会　社　概　要

１　会社設立　　明・大・昭・平・令　　　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　　年　　月　　日現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 総　数 |  |  |
| うち栄養士数 | うち調理師数 |
| 正社員 |  |  |  |
| アルバイト・パート |  |  |  |
| 合　計 |  |  |  |

※栄養士と調理師免許が重複する場合は、主たる業務としての免許で記入してください。

５　事業実績

　ア　売上高及び経常利益（過去３年間、千円未満切り捨て）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 売上高 | 経常利益 |
| 令和４年度 | 千円 | 千円 |
| 令和５年度 | 千円 | 千円 |
| 令和６年度 | 千円 | 千円 |

　イ　契約事業所数・提供食数（令和　　年　　月　　日現在）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 区　分 | 件　数 | 食　数 | 備考（主な相手方） | 食缶使用の有無 |
| 学校給食 |  | １．  ２．  ３．  ４．  ５． | １．  ２．  ３．  ４．  ５． | １．  ２．  ３．  ４．  ５． |
| 保育園・幼稚園給食 |  |  |  |  |
| 病院給食 |  |  |  |  |
| 社会福祉施設給食 |  |  |  |  |
| 産業給食 |  |  |  |  |
| その他 |  |  |  |  |
| 合　計 |  |  |  |  |

※契約事業所については、デリバリー方式での契約に限りご記入ください。

※食数は１日あたりの平均食数を記入してください。

※学校給食の相手方は、すべて記入してください。記入欄不足の場合、別紙作成してください。

　ウ　過去のデリバリー方式での自治体事業実績（過去１０年間）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ｎｏ． | 自治体名 | 施設・学校数 | 食数 | 受託期間 | 食缶使用の有無 |
| １ |  |  |  |  |  |
| ２ |  |  |  |  |  |
| ３ |  |  |  |  |  |

※食数は１日あたりの平均食数を記入してください。

※記入欄不足の場合、別紙作成してください。

６　施設・設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、給食受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  ※いつ、何を整備する予定か  具体的に記載してください。 |
| 施　設 | 【施設の概要を記載】  ［敷地面積］  ［構　造］  ［延床面積］  ［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】  ［保管］  ［下処理］  ［加熱調理］  ［冷却］  ［洗　浄］ |  |
| 運搬車両 | 【積載量別の車両台数・保冷機能有無等を記載】 |  |

７　ドライ化　【　ドライシステム　・　ウェット方式施設でのドライ運用

現在ウェット方式だが、ドライ運用を（　　）年に導入予定・

　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）　】

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

　　　　　平均調理食数／日　　　　　　　　　　　　　　食

　　　　　最大調理可能食数／日　　　　　　　　　　　　食