

雲林縣莿桐鄉大美國民小學 110 學年度午餐食材供應廠商評選評分表

項次	項 目	內 容 以 及 提 供 證 件	配分	廠 商				
1	實務評鑑	通過 HACCP 認證	4					
		近五年內衛生主管機關稽查紀錄	2					
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 109 學年度每一供應日約 218 人用餐。	5					
		各項食材重量分析、營養及熱量之分析。	3					
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。	5					
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。	6					
5	110-111 年度保險規劃	每一個人身體傷害之保險金額。	3					
		每一意外事故身體傷害之保險金額。	3					
6	品質安全衛生管理	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)或(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。	5					
		生鮮食材符合四章一 Q 有利證明	5					
		生鮮蔬果具農藥殘毒檢驗能力(或有合作之專業機構)。	4					
		配合供應不定期 1-2 次現場抽樣檢測並負擔檢測費用。	5					
		醃製品、麵米製品、非基因改造豆製品、有機認證蔬菜、加工食品等檢驗能力。	4					
		生鮮蔬果投保產品保險。	4					
		食材以冷藏車保存運送。	4					
		員工專業訓練之證明。	5					
		場所衛生及現場作業流程(圖、照片或錄影帶)。	5					
		未經各縣市政府公告為學校午餐食材抽驗不合格廠商。	5					
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。	10					
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。(新鮮度、物美價廉等)	13					
總 分 數			100					
評 比 結 果 (序 位)								
評選加註意見								

評選委員： (請簽名)

- ※1. 評分以 65 分(含)至 90 分(含)為原則，並依各廠商分數高低排列名次。如評分結果超過此範圍者則需加註意見，敘明具體理由。
- 2. 第一階段書面評選評分占總成績 50%。
- 3. 入選廠商擇期親臨本校辦理議約作業並完成簽約手續，否則視同放棄，本校得取消其供貨資格。