

# 臺北市○○國民○學○○○學年度中央廚房勞務委外採購案履約規範說明

臺北市政府教育局112年7月修訂

一、本契約履約期限自○○○年○○月○○日起至○○○年○○月○○日止。(實際日期依當年教育局核定○○○學年度第○學期最後一天上課日期為期限)

- (一) 供應對象為臺北市○○學校與經教育局核定之受供應學校(○○學校、○○學校、○○學校、○○學校、○○學校)教職員工生及臺北市政府政策核定之對象自由參加，廠商不得對外營業(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) 供應人數以每月實際繳費參加人數為準。
- (三) 午餐供應以每週○天為原則，半天班依學生自由意願參加，週六、日及國定例假日免於提供，提供之日若有異動，學校於○日前通知廠商，按日扣除餐費。
- (四) 如遇偶發事件或臨時發生天災等不可抗拒之災害，經學校於該供餐日上午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(嚴重特殊傳染性肺炎疫情期間之停止供應或變更供應數量，至遲應於該供餐日上午8時前通知廠商)。
- (五) 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。

二、供應內容及付款：

- (一) 供應內容：
  1. 午餐供應菜單以每人每餐主食○份、副食○菜○湯、水果○次/週、奶類○次/週規劃，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。
- (二) 供應價格：
  1. 每人每餐新臺幣(以下同)○○元整。
  2. 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)。
  3. 付款以實際訂購人數為準，按日計收，每月付款1次。

4. 教育局核定之新增事項，後續請依相關公文辦理契約變更。

(三) 廠商應負擔每月廚房（以下稱廚房均含配膳室）水電費及瓦斯費，倘設有獨立水、電表，則應以表計費。

水電費之計算方式如次（由各校自訂）：

1. 電費：以廚房用電度數為應繳電費，計算方式為【學校總電費(含超過契約容量所衍生之罰款)】除以【總離峰度數+總尖峰度數】乘以【廚房用電度數】，寒暑假亦同。

2. 水費：學校總水費除以總度數乘以廚房用水度數為應繳水費（寒暑假亦同）。

3. 瓦斯費：以廚房專用表瓦斯收費單為準(寒暑假亦同)。

4. 前揭費用結算支付不得逾次月餐費結算支付日。

廠商超過期限不繳付水電費，或委辦期間屆滿仍不交還撥予使用之場所設備及器具時，學校得逕由保證金或相關應付費用中扣除。

(四) 付款方式：

1. 支付廠商之午餐費，應留置1%營養教育費及1%設備維護費（上述留置各1%費用不納入中央獎勵金計算）（營養教育費由各校自留，受供應學校設備維護費送廚房學校），提供辦理營養教育及設備維護之用。

2. 每月結算付款1次，廠商應於次月○日內，檢據相關資料（如：數量、金額及查驗檢核表等），學校於15工作天內完成審核程序後，通知廠商提出請款單據，廠商依稅捐單位規定開立發票或收據送交學校，學校於接到廠商請款單據後15工作天內付款。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。廠商填具之資料有誤或有其他特殊情形須延期者不在此限。

3. 最後一次之付款於驗收合格後，學校於接到廠商提出請款單據後15工作天內填具全部總量之結算驗收證明書後支付。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。

三、供餐設備管理：

(一) 學校廚房現有的設備於契約簽訂後，由學校及廠商雙方應會同清點，列冊(財產目錄)登記。

(二) 廠商對學校提供之場地、設備，有維護保養的責任，並保持完

整。如需修改或增加設備，需事先提出書面說明，經學校同意後始得辦理。前揭修繕、新增作業及費用須由廠商自行負責。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)，如需辦理簽證或向政府機關申請執照或許可等，或向事業單位申辦者，均由廠商自行負責辦理。

- (三) 由廠商具領保管使用之學校設備、廚具及場地，限供辦理學校午餐使用，廠商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，廠商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，學校得由保證金內按市價扣除。
- (四) 廠商未經學校同意不得私自加裝電熱設備。
- (五) 廚房所需各種餐具、炊具等設備及各項消耗用品，學校未配備者，概由廠商自備。
- (六) 因業務需要，而由廠商增置之設備，於契約屆滿(或因故解約)後10個工作天，由廠商自行無條件搬離，不得要求學校收購，若有留置，以拋棄論。搬運及清理費用則由學校自廠商之履約保證金中扣除。
- (七) 廠商對於學校提供使用之建物、場地、設施…等，應於供餐前投保，保險內容應符合契約第十條規定；前述保費由廠商負責，保險單可視需要加批機關為受益人或賠款受領人。
- (八) 廠商依綜合用電需要及「用電場所及專任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用電設備檢驗維護業，負責定期安全檢測服務，以維用電之安全。
- (九) 廠商應配合學校依規定每學期盤點財產與物品1次，若有短缺應於盤點後1個月內補齊，若屆期仍未補齊，學校得逕由保證金或相關應付費用中扣除。

#### 四、品質管制：

- (一) 得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動「校園食材登錄平臺」及「智慧化校園餐飲服務平臺」(簡稱智餐平臺)政策，於供應膳食當日上午10時30分前，至智餐平臺(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學

校、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。

- (二) 廠商供應食品，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. 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。
- (三) 廠商應遵守學校衛生法、學校餐廳廚房員生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。
- (四) 學校供應餐數平均達每日一千份（含）以上時，廠商應聘雇領有營養師執業執照之營養師，擔任學校廚房餐飲衛生督導工作。
- (五) 菜單及營養分析應由廠商營養師擬具，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，於每月菜單審查前○日將次月菜單送學校午餐供應委員會審核；通過後依案實施，未經學校同意，不得擅自更改。
- (六) 各項午餐食品必須當日製作，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。

- (七) 廠商應遵守學校午餐供應時間，於每日上午11時30分前完成(不得於供餐3個小時前完成，以免食物變質，蔬菜不得於供餐前2小時前完成)，且於11時50分供餐前送達各班教室。全校師生用完餐後，於13時10分前回收廚餘及餐具後，進行清潔工作，如學校上課時間有特殊更動，應依學校通知時間供餐。
- (八) 廠商每天所製作菜餚需保留○份樣本，註明日期，冷藏於攝氏7度 C 以下保存48小時，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達500g，以備檢查之用。
- (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，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。
- (十) 廠商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。不得任意堆置，亦不得置於地上處理。
- (十一) 供應幼兒園及低年級學生之米飯勿太乾硬，菜餚應為較小切塊，使適合食用。
- (十二) 午餐供應之水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完整與準時送達。
- (十三) 倘若學校教職員工生因食用廠商供應之飲食，致發生食品中毒或其他意外事件經衛生單位證實者，廠商需負擔全部醫療

費(醫藥費及相關費用)並承擔法律上之一切責任；其責任應歸屬於廠商者，學校得立即要求解約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。

- (十四) 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，由廠商負責。
- (十五) 廠商應接受學校午餐供應委員會之監督，學校及受供應學校(○○○○、○○○○、○○○○、○○○○)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、領班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。
- (十六) 廠商如遇特殊情形(停電或其他事故)，當日確實無法供應午餐，經報請學校查明屬實，需依該廠商投標企劃書所提臨時供餐應變方案，供應午餐。
- (十七) 如遇有特殊情形，學校需加菜時，廠商應配合辦理，費用另計。
- (十八) 廠商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)。
- (十九) 廠商提供機關每月廚餘量及評估剩食原因，以作為調整菜單之參考及衡酌合理備餐份數，並協助惜食教育及宣導，以達剩食及廚餘減量目標。如學校有備餐需求，廠商備餐份數上限為訂餐份數之\_\_\_% (未填者為3%)。

## 五、食材管理：

### (一) 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，業者應經評估、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。

(二) 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」標章之產品編號或溯源農(水、畜)產品追溯條碼標示。
  - (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標示之國產生鮮食材。
3. 若契約有規定提供水果，應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良水果。
4. 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、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。
5. 水產品應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章或溯源水產品追溯條碼之產品。
6. 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
7. 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。

8. 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。
9. 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。
10. 食鹽：檢驗合格之碘鹽、含碘鹽或加碘鹽。
11. 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。

(三) 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商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。

(四) 廠商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，廠商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(含乙型受體素)、農藥等藥物殘留，並將檢驗報告送交機關。

機關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。

(五) 廠商應依臺北市食品安全自治條例規定送驗。



(六)因應校園食安管理措施，廠商配合事項如下：

1. 廠商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. 廠商應提供「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。

六、廚房內外清潔衛生及安全管理：

- (一) 廚房內外排水系統、走廊、台階及進貨通道，由廠商每日負責消毒打掃清潔與疏通。
- (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，由廠商負責維護清潔。
- (四) 廠商應於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內，廢物桶也應清洗乾淨。
- (五) 垃圾、廢棄物及廚餘必須當日處理，不可放置廚房內過夜或堆置校園內，並按臺北市學校午餐標準作業流程相關規定處理。
- (六) 廠商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。
- (七) 廠商清洗炊餐具，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雜牌清潔劑。有效殺菌法則依「食品良好衛生規範準則」辦理。
- (八) 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。
- (九) 飲食器具與廚房內各項烹調設施及環境等，每日至少刷洗一次，保持清潔。
- (十) 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。
- (十一) 備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭

- 2種以上之用具或物品，清潔區與污染區之抹布不得混用。
- (十二) 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。
  - (十三) 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。
  - (十四) 每週至少大掃除廚房1次，包括庫房、油煙罩、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留存書面紀錄備查。
  - (十五) 廠商應每日清洗截油槽，並每週1次清洗污水槽且應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）。
  - (十六) 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。
  - (十七) 廠商未經學校同意，不得於廚房及校園內張貼公告。
  - (十八) 每餐應提供乾淨之廚餘桶裝廚餘用。
  - (十九) 廚房每日供膳結束以前，廠商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，概由廠商負責賠償。

#### 七、人員管理(含人力組織)：

- (一) 廠商不得以學校名義，對外招募人員或招攬生意。
- (二) 廠商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；且於每學年開學前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：仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、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，均不得從事與食品接觸之工作。
- (三) 廠商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。工作人員請假時，廠商最遲於前一工作日將代班人員名冊及健康檢查證明通知學校(如為固定代班人力則可視需求提供)。

- (四) 廠商應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、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)講習至少八小時。各項訓練應確實執行並作成紀錄。
- (五) 廠商應指派現場負責人一至二人指揮監督廠商工作人員，並負責與學校溝通、聯繫及處理偶發事件。
- (六) 廠商工作人員在廚房內，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) 廠商工作人員需遵守「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。
- (八) 廠商工作人員休息時不得在廚房內臥躺。
- (九) 廠商工作人員一律禁止居住在廚房內，廚房內亦不可晾曬衫褲、鞋襪。
- (十) 廠商及其工作人員，不可在學校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，並不得飼養家禽、家畜等。
- (十一) 廠商工作人員不得與學校師生發生爭執，若有此情事應報請學校調解，以弭爭端。
- (十二) 廠商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，經學校提出意見時，廠商應及時督導改善或予以解雇。
- (十三) 廠商應依食品安全衛生相關規定雇用足夠之合格廚師，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。

(十四) 人力組織依「廠商如期履約能力證明允諾書」之方案辦理。

#### 八、供膳管理：

- (一) 廠商應於每日上午○時○分前將食材送至學校廚房以憑驗收，當日食材供貨明細必須於○天前提送學校(營養師)審核，並按日期送貨不得私自更改菜單，否則以違約論。另廠商須配合學校人員查核。
- (二) 廠商運送餐飲，應有良好的貯存設備，裝置器具及湯桶應使用不鏽鋼容器，並加不鏽鋼蓋，鋼蓋周緣應平整，確保衛生、安全。其運輸管制應符合下列規定：
  1. 運送車輛應於裝載食品前保持清潔衛生；車輛廂體應確保食品維持有效保溫狀態。車輛若裝載低溫食品，應與熱食分開運送。
  2. 運送過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等，應有防止食品污染之措施。
  3. 熟食製品(含湯品)自產出至食用，包含運送過程，常溫保存不超過四小時且溫度應保持在攝氏六十度以上。
- (三) 在契約期限內，非經學校同意，不得以任何理由擅停供餐。
- (四) 廠商應有專人，在供餐時間內留在廚房，以便隨時協調及處理問題，且必須與學校完全配合，否則以違約論。
- (五) 廠商如擅將受託業務頂讓，或委託他人經營，學校得解除契約，並依契約第十一條第三款規定不發還履約保證金。如因致學校受到損失時，應負賠償責任。
- (六) 廠商應接受衛生局與教育局之抽查，衛生清潔如有不合格，應即改善，並依以下方處理：
  1. 衛生局抽驗(抽查)處以限期改善者或學校自行執行食品送檢不合格者，提送午餐供應委員會議處。前揭抽驗(抽查)不合格，衛生主管機關處以限期改善，複驗(查)仍不合格者除受衛生主管機關之行政處分外，仍應提送午餐供應委員會議處，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，比照前項複驗(查)不合格辦理。
  3. 前揭衛生局抽驗(查)結果均送臺北市政府教育局並知會

廠商承做之本市各學校午餐廚房及其受供應學校。

4. 經二次檢查仍不合格或情節重大者，除依衛生法令處理外學校得終止契約。

- (七) 廠商製作之食品應主動送檢，一學期至少兩次，其費用由廠商支付，廠商出具之檢驗報告，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。學校若對廠商製作之食品認定有安全疑慮時，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。
- (八) 學校各班遴選午餐股長並訓練班級服務小組，每班服務同學之衣、帽、口罩等制服，由廠商負責提供，每班○套，並負責每週清洗、更換；其他消耗性用品（如：口罩、手套等）另計。
- (九) 廠商應指派專人負責與學校聯絡午餐相關作業。
- (十) 廠商於委辦供餐期間，每月至少應辦理一次營養教育宣導。
- (十一) 廠商應配合學校需求及提出之時程規劃，為學校之六年級應屆畢業生於畢業前辦理一次用餐禮儀訓練。
- (十二) 廠商應依學校要求之時間及地點設置專人管理之午餐補給站，供各班補充不足之餐點份量。
- (十三) 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。

#### 九、有機食用米履約品管

- (一) 學校或團膳廠商提領共同供應之有機食用米(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學校或團膳廠商通知後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。
- (二) 有機米收貨後超過十五日，學校或團膳廠商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。
- (三) 學校或團膳廠商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。
- (四) 學校因疫情臨時停課，緊急應變措施應包含立即通知午餐或食

材廠商停止作業，以免造成食材浪費，研擬納入契約內容如下：

#### 十、突發事件處理

- (一)中央或本府宣布部分班級、部分或全部學校停課，學校應於接獲停課通知2小時內，通知午餐廠商停止備料及供餐。
- (二)午餐廠商應於接獲停課通知後，教育局補助之有機蔬菜及有機米之處理方式：
  1. 已下訂未到貨：立即聯繫有機蔬菜及有機米供應商，修改或取消停課期間訂單；如無法修改或取消訂單，請通知學校相關人員訂貨數量，並配合因應處理。
  2. 已到貨
    - (1)有機蔬菜：通知學校相關人員到貨數量，並配合因應處理。
    - (2)有機米：效期內之有機米，需低溫保存至復課食用；如無足夠設備空間，應通知學校相關人員，並配合因應處理。
    - (3)如為部分班級停課，妥善分配供應予到校生用餐。

## 十、 罰則

學校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，若經學校檢查有未按規定處理或違反各條款之情事或契約附則異常狀況，應作成書面紀錄，廠商應立即改進，學校並得視情節輕重處以廠商警告、記點或罰款處分，學校得視情節隨時終止契約，所有違規紀錄得提供本市辦理學校午餐評選之參考。違規記點請參照「臺北市政府教育局學校午餐契約罰則」辦理。

罰款之認定權由午餐供應委員會負責（廠商得列席作申訴或說明），一經認定罰款，得自學校當月應付款中扣抵，如廠商拒絕罰款，以違約論並依契約第十一條第（三）款第5目之規定，自履約保證金扣抵該懲罰性違約金之金額，並知會臺北市政府教育局。

廠商履約致第三人遭受損害時，廠商應對該第三人負損害賠償責任。如因此致機關遭受損害或第三人向機關請求損害賠償（包括但不限於國家賠償責任），廠商應賠償機關之損害。

## 臺北市政府教育局學校午餐契約罰則範本 (學校罰則請刪除「範本」文字)

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契約附則異常狀況，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學校辦理午餐採購之參考。

### 【記點次數得依實際供應情形經學校午餐供應委員會審議通過後調整】

#### (一) 一般違約記點(小點)

分類	項 目	記小點	說明
一、履約管理	經學校、教育局、衛生局之相關人員上線查獲未確實登打「校園食材登錄平臺(或中央主管機關指定之系統平臺)」	3	
	未於規定期限送達機關審查	2	
	未依規定格式印製	1	
	未經機關同意自行更換食譜	3	<del>另依本條(一)4處理</del>
二、供膳車輛管理	使用車輛不符契約規範	3	
	車輛外觀不潔	2	
三、供餐時間	提早送達機關	1-3	每早到10分鐘1點
	逾時送達機關指定位置	1-3	每逾時10分鐘1點
四、工作人員	未穿工作服或服裝不整	1-2	
	工作服不潔	1	
	行為態度不良經勸導仍未改善	2	
五、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	
	供應食物份量未符契約規定	3	
	食材來源證明(合約等)不齊全	3	
六、供應數量	1. 立即補足者	1	第○次開始記點
	2. 經機關同意以替代品補足者	2	第○次開始記點
	3. 無法立即補足者	3	機關自行購置○元餐



分類	項 目	記小點	說明
七、餐 質食 品(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	1	
	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	1~3	1. 描述：小蟲、蝸牛、 蚊子、蛾蚋…等。 2. 以日/批為單位。
		0-1	菜蟲、水果有蟲 (水果如有備品可立即更 換者，可不予記點。)
一般物理性異物	1-5	1. 塑膠、紙片、樹枝、 雜草、棉線、頭 髮、…等。 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。	
3. 未依規定使用非基改食品 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： 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)	
八、其 他缺 失	其他缺失(視情節輕重)	0-5	學校得視需求自行訂定 記點項目
備註： 1. 所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。 2. 契約期間一般違約記點記「小點」每達10點每點罰款新臺幣〇〇〇元(2,000元 以上為原則，未填列者為2,000元)，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】。			

(二)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。 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。 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結核病、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。 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。		

三、 食品 衛生 安全 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	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。	<p>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10點。</p> <p>二、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。</p>
肉品(含半成品及加工品)檢出乙型受體素		終止契約	除通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，學校立即終止契約。	
備註				

備註：

1. 重大衛生缺失依違約項目記「大點」，每點罰扣新臺幣〇〇〇元(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。
2. 契約期間，午餐供應記點總數累計達10大點，得停餐〇週(機關可經午餐供應委員會決議後調整停餐日期)；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】。
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。
4. 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，所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。其他供餐違規事件，由各校自行參照訂定罰則。
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。
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。
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。

(三) 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 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 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 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，或雖未就醫診治為出現中毒跡象已達5人以上，立即通報並暫停訂購該供餐廠房餐點。 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 供餐
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 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 供餐 ○天	
	9. 食品中毒就醫人數達6人(含)以上者。	暫停 供餐	
	10. 疑似食品中毒案件符合「中毒人數達50人或以上者」、「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。		

機關	項 目	罰 則	備 註
學 校	11. 學校自行執行食品送檢不合格者。	暫停 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○○點(由學校契約自訂)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。		

(四) 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 衛生福利部對於食品中毒定義如下： (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。 (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。 (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。 (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，可能損及機關員生健康或安全之虞者。	
三、累計達一定點數者	終止契約
1. 一般違失 <small>小點</small> 達50點以上。	
2. 衛生重大違失 <small>大點</small> 達20點以上。	
3. <small>小點點數+大點點數*2</small> ≥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. <del>經確認之食品中毒事件。</del> 經確認為廠商疏失之重大食安事件。	
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。 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。	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 (並通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處)