

## 花蓮縣政府

### 花蓮縣 102 學年度第 1 學期學校午餐委外辦理勞務採購案

### 投標規範書

第一條：案號：EDU10200709

第二條：本標案名稱：花蓮縣 102 學年度第 1 學期學校午餐委外辦理勞務採購案

第三條：履約期間：

(一)自民國 102 年 8 月 30 日至民國 103 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，周六、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 23 所、國小 103 所)。

第五條：付款方式：

供餐國中每人每日新台幣 40 元整、國小每人每日新台幣 35 元整，按日計收，每月付款一次。每月月底由廠商提供該月用餐人數、日期、天數、菜單內容等執行情形相關資料，由機關辦理查驗，並依查驗結果通知廠商檢據請款，機關於廠商檢據請款 14 日內辦理支付該月查驗價金。

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。

1. 具有相當經驗或實績者。其範圍得包括於截止投標日前五年內，完成與招標標的同性質或相當之勞務契約，其單次契約金額不低於預算金額之五分之二，或累計金額不低於招標標的預算金額之證明文件(契約書及機關核發之驗收證明書)。(共同投標廠商得合併計算之)
2. 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)
3. 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。
4. 提出參與衛生主管機關評鑑之證明文件，並檢附評鑑成果

成績。

5. 衛生管理、餐飲安全衛生管制計畫。
6. 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）
7. 午餐製作、供應及廚餘或廢棄物處理流程計畫。
8. 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【經理人】1 至 2 人）
9. 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。
10. 經營理念。

(二) 格式：

1. 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。
2. 應加有封面、目錄、頁碼，並裝訂成冊。
3. 印製 18 份。

(三) 其他：

1. 午餐供應原則及菜單審核基準：
  - (1) 國中菜單四菜一湯(主菜、副菜一、副菜二、青菜、湯品)，國小菜單三菜一湯(主菜、副菜一、青菜、湯品)
  - (2) 2 週 3 次水果及 1 次校園飲品。倘因天候因素無法提供水果時，校園飲品為可替代水果之供應品項。
  - (3) 主菜富有變化，每月第一週週二主菜提供大雞腿、其餘週一提供肉類塊狀主菜。
  - (4) 每週三供應環保蔬食日、每週四供應特餐。特餐菜單開立仍為國中：四菜一湯；國小三菜一湯為主。（不宜少一道菜）
  - (5) 環保蔬食日菜單應減少素料烹調，盡量以蛋類、豆製品、蔬菜等其他食材取代，另當日至少應有一道口味稍重、少許湯汁(非芎芡)、易下飯之菜色。
  - (6) 每週菜色之食材菜色、型式、烹調方法應有變化，避免重複性。（尤其副菜、季節時蔬與湯品類食材明細部

分)

- (7) 苟芡方式烹調之菜色不宜過多。
  - (8) 少用醃製品(酸菜、酸筍、榨菜)及魚肉類半成品(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、柳葉魚、漢堡肉、雞排、雞塊；各式丸類、蝦捲、蟹棒絲、花枝排、豬血糕等)，多採用天然食材。半成品一週建議次數：國小 $\leq 2$ 次；國中 $\leq 3$ 次)。
  - (9) 油炸次數(含主菜)一週建議次數：國小 $\leq 2$ 次；國中 $\leq 3$ 次)。
  - (10) 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，若為冷飲，注意冰塊衛生安全性。
  - (11) 蔬菜、水果等食材宜配合季節性及優先選用在地化食材。
  - (12) 菜單設計原則請符合「學校午餐食物內容及營養基準」草案(101年)建議量，詳如附件2。
2. 廠商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。
  3. 提供102學年度國民中小學統一招標21套參考菜單1份，詳如附件3，請參考運用。
  4. 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。
  5. 中央廚房現場負責人應能緊急處理負責供餐區域內學校之突發狀況。
  6. 每學期每校至少應辦理1次營養教育；廠商於履約期限內應辦理工作人員(如：餐飲、衛生、管理與其相關業務)之研習。

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4(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，得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。所購置之財產及物品應屬學校所有。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；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：

1. 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。
2. 抽油煙機---每星期全面清洗保養至少 1 次。
3. 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。
4. 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。
5. 廚房地面及排水溝---每日清洗及每週至少消毒 1 次。
6. 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。
7. 各種電器及設備如有故障應立即維修，以維持正常運作。
8. 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。

以上必須有記錄者均須附書面資料給學校確認。

(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。

1. 鍋爐之維護及定期保養如：用藥水（清罐劑）之添加，軟水機維護、保養等。
2. 廚房內烹飪及供餐用具之維修。
3. 送膳電梯之維護及定期保養。

第九條：食物品質管理方面：

(一) 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 GMP 或優良冷凍食品等優良食品標誌之產品為優先，市售品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：

1. 畜產生鮮類：電動屠宰證明、CAS 證明，包裝完整，標示清楚。瘦肉精、抗生素殘留檢驗合格證明。得標廠商需主動提供上述電動屠宰與 CAS 證明文件，及瘦肉精與抗生素殘留檢驗合格證明書。
2. 蔬果類：應採購當地當季蔬果為優先，廠商應提供每天或每批蔬果農藥殘留檢驗合格證明及可追溯蔬果來源之憑證。
3. 上述第 1、2 項，花蓮縣衛生局得不定期抽驗；機關亦得不定期抽樣畜產品(至少 3 件檢體)與蔬果檢體(至少 5 件檢體)各 1 次送民間認證實驗室檢驗，檢驗費用由廠商支付。有 3 次不合格紀錄者，機關得終止契約。
4. 水產品及加工食品類：CAS 證明或 GMP 證明；加工食品類如無上述證明者，得以合格工廠產製證明代替。
5. 調味品、食用油：有 GMP 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。
6. 油炸類食品須使用油炸專用品：油類不得隔天重複使用。

第十條：廚房內外環境衛生方面：

- (一) 廠商應每週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妥善保管；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，運輸車需每日清洗每週消毒並書面記錄。
- (四) 廠商應定期與不定期接受機關與花蓮縣衛生局之抽查，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)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：

1. 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。
2. 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。
3. 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。
- (一) 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

# 花蓮縣 102 學年度第 1 學期學校午餐委外辦理勞務採購案

## 投標廠商評選須知

- 一、本案將由本機關依「採購評選委員會組織準則」成立採購評選委員會（下稱評選委員會），並依「採購評選委員會審議規則」及準用「最有利標評選辦法」辦理評選。
- 二、評選作業：
  - （一）投標文件經審查合於招標文件規定者，始得為評選之對象。
  - （二）評選委員會以書面審查進行評分，廠商需進行簡報。參選廠商於評選會議時應派專案負責人或工作小組人員出席簡報，簡報之先後次序於進行簡報當日於評選會場抽籤決定之。
  - （三）輪由該廠商簡報時，其出席人數應不得超過 5 人。其他廠商應先行退場。
  - （四）輪由特定廠商簡報，而該廠商未能及時辦理簡報者，得予允許順延簡報之次序，但順延至最後順序之應簡報時間，再加 10 分鐘，廠商仍未能辦理簡報者，視同該廠商放棄簡報（及答詢）。
  - （五）經順延簡報之廠商，採購評選委員會得給予較低之名次或分數。
  - （六）評選委員於評選中得就參選廠商所提與評選項目有關之書面資料及簡報有關內容提出詢問，參選廠商列席人員僅得就該詢問事項發言。
  - （七）參選廠商家數未達 6 家時，簡報時間為 20 分鐘，答詢採統問統答方式，時間以 10 分鐘為原則；6 家以上，簡報及答詢時間以各縮短為 2/3 為原則。
  - （八）簡報及答詢計時於倒數 2 分鐘時，按鈴 1 聲；時間到時按鈴 2 聲，廠商應立即停止簡報。



### 三、評選標準

評選項目	評選子項	配分	備註
理念企劃 及配合	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	營養師或食品技師駐廠情形	4	
	證照廚師駐廠情形	4	
	到校勞務人力規劃 廠商請填人數：_____人	4	
	危機處理能力：臨時供餐替代 方案，並檢具相關證明計畫書 內詳列各種應變方式及人員 調配；並檢具相關證明	10	
	每餐國小 35 元、國中 40 元之 菜單規劃共 99 餐（應依學校 午餐基準規劃）及成本分析	12	
	廚房水電、鍋爐、設備保養維 修方案	5	
	採購驗收及倉貯管理計畫	6	
	運送供應計畫	4	
	貨品檢驗能力	4	
	廚餘及廢棄物處理計畫	3	
公司評鑑	研習進修：3 年內參加餐飲、 衛生及其相關業務研習	5	
	提出參與衛生主管機關評 鑑之證明文件，並檢附評 鑑成果成績。	3	
	食品衛生：製程衛生管理計畫 （含配膳流程）	7	
實務經驗	近三年承包團膳業務：例如供 應機關學校午餐數及餐數	6	
	近三年內曾營運供餐規模相 當經驗	6	

簡 報	簡報及答詢	7	
得分加總		100	
轉換序位			

#### 四、優勝廠商評定方式：

序位法:依招標文件載明之固定價格給付，以序位第一，且經評選委員會過半數之決定。

- (一) 由工作小組提出初審意見，評選委員就初審意見、廠商資料、評選項目逐項討論後，由各評選委員辦理序位評比，就個別廠商各評選項目及子項分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入），未達75分者不得列為議價(約)對象。若所有廠商平均總評分均未達75分時，則優勝廠商從缺並廢標。
- (二) 評選委員於各評選項目及子項之評分加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，以平均總評分在75分以上之序位合計值最低廠商為第1名，如其標價合理，無浪費公帑情形，且經出席評選委員過半數之決定者為優勝廠商。平均總評分在75分以上之第2名以後廠商，如其標價合理，無浪費公帑情形，且經出席評選委員過半數之決定者，亦得列為優勝廠商。
- (三) 優勝廠商為1家者，以議價(約)方式辦理；優勝廠商在2家以上者，依優勝序位以依序議價(約)方式辦理。如有2家(含)以上優勝廠商序位合計值相同者，其議價(約)順序為：  
擇配分最高之評選項目之得分合計值較高者優先議價。得分仍相同者，抽籤決定之。
- (四) 評選委員評選評分表及評選總表如附件。

#### 五、補充說明及規定：

- (一) 投標文件澄清：投標文件如有需投標廠商說明者，將依政

府採購法第 51 條及其施行細則第 60 條辦理。

(二) 評選委員會委員名單保密規定

本案未於招標文件中公告評選委員會委員名單，該名單於開始評選前予以保密。廠商不得探詢委員名單。

## 花蓮縣 102 學年度第 1 學期學校午餐委外辦理勞務採購案

### 評選委員評選評分表（適用於序位法）

評選委員編號：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

評選項目	評選子項	配分	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
			甲	乙	丙	
理念企劃 及配合	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	營養師或食品技師駐廠情形	4				
	證照廚師駐廠情形	4				
	到校勞務人力規劃 廠商請填人數：_____人	4				
	危機處理能力：臨時供餐替代方案，並檢具相關證明計畫書內詳列各種應變方式及人員調配；並檢具相關證明	10				
	每餐國小 35 元、國中 40 元之菜單規劃共 <b>99 餐</b> （應依學校午餐基準規劃）及成本分析	12				
	廚房水電、鍋爐、設備保養維修方案	5				
	採購驗收及倉貯管理計畫	6				
	運送供應計畫	4				
	貨品檢驗能力	4				
	廚餘及廢棄物處理計畫	3				
公司評鑑	研習進修：3 年內參加餐飲、衛生及其相關業務研習	5				

	提出參與衛生主管機關評鑑之證明文件，並檢附評鑑成果成績。	3				
	食品衛生：製程衛生管理計畫（含配膳流程）	7				
實務經驗	近三年承包團膳業務：例如供應機關學校午餐數及餐數	6				
	近三年內曾營運供餐規模相當經驗	6				
簡報	簡報及答詢	7				
得分加總		100				
轉換序位						

評選委員簽名：