

大磯港賑わい創出施設指定管理業務仕様書

大磯港賑わい創出施設の維持管理及び運営を指定管理者が行うに当たり、その指定管理業務について、「大磯港賑わい創出施設指定管理者募集要項」の「4 業務の範囲」に記載した「大磯港賑わい創出施設指定管理業務仕様書」として、次のとおり定める。

1 大磯港賑わい創出施設（以下「本施設」という。）の基本的な考え方

本施設は、大磯を訪れた人の憩いの場、くつろげる場となり、女性や子ども等にも優しいユニバーサルデザインを考慮した、全ての人が安心して楽しめる施設の管理運営を目指す。

また、地域の人々、大磯近郊の人々が普段使いができ、何度も訪れたいくなるような施設、さらに多くの人々が訪れてもらえるような施設運営を目的とし、以下の業務内容を踏まえた管理運営を行うものとする。

指定管理者は、この基本的な考え方に沿った運営を行うものとする。

2 管理の基準

(1) 休館日及び開館時間

ア 休館日：無休とする

イ 開館時間：午前9時から午後9時まで

(2) 休館日及び開館時間の変更

指定管理者は、本施設の指定管理業務の実施に当たり、必要があると認めるときは、大磯町長（以下「町長」という。）の承認を受けて、休館日及び開館時間を変更することができる。

3 法令、条例等の遵守

指定管理業務の実施に当たっては、以下の法令、条例等の内容を理解の上、遵守してください。

(1) 地方自治法その他の行政関連法規

(2) 大磯港賑わい創出施設の設置、管理等に関する条例（以下「条例」といいます。）及び大磯港賑わい創出施設の設置、管理等に関する条例施行規則（平成29年大磯町規則第18号）

(3) 個人情報保護に関する法律（平成15年法律第57号）

(4) 労働基準法（昭和22年法律第49号）その他の労働関係法規

(5) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の食品衛生に関する法規

(6) 消防法（昭和22年法律第186号）

(7) 水道法（昭和32年法律第177号）

(8) その他関連法令、条例等

4 中間評価

大磯町（以下「町」という。）は、指定管理期間の1年経過ごとに指定管理者からの事業報告書に基づき、所管課による評価を行うとともに、2年経過後に「大磯町指定管理者候補者選定等委員会」を開催し、中間評価を行い、改善すべき点があれば業務改善の指導を行うことができる。

また、業務改善が行われない場合には、指定管理者の管理の業務停止及び指定の取消しを行うことができる。

5 業務内容

(1) 条例第4条に掲げる事業の実施に関する業務

ア 港湾利用者等への交流及び休憩の場の提供

様々な利用者の視点から物事を捉え、利用者の増進を図ること。また、施設の運営管理を適切に行うこと。

(ア) 管理責任者の設置

本施設の管理責任者（以下「責任者」という。）を定め、適切な運営管理業務を行うものとし、利用者の安全確保に努めること。

また、責任者は原則として、本施設に常駐するものとするが、責任者の代行として、その他の者を置く場合には、事前に町長の承認を得た上で、緊急の事態が生じた時に責任者への連絡及び迅速に対応ができる体制を整えること。

(イ) 受付業務

a 常時受付従事人数は、原則1人以上とする（他の業務に従事する者に兼務させることができる。）。

b 利用者が行う諸手続については、必要な助言を行うこと。

c 利用者が円滑に利用できるよう、必要な準備等を行うこと。

d 電話等の問合せについては、適切に対応すること。

e 利用者、住民等から苦情があったときは、適切に対応すること。この場合において、速やかに苦情の内容を町長へ報告すること。

f 本施設の利用促進を図ること。

イ 地域農水産物等の宣伝及び販売、飲食物その他の物品の販売

(ア) 生産管理の管理・指導を図り、安心安全かつ新鮮な商品の提供を基本とすること。

(イ) 商品の陳列、展示に注意を払い、定期的に工夫を凝らした並びや配列とし、清潔感をもって商品を見やすく陳列するよう努めること。

(ウ) 陳列された商品に品切れが生じないよう出品者への連絡及び調整に努めること。

(エ) 地元で水揚げ、生産された農水産物及び加工品等が揃えられるよう努力するとともに、水揚げ状況や気象状況から地元産の取扱いが困難な場合は、消費者ニー

ズを踏まえ、近隣他産地からの調達を含め品揃えの確保に努力し、食をはじめとした地域の魅力を積極的にPRするよう努めること。

- (4) 地元の水産物や農産物を活用した新たな特産品の開発等により、利用者の増進を図ること。
- (5) 地元の食材を活かせるような新たな特産品の開発等を行う際には、町内の漁業者、農業者及び商業者（以下「町内事業者等」という。）並びに関係団体と連携を図ること。
- (6) 指定管理者は、地域農水産物等物品販売施設について、別の事業者と契約し、運営を行わせることができる。この場合において、指定管理者は、事業者の運営管理を徹底し、本施設の基本的な考え方に沿った運営を行わせること。
- (7) 町内事業者等の確保・拡大及び販売手数料の設定等に当たっては、町内事業者等に配慮したものとなるよう努めること。

ウ 飲食の提供

- (7) 地元の水産物や農産物を活用したメニュー開発等により、利用者の増進を図ること。
- (8) 地元の食材を活かせるようメニュー開発等を行う際は、町内事業者及び関係団体と連携を図ること。
- (9) 食中毒等が生じないように、衛生管理を徹底すること。
- (8) 指定管理者は、飲食提供施設について、別の事業者と契約し、運営を行わせることができる。ただし、その場合、指定管理者は事業者の運営管理を徹底し、施設の基本的な考え方に沿った運営を行わせること。

エ 観光、地域情報及び港湾情報の提供

- (7) 町内の各種観光パンフレット等を展示及び配布すること。
- (8) 周辺地域で開催されるイベント情報及び地域情報を提供すること。
- (9) 港湾に関する情報を収集し、及び提供すること。
- (8) 情報の提供に当たっては、町、町内各施設及び関係機関と連携して行うこと。

オ その他

指定管理者は、本施設及びみなとオアシスエリアを中心とした町内全域において、自主事業としてイベント等を実施することができる。なお、実施に当たっては、次の事項に留意すること。

- (7) 事業の企画に当たっては、交流人口の拡大、観光の振興を通じた地域の活性化が図られる内容とすること。
- (8) 事業の実施に当たっては、綿密に調整を行い、近隣住民の迷惑にならないように留意し、一般利用者及び漁業者の妨げにならないよう留意すること。
- (9) 事業の実施に当たっては、事業計画書等を作成し、事前に町と協議を行い、町長の承諾を得て実施すること。ただし、県有財産である港湾及び海岸において事業を実施する場合においては、神奈川県から許可を得るために必要な資料を作成し、必要な手続を行うこと。

- (エ) 事業の実施に係る経費は、指定管理者が負担し、事業の実施により収益が発生した場合は、指定管理者の収入とする。
- (2) 本施設の利用の承認に関する業務
 - ア 本施設の利用承認に当たり公平性を確保すること。
 - イ 本施設の利用承認申請を受けた場合において、その利用を承認するときは賑わい創出施設利用承認書により、その利用を承認しないときはその旨を書面により申請者に通知すること。
 - ウ 本施設の利用の承認を取り消すときは、その利用の承認を受けたものに通知すること。
 - エ 本施設の利用承認に係る施設の利用状況をまとめた台帳を作成すること。
- (3) 本施設の利用に係る料金（以下「利用料金」という。）の收受、減免及び還付に関する業務
 - ア 利用料金の收受
 - (ア) 本施設を利用する者から利用料金を收受すること。この場合において利用料金の額は、条例に定める額を超えない範囲内で、指定管理者が町長の承認を得て定めるものとする。
 - (イ) 利用料金は、原則として、本施設の利用の承認の際に收受すること。
 - イ 利用料金の減免
 - 町長の承認を得て定めた基準により、利用料金を減額し、又は免除することができる。
 - ウ 利用料金の還付
 - 既納の利用料金は、還付しない。ただし、指定管理者は、必要があると認めるときは、町長の承認を得て定めた基準により、その全部又は一部を還付することができる。
 - エ 利用料金は、指定管理者の収入とする。
- (4) 本施設の維持管理に関する業務
 - 利用者が安全で安心して快適に利用できるように、常に施設全体を適切に保つこと。
 - ア 原則、本施設内（トイレを含む施設内全域）を毎日清掃し、年に2回の床清掃及び年4回のガラス清掃を実施すること。衛生管理に十分配慮し、常に快適な利用ができる状態の保持に努めること。
 - イ トイレの清掃は、1日1回以上（土日祝日及び繁忙期は、2回以上）行うものとし、衛生陶器類、床及び壁清掃、ドア拭き清掃、トイレ回り掃き清掃、ごみ箱等の片付けを行うこと。また、適宜点検を行い、必要に応じて清掃、トイレトペーパーの補充等を行うこと。
 - ウ 機械警備システムや防犯カメラ等の防犯設備を設置し、本施設及び本施設内の物品の火災及び盗難を防止するとともにその他の異常事態を排除し、本施設及び本施設内の物品の保全を図ること。

エ 別表1に定める以下の設備について、法定点検を含む定期的な点検を実施するほか、日常的に点検を行うこと。

- (ア) 空調設備
- (イ) 自動ドア
- (ウ) 昇降機
- (エ) 消防用設備

オ 本施設及び備品等の維持管理に係る修繕（本施設の劣化、損傷部分又は性能を利用し支障のない程度まで回復させることをいう。）は、指定管理者の負担により実施するものとする。ただし、1件10万円以上の修繕は、原則として町が実施するものとする。

カ 5(4)オの規定に関わらず、指定管理者の申出により本施設の性能を向上させる目的で行う改修、改造、改装及び備品等の更新については、町において国の補助金による制限や関係法令等の規定を確認した上で、町長の承認を受け、指定管理者の負担により実施できるものとする。

(5) その他の業務

ア 本施設全般の運営業務

- (ア) 本施設の開錠及び施錠を行うこと。
- (イ) 本施設内の案内を行うこと。
- (ウ) 本施設内の危険行為の防止を行うこと。
- (エ) 本施設内にAED（自動体外式除細動器）を備えること。
- (オ) その他指定管理業務の遂行上必要な業務を行うこと。

イ 広報に関する業務

指定管理者は、情報提供やイベントなどを紹介するパソコン及びスマートフォン対応のホームページやチラシ等を作成し、本施設及び5(1)エに掲げる情報について、積極的に広く周知を図ること。

ウ 報告書等の作成

- (ア) 出勤簿及び管理日報を作成すること。
- (イ) 毎月苦情・要望をまとめた書類を作成し、翌月の10日までに町へ提出すること。
- (ウ) 毎月の施設利用者数、利用料金収入の実績等をまとめた利用状況報告書を作成し、翌月の10日までに町へ報告すること。

エ 事業計画書の作成

次年度の事業計画書及び収支計画書を9月末日までに町に提出すること。

オ 事業報告書の作成

- (ア) 毎年度4月20日までに、前年度の管理業務の実施状況、利用状況、利用料金収入の実績（減免の実績を含む。）、管理経費等の収支状況等からなる事業報告書を作成し、町に提出すること。
- (イ) 収支に関する帳票その他管理業務に係る記録を整備し、常に経理状況を明らかにしておくとともに、町が必要と認めるときは、その状況を町に報告すること。

(ウ) 四半期ごとに事業進捗状況報告書を作成し、4～6月分、7～9月分、10～12月分、1～3月分をそれぞれ7月、10月、1月、4月の各月20日までに提出すること。

カ 防犯等の対策

(ア) 不審物等を発見したときは、町をはじめ関係機関に連絡し、指示に従うこと。

(イ) 防災対応マニュアルを作成し、町に提出すること。

(ウ) 消防法（昭和23年法律第186号）に基づき、防火管理者を選任し、消防計画の作成、避難訓練の実施や消火活動上必要な施設の点検、整備を行う等、必要な措置を講ずること。

キ 拾得物の取扱い

拾得物は、拾得物台帳を作成し、適正に保管・管理するとともに、所轄の警察署に届けること。

ク 書類の管理

業務に関する一切の書類については、町の指示に従い、適正に管理すること。

ケ 利用者アンケート等

利用者へのアンケート調査を実施し、その結果及び業務改善への反映状況について、町に報告すること。

コ 指定管理期間終了後の引継事務

(ア) 指定管理者は、指定管理期間終了時に引継書を作成し、次期指定管理者又は町が円滑かつ支障なく本施設の業務を遂行できるよう、引継ぎを行うこと。

(イ) 指定管理期間終了後又は指定の取消し等により次期指定管理者へ業務を引き継ぐ際は、円滑な引継ぎに協力するとともに、必要書類等を遅滞なく提供すること。特に地域交流施設の利用の承認に関しては、遺漏がないよう十分留意すること。

(ウ) 指定管理期間が満了したとき（継続して指定管理者に指定された場合を除く。）又は指定が取り消されたときは、町と協議を行い、必要な場合には速やかに原状回復すること。

6 備品等の取扱い

(1) 備品等の整理

ア 町が用意する備品は、別表「大磯港賑わい交流施設備品台帳」のとおりとし、指定管理者はそれらが無償で使用することができる。ただし、指定管理者の要望により標準グレードを大きく上回る仕様の備品を設置する場合は、協議を行い指定管理者の負担とする場合がある。

イ 町が用意する備品以外は、指定管理者の負担で調達するものとする。

ウ 指定管理者が自主事業やサービス向上のため自らの負担と責任において購入又は調達する備品の所有権は、指定管理者に帰属するものとする。

(2) 備品等の管理

指定管理者は、備品台帳を作成するとともに、備品等の点検・保守を行い、適正な管理を行うこと。

7 その他

(1) 遵守事項

ア 指定管理業務実施時の安全管理を徹底すること。

イ 指定管理業務上、指定管理業務従事者の故意又は過失により発生した損害（第三者に及ぼした被害を含む。）については、指定管理者の責任において処理し、その損害を賠償すること。この場合において、施設又は設備に損害を生じたときは、指定管理者の責任において原状に回復すること。

ウ 施設内での事故に対応することのできる損害賠償保険に加入すること。ただし、建物に係る火災保険については、町が加入する。

エ 指定管理業務実施に当たり、施設の備付けの物品等（倉庫の鍵等を含む。）を使用するときは、所有者を明確にし、責任を持って管理すること。

オ 施設が損傷する恐れがある場合等、施設維持の上で必要な事態が生じたときは、応急の措置をし、速やかに町長に報告すること。

カ 指定管理業務に係る事業の実施については、環境負荷の軽減の観点から、可能な限り光熱水費等の削減及び廃棄物の減量化・資源化に努めること。

キ 指定管理業務実施に伴い、発生した廃棄物等は、町指定によるごみの分別方法に従い分別し、適正に処理すること。

ク 指定管理業務従事者に対する社会保険等は、指定管理者の責任において加入すること。

ケ その他各仕様の記載事項を遵守すること。

(2) 緊急時の対応

ア 事故や災害時など、緊急事態の発生に備え、町をはじめ、警察署、消防署等の関係機関への連絡体制など、迅速に対応できる体制を確立し、緊急連絡網等を作成すること。

イ 災害発生時は、指定管理者が作成した防災対応マニュアルに則り、利用者の安全を確保し、迅速かつ的確に避難誘導を行うこと。

ウ 事故発生時には、状況に応じて被害者の救済を行い、町をはじめ、警察署、消防署等の関係機関に連絡するなど、迅速に対応すること。

エ 事故や災害の発生時には、指定管理者は、速やかに報告書を町に提出すること。

(3) その他

この仕様書に記載のない事項については、町と協議し、決定すること。

点検設備一覧 ※ 令和 7 年 6 月 20 日 (金) 赤字のとおり修正

項目	設備内容							点検回数等																																																
空調	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室外機 <table border="1" data-bbox="371 320 1599 788"> <thead> <tr> <th data-bbox="371 320 741 459" rowspan="2">形式</th> <th colspan="2" data-bbox="748 320 936 411">機器能力 【kW】</th> <th data-bbox="943 320 1106 459" rowspan="2">圧縮機出力 【kW】</th> <th data-bbox="1113 320 1196 459" rowspan="2">台数</th> <th data-bbox="1202 320 1464 459" rowspan="2">製品型式</th> <th data-bbox="1471 320 1599 459" rowspan="2">点検 種別</th> </tr> <tr> <th data-bbox="748 416 846 459">冷房</th> <th data-bbox="846 416 936 459">暖房</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="371 464 741 555">寒冷ヒートポンプ冷暖同時 マルチ形</td> <td data-bbox="748 464 846 555">45.0</td> <td data-bbox="846 464 936 555">50.0</td> <td data-bbox="943 464 1106 555">5.43×2</td> <td data-bbox="1113 464 1196 555">2</td> <td data-bbox="1202 464 1464 555">RAS-AP450SS1 (J)</td> <td data-bbox="1471 464 1599 555">定期</td> </tr> <tr> <td data-bbox="371 560 741 699" rowspan="3">寒冷ヒートポンプ冷暖切替 シングル</td> <td data-bbox="748 560 846 603">3.6</td> <td data-bbox="846 560 936 603">4.0</td> <td data-bbox="943 560 1106 603">0.55</td> <td data-bbox="1113 560 1196 603">1</td> <td data-bbox="1202 560 1464 603">RAS-GP40RSHJ1 (J)</td> <td data-bbox="1471 560 1599 603">簡易</td> </tr> <tr> <td data-bbox="748 608 846 651">12.5</td> <td data-bbox="846 608 936 651">14.0</td> <td data-bbox="943 608 1106 651">3.0</td> <td data-bbox="1113 608 1196 651">1</td> <td data-bbox="1202 608 1464 651">RAS-GP140RSH1 (J)</td> <td data-bbox="1471 608 1599 651">簡易</td> </tr> <tr> <td data-bbox="748 655 846 699">7.1</td> <td data-bbox="846 655 936 699">8.0</td> <td data-bbox="943 655 1106 699">1.6</td> <td data-bbox="1113 655 1196 699">1</td> <td data-bbox="1202 655 1464 699">RAS-GP80RS1 (J)</td> <td data-bbox="1471 655 1599 699">簡易</td> </tr> <tr> <td data-bbox="371 703 741 788" rowspan="2">寒冷ヒートポンプ冷暖同時 ツイン</td> <td data-bbox="748 703 846 746">14.0</td> <td data-bbox="846 703 936 746">16.0</td> <td data-bbox="943 703 1106 746">3.45</td> <td data-bbox="1113 703 1196 746">1</td> <td data-bbox="1202 703 1464 746">RAS-GP160RGH1 (J)</td> <td data-bbox="1471 703 1599 746">簡易</td> </tr> <tr> <td data-bbox="748 751 846 788">56.0</td> <td data-bbox="846 751 936 788">63.0</td> <td data-bbox="943 751 1106 788">5.8</td> <td data-bbox="1113 751 1196 788">1</td> <td data-bbox="1202 751 1464 788">RAS-AP280SH3 (J)</td> <td data-bbox="1471 751 1599 788">簡易</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・ その他室内機 							形式	機器能力 【kW】		圧縮機出力 【kW】	台数	製品型式	点検 種別	冷房	暖房	寒冷ヒートポンプ冷暖同時 マルチ形	45.0	50.0	5.43×2	2	RAS-AP450SS1 (J)	定期	寒冷ヒートポンプ冷暖切替 シングル	3.6	4.0	0.55	1	RAS-GP40RSHJ1 (J)	簡易	12.5	14.0	3.0	1	RAS-GP140RSH1 (J)	簡易	7.1	8.0	1.6	1	RAS-GP80RS1 (J)	簡易	寒冷ヒートポンプ冷暖同時 ツイン	14.0	16.0	3.45	1	RAS-GP160RGH1 (J)	簡易	56.0	63.0	5.8	1	RAS-AP280SH3 (J)	簡易	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室外機 定期点検：3年に1回以上 簡易点検：3カ月に1回 ・ 室内機：随時
形式	機器能力 【kW】		圧縮機出力 【kW】	台数	製品型式	点検 種別																																																		
	冷房	暖房																																																						
寒冷ヒートポンプ冷暖同時 マルチ形	45.0	50.0	5.43×2	2	RAS-AP450SS1 (J)	定期																																																		
寒冷ヒートポンプ冷暖切替 シングル	3.6	4.0	0.55	1	RAS-GP40RSHJ1 (J)	簡易																																																		
	12.5	14.0	3.0	1	RAS-GP140RSH1 (J)	簡易																																																		
	7.1	8.0	1.6	1	RAS-GP80RS1 (J)	簡易																																																		
寒冷ヒートポンプ冷暖同時 ツイン	14.0	16.0	3.45	1	RAS-GP160RGH1 (J)	簡易																																																		
	56.0	63.0	5.8	1	RAS-AP280SH3 (J)	簡易																																																		
自動ドア	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1階エントランスホール (引分け) ・ 2階レストラン前ロビーエントランス (片引き) 							定期点検：年1回以上 日常点検：随時																																																
昇降機	<ul style="list-style-type: none"> ・ 種類：建築設備 ・ 種別：エレベーター ・ 駆動方式：ロープ式 ・ 用途等：乗用 ・ 電動機の定格容量：2.3kW ・ 定格速度：45m/min ・ 積載量：450kg ・ 定員：6人 ・ 停止階：1・2階 ・ 製造者名：三菱電機株式会社 							<ul style="list-style-type: none"> ・ 法定点検：年1回 ・ 定期点検：年4回 ・ 遠隔監視：1日24時間 1年365日電話回線 ・ 書類作成及び県知事への報告 																																																
消防用設備	【用途】16項イ							<ul style="list-style-type: none"> ・ 総合点検：年1回 																																																

<ul style="list-style-type: none"> • 消火器具 粉末消火器：5本 • 自動火災報知設備 P型一級火災受信盤 20回線：1台 総合盤：2台 差動式スポット型：1台 定温式スポット型：2台 煙式スポット型光電アナログ式：34台 • 誘導灯及び誘導標識 避難口誘導灯 C級：10台 通路誘導灯 C級：6台 分電盤：1台 • ガス漏れ火災報知設備 ガス漏れ検知器：3台 検知区域警報装置：3台 ガス漏れ表示灯：3台 スピーカー音声警報装置：3台 	<ul style="list-style-type: none"> • 機器点検：年1回 • 書類作成及び消防長への報告
--	---

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
1-1-1	ソリッドシェルフ	マルゼン	SL1220-PH1900-5	W1200×D613×H1900	⑤厨房	R2.11.26	
1-2-1	食器洗浄機	ホシザキ	JWE-450RU3-R	W600×D600×H1380	⑤厨房	R2.11.26	
1-3-1	一槽ソイルドシンク	—	—	W1100×D610×H820	⑤厨房	R2.11.26	
1-4-1	作業台	—	—	W600×D600×H1380	⑤厨房	R2.11.26	
1-5-1	吊戸棚①	—	—	W1800×D350×H600	⑤厨房	R2.11.26	
1-6-1	水切り棚	—	—	W1200×D300×H300	⑤厨房	R2.11.26	
1-7-1	ショーケース	ホシザキ	RSC-90D-2	W900×D650×H1880	⑤厨房	R2.11.26	
1-8-1	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	HRF-120AFT	W1200×D650×H1910	⑤厨房	R2.11.26	
1-9-1	断熱板	—	—	W15×D600×H1600	⑤厨房	R2.11.26	
1-10-1	フライヤー	マルゼン	MGF-C18K	W430×D600×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-11-1	ガスレンジ	マルゼン	RGR-1265D	W1200×D600×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-12-1	パスタボイラー	マルゼン	MRP-C046-2	W450×D600×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-13-1	一槽シンク①	マルゼン	BS1-066	W600×D600×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-14-1	スチームコンベクションオープン	ラショナル	LM200BE	W850×D842×H754	⑤厨房	R2.11.26	
1-15-1	コンベクション台	—	—	W843×D724×H671	⑤厨房	R2.11.26	
1-16-1	炊飯台	—	—	W1100×D600×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-17-1	炊飯器	リンナイ	PR-30S1	W450×D421×H425	⑤厨房	R2.11.26	
1-18-1	冷蔵コールドテーブル①	ホシザキ	RT-150SDG-ML	W1500×D750×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-19-1	冷蔵コールドテーブル②	ホシザキ	RT-180SDG-ML	W1800×D750×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-20-1	一槽シンク②	—	—	W450×D750×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-21-1	製氷機天板	—	—	W1005×D750×H40	⑤厨房	R2.11.26	
1-22-1	製氷機	ホシザキ	IM-95TM-1	W1000×D600×H800	⑤厨房	R2.11.26	

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
1-23-1	サーバー台	—	—	W980×D750×H800	⑤厨房	R2.11.26	
1-24-1	吊戸棚②	—	—	W1600×D350×H600	⑤厨房	R2.11.26	
1-24-2	吊戸棚②	—	—	W1600×D350×H600	⑤厨房	R2.11.26	
1-24-3	吊戸棚②	—	—	W1600×D350×H600	⑤厨房	R2.11.26	
1-25-1	吊戸棚③	—	—	W1350×D350×H600	⑤厨房	R2.11.26	
1-26-1	冷凍ストッカー	サンデン	SH500XD	W1351×D730×H893	⑥厨房備品庫	R2.11.26	
1-27-1	電子レンジ	ホシザキ	HMN-18D	W422×D476×H337	⑤厨房	R7.2.21	
1-28-1	電子レンジ棚	—	—	W450×D470×H370	⑤厨房	R2.11.26	
1-29-1	電子ジャー	タイガー	JHE-A450	W385×D418×H257	⑤厨房	R2.11.26	
1-30-1	ステンレスフード①	—	—	W1000×D900×H650	⑤厨房	R2.11.26	
1-31-1	ステンレスフード②	—	—	W2600×D700×H650	⑤厨房	R2.11.26	
1-32-1	グリスフィルター	ホーコス	F3-525W	—	⑤厨房	R2.11.26	
1-33-1	ファイヤーシャッター①	ホーコス	FGS-4030	—	⑤厨房	R2.11.26	
1-34-1	ファイヤーシャッター②	ホーコス	FGS-7020	—	⑤厨房	R2.11.26	
2-1-1	カウンター	—	—	W2605×D650×H1050	①管理事務室	R2.11.27	
2-2-1	事務チェア	イトーキ	KT-140GK-T1T1	W570×D50×SH780	①管理事務室	R2.12.18	
2-3-1	更衣ロッカー	イトーキ	HDWN-0941F-W9	W900×D515×H1790	①管理事務室	R2.12.18	
2-4-1	キャビネット	イトーキ	H1-M1880HSS-W9	W800×D400×H1730	①管理事務室	R2.12.18	
2-5-1	キャビネットベース	イトーキ	H1A-M0608BA	W800×D450×H60	①管理事務室	R2.12.18	
2-6-1	パンフレットラック	エヌケイ	DP-W110S	W320×D460×H1450	①管理事務室	R2.12.18	
2-7-1	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-2	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
2-7-3	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-4	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-5	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-6	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-7	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-8	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-9	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-10	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-11	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-12	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面グレー
2-7-13	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-14	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-15	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-16	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-17	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-18	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-19	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-20	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-21	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-22	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-23	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-24	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
2-7-25	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-26	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-27	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-28	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-29	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-30	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-31	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-32	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-33	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-34	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-35	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-36	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-37	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-7-38	チェア①	キノシタ	C292-BR	W570×D485×H695×SH450	④飲食提供施設	R2.12.18	底面ホワイト
2-8-1	テーブル① (テーブル天板、テーブル脚)	キノシタ	天板：CT01-750-750-CL テーブル脚：CL-06A-GB	天板：W750×D750×H28 テーブル脚：W570×D570×H670	④飲食提供施設	R2.12.25	
2-8-2	テーブル① (テーブル天板、テーブル脚)	キノシタ	天板：CT01-750-750-CL テーブル脚：CL-06A-GB	天板：W750×D750×H28 テーブル脚：W570×D570×H670	④飲食提供施設	R2.12.25	
2-8-3	テーブル① (テーブル天板、テーブル脚)	キノシタ	天板：CT01-750-750-CL テーブル脚：CL-06A-GB	天板：W750×D750×H28 テーブル脚：W570×D570×H670	④飲食提供施設	R2.12.25	
2-8-4	テーブル① (テーブル天板、テーブル脚)	キノシタ	天板：CT01-750-750-CL テーブル脚：CL-06A-GB	天板：W750×D750×H28 テーブル脚：W570×D570×H670	④飲食提供施設	R2.12.25	
2-8-5	テーブル① (テーブル天板、テーブル脚)	キノシタ	天板：CT01-750-750-CL テーブル脚：CL-06A-GB	天板：W750×D750×H28 テーブル脚：W570×D570×H670	④飲食提供施設	R2.12.25	
2-9-1	テーブル②	アスプルンド	ハノーバーテーブル	W2400×D850×H720	④飲食提供施設	R2.12.25	

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
2-9-2	テーブル②	アスブルンド	ハノーバーテーブル	W2400×D850×H720	④飲食提供施設	R2.12.25	
2-10-1	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-2	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-3	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-4	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-5	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-6	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-7	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-8	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-9	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-10	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-11	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-12	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-13	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-14	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-15	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-16	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	赤
2-10-17	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-18	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-19	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-20	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-21	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
2-10-22	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-23	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-24	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-25	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-26	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-27	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-28	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-29	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-30	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-31	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-32	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	白
2-10-33	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-34	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-35	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-36	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-37	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-38	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-39	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-40	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-41	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-42	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-43	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
2-10-44	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-45	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-46	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-47	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-10-48	チェア②	スタジオアナグラム	TO-1612-1601	W510×D525×SH430	③地域交流施設	R2.12.18	黒
2-11-1	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-2	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-3	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-4	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-5	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-6	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-7	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-8	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-9	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-10	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-11	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-11-12	テーブル③	イトーキ	DCR-127HNSTA-WH	W1200×D750×H720	③地域交流施設	R2.12.18	
2-12-1	ホワイトボード	プラス	VS2-36SSJ	W1867×D562×H1800	③地域交流施設	R2.12.25	
2-12-2	ホワイトボード	プラス	VS2-36SSJ	W1867×D562×H1800	③地域交流施設	R2.12.25	
2-13-1	映写スクリーン	サンワサプライ	PRS-S100HD	W2370×D860×H3100	③地域交流施設	R2.12.18	
2-13-2	映写スクリーン	サンワサプライ	PRS-S100HD	W2370×D860×H3100	③地域交流施設	R2.12.18	
2-14-1	プロジェクター	BenQ	MW560	W296×D221×H120	③地域交流施設	R2.12.25	リモコンにもラベル貼付

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
2-14-2	プロジェクター	BenQ	MW560	W296×D221×H120	③地域交流施設	R2.12.25	リモコンにもラベル貼付
2-15-1	チェア③	シキファニチア	レフ アームレス	W550×D555×SH445	授乳室	R2.12.18	
3-1-1	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	1階ごみ置場前	R2.11.16	
3-1-2	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	②物品販売施設	R2.11.16	
3-1-3	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	④飲食提供施設	R2.11.16	
3-1-4	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	⑤厨房	R2.11.16	
3-1-5	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	2階トイレ横	R2.11.16	
3-1-6	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	加工場（漁協）	R2.11.16	指定管理対象外
3-1-7	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	控室（漁協）	R2.11.16	指定管理対象外
3-1-8	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	水揚げ場	R2.11.16	指定管理対象外
3-1-9	消火器	ヤマトプロテック	—	全高×490mm 本体容器外径×1,186mm	電気室	R2.11.16	指定管理対象外
3-2-1	消火器設置台①	ユニオン	—	W248×D600×H250	1階ごみ置場前	R2.11.16	
3-2-2	消火器設置台①	ユニオン	—	W248×D600×H250	②物品販売施設	R2.11.16	
3-2-3	消火器設置台①	ユニオン	—	W248×D600×H250	④飲食提供施設	R2.11.16	
3-2-4	消火器設置台①	ユニオン	—	W248×D600×H250	2階トイレ横	R2.11.16	
3-3-1	消火器設置台②	ヤマトプロテック	—	W250×D215×H780	⑤厨房	R2.11.16	
3-3-2	消火器設置台②	ヤマトプロテック	—	W250×D215×H780	加工場（漁協）	R2.11.16	指定管理対象外
3-3-3	消火器設置台②	ヤマトプロテック	—	W250×D215×H780	控室（漁協）	R2.11.16	指定管理対象外
3-3-4	消火器設置台②	ヤマトプロテック	—	W250×D215×H780	水揚げ場	R2.11.16	指定管理対象外
3-4-1	消火器収納箱	ヤマトプロテック	—	W234×D170×H600	電気室	R2.11.16	指定管理対象外
4-1-1	多人数ロッカー8人用	イトーキ	HDT-6342SL-WE	W900×D515×H1790	前室2	R3.2.25	
5-1-1	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
5-1-2	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-1-3	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-1-4	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-1-5	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-1-6	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-1-7	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-1-8	ペーパータオルケース	蝶プラ工業	690980	W244×D125×H86	1、2階トイレ	R3.3.9	
5-2-1	ダストボックス	ユニオン	SNB-270-10-SHL	W150×D180×H424	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-2-2	ダストボックス	ユニオン	SNB-270-10-SHL	W150×D180×H424	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-2-3	ダストボックス	ユニオン	SNB-270-10-SHL	W150×D180×H424	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-2-4	ダストボックス	ユニオン	SNB-270-10-SHL	W150×D180×H424	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-3-1	サニタリーボックス	テラモト	DS-238-703-0	W168×D231×H235	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-3-2	サニタリーボックス	テラモト	DS-238-703-0	W168×D231×H235	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-3-3	サニタリーボックス	テラモト	DS-238-703-0	W168×D231×H235	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-3-4	サニタリーボックス	テラモト	DS-238-703-0	W168×D231×H235	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-3-5	サニタリーボックス	テラモト	DS-238-703-0	W168×D231×H235	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-3-6	サニタリーボックス	テラモト	DS-238-703-0	W168×D231×H235	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-1	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-2	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-3	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-4	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-5	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-6	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-4-7	便座除菌用ディスペンサー	サラヤ	UD-450-GL	W105×D88×H223	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-5-1	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-5-2	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	

大磯港賑わい交流施設備品台帳

令和7年5月時点

管理番号	物品名	メーカー	規格	寸法	設置場所	購入年月 (更新年月)	備考
5-5-3	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-5-4	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-5-5	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-5-6	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-5-7	ソープディスペンサー	サラヤ	UD-6100F-W	W72×D218×H134	1、2階トイレ	R3.3.30	
5-6-1	プラパート	アスプルンド	—	—	④飲食提供施設	R3.3.30	
6-1-1	サーマルカメラ	—	—	—	エントランスホール	R3.3.31	
7-1-1	立入禁止看板	—	—	—	屋外階段1	R3.3.31	