

國家運動訓練中心餐廳主副食品採購案

邀商須知

- 一、 本案邀商標的：雞鴨肉類、牛羊肉類、海鮮類、蔬菜類、水果類、蛋品類等共 6 項，分項辦理議價。
- 二、 本案預先辦理資格審查，建立合格廠商名單。
- 三、 審查方式：採書面審查
- 四、 投標廠商基本資格及應檢附之證明文件如下：
 - (一) 凡依法登記立案且具有辦理與本案相關項目之公司行號，備「**公司登記證明文件**」或「**商業登記證明文件**」。
 - (二) **最近一期完稅證明**（廠商不及提出最近一期證明者，得以前一期之納稅證明代之）。
 - (三) 上列「**公司登記證明文件**」或「**商業登記證明文件**」，廠商得以列印公開於經濟部（網址：<http://gcis.nat.gov.tw/index> 商工登記資料）或直轄市、縣（市）政府資訊網站查詢資料代之。
- 五、 參與合格審核之廠商應檢附各項基本資料文件，自備大信封裝封；封套外需書明**廠商名稱**、**地址**、**電話**、**負責人**及**招商標的**，親送或郵寄至**高雄市左營區世運大道 399 號**許毓芳小姐收
- 六、 經審核符合資格之廠商，本中心將邀請參與年度主副食費之議價。
- 七、 因應食材價格浮動及季節等因素，本中心主副食費之議價期程及類別說明辦理如下：
 - (一) 每 3 個月議價 1 次：蔬菜類、水果類、雞鴨肉類、牛羊肉類。
 - (二) 每 6 個月議價 1 次：海鮮類、蛋品類。
- 八、 各類食材價格調整應依下列規定辦理：
 - (一) 約定供應食材期間內，各類食材無顯著漲（跌）價之狀況，雙方均不得要求漲（跌）價。但已開始供應食材後，如遇市價波動幅度與投標日之市價比較超過 20%（含）以上時，得依議價規格另行議價。
 - (二) 食材單價在 10 元以下者，漲幅最高不得超過 20%（不含），10 元以上者，漲幅不得超過 50%，降價不在此限。
- 九、 合格廠商將每年重新審核第三點之資格，若無符合規定則本中心將取消資格。
- 十、 履約保證金金額：經每次議價決標後，各家得標廠商應於**決標翌日起三日內**繳交**新臺幣貳萬元整**做為履約保證金。
- 十一、 履約保證金應由廠商以銀行本票、郵局匯票（受款人書名「**國家運動訓練中心**」）或至本中心繳交現金方式繳納。
- 十二、 履約地點：國家運動訓練中心餐廳（**高雄市左營區世運大道 399 號**）。
- 十三、 付款方式：本案為分批供應，分批付款。依實際驗收合格之項目及數量結算，得標廠商於每月結帳日（20 日）或依本中心訂定之結帳日，後開立統一發票，連同送貨單及銷貨統

計表送至本中心，審核無誤後，於隔月底結算辦理轉帳付款。

十四、 履約交貨時間：

- (一) 依本中心指定日期送貨，於每日上午 7-9 時間送達指定地點驗收，其餘時段需與本中心提出協商並經同意後方可執行。

十五、 驗收：

- (一) 物品必須乾淨，盛裝包裝完整無破損，避免日曬雨淋與污染，為符合食品衛生安全，須冷凍(藏)之食材，運送車須乾淨並以冷凍(藏)車送達，得標廠商應將物品送達本中心交貨地點並卸貨完畢，以利驗收，**驗收完畢應將物品放至本中心指定地點及位置**。交貨時當場清點秤量，離場後，得標廠商在數量上不負責，但如事後發現品質不良，得標廠商需負責在補貨時間內更換補送，並按相關規定接受記點或罰款。
- (二) 物品必須符合本中心規定之品質(如附件二)、規格標準(**每次議價前會傳給合格廠商，重量容許值為正負 5%**)，及標單所示生產/製造商。不符合契約規定者，本中心得予拒絕，廠商應退貨或換貨。物品須密封包裝且標示公司名稱、地址、品名、重量、製造日期、保存期限及 **CAS(含有機農產品標章)、吉園圃、TAP 產銷履歷農產品標章及產品責任溯源標籤(即四章一 Q)規範之產品**，**敝市面上未有符合前開規範之產品，亦應符合 HACCP、ISO 認證及政府相關法規之規範**，未確實標示者，以驗收不合格論。**嚴禁使用過期或超過有效期限前二分之一天數之商品，即以交貨日為起算，至少應為保存期限二分之一(含)以上。**
- (三) 如有冷凍食品，物品內部品質驗收不易，驗收僅就外觀等肉眼可見品質辨別；食品物料入庫後，於解凍使用時得由廚師驗收，若發現品質不良者得標廠商應無條件更換，遇有品質上的爭議，得標廠商得會同相關單位，及本中心共同採樣，送至具公信力之單位檢驗，送檢費用由得標廠商負擔。
- (四) 由本中心監廚人員，憑得標廠商送貨單隨時檢驗品質與規格。若以宅配寄出，得標廠商之送貨單隨貨寄出，供本中心核對物品確認簽收。

十六、 罰則：

- (一) 得標廠商履約結果經本中心初驗或驗收有瑕疵者，本中心得要求得標廠商於規定時間內改善、拆除、重作、退貨或換貨(以下簡稱改正)，逾期未改正者或無法改正依下列規定計罰：
 1. 得標廠商所交貨品，其品質不良、數量、包裝、標示等情形不符本中心要求，遭驗收人員查獲，本中心可要求得標廠商於規定時間內更換補足，逾期未改正或無法改正者視同驗收不合格並以次計罰，並得依品項分開計次。
 2. 年度發生驗收不合格或本中心抽樣送檢結果未符合者，第 1 次計罰 1 點；第 2 次計罰 2 點；第 3 次計罰 3 點；第 4 次計罰 4 點。
 3. 每月本中心應累計廠商遭計罰之總點數(依前項規定累計)，每 1 點以新臺幣 1,500 元計算，並得從廠商應領每月契約價金中扣抵。
 4. 年度合約期間內驗收不合格扣點記錄累計達 5 次者，本中心將沒收履約保證金，並依契約規定終止或解除契約。
- (二) 每次驗收得標廠商不於前款期限內改正、拒絕改正或其瑕疵不能改正，或改正次數逾三次仍未能改正者，本中心得採行下列措施之一：
 1. 自行或使第三人改正，並得向得標廠商請求償還改正必要之費用。
 2. 終止或解除契約或減少契約價金。

十七、 其他應注意事項：

- (一) 經每次議價決標後，各家得標廠商應於決標翌日起三日內投保產品責任險，每一意外事故身體傷害保險金額新臺幣壹仟萬元，保險期間內之保險金額新臺幣參仟陸佰萬元，每一事故支付額不得低於新臺幣壹仟元。
- (二) 得標廠商所提供之產品及其食材應禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，不得添加非法添加物，並優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品。應供應有 CAS 或 TQF 或優良冷凍食品等優良食品標誌之產品，市售品如尚未有優良食品標誌之食材，亦應符合 HACCP、ISO 認證、國家檢驗標準及食品衛生管理法等規範。倘得標廠商未符上開規定，因而發生食品衛生安全相關糾紛，概由得標廠商負全部責任。**履約期間得標廠商應於得標後定期及主動提供所送商品符合前開資格、產鎖履歷等相關資料，俾利食材資料彙整及存查。**
- (三) 為確保食材品質，履約交貨時得由本中心主驗人會同廠商，於現場隨機抽樣送符合衛生署認證食品衛生檢驗機構第三公證單位試驗(ex:台灣檢驗科技、台美檢驗科技等)，抽驗頻率、檢驗項目及標準詳如附件一。倘試驗結果未符合該批食材費用不予核支、試驗相關費用需由廠商自行支付；若皆符合驗收標準，該次檢驗費用由本中心支付。
- (四) 履約期間得標廠商應於得標後提供實際營業場所及倉庫所在地址等資料，且應保留相關進出貨憑證及驗收記錄，供本中心隨時備查及追溯貨品來源。本中心得對得標廠商具有不定期實施訪查權利，以確認廠商生產、供應產品符合本契約規定。
- (五) 得標廠商所交貨品於使用時發現品質嚴重不良或與合約嚴重不合時，按**本須知第十一條規定處理**。所交物品造成之損害本中心或第三人生命、身體、健康、財產等權益，概由得標廠商負責賠償。因可歸責於得標廠商之事由，致履約有瑕疵者，本中心除依本須知第十一條規定辦理外，並得請求損害賠償。

十八、 其餘履約相關事項以契約書內容為準。

國家運動訓練中心供應商原料點驗收自主管理表

分類	抽驗頻率	檢驗項目	驗收標準	允收範圍	
蔬菜類及水果類	每年不定期抽驗 4-6 次	多重農藥殘留檢驗(373項)	法規標準	附合格證明	
蛋類	每年不定期抽驗 4-6 次	禽畜產品多重農藥殘留檢驗	法規標準	附合格證明	
		重金屬(鉛、銅)	法規標準	附合格證明	
		微生物檢驗(沙門氏菌)	陰性	附合格證明	
		動物用藥(含磺胺類、氟奎諾酮類、抗菌劑類)	法規標準	附合格證明	
冷藏(凍)豬(禽)肉	每年不定期抽驗 4-6 次	微生物檢驗	沙門氏菌	陰性	附合格證明
			總生菌數	$< 3 \times 10^6$ CFU/g	
		動物用藥(含磺胺類、氟奎諾酮類、抗菌劑類)	法規標準	附合格證明	
		瘦肉精(乙型受體素)-禽畜肉類	法規標準		
海鮮水產品	每年不定期抽驗 4-6 次	硝基呋喃代謝物	法規標準	附合格證明	
		孔雀綠與還原孔雀綠	法規標準	附合格證明	
		重金屬(甲基汞、鎘、鉛)	法規標準	附合格證明	
	每年不定期抽驗 4-6 次	組織胺	法規標準	法規標準	

※備註：應送第三公正單位(衛生署認證食品衛生檢驗機構)做檢驗。

國家運動訓練中心品質要求表

一、 雞鴨肉：

- (一) 以合格屠宰場宰殺之雞、鴨，應有 CAS 檢驗標誌及屠屍證明，不得以瘟雞、鴨或生蛋母雞充數，並不得灌水、泡水及有異味之雞鴨。
- (二) 1. 雞、鴨不帶頭、頸、食囊、內臟和內臟油、爪皮及毛、屁股。
2. 雞鴨身體潔白，無積血現象。
3. 肉質有彈性，應依需求規格分切。

二、 牛羊肉：

- (一) 非疫區進口之牛、羊肉，應有 CAS 檢驗標誌及屠屍證明。
- (二) 供應新鮮肉品，不得有反覆退冰及發臭之現象，應依需求規格分切。

三、 海鮮及魚：

- (一) 體積大小合乎要求，不得以劣貨混充或泡水，更不得有惡臭。

(二) 魚類：

- 1. 魚身硬挺成形，非垂墜癱軟
- 2. 眼球明亮且肉質彈性佳
- 3. 不得腐敗或是浸泡藥水
- 4. 大型魚類應依需求規格分切。

(三) 貝殼類：

- 1. 帶殼貝類互相輕敲，聲音清脆的「叩叩」聲。
- 2. 不得腐敗或是浸泡藥水

(四) 蝦類：

- 1. 帶殼蝦：蝦殼與肉之間緊密，肉質彈性佳，且沒有腥臭味或是浸泡藥水。
- 2. 蝦仁：肉質彈性佳，且沒有腥臭味或是浸泡藥水

(五) 頭足類：

- 1. 眼球明亮且肉質彈性佳
- 2. 不得腐敗或是浸泡藥水

四、 蔬菜：

- (一) 蔬菜須新鮮，根莖、瓜葉的表面顏色鮮潤、完整，不得浸水。
- (二) 品質：菜葉不得變黃（黑）腐爛，瓜類切開後不得有腐爛現象。

五、 水果：

- (一) 規格：水分及甜度俱佳之新鮮中、上級貨品、熟度適中。
- (二) 品質：1. 色澤鮮潤光澤。2. 表皮無皺紋。3. 生熟度以當日及次日能食用者。
4. 發現不合乎品質，立即退換。

六、 蛋品類：

(一) 規格：選用最新鮮洗選蛋。

(二) 品質：整批貨品無發現臭蛋，蛋品不得沾有雞屎。