

[붙임2]

과업지시서

제1조(총칙) 이 과업지시서는 지방자치단체 물품 구매계약 일반조건에 의하여 명지대학교 체육부 선수숙소 식당에서 집행하는 식자재(이하 “식자재”라 한다) 구매계약에 관한 세부적인 사항을 규정함을 목적으로 하며, 모든 해석은 본 식자재 납품 과업지시서를 먼저 해석하고 다음은 계약서 해석 순위에 따른다.

제2조(정의) 이 조건에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “구매자”라 함은 명지대학교를 말한다.
- 2 “공급자”는 명지대학교와 식자재 납품계약을 체결한 법인(개인)을 말한다.

제3조(계약문서) 계약문서는 표준계약서, 과업지시서, 계약당사자가 계약체결 시 제출한 물품 단가내역서 기준 등으로 구성한다.

제4조(계약기간) 본 계약은 계약일부터 ~ 2025년 2월 28일까지로 하며, 쌍방의 합의에 의해 계약을 연장할 수 있다.

제5조(관리업무) “구매자”는 “공급자”에게 식자재 납품을 의뢰하고 “공급자”는 의뢰받은 식자재를 계약기간동안 계속해서 납품함에 있어 선량한 관리자의 의무를 다하여야 한다.

제6조(품목 및 수량) “구매자”가 “공급자”에게 의뢰하는 종류별 품목은 물품 단가내역서와 같으며, 납품기한 및 물량은 명지대학교 체육부 선수숙소 식당 영양사가 의뢰하는 바에 의한다.

제7조(납품방법)

① “공급자”는 품질이 우수하고 안전한 양질의 식자재(검사에 필요한 서류 등을 포함한다)를 계약체결 후 구매담당자가 발행한 발주서에 따라 “구매자”가 원하는 시간, 지정된 장소에 정돈하여 납품해야 하며, 예외적으로 요구하는 경우 즉시 응해야 한다.

- 지정시간: (월~토) 05:00~06:00 사이

- 지정장소: 체육부 선수숙소 1층 식당 주방 내

② 제1항의 규정에 의하여 납품된 식자재를 검수·수령하기까지 “구매자”의 책임 없는 사유로 인하여 발생한 식자재의 망실·파손 등은 “공급자”의 부담으로 한다.

③“구매자”의 운영 상황(행사유치, 메뉴변경 등)에 따라 예정물량은 증감이 있을 수 있으며, “공급자”는 증감에 대해 어떠한 이의를 제기할 수 없다.

제8조(긴급을 요하는 자재) 구내식당 운영 특성상 긴급을 요하는 자재는 “구매자”가 “공급자”에게 긴급자재 납품을 요구할 수 있으며 “공급자”는 어떠한 경우에도 시간을 지체할 수 없으며 이로 인해 “구매자”에게 재산상의 손실이 발생할 경우 “구매자”는 “공급자”에게 손해배상 청구를 할 수 있다.

제9조(인수 및 납품) “공급자”는 “구매자”가 지정하는 장소(명지대학교 체육부 선수숙소 식당)에 납품하여야 하며 이를 위해 “공급자”는 영양사의 확인을 받고 지정한 장소에 납품하여야 한다.

제10조(일일식자재의 판정) 식자재를 납품하는 물량에 대하여 “공급자”의 귀책사유로 영양사가 불합격 판정 사유가 있다고 판단할 경우에 납품을 인정하지 않는다.

제11조(위생관리 책임 등)

- ①“공급자”는 식자재의 제조, 가공, 운반 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식자재에 혼입되거나 식자재가 오염되지 않도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 한다.
- ②“공급자”는 기타 식품위생법 등 관계 규정이 정하는 바에 따라 위생검사 등 식자재 공급자가 준수해야 할 사항을 성실히 이행하여 식중독 등 제반 사고를 미연에 방지하여야 하고, “구매자”는 이와 관련된 자료를 요구할 수 있다.
- ③“공급자”는 납품한 식자재의 결함으로 인하여 발생하는 식중독 사고 등은 물론 식자재 운반차량으로 인하여 명지대학교 체육부 선수숙소 식당 내에서 발생하는 사고 등에 대하여도 민사상, 형사상의 모든 책임을 진다.

제12조(일반 준수사항)

- ①납품 식자재의 품질 및 안전을 위하여 소비기한이 경과된 식자재를 납품하여서는 안 되며, 채취 및 가공 일자가 최소한으로 경과된 신선한 식자재를 납품하여야 한다.
- ②식자재 제조·가공과정에서 오염이 되지 않도록 시설·설비 등을 항상 청결하게 관리하여야 하고, 정기적인 소독을 실시하여야 한다.
- ③식자재의 포장상태는 교차 오염이나 2차 오염이 일어나지 않는 양호한 것이어야 하고, 외관이 찌그러지거나 손상되지 않아야 하며, 냉동제품은 전량 박스로 포장되어야 하는 등 내용물이 포장된 상태에서 밖으로 노출되지 않아야 한다.

- ④식자재 포장 용기 외부에 관련 법규에 따라 표시를 부착하고, 원산지 표시 대상 품목은 견적서 및 거래명세서에도 원산지 표기를 하여야 한다.
- ⑤식자재는 신선한 상태를 유지하여야 하며, 냉동차 또는 냉동·냉장차를 이용하여 건강에 이상이 없는 사람이 위생적이고 청결하게 운송하여야 한다.
- ⑥운반차량은 운송되는 식자재의 특성에 따라 온도가 유지 되어야 하며, 냉장의 경우 5℃, 냉동의 경우 -18℃를 유지하여야 한다.
- ⑦운반차량으로 인하여 식자재가 오염되어서는 아니 되며, 운반 차량·기구·용기 등을 항상 청결하게 관리하여야 하고 정기적인 소독을 실시하여야 한다.
- ⑧식자재 취급자·운반자에 대하여 관계규정이 정하는 바에 따라 정기적인 건강진단과 위생교육을 실시하여야 한다.
- ⑨냉동 및 냉장이 요구되는 제품은 납품시각까지 콜드체인시스템을 유지하여야 한다.

제13조(분야별 준수사항) “공급자”는 다음의 해당 분야별 준수사항을 성실히 이행하여야 한다.

1. 농산물

- 가. 원산지를 제품 라벨에 표기한다.
- 나. 중량에 미달되는 일이 없도록 하며, 야채 일부 품목이나 과일은 미리 선별과정을 거치거나 손실분을 감안하여 납품한다.
- 다. 전 처리된 채소의 경우 가공날짜를 기입하고 4~6℃를 유지하며, 일반 채소는 15~25℃ (겨울철)를 유지하여 납품하도록 한다.

2. 공산품

- 가. 냉동식품 납품 시 얼은 상태(-18℃ 이하)를 유지하고 녹은 흔적이 없어야 하며, 냉장식품은 5℃내외의 온도를 유지하도록 한다.
- 나. 캔제품과 포장제품은 찌그러지거나 손상되지 않은 것으로 납품한다.
- 다. “구매자”의 요구가 있을 경우 제조업체의 영업허가증, 성분분석표 등에 대한 사본을 1주일 이내에 제출하여야 한다.

3. 육류, 가금류

- 가. 원산지를 견적서와 거래명세서에도 표기하거나 원산지를 증명할 수 있는 서류를 제출한다.
- 나. 중량에 미달되는 일이 없도록 한다.
- 다. 식자재 포장 용기 외부에 등급, 부위, 냉장 또는 냉동 여부, 제조·소분원 및 주소를 표시한다.

라. 냉장육일 경우 5℃, 냉동육일 경우 -18℃ 이하로 납품한다.

마. “구매자”의 요청 시 도축검사증명서, 축산물등급판정확인서 사본 각 1부를 제출하여야 한다.

4. 수산물

가. 원산지를 견적서와 거래명세서에도 표기한다.

나. 냉장온도 5℃, 냉동온도 -18℃ 이하가 되도록 하며 녹은 흔적이 없어야한다.

다. 물과 얼음을 함께 채워오는 경우 원료가 물과 얼음에 직접 닿지 않도록 하고, 중량에 미달되지 않도록 하며, 수량 확인을 요구하는 식자재는 적정한 수량과 중량으로 납품토록 한다.

라. 수입제품은 수입품의 박스를 훼손하지 않은 원래의 것을 납품하여야 한다.

제14조(식품위생검사)

①“구매자”는 “공급자”가 납품한 모든 식자재를 언제든지 전문 검사기관에 위생검사 등을 의뢰할 수 있으며, 검사에 필요한 일체의 비용과 검사를 하기 위한 변형, 소모, 파손 또는 변질로 생기는 손상은 “공급자”의 부담으로 한다.

제15조(식자재 검수)

①“공급자”(식품취급자 및 운반자를 포함한다)는 식자재를 납품한 때에는 다음 사항에 대하여 검수를 받아야 하며, 해당 분야별 식자재 검수기준은 별표에 따른다.

1. 사양 및 규격 준수 여부
2. 식자재 품질상태(신선도)
3. 이물질 혼입 여부
4. 납품온도 준수 여부
5. 납품요청 수량과의 동일 여부
6. 포장상태
7. 표시사항 준수 여부[제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급법, 소비기한, 전처리하기 전 식자재의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)]
8. 납품시각 준수 여부
9. 반품처리시 신속처리 여부
10. 운반차량 위생상태(온도, 청소상태)
11. 운반자의 위생상태(복장, 건강진단증, 식품 취급방법 등)
12. 구비서류 제출 이행 여부(도축검사증명서, 축산물등급판정확인서, 원산지 증명서 등)

- ②“공급자”는 제1항의 규정에 의한 검수에 입회·협력하여야 하며, 입회하지 못한 경우에는 “구매자”의 검수에 동의한 것으로 간주한다.
- ③검수 결과 신선도, 품질, 규격 등에 이상이 있을 때에는 반품 등 필요한 조치를 할 수 있으며, “공급자”는 즉시 이에 필요한 조치를 취하여 “구매자” 운영에 차질 없도록 하여야 한다. 이때 반품 등으로 발생하는 일체의 비용은 “공급자”의 부담으로 한다.

제16조(납품가격)

- ①식자재의 종류별 상세품목에 대한 계약단가는 협의된 내역서와 같다. (단, 천재지변 등 불가항력적인 경우, 계약단가와 시세단가의 현격한 차이가 있다고 인정되면 해당 품목에 한하여 재조사 후 쌍방 합의하에 단가조정을 할 수 있다.)
- ②“공급자”의 견책사유로 인한 사항에 대해서는 조정이 불가하다.
- ③식당 운영상 내역서에 없는 식자재 품목을 대체 납품할 수 있으며, 납품 당일의 시장 도매가격을 기준으로 납품가격을 결정한다.

제17조(대가의 지급)

- ①기납부분에 대한 대가는 매월 말 정산하며 대가는 매월 계약이행을 완료한 후 익월 15일(공휴일의 경우 익일)에 결재한다.
- ②계산서(세금계산서)는 납품일 말일자로 발행하며, 전자계산서(세금계산서) 또는 수기계산서 (세금계산서)는 계약담당자와 실수량 집계와 금액확인 후 발행한다.

제18조(배상책임)

- ①“공급자”는 납품 지연, 납품 불이행 등으로 당일 명지대학교 체육부 선수숙소 식당 운영에 차질이 발생하였을 경우에는 그로 인하여 발생한 손해액의 전액에 해당하는 금액을 현금으로 배상하여야 한다.
- ②“공급자”는 원산지표기, 제조일자 등 필요한 납품 식자재에 대하여 표기를 정확하게 하며, 이로 인한 문제 발생 시 민사상, 형사상의 모든 책임을 진다.

제19조(계약의 종료 , 변경 및 연장)

- ①“구매자”는 “공급자”와의 계약에서 계약체결 수행 중에도 아래 사정으로 의할 때에는 계약 중 일부 또는 전부를 종료 또는 변경시킬 수 있다.
 1. 관련기관의 정책사항 및 예산삭감 등으로 더 이상 납품수행이 불가능한 경우
 2. “구매자”의 기능 축소 및 예산 삭감 등으로 더 이상 계약수행이 불가능한 경우
 3. 관련법규의 제정, 개정, 시설확장, 개량 및 철거 등으로 계약내용의 변경 사유가

발생할 경우

- ②관련법규에 의하여 “공급자”가 관련 면허를 상실하였을 경우 또는 기타 “공급자”의 귀책사유 발생 시 “구매자”는 계약을 중지할 수 있으며, 영업정지 명령 등을 받았을 때에는 지체 없이 “구매자”에게 이 사실을 알려야 한다.
- ③“구매자”는 본 계약과 관련하여 “공급자”가 관련 직원에게 뇌물을 제공함으로써 납품의 부실 또는 공정성과 공명성의 저해 등 계약 목적 달성이 곤란하다고 판단되는 경우에는 계약의 전부 또는 일부를 해제, 해지한다.
- ④본 계약과 관련하여 차기 계약이 지연되는 등 특별한 사유가 발생할 경우에는 계약기간이 만료되었다 하여도 “구매자”와 “공급자”의 합의하에 차기 계약 시까지 업무를 계속 수행여야 하며 대가는 동 계약조건에 따라 정산하여 지급한다.

제20조(계약해지 및 제재)

- ①“구매자”는 납품기간 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우 계약을 해지할 수 있다.
 - 1. “구매자”가 지정한 납품시각 내에 “공급자”가 계약된 규격과 같은 식자재를 납품하지 못할 때
 - 2. “공급자”가 계약의 수행 중 고의 또는 중대한 과실로 식당 운영에 차질을 초래하거나 정상적인 계약관리를 방해하는 등 물의를 야기한 경우
 - 3. 식자재 검수 결과 신선도, 품질, 규격 등의 결함으로 인한 “구매자”의 교체 납품 요구에 응하지 않거나 결품, 반품 횟수가 납품기간 중 3회 이상일 경우
 - 4. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 사유가 3회 이상 발생한 경우
 - 가. 사양, 규격 미준수 및 수량 미달
 - 나. 포장상태 불량
 - 다. 원산지 및 기타 표시사항[제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급법, 소비기한, 전처리하기 전 식자재의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)] 미표시 및 허위 표시
 - 라. 납품시각 미준수
 - 마. 운반차량 위생 불량(온도, 청소상태)
 - 바. 운반자 위생 불량(복장, 건강진단, 식품 취급방법 등)
 - 사. 서류 미제출(도축검사증명서, 축산물등급판정확인서, 원산지 증명서 등)
 - 아. 품질(식자재 품질관리 기준 및 식자재 규격서 기준) 미달 이물질 혼입
 - 자. 식자재 납품온도 미준수
 - 차. 식자재 지정장소(냉장고) 보관 미이행
 - 카. 소비기한이 경과한 식자재 납품

- ②“구매자”는 납품기간 중 “공급자”가 원산지 및 축산물 등급 등 표시사항을 허위로 표시한 경우 즉시 계약을 해지 할 수 있다.
- ③“공급자”의 귀책사유로 “구매자”의 영업에 지장을 초래하였을 경우, “공급자”는 영업손실에 대하여 배상 책임을 진다.
- ④“구매자”의 불가피한 사정으로 인한 경우에는 계약기간 14일 내에 서면통보로 본 계약을 해지할 수 있다.(식당운영 해지 등)

제21조(권리양도 제한)

- ①“공급자”는 본 계약에 관한 어떠한 사항도 “구매자”의 서면승인 없이는 제3자에게 하청, 권리 및 의무양도 등을 할 수 없으며, 본 계약에 관한 일체를 담보목적으로 이용할 수 없다.
- ②계약기간 중 “공급자”의 상호, 대표자 명의 등이 변경되었을 경우 이를 즉시 “구매자”에게 통보하고 필요한 절차를 거쳐야 한다.

제22조(비밀보장 및 보안조치) “공급자”는 이 구매계약과 관련하여 취득한 내용을 상호 승인 없이 공개 또는 타인에게 제공할 수 없으며, 보안상 필요한 모든 조치를 취하여야 한다.

제23조(계약내용의 해석) 당 계약서상의 명시되지 않은 사항은 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법령, 기타 관계 법령, 상관례에 준하되, 계약에 관한 해석에 대해 “구매자”와 “공급자”의 견해가 일치하지 않을 시에는 “구매자”의 해석이 우선한다.

[별표]

분야별 식자재 검수기준

1. 검수기준

구분	내용	비고
품질 및 수량	발주수량과의 동일 여부 식자재 품질 상태 납품온도 준수 여부 (일별 차량 온도기록지 제출)	품질 상태는 요구사항 준수여부 및 신선도로 판단
사양 및 규격	사양 및 규격 준수여부 위생적인 포장상태 입고일, 원산지, 소비기한 표시여부	박스포장 및 네임택 부착
성실도	납품시각 준수 여부 반품및 교환처리시 신속처리 여부(즉시 이행) 구비서류 제출이행	납품시각 05:00~06:00 (협약하에 조정가능)

2. 분야별 식자재 검수기준

구분	기준	비고
농산물	-국산상품(일부 명시품목 제외/예:바나나:필리핀 등) -품질은 상품(엽채류의 경우 떡잎지고 짓무름이 없어야함) -품목별 사양 규격 준수 -전처리 농산물 표시사항 .제품명, 업소명(생산자),제조연월일 .제조연월일(전처리작업일 및 포장일) .전처리 하기 전 식자재의 품질(원산지, 품질, 생산연도) .내용량, 보관 및 취급방법 -매년 정기적으로 수질검사를 받고 적합판정을 받은 업체 -위생적인 포장	원산지 표시(국산/수입) 식품포장에 인쇄 및 스티커 표기 거래명세서에 원산지 표기
공산품	-품목별 사양 규격 준수 -소비기한 표시된 것(또는 제조일자)으로 기한 이내의 제품 ※상표명시 없는 제품은 HACCP기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품/축산물가공품/수산물가공품 -영업신고된 식품제조/가공업소에서 생산된 가공식품 -포장이 훼손되지 않은것 (캔류 박스류 찢그러지거나 파손되지 않은것) -수입 가공식품은 “대외무역법”, “식품위생법” 등 관련법령에 적합한것	소비기한 또는 제조일자 표시 및 원산지(성분 및 함량)표시 등

구분	기준	비고
축산물 (HACCP 적용 사업장)	[닭고기] -원산지 표시, 축산법 제28조에 따른 품질이 1등급 이상인 것 -꿩지, 날개, 털, 지방(목주위, 복강, 동지 부위)제거 -크림색으로 윤기가 있으며 잡내가 없는것 -도계검사증명서 첨부- 원본대조필 [대란] -축산법 제28조에 따른 품질이 2등급 이상 [돼지고기] -원산지 표시, 축산법 제28조에 따른 품질이 C등급 이상 -고유의 적갈색을 띄며 이마·이취가 나지 않아야 함 -라벨지 부착시 이력번호 및 도축장, 원산지 등 소비기한 표기 -도축검사증명서, 축산물등급판정확인서 첨부-원본대조필 [소고기] -원산지표시 , 축산법 제28조에 따른 품질이 3등급 이상 -선홍색으로 결이 곱고 지방질이 적당하며 연하고 잡내가 없는 것, 지방색은 유백색 -등급판정확인서 , 수입신고필증 첨부-원본대조필 (수입산: 호주나 뉴질랜드산)	원산지 표시 소비기한 표시 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시 납품시마다 다음 서류 제출 .도축검사증명서 .등급확인판정서(돈육) .도계검사증명서(계육) .수입신고필증(우육) HACCP적용작업장 지정서 제출
수산물	-내장제거, 전처리·소제 제품 -품질은 상품 -적정온도 유지 -품목별 사양 규격 준수 ※공급가능 식자재의 품목으로 법적시설 및 영업소에서 가공 처리된 것 -HACCP기준에서 가공처리 된것 -표시사항 .제품명, 업소명(생산자), 제조연월일 .제조연월일(전처리작업일 및 포장일) .전처리 하기 전 식자재의 품질(원산지, 품질, 생산연도) .내용량, 보관 및 취급방법	원산지 및 소비기한 표시 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시
김치류 (HACCP 적용 사업장)	-제조허가증 보유 및 원산지 표시(배추, 고춧가루, 제조장소) -국내산 -숙성이 알맞고 이물질이 없는 것 -위생적 포장 및 박스처리가 된 것 -직접 생산 확인 사항 명기	제조일자, 원산지, 성분, 등 표시 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시(비가열제품/가열제품 등)
떡류	-원산지 및 소비기한 표시, 위생적 포장 처리	제조일자, 소비기한, 성분 등 표시 식품포장에 인쇄 및 스티커 표시
유제품	-소비기한 표시, 원산지 표시, 냉장온도 유지	소비기한 또는 제조일자 표시
기타 공통 사항	-당해 사업에 대한 영업취급 허가를 득한 업체 -식품의 취급 및 작업상 위생적인 환경을 갖추고 있을 것 (특히 정기적인 수질검사에 적합판정) -식품 관련업 종사자가 갖추어야 할 건강진단 여부 -음식물배상 책임보험에 가입한 업체 -발주중단품목이 생길경우 품질이 상급인 품목으로 대체해야함	건강진단서 보유