

제안요청서

1. 입찰의 일반사항

- 가. 입찰건명 : 한림대학교부속춘천성심병원 본관 편의시설(편의점) 임대사업자 선정
- 나. 소재지 : 강원특별자치도 춘천시 삭주로 77(교동)
한림대학교부속춘천성심병원 본관 1층
- 다. 계약기간 : 2023.12.01 ~ 2028.11.30.(5년, 계약기간은 공사기간을 포함함.)
- 라. 입찰 및 계약방법 : 제한경쟁입찰(참가자격), 협상에 의한 계약
- ↳ 협상에 의한 계약 평가비율 : 기술능력평가(80%, 정성평가 60%+ 정량평가20%)+ 입찰가격평가(20%)

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

3. 제안서 작성 및 유의사항

가. 제안서 효력

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

나. 제안서 규격

1. 입찰참가자는 입찰공고문에 기재된 수량대로 제안서를 제출하여야 한다
2. 제안서는 파워포인트 또는 한글 작성을 원칙으로 한다
3. 제안서는 A4용지 규격으로 자체 양식으로 작성하여 컬러 단면 인쇄하여야 하며, 하단에 페이지를 기재한다
4. 제안서는 원본 1부 및 사본 7부로 총 8부를 제출하여야 하며, 사본 7부에는 “사실과 같음” 또는 “사실과 상위없음”인감 날인 후 제출토록 한다

5. 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) 매장 입점 및 퇴점 기준을 포함한 제안자의 차별화된 매장관리 및 운영계획
 - (3) 소방 및 시설안전관리계획
 - (4) 안전보건관리계획 및 안전보건 관리비용(중대재해처벌법 의거)
 - (5) 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 계약과기와 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)	▶ 운영경험(사업 수행 실적,점포수)	20	
		소 계			20
	정성 평가 (60)	운영인력 (인력·관리기술)	▶ 매장 운영 인력 및 매장 관리 계획 ▶ 고객서비스 실현계획 - 고객만족 방안 및 불만 처리 계획	10	
		운영계획 (사업수행계획)	▶ 메뉴 구성, 운영시간 등 계획	10	
		관리계획 (관리기술)	▶ 품질 관리 계획 ▶ 위생 및 안전관리 계획 - 안전사고(식중독 등) 예방 방안 ▶ 안전보건관리계획 및 관리비용	10	
		활성화계획 (사후관리)	▶ 매장 홍보 및 이벤트 계획 ▶ 매출의 투명성 제시 - 매출액 관리의 투명성 방안 제시	10	
		복리후생 (상호협력)	▶ 병원 직원 혜택	10	
		시설투자계획 (지원기술)	▶ 매장시설 계획 및 투자비의 적정성 - 구체적인 투자금액으로 환산하여 표현	10	
		소 계			60
		가격 평가 (20)	제안 가격 (20)	▶ 임대료 제안	20
소 계				20	
합 계				100	