

## 學校午膳供應商評估表

### 填表須知

- 投標者請自行申報以下各項，並於適當的空格內加上 ✓ 號
- 請注意：此「評估表」由學校制定，並由投標者自行填寫，將作為日後簽訂商業合約的基礎部分；學校將依據「評估表」中由投標者自行申明的承諾，監察午膳的供應
- 請注意：附有\*號的項目，為強制規定。投標者簽署同意提供在強制規定內所指定的服務，其標書才會繼續獲得考慮。未能符合規定的標書將告無效，不會繼續獲得考慮。

| I   | 食物的質和量                                                                                                                                                                                                                                                                   | 是                        | 否                        | 備註 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 1.* | 供應的五穀類、蔬菜類和肉類佔飯盒的容量比例是 3:2:1 (即最多是五穀類，其次是蔬菜，而肉類佔最少)                                                                                                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 2*  | 所有餐款均提供一份半至兩份葉菜(若會採用瓜豆類蔬菜代替葉菜，請說明)                                                                                                                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 3.* | 提供不同的午膳分量予初中和高中學童                                                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 4.* | 提供添飯服務給有需要的同學                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 5.* | 定期提供原個水果 (請註明頻率 )                                                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 6.  | 為確定所供應的午膳符合學童營養需要，設計學童午膳餐單時，本公司會尋求以下專業營養意見：                                                                                                                                                                                                                              |                          |                          |    |
|     | 6.1 自聘營養師意見                                                                                                                                                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
|     | 6.2 外判營養諮詢服務的專業意見                                                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
|     | 6.3 採用有關電腦程式分析午膳的營養成分                                                                                                                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 7.  | 提供予學童的午膳分量符合衛生署《學生午膳營養指引》(2010 年修訂版) 所建議的學童每天午膳營養分量標準                                                                                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 8.  | 採用少量健康且不經氫化的植物油 (如：粟米油、芥花籽油、橄欖油和花生油) 烹調食物                                                                                                                                                                                                                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 9.  | 所有可見動物脂肪或皮層及烹調所用的多餘油分在供應前會被去除                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 10. | 每星期最少提供兩次全麥/高纖五穀類食品 (如紅米、糙米、菜飯等)                                                                                                                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 11. | 一星期不多於兩天供應以下食物： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 添加脂肪、油分的五穀類 (如炒飯、炒麵、焗飯等)</li> <li>● 脂肪比例較高的肉類 (如牛腩、排骨等) 及連皮禽肉</li> <li>● 全脂奶品類</li> <li>● 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品 (如叉燒、煙肉、火腿、香腸、素肉、雪菜、午餐肉、玉子豆腐、酸瓜等)</li> <li>● 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁 (如全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬、蠔油等所製成的醬汁或芡汁)</li> </ul> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 12. | 不供應油炸的食物 (如炸薯條、炸豬扒、春卷等)                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 13. | 不供應添加了動物脂肪及植物性飽和脂肪的食物，如添加豬油、雞脂、忌廉、牛油、棕櫚油、椰油、椰子的食物                                                                                                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 14. | 不供應添加了反式脂肪的食物，如添加了氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油、起酥油的食物，以及以這些油脂類為材料或烹調的煎炸和烘焙食物 (如：酥皮糕點、餅乾等)                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 15. | 不供應鹽分極高的食物 (如鹹魚、鹹蛋等)                                                                                                                                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |

| II   | 行政安排                                         | 是                        | 否                        | 備註 |
|------|----------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 1.*  | 每月餐單能於開始供應日前一個月先提交予學校批核                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 2.*  | 為每名月訂午膳的同學，提供飯卡記錄同學所訂飯的款式                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 3.*  | 設工作人員即場售賣午飯，讓高年級同學購買                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 4.*  | 設有退飯／退款安排                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 5.*  | 回收廚餘作處理，並協助學校廚餘機的運作                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 6.*  | 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作                             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 7.*  | 負責保持運送車輛、食物貯存設備及午膳地方潔淨                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 8.*  | 設有特發事故，後備午膳之供應措施 (請於標書內說明)                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 9.*  | 負責廚房各項設備的維修                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 10.* | 購買足夠之保險，保障所屬員工及膳食使用者(請於下列/標書內註明投保額)          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 11.  | 獲發 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證（必須提供有關證明的副本） | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 12.  | 設有安排或措施，照顧有食物敏感的學童                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 13.  | 定期發放營養資訊及全校供膳報告                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |
| 14.  | 設有跟進食物投訴指引，委派指定人員，定期與專責委員會及負責老師溝通和跟進投訴       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |

## 公司及負責人資料（請以正楷填寫）

|        |  |     |  |
|--------|--|-----|--|
| 公司名稱：  |  |     |  |
| 負責人姓名： |  | 職銜： |  |
| 電話：    |  | 傳真： |  |

本人已細閱上述填表須知，並清楚明白日後若獲 宣道會陳朱素華紀念中學 委聘為學校午膳供應商，此自行填報「學校午膳供應商評估表」內所載所有內容，將作為簽訂商業合約的基礎部分，本公司於合約期內須切實履行。學校可依據「評估表」中申明的承諾，監察本公司供應的午膳。

負責人簽署：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

宣道會陳朱素華紀念中學  
學校廚房午膳設備

附件二

| Material / Equipment                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quantity                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Washing Facilities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stainless Steel Worktop with double sink</li> <li>● Deck Mounted Type Pre-Rinse Faucet</li> <li>● Stainless Steel Grease Trap</li> <li>● Dish Washing Machine</li> <li>● Standard Size Sterilizer Basket for the Dish washing machine</li> <li>● Stainless Steel Table <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dimension 600 mm (W)×850 mm (H) with 1-tier undershelf</li> <li>■ Dimension 750 mm (W)×850 mm (H) with 1-tier undershelf</li> <li>■ Dimension 1500×750×850 mm (H)</li> <li>■ Dimension 2000×750×850 mm (H)</li> </ul> </li> </ul> | 2 pc<br>1 pc<br>2 pc<br>1 pc<br>3 pc<br><br>2 pc<br>1 pc<br>1 pc<br>1 pc |
| <b>Cooking Facilities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Electric Instantaneous Hot Water Boiler 32 litres, 3kW</li> <li>● Full Hinge Door Electric Rice Steam Cabinet and fit in with 20 trays for 600 people</li> <li>● Electric heated vegetable boiler</li> <li>● GN 1/1 Tray for rice steamer</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 pc<br>1 pc<br>1 pc<br>25 pc                                            |
| <b>Food Warming Facilities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 3 Cabinet Table Top Electric Bain Marie can allow GN1/1 tray and with slide doors</li> <li>● GN 1/1 with lid for C01</li> <li>● GN1/1 with side perforation and lid for C01</li> <li>● Transport Warmer Trolley which can accommodate 40 food trays</li> <li>● Electrical Heated rice warmer, Rectangular</li> <li>● Electrical Soup Warmer</li> </ul>                                                                                                                                                                                       | 2 pc<br>6 pc<br>3 pc<br>15 pc<br>2 pc<br>2 pc                            |
| <b>Storage Facilities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Chrome-Plated Shelving</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                                                        |
| <b>Others facilities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rubbish Bin</li> <li>● Serving Trolleys with 3 shelves</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 pcs<br>3 pcs                                                           |