



聖芳濟各書院
St. Francis of Assisi's College

香港 粉嶺欣盛里一號
1, Yan Shing Lane, Fanling, N.T., Hong Kong

(852) 2677 9709 (school)
(852) 2677 9759 (fax)
principal@sfac.edu.hk

招標書
(投標商不可在招標文件封面上顯示貴公司的身份)

學校檔號：Tender/20191125/SA/0033

招標
承投午膳供應服務標書

本校於 2020 - 2021 年度共開二十九班，學生約 800 人。就 2020-2023 學年師生之午膳供應事宜，本校現誠邀持有由食物環境衛生署簽發「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照的午膳供應商提交標書。投標者需注意以下各項要求：

I. 服務要求（飯盒模式）

1. 服務對象：學生、老師和學校職員
2. 所有飯款均需遵循衛生署《學生午膳營養指引》(最新版) 內建議的營養要求
3. 膳食供應模式：課室內進食飯盒
4. 供應餐款數目：每天四個（包括一款健康餐及一款素食餐）
5. 供應飯餐數量：根據本學年情況，預計下學年每天約供應初中 250 份（實際數字或會與估計有偏差）。
6. 供應全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（如紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等）：每天最少一款
7. 水果供應：每五天供應新鮮水果一次
8. 服務合約年期：三年（2020-2021、2021-2022 及 2022-2023 學年）

II. 入標者需要遞交的文件

1. 投標書必須清楚列明根據以上所列服務要求所提供各項服務的詳情
2. 已填妥的「午膳供應商服務承諾書」
3. 已填妥的「學校午膳供應商評估表」
4. 各項證明文件，當中必須包括：
 - i. 一個月學校午膳餐單(2019 年 10 月份)
 - ii. 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）

- iii. 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）
- iv. 其他校方指定文件

5. 報價資料

- 除非投標者清楚註明，否則投標價格將成為整個合約期內的唯一有效報價。除非投標者呈交有條件的報價，夾附價格變動條款報價，否則及後的價格變動將不獲考慮。
- 學校只會以整項服務方式（即全部以上要求）接受午膳供應商的投標。
- 承辦商須按照合約之價格履行合約，但校方保留酌情調整價格之權利。承辦商如欲調整售價，必須事前向校方書面提出，詳述理由並附新舊價目對照表，獲校方批准後，始可調整。調整幅度以標書列明價格的百分之十為上限。申請酌情調整價格批准與否，以校方為最終裁決，承辦商不得異議。

III. 保證金

- 承辦商在簽約時必須繳交港幣拾萬元正的保證金，(以下稱為『保證金』)，作為妥善履行合約的保證。
- 倘承辦商違反任何合約規條無法提供服務，校方可毋須終止合約，使用保證金用作維持服務。
- 合約期內，倘校方由保證金中依合約規定扣除款項，而未有終止合約，則承辦商必須在保證金遭減扣後十四日內，補足保證金至原訂款額，即港幣拾萬元正。為補足保證金至原訂款額所繳交的款項，將視作原訂保證金的一部分。
- 倘承辦商違反任何合約規條而遭終止合約，校方得將保證金全數充公，作為賠償。
- 承辦商在合約期滿或提前終止合約時，校方在扣除一切應繳費用後無息退還，倘中途退出承辦則概不發還。

IV. 其他安排

1. 投標者必須把服務及價格資料（各一式兩份）分別密封於兩個空白的信封，再一併封存於另一個空白大信封內遞交，信封面清楚註明「服務資料」及「價格資料」字樣。投標者不可於服務資料中泄露價格或於信封上展示或披露身分，否則有關投標書將不會被考慮。
2. 投標者若未能於投標截止日期前提供以上全部資料，其投標將不獲考慮。
3. 本標書為**獨立標書**，不可予其他標書一併呈交，否則概不受理。標書遞交後，不可修改或補充。

4. 除非投標者另作聲明，否則由上述截標日期起計，投標者的標書及報價將被視有效 180 天。如投標者在 180 天內仍未接獲委聘通知，可視作在是次投標為落選論。

V. 評審程序

1. 有意投標者請參閱衛生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內有關「選擇午膳供應商」副頁的資料(<http://school.eatsmart.gov.hk/b5/template/index.asp?pid=2009&id=3042>)，以進一步了解審標的大致安排。
2. 本校將根據投標者提交的標書內容、「午膳供應商服務承諾書」、「學校午膳供應商評估表」、各項證明文件及報價評審入標者。學校亦會在審核入標者報價前邀請在首輪評審得分最高的三間午膳供應商參與健康午膳試食評審(即試食會)。
3. 投標者必須注意「午膳供應商服務承諾書」將成為日後校方與中標者所簽訂之合約的基礎部分。合約一經簽署，校方可按承諾書的條文對午膳供應商的服務作出監察，以評核該供應商服務水平是否達標及可能作為提早終止合約的理據。
4. 本校向來重視午膳供應商就學童健康飲食所作出的努力，所以服務及價格評審各佔的比重如下：

服務評審比重：80

價格評審比重：20

VI. 《防止賄賂條例》

1. 根據《防止賄賂條例》，在學校採購過程中，如學校員工接受午膳供應商和承辦商提供的利益，或午膳供應商和承辦商向學校員工提供利益，均屬違法。學校不容許午膳供應商和承辦商透過任何形式的利益(包括捐贈)影響學校的選擇。
2. 學校員工或午膳供應商和承辦商任何一方或雙方如有干犯上述違法行為，有關投標書將不獲考慮；即使已獲委聘，所簽訂的有關合約亦會被宣告無效。

VII. 提交投標書

1. 有意承投的午膳供應商請於 2020 年 1 月 6 日中午 12 時前，根據上列第 II 項的要求，以機密文件形式將標書投進設於本校辦事處的投標箱內，封面須清楚註明收件人為「聖芳濟各書院」，並標明「午膳供應投標書」。逾期的標書，概不受理。

2. 提交投標書地址：

新界粉嶺欣盛里一號
聖芳濟各書院
「午膳供應投標書」

VIII. 申訴事宜

上述招標及評審程序按教育局指引行事，並受校方商業活動監管委員會監察，以確保審批合約過程公平妥善。投標者如認為其標書未獲公平處理或在投標過程中未獲公平對待，可向該專責委員會反映，或與教育局所屬地區高級學校發展主任聯絡 (<http://www.edb.gov.hk/index.aspx?nodeID=234&langno=2>)

IX. 意見及查詢

午膳供應商如有任何疑問，請致電 26779702 與蔡詠儀老師聯絡。



聖芳濟各書院 易浩權 校長
二零一九年十二月六日

午膳供應商服務承諾書

注意事項

- 有意入標之午膳供應商需將填妥的「午膳供應商服務承諾書」(下稱「承諾書」) 連同「學校午膳供應商評估表」與所需投標文件一併遞交。未能符合此要求者將不獲考慮。
- 本「承諾書」將成為日後校方與中標者所簽訂之合約的基礎部分。合約一經簽署，校方可按承諾書的條文對午膳供應商的服務作出監察，以評核該供應商服務水平是否達標及可能作為提早終止合約的理據。

I. 「營養要求」承諾：

每天提供的所有午膳飯款（即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等）均按衛生署《學生午膳營養指引》（最新版）的要求製作。重點包括以下各點：

1. 控制食物分配，提供適當午膳分量予初中學童，減少浪費
2. 芡汁與穀物類食物分開供應
3. 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）
4. 所有餐款均提供不少於一份蔬菜
5. 只採用不經氫化的植物油烹調食物，並只使用最少分量
6. 所有可見的動物脂肪（肥肉）及烹調所用的多餘油分在供應前會被去除
7. 多選用天然食材、香草和香料來增加菜式味道
8. 每天最少一個餐款提供 10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於午膳供應商每天供應多於一款的穀物類）
9. 每五個上課天計，最少兩個上課天提供全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於午膳供應商每天只供應一款的穀物類）
10. 每天最少一個餐款提供素食。
11. 一星期不多於兩天供應以下類別的食物：
 - 添加脂肪、油分的穀物類
 - 脂肪比例較高的肉類及連皮禽肉
 - 全脂奶品類
 - 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品
 - 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁
12. 不供應油炸的食物
13. 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪的食物及芡汁（或醬料）
14. 不供應添加了反式脂肪的食物
15. 不供應鹽分極高的食物
16. 不供應甜品
17. 不供應「少選為佳」的飲品
(即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等)

備註：

以上各項的食品及飲品例子請參照衛生署《學生午膳營養指引》(最新版)、《學生小食營養指引》(最新版)及「午膳食品分類表」(最新版)。資料已上載於衛生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內 (<http://school.eatsmart.gov.hk>)。

II 「學校午膳減鹽」承諾：

1. 致力減低午膳的鈉含量，例如參加衛生署的「學校午膳減鹽計劃」
2. 承諾為學校供應「減鈉午膳餐款」(例如每月提供減鈉餐款的數目或佔可供學校選擇的全部餐款百分比)

III 「健康飲食推廣配套」承諾：

1. 自聘認可營養師/營養學家或外判營養諮詢服務，負責設計符合學童營養需要的午膳及定期為學校提供全校供膳報告
2. 定期為家長及學童提供營養資訊
3. 定期為午膳供應商員工提供營養培訓，讓他們有足夠知識推廣健康飲食

IV 「行政安排」承諾：

1. 於供膳前一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核，才印製餐單
2. 向學生收集餐單及費用
3. 製作各班每月訂飯統計表
4. 每個供膳的上課天提供少量額外的穀物類(如白飯)和蔬菜，供個別學童的額外需要
5. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排
6. 為少數族裔的學童提供特別食物安排
7. 持有 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證
8. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作
9. 關於退飯/退款安排：遇教育局宣佈停課，全校自動退飯。自設服務熱線，處理家長替學生(病假及事假)退飯事宜。以現金、支票或下月扣減形式退回款項

V 「環保減廢方案」承諾：

1. 使用耐用度高及可重複使用的食物容器，或
2. 使用可回收再造的食物容器，或
3. 使用可降解物料製成的食物容器
〔以上3點只選一項，當中以使用可重複使用的食物容器最為環保，詳情請參閱《學校推行環保午膳指引》(https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm)〕
4. 只提供可清洗重複使用的餐具(不包括食物容器)
5. 妥善安排回收及處理廚餘和可再造物料

VI 保證金承諾：

1. 承辦商在簽約時必須繳交港幣拾萬元正的保證金，(以下稱為『保證金』)，作為妥善履行合約的保證。

2. 倘承辦商違反任何合約規條無法提供服務，校方可毋須終止合約，使用保證金用作維持服務。
3. 合約期內，倘校方由保證金中依合約規定扣除款項，而未有終止合約，則承辦商必須在保證金遭減扣後十四日內，補足保證金至原訂款額，即港幣拾萬元正。為補足保證金至原訂款額所繳交的款項，將視作原訂保證金的一部分。
4. 倘承辦商違反任何合約規條而遭終止合約，校方得將保證金全數充公，作為賠償。
5. 承辦商在合約期滿或提前終止合約時，校方在扣除一切應繳費用後無息退還，倘中途退出承辦則概不發還。

入標之午膳供應商及負責人資料（請以正楷填寫）

公司名稱：			
負責人姓名：		職銜：	
電話：		傳真：	

本公司清楚明白日後若獲 聖芳濟各書院 委聘為學校午膳供應商，本「承諾書」內所載所有內容，將成為貴校及本公司雙方簽訂合約的基礎部分，本公司於合約期內必定切實履行。學校亦可依據敝公司遞交的「承諾書」監察本公司的服務。

入標公司負責人簽署：_____ 公司蓋印：_____

日期：_____

學校午膳供應商評估表

使用指引

- 投標之午膳供應商需先行填寫甲部。
- 投標之午膳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。

甲部：午膳供應商資料

公司名稱：		午膳製造廠房座落地區：	
聯絡人姓名：		職銜：	
電話：		傳真：	

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.	一個月學校午膳餐單* *2019年10月份餐單。	<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及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 	

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
4.	參與「學校午膳減鹽計劃」的證明	<ul style="list-style-type: none"> 檢視午膳供應商有否參與「學校午膳減鹽計劃」，及供應減鈉午膳餐款的承諾 	
5.	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 	
6.	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 	
7.	午膳供應商為學校提供可重複使用午膳容器的安排	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	
8.	午膳供應商為學校提供可重複使用餐具的方案	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	
9.	午膳供應商為學校提供的午膳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.	午膳供應商回收廚餘和可再造物料以循環再造的方案	<ul style="list-style-type: none"> 評估午膳供應商對環保減廢的承諾 	
12.	由認可的認證機構所獲頒發的 HACCP 或 ISO 22000 食物安全管理體系認證	<ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商是否符合食物安全管理的進階要求 	
13.	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 	
14.	為少數族裔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 	
15.	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 	

* **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

<https://www.hkna.org.hk/zh-hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%ABdietitian> 及

香港營養師協會網頁 <https://www.hkda.com.hk/p/how-to-become-dietitians?lang=zh>

類別	準則	食物例子
<p>鼓勵多供應的食品¹</p> <p>如每天供應一款以上的穀物類，須每天在最少一款午膳款式中提供此類食品；</p> <p>如每天只供應一款穀物類，須每週最少兩個上課天向學生提供此類食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> 穀物食品須含最少10%的全穀麥或添加蔬菜，但不包括薯仔、番薯、果仁和種籽（如亞麻籽、芝麻） 	<p>紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、磨菇飯、甘筍飯、南瓜飯、薏米飯、五穀飯、麥包、蕎麥麵、菠菜麵、三色螺絲粉、藜麥</p>
<p>限制供應的食品</p> <p>每週（四或五個上課天）不多於兩個上課天向學生供應此類食品；</p> <p>如一週只有兩至三個上課天，便不應多於一天供應；</p> <p>如一週只得一個上課天，便不應供應</p>	<ul style="list-style-type: none"> 添加了脂肪、油分的穀物類 脂肪比例較高的肉類及連皮的禽肉 全脂奶品類 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品 高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁³ 	<p>炒飯²、炒麵²、油麵、薄餅（不以「紅燈」食品作食材）</p> <p>牛腩、牛肋骨、排骨、豬頸肉、豬軟骨、連皮的雞、鴨和鵝（如雞翼、雞脾、雞槌，但雞腳除外⁵）</p> <p>全脂奶、全脂芝士、全脂乳酪、各種淡奶（包括較低脂淡奶）</p> <p>玉子豆腐、叉燒、煙肉、鴨胸肉、火腿、香腸、午餐肉、牛丸、白魚蛋、貢丸、雪菜、榨菜、豆豉、素肉、蟹柳、五香豆乾、現成點心（例如燒賣、菜肉包、牛肉球、潮州粉果）、油浸罐頭吞拿魚、罐頭湯、獅子狗卷、滷水蛋、現成豬柳漢堡扒、鹽焗雞</p> <p>芡汁或醬料： 豉汁、照燒汁、瑞士汁、茄汁（Ketchup）、白汁或卡邦尼汁（以全脂奶或各種淡奶製成）、葡汁或咖喱（以全脂奶或各種淡奶製成）、滷水汁、南乳、腐乳、麵醬、馬拉叻、蝦醬、柱候醬、豉油皇、梅子、味噌、豆瓣醬、燒烤汁、沙嗲、沙茶醬、甜酸汁、炸醬</p>
<p>強烈不鼓勵供應的食品</p> <p>所有午膳款式不應提供此類食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> 油炸食物 添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪 添加反式脂肪的食物 「少選為佳」的飲品⁴ 鹽分極高的食品 	<p>炸豬扒、炸薯條、炸雞髀、春卷、咖喱角、豆卜、炸魚蛋、炸麵筋、炸枝竹、炸魚柳、炸魚腐、炸花生、伊麵、含油條的食物（如油條、菜飯）、紅燒豆腐、炸雞腳⁵</p> <p>食油： 牛油（包括較低脂牛油）、豬油、忌廉（包括較低脂忌廉）、棕櫚油、椰子油</p> <p>食物： 菠蘿油、菠蘿包、雞尾包、椰糰、酥皮蛋撻、蛋撻、曲奇、蛋卷、夾心餅、牛角包、牛油餐包（額外添加牛油）、其他以椰漿/椰汁製成的食物、鬆餅（scone和muffin）</p> <p>芡汁： 白汁或卡邦尼汁（以忌廉製成）、葡汁或咖喱汁或沙嗲醬（以椰漿/椰汁製成）</p> <p>添加了以下食油的食物： 氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油和起酥油</p> <p>汽水、果味飲品、加糖果汁、乳酪飲品、乳酸菌飲品、紙包檸檬茶或菊花茶或中式涼茶、運動飲品、綠茶</p> <p>鹹魚、鹹蛋、臘腸、臘肉、含臘味的食品（如糯米雞、蘿蔔糕、芋頭糕）、金華火腿</p>

1. 由於學童的發育及成長需要大量鈣質，午膳供應商宜多以鈣質豐富的食物為材料。可是，由於適合製作午膳餐盒的鈣質豐富食材有限，家長應多為子女於午膳以外的時段供應鈣質豐富的食物。

2. 指在烹煮過程中添加多於兩茶匙油（一人分量計）的飯及麵類食品。

3. 建議減少加入高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁，並把醬汁或芡汁分開供應。

4. 請參考《學生小食營養指引》內「少選為佳」的飲品例子。

5. 雞腳無論油炸與否，均屬「強烈不鼓勵供應的食品」，因其主要營養成分為脂肪。

午膳食品分類表

使用指引

建議校內的膳食小組或負責學童膳食的老師，在收到由午膳供應商提供的餐單後，參考以下步驟進行審批，並與供應商溝通改良餐單，令學生的午膳更健康。

步驟：

一、去除「紅燈」食品

應剔除餐單內所有「強烈不鼓勵供應的食品」，確保所有餐款沒有供應此類「紅燈」食品。分類詳情請參閱《學生午膳營養指引》第 13 頁。

較容易被忽略的「紅燈」食品包括：

- 芡汁（例如以椰漿或椰汁製成的咖喱／葡汁、以忌廉製成的白汁）
- 預先經過油炸處理的食品（例如魚腐、伊麵、經油炸處理的枝竹）
- 含反式脂肪的食品（例如酥皮麵包）

二、留意一週內「黃燈」食品的出現次數

找出「限制供應的食品」，並確保每週不多於兩天供應此類「黃燈」食品。有關此類食品的分類詳情，請參閱《學生午膳營養指引》第 12 頁。

三、核實「綠燈」食品的出現次數

視乎學校午膳提供穀物類的情況，

- 如每天供應一款以上的穀物類，則每天須在最少一款午膳款式中提供「鼓勵多供應的食品」（「綠燈」食品）；
- 如每天只供應一款穀物類，則每週須在最少兩個上課天提供「鼓勵多供應的食品」。

有關此類食品的分類詳情，請參閱《學生午膳營養指引》第 11 頁。