

臺北市立中崙高級中學

市有公用房地提供使用招租案作業說明書

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：臺北市立中崙高級中學

乙方：承攬本校熱食部經營廠商

三、供應對象：

(一) 供應對象以甲方經教育局核定供應之教職員工生為限，不得對外營業(非供餐時間、寒假、暑假及其他假日亦同)，亦不得於校內私下招攬訂餐，利用本校設施提供非經核准之餐點，列為重大違失，納入累計解約記點。

(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) 如遇偶發事件或臨時發生天災等不可抗拒之災害，經機關於該供餐日上午 10 時前通知時，廠商必須配合機關之通知停止供應或變更供應數量。

(三) 經主管機關正式發佈停止上課當日，廠商亦應不經過通知即自動停止供應。

(四) 供應內容：

1. 午餐供應菜單以每人每餐主食 1 份、副食 3 菜/週為規劃，實際供應內容以學校審定為準。

2. 午餐供應內容應除學校另有規定外，應符合教育部「學校午餐食物內容及營養基準」之規定。

3. 供應地點：B1 餐廳及四樓教職員電梯前方空地(約計 1 坪)。

4. 供餐時間：早餐時段 7:30 至 10:10

午餐時段 11:00 至 12:40

點心時段 15:00 至 15:20

5. 供應品項：

(1) 自助餐：每日供應主菜至少 4 種以上；副菜至少 8 種以上，並且經常更換菜色。以上自助餐均任選主菜 1 種、副菜 3 種為一套餐，並附白飯(未達一主菜三副菜按購餐每道逐一計價)。

(2) 訂餐餐食：每人每餐主食 1 份、副食 3 菜為原則，每周至少 1 天以上為大塊肉品，每 2 周至少 1 次魚類；學期間廠商得依學校要求做彈性菜色樣式調整(如：風災、乾旱…)。

(3) 早餐部、麵食部：提供多樣不同風味之小吃、餐點。餐點設計應依照教育部之學校午餐食物內容及營養基準(詳如附件)，以套餐方式供應。

價格：便當及自助餐為 65 元(自備餐具)，未自備餐具用餐價格為 70 元；早餐部、麵食部以價格實惠為原則，倘售價高於市價需提午餐供應委員會討論決議，得以要求乙方調整售價；付款方式須配合臺北市政府電子支付政策，提供無紙化現金交易服務。

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食材之中央獎勵金每人每日一餐10元(詳獎勵金計畫)。

(四) 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) 教育局核定之新增事項，後續請依相關公文辦理契約變更。

五、乙方應供應健康營養之飲食，每月 20 日(遇國定例假日則提前)開立下月菜單送本校審核，通過審核後，於每月 25 日自行連結甲方網站提供午餐菜單細目以供查詢。

六、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，應由乙方向有關單位申請。)

(一) 乙方對甲方提供之場地設備，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加設備，除須符合消防法及建築技術規則等相關法令之規定外，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。

(二) 由乙方具領保管使用之甲方場地設備，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。

(三) 乙方未經甲方同意不得私自加裝電熱設備。

(四) 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。

(五) 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 10 日內(不含例假日)，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。

(六) 乙方對於甲方提供使用之建物、場地……等，應於供餐前，投保新臺幣 2,000 萬元之產物責任保險，其保費由乙方負責，保險受益人為甲方。

七、食物品質管理：

(一) 應符合食品衛生管理法第七條、第九條之規定。

(二) 得標廠商應配合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，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，菜色之照片於 11 時 00 分前上傳，且於 12 時 00 分前確認所揭資訊（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學校、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。未依規定確實登錄，依罰則處理。

- （三）乙方應聘雇營養師負責菜單規劃作業，並且不定時至廚房稽核餐食準備之衛生與安全；菜單以週為單位，應由乙方營養師擬具，其菜單內容應依據衛生署公佈之國人營養標準、教育部之學校午餐食物內容及營養基準（如附件）規劃，並確保衛生、安全及菜色口味等變化，送學校膳食委員會或學校營養師審核；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。
- （四）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），依用膳時間準時供應。全校師生用完餐後，即回收廚餘及餐具後，進行清潔工作，如甲方上課時間有特殊更動，應依甲方通知時間供膳。
- （五）乙方供應所需食材須符合國家標準或合格工廠產製，並提具檢驗、認證合格證書如下：以供甲方隨時查驗。
 - 1. 食用米：須配合甲方執行「臺北市政府教育局補助本市學校午餐使用有機米或三章食材計畫」，食米應為當年期或前一期之食米（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。且午餐米飯無須添加食品添加物，倘以農委會優惠食米供應學童午餐，學校應依據農委會「撥售學校用餐食米作業要點」規定申購優惠食米，由廠商付款購買。
 - 2. 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標示者之生產追溯編號。
 - （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。
 - 3. 須配合甲方執行三章一 Q 生鮮食材獎勵計畫，所供應之蔬菜，優先採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品（TAP）標章、CAS 台灣優良農產品標章或臺灣農產品生產追溯二維條碼標示之國產生鮮食材（佔上課供餐天數 1/2 以上）。說明如下：

- (1) 上揭係指主要食材(不含配菜), 不含水果、加工及調味性食材(如蔥薑蒜)。
- (2) 主要食材為全年均有生產供應的蔬菜如短期葉菜類、花果菜類及菇菌類等蔬菜均應具有三章一 Q(如附件：適用三章一 Q 蔬菜品項一覽表)。
4. 主要食材為生鮮肉類與蛋類及水產品應採用具「CAS 台灣優良農產品」標章或「產銷履歷農產品 (TAP)」標章或可追溯來源牧(漁)場之蛋品、肉品或水產品。
5. 主要食材為長期葉菜類(甘藍、結球白菜)、一年一收根莖類(洋蔥、馬鈴薯、蘿蔔、胡蘿蔔等)、部份花果菜類(青花菜及甜椒)、禽畜及漁產品等在非產季期間或於天災、疫病等不可抗力因素，國內無法足夠供應或價格劇烈波動時，得機動供應非三章一 Q 之產品。上述天災、疫病發生後由行政院農業委員會函文及公告各縣市政府，依影響程度及市場供需情形決定機動供應非三章一 Q 之產品辦理時間及期限。
6. 具臺灣農產品生產追溯二維條碼標示(QR Code)之生鮮蔬果，廠商應按農業委員會農作物農藥殘留監測與管制計畫辦理田間自主送驗，並於送驗後二週內將檢驗報告送交機關；倘使用慣行蔬菜者則須每月自行送驗至少 1 次，其費用由乙方自行負擔。
7. 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
8. 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。
9. 飲料類：應供應 100% 果汁(具 CAS 或 TQF 標章)，供應次數每週不得超過 2 次。
10. 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。
11. 食鹽：檢驗合格之加碘食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。
- (六) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生或農業標章履歷等相關規定，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。
- (七) 廠商須不定時查訪上游供應商，必要時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、生產溯源標示外，廠商每月應將生鮮類主要食材進行檢驗，依衛生主管機關公告方法進行檢驗，每學期檢驗供貨廠商動物用藥(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。機關有隨機抽樣廠商所有生鮮類食材

之權利材之權利，每年至多 2 次，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。

- (八) 乙方每天（餐）所製作菜餚需保留至少 2 份樣本，註明日期，封存冰箱冷藏 2 日，以備檢查之用；倘每日供應多樣菜色則須保留高風險性之各項菜色 1 份(由甲方認定)。
- (九) 乙方每日營業上所需用之材料，包括魚、肉、菜、調味品、米、麵等，應合乎衛生、新鮮、健康、環保並分類儲存。不得逾期或任意堆置，亦不得置於地上處理（至少需離地 5-10 公分以上）。
- (十) 正餐之供應以每人每餐主食 1 種、副食 3 菜為原則。
- (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) 乙方所供應餐食中，如發現有異物，甲方得視情節輕重給予警告，並予以罰款。重大情節納入累計解約計點。
- (十三) 如因廢棄物處理不當，經環保局或經衛生局告發衛生不符者所罰之款項，亦由乙方負責。
- (十四) 米、菜清洗務求乾淨，蔬菜、生鮮等物品禁止在廚房區域內作前段處理，不新鮮、發霉、長蟲等品質不良之蔬果必需拋棄。
- (十五) 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。
- (十六) 廠商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。
- (十七) 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。
- (十八) 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。
- (十九) 廠商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，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，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。

八、清潔衛生管理：須符合食品良好衛生規範準則附表一、食品業者之場區及環境良好衛生管理基準。

- (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) 廚房內及過濾網每日至少清洗 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) 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，亦不可違反廢棄物清理法等相關規定。
- (六) 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) 乙方自備之炊餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。
- (九) 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) 冷凍冷藏庫每周至少擦拭 1 次，並隨時維持清潔不積水。
- (十一) 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。
- (十二) 毛巾、抹布，需每日使用有效消毒法消毒。
- (十三) 洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (十四) 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、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆壁、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面記錄備查。
- (十五) 每週 1 次定期作污水槽之清洗工作，水溝每月需確實清洗乾淨並常保暢通。
- (十六) 寒暑假開始 1 星期內，應將抽油煙設備進行清理維護(含靜電處理機)，廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等清除乾淨。

以上各項作業所需費用由乙方自行負責。

- (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。

九、人員管理：

- (一) 乙方不得以甲方名義，對外招募人員或招徠生意。
- (二) 依據食品良好衛生規範準則附表二食品業者良好衛生管理基準規定，廠商廚房餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前依「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，項目應含肺結核（胸部X光）、傳染性眼疾、皮膚病、A型肝炎（表面抗原）、傷寒、糞便寄生蟲等；依台北市食安自治條例規定，每學期開學前1個月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，並將結果交學校審查，若健康檢查證明未交予學校，學校得要求暫停供餐，一切損失悉由廠商負責。凡罹患或感染結核病、砂眼、精神病、A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒、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) 乙方工作人員應造具名冊，送交甲方備查，如人員有異動（新雇或解雇）均應隨時以書面通知甲方，新雇人員並應繳交健檢證明予甲方審查，所須費用由乙方自行負擔。
- (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，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），不可赤足或穿拖鞋、涼鞋。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，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、瘡傷、皮膚病、吐瀉者，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署所頒「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」及「食品良好作業規範準則」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) 乙方應依食品衛生相關規定僱用足夠之合格烹飪技術士，如未符合規定，甲方得隨時終止合約。
- (十六) 乙方之工作人員應佩掛識別證，其證件由甲方提供。
- (十七) 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、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。
- (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)、學校抽驗每學期不得少於 1 次，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。學校抽驗之費用由乙方支付。
 - 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)結果均同時知會該廠商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. 一年內累計記點達五次者解約不再錄用。

- 十一、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。
- 十二、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。
- 十三、廠商應接受學校午餐供應委員會之監督，學校得派員定期或不定期檢驗食材及檢查午餐質與量，並辦理師生家長意見調查統計；學校得要求廠商派營養師、廚師、等出席午餐供應委員會會議列席說明，有關缺失應依學校通知期限改善。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 次以後依合約罰款，累計違約記點超過 20 點，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。
- 十四、罰款之認定權由學校午餐供應委員會負責（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。
- 十五、機關設有午餐供應委員會，不定時派員督導廠商承辦之膳食衛生、品質、價格、供膳時間及人員服務等，若經機關檢查有未按規定處理或違反各條款之情事或合約附則異常狀況，應作成書面紀錄，廠商應立即改進，機關並得視情節輕重處以廠商警告、記點或罰款處分，所有違規紀錄機關得提供本市辦理學校午餐採購之參考。如有違約事項，依「臺北市學校午餐供應出現異物及衛生重大違失修訂罰則範例」辦理。
- 十六、相關衛生規範未詳述者仍應遵照食品安全衛生管理法、食品安全衛生管理法施行細則、食品良好衛生規範準則、學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法..等相關規定。
- 十六、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。