

令和4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

<p>PFI事業名(方式名)</p>	<p>粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業(ＢＴＯ方式)</p> <p>PFI(Private Finance Initiative)とは、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う手法をいう。</p> <p>ＢＴＯ(Build Transfer Operate)とは、民間事業者が施設を設計・建設し、施設引渡し後に町に所有権を移転のうえ、民間事業者が施設の維持管理と調理等の運営業務を行う事業方式をいう。</p>					
<p>施設概要及び調理能力</p>	<p>主要用途:工場(学校給食センター) 敷地面積:約7,247㎡ 構造種別:鉄骨造 地上2階建て</p> <p>1階:面積2,379.40㎡(調理室、配送室、洗浄室、ボイラー室、事務室等)、2階:1,094.90㎡(多目的研修室、調理実習室、見学通路等)</p> <p>付帯工事:排水処理施設、受水槽、防火水槽、植栽、駐車場等、外構一式</p> <p>調理能力:1日当たり最大7,000食(うち、アレルギー対応食最大70食)</p>					
<p>事業担当課名</p>	<p>粕屋町教育委員会 学校給食共同調理場 運営係 TEL:092-938-2817 FAX:092-938-5134 E-mail:kyusyok@town.kasuya.fukuoka.jp</p>					
<p>事業者名(SPC名)</p>	<p>株式会社 粕屋町学校給食サービス(平成26年12月2日設立)(株東洋食品粕屋センター事務所 TEL:092-938-0777 FAX:092-938-0776)</p>					
<p>SPC(特定目的会社)構成企業</p>	<p>構成員:代表企業:株東洋食品</p> <p>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</p> <p>(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株東洋食品が直接委託している。)</p> <p>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</p> <p>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</p>					
<p>事業契約期間(供用開始日)等</p>	<p>仮契約日 2014(平成26)年12月2日、契約効力発生日(議決日) 2015(平成27年)1月21日</p> <p>供用開始 2017(平成29)年4月7日</p> <p>事業契約期間 2015(平成27)年1月21日~2031(令和13)年8月31日 約15年半</p> <p>設計・建設期間 平成27年1月21日~平成29年6月30日(外構以外の本体施設引渡し 平成29年1月10日、外構 平成29年6月30日)</p> <p>開業準備期間 平成29年1月11日~平成29年4月6日</p> <p>維持管理・運営期間 平成29年4月7日~令和13年8月31日</p>					
<p>事業内容/評価期間</p>	<p>令和 4年4月 1日~令和 5年3月31日</p>					
<p>施設名称</p>	<p>粕屋町学校給食共同調理場(通称:学校給食センター) 粕屋町大字江辻1070番地1</p>					
<p>年間実施回数・年間食数</p>	<p>令和4年度 年間実施回数:189回、年間食数(内数は試食・見学会):通常食953,089食(51食)+アレルギー対応食4,841食=合計食数957,930食(51食)</p> <p>なお、過去の年間実施回数について、カウントの仕方に一部齟齬があったため、次のように改める。</p> <p>R3.....190回(通950,006食+Φ5,980食=955,986食(0食)) H30.....191回(通919,567食+Φ4,375食=923,942食(310食))</p> <p>R2.....181回(通920,435食+Φ6,049食=926,484食(65食)) H29.....192回(通889,823食+Φ2,544食=892,367食(327食))</p> <p>R元(H31).....176回(通877,713食+Φ5,150食=882,863食(368食)) H29~R4合計...1,119回(通5,510,633食+Φ28,939食=5,539,572食(1,121食))</p>					
<p>業務名(要求水準書より)</p>	<p>業務内容</p>	<p>要求水準項目</p>	<p>SPCによる自己評価</p> <p>評価区分(該当に○)</p>	<p>町による評価</p> <p>適・一部不適・不適の別(該当に○)</p>	<p>1年間を通して町からの指摘事項、SPCの自己診断及び意見又は是正・指導等(主な事柄を列記した)</p> <p><input type="checkbox"/>は最終判断結果</p>	
<p>維持管理業務</p>	<p>維持管理業務総則</p>	<p>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。</p>	<p>(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</p>	<p>1・2・3・4・5</p>	<p>適合・一部適合・不適合</p>	<p>・R3までにSPCが行うべき懸案事項については、全て解決済み。</p> <p>・維持管理業務については、年間計画のもと、日頃より計画的に詳細かつ迅速な対応が図られ、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。</p> <p>・維持管理に際しては、決められた法定、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。</p> <p>・消耗品等の調達については、在庫も含め適宜行われている。</p> <p>・昨年よりセアカゴケグモ(卵囊、成虫)の発生がグレーチング側溝内にて認められているので、適宜駆除処分されている。また、給食センターエントランス内に外来者に対する注意喚起の周知文を暫く掲示した。</p> <p>・荷受室にニセバエが大量発生したため、色々対策を講じて予防と駆除した。</p> <p>・H29供用開始後、状況の変化等合理的に必要があると認められる事項等について、町及びSPC合意のもとR4.3.31要求水準書を修正し(軽微な変更)ホームページにより公表している。</p> <p>・事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方については、給食センターにおいて草案(方針や考え方等)を作成している。</p> <p>・建築、設備等関係台帳を整備し、適宜更新のうえ履歴を残し、上記の事業期間終了時への対応と大規模修繕にも反映させるものとする。</p> <p>・自動ドア、エレベーター及びダムウェーターの点検も定期的に行われている。</p> <p>・害虫調査防除の点検も定期的に行われている。</p> <p>・運営に大切なボイラーの稼働状況や点検は頻繁に行われている。</p> <p style="text-align: right;">問題なし</p>
	<p>建物設備維持管理業務</p>	<p>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。</p>	<p>・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕、更新</p>	<p>1・2・3・4・5</p>	<p>適合・一部適合・不適合</p>	<p>・法定、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。</p> <p>・施設の内部及び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適宜管理されている。</p> <p>・建築基準法12条点検及び定期報告は、令和3年度から実施(R3.7.23)され、以降3年毎に実施する。</p> <p>・給食停止とならないよう、施設、設備及び機器等は壊れて修繕するのではなく、計画書に沿った事前の予防的措置を講じるよう要望した。</p> <p style="text-align: right;">問題なし</p>
	<p>建築設備維持管理業務</p>	<p>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。</p>	<p>・運転、監視 ・法定点検 ・定期点検 ・修繕、更新</p>	<p>1・2・3・4・5</p>	<p>適合・一部適合・不適合</p>	<p>・法定、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。</p> <p>・建築設備は、性能、機能及び景観を損なわないよう適宜管理されている。</p> <p style="text-align: right;">問題なし</p>
	<p>調理設備維持管理業務</p>	<p>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。</p>	<p>・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕、更新</p>	<p>1・2・3・4・5</p>	<p>適合・一部適合・不適合</p>	<p>・厨房設備業者(2社)により、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、調理業務に支障がないよう適切に行われている。</p> <p>・調理設備は、性能、機能及び景観を損なわないよう適宜管理されている。</p> <p>・日頃より給食停止とならないよう、厨房機器や各種機械の経年劣化等に対する対応を再三要請している。</p> <p>・定期又は随時点検実施後の報告書の提出が一部遅延していたことに対して注意した。</p> <p style="text-align: right;">問題なし</p>
	<p>事務備品維持管理業務</p>	<p>本施設での維持管理・運営業務の実施に支障がないよう、業務遂行に必要な各種事務備品を適切に保守管理すること。</p>	<p>・日常点検 ・定期点検 ・修繕、更新 ・各種備品の台帳更新</p>	<p>1・2・3・4・5</p>	<p>適合・一部適合・不適合</p>	<p>・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。</p> <p>・各種備品台帳の更新は、適切に行われている。また、SPCが管理する物品台帳の整備をするよう要請した。(事業期間満了時に必要のため)</p> <p style="text-align: right;">問題なし</p>
	<p>植栽・外構維持管理業務</p>	<p>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。</p>	<p>・日常保守点検 ・定期点検 ・植栽維持管理 ・修繕、更新</p>	<p>1・2・3・4・5</p>	<p>適合・一部適合・不適合</p>	<p>・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。</p> <p>・植栽、外構については、美観を損なわないよう適宜管理されている。</p> <p>・寄植え(サツキ)が毎年数多く枯死したので全て撤去し、樹木を変更(イガ)したものの、夏場の少雨傾向と日照りにより12本枯死したが、R4.3.25植え替え、さらに自動的に灌水ができるよう新たに灌水用ホースを設置し対応した。</p> <p style="text-align: right;">問題なし</p>

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・建設設備 ・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。 ・施設は、衛生面、安全面(使用ワックス(ワックス/配座型)等)を確認し、適切に清掃・管理されている。 ・空調設備のフィルター等の清掃は適宜行われ清浄な換気を保っている。 <p style="text-align: right;">問題なし</p>
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、365日24時間体制での機械又は巡回警備により管理されている。 ・監視用カメラによる撮影をしている旨の周知用シールを貼り、不審者等に対する監視体制を強化した。 <p style="text-align: right;">問題なし</p>
運営業務総則	要求水準書による項目について、適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"> ・SPCとの災害協定に基づく炊き出し業務なし(R4において災害発生なし) ・軽微な不具合、誤配送及び異物混入等に対する事象が発生するも、報告を受け注意喚起、再発防止及び改善のため徹底指導をした。(減額ポイントの付与までには至っていない。) ・食材検収及び調理に関して異物混入等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ている。 ・運営業務に関して、給食提供に影響が出ないよう常時必要な人員を確保するよう要請した。 ・労災事象が想定される要因(熱中症等)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や交換が行われている。 ・新型コロナウイルス感染症予防対策、ノロウイルス等食中毒に関して注意喚起を再三した。 ・全国の食中毒や異物混入事件を例示して注意喚起をした。 ・町に対する要望・意見があれば、書面にて提出するよう指示した。また、町とSPCとの各種書類の内容を十分確認するよう要請した。 ・大量調理マニュアルの改正等による変更や修正があった場合は、町は注意しているが確認する必要があるため、SPC側からも進言して頂きたいとの要望をした。 ・施設使用後の電気・換気扇の消し忘れやドア未開放(コロナ感染予防や臭気換気のため)が数回あり、注意喚起をした。 ・供用開始後、状況の変化等合理的に必要があると認められる事項等について、町及びSPC合意のもとR4.3.31付けで要求水準書を修正し(軽微な変更)ホームページにより公表している。 ・円安や物流、原油価格等の高騰により消費者物価指数の上昇が続いており、R5においても引き続き原材料高騰による食品価格の値上げが想定されているため、今後給食費の見直しや経営への影響が懸念されるので慎重な検討を要する。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p style="text-align: right;">概ね問題なし</p>
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、基本的に町が行い責任を負わなければならない。SPCは町を支援する立場である。よって町栄養士以外の町職員も検収業務を手伝っている。 ・「数え物は2人による2度数え」の徹底指導をした。 ・食材に付着した異物混入等の排除の徹底指導をした。 ・食材の不適合、不良品の状態確認が徹底された。 ・関係食材の検収記録と適切な保管の徹底指導をした。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p style="text-align: right;">概ね問題なし</p>
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・不適合	<ul style="list-style-type: none"> ・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、配食過誤について注意喚起及び徹底指導をした。 ・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。 ・昨年度と同様に、食材に付着している異物混入等が継続したが、調理員による下処理時、洗浄時の発見で未然に防止されたことが多かった。 ・「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症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。 ・スライサーの刃の交換、包丁等(刃毀れ)チェックは適切に行われている。 ・冷蔵庫、冷凍庫及び倉庫等の整理整頓の徹底指導をした。 ・調理従事者等における事故や夏季の熱中症等労災防止に関して徹底指導をした。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p style="text-align: right;">概ね問題なし</p>
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。	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・食器の蛋白質、脂質、澱粉汚れの検査を実施し、また食器の変色による全食器の洗浄について回数を増加するよう要請した。 ・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。 ・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。 ・残食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。 ・食器の洗い残しが見えられたため、原因を含む洗浄方法を工夫するよう徹底指導をした。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p style="text-align: right;">概ね問題なし</p>
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。	<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 ・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"> ・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SPC配膳支援員と町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。 ・予備の配送員に対しても即対応できる機検便の実施をするよう要請した。 ・配缶ミスがあったが、即座に対応し未然に防止した。 ・学校側の増築工事等により配送に支障が生じることがあったが、担当者との協議等により円滑に配送が行われた。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p style="text-align: right;">概ね問題なし</p>

運 営 業 務	学校配膳室支援業務	給食配膳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が担当であるが、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た。 ・学校配膳室の老朽化が懸念されるが、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。 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。 ・町菜養生による学校訪問により給食を残さないよう学校側に指導依頼している。 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。特に従業員の新型コロナウイルスの陽性者に対する適切な対応を要請した。また、食中毒予防の三原則(つけない、ふやさない、やっつける)を徹底した。 ・SPC従業員に対する衛生講習会が実施された。 ・R4.11.15付でノロウイルス検便検査の回数不足分(年3回)をリスク分担保に基づき町の負担で実施する業務委託契約をSPCと締結した。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。 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。 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・提案及び支援は直接ないが、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円滑に進められている。 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。 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	・町が実施する食育関係事業(料理コンクール・親子料理教室・実践発表会)に参加及び協力してもらった。 ・コロナ禍のため、給食時間にリモート食育授業を町菜養生により実施された。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。 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。 以上のほか、各業務は適切に遂行されている。 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
	【町側の判断】 SPC側の公認会計士による第9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22,004,152円、経常利益は10,930,436円、当期純利益は7,650,794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ほぼ同率であるが、令和2年度以前からすると令和3年度から若干低くなっており、その分利益の確保につながっていると思われる。それに見合った付加価値を付与できていれば問題なく、健全な経営につながります。 営業外費用は昨年度より112万円程度低く抑えられ、各種納税額については昨年度とほぼ同額で使途不明の支出はありません。 新型コロナウイルス感染症の影響と物価高騰等で不景気の中、1株当たりの価格が昨年から上昇気味となり、㈱粕屋町学校給食サービスの経営状況として、概ね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資金不足とはならないはずであり、比較的安定した経営になっています。 令和4年度は、令和3年度に引き続き純利益が計上となったことは評価でき、町としても安心してます。また、維持管理運営業務に関してもモニタリングにより監視しているが、事業契約書や要求水準書等を概ね充足しており、特段の問題はないと判断されます。 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ありません。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ます。 昨年引き続き、新型コロナウイルス感染症に伴う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ましたが、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、異物混入防止、食中毒及び感染防止対策等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することが求められます。 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6年が経過し、各種設備機器等にも経年劣化や不具合等が生じ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BCP(事業継続計画)や修繕計画書に基づき適切に履行する必要があります。 令和4年4月1日より、従来の私会計方式から公会計方式(学校給食費関係を町の一般会計予算に組み入れる)へ移行したことで、学校側の負担軽減と監査体制がより充実したことや、給食食材費の不足分は公費で賄うことになったため、予算不足による献立が余儀なく変更されることはなくなりました。 今年度は、令和4年12月分から令和5年2月分まで町内の小中学校及び私立の小中学校や特別支援学校に通学している児童生徒に係る給食費相当額を無償化としました。

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】 ・要求水準の維持管理・運営業務に対する履行状況はすべて確認済みである。
	【町側の認識又は考察】 令和4年度における維持管理・運営業務の進捗状況について、調理等調理場で混入したとは特定できない異物混入等(虫、毛髪、糸くず等)の事象が発生したこと以外は、特に大きな支障もなく概ね円滑に図られた。 町は第三者(令和3年度までの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について、見直しの検討が求められているがまだ完全なマニュアル作成に至っていない。 食材に付着又は混入した異物等に対しては、下処理や調理中の段階で調理員により発見され、多くは未然に防がれていることに感謝申し上げます。引き続き、給食センター内で対応し頂くよう協力をお願いします。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。 本年度も令和2年3月から続いてい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、日頃より衛生面等万全の強化と対策を図った。

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、懸念事項もなくほぼ計画通り問題なく実施した。 施設及び厨房機器等の機械設備についても経年劣化が生じてきているので、一部については早目の修繕や交換を実施した。
	【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、本年も昨年に続き異物混入事象が多発した。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特定できなかったが、同様の事象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。 ・昨年に引き続き、新型コロナウイルス、ノロウイルスの感染に対して適切に対応できた。 ・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。)

② SPCによるモニタリング 自己評価②に対する 町センターによる 総合評価②	【評価等】 令和4年4月から令和5年3月までの月報、四半期報及び年次報について総括し、その内容は以下の通りである。(ただし、日報は栄養教諭により閲覧している。) 1. 運営業務報告書について ・運営業務について、必要に応じて適切な対策が講じられ、概ねサービス水準は維持されていると認められる。 ・調理方法等については、日々町側の栄養教諭等と緊密に連携して問題なく提供できた。 ・各小中学校での配膳業務については、配膳支援員を配置し食物アレルギー対応食の受渡しを含め、児童生徒の安全に配慮され、問題なく適切に業務が行われた。 ・複数人による2度数え、配缶間違い、異物混入等の発生については、適宜、原因や改善方法等の報告書が提出された。(ただし、原因が調理場内で発生したことは改善できるが、生 源や侵入経路が特定できない異物混入については改善しづらいことがあった。) ・異物混入のうち、食材による原因の場合においては、多くは食材検取や下処理及び調理の段階で早期に発見し、給食提供時には防止できた。 ・給食センター内での試食会や施設見学会については、どこで混入されたか不明なことが多かったが、給食センター側として再発防止の徹底を図った。 ・アレルギー食については、町側の食材調達、献立作成等の段階で執拗に読み合わせ等確認を行っているため調理や配送について問題は生じていない。 ・調理及び洗浄に従事する人員の確保が毎年懸念されるので、欠員が生じた場合は、早目に確保し円滑に履行できることを期待したい。 ・従業員又は家族に新型コロナウイルス、ノロウイルス、インフルエンザによる陽性者が少なからず何件か発生したので、衛生管理上私生活においても、例えばノロウイルスに関し て2枚貝を食べない等注意喚起し、陽性者0となるよう周知徹底を図っている。 ・新型コロナウイルスの影響による急な食数変更等に対しては、町センターと連携して提供量を調整するなど、柔軟に対応された。 ・給食センター内での試食会や施設見学会については、新型コロナウイルスの影響に鑑み実施していない。(PTAによる一部の小学校内での試食会が1度開催あり) ・R4.7.26糟屋区学校給食会が主催する「糟屋区学校給食料理コンクール」で最優秀賞を受賞し、食育支援業務として新たな献立の提案がなされた。また、R4.7.29「親子料理教室」 に積極的に参加するなど、町との連携と協力体制が円滑に図られた。 2. 維持管理業務報告書について ・維持管理業務について、必要に応じて適切な対策が迅速に講じられ、適正な施設の維持管理が行われていると認められる。 ・監視モニター設備の一部で軽微な不具合が発生したが、全て即座に対応され正常動作確認済みとなっている。 ・建築物及び設備の点検は年次計画通り行われており、2階通路や事務所内の漏水が発生したが直ちに修繕・対応がなされ、その後も予防的措置が講じられた。 ・植栽管理や清掃・害虫駆除、施肥、剪定・消毒については、計画的に行われた。 ・予防保全の観点から、今後も適切かつスピーディな維持管理業務の徹底を期待する。 ・厨房機器等の機械設備の経年劣化に対して日頃から点検等を怠ることなく十分観察し、給食停止とならないよう予防的措置を講じるよう期待する。 ・美観維持の観点から、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7年目となり、施設や設備機器等の経年劣化も進んでいる中、長期修繕計画及び劣化状況の進み具合を勘案しながら、適切な予防的措置や修繕更新を実施するこ と。
	【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たと認められる。 ・維持管理・運営業務に関して「業務不履行」、「提供不全」及び「重大な問題が発生した場合」による是正勧告や減額ポイント付与によるサービス対価の減額はなかった。 ・長期休暇を利用している維持管理・運営業務に係る定期又は随時点検等を確実に実施され、改善点がある場合は自主的かつ早期に改善されることを要望し、サービス提供に支障が生じな いよう努力された。 ・SPC側が自主的に実施される衛生管理モニタリングについては、定期的に行われ、衛生管理は維持されていると認められる。また、年間を通じモニタリング結果について指摘事項はな かった。 ・下処理の段階で食材に虫等が付着しているものや不良品が例年になく多かったように感じられるので、食材を調達する町側(栄養教諭等)において新鮮かつ安全な食材を調達するよう食 材業者への指導等を行う必要がある。 ・PF1事業者の財務状況については、事業契約書に基づき、令和4年度の計算書類、報告書及び独立監査法人の公認会計士による監査報告書の提出を受け、財務状況等の提出書類が適切で あるとともに、円滑な事業推進を阻害する要因が特になくとも確認した。 ・令和4年度のモニタリング結果としては、町が求める要求水準書等を概ね充足し適合していると認められる。全体として年間を通じて問題なく給食が提供されており、7年目となる令和 5年度も引き続き安全・安心な給食の提供に努め、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。

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)

③ 町センターの総合評価 ③に対する第三者(粕屋 町学校給食共同調理場 運営委員会)による 評価・意見等③	【評価等】 令和5年6月27日に開催された、粕屋町学校給食共同調理場運営委員会(町内各小中学校 校長6名及びPTA会長 6名、町職員2名(教育委員会事務局次長兼学校教育課長、経営政策課長) の委員14名で構成される。当日、諸事情のため学校教育課長は欠席したが、評価は行った。)において、センター職員が評価した当該「評価結果一覧表(案)」について、事務局より概略 説明を行い、意見を求めた結果、下記の通りとなった。回収率 14名中 11名回答(78.5%) (青文字は、町の対応案、赤文字はSPCの対応案) 1. 維持管理業務について 各小中学校 校長……………6名 特になし 各小中学校 PTA会長……………3名 特になし 町職員……………1名 特になし 1名 意見あり:町による評価が一部適合となっている項目については、適合しなかった点を明示してもらえると、次年度の注意事項として参考になる と思えました。 (対応案(町):ご意見の内容は、維持管理業務ではなく運営業務のことになりますが、業務ごとの右端の緑色の欄を見て頂けると、作業別に随時または協議 会時に是正・指導等をしたことを明示しています。) 2. 運営業務について 各小中学校 校長……………5名 特になし 1名 意見あり:昨今、北九州市で異物混入(鉄のかけら等)の報道がなされていました。学校現場としては、くれぐれも異物混入事故が起こらないよう 今後もリスクマネジメントを徹底していただきたいです。 (対応策(町):ご意見の内容は、センターも把握しています。異物混入事故につきましては、下処理の段階から調理中、配缶時も含め、衛生面に徹底した洗 浄、複数人による点検等、そして、全国で発生した事実も日頃から情報を共有し、協議会時においても再三再四指導を徹底しているところで す。しかしながら、可視化できない部分にある異物や、毛髪・虫類・糸くず等においては、調理場外での混入があるのも事実です。 ご意見の金属類につきましては、調理場内しかない設備の場合は、徹底して、迅速に原因を究明し、改善策を関係事業者に求めており、給食 が提供できなかった場合においては、厳しいペナルティを課すなどの対応をするものです。今後とも、安全・安心できる給食を提供できるよ う努力してまいります。) (対応策(SPC):日頃から目視確認を徹底しており、事業者としてはこれまで特に大きな事故は無いと認識しておりますが、異物の撲滅については引き続きマ ニュアルに沿った基本に則った作業を徹底してまいります。) 各小中学校 PTA会長……………3名 特になし 町職員……………2名 特になし 3. 事業者の財務状況について 各小中学校 校長……………6名 特になし 各小中学校 PTA会長……………2名 特になし 1名 意見あり:本日に値上げが必要なのであれば、きちんと説明をした上で上げるべきでは、「粕屋町の予算を使ってやる」、「補助しているから」 を強調されても、そもそも保護者にその情報がいきわたっているとは思えない。いざいにする、値上げすべきところをふんばっている 理由はきちんと説明すべきではないか。税金を納めているからこそ感じました。 (対応案(町):ご意見の内容は、町が実施した「令和4年度PF1事業に係る給食センターの維持管理・運営モニタリング評価一覧表(案)」に対するご意見等や 事業者の財務状況に対するご意見等ではないと存じます。しかしながら、今回の給食費に関するご意見については、事務局としては大変貴重 なご意見でありますので、事務局とその旨を共有して真摯に対応してまいります。) 町職員……………1名 特になし 1名 意見あり:外部監査報告の内容(総括的部分だけでも)や、監査人の所属・氏名等を資料として開示してもらえると、町評価の適正性の証左にもな り良いのではないかと思います。 (対応案(町):R4分につきましては運営委員会時に「独立監査人の監査報告書」は提供していませんでしたので、R5より運営委員会時に、その写しを資料と して提供しますが、当該本表への記載は、粕屋町のホームページで公表するうえで、SPC側の同意が必要となります。町としましては、同意 のもと、本モニタリング評価一覧表をはじめ、当該期の「報告書」、「計算書類」及び「独立監査人の監査報告書」も粕屋町のホームペー ジに登載し公表しますので、本表には記載しないこととします。) 【全体的に】 各小中学校 校長……………2名 特になし 1名 意見あり:食材費、人件費等が高騰する中、子供たちの安全・安心な給食の提供に感謝いたします。これからも課題を改善し、危機管理の徹底
--	---

	<p>をよろしくお願ひします。</p> <p>(対応案(町)：ご理解・ご協力ありがとうございます。今後とも安全・安心できる給食を提供できるよう危機管理の徹底を始め、鋭意努力してまいります。)</p> <p>1名 意見あり：いつも安全かつおいしい給食を提供いただきありがとうございます。献立のパラエティの多さにも頭が下がります。今後ともよろしくお願ひ致します。</p> <p>(対応案(町)：ご理解・ご協力ありがとうございます。今後とも安全・安心できる給食を提供できるよう、また、栄養バランスや色々工夫した献立となるよう鋭意努力してまいります。)</p> <p>1名 意見あり：今後、教職員の給食費が1食につき20円引き上げとなることは、やむを得ないと思います。教職員給食費は引き落としのため、町からの文書配布による説明をお願いします。</p> <p>(対応案(町)：ご理解・ご協力ありがとうございます。町から文書配布による説明につきましては、準備次第、配布させていただきます。)</p> <p>1名 意見あり：物価高騰の中、工夫して給食を提供していただきありがとうございます。今後ともよろしくお願ひいたします。</p> <p>(対応案(町)：ご理解・ご協力ありがとうございます。今後とも安全・安心できる給食を提供できるよう努力してまいります。)</p> <p>各小中学校 PTA会長…………… 2名 特になし</p> <p>1名 意見あり：個人的な意見です。地方の郷土こんだて、海外のこんだてなどバラエティあふれる工夫で、子供たちが毎日給食を楽しみにしております。今後ともその努力を継続頂きたいです。</p> <p>(対応案(町)：ご意見の内容である、地方の献立や海外の献立につきましては、現在、全国地方の献立、世界の献立及び行事献立(二十四節気や誕生日等)も取り入れております。今後とも、子供たちが安全・安心で美味しい、楽しみと思える給食を提供していく所存です。)</p> <p>町職員…………… 1名 特になし</p> <p>1名 意見あり：意見するには資料が足りない。特に財務状況の確認のため監査報告書もしくは財務書類の添付が必要ではと思う。委員の負担を考慮のことだと思いが、確認と負担のバランスを考えた資料の添付を考慮して欲しい。</p> <p>(対応案(町)：R5分からは、評価に必要と思われる資料等を準備して適切な評価をお願いすることとします。</p>
--	--

・SPCより維持管理業務・運営業務別に毎月の月報、3か月ごとの四半期報、年間分の年次報が町に提出され、町は内容をチェック表により確認・評価をしている。また、維持管理業務または運営業務別に適宜、別途書面で各種報告があり個別に対応している。維持管理運営協議会を月1回開催している。

【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

【建物設備維持管理関連業者 (SPC側)】

- | | |
|---|---|
| <p>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</p> <p>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</p> <p>3 小荷物用昇降機点検：クマリフト(株) 福岡営業所</p> <p>4 配送車庫シャッター点検：東洋シャッター(株) 福岡メンテナンスセンター</p> <p>5 消防設備点検：ホーチキ(株) 九州支社</p> <p>6 ボイラ一点検：三浦工業(株) 福岡支店</p> <p>7 空調設備点検：東テック(株) 九州支店</p> <p>8 排気口・フード清掃：(株)マインド</p> <p>9 自動制御点検：(株)東洋システム</p> <p>10 自動扉点検：九州オートドア(株)</p> <p>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</p> <p>12 害虫防除作業：(株)九州シーアイシー 福岡第二営業所</p> <p>13 水質検査(飲用)：CRCグループ (株)臨床病態医学研究所</p> | <p>14 貯湯槽清掃：鶴田工業(株)</p> <p>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</p> <p>16 植栽管理：(株)しづた造園緑地</p> <p>17 定期清掃(床・カーペット・ガラス)：(株)西村成美産業</p> <p>18 機械警備：(株)にしけい 福岡東支社</p> <p>19 可燃物収集：(南)福澤商会</p> <p>20 産業廃棄物収集：(株)明興</p> |
|---|---|