# 구내식당 위탁운영업체 선정
# 제 안 요 청 서




2016. 6. .

한 국 항 공 대 학 교

# Ⅰ 식당 현황 및 운영조건

## 1. 개요

가. 목 적 : 객관적이고 공정한 기준과 절차를 적용하여 경쟁을 통해 우수한 업체를 선정하고자 함

나. 입 찰 명 : 한국항공대학교 구내식당 위탁운영 업체 선정

다. 입찰방법 : 공개경쟁입찰(협상에 의한 계약체결)

## 2. 기본 현황

가. 소 재 지 : 경기 고양시 덕양구 항공대학로 76

나. 일평균식수 : 약 2,780식(기숙사 포함)

다. 현재 식단가 : 1,600원 ~ 4,000원(부가세포함/스낵코너 제외)

라. 계약기간 : 2016. 8. 1 ~ 2019. 7. 31 (3년)

## 3. 현재 식당 운영현황

가. 학생회관 학생식당

○면　　적 : 1,257.1㎡/380.3평(주방포함)/560석

○운영시간 : 조식 08:10 ~ 10:00 / 중식 11:00 ~ 14:30 / 석식 16:30 ~ 19:00

스낵코너 10:00 ~ 18:30 / 중화 11:00 ~ 14:30 / 중화석식 17:00 ~ 18:30

나. 국제은익관 기숙사식당

○면　　적 : 376.8㎡/113.7평(주방포함)/192석

○운영시간 : 조식 07:30 ~ 09:00 / 중식 11:50 ~ 13:30 / 석식 17:00 ~ 19:30

다. 항공우주센터 교직원식당

○면　　적 : 307.4㎡/93평(주방포함)/156석(일반석:140석, VIP석:16석)

○운영시간 : 중식 11:00 ~ 14:00

라. 단가 및 이용식수

(VAT포함)

| 식 당 명 | 위　치 | 운 영 방 식 | 단가(원) | 평균이용식수 | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|
| 학생식당 | 학생회관 1층 | 조, 중, 석식 | 1,600 ~ 3,500 | 일 : 1,900식 | |
| 기숙사식당 | 국제은익관 1층 | 조, 중, 석식 | 2,500 ~ 3,300 | 일 : 700식 | |
| 교직원식당 | 항공우주센터 2층 | 중 식 | 3,500 ~ 4,000 | 일 : 180식 | |

## 3. 운영조건

가. 공통사항

○ 배식방법 : 업체에서 자율적으로 제안

○ 메  뉴 : 업체에서 자율적으로 제안(단, 협상 시 구체적인 메뉴 상호협의)

○ 단  가 : 현행 메뉴 단가를 참조하여 업체에서 자율적 제안

○ 운영개시일 : 2016. 8. 1 ~

나. 기본 요청사항

○ 운영시간은 현행 유지를 원칙으로 하되, 시기별(학기, 방학 중, 시험기간) 운영시간은 협의에 따라 조정할 수 있음

다. 비용부담 범위

○ 대학 : 식당운영 장소 제공, 식당 기본 시설(건축, 배관, 수도, 전기), 유틸리티(전기, 수도료만)

○ 위탁운영업체 : 식재료비, 인건비, 관청허가 신고 등 일체의 행정절차, 일반경비(주방용 소모품비, 음식물쓰레기처리, 식당 청소비, 기타운영비 등), 방충방역비, 제세공과금(가스비, 오물수거료 등), 주방설비 등의 수리 및 유지관리, 식당인테리어 일체의 보수비

※ 도시가스 : 업체 명의 변경 후 사용(現 '신세계푸드' 명의)

라. 위생관리

○위탁업체는 급식서비스를 제공하면서 위생사고(식중독 등)가 발생하지 않도록 최선을 다하여 운영하여야 하며, 사고 시를 대비하여 관련 법규가 정한 바에 따라 해당 책임보험에 가입, 그 증빙을 대학에 제출해야 함

○식당을 운영함에 있어 매년 1회 외부 전문기관에 위생 점검(식약청 기준)을 위탁 실시하여야 하며, 위생 점검 결과 중대사항(식약청/인하대부설식품안전연구센터 기준치 초과)이 발생된 경우 계약 해지 사유가 됨

○조리사 및 조리원 등은 조리 시 위생모와 위생복을 항시 착용하고, 기침, 대화, 재채기 등에 의한 식품 오염 방지를 위해 배식, 조리 시 마스크 착용을 생활화해야 함

마. 식당별 운영조건

| 운 영 장 소 | 면 적 | 좌석수 | 운영시간 | 비 고 |
|---|---|---|---|---|
| 학생회관 1층 학생식당 | 1,257.1㎡ | 560석 | 08:10 ~ 19:00 | |
| 국제은익관 1층 기숙사식당 | 376.8㎡ | 192석 | 07:00 ~ 19:30 | |
| 항공우주센터 2층 교직원식당 | 307.4㎡ | 156석 | 11:00 ~ 18:30 | |

※ 현재 운영 중인 학생회관 1층 중화식당은 프리미엄급 식당으로 운영 가능함

# Ⅱ. 제안서 작성 및 평가방법

## 1. 제안서 작성 시 요구사항(별첨 참조)

가. 회사 소개 및 경영상태(최근 회계연도 기준)

나. 식당 운영 세부 계획

○ 위생/안전관리, 운영관리, 식단구성, 사업계획의 적정성, 서비스 관리

다. 시설, 설비 투자계획

○ 주방, 식당 시설 투자비용

라. 기타사항

○ 시설 임대료 및 대학 발전 기여 방안

## 2. 제안서 평가방법

가. 평 가 자 : 본교에서 위촉하는 평가위원

나. 발표시간 : 업체당 30분 이내(발표 20분+질의응답 10분/단, 사정에 의해 변경될 수 있음)

나. 평가방법 : 제안서 및 프리젠테이션을 통해 평가점수를 합산하여 고득점을 득한 업체를 우선 협상대상자로 선정함

※ 입찰 참여업체에서는 반드시 제안서를 바탕으로 프리젠테이션을 하여야 함

**※ 프리젠테이션 시 사업장 실무(매니저급)자 필히 참석요망**

라. 평가기준 : 경영 안정성은 제출 자료에 의거 평가하고, 운영관리 및 시설투자는 평가위원이 제안서 및 프리젠테이션을 토대로 평가함

## 3. 제안서 작성

가. 제안서에는 '별첨'에서 요구하는 모든 사항이 기술되어야 하며, 규격은 A4용지 가로, 단면인쇄를 원칙으로 한다.

나. 제안서는 제안요구사항을 최대한 충족하도록 하고 꼭 필요한 사항 위주로 간단명료하게 작성하여야 한다.

다. 제안서의 내용은 선정된 후 계약서에 별도 명시되지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가지므로 실현가능한 범위 내에서 구체적이고 명확하게 작성하여야 하며, ~를 제공할 수도 있다, ~이 가능하다, ~을 고려하고 있다, ~에 동의한다 등과 같은 모호한 표현은 제안서 평가 시 불가능한 것으로 간주한다.

라. 제안서와 제안서 요약본은 각 10부씩 제출한다.

## Ⅲ. 추진일정

### ○ 추진일정

가. 입찰등록 및 제안서 제출 : 2016. 6. 30(목) 15:00 까지  사무처 총무팀(본관 204호)

다. 제안 설명회 : 2016. 7. 1(금)  14:00  대회의실(본관 205호)

라. 우선협상대상자 선정 : 개별 통보

## Ⅳ. 기타 사항

### 1. 일반사항

가. 제안서는 사실대로 작성해야 하며 제안내용에 허위 또는 이행 불가능한 내용이 발견될 경우 업체 선정에서 제외된다.

나. 발주자의 계획변경으로 인하여 본 제안요청서의 일부 또는 전부를 변경하거나 취소할 수 있으며, 이 경우 제안업체는 이의를 제기하지 못한다.

다. 선정업체의 귀책사유로 인하여 계약지연 및 인력 투입이 지연될 경우 선정을 무효화하고 재선정 할 수 있다. 이에 따른 책임과 손실은 업체에서 부담해야 한다.

라. 제출 기한 내 제안서를 제출하지 않은 경우에는 제안의사가 없는 것으로  간주한다.

### 2. 제안서의 효력

가. 제출된 제안서의 내용은 한국항공대학교가 요청하지 않는 한 변경할 수 없으며, 제안업체가 사업자로 선정된 후 계약서에 명시되지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가진다.(효력의 우선순위는 계약서, 제안요청서, 최종 제안서 순으로 적용)

나. 한국항공대학교가 필요하다고 판단하는 경우에는 참가업체에 추가 제안이나 자료를 요청할 수 있으며, 이에 따라 제출된 자료는 제안서와 동일한 효력을 가진다.

다. 제안서에 명시된 내용과 한국항공대학교의 요구에 의하여 수정, 보완된 제안 내용은 계약서에 명시하지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가진다.

라. 제안서는 계약 후에라도 허위로 작성된 사실이 발견되거나 제안된 내용을 충족하지 못할 경우에는 계약을 취소 할 수 있고, 제안업체는 이에 따른 손해배상의 책임을 져야 한다.

## 3. 유의사항

가. 제출된 제안서는 일체 반환하지 않으며, 본 제안과 관련된 일체의 소요비용은 제안업체의 부담으로 한다.

나. 제안서는 본 입찰공고 및 제안요청서에 대한 제반사항을 사전에 충분히 숙지하고 제안에 임한 것으로 간주하며, 이를 숙지하지 못하여 일어나는 모든 책임을 제안업체에 있다.

다. 제안내용에 대한 확인을 위하여 추가자료 요청 또는 현지 실사를 할 수 있으며, 제안업체는 이에 응하여야 한다.

라. 제안서는 허위나 단순 예상으로 작성하여서는 아니 되며, 모든 기재사항을 객관적으로 입증할 수 있어야 하고, 선정된 사업자의 등록서류 중 허위로 작성한 사실이 있거나 무효사항이 발견된 경우 업체선정 또는 계약을 취소한다.

마. 제안참여업체는 입찰과정 및 제안참가 과정에서 취득한 정보와 계약의 이행과정에서 취득한 각종 정보를 우리 대학의 사전 승인 없이 제3자에게 누설하지 않아야 한다.

바. 본 제안요청서 및 제안서의 전체 또는 일부가 제안서 제출 이외의 다른 목적으로 사용되어서는 아니된다.

[별첨]

# 식당 위탁운영 업체 선정 제안 평가 항목

| 구분 | 평가항목 | 평가요소 | 비고 |
|---|---|---|---|
| 안정성 평가 | 경영상태 | ○직전 회계연도 매출 | |
| | 급식 사업장수 | ○현재 4년제 대학(기숙사) 구내식당 운영현황 | |
| 운영관리 평가 | 위생/안전관리 | ○HACCP 및 ISO 인증여부(사전위해관리/표준화)<br>○식중독 예방 및 위생관리<br>○안전사고예방 및 대책방안 | |
| | 운영관리 | ○메뉴의 다양성<br>○배식 코너별 차별화 방안<br>○급식운영계획 | |
| | 식단구성 | ○원가 구성 비율(식재료비, 인건비, 경비, 이윤)<br>○급식운영계획 | |
| | 사업계획의 적정성 | ○식자재 공급능력<br>○실무 인원배치 현황<br>○전반적 운영시스템<br>○인력 운영계획(고용승계 등) | |
| | 서비스관리 | ○서비스개선 및 교육계획<br>○고객의견조사 및 반영계획<br>○업체 차별화 방안 | |
| 시설투자 평가 | 환경개선 | ○주방, 식당 투자 제안<br>○식당 인테리어 등 업체 차별화 제안 | |
| 기타평가 | 기타사항 | ○시설 임대료 및 대학 발전 기여 방안 | |