

令和2年度PFI事業に係る維持管理・運営モニタリング評価結果一覧表

PF I 事業名	粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業（BTO方式）					
事業担当課名	粕屋町教育委員会 学校給食共同調理場					
事業者名（SPC名）	株式会社 粕屋町学校給食サービス					
SPC(特定目的会社)構成企業	構成員：代表企業： ㈱東洋食品 西松建設㈱・㈱松本組・粕屋殖産㈱ 、 ㈱九電工 、 タニコー㈱ 、 ㈱中西製作所 、 麻生商事㈱・㈱共栄ビル・パートナーズ 、 NECキャピタルソリューション㈱ 以上10社 （別途、維持管理・運営業務のうち配送業務については ㈱博運社 に、衛生管理モニタリングについては 学校法人中村学園 に ㈱東洋食品 が直接委託している。） 協力企業： パソフィックコンサルタンツ㈱ 、 学校法人中村学園中村学園事業部 以上2社 凡例： 設計監理 、 建設JV 、 設備(電気、機械、給排水) 、 調理(厨房機器等)設備 、 運営 、 維持管理JV 、 モニタリング 、 配送 、 財務担当					
事業契約期間(供用開始)	平成27年1月21日～令和13年8月31日(平成29年4月7日)					
事業内容/評価期間	令和2年4月1日～令和3年3月31日					
施設名称	粕屋町学校給食センター					
年間実施回数・年間食数	年間実施回数：179回、年間食数(内数は試食・見学会)：通常食 920,435食(65食)、アレルギー対応食 6,049食、合計食数 926,484食(65食) 令和2年度は、新型コロナウイルス感染症予防対策により4月及び5月は小中学校6校全てが臨時休校のため給食の提供なし。ただし、授業時間不足分が夏季休暇の8月に実施されたため、本来提供しない8月に給食を提供した。					
業務名	業務内容	要求水準項目	SPCによる自己評価	町による評価	町からの指摘事項、SPCの自己診断及び意見又は是正・指導等(簡潔に記載) <input type="checkbox"/> は事後結果	
			評価区分(該当に○)	適・一部不適・不適の別(該当に○)		
維持管理業務	維持管理業務総則	要求水準書による項目について、遺漏なきよう遵守すること。	(1)維持管理基本方針、(2)仕様、(3)実施体制、(4)対象期間、(5)対象業務、(6)修繕・更新、(7)事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方、(8)非常時及び緊急時の対応等(9)施設及び設備・備品等の不具合並びに故障等を発見した場合の措置、(10)消耗品の調達	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> R2までSPCが行うべき懸案事項については、全て解決済み。 町が行うべき懸案事項については、全て解決済み。 維持管理業務については、年間計画のもと日頃より詳細かつ迅速な対応が図られている。また、非常時及び緊急時の対応は適切かつ迅速に行われている。 法定、定期、日常点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、各業務は適切に行われている。 消耗品等の調達については、適宜行われている。 長年の懸案であった町による地下ピット内換気対策を完了し、その後の地下ピット内の可燃性ガス等のモニタリング測定値に異常な数値は認められてなく、有効性・安全性を確保した。 特に問題なし
	建物設備維持管理業務	本施設の外観が清潔であり、かつ、景観上美しい状態を保ち、破損、漏水等がないよう等、完全な運用が可能となるように設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	<ul style="list-style-type: none"> 日常保守点検 定期点検 修繕・更新 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 定期、日常保守点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、当該業務は適切に行われている。 施設の外観は清潔を保たれ、破損、漏水等はなく、性能、機能及び景観を損なわないよう管理されている。 建築基準法12条点検は、令和3年度から3年ごとに実施する予定である。 特に問題なし
	建築設備維持管理業務	本施設の運用が可能となるように、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	<ul style="list-style-type: none"> 運転、監視 法定点検 定期点検 修繕・更新 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 法定、定期、日常点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、当該業務は適切に行われている。 建築設備は、性能、機能及び景観を損なわないよう管理されている。 特に問題なし
	調理設備維持管理業務	本施設の厨房設備機器について、本施設の運営が可能となるように、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	<ul style="list-style-type: none"> 日常保守点検 定期点検 修繕・更新 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 定期、日常点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、給食の調理に支障がないよう当該業務は適切に行われている。 調理設備は、性能、機能及び景観を損なわないよう管理されている。 特に問題なし
	事務備品維持管理業務	本施設での維持管理・運営業務の実施に支障がないよう、業務遂行上必要な各種事務備品を適切に保守管理すること。	<ul style="list-style-type: none"> 日常点検 定期点検 修繕・更新 各種備品の台帳更新 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 定期、日常点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、当該業務は適切に行われている。 各種備品台帳の更新は、適切に行われている。 特に問題なし
	植栽・外構維持管理業務	敷地全体を対象とし、敷地内の付帯施設、講内通路及び植栽について、外構の美観を保ち、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	<ul style="list-style-type: none"> 日常保守点検 定期点検 植栽維持管理 修繕・更新 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 定期、日常点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、当該業務は適切に行われている。 植栽、外構については、美観を損なわないよう管理されている。(寄植えが毎年数多く枯死するので撤去し樹木を変更した) 特に問題なし
	清掃業務	本施設内外及び敷地全体の外構等を美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、サービスが円滑に提供されるよう清掃を行うこと。	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な考え方 建物の周囲、内部 諸室、厨房・建築設備 外構、廃棄物処分 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 定期、日常点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、当該業務は適切に行われている。 施設は、衛生面、安全面(使用ワックス(シッパクス配慮型)等)を確認し、適切に管理されている。 特に問題なし
	警備業務	町の財産を保全し、施設利用者の安全を守り、公共サービスの提供に支障がないように、本施設及び敷地全体において、適切な保安、警備を実施すること。	<ul style="list-style-type: none"> 24時間365日対応 関連法令等の遵守 機械警備及び保守管理 関係諸機関等への通報、連絡 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 定期、随時点検業務の実施や不具合等への対応は、要求水準書等の通り、当該業務は適切に行われている。 施設全体の安全性と財産の保全は、機械又は巡回警備により管理されている。 特に問題なし
	運営業務総則	要求水準書による項目について、遺漏なきよう遵守すること。	(1)運営基本方針、(2)仕様、(3)対象期間、(4)対象業務、(5)非常時及び緊急時の対応等、(6)消耗品・調理従事者用品の調達、(7)自然災害時等の支援及び協力体制	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・ 一部適合 ・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 災害協定に基づく炊き出し業務なし(R2において災害の発生なし) 軽微な不具合、異物混入事案等に対する改善のため徹底指導をした。 食材に関して複数人による目視等の徹底指導をした。 町との健全なパートナーシップが図られ運営されている。 定期的に従業員に対する衛生管理の徹底と研修が実施されている。 光熱水費のコスト削減を図るよう指導をした。 運営業務に関して、常時必要な人員を確保するよう要請した。 労災事案が想定される要因を排除するよう徹底指導をした。 消耗品等の調達についても適宜補充、交換が行われている。 新型コロナウイルス感染予防対策に関して徹底指導をした。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。 概ね問題なし
運営	日常の検収支援業務	町が購入した食材(食材一次加工業務用の食材を含む)の納入にあたり、運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認を行い、「検収簿」に記録するほか、食材を適切に管理すること。	<ul style="list-style-type: none"> 積み下ろし、運搬及び開封補助 数量確認及び計量補助 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・ 一部適合 ・ 不適合	<ul style="list-style-type: none"> 検収支援業務の一部において、栄養士とSPCとの間で協議を要した。 「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 異物混入等の排除の徹底指導をした。 不適格、不良品の状態確認の徹底指導をした。 関係食材の検収記録と適切な保管の徹底指導をした。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。 概ね問題なし

運 営 業 務	給食調理業務	町が毎月作成する献立、調理方法、提供食数の決定及び調理工程に基づき、町が発注・検収した食材を、本施設において調理して、調理終了後から2時間以内に喫食できるように努めること。	・食材の保存 ・調理の基本方針 ・使用水の安全確保 ・二次汚染の防止 ・食材への異物混入防止 ・食材の温度管理 ・検食 ・保存食(調理済食品)の保存 ・アレルギー対応食の提供 ・配缶 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・町により作成された献立表及び調理工程に基づき、給食食数、配送に誤りなく、調理後2時間喫食が遵守された。 ・アレルギー対応食に対する調理過誤、配送過誤、配食過誤について徹底指導をした。 ・ノロウイルス等食中毒防止、異物混入等排除、二次汚染防止及び衛生管理モニタリングの結果報告の遵守について徹底指導をした。 ・「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 ・新型コロナウイルス感染予防対策に関して徹底指導をした。 ・調理従事者等に対する日常の衛生管理の徹底指導をした。 ・食材の温度管理、調理中の中心温度測定に関して徹底指導をした。 ・検食の報告と保管の徹底指導をした。 ・調理済み給食の配缶過誤への対応の徹底指導をした。 ・厨房機器の適切な操作と良好なメンテナンスの徹底指導をした。 ・冷蔵庫、冷凍庫及び倉庫の整理整頓の徹底指導をした。 ・調理従事者等における夏季の熱中症等防止に関して徹底指導をした。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし
	洗浄等業務	回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器について、洗浄・片付けを行い、施設を衛生的に保ち、学校から回収された主食・副食・牛乳等の残食について計量行うほか、残菜等について、脱水・減容化等適切に処理し、できる限り堆肥化を検討すること。	業務に当たっての禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・日頃の食器、食具、コンテナの回収及び洗浄の確認、長期休暇を利用した食器等の定期洗浄の徹底指導をした。 ・適切な残食等の計量と記録報告、かつ適切な処理の徹底指導をした。 ・洗い残しが無いよう洗浄機器の適切な操作とメンテナンスの徹底指導をした。 ・残菜等の堆肥化については設備投資(リサイクルハウスやコンポスト化等)と需要とのバランスが合わないため検討に至っていない。 ・「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし
	配送及び回収業務	2時間喫食を実現すべく、衛生上、また調理後の品質が低下しないよう、配送校へ給食を配送するとともに、児童生徒等の喫食後、速やかに食缶、食器、残食等を本施設に回収・運搬すること。	・運搬業務 ・回収業務 ・配送、回収計画の作成 ・配送及び回収業務を行うにあたっての留意点 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・誤積載、誤配に対する確認の徹底指導をした。 ・「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 ・各学校に配置されている配膳支援員と用務員との連携が円滑に図られている。 ・調理後2時間喫食が遵守されている。 ・喫食後の各備品や残食、嘔吐物食器の回収、運搬は適切に行われている。 ・配送車の適切な検収とメンテナンスの徹底が図られている。 ・配送員に対し配送中の急な用便等に関して住民から苦情等が無いよう徹底指導をした。 ・予備の配送員に対しても即対応できる様検便の実施をするよう要請した。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし
	学校配膳室支援業務	給食配送校の配膳室における業務を円滑に行うこと。	実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・配膳支援員はアレルギー対応食に特化した業務であるが、各学校の用務員と連携して通常食の給食配膳も協力して行われている。 ・一部の学校給食用プラットホームの改修を行い、事故防止を図った。 ・配膳に必要な備品の修理等、配膳室の管理は学校教育課対応となる。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし
	施設内の残渣処理業務	適正な分別・前処理を行い、残渣及び廃棄物の減量に努めること。	実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・適切な残渣及び廃棄物の減量等環境負荷の低減に努めており、月報により数量の報告はされている。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。問題なし
	廃棄物運搬処理業務	適正な分別を行い、責任をもって運搬・処分を行うこと。	実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・廃棄物処理法に基づく適切な運搬、処分及び報告義務の徹底の指導をした。 マニフェストは月報で提出されている。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。問題なし
	衛生管理業務	安全な給食の提供を実現するため、調理、配食、洗浄等が衛生的に行われるよう、業務従事者の衛生管理の徹底を図ること。	・衛生管理体制の整備 ・定期、臨時及び日常の衛生検査業務 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・日頃よりSPC従業員に対する衛生管理の徹底と研修の実施、施設の清掃状況等の確認及び各種検査報告等の徹底指導をした。 ・SPC従業員に対する衛生講習会が実施された。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし
	運営備品等更新業務	運営備品の機能を維持するため、事業者の提案に基づいて供用開始から事業期間終了までの間、必要に応じて適切に点検・更新(保守管理・修繕・更新・補充)を行うこと。	・調理備品保守管理業務 ・食器、食缶等保守管理業務 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・適宜、運営備品の保守点検を行い、必要に応じて修繕、更新、補充が行われている。 ・学校からの要請により食具(長トング)を町が購入したものの管理はSPCにより管理されている。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。問題なし
	配送車両維持管理業務	日常的に配送車両の点検、検査、修繕等を行い、給食運搬・回収に支障のないように維持管理すること。	・日常、法令点検及び修繕等 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・日頃より業務開始前、朝礼時配送業務の確認と交通安全遵守のもと、車両については適宜点検及び必要に応じて修繕、更新等が行われ、運搬、回収に支障は出ていない。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。問題なし
	献立作成支援業務	必要に応じて、アレルギー対応食等の献立作成や対応方法等について、献立、調理方法等の助言・提案を行うことができる。	・献立素案についての協議 ・献立委員会 上記に対する意見交換・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・献立は町側(栄養教諭等)が作成しているため、特にSPCからの助言・提案及び支援はないが、調理業務については、日頃よりSPC調理員とコミュニケーションを図りながら進められている。 ・日頃の各種業務や数値については日報により確認している。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし
食育支援業務	町が実施する食育推進に関する事業の実施に際し、町の求めに応じて、必要な支援と協力を行うこと。	適宜、意見交換・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・食育は町側(栄養教諭等)が担当し、定期的に各学校を訪問し実施しているため、現在においては食育に関してSPCは介入していないが、町からの支援要請があれば協力の意向である。 ・特別な講座等は実施していない。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし	
給食エリア等清掃業務 (人件費・光熱水費・その他経費を含む)	調理終了時等、必要に応じて日常の調理設備及び建物内等の清掃・消毒を行い、常に清潔を保つこと。	禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・日頃より、調理終了後、清掃・消毒を行い、常に清潔が保たれている。 ・不具合等があれば、SPCにより適宜速やかに対応されている。 ・光熱水費について、供用開始後4年間の実績を踏まえ、運営費の見直しを検討するための協議をしている。(実態に即した償還表に修正) 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。概ね問題なし	

当該年度における財務・収支状況及び確認	【SPC側の判断】 ・特になし
	<p>【町側の判断】</p> <p>SPC側の公認会計士による第7期報告書(事業報告、B/S、P/L、株主資本等変動計算書及び個別注記表並びにその附属明細書)及び計算書類の監査の結果によると、当事業年度の営業利益は13,499,464円、経常利益は183,013円、当期純損失は70,589円の決算となっており、平成29年4月供用開始後、P/Lでは売上高に対する売上原価率が昨年度と比較して+1.72%高くなっていることにより営業利益が3割程度落ち込んでいる。営業外費用は昨年度より約114万円程度低く抑えられ、各種納税額についても約129万円程度低くなったが、株価が下がったこと並びに新型コロナウイルス感染症の影響もあったことにより当期純損失を計上する結果となったが、(株)粕屋町学校給食サービスの経営状況として、財源は町からの委託料及び償還金で運営されているため概ね安定しており、特段の問題はないと思料される。</p> <p>よって、当該年度分の独立監査人の監査報告書及び財務諸表等関係書類の内容について検証の結果、不正及び誤謬もなく適正な会計手続きがなされ、偶発債務・簿外債務等の存在はなく、財務の健全性が保たれ、事業の存続を脅かす異常事項の指摘はない。また、当該年度における財務内容について、提供される学校給食に係る公共サービスの安定性・継続性に与える影響の可能性はないものと判断される。</p> <p>昨年に引き続き、新型コロナウイルス感染症の影響により企業に与える影響があることに鑑み、公共事業である学校給食の委託業務にも少なからず影響し、先行きが不透明な状況であると推測されるが、町としては、児童・生徒に対して安全で安心な学校給食を継続的に提供できるよう、SPCとパートナーシップのもと事業期間中、国難ともいえる新型コロナウイルス感染防止対策にも適切に対応しつつ、円滑に運営できるよう日々精進し努力しなければならない。</p> <p>施設の維持管理面としては、定期点検等は計画通り十分なされているが、供用開始後4年が経過し、各種設備機器等にも不具合等が生じていることが多くなってきているため、学校給食の提供に影響が生じないよう修繕計画書に基づき適切に履行する必要がある。</p>

当該年度の進捗状況及びSPCとの保留・継続又は協議事項等	【SPC側の認識】 ・特になし	
	【町側の認識又は考察】 令和2年度における維持管理・運営業務の進捗状況については、異物混入事案が例年になく多発したこと以外は、特に大きな支障もなく概ね円滑に図られた。町は第三者(モニタリング支援業者)より異物混入等危機管理マニュアルの見直し・検討が求められている。 また、軽微な不具合や改善等は迅速かつ適切に対応された。ただし、一部町との協議事項(長トングに関する確認書、検収支援業務、各学校用務員への周知、献立表の事前提出)については、令和3年度に持ち越して早急に解決しなければならない。 本年度も令和2年3月から続いている国難ともいえる新型コロナウイルス感染防止対策を図ることとなったため、衛生面等万全の強化を図った。また、令和2年4月・5月の臨時休校による授業時間不足の振替を8月の夏季休暇中に実施されたため、登校日に給食を提供することとなったが、町とSPCのパートナーシップのもと大きなトラブルもなく給食を提供することができた。	
PFI事業を営むSPCによる自己評価	【維持管理業務に関すること。】 ・年間を通して、ほぼ計画通り問題なく実施した。	
	【運営業務に関すること。】 ・給食提供については、ほぼ計画通り問題なく実施したが、本年は異物混入事案が多発した。その大半は食材由来のもので検収時又は下処理時に発見し大事には至っていない。各学校提供後に発見されたものについては、町と協力して混入経路や原因を究明するも断定できなかったが、同様の事案が発生しないよう確認作業を強化する等再発防止に努めた。 ・アレルギー対応食の提供については、段階毎のチェック体制の強化及び町との連携等万全を図り事故防止に努めた。 ・配送業務については、学校配膳室(用務員や配膳支援員)と連携を図りながら円滑に実施することができた。	
	【総括】 ・要求水準書及び事業契約書等に基づき、年間を通して問題なく実施した。 ・財務状況については、事業推進を阻害する可能性のある要因はないと思われる。	
評価区分	5	要求サービス水準以上の特別な業務執行と対応をしている。
	4	要求サービス水準以上の業務執行と対応している。
	3	要求サービス水準どおりの業務執行と対応している。
	2	要求サービス水準達成のため指示・注意を受けている。(与えてる。)
	1	事業者の責めに帰すべき事由により、施設の全部又は一部が利用できない。または要求サービス水準が達成されない。(していない。)
第三者(モニタリング支援業務の受託業者)による評価	【評価等】 1. 運営業務のサービス水準の維持・向上に向けた取組 ・運営業務について、必要に応じて適切な対策が講じられ、最低限のサービス水準は維持されている。 ・8月から頻繁に異物混入が発生し、マニュアルの見直し、従業員研修等、適切な対策が講じられた。 ・しかし、異物混入は継続していることから、サービス水準の向上につながる改善努力の一環として、異物混入に対する対策の見直し等について、危機管理マニュアルの再検討を含めた予防処置を講じることを期待する(町に対する要望)。 2. 施設、設備及び備品等の維持管理の適切性 ・維持管理業務において、必要に応じて適切な対策が講じられ、適正な施設の維持管理運営が行われている。 ・予防保全の観点から、植栽の立ち枯れ等、適切な維持管理業務の徹底を期待する。 ・来年度は供用開始5年目となり、長期修繕計画及び劣化状況を踏まえ、調理設備等の適切な修繕更新を実施ください。	
	【総括】 ・事業全般において、誠実に業務を遂行し、概ね適正なサービス水準が満たされている。 ・今後も更なるサービス水準の向上及び、町との連携を図り円滑な事業の実施を期待する。	
SPCによるセルフモニタリング及びモニタリング支援業務結果報告を反映した町による総合評価	【維持管理業務に関すること】 ・H29.4.7給食開始から4年目となる施設の維持管理業務について、従前通り、事業契約及び要求水準書等を遵守し、年間計画のもと各種定期及び随時点検等の実施を始め、月次、四半期毎及び年間報告の結果、概ね順調に業務が行われた。一部手直しや追加等指導を要することもあったが、迅速に対応・改善されている。町とSPC(維持管理業者)とのパートナーシップのもと円滑に維持管理業務が図られた。5年目となる来年度も、各種計画等に則り安全・安心な給食提供に支障を来すことがないよう適正な維持管理を実施して頂きたい。	
	【運営業務に関すること】 ・H29.4.7給食開始から4年目となる給食提供の要となる運営業務について、従前通り、事業契約及び要求水準書等を遵守し、年間計画のもと月次、四半期毎及び年間報告の結果、概ね順調に業務が行われた。本年は異物混入が多発したが、その大部分はSPC(調理業者)により事前に発見されたことは調理従事者の努力の賜物である。調理員の人員不足により2時間喫食の遵守と現調理員への負担及びミス誘発が懸念されたが幸いにも問題はなかった。また、調理、洗浄等において一部指導することがあったが、迅速に対応・改善されている。町とSPC(調理業者)とのパートナーシップのもと円滑に維持管理業務が図られた。5年目となる来年度も、各種マニュアル等に則り安全・安心な給食提供に支障を来すことがないよう適正な運営を実施して頂きたい。 また、物価改訂に関する協議については、双方詳細な根拠等を示しつつ、慎重かつ誠意をもって協議をしなければならない。	
	【総括】 ・SPCとの関係は、上記の通り維持管理・運営業務について、大きな問題や懸案事項(一部除く)もなく概ね良好と評価される。 本年度は、昨年度から引き続き国家的危機である新型コロナウイルス感染症によりあらゆる局面で影響が出てきているなかで、給食センター内でクラスターを発生させない等、徹底した衛生管理のもと業務を遂行し、安全で安心できる給食が提供できたことは、町とSPCとのパートナーシップが十分に図られたものといえる。よって、維持管理・運営業務に関しては、概ね良好と評価できる。 特筆すべき内容として、新型コロナウイルス感染予防対策に伴い小中学校が臨時休校となり、その振替授業を夏季休暇中(給食提供しない)である8月に実施されたことで、給食を提供することとなったが、SPCは即座に応諾のもと、調理員等の雇用継続体制を整えられ、問題なく給食が提供されたことに対して衷心より感謝申し上げるものであります。	
判定	適合	要求水準等の基準を遵守し、その水準に概ね沿っている。(良好)
	一部不適合	要求水準等の基準を概ね遵守しているが、業務の一部に課題がある。(注意)
	不適合	要求水準等の基準が遵守されておらず、改善が必要である。(要改善)

【町が行う業務】……………評価の対象外

- 献立作成業務 食材調達、検収業務 食育業務 記載なし 食数調整業務 教室配膳等業務
 広報業務 食器、トレイ及び食具の再調達及び更新業務 給食費の徴収管理業務 配送校の調整
 直接搬入品の調達、各配送校への搬入業務 直接搬入品の容器等回収業務 町事務室内の事務備品の保守管理、更新

【建物設備維持管理関連業者(SPC側)】

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 電気設備点検：一般財団法人九州電気保安協会 福岡東事業所 | 14 貯湯槽清掃：鶴田工業(株) |
| 2 昇降機設備点検：東芝エレベーター(株)九州支社 香椎営業所 | 15 厨房除害施設維持管理：エコアス(株)、(水質検査：(株)エコテックネオ) |
| 3 小荷物用昇降機点検：クマリフト(株)福岡営業所 | 16 植栽管理：(株)しぶた造園緑地 |
| 4 配送車庫シャッター点検：東洋シャッター(株)福岡メンテサービスセンター | 17 定期清掃(床・カーペット・ガラス)：(株)西村成美産業 |
| 5 消防設備点検：ホーチキ(株)九州支社 | 18 機械警備：(株)にしけい 福岡東支社 |
| 6 ボイラー点検：三浦工業(株)福岡支店 | 19 可燃物収集：(有)福澤商会 |
| 7 空調設備点検：東テック(株)九州支店 | 20 産業廃棄物収集：(株)明興 |
| 8 排気口・フード清掃：(株)マインド | |
| 9 自動制御点検：(株)東洋システム | |
| 10 自動扉点検：九州オートドア(株) | |
| 11 簡易専用水道法定検査：公益財団法人福岡市水道サービス公社 | |
| 12 害虫防除作業：(株)九州シーアイシー 福岡第二営業所 | |
| 13 水質検査(飲用)：CRCグループ (株)臨床病態医学研究所 | |