

# 111 學年度新北市聖心女子高級中學膳食廠商遴選評分表

廠商名稱：

| 項次   | 項目                    | 說明                                                                                                                | 分數       | 備註                                                                                                                                                                     |
|------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 硬體設備<br>30%           | a)廠房周遭環境<br>b)清洗設備<br><br>c)農藥殘毒檢驗設備<br>d)烹飪設備                                                                    |          | 周遭環境狀況、廠房病媒系統<br>水源水質抽驗紀錄、食材的前置作業處理、<br>工作人員洗手消毒室..等<br>手部抽驗紀錄、倉儲清洗紀錄、運輸車清洗<br>紀錄確認表、餐具器具洗清設備..等<br>食材檢驗室設備及檢驗能力<br>烹飪設備器具等的清洗及保存管理                                    |
| 2    | 人力資源<br>20%           | a)廠商及其受僱人(含從業人員)具有專業製造、供應及承做能力之個別證明<br>b)營養師、食品技師、衛生管理人員及廚師的證照、工作經驗證明<br>c)從業人員之衛生管理態度                            |          | 最近一年內地區醫院級以上健檢證明及相關文件<br><br>證照及經歷證明<br><br>現場觀察                                                                                                                       |
| 3    | 應變能力<br>(含配合度)<br>20% | a)如停水、電、瓦斯及其他突發狀況之處理能力<br>b)廠商具有履約能力之證明                                                                           |          | 備用水設備、電力設備及烹飪設備<br>原物料供應風險處理能力(例:備用廠商)<br>運送過程中風險處理能力                                                                                                                  |
| 4    | 供應管理<br>30%           | a)食材來源<br><br>b)乾貨來源<br>c)食材、材料之採購、驗收、處理與儲存之流程與管理<br>d)膳食之烹調、製造、包裝的流程及衛生管制<br>e)廢棄物的處理流程<br>f)每餐樣品之留存<br>g)其他衛生問題 |          | 是否使用符合三章一Q的食材，以及食材的檢驗能力<br>乾貨使用具有 TQF 認證之廠商<br>原物料驗收紀錄表及驗收標準、成品留樣紀錄、倉儲溫溼度紀錄表、烹煮溫度計錄表<br>衛生自主管理檢核表<br>廠區是否明確區隔各作業區，動線是否正確<br>廢棄物之廠商是否合格，存放的環境<br>留樣紀錄表，以及是否確實留樣<br>現場觀察 |
| 總 分： |                       |                                                                                                                   | 評 選 委 員： |                                                                                                                                                                        |

計分方式：

(一)依現場訪廠所見再依各項目百分比給予分數。

(二)廠商評分總分數，為加總各評選委員評分之分數，平均後須達 80 分以上，始可參加最後評選。