

(機關全銜) (標案名稱)
廠商自評表

廠商名稱：

廠商地址：

評選項目	評選子項	配分	給分標準	廠商自評分數	備註
公司評鑑	1. 廠商優良證明：獲優良盒餐業者、 食品安全管制系統(HACCP) 符合性查核公佈名單或 HACCP 衛生評鑑等證明 2. 食品衛生：製程衛生管理計畫(含配膳流程) 3. 一年內曾發生食物中毒之廠商此項扣 20 分	30			
	營養師(或食品技師)及證照廚師研習進修情形	4	1. 營養師(或食品技師)接受 食品安全管制系統(HACCP) 訓練並領有 60 小時以上之合格證書者：每 1 人給 1 分。 2. 營養師(或食品技師)每年接受 8 小時衛生講習比率達 100%者給 1.5 分。 3. 駐校(廠)廚師每年接受 8 小時衛生講習比率達 100%者給 1.5 分。		
經營計畫	營養師(食品技師)駐廠/校情形	3	1. 每一人給 1 分。 2. 到校訪視頻率： (1)每週 1 次，給 2 分。 (2)2 週 1 次，給 1 分。		
	證照廚師駐廠/校情形	3	1. 技術證照人員比率： (1)達 100%者，給 2 分。 (2)未達 100%，達 70%者，給 1 分。 2. 廚師證書持證比率： (1)達 100%者，給 2 分。 (2)未達 100%，達 70%者，給 1 分。		
	到校勞務人力規劃(人)	3			
	臨時供餐替代方案： 1. 無法使用本校廚房供膳時之計畫 2. 違反契約第十六條規定致暫停供餐之計畫	4			
	危機處理能力-企劃書內詳列各種應變方式及人員調配	4			
	廚房水電、鍋爐、設備保養維修方案	4			
	每餐○○元之成本分析	3			
	一個月菜單(依學校午餐食物內容及營養基準規劃)	4			
	採購驗收及倉貯管理計畫(含在地有機食材驗收)	3			
	運送供應計畫	2			
	食材檢驗計畫(含自主檢驗及送衛福部食藥署公告之食品認證實驗室檢驗)	4	1. 檢驗項目含括：動物用藥(含瘦肉精)、農藥殘留及食品添加物等。 2. 自主檢驗頻率：每日。 3. 送認證機構檢驗頻率：每月至少一次。		
	廚餘及廢棄物(含廢食用油)處理計畫	3	含括每日重量登記及流向管控。		
	在地食材供應計畫	4	每週至少供應一道宜蘭在地生產且具三章一Q之蔬菜類(不包含縣府提供之有機蔬菜)		
非基改生鮮食材及其初級加工品供應計畫	4				
實務經驗	近三年承包團膳業務：例如供應機關學校午餐數及餐數	2			
	近三年內曾營運供餐規模相當經驗	2			
理念企劃及配合	經營理念與企劃管理方案	3			
	創意(使用宜蘭在地食材，如豬肉、蔬菜)	3			
業務報告	簡報	4			
	答詢	4			
評分合計					
相對分數/佔總評分比例○%(不得低於 60%)					

廠商印章：

負責人印章：

中 華 民 國 年 月 日