

評価基準

審査項目	審査内容	審査の視点	配点
営業内容	店舗の運営方針	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗の設置目的を理解し、利用者のニーズに合致したコンセプトとなっているか。 ・車椅子利用者等への配慮があるか。 	5点
	営業時間	<ul style="list-style-type: none"> ・営業時間の設定は適切か。 	5点
	商品の構成及び価格	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の構成が利用者のニーズに合致しているか。 ・定期的に新メニューの提案があるか。 ・利用しやすい価格であるか。 	5点
実施体制	従業員配置及び利用者対応	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の接遇教育や配置人数は適切か。 ・利用者からの要望や苦情への対応方法はどうか。 	5点
	地域・病院への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の地元雇用など地域への貢献はどうか。 ・院内でのイベントの企画や大規模災害時等における協力体制はどうか。 	5点
	危機管理	<ul style="list-style-type: none"> ・事故防止対策が整備され、事故への対応が速やかに行えるか。 ・大規模災害時の業務継続体制はどうか。 	5点
営業実績	業務実績	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでの業務実績が十分であり、病院内で運営能力を備えているか。 	5点
	財務状況	<ul style="list-style-type: none"> ・財務状況が健全で、店舗の運営にあたり経営の安定性が十分か。 	5点
その他	自由提案	<ul style="list-style-type: none"> ・その他、利用者の満足度向上につながる取組があるか。 	5点
経費（事務局審査）		<ul style="list-style-type: none"> ・使用料内訳 	5点
合 計			50点