

臺北市中山區中山國民小學 112 學年度第二學期

第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

壹、日期：113年4月9日（星期二）下午1時30分

貳、地點：本校大智樓專科研究教室(A206)

參、主席：翁校長明達

記錄：蔡佩玢

肆、出席人員：詳如簽到簿

伍、業務報告：

(一) 本校於113年3月6日(星期三)針對新北食品股份有限公司、上將食品股份有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常(如附件一)。

(二) 本校午餐供應委員會張雯玲委員、學務處王膺涵主任、衛生組長陳薇如與職，共計4人，於113年3月20日(星期三)上午8時10分至上將食品股份有限公司、10時10分至新北食品股份有限公司廠區內進行訪廠，訪廠結果(如附件二)。

(三) 擬於五月進行本校國小部及幼兒園食品中毒演練。

陸、討論事項：

案由一：有關本校113學年度午餐外訂桶餐擬每人每餐55元增加至每人每餐60元案，提請討論。

說明：

一、依臺北市政府教育局111年1月22日北市教體字第1113024668號函規定，有關午餐餐費調漲，需對訂餐學生辦理普遍性意願調查，回收達7成以上，其中6成以上同意，經午餐供應委員會確認後，始得調整。

二、承上，業針對訂餐學生進行普遍性意願調查，回收達9成以上，其中8成以上同意，統計結果如下表所示：

	全校訂餐人數	回收問卷	贊成每餐調漲 5 元	反對調漲
人數	1,504 人	1,496 人	1,313 人	191 人
比率		99.46%	87.30%	12.70%

決議：

一、業經午餐供應委員會確認，113學年度午餐外訂桶餐每人每餐55元增加至每人每餐60元，供餐內容為1主食1主菜2副菜1湯及水果2次/週(星期二及星期四)。

二、依規定完成報局程序再移請總務處辦理招標。

案由二：有關本校午餐供應廠商之擇定係輪餐或選餐方式案，提請討論。

說明：

一、本校供應廠商之擇定每學期開學前2個月係用輪餐之方式(一、三、五年級由A廠商供應；二、四、六年級由B廠商供應，含課後班)，開學第三個月起，每班自行擇定一家供應。

二、上將廠商提出希能全面採用輪餐方式，其理由說明如下：

(一) 現為大多數學校採行方式：上將承作本市學校共計24所，僅3所學校採行選餐方式。

(二) 減少加退餐統計與餐費核算困擾。

(三) 減少送收餐交錯與複雜度。

(四) 減少教學干擾。

(五) 可將人力與運輸成本回饋在菜色上。

(六) 杜絕廠商不當的選餐運作或干預。

(七) 吸引更多優良廠商投標與服務。

三、另新北也建議採行輪餐方式，其承作本市學校共計11所，僅3所學校採行選餐方式。

決議：蒐集相關資料後，另行召開會議討論。

案由三：有關「臺北市中山區中山國民小學113學年度學校午餐外訂桶餐」供應內容、供應方式、供應時間、計價標準及收費方式案，提請討論(討論案由三至七前，業請廠商先行迴避)。

說明：

一、決定供應方式是否為外訂桶餐、供應廠商由兩家同時供應(選餐或輪餐方式)，供應時間以每週5天為原則，半天班依學生自由意願參加，周六、日及國定假日免於提供，提供之日如有異動，學校於1日前通知廠商，按日扣除餐費(本校現行規定：學生因公、事假停止用餐者，於五個工作天前提出申請，因病假或不可抗力原因須停止用餐者，當天無法退餐。)，其他時間如有需要，廠商應配合提供；學生請假得退費。

二、決定供應主食3菜1湯及水果2次/週(星期二及星期四)為規劃。黃豆、玉米及其製品需非基改。每週一、二、四提供截切有機蔬菜、每週四提供有機米及每個月

提供1次有機菇，但主管機關調整提供有機蔬菜食材、有機米及有機菇規定時，依其規定。

- 三、決定每餐費用為每餐60元，每期(2個月)繳費1次，學校相關人員比照學生收費，不得以其他名目(清潔費、管理費)向供應廠商或學生另行收費；付款以實際訂購人數為準，按餐數計收。

決 議：有關午餐供應方式(輪餐或選餐方式)另案開會討論，餘照案通過。

案由四：有關「臺北市中山區中山國民小學113學年度學校午餐外訂桶餐」採購招標方式案，提請討論。

說 明：

- 一、為供應全校教職員工生營養午餐，契約期間預估需求數量240,000份，預估供餐人數1200人，每份60元，預算金額為14,400,000元[(240,000份*每份60元)(未包含中央補助金及擴充契約金額)，預估採購金額為33,600,000元[(240,000份*每份60元=14,400,000元+中央補助(240,000份*10元=2,400,000元)+後續擴充1年(240,000份*每份60元=14,400,000元+中央補助(240,000份*10元=2,400,000元)=33,600,000元)]，履約期限自決標日至115年7月31日。
- 二、本案採購金額為3,360萬元，屬公告金額以上未達查核金額之採購，亦屬異質之財物採購，有就不同廠商投標標的之技術、品質、功能、商業條款或價格等項目，作綜合評選以評定最有利標之需要，如以最低標決標尚難妥適達成採購需求，爰擬採公開招標搭配政府採購法第52條第1項第3款、第56條及「最有利標評選辦法」規定之最有利標決標方式（適用最有利標），由評選委員會評定最有利標。

決 議：照案通過，由評選委員會評定最有利標。

案由五：有關研擬修訂「臺北市中山區中山國民小學113學年度學校午餐外訂桶餐」招標文件內容案，提請討論。

說 明：

- 一、將「臺北市學校午餐採用國產可追溯食材申請獎勵金實施計畫」(三章一Q)納入合約。
- 二、將有關違反禁用非洲豬瘟疫區肉品停餐一週納入合約。
- 三、廠商應遵守機關午餐供應時間，於每日上午11時20分至11時55分依機關指定方式送達指定地點。全校師生用完餐後，於13時10分前回收廚餘及餐具。

決 議：照案通過。

案由六：有關「臺北市中山區中山國民小學113學年度學校午餐外訂桶餐」評選委員會人

數、評選委員會召開次數、招標及評選費用案，提請討論。

說明：

- 一、建議於教育局核准適用最有利標之後至招標前成立評審委員會。
- 二、委員會置委員5至17人，其中外聘專家、學者人數不得少於三分之一(建議二分之一)。
- 三、本校午餐供應委員會組織暨實施計畫：採購評選委員會共9人，分別由校長、家長代表4人、教師代表1人，擔任午餐評選工作。總務處另行由工程會網站產生人選中簽請校長聘請專家學者3人(臺北市政府要求4人)，擔任本校午餐評選委員(110學年度午餐評選委員會：家長代表3人、專家學者5人(符合北市二分之一之比例)，總人數10人)，召開次數1次。
- 四、招標及評選費用=2,500元(出席費)*外聘委員專家學者人數*評選委員會召開次數。

決議：

- 一、113學年度學校午餐外訂桶餐評選委員會人數：教師會代表1人、家長代表3人、專家學者5人，共計9人，其招標及評選費用=2,500元(出席費)*外聘委員專家學者人數。
- 二、擬召開次數1次評選委員會。

案由七：有關「臺北市中山區中山國民小學113學年度學校午餐外訂桶餐」，得標廠商辦理114學年度後續擴充之考評方式與標準案，提請討論。

說明：廠商履約經機關考評優良者得辦理後續擴充採購，考評優良之方式及標準由午餐供應委員會訂定，(111學年度第二學期第2次午餐供應委員會會議決議，廠商經機關進行滿意度調查，其中很滿意、滿意、可接受總和之比例達70%以上，且經午餐供應委員會討論同意者，得辦理後續擴充採購)。

決議：廠商履約經機關考評優良者得辦理後續擴充採購，考評優良之方式及標準如下：經機關進行滿意度調查，其中很滿意、滿意、可接受總和之比例達80%以上，且經午餐供應委員會討論同意者，得辦理後續擴充採購。

柒、臨時動議：無。

捌、散會：下午3點15分。



臺北市府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期： 2024 年 03 月 13 日
發文字號： 北市衛檢字第1133102491號
收樣日期： 2024年03月06日 12時12分
檢驗日期： 2024年03月06日
申請單編號： A113A00189
樣品編號： A1130263
樣品名稱： 便當

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	---	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗(102 年12 月23 日部授食字第1021951187 號公告修正)	
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗(104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法－食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)	

樣品照片：



備註：
1.本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類緣物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2.使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3.臺北市府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲

臺北市府衛生局



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2024年03月13日

發文字號：北市衛檢字第1133102492號

收樣日期：2024年03月06日 12時14分

檢驗日期：2024年03月06日

申請單編號：A113A00190

樣品編號：A1130264

樣品名稱：成品便當

附件一

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	第1頁/共1頁 備註
性狀	正常	---	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗(102 年12 月23 日部授食字第1021951187 號公告修正)	
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗(104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法－食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自 112 年 1 月1日生效)	
樣品照片：			
<p>備註：</p> <p>1.本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分（包括西藥類緣物），仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。</p> <p>2.使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。</p> <p>3.臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988</p>			

報告簽署人：張嘉玲

臺北市政府衛生局

113.03.20 上將廠商訪廠紀錄



設有浴塵室，讓人員進廠作業前進行空氣除塵，並洗手消毒。



出入口有防蟲用之防蚊燈，防止病媒蚊進入廠區。



廠區設有食材檢驗室，可以檢驗當天留樣食材，以確保食材衛生。



化學實驗室內有食品技師，針對當日食材檢驗是否有農藥殘留超標。



處理好的食材送進獨立之配膳室進行裝配，
避免食物交叉污染。



廚餘垃圾暫存區有專屬空間，且恒溫控制，
定時由專人運出廠外。



採用自動洗米機，乾淨的水溢入洗米，汙水
自動流出。



各種餐具、餐桶放在高溫消毒殺菌區進行殺
菌處理。



每天固定清洗鐵蓋，曬乾後再裝回去，確保環境衛生。



上將設置室內的餐車停車場與卸貨區。



調理食品有專門的倉庫存放，環境整潔、依規定離地架高。



蔬菜截切，經過二道的清水洗滌，最後由專責工作人員挑選異物，如找到異物有獎勵金。

113.03.20 新北廠商訪廠紀錄



人員在入廠前，先洗手再進去浴塵室，進行空氣除塵，避免汙染。



廠房內部有食材檢驗室，檢驗食材樣本，以確保食材衛生。



有機米與食用油有專門的倉庫存放，環境整潔、依規定離地架高。



各種調味料存放於乾燥乾淨環境、離地架高，標明日期時間，並遵守先進先出原則。



場內檢測站設有農藥殘毒快速檢測，進行食材採樣，降低食安風險。

蔬菜洗滌區，烹飪前進行蔬菜清洗。



起鍋溫度須達 85 度C 以上，另因應提早烹調之餐點，於 9 點再確認溫度維持 60 度C 以上，並回報新北市「食安智慧監控中心」。



設有專門的生食冷藏室恆溫控管，可從門口監控溫度，溫度合乎規定。



冷藏室內保持低溫，保持食材新鮮度，依規定離地架高，標明日期時間。



透明橘黃色PVC門簾經外來光線折射形成具有驅蟲之特殊光波，使蚊蟲類避而遠之，達到防蟲效果。