（様式第１号の２）

事　業　計　画　書（続紙）

|  |  |
| --- | --- |
| 細事業番号 | 〇 |
| 事業の概要 | 宿泊者及び飲食利用者向けの感染防止対策として、食事処の『３密』を避け、安全・安心な食事環境を整備する。 |
| 事業の詳細※細事業集計表の続紙に掲げる項目（取得財産）との関係が分かるようにしてください。 | 【現状と課題】客室への料理提供を勧めているが、食事処を希望されるお客様が一定数いるほか、飲食利用のお客様と時間帯が重複するケースがあるため、食事処を効率よく活用する必要がある。（※食事処は大部屋であり、コロナ禍における複数組の利用が難しい）【取り組み内容】コロナウイルス対策に伴う間仕切り工事客室での食事を希望されないお客様や飲食のみご利用のお客様が安心してお食事を楽しんでいただくために、食事処の間仕切り改修工事を行い、お客様同士の『３密』を回避する。現状、パーテーションで区切っているのみなので空間としてはつながっており、飛沫感染等の恐れがある。改修後は、間仕切りにより完全に空間を仕切るため、飛沫感染のリスクをなくすことができる。 |
| 事業の実施期間 | 令和　〇年　〇月　〇日　～　令和　〇年　〇月　〇日 |
| ガイドライン等（補助率10/10の取組の場合） | ①　Ａ（Ｐ２）　留意すべき基本原則①　Ａ（Ｐ４）　食事関係1. Ｄ（Ｐ２０）食事提供施設等
 |

※　「ガイドライン等」の欄は、「感染症対策に資する物品の購入等に係る経費」（補助率１０／１０）に該当する取組の場合に記載してください。

次のうち該当するもののアルファベットを記入のうえ、具体的に事業の基となる部分が分かるよう、ページ数や項目（項番）も記入してください。

Ａ　宿泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン

Ｂ　ホテル業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

Ｃ　観光事業者版「みえ安心おもてなし施設認証基準（宿泊施設）」

Ｄ　新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた「三重県指針」