

## 会社概要

1 会社設立 年 月 日

2 本社の所在 \_\_\_\_\_

3 調理施設の所在（予定地） \_\_\_\_\_

※複数所有している場合は、当該委託業務等に使用する調理施設の所在

4 2及び3以外で当該調理・配送等委託業務の営業拠点等を横浜市内に保有している場合は次に施設名と所在を記載。

施設名： \_\_\_\_\_

所在（予定地）： \_\_\_\_\_

（記載例）施設名：配送センター

所在（予定地）：横浜市中区本町6丁目50番地の10

5 資本金又は出資金 \_\_\_\_\_ 円

6 従業員数（令和2年（2020年） 月現在）

	総 数	うち	
		栄養士数	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、主たる業務の人数にのみ含めてください。

7 事業実績

(1) 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
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2年（2020年） 月現在）

区 分	件 数	食 数
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。

8 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、給食調理等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	<p>【施設の概要を記載】</p> <p>(敷地面積)</p> <p>(構造)</p> <p>(延べ床面積)</p> <p>(建築年度)</p> <p>(増改築の経過等)</p>	
設備	2-別紙「厨房設備機器について」に記載してください。	
運搬車両	3-別紙「配送計画」に記載してください。	

## 厨房設備機器について

	仕様	台数
球根皮むき機		
原材料用冷蔵庫（収納容量・設定可能温度）		
原材料用冷凍庫（収納容量・設定可能温度）		
保存食用冷凍庫（収納容量・設定可能温度）		
牛乳保冷库（収納容量・設定可能温度）		
調理過程用冷蔵庫（収納容量・設定可能温度）		
調理済み食品用冷蔵庫（収納容量・設定可能温度）		
釜（容量・加熱方式等）		
焼物機（加熱方式・80g の切身 1000 枚を焼く場合の所要時間）		
揚物機（加熱方式・80g の冷凍フライ 1000 枚を上げる場合の所要時間）		
炊飯器（炊飯可能数等）		
真空冷却器（冷却可能量・冷却可能温度）		
金属探知機		
食器洗浄機		
食器熱風消毒保管庫（容量等）		
器具熱風消毒保管庫（容量等）		

※設備・機器を保有していない場合は「-」を記入してください。