

112學年度午餐採購招標文件範本修正重點摘錄

(請一併搭配各招標文件範本內文檢視)

一、修正重點

(一)投標須知範本：依市府版本更新。

(二)採購契約範本：中央廚房勞務採購契約範本第25頁及外訂桶餐盒餐財務採購契約範本第20頁「保險期間：自『決標日起至□契約所定履約期限之日止」修改為「保險期間：自_____起至□契約所定履約期限之日止」。

(三)評選須知範本：中央廚房勞務委外評選須知範本第2、8頁及桶餐盒餐評選須知範本第1、6頁

1. 依市府範本增加財務狀況及財力證明。
2. 優良認證項目計6分，並說明廠商應附文件。

(四)評比表及評比總表範本：中央廚房勞務委外及桶餐盒餐評比表及評比總表範本第1-3頁

- (1)同評選須知範本增加財務狀況及財力證明。
- (2)為加強學校午餐食安管理，鼓勵學校優先選擇具有 HACCP 食品安全管制系統認證之優良廠商，爰將 HACCP 認證納入評分內容，優良認證項目總分計6分，新增評分分數規定為「HACCP 符合性查核公佈名單者可得6分、餐飲業 HACCP 衛生評鑑者可得4分、無 HACCP 相關證明僅有餐飲衛生管理分級評核【優級】標章者可得2分」。

(五)履約規範說明範本

- 1、中央廚房勞務委外履約規範說明範本第7頁及桶餐盒餐履約規範說明範本第5頁：依行政院農業委員會 111年10月11日發布「溯源農糧產品追溯條碼管理作業規範」規定，修改溯源產品名稱。
- 2、中央廚房勞務委外履約規範說明範本第8頁及桶餐盒餐履約規範說明範本第6頁：新增「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」。

3、中央廚房勞務委外履約規範說明範本第10頁及桶餐盒餐履約規範說明範本第8頁：調整學校午餐廚工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菌頻率，由「每學期開學前1個月」調整為「每學年開學前1個月」。

4、中央廚房勞務委外履約規範說明之罰則範本第17、20頁及桶餐盒餐履約規範說明範本第12、14頁：

(1)調整「水果有蟲」缺失項目，自重大缺失修改為一般缺失。

(2)重大缺失「金屬、玻璃異物」由記點5-8點調整為5-10點。

(3)重大缺失「食物、飲料、點心變質、發霉、過期等事項。」

修正說明「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。」。

二、本局範本以年度修訂1次為原則，如遇法令或市府範本變更，請學校使用本局範本時，將市府最新修訂內容自行增修於招標文件中。