

樂道中學 2013-14 學年午膳供應  
招標書

執事先生：

本校正在安排2013-14學年午膳供應的工作，現誠邀有意承投的持有由食物環境衛生署簽發「獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠」有效牌照的學校午膳供應商就以下所列各項要求提交投標書，以供審閱。

(一) 服務要求如下：

1. 嚴格遵循衛生署《小學午膳營養指引》（2007年修訂版）建議的營養要求。
2. 每天供應餐款的總數：四個。
3. 每天供應素食餐款的數目：一個。
4. 服務對象：中一至中三學生及教師，約 100人 (共九班)。

(二) 投標書內容要求：

1. 清楚列明根據以上第I(一)項所列服務要求，並提供各項服務的詳情。
2. 夾附已由投標者自行填妥的「學校午膳供應商評估表」及「午膳供應商報價資料」。
3. 營運資料  
提交「獲准供應午餐餐盒的持牌食物製造廠」有效牌照的副本。
4. 價格  
就以上第(二)項第1及2點所列提供的服務，詳細列明報價。
5. 投標者的投標有效期為90天，由上述截標日期起計。如90天內仍未接獲委聘通知，則是次投標可視作落選論。
6. 倘獲邀供應商未能或不擬投標，亦請盡快把投標表格寄回上述地址，並請列明不擬投標原因。

(三) 評審程序

1. 本校將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」，對所有投標者作出評審；評審得分最高的兩位投標者將獲邀參與健康午膳試食會，以便進行試食評審。
2. 投標者必須注意，自行填報的「學校午膳供應商評估表」，將被作為日後簽訂商業合約的基礎部份；本校將依據評估表中由投標者自行申報的承諾，監察午膳的供應。
3. 評審過程中，可能需要邀請投標者派員向本校膳食專責委員會講解及闡釋投標書內所列內容及資料或安排參觀廠房。
4. 視察場地及查詢：可致電學校 (2602-1000)，與鄧榮祥老師聯絡。

(四) 提交投標書

1. 有意承投的投標者請於二零一三年五月十三日中午十二時正或以前，根據上列第(二)項所列的要求，以機密文件形式將投標書送交本校辦事處，封面需清楚註明收件人：樂道中學 膳食專責委員會主席及列明「午膳供應投標書」
2. 提交投標書地址：沙田大圍美林邨樂道中學

(五) 附件

1. 「承投學校午膳供應服務投標表格」、「學校午膳供應商評估表」及「午膳供應商報價資料」。

## 承投樂道中學午膳供應服務計劃書

致：樂道中學

由：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

### **第I部分**

本人/本公司現擬按 貴校午膳供應服務的細則，及以下開列條件，承投 貴校午膳供應服務：

1. 所需費用(每個飯盒,每星期一次水果 / 飲品 / 甜品):\_\_\_\_\_ 元
2. 施行計劃

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

(若再有附加資料請在右側方格加✓：)

\_\_\_\_\_  
由獲授權簽署投標書的代表簽署：

公司印鑑

\_\_\_\_\_  
(正楷：\_\_\_\_\_)

日期： 2013 年      月      日

## 第II部分

### 再行確定投標書的有效期

有關本投標書的**第I部分**，現再確定本公司的投標書有效期由2013年5月13日起計為90天。

下方簽署人亦同意，投標書的有效期一經再行確定，本公司就該事項註明於投標表格內的預印條文，即不再適用。

簽署人：

職銜：\_\_\_\_\_

(請註明職位，例如董事、經理、秘書等)

上方簽署人已獲授權，代表： \_\_\_\_\_

公司簽署投標書，該公司在香港註冊的辦事處地址為

電話號碼： \_\_\_\_\_ 傳真號碼： \_\_\_\_\_

日期： 2013 年      月      日

## 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

I	食物的質和量	是	否	不適用 (請列明原因)
1	設計學童午膳餐單時，本公司會尋求以下專業營養意見： 1.1 自聘營養師意見 1.2 外判營養諮詢服務的專業意見 1.3 採用有關電腦程式分析午膳的營養成分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	提供予學童的午膳分量符合中學生「量的要求」	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	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"/>	
4	所有餐款均提供不少於一份蔬菜 (如半碗煮熟的葉菜、瓜類或菇類)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	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"/>	
6	所有可見的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"/>	
7	每天最少一個餐款提供全麥／高纖五穀類食品 (如紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	不供應油炸的食物 (如炸薯條、炸豬扒、春卷等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	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、牛油、棕櫚油、椰油、椰子的食物 (如椰汁咖喱、含有椰子製品的甜品、曲奇等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	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"/>	
12	不供應添加糖分的甜品或「少選為佳」的飲品 (如雪糕、曲奇、芝士蛋糕、汽水等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	不供應鹽分極高的食物 (如鹹魚、鹹蛋等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

II	<b>健康飲食推廣配套</b>	是	否	不適用 (請列明原因)
1	籌辦健康午膳獎勵計劃，以鼓勵學童選購健康午膳	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	安排營養專業人士每年到校舉辦不少於一次營養講座或健康飲食促進活動，以提升師生和家長的營養知識	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	定期為家長及學童製作營養資訊網站、派發營養季刊等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	其他，請列明：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
III	<b>行政安排</b>	是	否	不適用 (請列明原因)
1	獲發 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	每月餐單能於開始供應日前一個月先提交予負責老師批核	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	每天提供額外的五穀類(如飯和麵)和蔬菜，供個別有需要的學童食用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	有安排或措施，照顧有食物敏感的學童	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	設有退飯/退款安排	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	設有跟進食物投訴指引	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	負責派餐及餐後所有收集和清潔工作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	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"/>	
9	落實推動下列環保措施(如提供回收再造的 PP 飯盒，並安排飯盒妥善回收處理、可清洗循環還再用餐具、可重複清洗使用的可再用飯盒)	<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 **樂道中學** 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，本公司於合約期內必須切實履行。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：\_\_\_\_\_

公司印鑑：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

午膳供應商報價資料

午膳供應商名稱：\_\_\_\_\_

項目	本校建議	請供應商填寫此欄
1. 費用(每個飯盒計，每星期一次水果/飲品/甜品)	19 至 20 元	
2. 可供學生選擇的飯款	四款 (包括素食餐)	/
3. 訂購飯盒方式	3.1. 學生每個月訂飯 3.2. 老師可自由選擇訂飯日期 3.3. 貴公司派人到本校派發及收回飯單、繳費單	
4. 付款方式	便利店入數、劃線支票、銀行入數、繳費靈等	
5. 取消訂餐方式	5.1 個別學生 5.2 全校取消 5.3 退款方法及程序	
6. 餐具	即棄餐具	
7. 後備飯盒數量	7.1 固定數量，而非訂飯數量的某個百分比 7.2 不設現場購買	10 盒 (不計算遲交飯單者), 剩餘的後備飯盒, 貴公司可自行處理
8. 額外提供白飯的數量	/	
9. 責任保險	/	
10. 當未能依時送飯到校、送飯數量不足或完全沒能送飯到校, 公司的應變措施及費用處理方式	/	
11. 當教育局宣佈停課, 公司的安排及費用處理方式	/	
12. 其他	/	
13. 聯絡方法	本校負責老師: 鄧榮祥、吳偉行, 電話: 26021000	
14. 公司牌照持有人或屬下員工, 在樂道中學內沒有任何個人或業務利益關係	/	有 / 沒有 如有, 請簡略說明。

\*\*本校只會挑選三間供應商於五月二十至二十三日(每日一間)舉辦午間試食活動\*\*