

## 企画書作成要領

事業趣旨に沿った内容とし、次の事項を項目ごとに企画書に明記すること。また、企画書には目次をつけるものとし、できる限りA4サイズで作成すること。

### 1 会社概要

企業理念、主な業務内容、資本金、従業員数、営業年数を明記してください。

### 2 同種・類似業務の実績

事業者において、過去5年間に実施した次に掲げる業務（国・地方公共団体からの受託等を含む）の主な実績を記載し、指導用媒体等を添付してください。（5件まで）

（プレママ・パパコース） 妊婦とその家族等対象の料理教室や食育に関する業務

（わんぱくコース） 幼児や親子対象の調理教室や食育に関する業務

### 3 事業のねらい・基本的な考え方について

妊婦や幼児・親子に対する食育の意義や、本事業の期待される効果について、貴事業者の考え方を具体的に明記してください。

### 4 実施体制及び実施計画について

#### （1）本事業の実施体制について

総括責任者、担当者の部署及び専門職（栄養士等）の配置状況、役職、氏名、業務実績、委託業務の中で従事する内容等を明記してください。

また、従業員の健康管理、食材及び施設の衛生管理体制についても明記してください。

#### （2）本事業の実実施計画について

「業務仕様書」（別添1）を参照し、実施計画案（実施回数、スケジュール等）を具体的に記載してください。実施日については、契約決定後に京都市と協議して決定しますが、現時点での候補日があれば提案してください。

#### （3）調理実習施設の状況について

調理実習施設の概要、設備状況、見取り図、収容人数等を記載してください。

#### （4）事故の有無について

過去5年間の調理実習における食中毒や参加者の負傷等の事故の有無を記載してください。

### 5 実施内容について

#### （1）実施内容について

実習献立（栄養価含む）、配布資料案、参加費（食材料費）を具体的に記載してください。実習献立は、教室名も含めて各コース2種以上提案してください。「業務仕様書」（別添1）を参照し、受託希望コースの趣旨・対象者に沿った内容のものを提案すること。

#### （2）新型コロナウイルス感染症対策について

新型コロナウイルス感染症対策として実施していることを記載してください。