様式９－３

業務実績等（厨房機器業者）

事業組織体名

　　　　　　　　　　　　　　　　　厨房機器業者名

代表者

１　納入実績

次の２つの要件を満たす納入実績について、直近の実績から順に記載すること。（最大15件）

なお、実績が15件以上ある場合は、献立数が2献立以上の施設を優先して記載すること。

（１）納入完了が平成21年4月以降であること

（２）施設の調理能力が3,000食以上で厨房機器一式の納入実績であること

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 施設名 | 発注者 | 納入年月 | 食数※1 | 献立数 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |

※1　食数の欄には1日あたりの調理能力を記載すること。

※2　記載した業務実績の契約書（写し）及び施設規模（食数及び献立数）がわかる資料を提出すること。

２　技術者及び有資格者数

|  |  |
| --- | --- |
| 資格名 | 資格者数 |
| 厨房設備施工技能士 | 人 |
| 厨房設備士 | 人 |
| 管理栄養士・栄養士 | 人 |
| 調理師 | 人 |
| HACCPコーディネーター | 人 |
| 建築士 | 人 |
| その他（　　　　　　） | 人 |
| その他（　　　　　　） | 人 |
| 計 | 人 |