

## 新竹市○國民○學學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購補充說明(範本)

(108.05.15 修訂)

- 一、供應地點：新竹市立○○國民中(小)學(新竹市○路○巷○號)。
- 二、供應對象：供應人數以實際繳費參加人數為準。廠商不得以學校午餐廚房設備、名義對外營業(寒暑假及例假日亦同)。

### 三、委辦項目：

- (一) 委託辦理供應學校午餐之內容為廚房之經營管理等，包括食材之採購、清洗、烹調、分配、運送、廚餘處理(若廠商委由其協力廠商處理時須經機關同意，且得標廠商需負共同責任，經中央主管機關公告廚餘視為一般廢棄物時，以一般廢棄物方式處理)、鍋爐操作、廢水處理、餐具設備之洗滌、消毒與廚房設施之維護、管理及使用等，有關鍋爐維護、管理、使用，需依據『職業安全衛生法』相關規定辦理。
- (二) 廠商不得無故停止委辦項目，如機關上課時間有特殊變動，應依機關指定時間供餐。遇特殊情形，如停電或其它事故，當日確實無法供應午餐，經報請機關查明屬實同意後，需購買足額且合乎衛生之餐點，供應參加學校午餐師生用餐。

### 四、菜單規劃及供餐質量：

- (一) 履約期間每月食譜由廠商營養師開設(並於食譜下方署名)，廠商需於供應該期菜單之上個月 10 日前將菜單送機關負責之校園營養師審核，菜單應呈現午餐食物內容分析，除菜名外，並列出菜餚之食材內容、食材個人重量及總重量等相關資料(資料格式配合機關需求)，經機關學校午餐委員會同意後執行並公告菜單內容。
- (二) 菜單規劃設計：參考教育部『學校午餐食物內容及營養基準』。
- (三) 供應型態以三菜一湯為原則，特殊餐點(含特餐、環保餐)得經機關學校午餐委員會討論後彈性調整。

#### (四) 每月提供菜單之特殊規定如下：

##### 1、主食類：

- (1) 以提供糙米飯為主，並配合機關提供富有變化之雜糧飯、地瓜飯等。
- (2) 米、麵(含米粉、米籽條…等)製品：每月合計至少提供 2 次。

##### 2、主菜及副菜：

如提供醃製品及南北貨如朴菜、筍片、筍乾、筍絲、榨菜、醃瓜、醬瓜、酸菜、菜脯、梅干或麵輪、麵筋等，每次擇一提供，每月以 2 次為限。

##### 3、蔬菜供應：

每日至少提供 1 種深色蔬菜，且當週不得以相同菜色供應，另供應之品項應提前三天告知機關，如遇特殊情形經機關同意後修正。

#### 4、水果：

(1)每週至少供應 1 次生鮮水果，班級當週用餐天數未達 3 天得不供應。

(2)得以 2 次生鮮水果改以 1 次 CAS 截切水果代替。

(3)供應之品項應提前一天告知機關。

(4)如遇特殊情形經機關同意後修正。

#### 5、乳品類：

僅限於供應 190cc 以上鮮乳或保久乳，如特殊情形得用豆漿替代。（不得以調味乳、乳酸飲料、果凍、布丁或其他含糖飲品、點心代替），鮮乳需以冷藏車運送確保品質。供應方式如下：

(1)當月用餐天數 1~7 天：得不供應。

(2)當月用餐天數 8~14 天：1 次。

(3)當月用餐天數 15 天以上：2 次。

#### 6、甜湯：

以每週 1 次內容物提供 1 份五穀雜糧類為原則，甜度適中，並提供天然食材為主，非天然食材（如 QQ、西谷米..等）每月限擇一提供 2 次為限。

#### 7、素食提供：

以天然食材為主，主菜部份，使用調理加工半成品（如素魚、素丸、素排..等）每週以 1 次為限（含主副食品、湯）。

#### 8、環保蔬食餐：

每週提供 1 次；限使用加工程序較少、環保之生鮮食材。（參考教育部公布之“蔬食飲食的設計原則”）。

#### 9、特餐(除環保餐外)：每週 1 次為原則。

#### 10、其他規定：

(1)油炸食品：主菜或副菜每週各 1 次為限。

(2) 筍芡類：1 週不得多於 3 道菜。

(五) 其他特殊情形之餐點供應，經機關同意得提供同等值餐點；如遇限水時期應配合機關停水處理原則，必要時廠商應於限(停)水公告日起一週內提供○日菜單供機關審核。

#### 五、食材採購規定：

(一) 廠商於供餐前 1 週應提供食材上游供應商名冊（參考附件格式，繕打冊）提報機關備查，履約期間如有增減廠商應於提供食材前至機關修正。

- (二)廠商所提供之食材應符合食品安全衛生管理法及學校衛生法規定，並依學校衛生法第 23 條第一項規定，應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (三)市售食材如尚未有優良食品標誌或認證標章者，亦應符合國家檢驗標準及食品安全衛生管理法之規定，以確保師生之衛生安全，若造成師生中毒或意外事件廠商應負全責。
- (四)所有食材禁止使用過期或超過有效期限前二分之一天數，如遇特殊情形，由機關判定允收標準。
- (五)食材抽樣管理：由機關隨機抽樣食材，依據本契約第十三條罰款第(四)項第 3 款第(4)目規定辦理。
- (六)各類食材除應符合上述規定外，另應符合以下規範事項：

類別及品項	產品規格及規範事項
第一類 冷凍、冷藏 (禽、畜)肉 品	<p>(一) 具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品 (TAP) 標章或同等級，標示內容應符合食品安全衛生管理法之規定，不得有仿冒品。</p> <p>(二) 進貨包裝應密封完整，不得有破損、拆封、改包裝及竄改日期，外觀良好，色澤正常，不得附有雜物，無變質及異味。</p> <p>(三) 產品儲存或運輸過程中，不得有解凍或反覆解凍之情形。</p>
第二類 冷凍、冷藏- 水產品、調 理食品、蔬 菜	<p>(一)應具符合下列規定之一：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CAS 台灣優良農產品標章。</li> <li>2. 產銷履歷農產品 (TAP) 標章。</li> <li>3. 臺灣農(水)產品生產追溯二維條碼標示 (QR Code)。</li> <li>4. TQF 標章、HACCP 認證或同等級符合衛生標準之檢驗合格證明。</li> </ol> <p>(二)標示內容應符合食品安全衛生管理法之規定，不得有仿冒品。</p> <p>(三)進貨包裝應密封完整，不得有破損、改包裝及竄改日期，外觀良好，色澤正常，不得附有雜物，無變質及異味。</p> <p>(四)產品儲存或運輸過程中，不得有解凍或反覆解凍之情形。</p>

<p>第三類 生鮮水產類</p>	<p>(一) 應具符合下列規定之一：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CAS 台灣優良農產品標章</li> <li>2. 產銷履歷農產品 (TAP) 標章。</li> <li>3. 臺灣農(水)產品生產追溯二維條碼標示 (QR Code)</li> <li>4. HACCP 認證或同等級符合衛生標準之檢驗合格證明。</li> </ol> <p>(二) 產品外觀應完整正常、無異味、無黏液及無漂白。</p> <p>(三) 產品不應有防腐劑、非法色素、漂白水。</p> <p>(四) 包裝應完整不得有破損、污染、改包裝及竄改日期，標示內容應符合食品安全衛生管理法之規定。</p>
<p>第四類 生鮮蔬菜類</p>	<p>(一) 供應之蔬菜，採用符合下列規定之一，並應優先採用當令符合<u>中央主管機關認可標章(示)之國產可追溯</u>農產品；調味性食材(如蔥、薑、蒜)不列入：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台灣有機農產品標章 (含有機轉型期)。</li> <li>2. CAS 台灣優良農產品標章。</li> <li>3. 產銷履歷農產品 (TAP) 標章。</li> <li>4. 臺灣農產品生產追溯二維條碼標示 (QR Code)。</li> <li>5. 農藥殘毒快速檢驗報告(當日至少提供最大宗蔬菜)。</li> </ol> <p>(二) 外觀完整 (委託截切或加工除外)、品質新鮮、顏色正常，不得有枯萎、發霉、腐爛，根莖類不得有發芽現象。</p>
<p>第五類 水果類</p>	<p>應<u>優先採用中央農業主管機關認證之在地優良水果</u>，並符合下列規定之一：</p> <p>(一) 新鮮水果：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應採當令為主，外觀完整，品質須新鮮、衛生。不得有水傷、過熟、不熟、腐爛、大小差異太大等狀況。</li> <li>2. 農藥殘毒快速檢驗報告(當日至少提供最大宗水果)。</li> </ol> <p>(二) 截切水果產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包裝上印有 CAS 台灣優良農產品標章 (或同等級)，標示內容應符合食品安全衛生管理法之規定，不得有仿冒品。</li> <li>2. 以衛生、安全容器盛裝，不得有夾雜物。</li> <li>3. 運輸車保持清潔無異味。</li> </ol>

<p>第六類 豆類製品、 麵類製品及 素食加工品</p>	<p>(一) 供應商應提供各項產品來源證明或衛生機關檢驗合格證或合法製造場所證明。</p> <p>(二) 產品外觀應完整正常、無異味、無油耗、無黏液及無漂白。</p> <p>(三) 產品不應有防腐劑、非法色素、過氧化氫，使用之食品添加物應符合食品安全衛生管理法之規定。</p> <p>(四) 供應商製備及儲存場所的衛生條件良好，運輸過程產品應覆蓋，運輸車須維持清潔無異味。</p> <p>(五) 包裝應完整不得有破損、污染及竄改日期。</p>
<p>第七類 蛋類</p>	<p>(一) 所有蛋品應標示品名及有效日期，外表清潔無破損、異味。</p> <p>(二) 生鮮蛋品應符合下列規定之一： 1. CAS 台灣優良農產品標章。 2. 產銷履歷農產品 (TAP) 標章。 3. 洗選蛋品：配合機關提供牧場溯源資料。</p> <p>(三) 蛋品包材及運輸車必須維持清潔無異味。</p>
<p>第八類 調味品、雜 貨類 (如沙 拉油、糖、 醬油等)</p>	<p>(一) 須採用符合正字標記或 TQF 台灣優良食品標章或同等級之廠牌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產品。</p> <p>(二) 供應機關之調味品及雜貨類，不得有過期、變質、變形、腐爛、發霉、發酵、異味，無不當食品添加物，並符合食品衛生法規要求。</p> <p>(三) 使用油炸調理時須使用有 TQF 台灣優良食品標章或同等級證明之油炸專用油，且油類不得重複使用 (即不得使用回鍋油)。</p> <p>(四) 須使用檢驗合格之食用加碘鹽或提供進口同批號食用加碘鹽證明。</p>
<p>第九類 飲品及點心</p>	<p>(一) 所有飲品及點心：須符合教育部「校園飲品及點心販售範圍」之規定。</p> <p>(二) 所有飲品及點心，須放置機關指定地點，產品不得放置地上及避免陽光直射。</p> <p>(三) 乳品類、盒裝豆漿： 1. 具 TQF 台灣優良食品標章及編號或 CAS 認證標章及產品編號或同等級。 2. 成品應包裝完整，無腐敗、無膨脹、粘稠或異常氣味。 3. 如為鮮乳 (或鮮豆漿) 應以冷藏車運送。</p>

備註	<p>1、廠商每學期至少 1 次，將上述一~七各類別食材自主送驗，檢驗報告送交機關備查。</p> <p>2、廠商應配合機關(或相關主管機關)進行食材或產品抽樣送驗。</p>
----	--

#### 六、人員聘僱與管理：

- (一) 勞務人員：廠商派駐機關午餐廚房之實際勞務人員(廚師、廚工)每日不得少於 300：1 (實際用餐人數：勞務人員) 之比例，具中餐烹調技術士以上證照者應達 75% 以上。(惟餘數餘 30 人以內，由廠商決定是否增加 1 人)
- (二) 衛生安全督導人員：廠商應派駐符合「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 4 條資格人員擔任廠商衛生安全及現場管理人員，惟未設置校園營養師之機關，廠商應派駐營養師擔任，其駐校時間自上午〇〇時至〇〇時止，每日填寫工作日誌及自主管理檢核表、人員管理記錄資料(含手部衛生檢查)供機關查核，並配合機關辦理營養教育推廣活動。
- (三) 鍋爐技術士需每二週定期維護檢測一次，於工作日誌簽註。並檢附相關檢測紀錄。
- (四) 廠商聘僱人員其遴用、管理及辭退由廠商自行決定，惟須將人事異動資料送交校方備查。
- (五) 廠商工作人員應造具名冊送交機關，供餐前一週依據「食品良好衛生規範準則」之「食品業者良好衛生管理基準」規定檢附最近三個月內醫療機構健康檢查合格證明文件送交機關審核。凡健檢不合格或有其他不適於廚師工作者，均不得從事午餐相關工作。如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面(含名冊)通知機關，新進人員應於到職前繳交合格體檢證明文件至機關審核否則不予進用。
- (六) 廠商工作人員在廚房內一律穿著廠商供應之整齊清潔制服、圍裙；男著帽、女著髮網(以不露髮為原則)，並穿防滑膠鞋；製作午餐時應戴口罩。工作前應先洗手、消毒，工作中不得抽煙、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，並保持乾淨，並不得佩戴飾物。
- (七) 廠商工作人員患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，應立即停止工作。
- (八) 廠商工作人員需遵守衛生福利部公告食品良好衛生規範準則之規定，廚務人員每年應參加政府或相關單位所舉辦之衛生講習 8 小時，並於開學前將資料送到機關備查，新進人員應於 3 個月內取得資格。
- (九) 廠商工作人員不得於廚房及乾料庫房內擺置掃除用具及私人用品，如衣服、鞋子、襪子、帽子等。
- (十) 廠商工作人員休息時不得在廚房內臥躺。
- (十一) 廠商工作人員一律禁止居住在廚房內，亦不可曬衫褲、鞋襪。

- (十二) 廠商及其從業人員，不得在甲方提供工作場所範圍內有賭博、酗酒、毆鬥及收留人員、存放違禁物品及其它不法情事，並不得飼養家禽、家畜。
- (十三) 廠商僱用之人員如與機關師生發生爭執時，應即報請機關相關主管人員調解。
- (十四) 廠商工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經機關提出糾正時廠商應即監督改善，若情節重大者予以解僱。
- (十五) 廠商工作人員如經發現有不適任情事，經機關通知廠商解僱，廠商應於當日內解僱且懸缺人員依契約規範補足。

#### 七、履約及製餐期間監督、輔導：

- (一) 廠商應接受學校定期或不定期抽查考核，如有缺失，應立即確實改善，以提昇服務品質。
- (二) 廠商應配合機關及新竹市政府衛生、教育及農(漁)業主管機關抽查檢驗)及輔導。

#### 八、送貨及送餐時間：

- (一) 廠商應於供餐日每日上午 7 時至 7 時 30 分送貨至機關廚房，以便機關人員查驗。遇有特殊情況，需提前或延遲送貨時間時，需事先通知機關人員，且不得延誤供餐時間。
- (二) 廠商應遵守機關每日午餐供應時間，於上午○時○分前完成(不得於上午○時前完成以免食物變質，特殊情形需報機關核准)，國小部分於上午○時○分將湯(桶)送至各班【國小部分應配合；國中部分由各機關自訂】，其餘餐點送至各樓層或機關指定地點，用餐完後並派人員至廚餘桶前協助傾倒廚餘。

#### 九、設備管理：

- (一) 機關廚房現有設備於契約簽訂後，雙方會同清點，列冊登記。
- (二) 得標廠商應於簽約後，點交廚房財物，並於正式供餐前三天，派廚工清理及熟悉環境。
- (三) 廠商對機關提供之場地、設備，有維護保管責任，並應保持完整；如需修改或增加設備，需事先提出書面說明，經機關同意後始得辦理，所需經費由機關支應。
- (四) 由廠商具領保管使用之機關設備與廚具，在契約屆滿時，如有短少或損壞且未善盡保管人責任，廠商應照原數補足或按樣修復，否則機關得動支保證金購置、修復，若保證金不敷而又未按數補足時，機關得依法向廠商催討。
- (五) 機關供應廚房所需各種餐具、炊具等設備及各項消耗品，廠商應善盡善良保管人之責任，如未善盡保管責任有短少或損壞，經機關認定責任歸屬為廠商者，廠商須於機關規定時間內照原數及規格補足或修護且所需經費由廠商支付；如廠商已善盡善良保管責任，則所需經費由機關支付

添購或修護，機關未配備者，概由廠商自備；廠商自備炊具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生安全之情事。

- (六) 廠商因業務需要所增置設備，於契約屆滿或因故解約後七日內，應自行無條件搬離，不得要求機關收購，若有留置，機關有權依廢棄物拋棄論。
- (七) 廠商不得利用機關之廚房所有設備，供應不符合本約第二條供應對象之餐飲，寒、暑假期間亦同。
- (八) 廠商須指定專人於廚房每日工作結束前，負責水電及瓦斯等安全檢查工作並關閉瓦斯總開關，並於工作日誌中由專人簽註，且所有資源(含水、電、瓦斯等)不得浪費，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。
- (九) 廠商未經機關同意不得私自加裝電器等設備。

#### 十、食品品質管理方面：

廠商供應食品應遵守下列事項：

- (一) 當日生鮮貨品經機關驗收後，廠商應於當日全部下鍋烹煮。每項菜餚必須是當日所製作，不得使用隔餐食物再次加工，並確保衛生、安全，菜色口味需合於機關要求。
- (二) 廠商須將每日食物樣本會同機關分別採樣裝置於密封口袋內，送交機關封存後，收回冷藏二日，以備檢查之用。
- (三) 廠商供應機關每日午餐之所有相關食品應由合法之食品工廠或食品加工製造場所所提供，並應符合國家標準。
- (四) 廠商須不定時查訪上游供應商或生產者，並依機關需求提供相關資料，必要時配合主管機關（新竹市政府教育處）參訪上游供應商或生產者。
- (五) 為確保食品衛生安全，廠商製膳時不得自行添加非法的食品添加物。
- (六) 廠商每日供應機關所需之食材，應合於衛生條件，分類分區處理儲存。不得任意堆置，亦不得放於地上。
- (七) 運送（由校方依數量要求每日運送車形式）：冷凍類食品一律以冷凍車送達機關（解凍冷藏當天使用者除外）；冷藏類食品一律以冷藏車送達機關。
- (八) 廠商供應之熟食食物離鍋後，應立即裝存加蓋；運輸車輛須為密閉式保溫車或維持適當溫度之密閉式車輛，確保清潔衛生安全無虞。
- (九) 廠商工作人員應每日查看冷凍、冷藏庫（冰箱）溫度，確實填寫「冷凍/冷藏庫溫度管制紀錄表」，表單須留存以備機關及主管衛生機關查核之用，如有異常須立即通報負責人員修繕，以維持食品安全。
- (十) 廠商工作人員應每日查看乾料庫房溫溼度計，每日確實填寫「乾料庫房溫溼度管制紀錄表」，表單須留存以備機關及主管衛生機關查核之用，如有異常須立即通報負責人員修繕，以維持食品安全。

- (十一) 機關依據行政院農業委員會「撥售學校用餐食米作業要點」規定所申購之優惠食米，廠商應全部供作機關午餐食用，不得變更供應對象或轉售。
- (十二) 品質管理及運輸管制應符合「食品良好衛生規範準則」規定。
- (十三) 廠商應配合機關於供餐當日下午 2 時前完成校園食材登錄平臺作業，另資料登錄錯誤需於供餐當日晚上 12 點前完成修正，並不得有虛偽造假不實登載之事實。

#### 十一、清潔衛生方面：

- (一) 廠商應負責消毒打掃廚房內外排水系統、走廊、台階、進貨通道、昇降梯及廚房內炊具、餐具、桌椅之內外環境清潔。
- (二) 廠商每日應至少清理廚房內、陰井、水溝及過濾網一次，並洗刷飲食器具、廚櫃、置物櫃至少一次，且隨時保持清潔。
- (三) 廠商應於每日午餐作業結束前，將用具設備、爐灶、工作台、截油槽、水溝及環境內外清洗乾淨，另運送餐車每日應清洗且每週至少消毒 1 次。
- (四) 每日垃圾、廚餘及廢棄物廠商必須當日處理完畢，**並配合機關堆置於指定地點**內，如因處理不當，經環保局告發者，所罰之款項，概由廠商負責。
- (五) 廠商清洗炊餐用具，均應高溫消毒，並應採用正字標記之食器(品)用清潔劑或同等級產品，不得使用有害健康之雜牌清潔劑。
- (六) 廠商工作人員所使用之各式抹布，須保持清潔，任何使用於擦拭與食品接觸器具之抹布，不可做為其他用途。
- (七) 毛巾、抹布、器(餐)具及砧板等依據「食品良好衛生規範準則」施行器(餐)具殺菌。
- (八) 廠商對洗菜、洗米等汙水殘渣，不可往地上傾倒，且隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (九) 廠商應於寒暑假開始及開學前一週內，將廚房有關之各項設備：廚具、及廢水槽內積水等清理乾淨，經機關檢查認可，始得放假或開始供應午餐。
- (十) 廠商如於契約期滿或中途解約交還廚房時，應先完成環境及設備清潔工作，並經機關檢查認可，如經機關檢查不合格則由機關僱人代辦，費用則由廠商給付或自機關應付價金中扣除；其有不足者自保證金扣抵。

#### 十二、食物中毒(或疑似食物中毒之處理原則)：

- (一) 食物中毒之定義為兩人或兩人以上食用食物後發生瀉肚或嘔吐不適等症狀，應立即送醫急救，機關並將食物檢體及嘔吐物或糞便送往衛生機關檢驗，做檢體比對。
- (二) 在發生疑似食物中毒事件至完成檢驗報告間，若經衛生局認定有安全顧慮時，機關有權宣佈廚房停伙，做現場環境消毒，至衛生局認可繼續供

應。

- (三) 所有食材或餐點皆須丟棄，此損失由廠商吸收。
- (四) 當發生疑似食物中毒事件需要食物檢體送化驗而廠商無食物檢體(無論是遺失食物檢體或未保留食物檢體)可供化驗，或食物檢體之存放未合標準導致檢驗不合格時，廠商應對疑似食物中毒事件負全責。
- (五) 供應對象因食用廠商承辦之伙食，致發生食物中毒或疑似食物中毒事件，當檢體檢驗報告完成時，若責任歸屬為廠商，廠商須負擔其醫藥費、精神損失及其他損失，並承擔法律上一切責任，並依契約罰則之相關規定予以懲處。

十三、本補充說明為契約附件之一，其效力與契約同。