

（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： <u>經衛生單位評核為優良盒餐業者、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	<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】：</u> <u>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(2分) 2. 違反契約第十六條規定致暫停供餐之計畫(2分)	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			
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