

臺北市立中山女子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

- 一、為提供方便、新鮮、安全、衛生、合乎健康、環保之餐點，制訂本校熱食部作業說明書。(以下簡稱本說明書)。
- 二、名稱界定：
 - 甲方：臺北市立中山女子高級中學。
 - 乙方：熱食部得標廠商。
 - 地理位置：本校自強樓一樓(詳如本案行政契約第 1 條)。
- 三、供應對象：
 - (一) 供應對象以甲方及經臺北市政府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)。
 - (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，依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：
 - 1、早餐(輕食類)：
 - (1)時間：06 時 30 分至 16 時 30 分。
 - (2)內容：中式或西式。
 - 2、午餐：
 - (1)時間：10 時 30 分至 13 時 10 分。
 - (2)內容：
 - A. 自助餐：每日供應主菜至少 4 種以上；副菜至少 8 種以上，11 時、12 時至少供應時鮮蔬菜 4 大盤，並應配合時令更換菜色。以上自助餐均任選主菜 1 種，副菜 3 種，並附白飯。
 - B. 其他套餐：提供至少 6 種以上不同風味之餐點(燴飯麵、滷味等)；餐點設計應參考教育部之「學校午餐食物內容及營養基準」供應。
 - (三) 以上早、午餐單項餐點價格不得超過新臺幣 50 元整；套餐價格不得超過新臺幣 80 元整。
 - (四) 全天可販賣新鮮水果；同時，各時段亦需配合有「純素」需求之教職員工生可食用之餐點。另經本校膳食管理委員會決議，可販售冰品，品項為具有 TQF 認證及義美冰品；請妥善解決電壓、電容量等問題及動線規劃。
 - (五) 販售方式：除賣場外，為紓解第三(11 時)、四節(12 時)下課尖峰時段人潮，必需提供線上訂餐(~~可沿用本校合作社無償捐贈之訂餐系統或由廠商自行提供合適之系統~~)。每日至少提供自助餐、其他套餐、輕食 3 大類 6 至 8 種品項，合計至少 300 份供學生線上訂購；並依訂餐年級不同，送至指定地點：高一為自強樓一樓靠體適能教室前走廊、高二為自強樓一樓靠教師會側走廊、高三為逸仙樓一樓靠禮堂側通廊。
 - (六) 消費方式：為避免賣場供餐工作人員碰觸現金產生衛生疑慮，熱食部賣場採儲值刷卡方式消費，不收取現金，並須提供順暢之線上訂餐系統，**佐以餐點照片以供消費者參考**。未來視臺北市政府政策，配合辦理悠遊卡電子支付。

- (七) 點餐方式與排隊動線安排：廠商應於規劃設計階段提供未來點餐方式、排隊方式等規劃項目，並詳盡規劃人潮疏散方式。
- (八) 禁止提供一次性及美耐皿餐具。(可使用本校提供之環保餐具或由廠商自行準備)
- (九) 各項供應之餐食項目、時間及價格，倘有變更之需求，須經甲方膳食委員會議決方得調整。

五、乙方應供應健康營養之飲食，於供餐前 1 週開立菜單送本校；確認後，最遲於實施前 1 日上傳至「教育部食材登錄平臺／學校專區／中山區中山女中」，上傳資料含菜色照片、主食、菜餚所用食材、調味料資訊以供查詢；並同步公告於臉書粉絲專頁，以方便學生選購。

六、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，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，期滿或終止契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，違者須立即改善，並記錄違規 1 點，納入累計終止契約記點。
- (二) 為維護場地安全及實際使用需要，乙方應承諾於決標日起 30 個工作日內，完成以下場地設備之檢視，如有損壞併同完成修繕作業：1. 燈具汰換成省電燈具；2. 牆面須平滑不得有凹凸設計；3. 獨立電錶運作正常；4. 菜單看板運作正常；5. 空調冷氣系統運作正常；6. 專線電話運作正常；7. 冷藏、冷凍冰箱功能正常；8. 自助餐檯加熱功能正常；9. 地面排水正常不積水、磁磚無破損。
- (三) 乙方對甲方提供之場地，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。
- (四) 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。
- (五) 乙方未經甲方同意不得私自加裝電熱設備。
- (六) 熱食部所需獨立分支電錶、分支水錶、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。
- (七) 為維持食材的品質及訂餐系統正常運作，須設置不斷電系統。
- (八) 甲方無償提供部分設備供乙方使用，設備清單詳如附件，相關設備維護費用由乙方自行負擔。
- (九) 因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿（或因故提前終止契約）後次日起 15 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。
- (十) 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分由甲方修復外，其餘概由乙方自行負擔。
- (十一) 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。
- (十二) 契約期間必須辦理火險、產品責任險、公共意外責任險。

七、食物品質管理：

- (一) 應符合中央及臺北市政府所頒相關法規。
- (二) 依據臺北市食品安全自治條例規定，本市高中職學校設有廚房、熱食供應場所或受委託至前開場所辦理餐點供應者，應申請餐飲衛生管理分級評核認證標章。
- (三) 乙方應聘僱營養師或食品技師負責菜單規劃作業及熱量計算，並且不定時至廚房稽核餐食準備之衛生與安全。
- (四) 菜單應由乙方營養師或食品技師擬具，其菜單內容應依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」，確保營養均衡及菜色口味等變化；若甲方有意見，乙方應接受，並立即改善。
- (五) 乙方應聘僱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。列冊應於訂約 2 週內報請甲方核備，以便查核。
- (六) 各項餐膳食品必須當日製作，不得使用不須再烹煮之半成品或加熱隔餐食物再次加工。
- (七) 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 個小時前完成，以免食物變質），依用膳時間準時供應。餐後進行清潔工作，如甲方上課時間有特殊更動，應依甲方通知時間供膳。
- (八) 乙方供應所需食材須符合食品安全衛生管理法等相關法令，應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，食材應符合國家標準或合格工廠產製，具來源證明，廠商供應之食材，須於供應前提出食材來源及相關證明或公正專業機構、驗證標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明，供甲方隨時查驗。廠商應主動送檢，不定期提供食材檢驗報告備查。
 - 1、生鮮類：屠宰證明、CAS 證明、國產證明。
 - 2、蔬菜類：農藥殘留檢驗合格證明、無核食證明。
 - 3、肉類：國產證明、屠宰證明。
 - 4、玉米、黃豆製品：非基改證明。
 - 5、加工食品類：CAS 證明、國產證明。
 - 6、味精、沙拉油：具正字標記之廠牌，如該項產品無正字標記廠牌，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。
 - 7、油炸調理時須使用油炸專用油品，且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。
- (九) 食材採購以符合政府 3 章 1Q 生鮮食材政策為優先。
- (十) 乙方每天（餐）所製作菜餚須依規定重量保留 1 份樣本，註明日期，封存冰箱冷藏 2 日(48 小時)，以備檢查之用。
- (十一) 乙方每日營業上所需用之材料，包括魚、肉、菜、調味品、米、麵等，不得逾期或任意堆置，亦不得置於地上處理（至少須離地 30 公分以上）。
- (十二) 所供應之所有飲食應合乎新鮮、健康、人體環保，以助益健康。
- (十三) 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，乙方須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，甲方得立即要求終止契約及合理賠償並知會臺北市政府教育局，並列入本市公辦民營評選廠商紀錄參考。
- (十四) 乙方所供應餐食中，如發現有異物，甲方得視下列情節輕重給予處罰：1. 1 隻可接受的自然產物(小菜蟲、小蝸牛)，該份餐點退款並補償一份餐點給消費者，若數量大於 1 隻或體型較大，則依 2 處理；2. 食物處理過程的疏忽(鋼絲

刷、頭髮等)，該份餐點退款並補償一份餐點給消費者外，並處以 100~500 元罰鍰給學校；3. 食材新鮮度不佳(小米蟲)，該份餐點退款並補償一份餐點給消費者外，該批食材丟棄；4. 蟑螂、老鼠、病媒蠅、蝨、腐、發霉、有危害之物理性異物等情事，依十四條處罰。

- (十五) 米菜清洗務求乾淨，蔬菜、生鮮等物品禁止在熱食區域內作前段處理，不新鮮、發霉、長蟲等品質不良之蔬果必須予以丟棄。
- (十六) 處理後之蔬菜可放置冷藏庫內備用，但不得儲藏逾 2 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) 乙方應接受甲方有關人員之監督，甲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；亦得要求乙方辦理師生滿意度意見調查，及薦派營養師、廚師、領班等出席甲方各種會議列席說明，有關缺失應依甲方通知期限改善。
- (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，須依所提替代方案，供應教職員工生餐食。
- (十九) 如遇有特殊情形，甲方有加菜、宴會及餐敘等需求時，乙方應配合辦理，費用得以另計。
- (二十) 每學期至少抽驗一份自助餐餐食送驗，費用由乙方支付。

八、清潔衛生管理：

- (一) 熱食部內外排水系統、水槽、走廊、台階、進貨通道，由乙方每日負責消毒打掃清潔。
- (二) 熱食部內及過濾網每日至少清洗 1 次以上，且須隨時保持清潔，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。
- (三) 熱食部內之炊具、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、爐台、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，不可放置熱食部內過夜或堆置校園內，及違反廢棄物清理法等相關規定。
- (六) 倘有因廢棄物處理不當，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) 依據「臺北市政府禁用一次性及美耐皿餐具執行要點」，乙方提供之炊餐具須符合規定，並不得有破舊、龜裂及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，並應採用市售檢驗合格之食器清潔劑。
- (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、菜櫥及熱食部內各項烹調器皿、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、食物架及地板等。
- (十三) 主廚及廚工所使用之抹布，須保持清潔，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，須每日使用有效消毒法消毒。
- (十五) 生、熟食之刀具及砧板應分開使用，並以顏色分別標示。
- (十六) 洗菜等污水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥及清潔。
- (十七) 每週至少大掃除熱食部 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、門窗玻璃及桌椅等環境與設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。

- (十八) 每個月進行病媒防治檢查與噴藥消毒，並留紀錄備查。
- (十九) 每週 1 次定期作污水槽之清洗工作，水溝務必清潔暢通。
- (二十) 寒暑假開始 1 週內，應將廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等清除乾淨，以上各項作業所需費用由乙方自行負責。
- (二十一) 熱食部衛生與環境清潔等事宜，甲方得不定期檢查，所列缺點乙方應隨時改善之。
- (二十二) 熱食部於供餐過程產生之廢棄物(如油、煙、水、垃圾、廚餘等)，應由乙方依政府環保規範予以處理。

九、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) 乙方工作人員應於每學年開學前 2 週內或新進用前接受健康檢查，經公立醫院或衛生醫療機構檢查合格後，使得聘僱，檢查項目依據「臺北市公共飲食場所衛生管理規則」，包含 A 型肝炎(Anti-HAV IgM 抗體、Anti-HAV IgG 抗體)、皮膚病、膿瘡、外傷、結核病(胸部 X 光檢查)、傷寒、腸道傳染病及其他經衛生主管機關公告不適宜餐飲工作之疾病，均不得從事該項工作。若體檢證明未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負擔，不得異議。
- (三) 乙方工作人員須於每學期開學前 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，若體檢證明未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負責，不得異議。
- (四) **乙方全職工作人員至少 11 名**，應造具名冊，送交甲方備查；如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面通知甲方，新僱人員並應繳交體檢證明交予甲方審查，所需費用由乙方自行負擔。
- (五) 乙方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，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做成紀錄。
- (六) 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。
- (七) 乙方工作人員在熱食部內，一律穿著整齊清潔之制服、淺色工作衣、止滑工作鞋、男著帽、女著髮網(以完全覆蓋頭髮為原則)，不可赤足或穿拖鞋、涼鞋；製備食物及供餐時應戴口罩。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；電子支付之儲值收鈔人員應與食品作業人員區分，避免汙染食品。
- (八) 乙方工作人員如患有手部膿腫、瘡傷、皮膚病、吐瀉者，應立即停止工作，俟其痊癒並經醫師證明可以工作，始可恢復工作。
- (九) 乙方工作人員須遵守衛生福利部所頒「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」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。
- (十) 乙方工作人員休息時不得在熱食部內臥躺。
- (十一) 乙方工作人員一律禁止居住在熱食部內，熱食部內亦不可晾曬衫褲、鞋襪。
- (十二) 乙方及工作人員，不可在甲方提供營業場所範圍內有賭博、酗酒、吸菸、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。

- (十三) 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。
- (十四) 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餐廳賭博、酗酒等不當行為者，應立刻停止僱用。
- (十五) 乙方應僱用合法勞工，不得僱用未滿 16 歲之未成年人、**有犯罪前科**、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。
- (十六) 乙方應依食品衛生相關規定僱用烹調從業人員(持刀、持鏟)，委外辦理需 70% 具有中餐烹調技術士證(丙級)，如未符合規定，甲方得隨時終止契約。

十、供膳管理：

- (一) 乙方每日運送材料食品及用具，應依甲方門禁管制辦法管理。
- (二) 在契約期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅自停止供餐。
- (三) 乙方應有專人，在供餐時間內留在熱食部，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) 乙方倘擅自將受託業務頂讓，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。倘因此致甲方受到損失時，應負賠償責任。
- (五) 乙方提供之食品及使用器皿應定期與不定期接受教育主管機關及衛生主管機關之抽查。倘有不合格之情形，應立即配合改善，並依以下方式處理：
 - 1、衛生局抽驗及甲方送第三公正單位檢驗不合格處以限期改善者，違約記點 1 次，並列入累計終止契約範圍；衛生主管機關以限期改善複驗仍不合格者，除受衛生主管機關之行政處分外，再記點 1 次，列入累計終止契約計點，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，比照複驗不合格辦理。
 - 3、前揭抽驗結果均同時知會乙方承做之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、一年內累積計點達 5 次者，終止契約不再錄用。

十一、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 日前繳交相關表單。

十二、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。

十三、甲方設有膳食管理委員會，不定時派員督導乙方承辦之膳食衛生、品質及人員服務等，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 次口頭警告，第 2 次書面警告，乙方應立即改進；第 3 次以後每次罰款新臺幣 2,000 元，甲方得視違規情節逕行罰款，累計達 4 次或重大違規經委員會決議後得隨時終止契約，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、價格、供餐時間者，每次罰款新臺幣 2,000 元。
- (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。
- (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。
- (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。

- (六) 供應之膳食如有腐壞、發霉、有危害之物理性異物、蟑螂、老鼠等瑕疵者，每次罰款新臺幣 3,000 元，累計 2 次需更換衛生督導人員。
 - (七) 未依本說明書第七條第十項之規定保存食物 48 小時者，每次罰款新臺幣 2,000 元。
 - (八) 未依本說明書第八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。
 - (九) 工作人員違反本說明書第九條規定抽菸者，第 1 次罰款新臺幣 2,000 元，並逐次加倍處罰。違規達 3 次時，通知衛生局依法處新臺幣 2,000 元以上，1 萬元以下罰鍰。
 - (十) 工作人員違反本說明書相關規定時，第 1 次罰款新臺幣 1,000 元，並逐次加倍處罰。
 - (十一) 以上違規，除罰款外，各記點 1~5 點(由膳食管理委員會決議)，累積記點一年達 20 點，甲方得終止契約，並沒收履約保證金。
- 十五、罰款之認定權由膳食管理委員會負責（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。
- 十六、乙方得設置電子支付系統，相關費用，由乙方自行負擔。
- 十七、本說明書列入本校「市有公用房地提供使用-熱食部招標案」契約之一。