

嶺南鍾榮光博士紀念中學

新界葵涌荔景邨

午膳及小食部供應商評估表

承辦 2023-2025 學年學校午膳及小食部及供應 服務

標書編號：GAS - 11 - 2223

使用指引

- 入標之午膳及小食部供應商須先行填寫甲一、甲二 A3、甲三 B3 及乙一部份。
- 入標之午膳及小食部供應商需按以下清單遞交證明文件，並按乙部列出之文件類別清楚顯示其號碼。
- 午膳供應商不用填寫「評分（學校專用）」一欄。

甲、第一階段評分

一、供應商資料

公司名稱		商業登記號碼：	
公司網頁			
聯絡人姓名		職銜	
電話		傳真	
電郵			
公司地址			

二、午膳部服務評分項目

A1、午膳部服務：文件清單(滿分:35)

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
1	食物環境衛生署發出之「獲准供應午膳餐盒的持牌食物製造廠」有效牌照的副本(包括分判商,如適用)	● 審視牌照之有效性	未能提交者 不作考慮。
2	一個月學校午膳餐單* *最好是 2022 年 3 月份的餐單。	● 檢視其依照衛生署《學生午膳營養指引》(最新版)的各項營養要求製作午膳的能力及作為日後供應學童午膳營養質素的依據	未能提交者 不作考慮。
3	過往十二個月內食物環境衛生署衛生督察的所有巡查報告副本(連巡查豁免書副本,如適用)	● 顯示食物製造之衛生及安全性	未能提交者 不作考慮。
4	提供午膳的模式	● 飯盒	
5	食品及公共責任保險費的承擔(包括投保額、範圍及有效日期)	● 評估其承擔能力	
6	HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證	● 審視其是否符合食品安全管理的進階要求	
7	為小數族裔或吃素的學童提供特別食物安排方案(包括小數族裔餐或素餐餐單、類別等)	● 審視其解決方案	
8	為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案(包括替代餐單等)	● 審視其解決方案	
9	有關自聘/外判營養諮詢服務之認可營養師/營養學家之專業證明文件*	● 檢視其提供的專業人員水平	
10	有關營養資訊及全校供膳報告	● 預檢其營養資訊及報告、評估相關經驗及水準	
11	遇有突發事件(例如:黑雨、颱風、交通延誤等)而無法依時送抵學校時,過期午膳食物的處理方案。(包括如何理這些食物等)	● 審視其解決方案	
12	午膳供應商為學校提供的食物容器之環保物料證明	● 評估其對環保減廢的承諾	
13	處理廚餘及可再造物料的方案(包括如何及在哪裡處理這些廚餘等)	● 評估其對環保減廢的承諾	

A1 得分

* **認可營養師**：持有香港大學專業進修學院(HKU SPACE)與英國 University of Ulster 合辦的人類營養學及營養治療學深造文憑或碩士學位(Postgraduate Diploma / MSc in Human Nutrition and Dietetics) · 或具備以下任何一項專業資格：

- 美國註冊營養師 [Registered Dietitian (CDR, USA)] ；
- 英國註冊營養師 [State Registered Dietitian (HPC, UK)] ；
- 加拿大註冊營養師 [Registered Dietitian (Canada)] ；或
- 澳洲營養師協會認可執業營養師 [Accredited Practising Dietitian (DAA, Australia)]

* **認可營養學家**：持有由香港營養學會認可的大專院校所頒發的營養學或營養治療學學位 (學士、碩士或博士)

(資料來源: 香港營養學會網頁)

A2、午膳部服務：學校午膳餐單(滿分:60)

	評估準則	評分 (學校專用)
量的要求 及 優良模式	1. 供應的穀麥類、蔬菜類和肉類佔飯盒容量比例是 3:2:1。(即最多是穀物類，其次是蔬菜，而肉類佔最少)	
	2. 供應不少於一份蔬菜 (例如半碗煮熟的葉菜、瓜類或菇類)	
	3. 採用少量健康且不經氫化的植物油 (例如粟米油、芥花籽油、橄欖油、花生油) 烹調	
	4. 所有可見的動物脂肪 (肥肉) 及烹調所用的多餘油分已在供應前去除	
	5. 選用天然食材、香草和香料	
	6. 沒有供應甜品	
限制供應 的食品	7. 沒有使用添加脂肪、油分的穀物類 (例如炒飯、炒麵)，醬汁或芡汁與穀物類分開供應	
	8. 沒有使用脂肪比例較高的肉類 (例如牛腩、排骨) 及連皮禽肉 (例如雞翼、雞脾)	
	9. 沒有使用全脂奶品類	
	10. 沒有使用加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品 (例如叉燒、煙肉、火腿、香腸、素肉、雪菜)	
	11. 沒有使用高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁 (例如甜酸汁、以全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬等所製成的醬汁 或芡汁)	
強烈不鼓勵供應的食物	12. 沒有供應油炸的食物 (例如炸薯條、炸豬扒、春卷)	
	13. 沒有供應添加了動物脂肪及植物性飽和脂肪的食物，例如添加豬油、雞脂、牛油 (包括較低脂牛油)、忌廉 (包括較低脂忌廉)、棕櫚油、椰油、椰子製品 (例如椰汁咖喱、含有椰汁或椰肉的甜品、曲奇)	

	14. 沒有供應含反式脂肪的食物，如添加了含反式脂肪的人造牛油、起酥油的食物，及以這些油脂類為材料或烹調的 煎炸和烘焙食物（例如酥皮糕點、餅乾）	
	15. 沒有供應「少選為佳」的飲品*（例如汽水、果味飲品、加糖果汁、乳酪飲品、紙包檸檬茶）	
	16. 沒有供應鹽分極高的食物（例如鹹魚、鹹蛋）	
鼓勵多供應的食物	17. 含全穀麥或添加蔬菜的穀物類（例如全麥麵包、糙米飯、菜飯、粟米飯、蕎麥麵、菠菜麵）	
	18. 含鈣質豐富的食品（例如低脂奶品類、硬豆腐）	
小計(以上分數總和)		
A2 得分(小計 x 60/72)		

A3、午膳部服務：午餐營運及服務(由供應商填寫資料)(滿分:15)

題號	評估問題	用途	由供應商填寫	評分 (學校專用)
1	供應商營運學校午餐的經驗	● 評估其營運學校午餐的經驗	_____ 年 (附上服務機構名單、承辦年期及諮詢人姓名)	
2	提供的午餐款式	● 評估其可提供的選擇	每天_____ 款	
3	恒常訂飯時間安排	● 評估其對訂飯時間的承諾	送餐日_____ 天前	
4	恒常退款/退飯安排	● 評估其對退款/退飯的承諾	退飯後_____ 天安排退款或扣數	
5	通知退飯時間	● 評估其對退飯的承諾	● 學生早上_____ 時 _____ 分之前要通知供應商退飯	
6	要求結束帳戶或離校學生的退款安排	● 評估其對退款的承諾	● 該學期結束後或學生離校後，_____ 星期內完成處理退飯及退款。 ● 有否專責職員跟進	

7	提供午飯的設備	● 評估其運作的流暢度		
8	添飯安排	● 評估其對添飯的承諾	● 每天為每班添飯 _____盒	
8	負責員工人數	● 評估其運作的流暢度	● 員工數目_____人	
A3 得分				

三、小食部評分項目

B1、小食部：文件清單(滿分:48)

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
1	小食部提供的平面圖及設備	● 評估其提供之設備的安全性及對校方環境的影響	
2	食品及公共責任保險費的承擔(包括投保額、範圍及有效日期)	● 評估其承擔能力	
3	小食部的經營日期及時間，包括上課日及活動日	● 評估其提供服務的時間對校方上課的影響	
4	供應小食的款式	● 檢視其依照衛生署最新的《學生小食營養指引》之小食分類營養準則及可配合本校《健康校園政策》的程度。	
5	供應小食的價格	● 評估其供應的小食價格的適切度	
B1 得分			

B2、小食部：服務(由供應商填寫資料)(滿分:15)

編號	評估項目	用途	由供應商填寫資料	評分 (學校專用)
1	供應商營運學校小食部的經驗	● 評估其營運學校小食部的經驗	_____ 年 (附上服務機構名單、承辦年期及諮詢人姓名)	
2	員工數量	● 評估小食部員工的服務工作	員工數目_____ 人	
B2 得分				

四、第一階段評分總得分 (A1+A2+A3+B1+B2)：(學校專用)

評分委員姓名：_____

簽名：_____

職級：_____

日期：_____

嶺南鍾榮光博士紀念中學

新界葵涌荔景邨

午膳及小食部供應商評估表

承辦 服務

標書編號：GAS - 11 - 2223

乙、第二階段評分-試食會

一、供應商資料

公司名稱		商業登記號碼：	
公司網頁			
聯絡人姓名		職銜	
電話		傳真	
電郵			
公司地址			

二、評分項目

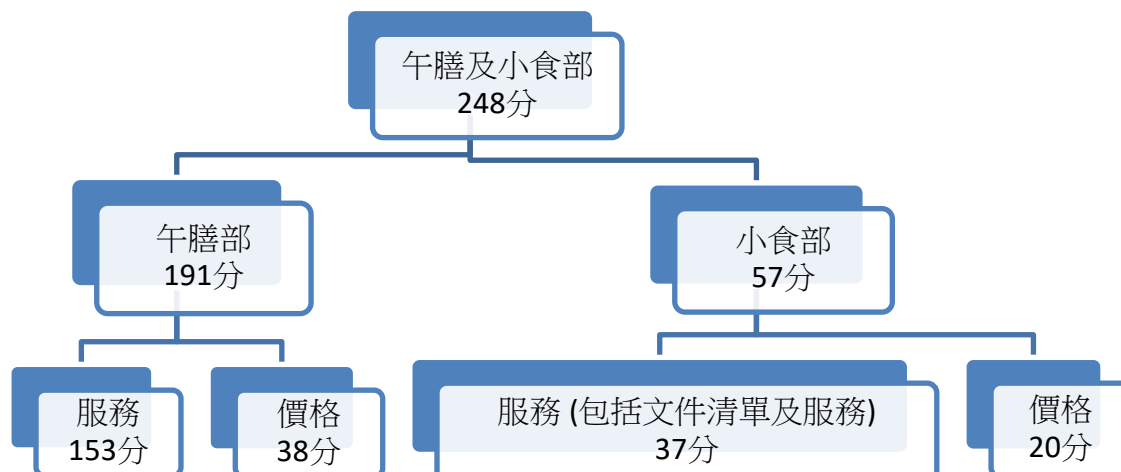
評估項目	用途	評分 (學校專用)
A.製作健康午膳的能力 (滿分:8)	● 評估供應商其製作健康午膳的能力	
B.營養價值(滿分:12)	● 評估供應商自製午膳的營養價值	
C.主觀吸引度(滿分:12)	● 評估供應商自製午膳的吸引度	
第二階段評分-試食會得分(A + B + C)		

評分委員姓名：_____ 簽名：_____

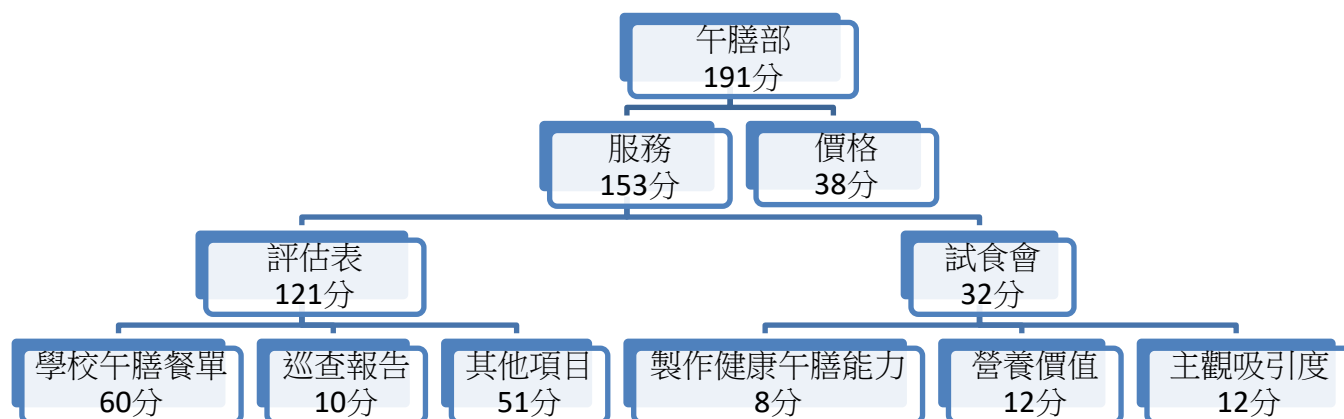
職級：_____ 日期：_____

丙、評分比重參考

一、午膳及小食部評分比重

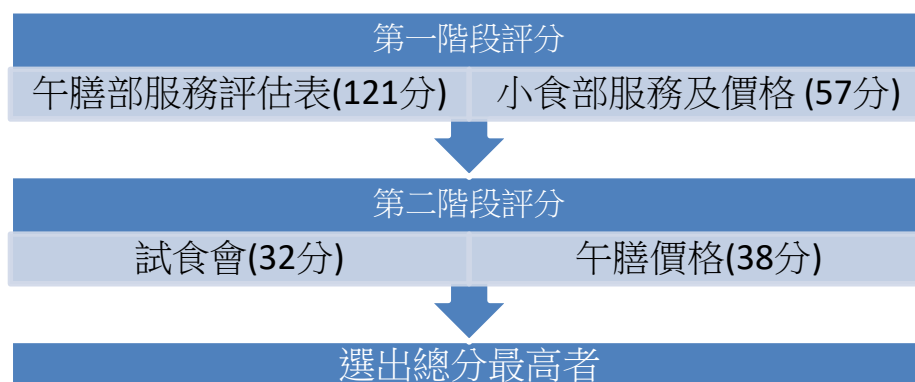


二、午膳部內各項目評分比重



三、甄選程序

- 完成第一階段評分後，當中**三位分數最高**的投標者進入第二階段評分，之後選出總分最高者。



- 投標者必須提交下列證明文件方可進入第一階段評分。

- | |
|---|
| 1. 由食物環境衛生署發出之「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照的副本(包括分判商,如適用)。 |
| 2. 一個月(最佳為 3 月份)學校午膳餐單作營養質素的依據。 |
| 3. 過往 12 個月內由食物環境衛生署衛生督察的所有巡查報告副本(連巡查豁免書副本,如適用)。 |

四、評分項目

➤ 第一階段評分(佔總分 178 分)

評審範疇	
午膳部服務 (佔總分 121 分)	巡查報告(佔總分 10 分) (見第五項 A1 之第 3 號文件)
	其他項目-文件清單(佔總分 34 分) (見第五項 A1 之第 4 至 14 號文件)
	學校午膳餐單(佔總分 60 分) (見第五項 A2)
	午餐營運及服務(佔總分 17 分) (見第五項 A3)
小食部 (佔總分 57 分)	文件清單(佔總分 28 分) (見第五項 B1 之第 1 至 4 號文件)
	價格(佔總分 20 分) (見第五項 B1 之第 5 號文件)
	服務(佔總分 9 分) (見第五項 B2 之第 1 至 3 號文件)

➤ 第二階段評分(佔總分 70 分)

*試食會 (佔總分 32 分)	製作健康午膳能力(佔總分 8 分) (見第六項 A)
	營養價值 (佔總分 12 分) (見第六項 B)
	主觀吸引度(佔總分 12 分) (見第六項 C)
午膳價格 (佔總分 38 分)	

*註：若投標者未獲通知進入第二階段評分，則毋須參加試食會。

五、第一階段評審範疇及評分準則

A1.午膳服務：巡查報告及其他項目 -文件清單(滿分:34)

1. 以現場分份為主，遇有突發情況可提供飯盒作應變的方案
2. 食品及公共責任保險費的承擔方案
3. 出示 HACCP 或 ISO222000 食品安全管理體系認證
4. 為少數族裔或吃素的學童提供特別食物方案
5. 為患有食物敏感的學童提供特別食物方案
6. 有自聘或外判營養師諮詢服務之認可營養師或營養學家之專業證明文件
7. 提供有關營養資訊及全校供膳報告
8. 遇有突發事件(例如：黑雨、颱風、交通延誤等)而無法依時送抵學校時，過期午膳食物的處理方案。
9. 為學校提供食物容器之環保物料承諾

A2.午膳服務：學校午膳餐單(滿分:60)

量的要求及優良模式
1. 供應的穀麥類、蔬菜類和肉類佔飯盒容量比例是 3:2:1。(即最多是穀物類，其次是蔬菜，而肉類佔最少)
2. 供應不少於一份蔬菜(例如半碗煮熟的葉菜、瓜類或菇類)
3. 採用少量健康且不經氫化的植物油(例如粟米油、芥花籽油、橄欖油、花生油)烹調
4. 所有可見的動物脂肪(肥肉)及烹調所用的多餘油分已在供應前去除
5. 選用天然食材、香草和香料
6. 沒有供應甜品
限制供應的食品
7. 沒有使用添加脂肪、油分的穀物類(例如炒飯、炒麵)，醬汁或芡汁與穀物類分開供應
8. 沒有使用脂肪比例較高的肉類(例如牛腩、排骨)及連皮禽肉(例如雞翼、雞脾)
9. 沒有使用全脂奶品類
10. 沒有使用加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品(例如叉燒、煙肉、火腿、香腸、素肉、雪菜)
11. 沒有使用高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁(例如甜酸汁、以全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬等所製成的醬汁或芡汁)
強烈不鼓勵供應的食物
12. 沒有供應油炸的食物(例如炸薯條、炸豬扒、春卷)
13. 沒有供應添加了動物脂肪及植物性飽和脂肪的食物，例如添加豬油、雞脂、牛油(包括較低脂牛油)、忌廉(包括較低脂忌廉)、棕櫚油、椰油、椰子製品(例如椰汁咖喱、含有椰汁或椰肉的甜品、曲奇)
14. 沒有供應含反式脂肪的食物，如添加了含反式脂肪的人造牛油、起酥油的食物，及以這些油脂類為材料或烹調的煎炸和烘焙食物(例如酥皮糕點、餅乾)
15. 沒有供應「少選為佳」的飲品*(例如汽水、果味飲品、加糖果汁、乳酪飲品、紙包檸檬茶)
16. 沒有供應鹽分極高的食物(例如鹹魚、鹹蛋)
鼓勵多供應的食物
17. 含全穀麥或添加蔬菜的穀物類(例如全麥麵包、糙米飯、菜飯、粟米飯、蕎麥麵、菠菜麵)
18. 含鈣質豐富的食品(例如低脂奶品類、硬豆腐)

A3.午膳部服務：午餐營運及服務(滿分:17)

1. 供應商營運學校午餐的經驗
2. 提供的午餐款式
3. 恒常訂飯時間安排
4. 退款/退飯安排
5. 通知退飯時間
6. 提供午飯的設備
7. 添飯/蔬菜安排
8. 負責員工人數

B1 .小食部：文件清單及價格(滿分:48)

1. 小食部提供的平面圖及設備
2. 食品及公共責任保險費的承擔方案
3. 營業日期及時間，包括上課日及活動日
4. 供應小食的款式
5. 供應小食的價格(佔總分 20 分)

B2 .小食部：服務(佔總分 9 分)

1. 供應商營運學校小食部的經驗
2. 員工數量

六、第二階段評審範疇及評分準則 - 試食會(滿分:32)

評審項目	準則
A. 製作午膳的能力 (滿分:8)	獲准試食的餐款數目 (每個餐款得 2 分) 。
B. 營養價值評估 (滿分:12)	午膳中穀麥類、蔬菜類和肉類佔飯盒容量比例分別是 3:2:1。(滿分:4)
	午膳中提供最少一份蔬菜。(滿分:4)
	含最少 10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品。(滿分:4)
C.主觀吸引度評估 (滿分:12)	外觀：賣相吸引，令人垂涎欲滴。(滿分:4)
	創意：盡量引入不同種類食物。(滿分:4)
	味道：不鹹不膩，味道濃淡適中。(滿分:4)

- 此處為本文件結尾 -