

田家炳中學
「午膳供應」供應商評估表
(一式兩份，請自行複印)

填表須知：

1. 投標者須申報以下各項，並於適當的空格內加上✓號。
2. 投標者必須注意，自行填報的「學校午膳供應商評估表」將作為日後與本校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明的承諾及合約條文監察午膳供應。

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"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2	設有免費添飯及添餸服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	提供現場烹調飯、菜服務	<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可按建議作彈性處理，「建議比例是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膚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	茶汁分開供應	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	一星期不多於兩天供應以下食物： <ul style="list-style-type: none"> ● 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茶汁（如全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬、蠔油等所製成的醬汁或茶汁） 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	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（如椰汁咖哩、含有椰子製品的甜品、曲奇等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	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"/>	
13	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"/>	

14	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紀錄；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	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，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	<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： <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 其他：(請註明) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

本公司／本人已細閱上述填表須知，並清楚明白日後若獲田家炳中學委聘為學校午膳供應商，此〈午膳供應商評估表〉內所載所有內容，將視作日後服務的承諾，此等承諾會作為日後與本校簽訂商業合約的服務質素要求，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。

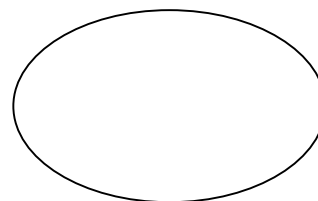
投標者公司名稱： _____

獲授權簽署投標書的代表的姓名及署名：

姓名（請以正楷填寫）： _____

簽署： _____

日期： _____



公司印鑑