

臺北市立萬芳高級中學
市有公用房地提供使用-熱食部招租案
作業說明書

114年9月16日修訂

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：臺北市立萬芳高級中學

乙方：

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) 供應項目

A 西式餐點含(早餐)：

1. 時間：不遲於6時50分至15時30分。

(只能在下課時間販賣給學生，特殊情況需先告知甲方方可販售)

2. 內容：提供符合臺北市教育局健康早餐原則之餐點。

3. 價格：實惠為原則。

B 午餐：

1. 時間：11時至15時30分。

2. 內容：簡餐與麵食。

3. 價格：實惠為原則。

(三) 國中生飲品請提供須符合校園食品安全規範品項。

(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、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) 場地由甲方提供，乙方自行規劃，場地之裝潢設備，包括：水電瓦斯、排水、排煙、通風、消防、空調冷氣、不銹鋼鍋具及電腦與周邊設備等，悉由乙方全數建設裝修，場地配置設計詳如附件，惟施作前需經甲方審核同意且費用由乙方負擔。乙方承攬固著式裝修設備歸甲方所有，期滿或解約後乙方如有故意破壞行為，應照價賠償。營業用設備損壞或不足，或消耗性器材之維護換新，皆由乙方自行修繕或更新並

負擔所有費用。供餐過程產生之廢棄物，如油、煙、水須由乙方處理至符合政府環保規範。

- (二) 乙方對甲方所提供之場地，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。
- (三) 由乙方具領保管使用之甲方場地，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。
- (四) 乙方未經甲方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，甲方未配備者，概由乙方自備。
- (六) 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。
- (七) 甲方提供之建物及場地之損壞維修，除涉及大樓主體結構部份由甲方修復外，其餘概由乙方自行負擔。
- (八) 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。
- (九) 因應市府禁止免費供一次性餐具，乙方販售餐點時，必須收取最低 1 元的費用。
- (十) 為協助北市府教育局推動智慧校園之政策，乙方須配合辦理智慧點餐系統電子支付等相關政策推動。

六、食物品質管理：

- (一) 應符合食品安全衛生管理法第二十條第一項所訂食品良好衛生規範。
- (二) 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。
- (三) 乙方應聘雇領有營養師執照者或大專院校餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者，擔任餐飲衛生督導工作。列冊於訂約 2 週內報請甲方核備、以便查核。
- (四) 菜單以最少 2 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；於菜單實施前一週將菜單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。通過審核後，於實施前 1 日連結至甲方網站，公告午餐菜單細目以供查詢。
- (五) 各項餐膳食品必須當日製作，不得使用不需再烹煮之半成品或加熱隔

餐食物再次加工。

- (六) 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。
- (七) 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. 生鮮類(冷凍、冷藏、加工肉品類，蛋品類)：屠宰證明、CAS 證明，以 CAS 認證為優先。(豬肉請使用國產豬肉)
 2. 蔬菜類：農藥殘留檢驗合格證明。
 3. 加工食品類：CAS 證明或 GMP 認證，如該項產品 CAS 或 GMP 認證品牌少於 3 家廠商，則需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。
 4. 味精、沙拉油：具 CAS 或 GMP 認證，如該項產品或 GMP 認證品牌少於 3 家廠商，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。
 5. 油炸調理時須使用新油不得隔餐使用或使用經由油脂品質測試結果屬安全範圍之油脂。
- (八) 乙方每天(餐)所製作菜餚需保留 1 份樣本，若為分類留存至少每道菜 250 克，註明日期，封存冰箱冷藏 2 日，以備檢查之用。
- (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 30 公分以上)。
- (十) 供應所有飲食應合乎新鮮、健康、人體環保，以助益健康。
- (十一) 餐點如供應水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完整與新鮮並洗淨修整切妥。
- (十二) 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。
- (十三) 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。
- (十四) 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。
- (十五) 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須拋棄。
- (十六) 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。
- (十七) 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。

- (十八) 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。
- (十九) 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。
- (二十) 乙方應於臺北市食材登錄平臺登載供售食品資訊及每日販賣所有品項之內容。
- (二十一) 1. 為確保食材把關，自 108 學年度起由台北市政府產業發展局（市場管理處）委託檢驗之蔬菜平台（包括本市第一及第二果菜批發市場，以下簡稱蔬菜平台）供應有機截切蔬菜，1 周供應 3 次，教育局已用餐人數每人 100g 補助定額 8 元為上限，以供應量計價，由機關支付經費予蔬菜平台，並該補助經費不納入本採購預算金額及採購金額（因有機蔬菜係屬生鮮農漁產品，不適用政府採購法），所需數量由機關或機關請廠商依「學校午餐食物內容及營養基準」規定及實際需求提供，於學期供餐日供應。
2. 蔬菜平台供應有機蔬菜係經有機認證截切場進行截切，本採購契約價金包含有機蔬菜截切費，由廠商取得有機截切蔬菜後支付 2 元/100g 截切費予蔬菜平台，廠商應驗收取得之有機蔬菜，確認截切包裝、標示及重量無誤後，進行清洗及烹煮，該有機蔬菜應獨立烹煮，並於校園食材登陸平台（或中央主管機關指定之系統平台）登載截切有機蔬菜供應生食總重量，全數供應於機關，絕不供應其他用途，如供應其他用途予以重罰。
3. 如教育局未來頒訂相關補助學校午餐計畫，依契約規定辦理契約變更後繼續執行。
- (二十二) 依 104 年 12 月 14 日立法院三讀通過「學校衛生法」第 23 條第 3 項增列學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品一節，不得使用基改之食品範圍如下：
1. 基因改造生鮮食材：農事品型態原料，如基因改造黃豆、玉米等。
 2. 初級加工品：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。

七、清潔衛生管理：

- (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) 乙方清洗炊餐具，均應高溫消毒烘乾，溫度需達攝氏 110 度，30 分鐘以上，並應採用甲方認定合格之食器清潔劑，不可使用有害健康之雜牌清潔劑。
- (十) 經消毒過的炊餐具，必須置於指定之餐具存放櫃中(存放櫃需為密閉式，以防灰塵、鼠蟲等進入)。不得直接曝露於空氣中。
- (十一) 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。
- (十二) 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。
- (十三) 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。
- (十四) 毛巾、抹布，需每日使用有效消毒法消毒。
- (十五) 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。
- (十六) 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。
- (十七) 每週 1 次定期作污水槽之清洗工作，水溝務必清潔暢通。
- (十八) 寒暑假開始 1 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，並於完成清潔後通知甲方會同檢查。
- 以上各項作業所需費用由乙方自行負責。
- (十九) 生、熟食之刀具及砧板應分開使用，並以顏色分別標示。
- (二十) 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。
- (二十一) 餐具清洗應符合「餐具三槽式洗滌流程」標準。
- (二十二) 乙方應針對廚餘管理建立完整流程機制，掌握廚餘流向，如廚餘流向養豬場，需事先預擬我國如有疫情發生時(全國禁收廚餘時)之因應措施。

八、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) 乙方工作人員至甲方廚房工作前，應至公立醫院完成健檢，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）、梅毒血清、傷寒、糞便寄生蟲等，並將健檢結果交甲方審查，凡患有肺病、砂眼、精神病、肝病、各型肝炎、皮膚病等傳染性疾病，及其他不適合餐飲工作之疾病，均不得從事是項工作，若健檢證明未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負責，不得異議。
- (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至2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。烹煮及供餐時均應佩戴好口罩。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、手指不得戴飾品，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，應立即停止工作並告知甲方。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」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雇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。

(十八) 因教育局規定，凡進入學校工作者，須打滿三劑 COVID-19 疫苗，並將施打證明影本交甲方審查。

九、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) 乙方所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)、學校抽驗及乙方執行自動送檢，學校抽驗每學期不得少於 1 次，乙方執行自動送檢每學期不得少於 2 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。

5.1 年內累計記點達五次者解約不再錄用。

十、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。

十一、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。

十二、甲方設有膳食委員會，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次罰款2,000元起，乙方應立即改進，第2次以後每次罰款新臺幣5,000元，累計違約達3次後，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。

十三、罰款之認定權由膳食委員會負責（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。

十四、乙方應接受甲方權責單位人員之指揮、監督，如有下列情形者，甲方得予以罰款：

- (一) 瓦斯開關未關妥，每次罰款新臺幣5,000元。
- (二) 未經甲方同意，擅自變更供餐內容者，每次罰款新臺幣2,000元起。
- (三) 供應餐食時，如中斷時間超過10分鐘，每次罰款新臺幣2,000元起。
- (四) 營業使用之食品未符合契約規定者，每次罰款新臺幣2,000元起。
- (五) 乙方每日每餐之工作人員如有不足者，每不足1人罰款新臺幣2,000元起。
- (六) 供應之膳食如有食物不潔、腐壞、有異物、毛髮、菜蟲，皮毛、內臟、鱗片、蚊蠅、蟑螂等瑕疵者，每次罰款新臺幣2,000元起並計點應立即更換餐點。販售食品中如有造成危害人體之異物（例如金屬、玻璃），每次罰款新臺幣2,200元起，並計點。
- (七) 未依本說明書第六條第八項之規定保存食物48小時者，每次罰款新臺幣2,000元起。
- (八) 未依本說明書第六條第二十項之規定於時間內登錄或有故意登錄不實之情事，每次罰款新臺幣2,000元起，並計點。
- (九) 未依本說明書第七條之規定實施各項清潔（洗）工作及例行性消毒、清運作業者，每次罰款新臺幣2,000元起。
- (十) 工作人員違反本說明書第八條第二、三、六、七、十、十一、十六項及第十條之規定時，罰款新臺幣2,000元起，並逐次加倍處罰。
- (十一) 違反第九條第一、三項者，每次罰款新臺幣2,000元起。
- (十二) 其他如有違約事項，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。

上述罰則依最新臺北市政府教育局學校午餐契約罰則範本及北市教體字第1123078414號來函，要求午餐契約罰則更新記點方式：一般違約記點由累計計點方式改為每記1小點即扣罰新臺幣（以下同）2,000元，並提高大點罰款10%，每記1大點扣罰2,200元起，若廠商違規累計小點點數+大點點數*2達50點，亦可終止合約。

十五、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。

十六、本招租案保留未來向得標廠商續約之權利，擬續約之情形：期滿前3個

月經甲方考核取得續約條件達 80 分以上者，得同意續約 1 年，最多續約以 2 次為限。

續約審議標準及占分：

1. 供應時間及項目 占 10 分
2. 學校午餐食物內容及營養基準 占 10 分
3. 場地及設備管理 占 10 分
4. 食物品質管理 占 15 分
5. 清潔衛生管理 占 15 分
6. 人員管理 占 10 分
7. 供膳管理 占 10 分
8. 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占 10 分
9. 接受甲方權責單位人員之指揮、監督占 10 分