

山梨県立中央病院レストラン
運営事業者決定基準

令和6年7月19日

地方独立行政法人山梨県立病院機構

山梨県立中央病院

1 運営事業者決定基準

山梨県立中央病院レストラン運営事業者選定委員会（以下、選定委員会）は、提案者の提案企画及び提案価格について、当基準に基づき評価を行い、最高点を獲得した事業者を運営事業者として選定する。

2 企画提案及び価格提案の評価方法について

(1) 区分および配点

患者サービス・福利厚生の方に重点を置き、企画評価 70 点、価格評価 30 点の配分とする。

(2) 企画評価【70点満点】

提案者が提出する企画提案書及びプレゼンテーションに対し、次の評価項目及び評価点に基づき採点を行う。

<企画評価項目及び評価点>

評価項目	評価基準	評価点
1 経営状況		10
経営状況	経営が安定しており、財務状況は健全か	(5)
収支見込	収支見込は確かな積算がなされているか	(5)
2 営業の工夫		30
営業日 営業時間	利用者の利用しやすい営業日・営業時間の設定となっているか	(10)
サービス内容 店舗レイアウト	患者、患者家族への配慮がある内容か 病院に馴染む店舗内装であるか 利用者の導線や混雑回避の工夫があるか	(10)
メニュー	利用者の要望に応えられる豊富なメニューであるか 健康に配慮したメニューを提供できているか	(10)
3 業務運営の基本事項		20
衛生管理 安全管理 感染対策	衛生・安全管理徹底のため、責任・組織体制のしくみができているか 病院での運営における感染対策ができているか	(5)
危機管理体制	様々な非常時を想定し、その対応が十分検討され、適切な対策が講じられているか	(5)
従業員の職種 業務経験等	本提案を遂行できる従業員の配置や組織的な体制が整えられるか	(5)
接遇等教育 研修計画	教育・研修計画が策定されているか 調理・衛生管理等に関する理解、知識・技能の向上等の教育・研修が行われるか	(5)
4 自由提案		10

価格設定の考え方 利用者の希望するメニューを取り入れる等のしくみがある その他	(10)
---	------

※1 経営状況については、選定委員会事務局にて評価・採点し、第2回の選定委員会で承認を得るものとする。2、3、4については、企画提案書の内容及び事業者を集めてのヒアリング結果をふまえ、選定委員が評価を行う。次に、評価項目ごとに選定委員がつけた評価点の平均点を小数点第1位まで有効として算出し、この点数の合計を事業者の企画評価点とする。

(3) 価格評価【30点満点】

次の計算式に基づいて算出した点数を価格評価点とする。

価格評価点 = (提案賃料 / 最高提案賃料) × 30 点

※ただし、提案賃料は、2,618,000 円以上であること。

※算出された価格評価点に小数点第2位以下がある場合、小数点第2位を四捨五入する。

例) A 社提案賃料 : 2,618,000 円、B 社提案賃料 : 3,000,000 円、C 社提案賃料 : 4,000,000 円の場合

A 社価格評価 = (2,618,000 / 4,000,000) × 30 点 = 19.63 → 19.6

B 社価格評価 = (3,000,000 / 4,000,000) × 30 点 = 22.5

C 社価格評価 = (4,000,000 / 4,000,000) × 30 点 = 30

3 運営事業者の選定

企画評価点及び価格評価点の合計点数が最も高い者を、運営事業者として決定する。

合計点数が最も高い者が2者以上あるときは、次の順序で運営事業者を決定する。

- ① 企画評価点が高い者
- ② 提案価格が高い者
- ③ ①、②により運営事業者が決まらない場合はくじ引きにより決定する。この場合において、くじ引きに立ち会わない者又はくじを引かない者があるときは、その者に代わって選定事務に関係ない職員にくじを引かせて決定する。

4 提案者が1者の場合の取扱い

提案者が1者の場合でも、選定委員会においてこの評価基準に基づき審査を行い、企画評価点が35点であり、本業務を確実に履行することができるかと判断した場合は、当該者を運営事業者として決定する。