

(機關全銜) (標案名稱)

評選評分表

【準用最有利標 固定價金 序位法】

(本評分表僅提供參考，項目增加刪減及佔分比例由採購評選委員會訂定)

評選委員編號：_____

日期： 年 月 日

評選項目	評選子項	配分	給分標準	廠商編號及得分			評選意見 (優點、缺點)
				1	2	3	
公司評鑑	1. 廠商優良證明：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) 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	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。 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。				
	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	4	駐廠/到校督管廚房頻率： (1)每日 1 次，給 4 分。 (2)每週 2 次，給 3 分。 (3)每週 1 次，給 2 分。 (4)每 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	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。				
	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○○元之成本分析	3	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%。				
	一個月菜單（依學校午餐食物內容及營養基準規劃）	4-3					
	採購驗收及倉貯管理計畫（含在地有機食材驗收）	3-4	原材料採購、運輸過程、來源證明及倉貯管理，應有防止交叉污染之措施，確保原材料品質及安全。(無說明扣 1 分)				
	運送供應計畫	3	運餐車輛及設備應包含熟食保溫說明，符合食品良好衛生規範準則之相關規定，確保食品維持有效保溫。(無說明扣 1 分)				
	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	2	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	3					
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%)							

評選委員簽名

評分合計未達合格標準(70 分)或超高標準(90 分以上)之主因：

備註：本表分數填列於評選總表，該總表並經本評選委員確認其所評之分數後，本表併其他評分表封存。