
2026년 조부모 가정위탁가정 밀키트 지원사업 과업지시서

2026. 8.



1. 사업명

2026년 조부모 가정위탁가정 밀키트 지원사업

2. 사업목적

경상남도 내 일반(친인척) 위탁가정 중, 조부모가 양육하고 있는 위탁가정의 돌봄부담 경감 및 아동의 건강한 성장환경 조성을 위한 밀키트(간편식) 제공

3. 과업주요내용

가. 과업기간: 2026.09.01. - 2026.12.04. (배송기간 기준 총 12회)

나. 과업예산: 금 90,000,000원(금구천만원)

* 부가가치세, 포장비, 배송비 등 일체 포함

다. 과업개요: 밀키트 구성 및 택배발송

* RTH(Ready To Heat), RTE(Ready To Eat) 형태의

냉동, 레토르트, 도시락 제품 불가

라. 배송횟수: 주 1회, 총 12회 (가구당 총 12회 배송)

마. 총 납품 수량: 총 4,200개 (175가구 * 12주 * 2종)

바. 1회당 단가예산: 가구당 1회 배송기준 약 42,000원 상당(배송비·포장비 포함)

* 회당 최소 35,000원 이상의 고품질 밀키트 제공

* 회당 분량: 약 6~8인분 (3~4인분 + 두 끼 식사량)

* 납품금액의 총액은 입찰금액과 일치

사. 비 고:

- 계약상대자는 납품기한 내 모든 물품을 차질 없이 납품함

※ 납품기한 내 최종 납품 장소에(개별 택배 또는 직송) 배송완료료를 의미함

1. 제품 구성 및 품질 요건

가. 식품안전 및 품질 인증

- HACCP(식품안전관리인증)을 받은 시설에서 제조·가공된 제품
- 식품위생법 등 관련 법령에 적합한 식품 표시 사항을 준수해야 함
- 배송 완료 시점 기준으로 최소 소비기한(유통기한)이 3일 이상 잔여한 신선한 제품이어야 함

나. 메뉴구성

1) 다양성 확보: 한식, 일식, 양식, 중식 등 조손세대(어르신 및 아동·청소년)가 다양한 식문화를 경험할 수 있도록 다채로운 메뉴로 구성해야 함

2) 영양 및 맛: 어르신과 아동이 함께 섭취하기에 적합하며, 자극적이거나 과도하게 매운 맛은 지양하고 영양 균형(단백질, 채소류 등) 고려해야 함

3) 조리 및 편의성: 가정 내에서 20분 내에 손쉽게 조리할 수 있는 형태 구성

4) 용량: 밀키트는 조리 후 **3~4인이 두 끼 식사로** 섭취할 수 있는 양으로 구성

5) 유형: **밀키트(Meal Kit)형태의 제품**

* 간편조리세트(Meal+Kit)로, 정량의 야채, 고기, 양념소스, 레시피 안내문 등이 함께 들어있어 소비자가 직접 팬이나 냄비에 재료를 넣어 요리

* RTH(Ready To Heat), RTE(Ready To Eat) 형태의

냉동 및 레토르트 불가, 도시락 불가

6) 메뉴 사전승인: 발주처와 사전 협의하여 아래 메뉴 상세(안)에 근거하여 12주차 전체 메뉴 구성표를 작성한 후, 계약 전 제출하여 승인을 받아야 함. 동일한 메뉴가 없는 경우, 유사한 메뉴로 구성할 수 있음.

7) 메뉴 상세(안)

주차	구분	상세 메뉴(안)	수량	비고
1	한식	•찌개, 전골류(김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등) : 3~4인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•반찬류(조림, 볶음, 구이, 무침 등) : 2~3인분 * 1팩	175	
2	양식	•파스타류(토마토, 크림, 로제 등), 리조또, 피자 등 : 2~3인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•스테이크, 라자냐, 폭립 등 : 3~4인분 * 1팩	175	
3	육류	•구이용 돼지고기(생고기) : 4~5인분 1팩	175	2종 일괄배분
		•양념육 또는 가공육(떡갈비 등) : 1~2인분 1팩	175	
4	특별식	•떡볶이, 마라탕 등 아동이 선호하는 음식 : 3~4인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•기타 지역 특산물 활용 음식 등 : 3~4인분 * 1팩	175	
5	한식	•찌개, 전골류(김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등) : 3~4인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•반찬류(조림, 볶음, 구이, 무침 등) : 2~3인분 * 1팩	175	
6	양식	•파스타류(토마토, 크림, 로제 등), 리조또, 피자 등 : 2~3인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•스테이크, 라자냐, 폭립 등 : 3~4인분 * 1팩	175	
7	육류	•구이용 돼지고기(생고기) : 4~5인분 1팩	175	2종 일괄배분
		•양념육 또는 가공육(떡갈비 등) : 1~2인분 1팩	175	
8	특별식	•떡볶이, 마라탕 등 아동이 선호하는 음식 : 3~4인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•기타 지역 특산물 활용 음식 등 : 3~4인분 * 1팩	175	
9	한식	•찌개, 전골류(김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등) : 3~4인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•반찬류(조림, 볶음, 구이, 무침 등) : 2~3인분 * 1팩	175	
10	양식	•파스타류(토마토, 크림, 로제 등), 리조또, 피자 등 : 2~3인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•스테이크, 라자냐, 폭립 등 : 3~4인분 * 1팩	175	
11	육류	•구이용 돼지고기(생고기) : 4~5인분 1팩	175	2종 일괄배분
		•양념육 또는 가공육(떡갈비 등) : 1~2인분 1팩	175	
12	특별식	•떡볶이, 마라탕 등 아동이 선호하는 음식 : 3~4인분 * 1팩	175	2종 일괄배분
		•기타 지역 특산물 활용 음식 등 : 3~4인분 * 1팩	175	
합 계			4,200	

* 한식-양식-육류-특별식 순으로 3회 교차 배송

(혹서기, 육류 수급 등 고려하여 순서는 조정할 수 있으나 사전협의 필수)

* 기 지원된 밀키트 메뉴가 중복되지 않도록 다양한 제품 배송

* 중간평가에 따라 만족도가 낮은 경우 메뉴는 변경될 수 있음

다. 위생 및 안전관리

1) 사업 수행 중 발생할 수 있는 식중독 등 식품 안전사고에 대비하여 생산물책임보험(1사고당 3억 이상)에 반드시 가입하고, 가입증서 제출 필수

2) 식품위생법 위반으로 행정처분을 받거나 영업정지 등의 사유가 발생한 경우 지체없이 발주처에 통보해야 함.

라. 포장 및 배송 관리(일반 신선택배 배송)

1) 포장 기준

- 제품의 변질을 막기 위해 계절별 기온 변화에 맞춘 보냉제(아이스팩 필수)과 보냉박스(아이스박스 필수) 사용하여 적정 온도가 유지되도록 꼼꼼하게 포장해야 함.

2) 배송 관리

- 지정된 배송 요일에 일반 신선택배를 통해 각 가구 문 앞까지 안전하게 배송해야 함. 배송은 택배발송 후 24시간 이내 가정에 도착해야 함.

- 택배사의 배송 완료 송장 정보, 배송 전 물품수량 확인이 가능한 물품 전체 사진을 수집하여 발송일에 경남가정위탁지원센터로 반드시 제출해야 함.

3) 파손 및 미배송 처리

- 배송 중 오배송, 파손, 유실로 식품 변질이 발생한 경우, 사업자는 즉시 동일한 정상제품으로 5일 이내 재배송 처리해야 함.

마. 홍보물 동봉

1) 발주처 사업홍보물 동봉

- 가) 센터에서 제공한 사업홍보물을 A4에 인쇄하여, 택배상자를 열었을 때 홍보물이 가장 위쪽에 오도록 젓지 않게 포장함. (약 3회 내외)
- 나) 포장 및 홍보물 동봉 여부를 확인할 수 있도록 발송 전 동봉 여부에 대한 사진을 제출하여야 함.

바. 소비기한 및 제한사항

- 1) 물품 입고 시 수요부서 담당자는 물류 포장 작업장에서 검사검수를 실시하며 검사검수 결과, 규격 미충족, 불량, 파손 등의 사항이 발생할 경우, 계약상대자는 즉각 조치하여야 함
- 2) 제품명, 원산지, 내용량, 영양성분(일부물품 제외), 포장재질, 보관방법, 유통기한(또는 제조연월일), 주의사항 등이 각 제품 포장에 표시되어 있어서 수요자가 확인할 수 있어야 함
- 3) 납품하고자 하는 각 물품은 현재 국내에서 유통 중인 물품으로 계약상대자는 본 물품이 취약계층 지원 물품임을 인지하고 시중에 대중적으로 보급되어 수혜자가 수령 시 위화감이나 거부감을 주지 않는 일반적인 물품을 납품함

2. 개인정보 관리

- 1) 수탁정보 관련 보안관리 철저
- 2) 물품 배송처 수령 시 관련 배송용역 수행을 담당하는 개인정보취급 관련 직원교육 실시 및 과업종료 후 관련 정보 삭제 조치 후 증빙 제출 철저
- 3) 개인정보위탁계약상 수탁자로서의 정보관리 철저(전자계약 시 첨부)

1. 견적제출 참가 자격 요건

「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제13조 및 동법 시행규칙 제14조의 자격을 갖춘 업체

가. 지역 제한 : 입찰공고일 전일부터 입찰일(낙찰자는 계약체결일)까지 주된 영업소(본점)또는 사업자등록을 필한지점(지사)의 소재지가 경상남도 내에 있는 업체

** 법인 등기사항증명서 또는 사업자등록증 상 지점(지사)으로 등록되어 있어야 합니다.

** 동일 법인(사업자) 내에서 본점과 지사가 중복으로 투찰할 수 없으며, 중복 투찰 시 제출된 모든 견적서는 무효 처리됩니다.

나. 자격 제한 : 다음 중 어느 하나 이상의 영업 등록/신고를 필한 업체

- 식품위생법에 따른 식품제조·가공업
- 식품위생법에 따른 즉석판매제조·가공업
- 식품위생법에 따른 간편조리세트(밀키트) 관련 영업 자격 보유 업체

** [필수] 납품하는 제품의 제조 시설이 HACCP(식품안전관리인증)을 획득한 업체 (증빙서류 제출 필수), 공고일 전일부터 사업완료일까지 HACCP(식품안전관리인증)을 유지하는 업체

2. 검수 및 대금 청구

가. 검수 보고: 사업자는 매주 물품 배송 완료 후 아래의 서류를 첨부하여 발주처에 검수를 요청해야 함.

1) 주간 배송 완료 보고서 (가구별 배송 송장 내역, 포장상태 확인 가능한 택배 내부 사진, 전체 택배물량 확인가능한 사진 등)

나. 대금 지급: 발주처는 제출된 검수 서류를 확인·검수한 후 이상이 없을 시 사업자의 청구에 따라 대금을 지급함. 대금은 사업이 모두 종료된 후 일시 지급하며 사업체에서 제공한 세금계산서에 근거하여 요청 계좌로 송금함.

3. 기타 사항

- 예산(총사업비)은 부가세, 포장비, 배송비 포함으로, 계약체결시 이를 포함한 산출내역서(단가표)를 제출하여야 합니다.
- 과업지시서에 명시되지 않은 사항이라도 사업의 원활한 추진을 위해 필요한 경우 발주처와 사업자가 상호 협의하여 결정함.
- 사업자의 귀책사유로 인하여 계약 내용이 이행되지 않거나 식품 안전 사고가 발생할 경우, 발주처는 계약을 해지할 수 있으며 사업자는 이에 따른 손해를 배상하여야 함.