

順德聯誼總會胡少渠紀念小學法團校董會

學校午膳供應商評估表

填表須知

- 投標供應商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，並由投標供應商自行填寫，並將作為日後簽訂商業合約的基礎部分；學校將依據「評估表」中由投標供應商自行申明的承諾，監察午膳的供應。
- 入標之午膳供應商需按乙部份清單遞交證明文件，並按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。

(甲部)

| | 評估項目 | 是 | 否 | 不適用 (請列原因) | 評分 (學校專用) |
|----------|---|--------------------------|--------------------------|---------------|--------------|
| I | 食物的質和量 | | | | |
| 1 | 所有提供予學童的午膳飯款，均符合衛生署《學生午膳營養指引》(適用於中、小學)(最新版)所建議的學童每天午膳營養分量標準 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2 | 每天供應健康餐款(即餐款不含《小學生午膳營養指引》中所指的「強烈不供應的食品」和「限制供應的食品」)的數目：最少二個 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 3 | 控制食物分配，提供不同的午膳分量予初小和高小學童，減少浪費 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4 | 各餐款均即日烹煮及製造，絕對不經冷凍及翻熱處理 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5 | 供應的穀物類、蔬菜類和肉類(或其代替品)佔飯盒的容量比例是 3:2:1(即最多是穀物類，其次是蔬菜，而肉類佔最少) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 6 | 每週能供應最少二份原個新鮮水果。新鮮水果的大小參考衛生署《小學生午膳營養指引》中所建議「量的要求」。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 7 | 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"/> | | |
| 8 | 每份飯盒裏的蔬菜份量根據《學生午膳營養指引》(適用於中、小學)(最新版)的比例，每星期最少三種不同種類蔬菜 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 9 | 每天可供應素菜飯合一款 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 10 | 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"/> | | |
| 11 | 所有可見的動物脂肪及烹調所用的多餘油分在供應前會被去除 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 12 | 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"/> | | |
| 13 | 芡汁分開供應 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 14 | 一星期不多於兩天供應以下食物： ● 添加脂肪、油分的穀物類(如炒飯、炒麵、焗飯等) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| | | | | | |
|------------|--|--------------------------|--------------------------|---------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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） | | | | |
| 15 | 不供應油炸的食物（如炸薯條、炸豬扒、春卷等） | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 16 | 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、雞油、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"/> | | |
| 17 | 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"/> | | |
| 18 | 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"/> | | |
| 19 | 不供應鹽分極高的食物（如鹹魚、鹹蛋等） | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| II | 健康飲食推廣配套 | 是 | 否 | 不適用 (請列原因) | |
| 1 | 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"/> | | |
| 2 | 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"/> | | |
| III | 行政安排 | 是 | 否 | 不適用 (請列原因) | |
| 1 | 供應商需自行聘用員工，並負責有關人員的保險、薪金及強積金的安排 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 2 | 必須為本校購買公眾責任保險，並確保有關保險的承保範圍是合適的、足夠的及有效的 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 3 | 安排駐校主任協調午膳安排及處理突發事件，並每天抽查食物的溫度並作記錄。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 4 | 確保運載食物的車輛清潔衛生 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 5 | 所有食物及餐具，必須於午膳時間開始前 30 分鐘運抵學校 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 6 | 本公司將安排人手及飯盒於上午_____時_____分抵校 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 7 | 必須於午膳完結後一小時內完成收拾、清潔等工作，並帶走所有飯盒及廚餘 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 8 | 工作人員於學校工作時必須穿著制服，並於製作及派發午膳期間必須穿著圍裙並戴上口罩、手套及帽。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 9 | 遇有突發情況，預算未能趕及於開始午膳之後 5 分鐘內將午膳運抵學校時，需有補救及應變措施，請註明： _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

| | | | | | |
|----|---|--------------------------|--------------------------|--|--|
| 10 | 本公司將安排_____位人手準備學生午膳及派發餐盒到學生課室外 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 11 | 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"/> | | |
| 12 | 負責編製餐單及訂購通告 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 13 | 每天提供少量額外的穀物類(如白飯)和蔬菜,供個別有需要的學童添食 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 14 | 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"/> | | |
| 15 | 能為有特殊需要的學生(如身體不適或宗教)提供適合的膳食。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 16 | 家長能決定每月訂購午膳的日數,無需整個月訂購 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 17 | 能提供整月訂餐咭或貼紙給每位學生 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 18 | 學生可用支票/轉賬/銀行入數紙/到便利店入數/繳費靈/ 其他:_____繳付午膳費用。(刪去不適用) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 19 | 每月可安排_____個工作天作為餐費的收費日 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 20 | 每月餐費的收取流程為: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 21 | 餐費退款的流程為: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 22 | 退還餐費的條件為: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 23 | 師生可於早上_____時前通知午膳供應商,為師生提供臨時訂飯服務 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 24 | 每天可供應後備午膳共佔訂飯人數的_____% | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 25 | 每天可供應_____款後備午膳 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 26 | 學生當天請假,可於_____時前通知供應商,可獲全數退款。 退款形式為_____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 27 | 如天氣惡劣,教育局在當日上午 8 時或以前宣佈學校停課,該日的訂單則取消,並安排退款;如學生到校後,天文台才發出紅色暴雨警告訊號或懸掛三號風球,供應商仍須提供膳食服務 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 28 | 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"/> | | |
| 29 | 定期向教師及學生派發問卷,調查服務質素;並把問卷結果總結,提交校方參考 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 30 | 其他: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

*所有自填項目如位置不足,歡迎另紙說明。

(乙部) 文件清單

| 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「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照的副本 (包括分判商, 如適用) | <ul style="list-style-type: none"> 審視牌照之有效性 | 未能提交有效牌照者將不作考慮。 |
| 2. | 提供一份三月的學校午膳餐單 | <ul style="list-style-type: none"> 檢視午膳供應商依照衛生署《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, 並且作為日後供應學童午膳營養質素的依據。 | |
| 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) | <ul style="list-style-type: none"> 顯示食物製造之衛生及安全性 | |
| 4. | 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* | <ul style="list-style-type: none"> 檢視午膳供應商提供的專業人員水平 | |
| 5. | 有關營養資訊及全校供膳報告 | <ul style="list-style-type: none"> 預檢午膳供應商提供的營養資訊及報告、評估相關經驗及水準 | |
| 6. | HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證 | <ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商是否符合食品安全管理的進階要求 | |
| 7. | 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案 | <ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商的解決方案 | |
| 8. | 午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情 | <ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商的相關經驗及水準 | |
| 9. | 午膳供應商為學校提供的食物容器之環保物料證明 | <ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 | |
| 10. | 午膳供應商為學校提供的餐具之環保物料證明 | <ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 | |
| 11. | 處理廚餘及可再造物料的方案 | <ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 | |

* **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 <http://www.hkna.org.hk/tc/popup.asp?id=3>)

(丙部) 公司及負責人資料 (請以正楷填寫)

| | | | |
|--------|--|-------------|--|
| 公司名稱： | | 午膳製造廠房座落地區： | |
| 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順德聯誼總會胡少渠紀念小學法團校董會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，監察本公司的服務。

負責人簽署： _____

日期： _____