

제안요청서

1. 입찰의 일반사항

- 가. 입찰건명 : 한림대학교강남성심병원(본관) 편의시설(카페테리아) 임대사업자 선정
나. 소재지 : 서울특별시 영등포구 신길로 1 한림대학교강남성심병원 본관1동 1층
다. 계약기간 : 2021. 6. 1 ~ 2026. 5. 31
라. 입찰 및 계약방법 : 제한경쟁입찰(참가자격), 협상에 의한 계약
☞ 협상에 의한 계약 평가비율 : 기술능력평가(80%, 정성평가 60%+정량평가 20%)+입찰가격평가(20%)

2. 입찰 제반사항(참가자격 · 일정 · 제출서류 · 보증금 등) : “입찰공고문” 참조

3. 제안서 작성 및 유의사항

가. 제안서 효력

- 제안서에 제시된 내용 및 병원의 요구에 의하여 수정 · 보완 변경된 제안내용은 계약서에 명시하지 않더라도 계약서와 동일한 효력을 가진다. 다만, 계약서에 명시된 경우는 계약서가 우선한다.
- 정부의 조치나 병원의 환경변화로 본 제안서의 일부 또는 전부가 변경되거나 취소되는 경우라도 입찰참가자가 이의를 제기할 수 없다.
- 필요 시 입찰참가자에 대하여 추가제안이나 추가 자료를 요청할 수 있으며, 이에 따라 제출된 자료는 제안서와 동일한 효력을 갖는다.
- 제출된 제안서의 내용은 병원이 요청하지 않는 한 변경할 수 없다.
- 제안서에 대한 해석상의 문제가 있을 경우 상호 협의하여 조정한다.

나. 제안서 규격

- 입찰참가자는 입찰공고문에 기재된 수량대로 제안서를 제출하여야 한다
- 제안서는 파워포인트 또는 한글 작성을 원칙으로 한다
- 제안서는 A4용지 규격으로 자체 양식으로 작성하여 컬러 단면 인쇄하여야 하며, 하단에 페이지를 기재한다
- 제안서는 원본 1부 및 사본 7부로 총 8부를 제출하여야 하며, 사본 7부에는 “사실과 같음” 또는 “사실과 상위없음” 인감 날인 후 제출토록 한다
- 제안서의 내용은 모호한 용어 사용 및 추상적인 표현을 지양하고, 명확하고 확정적인 용어로 표현한다(※ “~할 수도 있다”, “~가능하다”, “~을 고려하고 있다”,

“~에 동의한다” 등과 같은 모호한 표현은 제안서 평가 시 불가능한 것으로 간주)

6. 전문용어나 외국어 사용은 지양하고 불가피한 경우 해설 및 번역내용을 함께 기재하여야 한다

다. 제안서 내용

1. 사업자 정보
2. 재무상태
3. 운영실적
 - 제안자가 입찰공고일 현재 영업·운영 중인 영업장에 대한 현황 및 규모를 객관적으로 증명할 수 있는 자료 제출
4. 가격 정책 및 시설투자 제안
 - 가격 정책 및 시설투자로 인한 매장에 대하여 개선할 수 있는 방안을 기술
5. 운영 계획
 - (1) 본 사업권에 배치할 종업원의 수
 - (2) 브랜드 매장 입점 및 퇴점 기준을 포함한 제안자의 차별화된 매장관리 및 운영계획
 - (3) 소방 및 시설안전관리계획
 - (4) 본사 지원시스템 운영계획 등
6. 운영수지 예상 계획
 - 수입 및 지출, 인건비 등 예상 계획
7. 병원 직원에 대한 복리후생 혜택 제시 : 직원 할인율 등

라. 제안서 작성 시 유의사항

1. 제안서는 제출기한 내에 접수되어야 하며, 제출된 제안서의 내용은 변경할 수 없음
2. 제안서에 기재된 내용이 허위, 과장된 사실임이 발견된 경우에는 입찰자격의 박탈은 물론 계약 후에도 계약파기와 함께 인적, 물적, 기간적 손실에 따른 손해 배상을 청구할 수 있음
3. 제안서 내용을 객관적으로 입증할 수 있는 자료는 필히 첨부되어야 하며, 그렇지 못한 경우 해당내용은 무효처리함
※ 병원에서 제안서 내용 중 확인이 필요한 사항에 대해 추가적인 증빙자료를 요구할 수 있음
4. 본 제안과 관련된 제안서 작성 등 일체의 소요비용은 입찰참가자 부담으로 함

4. 심사평가표

구분	항목	평가기준	배점	
기술 능력 평가 (80)	정량 평가 (20)	운영경험 (수행실적)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 운영경험(사업 수행 실적, 점포수) 	20
		소 계	20	
	정성 평가 (60)	운영인력 (인력 · 관리기술)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 매장 운영 인력 및 매장 관리 계획 ▶ 고객서비스 실현계획 - 고객만족 방안 및 불만 처리 계획 	10
		운영계획 (사업수행계획)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 메뉴 구성, 운영시간 등 계획 	10
		관리계획 (관리기술)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 품질 관리 계획 ▶ 위생 및 안전관리 계획 - 안전사고(식중독 등) 예방 방안 	10
		활성화계획 (사후관리)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 매장 홍보 및 이벤트 계획 ▶ 매출의 투명성 제시 - 매출액 관리의 투명성 방안 제시 	10
		복리후생 (상호협력)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 병원 직원 혜택 	10
		시설투자계획 (지원기술)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 매장시설 계획 및 투자비의 적정성 - 구체적인 투자금액으로 환산하여 표현 	10
	소 계		60	
	가격 평가 (20)	제안 가격 (20)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 임대료 제안 	20
		소 계	20	
합 계			100	