

桃園市立龍潭高級中等學校

109 學年度熱食部招租供應作業說明書

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：桃園市立龍潭高級中等學校

乙方：承攬熱食部招租案經營廠商

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. 早餐：(中、西式)

1. 時間：6 時 30 分至 9 時 30 分

2. 內容：提供中、西式不同風味且符合健康營養之餐點，餐點品項及價格應經甲方同意。

B. 午餐：(1 日合計 12 種選擇)

1. 時間：11 時至 14 時。

2. 內容：

(1) 自助餐：分葷、素兩類，每日供應主菜至少 6 種以上；副菜至少 8 種以上，並且經常更換菜色。以上自助餐均任選主菜 1 種，副菜 3 種，並附白飯及湯類。也可供應麵食。

價 格：55 元，但選用 1 主菜、4 副菜者、價格為 60 元。

(2) 美食坊：提供幾樣(至少 6 種以上)不同風味之小吃、餐點。餐點設計應依照教育部之學校午餐食物內容及營養基準(詳如附件)，以套餐方式供應。

價 格：實惠為原則。

C. 晚餐：

1. 時間：16 時至 19 時 30 分。

2. 內容：葷、素食自助餐，依甲方需要日供應，自助餐主菜至少 2 種，任選 1 種；副菜至少 5 種，任選 3 種，應經常更換菜色，並附

白飯及湯類。也可供應麵食。

價格：55元。但選用 1 主菜、4 副菜者，價格為 60 元。

C. 全天可販賣鮮果汁、水果(價格須經甲方同意)

(三)各項供應之餐飲項目及時間，若有所變更之需求，經甲方**校園食品衛生督導小組會議**決議得彈性調整之。

五、點餐方式與排隊路線安排

廠商應於規畫設計階段提供未來點餐方式、排隊方式等規畫項目，並詳盡規劃人潮疏散方式。

六、乙方應供應健康營養之飲食，菜單應由乙方營養師擬具，其菜單內容應依據行政院衛生福利部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及相關法規規劃，並確保衛生、安全及菜色口味等變化，每月 25 日(遇國定例假日則提前)開立下月菜單送本校審核，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。最遲於實施前 1 日連結至桃園市食材登錄平台-學校專區(龍潭高中)，公告菜單內容及食材資料以供查詢。

七、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，須得建築相關法令規定、相關消防法規規定及用電安全許可者，應由乙方向有關單位申請通過後始得為之。)

- (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、水表、電表、瓦斯、用水、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，需符合政府「各類場所消防安全設備設置標準」，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 15 日內，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) 使用水電費依當月水表電表抄表度數計費，以每度電 5 元計收，每度水以 21 元計收(內含代徵下水道費、水源保育回饋費)。
- (十) 學校既有設施提供乙方使用，由乙方負責維護保養。
- (十一) 天然氣以及桶裝瓦斯管線應注意符合安裝規範(CNS 中國國家標準)、瓦斯鋼瓶擺放應置於溫度低處避免陽光直射曝曬、空氣應流暢通、天然氣遮斷系統與瓦斯偵測器應正常運作及瓦斯鋼瓶上檢驗日期等，以防止意外發生。

八、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) 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。
- (五) 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。
- (六) 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。
 - 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. 食用油及醬油等調味料：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. 飲料類：所供應之飲料由甲方同意。

6. 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。

(七) 乙方每天(餐)所製作菜餚需保留 1 份樣本，註明日期，封存冰箱冷藏 2 日，以備檢查之用。

(八) 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)。

(九) 供應所有飲食應合乎新鮮、健康、人體環保，以助益健康。

(十) 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。

(十一) 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桃園市政府教育局，列入本市公辦民營評選廠商記錄參考。

(十二) 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。

(十三) 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。

(十四) 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。

(十五) 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。

(十六) 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。

(十七) 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。

(十八) 熱食部之餐飲供應，應符合食品衛生相關法規，並應依據「學校午餐食物內容及營養基準」、「校園食品及點心販售範圍」等相關法規辦理。

九、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、洗米等污水殘渣，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，留書面紀錄備查。
- (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。

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。

十、人員管理：

- (一) 乙方不得以甲方名義，對外招募人員或招攬生意。
- (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。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) 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。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福利部所頒「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「食品良好衛生規範」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。

十一、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)結果均同時知會乙方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、甲方將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次警告，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。

十四、罰款之認定權由校園食品衛生督導小組負責(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。

十五、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。
- (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) 未依本說明書第七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。

(七) 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。

(八) 工作人員違反本說明書第九條第二、三、六、七、八、九、十、十一、十六項及第十一條之規定時，第 1 次罰款新臺幣 2,000 元，並逐次加倍處罰。

(九) 違反第十條第一、三項者，每次罰款新臺幣 2,000 元。

十六、本說明書列入本校「**109 學年度熱食部招租案**」契約之一。