

상명대학교 천안캠퍼스 교직원식당 운영업체 선정

제안요청서

총무회계팀

I

사업개요

1. 사업명 : 상명대학교 천안캠퍼스 교직원식당 운영업체 선정

2. 사업기간 및 추진일정

가. 사업기간: 계약일로부터 ~ 60개월 (5년)

※ 최초 3년 계약 체결 후, 상호협의를 의하여 1년 단위로 최대 2년 연장 계약 가능

나. 추진일정: 입찰공고문 참조

3. 사업목적

교직원 식당을 이용하는 이용객 대상 양질의 식사 및 서비스 제공을 통한 편의증진 도모

4. 사업대상

가. 사업현황

명 칭	이용대상	소재건물	면 적 (주방포함)	운영방법	비고
교직원식당	교직원 및 학생 등 (일반인)	한누리관 9층	622.2㎡	중식	

나. 비용부담 등 범위

상명대학교 천안캠퍼스	수탁업체
<ul style="list-style-type: none"> - 영업에 필요한 공간제공 - 영업에 필요한 전기, 수도, 배수 등 현 기본시설 - 영업점 기존 기본 테이블, 의자, 기기 	<ul style="list-style-type: none"> - 영업에 필요한 기계, 장비, 가구, 집기 등의 설치비 일체 - 인테리어 공사 일체(사전협의) - 추가 냉난방기 설치(사전협의) - 주요시설(냉난방기, 전기, 가스, 상하수도) 보수비 - 관청허가, 신고 등 모든 행정절차 - 가스, 화재 배상책임보험, 영업 배상보험 등 보험 가입 - 일반경비 (소모품비, 청소비, 기타 운영 비 등) - 전기요금, 가스요금, 오물수거료, 환경개선 부담금, 상하수도 요금, 온수 사용료 등 - 기타 대학 제공하는 사항을 제외한 모든 사항은 업체에서 부담함(기존설비 외 추가 설비비용-전기 및 가스승압 등) - 기존 기기 및 집기 인수: 기존 업체와 상호협의 후 승계 - 기타 운영에 필요한 사항 - 현 운영업체 잔여 감가상각액(투자비) 위탁운영 선발 업체 승계

5. 입찰 및 계약방법: 제한경쟁입찰(협상에 의한 계약)

6. 입찰참가자격

- 가. 「국가를 당사자로 하는 계약에 의한 법률 시행령」 제12조(경쟁입찰의 참가자격) 및 제76조(부정당업자의 입찰참가자격 제한)의 제한을 받지 아니하는 업체로, 계약체결 후 「식품위생법」 제37조(영업허가 등) 및 동법 시행령 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종)에 따른 식품접객업 중 위탁급식업 영업 허가를 받고, 식품위생법 제88조(집단급식소)에 의한 신고 가능한 개인 또는 법인사업자
- 나. 제안요청서에 명시된 참가 자격을 갖춘 업체로 과업 내용에 따라 식당을 운영할 수 있는 업체
- 다. 입찰 공고일 현재 부도업체, 법정 관리업체, 화의 개시업체, 세금 미납업체 및 국가 기관으로부터 입찰 참가 자격 제재 중에 있는 업체 제외
- 라. 공동수급 불가
- 마. 상명대학교 직원 및 배우자, 직원 및 배우자의 직계존비속은 참여할 수 없음
- 바. 상기 사항을 모두 만족하고 현장설명회에 참가한 업체

II 사업내용

1. 매장운영

가. 운영시간

구분	운영시간		비고
	학기중	방학중	
교직원식당	11:00 ~ 14:30(점심)	상호협의	※ 운영시간은 상호 협의로 탄력적으로 조정 가능 ※ 대학의 각종 행사 등에 따라 특별 운영 가능

- 나. 메뉴 및 가격: 현재는 6,500원 자율배식으로 운영되고 있으며, 일품식 및 자율배식 등 다양한 메뉴 제안 및 가격 협의 가능하며, 단 학생식당과 차별화된 메뉴 제안 필요
- 다. 물가변동률에 따른 가격 변동은 상호협의
- 라. 매장 운영은 임대업체가 직접 운영하여야 하며, 제삼자에게 전대 또는 재위탁 시 계약을 해지할 수 있다. (단, 불가피한 경우 우리 대학교의 사전 승인을 득한 경우는 제외)

마. 매장은 우리 대학교가 허용한 임대 용도와 영업 허가 범위 내에서 운영되어야 한다.

2. 관리·감독

가. 매장의 원활한 운영, 학교 이미지 훼손 방지, 이용 고객의 편익 증진과 서비스개선을 위하여 필요하다고 인정할 경우 이와 관련된 전반적인 점검을 할 수 있으며 임대업체는 적극 협조하여야 한다.

나. 우리 대학교 또는 관리 관청의 지적 사항이 있으면 경우 임대업체는 시정 기한 내에 조치하여야 한다.

다. 급식에 대한 식단가 산출내역, 인건비 지급 현황, 매출, 식자재비율, 식수인원 등은 대학에서 요청시 성실하게 제출하여야 한다.

3. 시설의 설치 및 투자비용

가. 기본시설 및 매장 내 인테리어 비용은 임대업체가 부담한다. 인테리어의 경우 디자인 제안을 통해 학교 승인 후 시공한다.

나. 임대 업체는 기존 물품(주방용품, 테이블 및 의자 등)을 최대한 사용하여야 하며 필요시 상호협의 한다.

다. 운영계약이 종결 또는 해지 될 때는 계약자가 설치한 제 설비, 칸막이 기타 구조상 변조 시설 등은 임대업체의 비용으로 계약 체결 당시의 원상으로 복구하여야 한다.

라. 시설 운영에 필요한 설비, 집기, 비품 소모품 등은 임대업체가 부담한다.

마. 기존임대업체가 투자한 시설물, 집기 및 비품에 대한 미상가 잔액(잔존가액)이 설정되어 있으며, 향후 선정되는 임대업체는 해당 잔존가액을 기존 업체에게 부담하여야 한다.(현장설명회 참여 시 잔존가액 및 품목에 대하여 공개예정)

바. 임대업체는 시설투자 등에 대하여 어떠한 사유로도 영업권 등을 주장할 수 없다.

사. 임대업체가 구입, 설치한 모든 비품 및 시설(계약기간에 구입 비품 및 시설 투자 포함)은 계약종료 또는 계약 해지 시 우리 대학교에 귀속되는 것을 원칙으로 하며, 잔존가를 요구하지 아니한다.

4. 위생 및 청결 문제

가. 임대업체는 이용자의 보건을 위하여 식당의 내부 및 집기를 수시로 소독, 살균하고 청소를 실시하여야 하며, 매점에서 발생하는 쓰레기 등은 자기 부담으로 처리 할 뿐만 아니라 항상 사용에 청결을 유지하여야 한다.

나. 식당에서 제공(판매)하는 음식물 등으로 인해 분쟁이 발행하였을 시 임대업체는 이에 대한 모든 의무를 다해야 한다.

5. 안전에 대한 책임

가. 이용 고객을 피보험자로 하는 영업배상책임보험과 건물화재보험에 가입하여야 하

며 가입증권 사본을 대학에 제출하여야 한다.

- 나. 임대매장에서의 화재, 안전사고 등이 발생할 경우, 이로 인한 손해배상과 민형사상 책임은 임대업체가 진다.
- 다. 임대업체는 화재 예방을 위해 적극적으로 노력하여야 하며, 피난시설과 통로 등에 물품을 진열하여서는 안 된다.
- 라. 임대업체는 종사자의 안전사고 예방을 위해 산업안전보건법에 따라 시설 안전관리자를 선임하고 안전교육을 정기적으로 실시해야 한다.
- 마. 임대업체는 식당 운영과 관련하여 관계법령에 따라 보건위생 및 안전관리를 수행하여야 하며, 이를 위반하여 발생하는 모든 불이익에 대하여 책임을 진다.

6. 제세공과금 등

매장 운영에 따른 수도·광열비(전기, 수도, 가스 등), 상·하수도료, 음식물쓰레기 처리 등 공과금은 임대업체가 부담한다.

7. 기타

- 가. 매장 운영에 필요한 각종 신고사항 및 인허가 등의 책임은 임대업체에 있다. (집단급식소 관련 신고 및 조건에 맞는 운영, 각종 교육 이수 등)
- 나. 매점에서 주류, 부패 우려가 있는 식품, 사행성 오락물, 기타 특성상 관리에 문제점이 있는 물품 등은 판매를 제한 할 수 있다.
- 다. 이용객 만족을 위해 설문 조사를 통해 식단 메뉴를 개선하여야 한다.
- 라. 판매가격은 외부 대비 할인된 합리적인 가격으로 제공한다.
- 마. 입찰공고, 제안요청서 등에 명시되지 아니한 사항에 대해서는 관계 법규와 우리대학교에서 정하는 바에 의한다.
- 바. 인수인계 및 시설물 개·보수는 계약체결일로부터 2023.8.31.까지 대학과 일정 협의 후 시행할 수 있으며, 2023.9.1.부터는 정상적인 식당 운영이 이루어져야 한다.

Ⅲ 제안서 제출 및 작성

1. 제안서 제출 방법

- 가. 제출일시: 입찰공고문 참조
- 나. 장소: 충남 천안시 동남구 상명대길 31 상명대학교 본관 1층 관리팀
- 다. 제출 방법: 방문 접수
- 라. 문의 사항
 - 입찰 관련 문의: 천안캠퍼스 관리팀 (041-550-5106, 강민정)

- 제안요청서 관련 문의: 천안캠퍼스 총무회계팀 (041-550-5508, 이지선)

2. 사업 참가 및 제안서 작성에 관한 사항

가. 사업 참가자 유의 사항

- 1) 제안서는 문서로 직접 방문 제출(우편 및 보완접수 불가)
- 2) 평가 및 협상 시 입찰참가자에 대하여 추가 제안이나 추가 자료를 요청할 수 있으며, 이에 따라 체결된 자료는 제안서와 동일한 효력을 가짐
- 3) 제안서에 명시된 제안내용과 협상 시 발주기관 요구에 의하여 수정·보완 변경된 제안내용은 계약서에 명시하지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가지며 계약서에 명시된 경우는 계약서의 내용이 우선함
- 4) 사업 참가자는 본 사업과 관련하여 취득한 업무 내용에 대하여 제삼자에게 누설 하여서는 아니 되며, 발주기관이 요구하는 보안 사항을 철저히 준수하여야 함
- 5) 제안요청서 및 관련 자료는 제안서 작성 이외의 목적으로 사용해서는 안 됨
- 6) 교직원 식당 과 학생식당 운영업체 선정 입찰은 개별로 진행되지만, 한 업체가 교직원 식당 과 학생식당 입찰에 동시에 참여할 수 있으며, 평가 결과에 따라 두 식당 동시 운영 가능함

나. 제안서 규격 및 일반사항

- 1) 제안서는 A4(210mm×290mm) 양식, MS-Power Point를 기준으로 작성하여 제출
- 2) 분량
 - 가) A4용지 30장 이하(표지, 간지, 목차, 별지 등 제외)로 작성 2공 바인더 또는 제본 형태로 제출
 - 나) 제안 발표시 발표시간은 10분으로 제한
- 3) 제안서는 불확실한 용어 및 추상적인 표현(‘~를 제공할 수도 있다’, ‘~이 가능하다’, ‘~을 고려하고 있다’ 등)은 사용하지 않아야 함
- 4) 제안서의 모든 내용은 객관적으로 입증할 수 있어야 하고, 그 내용이 허위로 확인될 경우 또는 입증 요구에 입증하지 못하는 경우 평가 대상에서 제외함
- 4) 기재 사항이 누락되거나 없는 항목은 해당 사항이 없는 것으로 간주함
- 5) 제출된 제안서는 일절 반환되지 않으며 본 제안과 관련된 모든 소요 비용은 제안자 부담으로 함
- 6) 계약 후에 제안서의 내용이 허위로 작성한 사실이 발견되거나 제안된 내용을 충족시키지 못할 경우 제안자는 모든 손해배상 등의 책임을 져야 함
- 7) 제안서에 대한 해석상의 문제가 발생 시에는 발주기관의 해석에 따름
- 8) 제출한 모든 자료 및 문서는 제안사의 권익 보호를 위하여 외부에 공개되지 않음을 원칙으로 함

다. 제안서 작성: 제안서 작성시 아래의 작성내용 및 순서를 준수하여 작성

작성내용		작성방법	비고
업체일반 (정성평가)	일반현황	1. 업체소개(회사연혁/조직도 등 일반현황) 2. 조직 및 인원 현황	
	경영상태	1. 기업신용등급확인서 2. 매출액(공고일 기준, 최근 5년) ※ 부가가치세 과세 표준증명서(국세청자료)의 “매출과세표준/계” 금액을 근거로 작성	
	주요운영실적	1. 학교 및 공공기관 식당 운영 실적 및 우수 운영 사례 ※ 공고일 기준 최근 5년 이내의 건 ※ 주요 운영실적은 제안서에 포함하되, 실적증명서는 별도 제출	실적이 있는 경우 기재
기술능력 (정성평가)	운영계획	1. 식당 운영 방안 인력 운영 계획, 운영시간, 메뉴 및 단가표(메뉴 구성 등 자율 제안), 메뉴 개발 방안, 식재료 구매 및 배송 계획, 식재료 안전성 관리 방안 등 ※ 적합한 식당 운영계획을 자유롭게 제안	학생식당과의 차별화된 메뉴 제안 필수
		2. 서비스 개선 및 고객만족도 향상 방안 불만사항 응대 및 고객서비스(고객만족도 제고 등 의견수렴 방안) 계획, 식단에 대한 의견수렴 등 시행 방안 등	
		3. 사고 발생 시 대책 마련 방안 위생 및 안전 관리, 사고 발생시 처리 및 배상대책(각종 보험 가입 및 배상규모) 및 종사자 교육 계획(법정 필수교육(안전, 위생, 보건교육) 등)	
		4. 시설 및 설비 투자계획 환경관리(시설투자 계획) ※ 인테리어 공사는 시안을 포함하여 작성	
	기타 제안사항	1. 차별화된 학교 구성원 혜택 제안 등	

라. 기타 유의 사항

- 1) 제안서에 명시된 용역참여자는 학교의 승낙 없이 사업수행 중 임의로 교체할 수 없음
- 2) 제안서 평가는 학교의 평가 기준에 의하여 평가하고, 제안사는 평가 결과에 대해 모든 이의를 제기할 수 없으며 세부적인 평가항목 및 결과는 공개하지 않음
- 3) 제안서 평가 결과는 협상대상자에게 통보하고, 미 협상 대상자에 대한 통보는 생략함

Ⅲ

제안서 평가

1. 업체 선정 절차

- 가. 학교 평가위원회 구성을 통해 협상대상자가 제안한 사업내용, 이행 일정, 가격 등의 제안 사항을 평가 후 협상에 의해 계약자를 선정하며, 협상을 통해 그 내용의 일부는 조정될 수 있음
- 나. 평가는 협상에 의한 계약체결기준에 따라 제안서 평가와 가격평가로 구분하여 평가함
- 다. 제안서 평가 점수가 배점한도의 85%(68점) 이상인 업체를 협상 적격자로 선정함
- 라. 협상적격자를 대상으로 제안서 평가와 가격평가를 합산하여 종합평가를 한 후 고득점 순위에 따라 1순위 업체부터 최종 가격협상을 통하여 용역 수행 업체를 선정함(평가 비율: 제안서 평가 80%, 가격평가 20%)
- 마. 종합평가점수가 동점인 경우 제안서 평가 점수가 높은 업체를 선정하고, 제안서 평가 점수도 동일한 경우 평가항목 순으로 선정함

2. 제안서 평가 방법

- 가. 제안서 평가위원 구성: 학교 선정에 따름
- 나. 제안서 평가
 - 1) 제안서 평가는 제출한 제안서 내용에 대하여 제안서 평가표에 따름
 - 2) 제안서 평가 내용에 대하여 제안 업체는 이의를 제기할 수 없음
 - 3) 제안서 평가는 최고점수와 최저점수를 준 위원을 제외하고 나머지 위원의 평가점수를 합산하여 산술 평균한 점수로 하며, 평균 점수 산정 결과 소수점 이하의 숫자가 있는 경우에는 소수점 셋째 자리에서 반올림함 (단, 최고점수, 최저점수가 2개 이상인 경우 하나의 점수만 제외)
 - 4) 제안서 평가 비율은 80%로 함.
- 다. 가격평가
 - 1) 입찰가격 평가는 제안서 평가 후 지정된 장소에서 평가함
 - 2) 입찰 가격평가 기준 비율은 20%로 함

3. 평가항목 및 배점

구분		평가항목	평가항목	배 점	
기술 능력 평가	식당 운영 계획	1. 식당 운영 방안	경영상태 및 인력운영 계획	• 제안사 일반현황 및 경영상태, 운영실적 등의 건전성 • 인력 운영 계획 평가	10
			식당 운영 계획 (메뉴, 판매상품 등)	• 식당 운영 계획 평가 • 판매상품, 가격 및 조달 방법 평가 • 메뉴 개발 방안 평가	30
		2. 서비스 개선 및 고객만족도 향상 방안	• 불만 사항 응대 및 고객만족도 제고 방안 • 식당 관리 방안 평가 • 기타 업체 차별화된 제안 여부 • 식단에 대한 의견 수렴 및 시행방안	20	
		3. 사고 발생 시 대책 마련 방안	• 위생 및 안전관리 등 각종 사고 관련 대비 계획 평가 (각종 사고 관련 보험 가입 계획 등) • 응급사항 발생 시 대처방안 등	10	
		4. 시설 및 설비 투자계획	• 식당을 운영하기 위한 집기 비품 등의 시설투자 계획 평가	10	
소 계				80	
가격 평가		가격제안서 (VAT 포함)	• 연간 시설사용료(임대료)에 대한 가격평가 (입찰가격 평점산식/협상에 의한 계약체결기준) ※ 가격제안서는 밀봉하여 별도 제출	20	
소계				100	

4. 제안설명회

가. 일시 및 장소: 입찰공고문 참조(학교 사정상 변경될 수 있음)

나. 제안설명 시 유의 사항

- 1) 제안설명 순서는 신청서 접수순으로 한다.
- 2) 시간은 30분 이하로 한다. (발표 10분, 질의응답 20분)
- 3) 발표내용은 제출한 제안서와 동일하여야 한다.

별첨 1. 가격제안서 1부.

2. 참고 자료(현장설명 시 제공 예정) 각 1부. 끝.

별첨 2. 참고 자료 (현장설명 시 제공)

1. 재학/재직자 수
2. 교내 식당 보유 장비 및 시설 현황
3. 시설 평면도 1부
4. 설비(전기+가스)시설 현황 1부
5. 기존업체 투자 명세 리스트 1부.