

온라인 대행사 선정을 위한 제안요청서

1. 개요

- 신사업(달그릭 요거트) 온라인 채널별 광고 대행사 선정

2. 제품소개

- 제품명 : 달그릭(Dal Greek)
- 구덕함이 강한 그릭요거트 (록트 제품과 유사)
- 특징 : 검증된 제조원, 대량화 시스템으로 일관된 맛 유지

3. 경쟁사

- 록트, 그릭데이, 그릭하다, 요즘, 요크앤오트 등

4. 광고 예산

- CPC 매체 통합 월 평균 2,000만원 + α (검색, 배너, 쇼핑 광고, 인스타그램 등)
- CPM은 상품당 예산 별도 편성 (바이럴 매체, 인플루언서, 체험단 등)
- 시기별 채널 운영 전략에 따라 예산 유동적으로 편성 가능

5. 계약 기간

- 운영 채널 별 상이 (검색&배너 연간/바이럴 상품별)

6. 광고 채널 (예정)

- 검색광고 : 네이버 검색, 쇼핑 등
- 배너광고 : 네트워크 배너, 리마케팅, 네이버 쇼핑 등
- 바이럴 : 체험단, 카페활동, 인플루언서, 공동구매, 라이브 커머스 등
- 기타 : 공식 SNS 운영, 언론 홍보 등

7. 제안 요청 내용

- 시장 현황 및 경쟁사 분석
 - 제안 채널 및 채널별 운영 전략
 - 월별 예산 및 운영 전략
 - 예상 성과 포트폴리오
 - 회사 소개 및 관련 광고주 레퍼런스
 - 제안 이벤트 및 배너 시안 (최소 1개 이상)
 - 구글 애널리틱스(GA) 등 분석툴 활용한 사이트 및 사용자 분석, 세그먼트 활용 방향 제시
- ※ 필수 포함이며, 제안 내용에 맞춰 순서 변경 및 내용 추가 가능

8. 대행사 선정 일정

- 5월 11일(화) 오후 6시 : 제안서 제출 마감 (담당자 메일로 발송)
- 5월 13일(금) : 1차 서류 심사 (1차 통과 대행사 개별 연락, PT 일정 조율)
- 5월 3주차 : 2차 PT 심사 (25분 내로 제한) / 우선 협상 대상 업체 선정
- 5월 4주차 : 운영 대행사 계약 및 광고 진행 준비

9. 제안시 유의사항

- 제안은 반드시 제안 요청서의 요구사항을 모두 충족하여야 하며, 제안의 내용이 이를 충족하지 못하다고 판단 될 경우 평가 대상에서 제외함.
- 제안서의 모든 내용은 객관적으로 입증 할 수 있어야 하고, 그 내용이 허위로 확인 될 경우 평가 대상에서 제외함
- 계약 후에도 제안서의 내용이 허위로 작성한 사실이 발견되거나 제안된 내용을 충족 시키지 못할 경우, 제안 업체는 일체의 손해 배상 등 책임을 져야 함.

10. 참고 사항

- 현재 공식물 및 콘텐츠 제작 중
- 5월말 시제품 출시 예정 (홍보용으로 적극 활용 필요)
- 초기 주 평균 4,500개씩 생산 예정
- 유통기한 및 환경에 민감한 제품, 평균적으로 생산 후 4~5일 내에 판매 필요
(※제품 유통기한 14일, 생산 후 일주일 내에 출고해야 고객이 일주일정도 남은 제품을 받게 됨)
- 수원에서 카페 운영 중이며, 추후 온오프라인 연계한 이벤트 진행 예정

11. 담당자

- ㈜플러그 박미영 과장
051)783-8735 / 070-8822-4277 / 010-3050-2708 / marketing01@pluginc.com

제안서 관련 문의사항은 메일로 우선 보내주시기 바라며, 내용 확인 후 메일 또는 전화로 답변 예정입니다.
답변 과정에서 대행사 전체에 공유 필요한 내용이 있을 경우, 전체 메일로 공유 할 예정이니 참고 바랍니다.

주요 채널별 대행사 별도 선정 예정이나, 대행사의 제안 내용이나 운영 능력에 따라 통합도 가능하므로 대행사의 역량에 맞춰 제안해 주시기 바랍니다.

빠듯한 일정에도 달그릭 온라인 대행사 선정에 관심을 주셔서 감사 드립니다.

[참고 내용]

달그릭 요거트는
NO 유당 불내증, NO 첨가물
순수 영양 농축 건강하고 속 편-한 그릭요거트입니다.

건강한 원재료의 맛을 살린 **진짜 맛**
 대량화 시스템을 갖춘 **일관된 맛**
 단백질이 풍부한 **3.3배 농축** 상품입니다.



100g당 열량	169kcal	
원재료	원유 99.96%, 유산균	
영양성분	함량	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
탄수화물	3g	1%
당류	2g	1%
지방	13g	24%
트랜스지방	0.5g	0%
포화지방	7g	47%
콜레스테롤	35mg	12%
단백질	10g	18%
나트륨	35mg	2%



HACCP인증(식품)

식품의 원료 관리 및 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해 한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해 요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 인증 기준



HACCP인증(유가공품, 집유업)

축산물의 원료 관리, 처리·가공 및 유통의 전 과정에서 위해 물질이 해당 축산물에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 인증 기준



FSSC22000

식품 및 사료의 안전/품질 관리를 위한 식품안전시스템 인증으로 규모와 복잡성에 관계없이 식품 공급망 내 모든 조직에 적용되는 국제적으로 공인된 식품안전 인증

