

(機關全銜) (標案名稱)

投標廠商評選須知

【本範例係限制性招標、準用最有利標】

壹、本案將由本機關依「採購評選委員會組織準則」成立採購評選委員會（以下簡稱評選委員會），並依「採購評選委員會審議規則」及準用「最有利標評選辦法」辦理評選。

貳、開標方式：

本採購資格及規格(含服務建議書)一併投標不分段開標，並標示內含資格文件及規格文件等。

一、資格審查：

1. 時間與地點：○○年○○月○○日○午○○時○○分，於本校○○室。
2. 投標廠商應備齊相關文件放入標封內，投標文件經審查合於招標文件規定者，始得參與評選。
3. 廠商應繳交服務建議書○份。**【委員人數+2份】**

二、工作小組審查服務建議書，並提初審意見。

三、評選作業：

1. 時間與地點：○○年○○月○○日○午○○時○○分，於本校○○室評選。
2. 工作小組初審意見報告。
3. 投標廠商做服務建議書之說明（含簡報、詢答）。
4. 評選會議，就評分表內之評選項目及配分或權重，確定評選結果，並依採購法第22條第1項第9款及第94條規定，依招標文件規定評定優勝廠商。
5. 評選結果應簽報機關首長或其授權人員核定。

四、評選標準：

(一)

評選項目	評選子項	配分	給分標準
公司評鑑	1. 廠商優良證明： <u>經衛生單位評核為獲優良盒餐業者、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(20分)</u> 2. 食品衛生：製程衛生管理計畫(含配膳流程)(10分) 3. 一年內曾發生食物中毒之廠商此項扣20分	30	<u>1. 應取得最新一期或仍在效期內之衛生評核或衛生評鑑證明。無證明者，給0分。</u> <u>2. 無提出「廠商優良證明」者，第2點「食品衛生」不予評分，給0分。</u>

	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(HACCP)系統訓練並領有 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	<u>4</u>	<u>駐廠/到校督管廚房頻率：</u> <u>(1)每日 1 次，給 4 分。</u> <u>(2)每週 2 次，給 3 分。</u> <u>(3)每週 1 次，給 2 分。</u> <u>(4)每 2 週 1 次，給 1 分。</u>
	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	<u>本縣學校午餐廚工與用餐人數比例【建議】：用餐人數 100 人以下進用 1 名廚工、101-300 人進用 2 名廚工、301-500 人進用 3 名，以此類推，若有特殊情形，機關依實際需求得和廠商協商調整。</u>
	臨時供餐替代方案： 1. 無法使用本校廚房供膳時之計畫 <u>(2分)</u> 2. 違反契約第十六條規定致暫停供餐之計畫 <u>(2分)</u>	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	
	每餐〇〇元之成本分析	3	<u>食材成本至少占午餐費之 70%或供應全有機餐之食材成本至少占午餐費 60%。</u>
	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	<u>3</u>	<u>應包含熟食保溫說明。(無說明扣 1 分)</u>
	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	<u>2</u>	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	<u>3</u>	
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	

(二) 作業場所

評選項目		說明	配分
1. 原料處理場 (○分)	(1)地面、牆壁、天花板、門窗、照度	應保持清潔，不藏汙納垢，照度應在 100 米燭光(LUX)以上。	1
	(2)排水系統	應有完整通暢之排水系統、防止菜渣等固體廢棄物流入排水溝之設施。於排水溝出口處應有防止病媒侵入之設施。	2
	(3)浸泡、清洗、切割之設施	蔬果、魚、肉應分類、分槽或適當分開處理，應有正確的浸泡、清洗、切割之操作程序並防止交叉汙染，其盛裝容器亦同。外購半成品蔬菜(清潔者)除外。	3
	(4)作業空間	作業空間應適當	1
	(5)刀具與砧板	1. 切割生熟食刀具與砧板應區分使用，並應有明確的標示與區分，使用後應確實清洗與消毒並且隔離放置。 2. 刀具不得有生鏽、不潔；砧板不得有發霉、髒汙及破損。	3
	(6)容器	應離地放置，器具應確保清潔，避免汙染。	3
	(7)解凍措施	應有適當之解凍措施(如血水之承接盤)，並且絕對避免水產品與清洗後蔬菜交叉汙染。	1
2. 烹調區 (○分)	(1)地面、牆壁、天花板、門窗	1. 應保持完整清潔，不藏汙納垢且地面不得積水。 2. 不得有不良氣味，應維持良好整潔度。	3
	(2)氣簾或塑膠簾	應與其他場所區隔，防止蚊蠅飛蟲等進入。	2
	(3)調理台與排煙設施	1. 採用不納垢材料，且保持清潔、不積水。 2. 調理台之生熟食應區分存放。 3. 排煙效率良好，定期清洗，不得有油垢積存避免汙染食品。	3
	(4)調理器具與調味料	調理器具應維持良好清潔，每日應當有適當之清潔措施，調味料應放置在適當容器並明標示且應加蓋常保清潔。	2
	(5)刀具與砧板	1. 切割生熟食刀具與砧板應區分使用，並應有明確的標示與區分，使用後應確實清洗與消毒並且隔離放置。 2. 刀具不得有生鏽、不潔；砧板不得有發霉、髒汙及破損。	4
	(6)食品容器	應離地放置，器具應確保清潔，避免汙染。	3
	(7)廢棄物存放設備	垃圾及廚餘桶等應加蓋並應每日清理並保持清潔。	1
	(8)照明及通風設備	工作台面照度在 200 米燭光(LUX)以上，通風良好並不得造成汙染。	1
	(9)排水系統	排水溝應加蓋並應有防止固體廢棄物流入排水溝之設施，出口處應有防止病媒進入之設施。	2
3. 包裝室 (○分)	(1)包裝室	1. 地面應平而不滑不得破損及積水。 2. 天花板應保持清潔不得有結露現象且不藏汙納垢。 3. 包裝室應予其他場所有所區隔並保持清潔。 4. 垃圾應適當處理並保持清潔。 5. 設置防止蚊蠅飛蟲等進入之設施。 6. 排水系統應保持暢通。	6
	(2)照明	照明設備應加罩保護且常保持清潔、照度為 200 米燭光(LUX)以上。	1
	(3)通風設備	應有冷氣空調設施，溫度應維持在攝氏 25 度以下。	1
	(4)包裝台及輸送設施	1. 應保持清潔，並防止病媒汙染，盛裝食品器具應離地放置。 2. 包裝線正上方不得有電線及通風口等設施。	2

4. 衛生品質 (○分)	(1)外購半成品	1. 需符合食品衛生管理之規定(依供應商之合法性、產品品質、儲存溫度等評分)。 2. 需復熱處理隻食品中心溫度應達攝氏 75 度以上，如滷蛋、豆乾、叉燒肉等製品。 3. 不得使用不需復熱即可食用危害性高之食品（如荷包蛋、三色蛋及魚漿製品）。 4. 購買豬肉、牛肉產品應認原料產地並有證明文件。 5. 應以紙本或電子化方式保留上游交易憑證至少 5 年。	9
	(2)調理與洗滌用水、清洗與消毒	1. 調理與洗滌用水符合飲用水標準(使用地下水者)，使用非自來水者應消毒且應每年送檢水樣一次並有例行自行檢查記錄。 2. 清潔劑應使用食品級，應專人專櫃保養。 3. 盛裝食品之器具使用前後應當日確實清洗與消毒。	5
	(3)廠區環境	場內不得飼養牲畜與寵物。	1
	(4)添加物使用	應符合食品添加物相關規定，食品添加物應專人專櫃妥善管理。	1
	(5)紗窗紗門	1. 廠房內應有適當的病媒防治措施。 2. 紗窗紗門應保持乾淨，不得藏汙納垢。	1
	(6)洗手設備	1. 工作場所應備有沖水式之洗手設備並備有清潔劑、乾手設備並不得使用固體肥皂。 2. 應貼有『食品從業人員正確洗手步驟』。 3. 應放置洗手刷等相關衛生用具。	3
	(7)筷子與餐盒容器	1. 空餐盒應有密封包裝。 2. 應使用未發霉或未受汙染者。 3. 餐盒之內包材應符合衛生標準。	4
	(8)產品留樣	每日製作各類組合食品應留樣一份，並標示製造日期，冷藏儲存 2 天(滿 48 小時)，重量應足 300 公克。	3
	(9)產品標示	應印有“隔餐勿食”之字樣(團膳者除外)。	1
	(10)衛生設施	1. 男、女廁所應分開，廁所排穢應採沖水式。 2. 應有足夠廁位，通風、照明與洗手設備與乾手設施，應有“如廁後應洗手”之字樣。 3. 廁所出口不得直接面向調理區，不得有不良氣味。 4. 應有男、女更衣室並有足夠之置物櫃與落地鏡。	4
5. 倉儲 (○分)	(1)冷凍、藏庫	1. 冷凍庫溫度應在攝氏-18 度以下且不得結霜，冷藏庫應在攝氏 0-7 度，須有溫度顯示器與記錄。 2. 冷凍、冷藏庫所貯放之物品應有防止汙染措施，並將熟食與原物料分開存放或區隔以防止交叉汙染，冷凍、冷藏庫內不得有異味。 3. 冷凍、冷藏庫內所放置之食品應離地離牆 5 公分以上。	5
	(2)乾物料室	1. 貯放之物品應離地離牆 5 公分以上，貯放物品應有明確區分標示。 2. 應有除濕設備且通風良好。	4
6. 人員 (○分)	(1)專責衛生管理人員	1. 確實駐廠執行衛生自主管理工作(依現行之相關規定辦理)。 2. 落實自主管理，並有標準作業程序。	4
	(2)營養師	執行營養師之相關業務。	2
	(3)從業人員	1. 新進人員應先經健康檢查合格使得雇用，雇用後每年應接受健康檢查並領有健康證明。 2. 從業期間接受主管機關或認可之相關單位講習或自辦衛生講習並有記錄可查。 3. 罹患有造成食品汙染之疾病者或手部有傷口時應停止從事直接接觸食品之相關工作。 4. 應注意個人衛生，不得留指甲(或擦指甲油)、長髮、戴戒指、手飾，工作中不得吸菸、嚼檳榔、抓頭、挖鼻孔等不良行為。	4
	(4)烹調人員與包裝人員	1. 工作中應穿戴整潔衣帽，包裝人員應戴口罩與手套，且應定時更換常保清潔。 2. 烹調人員領有中餐烹調技術士之比例達 70%以上。	4

五、優勝廠商評定方式：

☐非固定價金 ☒固定價金（廠商若自願減價，依其減價金額決標，唯不列入評分項目考量）

☐總評分法

- （一）由工作小組提出初審意見，評選委員就初審意見、廠商資料、評選項目逐項討論後，各評選委員依評選項目，填寫評分表之個別廠商各項目及子項評分，交由本機關作業人員計算個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入），未達70分者不得列為優勝廠商。若所有廠商平均總評分均未達70分時，則優勝廠商從缺並廢標。
- （二）平均總評分在70分以上之最高分廠商為第1名，且經出席評選委員過半數之決定者為最有利標廠商。平均總評分在70分以上之第2名以後廠商，且經出席評選委員過半數之決定者，亦得列為最有利標廠商。
- （三）總評分最高之廠商，有二家以上相同，且均得為決標對象時，以下列方式之一決定最有利標廠商。
 - ☐對總評分相同廠商再行綜合評選一次，以總評分最高者決標。綜合評選後之總評分仍相同者，抽籤決定之。
 - ☐擇配分最高之評選項目之得分較高者決標。得分仍相同者，抽籤決定之。

☒序位法

- （一）由工作小組提出初審意見，評選委員就初審意見、廠商資料、評選項目逐項討論後，由各評選委員辦理序位評比，就個別廠商各評選項目及子項分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入），未達70分者不得列為協商及議價對象。若所有廠商平均總評分均未達70分時，則優勝廠商從缺並廢標。
- （二）評選委員於各評選項目及子項之評分加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，序位合計值最低廠商為第1名，且經出席評選委員過半數之決定者為優勝廠商。
- （三）序位第一之廠商有二家以上，且均得為決標對象時，得以下列方式之一決定優勝廠商。**【學校自行選勾填】**
 - ☐對序位合計值相同廠商再行綜合評選一次，以序位合計值最低者決標。綜合評選後之序位合計值仍相同者，抽籤決定之。
 - ☐擇配分最高之評選項目之得分合計值較高者決標。得分仍相同

者，抽籤決定之。

☐擇獲得評選委員評定序位第一較多者決標；仍相同者，抽籤決定之。

參、補充說明及規定

一、投標文件澄清：投標文件如有需投標廠商說明者，將依政府採購法第51條及其施行細則第60條辦理。

二、評選委員會委員名單保密規定

■依據採購評選委員會組織準則第六條，委員會成立後，即公開評選委員名單。

☐本案經評選委員會全體委員同意於招標文件中公告委員名單：召集人○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○。

三、評選時，廠商負責人須親自出席；如不克出席，得出具並繳交書面委託代理授權書正本，委託法定代理人出席評選會。

四、廠商簡報與說明之先後次序由各廠商自行抽籤方式決定之，廠商未到者由本校代為抽定。

五、為協助評選委員瞭解廠商投標文件內容，投標廠商得就服務建議書內容提出簡報及現場詢答，由廠商簡報人員進行口頭簡報（本校提供單槍及布幕，其他器材請廠商自備）。

六、各投標廠商依簡報順序進場進行簡報，簡報時間不得超過○分鐘，接受詢答○分鐘（如投標廠商超過3家，簡報及詢答時間分別縮減5分鐘）。

七、評選時廠商不得利用簡報更改廠商投標文件內容，廠商另外提出變更或補充資料者，該資料不納入評選。

八、依據政府採購法第二十二條第一項第九款採限制性招標方式、固定價格給付者，於評選項目中設有「創意」之項目，以與採購標的有關者為限，應限於提升學校午餐品質相關。

九、評選時「創意」項目及決標時「議價事項」項目，

(一)可提供/接受：

1. 提升學校午餐品質，如全校性加菜（提供主菜、水果及符合校園食品規範之七大飲品類）。
2. 午餐相關設備更新維護，如廚房設施設備、餐車、送餐專用電梯、班級打菜用品及班級配餐用具等。
3. 提供多樣化主食，如糙米飯、五穀飯或芋薯類。
4. 每學年辦理教職員工及學生營養教育。

5. 設計並定期更換學校營養專欄。

6. 其他與學校午餐相關之事項。

(二)不可提供/接受：

1. 學校教職員工及貧困學生午餐費。

2. 學生急難救助金或獎助學金。

3. 畢業班學生禮品或禮物代金。

4. 贊助學校或家長會舉辦大型活動（如校慶或運動會）。

5. 贊助學校擴增（非午餐相關）軟硬體設備。

6. 其他非與學校午餐相關之事項。