

2025학년도 학교급식 운영계획 변경(안)

안전
번호

9

발 의 일 자 : 2025. 4. 2.

제 안 자 : 학 교 장

담 당 자 : 이 * *

I. 제안사유

익산한별초등학교 2025년도 학교급식환경개선(식생활관 리모델링) 사업으로 인해 **[예정]** 2025.09.01 ~ 2025.11.07. 기간 동안 학교 직영급식 운영이 불가하여 대체급식 방안으로 위탁급식(도시락)을 실시하고자 함.

II. 관련규정

- 초·중등교육법 제 31조
- 학교급식법시행령 제2조(학교급식운영원칙), 제4조(학교급식 운영계획 수립)
- 학교급식법 제15조 제1항
- 학교급식법시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)

III. 주요내용

- 2025학년도 위탁 급식(도시락) 운영계획
 1. 근거 및 추진개요
 2. 예산액
 3. 세부 추진계획

붙임 2025학년도 위탁급식(도시락) 운영계획 1부. 끝.

학교급식환경개선 사업으로 인한 2025학년도 위탁급식(도시락) 운영계획

I. 근거 및 추진개요

1. 근거

- 학교급식법 제15조 제1항
- 학교급식법시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)

[학교급식법시행령 제11조 업무위탁의 범위 등]

제11조 (업무위탁의 범위 등) ① 법 제15조제1항에서 "학교급식 여건상 불가피한 경우"라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우

2. 추진개요

가. 필요성

- 식생활관 리모델링 공사로 인해 공사기간 학교 직영급식 중단

나. 위탁급식(도시락) 기간 및 인원

- 공사기간: (예정)2025. 7. 25. ~ 2025. 10. 31.
- 위탁급식(도시락) 기간: (예정)2025. 9. 01. ~ 2025. 11. 07.(44일)
(학년별로 학사일정에 따라 급식일수 변동)
- 위탁급식(도시락) 대상: 전교생 및 교직원 중 희망자 대상
(501명 : 학생 461, 교직원 40명)
- 대체급식 단가: 8,000원(무상급식비 3,700+차액보전비 4,300)/식
- 급식 장소 및 시간: 각 학급 교실, 오후 12시 10분(10분 전 도착)
※ 학생 전출입, 학사 및 공사일정, 수업시간, 희망인원 등에 따라 변경될 수 있음.

다. 추진방향

- 전교생(1~6학년) 및 희망 교직원 대상 위탁급식(도시락) 실시
- 위탁급식(도시락) 업체 선정방법: 2단계 입찰

II. 예산액

□ 2025학년도 위탁급식(도시락) 실시에 따른 단가 및 예산

○ 학생급식비: 교육지원청 지원

- 지원단가: 1인 1식 8,000원

- 무료급식비 중 교부금액: 1인 1식 3,700원
(식품비 3,230원, 운영비 470원)
- 대체급식 차액 보전비: 1인 1식 4,300원(8,000원-3,700원=4,300원)

구 분		대체급식 차액보전비 교부액	계	비고
학생	무료급식비	461명 x 3,700원 x 44일 =	75,050,800원	면세
	급식비 차액보전비	461명 x 4,300원 x 44일 =	87,221,200원	
	합 계	461명 x 8,000원 x 44일 =	162,272,000원	
교직원	수익자부담	40명 x 8,800원 x 44일 =	15,488,000원	과세
총예산			177,760,000원	

→ 조세특례제한법 제106조 제1항 제2호에 의거하여 학생은 부가가치세 면제이며, 교직원은 별도임.(계약단가에 따라 변동 예정)

Ⅲ. 세부 추진 계획

1. 추진일정

순	내용	일자	비고
1	학교운영위원회 심의	2025.4월 중	
2	위탁급식 운영계획 수립	[예정] 2025.4월 중	
3	위탁급식 승인요청	[예정] 2025.4월 중	익산교육지원청 생활교육과
4	일상감사 신청	[예정] 2025. 6월 중	전라북도교육청 감사관
5	입찰공고 [2단계 입찰(규격·가격 동시입찰)]	[예정] 2025.7월 중	공고기간 20일
6	납품업체 평가위원회 구성	[예정] 2025.7월 중	
7	규격입찰서(제안서) 및 위탁급식업체 현장방문 확인평가	[예정] 2025.7월 중	
8	위탁급식업체 계약	[예정] 2025.7월 중	
9	위탁급식에 따른 가정통신문 발송	[예정] 2025.7월 중	위탁급식 실시 사전 안내
10	위탁급식업체 식단 작성 및 검토, 협의를, 식재료 준비	[예정] 2025.8월 중	가정통신문(식단표) 사전 안내
11	위탁급식 실시	[예정] 2025.9.1.(월) ~ 2025.11.7.(수)	
12	식생활관에서 학교급식 재개	2025.11. 10(월)~	

2. 급식장소 및 시간

구 분	위탁(도시락)급식	비고
배식 및 식사장소	각 반 교실	※ 당일 식사시간 10분전까지 지정된 장소에 납품 ※ 개별도시락, 반별·실별 포장
배식시간	12시 10분	

* 세부적인 운영계획은 학교 회의 결과에 따름.

3. 위탁급식 대상자 및 급식 단가

구분	학급수	위탁급식 예상 인원수	위탁급식 예정일수	배식방법	위탁급식 기초금액	비고
공립	24학급 (특수1)	중식: 약 501명 (교직원 포함)	중식 44일	교실 배식	학생 8,000원	
					교직원 8,800원(부가세포함)	

가. 도시락 납품기간: 2025. 9. 1. ~ 2025. 11. 07

(예정급식일수 44일. 단, 공사일정 및 학사일정에 따라 변동 가능)

나. 급식(예상)인원수: 학생 및 교직원 / 중식: 501명(계약시 최종 급식인원통보)

- 급식인원은 변동가능하며, 급식일수는 공사일정 및 학사일정, 학교사정에 따라 조정될 수 있음.
- 학생 체험학습이나 학생들의 장기결석 등의 이유로 급식일수가 변경될 수 있음.
- 급식단가는 부가세 면세대상임(조례특례제한법 제106조)(교직원 과세)
- 급식비는 급식단가 및 급식 공급일과 공급 수량에 따라 정산함
- 매 1일 보존식 및 검식용 도시락 2개 제출(무상)

4. 위탁급식(도시락)의 내용 및 영양관리

가. 밥, 국, 1식 5찬 이상(김치류 포함),

주 5회 학생 기호도 높은 주찬 제공(과일류 주 1회 이상)

(밥, 국외 김치류 포함 5찬, 육류-쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 가공 식육: 국내산 이용)

나. 『학교급식 영양 관리 기준』과 『학교급식 식재료의 품질관리 기준』에 근거하여 식단 작성하여 납품

1) 학교급식 영양 관리 기준

- 2025학년도 익산한별초 학교급식의 영양관리기준(제5조 제1항관련 별표3) -

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민(mg)		리보플라빈(mg)		비타민C(mg)		칼슘(mg)		철(mg)		나트륨(mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
597.92	14.31	122.34	174.81	0.23	0.29	0.27	0.32	16.96	21.56	208.22	251.88	2.64	3.39	932.8	932.8

△학교급식의 영양관리기준(학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 관련) <개정 2021.1.29.>

구분	성별	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
				평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장
유치원 생	남성	400.0	7.1	66.0	85.0	0.12	0.15	0.15	0.17	10.00	12.80	142.0	170.0 0	1.50	2.00	900.00	900.00
	여성	400.0	7.1	66.0	85.0	0.12	0.15	0.15	0.17	10.00	12.80	142.0	170.0 0	1.50	2.00	900.00	900.00
초등학교 생(1~3 학년)	남성	570.0	11.7	104.0	150.0	0.17	0.24	0.24	0.30	13.40	16.70	200.0	234.0	2.40	3.00	900.00	900.00
	여성	500.0	11.7	97.0	134.0	0.20	0.24	0.20	0.27	13.40	16.70	200.0	234.0	2.40	3.00	900.00	900.00
초등학교 생(4~6 학년)	남성	670.0	16.7	137.0	200.0	0.24	0.30	0.30	0.37	18.40	23.40	217.0	267.0	2.70	3.70	900.00	900.00
	여성	600.0	15.0	130.0	184.0	0.27	0.30	0.27	0.34	18.40	23.40	217.0	267.0	2.70	3.40	900.00	900.00
교직원 및 기 타	남성	840.0	21.7	187.0	267.0	0.34	0.40	0.44	0.50	25.00	33.40	217.0	267.0	2.70	3.40	1,300. 00	1,300. 00
	여성	640.0	16.7	150.0	217.0	0.30	0.37	0.34	0.40	25.00	33.40	184.0	234.0	3.70	4.70	1,300. 00	1,300. 00
본교기준권장량		602.56	14.35	122.07	174.30	0.22	0.28	0.26	0.34	16.65	21.16	207.77	250.74	2.56	3.30	929.78	929.78

*비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임.

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 운영할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 아침 결식 등의 학교아동의 특성을 감안하여 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

2) 학교급식 식재료의 품질관리 기준

(학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표] 기준) <개정 2013.11.22.>

구 분		품질관리 기준																
농산물	일반사항	■ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)																
		■ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준 규격(상품 가치)가 “상” 등급 이상																
	■ 국내산 : “국산 ” 또는 “시·도명” 이나 “시·군·구명”																	
		■ 수입산 : “수입 국가명”																
		<table><tr><td rowspan="3">표준 규격품</td><td colspan="4">표 시 사 항</td></tr><tr><td>등급</td><td></td><td>품 종</td><td></td></tr><tr><td>산지</td><td></td><td>무게(개수)</td><td>6g(개)</td></tr></table>				표준 규격품	표 시 사 항				등급		품 종		산지		무게(개수)	6g(개)
표준 규격품	표 시 사 항																	
	등급		품 종															
	산지		무게(개수)	6g(개)														
	쌀	■ 수확 연도가 1년 이내																

	전처리 농산물	■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급 방법 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
	김치류	■ HACCP 인증업체, 배추(국산), 고춧가루(국산)
	수입 농산물	■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
축산물	공통사항	■ 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 및 작업장(축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물
	쇠고기	■ 육질등급 2등급 이상 한우
	돼지고기	■ 국내산 2등급 이상
	닭· 오리고기	■ 국내산 1등급 이상
	계란	■ 국내산 위생란 1등급 이상(HACCP 제품)
	수입 축산물	■ 대외무역법, 식품위생법, 축산물 가공처리법 등 관련 법령에 적합
수산물	일반사항	■ 원산지 표시, HACCP 인증 제품 ■ 품질인증품, 지리적표시품, 상품 가치가 “상” 이상
	전처리 수산물	■ 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산· 가공처리(세척, 선별, 절단 등) 한 것. ■ 의무 시행 전까지 권장사항
		■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법)
	수입 수산물	■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합, 일본수산물 제외
가공식품 및 기타	공통사항	■ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품
		■ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품, 축산물가공품
		■ 식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품
		■ 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품
	수입 가공식품	■ 대외무역법, 식품위생법령에 적합, 일본수산물가공품 제외
예외		■ 수해, 가뭄, 천재지변 등 식품 수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

다. 제안서 제출 시 총 위탁급식일간의 식단표를 제출하고 사전 학교와 협의 후 납품
라. 급식비 단가 대비 식재료비는 70% 이상 사용

마. 축산물 원산지: 국내산 축산물 사용(쇠고기 2등급 이상 한우, 돼지고기 2등급 이상,
닭고기 및 오리고기 1등급 이상, 달걀 1등급 사용), 유전자 검사 실시(확인서 제출)

바. 육류 및 육가공품은 HACCP이 적용되는 업체에서 사용

사. 육류 공급시 축산물등급판정서, 도축 증명서를 해당 급식일마다 제출(닭고기, 오리
고기, 달걀 포함)

※ 달걀은 식용란 선별 포장 확인서를 해당 급식일마다 제출

아. 다양한 자연식품과 계절 식품 사용을 기본으로 하고, 가공식품을 사용할 경우
HACCP 인증제품으로 안전성이 확보된 식품에 한하여 사용

자. 염분, 당류, 유지류 또는 식품첨가물 과다 사용 주의

차. 매 식단 구성별 영양분석표 함께 제출

카. 원산지 표시대상 식재료 23가지는 원산지를 표시하여 제출, 본교의 식재료 사용에
준하여 공급

- 1) 농축산물 9종: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소 등 산양 포함) 및 그
가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찹쌀, 현미, 찌쌀 포함),
배추김치(배추김치가공품 포함)의 원료인 배추와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유
부는 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩
- 2) 수산물 20종: 넙치, 조불락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태,북어등 건조한
것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비,
우렁챙이, 전복, 방어, 부세 및 그 가공품

타. 알레르기 유발 식품 표시

- 1) 종류: ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우,
⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장), ⑭호두, ⑮닭고기,
⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣('20.1.1부터 적용)
· 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와
성분은 권장 사항

※ 땅콩, 호두, 잣 등 극히 소량을 넣을 경우에도 반드시 표시

- 2) 공지 방법: 식단표에 알레르기 유발 식재료를 표시하여 제출

파. 염분(국 염도 0.7이하), 유지류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용주의

하. 당 함량이 높은 물엿, 설탕 등의 과다 사용 지양

거. 고열량, 저영양 상품의 제공 금지

너. 마가린 등 트랜스지방이 포함된 상품 사용 지양

더. 튀김류 주 2회 이하 제한 권장

러. 월 3회 이상 일품요리(특별식) 제공

머. 급식품의 보관형태 적정성 유지

- 1) 검증된 인체에 무해한(친환경) 용기를 사용하며, 세척 및 소독된 수저·젓가락 제공

- 2) 밥, 국, 반찬 등의 보온·보냉 상태 유지

- 밥, 국, 반찬 보온·보냉 상태 유지(보온 57℃ 이상 / 보냉 4℃ 이하)

버. 여유 반찬의 확보 및 파손 등으로 인한 여유 도시락 제공

서. 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용업체

또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체를 권장

- 1) 김치류(배추, 고춧가루)는 국산으로 상수도시설에서 생산된 제품 사용

- 2) 위생관리를 함에 있어 식품위생법과 위생관련 제반 법령 및 규정을 준수

- 3) 음식물 배상책임보험(식중독 1인당 3천만원, 1사고당 3억원 이상)에 가입

어. **HACCP 지정업체 또는 취급 업체로 즉석 섭취 식품 HACCP 인증 의무화 실시**

5. 위탁급식(도시락)의 유지 관리

가. 납품 장소, 시간 및 식사 후 처리

- 외부 급식품 운반 시 보온·보냉 탑차 장착 차량 및 보온 유지 가능 용기에 적재 운반
- **당일 조리한 도시락, 당일 공급을 원칙으로** 하며, 음식물 쓰레기통(반별, 각 실별 용기통)을 비치하고 매 식사 시간에 배식한 용기(잔반 포함)는 식사 후 30분 이내 바로 회수하여야 함
- 도시락은 각 교실로 배달하며 급식 후에는 빈 용기를 제공된 그릇에 담아 원래 있던 장소에 반납
- 외부 급식품 운반 공급시간 준수(**본교까지 운송시간 1시간 10분 이내, 교통체증 포함**)이며, 도착 즉시 검식 담당자가 검식 후 각 교실로 운반 배식 실시
- 도시락 운반 차량 학교 진입 시 학생들의 안전사고 등이 발생할 우려가 있으니 비상등을 켜고 시속 10km 이하로 저속 운행
- 검식 담당자 검식 후 학급별 배분

나. 도시락 용기 및 위생 유지 관리

- 도시락 용기는 밀폐가 되어 음식물이 흐르지 않고 포장 상태 위생 유지가 되어야 함
- 도시락 용기는 세척 및 소독이 가능한 내열성 소재를 사용한 제품으로 안전성이 확보 되어야 함(시험성적서 제출)
- 도시락에 이물질이 혼합되지 않아야 함
- 유통기한이 경과된 물품이 납품되지 않아야 함
- 물품 납품 시 위생적이고 안전한 상태로 운송되어야 함
- 변질이 우려되는 메뉴는 제공하지 않고, 신선도 및 이상 유무 철저히 확인
- “공급자”는 식품위생법 시행령 규정에 의거 급식으로 인한 식중독 등 원인 규명을 위한 중식 1인분(식재료 150g 이상 해당하는 양)은 보존식 전용 냉동고에 영하 18℃ 이하, 144시간(6일, 휴일 포함) **학교와 업체에 각각** 보관하여야 함(식중독 등 위생 사고시 분석자료)
- 급식운반자 개인위생 복장 관리 철저
(위생복, 위생화, 위생모, 위생장갑, 위생 마스크 착용 후 매일 세척 및 소독)
- 최근 6개월 이내 건강진단결과서(보건증) 소지자
- 급식 차량은 매일 청소 및 소독 철저
- 세척 소독된 숟가락, 젓가락 또는 일회용 숟가락, 젓가락 제공(배식인원 충분히 확보되어야 하며 여유분 제공)
- 잔반 및 쓰레기 처리가 위생적으로 처리되어야 함

다. 기타사항

- 기타 학생들의 안전과 위생에 관한 요구사항은 이행되어야 함
- **매 납품시 마다 1인분 보존식 도시락 1개, 검식용 도시락 1개 납품(업체에서 비용 부담)**
- 학교급식법 시행규칙 제7조 제1항에 의거하여 급식 관련 증빙서류 보존 준수

- 공급계약서 및 외부 위탁 급식일지, 일일 위생점검표, 검식 일지, 위생교육자료, HACCP(국내 인증서) 등 안전 및 품질 증명서류, 운반자 및 조리원 건강진단결과서 (보건증) 비치
 - 월간식단이나 주간식단계획표는 급식일 5일 전까지 제출
 - 식단에 대하여 학교 급식 관계자와 업체 간 협의할 수 있어야 함
 - 납품 기간 중 필요시 식재료 검수 및 위생 현장 확인으로 본교 학부모니터링요원 (2025학년도 학교운영위원회 위원 및 학부모회 임원)과 영양교사가 해당 업체 조리실을 방문하여 위생 상태를 확인할 수 있음
 - 본 위탁 급식의 수행에 필요한 모든 경비는 도시락 단가에 포함해야 하며, 도시락 단가에 포함되지 아니한 별도의 사업비는 추후에 인정하지 아니함
 - 각종 보험을 통한 사고 보상을 체계화
- ※ 위 사항들의 책임 및 제안요청서(이하 제반 서류 일체)의 내용을 위반하였을 때는 급식을 맡은 자가 민·형사상의 책임을 짐

6. 위탁급식(도시락) 업체 평가 및 선정

가. 업체 선정 방식: 2단계 입찰[규격·가격 동시 입찰]

- 규격입찰서(제안서)와 가격입찰서를 동시에 제출하며, 규격 제안을 평가한 결과 적격자로 확정된 업체에 한하여 가격 입찰 실시

나. 평가자: 본교 위탁 급식(도시락) 업체 선정위원회 위원

다. 평가 대상 업체

- 학교 위탁 급식(도시락) 공고 후 접수한 업체
- 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률시행령」 제13조 및 같은법 시행규칙 제14조의 요건을 갖추고, 「학교급식법」 제15조 및 같은법시행령 제11조, 「식품위생법」 제37조 및 같은법시행령 제21조 제1호에 의한 식품 제조가공업 신고를 필한 자로서 입찰 공고일 전일부터 개찰일(낙찰자는 계약체결일)까지 주된 영업소의 소재지가 전라북도에 있는 업체
- 「중소기업기본법」 및 「소상공인 보호 및 지원에 관한 법률」에 따라 소기업·소상공인으로서 「중소기업 범위 및 확인에 관한 규정」에 따라 발급된 소기업·소상공인확인서(전자입찰서 제출 마감일 전일까지 발급된 것으로 유효기간 내에 있어야 함)를 소지한 업체

※ ‘소기업·소상공인 확인서’는 <중소기업공공구매 종합정보망>에서 확인 가능하여야 하며 확인이 되지 않는 경우 입찰 참가 자격이 없음

라. 위탁 급식(도시락) 업체 평가

1) 제안서평가 기준

- 본교에서 정한 세부평가기준(제안서 평가항목별 등급 및 배점기준)에 따라 우리 학교 위탁 급식(도시락) 업체 선정위원회에서 평가

2) 제안서평가 및 적격업체 선정

- 규격입찰서(제안서) 평가(50%) 및 위탁급식(도시락)업체 현장방문 확인평가(50%) 결과, 최종 점수 80점 이상인 업체에 한해 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령 제18조 제3항에 의거하여 가격 입찰을 개찰
- 예정가격 이하 최저가 투찰자를 낙찰자로 결정
- 평가 결과는 공개하지 않으며, 제안자는 평가 결과에 대하여 이의를 제기할 수 없음.
- 3) 제안서평가에 있어서 필요한 서류가 첨부되어 있지 않거나 제출된 서류가 불명확하여 인지할 수 없을 경우 제안서 내용의 변경이 없는 경미한 사항에 한하여 기한을 정하여 보완을 요구할 수 있으며, 요구한 기한까지 보완서류가 제출되지 아니한 경우에는 당초 제출된 서류만으로 평가하고, 당초 제출된 서류가 불명확하여 심사가 불가능한 경우에는 「0」 점 처리
- 4) 본교 선정위원회에서 업체 현장 방문 평가 및 심사(2025년 7월 중)
 - ※ [붙임 3] “위탁급식 업체 현장 방문 확인 평가표” 참고
 - 업체에서의 준비사항: 조리과정 및 작업공정 등 현장 공개, 시식용 도시락(실제 납품과 동일하게 준비), 실제 제공될 5일분 식단표(영양량 포함)
 - 결과는 공개하지 않으며, 평가 결과에 대하여 이의를 제기할 수 없음.
- 5) 평가 결과 제출
- 6) 낙찰자 결정

「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제18조에 의하여, 규격입찰(제안서평가) 결과 적격 업체에 한하여 가격 입찰을 실시하며, 예정가격 이하 최저가격으로 입찰한 자를 낙찰자로 결정

 - 규격입찰 적격업체: 우리 학교 평가 기준[붙임]에 따라 평가 결과 80점 이상을 득한 업체를 적격업체로 함
 - 동일 가격의 최저가 입찰자가 2인 이상인 경우에는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률시행령」 제48조에 의거. 다만, 동일 가격 입찰에 대해 추첨에 의하여 낙찰자를 결정하는 경우 전자조달시스템을 통해 자동 추첨하는 방식 적용

7. 위탁급식(도시락)업체 제안서 및 현장 방문 평가 실시

가. 평가위원은 학교운영위원회 학부모위원, 지역위원, 교원위원, 영양교사 등으로 구성

나. 평가위원 구성 방법

- 평가위원 구성: 7명[외부위원(학부모 위원, 지역위원 등) 4명, 교직원 위원 3명]
- 외부위원: 학부모대표, 학교운영위원회 위원, 지역위원 등
- 교직원 위원: 영양교사, 기타 교직원 중 지명(계약 관련 담당자 제외)
- 평가위원회 외부위원은 50% 이상 확보 권장
- 외부위원은 해당 학교가 아닌 다른 기관의 교직원, 공무원, 계약에 관한 학식과 경험이 풍부한 자(해당 분야 전문기관, 단체 임직원 등), 학부모 등으로 구성

- 평가위원은 위원장을 포함하여 7인 이상 10인 이내
 - 공정한 평가를 위하여 계약 관련 공무원(학교장, 행정실장 등)은 평가위원 배제
- 다. 제안서평가 및 현장 방문 평가

- 2025. 7월 중 실시 예정
 - 안전하고 위생적인 위탁 급식(도시락) 실시를 위하여 납품업체를 대상으로 규격 입찰서(제안서) 및 현장 방문 확인 평가를 진행함에 따라 보완점 및 개선방안을 요청할 수 있으며, 업체는 시정조치 후 결과 제출
- 라. 본 평가위원이 제반 사항 모두를 평가 후 고득점 업체와 계약체결
- 입찰금액이 동일한 경우에는 제안서평가 결과 우수한 업체를 낙찰자로 결정
 - 낙찰자는 10일 이내에 계약을 체결하며, 지방계약법 및 동법에 의한 계약의 일반 조건 등 일반원칙에 따름
 - 대금 결제는 청구일 후 3일 이내 지급

8. 제안서 및 현장방문평가를 위한 평가 기준 수립

가. 위탁급식(도시락) 운영업체 심사선정기준

- 1) 도시락 급식 운영업체의 운영 수행 능력도
 - 회사의 개요, 영업 종목, 인원, 자본금 규모 등
 - 위탁 급식(도시락) 실적
- 2) 급식 운영계획
 - 제조원가 구성 비율의 적정성(식품비의 구성 비율)
 - 식단의 다양성, 현실성, 균형성
 - 식재료 원산지표시제 준수 항목 원산지 내역
 - 영양을 고려한 적정량의 식사 공급 노력 여부
- 3) 인력 및 시설, 식품의 위생 및 안전관리
 - 급식 전담 직원 등 인력관리계획의 적정성
 - 급식시설 및 급식 인력의 위생 · 안전관리의 적정성
 - 식품의 위생관리 및 사고 보상 대책(보험 가입 여부)
 - 급식사고 전력의 유무
- 4) 도시락 운반 및 배식 관련
 - 운반 거리 및 소요 시간의 적정성
 - 조리 후 배식까지 보온 · 보냉 대책
 - 배식 방법의 적정성
 - 배식 후 뒤처리 계획의 적정성(잔반 및 빈 도시락 수거)
- 5) 기타 제안 내용

■ 제안서 평가항목별 등급 및 배점 기준 ■

(객관적 평가)

업체명:

구분		평 가 항 목	배 점				
기술 능력 평가	객관적 평가 (30점)	1. 경영상태(10점)	A. 기준비율의 100% 이상				5
		1.1 최근년도 자기자본 비율 (5점) (자기자본/총자산) ※ 기준비율: 54.22%	B. 기준비율의 75%이상~100%미만				4
			C. 기준비율의 50%이상~75%미만				3
			D. 기준비율의 25%이상~50%미만				2
			E. 기준비율의 25%미만				1
			1.2 최근년도 유동비율 비율 (5점) (유동자산/유동부채) ※ 기준비율: 122.73%	A. 기준비율의 125% 이상			
		B. 기준비율의 100%이상~125%미만				4	
		C. 기준비율의 75%이상~100%미만				3	
		D. 기준비율의 50%이상~75%미만				2	
		E. 기준비율의 50%미만				1	
		2. 최근 2년간 위탁도시락 납품 실적(10점) (이행 실적/추정가격) - 위탁 도시락 납품 실적(누계금액)	A. 100% 이상				10
			B. 70%이상~100%미만				8
			C. 40%이상~70%미만				6
			D. 10%이상~40%미만				4
			E. 10%미만				2
	3. 급식전담직원 확보 등 인력관리(5점) - 영양사 면허증 소지자 배치 인원 - 조리사 자격증 소지자 배치 인원 (유자격자 1인 2점, 2인 4점, 3인 이상 시 5점)	최우수	우수	보통	미흡	매우미흡	
5		4	2	0	0		
4. 최근 2년간 식중독사고 유무(5점) - 사고 발생 여부 : 유 0점, 무 5점	5				0		
		계 (30점)					

1. 경영상태

- ① 경영상태(기준비율)는 한국은행발행 ‘기업경영분석자료’의 <C.식료품>에 대한 자기자본비율(54.22%) 및 유동비율(122.73%) 적용
- ② 입찰참가신청마감일 이후 부도·파산·해산·영업정지 등(이하 “부도 등”이라 한다)의 상태에 있는 경우에는 평가에서 제외한다.

2. 최근 2년간 위탁도시락 납품 실적

- ① 평가대상은 위탁 도시락 납품 실적에 한하며, 최근 2년 이내 납품이행실적(실적 누계금액)으로 평가한다.
- ② 실적은 입찰공고일 전일까지 납품 완료한 실적으로, 납품실적증명서(붙임2 서식)를 제출해야 하며, 공공기관 이외의 민간실적은 원본이 확인된 해당물품의 계약서, 세금계산서, 거래명세서 등 증빙 자료를 실적증명서에 첨부해야 함
- ③ 추정가격은 단가계약의 경우 기초금액(단가×납품예정수량)을 기준으로 함

3. 급식전담직원 확보 등 인력관리

- ① 영양사, 조리사 등 재직중인 자의 해당 면허(자격)증 보유자에 대하여 합산한 인원수를 기준으로 관련 면허·자격증 사본(‘원본과 상위없음’ 기재 후 인감 날인)에 의하며, 고용보험·산재보험·국민건강보험·국민연금(“4대 보험”이라 함) 등 공고일 전일 기준 근무(고용)사실을 입증하는 자료를 첨부하여야 함
- ② 전담인력의 평가대상자별 자격증은 중복 산정하지 아니함

4. 최근 2년간 식중독사고 유무

- ① 공고일 기준 최근 2년간 급식관련 식중독사고 발생 여부를 업체소재 관할 지방자치단체의 장에게 학교에서 확인한 자료에 의함

■ 제안서 평가항목별 등급 및 배점 기준 ■

(주관적 평가)

업체명:

기술 능력 평가	구분	평 가 항 목	배 점				
	주관적 평가 (70점)	1. 식단의 적정성, 영양기준량, 기호도 (10점) ※ <u>우리학교에 실제 제공될 식단표 첨부</u>	최우수	우수	보통	미흡	매우 미흡
		10	8	6	4	2	
		2. 식재료의 품질(5점) - 원산지(국산사용 현황 및 표시유무), HACCP인증 제품 사용 현황 - 친환경 식재료(유기농, 무농약, 저농약) 사용 현황 - 현재 급식진행중인 학교 축산물등급판정서(돼지고기, 닭고기) 및 쇠고기 원산지 · 등급 확인 자료 제출	5	4	3	2	1
		3. 1식당 식재료비 구성비율 및 식재료 구매 조달방법(10점) - 식재료비 구성비율(5), 식재료 구매 조달방법(5) ※ 식재료비 구성비율은 최소 70%이상 되어야 함	10	8	6	4	2
		4. 긴급상황(식중독, 단전, 단수, 화재 등) 발생시 대처방안(5점)	5	4	3	2	1
		5. 안전관리 계획 및 사고보상 대책(5점) - 식품사고로 인한 손해배상보험가입액 정도 등 - 위생 및 안전관리 계획	5	4	3	2	1
		6. 조리 후 배식까지 소요시간 단축 및 보온보냉대책(5점)	5	4	3	2	1
		7. 교실 배식 방법-차량 및 투입인원(5점)	5	4	3	2	1
		8. 급식 후 잔반, 쓰레기 처리 계획 및 청결유지(5점)	5	4	3	2	1
		9. 급식수요자의 의견수렴 및 불만 사항 발생 시 개선 대책(5점)	5	4	3	2	1
		10. 기타 특색 있는 제안 내용(5점) - 스테인레스 용기 사용, 여유반찬 지급 유무 등	5	4	3	2	1
		11.현장방문평가점수(10점) (총점을 10점 만점으로 환산)	〔별지〕 평가기준 참조				
		계 (70점)					
합계 100점							

2025년 월 일

점검자: 익산한별초등학교 선정위원

(인)

· 적합 기준은 [붙임2] 위탁급식업체 현장방문 확인평가표와 해당 제안서 심사평가표를 합산평균하여 80점 이상으로 하며, 80점 미만 시 부적합으로 판정함

[붙임 2]

■ 위탁급식(도시락) 업체 현장방문 확인평가표 ■

업체명 :

구분	평가기준	배점	점수	비고 (주요내용 기록)
시설 설비 (10)	① 냉장 보관 창고, 냉동 . 냉장 차량 보유 및 위생상태	5		냉장고 청소상태, 성애제거 유무 등 차량 방역소독필증, 냉동. 냉장 차량등록증 및 이에 따른 종합(책임)보험가입 증명서
	② 적절한 조리기구 보유 및 시설 상태 (조리실의 바닥, 벽, 천정 등 파손 여부)	5		집기류 및 스텐제품 등 식기소독기 보관 상태 조리실 등 파손 유무
위생 상태 (45)	① 조리실 작업도구의 청결도 (손소독기, 소독 발판 등, 위생설비)	5		손소독기 적정 배치 및 발판 적정 배치
	② 종사원들의 건강진단 유무	5		1년에 1회 실시/2년 보관
	③ 작업인의 복장 위생상태 등(위생복, 위생모, 위생화 등)	5		용도별 복장 상태 확인 (앞치마, 고무장갑 등)
	④ 조리실의 정기소독 실시여부 (방역소독필증 확인)	5		하절기 2개월마다(4월-10월) 동절기 3개월마다(11월-3월)
	⑤ 조리장의 조명, 통풍, 환기 상태 및 방충 . 방서시설 설치	5		방충망 훼손 및 환기상태, 조명
	⑥ 조리장 위치 및 주변 환경 위생상태 전처리실, 조리실, 세척실 분리 여부	5		주변 환경 고려 사업장 약도 및 사진(공간구분)
	⑦ 상수도관리(수돗물, 지하수) 사용여부	5		지하수의 경우, 지하수 검사결과서
	⑧ 사용한 기계, 조리 기구는 분해 세척, 소독을 충분히 하여 위생적으로 관리하고 있는가?	5		세척 상태 확인 용도별 구분 사용 확인(칼, 도마 등)
	⑨ 조리실 내부 쓰레기 분리수거와 청결관리 여부	5		상태 확인
식재료 보관 (10)	① 식재료 외부 유입 시, 보관상태(검수, 장소) 및 식재료 보관 창고 유통기한 표시 정리정돈 사항	5		선입선출 우선 무표시제품 및 유통기한 확인
	② 식재료(육류 및 어패류) 거래처가 허가된 적정 업소인가?	5		거래처 확인 및 거래명세서 도축증명서 및 수입필증 확인
품질 (35)	① 제공예정 식단표(제공 중인 식단표로 대체가능)	10		예정 식단표 확인
	② 식단의 품질(원산지, 친환경 사용현황, 육류 등급 등)	10		축산물등급판정서 확인
	③ 학교까지 운송하는데 걸리는 시간	5		
	④ 실제 조리된 음식의 맛, 색깔, 식감	10		
합계 (현장방문 확인평가 항목 100점 만점 중 50% 비율로 환산하여 평가)		100		
작성자의 견				
2025년 월 일				
익산한별초등학교 위탁급식(도시락) 업체 선정 평가위원회 위원				

- . 5점 만점 기준(5점 척도법)-매우 만족 5점, 만족 4점, 보통 3점, 미흡 2점, 매우 미흡 1점
- . 10점 만점 기준(10점 척도법)-매우 만족 9~10점, 만족 7~8점, 보통 5~6점, 미흡 3~4점, 매우 미흡 1~2점
- . 적격 기준은 80점 이상으로 하며, 80점 미만 시 부적격으로 판정함

※ [붙임 1], [붙임 2]는 평가위원 회의에 따라 기준이 변경될 수 있음

[붙임 3]

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제(예시)

익산한별초등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	04월 07일(월)	04월 08일(화)	04월 09일(수)	04월 10일(목)	04월 11일(금)
	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡밥(5) · 아욱된장국(5.6.9.18) · 콩나물호박무침(5) · 오리주물럭(5.6.13) · 삼치구이(데리소스)(5.6.13) · 배추김치(9) · 뱅글뱅글소시지(2.5.6.10.12.15.16) 	<ul style="list-style-type: none"> · 기장밥 · 육개장(5.6.13.16) · 브로콜리호박볶음(1.2.5.6.10.15.16) · 코다리강정(5.6.12.13) · 두부구이(5.6) · 배추김치(9) · 방울토마토(12) 	<ul style="list-style-type: none"> · 볶음밥(1.2.5.6.10.13.15.16.18) · 연두부계란국(1.5) · 숙주나물무침(5.6) · 팽이버섯부추무침 · 배추김치(9) · 닭꼬치구이(데리야끼)(5.6.13.15) 	<ul style="list-style-type: none"> · 현미밥 · 동태찌개(5.9.13) · 돈육메추리알장조림(1.5.6.10.13) · 참나물무침(5.6) · 건파래무침(5.6.13) · 저염햄부침(1.2.5.6.10.15.16) · 배추김치(9) 	<ul style="list-style-type: none"> · 검정쌀밥 · 소고기무국(16) · 닭감자조림(5.6.13.15) · 근대나물(5.6) · 갈치카레구이(2.5.6.12.13.16.18) · 배추김치(9) · 조각파인애플
식재료	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산
돼지고기/가공품	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
오리고기/가공품	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
1) 쌀/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
명태/가공품		/러시아		/러시아	
고등어/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
오징어/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
꽃게/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
영양소	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	728.5	607.1	530.2	625.5	520.6
탄수화물(g)	85.2	73.3	72.9	70.7	74.0
단백질(g)	33.4	43.7	24.9	38.0	32.6
지방(g)	26.1	14.1	14.9	18.6	9.3
비타민A(μg RAE)	136.3	65.0	74.6	134.6	144.1
티아민(mg)	0.5	0.3	0.6	0.6	0.5
리보플라빈(mg)	0.7	0.4	0.5	0.7	0.4
비타민C(mg)	25.8	15.2	15.6	18.9	25.2
칼슘(mg)	257.2	191.7	169.7	247.6	93.4
철분(mg)	3.6	3.4	8.4	4.0	2.8

* 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 구성비는 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)

* 1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산

* 주 평균 섭취량은 월요일부터 금요일까지의 영양량의 평균입니다.

* 식재료 원산지

1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 찌쌀을 포함)

2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추

3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루

4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품

5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외

* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.계, 09.새우, 10.돼지고기, 11.복숭아, 12.토마토, 13.아황산류, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 19.잣