

**「09.2018-08.2019 及 09.2019-08.2020 學年學校午膳供應服務」  
學校午膳供應商評估表**

**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	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： 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衛生署《小學生午膳營養指引》(2017年6月修訂版)所建議的學童每天午膳營養分量標準	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	提供不同的午膳分量予初小和高小學童	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	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"/>	
5	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"/>	
6	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"/>	
7	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"/>	
8	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"/>	
9	茨汁分開供應	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	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茨汁 (如全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬、蠔油等所製成的醬汁或茨汁)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	不供應油炸的食物 (如炸薯條、炸豬扒、春卷等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	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"/>	
13	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"/>	
14	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"/>	
15	不供應鹽分極高的食物 (如鹹魚、鹹蛋等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

學校檔號：Tender2017/18-02

II	健康飲食推廣配套	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	定期加強員工的營養培訓，協助推廣健康飲食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
III	行政安排	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(必須提供有關證明的副本)	<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	學年初負責收集所有學童的食物敏感記錄；並設有安排或措施，照顧有食物敏感的學童	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	退飯/退款的安排詳情：利用現金代用券 <input type="checkbox"/> 、利用扣數方法 <input type="checkbox"/> ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	負責派餐及餐後所有收集和清潔工作及每月每班派發( )盒紙巾及清潔用毛巾( )條	<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： 使用可回收再造的 PP 飯盒，並安排飯盒妥善回收處理 使用可清洗循環再用餐具 使用耐用度高，並可重複清洗使用的可再用飯盒	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
10	退回在關愛基金資助下已繳午膳費用學生的安排：最多可退回( )月			
11	如未能準時送飯到校的緊急應變措施，如交通擠塞(可利用附件回答)			

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 梨木樹天主教小學 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。

公司負責人簽署： \_\_\_\_\_  
(姓名： \_\_\_\_\_ )

公司蓋印： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_