

雲林縣莿桐鄉大美國民小學 110 學年度午餐食材供應廠商

食材供應計劃書製作綱要 廠商名稱：

項次	項目	內容以及提供證件
1	實務評鑑	通過 HACCP 認證 近五年內衛生主管機關稽查紀錄
2	菜單設計	菜單之設計請以每日 20 元為預算，分別設計三菜一湯，做為履約時之參考。本校預估 110 學年度每一供應日約 218 人用餐。 各項食材重量分析、營養及熱量之分析。
3	過去履約績效	最近三年內供應學校機關團體情形，且未發生食物供應相關缺失。
4	聘用營養師	營養師證照(執照)、人數及免費提供營養衛教服務。
5	109-110 年度保險規劃	每一個人身體傷害之保險金額。 每一意外事故身體傷害之保險金額。
6	品質安全管理	生鮮食材儘量符合政府規範的四章一 Q 原則；肉品來源(1)須符合 CAS(產地台灣)(附原廠供應契約書或相關文件) (2)溫體肉須附屠宰證明。(3)禁用萊豬，使用國產在地肉品，零瘦肉精檢出。 生鮮蔬果具農藥殘毒檢驗能力(或有合作之專業機構)。 配合供應不定期 1-2 次現場抽樣檢測並負擔檢測費用。 醃製品、麵米製品、非基改豆製品、有機蔬菜、加工食品等檢驗能力。 生鮮蔬果投保產品保險。 食材以冷藏車保存運送。 員工專業訓練之證明。 場所衛生及現場作業流程(圖、照片或錄影帶)。 未經各縣市政府公告為學校午餐食材抽驗不合格廠商。
7	緊急處理能力	若本校午餐廚房設備無法正常運作，請提出供餐替代方案。
8	其他特色	廠商請依本身條件說明有利於本校食材採購之其他特色。

附註：以上各項目，若有相關文件以資證明者，請提出清晰之證明文件影本並加蓋公司印章具結與正本相符。