

「차오름 식자재 납품업체 선정」

정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율 - 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율 - 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)	10	9	8	
품질관리	- 구입, 생산, 보관, 납품 과정 - 타사 대비 품질관리 특별성 - 식자재 관리 및 책임 기준 - 위생 및 안전성 방안	10	10	8	
운영시스템	- 발주 및 검색의 편의성 - 소량 주문추가 및 긴급발주 여부 - 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책	5	4	5	
상호협력 관계	- 담당자의 업무처리능력 및 신속성 - 긴급발주 요청시 대응방안 - 협력요청 등에 대한 해결력	10	9	10	
사후관리	- 식품사고 발생 시 대책 - 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등	10	8	10	
사업수행 계획	- 제안내용의 적합성 및 실현가능성 - 부가적 지원서비스 - 당사만의 특색있는 제안	15	14	11	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>54</b>	<b>52</b>	

2022년 12월 15일

「차오름 식자재 납품업체 선정」

정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율</li> <li>- 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율</li> <li>- 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)</li> </ul>	10	10	10	
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구입, 생산, 보관, 납품 과정</li> <li>- 타사 대비 품질관리 특별성</li> <li>- 식자재 관리 및 책임 기준</li> <li>- 위생 및 안전성 방안</li> </ul>	10	10	8	
운영시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 및 검색의 편의성</li> <li>- 소량 주문추가 및 긴급발주 여부</li> <li>- 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책</li> </ul>	5	5	4	
상호협력 관계	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 담당자의 업무처리능력 및 신속성</li> <li>- 긴급발주 요청시 대응방안</li> <li>- 협력요청 등에 대한 해결력</li> </ul>	10	9	9	
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품사고 발생 시 대책</li> <li>- 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등</li> </ul>	10	9	8	
사업수행 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제안내용의 적합성 및 실현가능성</li> <li>- 부가적 지원서비스</li> <li>- 당사만의 특색있는 제안</li> </ul>	15	13	12	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>56</b>	<b>51</b>	

2022년 12월 15일

「차오름 식자재 납품업체 선정」

정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율</li> <li>- 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율</li> <li>- 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)</li> </ul>	10	9	8	
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구입, 생산, 보관, 납품 과정</li> <li>- 타사 대비 품질관리 특별성</li> <li>- 식자재 관리 및 책임 기준</li> <li>- 위생 및 안전성 방안</li> </ul>	10	9	9	
운영시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 및 검색의 편의성</li> <li>- 소량 주문추가 및 긴급발주 여부</li> <li>- 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책</li> </ul>	5	5	5	
상호협력 관계	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 담당자의 업무처리능력 및 신속성</li> <li>- 긴급발주 요청시 대응방안</li> <li>- 협력요청 등에 대한 해결력</li> </ul>	10	9	8	
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품사고 발생 시 대책</li> <li>- 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등</li> </ul>	10	10	10	
사업수행 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제안내용의 적합성 및 실현가능성</li> <li>- 부가적 지원서비스</li> <li>- 당사만의 특색있는 제안</li> </ul>	15	14	10	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	

2022년 12월 15일

**「차오름 식자재 납품업체 선정」**  
**정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표**

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율</li> <li>- 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율</li> <li>- 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)</li> </ul>	10	10	8	
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구입, 생산, 보관, 납품 과정</li> <li>- 타사 대비 품질관리 특별성</li> <li>- 식자재 관리 및 책임 기준</li> <li>- 위생 및 안전성 방안</li> </ul>	10	10	8	
운영시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 및 검색의 편의성</li> <li>- 소량 주문추가 및 긴급발주 여부</li> <li>- 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책</li> </ul>	5	5	3	
상호협력 관계	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 담당자의 업무처리능력 및 신속성</li> <li>- 긴급발주 요청시 대응방안</li> <li>- 협력요청 등에 대한 해결력</li> </ul>	10	9	8	
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품사고 발생 시 대책</li> <li>- 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등</li> </ul>	10	9	7	
사업수행 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제안내용의 적합성 및 실현가능성</li> <li>- 부가적 지원서비스</li> <li>- 당사만의 특색있는 제안</li> </ul>	15	13	10	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>56</b>	<b>44</b>	

2022년 12월 15일

「차오름 식자재 납품업체 선정」

정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율</li> <li>- 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율</li> <li>- 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)</li> </ul>	10	9	1	
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구입, 생산, 보관, 납품 과정</li> <li>- 타사 대비 품질관리 특별성</li> <li>- 식자재 관리 및 책임 기준</li> <li>- 위생 및 안전성 방안</li> </ul>	10	9	9	
운영시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 및 검색의 편의성</li> <li>- 소량 주문추가 및 긴급발주 여부</li> <li>- 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책</li> </ul>	5	5	4	
상호협력 관계	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 담당자의 업무처리능력 및 신속성</li> <li>- 긴급발주 요청시 대응방안</li> <li>- 협력요청 등에 대한 해결력</li> </ul>	10	9	8	
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품사고 발생 시 대책</li> <li>- 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등</li> </ul>	10	10	9	
사업수행 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제안내용의 적합성 및 실현가능성</li> <li>- 부가적 지원서비스</li> <li>- 당사만의 특색있는 제안</li> </ul>	15	13	10	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>55</b>	<b>49</b>	

2022년 12월 15일

「차오름 식자재 납품업체 선정」

정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율</li> <li>- 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율</li> <li>- 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)</li> </ul>	10	9	9	
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구입, 생산, 보관, 납품 과정</li> <li>- 타사 대비 품질관리 특별성</li> <li>- 식자재 관리 및 책임 기준</li> <li>- 위생 및 안전성 방안</li> </ul>	10	9	9	
운영시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 및 검색의 편의성</li> <li>- 소량 주문추가 및 긴급발주 여부</li> <li>- 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책</li> </ul>	5	4	4	
상호협력 관계	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 담당자의 업무처리능력 및 신속성</li> <li>- 긴급발주 요청시 대응방안</li> <li>- 협력요청 등에 대한 해결력</li> </ul>	10	10	9	
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품사고 발생 시 대책</li> <li>- 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등</li> </ul>	10	9	9	
사업수행 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제안내용의 적합성 및 실현가능성</li> <li>- 부가적 지원서비스</li> <li>- 당사만의 특색있는 제안</li> </ul>	15	13	12	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>54</b>	<b>50</b>	

2022년 12월 15일

「차오름 식자재 납품업체 선정」

정성적 평가분야(제안서 설명회) 평가표

평가항목	평가내용	배점	업체명		비고
			씨제이 프레시웨이	(주)아워홈	
매입경쟁력	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 규격서(고정단가) 품목의 변동여부 및 변동율</li> <li>- 규격서 외, 식재료 품목의 다양성 및 가격 변동율</li> <li>- 타사 제품들과의 비교분석 (간편식, 동종제품의 특징 등)</li> </ul>	10	4	6	
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구입, 생산, 보관, 납품 과정</li> <li>- 타사 대비 품질관리 특별성</li> <li>- 식자재 관리 및 책임 기준</li> <li>- 위생 및 안전성 방안</li> </ul>	10	5	5	
운영시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 및 검색의 편의성</li> <li>- 소량 주문추가 및 긴급발주 여부</li> <li>- 납품과정 중 사고 또는 조리실 사용불가 등의 상황시 지원대책</li> </ul>	5	2	3	
상호협력 관계	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 담당자의 업무처리능력 및 신속성</li> <li>- 긴급발주 요청시 대응방안</li> <li>- 협력요청 등에 대한 해결력</li> </ul>	10	4	6	
사후관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품사고 발생 시 대책</li> <li>- 클레임(교환, 반품 등) 대응능력제시 접수방법 용이 및 교환 소요시간 등</li> </ul>	10	3	7	
사업수행 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제안내용의 적합성 및 실현가능성</li> <li>- 부가적 지원서비스</li> <li>- 당사만의 특색있는 제안</li> </ul>	15	5	10	
<b>합 계</b>		<b>60</b>	<b>23</b>	<b>37</b>	

2022년 12월 15일