

개항희망문화상권 상권르네상스사업 누들플랫폼 체험 프로그램 운영 용역 과업지시서

| | |
|------|--|
| 사업명 | 개항희망문화상권 상권르네상스사업 누들플랫폼 체험프로그램 |
| 주관기관 | (재)인천중구문화재단 |
| 사업부서 | 개항희망문화상권사업단 팀장 한지원 032-764-0407 담당자 이설란 032-765-0410 |

1

과업개요

□ 과업명 : 누들플랫폼 체험프로그램 운영 용역

□ 과업목적

- 누들플랫폼 내 다양한 공간을 활용한 체험 프로그램 운영
- 밀가루/면을 이용한 특화형 체험형 프로그램 운영을 통해 지속적인 시민들의 관심도 제고
- 다양한 관광 수요를 창출할 수 있는 창의적인 관광상품 개발 및 운영

□ 계약기간 : 착수일로부터 ~ 2024. 12. 6.

□ 장 소 : 인천 중구 누들플랫폼

□ 금 액 : 57,900,000원

□ 과업내용

- 2024 누들플랫폼 체험 프로그램 개발 및 운영
 - 밀가루와 다양한 면의 종류를 배워보며 체험할 수 있는 프로그램 운영
- 누들플랫폼 층별 공간을 활용한 프로그램 운영
 - 2층 키즈쿠킹교실 및 3층 요프요리실 등을 활용한 프로그램 운영
- 프로그램 참여 모집 및 홍보
 - 프로그램 참여 관리 채널 별도 운영
- 결과보고

2

세부 과업 내용

□ 과업의 범위

- 공간적 범위 : 누들플랫폼 2층, 3층

- 누들플랫폼(2층)



누들플랫폼 2층

키즈쿠킹교실

- 누들플랫폼(3층)



누들플랫폼 3층

오픈요리실

○ 내용적 범위

- 2024 누들플랫폼 체험 프로그램 개발 및 운영 전반
 - 체험프로그램(안)을 참조하여 다양한 재료 활용 방안 및 진행 방법 제시
- 누들플랫폼 층별 공간을 활용한 프로그램 운영
 - 누들플랫폼 2층 및 3층의 공간을 활용한 이동형 교육프로그램 운영
 - 교육/체험이 원활할 수 있는 공간 활용 방안 제시
- 2024 누들플랫폼 체험 프로그램(안)

| 프로그램(안) | 횟수 | 체험인원 | 세부내용(안) |
|--------------|-----|-----------|--|
| 개항 면 요리 프로그램 | 15회 | 15명 내외 | <ul style="list-style-type: none"> · 개항희망문화상권의 특화 맞춤형 요리 체험 프로그램 - 우리나라의 면의 종류를 배워보고 만들기 - 쫄면(하절기) / 칼국수(동절기) |
| 누들스토랑 | 15회 | | <ul style="list-style-type: none"> · 외국의 다양한 파스타를 배워보고 만들기 - 라비올리 만들기 |
| 오색만두 만들기 | 20회 | | <ul style="list-style-type: none"> · 천연가루(4색)와 밀가루를 이용하여 오색 만두피를 만들고, 맛있는 만두 만들기 |
| 누들버거 만들기 | 20회 | | <ul style="list-style-type: none"> · 모닝빵을 직접 만들어서 햄버거 만들기 - 밀가루를 활용하여 모닝빵 만들기 - 갓 구워진 모닝빵과 재료를 손질하여 나만의 건강한 햄버거 만들기 |

□ 프로그램 운영

○ 프로그램 개요

- 운영개요 : 밀가루(면/빵)를 다양한 주제로 식재료에 대한 이해와 요리에 대한 즐거움을 경험하는 체험 프로그램
- 체험대상 : 누들플랫폼을 방문하는 누구나(체험회차 별 15명 내외)
- 참가비 : 없음
- 체험일정 : 평일 내 2일(주말 제외)

□ 프로그램(안)

○ 개항 면 요리 프로그램(안)

- 운영횟수 : 15회(주 1~2회)
- 체험인원 : 회차별 15명 이내
- 소요시간 : 약 100분
- 내용 : 우리나라의 다양한 면 종류를 배우고 요리 체험
- 설명 : 상권의 대표 면요리인 쫄면과 특색있는 칼국수를 직접 만들어 보기

○ 누들스토랑(안)

- 운영횟수 : 15회(주 1~2회)
- 체험인원 : 회차별 15명 이내
- 소요시간 : 약 100분
- 내용 : 외국의 다양한 파스타 종류를 배워보고 만들어 보기
- 설명 : 제면기를 활용하여 라비올리를 직접 만들어 보고 파스타 요리 체험

○ 오색만두 만들기(안)

- 운영횟수 : 20회(주 1~2회)
- 소요시간 : 100분 내외
- 체험인원 : 회차별 15명 내외

- 내용 : 밀가루를 직접 반죽하고 천연가루를 이용하여 예쁜 색을 입혀 만두피를 만들어 만두 완성하기
- 설명 : 직접 만든 만두피와 준비된 만두소로 다양한 모양의 만두 만들기

○ 누들버거 만들기(안)

- 운영횟수 : 20회(주 1~2회)
- 소요시간 : 100분 내외
- 체험인원 : 회차별 15명 내외
- 내용 : 풀딩과 발효가 끝난 반죽으로 모닝빵을 만들고, 재료를 손질하여 나만의 버거 만들기
- 설명 : 직접 만든 모닝빵에 다양한 재료를 넣어 집에서든 만들 수 있는 건강한 레시피 제공

○ 요리 재료 구입, 준비, 정리

- 신선하고 안전한 요리 재료 구입 및 식자재 위생 관리
- 재료 다듬기 및 분배
- 반죽 및 풀딩,발포 필요시 사전준비 필수
- 요리 도구 준비 및 수업 환경 구성
- 사용한 도구 세척 및 소독

○ 체험장 정리 및 관리

- 참가자 동선을 고려하여 안내공간, 체험공간, 진열공간으로 구분
- 외부에서 체험장 내부의 상황이 잘 보이도록 공간 배치
- 체험공간 내 테이블 배치 간격의 경우 참가자 15인에 맞게 설정
- 매 회차 프로그램 종료 후 원상 복구
- 체험교실 내 위생/안전관리

○ 만족도 조사 실시

- 차년도 프로그램 운영시 보완 반영을 위한 만족도 조사 실시

○ 기타

- 누들플랫폼 체험프로그램 새로운 체험대상 발굴 및 요리 교육 프로그램 활성화를 위한 추가 제안

□ 모집/홍보

○ 모집/운영 관리

- 프로그램 참여 관리 채널 별도 운영을 통한 모집 및 신청접수
- 체험 일자 별 체험자 노쇼 방지 및 민원관리

○ 언론 보도자료 배포

- 프로그램 모집/진행/성료에 따른 언론 보도자료 배포

○ 홍보물 제작

- 2024 누들플랫폼 체험프로그램의 특징이 나타날 수 있는 홍보물(모집포스터/현수막/배너) 제작

○ SNS 홍보(페이스북, 인스타, 카페 등)

- 페이스북 및 인스타그램을 통한 체험 프로그램 홍보글 게시
- 카드뉴스 제작 및 발행
 - 프로그램 진행 일자 및 시간, 누들플랫폼 신청 예약링크, 누들 플랫폼 이용 정보, 체험 관련 안내/유의 사항 등의 정보 게재
- 체험 진행 강사 및 체험프로그램 참가자, 팔로워 수가 많은 인플루언서 등을 통한 홍보 및 후기글 게시 요청
 - 누들플랫폼 전시에 관련된 내용, 체험프로그램에 관련된 내용 등
- 인천 각 지역 맘카페 및 문화행사 관련 인터넷 커뮤니티를 통한 누들 플랫폼 체험 프로그램 진행 홍보 게시글 업로드

□ 결과보고

○ 최종보고서

- 계약 종료 후 14일 이내 결과보고 서 및 최종 자료 제출
- 프로그램 운영 증빙 사진(사진은 별도 정리를 통해 제출)
- 한글 파일로 작성 제출

| 구분 | 내용 | 비고 |
|--------|----------------------------|----|
| 성과품 목록 | 최종보고서를 포함 과업수행 모든 결과물 및 자료 | |

□ 과업수행지침

○ 일반사항

- 계약상대자는 본 과업을 수행하면서 과업 내용을 포함한 계약문서와 제안서, 관계 법령 및 제반 규정에 따라 성실히 수행해야 하며, 과업 목적의 달성을 위하여 필요한 사항은 발주처의 지시에 따라 보완해야 함
- 사업수행과정에서 발생하는 제반 책임 및 행정적, 기술적 제반 비용과 문제처리는 계약상대자가 부담함
- 계약상대자는 발주처의 요구가 있을 시 2일 이내로 진행 상황을 보고해야 하며, 1인 이상의 전담인력 배정을 통해 지속적인 보고 및 업무협력 체계를 유지해야 함
- 모든 과업 수행은 발주처의 제안요청서 및 계약상대자의 제안서 내용에 의하여 수행하되, 여기에 규정되지 아니한 사항은 관계 법령 및 발주처와 협의하여 수행함

○ 인력구성

- 누들플랫폼 체험 프로그램에 투입되는 강사인력의 경우 관련 사업 또는 유사한 사업을 수행한 유경험자로서 해당 분야에 전문지식을 갖추고 있어야 함(관련 경력 3년 이상인 자)

○ 착수보고

- 계약상대자는 계약체결 후 10일 이내에 과업을 착수하여야 하며, 착수 전에 과업 수행에 필요한 제반 서류를 제출

○ 진도·보고 관리

- 계약상대자는 계약체결 후 10일 이내에 과업을 착수하여야 하며, 착수 후 계약상대자는 발주처의 요구 시 과업의 진척사항 및 수행내용에 대하여 착수 보고, 최종보고, 운영실적 보고, 수시 보고를 시행하여야 함
- 계약상대자는 프로그램 종료 후 각 교육 운영실적 등을 발주처 담당

자에게 보고 필수

- 계약상대자는 최초 계획했던 과업 진도에 따라 용역을 수행하며 불가항력으로 인한 과업 진도 변경 시 즉시 발주처에 보고

○ 과업 변경

- 본 과업의 원활한 수행을 위한 과업 변경이 필요할 시 상호협의를 통해 변경계약을 체결할 수 있음
- 계약상대자는 과업 수행을 위하여 투입된 수행인력 등을 임의로 변경할 수 없으며, 불가피한 경우 인천중구문화재단의 사전 승인을 필히 받아야 함

○ 책임소재 · 계약해지

- 본 과업의 수행 시 계약상대자로서 의무와 필요한 조치를 이행하지 아니하여 발생하는 민.형사상의 모든 책임은 계약상대자가 짐
- 또한 본 과업의 내용을 성실히 이행하지 않으면 또는 이를 행할 수 없는 상황이 도래되었다고 발주처가 판단하는 경우 발주처는 본 계약의 전부 또는 일부를 해제 또는 해지할 수 있음

- ① 계약상대자가 계약조항을 위배하였을 경우
- ② 계약상대자의 태만으로 소정의 기한 내에 과업수행이 가능성이 없다고 판단되었을 경우
- ③ 계약상대자가 발주처의 사전 승인 없이 본 계약에 의한 권리의무를 제삼자에게 양도하거나, 본 용역의 일부를 제 3자에게 하도급 하였을 경우
- ④ 보완요구에 대하여 계약상대자가 제출한 자료들의 내용이 발주처의 보완요구에 어긋날 경우
- ⑤ 계약상대자가 사업수행에 있어서 최선을 다하였으나 사업 진행이 정지상태가 되어 소정의 성과를 기대하기 곤란할 때, 또는 용역을 완수할 능력이 없어졌다고 인정되었을 경우
- ⑥ 발주처의 특별한 사유로 이 사업의 전부 또는 일부를 취소하여야 할 사유가 발생하였을 경우

- 상기 사유로 계약이 해지 또는 해제되었을 때 계약상대자는 발주처에 이의를 제기하지 못함
- 또한 상기 사유로 계약이 해지되면 계약보증금 전액은 발주처에 귀속되며, 발주처가 특별한 사유로 계약을 해지하는 경우는 제외

○ 안전 · 보건관리

- 계약상대자는 과업 수행 전 과정에 대한 안전·보건 관리를 위해 용역 참여 인원에게 반드시 보건 및 안전교육을 해야 하며, 교육 운영 시 발생할 수 있는 사고에 상시 대비하여야 함
- 과업 수행에 방역안전에 대한 문제 발생 시 계약상대자는 해당 문제를 해결해야 하며, 금전적 배상 발생 시 자부담으로 처리해야 하며 용역 수행과정은 문제없이 진행되어야 함
- 과업 수행에 있어 외부로 이동하는 경우 필수로 여행자보험에 가입해야 하며, 외부에서 숙박하는 경우 필수로 시설 안전·보건에 대한 점검을 수행하여야 함

○ 저작권 및 소유권 관련 사항

- 본 용역계약을 수행하는 과정에 초상권, 특허권, 상표권, 디자인권, 저작권 등 지식재산권 일체를 제3자의 허가 없이 사용하였을 경우 “계약상대자”가 그 사용에 관한 모든 책임을 짐
- 영상 등의 저작권에 관련된 사항에 있어서는 제3자의 권리를 침해하거나 법률에 저촉되지 않아야 하며 이와 관련, 발생 되는 모든 민·형사상의 책임은 계약상대자가 해결해야 함
- 과업 수행에 사용되는 폰트, 이미지 등의 사용·재사용에 관련된 라이선스는 반드시 구매하여 사용
- 계약상대자가 제출한 보고서의 내용은 발주처의 사용을 위한 것이며 발주처의 서면동의 없이는 타인에게 양도할 수 없음
- 계약상대자는 이 용역과 관련하여 발주처와의 협의 없이는 외부 공개 및 발표 등을 할 수 없음

○ 보안 및 기타사항

- 계약상대자는 과업 수행 전 참여 인원에게 관계법령 및 규정에 의한 비밀 유지 의무와 위반 시 처벌내용 등에 대한 보안 교육을 실시
- 계약상대자는 용역수행 과정에서 취급할 모든 자료 및 결과물 등에 대하여 관계 법령 및 규정에 의해 철저한 보안 관리를 시행

- 보안 사항 불이행으로 발생하는 모든 사항은 계약상대자가 책임지며 이로 인한 발주처의 민·형사상 배상 요구에 불복하지 않음
- 용역수행 관련 자료 및 정보 등은 과업수행 이외의 목적으로 사용 불가하며 발주처의 서면 승인 없이 타인에게 제공·대여·공개 불가
- 최종 검수가 완료될 때까지 내용상의 오류 및 수정·보완 등 사항 발생 시 발주처의 요구를 수용해야 함
- 과업 수행과 관련하여 제안요청서 및 계약상대자가 제출한 제안서를 기반으로 협상 과정을 통해 추후 변동사항 결정 가능