会社概要

１．会社設立　　　　　　　　年　　　　月　　　日

２．調理施設の所在（予定地）

３．資本金又は出資金　　　　　　　　　　　　　　　　　　円

４．従業員数（令和3年（2021年）　　月現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 総　数 |  | |
| うち栄養士数 | うち調理員数 |
| 正社員 | 人 | 人 | 人 |
| パート | 人 | 人 | 人 |
| 合　計 | 人 | 人 | 人 |

* 栄養士と調理師免許の両方を持っている場合は、主たる業の人数のみ含めてください。

５．事業実績

（１）売上高及び経常損益（過去3年間、千円未満切り捨て）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 売上高 | 経営利益 |
| 年度 | 千円 | 千円 |
| 年度 | 千円 | 千円 |
| 年度 | 千円 | 千円 |

（２）契約事務所数・提供食数（令和3年（2021年）　　月現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区　分 | 件　数 | 食　数 | 備考（主な相手方） |
| 学校給食  （デリバリー方式） | 件 | 食 |  |
| 保育園・幼稚園給食 | 件 | 食 |  |
| 病院給食 | 件 | 食 |  |
| 社会福祉施設給食 | 件 | 食 |  |
| 産業給食 | 件 | 食 |  |
| その他 | 件 | 食 |  |
| 合　計 | 件 | 食 |  |

* 食数は１日あたりの平均食数を記入してください。

６．食中毒事故等の有無（過去３年間）

　　過去３年間で食品衛生に関して、行政処分を受けたことがありますか。（　無　・　有　）

　　　　　　　年　　　　　 月 　　　　　日

　　　処分内容

７．施設整備等の現況と設備投資の予定

　　本市の中学校給食を担う予定の調理場に関する施設・設備等の現況と、給食委託に向けた設備投資の予定について記載してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区分 | 現　況 | 設備投資の予定 |
| 施設 | 【施設の概要を記載】  （敷地面積）  （構造）  （延べ床面積）  （建築年度）  （増改築の経過等） |  |
| 設備 | 【作業別の厨房設備機器名と台数を記載】  （下処理・上処理）  （加熱調理）  （冷却）  （盛付）  （洗浄・保管） |  |
| 運搬車両 | 【積載量別の車両台数（）内に保冷車両の内訳を記載】 |  |

８．本市の中学校給食を担う予定の調理場に関する現在の調理食数について

　　　平均調理食数／日　　　　　　　　　　　食

　　　最大調理可能食数／日　　　　　　　　　食