令和６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	
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	・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕・更新	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	・運転、監視 ・法定点検 ・定期点検 ・修繕・更新	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	・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕・更新	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	・日常点検 ・定期点検 ・修繕・更新 ・各種備品の台帳更新	適合

項目		内容		結果
		業務内容	要求水準項目	
維持管理業務	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	・日常保守点検 ・定期点検 ・植栽維持管理 ・修繕・更新	適合
	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 ・建物の内部 ・諸室 ・厨房設備、建築設備 ・外構 ・廃棄物	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	・24時間365日対応 ・機械警備及び自動火災報知設備連動 ・関係法令等の遵守 ・関係機関への通報連絡等体制構築	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	・基本的な考え方 ・修繕計画書の作成、提出 ・修繕に係る書面の作成、管理	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	・検収補助責任者の設定 ・運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認等、後片づけ ・各種報告 ・諸室、設備及び体制の整備 ・調味料等の在庫数量把握、賞味期限の点検、記録及び報告 ・食材の適切な温度管理	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	・作業工程表の作成、提出 ・調理等業務 ・調理済み食品の保存義務	概ね適合
	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	・洗浄業務 ・残菜等減量化及び処理業務 ・残食の計量及び報告 ・廃油の処理 ・片付け等	適合

項目		内容		結果
		業務内容	要求水準項目	
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	・業務の実施 ・配送車の調達、管理 ・配送、回収業務	概ね適合
	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	・健康管理、衛生管理等業務 ・衛生検査業務 ・防虫、防鼠業務	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	・保守点検 ・補充、予備の確保 ・記録、報告 ・修繕、更新	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	・食育事業補助業務 ・施設見学補助、学校事業補助 ・広報事業補助業務	適合

ＰＦＩ事業者 （特別目的会社） の自己評価	・要求水準及び事業契約書に基づき、問題なく実施しました。 ・財務状況については、円滑な事業運営を阻害する要因もなく、概ね計画どおりに推移しており、堅実な事業推進を行っております。 ・維持管理業務について、問題なく実施しました。 ・運営業務について、概ね良好に給食提供することができました。 ・配送業務については、もらい事故により配送車両１台が使用不可となりましたが、予備車を使用することにより、給食は問題なく提供することができました。より一層『安全』への細心の注意を払い、譲り合いの気持ちを持って業務を行うよう指導致しました。
総合評価	・当該事業は、要求水準書及び事業契約書等に基づき、概ね適切に実施された。 ・財務面では、事業運営を阻害する要因は認められず、計画値どおりに概ね推移しており、堅実な事業推進が図られている。 ・維持管理業務は、所定の基準に基づき問題なく遂行されている。一方で、事業契約期間の中盤にあることから、引き続きセルフモニタリングによる事前対応の強化を図り、品質・安全性ともに安定した水準を維持するよう努められたい。 ・運営業務については、調理等業務に関する改善点の指摘が数回あった。引き続き、安全・安心な給食提供体制を整えることで、サービスの安定性と信頼性の一層の向上が期待される。 ・アレルギー対応食については、令和６年度から「乳」を追加し「卵と乳の除去食」としたが、市との連携のもと、給食提供は大きな問題なく継続されており、この点は引き続き評価できる。 ・配送業務においては、もらい事故により車両１台が一時使用不可となる事案が発生したものの、予備車の投入等の代替措置により提供体制の途絶は生じなかった。事案後は、安全運転の再徹底と「譲り合い」の意識醸成に向けた指導が実施され、リスク対応及び再発防止への取組は適切に行われている。