

동래우체국 구내식당 위탁운영자 모집공고

동래우체국 구내식당 위탁운영자 선정을 위하여 다음과 같이 공고합니다.

2015년 8월 27일

동 래 우 체 국 장

1. 위탁대상 현황

시설명	위치	식당면적	급 식 대상인원	현 급식단가	급식운영
동래우체국 구내식당	부산시 동래구 명륜로 169 (명륜동)	160.87㎡ /96석	110명	3,000원 (외부인 : 3,500원)	월 ~ 금 (10시~18시) 협의조정 가능

2. 위탁운영 기간 : 1년

3. 위탁운영 조건

가. 운영일수 : 기본 주 5일 운영

나. 급식단가 : 현재 급식 단가를 참고하여 최종선정 업체가 적정가격을 제시한 후 동래우체국과 상호 협의하에 결정함

다. 식단내용

- 1) 메뉴는 1식 4찬(국 제외) 이상을 원칙으로 한다.
- 2) 식사의 열량은 매끼 당 최소 700kcal 이상 유지하고 매끼 식사는 동물성 단백질이 함유된 음식이 포함되어야 하며, 한끼 식단에 동일 재료로 2가지 이상의 반찬의 주재료로 사용하지 않아야 한다.
- 3) 직원의 만족도를 높이기 위하여 계절식 및 기타 이벤트식을 제공한다.
- 4) 우체국 내부행사시 식사제공등 적극 협조한다.

라. 구내식당 운영관련 비용부담 범위

동래우체국	위탁업체
<ul style="list-style-type: none"> ○ 식당공간 및 기본시설 제공(조리설비) ○ 식탁 및 의자제공 ○ 각종 사용료 부담 <ul style="list-style-type: none"> - 전기, 냉난방, 상하수도요금 ※ 단, 현재보유한 시설에 한하며 교체 및 추가구매시 업체부담 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인건비, 식재료비, 운영경비 일체 ○ 조리용품 및 소모품 <ul style="list-style-type: none"> - 동래우체국 제공의 집기류 이외의 조리 기구 및 주방용품(소모품) ○ 각종쓰레기 처리비용 일체 ○ 취사용 가스사용료 ○ 기타 식당운영과 관련한 제비용 일체

4. 신청대상 : 식당운영이 가능한 개인 및 업체

5. 계약방법 : 협상에 의한 계약

6. 제출서류 등 (제출서류는 일체 반환하지 않음)

가. 제출서류

- 1) 이력서 1통
- 2) 주민등록등본(개인인 경우) 1부 및 사업자등록증 사본(사업자) 1부
- 3) 참가신청서(별도 양식) 1부
- 4) 위탁운영 제안서 (별도 양식) 1부

나. 서류제출 장소 : 부산시 동래구 명륜로 169 (명륜동)

동래우체국 3층 지원과 (담당 김선정 ☎ 051-559-7071)

다. 서류 제출방법 : 직접제출, 우편접수(접수마감시까지 도착분에 한함)

7. 접수 및 공고기간 : 2015.8.27.(목) ~ 2015.9.10.(목)

8. 업체선정방법 : 제출된 운영신청서 및 제안서 심사 후, 최종 결정하여 개별 통보

구내식당 위탁운영업체 선정 참가 신청서

신청인	상호 또는 법인		법인등록번호 (사업자 번호)	
	주 소		진 화 번 호	
	대 표 자		주민등록번호	
업 체 공 고 개 요	공고번호	동래우체국 제2015-1호	접수마감일자	2015.9.10(화)
	건 명	동래우체국 구내식당 위탁 운영업체 선정 건		

본인은 위의 번호로 공고한 귀 사의 구내식당운영자모집공고 사항을 모두 승낙하고 붙임서류를 첨부하여 신청합니다.

- 붙임
1. 이력서 1통
 2. 주민등록등본 1부 (개인인 경우)
 3. 사업자등록증 사본 1부(사업자)
 4. 제안서 1부

2015년 월 일

신청인 (인)

동래우체국장 귀하

동래우체국 구내식당위탁운영 제안서

접 수 번 호

업 체 명 :

대 표 자 :

(인)

주 민 등 록 번 호 :

업 체 주 소 :

연 락 처 :

1. 급식 위탁 운영 경력 (해당업체한)

가. 위탁 급식 관련 경력

나. 위탁 운영 실적: 위탁 운영기관(업체), 급식인원, 운영기간 등을 명시할 것

* 해당기관(학교)장·기업체 대표가 사실상 경력으로 인정하는 경우(실적증명발급) 경력인정

2. 급식운영 방안

가. 1인당 급식비 및 인력운영 계획

1인 1식 단가	인력 배치 계획				비 고
	영양사	조리원	기타	계	
3,000원					

나. 메뉴표(식단) 작성 제출 : 1식4찬(국별도)

4계절로 구분하고 각 계절의 1개월분 메뉴표 제출

다. 신선한 메뉴개발, 제공을 위한 방안

3. 위생관리방안

가. 식중독예방계획

나. 위생관리계획(소독, 청소, 폐기물 등)

다. 식자재 및 음식물 관리계획

라. 조리원 교육계획

4. 기타 운영방안

가. 자체조리가 불가능할 경우의 대책

나. 급식인원확보 및 증대방안

- 제안서 작성 순서는 본 선정기준에 의하여 작성