

115學年度新北市所屬學校中央餐廚服務午餐採購契約書範本修正對照表

| 條文          | 修正後   | 修正前   | 備註  |
|-------------|---|---|---|
| 第7條第1款第4目   | 半成品(各類丸類、蝦卷、重組雞塊、甜不辣、米血糕等)<br>1. 全穀雜糧類半成品每週不得超過1份。<br>2. 魚、肉類半成品每週不得超過2份。<br>3. 香腸、火腿、培根或熱狗不得供應。  | 半成品(各類丸類、蝦卷、重組雞塊、甜不辣、米血糕等)<br>1. 每週不得超過2道菜。<br>2. 香腸、火腿、培根或熱狗不得供應。  | 考量全穀雜糧類及魚、肉類半成品供應頻率有所不同(每週不超過1份及每週不超過2份)，將2類半成品分別規定，避免單位不同產生混淆。 |
| 第7條第2款第2目之2 | 肉類與蛋類應提供具「CAS台灣優良農產品」標章、「產銷履歷農產品(TAP)」標章、雞蛋溯源標籤、洗選鮮蛋噴印溯源、國產鵪鶉蛋溯源標籤、國產生鮮豬肉追溯碼或禽肉屠宰衛生檢查合格標誌追溯條碼，肉類及蛋類加工(再製)品應採用肉品及蛋品原料來源為國產在地之優良產品並優先使用國產可溯源產品。   | 肉類與蛋類應提供具『CAS台灣優良農產品』標章、『產銷履歷農產品(TAP)』標章、雞蛋溯源標籤、洗選鮮蛋噴印溯源、國產鵪鶉蛋溯源標籤、國產生鮮豬肉追溯碼或禽肉屠宰衛生檢查合格標誌追溯條碼，肉類及蛋類加工(再製)品應採用肉品及蛋品原料來源為國產在地之優良產品並優先使用國產可溯源產品。   | 依據採購處簽見修訂。  |
| 第7條第2款第5目   | 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，乙方應保證合於食品衛生或 <b>食材檢驗項目表(附件1)之檢驗標準或農產標章履歷等相關規定</b> 。並進行各項食材之「 <b>食材查驗</b> 」並每日製作完整 <b>食材查驗紀錄</b> (包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期)，各類標章如下： | 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，乙方應保證合於食品衛生或 <b>農產標章履歷等相關規定</b> ，各項食材均應訂定 <b>品質規格、驗收標準及提出來源證明</b> ，由品管人員驗收符合 <b>食材檢驗項目表(附件2)</b> ，並進行「 <b>食材查驗</b> 」並每日製作完整 <b>食材驗收紀錄</b> (包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期)，各類標章如下： | 依據採購處簽見修訂。  |
| 第7條第4款第7目   | <b>乙方製備之菜餚，烹煮完之餐食如需運輸配送，應採取適當措施加強烹煮完成餐食之保溫效能，使餐食於危險溫度帶(攝氏五度以上六十度以下)之時間不超過4小時。</b>   | <b>熟食製品自產出至食用，包含運送過程，常溫保存不超過四小時或溫度應保持在攝氏60度以上。</b>  | 配合食品良好衛生規範修正。   |
| 第7條第6款第1目   | 乙方製備餐飲之從業人員，應繳驗 <b>1年內</b> 之醫療院所健康檢查合格證明文件，檢驗項目應包含A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷及傷寒 <b>(糞便篩檢)</b> 等檢查結果。   | 乙方製備餐飲之從業人員，應繳驗 <b>當年或前1年</b> 之醫療院所健康檢查合格證明文件，檢驗項目應包含A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、肺結核及傷寒等檢查結果， <b>並於衛生主管機關規定應定期健康檢查期限截止10日內繳交當期之健康檢查證明文件。</b>  | 依據衛生局簽見修訂。  |

115學年度新北市所屬學校中央餐廚服務午餐採購契約書範本修正對照表

| 條文        | 修正後   | 修正前   | 備註            |
|-----------|---|---|---------------|
| 第7條第6款第7目 | 每日用餐後，乙方須清點收回盛飯菜容器、湯桶及廚餘，並帶回洗滌、消毒、保管及處理。 <b>116年起廚餘應配合主管機關規定辦理。</b> | 每日用餐後，乙方須清點收回盛飯菜容器、湯桶及廚餘，並帶回洗滌、消毒、保管及處理。        | 依據廠商提供意見表格修訂。 |
| 第7條第10款   | 乙方應 <b>查驗</b> 送達之有機蔬菜，確認截切包裝、標示及重量無誤，有機蔬菜應獨立烹煮。                     | 乙方應 <b>驗收</b> 送達之有機蔬菜，確認截切包裝、標示及重量無誤，有機蔬菜應獨立烹煮。 | 依據採購處簽見修訂。    |
| 第22條      | 機關修正為甲方<br>廠商修正為乙方  | (略)   | 依據採購處簽見修訂。    |
| 第23條第7款   | 機關修正為甲方<br>廠商修正為乙方  | (略)   | 依據採購處簽見修訂。    |