投標附表 1 - 服務細明表 (須填具一式兩份,若有需要,可自行影印) 頁 1

租金:每月 元	亡 (一年須支付-	十一個月	租金)		
提供服務:項目		<u></u> 會	 否		
清潔有蓋操場〔包括桌材	椅及垃圾桶 〕				
自設垃圾桶					
清洗有蓋操場地面(每星	期一次)				
飲品售賣機(請註明數量) .				
其他〔請註明〕:					
提供設施:項目	 質	木/膠/会	 金屬]	 會	 否
*小食部室內學生桌椅	,		. •		
*户外沙灘桌及椅(最少2	• • • •				
*太陽傘(最少 16 把)					
其他〔請註明〕:					
洗地機					
負責提供設施的增添及約	維修				
*承辦商須借出之設備					
學生福利:〔請註明〕					
售賣飲食是否接受校方審議:* 是	/ 否				
人力資源〔人手〕: 全職 名	兼職 名	,			
資金:*獨資/合伙 合伙人姓名	名:				
投標人簽署:					

*刪除不適用者

註:如有繪圖或詳細計劃,請另附紙交。

投標附表 2: 食物及飲品種類售價表

(須填具一式兩份,若有需要,可自行影印)

以下為學生常買食物,投標者請填寫以下食物售價及份量,以供學校比較。漏空項目,作未能提供該食物論。

1) 食品:

食品種類	售價	份量	備註
魚蛋			
燒賣			
牛肉球			
牛丸			
餃子			
糯米雞/珍珠雞			
火腿三文治			
腿蛋三文治			
餐蛋麵			
肉丁米粉			
炒出前一丁			
蘿蔔糕			
萬樂珠			
夾心餅			

2) 飲品

食品種類	售價	容量	飲品/牌子名稱	備註
瓶裝水(小)				
瓶裝水(大)				
鮮奶(盒裝)				
朱古力鮮奶(盒裝)				
飲品 I(樽裝)				
飲品 II(樽裝)				
飲品(盒裝)		250 ml		
飲品(盒裝)		375 ml		
飲品(罐裝)				

投標附表 3: 過往十年經營食物部的經驗

(須填具一式兩份,若有需要,可自行影印)

19-20 年度承辦食物部的	
學校名稱	
過往十年曾承辦食物部	
學校名稱	

頁 4

投標附表 4: 商號資料

宣道會陳朱素華紀念中學 經營食物部要求細則

一、承投資格

任何信譽良好之人士、或商號,須於開業前自行領取營業牌照。

二、投標辦法

有意投標之人士可向本校索取章程及報價表。填妥後密封標書於2020年3月2日 正午十二時正前投進本校校務處內投標箱內,投標結果公佈後,獲選之承投商應按 本校指定日期內照本章程所開列事項與本校簽立合約各執一份存據。

三、承辦期限

由 2020 年 9 月 1 日至 2023 年 8 月 31 日止。

四、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。

五、標書評審準則

學校選擇食物部承辦商,重點考慮投標者供應的食物款式、食物價格、服務質素、經驗、租金等因素,準則如下:

評審範疇	評分比重	描述
食物款式	20%	● 提供食品及飲品的類別及款式
		● 健康食品及飲品的類別及款式
		● 季節食品及飲品
食物價格	40%	● 本校學生常買食物(參考投標附表 2)的價格
		● 其他食物價格
		● 優惠食品價格(如:晨早套餐、午膳套餐等)
服務質素	10%	● 提供服務員工人數
		● 提供的設施(如:飲品售賣機等)
		● 管理認證
經驗	10%	● 過往十年經營食物部的經驗
租金	20%	● 租金的金額

七、合約條款

- (1) 租金
 - 租金全年合共11期。
 - 上期租金,承辦商必須在每月首三日內用劃線支票繳納予校方。
 - 食物部全年應課差餉由承辦商負責,並不包括在租金內。
 - 水、電、排污費、清理垃圾等費用須由承辦商自行負責繳付。

(2) 按金

承辦商在簽約時必須繳交相等於三個月租金之按金,約滿時如各項費用繳交妥當得憑收據領回。如有中途退約或破壞合約,該項按金於扣除應繳各項費用後,餘款則歸校方以補償破壞合約所招致之損失。校方保留追討欠款權利。(以上按金存本校,將不獲計算利息發予承辦商。)

(3) 經營時間

營業時間為星期一至五上午七時至下午五時,特別上課天則由上午七時至 放學後一小時;未經校方許可,不得擅自休業。

(4) 經營權利

承辦商為校內唯一之食物部經營者,校方可另安排午飯供應商提供學生午 膳服務。

(5) 經營地點

- 承辦商只准在指定範圍內經營,不得任意在校內其他地方售賣或存放物件。承辦商所租用之校舍範圍(見附圖),除作經營食物部不得移作別種用途。
- 食物部內所需各項裝修應由承辦商負責並應事先劃妥圖則交由校方批准始 得進行工程。合約滿後承辦商亦不得擅自將各項裝修拆除。但若校方認為 必須拆去者,承辦商必須拆除恢復未裝前原狀。
- 全年部份時間,有蓋操場可能會留作上課之用,承辦商可與學校協商擺放 檯椅之位置。

(6) 管理食物部人手之委派

- 食物部員工應先填寫登記表送校方核准始得到校工作,所有員工須遵守校方之工作守則,並嚴禁在校內吸煙及攜帶寵物入校內。非核准人員(包括員工家屬)不得在食物部及校內逗留。員工不得在校內留宿,並須受本校紀律管轄,服從校方指示。
- 承辦商保留最後之決策權以委派適當人員管理食物部;惟須於事前儘早通知校方並以不影響食物部日常運作為原則。

(7) 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。
- 承辦商不得以學校名義對外發出文件,及簽訂契約等,又未獲校方許可, 不得與任何人士簽約或協議或收受酬勞,將校內任何物品或地方轉租或轉 借。
- 承辦商與外界之一切借貸,概與本校無關。

(8) 衛生

- 不潔或不合衛生之食物一概不准發售。食物部售賣各種食品,應在食物環境衛生署條例許可下進行,並須領取所需之牌照或許可證。熟食物品在校外煮熟後方可在校內發售,絕不可在校內炊煮。售賣之食品亦必須符合教育局對有關衛生監管之指引,如處理過程複雜或不符合衛生標準的食物均不可在校內售賣。
- 學校操場及有蓋操場之清潔工作,由承辦商負責每日至少清掃兩次,每週 清洗一次。如有弄污校舍任何地方,亦須即時清理妥當。
- 食物部承辦商應負責清潔食物部範圍內由食物部經營而引起之垃圾,包括 留於檯上食物殘餘渣滓。

(9) 食物種類及價格

- 食物部只應售賣健康的食物及飲品。食物及飲品價格於合約期內維持不變。承投商需附上食物及飲品種類及價目表,以供考慮。
- 所有食物及飲品需先詳列品名及售價送交校方核准,方可出售。
- 食物種類、質素,須附合本校食物部營運指引。

(10) 服務

承辦商應對學生提供令人滿意的服務水平。所有學生得在有蓋操場進行午膳及飲食(自帶或外間購回均可),承辦商應借出檯椅供學生使用。檯椅擺放範圍得由校方批准。

(11) 進膳設施

● 食物部範圍內之設施(如檯、椅、風扇等),如屬於承辦商所提供者,校方 有權在進膳時使用或作其他用途,但須確保不損壞此等物件。

(12) 什費之承擔

承辦商須負責任何因經營食物部而涉及之輔助器材添置及維修開支。

(13) 保險

承辦商須自行投購足夠之保險,以保障所屬員工及食物部使用者;倘有任何保險訴訟,學校概不負責。

(14) 校方之其他安排

● 承辦商須接受校方之安排,於各方面與校方衷誠合作。

(15) 信用保證

為保證承辦商能履行本合約,若在要求時,承辦商須出示銀行擔保書或其 他可為接納之保證。

(16) 合約修訂

● 合約如有修改,經雙方同意得增刪之。

(17) 終止合約

若承辦商於合約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。

八、 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。

宣道會陳朱素華紀念中學

有蓋操場食物部指示圖

食物部 (承辦商所租用之校舍範圍)	
室內檯椅擺放處(承辦商經營食物部的範圍)	戶外檯椅擺放處(承辦商經營食物部的範圍)

宣道會陳朱素華紀念中學 食物部營運指引

- (1) 增加供應及推廣健康有益的小食,包括:
 - (i) 低脂肪、低鹽/糖的麵包和五穀類,例如:全麥包、無附加糖的穀類早餐食品、 高纖或純味餅乾等;
 - (ii) 新鮮蔬果和無附加糖的乾果,例如:新鮮水果、杏脯肉和提子乾等;
 - (iii) 非鹽焗的果仁和豆類,例如:杏仁、腰果和青豆等;
 - (iv) 低脂奶品類,例如:低脂牛奶、乳酪和芝士等;以及
 - (v) 低糖或無添加糖分飲品,例如:礦泉水、100%純天然果汁、無加糖或低糖的 豆奶/燕麥飲品等。
- (2) 減少供應不利健康的小食,因爲這些都是營養價值較低,但含高脂肪、糖分和鹽分的食物。包括:
 - (i) 高熱量的食物,如奶油包、酥皮餡餅及曲奇等;
 - (ii) 高脂肪的食物,如油炸食物、薯片和脆條等;
 - (iii) 高鹽的食物,如附加咖喱汁或黑椒汁的食物等;以及
 - (iv) 高糖或營養價值極低的食品和飲料,如糖、朱古力、雪糕、汽水、濃縮果味 飲品、咖啡及奶茶。
- (3) 避免提供過度包裝的食品及採用即棄性容器盛載食品(若情況不能避免,應選用可降解的物料製成的容器);
- (4) 熱吃的食品要保持在攝氏60度或以上,冷吃的食品要保持在攝氏4度或以下;
- (5) 此外,學校不宜售賣:
 - (i) 需要太多準備及食用後需要清理的食品;
 - (ii) 不適宜兒童食用的食品,例如含酒精的飲品;以及
 - (iii) 容易受污染的熟食品,例如經多重人手處理的食品。
- (6) 承辦商應鼓勵處理人員參加由相關政府部門定期舉辦以衛生為主題的培訓課程。
- (7) 承辦商或員工應參與膳食監察小組會議,妥善監督食物部的營運情況,確保其以 清潔和合乎衛生的方式經營。承辦商須每年向學生發出問卷,調查學生對食物部 之食物種類、質素及售價的意見,有關結果須向校方報告。食物部並須根據報告 作出檢討、改善。
- (8) 承辦商須透過其它專業機構或政府部門評估其食物及環境衛生狀況。