

簽 於 學務處

112 年 3 月 22 日

主旨：檢陳本校 112 年 3 月衛生暨午餐供應委員會會議紀錄（如附件），請鑒核。

擬辦：奉核後，依會議決議辦理後續事宜。

敬陳 校長

會辦單位：

承辦單位 電話：

審核

決行

代理教師兼  
衛生組長 李欣桂

0322/1647

教師兼  
學務主任 黃匡倫

0322/1700

臺北市立  
臺中區國民中學  
洪春金

0323/1007

臺北市立至善國民中學 111 學年度第 2 學期

衛生暨午餐供應委員會 簽到表

時間：112 年 3 月 22 日星期三 中午 12:45

地點：校務發展室

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
校長	洪春金	(印)	家長會長	賴柏宏	
學務主任	黃匡倫	黃匡倫	家長代表	陳琬婷	
教務主任	呂美蓮		家長代表	黃郁喬	
總務主任	林宏彥	林宏彥	家長代表	陳伊琳	
輔導主任	李郁蕙	李郁蕙	學生代表	吳家齊	吳家齊
會計主任	林月秋		家長代表	蔣孟芸	
衛生組長	李欣桂	李欣桂	家長代表	葉爾隆	
生教組長	林長佑	林長佑			
教師代表	林怡君	林怡君			
護理師	陳衣蕾	陳衣蕾			

共 15 人

# 臺北市立至善國民中學 111 學年度第 2 學期

## 衛生暨午餐供應委員會 會議紀錄

時間：112 年 3 月 22 日(星期三) 12 時 45 分

地點：校務發展室

主席：黃匡倫 主任

出席人員：如簽到表

紀錄：李欣桂 組長

### 一、 主席致詞

### 二、 報告事項

(一)2月午餐滿意度調查結果整體滿意度為98.8%，建議菜色及其他意見已彙整並通知宏遠。

### 三、 提案討論

(一)案由一：審查4月營養午餐菜單(附件一)。

**決議**：依據委員意見修正後之4月營養午餐菜單審查通過，請宏遠依菜單供餐，並提供30份影本公告。

(二)案由二：12月一般違約記點，提請討論。

12/30發現異物，702班味噌湯中發現蚊子。(附件二)

12/30發現異物，703班味噌湯中發現菜蟲。(附件三)

**決議**：12月一般違約考量初犯不記點，第2次開始記點，通知宏遠。

(三)案由三：112學年度學校午餐外訂桶餐採購案履約規範說明(附件四)，提請討論。

**決議**：112學年度學校午餐外訂桶餐採購案履約規範說明討論通過，擬請總務處協助辦理後續事宜。

(四)案由四：本學期訪廠人員、時間，提請討論。

**決議**：訪廠廠商為宮保王，俟連絡家長委員後討論時間。

### 四、 臨時動議：無

### 五、 散會

# HY 宏遠 112年4月菜單 至善國中

◎營養師：蔣孟芸 ◎地址：新北市五股區五權路54號 ◎電話：(02)2290-0198  
 \*本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麩筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用\*  
 ★本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米，請安心食用。★祝用餐愉快★

宏遠使用國產豬肉

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	備註	全穀類 穀類 (%)	豆蛋 肉類 (%)	蔬菜類 (%)	油類類 (%)	熱量(千 卡)
6	四	小米飯	蜜汁雞丁 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	瓜仔肉 <small>豆干+蔬菜+豬肉-煮</small>	結頭四季 <small>蔬菜+條豆-煮</small>	有機蔬菜	關東煮湯 <small>蘿蔔+蔬菜</small>	水果	6.4	2.6	2.5	2.6	822.5
7	五	五穀飯	蠔油肉片 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	南瓜雞肉 <small>南瓜+蔬菜+雞肉-煮</small>	韓式雙芽 <small>豆芽+海芽+蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	筍絲湯 <small>筍+蔬菜+雞骨</small>		6.5	2.4	2.3	2.5	805
10	一	白飯	三杯雞 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	黃金洋芋 <small>洋芋+蔬菜-煮</small>	木須黃瓜 <small>瓜果+蔬菜+油片-煮</small>	履歷蔬菜	麵線羹 <small>紅麵線+蔬菜</small>		6.5	2.6	2.3	2.6	824.5
11	二	芝麻飯	筍香蹄膀 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	蒸餃X2 <small>●水餃-蒸</small>	沙嗲粉絲 <small>蔬菜+冬粉-煮</small>	履歷蔬菜	蛋花湯 <small>蔬菜+蛋</small>		6.4	2.5	2.5	2.7	819.5
12	三	有機白飯	★韓式 小雞腿X2 <small>翅小腿-炸</small>	彩蔬炒蛋 <small>蔬菜+蛋-炒</small>	薑燒冬瓜 <small>瓜果+枸杞+薑-煮</small>	有機蔬菜	花生燕麥 牛奶 <small>花生+燕麥+奶粉</small>		6.6	2.5	2.5	2.7	833.5
13	四	糙米飯	蘿勒青醬燉肉 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	年糕雞塊 <small>蔬菜+年糕+雞肉-煮</small>	腐皮甘藍 <small>高麗+腐皮+蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜+肉絲+蔬菜</small>	水果	6.6	2.6	2.5	2.6	836.5
14	五	義式香料 燉飯	蒜酥雞球 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	莎莎肉醬 <small>豆干+蔬菜+豬肉-煮</small>	紅片花椰 <small>花椰+紅蘿蔔-煮</small>	有機蔬菜	玉米濃湯 <small>玉米+蔬菜+奶粉</small>		6.5	2.4	2.3	2.6	809.5
17	一	胚芽飯	糖醋排骨 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	貢丸 關東煮 <small>蔬菜+油腐+貢丸-煮</small>	白菜滷 <small>白菜+蔬菜-滷</small>	履歷蔬菜	味噌湯 <small>蔬菜+味噌</small>		6.4	2.5	2.4	2.7	817
18	二	白飯	咖哩雞 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	魚香肉醬豆腐 <small>豆腐+蔬菜+豬肉-煮</small>	蒜香銀芽 <small>豆芽+蔬菜-煮</small>	履歷蔬菜	地瓜QQ圓 甜湯 <small>地瓜+QQ圓</small>		6.5	2.4	2.3	2.7	814
19	三	有機白飯	鐵板肉柳 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	麥克雞塊X2 <small>●雞塊-烤</small>	碧綠花椰 <small>花椰+蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	巧達濃湯 <small>南瓜+蔬菜</small>		6.4	2.5	2.4	2.6	812.5
20	四	紅醬 義大利麵	甜醬 滷翅腿X2 <small>翅小腿-滷</small>	御飯糰X1 <small>肉鬆御飯糰X1</small>	蔥爆薯片 <small>豆薯+蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	針菇瓜湯 <small>瓜果+針菇</small>	水果	6.5	2.5	2.5	2.5	817.5
21	五	燕麥飯	★酥炸豬排X1 <small>豬排-炸</small>	粟米滑雞 <small>玉米+蔬菜+雞肉-煮</small>	五香海帶 <small>海帶+蔬菜+芝麻-煮</small>	有機蔬菜	番茄蛋花湯 <small>番茄+蔬菜+蛋</small>		6.5	2.5	2.4	2.6	819.5
24	一	什錦炒飯	烤肉醬 翅腿X2 <small>翅小腿-煮</small>	沙茶肉柳 <small>豆芽+豬肉+蔬菜-煮</small>	蝦香高麗 <small>高麗+蝦米-炒</small>	履歷蔬菜	裙帶海芽湯 <small>海芽+薑</small>	補助 豆漿	6.4	2.6	2.6	2.6	824
25	二	胚芽飯	壽喜燒 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	番茄蛋豆腐 <small>蔬菜+豆腐+蛋-煮</small>	紅絲鮮瓜 <small>瓜果+紅蘿蔔-煮</small>	履歷蔬菜	味噌蔬菜湯 <small>蔬菜+味噌</small>		6.4	2.4	2.3	2.5	798
26	三	有機白飯	奶油濃湯雞 <small>雞肉+蔬菜+奶粉-煮</small>	燒烤天婦羅 X1 <small>●甜不辣-煮</small>	彩繪白菜 <small>白菜+蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 <small>山粉圓</small>		6.5	2.5	2.4	2.6	819.5
27	四	白飯	★黃金魚排X1 <small>魚排-炸</small>	香菇肉羹 <small>蔬菜+肉羹-煮</small>	南洋粉絲 <small>豆芽+冬粉+蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	酸辣清湯 <small>豆腐+蔬菜</small>	水果	6.5	2.5	2.5	2.6	822
28	五	五穀飯	鹹水雞 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	枸杞當歸 肉片 <small>蔬菜+豬肉+腐皮+枸杞-煮</small>	鮮炒青花 <small>花椰+蔬菜-炒</small>	有機蔬菜	海帶瓜湯 <small>海帶+瓜果</small>		6.4	2.6	2.3	2.5	813

【營養教育】每天早晚一杯奶，每餐水果拳頭大；菜比水果多一點，飯跟蔬菜一樣多；豆魚蛋肉一掌心，堅果種子一茶匙。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
豆類 及其製品 0次	魚肉及海鮮 2次	豬肉 0次	雞肉 17次	鮮食食材 17次	加工食品 0次	油炸品 3次	甜湯 3次	

※本公司全面採用國產豬 產地:台灣 ※本校未使用輻射汙染食品



宏遠國際餐飲股份有限公司  
新北市五股區五權路 54 號

電話：02-22900198 傳真：02-22900005

致 至善國中：

一、主旨：

茲針對貴校 702 班於 111 年 12 月 30 日反應味噌湯有菜蟲之問題，提出改善報告。

二、說明：

1. 宏遠公司對 12 月 30 日發生的異常，導致貴校困擾，深感歉意。
2. 以下茲針對當日供餐現況，說明本公司之處理方式及其改善措施，若有未盡事宜，望請不吝賜教。

三、原因分析：

本廠現場作業環境皆為密閉式作業空間，並每日結線後自主消毒作業，每月固定委外進行病媒蚊防治作業，另於各管制點設立捕蚊燈罩及驅蟲燈管、炫光式防蟲簾。湯品製作過程中以最後分裝於湯桶前，湯品會再次以大滾的方式加熱。經檢視蟲體完整，若經高溫攪拌烹煮飛翅定無法保持完整，研判可能是於出餐後到學校用餐期間所夾雜，不慎夾雜導入。

四、防止再發措施及改善方案：

本公司已通知高麗菜 QR-(code)供應商此情形，同步要求前處理人員增加清洗頻率，並請烹調人員及配膳人員進行作業時特別注是否有異物，以免相似情形再發生。

因以上問題造成貴校師生用餐的困擾，宏遠國際餐飲公司將再強化內部自主管理要求，並秉持最大用心與努力，為提供最佳的服務，企盼達到貴校滿意。在此致上十二萬分之歉意。

總經理室：

陳誌偉  
12/30

廠務部：

林明發  
12/30

品保部：

石勳偉  
12/30



宏遠國際餐飲股份有限公司  
新北市五股區五權路 54 號

電話：02-22900198 傳真：02-22900005

致 至善國中：

一、主旨：

茲針對貴校 703 班於 111 年 12 月 30 日反應味噌湯有菜蟲之問題，提出改善報告。

二、說明：

1. 宏遠公司對 12 月 30 日發生的異常，導致貴校困擾，深感歉意。
2. 以下茲針對當日供餐現況，說明本公司之處理方式及其改善措施，若有未盡事宜，望請不吝賜教。

三、原因分析：

今日供應貴校為味噌湯，其食材包括味噌、洋蔥丁 QR-(code)、高麗菜 QR-(code)及海帶芽。今日傳回之異物照，經檢視，為田間常見菜蟲，研判應為食材高麗菜 QR-(code)於原採收地所夾雜，由於高麗菜 QR-(code)為包心狀，菜蟲常藏匿於梗葉間，且蟲體較小；外觀色澤與高麗菜 QR-(code)相似，導致清洗人員未能將其挑揀，使夾雜菜蟲之餐點不慎供應。

四、防止再發措施及改善方案：

本公司已通知高麗菜 QR-(code)供應商此情形，同步要求前處理人員增加清洗頻率，並請烹調人員及配膳人員進行作業時特別注是否有異物，以免相似情形再發生。

因以上問題造成貴校師生用餐的困擾，宏遠國際餐飲公司將再強化內部自主管理要求，並秉持最大用心與努力，為提供最佳的服務，企盼達到貴校滿意。在此致上十二萬分之歉意。

總經理室：陳誌偉 12/30

廠務部：林明倫 12/30

品保部：石勳偉 12/30

# 「臺北市至善國民中學112學年度學校午餐外訂桶餐/盒餐採購案」(案號

○○○) 履約規範說明(請填入本採購案案名，請留意採購案案名於學校所有內部發文、所有對外公告[招標公告及文件]名稱須完全一致)

(臺北市政府教育局112年5月修訂)

## 第一條 供應範圍及項目

一、供應對象：供應對象為機關之全校教職員工生及配合臺北市政府政策核定之對象參加。

二、供應數量：

(一) 契約期間預估需求數量30,000份，預估供餐人數150人，預算金額為2,250,000元(含每人每餐餐費加中央獎勵金金額，並請留意招、決標時尚未發動後續擴充，因此預算金額、契約期間預計供應數量請勿計入後續擴充之金額及數量)。本契約總價金額上限為\_\_\_\_\_元(由機關於決標後依實際決標項目或數量乘以決標單價填寫)，以實際繳費參加人數為準。

三、供餐方式：(請招標機關依實際需求填寫)

(一) 供餐型式：桶餐盒餐桶餐+盒餐

(二) 供應廠商之擇定(不適用項請刪除)

每日2家以上廠商同時供應，每班級擇定1家供應。

每日2家以上廠商同時供應，依\_\_\_\_\_ (機關請述明輪動方式)輪動。

其他：2家廠商依月份輪流供應。得標廠商序位第一者於開學起供餐。

四、供應時間：

(一) 午餐供應以每週5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，由機關於3日前通知廠商，按日扣除餐費。其他時間機關如有需要，廠商應配合提供。

(二) 廠商應遵守機關午餐供應時間，於每日上午11時20分至11時50分依機關指定方式送達指定地點。全校師生用完餐後，於13時30分前回收廚餘及餐具。

五、訂購方式：

- (一) 訂購以1個月為一期，機關於每期開始3日前將實際採購數量以書面通知或傳真通知廠商。
- (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(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)。
- (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。

## 第二條 (供應內容)

- (一) 每人每餐應以供應主食與副食4菜1湯及水果1次/週規劃。
- (二) 廠商須於供應該期15天前提供由營養師署名設計之該期菜單(除菜名外，並應列出菜餚之主要食材內容及份量或主要營養素分析)，送機關審核，機關應於該期3天前(不含假日)前確認回傳，菜單經機關審定後公告學生周知，如有特殊情況需調整者，須取得機關同意後始得更換。

## 第三條 (付款方式)

- 一、付款以實際訂購人數為準，按餐次計收。每月結算付款1次，廠商應於次月15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。
- 二、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日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、契約期限內，如遇物價波動，契約價金不予調整，廠商不得要求任何補償。
- 四、教育局核定之新增事項，後續請依相關公文辦理契約變更。



#### 第四條 (履約期限):

- 一、本契約履約期限自決標日至113年6月30日止。(實際日期依當年教育局核定112學年度第2學期最後一天上課日期為期限)
- 二、廠商履約經機關考評優良者，得辦理後續擴充採購，其擴充採購以【一】年為限，全案採購金額為4,500,000元，擴充金額以2,250,000元為限。(請招標機關於招標前填寫，並注意：擴充期間及金額上限須與投標須知相同；考評優良之方式及標準機關應於招標前經午餐供應委員會訂定並載明於招標文件，未於招標前訂定及載明於招標文件者，應刪除擴充採購條款)

#### 第五條 (作業規定)

廠商履約期間應遵守下列作業規定：

##### 一、品質管制：

(一) 廠商應指派專人負責與機關聯絡午餐相關作業：

1. 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) 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。

(三) 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。

- (四) 廠商應確保供應餐點製備過程及成品符合「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，並應接受臺北市政府衛生局之抽檢（驗）、處分及相關作業規範。以盒餐或桶餐供應者其熱量及食物份量應標示於菜單。
- (五) 廠商應聘雇營養師負責菜單規劃作業，機關並且得不定時稽核廠商午餐準備之衛生與安全。
- (六) 廠商應聘雇領有營養師執業執照者，擔任餐飲衛生督導工作。
- (七) 次月菜單及營養分析應由廠商營養師擬具，其菜單內容應依據教育部所訂「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。
- (八) 廠商每天應就所售桶餐（餐盒）食品之種類，送達學校後由廠商現場採取食品留樣免費提供機關各2份，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) 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。
- (十一) 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。
- (十二) 廠商應接受機關午餐供應委員之監督，機關得派員定期或不定期檢驗食

材及評審午餐質與量，並辦理師生家長意見調查、統計；機關得要求廠商派員出席午餐供應委員會會議列席說明，有關缺失應依機關通知期限改善。

(十三) 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，經報請機關查明屬實，需依所提臨時供餐應變方案，供應教職員工生午餐。

(十四) 如遇有特殊情形，機關需加菜時，廠商應配合辦理，費用另計。

(十五) 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)。

(十六) 廠商提供機關每月廚餘量及評估剩食原因，以作為調整菜單及合理備份量之參考，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%)。

(十七) 學校餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時。

(十八) 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。

## 二、食材管理方面

### (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. 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，機關及廠商應依據農委會「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追溯食材政策，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. 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。
  12. 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. 具溯源農糧產品追溯條碼、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、溯源農糧產品追溯條碼標示者外，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、樫木、千葉及群馬縣等5縣市食品」之切結。

### 三、清潔衛生方面

- (一) 廠商使用之炊餐具、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。
- (二) 廠商應指派專人負責與機關溝通、聯繫及處理偶發事件。
- (三) 廠商工作人員不得與機關師生發生爭執，若有此情事應報請機關調解，以弭爭端。
- (四) 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，經機關提出意見時，廠商應及時督導改善或予以解雇。
- (五) 每餐應提供乾淨之廚餘桶裝廚餘用。

### 四、供膳方面

- (一) 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，上列器具與湯桶並應加封條，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。
- (二) 廠商應按日期送貨不得私自更改菜單，否則以違約論。廠商須配合機關人員查核。
- (三) 在契約期限內，非經機關同意，不得以任何理由擅自停供餐。
- (四) 廠商應接受市府衛生局與教育局之抽查，衛生清潔如有不合格，應即改善，並依以下方式處理：
1. 衛生局抽驗(抽查)處以限期改善者或機關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，並暫停供餐至複檢合格。
  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)結果均送本市各學校參考。
  4. 契約期間經衛生主管機關二次抽驗不合格或情節重大者，除依衛生法令處理外機關得終止契約。
- (五) 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。另機關若對廠商製作之食品認定有安全疑慮時，機關得要求廠商送驗，檢測內容由機關指定，檢驗費用由廠商負擔，以上送檢採樣時應有機關人員在場，每學年以2次為限。
- (六) 餐點送達地點：機關指定之地點。不得置於各樓層地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。熱湯溫度須降至不造成燙傷範圍(攝氏70度)，湯桶設計須加蓋且有安全扣環，兩側有提把方便兩人搬運)。
- (七) 機關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，由廠商負責製作，每班2套，並負責每週清洗、更

換；其他消耗性用品（如：口罩、手套等）亦同。

- (八) 廠商應指派專人負責與機關聯絡午餐相關作業。
- (九) 廠商應依機關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，及負責公用餐具回收。
- (十) 機關所需餐券，由廠商印製，印製費用由廠商負擔。
- (十一) 廠商提供之桶餐/盒餐應有明確標示（包括廠商名稱、地址、電話、製造日期及隔餐勿食用、熱量及食物份量等）。
- (十二) 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。

#### 五、突發事件處理：

- (一) 機關教職員工生因食用廠商供應之餐食，致發生食品中毒或其他意外事件，廠商負責人應以最短時間趕往現場及醫院，會同相關人員負責處理護送、醫療、復原等事項及一切費用，並承擔法律上之一切責任。
- (二) 機關教職員工生因食用廠商供應之飲食，致發生食品中毒情形，機關立即暫停訂餐至俟衛生局確認符合衛生規定，方得恢復供餐，倘經衛生單位證實者，廠商除需負擔全部醫療費(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，機關得立即要求終止契約並知會臺北市政府教育局轉知臺北市各級學校列入評選廠商記錄參考。
- (三) 廠商所供應本市學校之食品同時造成2所以上學校疑似食品中毒事件，廠商應主動通知機關停止供餐，俟衛生局確認符合衛生規定，再由機關決定是否繼續由廠商供應或終止契約。

(四) 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。

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。

#### 第六條 (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。



## 第七條 (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，廠商累計每月違約記點每滿○點則罰款新臺幣○○○元，契約期間累計○點，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

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學校辦理午餐採購之參考。

(一) 一般違約記點：

**【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】**

項 目	記點	備 註
一、履約管理		
1. 食譜		
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	另依本條(一)4處理
2. 供膳車輛管理		
使用車輛不符契約規範	3	
車輛外觀不潔	2	
3. 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
4. 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	
5. 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	
二、供應數量		
1. 立即補足者	1	第3次開始記點
2. 經機關同意以替代品補足者	2	第2次開始記點
3. 無法立即補足者	3	機關自行購置80元餐
三、供餐品質(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	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)
四. 其他缺失 (視情節輕重)	0-3	視情節輕重要求改善或記點
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每達10點每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，累計記點達20點得暫停供餐1週，累計記點達50點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。		

1. 遲送時：12時前無法送達者，除記3點外機關得購買80元之餐點供應學生補償學生損失，金額由貨款中扣除。
2. 數量短少且未能立即補足時：由機關購買80元之餐點，補償學生損失，金額由貨款中扣除。
3. 違約之認定由機關召開會議確認，廠商應列席申訴或說明。一經認定違約且達上表備註欄罰款標準者，廠商應於一週內繳交違約金，如廠商拒絕繳違約金，以違約論，除自履約保證金扣除應繳納違約金之額度外，並函知教育局。
4. 違約金之繳納，除廠商自行繳交者外，機關得由應付價金中扣抵，如有不足者，得通知廠商後由履約保證金扣抵。

(二)重大衛生缺失

分類	異常狀況	描 述	罰 則	說 明
重大異物處理	病媒生物性異物	蟑螂、蒼蠅…等	1. 記點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	記點5~10點。	
衛生安全重大違失	食物、飲料、點心、水果有蟲、變質、發霉、過期等事項。		記點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。		記點10-20點。	
食品衛生	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

安全 檢驗 不合 格	食品添加物 檢	防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	記點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）	記點5點。	
	其他非法定添加物		記點5-10點。	
	農藥或動物用藥藥物殘留檢驗		記點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				
一、契約期間，午餐供應出現 <u>重大衛生缺失記點總數達10點</u> ，得停餐1週； <u>記點總數達20點</u> ，得終止契約。				

<p>二、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。</p>
<p>三、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。</p>
<p>四、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。</p>
<p>五、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。</p>
<p>六、其他供餐違規事件，由各校自行參照訂定罰則。</p>
<p>七、每點罰扣新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000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。</p>
<p>八、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。</p>

第八條 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
<p>一、廠商違規經確認且情節重大</p> <p>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。 (履約期間行政院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)</p>	終止契約或解除契約之部分或全部
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、廠商一般違失記點達50點以上或異物及衛生重大違失記點達20點者。	終止契約
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. 經確認之食品中毒事件。	



<p>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。</p> <p>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)及溯源農糧產品追溯條碼標示(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。</p>	終止契約
--	------

第九條 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。		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。	暫停 供餐	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。			
	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。			直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。
	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	直至衛生主管機關確認改善後，始可恢復履約。
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。	暫停 供餐 5天		
	9. 食品中毒就醫人數達6人(含)以上者。			
	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、麻痺性貝類等毒素)」或其他特殊因素等。	暫停 供餐		
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50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。			

第十條 請廠商每學年提供1次飲食教育及衛生教育宣導，宣導時間請配合本校行事曆。

學校午餐外訂桶餐/盒餐採購履約規範說明

第 20 頁，共 20 頁