

平成31(令和元)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・運營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： パシ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	平成27年 1月21日～令和13年 8月31日					
事業内容/評価期間	平成31年 4月 1日～令和 2年 3月31日					
施設名称	粕屋町学校給食センター					
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	<ul style="list-style-type: none"> H31(R1)までSPCが行うべき懸案事項については全て改善済みである。 町が行うべき懸案事項については、調査・検討を要するため、後年度において改善予定である。 維持管理業務については、日頃より詳細かつ迅速な対応が図られている。 点検実施や不具合等への対応等、要求水準書等の通り、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	建物維持管理業務	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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	事務備品維持管理業務	本施設での維持管理・運營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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
	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、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	<ul style="list-style-type: none"> 点検実施や不具合等への対応等、関係業者に連絡をとり、各業務が適切に遂行されている。 特に関心なし
運營業務	運營業務総則	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	<ul style="list-style-type: none"> 災害協定に基づく炊き出し業務なし 軽微な事故、不祥事等に対する改善のための徹底指導をした。 運營業務に関し、複数回確認の徹底指導をした。 町との健全な連携とパートナーシップが図られている。 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。 運營業務に対して、常時適切な人員を確保することの指導をした。 労災発生が想定される原因を徹底して排除するよう指導をした。 各業務が適切に遂行されている。 概ね問題なし
	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	<ul style="list-style-type: none"> 「数え物は2人による2度数え」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。 異物混入等の排除の徹底指導をした。 生鮮食品は鮮度の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。 各業務が適切に遂行されている。 概ね問題なし
	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 町により作成された献立表により、調理工程に基づき、提供食数に誤り等がなく調理後2時間喫食が遵守されている。 アレルギー対応食に対する調理過誤の徹底指導をした。 食中毒、異物混入、二次汚染防止の徹底指導をした。 新型コロナウイルス感染拡大防止の徹底指導をした。 調理員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、保存等の徹底指導をした。 調理済み給食配缶の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メンテナンスの徹底指導をした。 検食の報告と保管の徹底指導をした。 「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 各業務が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を行うほか、残食等について、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。	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食器、食具等の回収及び洗浄の確認の徹底指導をした。 適切な残食等の計量と処理の徹底指導をした。 洗い残し等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。 「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 各業務が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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	1・2・ 3 ・4・5	適合 ・一部適合・不適	<ul style="list-style-type: none"> 誤積載、誤配に対する確認の徹底指導をした。 調理後2時間喫食が遵守されている。 配膳支援員との連携が図られている。 喫食後の各備品や残食の回収、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。

運 営 業 務		設に回収・運搬すること。	上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等			各業務が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	・本来、アレルギー対応食に特化したSPCの配膳支援員を各学校に配置されているが、アレルギー対応食のみならず通常食を含む給食配膳を学校業務員と協力して行っている。 ・配膳に必要な備品の修理等は学校教育課対応となる。 各業務が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いる。 各業務が適切に遂行されている。概ね問題なし
	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、処分の徹底及び報告義務の徹底の指導をした。 各業務が適切に遂行されている。概ね問題なし
	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	・SPC従業員に対する衛生管理の徹底と日頃の研修の実施や報告義務の徹底の指導をした。 各業務が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、保守点検を行い、必要に応じて適宜、修繕、更新、補充が行われている。 各業務が適切に遂行されている。特に問題なし
	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	・日頃より出発前朝礼を実施し、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、更新等が行われている。 各業務が適切に遂行されている。概ね問題なし
	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SPCからの特に助言・提案及び支援はないが、調理業務等については、日々、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。 各業務が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、定期的に各小中学校を訪問・実施しているため、現在において食育に関してSPCは介入されていないが、町からの支援要請があれば協力の意向である。 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	・日々、調理終了後、清掃・消毒を行い常に清潔を保たれている。 各業務が適切に遂行されている。特に問題なし	
当該年度における財務・収支状況及び確認	<p>【SPC側の判断】 特になし</p> <p>【町側の判断】 SPC側の公認会計士による財務に関する計算書類(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)監査の結果によると、当事業年度の営業利益は20,047千円、経常利益は5,587千円、当期純利益は4,160千円の決算となっており、平成29年4月供用開始後、昨年度と比較して営業利益は年々増加している。また、営業外費用については、平成29年4月供用開始後における施設整備に係る借入先への優先ローン又は劣後ローンに対する支払利息が大きく占めている。(ただし、年々元金も償還することで支払利息も少なくなる。) よって、当該年度分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。 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、また、SPCとパートナーシップのもと事業期間中、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>					
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	<p>【SPC側の認識】 特になし</p> <p>【町側の認識又は考察】 当該年度における維持管理・運営業務の進捗状況は、特に大きな問題もなく概ね良好であった。ただし、調理・洗浄・配送等学校給食提供に軽微ではあるがSPCが直接関係する事案が一部発生したものの、その都度、町からSPCに対して事実関係の報告と改善を求め、SPCは迅速に対応された。今後も、町とSPCとの間でパートナーシップのもと、関係法令遵守はもとより、更に円滑で適切な維持管理・運営業務を図る必要があると考える。 保留・継続又は協議事項等については、適宜迅速に対処しているが、一部懸案事項(地下ピット内設備点検時に対する換気問題、一時期の人員不足問題等)については、町とSPCの管理負担区分に従い、解消に向け協議を実施し、維持管理・運営業務に支障が生じないよう早急に対処していくものである。 全体的な評価としては、要求水準を概ね充足しており評価区分は3としている理由は、充足していないと本来の安全・安心な学校給食を提供ができないものであるため、今後は、更にSPCとして要求水準以上の業務執行又は特別な業務執行に対応する提案をされ、今年度以上の評価となるよう向上されるよう努力を期待したい。</p>					
PFI事業を営むSPCによる自己評価	<p>【維持管理業務に関すること。】 特になし</p> <p>【運営業務に関すること。】 特になし</p>					
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(モータリング支援業務の受託業者)による評価	<p>【評価等】</p> <p>1. 運営業務のサービス水準の維持・向上に向けた取組み ・運営業務につき、必要に応じて適切な対策が講じられ、概ね適正なサービス水準が維持されている。 ・更なるサービス水準の向上につながる改善努力を期待する。</p> <p>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、適切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、今後も適切な維持管理業務の徹底を期待する。 ・また、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。</p> <p>【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。</p>					

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から給食開始を開始して3年目となる施設維持管理業務については、従来通り、事業契約及び要求水準等を遵守し、定期及び随時点検等の実施、月次、四半期毎及び随時報告を確認の結果概ね順調に業務が行われたこと。一部手直しや追加等指導を要したがその後迅速に対応・改善されている。町とSPC(維持管理業者)との間のパートナーシップのもと円滑な維持管理業務に対して努力を図られた。引き続き円滑で確実な、更なる維持管理業務に期待したい。	
	【運營業務に関すること。】 H29.4.7から給食開始を開始して3年目となる運營業務については、従来通り、調理、洗浄及び配送業務において一部指摘事項となる事例が発生することもあったが、SPCは迅速かつ適切な対応をされた。町とSPC(運營業業者)との間のパートナーシップのもと円滑な運營業務に対して努力を図られた。引き続き円滑で確実な、更なる運營業務に期待したい。	
	【総括】 SPCとの関係は、上記の通り維持管理・運営に係る業務について、大きな問題や懸案事項もなく概ね良好と評価される。 また、本年度は、新型コロナウイルス感染症により歴史的にも全世界的にも異例の事態が生じた。令和元年11月から12月頃中国が発生元とされ、その後ほぼ全世界に亘り流行し、日本でも中国からの帰国者を初めとして感染者が全国的に蔓延し、伝播・拡大したことで、福岡県を含む7都道府県に対し令和2年3月「新型コロナ特措法」に基づく「緊急事態宣言(その後、6道府県を加えた「特定警戒都道府県」に位置付けされた。)」が、政府より出され各施設の臨時休業の要請をなされた。(その後4月全国に拡大)そのことを受け、福岡県内ある県立の学校はもとより、本町の小中学校が一斉臨時休校となったことで、令和2年3月期に係る学校給食の提供が殆ど出来なくなったため、サービス対価の影響額の対応に係る事業契約書中の条文の解釈について協議の結果、双方合意のもと町とSPCとの間で早期に円満解決されたことは、同じ屋根の下で従事する給食センターにおいて児童生徒に対し安全で安心できる学校給食を提供しなければならないお互いの使命感のもと、協調体制で運営するという双方のパートナーシップにより円滑に図られたものと思慮される。よって、維持管理・運營業務に関する評価としては、概ね良好といえる。 ただ、サービス対価支払関係に対する事務手続きについては、今回はもとより平成29年4月供用開始当時から複数回同様のことがあっており、町から事務処理について再三催促するも対応が遅いことにより町の事務執行に支障が生じた。よって、次年度以降に係る事務手続きについては、指摘内容を真摯に受け止められ、当該事務手続きに関する体制の充実を図り、かつ迅速で正確な対応を図られるよう要望するものである。	
判	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)
定	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

- ア 献立作成業務
 イ 食材調達、検収業務
 ウ 食育業務
 エ 記載なし
 オ 食数調整業務
 カ 教室内配膳等業務
 キ 広報業務
 ク 食器、トレイ及び食具の再調達及び更新業務
 ケ 給食費の徴収管理業務
 コ 配送校の調整
 サ 直接搬入品の調達、各配送校への搬入業務
 シ 直接搬入品の容器等回収業務
 ス 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
- 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
- 3 小荷物用昇降機点検:クマリフト(株) 福岡営業所
- 4 配送車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
- 5 消防設備点検:ホーチキ(株) 九州支社
- 6 ボイラー点検:三浦工業(株) 福岡支店
- 7 空調設備点検:東テク(株) 九州支店
- 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
- 14 貯湯槽清掃:鶴田工業(株)
- 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)
- 16 植栽管理:(株)しぶた造園緑地
- 17 定期清掃(床・カーペット・ガラス):(株)西村成美産業
- 18 機械警備:(株)にしけい 福岡東支社
- 19 可燃物収集:(有)福澤商会
- 20 産業廃棄物収集:(株)明興