

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 지표(60점) 평가표**

0 평가위원: 실명은 비공개

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 1    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 7         | 9  | 8  |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 7         | 9  | 8  |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 7         | 8  | 8  |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 7         | 9  | 8  |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 2         | 4  | 3  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 1         | 3  | 2  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 0         | 2  | 2  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 37        | 52 | 47 |

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 2    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 7         | 8  | 8  |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 8         | 8  | 9  |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 9         | 9  | 9  |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 8         | 9  | 9  |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 2         | 4  | 3  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 3         | 3  | 3  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 1         | 2  | 2  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 44        | 51 | 51 |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 지표(60점) 평가표**

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 3    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 7         | 8  | 8  |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 8         | 9  | 9  |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 7         | 7  | 8  |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 7         | 8  | 8  |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 3  | 4  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 4         | 4  | 4  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 3         | 2  | 3  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 1         | 1  | 1  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 43        | 46 | 49 |

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 4    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 8         | 9  | 9  |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 8         | 9  | 9  |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 8         | 9  | 9  |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 7         | 8  | 9  |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 3         | 4  | 5  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 5  | 5  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 2         | 3  | 3  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 1         | 2  | 2  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 43        | 53 | 55 |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 지표(60점) 평가표**

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 5    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 8         | 10 | 10 |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 9         | 8  | 9  |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 10        | 9  | 10 |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 8         | 8  | 10 |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 4         | 4  | 5  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 3  | 5  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 3         | 3  | 5  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 2         | 2  | 3  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 1         | 1  | 2  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 48        | 48 | 59 |

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 6    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 8         | 9  | 10 |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 8         | 9  | 10 |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 8         | 8  | 9  |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 8         | 10 | 10 |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 3         | 4  | 4  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 5  | 5  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 3         | 4  | 5  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 2         | 2  | 2  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 2         | 1  | 2  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 45        | 52 | 57 |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 지표(60점) 평가표**

| 평가위원 | 항 목                | 세부항목           | 배 점 | 제안업체(발표순) |    |    |
|------|--------------------|----------------|-----|-----------|----|----|
|      |                    |                |     | 1         | 2  | 3  |
| 7    | 운영<br>방안<br>(50점)  | 매장 및 인력운영 계획   | 10  | 8         | 8  | 7  |
|      |                    | 식자재 수급 및 관리 계획 | 10  | 9         | 9  | 9  |
|      |                    | 위생 및 직원안전관리    | 10  | 8         | 8  | 9  |
|      |                    | 메뉴의 구성 및 전문성   | 10  | 6         | 7  | 8  |
|      |                    | 시설투자 계획        | 5   | 4         | 4  | 4  |
|      |                    | 1회용품 사용줄이기 방안  | 5   | 3         | 3  | 3  |
|      | 고객<br>서비스<br>(10점) | 고객서비스 향상계획     | 5   | 3         | 3  | 3  |
|      |                    | 응급사태발생시 대처     | 3   | 2         | 2  | 2  |
|      |                    | 기타 차별화 전략      | 2   | 1         | 1  | 1  |
| 합 계  |                    |                | 60  | 44        | 45 | 46 |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 평가결과 집계표(업체별)**

□ 제안업체(발표순번) : 1

| 평 가 위 원 | 평점    | 최상위 또는 최하위 |
|---------|-------|------------|
| 1       |       | 37         |
| 2       | 44    |            |
| 3       | 43    |            |
| 4       | 43    |            |
| 5       |       | 48         |
| 6       | 45    |            |
| 7       | 44    |            |
| 합계 점수   | 219   |            |
| 평균 점수   | 43.80 |            |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 평가결과 집계표(업체별)**

□ 제안업체(발표순번) : 2

| 평 가 위 원 | 평점    | 최상위 또는 최하위 |
|---------|-------|------------|
| 1       | 52    |            |
| 2       | 51    |            |
| 3       | 46    |            |
| 4       |       | 53         |
| 5       | 48    |            |
| 6       | 52    |            |
| 7       |       | 45         |
| 합계 점수   | 249   |            |
| 평균 점수   | 49.80 |            |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 평가결과 집계표(업체별)**

□ 제안업체(발표순번) : 3

| 평 가 위 원 | 평점    | 최상위 또는 최하위 |
|---------|-------|------------|
| 1       | 47    |            |
| 2       | 51    |            |
| 3       | 49    |            |
| 4       | 55    |            |
| 5       |       | 59         |
| 6       | 57    |            |
| 7       |       | 46         |
| 합계 점수   | 259   |            |
| 평균 점수   | 51.80 |            |

**국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정**  
**정성적 평가결과 집계표(총괄)**

| 평 가 위 원 | 제안업체(발표순) 평가점수 |      |      |
|---------|----------------|------|------|
|         | 1              | 2    | 3    |
| 1       |                | 52   | 47   |
| 2       | 44             | 51   | 51   |
| 3       | 43             | 46   | 49   |
| 4       | 43             |      | 55   |
| 5       |                | 48   |      |
| 6       | 45             | 52   | 57   |
| 7       | 44             |      |      |
| 합 계     | 219            | 249  | 259  |
| 평 균     | 43.8           | 49.8 | 51.8 |

국립생태원 식음료장·매점·구내식당 위탁운영자 선정

평가결과 최종 순위 집계표

| 발표<br>번호 | 상 호 명    | 평 가 항 목                  |                          |               | 총 점<br>(100점) | 순 위 | 비고   |
|----------|----------|--------------------------|--------------------------|---------------|---------------|-----|------|
|          |          | 기술능력평가<br>정량적평가<br>(20점) | 기술능력평가<br>정성적평가<br>(60점) | 가격평가<br>(20점) |               |     |      |
| 1        | (주)부0    | 18.5                     | 43.8                     |               | 62.3          | 3   | 1차탈락 |
| 2        | (주)아00   | 20                       | 49.8                     | 20            | 89.8          | 2   |      |
| 3        | (주)신0000 | 20                       | 51.8                     | 18.6207       | 90.4207       | 1   |      |

\* 발표번호 1번 업체의 경우 기술능력평가 68점 미만으로 1차 탈락(가격 평가 미 실시)