

國立新竹高級工業職業學校

105 學年度第二學期第二次午餐供應委員會議紀錄

■時間：106 年 05 月 18 日(四)中午 12:10

■地點：行政大樓二樓第一會議室

■主席：李校長恆霖

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：

- 一、我們學生經常會突然將中餐的意見反應至國教署，所以我們要盡量將有問題部分提出來討論，且適時地找機會跟學生做說明，希望同學們的意見能盡量在校內溝通解決，同仁們倘若接到學生的意見，也希望能盡量地跟同學們溝通說明。
- 二、感謝學務處對學生午餐品質的監控，雖然要符合大家的口味並不容易，但是吃太鹹對也身體不健康，希望廠商能在口味上多幫忙協助。

貳、工作報告：

- 一、本學年校園食品督導考核業務目前皆依規定每兩週執行一次，感謝午餐供應會委員們協助。
- 二、熱食部承包廠商藝慶企業公司皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並配合禁止使用基因改造生鮮食材及其初級加工品政策。
- 三、為符合本校師生對福利社販售品項多樣化的需求，本學期廠商已配合新增有多項冷熱食點心（如優格、豆花、冰品、熱食點心）、文具及生理用品等販售。
- 四、客訴案件如下：

缺 失 項 目	改 善 方 式	改 善 日 期
滷味過鹹 (綜三丙學生陳彥廷、黃子恩、侯立賢、范揚漢及蔡易昇同學於中午用餐時間攜帶購買餐點至學務處反應。)	1. 發現問題後，立即先行補餐給同學。 2. 與廚師討論溝通，要求親試湯品口味與鹹淡。	即日起
其他聯絡事項： 本案尚無學生反應身體不適，且非合約所列之違約事項，但經學務主任、本校營養師及廠商營養師當場確認菜餚口味確實有過鹹的情形，請貴公司確實要求廚師注意供餐品質。		

參、提案討論：

案由一：本校「106 學年度熱食部場地出租規格」暨「熱食部場地出租評審項目」案，請研議。

說明：一、本校熱食部場地出租案合約期限自 102 年 8 月 1 日起至 104 年 7 月 31 止，業經 103 學年度第二學期校園食品規範督導考核小組第二次會議評鑑為績優廠商，同意續約至 106 年 7 月 31 日止。

二、為因應教育及衛生主管機關相關法規變更，學務處擬定「106 學年度熱食部場地出租規格」暨「熱食部場地出租評審項目」如附件。

三、本案委員會通過後簽請校長核定，移交總務處依相關規定核算場地租金並進行招標事宜。

決議：照案通過。

肆、臨時動議：

伍、散會：

國立新竹高級工業職業學校熱食部場地出租規格

一、廠商資格條件：

- (一) 具有工廠登記證之餐盒食品工廠。
- (二) 依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第四條規定，廠商於本校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。前項督導人員，應具下列資格之一：
 1. 領有營養師執業執照者。
 2. 大專校院餐飲、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二學分者。
 3. 大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
 4. 大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。
- (三) 履約期限：106年8月1日至108年7月31日

廠商於合約期限未滿前如欲停止營業，應先商得本校同意，並須待本校招得新經營者接辦後，始得停辦；惟停止營業時機，經本校認定不影響本校權益時，不在此限。違者，沒收全數保證金作為懲罰性違約金。

二、場地用途限制：

- (一) 廠商承租本校餐點販賣場所、自製飲料及熱食餐廳，應以供應本校學生及教職員工為對象，除經由本校書面同意外，廠商不得以本校餐廳做為食品供應中心，銷售至其他機關或團體。
- (二) 本校販賣機已另案簽訂場地出租合約，故廠商若販售市售包裝飲料、零食，其販售產品不得與本校販賣機場地出租廠商所販售之產品重疊。

三、費用負擔：

- (一) 合約期間，廠商營業使用之電話、水、電、天然氣、垃圾等相關費用，皆由廠商自行負擔。
- (二) 責任區內外之清潔（含桌椅、地板、天花板、水溝及垃圾清理等）、廚房設備維護、保養等費用概由廠商自行負責。
- (三) 廠商使用承租本校場地營業，應繳之各項稅捐，由廠商自行繳納，並應負擔因承租本校場地所導致本校增加之稅捐。
- (四) 廠商應自行洽商廢棄物處理合格廠商，依據環保相關規定清運營業所衍生之相關廢棄物（含廢棄食用油、包材及免洗餐具）。

四、校園食品點心販售規定：

- (一) 各項食品應符合現行食品法令相關規定，飲品與點心需取得台灣優良農產品(CAS)或台灣優良食品(TQF)或校園食品標章，但新鮮、當日供應之麵包、饅頭、水果不在此限（所有產品皆須標明進貨日期或保存期限）。
- (二) 各項食品皆不得含甜味劑或代脂。
- (三) 各項食品（含外購盒餐）應具有完整中文標示及營養標示（散裝食品應張貼

於明顯處)。

- (四) 不得有附贈品、折扣等促銷商品之行為。
- (五) 不得販賣碳酸飲料。
- (六) 不得有變質或腐敗之食品。
- (七) 不得逾有效日期之商品。
- (八) 食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- (九) 食品有下列情形之一，不得販賣：未成熟而有害人體健康者、有毒或含有害人體健康之物質或異物者、從未供於飲食且未經證明為無害人體健康者、染有病原菌及攙偽或假冒者。

五、熱食供應方式：

- (一) 各班級預訂之餐點以免洗餐盒方式供應（如遇衛生及環保政策修正時，廠商應全力配合本校因應）。
- (二) 廠商得於本校供膳場所現場自製早餐、點心、飲品、麵食、自助餐等餐食，廠商應於企畫書內容提供多樣化形式之餐點，並得於承租後隨時開發新的供應菜式，但為維護師生用餐安全，企畫書內餐點形式及有變換餐點形式時，皆應經本校審核通過，始得供應。
- (三) 本校如有素食需求者，廠商應無異議配合供應（若需求人數少時，可公告採用預訂之方式供應）。
- (四) 廠商所供應之所有餐點，皆應於餐盒或明顯處張貼營養標示供學生瞭解。
- (五) 廠商中央廚房之外送餐點運送車輛應具密閉性之功能，並應隨時保持清潔與定期消毒。
- (六) 每日製作之餐食，皆應保留菜餚檢體乙份，並留置於本校指定之冷藏冰箱內（7°C以下）48小時以備查驗。（註：完整供應份量一份或每道菜餚200公克以上。）
- (七) 依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第十六條規定「學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。…」，故廠商應配合提供二家以上之外購盒餐食品廠商之餐點，供學生選擇及因應臨時狀況緊急應變所需；第二家廠商資格需事先經本校審核通過，始得供應。

六、品質管制：

- (一) 廠商應指派專人負責與機關聯絡午餐相關作業：
 - 1. 廠商應依衛生福利主管機關法律(規)規定，申請食品業者登錄、聘僱營養師、食品技師或合格餐飲衛生督導人員擔任餐飲衛生督導人員。
 - 2. 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12時前至教育部指定之校園食材登錄平臺，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。前開資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。
- (二) 廠商所提供之食材，如疏於管制檢驗，致發生中毒事件時廠商應負相關之民

刑事責任，並負擔師生所有醫療費用。

- (三) 為維護供餐品質安全，廠商於中央廚房製作之預訂餐點，送達本校時間不得早於每日上午 11:00；現場製作之預訂餐點，亦不得早於 9:00 以前製作完成(製作第一道菜至學生食用時間不得超過 4 小時)；當日製作之早餐保溫販售時間不得超過上午 10:00。
- (四) 不得使用不需再烹煮之成品、過期食品及再次加熱加工隔餐食物，且避免使用過多半成品。
- (五) 油炸調理時須使用油炸專用油品。

七、食材規格：

- (一) 家禽、家畜類、魚類及其加工製品：
全品項皆應採用 CAS 台灣優良農產品標章、TQF 台灣優良食品或行政院衛生署公告肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性稽查廠商產品(肉品加工食品業 HACCP)，冰存時應保留印有 CAS 標章或來源廠商資料之包裝內袋，供本校人員查驗，廠商不得藉故以散裝肉品供應規避本校查驗。
- (二) 生鮮蔬菜:需備有農藥殘留檢驗合格證明供本校查驗。
- (三) 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (四) 調味料(含食用油脂、醬油、糖、味精、調味醬等):應全數使用 TQF 認證標章產品，若該類產品無 TQF 標章，則須提供符合「市售包裝食品營養標示規範」及正字標記之廠牌，具有顯著的中文營養標示及製造廠商基本資料之產品，不得使用標示不完全及包裝不完整之雜牌食品。
- (五) 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口 同批號食品用鹽證明。
- (六) 油類不得二次使用(即不得使用回鍋油)。
- (七) 剩餘沾料禁止隔日再供應使用，沾料盛裝之容器具應每日清潔。

八、設備及環境管理：

- (一) 廠商應提供抽油煙機後端過濾處理設備，油煙排放不得影響學生上課環境。
- (二) 本校廚房現有設備於契約簽訂後，雙方會同清點，並列冊登記。
- (三) 本校僅負責提供現有空間及設備，廠商應配合「食品良好作業規範」(GHP)之規定，進行場地及硬體相關規劃，設備不足部分由廠商自行提供，本校場地租借期間，設備損壞時由廠商負責修復，若無法修復時，應通知本校報廢，不得任意丟棄或強行使用影響本校上課環境，若空間及硬體設備損壞有影響供膳場所衛生安全之虞時(如:出入口、門窗、通風口、樓板、配管、冰凍(藏)設備…等)，廠商應於發現後立即修繕(費用由廠商自付)，若廠商未立即改善，本校得以書面通知，並要求限期改善。
- (四) 廠商因營業需要所增置之設備，應於契約屆滿或因故解約後 7 日內，應自行無條件搬離，不得要求本校收購；若有留置本校承租場所，本校有權依廢棄物拋棄論自行處理，廠商不得有異議。
- (五) 廠商不得利用進駐本校之設備及場地，供應非本校師生之餐飲，寒、暑假期間亦同。
- (六) 廠商須指定專人於每日工作結束前，負責水電及瓦斯等安全檢查工作，並關

閉瓦斯總開關，如因疏忽致造成損失及人員傷害，概由廠商負一切刑責及賠償之責任。

(七) 廠商不得未經本校同意私自加裝電器等設備。

(八) 廠商應提供設備如下：

1. 餐食製備地點應放置棧板、餐檯及工作台車，供菜餚或食材置放，所有器具皆不得直接與地面接觸，以避免餐食遭受污染。
2. 供膳過程所有菜餚保存之餐具皆需採用不鏽鋼製之容器盛裝及覆蓋，並以可清洗之保溫箱(桶)、蒸箱、保溫供膳檯，將製備好的食物加熱保溫至攝氏 60°C 以上，另為維護師生健康，一律不得使用鋁製容器盛裝熟食。
3. 廠商應依據供餐所需，自行提供足量之冷凍冷藏設備，不得藉故將食材置放於室溫下解凍，且冷凍食品之溫度應保持在攝氏-18°C 以下，冷藏食品之溫度應保持在攝氏 7°C 以下，並於明顯處設置溫度指示器，每日指派專人進行溫度記錄至少一次，並留存相關紀錄表單備查；食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。
4. 廠商應保持販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上，且使用之光源應不至改變食品之顏色，若未達 200 燭光以上應由廠商自行維修或增添燈具(費用由廠商自行負擔)。
5. 廠商應於作業場所設置完整之洗手消毒設備(含手部清潔劑、乾手器或擦手紙巾，並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示)，並確實要求派駐從業人員於工作前及工作更換時清潔消毒手部。
6. 廠商於本校製作餐點所需之刀具、砧板皆需經消毒後才可使用，故廠商需提供足量之刀具、砧板消毒櫃。
7. 廠商如有製冰需求，得利用本校 RO 水源設置製冰機，不得使用市售未具 TQF 認證標章之衛生冰塊。

(九) 廚房環境維護

1. 每日工作結束應指派人員進行合作社及廚房全區及其四周圍環境的善後環境清潔工作(含地面、牆面、工作檯面、抽油煙機、食品販售陳列架、垃圾、截油槽菜渣及廢油之清除…等)
2. 每月清潔全區冰箱(含飲品及食材冰箱)、電風扇、門窗、配管及天花板油汙各一次。

(十) 餐具供應

1. 廠商需提供供餐所需之免洗餐盒(盤)，必要時得由本校協助宣導學生自備環保餐具。
2. 廠商應提供食物製作現場之刀具、砧板、公用餐具(含菜盆、湯桶、飯桶及打菜之公用餐具)及各班預訂餐點之塑膠保溫箱，並應於供餐結束後統一回清洗，且與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面應保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前應確認其清潔，使用後應徹底清洗乾淨，並確實依據衛生主管機關公告之有效消毒方式進行消毒後，置於餐具存放櫃，避免再受污染。
3. 每週應提據餐具之抽檢報告(如：澱粉性、脂肪性殘留等)，並依規定做

成記錄，供本校查核。

(十一) 廢棄物處理

1. 廠商應於本校上課期間，每日上午 11:00 以前派員至指定地點擺放廚餘桶，並於 13:00 前回收廚餘桶至資源回收區傾倒、清潔刷洗乾淨，且應負責維護廚餘桶周遭環境清潔。
2. 廠商每日中午應聘用工讀生二名於資源回收室管理紙餐盒回收工作，且該工讀生須配合本校衛生組資源回收工作之要求，廢棄紙餐盒每日清運工作應由廠商負責。
3. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，且必須當日清除，不得堆置於食品作業場所或校園內。
4. 廠商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，亦由廠商負責。

(十二) 清潔用品及打掃用具之管理

1. 洗滌餐具時，應以食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉。
2. 清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管，並與食材及容器具置放場所保持適當的距離，以避免交叉汙染。

九、熱食供應地點：

(一) 本校熱食部現場製作供應。

(二) 預訂餐點放置地點：

1. 本校熱食部走廊各班餐點置放櫃。
2. 本校如有變更供應地點之需求，廠商應立即配合本校辦理。

(三) 廠商應負責餐食供餐地點之清潔消毒，如有菜餚打翻之情形，廠商應負責維持供餐處周圍之環境整潔。

十、供餐時間：

(一) 廠商應配合本校(含日校及進修部)上班上課期間(依據人事行政局公告及教育部公告)，供應本校教職員生早餐、點心、午餐及晚餐之販售，不得任意因供餐量少而停止供餐。

(二) 廠商供餐時之車輛行駛，應以不影響本校學生上課為原則，不慎損壞校園設施時，應負賠償責任。

(三) 如本校因學校政策需變更供餐時間【如上(下)課時間調整、寒(暑)假課輔時間調整、學校節慶活動或其他特殊情形集會..等】，廠商應於接獲本校通知後，立即配合辦理。

(四) 如遇偶發事件或臨時發生天災等不可抗拒之災害，經機關通知時必須停止供應學校午餐。

(五) 前列事件經主管機關正式發布停止上課當日，廠商亦應不經過通知即自動停止供應。

(六) 廠商如遇特殊情形(停電、停水或其他事故)，當日確實無法供應午餐，經報請機關查明屬實，需依所提替代方案，供應教職員工生午餐。

十一、駐校人員聘僱與管理：

- (一) 廠商派駐學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查一次（供膳人員體檢），如餐飲從業人員罹患出疹、膿瘡外傷結核病 A 型肝炎及腸胃道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作。
- (二) 廠商派駐學校餐飲從業人員應依規定每年完成衛生講習訓練 8 小時。
- (三) 廠商應依據食品良好衛生規範第二十九條第一項暨第二項規定，雇用 70% 以上具有中餐烹調技術士證之烹調從業人員，並要求該等人員加入當地縣、市之餐飲相關公（工）會，並依規定換發廚師證書。（註：承攬學校餐飲之餐飲業中餐烹調技術士持證比例為 70%、供應學校之餐盒業為 70%）
- (四) 本校嚴禁非廚房工作人員進入廚房區執行烹調或配膳作業，以上（一）、（二）（三）3 項資料，廠商需於簽約時將派駐人員名單造冊，並提據佐證資料供本校查核，派駐人員異動時，應檢附新進員工供膳人員體檢資料，並更新派駐人員名冊送本校核備；本校得不定時查證、並核對相關派駐人員打卡或簽到資料，廠商不得以「試用」方式，規避本校之審核督導，違者亦視同違約處理，廠商不得有異議；唯臨時突發狀況，得先以口頭方式向本校報備，經本校核可者，不在此限。
- (五) 為防止職業災害造成之爭議及保障勞工安全與健康，廠商應依現行法令規定替派駐本校之全體員工辦理相關勞保及健保，並於承租後一週內檢具相關佐證資料，供本校查核確認（含新進人員亦需於到職後一週內，提供本校相關佐證資料）。
- (六) 廠商應每日確認派駐本校餐飲從業人員之個人衛生及身體健康狀況（如指甲是否修剪、流感及手部是否受傷…等），並於製備、供膳或轉換工作前確實清潔及消毒手部，工作中應全程配戴口罩（清潔環境時除外）、穿著清潔之工作衣帽及止滑工作鞋，且不得有抽菸、嚼檳榔、嚼口香糖、喝酒、配戴飾物、隨地吐痰及穿著工作衣帽或工作鞋如廁等，影響食品衛生安全的不良動作。
- (七) 廠商應指派駐校代表一名（可由營養師兼任），全權處理督導承租本校所衍生之衛生、品質及人員管理等事宜。
- (八) 廠商派駐本校餐飲從業人員不得有違害學生安全之相關犯罪紀錄，及於本校工作場所範圍內有賭博、酗酒、鬥毆、收留人員隔夜、存放或販賣違禁物品及其他不法情事，亦不得於本校校內飼養家禽、家畜。
- (九) 廠商派駐本校餐飲從業人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務態度不佳情形，經本校提出糾正後，廠商應立即監督改善，若仍無改善，本校得要求廠商更換派駐人員。
- (十) 廠商派駐本校餐飲從業人員於製備膳食過程中，如有影響食品衛生安全之虞時，應隨時接受本校營養師的指導及監督。

十二、客訴案件之處理：

客訴案件發生時，經本校函文通知廠商，廠商應於三日內完成客訴案件之處理，並將處理情形及相關改善措施做成記錄，並函覆本校審閱備查。

十三、保險：

- (一) 廠商於履約期間應依據食品衛生管理法第二十一條，針對本校膳食製作場所投保產品責任保險，並保存該保險文件及維持保單有效性，以備查核。
- (二) 食品業者投保「產品責任保險」保險契約之項目及內容：
 1. 保險標的：同履約標的。
 2. 被保險人：以國立新竹高級工業職業學校為被保險人。
 3. 最低保險金額：
 - (1) 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣二百萬元整。
 - (2) 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣八百萬元整。
 - (3) 每一事故之自負額上限：最高新台幣 2000 元。(自負額應由廠商負擔)
 - (4) 保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元整。
 4. 保險範圍，係指廠商因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。
 5. 保險期間：自簽約日起至契約所定履約期限之日止，有延期或遲延履約者，保險期間比照順延。
 6. 受益人：保險單加批本校為受益人或賠款受領人。
 7. 未經本校同意之任何保險契約之變更或終止，無效。
 8. 其他：
 - (1) 保險單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由廠商負擔。
 - (2) 廠商未依契約規定辦理保險、保險範圍不足或未能自保險人獲得足額理賠者，其損失或損害賠償，由廠商負擔。
 - (3) 保險單正本 1 份及繳費收據副本 1 份應於辦妥保險後即交本校收執。

十四、製程與品質管理檢核：

- (一) 廠商應保證供應本校所有食品之品質規格、衛生安全及營養成分均符合教育、衛生主管機關及合約相關規定(如『食品衛生管理法』、『食品良好作業規範』、『學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法』及『校園食品及點心販售範圍』等)，如教育、衛生主管機關相關法規修正時，廠商應配合於新修正條文公告後，立即配合本校施行。
- (二) 廠商應配合本校、教育及衛生主管機關落實衛生自主管理度，每週應由衛生管理專責人員依據教育部國民及學前教育署製訂之「高級中等學校販售食品自主管理檢核表(A)」、「高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表(C)」表進行自主管理查核乙次，並予以記錄，相關記錄應於每週最末一個工作日送交本校承辦人員審閱備查。
- (三) 廠商於合約有效期間內，隨時接受本校或教育、衛生主管機關派員至生產地點(含本校合作社及廠商中央廚房)查核該食品之製造流程、品質管制及衛生管理情形，以確保校園食品的品质。
- (四) 依據教育主管機關相關規定，本校得每二週依據教育部國民及學前教育署製

訂之「高級中等學校食品販售管理督考表(B)」及「高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表(D)」表進行自主管理復核乙次，並予以記錄，對廠商實施管理檢核制度，並提出檢討改進意見，廠商應無異議配合辦理。

- (五) 為確保本校學生用餐品質，廠商應於簽約時，提具各類食材供應商名冊及相關認證標章證明書，並確實依據該名冊進行原物料採購，食材供應商若有異動，應於異動前函文本校核備；若發生食材供應廠商遭衛生單位或媒體檢驗有不合格之情事，應於本校接獲通知後，立即更換食材供應廠商；如遇食材規格、成分及來源有疑義時，為確保食材衛生安全，本校得要求廠商提供當日進貨單據，供本校查驗。
- (六) 本校認為有必要抽驗食品者，其檢驗相關費用由廠商負擔。
- (七) 教育部相關督考文件如有修正變更，廠商應立即配合本校辦理。
- (八) 為確保本校膳食製作場所環境之衛生，每學期開學前一週，廠商應委託專業環境消毒廠商，針對向本校租借之膳食製作供應場所，進行一次蟲鼠害消毒防治，並提供紀錄供本校備查（費用由廠商自行負擔）。

十五、契約終止解除暫停執行及罰則：

- (一) 廠商履約有下列情形之一者，機關得以記點方式處理，經機關召開會議確定，廠商應依規定繳納違約金。

1. 違約記點標準：

項 目	記 點	備 註	
■履約管理			
1. 未能配合本校供餐時間	1	1. 延遲供餐:每次 1 點 2. 餐點製作至學生食用時間超過 4 小時:每次 1 點	
2. 履約有瑕疵經書面通知改善而逾期未改善者。	2	第二次通知廠商若仍未改善，得連續處罰	
3. 未履行契約應辦事項，經通知仍延不履行者。	2		
4. 廠商履約人員不適任，經通知更換仍延不辦理者。	2		
5. 駐校營養師資格不符或未在場	2		
6. 未能提出供貨商證明	2		
7. 未配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策	5		
8. 未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊	1		
9. 未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊	2		
10. 不配合學校、教育、衛生或農(漁)業主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實。	2		
11. 其他違反法令或契約內容情形	1-5		由午餐供應會決議

項 目	記 點	備 註
■供餐品質（食材品質）		
1. 容器或箱盒不潔，經校方要求仍未改善	2	
2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時		
生物性異物：如菜蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1	菜蟲、蝸牛、蚊子：每次1點 蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅：每次2點
物理性異物：如金屬、塑膠類、石粒、紙棉、塑膠繩、橡皮筋等影響食物品質之細微異物。	1	金屬、塑膠類：每次2點 石粒、紙棉、塑膠繩、橡皮筋：每次1點
3. 廠商供應之食品品質及規格與契約不符	1-5	由午餐供應會決議
■食品衛生安全檢驗（應符合衛生福利部標準檢驗結果並經主管機關確認者）		
1. 藥物殘留檢驗（生鮮農水畜產品）		含新鮮及冷凍食品
檢出禁用之農藥或動物用藥	10	廠商暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合
殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5	
2. 食品添加物檢驗		
防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5	廠商暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合
二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	
過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	
3. 食品微生物檢驗		
大腸桿菌	5	
大腸桿菌群	3	
4. 其他非法定添加物		
	1-3	
■疑似食物中毒(二人以上並送醫)	10	暫停供餐至主管機關檢驗結果符合

- 廠商應盡可能保證所供應之菜餚清潔、衛生，若菜餚中參雜有異物，除依據上表所列之違約記點標準記點外，廠商亦應配合第十二條規定儘速完成客訴案件之處理，並應於客訴發生時立即更換一份新的餐點，並另贈一份與該餐點售價等值的餐點作為精神賠償。
- 違約金之認定由機關召開午餐供應會議確認，廠商應列席申訴或說明。一經認定違約，廠商應於一個月內繳交違約金，如廠商拒絕繳違約金，則以違約論，機關得由履約保證金中扣除違約金額。
- 違約應依機關發現之缺失及上級主管機關公布之缺失記點，每點違約金新臺幣 500 元。
- 廠商一學期違約記點累計 30 點者，應終止契約。

(二) 廠商履約有下列情形之一者，機關得以書面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，且不補償廠商因此所生之損失。

項	目	罰	則	備	註	
1.	廠商所供應之食品，如經衛生主管機關檢驗不符食品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前揭規定後，始可恢復履約。
2.	廠商所供應之食品致機關發生疑似食品中毒現象。					
3.	經衛生主管機關查核，廠商供應量確實超出最大安全生產量時。	暫	停	供	餐	直至衛生主管機關確認改善後，始可恢復履約。
4.	廠商履約結果經機關查驗認有瑕疵，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。

(三) 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
廠商違規經確認且情節重大		終	止
1.	食品中毒經衛生主管機關確認者【福利部食品藥物管理署對於食品中毒定義如下： (1)2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，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。】		
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		
其他		終	止
1.	違反不得轉包之規定者。		
2.	偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。		
3.	無正當理由而不履行契約者。		
4.	有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。		
5.	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，可能損及機關員生健康或安全之虞者。		
6.	違反環境保護或勞工安全衛生等有關法令，情節重大者。		
7.	違反法令或其他契約規定之情形，情節重大者。		

- 十六、廠商應負責於合約屆滿或因故解約後，將承租本校場地及周圍環境衍生之垃圾及廢棄物清運乾淨，並經由本校確認後，才可申請退還履約保證金，若有上述未完成事項，本校得扣留履約保證金至廠商清運完成為止。
- 十七、簽約：獲選承租廠商正式簽約二年，期滿前經本校評定優良者，得續約二年（續約以一次為限）。
- 十八、本契約書之各項條款，若有未盡事宜，得經雙方同意後修訂之。

國立新竹高級工業職業學校熱食部場地出租評審項目

廠商名稱：

項次	評審項目	具 體 企 劃 內 容	配 分
1	經營團隊	<p>一、實務經驗：</p> <p>(一) 曾經承包學校或大型機關之餐飲服務之履約經驗（檢具承作單位證明）。</p> <p>(二) 承租廠商（以下簡稱為廠商）是否取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者（指行政院衛生署公告之衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單之廠商）。</p> <p>(備註：依據行政院衛生署 96 年 9 月 12 日衛署食字第 0960406822 號、97 年 4 月 16 日衛署食字第 0970400310 號暨「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第十五條規定)</p>	(15 分)
		<p>二、相關專業人員駐校規劃：</p> <p>(一) 派駐本校負責人、營養師、衛生管理人員及廚師、助廚人力規劃及配置(廚師及助廚至少應配置 5 名)。</p> <p>(二) 從業人員體檢、衛生講習計畫及廚師持照比例應符合「食品良好衛生規範」。(註：廠商應於簽約時及人員更動時，建立或修正工作人員名冊，並提供工作人員勞保，供本校核備。)</p> <p>(三) 派駐本校從業工作人員之衛生自主管理。</p>	(10 分)
2	營業時間、內容及型態之安排	<p>一、自助餐（含素食、快餐餐盒及外帶區）。</p> <p>二、麵食部：各式麵類、湯類水餃、小菜等。</p> <p>三、早餐：中式（稀飯、豆漿包子、饅頭等）。西式（牛奶、漢堡、三明治等）。</p> <p>四、傳統小吃：如炒麵、炒米粉等。</p>	(5 分)
3	價格訂定方式（包括供餐種類之安排與單價訂定）	<p>一、每日午餐至少供應師生一種以上，低於（含）每份 50 元之餐點供師生選擇。</p> <p>二、每日早餐至少供應師生一種以上，低於（含）每份 30 元之餐點供師生選擇。</p> <p>三、便當及自助餐應至少含一主菜、三副菜（學生自願外加菜食者另行收費）。</p> <p>四、菜單之設計及公佈，應力求多變化與多樣化。</p> <p>五、除自助餐外所有營業項目均應列出單價並張貼。</p> <p>六、價格調整之時機及依據（價格調整必須經由校方同意）。</p> <p>七、學生預訂餐點及送餐方式(可由廠商中央廚房供應)。</p>	(10 分)

項次	評審項目	具 體 企 劃 內 容	配 分
4	所欲達成之服務品質	一、食材採購、運送、驗收、貯存、檢驗及食材供應商評鑑規劃等。 二、製程與衛生品質管制之管理計畫。 三、客訴案件之處理與消費者意見反映管道。 四、緊急應變措施（如：停電、停水、火災、供餐異常、車輛故障...等）。	(10分)
5	場地及設備之規劃	一、請依據「食品良好衛生規範(GHP)」相關規定，以平面圖提出公司未來於本校服務之場地規劃及供餐動線管理及人力配置。（含點心販售、現場自製飲品或熱食、自助餐供應及垃圾及資源回收區）。 二、逐年汰損更新或擴充設備計畫。	(20分)
6	環境衛生清潔之處理及方式	一、熱食部內、外環境之維護清潔管理計畫(含天花板、地面、配管、電風扇、空氣門、層架、冰箱...等)。 二、餐、炊具(含刀具、砧板)之貯存及消毒管理計畫。 三、蟲鼠害防治計畫 四、每月自行環境消毒一次以上；每學期定期委託專業環境消毒公司實施環境消毒一次以上。 五、廢棄物清運計畫 (一) 廢棄物應於每日各餐營業結束後立即運棄，不得累積或堆置 (二) 排水溝、陰井、過濾網應每日清理。 (三) 回鍋油、廚餘、廢棄餐具之回收計畫。	(10分)
7	租金	一、進行初步之營運收支預估、投資報酬率分析以決定支付校方之場地租金。 二、每年租金，新台幣 元。	(20分)

註：廠商所提供之書面企畫書，若與本案契約內容規格不符時，本校得依契約規格擇優要求廠商配合辦理。

