

琉球大学医学部及び病院（新キャンパス）アメニティ施設整備運営事業
「琉球大学医学部食堂運営事業」
仕様書

国立大学法人琉球大学（以下「本学」という。）が、本学新キャンパス「琉球大学医学部食堂」を運営する事業者（以下「事業者」という。）を「企画競争を前提とする公募（プロポーザル方式（企画競争）入札）」により選定するにあたり、委託業務にかかる仕様を以下のとおり定める。

1. 業務委託概要

(1) 業務委託名

琉球大学医学部食堂運営事業

(2) 業務内容

教育棟 1階における医学部食堂の運営に関する一切の業務

(3) 委託期間

医学部開学日（令和7年4月予定）～令和17年3月31日（10年間）

※医学部開学日については、決定次第通知・公表予定。

※委託期間には、撤去に関する期間は含むが、店舗の設置に関する期間は含まない。

(4) 基本事項

ア 施設名称 琉球大学医学部教育棟

イ 施設所在地 沖縄県宜野湾市喜友名 1076 番地

ウ 施設構造 RC造（一部PC造）

エ 階数 地上7階（地下なし）

オ 建築面積 約2,700 m²

カ 延床面積 約13,000 m²

キ 竣工年月 令和6年10月（予定）

ク 構造形式 耐震構造（純ラーメン架構）

ケ 使用を許可する施設（範囲は、別紙1「平面図」参照）

記号	区分	面積	収容数	備考
A	厨房	35 m ²	—	
B	カフェテリア	143 m ²	約60席	これらのスペースは食堂利用者が優先されるが、本学関係者が利用する共有スペースである。
C	食品庫	5 m ²	—	
D	事務室・更衣室	15 m ²	—	
E	従業員用お手洗い	3 m ²	—	その他お手洗い（2か所）については、本学関係者の利用を優先する。
F	廊下1・2	21 m ²	—	
G	ホール	46 m ²	—	
H	設備関連諸室	18 m ²	—	

コ 教職員数・学生数

教職員数：1,937名（令和5年5月1日現在）

学生数：1,184名（令和5年5月1日現在）

2. 仕様

(1) 基本方針

本学医学部食堂は、学生及び教職員（以下「利用者」という）への福利厚生の実現に寄与することを目的として設置するものであり、その事業の実施にあたっては、日常的な利用のみではなく、キャンパス内の開かれたコミュニティの場となるよう、安全・安心かつ栄養バランス等を考慮した献立及び選択肢がある食事の提供や適正な価格での提供等、利用者への付加価値の高いサービスの提供を図ることを基本方針とする。

(2) 基本的責務

ア 運営

健全な経営により安定した運営を図り、利用者に対して良質で多様なサービスを継続的に提供すること。

イ 提供メニュー及び提供価格

- ・ 食材、調理方法、安全・安心かつ栄養バランス等を考慮した献立とし、選択肢がある内容とすること。
- ・ 市場価格や社会情勢を踏まえ適正な価格で提供できるよう努めること。特に、学生の日常的な利用が可能となるよう配慮すること。
- ・ 利用者に対し、メニューに関する情報提供（カロリー、アレルギー等に関する表示）をすること。
- ・ 普通食のほか、来訪者用特別メニュー、イベント用弁当及びオードブルなどの特別な食事提供にも可能な限り対応すること。
- ・ 具体的なメニューの設定については、運営事業者から提出された提案書に基づき本学と協議の上、決定する。
- ・ 提供メニュー・サービス及び提供価格を変更等する場合は、販売前に書面を提出し、本学と協議の上、決定すること。

ウ 食事環境・衛生環境

- ・ 快適な食事及び談話等ができる良好な環境の維持保全に努めること。
- ・ 適切な衛生管理体制の構築とその確実な適用・運用を図ること。

エ 対応・情報提供

- ・ 本学からの要請・要望等に対し、誠実かつ適切に対応すること。
- ・ サービス提供に関する利用者への適切な情報提供を図ること。

オ その他

利用者のニーズを把握するとともに、本学と協議するなどして、サービスの質向上に向けた改善を図ること。

(3) 営業方式

- ア 原則、セルフサービスとすること。

イ 利用時間が昼食時間帯¹に集中することを考慮に入れ、スムーズに販売・精算できる方式（券売機の設置やキャッシュレス対応等）の導入や混雑緩和のための対策（人員配置、商品陳列、提供速度及び動線の確保・誘導等）を図ること。

(4) 営業日・営業時間等

ア 営業日・営業時間及び休業日

- ・ 営業日及び営業時間については、原則として下記のとおりとする。

なお、事業者の提案により営業日及び営業時間を拡充することは可能であるが、終業時間に当たる 17:15 を超えての営業は本学との協議によるものとする。

<営業日・営業時間>

平日 11:00～14:00

<休業日>

土曜日及び日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日、年末年始（原則として 12 月 29 日から翌年の 1 月 3 日の間）、本学が定めた夏季一斉休業日、その他本学が特に定めた日

- ・ 不測の事態（感染症の流行等）等が発生した場合はその状況を踏まえ、本学と協議の上、営業日等について決定する。
- ・ サービス向上のための営業日の追加、営業時間の延長、授業期間外の営業時間の短縮等は妨げないが、事前に本学に届出、協議の上決定するものとする。
- ・ 臨時的な休業日等が生ずる際には、事前に本学の承認を得ること。

イ 学年暦による休業における対応

本学学年暦²による春季・夏季・冬季休業期間中等においても、本学の都合（集中講義、本学のイベント等）により食堂の営業を指示された場合、又は本学もしくは大学関係団体から食事提供の申し出があった場合等においては、可能な限り対応すること。

(5) 人員の配置等

ア 人員の配置

受託者は、事業を円滑かつ安全に遂行されるよう留意し、事業を実施する上で必要かつ十分な従業員を配置し、安心・安全な食材の調達・調理、利用者の健康増進に配慮したメニュー作成等を行うとともに、従業員のうち 1 名を、本学との連絡調整を行う現場責任者として配置すること。

また、従業員に対しては、名札又は身分証を携帯・表示させること。

イ 現場責任者の届出

受託者は、上記現場責任者について、事前に本学に届け出ること（変更についても同様とする）。

(6) 接遇及びサービス向上に対する取組

ア 従業員への教育研修体制（大学という施設の特异性を考慮し、特に衛生面や接遇面での教育に重点を置いた研修）及び管理運営体制（苦情処理、防犯対策等を含む）を整えること。

¹ 授業時間は、第 1 時限＝8:30～10:00 第 2 時限＝10:20～11:50、昼食＝11:50～12:50、第 3 時限＝12:50～14:20、第 4 時限＝14:40～16:10、第 5 時限＝16:20～17:50 となっている。

² 琉球大学 2023 年度学年暦 <https://www.u-ryukyuu.ac.jp/aboutus/calendar/>

イ 利用者の満足度及びニーズを把握し適切にサービスを反映させるために、顧客満足度調査及びニーズの調査等の取組を適宜（年1回程度）行い、その結果を報告すると共に、サービス内容への反映方法を報告すること。

(7) 特記事項

ア 販売品を禁止するもの

大学構内の安全を脅かすもの、アルコール類、たばこ等については販売を禁止する。ただし、パーティー等のイベント時におけるアルコール類の提供については、本学と協議の上、決定する。

イ 環境整備等

車椅子利用者、松葉杖使用者、視覚障害者、聴覚障害者など身体に障害のある利用者についても、適切に対応できるよう、従業員教育や環境の整備等を図ること。

ウ 改修工事等の実施

食堂等内の改装、修繕、模様替えその他、原型を変更する行為を行う場合には、事前に本学の承認を得ることとし、作業完了後は、その完了した旨を本学に報告し、検査を受けること。なお、工事等に係る費用は受託者の負担とする。

(8) 使用物品

- ・ 受託者は、事業実施にあたり、原則本学から貸与予定の厨房機器類等（別紙2「貸与予定設備器具一覧」）を使用すること。なお、貸与予定の厨房機器類等については、契約予定者（優先交渉権者）が決定後に本学と協議の上、貸与する厨房機器類等の決定を行う。
- ・ 本学が所有する厨房機器類等については、「国立大学法人琉球大学備品資産貸与要領」（平成16年4月1日制定）に基づき貸与することとし、固定資産管理責任者（琉球大学医学部長）が無償で貸し付けることが適当と認めた者に貸し付けるときに限り、無償で貸与する。
- ・ 受託者は、本学から貸与する厨房機器類等の維持管理について、自らの責任と負担において行うこととし、当該物品に不具合が生じた場合は、速やかに本学へ報告すること。
- ・ 本学から貸与する厨房機器類等（別紙2「貸与予定設備器具一覧」）の修繕・メンテナンス及び更新については、耐用年数等を勘案した上で本学と受託者が協議し、本学が行う。ただし、受託者の故意又は過失等による破損に係る修繕等については、受託者の負担とする。
- ・ 受託者は、本学から貸与する設備器具のほかに、事業実施に必要な設備及び物品等がある場合は、自らの負担により用意すること。

(9) 費用負担

ア 本学負担

本学は、次の経費を負担するものとする。

- ① 本学の福利厚生事業を実施する上で必要と判断し、本学が貸与予定の厨房機器類等（別紙2「貸与予定設備器具一覧」）の購入・設置費用（ただし、滅失の原因が受託者の過失によるものであるときは、受託者が賠償すること。）
- ② 施設及び本学が貸与予定の設備器具の保守費・修繕費（ただし、軽微な費用はこの限りではない。また、修繕費用発生の原因が受託者の過失によるものであるときは、受託者の負担とする。）
- ③ その他、本学が認めた費用

イ 受託者の負担

受託者は、次の経費を負担するものとする。

- ① 本学が貸与予定の設備器具（別紙2「貸与予定設備器具一覧」）以外で受託者が必要とする設備及び物品（食器類、厨房及びカフェテリアの消耗品）の購入や設置等にかかる諸経費
- ② 事業に必要な物品（食器類・備品・消耗品等）に係る経費（別紙3「事業者が負担する食器類・備品・消耗品等の例」を参照）
- ③ 受託者の使用部分及び受託者が設置した設備・物品類等に係る修繕等維持費
- ④ 事業実施に係る食材料費、人件費、保健衛生費、営業に関する経費
- ⑤ 建物貸付料（詳細は（10）ア参照）
- ⑥ 売上手数料（詳細は（10）イ参照）
- ⑦ 受託者の使用部分（厨房、食品庫、事務室・更衣室、従業員用お手洗い）に係る光熱水費（詳細は（10）ウ参照）
- ⑧ 受託者の使用部分、厨房機器及び什器等の清掃に係る費用
- ⑨ 害虫駆除実施に係る費用（キャンパス全体で実施するタイミングと合わせることも可）
- ⑩ 受託者が使用する厨房等その他関連部分から発生する廃棄物（一般廃棄物、産業廃棄物等）の処理に要する経費（詳細は（10）エ参照）
- ⑪ 店舗事務所等の電話設置にかかる経費（詳細は（10）オ参照）
- ⑫ 事業終了時の原状回復に係る費用
- ⑬ その他、受託者が事業実施に必要となる経費

ウ その他

上記以外について経費が発生し、負担区分について疑義が生じた場合は、本学及び受託者双方が協議の上、負担区分を決定すること。

（10）建物貸付料・売上手数料等

ア 建物貸付料

建物貸付料については、「国立大学法人琉球大学土地・建物貸与要領」（平成16年4月1日制定）及び「国立大学法人琉球大学土地・建物貸付料算定基準」（平成16年4月1日制定）に基づいた額とする。

本事業に係る建物貸付料については、「国立大学法人琉球大学土地・建物貸付料算定基準」第2条第2項（「当該貸し付けようとする施設の近隣地域内に所在する、相手方の利用目的と類似している用途に供される賃貸取引事例」）に基づき算定を行い、建物貸付料は月額0円/m²とする。ただし、企画提案書において貸付希望額の提示について妨げるものではない。

もし、貸付希望額の提示があった者が優先交渉権者となった場合、貸付希望額相当を本学が請求し、請求書に記載された支払日までに本学に支払うものとする。（公租公課が生じた場合は、受託者の負担とする。）

イ 売上手数料

本事業における年間総売上の一定割合を毎年度支払うものとし、売上手数料率については、事業企画書において事業者が提案するものとする。

ウ 光熱水費等

事業期間中に店舗で使用した光熱水費は、計測器（子メーター）を設置し、使用実績に応じた実費相当分を事業者において負担する。

エ 廃棄物処理費

店舗で発生した廃棄物については、事業者の負担で処理すること。ただし、本学の廃棄物と混載して処理する場合は、処理量に応じた料金を徴収する。

オ 電話設置費

内線電話に係る費用は徴取しない。なお、直通電話の設置にあたっては、本学の設備（回線）を使用できるものとするが、電話加入権及び店舗までの設置に係る費用は事業者の負担とする。（特別な回線を必要とするような大がかりな設置工事は不可）

ア～エ共通

経済情勢の変動、本学規則の改廃、本学が準用することとした関係法令等の改廃、その他の事情の変更により本学が必要と認める場合には、建物貸付料や光熱水費等を改定することがある。

この場合においては、事業者は、本学と協議の上、契約書の改定等を行う。

(1 1) 維持管理

- ア 受託者は、使用する施設・設備・物品等に関して、善良なる管理者の注意をもって管理すること。
- イ 受託者は、事業期間中、使用部分をサービスの提供にふさわしい環境に維持するよう定期的に清掃し、衛生上、良好な環境を維持すること。
- ウ 受託者は、毎営業終了後、厨房及びカフェテリア（テーブル、椅子、洗面台等を含む。）を清掃し、衛生上、良好な環境を維持すること。
- エ 受託者は、事業実施に伴い発生する廃棄物について、（一般廃棄物・産業廃棄物等）を分別・保管・収集・運搬等により適切に処理すること。
なお、食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）に基づき、食堂運営に伴う食品循環資源の再利用を行うこと。
- オ 空気環境及び水質について、関係法令等を遵守し、厳正な維持管理に努めること。
- カ 食材等については、安全性等信頼できる業者から仕入れ、取扱商品については、適温管理を行い、鮮度・品質保持に努め、消費期限を遵守すること。また、商品の安全管理には十分に配慮し、管理責任を明確にすること。
- キ 本学敷地内は全面禁煙・飲酒禁止であることを利用者に周知すること。

(1 2) 使用上の制限

- ア 受託者は、店舗の権利の全部又は一部を他のものに譲渡し、転貸し、担保に供し、又は営業を委託し、若しくは名義貸し等をしないこと。
- イ 受託者は、無断で使用許可面積を超えてカフェテリア等を使用しないこと。特に、利用者の通行や往来を遮断・妨害する椅子、テーブル及び可動式パーティション等の物品を、使用許可面積以外の場所に設置しないこと。
- ウ 許可を受けた場所以外での張り紙、看板等の表示又は掲出は認めない。許可を受けた場所での張り紙、看板等の表示又は掲出を行う場合は、事前に本学の承認を得ること。
- エ 受託者は、食材等の搬入及び廃棄物等の搬出を行う際は、通行者や他の車両の妨げにならないよう配慮すること。また、停車場所及び搬入出経路は、事前に貸付人の指示を受けた方法によること。

(13) 危機管理

- ア 受託者は、事業実施に際して、防火・防災面に十分留意するとともに、本学の防火・防災活動等に協力すること。
- イ 受託者は、事業実施に際して、自らの責任と負担で施錠等を確実に行うなど防犯面に十分留意すること。
- ウ 受託者は、敷地内建物等への入退室及び出入口の施錠・鍵の管理について本学の指示に従うこと。
- エ 受託者は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）その他関係法令等を遵守し、食中毒事故が発生しないように万全な対策を講じること。万一、事故が発生した場合、又は発生する恐れがある場合は、直ちに必要な措置を講じるとともに、本学及び関係機関へ速やかに報告すること。
- オ 受託者は、上記事故等に適切に対応するため、自らの責任と負担により保険等に加入するなど万全な対策を講じること。
- カ 受託者は、インフルエンザ、コロナウイルス等の感染者が社会的に増大し、食堂において拡大防止施策が必要となる事態に備え、対策マニュアル等を策定すること。
- キ 受託者は、利用者から寄せられた苦情・要望等に対し、迅速かつ適切に対応するとともに、その対応結果を速やかに本学に報告すること。
- ク 受託者は、緊急時における適切な連絡体制を確立し、本学に報告すること（変更があった場合も同様とする）。
- ケ 受託者は、天災その他やむを得ない理由により、委託業務の遂行が困難なときは、本学に速やかにその旨を申し出ること。

(14) 健康管理

- ア 受託者は、保健所の指導により、従業員の健康管理に万全を期すこと。
- イ 受託者は、学内感染防止の観点から、従業員が利用者に二次感染を起こすことのないように、感染の状況を把握するとともに、必要に応じて抗体検査又は予防接種を行うほか、流行性、季節性感染症等に関しても、予防対策を徹底すること。
- ウ 検査等の健康管理に係る費用については、全て受託者が負担すること。

(15) 委託契約に関する事項

- ア 本学は、本事業に対する評価を把握するため、必要に応じ、アンケート調査等を実施できること。その評価が著しく不評と判断されたときは、本学は、受託者に対し、必要な改善に関する要求、協議の実施等を行うことができること。
- イ 受託者は、事業実施にあたり、本学又は第三者に損害を与えた場合は、自らの責任においてその損害を賠償すること。

(16) 本学による食堂休業日及び営業時間外のカフェテリアの使用

- ア 本学学年暦による春季・夏季・冬季休業期間中等を除いた平日の営業時間外（特に 14 時以降）は、カフェテラス部分についてラウンジとして開放すること。（開放時間は、本学と協議の上決定する。）
- イ 本学が食堂休業日及び営業時間外に、カフェテリアにおいて、各種イベント、外部ケータリング料理によるパーティー等の実施を申し入れた場合、受託者は実施を認めるものとする。

ウ 本学が食堂休業日及び営業時間外に、カフェテリアにおいて、各種イベントを実施する際、本学は受託者に特別料理の企画と提供を依頼する場合がある。その際、受託者は、可能な限り依頼に応じるものとする。

エ 本学が上記（14）ア、イを実施する際の会場設営と復旧、実施後の清掃、良好な衛生環境に復する作業の実施に関しては、受託者及び本学が協議して決めるものとする。

（17）施設名称

当該施設については、現在、「がじゅまるカフェ」と仮称が付されているが、事業者から本学施設として相応しい名称が提案された場合は、本学において検討の上、その提案を受け入れることもある。その際、提案名称について琉球大学の名称を使用する場合は、「琉球大学の名称使用に関するガイドライン」（平成20年7月22日学長決定）³を参照の上、本学に対する誤ったイメージや誇大な表示とならないよう、また、社会や国民に誤認を生じさせることがないようにし、固有名詞や特定のイメージを連想させるもの等は含めないことを条件とする。

また、本学においては、現在、「国立大学法人琉球大学ネーミングライツパートナー」を募集しており、ネーミングライツ協定を締結した場合、別称等（企業名、商標名、企業ロゴ、シンボルマークや愛称等）を付与することは可能である。

（18）その他

ア 受託者は、事業の開始時、終了時又は事業期間中に必要となる関係諸機関等への諸手続きを行うこと。

イ 受託者は、事業実施にあたり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令のほか、本学の関係規定等に定める事項を遵守すること。

3. 契約等

（1）本学と事業者は、食堂運営について、「琉球大学医学部（新キャンパス）食堂運営事業契約書（案）」を基本とする事業契約を締結する。契約期間は、1.（3）委託期間のとおりとする。

（2）本学が必要と判断したときは、アンケート調査等を実施し、運営事業に対する評価を実施できるものとする。その評価結果が著しく不評と判断されるときは、本学は事業内容の改善に関する協議または要求ができるものとする。

（3）契約期間満了後の取扱いについては、契約期間満了1年前までに本学が決定する。更新する場合は、更新期間は最大10年をめぐりに更新することとし、更新しない場合は再度の公募等を行う予定である。

（4）本学が事業者が業務委託契約等に違反する事実があったと認めるとき、又は本学及び事業者が事業の継続が不可能と認めたときは、契約を解除できるものとする。

（5）契約の解除を行うとき又は本学若しくは事業者が事業の終了を望むときは、終了の1年前までに相手方に通知し、契約の解除に関しての協議を行うこと。

³ 「琉球大学の名称使用に関するガイドライン」（平成20年7月22日学長決定）
<https://www.u-ryukyu.ac.jp/aboutus/username/>

- (6) 事業者は、契約期間が満了したとき又は前項（4）により契約が解除となったときは、事業者の負担において本学と協議の上決定する期日までに施設等を原状に回復して返還しなければならないものとする。ただし、本学が特に承認したときは、この限りではない。
また、事業者が原状回復を履行しないときは、本学は事業者の負担においてこれを行うことができるものとする。この場合、事業者は本学に異議を申し立てることはできないものとする。
- (7) 事業者が第三者に営業権の譲渡等を行うことは不可とするが、事業者が直接運営またはフランチャイズ方式のいずれかを採用することは問わない。
- (8) 契約期間満了又は契約解除後の営業権の延長又は営業権の補償等の賠償責任その他一切の請求はできないものとする。

4. その他

(1) 事業対価

本学は、事業の委託に伴う報酬、その他いかなる対価も支払わないものとする。

(2) 特別な事情が生じた場合

本仕様書に抛りがたい特別な事情が生じた場合は、受託者及び本学で対応について協議して定めることができること。

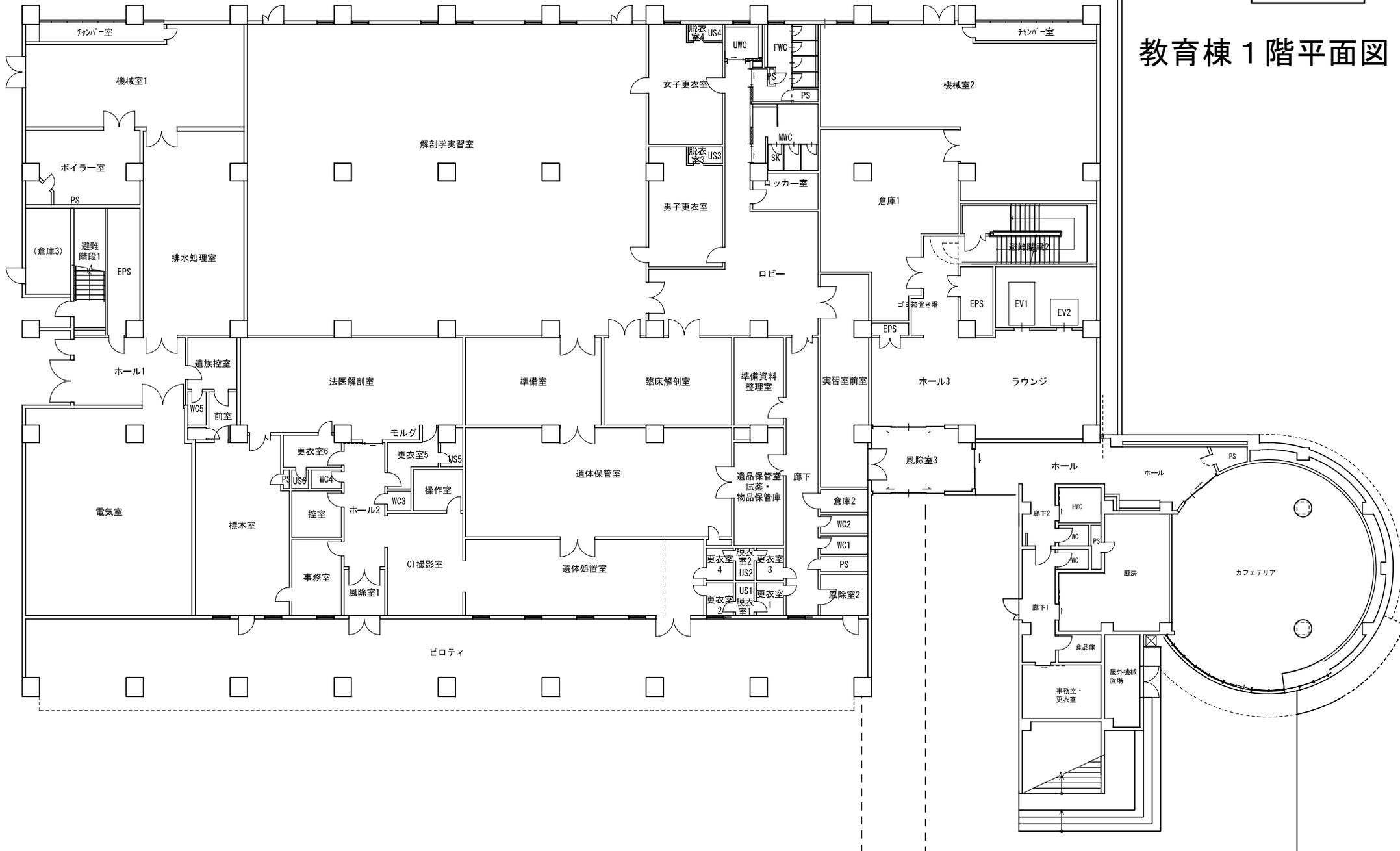
(3) 公共交通機関の積極的な利用

事業者の店舗運営に従事する者は、公共交通機関の利用に努めるものとする。本学駐車場を使用する場合は、本学の指示に従うものとする。

(4) 本仕様書に定めのない事項

本仕様書に定めのない事項については、本学と協議の上決定すること。また、病院内に本事業者の運営事業及び用途に競合する可能性がある第三者の運営する店舗を設置等する場合は、本学と事業者で協議するものとする。ただし、競合する店舗の設置は、本事業者の同意を条件とするものではない。

教育棟 1階平面図



※図面に記載の内容については、施工上のおさまり等により変更となる場合があります。

貸与予定設備器具一覧

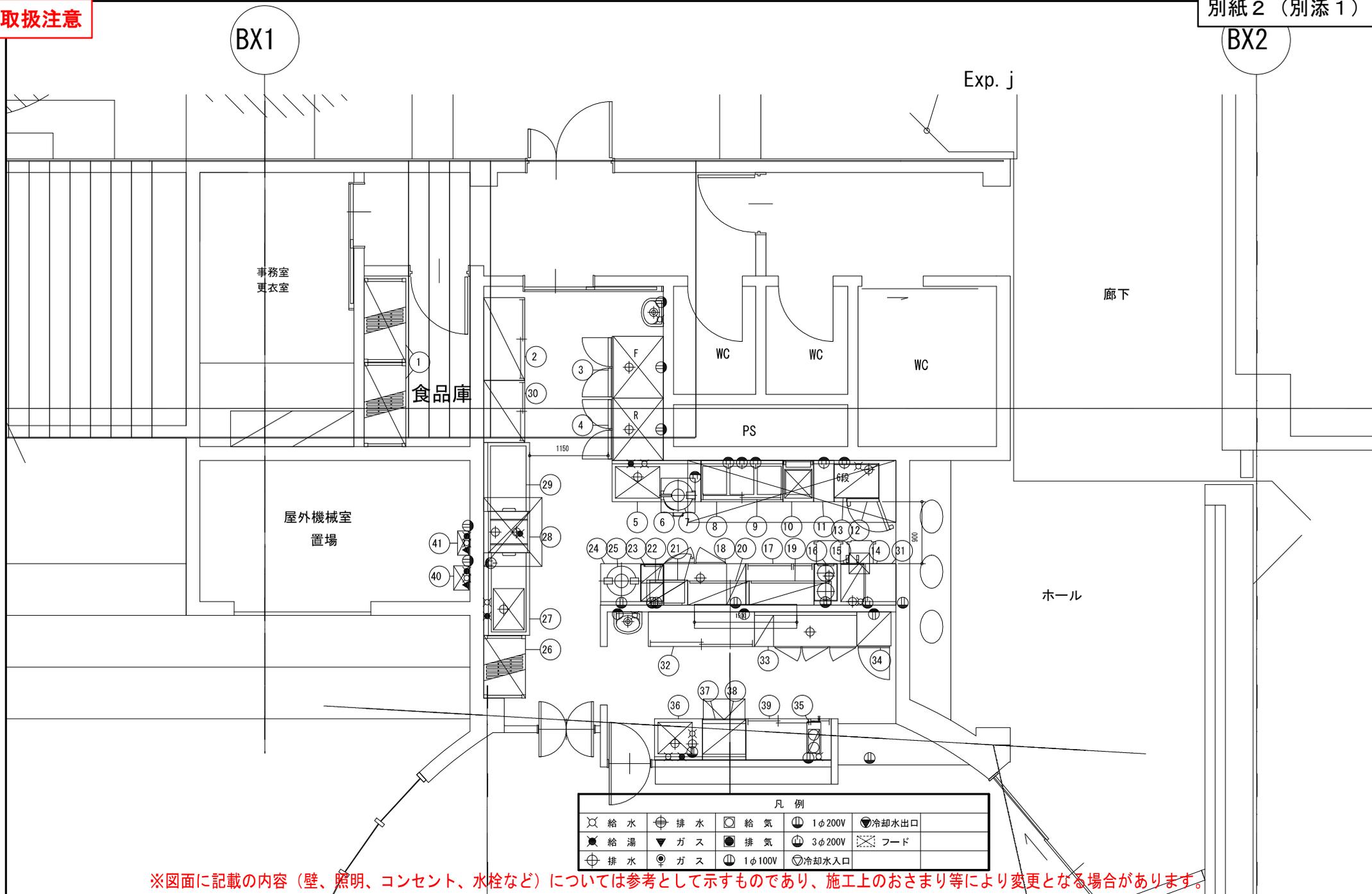
区画	図面 No	品名	寸法			台 数	備考
			幅	奥行	高さ		
厨房	別添 1 参照						
カ フ ェ テ リ ア	1	テーブル (6人用)	別添 2 参照			4	
	2	テーブル (4人用)				5	
	3	テーブル (2人用)				10	
	4	イス (テーブル席用)				44	
	5	イス (テーブル席用)				12	
	6	イス (カウンター席用)				4	
	7	観葉植物 (フェイクグリーン)				10	鉢植え型×8、パーテーション型×2
	8	ハイカウンター			1	建物形状に合わせて造作予定	
	9	ロングベンチ			1	建物形状に合わせて造作予定	

※ 1 一覧に掲載されている物品・仕様等について変更の可能性があります。

※ 2 各機器等の配置や仕様等については、別添を参照してください。

BX1

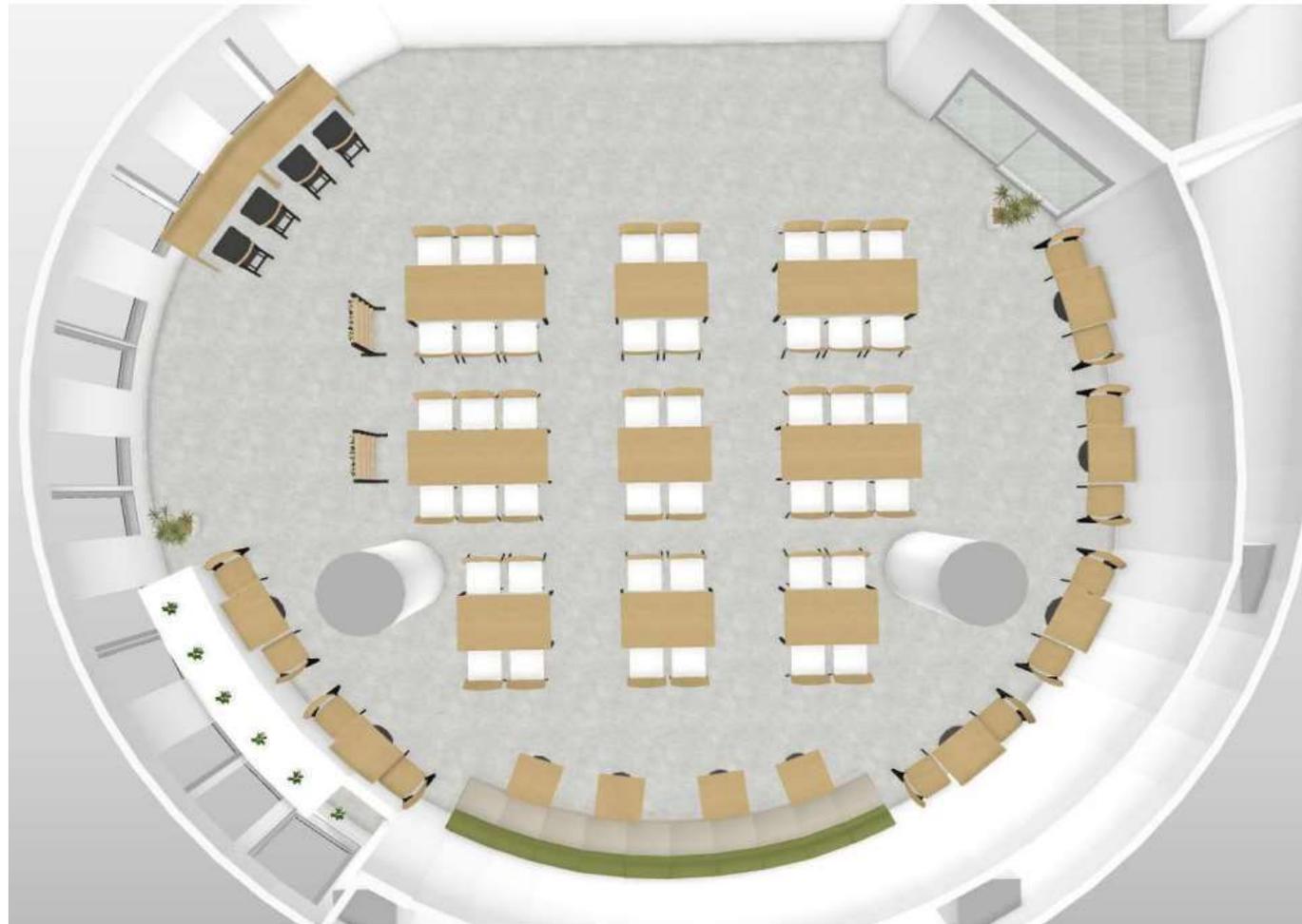
BX2



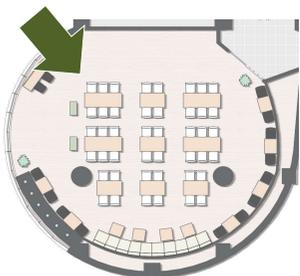
※図面に記載の内容（壁、照明、コンセント、水栓など）については参考として示すものであり、施工上のおさまり等により変更となる場合があります。

琉球大学（新キャンパス）教育棟1階医学部食堂厨房機器配置図（案）

教育棟 1 階 医学部食堂 (仮称「がじゅまるカフェ」)
什器配置・イメージ (予定)



【全体レイアウト】

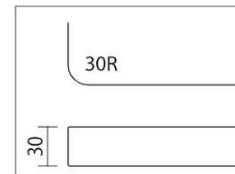


6人掛けテーブル：天板

1



TJY2064
ナチュラル
スタンダード



商品	ABS30R W1800D750 TJY2064
品番	3501645
サイズ	W180×D75×H3 cm
備考	カラー：リタ 材質：アルミ/パネーティカルB 重量：30.5 kg その他： 数量：4

6人掛けテーブル：脚

2



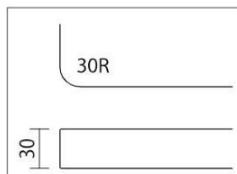
商品	テーブル脚 LD-D750 DG
品番	3503463
サイズ	W73×D21×H69 cm
備考	カラー：ダークグレー 材質：スチール 重量：7.8 kg その他： 数量：4

4人掛けテーブル：天板

3



TJY2064
ナチュラル
スタンダード



商品	ABS30R W1200D750 TJY2064
品番	3501638
サイズ	W120×D75×H3 cm
備考	カラー：リタ 材質：アルミ/パネーティカルB 重量：20.4 kg その他： 数量：6

4人掛けテーブル：脚

4



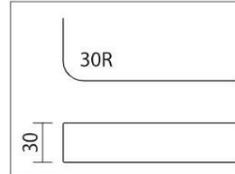
商品	テーブル脚 LD-D750 DG
品番	3503463
サイズ	W73×D21×H69 cm
備考	カラー：ダークグレー 材質：スチール 重量：7.8 kg その他： 数量：6

2人掛けテーブル：天板

5



TJY2064
ナチュラル
スタンダード



商品	ABS30R W600D750 TJY2064
品番	3501632
サイズ	W60×D75×H3 cm
備考	カラー：リタ 材質：アルミ/パネーティカルB 重量：10.2 kg その他： 数量：4

2人掛けテーブル：脚

6



商品	テーブル脚 LD-D750 DG
品番	3503463
サイズ	W73×D21×H69 cm
備考	カラー：ダークグレー 材質：スチール 重量：7.8 kg その他： 数量：4

※ベンチ及びカウンターテーブルについては、別途造作予定

2人席・ベンチ・カウンター

レイアウト

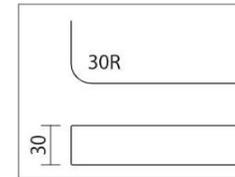


ベンチテーブル：天板

7



TJY2064
ナチュラル
スタンダード



商品	ABS30R W600D600 TJY2064
品番	3501598
サイズ	W60×D60×H3 cm
備考	カラー：リタ 材質：メラミン/パーティクルB 重量：7.6 kg その他： 数量：4

ベンチテーブル：脚

8



商品	アジEV-BL4007ラック H670
品番	3503216
サイズ	W40×D40×H67 cm
備考	カラー：ブラック 材質：スチール 重量：14.3 kg その他： 数量：4

6人掛けテーブル：反り止め

9



商品	LD・LEリット W165-W180 DG2木
品番	3503209
サイズ	W106×D5×H2 cm
備考	カラー：ダークグレー 材質：スチール 重量：2.2 kg その他： 数量：4

10



ブラック脚 木目柄
M3509-10NK

商品	フェイスM3509-10NK
品番	3591005
サイズ	W50×D53×H78 cm
備考	カラー：モク 材質：メラミン化粧板 重量：kg その他： 数量：44

11



商品	フェイス B999C 45オーク
品番	3502503
サイズ	W49×D56×H80 cm
備考	カラー：オーク 材質：オーク 重量：5.3 kg その他： 数量：12

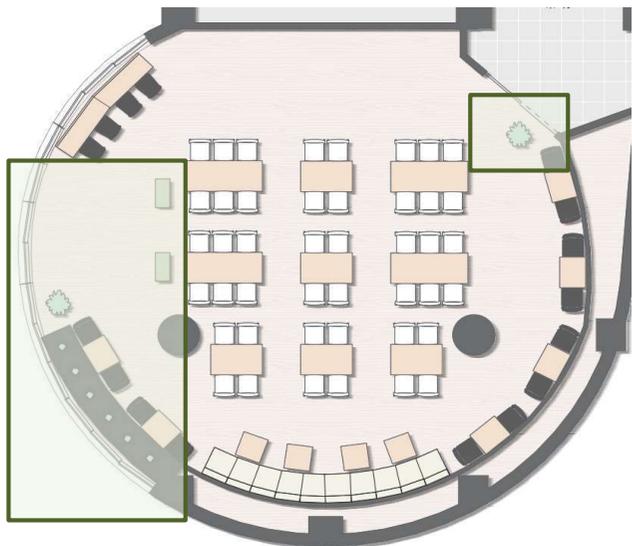
12



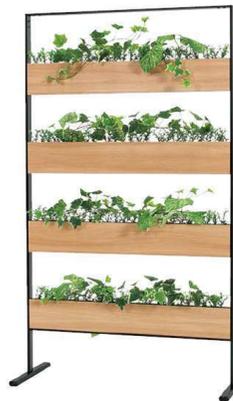
商品	フェイス B999C 74オーク
品番	3502512
サイズ	W45×D51×H100 cm
備考	カラー：オーク 材質：オーク 重量：6.5 kg その他： 数量：4

※記載価格はすべて税込価格となります。すべての商品に別途配送費がかかります。

レイアウト



13



商品		
品番	211840000396	単価
サイズ	W×D×H cm	
備考	カラー： 材質： 重量： k g その他： 数量： 2	

14



商品	180CMオリーブ GLPS2000	
品番	3553258	
サイズ	W90×D60×H180 cm	
備考	カラー： グリーン 材質： ポリエステル/トウモロコシ 重量： 14.7 k g その他： 数量： 2	

15



商品	32CMパチブ GLA1522	
品番	3553297	
サイズ	W20×D20×H32 cm	
備考	カラー： グリーン 材質： ポリエステル 重量： 0.3 k g その他： 数量： 3	

16



商品	25CMサミアリア GLA1520	
品番	3553295	
サイズ	W20×D20×H25 cm	
備考	カラー： グリーン 材質： ポリエステル 重量： 0.3 k g その他： 数量： 3	

商品		
品番		
サイズ	W×D×H cm	
備考	カラー： 材質： 重量： k g その他： 数量：	

商品		
品番		
サイズ	W×D×H cm	
備考	カラー： 材質： 重量： k g その他： 数量：	

※記載価格はすべて税込価格となります。すべての商品に別途送料がかかります。

事業者が負担する食器類・備品・消耗品等の例

項目	内容	品名
食器類	料理の提供に伴う器関係	トレイ・皿類・湯呑・コップ・箸等のカトラリー類 等
厨房用具類	調理を行う過程で使用する物	包丁・まな板・鍋／釜類・ボール／ザル 等
調理用什器	調理に必要な電気器具類や大型物品	ミキサー・コーヒーマーカー・冷蔵ショーケース等必要と思われる追加物品
ケータリング・テイクアウト用備品	ケータリング等に使用する備品類	弁当容器・紙袋・クロス類・造花等装飾品・大型シルバー皿（小判・丸）・飾り台 等
衛生用消耗品	衛生に関する消耗品	ペーパータオル・衛生エンボス手袋・消毒液類・タオル・布巾 等
調理消耗品	調理において使用する消耗品	ラップ／ホイル類・タッパ等の容器類等
利用者用消耗品	利用者が使用する消耗品	紙ナプキン・楊枝・割り箸 等
清掃用具類全般	清掃を行うにあたり使用する物	掃除機・モップ・ほうき・洗剤 等
案内看板	店舗名等を掲示する物	立て看板・ラッピング 等
サンプルケース等	サンプルの料理等の案内をするための物	サンプルケース・ボード 等
事務器具類	事務所にて使用する事務用品	サンプルケース・ボード 等