

臺北市私立復興實驗高中自設廚房委外辦理團膳廠商供餐計畫書綱要

1. 請參與評選廠商提供「供餐計畫書綱要」5本及計畫書電子檔，於113年4月12日(五)15時前送交本校總務處，內容除了包括公司經營理念外，請針對本校供餐提出具體計畫。
2. 若欲參觀廚房，本校將於4月3日(星期三)下午2時00分假B1餐廳舉行現場勘查及現行供餐狀況說明會，請準時參加。
3. 完成報名廠商，來校簡報時間暫訂為113年5月17日(星期五)下午2時至4時，假本校7F會議室。(實際簡報日期、時間，待完成報名廠商家數確定後，再行個別通知。)

經營理念

- 一、公司簡介(含112學年度團膳實績)
- 二、經營理念
- 三、企劃管理方案

經營計畫

- 一、營養師駐校情形(介紹可能派駐本校的營養師)
- 二、衛生管理人員駐校情形(介紹可能派駐本校的衛管人員)
- 三、店長駐校情形(介紹可能派駐本校的店長)
- 四、證照廚師駐校情形(介紹可能派駐本校的專業廚師)
- 五、駐校勞務人數
- 六、臨時供餐替代方案

七、危機處理機制

八、水電、鍋爐、設備保養維修方案

九、採購、驗收及倉儲管理計畫

十、衛生管理計畫及配膳流程

十一、供餐動線規劃

1. 教室用餐

2. 餐廳用餐

十二、試擬九月份菜單（含每週二次特餐）

1. 幼兒園早點及午點(餐費各 40 元)、午餐盒餐菜單(5 菜 1 湯 1 水果，餐費 67 元)

2. 中小學教室用餐菜單(一、二年級盒餐 5 菜 1 湯 1 水果，餐費 90 元；三年級以上桶餐 4 菜 1 湯 1 水果，餐費 100 元；素食人員以盒餐供餐 5 菜 1 湯 1 水果。)

3. 中午 B1 餐廳用餐之中餐(5 菜 1 湯 1 水果)及麵食菜單、異國餐點菜單(每人餐費均為 100 元)；中餐須另備素食餐(5 菜 1 湯 1 水果)。

4. 晚餐 B1 餐廳中式、異國餐、麵食，搭配 3 道主菜(學生任擇一)等套餐(以上每人餐費均 100 元)。

十三、廚餘及廢棄物處理計畫

十四、有關本校設備改善之建議

十五、其他

(背頁接續)

臺北市私立復興實驗高級中學自設廚房委外辦理供餐現況簡介

一、週一至週五午餐供應

- 中午教室用餐，供餐樣態與目前概略人數說明（人數含學生+導師）
 1. 幼兒園早上點心（桶餐）（約 300+24 人）× 40 元/學生（學校提供餐具）
 - 幼兒園午餐（盒餐+水果）（約 300+24 人）× 67 元/學生（學校提供餐具）
 - 幼兒園下午點心（桶餐）（約 300+24 人）× 40 元/學生（學校提供餐具）
 2. 小一、小二午餐（盒餐+水果）（約 600+20 人）× 90 元/學生（學校提供餐盒學生自備餐具）
 3. 小三至小六午餐（桶餐+水果）（約 1170+24 人）× 100 元/學生（學生自備個人餐具）
 4. 國、高中午餐（桶餐+水果）（約 1090+38 人）× 100 元/學生（學生自備個人餐具）
- 中午 B1 餐廳用餐，供餐樣態與目前概略人數說明
 1. 供餐方式為套餐，共計有麵食套餐、異國餐、中餐套餐(5 菜 1 湯 1 飯 1 水果；素食亦同)可供選擇，費用皆為 100 元。**(未來可能依本校需求調整為美食街型態)**
 2. 以 112 學年度為例，午餐輪排至 B1 餐廳用餐之班級(供參)-小學及中學每個月輪流，小學下餐廳班數約 3-4 個班/天，中學下餐廳班數約 4-9 個班/天。
 3. 上開說明為學生總數，實際用餐人數需扣除自備餐食人數；每日輪排至餐廳用餐之班級每學期由校方排訂，可能因疫情或校外教學活動等略有變動。

二、週六午餐供應

1. 於第 2 學期需供應九、十二年級之週六午餐，約為 50~150 人次，供餐模式為教室用餐或下餐廳用餐(視實際情況而定)。
2. 學生下 B1 餐廳用餐，供餐方式為套餐，共計有麵食套餐、異國餐、中餐套餐(5 菜 1 湯 1 飯 1 水果；素食亦同)可供選擇。(未來可能依本校需求調整為美食街型態)
3. 教室用餐依餐食內容視情況供應桶餐或盒餐供應。
4. 教室用餐或下餐廳用餐，每餐費用皆為 100 元。

三、週一至週五晚餐供應

- 對象為夜自習學生(九~十二年級)、課輔學生，依學校視實際情形，供餐模式為教室用餐或晚上餐廳用餐(視實際情況而定)。

1. 學生下 B1 餐廳用餐，供餐方式為套餐，共計有麵食套餐、異國餐、中餐套餐(5 菜 1 湯 1 飯 1 水果；素食亦同)可供選擇。(未來可能依本校需求調整為美食街型態)
2. 教室用餐依餐食內容視情況供應桶餐或盒餐供應。
3. 教室用餐或下餐廳用餐，每餐費用皆為 100 元。

四、廚房固定式設備，教室用餐之幼兒園、小一、二之不鏽鋼餐盒、碗、點心碟，特別餐、素食人員之不鏽鋼餐盒，均由學校提供，餐後由廠商負責清洗。

五、教室用餐之特別餐、素食人員之不鏽鋼湯杯，及其餘備餐、供餐用具由廠商自備。

六、廚房裝有分攤使用之水錶及電錶，依實際使用度數，廠商付費(112 年 1 月之收費標準：水費 20 元/度；電費 2.9 元/度)；瓦斯為獨立裝錶，依大台北瓦斯公司之收費實支實付。爾後將

依水、電、瓦斯公司之收費標準異動而反映調整。

- 七、供餐之餐具(碗、筷、叉、匙、碟、盤、杯、菜盆、飯盆、湯桶、湯瓢、菜夾…等)由廠商提供，凡與食物(材)直接接觸之器材，均需採用符合 CNS8499 中 304 規格標準之不鏽鋼產品；並依臺北市政府之規定，除專案經呈核可之用餐外，禁用一次性及美耐皿餐具。
- 八、禁用含基因改造生鮮食材及其初級加工品；每項套餐均需內含 1 道有機蔬菜(平均 80 克計)。國小及國中須依臺北市教育局規定，配合辦理有機青菜及有機米之供餐，相關內容可參考教育局之規定。
- 九、教室用餐、餐廳用餐及活動用餐之餐費均內含 10%本校之場地及設備維護費用。
- 十、注重清潔、衛生、營養，講究食材來源；營養師及機械設備操作人員須持有證照。