

令和4年度（仮称）厚木市学校給食センター整備運営事業に係る

モニタリング結果（維持管理・運営業務）

施設名	厚木市北部学校給食センター
PFI 事業者(特別目的会社)	株式会社厚木学校給食サービス
所管課	厚木市教育委員会教育総務部学校給食課
モニタリング対象期間	令和4年9月1日～令和5年3月31日

	業務名	業務概要	確認項目	評価※
維持 管理 業務	建築物保守管理業務	点検・修繕等を行うことにより、建築物に破損・不具合等がなく、常に良好な状態に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営業務日誌</li> <li>・維持管理業務総括表</li> <li>・巡回点検表</li> <li>・業務実施スケジュール</li> </ul>	適合
	建築設備保守管理業務	点検等で不具合の兆候が見受けられた際、有資格者による技術的な観点からの調査を含め、常に良好な状態に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理マニュアル</li> <li>・ボイラー及び他設備運転日誌</li> <li>・受変電・熱源設備・空調設備運転日誌</li> <li>・巡回点検表</li> <li>・業務実施スケジュール</li> </ul>	適合
	外構及び植栽維持管理業務	点検・修繕・植栽管理等を行うことにより、施設の外構部（構内通路や植栽等）を常に良好な状態に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巡回点検表</li> <li>・業務実施スケジュール</li> </ul>	適合
	調理機器保守管理・更新業務	点検及び修繕等を行うことにより、調理のための厨房設備を常に適切に使用できるよう保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巡回点検表</li> <li>・業務実施スケジュール</li> </ul>	適合
	食器・食缶等保守管理・更新業務	点検、修繕及び更新等を行うことにより、コンテナ及び食器食缶等を常に適切に使用できるよう保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理業務仕様書</li> <li>・運転業務月報</li> </ul>	適合
	施設備品保守管理・更新業務	点検・修繕・更新等を行うことにより、施設備品を常に適切に使用できるよう保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巡回点検表</li> <li>・業務実施スケジュール</li> </ul>	適合
	環境衛生・清掃業務	施設内を清掃により常に衛生的に保つ業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・維持管理業務総括表</li> <li>・清掃マニュアル</li> <li>・業務実施スケジュール</li> </ul>	適合
	警備業務	各種警報機器による警備により、財産・利用者等の安全を守る業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・警備記録</li> </ul>	適合

	業務名	業務概要	確認項目	評価※
運 営 業 務	食材検収補助業務	市が購入した食材の納入に当たって、市が行う検収の補助及びその適切な保管の業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・保存食記録表</li> </ul>	適合
	調理等業務	給食の調理、配缶を行う業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・業務日誌</li> <li>・基本食実施工程表</li> <li>・動線図</li> </ul>	適合
	衛生管理業務	使用済みの食器、食缶、設備等の洗浄・消毒保管業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・清掃マニュアル</li> <li>・嘔吐対応マニュアル</li> </ul>	適合
	給食配送・回収業務	調理した給食の配送及び回収業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・配送・回収マニュアル</li> <li>・配送日報</li> <li>・コンテナ積み降ろしマニュアル</li> <li>・配送計画</li> </ul>	適合
	学校配膳・残食計量・残食集積業務	各学校の配膳室でセンターから配送される給食を受入れ、生徒に給食を渡す業務及び回収して残菜を計量する業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・配膳業務マニュアル</li> <li>・配膳校給食日誌</li> </ul>	適合
	運営備品調達・更新業務	使用済みの食器、食缶、設備等の洗浄・消毒保管業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運営マニュアル</li> <li>・清掃マニュアル</li> <li>・嘔吐対応マニュアル</li> </ul>	適合
	見学・試食会の実施支援業務	試食会や施設見学者対応、施設紹介のパンフレット作成等による広報活動への支援業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研修等実施報告書</li> <li>・施設紹介DVD</li> </ul>	適合

※「評価」は、市が求める要求水準書等への適合性を評価している。

## ・維持管理業務について

維持管理業務において、設備の軽微な不具合が発生したが、全てに対応及び正常動作確認済みである。建築物や設備の点検は計画的に行われており、細かな不具合なども速やかに対応し正常動作確認済みである。また、警報が数回発報されたが、それらは操作ミス等によるものであり、支障はなかった確認ができています。植栽管理や清掃、害虫駆除等については計画的に行われている。

## ・運営業務について

調理方法等について軽微な改善点はあったが、速やかに改善され給食は問題なく提供できた。調理や配送におけるトラブル等による遅延は確認されず、概ね予定時間に配送できた。ただし、給食センター敷地内において運転操作誤りによる配送車の軽微な事故があった。

各中学校での配膳業務についても、食物アレルギー対応食の受渡しを含め生徒の安全に配慮され、問題なく適切に業務が行われた。また、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、市と連携して提供量を調整するなど、柔軟に対応された。見学等実施支援業務として給食センター施設紹介DVDやパンフレットが作成され市に納品されている。なお、試食会や施設見学については、新型コロナウイルスの影響で回数は少ないが実施してきた。献立作成の支援として調理方法の助言及び調理試作を行うとともに、新たな献立の提案が計画的に行われた。

## ・PFI 事業者の財務状況について

事業契約書に基づき、令和4年度の計算書類等及び公認会計士又は監査法人の監査報告書の提出を受けた。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ことを確認した。

## ・令和4年度のモニタリング結果としては、市が求める要求水準書等に適合し、全体として問題なく給食が提供されており、令和5年度は引き続き、学校給食センターの安定稼働のための体制を維持するとともに、安全で安心なおいしい給食の提供に努めてもらいたい。