

静岡市立北部学校給食センター  
建替整備等事業

審査講評

平成 28 年 1 月 25 日

静岡市立北部学校給食センター建替整備等  
事業者選定委員会



「静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）は、「静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業」（以下「本事業」という。）に関し、落札者決定基準（平成27年7月16日公表）に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査の結果及び審査の講評をここに公表します。

平成28年1月25日

静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業者選定委員会

会 長 寒 竹 伸 一

## 目 次

第1	選定委員会の構成	1
第2	選定委員会の開催経過	1
第3	審査の方法	2
第4	審査の結果	2
1	競争参加資格確認審査	2
2	提案内容審査	2
3	総合評価	9
第5	審査の講評	10
1	加点項目審査の講評	10
2	審査の総評	14

## 第1 選定委員会の構成

選定審査は、「静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）が落札者決定基準に基づき行った。選定委員会の構成は以下のとおりである。

[敬称略]

役職	委員名	所属等
会長	寒竹 伸一	静岡文化芸術大学大学院デザイン研究科 教授
副会長	桑野 稔子	静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科 教授
委員	高橋 令子	静岡英和学院大学短期大学部食物学科 教授
委員	石川 滋彦	一般社団法人静岡市薬剤師会 副会長
委員	竹村 祐輔	一般社団法人静岡県中小企業診断士協会 副会長

## 第2 選定委員会の開催経過

選定委員会は、2回開催した。開催日と主な議題は以下のとおりである。

日程	会議名	主な議題
平成27年5月25日	第1回 選定委員会	・落札者決定基準
平成27年12月1日	第2回 選定委員会	・加点項目審査に係る審議 ・最優秀提案者の選定 ・審査講評のとりまとめ

## 第3 審査の方法

審査は、入札参加者が備えるべき参加資格要件の具備を確認する「競争参加資格確認審査」と、事業者の提案内容を審査する「提案内容審査」の二段階に分けて実施した。

競争参加資格確認審査では、入札参加希望者の参加資格について審査を行い、入札書及び提案書の提出を認める入札参加者を選定した。

提案内容審査では、入札金額及び基本的要件に関する適格審査を行った後、加点項目審査を行った。

## 第4 審査の結果

### 1 競争参加資格確認審査

平成27年7月16日から8月21日までの間に、3グループから入札参加表明書及び参加資格確認申請書の提出があり、入札説明書に示す入札参加者の備えるべき参加資格要件の具備について審査した結果、いずれのグループも参加資格を有していることを確認し、平成27年9月9日付けで、入札参加資格確認通知書を各グループの代表企業へ通知した。

### 2 提案内容審査

#### 1) 基礎審査

##### (1) 入札金額に関する審査

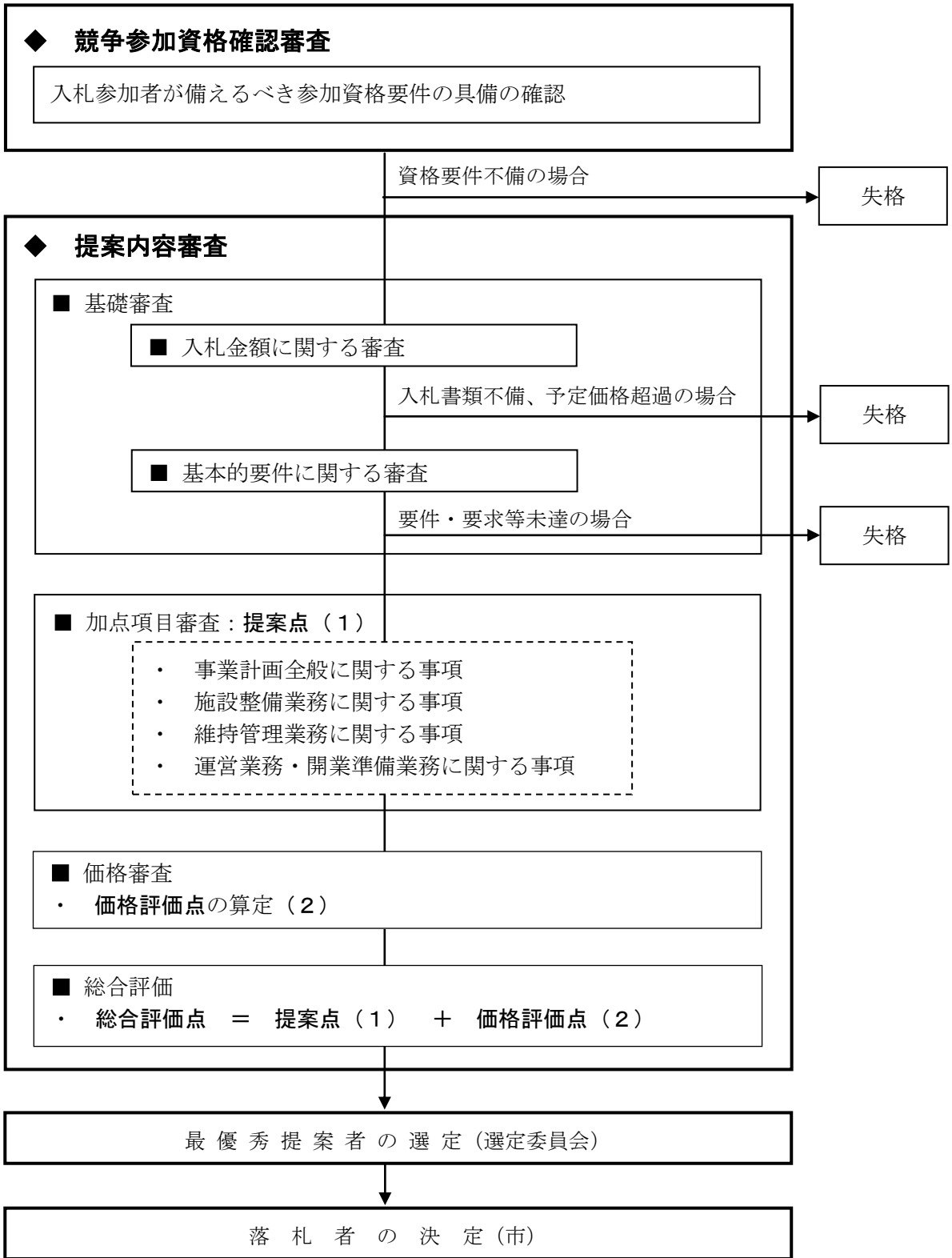
平成27年10月16日に3グループから入札書及び提案書の提出があり、同日中に提出書類がすべて入札説明書の指定どおりに形式上揃っているかを確認し、その上で入札価格が予定価格の範囲内であることを確認した。

##### (2) 基本的要件に関する審査

入札金額に関する審査の後、入札参加者の提案内容が落札者決定基準に示す基本的要件を満たしているかについて確認を行った。

以上の結果、入札に参加した3グループの提案は、基礎審査については適格とみなすこととし、加点項目審査を行うこととした。

## 【審査の手順・流れ】



## 2) 加点項目審査

落札者決定基準の「加点審査項目の評価基準」に基づき加点審査を行った。

また、加点審査を行う上で、入札参加者の提出した提案書における記載事項について説明を受け、併せて質疑をするため、入札に参加した3グループに対してヒアリングを平成27年12月1日に実施した。

なお、ヒアリング及び加点項目審査共に、匿名で実施したため、グループ名の表記は「グループ1」「グループ2」「グループ3」とする。

### (1) 審査における大項目別の配点

加点項目審査は70点満点とし、大項目別の配点は次のとおりである。なお、本事業に期待する事項の必要性又は重要性を勘案し、さらに評価項目・評価の主な観点・配点を設定している。

加点審査項目（大項目別）	配点
事業計画全般に関する事項	18点
施設整備業務に関する事項	19点
維持管理業務に関する事項	9点
運營業務・開業準備業務に関する事項	24点
合計	70点

### (2) 審査項目の加点基準

提案書に記載された内容について評価項目ごとに5段階（A～E）により評価を行った。

	評価区分	加点比率(加点数=配点×加点比率)
A	当該評価項目において特に秀でて優れている。	配点×1.00
B	当該評価項目において秀でて優れている。	配点×0.75
C	当該評価項目において優れている。	配点×0.50
D	当該評価項目においてごくわずかに優れている。	配点×0.25
E	当該評価項目において優れているとは認められない。	配点×0.00



### (3) 加点項目審査の結果

加点項目審査の結果は、以下のとおりである。

評価項目・評価の主な観点・配点	グループ1	グループ2	グループ3		
<b>【事業計画全般に関する事項 18点】</b>					
事業実施に当たっての基本的姿勢	<ul style="list-style-type: none"> <li>市の考えを理解し、学校給食運営におけるパートナーとしての取組み姿勢、基本的な考え方が適切であるか。</li> </ul>	1	0.50	0.50	0.50
組織体制・事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業実施の方針・体制が、学校給食の意義や本事業の目的を踏まえ、それを具現化するためにふさわしいものとなっているか。</li> <li>事業の実施体制（代表企業・構成企業・協力企業等の役割、相互関係）や企業間のコミュニケーションの方法を適切に計画しているか。</li> <li>市との連絡、協議体制が適切に提案されているか。</li> </ul>	2	1.00	1.00	1.00
資金調達計画・事業収支計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な収支計画に基づいた事業計画としているか。</li> <li>資金調達の安定性・確実性を確保するための有効な対策を考慮しているか。</li> <li>不測の資金需要に対する対応策を措置しているか。</li> </ul>	3	1.50	1.50	1.50
事業継続及び安定性の方策	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業の実施に関するリスクを適切に分析しているか。</li> <li>リスクが顕在化した時に、迅速な対応が出来るような組織体制、意思決定手続き、関係者間の協議の進め方を計画しているか。</li> <li>事業者負担となっているリスクの内容、性質に応じて、代表企業、各構成企業及び協力企業間のリスク分担を明確にしているか。</li> <li>事業期間中の増加費用等（物価変動リスクを除く）に係るリスクへの対応策が明確となっているか。</li> <li>事業者側で事業特有のリスクと認識しているものについて、有効な対応策が備えられているか。</li> <li>追加的な保険付保等のリスク緩和措置を図っているか。</li> </ul>	4	2.00	2.00	2.00
事業の品質確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>各企業や従業員のモラルハザードを防ぎ、モチベーションの維持に関する方策について、配慮をしているか。</li> <li>事業期間を通じて、業務全般のサービス水準の維持・改善を図るための管理・調整機能や自己監視等に関し、効果的な手法や仕組みを計画しているか。</li> </ul>	2	1.00	1.00	1.00
環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー使用量の削減やLCC CO<sub>2</sub>削減などの地球環境への配慮をしているか。</li> </ul>	2	1.50	1.50	1.50
地域経済・社会への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元企業の活用、地元雇用について具体的に提案されているか。</li> <li>地域経済・社会の貢献について具体的に提案されているか。</li> <li>周辺地域に配慮しているか。（災害時支援等）</li> </ul>	4	3.00	3.00	3.00
小計		18	10.50	10.50	10.50

【施設整備業務に関する事項 配点：19点】

施設計画の方針・全体配置	<ul style="list-style-type: none"> <li>設計方針は、明確なコンセプトを有し、施設本体及び付帯施設は合理的な配置となっているか。</li> <li>外部動線（食材搬入、給食の配送・回収、職員等の出退、歩行者など）計画は交通上の安全性に十分考慮しているか。</li> <li>施設及び付帯施設に関する計画は、将来における修繕や大規模改修について考慮しているか。</li> </ul>	4	2.00	2.00	3.00
機能性及び衛生水準の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設は、食数・献立数に応じた適切な規模としているか。</li> <li>施設内は、HACCPの概念を取り入れ、一般区域、汚染作業区域及び非汚染作業区域のゾーニング等を適切に計画しているか。</li> <li>各エリア・区域・諸室の仕様・レイアウト・動線を、衛生面・安全面・作業効率に配慮し適切に計画しているか。</li> <li>各諸室の設備は、相互関係・衛生面・安全面・作業効率に配慮し適切に計画しているか。</li> <li>執務・作業環境について、騒音防止や熱負荷の低減など、快適性・労働安全上の配慮をしているか。</li> <li>各区域の境界には、相互汚染や交差汚染を防止するための工夫をしているか。</li> <li>敷地や施設内への不法侵入を防止する等保安管理に配慮しているか。</li> </ul>	6	3.00	3.00	3.00
調理設備・備品等	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理設備・機器の能力・台数等は、給食数、学校・学級数、業務時間等を考慮し適切に計画しているか。</li> <li>調理設備・機器の構造や機能等は、食品衛生に配慮し適切に計画しているか。</li> <li>設備機器は、誤操作を防止し、安全かつ容易に行えるよう配慮しているか。</li> <li>適温の給食を提供できるようにするため適切な仕様の食缶が計画されているか。</li> <li>耐久性に優れ食育に資する食器等が計画されているか。</li> </ul>	3	1.50	0.75	1.50
周辺の環境・景観への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>騒音、臭気等について、周辺環境への負荷低減に配慮して計画しているか。</li> <li>景観と調和した外観とする等、周辺環境に配慮して計画しているか。</li> </ul>	3	1.50	1.50	1.50
施設等の施工計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>工事監理及び工程管理、施工に関する品質管理を適切に計画しているか。</li> <li>設計・施工の適切性を自己監視する体制・手法について、適切に計画しているか。</li> <li>設計・施工に係る市との協議等を効果的に行うための配慮をしているか。</li> <li>工事に伴う影響（騒音、振動、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他など）を最小限に抑えるための配慮をしているか。</li> <li>工事期間中の安全性の確保のための適切な配慮をしているか。</li> </ul>	2	1.50	1.50	1.50
既存施設の解体撤去	<ul style="list-style-type: none"> <li>解体撤去に関する施工管理・工程管理等について適切に計画しているか。</li> <li>周辺への影響対策について、適切に計画しているか。</li> </ul>	1	0.50	0.50	0.75
小計		19	10.00	9.25	11.25

【維持管理業務に関する事項 9点】					
維持管理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>維持管理業務（修繕・更新業務を含む。）を円滑に行うための業務体制を適切に計画しているか。</li> <li>市職員等との連絡体制や即応性に関する配慮をしているか。</li> <li>地震災害時等非常時における速やかな機能回復や復旧を行うための体制等について、適切に計画しているか。</li> <li>各業務を自己監視するモニタリング体制を計画しているか。</li> </ul>	2	1.00	1.00	1.00
各維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>建築物及び各種設備保守管理業務（修繕・更新業務を含む。）について、長期的な利用に耐え、かつ給食業務に支障のないよう適切に計画（管理項目、作業内容、頻度等）しているか。</li> <li>調理設備機器の故障等による給食業務に対する支障を最小限にするための配慮をしているか。</li> <li>外構・植栽維持管理業務（修繕・更新業務を含む。）について適切に計画しているか。</li> <li>清掃業務について適切に計画しているか。</li> <li>警備業務について適切に計画しているか。</li> <li>各種備品（食器・食缶を含む）の保守管理・更新業務について適切に計画しているか。</li> <li>配送車両調達・維持管理・更新業務について適切に計画しているか。</li> </ul>	4	2.00	3.00	3.00
修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>予防保全に基づいた保守・修繕計画について適切に計画しているか。</li> <li>事業期間中において必要となる可能性の高い設備等の更新について適切に計画しているか。</li> <li>事業期間終了後においても、建築物、建築設備及び調理設備等が継続的に使用できるよう配慮しているか。</li> <li>その他独自に計画、配慮した点があるか。</li> </ul>	3	1.50	1.50	1.50
小計		9	4.50	5.50	5.50
【運營業務・開業準備業務に関する事項 24点】					
運營業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>運營業務方針は明確にされているか。</li> <li>給食を安定的に供給するための運営実施体制を適切に計画しているか。</li> <li>業務従業者の指揮命令系統を明確にしているか。</li> <li>市との円滑な連絡体制を適切に計画しているか。</li> <li>業務改善を継続的に図り、調理業務の品質確保に対する仕組みについて、適切に計画しているか。</li> <li>調理業務の自己監視（セルフモニタリング）体制・方法等について、適切に計画しているか。</li> </ul>	3	1.50	2.25	2.25
食の安全の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生及び労働安全の観点から、調理過程において想定されるリスクを十分に検討し、リスクの発生防止策、リスク発生時の対応、リスク発生後の改善・再発防止策について、適切に計画しているか。</li> <li>アレルギー対応食の調理について、安全性を高める配慮をしているか。</li> <li>二次汚染の防止等、安全性を高める工夫をしているか。</li> <li>食材の適切な温度管理及び調理設備の運転・監視について、適切に計画しているか。</li> </ul>	5	2.50	2.50	2.50

衛生管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の内外における衛生管理について、適切に計画しているか。</li> <li>衛生検査について、適切に計画しているか。</li> <li>従業員の健康管理・衛生管理、教育・訓練について、適切に計画しているか。</li> <li>衛生検査の結果に不良が認められた際の対応等について、適切に計画しているか。</li> </ul>	5	2.50	2.50	2.50
洗浄・残滓処理等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器・食缶等及び厨房設備等の洗浄について、適切に計画しているか。</li> <li>残滓等の処理について、適正分別、減量化及び再資源化の観点から適切に計画しているか。</li> </ul>	2	1.00	0.50	1.00
給食配送・回収	<ul style="list-style-type: none"> <li>安定的な給食配送・回収の体制について、適切に計画をしているか。</li> <li>配送時における交通事故、自然災害等の緊急時の具体的対応策について、適切に計画をしているか。</li> </ul>	2	1.00	0.50	1.00
運營業務における緊急時の対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>緊急事態（自然災害、食中毒事故発生等）時において、市との意思疎通や適切な連携等が的確になされるような体制を、適切に計画しているか。</li> <li>食中毒事故発生時等において、迅速で適切な対応がされ、かつ、事業者内部での情報伝達、原因究明調査について、適切に計画をしているか。</li> <li>食材納入事故に伴う献立変更や急な給食数変更等の緊急時の協力体制について、適切に計画しているか。</li> </ul>	2	1.00	1.00	1.00
その他運營業務における工夫	<ul style="list-style-type: none"> <li>おいしい給食の提供や食育のために有効な方策を計画しているか。</li> <li>その他、運營業務において、独自の工夫をしているか。</li> </ul>	4	3.00	3.00	2.00
開業準備業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>開業準備（準備期間、試運転、従業員研修等）を適切に計画しているか。</li> </ul>	1	0.50	0.25	0.75
小計		24	13.00	12.50	13.00
合計		70	38.00	37.75	40.25

#### (4) 提案点

入札参加グループ	グループ 1	グループ 2	グループ 3
提案点	38.00	37.75	40.25

※満点は 70 点

### 3) 価格審査

#### (1) 審査方法

価格評価点は30点満点とし、以下に示す方法で算定した。

$$\text{価格評価点} = 30\text{点} \times (\text{最低入札価格} / \text{入札価格})$$

※ 価格評価点は、小数点第三位以下を四捨五入した値とする。

#### (2) 価格評価点

入札参加グループ	グループ1	グループ2	グループ3
入札価格(円) (税抜き)	7,858,548,034	7,627,874,833	7,773,900,974
価格評価点	29.12	30.00	29.44

※満点は30点

### 3 総合評価

#### 1) 総合評価点

提案点に価格評価点を加算し、総合評価点を算出した。

$$\text{総合評価点} = \text{加点項目審査による提案点(配点70点)} + \text{価格評価点(配点30点)}$$

#### <総合評価点>

入札参加グループ	グループ1	グループ2	グループ3
提案点①	38.00	37.75	40.25
価格評価点②	29.12	30.00	29.44
総合評価点 (①+②)	67.12	67.75	69.69
順位	3	2	1

#### 2) 最優秀提案者

総合評価点が第1位となったグループ3を最優秀提案者に選定した。

## 第5 審査の講評

### 1 加点項目審査の講評

選定委員会における加点項目審査について以下のとおり講評する。

※ なお、入札参加者から提出された提案書には、各入札参加者の持っている特殊な技術やノウハウ等が含まれており、公表することによって当該入札参加者の権利、競争上の地位等その他正当な利益を害するおそれがある事柄（具体的な提案内容等）は記述していない。

#### 【事業計画全般に関する事項】

評価項目	審査講評
1 事業実施に当たっての基本的姿勢	全グループ：本事業の目的や静岡市の基本方針をよく理解しており優れている。
2 組織体制・事業実施体制	全グループ：グループ内の企業の役割・リスク分担、市との連絡・協議体制が明確であり優れている。
3 資金調達計画・事業収支計画	全グループ：資金調達計画が詳細に提案されている点が優れている。
4 事業継続及び安定性の方策	グループ1・3：リスク分析・対応策、リスクが顕在化した場合の緩和措置の提案が優れている。 グループ2：リスク分析・対応策、配送校の変更について柔軟な提案が優れている。
5 事業の品質確保	全グループ：従業員のモチベーション維持方策、モニタリングの仕組みが優れている。
6 環境への配慮	全グループ：さまざまな環境への配慮方策が提案されている点が秀でて優れている。
7 地域経済・社会への配慮	全グループ：積極的な地元企業採用・地元雇用、地域経済への貢献、周辺地域への配慮策などが秀でて優れている。

【施設整備業務に関する事項】

評価項目	審査講評
1 施設計画の方針・全体配置	<p>グループ 1・2：全体配置を中央に施設本体とし、北側に排水処理施設を設置して住宅地に配慮しており優れている。</p> <p>グループ 3：施設の配置計画において、プランニングの巧みさが秀でて優れている。</p>
2 機能性及び衛生水準の確保	<p>グループ 1：作業環境への配慮や二次汚染を防ぐ工夫がされており優れている。</p> <p>グループ 2：作業環境への配慮や相互汚染、交差汚染の防止を重視した計画がされており優れている。</p> <p>グループ 3：衛生管理面について十分配慮がされており優れている。</p>
3 調理設備・備品等	<p>グループ 1：食数や献立を考慮した計画がされており、安全性についても十分配慮がされており優れている。</p> <p>グループ 2：異物混入防止の工夫が見られたことから、全体としてごくわずかに優れている。</p> <p>グループ 3：アレルギー食調理室における工夫が見られたことから、全体として優れている。</p>
4 周辺的环境・景観への配慮	<p>全グループ：静岡の地域性が考慮されており優れている。</p>
5 施設等の施工計画	<p>グループ 1：騒音・振動、交通渋滞、排水処理など工事に伴う周辺への影響に対する配慮、独自の安全管理体制が秀でて優れている。</p> <p>グループ 2：工事監理の体制や考え方が給食センターに即した具体的なものであること、騒音・振動、交通渋滞など工事に伴う周辺への影響に対する配慮がなされていることから、全体として秀でて優れている。</p> <p>グループ 3：騒音・振動、交通渋滞、排水処理など工事に伴う周辺への影響に対する配慮、現場の安全対策が秀でて優れている。</p>
6 既存施設の解体撤去	<p>グループ 1・2：工事に伴う周辺への影響対策が優れている。</p> <p>グループ 3：工事に伴う周辺への影響対策が秀でて優れている。</p>

【維持管理業務に関する事項】

評価項目	審査講評
1 維持管理体制	全グループ：維持管理体制、災害時の体制、モニタリング体制が優れている。
2 各維持管理業務	グループ 1：建築物、建築設備保守管理や各種備品の保守管理等におけるきめ細かい具体的方策の提案、食器・かごの更新の提案が優れている。 グループ 2：建築物・建築設備保守管理のきめ細かな具体的な計画や調理機器の故障時の対応、機器操作マニュアルの周知徹底、給食センターを考慮した清掃業務、警備業務の提案など秀でて優れている。 グループ 3：調理機器の故障時の対応や清掃業務の優れた提案に加え、建築物・建築設備保守管理のきめ細かい具体的な維持管理・修繕計画の具体的な方策など秀でて優れている。
3 修繕計画	全グループ：長期修繕計画、事業終了に向けた対応策が優れている。

【運営業務・開業準備業務に関する事項】

評価項目	審査講評
1 運営業務実施体制	グループ 1：静岡市での給食センターの経験を活かし、提案内容が具体的に示されており優れている。 グループ 2：調理員の正規職員の割合が他と比べて高く、秀でて優れている。 グループ 3：静岡市内の給食センターと相互補完体制を敷き、応援体制が確立しているという点が秀でて優れている。
2 食の安全の確保	グループ 1：アレルギー対応食の調理におけるアレルゲン混入防止や誤配食・誤配送防止のチェック体制、温度管理における工夫において優れている。 グループ 2：職員一人一人に対する教育体制が具体的に提示されており優れている。 グループ 3：具体的なリスク対策の提示や改善後のチェック体制、アレルギー対応食の調理におけるアレルゲン混入防止のための工夫が見られ、優れている。
3 衛生管理の徹底	グループ 1：検診等従業員の健康管理の徹底、衛生意識の向上を図るための検査・研修等、衛生意識の均一化を図る等の工夫がみられ優れている。 グループ 2：検診等従業員の健康管理の徹底、衛生意識の向上を図るための検査・研修、ノロウイルスによる食中毒の防止対策が優れている。 グループ 3：検診等従業員の健康管理の徹底、衛生意識の向上を図るための検査・研修、調理従事者の手による二次汚染を避ける対策が優れている。



4 洗浄・残滓 処理等	<p>グループ1・3：床の洗浄の提案や残滓計量をデータベース化するなど優れている。</p> <p>グループ2：残滓計量をデータベース化するなどごくわずかに優れている。</p>
5 給食配送・ 回収	<p>グループ1・3：配送員の衛生管理、配送計画の具体的な提案があり、優れている。</p> <p>グループ2：配送員の衛生管理の提案がごくわずかに優れている。</p>
6 運營業務に おける緊急 時の対応	<p>全グループ：多様な提案がなされており優れている。</p>
7 その他運営 業務におけ る工夫	<p>グループ1：地産地消や食物アレルギー対応食の提案が秀でて優れている。</p> <p>グループ2：静岡市の給食センターの特色である生食野菜の提供や地産地消に対する提案が秀でて優れている。</p> <p>グループ3：労務環境への配慮を重視している点が優れている。</p>
8 開業準備業 務	<p>グループ1：想定されるリスクを事前回避する提案やリハーサル時に考慮すべき点が明確にされており、優れている。</p> <p>グループ2：開業準備に関する提案がごくわずかに優れている。</p> <p>グループ3：職員研修が具体的で知識定着が図られ、リハーサルも実際に即した計画であり、秀でて優れている。</p>

## 2 審査の総評

本事業は、老朽化した静岡市立北部学校給食センターの現敷地での建替えのため、静岡市の学校給食センターとしては南部学校給食センター（現名称：西島学校給食センター）に続く2例目のPFI事業である。

提案内容の審査においては、落札者決定基準に基づき、各委員の専門的な知見による意見交換を行い、慎重に審査を行った。

その結果、グループ3を総合評価において最優秀提案者として選定したが、いずれのグループにおいても、学校給食事業における各企業のノウハウを活かした独自提案が多く、本事業に対する意欲と熱意に敬意を払うとともに、心より感謝するところである。

今後、グループ3には、本事業の実施に当たって静岡市と十分協議を行い、事業目的を達成するために以下の点について配慮されることを期待する。

- 学校給食センターの性質を踏まえ、本事業の特色を施設外観に表現するよう努めていただきたい。
- 調理機器の選定（能力、台数等）にあたって、静岡市と十分に協議をしていただきたい。
- 調理の実情に配慮し、より利便性の高い施設とするため、静岡市と十分に協議をしていただきたい。
- 近隣への騒音、臭気等に対する継続的なモニタリングと対策を実施していただきたい。
- 調理従事者の感染症対策は、発症後の対応だけでなく、地域・学校における感染症の発生状況の把握に努め、あらかじめ適切な対策を講じることを検討していただきたい。
- 調理機器、食器・食缶等の更新計画について、精査をしていただきたい。