

平成30年度 館林市立学校給食センター整備運営事業

モニタリング（監視）等の結果

施設名	館林市立学校給食センター
所在地	館林市新宿一丁目2番20号
PFI事業者（特別目的会社）	株式会社館林学校給食サービス
事業期間	平成28年9月29日から令和15年8月27日まで
（設計・建設期間）	平成28年9月29日から平成30年7月31日まで
（開業準備期間）	平成30年8月1日から平成30年8月27日まで
（維持管理・運営期間）	平成30年8月28日から令和15年8月27日まで
担当課	館林市教育委員会 学校給食センター 給食係

項目		内容		結果
		業務内容	要求水準項目	
開業準備及び引渡業務	開業準備業務	供用開始日に間に合うように開業準備を行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計画書の作成及び報告書の提出</li> <li>・試運転・設備機器操作習熟等</li> <li>・各種連絡体制表の作成</li> <li>・広報資料の作成</li> <li>・開所式支援、給食試食会等</li> </ul>	適合
	引渡業務	本施設が完成し、本施設の維持管理業務及び運営業務を開始できる状態となったときに、本施設について、市に引渡しを行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市による完成確認</li> <li>・施設の引渡し</li> <li>・関連手続き</li> </ul>	適合

項目		内容		結果
		業務内容	要求水準項目	
維持管理業務	建築物保守管理業務	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"> <li>・ 日常保守点検</li> <li>・ 定期点検</li> <li>・ 修繕・更新</li> </ul>	適合
	建築設備保守管理業務	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"> <li>・ 運転、監視</li> <li>・ 法定点検</li> <li>・ 定期点検</li> <li>・ 修繕・更新</li> </ul>	適合
	厨房設備保守管理業務	本施設の厨房設備機器について、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"> <li>・ 日常保守点検</li> <li>・ 定期点検</li> <li>・ 修繕・更新</li> </ul>	適合
	各種備品保守管理等業務	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備品を適切に保守管理すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常点検</li> <li>・ 定期点検</li> <li>・ 修繕・更新</li> <li>・ 各種備品の台帳更新</li> </ul>	適合
	外構等保守管理業務	敷地全体を対象とし、敷地内の付帯施設、構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"> <li>・ 日常保守点検</li> <li>・ 定期点検</li> <li>・ 植栽維持管理</li> <li>・ 修繕・更新</li> </ul>	適合

維持管理業務	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"> <li>・ 基本的な考え方</li> <li>・ 建物の周囲</li> <li>・ 建物の内部</li> <li>・ 諸室</li> <li>・ 厨房設備、建築設備</li> <li>・ 外構</li> <li>・ 廃棄物</li> </ul>	適合
	警備業務	市の財産を保全し、施設利用者等の安全を守り、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、以下の点に留意して、適切な保安、警備を実施すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 24時間365日対応</li> <li>・ 機械警備及び自動火災報知設備連動</li> <li>・ 関係法令等の遵守</li> <li>・ 関係機関への通報連絡等体制構築</li> </ul>	適合
	長期修繕計画業務	建築物、建築設備、厨房設備、外構等について、良好な状態を維持するため、事業終了後の大規模修繕を見据えた維持管理・運営期間全体の長期修繕計画を作成し、実施すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 基本的な考え方</li> <li>・ 修繕計画書の作成、提出</li> <li>・ 修繕に係る書面の作成、管理</li> </ul>	適合

項目		内容		結果
		業務内容	要求水準項目	
運営業務	献立作成支援業務	必要に応じて、通常食及びアレルギー対応食等の献立作成や対応方法等について、助言・支援を行うこと	・助言、支援	適合
	検収補助業務	市が購入した食材の納入にあたって、市が行う検収に立会い、運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認等の検収補助を行い、食材を適切に管理すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収補助責任者の設定</li> <li>・運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認等、後片づけ</li> <li>・各種報告</li> <li>・諸室、設備及び体制の整備</li> <li>・調味料等の在庫数量把握、賞味期限の点検、記録及び報告</li> <li>・食材の適切な温度管理</li> </ul>	適合
	調理等業務	市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、市が発注・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"> <li>・作業工程表の作成、提出</li> <li>・調理等業務</li> <li>・調理済み食品の保存義務</li> </ul>	適合
	洗浄・残菜等減量化及び処理業務	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・副食等の残食について計量を行うほか、残菜等について脱水・減量化等を施したうえで保管及び管理を行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄業務</li> <li>・残菜等減量化及び処理業務</li> <li>残食の計量及び報告</li> <li>廃油の処理</li> <li>・片付け等</li> </ul>	適合

運 営 業 務	配送・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"> <li>・業務の実施</li> <li>・配送車の調達、管理</li> <li>・配送、回収業務</li> </ul>	適合
	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"> <li>・健康管理、衛生管理等業務</li> <li>・衛生検査業務</li> <li>・防虫、防鼠業務</li> </ul>	適合
	運営備品更新等業務	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"> <li>・保守点検</li> <li>・補充、予備の確保</li> <li>・記録、報告</li> <li>・修繕、更新</li> </ul>	適合
	食育支援業務	市が実施する食育事業の補助として、必要に応じて支援すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育事業補助業務</li> <li>施設見学補助、学校事業補助</li> <li>・広報事業補助業務</li> </ul>	適合

P F I 事業者  
(特別目的会社)  
の自己評価

- ・施設整備業務に関しては、着工後大きな事故や災害もなく、建設業務の竣工が出来ました。（事業者として）本事業の目的である安全で衛生管理に特に配慮した適正な施設になっていると考えます。
- ・開業準備業務に関しては、各企業と連携を取りながら、調理機器の取扱い・施設の取扱い・廃棄物処理方法など、施設・厨房設備及び運営備品の取扱いに対する習熟を行い、維持管理・運營業務におけるマニュアルに基づいた研修や運営に関する各種トレーニングを重ねました。  
特には、調理従事者としての心構え、ドライシステムにおける作業上の注意点、調理従事者の手洗いについて指導教育を繰り返し行い、総仕上げとして調理等リハーサルを行いました。
- ・8月29日から、1日あたり最大7,000食（平成30年度は計766,929食）の給食を、大きな事故なく提供してまいりました。  
特に、検収作業や下処理室での野菜の三槽洗いでは、異物となるものがないか十分な確認作業を行いました。
- ・令和元年度においては、より安定的な給食提供に努めるよう人員体制の強化に取り組み、緊急時等にサポートに入れるよう各班の作業内容の習得に励みます。また、昨年度ご指摘がありました建物内外の日常清掃（植栽・外構を含む）にも重点を置き、清潔かつ衛生的に保ってまいります。なお、巡回指導において拭き取り検査で床や器具などの清潔度を検査し、より衛生的な施設になるよう洗浄業務に取り組むとともに、調理作業中の食材・器具の扱い方や作業ごとの手洗いを徹底するなど、基本的な作業を落ち度なく遂行できるよう、全従業員の力量の底上げに努めてまいります。
- ・引き続き、維持管理企業、運営企業、FA企業を中心にSPC内部での連携を取り、館林市への連絡や報告を密に取りながら、安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。

総合評価

- ・要求水準書及び事業契約書等に基づき、概ね適正に行われた。
- ・開業準備及び引渡業務について、軽微な改善点はあったが、供用開始日に間に合うように調理等リハーサル及び市への施設の引渡し等が実施された。
- ・維持管理業務について、建物内外の日常清掃（植栽・外構を含む）にさらなる充実が図られることを期待したい。
- ・運營業務について、調理及び配送業務の改善点が不定期に指摘されたが、給食の提供は問題なく実施された。今後はさらに安定的な給食提供が実施されることを期待したい。
- ・P F I 事業者から提出された計算書類（貸借対照表・損益計算書等）及び公認会計士による監査報告書を確認し、その財務状況について円滑な事業推進を阻害する可能性のある要因は特に無かった。
- ・平成31年度（令和元年度）については、指揮命令系統の見直しと人員体制のさらなる充実を図りながら、業務水準の向上に取り組んでもらいたい。