

學校午膳供應商評估表

(須填具一式兩份，若有需要，可自行影印)

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)	☐	☐	
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)	☐	☐	
3.*	提供不同的午膳分量予初中和高中學童	☐	☐	
4.*	提供添飯服務給有需要的同學	☐	☐	
5.*	定期提供原個水果 (請註明頻率)	☐	☐	
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 6.2 外判營養諮詢服務的專業意見 6.3 採用有關電腦程式分析午膳的營養成分	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐	
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	☐	☐	
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	☐	☐	
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	☐	☐	
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）	☐	☐	
11.	一星期不多於兩天供應以下食物： ● 添加脂肪、油分的五穀類（如炒飯、炒麵、焗飯等） ● 脂肪比例較高的肉類（如牛腩、排骨等）及連皮禽肉 ● 全脂奶品類 ● 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） ● 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）	☐	☐	
12.	不供應油炸的食物（如炸薯條、炸豬扒、春卷等）	☐	☐	
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	☐	☐	
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）	☐	☐	
15.	不供應鹽分極高的食物（如鹹魚、鹹蛋等）	☐	☐	

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	☐	☐	
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	☐	☐	
3.*	設工作人員即場售賣午飯，讓高年級同學購買	☐	☐	
4.*	設有退飯／退款安排	☐	☐	
5.*	回收廚餘作處理，並協助學校廚餘機的運作	☐	☐	
6.*	負責派餐及餐後所有收集和清潔工作	☐	☐	
7.*	負責保持運送車輛、食物貯存設備及午膳地方潔淨	☐	☐	
8.*	設有特發事故，後備午膳之供應措施（請於標書內說明）	☐	☐	
9*	負責廚房各項設備的維修	☐	☐	
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)	☐	☐	
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）	☐	☐	
12.	設有安排或措施，照顧有食物敏感的學童	☐	☐	
13.	定期發放營養資訊及全校供膳報告	☐	☐	
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	☐	☐	

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： _____