

## 天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學暨附設善牧園幼兒園

### 115、116 學年度膳食委外辦理勞務採購案邀標書

- 一、目的：提供天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學暨附設善牧園幼兒園學生及教職員工於合約期間內餐點服務。
- 二、期程：自 115 年 8 月 31 日起至 117 年 7 月 31 日止之學生上課日(不包括例假日)。
- 三、本案屬於勞務採購(包括天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學暨附設善牧園幼兒園午餐、幼兒園早午點、課後點心製作及送餐作業)。

#### 四、採購預算內容說明

- (一) 天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學教職員生午餐每人每餐新臺幣(以下同)97.5 元，教職員工生總數(以 115 學年度估算)為 620 人，115 學年度預計上課日數以 200 日計，採購預算總計約為 1,209 萬元。
- (二) 天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學幼兒園每人每天 140 元(早點 32.5 元、午餐 75 元、午點 32.5 元)，教職員工生總數(以 115 學年度估算)為 200 人，115 學年度預計上課日數 220 日計，採購預算總計約為 616 萬元。
- (三) 天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學課後班點心每人每餐 30 元，教職員工生總數(以 115 學年度估算)為 160 人，115 學年度預計上課日數以 200 日計，採購預算總計約為 96 萬元。
- (四) 天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學寒暑假餐點每人每餐 93.5 元，教職員工生總數(以 115 學年度估算)為 160 人，115 學年度預計上課日數以 30 日計，採購預算總計約為 44 萬 8,800 元。
- (五) 預估每學年度採購預算總金額為 1,965 萬 8,800 元。
- (六) 本案訂有後續擴充，預計擴充之項目為 117 學年度膳食委外辦理勞務採購；且該擴充之期間為 117 年 8 月 1 日至 118 年 7 月 31 日、預計金額為 1,965 萬 8,800 元。

#### 五、餐點供應內容

- (一) 小學部：每日供應主食+三菜一湯(特餐除外)、每日供應 1 次水果或副品。  
辦理 6 次/年聖心饗宴活動，協助活動布置、餐點供應、食育宣導。  
副品：烘焙點心、果汁、自製手工點心。
- (二) 幼兒園：每日供應早點、午點、午餐(主食+三菜一湯(特餐除外))，每日供應 1 次水果。
- (三) 全校課後點：每日下午課後輔導點心，烘焙品項需自製或 HACCP 工廠生產之品項。
- (四) 午餐菜單設計需每週一次特色烘焙品或有機豆漿相關產品。

## 六、廚房人力、設備維護需求

- (一) 廚房作業人員：至少 5 人(廚工人員編制以 220 位學生編制一位廚工為準)。
- (二) 駐校主廚具有證照廚師至少 1 人/日。
- (三) 工作人員請假務必請職務性質相當者做為職務代理人，如遇午餐人員緊急請假，應立即補足人力並檢附相關資料(不得遲於當日上午 9:00)；廠商不得任意調動人員，必須經過校方核可後，並隨附相關資料，將人員造冊並敘明原因後通知校方。
- (四) 水電、鍋爐檢修相關設備至少 1 次，並與保養廠商簽訂保養合約，並依約執行保養及檢修工作。每月水電、鍋爐須由具操作資格人員進行保養維護，並留紀錄〈含照片〉，每年六月應委託專業鍋爐廠商保養 1 次，費用由得標廠商支付。
- (五) 冷氣室內、外機每年(寒假)委託專業廠商清洗保養 1 次。

## 七、補充作業規定

### (一) 食材補充說明部分

1. 本校食材須配合政府推廣三章一 Q 來執行，本校以三章(CAS、有機、產銷履歷)為優先考量、HACCP 工廠或符合 ISO22000、QR Code(未加工食材)、合格檢驗證明無慮為輔，唯不可抗力排除。
2. 水果採國產為主，進口水果為輔，進口水果不超過每月供應總次數 1/2。進口水果產地以開發中國家為主並檢附衛福部的食品輸入許可通知證明及農藥自主檢驗報告書。
3. 肉類須提供 2 家以上供應商供選擇輪替、蛋類以國產合格證明之蛋液或全蛋之使用為主。
4. 包裝產品應有完整包裝、標示、進貨日期應為效期 1/2 範圍內及貨品為同一批號(非大宗流通物品至多 2 批號)以確保產品供應之安全性。

### (二) 菜單開立補充說明

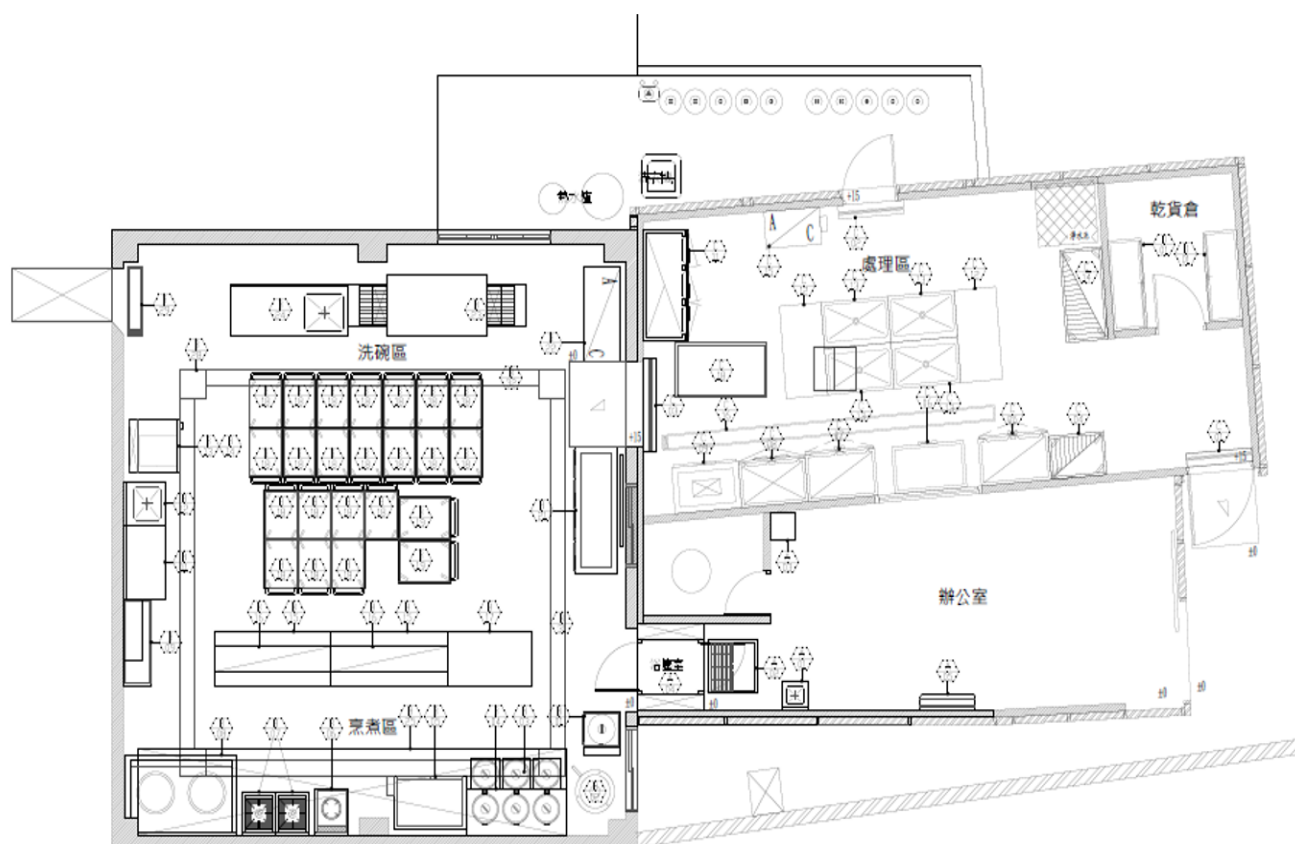
1. 每日供應主食+三菜一湯(特餐除外)+水果。
2. 排餐類一週兩次。
3. 豪華特餐 2 次/月。
4. 使用中高單價蔬菜兩次(菜+湯)。
5. 加工品出現頻率不超過 1 次/週。
6. 甜湯供應以全穀雜糧類為主。
7. 炸物出現頻率不超過 2 次/月。
8. 部分食材中含有甲殼類、芒果、花、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類，如對上述食材過敏者，應注意避免攝取。
9. 週一豬肉、週二雞肉、週三豬肉、週四特餐、週五魚規劃為主。

- (三) 配合學校舉辦相關之食農、食米體驗製備活動。
- (四) 學校需為學生及教職員提供素食(蛋奶素)餐點。
- (五) 須配合政府相關午餐政策。
- (六) 教師用餐餐廳、備品放置處、送餐餐車與廚餘停放處之環境定期維護。
- (七) 經主管機關或衛生單位稽查訪視所提具改善之事項，廠商5個工作天內需提出書面改善報告。

八、作業規定及罰則記點詳契約及契約附件。

#### 九、學校廚房說明

- (一) 廚房位置平面圖：本校地下1樓。



- (二) 廚房面積：以現場說明為主。
- (三) 廚房相關設備設施及配置以現況為主，有意願投標之廠商如有履勘之需求可與本校聯繫 02-2618-2330 轉 101 翁主任。

(四) 每學期開學前提供學校班級配置圖。

天主教聖心學校財團法人新北市聖心國民小學 - 校園平面圖  
Sacred Heart Primary School - Campus Map

