

구내식당 위탁운영 업체 선정  
제안요청서



한국항공대학교

# I. 식당 현황 및 운영조건

## 1. 개요

- 가. 입찰명 : 한국항공대학교 구내식당 위탁운영 업체 선정
- 나. 사업범위 : 구내식당 2곳(학생식당, 교직원식당)
- 다. 입찰방법 : 공개경쟁입찰(협상에 의한 계약체결)

## 2. 기본 현황

- 가. 소재지 : 경기 고양시 덕양구 항공대학로 76
- 나. 평균식수(일) : 약 1,760식(스낵코너 제외)
- 다. 現 식단가 : 3,000원 ~ 5,000원(부가세포함/스낵코너 제외)
- 라. 위탁범위

- 구내식당 급식 제공에 관한 사항
- 구내식당 주방 집기/용품 등 식당 시설물 일체 및 위험물 관리에 관한 사항
- 구내식당 식재료 검수(검사), 관리 및 보관에 관한 사항
- 구내식당 종사자 보건 및 위생 관리에 관한 사항
- 식당 운영 및 급식에 관한 설문조사 및 반영에 관한 사항
- 법정 신고, 교육, 검사 등에 관한 사항
- 기타 식당운영에 관하여 본교와 협의된 사항

### 마. 위생관리

- 위탁업체는 급식서비스를 제공하면서 위생사고(식중독 등)가 발생하지 않도록 최선을 다해 운영하여야 하며, 계약과 동시에 종합보험(건물화재보험, 영업배상책임보험 등)에 가입, 그 증빙을 대학에 제출해야 함
- 식당을 운영함에 있어 위탁운영 업체는 월 1회 이상 전문기관을 통해 위생 점검(식약청 기준)을 실시하여야 하며, 위생 점검 결과를 대학에 제출해야 함. 위생 점검 결과 중대 사항이 발생된 경우 계약 해지 사유가 됨
- 조리 종사자는 식품위생법 등 급식 관계 법령의 제반 규정을 준수하여야 함
- 조리 종사자는 조리 및 배식 시 반드시 위생복(가운, 위생모, 작업화)을 착용하며, 작업 중 마스크를 착용하고 성실히 서비스에 임하여야 함
- 대학 자체 및 대학이 위탁한 위생 점검 기관에서 실시하는 위생 점검(불시점검) 시 위탁 업체는 적극 협조하여야 하며, 지적사항에 대해서는 즉시 시정하여야 함

### 3. 운영조건

#### 가. 기본 사항

- 메뉴, 단가 및 배식방법 : 업체 자율 제안 (단, 협상 시 세부사항 상호협의)
- 계약기간 : 계약일로부터 5년
- 위탁운영 공간에서의 화재, 안전사고 등이 발생할 경우 이로 인한 손해배상과 민·형사상 책임은 위탁운영 업체에서 짐

#### 나. 식당별 운영조건

운 영 장 소	면 적	좌석수	운영시간	단가(원)	평균식수(일)
학생회관 1층 학생식당	1,257.1m <sup>2</sup>	560석	자율제안	자율제안	1,520식
항공우주센터 2층 교직원식당	307.4m <sup>2</sup>	168석			240식

※ 항공우주캠프(연 2회/약 1,400명) 등 각종 행사 식수 미포함

#### 다. 비용부담 범위

- 대학 : 식당 운영 공간 제공, 식당 기본 시설(건축, 배관, 수도, 전기)
- 위탁운영업체 : 식재료비, 인건비, 식당 주방설비, 주방 집기/용품의 구입, 교체 및 유지보수비, 관청허가 신고 등 일체의 행정절차, 주방장비 및 식당인테리어 수리비, 방충방역비, 제세공과금 (통신비, 과태료, 벌금 등), 일반경비(소모품비, 쓰레기/전반처리비, 피복비, 식당 청소비 등), 수도광열비(전기, 수도, 도시가스), 기타 위탁시설 운영과 관련한 비용 일체

## II. 제안서 작성 및 평가방법

### 1. 제안서 작성 내용 (제안서 작성 시 아래 순서 준수)

구 분	세 부 내 역	비 고
I. 회사 소개	i. 일반현황 ○ 개괄적인 회사 소개 - 회사연혁, 조직도, 주요사업, 종업원수 등	
	ii. 경영상태 ○ 기업신용등급 ○ 재무제표 요약(입찰공고일 기준 최근 2년)	
	iii. 주요 실적 ○ 구내식당 위탁 운영 실적 - 단체급식 매출, 1일 식수인원 1,000명 이상 건	
II. 구내식당 운영계획	i. 식단구성 ○ 메뉴 개발 및 식단가 구성(안) - 다양성, 차별성 있는 메뉴 운영 계획 - 식단가 적정성 : 원가 구성 비율(식재료비, 경비, 인건비, 이윤) 등 - 배식방법 및 이용자 동선 계획 - 기타 메뉴 품질 향상을 위한 계획	
	ii. 운영관리 ○ 식자재 수급 및 품질관리 계획 - 친환경 및 우수 식자재 수급, 사용 계획 - 식자재 검수 및 품질관리 계획 - 폐기물 및 잔반 처리 계획 ○ 실무 인원배치 현황 - 인력 배치 계획 - 위생, 안전, 서비스 교육 및 관리 계획	
	iii. 위생/안전 관리 ○ 급식관련 HACCP, ISO 인증여부 ○ 위생 및 안전관리 계획 ○ 음식물 사고 대책(내부 식품안전시스템 운영여부) ○ 책임보험 등 각종 보험 가입 및 배상규모	
	iv. 고객만족 서비스관리 ○ 고객의견조사(모니터링) 및 반영 계획 ○ 기타 고객만족 향상 계획	
	v. 시설투자 ○ 주방장비 및 환경개선 사항 ○ 식당 실내 환경개선 사항	
III. 기타사항	i. 차별화방안 ○업체 차별화 방안	

## 2. 제안서 작성

- 가. 제안서에는 1. 제안서 작성 내용에서 요구하는 모든 사항이 기술되어야 하며, 분량은 총 40매 내외로 작성하며, 규격은 A4용지 가로, 단면인쇄를 원칙으로 함
- 나. 모든 서류의 작성은 한글표기를 원칙으로 하며, 부득이 전문용어 사용 시 한글로 용어해설 함
- 다. 제안서는 제안요구사항을 최대한 충족하도록 하고 꼭 필요한 사항 위주로 간단명료하게 작성 하여야 함
- 라. 대학에 제출한 제안서의 내용은 선정된 후 계약서에 별도 명시되지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가짐으로 실현가능한 범위 내에서 구체적이고 명확하게 작성하여야 하며, 불확실한 용어 사용 및 추상적인 표현(~를 제공할 수도 있다, ~이 가능하다, ~을 고려하고 있다, ~에 동의한다 등)은 제안서 평가 시 불가능한 것으로 간주함
- 마. 본 제안과 관련된 모든 자료는 본교의 서면 승인 없이 제3자에게 공개 또는 제공할 수 없음

## 3. 제안서 평가방법

- 가. 평가자 : 본교에서 위촉하는 평가위원
- 나. 발표시간 : 업체당 30분 이내(발표 20분+질의응답 10분) / 단, 사정에 의해 변경될 수 있음
- 다. 평가방법 : 제안서 및 프리젠테이션을 통해 평가점수를 합산하여 고득점을 득한 업체를 우선 협상대상자로 선정함
  - ※ 입찰 참여업체에서는 반드시 제안서를 바탕으로 프리젠테이션을 하여야 함
- 라. 평가기준 : 별첨 '구내식당 위탁운영 업체 선정 평가표'에 따라 평가

## 4. 제안서의 효력

- 가. 제출된 제안서의 내용은 본교가 요청하지 않는 한 변경할 수 없으며, 제안업체가 운영업체로 선정된 후 계약서에 명시되지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가짐  
(효력의 우선순위 : 계약서, 최종 제안서 순으로 적용)
- 나. 본교가 필요하다고 판단하는 경우에는 제안업체에 추가 제안이나 자료를 요청할 수 있으며, 이에 따라 수정, 보완하여 제출된 자료는 제안서와 동일한 효력을 가짐
- 다. 위탁계약 후에라도 제안서의 허위 사실이 발견되거나 제안내용을 충족하지 못할 경우에는 위탁 계약을 취소할 수 있으며, 제안업체는 이에 따른 손해배상의 책임을 져야 함

### Ⅲ. 기타 사항

#### 1. 일반사항

- 가. 제안서는 허위나 단순 예상으로 작성하여서는 안 되며, 모든 기재사항을 객관적으로 입증 할 수 있어야 하고, 선정된 사업자의 등록서류 중 허위로 작성한 사실이 있거나 무효사항이 발견된 경우 업체선정 또는 계약을 취소함
- 나. 본교의 계획변경으로 인하여 본 제안요청서의 일부 또는 전부를 변경하거나 취소할 수 있으며, 이 경우 제안업체는 이의를 제기하지 않음
- 다. 선정업체의 귀책사유로 인하여 계약지연 및 인력 투입이 지연될 경우 선정을 무효화하고 재선정 할 수 있으며, 이에 따른 책임과 손실은 선정업체에서 부담해야 함
- 라. 현장설명회 참가한 업체 중 제출 기한 내 제안서를 제출하지 않은 경우에는 제안의사가 없는 것으로 간주함

#### 2. 유의사항

- 가. 제출된 제안서는 일체 반환하지 않으며, 본 제안과 관련된 일체의 소요비용은 제안업체의 부담으로 함
- 나. 제안업체는 본 '입찰공고', '현장설명회' 및 '제안요청서'에 대한 제반사항을 사전에 충분히 숙지하고 제안에 임하여 하며, 이를 숙지하지 못하여 일어나는 모든 책임은 제안업체에 있음
- 다. 제안내용에 대한 확인을 위하여 추가자료 요청 또는 현지 실사를 할 수 있으며, 제안업체는 이에 응해야 함
- 라. 제안업체는 입찰 및 제안 참가과정에서 취득한 정보와 계약 이행과정에서 취득한 각종 정보를 본교의 사전 승인 없이 제3자에게 누설하지 않음
- 바. 본 제안요청서 등 제안과 관련된 모든 자료는 본교의 서면 승인 없이 제3자에게 공개 또는 제공할 수 없음

[별첨]

## 구내식당 위탁운영 업체 선정 평가표

구분	평가항목	평가요소	비고
안정성 평가	경영상태, 급식 운영실적 (10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기업신용등급, 직전 회계연도 급식매출 등</li> <li>○ 현재 대학 구내식당 1일 식수 1,000명이상 운영 실적</li> </ul>	
운영관리 평가	식단구성 (20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 다양성, 차별성 있는 메뉴 운영 계획</li> <li>○ 식단이 적정성</li> <li>○ 배식 코너별 차별화 방안 및 이용자 동선 계획</li> <li>○ 기타 메뉴 품질 향상 계획</li> </ul>	
	사업계획의 적정성 (15)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식자재 수급 능력</li> <li>○ 실무 인원배치 현황</li> <li>○ 인력 운영계획(고용승계 등)</li> <li>○ 전반적 운영시스템 및 업체 차별화 방안</li> </ul>	
	위생/안전관리 (20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP(위해요소중점관리) 및 ISO(표준화) 인증여부</li> <li>○ 종사자(영양사, 조리사, 조리원) 위생/안전 및 서비스 관리 계획                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 내부 식품안전시스템 운영 여부 등</li> </ul> </li> <li>○ 안전사고예방 및 대책방안(사고 시 보험가입 여부)</li> </ul>	
	서비스관리 (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 서비스개선 및 교육계획</li> <li>○ 고객의견조사 및 반영계획</li> <li>○ 업체 차별화 방안</li> </ul>	
시설투자 평가	환경개선 (20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주방 시설, 설비투자 제안                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주방기기, 시설설비 등</li> </ul> </li> <li>○ 식당 인테리어 등 업체 차별화 제안</li> </ul>	
기타평가	기타사항 (10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 업체 차별화 방안</li> </ul>	