

令和元年度（仮称）川越市新学校給食センター整備運営事業  
モニタリング結果

施設名	川越市立菅間第二学校給食センター
所在地	川越市大字菅間18番地1
特別目的会社	株式会社川越学校給食サービス
事業期間	平成28年1月15日～令和14年8月31日
担当課	川越市教育委員会学校給食課

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
	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、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>・ 関連法令等の遵守</li> <li>・ 機械警備及び保守管理</li> <li>・ 関係諸機関等への通報、連絡</li> </ul>	適合

	長期修繕計画業務	維持管理業務について、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
運営業務	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・助言、提案</li> </ul>	適合
	検収補助業務	市が購入した食材（食材一次加工業務用の食材も含む）の納入にあたり、運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認等を行い、「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"> <li>・検収補助責任者の設定</li> <li>・検収及び検収簿の記録</li> <li>・検収室の後片付け</li> <li>・各報告</li> <li>・諸室、設備及び体制の整備</li> <li>・受払い簿等の記録</li> <li>・食材の温度管理</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業務</li> </ul>	適合
	洗浄・残菜等処理業務	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・牛乳等の残食について計量を行うほか、残菜等について、脱水・減容化等適切に処理し、できる限り堆肥化を行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄業務</li> <li>・残菜等処理業務</li> <li>・片付け等</li> </ul>	適合
	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、配達校へ給食を配達するとともに、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
	食材一次加工業務	給食における川越産野菜の使用率向上を図るため、加工する食材を自ら購入し、一次加工施設を使用して、給食食材の一次加工業務を行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工</li> <li>・検査</li> <li>・確認</li> <li>・適切な管理</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> <li>・配達校受入口の衛生管理業務</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、確保</li> <li>・記録、報告</li> <li>・修繕、更新</li> </ul>	適合

	食育支援業務	市が実施する食育推進に関する事業の実施に際し、市の求めに応じて、必要な支援を行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育関連事業補助業務</li> <li>・広報業務</li> <li>・その他</li> </ul>	適合
	自由提案事業	事業用地の一部を利用して、土地の有効活用に資すること	<p>(提案事業)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者用駐車場</li> <li>・無人野菜販売機</li> <li>・コイン精米機</li> <li>・飲料自動販売機</li> </ul>	適合

P F I 事業を営む 特別目的会社 の自己評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理及び運営業務について、要求水準書及び事業契約書等に基づき実施した。</li> <li>・セルフモニタリング等を行い、改善事項について検討し、対応を行った。</li> <li>・建築物、建築設備、厨房設備の定期点検を行い、改善事項について検討し、対応を行った。</li> <li>・食材一次加工施設にて、災害時の炊き出しを想定したガス臨時供給訓練を実施した。</li> <li>・川越産農産物の一次加工を実施し、給食食材として活用することができた。</li> <li>・今後も衛生面に留意し、安心・安全でおいしい給食の提供に努めていく。</li> </ul>
--------------------------------	--

総合評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理及び運営業務について、要求水準書及び事業契約書等に基づき、概ね適切に行われた。</li> <li>・軽微な改善点はあったが、給食の提供は問題なく実施された。</li> <li>・改善点について、検討された対策を実施していた。</li> <li>・事業者から提出された財務書類及び公認会計士による監査報告書を確認し、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なかった。</li> <li>・要求水準書に基づいた食物アレルギー対応食及び食材一次加工業務を実施した。</li> <li>・引き続き安心安全でおいしい給食の提供ができるよう取り組んでもらいたい。</li> </ul>
------	--