

2026년 김치류 구매 과업지시서

1. 목 적

통영적십자병원 급식소에서 위생 안전이 확인된 양질의 식재료를 원활히 수급하여 운영함으로써 환자 및 직원의 만족도 증대와 보건 증진을 도모하고자 함.

2. 개 요

가. 건 명: 통영적십자병원 급식용 김치류 구매

나. 납품품목: 배추김치 등 5종

[세부내용 입찰품목-상세규격 참조]

다. 납품방법: 병원에서 요청하는 물량을 지정일시 및 장소에 분할 납품

라. 납품기간: 2026.03.11.~2027.03.10.(1년)

마. 납품장소: 통영적십자병원 영양실

바. 예 산: 금36,000,000원(금삼천육백만원, 면세)

○ 본 물품의 수량은 병원의 사정에 따라 가감 조정될 수 있음.

3. 식자재 납품업체 자격 및 준수사항

가. 식자재 운반 및 보관에 필요한 차량 및 시설, 점포를 보유 또 임차하고 있는 사업자

※Time Temperature Indicator(온도기록지 누가출력)를 부착한 냉장·냉동차 비치 업체

나. 영업배상책임보험 가입 사업자(1인당 1천만원 이상, 1사고당 2억원 이상 가입)

다. 병원에서 요구하는 종류, 규격, 품질에 맞는 식품을 공급할 수 있는 업체로서 식자재는 「별지1, 2」 명시된 기준에 적합하여야 함

(해당 물품 납품 시 「별지1, 2」에 따른 관련 인증서 및 첨부 서류를 제출해야 함)

마. 납품차량은 주 4회(월, 수, 금, 토) 08:15까지 검수 장소 도착에 도착하여 대면 검수를 시작해야 하며, 08:45까지 식자재 납품 및 검수를 완료하여야 함.

바. 납품업체 자격요건 세부사항은 「별지1」 참조

별지 납품업체 자격요건 및 준수사항 1부. 끝.

별지 1

납품업체 자격요건

자격 요건	<ul style="list-style-type: none"> ○ 병원에서 요구하는 급식품의 종류, 규격, 품질에 맞는 식품을 공급할 수 있을 것 ○ 병원에서 요구하는 납품 지정시간 내에 납품할 공급능력이 있을 것 ○ 작업에 필요한 적절한 규모의 위생적인 작업장 및 기타 시설을 갖추고 있을 것 ○ 납품업체는 반드시 냉장차를 갖추고 있을 것 <ul style="list-style-type: none"> - 차량 내의 청결상태 및 교차오염을 방지할 수 있도록 할 것 - 반드시 차량 내부 온도계를 비치하여 적정온도를 유지할 것 ○ 관계 법령에 의하여 급식용 식재료 납품에 지장을 초래하지 않을 것 ○ 전 직원의 개인위생을 갖추고, 건강진단(1회/년이상)을 실시하되, 특히 배송 직원의 경우 납품 시 위생복, 위생화, 위생모를 착용하여 납품토록 하고, 건강진단서를 갖추고 있을 것 ○ 공급된 식품으로 인하여 고객이 이상이 있을 시, 책임을 보증할 수 있는 영업배상책임보험에 가입되어 있을 것.(1인당 1천만원 이상, 1사고당 2억원 이상) ○ 정기적인 방역소독을 허가된 소독업체로부터 실시하고 소독필증을 교부받아 비치할 것 (하절기 4~9월은 1회/1개월, 동절기 10월~3월은 1회/2개월 이상) ○ 주 4회(월, 수, 금, 토) 납품이 가능한 업체
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 김치류는 HACCP 인증업체 제품으로 납품 할 수 있을 것 ○ 병원의 숙성도 요청사항에 맞게 제품 납품할 것(산도 측정) ○ 비닐포장을 이중으로 하여 외부와의 오염을 차단하고 용기의 청결을 유지하며 제조업, 유통기한, 성분분석 등을 표시토록 할 것 ○ 상수도 사용 용수의 적합성 여부를 확인할 수 있을 것(상하수도요금 납입영수증 사본)

별지 2

준수사항

구 분	준 수 사 항	비 고
준수사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 숙성이 알맞고 이물질이 없는 것 ○ 모든 원재료 및 부재료는 국내산 재료 이용, 위생적 포장처리 ○ HACCP 인증품 ○ 색깔이 좋고 너무 맵지 않고 싱겁거나, 짜지 않아야 함 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 원산지 및 성분 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시 ○ 유통기한 또는 제조일자 표시