

**臺南市歸仁國民小學午餐
供應廠商須知暨食材驗收標準**

壹、廠商資格及注意事項：

一、欲參加比價之廠商需先備妥相關證件資料，經校方審查通過者得參加比價。

- * 公司或工廠執照
- * 公司或工廠委託授權書
- * 冷凍食品…等；附衛生單位檢驗合格證明
- * GMP 認證、CAS 認證
- * 農藥殘留檢驗證明
- * 最近一期的完稅證明(報稅證明單)
- * 產品責任險

二、擇優廠商標準

菜商

- (一) 資料：供應商公司營利事業登記證(加註資本額，負責人與地址等資料符合)或具自耕農身分、最近一期完稅證明、產品責任險等。
- (二) 必需有處理室，其環境、人員、容器與工具清潔衛生比照午餐廚房標準，空調作業。
- (三) 冷凍冷藏庫
 - 1. 必需有冷藏庫，冷藏庫溫度五至七度，應有良好庫房管理，庫房冷藏放置量維持 60%以下，並與魚、肉類分開儲放。
 - 2. 儲存、處理、營業場所應整齊衛生無污染之虞，上述場所更不得儲放非食品。
- (四) 運送過程必需加蓋，並不與魚肉放置一起。
- (五) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。
- (六) 必需能接受校方不定期查訪。
- (七) 他校良好口碑並具相當衛生安全與專業知識。
- (八) 得標廠商每日需附蔬菜農藥殘留檢驗合格證明。

肉品商

- (一) 資料：
 - 1. 肉品出廠公司工廠登記證，公司執照，各項產品 CAS 或 GMP 認證資料，繳稅證明，宰前宰後及藥物殘留證明等。
 - 2. 供應商公司營利事業登記證(加註資本額，負責人與地址等資料符合)，原廠授權證明或正式經銷商證明，出廠證明、最近一期完稅證明及產品責任險等。
- (二) 必需有生鮮處理室(分切室)，分切室環境、人員、容器與工具清潔衛生比照午餐廚房標準，空調作業。若無分切室者須出示授權證明及出貨證明。
- (三) 冷凍冷藏庫
 - 1. 冷凍庫溫度零下十八度，冷藏庫溫度五度，應有溫度計錄器與良好溫度與庫房管理，庫房冷凍品放置量維持 60%以下。

2. 儲存、營業場所應整齊衛生無污染之虞，肉品儲存時並不得污染，並不得儲放非食品。

(四) 運送過程必需用冷凍控溫車，運輸車並需維持清潔無異味。

(五) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。

(六) 必需能接受校方不定期查訪。

(七) 冷凍冷藏，調理單品應配合校方抽驗 5/1000，抽驗產品原則上不計費。

水果商

(一) 資料：供應商公司營利事業登記證(加註資本額，負責人與地址等資料符合)或具自耕農身分、最近一期完稅證明、產品責任險等。

(二) 點算環境、人員、容器與工具清潔衛生。

(三) 冷凍冷藏庫：必需有冷藏庫溫度五度至七度，應有良好溫度與庫房管理，庫房冷藏品放置量維持 60%以下儲放環境衛生。

(四) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。

(五) 他校良好口碑並具相當衛生安全與專業知識。

冷凍調理食品商

(一) 資料 (應具備一或二)：

1. 肉品出廠公司工廠登記證，公司執照，各項產品 CAS 或 GMP 認證資料，宰前宰後證明及產物保險證明等。

2. 供應商公司營利事業登記證 (加註資本額，負責人與地址等資料符合)，原廠授權證明或正式經銷商證明，隨貨提供出廠證明等。

(二) 不得做拆封或改包裝等動作。

(三) 冷凍冷藏庫：

1. 冷凍庫溫度零下十八度，冷藏庫溫度五度，應有溫度記錄器與良好溫度與庫房管理，庫房冷凍品放置量維持 60% 以下，並不得與魚、肉類同庫房甚至同架。

2. 儲存，營利場所應整齊衛生無污染之虞，並不得儲放非食品。

(四) 運送過程必需用冷凍控溫車。

(五) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。

(六) 必需能接受校方不定期查訪。

(七) 冷調品須達訂貨總重量，單個採隨機抽樣秤重，未達總重或隨機抽樣單樣重量少於 20%，一律退貨或扣款處理。

(八) 隨貨附原廠出廠證明或送貨單影本。

海鮮商

(一) 資料：

1. 有 CAS 產品要出廠公司工廠登記證，公司執照，各項產品 CAS 或 GMP 認證資料，宰前宰後證明、產物保險證明等。

2. 供應商公司營利事業登記證(加註資本額，負責人與地址等資料符合)，CAS 原廠授權證明或正式經銷商證明，隨貨提供出廠證明等。

- (二) 必需有生鮮處理室(分切室)，分切室環境，如無分切室者須出示受權證明及出貨證明。人員，容器與工具清潔衛生比照午餐廚房標準，空調作業。
- (三) 冷凍冷藏庫：
 - 1. 冷凍庫溫度零下十八度，冷藏庫溫度五度，應有溫度記錄器與良好溫度與庫房管理，庫房冷凍品放置量維持 60% 以下。
 - 2. 儲存，營利場所應整齊衛生無汙染之虞，並不得儲放非食品。
- (四) 運送過程必需用冷凍控溫車。
- (五) 過去無較重大不良記錄。
- (六) 必需能接受校方不定期查訪。
- (七) 他校良好口碑並具相當衛生安全與專業知識。
- (八) 一切採購均需送淨重，並帶樣品投標，標單上不再另行註記。

乳品商

- (一) 資料：有 GMP 產品要出廠公司工廠登記證，公司執照，各項產品 CAS、GMP 或 TQF 認證資料，產物保險證明等。
- (二) 點算環境，人員，容器與工具清潔衛生。
- (三) 冷凍冷藏庫：必需有冷藏庫溫度五至七度，應有良好庫房管理，庫房冷藏品放置量維持 60% 以下儲放環境衛生。
- (四) 鮮乳，發酵乳應以冷藏配送車運送，並隨學校需要時間送達。
- (五) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。
- (六) 他校良好口碑並具相當衛生安全與專業知識。
- (七) 鮮乳，發酵乳等製品送貨日需為製造日期 3 日內。

蛋商

- (一) 資料：供應商公司營利事業登記證(加註資本額，負責人與地址等資料符合)或具蛋農身份並提供產物保險證明。
- (二) 公司環境、人員、容器與工具清潔衛生。
- (三) 選用高床蛋並最新鮮、整批貨品無發現臭蛋，蛋品不得沾有雞屎。
- (四) 儲放環境衛生優良，通風良好，溫溼度皆宜。
- (五) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。
- (六) 他校良好口碑並具相當衛生安全與專業知識。

調味品廠商

- (一) 資料：供應商公司營利事業登記證(加註資本額，負責人與地址等資料符合)或具蛋農身份並提供產物保險證明及最近一期完稅証、開立統一發票等。
- (二) 點算環境、人員、容器與工具清潔衛生。
- (三) 儲放環境衛生優良，通風良好、溫濕度皆宜。
- (四) 必需能接受校方不定期查訪。
- (五) 過去無較重大不良記錄與他校不良口碑。
- (六) 他校良好口碑並具相當衛生安全與專業知識。

三、送貨：

1. 時間上午 7:10 至 7:30 之間送達。若學校有特殊需求，應配合學校時間送貨，特別是大宗蔬菜：如高麗菜、菠菜等，及當日主食之雞、鴨、魚、肉…等，必須在 7:30 分前抵達，不得延誤。
2. 水果送貨時間為上午 8:10 至 10:00；乳飲品類送貨時間為上午 10:00。若學校指定時間送達，則依學校指定時間送達。
3. 廠商需確實向本校登錄緊急聯絡電話，以便能隨時聯絡補貨，且不延誤供餐時間。
4. 同意與校方簽訂「午餐採購物品合格廠商合約書」。
5. 需能配合前處理，如：去皮、去籽、切丁、切絲…等處理。
6. 送貨時需有送貨單，並寫明貨品名稱、數量、單價、總價，並於當日或校方指定日期將發票或收據送至午餐辦公室（收據上應有營利事業統一編號及負責人印章）。
7. 遇天災或政府宣佈停課之情形，甲方得將當天菜單順延一天，當週星期五菜單則因順延而取消；若遇星期五停課，則當天菜單無條件取消。（如遇甲方臨時調課於前一天通知，亦比照辦理。）
8. 得標廠商均應優先採用國產可追溯農漁產品(簡稱「三章一Q」)其中，國產水果需超過一半以上，並提供產地資訊。

貳、驗收及違規處理：

- 一、如 1. 貨品數量不足（包括因貨品廢棄率提高或其他特殊情形，導致數量不足），供應商應立即補足。另記缺點一次。
 2. 貨品品質不佳，廢棄部分可要求補貨。另記缺點一次。
 3. 貨品送貨遲到十分鐘以上，記缺點一次，逾三十分鐘記缺點兩次。
 4. 規格不符合，扣除該貨款三分之一以上。另記缺點一次。
 5. 學期中，若發生重大過失一次；且態度不佳者，或累積三次以上物品缺點或遲到累積五次者，則該學期不得再進行比價。
 6. 蔬菜商缺點若累積缺點達三次以上，則停標兩週；累積缺點達第四次，則停標一個月；累積缺點達第五次，則本學期不得再拿標單。
 7. 學期中，若發生重大過失一次(如：食物中毒等)、態度不佳者(如：對本校驗收人員動作粗暴或言語暴力者或其它有損甲方權利之事項等)，則該學期不再採購該廠商之商品。
- 二、供應之貨品遭退貨時，若無法立即補換貨，學校有權自行向其他廠商緊急採購，並記缺點一次，若導致延誤供餐二次，取消本校合格食材供應商之資格。
- 三、代購貨品為 CAS 優良食品或 GMP 優良廠商時，貨品內外包裝應完整且標示清楚，不得有任何拆封、塗改或改包裝等情形，並須主動提供最新相關檢驗報告。違者退貨，並記缺點一次，累計三次，終止採購契約一學期。
- 四、廠商不得以次級品充數，再宣以多給與的公斤數充數，並避開記點。貨品品質以上級貨品為原則。

- 五、請各廠商確實注意容器的清潔，定期清洗，並在當天下午或隔日早上前將容器收回。(如：菜籃、水果籃、肉籃、豆腐板…等)
- 六、水果重量規格均需符合標單上所制定之規格標準送貨，誤差質不超過5%，若規格不符合扣除該貨款三分之一並記缺點一次，品質不新鮮或不佳得以要求退貨退款或補貨並記缺點一次，若缺點達三次以上，則該學期不得再拿標單。
※本校對廠商貨品之品質規格及準時交貨一律採記點方式以該學期累計計算。
- 七、廠商均應優先提供國產可追溯農漁產品(簡稱「三章一Q」)，並隨貨附上三章一Q相關標籤或證明，及在地食材證明，若有遺漏則需立即補上。

參、比價程序：

- 一、公開招商，凡經本校審查，資格條件符合之廠商皆可參加比價。
- 二、時間：比價單電子檔置於教育局公告網站「學校營養午餐」及本校學校網頁中，請廠商自行下載使用，填寫完請於裝入信封袋交至於本校學務處午餐執秘，逾時視同棄權論，得標廠商並於當週公告於上述網站中。(得要求投標廠商提供樣品)
註：預每三週比價評選一次。
- 三、比價辦法：
 - (一) 午餐食材與調味品(乾貨)原則上以低價者為得標廠商，但水產、冷調與水果類則以「最有利標」為原則；參考因素：市場價格、食品來源、品質及他校風評等(得要求投標廠商提供樣品)。
 - (二) 調味品(乾貨)類則以實際用量需求招商比價採購。
 - (三) 流標之類別則由本校另覓廠商議價處理。
 - (四) 單項食材若無任何廠商參加比價或僅有一家時，得由校方自行處理。
- 四、比價單上需蓋公司章及負責人印章，並請自行計算單價及總價(國字書寫，不得缺)，各項產品需註明廠牌，未註明者視為無效標。比價單若有塗改，需蓋章證明，否則視為無效標。廠商必須自行影印比價單存查。
- 五、若得標廠商無故棄標，則以次標者廠商供應。
放棄乙次：停止參加比價評選權兩個月。
放棄兩次：停止參加比價評選權一學期。

肆、請款須知：

- 一、廠商供貨時應隨貨檢附出貨單(明細表)、統一發票(或收據)、相關食材檢驗證明等請款憑證，校方於採購週期之供貨結束日7~10天內付款。
- 二、廠商若逾期送達請款相關憑證，致無法當期請款，則合併於下個採購週期辦理請款。
- 三、發票(或收據)上應蓋有營利事業統一編號及負責人印章；並請廠商自行核對金額明細、印章…等是否正確，若有修改應蓋負責人印。
- 四、午餐貨款採銀行電匯方式，供應商應檢附與「發票章」頭銜相同的金融機構存摺封面影本。日後帳戶若有變更，應主動重新檢附存摺封面影本通知學校，若未及時通知以致匯款失敗，手續費由廠商自行吸收。

伍、各類食物驗收標準及退貨依據

豬 肉 類 驗 收 標 準		
必須符合三章一Q		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
外 觀	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢視肉品大小規格是否符合。 2. 正常解凍後離水小於 3%。 3. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色。 4. 有光澤，肥肉部位有適度硬度，質紋細嫩，肉表面無出水現象。 5. 無血塊或出血點，須去皮。 	表面粘溼或乾扁無彈性，顏色呈暗褐色，變色（如綠色），鮮度明顯不佳。
嗅 覺	正常，無特殊異味。	體臭（公豬味），異臭，油脂氧化臭。
飽 滿 度	指壓有彈性，肉層分明，緊密度良好	乾硬無彈性。
退冰程度	<ol style="list-style-type: none"> 1. 絞肉以表面不完全軟，仍能維持一小塊一小塊的，中心硬度鏟子鏟得開為原則。 2. 肉片，肉丁以仍能維持固有形狀硬度為原則。 	完全退冰，有安全上疑慮，或離水嚴重。
其 他 注 意 事 項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 該項產品要有 CAS 或 GMP 認證。 2. 該項產品要有 國產三章一Q 認證標籤。 3. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 4. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 5. 冷凍肉雖有效期限達半年，但日期應在一個月內，離收貨日期越接近越好。 6. 冷藏豬肉要送貨當天二日內（含當天）宰殺。 7. 產品標示清楚（品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱），未塗改。 8. 不得使用非正廠肉品，而用自行處理者頂替。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 逾保存期限，或未標示製造保存日期，或無認證，或包裝破損有污染之虞者，或非正廠肉品。 2. 經瘦肉精檢測不合格之肉品。

家 禽 類 (雞鴨) 驗 收 之 標 準

必須符合三章一Q

項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
外 觀	1. 正常，表皮光滑色澤良好有光澤。 肉質結實，具完整表皮，表皮肌肉間無水樣夜的薄膜。 3. 無淤血，血塊，出血等或不良顆粒。 4. 無挫傷骨折變色等情形。 5. 檢視肉品大小規格是否符合	表面粘溼或乾扁，無彈性，呈暗褐色，變色(如綠色)，鮮度明顯不佳。
嗅 覺	正常，無特殊異味。	異臭，油脂氧化臭。
飽 滿 度	良好有彈性，緊密度良好。	乾硬無彈性。
冷 藏 程 度	0~2 度冷藏，勿結凍。	整箱凍結。
表 皮	脫毛完全，無筆毛及細毛。	筆毛程度達 10 平方公分一根。
其 他	1. 全雞丁、雞排或鴨肉必須將尾部的油脂與皮處理乾淨。 2. 得標 CAS 產品，內外包裝，包裝袋(箱)完整並有 CAS 認證標示及防疫標章，且無破損之跡象。 3. 該項產品要有國產三章一Q 認證標籤。 4. 內包裝袋及葡萄籃外箱的防檢章完整無破損、CAS 標章符合規定。 5. 產品標示清楚(品名，數量，製造保存日期，出產商)，未塗改。 6. 本校要求冷藏品製造日期應為收貨日之三~ 四天內；冷凍品則為五~七天內。 7. 當日之貨源必須為同一批貨。	1. 油脂與皮總含量不得超過百分之3。 2. 逾本校要求之製造日，但完整包裝標示清楚、品質新鮮無虞者。 3. 內外包裝袋(箱) CAS 認證編號與實際產品認證不符。 4. 當日之產品非同一天製造日期者。

洗選蛋(蛋液)類之驗收標準

優先選擇符合三章一Q

項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
溫度	冷藏蛋液的溫度須符合 7°C 以下，勿結凍。	冷藏品高於 10°C。
外 箱	清潔	1. 一箱 10 粒以上，污染面積 10% 以上，污染嚴重。 2. 一箱破損 10 粒以下時，應補破損數量。 3. 蛋破損嚴重時須退貨。 4. 明顯不新鮮。
蛋品外觀	1. 清潔不沾雞屎。 2. 無破損，無裂痕。 3. 表面粗糙不具光澤。 4. 手搖應無搖動聲。 5. 應沈於 6% 的時鹽水中。	
打開品質	1. 無血塊血絲或其他異物。 2. 蛋黃圓高。 3. 蛋白濃稠，且聚於蛋黃外。	

乳品類之驗收標準

優先選擇符合三章一Q或TQF

項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
到貨時間	10:10 上架完成。	1. 到貨(換貨)超過規定時間，考量如 影響供餐，學校有權拒收或扣款。 2. 如因補(換)貨源造成的差價，由原 得標廠商負責。
注意事項	1. 包裝完整、標示清楚(品名，數量，製造保存日期，出產商)，且無破損及塗改之跡象。 2. 本校要求製造日期應為收貨日之三天內。 3. 當日之貨源必須為同一批貨。 4. 檢測溫度不符規定冷凍品高於 0°C。冷藏品應保持 7°C 以下。	1. 包裝標示不完整、散裝。 2. 到貨日期超過製造日期三天。 3. 檢測溫度不符規定冷凍品高於 0°C。冷藏品應保持 7°C 以下。

蔬 菜 、 水 果 類 之 驗 收 標 準

必須符合三章一Q或在地食材

項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
<p>葉 菜 類</p> <p>菠菜、清江菜、空心菜、大白菜、小白菜、油菜、韭菜、蔥、蒜、花菜、芹菜、莧菜等。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用乾淨外包裝。 2. 外型:正常，葉梗光滑幼嫩（除花菜外不可有花梗）。不乾扁，凋萎，無黃葉。 3. 色澤正常固有顏色。 4. 無蟲害。 5. 除芥藍菜具有稍微苦味外，不應具有。 6. 去除根鬚，不含土。 7. 高麗菜，大白菜等捲葉類切開無變色（心變黑或葉有黑點），無腐爛等情形。 8. 青菜於交貨籃中排放整齊，籃子不要太大，以避免中壓及過高的呼吸熱損傷蔬菜，必要時得鋪冰。 9. 花椰菜、青花菜若為冷凍品，則應包裝完整，產品標示清楚（品名，數量，製造保存期限），且莖的比例不得超過10%。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 味苦，鮮度，嫩度明顯不佳，含黃葉，鬚根，蟲害嚴重，凋萎嚴重，浸水後仍不可恢復者。 2. 若未除鬚根，葉黃，蟲害造成的損耗，損耗部份二倍扣款，若損耗部份達1/4以上，全部退貨。
<p>玉 米</p> <p>毛 豆 仁</p> <p>青 豆 仁</p> <p>刺瓜、冬瓜、小黃瓜等</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 玉米應顏色金黃有光澤，顆粒飽滿，幼嫩，無蟲害，黴害。 2. 玉米塊、粒，應由上述玉米切成小段。 3. 毛豆粒，青豆仁應顏色翠綠有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害，黴害。 4. 刺瓜、冬瓜...等應去皮、去子，頭尾差異小，不泛黃，並用乾淨塑膠袋分裝不外漏。 5. 小黃瓜不得嚴重彎曲變形。 	<p>刺瓜、冬瓜...等泛黃，並未用乾淨塑膠袋分裝而外漏與空氣接觸。</p>
<p>番 茄</p>	<p>成熟度良好，酸度夠，無蟲害。</p>	
<p>綠 豆 芽</p> <p>黃 豆 牙</p>	<p>飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根，折損不宜太多。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 枯萎，莖部有腐爛現。 2. 簡易試劑測出有漂白水反應則全數退貨。
<p>菇 類</p> <p>木 耳</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飽滿輕盈有光澤，無折傷挫傷。 2. 金針菇，木耳應除去根部。 3. 木耳依訂單處理成絲或塊。 	<p>變味，變色，出水腐爛現象。</p>
<p>水 果 類</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水果的選擇以季節性水果為主。 2. 以皮薄光滑肉厚準多為最佳選擇。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 果皮發黴，皮破或撞傷 2. 大小規格與標單規定不符，且廠商無法立即換貨。 3. 品質口感與招標時所選出的樣品不符合。

海產、冷凍調理品類之驗收標準

須符合三章一Q或HACCP

項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
魚 類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明。 2. 於冷藏解凍，解凍程度為六分。 3. 除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。 4. 骨、刺要去除乾淨。 5. 魚排：級數如訂單，重量數量差小於 15%，塊數要足夠。 6. 大小規格須平均一致。 	表面黏溼或乾癟無彈性，變色(綠色)，鮮度明顯不佳。
蝦 仁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 剝殼完全，除泥腸，外形完整。 2. 無不良氣味。 3. 冷藏退冰，不包冰。 4. 肉質有彈性，顏色分明而正常。 	表面乾癟，肉質易碎，無彈性，變色(如綠色)，異味，鮮度明顯不佳或泥腸抽除不乾淨達 5%以上。
魷魚身	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要有 CAS 或 GMP 認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 4. 出廠 1 個月內。 5. 產品標示清楚(品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱)，未塗改。 6. 包冰 15%以下，以原廠冷凍狀態交貨。 7. 去除內臟、頭足、皮部分。 	表面乾癟無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。
文蛤 河蜆	交貨前完成吐沙處理，不得雜有已死或內含泥沙者。	含有死亡或泥沙。
冷凍調理 食品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要有 CAS 或 GMP 認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 冷凍調理品雖有效期限達半年，但日期應離驗收二個月內。 	日期、包裝標示不符合規定。
其他 注意事項	產品優先選擇符合三章一Q、HACCP、「在地食材」或政府認證標章，為優先購買原則。	