

令和3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3年4月1日～令和4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：190回、年間食数（内数は試食・見学会）：通常食950,006食（0食）＋アレルギー対応食5,980食＝合計食数955,986食（0食） 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。 R2…… 194回（◎920,435食+◎6,049食=926,484食（65食）） R元（H31）…… 189回（◎877,713食+◎5,150食=882,863食（368食）） H30…… 191回（◎919,567食+◎4,375食=923,942食（310食）） H29…… 192回（◎889,823食+◎2,544食=892,367食（327食））					
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・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・R2までにSPCが行うべき懸案事項については、全て解決済み。 ・R3.10.25駐車場敷地内の排水管の破損事故が生じたが、現場の維持管理業者による仮復旧までの初動対応は迅速かつ適切であったものの、その後、原因究明するも排水管製造メーカーの推測以外不明であり、現場も掘削放置したまま、結局本復旧がR4.2.26に施工、そして当該センター所長（以下「所長」という。）による完了後の業務報告がR4.3.24と発生から延べ5か月も要したことは当時の施設管理者である所長及びSPC側（初動対応以降）の対応が極めて不適切であった。今後同様のトラブル（瑕疵責任問題含む）等があった場合の対応が懸念され、当事者の給食停止等危機管理意識（発生時給水管の破裂と思われる給食調理に重大な影響が想定され、給食提供に問題があればペナルティーが課せられ減額ポイントによる高い減額率が適用）への欠如等両者の反省と改善が求められる。 ・上記破損事故以外の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。 ・上記破損事故以外の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。 ・消耗品等の調達については、適宜行われている。 ・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で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掲示している。 ・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ホームページにより公表している。 ・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、当該センターにおいて草案（考え方等）を作成している。 ・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。 <input type="checkbox"/> 給食提供等に問題なし
	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。	・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕、更新	1・2・3・4・5	適合・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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。 ・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適宜管理されている。 ・建築基準法12条点検は、令和3年度から実施（R3.7.23）され、以降3年毎に実施する。 <input type="checkbox"/> 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。	・運転、監視 ・法定点検 ・定期点検 ・修繕、更新	1・2・3・4・5	適合・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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。 ・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。 <input type="checkbox"/> 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。	・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕、更新	1・2・3・4・5	適合・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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、給食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適宜管理されている。 <input type="checkbox"/> 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。	・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・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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。 ・各種備品台帳の更新は、適切に行われている。 <input type="checkbox"/> 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。	・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・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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。 ・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。 ・寄植え（オウゴン）が毎年数多く枯死したので全て撤去し、樹木を変更（イタゲ）したものの、夏場の少雨傾向と日照により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た。 <input type="checkbox"/> 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。	・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・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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（シクハス配慮型）等）を確認し、適切に管理されている。 <input type="checkbox"/> 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。	・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・ <input type="checkbox"/> 一部適合・ <input type="checkbox"/> 不適合	・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。 ・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、監視体制を強化した。（夜間、向川原2線の突き当りの車止めの前に不審な自動車数台がよく駐車していることがある。） <input type="checkbox"/> 特に問題なし

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(R3において災害発生なし) 軽微な不具合、異物混入等に対する事案が多発、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。 食材及び調理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。 運營業務に関して、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。 労災事案が想定される要因(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、交換が行われている。 新型コロナウイルス感染予防対策、ノロウイルス等食中毒に関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。 施設使用後の電気・換気扇の消し忘れが数回あり、注意喚起をした。 供用開始後、状況の変化等合理的に必要な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ホームページにより公表している。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>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。 異物混入等の排除の徹底指導をした。 不適合、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。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>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。 ご飯の炊き間違いがあったため、献立表の確認を徹底指導した。 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。 今年度も昨年度と同様に、食材に付着している異物混入等が継続していたが、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、包丁等チェックは適切に行われている。 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。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>概ね問題なし</p>
運營業務	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	<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、全食器の洗浄をした。 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。 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。 食器の洗い残しが散見されたため、原因を含む洗浄方法等工夫するよう徹底指導した。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>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様検便の実施をするよう要請した。 配缶ミスがあったが、未然に対応できた。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>概ね問題なし</p>
	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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>概ね問題なし</p>
運營業務	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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 町栄養士による学校訪問により給食を残さないよう指導している。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>問題なし</p>
	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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>問題なし</p>
	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 調理員の手指洗いが一部不十分であったため、SPC(衛生担当)及び町栄養士により徹底指導した。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>概ね問題なし</p>
運營業務	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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、管理はSPCにより運用されている。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>問題なし</p>
	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>以上のほか、各業務は適切に遂行されている。</p> <p>問題なし</p>

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。 ・当時のセンター所長と町栄養士等の間で意思疎通が不十分であったためトラブルが頻繁に生じていたので、今後は日頃から立場の違いやコミュニケーションを十分に図る必要がある。 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される意向である。 ・特別な講座等は実施していない。 ・コロナ禍のため、給食時間にリモート食育授業を町栄養士により実施された。 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8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22,072,846円、経常利益は9,876,628円、当期純利益は7,051,753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6.19%低くなっていることにより営業利益が6割以上大幅に伸びている。営業外費用は昨年度より111万円程度低く抑えられ、各種納税額についても357万円程度高くなっているが、株価が上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比較的安定しており、令和2年度は損失が計上されたが、令和3年度は、大幅な純利益となったことは評価できるとともに、維持管理運営に関しても特段の問題はないと史料される。 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。 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。 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5年が経過し、各種設備機器等にも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修繕計画書に基づき適切に履行する必要がある。 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)へ移行することで、学校側の負担軽減と監査体制がより充実することになる。

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3年度における維持管理・運営業務の進捗状況については、令和2年度に引き続き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。ただし、食材に付着した異物に対しては、下処理や調理中の段階で調理員により発見され、未然に防がれていることには、感謝申し上げたい。引き続き、給食センター内で対応して頂くよう協力をお願いしたい。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月から続け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、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、最低限のサービス水準は維持されています。 ・5月度のご飯の炊き間違えについては、6月15日に改善方法等の報告書が提出され、その後、同様の報告が無いことから、適切な対策が講じられたのを確認しました。 ・9月度のアレルギー食不提供について、10月8日に改善方法等の報告書が提出され、その後、同様の報告が無いことから、適切な対策が講じられたのを確認しました。 ・6月、10月から1月、3月と異物混入が発生しています。そのうち、1月度の異物混入については、小学校に提供された給食より虫が発見されています。 異物混入は昨年度と同様に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します。 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講じられ、適正な施設の維持管理業務が行われています。 ・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します。 ・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します。 ・来年度は供用開始7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ます。 ・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します。

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6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。6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6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の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。6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、特段大きな問題や懸念事項(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。

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

- 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)】

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