

臺北市立內湖高級工業職業學校

市有公用房地提供使用—餐廳辦理招標採購作業說明書

一、為提供方便、新鮮、安全、衛生、合乎健康、環保之餐點，制訂本校餐廳作業說明書。(以下簡稱本說明書)。

二、名稱界定

(一) 甲方：臺北市立內湖高級工業職業學校

(二) 乙方：承攬餐廳經營廠商

三、供應對象

(一)供應對象以甲方及經教育局核定供應之學生、教職員工為限，不得對外營業，亦不得於校內私下招攬訂餐，利用本校設施提供非經核准之餐點，列為重大違失，納入累計解約記點。

(二)供應人數以實際消費人數為準。

(三)午餐供應以每週 5 天為原則，依學生自由消費，週六、日及國定例假日原則上免於提供，但提供之日若有異動，由甲方於 2 日前通知乙方，乙方不得異議。

(四)經臺北市政府正式發布停止上課日者，乙方應不經甲方通知，即應自動停止供餐。

四、供應項目、時間與價格

(一)早餐

1. 時間：6 時 50 分至 10 時。

2. 內容：每日供應單點主食如三明治、漢堡…等至少 4 種。可搭配點心(如薯條、雞塊、薯餅等)或搭配飲料(豆漿、米漿、薏仁漿等)或同時搭配點心暨飲料……等類型為套餐。

3. 價格：單點不高於 40 元，套餐不高於 65 元。

4. 早餐均需符合臺北市教育局健康早餐原則(主食份量需足夠、提供優質蛋白質、纖維不可少、少油糖鹽)，供應內容須經甲方膳食委員會或營養師審查通過方可實施。

(二)午餐

1. 時間：10 時 50 分至 13 時 10 分。

2. 內容：每日除供應便當、自助餐外，須另提供其他種類午餐至少 3 種(如麵食、粥品、異國風味快餐、排餐、輕食午餐等)，餐點設計應符合教育部學校午餐食物內容及營養基準。

(1) 便當：當日供應主菜至少 3 種任選 1 種；副菜至少 8 種任選 3 種，並且每月更換菜色 1 次，附白飯(或全穀米飯)。1 主菜 3 副菜者價格不

高於 65 元。1 主菜 4 副菜者價格不高於 75 元。2 主菜 3 副菜者價格不高於 90 元。

- (2) 自助餐：當日供應主菜至少 3 種；副菜至少 8 種，並且每月 1 日更換菜色 1 次。1 主菜 3 副菜者價格不高於 65 元。每多 1 主菜至多加 25 元、每多 1 副菜至多加 10 元。
- (3) 麵食：當日供應至少 4 種麵食，價格不高於 65 元麵食至少 3 種，其餘麵食售價不高於 85 元。
- (4) 粥品：當日供應至少 4 種粥品，價格不高於 65 元粥品至少 3 種，其餘粥品售價不高於 85 元。
- (5) 異國風味快餐：當日供應至少 4 種快餐(如韓式烤肉飯)，價格不高於 65 元快餐至少 3 種，其餘快餐售價不高於 85 元。
- (6) 排餐：當日供應至少 4 種排餐(如豬排飯)，價格不高於 65 元排餐至少 3 種，其餘排餐售價不高於 85 元。
- (7) 輕食午餐：當日供應至少 4 種輕食(如雞肉捲餅、海苔飯捲…)，價格不高於 65 元輕食至少 3 種，其餘輕食午餐售價不高於 85 元。
- (8) 依師生需求應提供足量素食，且必須符合衛生署素食飲食指標。

(三) 逾時供應列重大違失，納入累計解約記點

(四) 學生供餐時間由學生事務處訂定公告，確實於上課鐘響後停止販售，違規販售將列為重大違失，納入累計解約記點。

(五) 點(取)餐方式與排隊路線安排

- 1. 點餐方式：以多元方式點餐為主，如班級團訂、網路系統等。
- 2. 取餐方式：詳細規劃人潮疏散及取餐動向。
- 3. 現場交易應以無現金化、電子支付或行動支付為主要付款方式，團購除外。

五、菜單

(一) 乙方應供應健康營養之飲食，每 2 週開立菜單，依照『教育部學校午餐食物內容及營養基準』開立，通過審核後；並於週一自行連結甲方網站【午餐菜單】之選項後鍵入次週菜單細目，俾供電腦查詢使用。

(二) 菜單開立應符合下列原則，增加食材變化性

- 1. 當週每日蔬菜品項不重複
- 2. 每週全穀根莖類至少有 3 種(以上)
- 3. 隔週菜色不重複
- 4. 增加午餐營養價值
 - (1) 增加魚類(含各式海鮮)的供應頻率，1 次(份)/週以上
 - (2) 增加未精緻全穀類，佔當週供應全穀根莖類的 1/3 以上
 - (3) 增加核果的供應頻率，1 次/週以上

- (4) 增加午餐鈣質總量，如增加乳製品、深綠色蔬菜等
- (5) 增加優質豆類蛋白質(如黑豆、毛豆、黃豆製品等)的供應頻率，2 次(份)/週以上...等。
- (三)減少多重加工製品使用次數，每週 ≤ 1 次。
- (四)減少供應高含量丙烯醯胺之食品，如炸薯條、炸薯餅等，食品烹調應避免高溫油炸處理。(依據北市教體字第 14034476800 號函辦理)
- (五)廠商履約前應申請『校園食材登錄平臺』(或中央主管機關指定之系統平臺)之帳號、密碼及接受輔導，並於供膳當日上午 10 時 30 分前，將當日菜單及每道菜所用之食材、調味料確實逐項登入『校園食材登錄平臺』，如有驗證標章、檢驗報告等也應一併登錄，菜色之照片於 11 時前上傳，且於 12 時前確認所揭資訊(含照片及文字等)正確及完整。前開資料應備妥相關文件以供學校、教育主管機關或衛生及相關主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。未依規定確實登錄，納入違約罰則。

六、設備管理

- (一)甲方廚房現有的設備於契約簽定後，雙方應會同清點，列冊(財產目錄)登記。
- (二)乙方對甲方提供之場地、設備，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加設備，除須符合消防法及建築技術規則等相關法令之規定外，需事先提出書面說明，經甲方同意後始得辦理，費用由乙方自行負擔。
- (三)由乙方具領保管使用之甲方設備、廚具及場地，限供辦理學校餐膳使用，乙方不得夜間留宿或充作住宅及其他用途，且不得放置供膳以外之器具。在契約屆滿時，如有短少或損壞，乙方應依原數量及規格照價修復、補足或照市價賠償；若未依上述辦理，甲方得由保證金內按市價扣除。
- (四)乙方未經甲方同意不得私自加裝電熱設備。
- (五)廚房所需各種餐具、炊具等設備及各項消耗用品，甲方未配備者，概由乙方自備。
- (六)因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿(或因故解約)後 10 日內(不含例假日)，由乙方自行無條件搬離，不得要求甲方收購，若有留置，以拋棄論，不得異議。
- (七)甲方提供之餐廳設備與生財工具之損壞維修，除涉及大樓主體結構部份由甲方修復外，其餘概由乙方自行負擔。
- (八)乙方對於甲方提供使用之建物、場地、設備...等，應於供餐前，投保新台幣 2,000 萬元之產物責任保險，其保費由乙方負責，保險受益人為甲

方。

- (九)乙方如於餐廳廚房使用不鏽鋼作為盛裝容器，應提供符合 CNS8499 中 304 規格標準之產品，並符合食品衛生管理法及其相關規定。

七、品質管制

- (一)得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺政策，於供應膳食當日上午 10 時 30 分前，至校園食材登錄平臺(或中央主管機關指定之系統平臺)，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有驗證標章、檢驗報告等也應一併登錄，菜色之照片於 11 時前上傳，且於 12 時前確認所揭資訊(含照片及文字等)正確及完整。前開資料應備妥相關文件以供學校、教育主管機關或衛生及相關主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。未依規定確實登錄，依罰則處理。
- (二)廠商供應食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：
- 1.肉品、蛋品、水產類：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
 - 2.冷凍、冷藏食品：TQF 驗證標章產品檢驗合格證明或符合衛生標準之檢驗合格證明。
 - 3.蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
 - 4.加工食品類：TQF 產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
 - 5.食用油及醬油等調味料：具正字標記或 TQF 驗證標章，如該項產品無正字標記或 TQF 驗證標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
 - 6.食鹽：檢驗合格之碘鹽、含碘鹽或加碘鹽。
- (三)廠商應遵守學校衛生法、學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法、食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則、臺北市食品安全自治條例、校園飲品及點心販售範圍及衛生主管機關相關規定。
- (四)乙方應聘雇營養師負責菜單規劃作業，並且不定時至廚房稽核餐食準備之衛生與安全。乙方應聘雇領有營養師執照者或大專院校餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者，擔任餐飲衛生督導工作。列冊於訂約 2 週內報請甲方核備、以便查核。
- (五)菜單以 2 週為單位，應由乙方營養師擬具，其菜單內容應依據衛生福利部公佈之「國人營養標準」、教育部之「學校午餐食物內容及營養基準」及教育局「校園飲品及點心販售範圍」(如附件)規劃，並確保衛生、安全及菜色口味等變化；於菜單實施前 2 週將菜單送學校午餐

供應委員會或學校營養師審核；通過後依案實施，未經甲方同意，不得擅自更改；若甲方有意見，乙方應接受，並立即改善。

- (六) 各項午餐食品必須當日製作，不得使用不需再烹煮之成品或再次加熱加工隔餐食物，並避免使用半成品。
- (七) 廠商應遵守學校午餐供應時間，於每日上午 11 時 30 分前完成(不得於供餐 3 個小時前完成，以免食物變質，蔬菜不得於供餐前 2 小時前完成)，且於 11 時 55 分供餐前送達各班樓層電梯口。全校師生用完餐後，於 12 時 45 分前回收廚餘及餐具後，進行清潔工作，如學校上課時間有特殊更動，應依學校通知時間供餐。
- (八) 廠商每天所製作菜餚需保留 1 份樣本，註明日期，冷藏於攝氏 7 度 C 以下保存 48 小時，以備檢查之用。
- (九) 廠商應配合臺北市政府禁用一次性及美耐皿餐具執行要點辦理，採購盛裝食物之不銹鋼餐桶及餐具，應提供符合 CNS 8499 中 304 規格標準或不鏽鋼等級更高(等級越高者耐腐蝕及防鏽程度越佳)之產品，並符合食品安全衛生管理法、食品器具容器包裝衛生標準包括一般性狀規定及材質試驗(鉛、鎘等)等、中華民國國家標準 (CNS) (包括錳含量等) 及其相關規定，且應檢附相關證明。另盛裝食物之不銹鋼餐桶及餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事，如有上述情形應更換，採購盛裝食物之不銹鋼餐桶及餐具應提供符合 CNS 8499 中 304 規格標準或不鏽鋼等級更高(等級越高者耐腐蝕及防鏽程度越佳)之產品，並符合食品安全衛生管理法、食品器具容器包裝衛生標準包括一般性狀規定及材質試驗(鉛、鎘等)等、中華民國國家標準 (CNS) (包括錳含量等)及其相關規定，且應檢附相關證明。
- (十) 廠商每日營業上所需用之材料，包括魚、肉、菜、調味品、米、麵、豆類製品等，應嚴格管控來源及材料本身符合衛生機關規定，並合乎衛生條件，分類儲存。不得任意堆置，亦不得置於地上處理。
- (十一) 倘若學校教職員工生因食用廠商供應之飲食，致發生食品中毒或其他意外事件經衛生單位證實者，廠商需負擔全部醫療費(醫藥費及相關費用)並承擔法律上之一切責任；其責任應歸屬於廠商者，學校得立即要求解約並知會臺北市政府教育局列入本市公辦民營評選廠商記錄參考。
- (十二) 如因環境維護不力或廢棄物處理不當，經環保局告發，或經衛生局告發衛生不符者，所罰之款項，由廠商負責。

- (十三) 廠商應接受學校午餐供應委員會之監督，並辦理師生家長意見調查統計；學校得要求廠商派營養師、廚師、領班等出席午餐供應委員會會議列席說明，有關缺失應依學校通知期限改善。
- (十四) 廠商如遇特殊情形(停電或其他事故)，當日確實無法供應午餐，經報請學校查明屬實，需依該廠商投標企劃書所提臨時供餐應變方案，供應午餐。
- (十五) 如遇有特殊情形，學校需加菜時，廠商應配合辦理，費用另計。廠商勿採購政府政策公告疫區之產品(例如:非洲豬瘟疫區產品等)。
- (十六) 廠商提供機關每月廚餘量及評估剩食原因，以作為調整菜單及合理備份量之參考，並協助惜食教育及宣導，以達剩食及廚餘減量目標。

八、食材管理

(一) 食米

1. 應為當年期之食米（粳米依行政院農業委員會農糧署訂頒「撥售學校用餐食米作業要點」規定，每年九月一日至翌年二月底止配撥當年第一期米或其前一期米，翌年三月一日至八月三十一日止配撥當年第二期米或其前一期米），且經農藥殘留檢測合格，以確保品質。
2. 午餐米飯無須添加食品添加物，如有必要添加時，業者應經評估、訂定標準作業程序、建立監測機制及記錄，並於簽訂契約前敘明或提供相關資料備查。
3. 倘以農委會優惠食米供應學童午餐，學校應依據農委會「撥售學校用餐食米作業要點」規定申購優惠食米，由廠商付款購買。

(二) 食材採購應合於下列規定，並依規定提出供貨商出貨證明資料，以便機關隨時抽查：

1. 各類主副食品供應商應具備資料如下：
 - (1) 公司設立(變更)登記事項卡或合法設立證明文件，及食品業者登錄字號、「產銷履歷農產品(TAP)」標章組織代碼、「有機農產品」標章之檢驗證書字號、「CAS 台灣優良農產品」標章之產品編號或臺灣農(水、畜)產品生產追溯標示之生產追溯編號。
 - (2) 食品檢驗合格證明，但供應食品取得中央機關實施之驗證者不在此限。
2. 所供應之蔬菜，應配合政府推動學校午餐採用國產可溯源食材政策，優先採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品（TAP）標章、CAS 台灣優良農產品標章或臺灣農產品生產追溯標示之國產生鮮食材。
3. 若契約有規定提供水果，應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良水果。

4. 肉類與蛋類應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品 (TAP) 標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選蛋溯源之產品。
 5. 水產品應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品 (TAP) 標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品。
 6. 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
 7. 調味品、沙拉油、加工食品類等：應優先使用 CAS 或 TQF 標章之產品，如該項產品無符合 CAS 或 TQF 標章廠牌，則應使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，及檢附檢驗合格證明及合法登記之工廠證明，並應符合食品安全衛生管理法規定，不得使用包裝不完整、標誌不清及來路不明之食品。
 8. 飲料類：如需供應應符合「臺北市教育局所屬各級學校員生消費合作社辦理販售食品作業程序」及供應內容須經甲方膳食委員會或營養師審查通過方可實施，並公告於學校網頁。
 9. 油炸調理用油不得隔餐使用。廢油需由具有臺北市廢食用油回收人員工作證專業回收廠商定期回收。
 10. 食鹽：檢驗合格之碘鹽、含碘鹽或加碘鹽。
- (三) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生及農藥管理相關規定，各項食材均應訂定品質規格、驗收標準及提出來源證明，若經衛生主管或農業主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範，由品管人員驗收並每日製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期等)，及取得標章種類，如下：
1. 具有機農產品標章之驗證證書字號。
 2. 具產銷履歷農產品 (TAP) 標章之追溯號碼。
 3. 具 CAS 台灣優良農產品標章之產品編號。
 4. 具臺灣農產品生產追溯、臺灣水產品生產追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源標示之生產追溯號碼。
- (四) 廠商須不定時查訪上游供應商或生產者，必要時並應配合提供上游供應商或生產者資料供機關不定期檢驗及查訪。除具有機農產品標章、產銷履歷農產品 (TAP) 標章、CAS 台灣優良農產品標章、臺灣農產品生產追溯標示者外，廠商應依據食品安全衛生管理法第七條所訂自主管理之要求及符合臺北市食安自治條例公告規範定期將生鮮類食材送驗，依衛生主管機關公告方法進行檢驗，檢驗項目：動物用藥(含乙型瘦體素)、農藥(化學法)等藥物殘留，並將檢驗報告送交機關。機關並保有隨機抽樣廠商食材每學期至少一次之權利，檢驗費用由廠商支付。廠商應就機關抽樣之食材將檢驗報告送交機關。

九、清潔衛生管理

- (一) 廚房內外排水系統、走廊、台階及進貨通道，由乙方每日負責消毒打掃清潔。
- (二) 廚房內及過濾網每日至少清洗 1 次以上，且需隨時保持清潔，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。
- (三) 廚房內之炊具、餐具、桌椅及內外環境等，由乙方負責維護清潔。
- (四) 乙方應於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在房內，廢物桶也應清洗乾淨。
- (五) 放置垃圾、廢棄物、及廚餘之容器須加蓋，必須當日處理清運完妥，不可放置廚房內過夜或堆置校園內，及違反廢棄物清理法等相關規定。
- (六) 如因廢棄物處理不當，經環保局告發，或經衛生局告發衛生不符者所罰之款項，亦由乙方負責。
- (七) 乙方工作人員使用油煙罩時，不可把濾油網拆除，且濾油網須每天清洗。
- (八) 乙方自備之炊餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。
- (九) 乙方清洗炊餐具，均應高溫消毒烘乾，溫度需達攝氏 110 度，30 分鐘以上，並應採用甲方認定合格之食器清潔劑，不可使用有害健康之雜牌清潔劑。
- (十) 經消毒過的炊餐具，必須置於指定之餐具存放櫃中。不得直接曝露於空氣中。
- (十一) 飲食器具菜廚及廚房內各項烹調器皿、環境等，每日至少刷洗 1 次，保持清潔。
- (十二) 冷凍冷藏庫每日至少擦拭 1 次，每星期至少 1 次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物架等。
- (十三) 主廚及廚工所使用之抹布，需保持清潔，不得與食物或清洗乾淨之食器接觸，清潔區與污染區之抹布不得混用。(十四) 毛巾、抹布，需每日使用有效消毒法消毒。
- (十五) 洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (十六) 每週至少大掃除廚房 1 次，包括庫房、油煙罩、油脂、油脂截留器、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆壁、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面記錄備查。
- (十七) 每週 1 次定期作污水槽之清洗工作，水溝務必清潔暢通。

- (十八) 寒暑假開始 1 星期內，應將廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等清除乾淨。以上各項作業所需費用由乙方自行負責。
- (十九) 生、熟食之刀具及砧板應分開使用，並以顏色分別標示。
- (二十) 餐廳廚房衛生與環境清潔甲方得不定期檢查，所列缺點乙方應隨時改善之。
- (二十一) 廠商未經學校同意，不得於廚房及校園內張貼公告。
- (二十二) 廚房每日供膳結束以前，廠商需指定專人負責水電及瓦斯開關等安全檢查工作，如因疏忽造成損失，概由廠商負責賠償。

十、人員管理

- (一) 乙方不得以甲方名義，對外招募人員或招徠生意。
- (二) 乙方工作人員至甲方廚房工作前，應於每學年開學前 2 週內或新進用前依「食品良好衛生規範準則」等衛生相關法規至醫院完成體檢，項目應含肺結核（胸部 X 光）、傳染性眼疾、皮膚病、A 型肝炎（表面抗原）、傷寒、糞便寄生蟲等，且於每學期開學前 1 個月內或新進用前至醫院或經認證檢驗單位檢測廚工糞便之沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌及志賀氏桿菌等 4 菌，並將結果交學校審查，若健康檢查證明未交予學校，學校得要求暫停供餐，一切損失悉由廠商負責。凡患有或感染結核病、砂眼、精神病、A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒、嘔吐腹瀉、4 菌或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，均不得從事與食品接觸之工作，若體檢證明未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負責，不得異議。
- (三) 乙方應依投標時提出之服務建議書聘用足夠之工作人員，且工作前工作人員應造具名冊，送交甲方備查，如人員有異動（新雇或解雇）均應隨時以書面通知甲方，新雇人員並應繳交體檢證明交甲方審查，所須費用由乙方自行負擔。
- (四) 乙方應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員每學年應參加衛生（營養）講習至少 8 小時。各項訓練應確實執行並作成紀錄。
- (五) 乙方應指派現場負責人 1 至 2 人指揮監督乙方工作人員，並負責與甲方溝通、聯繫及處理偶發事件。
- (六) 乙方工作人員在廚房內，一律穿著整齊清潔之制服、圍裙、工作鞋、男著帽、女著髮網（以不漏髮為原則），不可赤足或穿拖鞋、涼鞋。供餐時應帶口罩。工作前應先用肥皂洗手。校園內全面禁止抽菸，工作中不得嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等。手指甲應經常修剪、手指不得帶飾品，並保持乾淨。

- (七) 乙方工作人員需遵守衛生署所頒「食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」及「食品良好作業規範準則從業人員規定，並有義務接受職前及在職衛生訓練課程及服務禮儀等，不得以任何理由拒絕。
- (八) 乙方工作人員休息時不得在廚房內臥躺。
- (九) 乙方工作人員一律禁止留宿校內，廚房內亦不可晾曬衫褲、鞋襪。
- (十) 乙方及工作人員，不可在校方提供營業場所範圍內有賭博、酗酒、毆鬥、收留人員、存放違禁物品及其它不法情事，並不得飼養動物等。
- (十一) 乙方於用餐時間內應指派充足工作人員擔任供餐服務並派員在場督導供膳情形，工作人員不得與甲方師生發生爭執，若有此情事應報請甲方調解，以弭爭端。
- (十二) 乙方對所屬工作人員應予嚴格考核，僱用前應確認其品行端正，身體健康，謹慎負責及無不良嗜好，工作期間如違反規定或在餐廳賭博、酗酒等不當行為者，應立刻停止僱用。
- (十三) 乙方應僱用合法勞工，不得僱用未滿 15 歲之未成年人、患有精神病或其他重大疾病者，其在工作期間內之安全，由乙方自行負責（其勞保由乙方自行投保）如發生傷亡等情事時，概由乙方負責。如聘僱甲方清寒學生工讀，應依勞基法相關規定納保，未納保者停止工讀並記 1 點。
- (十四) 乙方應依食品衛生相關規定僱用足夠之合格烹飪技術士，如未符合規定，甲方得隨時終止合約。
- (十五) 乙方之工作人員應佩掛識別證，其證件由乙方製作經甲方審核始得佩戴。
- (十六) 乙方應依政府採購法第九十八條暨其施行細則第一百零七條與一百零八條規定，辦理殘障人士及原住民之僱用或繳納代金事宜，並於每月 20 日前將證明文件送交甲方備查。
- (十七) 乙方應依據性別工作平等法、性別平等教育法、性侵害防治法、性騷擾防治法及校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則規定，納入在職教育，向所屬工作人員宣導，並遵守上述規範。

十一、供膳管理

- (一) 乙方應於每日上午 9 時 30 分前將食材送至甲方廚房以憑驗收，並按日期送貨不得私自更改菜單，否則列為重大違失記點罰款處理。
- (二) 在契約期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅停供餐。
- (三) 乙方應有專人，在供餐時間內留在廚房，以便隨時協調及處理問題，且必須與甲方完全配合，否則以違約論。

- (四) 乙方如擅將受託業務頂讓，或委託他人經營，甲方除沒收全額履約保證金外，並得解除契約，乙方不得異議。如因致甲方受到損失時，應負賠償責任。
- (五) 乙方提供之食品及使用器皿應定期與不定期接受市府衛生局與教育局之抽查，並以合作態度，全力配合，衛生清潔如有不合格，應即改善，並依以下方式處理：
1. 衛生局抽驗(抽查)、學校抽驗及乙方執行自動送檢，學校抽驗每學期不得少於 1 次，乙方執行自動送檢每學期不得少於 2 次，各單位送檢不合格處以限期改善者，違約記點 10 次，並列入累計解約範圍；衛生主管機關以限期改善複驗(查)仍不合格者除受衛生主管機關之行政處分外，再記點 10 次，列入累計解約計點，並處以衛生機關裁罰之等額罰款。學校抽驗之費用由乙方支付。
 2. 衛生主管機關抽驗含有害物質予以行政處分者，比照複驗(查)不合格辦理。
 3. 前揭抽驗(查)結果均同時知會該廠商承做之本市各學校午餐廚房及其受供應學校。
 4. 經 2 次檢查仍不合格或情節重大者，除依衛生法令處理外甲方得終止契約。
 5. 一年內累計紀點達 50 點者解約不再錄用。
- (六) 若與乙方有停止供餐或終止契約狀況下，甲方得於重新招商簽訂新合約前，彈性採取向其他廠商訂購全校學生午餐以滿足需求。

十二、廚房設備管理、食物品質管理、清潔衛生管理、人員管理及供膳管理等廚房作業流程管理相關表單由甲方訂定，乙方應善盡管理之責於每月 10 日以前將相關報表整理後繳交至衛生組。

十三、甲方設有膳食委員會，不定時派員督導乙方承辦之膳食衛生、品質、價格、供膳時間及人員服務等，若經甲方檢查未按規定處理或違反各條款之情事，應做成書面紀錄，乙方得列席作申訴或說明，一經認定罰款，乙方不得異議，如乙方拒絕罰款，以違約論並沒收保證金。

十四、罰則

學校設有膳食委員會，不定時派員督導廠商承辦之膳食衛生、品質、價格、供膳時間及人員服務等，若經學校檢查有未按規定處理或違反各條款之情事或契約附則異常狀況，應作成書面紀錄，廠商應立即改進，學校並得視情節輕重處以廠商警告、記點 1 點以上或罰款處分，罰款之認定權由膳食委員會負責（廠商得列席作申訴或說明），一經認定罰款，廠商應繳交法款，如廠商拒絕罰款，以違約論並依契約之規定，自履約保證金扣抵該懲罰性違約金之

金額，並知會臺北市政府教育局。廠商履約致第三人遭受損害時，廠商應對該第三人負損害賠償責任。如因此致機關遭受損害或第三人向機關請求損害賠償（包括但不限於國家賠償責任），廠商應賠償機關之損害。乙方應接受甲方權責單位人員之指揮、監督，如有下列情形者，依臺北市政府教育局學校午餐契約罰則範本列記點罰款處理：

臺北市政府教育局學校午餐契約罰則

~~(罰則)~~

機關設有午餐供應委員會，不定時派員督導廠商承辦之膳食衛生、品質、價格、供膳時間及人員服務等，若經機關檢查有未按規定處理或違反各條款之情事或合約附則異常狀況，應作成書面紀錄，廠商應立即改進，機關並得視情節輕重處以廠商警告、記點或罰款處分，所有違規紀錄機關得提供本市學校辦理午餐採購之參考。

壹、一般違約記點

【記點次數得依實際供應情形經學校午餐供應委員會審議通過後調整】

項 目	記點	備 註
一、履約管理		
1.食譜		
經學校、教育局、衛生局之相關人員上線查獲未確實登打「校園食材登錄平台(或中央主管機關指定之系統平臺)」	3	
未於規定期限送達機關審查	2	
未依規定格式印製	1	
未經機關同意自行更換食譜	3	另依本條(一)4處理
2.供膳車輛管理		
使用車輛不符契約規範	3	
車輛外觀不潔	2	
3.供餐時間		
提早送達機關	1-3	每早到 10 分鐘 1 點
逾時送達機關指定位置	1-3	每逾時 10 分鐘 1 點
4.工作人員		
未穿工作服或服裝不整	1-2	
工作服不潔	1	
行為態度不良經勸導仍未改善	2	
工讀生未依勞基法規定納保	1	每 1 人，記點 1 點
5.抽核供應廠商現場及食材		
未依規定使用經中央主管機關認證或合格工廠產製食材	5	
駐廠營養師資格不符或未在場	5-8	

供應食物份量未符契約規定	3	
食材來源證明（合約等）不齊全	3	
二、供應數量		
1.立即補足者	1	第○次開始記點
2.經機關同意以替代品補足者	2	第○次開始記點
3.無法立即補足者	3	機關自行購置○元餐
三、供餐品質（食材品質）		
1.容器		
容器直接置於地面	2	
項 目	記點	備 註
容器與蓋無法完整密合	1	
容器或箱盒不潔	2	
未標示熱量及食物份量	2	應標示於菜單
2.食材		
一般性生物異物	1~3	描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋...等。以日/批為單位。
	0-1	菜蟲
一般物理性異物	1-5	塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、...等。 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。
3.未依規定使用非基改食品	5	
4.廠商供應之食品品質與契約不符	1-8	
四.其他缺失（視情節輕重）	0-3	視情節輕重要求改善或記點
備註：		
1.所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。		
2.契約期間 <u>一般違約記點</u> 每達 10 點每點罰款新臺幣○○○元(2,000 元以上為原則，未填列者為 2000 元)，累計記點達 20 點得暫停供餐 1 週，累計記點達 50 點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。		

（一）違約金之認定由機關召開會議確認，廠商應列席申訴或說明。一經認定違約且達上表備註欄罰款標準者，廠商應於一週內繳交違約金，如廠商拒絕繳違約金，以違約論，除自履約保證金扣除應繳納違約金之額度外，並函知教育局。

(二) 違約金之繳納，除廠商自行繳交者外，機關得由應付價金中扣抵，如有不足者，得通知廠商後由履約保證金扣抵。

貳、重大衛生缺失

分類	異常狀況	描述	罰則	說明
重大異物處理	病媒生物性異物	蟑螂、蒼蠅...等	1.記點 5 點。 2.情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。	如 3 個月內連續出現 3 次，得認定為情節嚴重。
	物理性異物	金屬、玻璃	記點 5~8 點。	
衛生安全重大違失	食物、飲料、點心、水果有蟲、變質、發霉、過期等事項。		記點 5 點。	如有備品可立即更換者，可不予記點。
	提供不實食材來源證明，不可歸責廠商		記點 5-10 點。	
	提供不實食材來源證明，可歸責廠商		記點 10-20 點。	第 2 次再違反，則終止契約
分類	異常狀況	描述	罰則	說明
	蔬菜平臺供應有機蔬菜未全數供應機關或擅自更換其他來源蔬菜，可歸責廠商			
食品衛生安全檢驗不合格	成品之食品微生物檢驗	大腸桿菌群	記點 3 點。	衛生主管機關或學校之抽驗確認且無法排除該批不合格食材有提供機關使用
		大腸桿菌	記點 5 點。	
	食品添加物檢	防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	記點 5 點。	含新鮮及冷凍食品
		二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	記點 5 點。	廠商暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合
		過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	記點 5 點。	
	其他非法添加物		記點 5-10 點。	

農藥或動物用藥藥物殘留檢驗	記點 10-20 點。	廠商使用具四章一 Q（可溯源）之產品被檢驗出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，倘可提供生產者名單則不記點，無法提供生產者名單則視情節輕重記 1-3 點，並先暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合。另廠商有混充或假冒上述產品供貨不實情節，則加重罰則為 10 點。
備註		
一、契約期間，午餐供應出現 <u>重大衛生缺失</u> 記點總數達 10 點，得停餐 1 週；記點總數達 20 點，得終止契約。		
二、情節嚴重者得由學校午餐供應委員會討論決議後立即停餐，俟廠商改善完畢並經委員會確認後始得恢復供餐。		
三、以上違規事項如有認定之疑義，應經學校午餐供應委員會討論確認。		
四、各校午餐供應廠商年度違失記點紀錄，應確實列入次年度辦理午餐採購評選參考重要依據。		
五、對因過失達終止契約之午餐供應廠商，由學校依政府採購法第 101 條第 8 款、第 102 條及第 103 條規定公告並停權。		
六、其他供餐違規事件，由各校自行參照訂定罰則。		
七、每點罰扣新臺幣○○○元(2,000 元以上為原則，未填列者為 2000 元，依學校供餐量及交通運送情形，由學校午餐供應委員會討論議訂)，罰扣金額並不免除供應廠商改善義務及累計達一定點數後停餐、終止契約之責任。		

參、履約缺失

(一)廠商履約有下列情形之一者，機關得以書面通知廠商終止契約或解除契約之部分或全部，且不補償廠商因此所生之損失。

項 目	備 註
一、廠商違規經確認且情節重大	

1. 造成本機關食品中毒經衛生主管機關確認者 【行政院衛生福利部對於食品中毒定義如下： (1)2 人或 2 人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為 1 件食品中毒案件。 (2)如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒案件。 (3)如因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素中毒)，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒事件。】(履約期間行政院衛生福利部食品藥物管理署若變更食品中毒之定義，依其最新發布定義辦理契約變更)	終止契約或解除契約之部分或全部
2. 出現生物性或物理性異物經機關認定情節嚴重者	
3. 其他重大情節經機關確認者	
二、其他	
1. 有採購法第 50 條第 2 項前段規定之情形者。	
2. 違反不得轉包之規定者。	
3. 廠商或其人員犯採購法第 87 條至第 92 條規定之罪，經判決有罪確定者。	
4. 有採購法第 59 條規定得終止或解除契約之情形者。	
5. 因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。	
6. 偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。	
7. 廠商提供不實食材來源證明(不論是否可歸責於廠商)，在履約期間，經查再犯者。	終止契約
8. 擅自減省工料情節重大者。	
9. 無正當理由而不履行契約者。	
10. 查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。	
11. 有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。	
12. 廠商未依契約規定履約，自接獲機關書面通知之次日起 10 日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。	
13. 廠商如受衛生主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟機關認定廠商之管理有疏失，可能損及機關員工健康或安全之虞者。	
三、廠商一般違失記點達 50 點以上或異物及衛生重大違失記點達 20 點者。	終止契約
四、衛生安全重大違失	
1. 餐點出現老鼠、蛆（蒼蠅幼蟲）等。	終止契約
2. 經確認之食品中毒事件。	

(二) 廠商履約有下列情形之一者，機關得隨時通知廠商暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償廠商因此所生之損失，廠商亦不得就暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

機關	項 目	罰則	備 註
教育局 衛生局	1. 廠商所供應之食品，經檢驗或查訪發現不符食品安全衛生標準相關規定者。	暫停 供餐	直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。
教育局 學 校	2. 廠商所供應之食品致機關發生疑似食品中毒現象。		1. 學校疑似食品中毒定義吃同樣食物引起中毒跡象(噁心、嘔吐、腹瀉...等症狀)經學校送醫診治人數達 2 人以上，或雖未就醫診治為出現中毒跡象已達 5 人以上，立即通報並暫停訂購該供餐廠房餐點。 2. 直至衛生主管機關確認與廠商供應餐食無關且檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。
	3. 衛生局勒令停業。		直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。
	4. 廠商所供應之食品同時造成臺北市 2 所以上（含）之學校發疑似食品中毒現象。		
	5. 其他經教育局認定應暫停供餐者。		
	6. 接獲衛生局通報，經教育局認定暫停供餐者。	暫停 供餐	直至衛生主管機關確認改善後，始可恢復履約。
衛生局	7. 供應學校午餐業者稽查抽驗發現衛生疑慮或經機關限期改善逾期未改善者。	暫停 供餐	至廠商辦妥並經機關認可後方可恢復履約。
	8. 經查核廠商供應量確實超出最大安全生產量者時。	暫停 供餐 ○天	
	9. 食品中毒就醫人數達 6 人(含)以上者。	暫停 供餐	
	10. 疑似食品中毒案件符合「中毒人數達 50 人或以上者」、「食品中毒事件有持續擴散之虞」、「社會大眾關注事件」、「病因物質特殊者(如肉毒桿菌、痲痺性貝類等毒素)」或其他特殊因素等。		
學 校	11. 學校自行執行食品送檢不合格者。	暫停 供餐	應召開午餐供應委員會討論是否暫停供餐及應變方案
	12. 廠商履約結果經學校查驗認有瑕疵，或經學校限期改善逾期未改善		

者。	
13. 廠商一般違失記點達○○點(由學校契約自訂)以上或異物及衛生重大違失記點達 10 點者。	
14. 中央廚房(勞務委外)廠商未如期繳交工作人員體檢報告。	
15. 其他經學校認定應暫停供餐者。	

肆、本說明書附件如下：

- (一)教育部學校午餐食物內容及營養基準。
- (二)臺北市教育局建議優質早餐具備條件。
- (三)行政院衛生福利部素食飲食指標。
- (四)行政院環境保護署國民低碳飲食選擇參考手冊。
- (五)臺北市教育局所屬各級學校員生消費合作社辦理販售食品作業程序
(含校園飲品及點心販售範圍)。

五、本說明書及附件列入本校師生餐廳委外辦理契約之一。