

# 臺北市立大理高級中學

## 市有公用房地提供使用-熱食部招租案

### 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，制訂本校廚房作業說明書。(以下簡稱本說明書)。
- 二、名稱界定：  
甲方：臺北市立大理高級中學  
乙方：承攬熱食部招租案經營廠商
- 三、供應對象：  
(一) 供應對象以甲方人員為限。  
(二) 供應人數以實際消費人數為準。
- 四、供應時間及項目：  
(一) 正餐供應以每週5天為原則，由學生及教職員工自由消費，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，乙方應配合供應餐點。  
(二) 供應項目  
A. 午餐
  1. 時間：11時10分至12時30分。
  2. 內容：(為符應完全中學不同年齡層學生的營養需求與消費習慣，午餐供應採分軌制)：  
(1) **國中部(合菜/桶餐模式)：**
    - **供餐規格：**依據教育局「完全中學熱食部」規範，食材供應規格及標準比照國中外訂桶餐模式辦理，以維持供餐品質一致性。
    - **供餐價格：**每餐預算新臺幣75元整；另完全中學之國中部及共餐之高中部額外補助推動學校午餐採用國產溯源食材之獎勵金每人每日一餐10元(詳本局訂定之三章一Q食材獎勵計畫)。
    - **菜色結構：**分葷、素兩類，每日應供應主食1份、主菜1至2道、副菜2至3道(主副菜合計4道)、湯品1份，且每週應提供乳品(或豆漿)或水果至少1次。
    - **主菜升級：**每週至少供應1次「精選餐」，主菜使用去骨雞腿排(或帶骨雞腿120公克以上)、豬排、魚片(每片生重80公克以上)或其他漁產品等優質食材，其中每2週供應1次魚片

或漁產品。精選餐除九孔鮑、頭足類及虱目魚柳外，其餘魚類原則應以經去刺處理之魚片形式供應，每片魚片生重須達80公克以上。

- 有關「精選餐」使用之漁產品，廠商應依教育局訂定之漁種供應排程表辦理，並符合下列規定：

(1)以具三章一Q之13種漁產品為供應基準，包含鎖管（小卷）、金目鱸、鬼頭刀、臺灣鯛、白蝦、浪人鰲（牛港鰲）、旗魚、大口逆鈎鰲（飛扁魚）、魷魚、九孔（貢寮鮑）、鯖魚、虱目魚柳及烏魚；本契約期間之漁產品採購，以均價計每份新臺幣25元為原則，惟若遇市場行情大幅波動、天災或不可抗力因素，致漁產品產銷失衡或價格異常上漲時，得召開臨時午餐供應會議，調整供應品項之搭配比例或更換同等值之三章一Q漁產品。

(2)前項品項之選用，廠商應依市場供需、季節產期及各校需求搭配供應，不以全數品項均等供應為限。

(3)廠商所使用漁產品之來源供應商（包含漁民、漁會、市場或加工廠等），應建立來源管理及追溯機制，並配合機關或其委外單位稽核，稽核項目應包含加工流程、作業環境、人員衛生管理及原物料管理等事項；另應將生產者資料、產品品項及產地等相關資訊登錄於生產追溯系統。

(4)廠商提供之漁產品應符合《食品安全衛生管理法》及相關衛生標準，檢驗項目包含動物用藥多重殘留、孔雀綠及結晶紫與其代謝物、重金屬（鎘、鉛、甲基汞）及組織胺等，並將檢驗報告送機關備查，廠商得採聯合檢驗方式辦理。

- **飲食限制：** 嚴格遵守校園食品規範，禁止販售含糖飲料、咖啡、奶茶及炸物等非屬校園食品予國中部學生。

**(2) 高中部（自助餐/自由選購模式）：**

- **供餐規格：**午餐供應菜單採自助餐或套餐形式，分葷、素兩類，每日供應主菜(肉類)至少3種以上，搭配副菜至少4種；並且經常更換菜色，實際供應內容以學校審定為準。以上附白飯，也可供應麵食。
- 滷味必須依教育局規定以套餐型式販售，乙方應規劃套餐販售內容並加入週菜單中。
- **供餐價格：**任選主菜1種，副菜4種者(附飯)價格上限為75元、麵食類價格上限為70元、雙主菜價格上限為85元，除前項餐費，另外加配合中央辦理「食安五環」推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材之中央獎勵金每人每日一餐10元（詳獎勵金計畫）。
- **飲食限制：**餐點設計應參考教育部營養基準，並應配合減量販售炸物予高中部學生。

**(3) 教育局核定之新增事項，後續請依相關公文辦理契約變更，使用教育局補助類食材應納入配菜品項。**

**(三)各項供應之餐飲項目及時間，若有所變更之需求，經甲方膳食委員會會議決議得彈性調整之。**

#### 五、點餐方式與排隊路線安排

廠商應於規畫設計階段提供未來點餐方式、排隊方式等規畫項目，並詳盡規劃人潮疏散方式。

六、乙方應供應健康營養之飲食，須由乙方營養師署名設計下週菜單(除菜名外，並應列出菜餚之主要食材內容及分量或主要營養素分析)，並依本校行事曆開學前及每週三(遇國定例假日則提前)送本校審核，如有特殊情況需調整者，須取得甲方同意後始得更換；菜單通過審核後，乙方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、菜色照片等資料，如有驗證標章、檢驗報告等也應一併登錄，於11時前上傳至指定平臺，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甲方、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。

七、場地及設備管理：（場地規劃如涉及使用執照變更及室內裝修者，須得建築相關法令規定、相關消防法規規定及用電安全許可者，應由乙方向有關單位申請通過後始得為之。）

- (一) 場地由甲方提供，乙方自行規劃，場地之裝潢設備，包括：水電瓦斯、排水、排煙、通風、消防、空調冷氣、不銹鋼鍋具及電腦與周邊設備等，悉由乙方全數建設裝修，惟施作前需經甲方審核同意且費用由乙方負擔。乙方承攬固著式裝修設備歸甲方所有，期滿或解約後乙方如有故意破壞行為，應照價賠償。營業用設備損壞或不足，或消耗性器材之維護換新，皆由乙方自行修繕或更新並負擔所有費用。
- (二) 供餐過程產生之廢棄物，如油、煙、水、垃圾及廚餘須由乙方處理並符合政府環保規範。處理費用與清運作業皆由廠商全權負責並負擔，乙方須於每月月底支付相關處理費用。
- (三) 乙方對甲方提供之場地，有維護保養的責任，並保持完整，如需使用甲方額外場地，則需開會討論，同意後方可使用。修繕及新增作業需符合各相關法令規定(如建管、公安、消防法規等)，另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。
- (四) 由乙方具領保管使用之甲方場地，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。
- (五) 乙方未經甲方同意不得私自加裝電熱設備。
- (六) 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。
- (七) 因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿（或因故提前解約）後次日起15日內，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。
- (八) 甲方提供之建物及場地之損壞維修，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。
- (九) 乙方對於甲方提供使用之建物、場地、設施…等，應於供餐前，投保新臺幣2,000萬元之產物保險（含火險），另需投保新臺幣2,000萬元之產品責任險及公共意外責任險新臺幣3,400萬元；前述保費由乙方負責，保險受益人為甲方。
- (十) 依「臺北市政府禁用一次性及美耐皿餐具執行要點」，乙方不得使用

一  
次性及美耐皿餐具，乙方得於合約期間向甲方借用不鏽鋼環保餐盒（每套餐盒含蓋），供甲方師生購餐使用，前揭修繕作業及費用須由乙方自行負責，並設立保管制度負責保管及維護清潔衛生，至合約結束前如數歸還甲方。

- (十一) 依臺北市府教育局107年4月26日北市教體字第10734009500號函，學校熱食部應設置至少一組電子支付裝置並於107學年度開始實施。
- (十二) 乙方依綜合用電需要及臺北市電氣技術人員管理規則規定，應設置專

任電氣技術人員或委託電氣技術顧問團體，負責定期安全檢測服務，以維用電之安全。

- (十三) 乙方應配合甲方依規定每學年或不定時盤點財產與物品1次，若有短缺應於盤點後1個月內補齊，若屆期仍未補齊，甲方得逕由保證金或相關應付費用中扣除。

#### 八、品質管理：

- (一) 乙方應遵守學校衛生法、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。
- (二) 乙方應聘雇營養師負責菜單規劃作業，並且每2週至少1次至廚房稽核餐食準備之衛生與安全，其餘依現場狀況機動。
- (三) 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。
- (四) 菜單及營養分析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」、教育部所訂「學校午餐食物內容及營養基準」規劃，並確保衛生、安全及菜色口味等變化；並將菜單送衛生組審核；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。
- (五) 各項餐膳食品必須當日製作，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。
- (六) 乙方應遵守甲方餐膳供應時間，於每餐按時完成（不得於供餐3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），依用膳時間準時供應。全校師生用完餐後，**由廠商回收剩食(廚餘)及餐具後，進行清潔工作，剩食(廚餘)廢棄物處理應符合中央廢棄物處理相關法規。自115年9月1日起廚餘收運費用及作業流程依主管機關函示辦理。**如甲方上課時間有特殊更動，應依甲方通知時間供膳。
- (七) 乙方供應食品，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。
7. 麵條：防腐劑、過氧化氫、油麵應再加驗硼砂。
8. 豆製品：防腐劑(己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸)、過氧化氫，如為有顏色之豆干加驗皂黃及著色劑。
9. 飲料類：所供應之飲料由甲方同意。
10. 油炸調理時須使用新油不得隔餐使用或使用經由油脂品質測試結果屬安全範圍之油脂。
11. 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，乙方應經評估、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生午餐，甲方應依據農委會「撥售學校用餐食米作業要點」規定申購優惠食米，由乙方付款購買。
- (八) 安全留樣： 乙方每天（每餐）所製作之所有菜餚皆需保留1份樣本，註明日期，冷藏於攝氏7度 C 以下保存48小時備查；留樣份量為午餐1人份便當至少達500g，或如採用各道菜餚分類留存，則每道至少250g，以備檢查之用。
- (九) 乙方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。不得逾期或任意堆置，亦不得置於地上處理（至少需離牆、離地30公分以上）。
- (十) 供應所有飲食應合乎新鮮、健康、營養，以助益健康。
- (十一) 倘若甲方教職員工生因食用乙方供應之飲食，致發生食物中毒或其他意外事件經衛生單位證實者，乙方需負擔全部醫療費(醫藥費及相關費用)並承擔法律上之一切責任；其責任應歸屬於乙方者，甲方得立即要求解約及合理賠償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) 米菜清洗務求乾淨，蔬菜、生鮮等物品禁止在廚房烹調及配膳區域內作前段處理，不新鮮、發霉、長蟲等品質不良之蔬果必須拋棄。
- (十三) 處理後之蔬菜可放置冷藏庫內備用，但不得儲藏逾3日再行使用，當日未售完之菜餚應棄置，嚴禁以前日之剩菜回鍋供應。
- (十四) 乙方應接受學校膳食委員之監督，校方得派員定期或不定期檢驗食材及評審所製膳食品質與量，並辦理師生家長意見調查、統計；甲方得要求乙方派營養師、廚師、領班等出席學校各種會議列席說明，

有關缺失應依學校通知期限改善。

- (十五) 乙方如遇特殊情形(停電或其他事故),當日確實無法供應餐食,經報請甲方查明屬實,需依雙方所提替代方案經甲方同意後,供應教職員工生餐食。
- (十六) 如遇有特殊情形,甲方需加菜或有宴會、餐敘等需求時,乙方應配合辦理,費用另計。
- (十七) 熱食部之餐飲供應,應符合食品衛生相關法規,並應依據「學校午餐食物內容及營養基準」、「校園食品及點心販售範圍」等相關法規辦理,另禁止販售含糖飲料及炸物等非屬校園食品予國中部學生,並減量販售炸物予高中部學生。
- (十八) 乙方供應之飲食「不得含有基因改造之食材」,相關規定請參考附件。
- (十九) 乙方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。
- (二十) 乙方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)。
- (二十一) 精準備餐與惜食分析報告: 為兼顧師生供餐需求並從源頭減少剩食(廚餘)產生,每日備餐量應以實際供餐需求量之 1%-2% 為基準。乙方需每月提供甲方剩食量統計數據及剩食原因評估報告,作為後續調整菜單口味及備份量之參考,並協助校方進行惜食教育宣導,以達剩食及廚餘減量目標。

## 九、食材管理:

- (一) 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「三章一Q」認證（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溯源農糧產品追溯條碼 QR Code）之國產在地優良生鮮食材。各項食材供應品質及等級，絕對不得低於前一學年度之合約標準。馬鈴薯應確實檢視外觀品質，如有發芽、變綠、腐敗或異常情形，應立即退貨，不得入庫使用。

3. 肉類與蛋類應採用具 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碼、國產生鮮豬肉追溯碼、禽肉屠宰衛生檢查合格標誌追溯條碼、雞蛋溯源標籤、洗選雞蛋噴印溯源、國產鵪鶉蛋溯源標籤之產品；肉類加工（再製）品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品，並不得使用動物內臟

4. 水產品應採用具 CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品（TAP）標章或水產品追溯條碼之產品，並應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品（TAP）標章之產品。

5. 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

6. 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。

7. 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。

8. 檢驗合格之碘鹽、含碘鹽或加碘鹽。

9. 有機米/有機蔬菜：具有機農產品標章（含有機轉型期）之驗證

## 證書

字號或佐證資料。

10. 為友善農業永續發展，鼓勵午餐食材選用具三章一Q標章（示）之友善禽畜水產（製）品食材，並請於菜單標示前開食材為友善食材。

（二）每日食材、菜色、品質、新鮮度等，乙方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。

（三）乙方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，乙方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。

（四）有機食用白米履約品管

1. 乙方提領有機食用白米(以下簡稱有機米)時，如對品質、重量有疑義，應於收貨後15日內通知有機米廠商。有機米廠商應於接獲通知後2日內派員會同處理，經複驗確認該批有機米不合格者，應予退回，並應由有機米廠商以同期別、同數量之合格有機米供應。
2. 有機米收貨後超過十五日，乙方不得以長蟲或其他歸責於保管因素造成之品質劣變要求有機米廠商退換貨。
3. 乙方收貨後應儲放於乾燥、通風之場所，不宜儲放於高溫場所，

應注意溫溼度之控制，避免品質劣變；並指定人員負責管理，且應每日將有機米使用情形登錄於學校食米用量登記表，自主管理，留存相關文件紀錄至少一年。

(五) 因應校園食安管理措施，乙方配合事項如下：

1. 乙方應於廚房張貼肉品原產地之標示，並於菜單標示豬、牛肉原產地，標示內容及字體大小應符合食品安全衛生管理法相關規定。
2. 若使用豬、牛肉半成品或加工品，應能提供原物料來源為國產肉品之切結。
3. 乙方應提供「供應給臺北市校園營養午餐所使用食材(包含生鮮、調理食材及調味料等食品)均非核食，並特別留意來自日本福島、茨城、櫛木、千葉及群馬縣等5縣市食品」之切結。

十、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) 廚房內及過濾網每週至少清洗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、爐臺、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) 乙方放置垃圾、廢棄物、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，並按廢棄物清理法及臺北市學校午餐標準作業流程等相關規定處理。
- (六) 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，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) 乙方清洗炊餐具，均應使用有效殺菌法消毒烘乾，應採用合格之食品用清潔劑，不得使用有害健康之清潔劑。有效殺菌法，則依「食品良好衛生規範準則」辦理。
- (九) 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，經消毒過的炊餐具，必須置於指定之餐具存放櫃中(存放櫃需為密閉式，以防灰塵、鼠蟲等進入)。不得直接曝露於空氣中。
- (十) 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。
- (十一) 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。

- (十二) 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。
- (十三) 毛巾、抹布，需每日使用有效消毒法消毒。
- (十四) 洗菜、洗米等汙水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (十五) 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(截油槽)、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、紗網等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。
- (十六) 乙方應每日清洗截油槽，並每週1次清洗污水槽及陰井且應24小時運轉污水處理器並定期加藥維護(依設備規定方式操作)。
- (十七) 所有用具、刀具、砧板、容器及冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。
- (十八) 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。
- (十九) 學期開始前及結束後一星期內，應將廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等清除乾淨。
- (二十) 廚房每日供膳結束以前，乙方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，概由乙方負責賠償。

以上各項作業所需費用由乙方自行負責。

#### 十一、人員管理：

- (一) 乙方不得以甲方名義，對外招募人員或招攬生意。
- (二) 乙方廚房餐飲從業人員應於每學年開學前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健康檢查，項目應含A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等；且於每學期開學前2週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，並將結果交甲方審查，若健康檢查證明未交予甲方，甲方得要求暫停供餐，一切損失悉由乙方負責。凡罹患或感染A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病、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。
- (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，且應於工作人員至學校廚房工作前，造具名冊，送交學校備查，如人員有異動(新雇或解雇)均應以書面通知學校，新雇人員並應繳交健康檢查證明，所須費用由乙方自行負擔。工作人員請假時，乙方最遲於前一工作日將代班人員名冊及健康檢查證明通知甲方(如為固定代班人力則可視需求提供)。
- (四) 乙方應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其作業能力能符合生產、衛生及品質管理之要求後方可派任，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），烹調及配膳不得戴項鍊、耳環...等飾品，不可赤足或穿拖鞋、涼鞋。烹調及配膳供餐時應帶口罩。工作前應先用肥皂洗手。工作中不得抽菸、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(包含手錶)，並保持乾淨。
  - (七) 乙方工作人員如患有感冒、咳嗽、氣喘、手部患有膿腫、膿瘡、外傷、皮膚病、吐瀉者及其他不適合餐飲工作之疾病，應立即停止工作。待其痊癒並經醫師證明可以工作，始可恢復工作。
  - (八) 乙方工作人員需遵守衛生福利部所頒「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」、「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，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。
  - (九) 乙方工作人員休息時不得在廚房內臥躺。
  - (十) 乙方工作人員一律禁止留宿校內，廚房內亦不可晾曬衫褲、鞋襪等衣物。
  - (十一) 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。
  - (十二) 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。
  - (十三) 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廚房賭博、酗酒等不當行為者，應立刻停止僱用。
  - (十四) 乙方應僱用合法勞工，不得僱用未滿16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。
  - (十五) 乙方應依食品安全衛生相關規定僱用足夠之合格廚師，擔任供應學校供餐之主廚，如未符合規定，學校得列入記點、要求更換人選或隨時終止合約。
  - (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) 乙方及其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，經甲方提出意見時，廠商應及時督導改善或予以解雇。
  - (十八) 為學校辦理食品中毒演練所需，必要時得請廠商協助配合演練作業。
- 十二、供膳管理：

- (一) 乙方應於當日將食材送至指定地點以憑驗收，並按日期送貨不得私自更改菜單，否則以違約論，另乙方須配合甲方人員查核。
- (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。若因此致甲方受到損失時，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，乙方執行自動送檢每學期不得少於2次，其費用由乙方支付，乙方出具之檢驗報告，應符合經中央衛生主管機關公告之檢驗機構及公告檢驗方法，並明列其判定標準及結果。各單位送檢不合格處以限期改善者，違約記點1次，並列入累計解約記點；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1次，列入累計解約記點，並處以衛生機關裁罰之等額罰款。
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)結果均送臺北市政府教育局並知會乙方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. 1年內累計記點達五次者解約不再錄用。

十三、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甲方之衛生組。

#### 十四、罰則

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，第1次警告，乙方應立即改進，第2次以後每次罰款新臺幣5,000元，累計違約達3次後，甲方得視違規情節隨時終止契約，所有違規紀錄得提供本市辦理學校午餐評選之參考。

- (一) 罰款之認定權由膳食委員會負責(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。

- (二) 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，甲方得予以罰款：

1. 瓦斯開關未關妥，每次罰款新臺幣5,000元。

2. 未經甲方同意，擅自變更供餐內容者，每次罰款新臺幣2,000元。
  3. 未依預定時間供餐，時間超過10分鐘，每次罰款新臺幣2,000元。
  4. 營業使用之食品及食材未符合契約規定者，每次罰款新臺幣2,000元。
  5. 乙方每日每餐之工作人員應足以應付供餐之需求，如因工作人員不足影響供餐者，每次罰款新臺幣2,000元。
  6. 未依本說明書第八條第八項之規定保存食物48小時者，每次罰款新臺幣2,000元。
  7. 違反第八條第十七項，每次罰款新臺幣2,000元。
  8. 未依本說明書第十條之規定實施各項清潔（洗）工作及例行性消毒、清運作業者，每次罰款新臺幣2,000元。
  9. 工作人員違反本說明書第十一條及第十三條之規定時，第1次罰款新臺幣2,000元，並逐次加倍處罰。
  10. 違反第七條第十項及八條第十九項者，每次罰款新臺幣2,000元。借用之環保餐具短少或損壞者，由乙方自行補足數量、修繕或由甲方依市價扣履約保證金為補償。
- (三) 一般違約記點(小點)：

| 項 目                                                 | 記小點 | 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)」 | 1-3 | 廠商若可提供證明，非屬廠商故意之行為，可斟酌記點。                                                                                          |
| 未於規定期限送達機關審查                                        | 2   |                                                                                                                    |
| 未經機關同意自行更換食譜                                        | 3   |                                                                                                                    |
| 2. 供餐時間                                             |     |                                                                                                                    |
| 未依校內時間提早供餐                                          | 1-3 | 每早到10分鐘1點                                                                                                          |
| 未依校內時間逾時供餐                                          | 1-3 | 每逾時10分鐘1點                                                                                                          |
| 3. 工作人員                                             |     |                                                                                                                    |
| 未穿工作服或服裝不潔不整                                        | 1-2 |                                                                                                                    |
| 未戴口罩、手套                                             | 1   |                                                                                                                    |
| 行為態度不良經勸導仍未改善                                       | 2   |                                                                                                                    |
| 4. 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 |                                                                                                                    |
| 供應食物份量及內容未符契約規定                                     | 3   |                                                                                                                    |
| 食材來源證明(合約等)不齊全                                      | 3   |                                                                                                                    |
| 二、供餐品質(食材品質)                                        |     |                                                                                                                    |
| 1. 容器                                               |     |                                                                                                                    |
| 容器直接置於地面                                            | 2   |                                                                                                                    |
| 容器與蓋無法完整密合                                          | 0-1 | 第1次開始記點                                                                                                            |
| 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<br>(菜蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋、瓢蟲、蜂類、菜食性昆蟲等及水果長蟲)          | 0-1 | 1. 班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。<br>2. 如有疑義，機關應召開午餐供應委員會，並請廠商列席說明，作成決議。                                                |
| 一般性物理異物<br>(塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮等)                     | 1-5 | 1. 班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。<br>2. 如有疑義，機關應召開午餐供應委員會，並請廠商列席說明，作成決議。<br>3. 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. 未依規定使用非基因改造生鮮食材及其初級加工品                                                                                               | 5   |                                      |
| 4. 廠商供應之食品品質與契約不符                                                                                                       | 1-8 | 補充說明：<br>廠商不得提供非校園飲品及點心販售範圍品項(含自製冷飲) |
| 三. 其他缺失（視情節輕重）                                                                                                          | 0-5 | 視情節輕重要求改善或記點                         |
| 備註：<br>1. 契約期間一般違約記點記「小點」每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，單一學校累計記點達20小點得暫停供餐1週，累計記點達50小點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。 |     |                                      |

（四）重大衛生缺失(大點)：

| 分類         | 項 目                                                                                                       | 記大點                                                      | 說明                                                                                      |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 一、重大異物處理   | 病媒生物性異物(蟑螂、蒼蠅…等)                                                                                          | 1. 記大點5點。<br>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)                                                                                              | 記大點5~10點。                                                |                                                                                         |
| 二、衛生安全重大違失 | 食物、飲料、點心發生變質、發霉、過期等事項。                                                                                    | 記大點5點。                                                   | 1. 未食用前發現，如有備品可立即更換者，可不予記點。<br>2. 供應變質、發霉、過期之食品情節嚴重者，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。 |
|            | 廚房工作人員罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒、嘔吐、腹瀉、4菌(仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及志賀氏桿菌)或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，仍從事與食品接觸之工作。 | 記大點2-5點                                                  | 1. 廠商應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員手部有膿腫、瘡傷、傷口較小者，經包紮妥當，戴上衛生手套得再行工作。<br>2. 第2次再違反，則暫停供餐           |
|            | 提供不實食材來源證明，不可歸責廠商                                                                                         | 記大點5-10點。                                                |                                                                                         |
|            | 提供不實食材來源證明、混充或假冒產品、提供不實體檢報告者，可歸責廠商                                                                        | 記大點10-20點。                                               | 第2次再違反，則終止契約                                                                            |
|            | 受補助之有機蔬菜(或米)未                                                                                             |                                                          |                                                                                         |

|                       |                                                             |                         |            |                                                                                                                                      |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | 全數供應機關或擅自更換其他來源蔬菜(或米)，可歸責廠商                                 |                         |            |                                                                                                                                      |
|                       | 留樣餐點未依規定冷藏於攝氏7度C以下保存48小時(註：廚房所在學校)；或留樣份量不足，致無法作為疑似食品中毒調查用。  |                         | 記大點10-20點。 |                                                                                                                                      |
|                       | 違規使用經中央或地方政府公告暫停使用或應下架之食材(含調味料)                             |                         | 記大點3點      |                                                                                                                                      |
|                       | 經學校、教育局、衛生局之相關人員查獲馬鈴薯食材有發芽、變綠、腐敗等異常情形，或經檢驗總配醣生物鹼/茄鹼/龍葵鹼超出標準 |                         | 記大點2點      | 廠商暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合                                                                                                                 |
| 三、<br>食品衛生安全<br>檢驗不合格 | 成品之食品微生物檢驗                                                  | 金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌 | 記大點5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                                                                                                    |
|                       | 食品添加物檢驗                                                     | 防腐劑(加工肉、豆製品及麵食等)        | 記大點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)     | 記大點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)       | 記大點5點。     |                                                                                                                                      |
|                       | 其他非法定添加物                                                    |                         | 記大點5-10點。  | 可歸責供餐廠商者，則終止契約                                                                                                                       |
|                       | 農藥或動物用藥藥物殘留檢驗                                               |                         | 記大點1-10點。  | 一、廠商使用具三章一Q(可追溯)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 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  | <p>10點。</p> <p>二、<u>當接獲校園食材登錄平臺不合格食材通知或經主管機關公告食材檢驗不合格，廠商應俟該項食材再次檢驗合格，並將檢驗報告交予學校查核，方能繼續供應，如未經檢驗合格仍繼續供應該項食材者，視情節輕重記1-3點，得重複計罰。</u></p> |
| <p>備註：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 重大衛生缺失依違約項目記「大點」，每點罰扣新臺幣2,200元(2,200元以上為原則，未填列者為2,200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。</li> <li>2. 契約期間，<u>單一學校午餐供應記點總數累計達10大點，得停餐兩週(機關可經午餐供應委員會決議後調整停餐日期)；單一學校記點總數累計達20大點，得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。</u></li> <li>3. 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。</li> <li>4. <b>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。</b></li> <li>5. 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。</li> <li>6. 對因過失達終止契約之午餐供應廠商，情節重大者，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。</li> <li>7. 廠商違反政府採購法第59條第1項之規定或對機關人員或受機關委託之廠商人員給予期約、賄賂、佣金、比例金、仲介費、後謝金、回扣、餽贈、招待或其他不正利益者，機關得終止或解除契約，並將二倍之不正利益自契約價款中扣除。未能扣除者，通知廠商限期給付之。廠商之分包廠商有前項情形者，亦同。</li> </ol> |  |  |                                                                                                                                      |

(五) 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                                                                                                                                                                                                                                                                           | 終止契約或解除契約之部分或全部 |
| 1. 造成本機關食品中毒經衛生主管機關確認者<br>衛生福利部對於食品中毒定義如下：<br>(1) 2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為1件食品中毒案件。<br>(2) 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，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有1人，也視為1件食品中毒案件。<br>(3) 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為1件食品中毒案件。<br>(履約期間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) |                 |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 終止契約            |
| 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。                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |
| 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、累計達一定點數者                                                                                                                                                                                                                                                                               | 終止契約            |
| 1. 一般違失 <u>小點</u> 達50點以上。                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
| 2. 衛生重大違失 <u>大點</u> 達20點以上。                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |
| 3. 小點點數+大點點數*2 $\geq$ 50點 (例：小點30點+大點10點*2=50點)。                                                                                                                                                                                                                                         |                 |

|                                                                                                                                                                                                                           |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 四、衛生安全重大違失                                                                                                                                                                                                                | 終止契約                           |
| 1. 餐點出現老鼠、蛆（蒼蠅幼蟲）等。                                                                                                                                                                                                       |                                |
| 2. 經確認為廠商疏失之重大食安事件。                                                                                                                                                                                                       |                                |
| <p>五、本市學校午餐一律採用國內在地豬肉、牛肉(含半成品及加工品)，經查違反該規定者，學校應立即終止契約。</p> <p>備註：倘廠商係提供具台灣優良農產品標章（CAS）、產銷履歷農產品標章(TAP)及臺灣農產品生產溯源標示(QR code)驗證之肉品，經查涉有標示不實之情節，機關應先暫停該產品提供，召開午餐供應委員會，記點15-20點，並報請主管機關查察，如經查證本項缺失可歸責於廠商（如混充、冒用等），應立即終止契約。</p> | 終止契約                           |
| 六、肉品(含半成品及加工品)檢出乙型受體素                                                                                                                                                                                                     | 終止契約<br>(並通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處) |

(六) 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<br>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<br>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<br>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，或雖未就醫診治惟出現中毒跡象已達5人以上，立即通報並暫停訂購該供餐廠房餐點。<br>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<br>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<br>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<br>供餐<br>7天 |                                                                                                                                         |
|            | 9. 食品中毒就醫人數達6人(含)以上者。                                                                     | 暫停<br>供餐       |                                                                                                                                         |
|            | 10. 疑似食品中毒案件符合「中毒人數達50人以上者」、「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<br>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20點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。                                                                        |                |                                                                                                                                         |

十五、本說明書列入本校「市有公用房地提供使用-熱食部招租案」契約之一。