

學校午餐公辦民營委外辦理評選標準

108.05.15版

評選項目與比例		內容	配分	備註
理念企劃及配合	10%	經營理念與企畫管理方案	5	
		雙方配合要件	5	
廠商營運能力	51%	營養師或食品技師駐校情形	4	
		證照廚師駐廠情形	4	
		駐校勞務人力規劃；廠商可提供人數：____人	4	勞務人力人數與用餐人數比為 人： 人。
		危機處理能力（廠商無法正常履約時）：臨時供應替代方案，並檢具相關證明計劃書，需詳列各種應變方式及人員調配；並檢具相關證明	10	1. 提供15日以上危機處理配套措施。 2. 提供廠商無法正常履約時配套措施。
		每餐〇〇元之菜單規劃(應依「學校午餐基準」規劃)及成本分析	12	擬定6個月份食譜及限水時提供應變方案，並含食物內容及食材個人單量。
		廚房水電、鍋爐、設備保養維修方案	5	
		採購食材驗收、檢驗及倉貯管理、訪視上游廠商等執行計畫	8	提供食材、成品自我管理及檢驗、訪視上游廠商等方案管理計畫
		運送供應計畫	4	
公司評鑑	17%	研習進修：參加餐飲、衛生及其相關業務研習。	5	依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」之規定。
		廠商優良證明：獲優良盒餐業者、H A C C P 符合性查核公佈名單或H A C C P 衛生評鑑等證明	6	
		食品衛生：製程衛生管理計畫（含配膳流程）	6	
創意	15%	午餐品質提升方案	8	
		廚師烹調技巧提升方案	5	
		營養教育推廣	2	
簡報	7%	簡報及答詢	7	