

宣道會陳朱素華紀念中學

招商經營 2020-2023 學年午膳供應服務細則

一、膳食供應模式

本校已獲「環保及自然保育基金」撥款於校內興建廚房，廚房設有預備膳食之各項設備及暖車等(附件二)。學校採用現場分飯模式，中一至三同學採用每月訂購，食物將利用暖車運送往各課室供學生享用；中四、五、六級同學則採用彈性訂購及即場售賣形式，於地下飯堂進食。

二、服務要求

1. 膳食供應模式：配合本校實施之健康環保膳食供應模式，若有部份環節未能配合，請於標書內說明
2. 每天供應餐款的總數：最少 3 款
3. 每天供應健康餐款的數目：1 款
4. 預計每天供應數量：約 400 份（即場售賣約 80 份 /月訂約 320 份）
5. 定期供應水果：每 5 個午飯天供應一份原個新鮮水果
6. 服務對象：本校中一至中六學生及教職員。(本校中一至中五學生必須留校午膳，中六學生可離校午膳)。

三、學校學生人數

- 本校 2019-2020 年度中一至中二每級設 5 班，中三至中六每級設 4 班，全校學生人數為 785 人。
- 本校明年中一至中三將各設 5 班。

四、承投資格

1. 承辦商必須持有有效的食物製造廠牌照並獲得批准製造/配製餐盒的供應商。持牌人應提交食物製造廠的牌照副本以茲證明。
2. 承辦商亦應提交過往十二個月食物環境衛生署衛生督察的巡查紀錄副本。

五、承辦期限

由 2020 年 9 月 1 日至 2023 年 6 月 30 日止。

六、合約條款

1. 行政安排

承辦商應清楚列明下列程序供校方參考：

- 午膳食品價格：投標價格在合約期內將被假設為仍然有效。因此價格變動的要求將不會被考慮。
- 午膳之訂購及付款方法
 - (a) 訂購表之印發及收取
 - (b) 付款方法

(c) 退餐方法

- 提供的人手安排：如數目，駐場主管等。學校要求承辦商最少提供6名員工及1名駐場主管負責午飯事宜。
- 突發事故，後備午膳之供應措施。

2. 食物成份

- 須參考衛生署和環境保護署分別編製的「學生午膳營養指引」和「學校推行環保午膳指引」。
- 理想均衡的午膳須為學童提供約每天所需三分之一的營養素。根據衛生署提倡的本地健康飲食金字塔建議，健康午膳提供五穀類(如飯麵)，蔬菜和肉類(及其代替品)佔飯盒容量的比例應是三比二比一。
- 每天供應蔬菜只採用少量健康且不經氫化的植物(如：粟米油、芥花籽油、橄欖油和花生油)烹調所有可見的動物脂肪及烹調所用的多餘油分必須在供應前去除。
- 鼓勵多供應的食品：全穀麥或添加蔬菜的五穀類。
- 限制供應的食品：午膳供應商最多只可每週於兩個上課天向學童提供屬於限制供應類別的食品，以減少鹽分及總脂肪的攝取量(特別是飽和脂肪)。

限制供應的食品詳情：

- ◇ 添加了脂肪、油分、醬汁或芡汁的五穀類
- ◇ 脂肪比例較高的肉類及連皮的禽肉
- ◇ 全脂奶品類
- ◇ 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品
- ◇ 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁

- 強烈不鼓勵供應如下食品

- ◇ 油炸食物
- ◇ 添加了動物脂肪及植物性飽和脂肪的食物
- ◇ 添加了反式脂肪的食物(如：氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油和起酥油)
- ◇ 鹽分極高的食品(如：鹹魚和鹹蛋)

3. 食物容器

- 承辦商須提供可循環再用之食物容器及餐具給學生使用，以減少學生使用即棄餐具的情況。若有遺失或損耗餐具，由承辦商負責增添。合約完結時，承辦商可取回提供的食物容器及餐具。
- 根據學生的長幼和食量分成數款份量供學生選擇。
- 所有煮食設備及食物容器及餐具等須由供應商清潔及消毒。

4. 製造和運送食物的方法

- 承辦商應採取嚴格的監控方法以確保所提供之食物衛生及質量得到保證
- 承辦商應確保食物能保持理想及安全的溫度。熟食的食物必須徹底煮熟至中心溫度達75°C或以上。熱食必須保持於60°C以上，而凍的食物則必須保持於4°C以下。
- 用作運送食物或膳食的車輛或設備，必須每日用水及防菌清潔劑清洗最少一次。

5. 午膳桌椅借用

- 校方備有足夠數量活動桌椅，供本校高年級同學進行午膳之用。
- 承辦商須負責清潔飯堂場地及處理飯後廚餘、清理垃圾等工作。

6. 責任

- 承辦商倘有任何不當之處因而引致校方遭受政府機構或其他人士指責或處罰，或有損學校聲譽，承辦商須負完全責任及賠償。若校方認為事態嚴重得隨時終止合約而無須賠償。
- 承辦商須負責合約期內廚房各項設備(附件二)的維修，並於合約期滿交回校方時，確保所有設備齊全及能正常運作。
- 廚房設有獨立水電錶，承辦商須按承辦商用電及用水量，支付有關的水費及電費。

7. 保險

- 承辦商須自行投購足夠之保險，以保障所屬員工及膳食使用者。倘有任何保險訴訟，學校概不負責。

8. 合約修訂

- 合約如有修改，經雙方同意得增刪之。

9. 終止合約

- 若承辦商於合約供應期內有任何違約之行為，校方只需於三個月前以書面通知即可終止與其之合約，並將保留向該公司追討一切合理賠償之權利。

七、投標書內容要求

1. 投標者需填妥「承投學校午膳供應服務投標表格」
2. 投標書必須清楚列明根據以上所列服務要求所提供各項服務的詳情
3. 夾附由投標者自行填妥的「學校午膳供應商評估表」(附件一)
4. 一個月學校午膳餐單樣本
5. 營運資料
 - 提交「獲准供應午膳餐盒的持牌食物製造廠」有效牌照的副本(包括由分判商所持有者，如適用)

- 過往十二個月食物環境衛生署衛生督察的巡查報告副本

八、評審程序及準則

1. 本校將先根據所提交投標書的內容及由投標者自行填報的「學校午膳供應商評估表」，對所有投標者進行評審。
2. 投標者必須注意，自行填報的「學校午膳供應商評估表」將作為日後與本校簽訂商業合約的基礎部分；本校將依據評估表中由投標者自行申明的承諾監察午膳供應。
3. 投標者必須注意，「學校午膳供應商評估表」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。
4. 學校將根據以下準則評審合格的標書，評審準則包括：

評審範疇	百分比	評審內容	
投標者的經驗	15%	● 過往十年在中學提供現場分飯的經驗	請於標書內詳細列出各細項資料，以供評審。不詳細的資料，將影響評審結果
提供的服務	15%	● 提供人手 ● 能否配合學校午膳安排 ● 繳款方法/退飯手續 ● 後備方案	
食品品質	20%	● 食物的款式 ● 菜式的種類 ● 衛生署巡視紀錄	
價格	30%	● 食物價格	
評語	20%	● 諮詢學校的評語(由供應商提供名單)	

5. 評審過程中，可能需要邀請投標者派員向本校講解及闡釋投標書內所列內容及資料或安排參觀廠房，但資料以投標書內容為準。
6. 學校招標承投學校午膳供應服務時，會以整體形式考慮接受供應商的投標。

九、申訴事宜

上述招標及評審程序按教育局指引行事，並受學校監察，以確保審批合約過程公平妥善。投標者如認為其投標書未獲公平處理或投標過程中未獲公平對待，可向校長反映。

附件

1. 「學校午膳供應商評估表」(附件一)
2. 「學校廚房午膳設備」(附件二)