

IGES食堂運營業務 募集要領

2020年4月

公益財団法人地球環境戦略研究機関

IGES食堂運營業務 募集要領

1. 目的

公益財団法人地球環境戦略研究機関(以下 IGES)の葉山本部施設内に設置されている食堂施設(以下「食堂」)は、近隣に日常の食事のための商業施設等がないことから、葉山本部に勤務する職員の福利厚生のために重要な役割を担っている。また、食堂は、IGES において多様な国籍の職員や訪問者、本部の宿泊施設利用者(インターン等)が利用するため、宗教上の制限などを考慮した食事と、本部で開催される会議等への出席者に対し、必要に応じ、ケータリング(コーヒー、昼食、レセプション等)を提供できることが必要になっている。さらに、より良質で廉価な食事を提供する委託業者を選定して財団の健全な経営に資するため、サービスの質及び価格について総合的に評価を行い委託業者を選定する、総合評価方式による入札とした。

2. 食堂運營業務の概要

以下に本業務の概要を示す。業務の詳細については仕様書を参照のこと。

(1)業務の内容

(A) 食堂運営及び売店業務

1 食堂運營業務

- IGES 業務日(毎週月曜日～金曜日、祝祭日、年末年始 6 日間¹を除く)に、朝食、昼食、夕食(完全予約制の弁当形式)を提供する。
- 運営方式は、セミセルフスタイル方式²とする。
- 精算方式については仕様書参照。

2 売店業務

- 無人販売・食券引替制とする。
- カップ麺、菓子、飲料等を販売する。

(B) 付加的業務

- 本部施設で会議等が開催された際の、参加者への昼食やコーヒー、レセプション(ビュッフェスタイルの軽食)の提供
- 上記については、別途個別の注文・精算とする。

(C) 総合管理業務

- 衛生管理・廃棄物処理
- 経営全般(売上管理、食券精算、売上予測、利用者とのコミュニケーション(各種アナウンス、アンケート))
- その他食堂経営に必要な管理業務

(2)委託期間

2020年7月1日 から 2023年6月30日 (3年間)

(3)情報公示期間

2020年5月1日 から 2020年5月15日

3. 提案の概要

(1)名称

IGES食堂運營業務

(2)提案書の内容

以下の事項を提案書の内容とする。

¹ 通常 12/29-1/3 (カレンダーにより異なる年がある)

² 利用者が使用した食器類を返却する。

- 仕様書に基づき、食堂運営における考え方や想定される課題への対応(業務内容、実施体制、提供内容・サービス等)を記述すること。特に、職員による利用の大半を占める昼食の内容(魅力的なメニューや価格、等)や提供方法など、食堂利用者にアピールできる点を提案すること。
- また、本機関業務の特徴として、職員の国内外への出張やテレワークがあり、提供する食事数の変動があることから、利用者へのサービスの維持やフードロス削減への取組等、委託業務実施期間中に実施可能な工夫等について、食堂経営者の観点から積極的に提案すること。
- 調理責任者、栄養管理士の氏名、実績等を明記すること。

4. 提案提出参加資格

(1) 本社、支社を問わず「神奈川県入札業者有資格者名簿」に登録され、かつ給食業務委託にてAランクと評価されていること。ただし、類似の業務の受託実績(従業員 150 名程度の社員食堂やレストランの経営等)のある業者についてはこの限りではない。

(2) 事業者は、契約期間において確実に事業を遂行する能力を有し、かつ次に掲げる資格要件をすべて満たすものとする。

- 会社更生法、民事再生法に基づき更生又は再生手続きをしていない者であること。
- 債務の不履行により、所有する資産に対し、仮差押え、保全差押え又は差押えの命令及び競売手続の開始決定を受けている者でないこと。
- 税金を滞納していない者であること。
- 過去 3 年間に於いて、営業停止及びその他の行政処分を受けていないこと。
- 暴力団(暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第 2 条第 2 号に規定する暴団をいう。以下同じ。)でないこと。暴力団又はその構成員(暴力団の構成団体の構成員を含む。以下同じ。)若しくは暴力団の構成員でなくなった日から 5 年を経過しない者の統制の下にないこと。暴力団の構成員又は暴力団の構成員でなくなった日から 5 年を経過しない者を役員に含まないこと。
- 営業に関し、法律上必要とされる資格・免許を有する者を従事させることができること。
- 食中毒等事故の場合、事業者の責任において即刻対応ができ、かつ相応の補償ができること。

5. 提案提出手続き

(1) 提出書類

1 提案書

- 提案内容:3.(2) 及び仕様書に沿って作成。
- 提出部数:代表者印押印のもの1部、写し 2 部(計 3 部)及びPDF形式電子ファイル
- 書式:A4 縦に 20 ページ以内

2 フライヤー

- 上記提案内容のうち、提案するメニューの例については、フライヤー形式で作成し、アピールする点を記載。
- メニュー以外の提案について、補足的な提案をフライヤー形式で提出しても可。
- 提出部数:各 3 部
- 書式A4 縦に 2 ページ以内。写真等を用い、英語併記が望ましい。

3 組織概要

- 会社名、本社所在地、組織図、従業員数、担当部署
- 担当営業所(所在地及び従業員数、担当部署が本社に無い場合)
- 「神奈川県入札業者有資格者名簿」に登録され、かつ給食業務委託にてAランクと

評価されていない場合、営業に関する資格、免許等の写し、食堂を現在運営していることがわかるものを提出。

- 本件類似業務についての実績
- 提出部数 代表者印押印のもの1部、写し2部(計3部)

4 見積書(見積項目)

- 仕様書に基づき、以下の項目について作成する。入札額は、以下(A)及び(C)については、3年間の経費(消費税抜き額)を提示する。
- (A) 食堂運營業務及び売店業務
 - 食堂運營業務及び売店業務に関わる人件費
 - 詳細は仕様書参照。
 - 光熱水費と廃棄物処理費用は、本機関が負担するので積算不要。
 - 食材費は、単価契約とし『標準食材費用×喫食数』による月々の精算とし、また、標準食材費用及び食券価格については提案書及び見積書に提案・記載することとするため入札書(様式1)には記載不要。
- (B) 付加的業務
 - 20人分のコーヒー提供(会議用、セルフサービス)
- (C) 総合管理業務
 - 衛生管理(清掃業務、廃棄物処理と計量含む)
 - 経営全般(売上管理・食券精算、利用者とのコミュニケーション(各種アナウンス、アンケート、売上予測含む))
 - その他必要な業務
- 上記について、「入札書」を作成(書式は様式1)のとおり。
- 提出部数 代表者印押印のもの1通、写し2部、合計3部

(2) 提出期限

2020年5月22日(金)17:00 必着

(3) 提出先

〒240-0115

神奈川県三浦郡葉山町上山口 2108-11

公益財団法人 地球環境戦略研究機関

IGES食堂運營業務委託担当者あて

(4) 提出方法

上記提出先に日本郵便の郵送により提出すること。その他の提出方法では受け付けません。

(5) お問い合わせ

- お問い合わせ方法
本実施要領及びIGES食堂運營業務仕様書の内容に関する問い合わせに限り、電子メールで受け付けます。
- 質問受付期間
2020年4月30日(木) から 2020年5月15日(金)14:00まで
- 回答方法
電子メールにて、質問受付後から 2020年5月11日(月)の間、随時、累積のものもあわせて、質問とその回答を送付します。なお、送信先は、質問受付期間中に問い合わせのあった会社および回答の送付を希望した会社とする。問い合わせ事項がなくても、他社の質問および回答の送付を希望する者はその旨を質問受付期間中に知らせること。
- お問い合わせメールアドレス iges-facility@iges.or.jp

6. 選考方法

(1) 審査委員会

- 審査委員会は、提出された提出書類一式及び提案提出参加資格または食堂経営者としての実績を満たした者が行うプレゼンテーション(及び質疑)に基づき審査を行う。審査は、審査基準(下表)に基づいて行い、最も優れた提案を選定する。(プレゼンテーションの日程等については、別途提案者へ連絡する。)
- 最終選考において、食堂経営の現場へ訪問等を行う可能性がある。

(2) 審査基準

- ①技術評価得点(50点)と②入札額に応じた配点(50点)の合計100点とする。

審査項目	審査の着眼点	配点
参加資格	<ul style="list-style-type: none"> ● 提案実施要領の4. 提案提出参加資格 ● 調理師免許や衛生管理、栄養管理など食堂経営者としての資格 	満たされていない場合は失格
運営体制	<ul style="list-style-type: none"> ● 厨房内及びカフェテリア内の衛生管理について十分な対応がとられているか。 ● 管理栄養士による定期巡回による衛生管理の実施計画があるか。 ● 原料や商品の安全性(原産地情報や冷凍食品の使用に関する情報開示、等)への対応があるか。 ● 廃棄物(特に食物残渣)の削減やエネルギーの効率的利用に対する取り組みがなされているか。 	最大10点(0点の場合は失格)
多様な利用者に対する食事の提供と会議開催への支援	<ul style="list-style-type: none"> ● 国民性や宗教上の制限(ベジタリアンやハラール)やアレルギーに配慮したメニューの提案がされているか。 ● カフェテリア利用者への適温な食事の提供ができるか。 ● メニュー及びカロリーの日英表示かできるか、等。 	10
	<ul style="list-style-type: none"> ● 飽きのこないバラエティーに富んだ昼食のメニューが提案されているか。 ● 低カロリーメニュー等、年齢層を考慮したメニューが提案されているか、等。 	10
	<ul style="list-style-type: none"> ● レセプションへ対応できるか、レセプションにふさわしいメニュー等が提案されているか。 ● 会議開催時のコーヒーまたは紅茶の提供が可能か。また提供価格は妥当か。 ● 来賓にふさわしい昼食メニュー(松花堂弁当等)の提供が可能か。 	5
	<ul style="list-style-type: none"> ● 隣接にスーパー等がないことと、夕食イトイン営業を行わないことを考慮した、売店業務に対する提案がなされているか。 	5
安定した経営と利用者のニーズに応じた柔軟な経営方針	<ul style="list-style-type: none"> ● 標準食材費や食券価格(利用者への提供価格)について、利用者に魅力的な提案がされているか。 ● 職員の出張や休暇による変動に対して柔軟に対応しつつ、どのようにして安定した経営を行うかについて提案されているか(献立の事前提供、日々利用する職員に負担にならない予約制度や提供数を把握・予測するための工夫等) ● 本機関が発行する食券を使用しない精算方法の提案があるか。 ● 顧客アンケートの実施による要望や需要の把握、サービス向上のための提案がされているか、等。 ● 予約やケータリング内容の調整などにおいて英語での対応が可能か。 	10

運営経費	<ul style="list-style-type: none"> ● 運営経費の入札額と予定価格の割合に応じて加点または減点 (1-入札額 / 入札予定価格) / 2 × 100 * 最後の小数点二位にて四捨五入 ● 審査する運営経費(3 か年分)は、入札額(食堂経営・売店運営費及び総合管理費)及び昼食食材費とする。食材費は、提案した昼食用標準食材費に 36,000 を乗じた数(1 か月当り 1,000 食、3 年間)を用いる。 	最大 50 点
------	--	---------

7. 契約

(1) 交渉権者の決定

審査委員会において最も優れた提案を行った者を優先交渉権者として選定する。また、次点交渉権者もあわせて選定する。優先交渉権者は、IGESと提案内容を協議する。ただし、その調整が不調の場合は、合理的な理由があればIGESとの協議の上、次点優先交渉者を食堂運営指定業者とすることもありうる。

結果については、2020年5月29日(金)までに全ての提案者に対して通知する。なお、審査経過に関する質問は一切受け付けない。

(2) 契約の締結

協議が整えば、食堂運営業者となり、IGESと契約手続きを行う。

8. その他

- (1) 提案書の作成・提出、プレゼンテーションへの参加等の、一切の経費は提案者の負担とする。また、提出書類は返却しない。
- (2) 本業務における提案に加えて、更なる専門業者としての知見から本機関にプラスアルファとなるような追加的な提案がある場合は、提案書においてその旨を説明するとともに、見積書については、追加的な提案に対応するものがわかるように示す事。
- (3) 提案に関する提出書類の変更、差し替え、及び再提出は認めない。
- (4) 提案者は、業務で得られた情報について正当な目的のみに使用する事とし、第三者への開示、提出をしてはならない。
- (5) 次の場合は、応募を無効あるいは運営候補者としての決定を取り消し、次点者を運営候補者として運営協議を行う場合がある。
 - 提出期限を過ぎて提出された応募、虚偽記載がある応募。
 - 審査委員又はその関係者に接触を求めると、評価の公平性を害する行為を行ったとき。
 - 運営候補者の決定から委託契約の締結までの間に、運営候補者の諸般の事情・変化等により、企画提案した事業の運営が確実に履行できないと判断されたとき。
 - 著しく社会的信用を損なう行為等により、運営候補者としてふさわしくないと判断されたとき。
 - 運営候補者が、事業者の資格要件に適合しなくなったとき。

(様式 1)

入 札 書

公益財団法人地球環境戦略研究機関

理事長 武内 和彦 あて

入札件名	
------	--

上記入札件名につき仕様書を熟覧のうえ入札します。

A 食堂運營業務及 び売店業務	億		百万			千			
C 総合管理業務									
合計入札価格									

(金額はアラビア数字で記入し、頭書に¥を付記すること。)

(税抜)

B 付加的業務	億		百万			千			
---------	---	--	----	--	--	---	--	--	--

(金額はアラビア数字で記入し、頭書に¥を付記すること。)

(税抜)

年 月 日

住 所

商号又は名称

代 表 者 名

印

連絡先 (メールアドレス)

IGES 食堂運營業務 仕様書

2020 年 4 月
公益財団法人地球環境戦略研究機関

1. 業務名

IGES食堂運営業務

2. 目的、業務の概要、契約期間、事業実施場所

別紙募集要領のとおり

3. 食堂運営における考え方と課題

- 国民性や宗教上の制限、アレルギー、年齢層等に配慮しつつ、日々利用する職員等に対して飽きることのない魅力的なメニューをどのように提供するか。
- 近隣に、スーパー等の商業施設がないところにおいて、安心して廉価な食堂サービス(特に、サービスの大半を占める昼食)をどのように提供するか。また、併設の簡易売店についてどのように運営するか。
- 職員の国内外への出張やテレワークによる食事数の変動がある中で、利用者へのサービスの維持しつつ、どのようにして安定した経営を行うか。
- 利用者の要望やニーズをどのように把握して、どのように応えてサービスや、満足度の向上、利用者の増加を図るか。
- また、付加的業務として、会議出席者への飲食のサービスが可能であるか。
- 全体(厨房・イートインスペース等)の衛生管理やフードロス削減に対しどのように取り組むか。

4. 業務内容

(A) 食堂運営及び売店業務

1 食堂運営業務

IGES 業務日に、朝食、昼食、夕食を、IGES が発行する食券と引き換えに提供(現行(※))。提供形式はセミセルフスタイル方式とする。

- a 朝食は1種類とし、毎日メニューを変えること。
- b 昼食は定食形式(主菜1品、副菜1品、主食、汁物等)とし、主菜は2品以上、副菜は2品以上から選択できるようにする。料理は適温で提供すること。
- c 国民性や宗教上の制限がある利用者に配慮した限定メニューや利用者の年齢層や栄養のバランスに配慮したメニューを提供し、メニューにカロリー数、アレルギーなどを表示すること(日英)。
- d 夕食のイートイン営業(主に宿泊施設利用の職員やインターンが利用)は行わないが、弁当(事前予約制)や簡易な軽食(おにぎり、唐揚げなど)の提供が行えること。
- e 利用者の求める食事量の調整については適宜可能な範囲で応じること。
- f 利用者からの要望や改善に対して誠意をもって対応すること。
- g (※)本機関が発行する食券(IGES の経理が職員に販売)を使用しない優良な精算方法の提案があれば考慮する。

2 売店業務

場所 : 食堂内(一部スペースを利用)
取扱品目 : カップ麺、菓子、飲料、アイスクリーム等
販売形態 : 無人販売、食券引替制

3 営業時間

IGES 業務日の以下の時間帯において食事又は弁当・軽食を提供する。

【朝食】 8:00～10:00
【昼食】 11:45 - 13:15(ラストオーダー)、13:30 閉店
【夕食】 14:00～ (弁当の提供)

- 所定の場所・方法による予約者への受け渡し

- 事前予約による注文方式
- 予約時間は、弁当は前日昼食提供終了時間までに、簡易な軽食は当日昼食提供終了時間まで、を想定。

【売店】 8時～18時まで

(B) 付加的業務

- 1 会議用飲料の提供(参加者へのコーヒー・紅茶等のセルフサービスでの提供)
- 2 レセプションの料理、飲み物の提供
(年数回、概ね夕方 18:00 から 20:00 頃に実施、20～50 人程度)
※レセプションの形態として
 - 職員向けに食堂内で行うカジュアルな小規模なケース(立食形式)
 - 招聘者を含むややフォーマルな形式で、会場も館内アトリウム等を使用するケース(立食形式)
- 3 その他、会議開催時の招聘者への飲料、昼食(弁当を含む)の提供(要望があった場合)

(C) 総合管理業務

- 1 衛生管理・廃棄物処理
 - 食品衛生法に基づく営業許可の申請、その他法令が定める官公署への申請・届出等については、全て受託者の責任と負担において行うこと。
 - 仕入物流時より、HACCP 等の基準に基づく衛生管理・温度管理を実施し、食材の在庫管理・調理加工・製品保管に至るまで徹底した安全衛生管理を行うこと。
 - 衛生管理等の指導を、管理栄養士が定期巡回にて行い、HACCP 等の基準に基づく安全衛生管理の確立した食堂運営の維持に努めること。
 - 清掃及び害虫駆除等を行い、衛生管理と感染予防に十分注意を払うこと。また、食品衛生法及び関係法令等を遵守し、法定の期間ごとに行うこと。雑排水槽(グリーストラップ)の清掃は、日常的管理として毎日 1 回以上、グリーストラップ内部の残渣物や浮遊物(油脂分)を除去し、封水を確認すること。
 - 食品衛生上の問題等が発生した場合は、直ちに県に報告の上、全て受託者の責任と負担において対処すること。
 - 廃棄物等の処分運営により発生する廃棄物(雑排水槽清掃に伴って発生する産業廃棄物を含む)の処分については、全て受託者の責任と負担において行わなければならない。
 - 有害物質の放出を抑制または廃止し、特に食物残渣の削減に努めること。また、国や県が推進するプラスチックゴミ削減に関する取り組みや本機関が実施するエコアクション(エコアクション21 認証)に協力すること(廃棄量の計測や削減行動等)。
 - IGES 葉山本部施設運営管理受託者と連携したエネルギーの効率的利用に努めること。
- 2 経営
 - 売上管理、食券精算を遅延なく実施して報告すること。
 - 予約や食事提供時等に、利用者と必要最低限のコミュニケーションが取れること(日英)。利用者への各種アナウンス、アンケート実施が実施できること(英語で対応できればなお可)
 - 売上予測等により経営の安定化を図ること。利用者の要望やニーズを把握してサービスや満足度の向上、利用者の増加を図ること。安心で廉価な食堂サービス(特に、サービスの大半を占める昼食)に努めること。
- 3 厨房設備の使用・管理
 - 食堂責任者は厨房内設備の機器異常検知と予防保全に努めること。
 - 法令を遵守した点検を行うこと。

- 厨房設備機器の故障については食堂運営業者が対応を行う。有償での修理対応が必要な場合は迅速に IGES 施設担当者と連携をし、修理の実施に向けて協力をすること。
- 食堂業務に関わる施設、施設サービス(照明・電力・ガス・水・給湯・排水)で異常が出た場合は、施設運営管理受託者との密な連携をとり、施設運営管理受託者が実施する迅速な応急処置及び根本解決に協力すること。

4その他食堂経営に必要な管理業務を IGES 施設担当と相談して実施すること。

5. 経費負担、経営費用の精算、等

1. 経費負担

- 光熱水費は本機関が負担するものとする。(本機関が電気、ガス、水道の供給事業者への支払う。)
- 廃棄物処理費用についても本機関が負担するものとする。(本機関が本機関と契約の有る産業廃棄物収集運搬事業者への支払う。)

2. 経営費用の精算

- 通常の経営費用は、総合管理業務費、食堂運営業務・売店業務の区分とする。
- 食堂運営業務における提供した食材費に係る精算は単価契約とし、「標準食材費用」に「喫食数」を乗じた額とし、毎月精算する。「喫食数」は、利用者が食堂に持参した食券の数とし(※)、受託者はこれを回収・保管し、精算時に提出する。(※現行の方法、本機関が発行する食券(IGES の経理が職員に販売)を使用しない優良な精算方法の提案があれば考慮する。)
- 受託者が仕入れる食材費の総額は、IGES に請求する標準食材費用総額に対し、100%から95%の範囲とすること。(上記の食券とは分けて管理すること。)
- 売店業務についても、回収した食券をもとに精算する。
- 追加的業務については、基本、別途の精算とし、その他の詳細については、契約時に決定する。

3. 食事の標準食材費用と職員への提供価格(食券価格)

経営者の創意工夫により利用者数を維持・増加させるよう、標準食材費用と食券価格を提案すること。現行の実績は下表のとおりで、提案する「標準食材費」は下表の単価を上限とする。

(参考)標準食材費及び食券価格の実績(2019年度)

	標準食材費用(1食あたり)	食券価格(1食あたり)
【朝食】	300円	300円
【昼食】	400円	560円
【夕食】弁当	400円	400円

その他の情報は別紙のとおり。

(以上)

(別紙)

1. 2018 年度から直近における利用実績

2018 年度	朝食	昼食	夕食	合計
7 月	0	1059	1	1060
8 月	0	1156	7	1163
9 月	3	901	3	907
10 月	1	944	0	945
11 月	5	985	2	992
12 月	2	724	1	727
1 月	0	900	2	902
2 月	0	896	0	896
3 月	0	928	0	928
4 月	4	1010	3	1,017
5 月	6	859	3	868
6 月	0	953	4	957
年間合計	21	11,315	26	11,988

2019 年度	朝食	昼食	夕食	合計
7 月	1	1081	2	1060
8 月	0	970	1	1163
9 月	3	841	1	907
10 月	0	1007	1	945
11 月	1	956	1	992
12 月	1	866	0	727
1 月	0	948	0	902
2 月	4	861	1	896
3 月	1	942	4	928

2. 会議等におけるコーヒーサービス実績

2018 年 8 月…1 回

2018 年 9 月…2 回

2018 年 10 月…1 回

2019 年 2 月…1 回

2019 年 3 月…1 回

2019 年 5 月…1 回

2019年 8月…1回
 2019年 9月…1回
 2019年 10月…3回
 2019年 11月…3回
 2020年 1月…3回

3. 会議開催時におけるレセプションまたはランチ対応の実績

2018年 7月…3回 (20名規模)
 2018年 8月…2回 (25名規模)
 2018年 12月…1回 (15名規模)
 2019年 2月…1回 (30名規模)
 2019年 4月…1回 (25名規模)
 2019年 6月…1回 (20名規模)
 2019年 7月…1回 (20名規模)
 2019年 8月…1回 (30名規模)
 2019年 9月…1回 (30名規模)
 2019年 10月…1回 (20名規模)
 2019年 12月…1回 (20名規模)
 2020年 1月…1回 (35名規模)

4. 職員の数(食堂のある葉山本部役員・所属職員等の数、2020年4月現在)

日本人職員等:111名、外国人職員等30名 計141名

5. 食堂からの廃棄物(生ゴミ)の排出量(2018年度実績)

2018年度	生ゴミの排出量 (単位 Kg)
7月	106.1
8月	121.5
9月	75
10月	142.3
11月	90.8
12月	49.9
1月	65.3
2月	51.7
3月	70.1
4月	77.4
5月	84.2
6月	93.8
年間合計	1,028.1

6. 厨房設備機器一覧

検食用冷凍庫 476*553*1155 SCR-T117A	1台
冷凍庫 ① 1200*800*1950 FRF1280K13	1台
冷蔵庫 ① 1790*800*1950 FR1880K1	1台
冷蔵庫 ② ホシザキ HR-75H	1台
殺菌庫 600*500*1030 FSCD605D	1台
2槽シンク 1,500*750*850	1台
台下戸棚①(上棚付き) 1500*750*850	1台
台下戸棚② 1800*750*850	1台
シンク付き台 1200*750*850	1台
ガス炊飯器(10リットル) 525*481*434 RR-50SI	2台
ガスフライヤー(18リットル) 450*600*850 FGF18FA	1台
ガステーブル(全面5穂)	1台
コンビオープン 902*773*832 FCCP6	1台
シンク付き台 1200*600*850	1台
ガスゆで面器(4デボ)	1台
フードフォーマー 6.5L ポット2ヶ所 FFW3555G	1台
ショーケースユニット(パススルー方式)	1台
ウォーマーテーブル(ホテルパン仕様品付き)	1台
ライスウォーマー(8リットル) THS-C80	1台
フードウォーマー FFW3565B ホテルパン1/2サイズ2個付き	1台
トレイディスペンサー(80~100枚) 470*550*892 FTMC8B	1台
サラダバー 1500*900*850	1台
コーヒーメーカー(80杯/h) KW-12	1台
オーガナイザー(2段3列6ヶ入り) 600R	1台
サービステーブル 1600*600*850	1台
ティーサーバー 給茶機375 冷水96杯	1台
ソイルドテーブル 1800*750*850	1台
ボックスタイプ 洗浄機(60ラック/h)	1台
クリーンテーブル 1200*750*850	1台
アイスメーカー 633*455*800	1台
消毒保管庫(15カゴ用カゴ付き) 1300*550*1900	1台
返却棚 1600*500*1段	1台
シェルフ(ベンチ4段NSL仕様) CSU41607V	1台
台① 500*750*850	1台
台② 900*600*850	1台
台③ 1000*600*600	1台
台④ 変形*750*850	1台

7. 喫食者席数・・・64 席

カフェテリア及び厨房全体図

(参考③) カフェテリア 厨房 全体図

2019/8/10

