

臺南市立仁德國小. 德南國小. 長興國小. 仁德區文賢國小等四所學校

午餐食材採購供應須知 105.08.04

壹、廠商資格：

欲參加比價之廠商需先備妥相關證件資料，填寫供應商申請書，經臺南市立仁德國小. 德南國小. 長興國小. 仁德文賢國小等四所學校(以下稱本校或校方)審查通過，且與校方簽訂「學校午餐供應廠商合約書」後，始可參加比價。

貳、送貨：

- 一、送貨時間：上午7:30以前，若學校有特殊需求，應配合本校指定之時間送貨，不得延誤。
- 二、蔬菜、水果供應商於配送過程必需加有棚蓋密閉且車體需保持乾淨，不得與魚、肉、蛋放置在一起配送。
- 三、肉品(豬.雞.鴨…)、鮮魚類、冷調品、乳品…等須冷凍(藏)之食材，應以冷凍(藏)溫控車(-2°C~5°C)配送。
- 四、水果類應於上午10:30前送達(最遲10:45抵達)。乳品飲料類最遲11:10送達，並依校方指示卸貨。調味品雜貨類，應配合校方需求，於指定時間將貨送達。
- 五、廠商應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。
- 六、送貨時應檢附送貨單，註明貨品名稱、數量單價、總價，加蓋發票章，以利驗收。
- 七、重量達20kg以上之蔬菜、水果，務必檢附農藥檢測合格證明。  
農產品儘量供應有在地食材產地標示標籤之食材。  
蔬菜類供應在地食材比例應達當次採購總額15%以上。  
農產品及海鮮類應以供應在地食材為主，並提出上游供應者姓名地址或種植地號。
- 八、如因不可抗力臨時停課(如天然災害或政府宣布停課…等)，該日菜單順延一日，若逢星期五則訂購單無條件取消。

參、驗收及違規之處理：

- 一、各類食材驗收標準及規格如附表。生鮮食材應依實際採購量當日驗收，不可提前於烹調日前送達。
- 二、違規罰則：

(1) 送、退換貨時間未依規定，遲到二十分鐘以上記警告乙次(警告兩次相當於缺點乙次)，累計缺點二次，則取消參與比價權一學期(自累計滿之日起算4.5個月，寒暑假不列入計算)。

若未依規定時間送、退換貨，以致影響學校供膳作業，延誤學童用餐作息，除記缺點乙次外，再由午餐管理委員會依情節輕重，議決扣減廠商貨款比例作為補償。

(2) 斤兩不足或品質不佳，(包括因貨品廢棄率提高、或以次級品補足採購公斤數和其他特殊情形…等)，應依校方要求即時更換為合格食材(接獲通知1小時內補貨到校)；未及時更換，記缺點乙次，且按不符項目之數量減價，並處以減價金額2倍之罰款。

(3) 廠商貨品遭退貨時，應立即補換合格貨品；無法及時補換，或經十五分鐘內語音留言三次仍無法取得聯絡，以致校方須向其他廠商緊急採購時，原供應廠商應支付該項貨品採購之所有額外支出，並取消比價權兩個月。

(4) 供應之貨品若①與採購規格不符合，②內含嚴重異物，校方得視情況，採取退換貨並記缺點乙次，或扣除該貨款三分之一並記缺點乙次方式辦理。

(5) 水果驗收時，其重量規格、品種應與比價單相符，其誤差值不超過5%，違者校方得視情況，採取退換貨並記缺點乙次，或扣除該貨款三分之一並記缺點乙次方式辦理。

(6) 內外包裝應完整且標示清楚，不可有任意拆箱(封)、塗改..等情形，違者校方可要求退換貨，並記警告乙次；若無法退貨換貨則記缺點乙次。

(7) 經截切處理之新鮮食材，應以乾淨塑膠袋包裝，盛裝的籃子(容器)應保持乾淨，違者校方可要求退換貨，並記警告乙次；若無法退貨、換貨則記缺點乙次。

(8) 冷凍(藏)食品應以冷藏車(-2°C~5°C)配送，且於驗收時食材必接受溫度檢測。冷凍品應保持0°C以下；冷藏品不得高於7°C，檢測溫度不符校方可要求退換貨，並記缺點乙次。(依據各項食材驗收標準辦理)

(9) 蔬菜、水果供應商於配送過程必需加棚蓋且車體保持乾淨，不得與魚、肉、蛋放置在一起，違者記缺點乙次。

(10) 供應食品為GMP廠商或CAS優良冷凍食品者，應隨貨提出證明文件，否則校

方可退貨不付款，若退貨後經學校調貨處理，多出原採購金額之差價，由違規廠商支付，並記缺點乙次；若無法退換貨，記缺點乙次；退換貨差額由違規廠商自行吸收。

- (11) 水果、乳飲品的供應商，必須在盛裝的籃子（容器）上標示清楚「班級及人數」，其標籤字體應大於36級標楷體；違者第一次警告，第二次起記缺點乙次。
- (12) 供應廠商所使用之盛裝容器應保持乾淨，並於當天下午或隔天早上前將容器收回，校方不負保管責任。（如：菜籃、雞肉籃、保麗龍盒、水果籃、鮮奶籃…等），若未依規定辦理，校方則可自行將容器資源回收處理，並向供應商收取處理費新臺幣500元整。
- (12) 海鮮魚類、肉品（豬、雞、鴨）、蛋、乳品類，凡被校方記缺點達兩次，即停止該學期比價權。
- (13) 蔬菜及其他類，學期累計缺點達三次（警告兩次相當於缺點乙次），即停止該學期比價權。
- (14) 累計警告滿兩次之廠商，再有任何違規情形直接以缺點論處，計廠商缺點單三日內開出，格式如下附件2，不再另行發文。
- (15) 不定期抽驗各類食材，送衛生單位檢測農藥殘留量、抗生素、瘦肉精…等，若檢測不合格，其檢測費及該項食材費用由廠商吸收支付，並停止比價權，經衛生單位複檢合格始得複權。
- (16) 凡經市府（或衛生單位）抽驗各類食材，一學期內達三次，檢測結果公布為不合格者之廠商，不論是否發生於本校皆停止該學年比價權。
- (17) 得標廠商經決標公告發布之後，未依規定辦理棄標而中斷供貨者，停止該學年比價權。

#### 肆、比價程序：

- 一、以公告方式公開徵求廠商（每學年徵求供應廠商一次），凡經臺南市政府教育局或校方審查通過廠商資格者，皆可參加比價。
- 二、採購間距：原則上每兩週採購比價一次。必要時得辦理臨時採購比價。
- 三、比價方式：校方原則上固定於星期四比價，於比價前四天（星期一），將比價單公佈於臺南市政府教育局「學校營養午餐採購」公告網，由廠商自行上網下

載，於期限內親送、郵寄或傳真給比價單位辦理，惟採傳真方式者，於得標後應補附正本，上學期由仁德國小比價招標，下學期由德南國小比價招標。

四、決標方式詳列於比價單中，廠商務必配合相關規定送件，若對比價單內容有任何疑義，應於送件前向採購單位提出，確認無誤後再送件。

五、比價結果除當場宣布外並公佈於市府教育局「學校營養午餐採購」公告網，決標公告後，得標廠商應依決標內容供貨，不得任意修改，違者取消供應廠商資格。

六、比價單需加蓋公司發票章及負責人印章，並請自行計算總價註明大寫金額。若有塗改應蓋章證明，否則不受理比價。※（廠商於投標前，請先自行影印乙份備存，以利作為訂購單）。

七、兩家（含）以上廠商報價相同時，且均得為決標對象時，其比減價格次數已達政府採購法第五十三條規定三次之限制者，逕行抽籤決定得標廠商，抽籤過程錄影存檔備查。。

前款標價相同，其比減價格次數未達三次限制者，應由該等廠商再行比減價格一次，以低價者決標。比減後之標價仍相同者，逕行抽籤決定得標廠商，抽籤過程錄影存檔備查。

八、得標廠商若放棄得標，須於決標公告當日下午三時前送達書面說明書及切結書，經本校審查有正當理由者，停止參加比價權兩個月；無正當理由者，停止當學年比價權。校方收到書面說明書及切結書後，應即通知該類其他參與比價之廠商，以低於原得標廠商總價之價格，再次報價。若得標廠商棄標後僅一家廠商具比價資格，採議價方式辦理。

九、本項未載明之事項，參照政府採購法及其子法規定辦理。

伍、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。

附表1臺南市立仁德.德南.長興.仁德文賢等四所國小食材驗收標準規格表

蛋 類 之 驗 收 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
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。	

肉 類 驗 收 標 準		
項 目	驗 收 方 法	退 貨 依 據
外 觀	1. 檢視肉品大小、規格、數量是否符合。 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；且無冷凍不良情形。 5. 無血塊或出血點。	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	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	1. 該項產品要有CAS或GMP認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損的跡象。 3. 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。 4. 冷凍肉雖有效期限達半年，但本校要求製造日期應為收貨日之一個月內，離收貨日期越接近越好。 5. 當日之貨源必須為同一批貨，即製造日期應為同一天。 6. 不得使用非正廠肉品，而用自行處理者頂替。(請檢附該項產品原廠出貨證明單)	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。

家禽類(雞鴨) 驗收之標準		
項目	驗收方法	退貨依據
外觀	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 正常，表皮光滑色澤良好有光澤。</li> <li>2. 肉質結實，具完整表皮，表皮肌肉間無水樣液的薄膜。</li> <li>3. 無淤血，血塊，出血等或不良顆粒。</li> <li>4. 無挫傷骨折變色等情形。</li> <li>5. 檢視產品大小、規格、數量是否符合</li> </ol>	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雞排必須將尾部的油脂與皮處理乾淨。</li> <li>2. 雞心必須將血管旁厚油膜切除。</li> <li>3. 鴨肉必須去頭尾腳且原廠包裝完整。</li> <li>4. 以淨重驗收，不含血水。</li> <li>5. 當日之貨源必須為同一批貨；且本校要求製造日應為送貨日三天內。</li> <li>6. 請檢附該項產品原廠出貨證明單及防疫標章貼紙不得損壞。</li> </ol>	油脂與皮總含量不得超過百分之3。

海鮮類 驗收標準		
項目	驗收方法	退貨依據
魚類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明。</li> <li>2. 於冷藏解凍，解凍程度為六分。</li> <li>3. 除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。</li> <li>4. 骨，刺要去除乾淨。</li> <li>5. 大小規格須平均一致。</li> <li>6. 魚類、魚排的級數如訂單，重量數量不足的部分需由廠商補足，若太多的部分，則需由廠商自行吸收，校方有權扣除多餘的部分。</li> </ol>	表面粘溼或乾扁，無彈性，變色(如綠色)，異味，鮮度明顯不佳。
蝦仁	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 剝殼完全，除泥腸，外型完整。</li> <li>2. 無不良氣味。</li> <li>3. 冷藏退冰，不包冰。</li> <li>4. 肉質有彈性，顏色分明而正常。</li> </ol>	表面乾扁，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"> <li>1. 要有CAS或GMP認證。</li> <li>2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。</li> <li>3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。</li> <li>4. 冷凍肉雖有效期限達半年，但日期應離現在三個月內。</li> <li>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。</li> <li>6. 包冰15%以下，以原廠冷凍狀態交貨。</li> <li>7. 去除內臟，頭足，皮部份。</li> </ol>	表面乾扁無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。
文蛤，河蜆	交貨前完成吐砂處理，不得雜有已死或內含泥	含有死亡或泥沙。

	沙者。	
冷凍調理食品	1. 要有C A S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

蔬菜類之驗收暨處分詳細規格表

所有蔬菜類品項皆不得發霉

品項	驗收規格	處理方式
胡蘿蔔	不空心、無裂痕	1. 空心：退貨或補貨
白蘿蔔	不空心、無裂痕	1. 空心：退貨或補貨。
冬瓜	青肉、果肉厚	1. 非青肉或混雜白肉者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
大黃瓜	青肉、果肉厚、頭尾大小一致、大小條規格均勻	1. 非青肉或混雜白肉者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 頭尾大小無一致或規格大小不均勻者，一律以記點處分。
小黃瓜	上貨、要直(不得彎曲)、且排列整齊進貨	1. 彎曲者：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 未排列整齊進貨，記缺點一次。
絲瓜	烹調後不黑變、籽不可過老	1. 烹調後黑變者：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
洋蔥	不含水淨重價	1. 含水時，需將水分扣除並補足其貨源。
山東大白菜	去老葉、心小不可變黑、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	1. 黑變：扣除公斤數，並立即補貨。 2. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理，並記缺點一次。
青江菜	每顆20公分5公分、葉翠綠、頭小質嫩	超過規格過多者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
白芥蘭菜	頭梗質嫩且廢棄率在8%以下為標準、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	1. 頭梗質粗：斷定過於老化，記缺點一次。 2. 廢棄率8%，扣其總公斤數。 3. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理。
花椰菜	一律青梗、長度5公分2公分、不得開花2%	1. 非青梗或混雜白梗者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 開花嚴重，記缺點一次。 3. 花梗太長，記缺點一次。
青花菜	進口、本產、長度5公分2公分、不得開花2%及不開黃花	1. 混雜進口或本產者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 開花嚴重或開黃花，記缺點一次。 3. 花梗太長，記缺點一次。
高麗菜	平地、去外老葉、梗細質嫩、不硬心不得為進	1. 經發現為進口或外國引進之品種，一律以規格不符合論處。

	口或外國引進之品種	2.粗梗質硬，記缺點一次。
耐龍白菜 (白)	質嫩、去根、去老葉、 葉子的蟲蛀不得超過1% 面積	1.非白耐龍菜，送黑耐龍菜，一律以規格不符合論處， 並記缺點一次。 2.葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理， 並記缺點一次。
豆芽菜	未泡清水、藥水的乾 重、去殼3%、沒有黃褐 斑點且不斷裂	1.泡清水、藥水，一律以規格不符合論處。 2.未去殼或殼太多，記缺點一次。 3.有黃褐斑點或斷裂嚴重者，記缺點一次。
莧菜	細梗質嫩且廢棄率在 10%以下	廢棄率10%，扣其總公斤數，並補足公斤數。
小白菜	質嫩、去根、葉子的蟲 蛀不得超過1%面積	葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理。
菠菱菜	梨山、平地、細梗質嫩、 去根、去泥土每顆35公 分~48公分	太小或太老者，記缺點一次，並立即補貨。
筊白筍	去殼沒黑點、外皮不泛 紅泛綠、質嫩	1.有嚴重黑點、外皮泛紅、泛綠，一律全數退貨，並記 缺點一次。 2.情況不嚴重者，扣其總公斤數，並記缺點一次。
麻竹	無出弄、質嫩、去殼、 去外皮、廢棄率5%並不 得泡過水無苦味	1.出弄：立即退貨，並補足貨源，並記缺點一次。 2.質粗致使廢棄率 5%或泡過水者，記缺點一次。 3.去殼後，不得有手印或黑髒痕跡，並需用乾淨袋子包 裝完整，否則再重新削過者，需補足公斤數，並記缺點 一次。
西洋芹	質嫩、未洗水	1.洗水，扣其總公斤數。
芹菜	質嫩、不含根土	含根土，記缺點一次。
茼蒿菜	去根、質嫩	未去根含土，質粗，記缺點一次。
大頭菜	無老絲、質嫩新鮮	1.有老絲者，記缺點一次。
梅干菜	乾重、不帶過多沙土	水洗後含過多沙土，記缺點一次。
雪裡紅	原葉子不得有爛葉小顆 的芥菜醃漬、去黃葉、 整顆未切	1.有爛葉、黃葉者，記缺點一次，並補足公斤數。 2.嚴重者，一律全數退貨，並記缺點一次。 3.經分切過，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
筍干	乾重、無泡水	非乾重泡過或碰過水，一律以規格不符合論處，並記缺 點一次。
酸菜心	質嫩、去老葉、不含水	含老葉或含水者，均需扣其總公斤數，並記缺點一次。
酸菜絲	質嫩、不含葉子、不含 水包裝標示完整	含葉子或含水者，均需扣其總公斤數，並記缺點一次。
桶筍	小支、無出弄、淨重價、 12公斤/桶	出弄者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
桶筍絲	淨重價、12公斤/桶新 桶、無凹凸桶	含水重需扣除公斤數，並記缺點一次。
榨菜絲	100%純、真空包、淨重 規格、3公斤/包	1.非真空包：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2.混雜其他像菜頭絲者，一律以規格不符合論處，並記 缺點一次。
劍筍	真空包裝、包裝完整、 細嫩、5~8cm淨重	非淨重：需補足公斤數，未補足者，記缺點一次。
桂竹筍	質嫩、淨重驗收12公斤/ 桶	1.分切者：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2.非淨重：需補足公斤數，未補足者，記缺點一次。
大番茄	鹹地、牛番茄	為進口品種或產品，一律全數退貨，並記缺點一次。

海帶片	厚片、帶綠、質脆	違反規格者，記缺點一次。
海帶結	帶綠、要厚、質脆	違反規格者，記缺點一次。
四季豆	要直並排列整齊、切段、沒有嚴重的褐色斑點	1. 未排列整齊或有彎曲或褐色斑點多者，記缺點一次。
菜豆	新鮮、無走粒	走粒，記缺點一次。
青豆仁	1公斤/包、冷凍包裝	散裝：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
毛豆仁	1公斤/包、冷凍包裝	散裝：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
豆(涼)薯	無老絲	1. 有老絲者，記缺點一次。
扁蒲(瓠瓜)	不過老	1. 仔過老者，記缺點一次。
九層塔	紅梗、去粗梗、梗骨5%不得帶花子	1. 非紅梗：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 骨5%：需補足公斤數，並記缺點一次。 3. 帶花子：需補足公斤數，並記缺點一次。
金針菇	上貨、排列整齊、3公斤/包、需切去頭的部分、新鮮無生黏及變色	1. 包裝排列鬆散，又無去頭者，全數退貨，並記缺點一次。 2. 包裝排列鬆散，但有去頭乾淨者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 3. 無切去頭的部分，記缺點一次。
鮮香菇	直徑3~7公分/每朵	1. 有三朵以上3公分，記缺點一次。
草菇	沒開花、完整、大小朵不得落差太大、介2.5~5公分/長	1. 有開花2%，需記缺點一次。 2. 大小朵落差太大，記缺點一次。
洋菇	新鮮、無漂白、無洗過水、大小朵不得落差太大、直徑2~3公分	1. 漂白或洗過水，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 2. 大小朵落差太大，記缺點一次。
玉米筍	細梗質嫩10公分以下/每根	1. 超過10公分的部分，退貨並立即補貨，並記缺點一次。 量多超過1/4者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
玉米粒	完整包裝	1. 非完整包裝，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
玉米塊	新鮮、軟殼且心小、分切成2公分/每塊	1. 殼硬：記缺點一次(現場吃)。 2. 非新鮮、凍過，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。 3. 心粗大，記缺點一次。 4. 超過3公分/每塊，記缺點一次。
馬鈴薯	不泛黑、需整顆完整、無挖痕不得使用發芽過產品	1. 泛黑者，記缺點一次。
山藥	本產、白肉要直、不彎曲、整顆完整、不發霉	1. 有彎曲：記缺點一次。 2. 非本產，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
甘藷	整顆完整、不泛黑、不發霉	1. 泛黑者，記缺點一次。
蒜仁	本產、去皮、外膜、整顆完整、無黑點、無發芽跡象	有發芽、黑點跡象：全數退貨，並立即補貨，同時記缺點一次。
青蔥	去尾、約8~10cm	未去尾：一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
青蒜	去尾、約8~10cm	未去尾：，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
紅蔥頭	去頭尾、去外膜、不得	1. 未去頭尾、去外膜者，一律以規格不符合論處，並記

	切碎、不含土	缺點一次。 2. 整顆外表不飽滿，過老者，記缺點一次。
地瓜葉	新鮮、去老葉、去梗、不含水、葉子的蟲蛀不得超過1%面積	1. 含老葉或含水者，均需扣其總公斤數，並記缺點一次。 2. 葉子的蟲蛀嚴重：立即補貨，並協助完成貨源處理。
米血	真空包裝、依比價單規格分切	非真空包裝或包裝內無分切者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。
鵪鶉(鵪) 蛋	去殼、不含水淨重	1. 含水重量需扣除，並立即補足重量，否則記缺點一次。 2. 經壓迫而破損嚴重，記缺點一次。
蒟蒻(白)	不含水淨重、包裝完整、標示清楚	含水重量需扣除，並立即補足重量，否則記缺點一次。
豬血塊	當日貨源、不含水淨重	1. 含水重量需扣除，並立即補足重量，否則記缺點一次。 2. 經發現非當日貨源，一律全數退貨，並立即補貨，同時記缺點一次。
魚羹、肉羹	當日貨源不得漂白	經漂白過者，一律以規格不符合論處，並記缺點一次。

水果類的驗收標準		
水果類	1. 產品大小、規格應符合採購標單。(誤差值不超過10%) 2. 外觀具光澤，不過熟或乾扁；無發霉、破皮及撞傷現象。 3. 不截切清洗，不過度包裝。 4. 隨貨檢附農藥檢測合格證明。	1. 規格大小嚴重誤差值超過10%。 2. 外觀乾扁、過軟。 3. 果皮發霉、破皮或撞傷。 4. 品種、規格不一。

附件2 臺南市立仁德區仁德. 德南. 長興. 文賢等四所國小  
午餐食材廠商缺點記點通知書

壹. 違規廠商名稱:

貳. 違規時間:

參. 違規地點:

肆. 違規貨物:

伍. 缺點事實詳述:

違規詳記(ex:違反水果類第1款):

陸. 檢附違規相片:

(此為食材違規佐證, 若為其它違規, 則不需檢附相片, 說明事實即可)

陸. 廠商如有意見請於收此單 3 日內向記點學校提出說明並提出解決辦法, 記點學校承辦人請於事件結束後, 將此單影本檢附四所國小午餐執秘以利後續辦理招標比價事宜.

柒. 決議:

警告乙次

缺點乙次

缺點二次

停權 2 個月

停權一學年

罰款 金額: \_\_\_\_\_

捌. 此單一份交由廠商, 一份由記點學校存查, 記點學校須將此單影本(請加蓋與正本相符) 檢附四所國小午餐執行秘書.

中華民國                      年                      月                      日

加蓋學校關防與承辦人職章

