

## 花蓮縣政府

### 花蓮縣 108 學年度第 1 學期南區學校午餐委外辦理勞務採購案

#### 投標規範書

第一條：案號：EDU108061004

第二條：本標案名稱：花蓮縣 108 學年度第 1 學期南區學校午餐委外辦理勞務採購案

第三條：履約期間：

一、自民國 108 年 8 月 30 日至民國 109 年 1 月 20 日（上課日 99 天）。

二、午餐供應以每週五天（實際上課日）為原則，週六、日及國定假日免於提供，供應人數以實際參加人數為準。

第四條：供應地點：花蓮縣公立國民中小學（詳如附件 1；計國中 6 所、國小 28 所）。

第五條：付款方式：

供餐國中每人每餐新臺幣 50 元整、國小每人每餐新臺幣 45 元整，如遇當日使用有機蔬菜則國中小每人每餐增加新臺幣 6 元整，並按日以實際供餐計收，每月付款一次。另為配合財團法人慈心有機農業發展基金會（以下簡稱基金會）辦理每週 1 日免費食用有機玉山瓦拉米活動，本區三民國中、立山國小、崙山國小、大禹國小、三民國小、太平國小、卓溪國小、樂合國小、吳江國小、源城國小、卓清國小、卓樂國小及玉里國小等 13 所國中小學，如遇基金會提供有機米當日，則依據 108 學年度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」規定學校用餐食米撥售價格扣除每人每餐米價後，調整國中小每人每餐餐費，並按日以實際供餐計收。另因應行政院食安五環政策暨 108 年度中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金支用要點，若機關報請中央審核通過本學期學校午餐採用四章一 Q 獎勵金所需經費後，廠商所採購或提供學校之午餐主要食材須為國產可追溯生鮮食材，且供應日數須達每月供餐日數半數以上，始得依實際供餐數獲獎勵金補助，每月付款一次。其中主要食材認定標準，比照機關 107 學年度第 1 學期學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金實施計畫之規定原則辦理。廠商於每月月底提供當月履約情形相關資料，由機關辦理查驗，填具查驗紀錄或以審查會紀錄替代，查驗結果合格始通知廠商檢據請款。機關於接到廠商提出請款單據後 15 工作天內，結付價金。但涉及向補助機關申請核撥補助款者，付款期限為 30 工作天。

第六條：服務建議書：

一、服務建議書之內容應包括下列各項之全部或一部份，並須明確表明對本服務案之瞭解。



- (一) 具有相當經驗或實績者。(共同投標廠商得合併計算之)
- (二) 具有相當財力者。公司資本額不低於預算金額之十分之一。  
(共同投標廠商得合併計算之)
- (三) 廠商或其受雇人、從業人員具有專門技能之證明。政府機關或其授權機構核發之營養師、食品技師或餐飲相關證明之文件。
- (四) 提出參與衛生主管機關評鑑證明文件，並檢附評鑑成果成績。
- (五) 衛生管理、餐飲安全衛生管制計畫。
- (六) 全學期(99餐)之菜單(並以循環菜單方式呈現)、營養分析及食材明細。(含使用材料、營養分析、食材重量及食材委外送檢報告)
- (七) 午餐製作、供應、運送及廚餘或廢棄物處理流程計畫。
- (八) 各中央廚房人力配置、管理計畫。其範圍得包括投標廠商現有與承包招標標的有關之專業或一般人力證明。(各以供餐區域設置之中央廚房，應指定中央廚房現場負責人【衛管人員】1至2人)。
- (九) 危機處理計畫須包括：
  1. 食物中毒事件處理。
  2. 廚房安全及緊急事件處理。
  3. 天然災害處理。
  4. 食物無法食用。
  5. 其他。
- (十) 經營理念。

## 二. 格式：

- (一) 服務建議書應以 A4 尺寸之紙張直放中文橫寫印刷繕打，資料有超過 A4 尺寸者折成 A4 尺寸。
- (二) 應加有封面、目錄、頁碼，並裝訂成冊，印製 9 份。

## 三. 其他：

- (一) 午餐供應原則及菜單審核基準：

1. 餐食設計與供應，應優先符合下列原則：

| 食物種類    | 國小 1~3 年級                                                                               | 國小 4~6 年級 | 國中      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| 全穀根莖類   | 5 份/餐                                                                                   | 5.5 份/餐   | 6.5 份/餐 |
|         | 未精緻 1/3 以上(包括根莖雜糧：如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等)，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品 |           |         |
|         | 全穀根莖類半成品不得使用                                                                            |           |         |
| 乳品類(低脂) | 每週供應 1 份                                                                                |           |         |
| 豆魚肉蛋類   | 2 份/餐                                                                                   | 2.5 份/餐   | 2.5 份/餐 |
|         | 豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮)，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品                       |           |         |
|         | 魚類供應至少 2 份/月                                                                            |           |         |



|                                    |                  |                  |                  |
|------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| 魚、肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、雞塊等)，不得使用 |                  |                  |                  |
| 蔬菜類                                | 1.5 份/餐          | 2 份/餐            | 2 份/餐            |
|                                    | (深色蔬菜必須超過 0.5 份) | (深色蔬菜必須超過 2/3 份) | (深色蔬菜必須超過 2/3 份) |
| 水果類                                | 每週供應 2 份(1 份/餐)  |                  |                  |
| 油脂與堅果種子類                           | 2 份/餐            | 2.5 份/餐          | 3 份/餐            |

- 國中菜單 4 菜 1 湯(主菜、副菜一、副菜二、青菜、湯品)，國小菜單 3 菜 1 湯(主菜、副菜一、青菜、湯品)。每週供應一日特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中為 3 菜 1 湯，國小為 2 菜 1 湯。
- 每週供應 1 次品質優良、大小不低於市售規格且重量達 110 公克以上之水果。倘因天候因素無法提供品質優良之水果時，須取得機關同意後，方可擇日另行供應。
- 除每月第一週週二主菜提供大雞腿外，其餘每天提供之蛋白質量應依據「學校午餐食物內容及營養基準」設計原則，供應國中及國小中高年級 2.5 份及國小低年級 2 份之可食量。每月菜單中應加註大雞腿供應重量(150 公克/支)及魚類製品供應重量(65 公克/人)，其中柳葉魚供應 2 尾且重量不低於 60 公克。
- 每週一日使用有機蔬菜，供應原則如下：
  - (1)應供應符合「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」規定之有機蔬菜。有機蔬菜品項應以綠色葉菜類為主，並避免與其他菜色重複。如遇天災或事變等不可抗力之事由，致未能依約於當週供應有機蔬菜時，得展延至隔週或擇日供應。
  - (2)廠商應依據承作學校區域規劃每週供應日期。
  - (3)有機蔬菜供應量以午餐網站當日登載人數乘上每人每日蔬菜建議攝取量為計算基準。
- 每日至少應有一道口味稍重、少許湯汁(非芡芡)、易下飯之菜色。芡芡方式烹調之菜色每週少於 3 道菜。每週菜單之食材菜色、型式、烹調方法應有變化，避免重複性，並於菜單明列配料(例如蔥、薑、蒜、韭菜、九層塔、香菜、各式乾貨【乾香菇、枸杞、黑木耳、八角、胡椒、咖哩粉及滷味包】)等用量，以提升整體風味。
- 不使用半成品(如：飽和脂肪酸、反式脂肪酸含量高之加工製品及各類加工品：香腸、熱狗、火腿、魚丸、貢丸、黑輪、魚板製品、培根、獅子頭、高麗菜捲、漢堡肉、雞排、雞塊；各式丸類、蝦捲、蟹棒絲、花枝排、豬血糕等)，並少用醃製品(酸菜、酸筍、榨菜)，多採用天然食材。
- 不使用油炸方式烹調食材(魚類製品除外)，不使用含反式脂肪酸食物(如：奶精、酥皮、塗抹油等)。



9. 甜湯建議以低糖之全穀根莖類為宜（如綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等），供應頻率 1 週不超過 1 次。
10. 蔬菜、水果等食材宜配合季節性及優先選用在地食材，每日供應之時蔬使用深綠色蔬菜頻率應達每週 3 次以上（如遇天災或事變等不可抗力之事由，致未能依約達當週供應次數時，應報請機關核准後由其他蔬菜調整供應）。供應之水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完整。
11. 午餐供應量需足夠學生之需求，若不足，機關得要求立即改善。
12. 有關各校素食者之菜單，廠商應搭配葷食菜單規劃開立素食全學期 99 餐，以新鮮食材供應為原則，不使用加工半成品、油炸品及不以油炸方式烹調食材。
13. 提供本縣 108 學年度國民中小學學校午餐委外辦理勞務採購案參考菜單 1 份，詳如附件 2，請參考運用。
14. 中央廚房現場負責人應能緊急處理供餐區域內之突發狀況。
15. 每學期每校每位學生至少應辦理 1 次健康飲食教育。

第七條：現場勘查：

本縣提供公立國民中小學午餐廚房計 68 所，詳如附件 3（花蓮縣公立國民中小學午餐廚房一覽表）。參加評選之廠商應於評選前詳細審慎研閱招標文件，並應自行赴工作地點（廚房）詳實勘察，俾以明瞭本案午餐供應一切有關事項，機關不另派員前往現場說明，現場勘查時間為上班時間每日上午 8 時至下午 5 時止。如有疑問或不明瞭處，評選前得向機關請求解釋。廠商於得標後規劃使用之午餐廚房，應經機關審核後方可使用。

第八條：設備方面：

- 一. 學校原有之廚房設施及相關設備，如有損壞且未達使用年限，因經營廠商使用不當者，由其負責修復或更新。因正常使用毀損者，學校得依契約存續期間、經費額度及使用需求等相關因素，全部或部分支應經費更新，其中如屬消耗性物品或易損耗物品應由廠商自付維護所需費用，所購置之財產及物品應屬學校所有。相關設備使用須依勞工安全衛生相關法規辦理，若違法由廠商負責相關責任及罰鍰等。為保持設備之完整，如需修改或增加設備，須事先提出書面報告說明，經學校同意後，始得辦理。其餘相關規定如下（並於記錄後附書面資料予學校確認以備查驗）：

- （一）刀具與砧板：須明顯標示顏色、生熟食分開，並於使用後立即清洗消毒。
- （二）抽油煙機：每星期全面清洗保養至少 1 次。
- （三）儲水塔：每學期開學前聘請營業項目有水塔清洗之合格廠商清洗消毒水塔。每學期開學前委由合格廠商進行 1 次檢查水質，檢查項目：總菌落數、大腸桿菌群、有效餘氯量等符合相關規





定，並將相關清洗及檢驗等證明文件送機關備查。

- (四) 洗碗機：如有故障應即時修護，並按月刷洗輸送帶以防滋生細菌。
- (五) 廚房地面及排水溝：每日清洗及每週至少消毒 1 次。
- (六) 截油槽：每日清洗，並隨時檢查外水溝之油泥，每 1 學期至少清理外水溝 1 次。
- (七) 廚房內各種電器及設備如有故障應立即維修，以維持正常運作。
- (八) 每學期開學前委由營業項目有環境衛生消毒之合格廠商進行 1 次廚房內外全面消毒。

二. 設備之保養維護：凡廠商為供應午餐需使用之設備，必須善盡管理及保管維護之責任並支付維護所需費用。與下列相關設備之廠商所簽訂之維護合約與記錄，須交 1 份予學校備查。

- (一) 鍋爐之維護及定期保養：用藥水（清罐劑）之添加，軟水機維護、保養等。
- (二) 送膳電梯之維護及定期保養。
- (三) 有關鍋爐及供餐學校電梯需委由營業項目與前述二者有關之專業廠商進行維護保養，並將與專業廠商所簽訂之設備保養合約及記錄，繳交正本予學校備查。
- (四) 廚房內烹飪及供餐用具之維修。

第九條：食物品質管理方面：

廠商採購之食材應以新鮮安全為考量，並須符合國家標準或合格工廠產製，以有 CAS 或 TQF 或優良冷凍食品等優良食品標誌之產品為優先，如尚未有優良食品標誌之食材，亦應符合國家檢驗標準，並提出檢驗合格證明如下：

- (一) 畜產品、蛋品及水產品類：應採用藥物殘留檢驗合格或具「可追溯來源牧（漁）場標示」、或具「CAS 台灣優良農產品」標章、或具「產銷履歷農產品（TAP）標章」之蛋品、肉品或水產品。得標廠商需主動提供電動屠宰與 CAS 證明文件，及瘦肉精與抗生素殘留檢驗合格證明書，於包裝上亦應完整標示清楚。
- (二) 蔬果類：以採購本縣生產蔬果為優先，並採用農藥殘留檢驗合格或具「臺灣農產品生產追溯二維條碼標示（QR Code）」、或具「CAS 台灣優良農產品」標章、或具「產銷履歷農產品（TAP）」標章之蔬果。依據農產品交易法第 21 條規定，農產品第 1 次批發交易，應在交易當地農產品市場為之。有機蔬菜應採用符合「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」規定之有機農產品標章之農產品。廠商應提供每天或每批蔬果之產地批發交易證明與農藥殘留檢驗合格證明。
- (三) 調味品、食用油：應使用有 TQF 標示之廠牌、正字標記等經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用標示不完全或包裝不完整及未經檢驗合格之食品（不得使用人工甘味劑、味精）。油類不得隔天重複使用。
- (四) 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (五) 依據學校衛生法第 22 條第 4 項規定：「各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，並由農業或衛



生主管機關抽驗學校食品之衛生安全及品質。」暨配合行政院食安五環政策，為提升本縣學校午餐食材安全，整合食材供應及抽驗工作，機關得不定期抽樣農、畜、蛋及水產品每學期至少 2 次之權利，並將採樣樣品送至中央認證檢驗中心檢驗，檢驗結果不合格者，依食品安全衛生管理法或農藥管理法等相關規定辦理。

第十條：廚房內外環境衛生方面：

- 一. 廠商應每週至少 3 次自行檢測廚房餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。
- 二. 清潔、消毒用品應設有專用場所並由專責人員妥善保管並每日記錄之；食品作業場所內除清洗時段外，不得置放任何清洗或消毒用品。

第十一條：供膳方面：

- 一. 如遇特殊或緊急情況，得向機關申請變更菜單，非經機關同意，不得變更，否則以違約論。
- 二. 廠商接獲學校反應食物有異常狀況時，應針對發生的原因進行分析，提出改善措施並作成記錄於 3 日內送機關核備。
- 三. 供應他校午餐之運輸車運輸過程中應避免日光直射、雨淋、高溫、車內積水等，運輸車需每日清潔每週消毒(若運輸車同時作為載運生食食材與熟食餐食用途時，應每日於載運生食卸貨後立即進行清洗消毒，始得載運熟食餐食，並不得於同一空間運輸生熟食，以避免交叉污染之虞)，並製作完整書面清潔消毒記錄。
- 四. 廠商應定期與不定期接受機關與本縣衛生局之抽查，如有缺失，應立即確實改善，以提昇服務品質；廠商製作之食品應主動送驗，1 學期至少 2 次，其費用由廠商支付並將檢驗報告送機關備查。機關(或學校)若對廠商提供之食材或製作之食品有安全疑慮時，機關(或學校)得要求廠商送驗，檢驗費用亦由廠商負擔，以上送檢採樣時應有學校人員在場。

第十二條：學校每班打菜同學之圍裙、帽子等制服，由廠商負責提供(型式須統一並經機關同意)，每班五套，其他消耗性用品(如：口罩、拋棄式手套)由廠商供應。

第十三條：食物中毒(或疑似食物中毒之處理原則)

- 一. 廠商應投保食物中毒之 200 萬元之產品責任險，倘廠商保險範圍不足或未能自保險人獲得足額理賠者，其損害賠償由廠商負擔。

二. 食物中毒之定義：

- (一) 2 人或 2 人以上食用相同的食物而發生相似(如：腹瀉或嘔吐不適等)的症狀，稱為 1 件食物中毒。
- (二) 如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀(人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素)，自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 件食物中毒。
- (三) 如因攝食食品造成急性化學性中毒，即使只有 1 人，也視為 1 件食物中毒。



- 三. 倘發生食物中毒，應立即送醫急救，學校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。
- 四. 在發生疑似食物中毒事件至完成檢驗報告間，若經花蓮縣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，至花蓮縣衛生局認可繼續供應。

第十四條：保險單注意事項：

- 一. 應由廠商於得標後簽約前辦理，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。
- 二. 廠商向保險人索賠所費時間，不得據以請求延長履約期限。
- 三. 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。
- 四. 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機關收執。
- 五. 廠商應依中華民國法規為其員工及車輛投保勞工保險、全民健康保險及汽機車第三人責任險。其依法免投保勞工保險者，得以其他商業保險代之。

第十五條：其他

- (一) 本投標規範書為合約之一部份，未詳列之事項仍應依相關法令規定辦理。
- (二) 其他相關規定請詳閱招標文件，若有疑問請以書面方式傳真或郵寄本機關承辦單位詢問。傳真：03-8462790，地址：花蓮縣花蓮市達固湖灣大路 1 號。

