

東部学校給食共同調理場運営事業モニタリング評価シート（令和4年度）

PFI事業名	大津市東部学校給食共同調理場整備・運営事業
事業担当課	教育委員会事務局 学校給食課
施設名	大津市東部学校給食共同調理場
PFI事業者	大津学校給食PFI株式会社
契約期間	平成29年10月12日 ～ 令和16年12月31日
評価期間	令和4年4月1日 ～ 令和5年3月31日
設置目的	大津市内全小中学校55校中 小学校15校、中学校9校への給食提供のため（提供食数：約17,000食）
業務内容	東部学校給食共同調理場施設維持管理及び、大津市内 小学校15校、中学校9校への給食提供業務（提供食数：約17,000食）
評価基準	A(優良)、B(良好)、C(課題含)、D(要改善)の4段階評価を行う。

評価対象業務	業務内容	主な要求水準項目	評価	
I 維持 管理 業務	建築物保守管理業務 (建築物の修繕業務を含む。)	本件建物、付帯施設(敷地内の建築物すべて含む。)の点検、保守、修繕、更新	<ul style="list-style-type: none"> ア) 建築基準法第12条第2項に準ずる点検の実施 イ) 部材の劣化、破損、腐食、変形等がない状態の維持 ウ) 結露、カビの発生の防止 エ) 開閉・施錠装置等が正常作動する状態の保持 オ) 建物内外の通行等を妨げず、運営業務に支障をきたさないこと カ) 避難経路における障害物を除去すること キ) 建物で発生した事故等の被害拡大防止の対応、また復旧作業の計画を立案すること 	B(良好)
	建築設備保守管理業務 (建築設備の修繕業務を含む。)	本件施設に付随する建築設備全般の運転・監視、点検、保守、修繕、更新	<ul style="list-style-type: none"> ア) 運転・監視 <ul style="list-style-type: none"> ・各設備の適正操作による効率的且つ経済的な運転・監視をすること ・設備等の電源負荷状態並びに機械装置の稼働状態の良否の判定及び改善の実施 ・日常作業基準等の作成、設備の習熟訓練の実施 イ) 法定点検 <ul style="list-style-type: none"> ・建築基準法第12条第4項に準ずる点検の実施 ・各設備の関連法令による点検の実施 ・異常発見時の対応 ウ) 定期点検 <ul style="list-style-type: none"> ・設備系統ごとの定期点検の実施 ・異常発見時の対応 エ) 劣化への対応 <ul style="list-style-type: none"> ・調査、診断、判定の実施及びその対応 	B(良好)
	外構等保守管理業務 (外構等の修繕業務を含む。)	本件施設内の植栽全般への施肥、灌水、病原虫の防除、薬剤散布、枯死した植物及び枯葉の処理並びに補植、枝の補強等植栽の生育・保護。本件施設の外構全般(付帯施設含む。)の点検、保守、修繕、更新	<ul style="list-style-type: none"> ア) 本件施設の美観に配慮した良好な植栽環境の維持 イ) 植物の種類に応じた良好な植栽状態の維持 ウ) 適切な方法による高木、長い枝の補強及び枝等散乱時の適切処理 エ) 薬剤散布、化学肥料の使用回避及び使用検討における市との協議 オ) 敷地内外の施設機能に障害が生じないようにすること カ) 本件施設内の駐車場等のアスファルト破損時の適切な処置 	B(良好)
	調理設備保守管理業務 (調理施設の修繕業務を含む。)	本件施設で使用する調理設備全般の日常点検、定期点検、保守、修繕、補充、更新	<ul style="list-style-type: none"> ア) 各系統別の調理設備点検計画に基づく定期点検の実施 イ) 調理設備の不具合時の対処マニュアルの作成及び調理員への指導実施 ウ) 調理員に対する調理設備状態のヒアリングの実施 エ) 定期点検・保守による調理作業及び調理食品の安全性確保 オ) 調理設備における安全装置の定期点検の実施 カ) 設備修繕実施時の報告 キ) 長期休止設備稼働時の点検 ク) 調理設備更新時の対応 	B(良好)
	事務備品保守管理業務 (事務備品の修繕・補充・更新業務を含む。)	本件施設で使用する事務備品全般の日常点検、定期点検、保守、修繕、補充、更新	<ul style="list-style-type: none"> ア) 事務備品の修繕、補充・更新した場合の記録、市への報告 	A(優良)
	清掃業務	本件施設全般(市職員事務室含む。)の清掃、消毒、ねずみ及び衛生害虫等の防除	<ul style="list-style-type: none"> ア) 共通事項 <ul style="list-style-type: none"> ・「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に基づく清掃の実施 イ) 建物の清掃業務 <ul style="list-style-type: none"> a) 建物全体の清掃業務 b) 給食エリアの清掃業務 c) 一般エリアの清掃業務 ウ) 建築設備の清掃業務 エ) 調理設備の清掃業務 オ) 付帯施設等の清掃業務 	B(良好)
	警備業務	本件施設全般の防災諸設備及び各種警報設備のセンター監視、関係者不在時の施設警備	<ul style="list-style-type: none"> ア) 365日24時間対応すること イ) 災害の未然防止に努めること ウ) 緊急時の適切な初期対応、関係諸機関への通報・連絡の実施 エ) 関係者不在時の施設警備の実施 オ) 異常発生時の状況確認、関係者への通報連絡等の実施 カ) 施設内の要所への感知センサー・監視カメラ等(機械警備：調理機器等の設備異常等も感知できるシステム)の設置 キ) 警備業法、消防法、労働安全衛生法等の関連法令及び監督官庁の指示等を遵守すること 	A(優良)
	長期修繕計画作成業務	ライフサイクルコストの縮減可能となるような予防保全の考え方を基本とした本件施設全般の長期修繕計画の作成	<ul style="list-style-type: none"> ア) 修繕・更新等の実施状況に基づき適宜見直しを行うこと イ) 事業期間中は長期修繕計画に基づく修繕・更新を実施すること ウ) 事業期間終了後の大規模修繕方法等について、適宜、市に助言を行うこと 	B(良好)
その他	これらを実施する上で必要な関連業務	-		

東部学校給食共同調理場運営事業モニタリング評価シート（令和4年度）

評価対象業務	業務内容	主な要求水準	評価
食品検収補助・保管業務	市が行う検収業務に協力して、補助等を行うこと	ア) 納入時の立会い、点検、記録、保存食採取の補助 イ) 食品の受け渡し、開封、運搬、保管	A (優良)
調理業務	給食調理の実施	ア) 調理の基本方針 イ) 食品の保存 ウ) 使用水の安全確保 エ) 二次汚染の防止 オ) 食品への異物混入の防止 カ) 検食 キ) 保存食の保存 ク) 配食	B (良好)
配送・回収業務	各配送校への配送業務及び回収業務	ア) 配送業務 本件施設から配送車へのコンテナ積み込み、配送、配膳室へのコンテナ収納 イ) 回収業務 配膳室から配送車へのコンテナ積み込み、運搬 本件施設へのコンテナ収納	B (良好)
洗浄等業務	食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備・備品についての洗浄及び消毒業務	ア) 回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備・備品についての洗浄及び消毒 イ) 消毒保管庫の設定温度の確認及び記録の実施	B (良好)
配膳業務	各配送校における配膳業務	ア) 配膳業務全般	B (良好)
廃棄物処理業務	各配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した残渣、及び給食に関わる廃棄物の収集運搬・処分の実施	ア) 残渣及び廃棄物の再資源化の実施 イ) 配送校から回収した残渣の管理、記録	B (良好)
運営備品保守管理業務	調理備品の修繕・補充・更新業務、食器・食缶等の修繕・補充・更新業務	ア) 調理備品保守管理業務 イ) 食器・食缶等保守管理業務 ウ) 配膳室の什品・備品等保守管理業務	B (良好)
配送車維持管理業務	配送及び回収業務に支障をきたすことがないよう、配送車の維持管理の実施	ア) 配送車に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他点検・修繕の実施 イ) 配送車の日常点検、清掃の実施	B (良好)
衛生管理業務 (従事者の健康管理を含む。)	衛生管理体制の整備、本件施設に対する日常衛生検査、臨時衛生検査及び定期衛生検査の実施	ア) 衛生管理体制の整備 イ) 日常、臨時及び定期の衛生検査業務	A (優良)
食育・喫食支援支援業務	会議等へ出席し、市職員等の指示を仰ぎ協力する業務	ア) 1ヶ月分の献立素案についての協議 イ) 調理・食品検討会の支援 ウ) 調理方法や食品についての改善策等への提案	B (良好)
広報支援業務 (見学者対応を含む。)	市の求めに応じて資料や情報の提供、資料作成や説明補助の実施	ア) 市の広報活動に対する市の求めに応じた資料や情報の提供 イ) 市が見学者を受け入れる際に、市の求めに応じた資料作成、説明補助の実施	B (良好)
その他	これらを実施する上で必要な関連業務	-	
III 収支等	財務収支状況の確認	会社法(平成17年法律第86号)第435条第2項に基づく財務書類(収支結果:公認会計士又は監査法人の監査済みのもの)の確認	A (優良)

PFI事業者の自己評価	<p>I 維持管理業務 建築物、建築設備及び清掃等に関しては、一時植栽の枝が伸びた状況となったが、早期に剪定作業を行い改善に務めたその他、大きな問題もなく順調な業務を実施した。また大規模な修繕等の発生もなく順調に事業を実施することができた</p> <p>II 運営業務 配送中の事故が発生したものの調理業務・配膳業務は順調に業務の推進ができた。また、献立会議への参加及び残渣量の削減活動に関する大津市の活動へ協力を行った</p> <p>III 収支等 公認会計士の監査を受け財務状況に問題ない監査結果であった</p> <p>IV 総評 維持管理、運営業務並びに収支等について、順調な業務の推進ができた</p>
総合評価	<p>I～III 総合評価 【維持管理業務】 大きな設備トラブルもなく、要求水準書及び事業契約書に基づき計画的に維持管理業務が行われた。</p> <p>【運営業務】 配送車両運行中及び調理業務におけるトラブルが数件発生したが、給食提供自体に支障をきたすことなく、要求水準書及び事業契約書に基づき概ね適切に行われた。しかしながら今後も事故・トラブルなどがないように安全の徹底に引き続き努めていただきたい。</p> <p>【調理設備保守管理業務】 経年劣化による修繕が少し増加傾向であるが、修繕後は問題なく稼働しており、要求水準書及び事業契約書に基づき適切に行われた。</p> <p>【収支等】 財務書類で確認し特に問題はなかった。</p> <p style="text-align: center;">B (良好)</p>

※評価手順:

