

## 選定評価シート

評価項目：店舗の運営方法（配点20点）、従業員の配置体制（配点10点）、食品衛生・安全管理（配点10点）、商品・サービスの構成（配点25点）、営業時間・開店スケジュール（配点10点）及びその他アピールポイント（配点25点）の計7項目（配点合計100点）とします。

評価項目	評価の着眼点	配点
店舗の運営方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各サービスを効率的に長期にわたって安定的な運営ができるか</li> <li>・安定した物流システム及び商品管理システムを有しているか</li> </ul>	20点
従業員の配置体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・責任体制や緊急時の体制が整っているか</li> <li>・従業員の労働条件や教育方針が適切であるか</li> </ul>	10点
食品衛生・安全管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生、品質管理及び店舗での事故防止体制が整っているか</li> <li>・防犯、防災棟の危機管理体制が整っているか</li> </ul>	10点
商品・サービスの構成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売品目やサービスの内容等が病院利用者や職員の利便向上や病院施設内店舗という特徴を踏まえた構成となっているか</li> </ul>	25点
営業時間 開店スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> <li>・病院の基本的な要望を理解したうえでの、営業日、営業時間になっているか</li> <li>・開店までのスケジュールは妥当か</li> </ul>	10点
アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・参加業者ならではの特徴ある取組みや積極的な事業提案がされているか</li> <li>・病院からの要望事項を含め、他事業者と比較して優位な提案がなされているか</li> </ul>	25点