

9階職員休憩スペース運営業務委託に係る評価項目及び評価基準

区分	項目	評価基準	満点
1 実施体制・実績	①運営実績の適格性	飲食店、売店、コンビニエンスストア等の運営実績が十分であり、安定的な運営能力がある。	10
	②経営の安定性	直近の決算において著しい債務超過がなく、事業継続に支障がない財務基盤か。	10
	③法令遵守と信用力	過去に重大な法令違反がなく、必要な許認可を取得または取得見込みか。	10
2 サービス・運営	①業態提案の創意工夫	飲食店、売店等、職員にとって創意工夫のある提案であり、提案に対する金額(ランニングコスト)は妥当か。	30
	②利用価格の妥当性	福利厚生施設として、職員が日常的に利用しやすい価格設定への配慮があるか。	20
	③休憩環境の快適性	飲食物の持ち込み環境を維持しつつ、快適な休憩環境を形成する工夫があるか。	20
	④利便性向上の取組	キャッシュレス決済、混雑緩和、夜勤職員への配慮など具体的な施策があるか。	20
	⑤業務開始までの準備期間	契約締結後、業務開始までの準備期間は適切か。	10
3 管理・衛生・安全	①衛生・感染症対策	食品衛生法の遵守に加え、病院特有の院内感染防止対策や健康管理体制が明確か。	10
	②運営管理体制	苦情への誠意ある対応や、当センターへの遅滞ない報告体制が構築されているか。	10
	③施設の維持管理	厨房機器や内装の適切な使用、および清掃・衛生管理の計画が適切か。	10
4 病院特性・貢献	①災害時等の支援機能	地震や火災等の非常時に、可能な範囲で職員への飲食提供協力や迅速な連携ができるか。	10
	②病院運営への協力	敷地内全面禁煙の遵守や、防災訓練・研修会への参加要請に柔軟に対応できるか。	10
	③付加価値提案	仕様書の内容を超えて、福利厚生の充実や効率的な運営に資する独自の提案があるか。	20
合計(満点)			200