

2026년 식자재 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 식자재 구매

나. 납품품목: 농산물류(곡류포함), 김치류, 수산건어물류, 축산물, 공산품 외
[세부내용 입찰품목-상세규격 참조]

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

라. 납품기간: 2026.03.05.~2027.03.04.

마. 납품장소: 통영적십자병원 영양실

바. 예 산: 금320,000,000원(금삼억이천만원, 부가가치세 등 제비용 포함)

○ 본 물품의 수량은 병원의 사정에 따라 가감 조정될 수 있음.

3. 식자재 납품업체 자격 및 준수사항

가. 식자재 운반과 보관에 필요한 차량 및 시설, 점포를 보유 또는 임차하고 있는 사업자

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

나. 영업배상책임보험 가입 사업자(1인당 1천만원 이상, 1사고당 5억원 이상 가입)

다. 병원에서 요구하는 급식품의 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)

라. 전산발주시스템이 가능할 것

※전산발주, 일.월.연간 구입수량(품목별, 일자별) 출력, 거래명세서 및 집계표 출력, 병원의 계약품목 별도관리 등이 가능할 것

마. 납품차량은 매일(월요일~토요일) 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 1. 납품업체 자격요건 1부.

2. 식재료 품목별 준수사항 1부. 끝.

별지 1

납품업체 자격요건

구 분	자 격 및 기 준
공통사항	<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 냉장·냉동차를 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 - 단, 양곡류는 냉장·냉동차 보유 대상에서 제외되되, 우천이나 외부 오염으로부터의 방지 및 신선도를 유지할 수 있는 배송 전용 차량으로 운반 가능할 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 5억원 이상) ○ 정기적인 방역소독을 허가된 소독업체로부터 실시하고 소독필증을 교부받아 비치할 것 (하절기 4~9월은 1회/1개월, 동절기 10월~3월은 1회/2개월 이상) ○ 주 6회 이상 식자재 납품이 가능한 업체 ○ 전산발주시스템을 갖춘 업체
공산품류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 자격 및 공통기준을 충족시킬 수 있는 자 ○ 완제품의 경우 영업허가증을 비치하며, 제공 식품에 대한 성분 분석표 등을 확인·비치할 것 ○ 냉장식품의 경우 냉장 저장고가 있어 각 식품을 신선하게 보관하는 업체 ○ 냉동·냉장식품의 경우 식품운반업 허가 업체일 것 ○ 공산품의 경우 적절한 온도, 습도가 유지되며 통풍이 잘되는 저장창고를 가진 업체 ○ 우천이나 외부 오염으로부터 방지, 신선도를 유지할 수 있는 차량운반 가능 업체 [Time Temperature Indicator(온도기록지 누가출력)를 부착한 냉장·냉동차 비치 업체] ○ 가급적 유통단계를 최소화하여 신선한 식재료를 납품할 수 있을 것 (소비기한의 2/3일 전까지 납품) [(예시)제품의 소비기한이 30일인 경우, 남은 소비기한이 20일이 되기 전까지 납품]
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전처리 수산물의 경우 유통기한 및 원산지 외 식품 등의 표시광고에 관한 법률 4조에 의한 한글 표시사항이 명시되어 있을 것
육류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 육류는 축산물 가공처리법에 의한 영업허가(신고)를 필한 업체로서 위해요소중점관리기준(HACCP) 적용 도축장에서 처리된 식육으로 하며, HACCP 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물이어야 할 것 ○ 국내산 육류 납품 시 도축증명서 및 등급판정확인서(원본대조필) 첨부할 수 있을 것 ○ 수입산 육류 납품 시 수입신고필증 첨부할 수 있을 것
가금류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가금류는 국내 HACCP 인증업체에서 납품할 수 있어야 하며, 납품시 도축증명서 및 등급판정확인서(원본대조필) 첨부할 수 있을 것 ○ 수입산 가금류 납품 시 수입신고필증 첨부할 수 있을 것
김치류	<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

식재료 품목별 준수사항

구 분	준 수 사 항	비 고
농산물 (곡류, 야채, 과일류)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 품목별 사양 규격 준수 ○ 원산지 표시 제품 ○ 병·해충의 해를 입지 않은 제품 ○ 품질표시 또는 친환경표시가 되어 있으며, 유전자변형농산물이 아닌 제품 ○ 전처리된 농산물의 경우 가공일이 표시된 제품 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원산지 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 국산 또는 생산지, 국명 - 수입산은 제조국가 기입 - 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시 - 거래명세서에 표기
친환경 제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 친환경 제품(인증마크 부착) ○ 친환경 무농약 이상의 제품 사용 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원산지 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 국산 또는 생산지, 군명 - 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시 - 거래명세서에 표기
공산품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 품목별 사양 규격 준수 ○ 유통기한(제조일자) 표시된 것으로 유통기한 이내의 제품 ○ 포장이 훼손되지 않은 것 (캔류 찢그러지거나 파손되지 않은 것) ○ 원재료의 원산지가 표시되어 있는 제품 ○ 제조허가와 제조업체가 명시되어 있는 제품 ○ 이물질이 포함되지 않은 제품 ○ 맛과 색이 변질되지 않은 제품 ○ 이취가 나지 않는 제품 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유통기한 또는 제조일자 표시 및 원산지(성분 및 함량) 표시
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 상품(단, 일부 명시품목 제외) ○ 어류 및 연체류 <ul style="list-style-type: none"> * 머리, 지느러미, 아가미, 도기, 내장 제거 후 작업 ○ 패류 <ul style="list-style-type: none"> * 위생적 작업 및 포장 * 냉장온도(5℃ 이하) 준수(일부 명시품목 제외) ○ 겉모양이 탄력 있고, 외관이 신선한 제품 ○ 수산물이 포장되어 있는 경우 포장이 손상되지 않은 제품 ○ 이물질이 포함되지 않은 제품 ○ 냉동 수산물의 경우 녹은 흔적이 없는 제품 ○ 수산물 고유의 냄새 이외에 이취가 나지 않는 제품 ○ 전처리 수산물의 경우 유통기한 및 원산지 외 식품 등의 표시광고에 관한 법률 4조에 의한 한글 표시사항이 명시되어 있을 것 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원산지 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 국산 또는 원양산 - 수입산인 경우 수입국가명 표시 - 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시 - 거래명세서에 표기 ○ 유통기한 또는 제조일자 표시
축산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소고기 <ul style="list-style-type: none"> - 선홍색으로 결이 곱고 지방질이 적당하며, 연하고, 잡내가 없는 것, 지방색은 유백색 - 도축검사증명서 및 등급판정확인서 첨부 (원본대조필) ○ 돼지고기 <ul style="list-style-type: none"> - 연분홍색의 신선한 것으로 잡내가 없는 것 - 도축검사증명서 및 등급판정서 첨부 (원본대조필) ○ 닭고기 <ul style="list-style-type: none"> - 도축검사증명서 및 등급판정확인서 첨부 - 냉장육(0~5℃ 이하) - 크림색으로 윤기가 있으며 잡내가 없는 것 ○ 계란 등급 표시 제품 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원산지 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시 - 거래명세서에 표기 ○ 국산 축산물 납품 시 첨부 <ul style="list-style-type: none"> - 등급판정확인서 - 도축검사증명서 ○ 수입 축산물 납품 시 첨부 <ul style="list-style-type: none"> - 수입신고필증 ○ 유통기한 또는 제조일자 표시
김치류	<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