

招 標 書

掛號郵件

學校檔號：2018-19/TB003

公司名稱及地址：

執事先生：

招 標

承投 2019/2020 至 2021/2022 學年學童午膳供應及學校食物部

就 2019/2020 至 2021/2022 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「獲准供應午膳飯盒的食物製造廠」有效牌照的學校午膳供應商提交標書。投標者須注意以下各項要求：

I. 服務要求

A. 學童午膳供應

1. 服務對象：本校學童、老師和職員
2. 所有飯款均需遵循衛生署《學生午膳營養指引》(最新版)內建議的營養要求及教育局《學校膳食安排指引》(二零一五年十一月修訂)
3. 膳食供應模式：飯堂現場分份(於校內煮飯、炆菜、再配以供應商於廠房內烹煮的兩款餸菜，經適當保溫運抵學校後再行加熱及現場分份)
4. 膳食供應安排：
 - 一、五、六年級利用飯菜預熱機(共 15 部，其中 4 部為學校擁有，承辦商須提供另外 11 部)先行分份預熱，再於午膳時間送上課室供學生享用；
 - 二至四年級則安排在二至四樓樓進行分份，學生領取餐盤後返回課室進行午膳。
5. 供應餐款數目：一款包含兩餸一菜的飯餐
6. 供應飯餐數量：每天約 700 份(2018-2019 學年數量，實際數量視乎訂購人數而定。)
7. 供應全穀麥或添加蔬菜的五穀類食品(如紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等)：每星期最少兩天
8. 水果供應：每星期至少一次供應原個已清洗乾淨的新鮮水果
9. 服務合約年期：三年(2019/20、2020/21 及 2021/22 學年)
10. 本校已有足夠的設備進行現場分份，有關設施的清單及規格請參閱附頁。學校只有約 400 個午膳餐盤備用。
11. 午膳供應商有責任配合學校隨時更改學童午膳的流程，適時派員協助佈置及收拾飯堂桌

椅、預備及加熱食物、現場分份及運送食物；學童午膳完畢，供應商需派員負責一切收拾及清理工作、妥善清洗及存放所有用具及處理廚餘。承辦商必須自行預備清潔所需的用品及用具。

12. 午膳供應商須負責每星期一次清洗地下蓋操場空地。
13. 午膳供應商須負責飯堂範圍內之電費及水費。午膳供應商會根據飯堂內電錶及水錶讀數，並按當時的電力公司之電費及水務署之水費及排污費價格，每期向「學校」繳交費用。
14. 午膳供應商需委派經訓練及有經驗員工，小心及妥善地操作校方提供的各項飯堂設施及供膳配套。如因供應商員工疏忽大意操作，導致上述設施有所損毀，供應商需負責一切相關維修費用及賠償，並作出應變配合，確保學童午膳不受影響。
15. 午膳供應商需委派足夠的駐校員工（最少 12 至 14 名，包括一位主管級人員）到校進行午膳前之準備（包括：煮飯、灼菜、搬運熱櫃等）及午膳後的善後工作。
16. 所有駐校員工均沒有性罪行定罪紀錄。本校有權查詢所屬員工之性罪行定罪紀錄查核結果。
17. 若因特別情況或其他未能預計因素而學校不能以現場分份方式供膳，午膳供應商需暫時改以飯盒模式向學童供膳（每天提供兩款選擇），直至學校飯堂回復以現場分份模式正常運作。期間以上其他各項仍然生效，價錢不變。
18. 如遇學校升降機暫停服務，而未能運送飯車到有關樓層，午膳供應商更改送飯方式前，必須即時與校方商討。
19. 午膳供應商必須預備兩天用量的循環再造的午膳飯盒，以備應付緊急需要。
20. 若飯堂的機械出現損毀，午膳供應商須負責維修。
21. 若因飯堂的機械損毀而不能再維修使用，午膳供應商須在餘下的合約期內改以飯盒模式向學童供膳（每天提供兩款選擇），期間以上其他各項仍然生效，餐費價錢需與學校協商。
22. 承辦商須定期與本校「學童午膳監察委員會」召開會議，檢討及改善服務質素。
23. 午膳退款安排：如學生因病或因事請假，學生家長致電承辦商退款，承辦商需為學生進行午膳退款，並於翌月的午膳餐費中扣除。每學年完結前，承辦商必須以現金或支票方式退回午膳餐費。
24. 承辦商必須遵照教育局每年發出有關「為低收入家庭的小學生提供在校免費午膳」的通告，跟學校作出配合，為有需要的學生提供免費午膳。

B. 學校食物部：

- 1 承辦商須遵照 2009 年教育局通告第 17/2009 號或教育局不時修訂的最新指引，執行或辦理各項手續及監管。
- 2 所有售賣之食物及飲品之種類均須符合香港衛生條例、教育局之指引及經雙方協商決定。
- 3 承辦商須列出售賣小食的種類及價錢。
- 4 承辦商不可售賣衛生署發出最新之「學生小食營養指引」內之紅燈區小食。
- 5 小食部之食物應符合食物衛生及其他有關條例。食物部須確保衛生清潔，不潔或不合衛生之食物一概不准供應。
- 6 承辦商必須自行申請有關營業牌照、排污牌照及各項食品售賣許可證等。而牌照之副本須存檔於學校。所有售賣之食物及飲品必須得校方批准，並列明包裝規格，不准售賣任何不合衛生之零食。
- 7 承辦商不可出售過期的食物及飲品，學校一概不會負上任何責任。
- 8 承辦商不可出售容易受污染的熟食如魚蛋、腸粉、粽子或沙律等，學校將一概不會負上任何責任。
- 9 承辦商須接受校方監管服務質素及食品質量。
- 10 承辦商須定期與本校「學校食物部監察委員會」召開會議，檢討及改善服務質素。
- 11 食物部裝修及設備：
 - 11.1 所有加建、改建或修葺，必須事先獲得學校批准，符合政府有關條例，並能有效及安全地服務學校員生的需要；惟於合約期滿或終止時，須照接收時之狀況，交還食物部，否則修葺費用將在按金內扣除，餘款隨後退還。
 - 11.2 承辦商須在進行任何工程前向校方提交有關圖則，經批准後才可進行。如校方發現有任何未獲批准的改動，承辦商須完全負責將有關改動恢復原狀。
 - 11.3 在合約有效期間，承辦商負責維修食物部，費用由承辦商自行支付，同時承辦商須支付一切有關本校所供給放在食物部內之各項用具或傢俬等之維修費用。
- 12 保險：
 - 12.1 承辦商必須購買水、火險及公眾責任保險，保單副本由校方保存。
 - 12.2 承辦商一切經營上之法律責任及盈虧，一概與校方無關。
 - 12.3 承辦商須負責購買食物中毒及意外保險，若有事故，承辦商需承擔一切所致之法律責任與後果，及負責支付一切法律判決之賠償。承辦商並需承擔及支付一切校方因之而引起的法律責任。

- 12.4 承辦商必須負責辦理小食部員工之勞工保險、勞工意外賠償及第三者意外保險。
- 12.5 承辦商將所有上述保險之受保公司名稱及保單編號、內容及收據等之副本一份送交校方備案；
- 12.6 如因承辦商疏忽而招致校方任何損失，承辦商必須負責賠償校方一切損失。

13 按金、租金及經營開支：

- 13.1 承辦商需於開業前繳交兩期租金為按金，於合約期滿後，校方會將承辦商應付之款項或應賠償之款項從按金中扣除，餘款將於 60 天內退還，倘中途退出承辦則概不發還。
- 13.2 承辦商每年需於九月至七月共 11 個月（八月則免繳付租金），每月於 15 號前以支票形式繳付食物部的租金予校方，不得拖欠；如連續拖欠租金三個月，校方有權立即終止合約。
- 13.3 該月上課之日數多寡，每月之租金均不會因此而調整。
- 13.4 承辦商必須自行負責一切經營上的開支，包括：水費、電費、差餉、地租、有關的牌照費及保險費、電話費及煤氣費（不准用火水、煤炭或柴油等燃料），所有繳費單據副本，須於每月呈交校方保管。如未能依時呈交，則校方有權隨時終止承辦商之合約。
- 13.5 如承辦商所提供之服務未能符合本校要求，則本校有權終止合約。在合約終止前，如承辦商未能提供正常之服務，則按本校所蒙受之損失，由按金內扣除。於此情況下，在終止合約後，承辦商亦不可依任何法律途徑要求賠償。
- 13.6 學校毋須負責食物部貨品及現款失竊之責任。
- 13.7 公司須預早通知學校貨品交收之時段，並得學校同意，且不能影響學校運作。公司職員及貨物交收時段，若造成學校校具破壞，須全數賠償。
- 13.8 經營地點的清潔由小食部員工負責，於每節售賣時段後即時清理垃圾，並提供足夠的廢物箱及膠袋，一切費用由承辦商負責。

14 價目：

- 14.1 承辦商必須列明每項售賣之價目，並須經常張貼在食物部當眼之處。
- 14.2 承辦商須事先詳列食物部所有食品名稱及售價送交校方核准方可出售。
- 14.3 承辦商如欲調整食物部食品售價，必須事前向校方書面提出，詳述理由並附新舊價目對照表，獲校方批座後，始可調整。
- 14.4 承辦商所售賣一切食物及飲品價格由雙方協商決定，如未得校方書面同意，不得隨意更改。
- 14.5 所有售賣之食物及飲品的價目，必須合理，不應高於市價之百分之十。

14.6 所有食物及飲品之價目，不得因物價上漲而減低食物之質量。

15 轉讓

15.1 承辦商不得在經營合約有效期內將食物部業務經營權全部或任何部分轉讓與別人或委託別人代為經營。另承辦商亦不可在經營合約有效期內加入任何股東或以其他形式合伙經營。

16 與校方的配合

16.1 承辦商存放在校內的物品，校方不負責看管或保護其安全。

16.2 承辦商須接受校方之安排，在各方面與校方衷誠合作。

16.3 承辦商不得用本校名義訂購物品，所有一切貨銀交易均由承辦商負責，與校方無關。

16.4 如因承辦商利用本校名義交易致令校方受損，承辦商必須負責賠償校方一切損失。

16.5 承辦商倘有任何不當之處而引致校方遭受政府機構或其他人士指責處罰，損壞學校聲譽，承辦商須負責全部責任及賠償。若校方認為事態嚴重，得隨時終止經營合約而毋須賠償。

17 停約

17.1 承辦商須將食物部辦理妥當，倘承辦商不能履行所訂任務時，校方可於一個月以前以書面形式終止與承辦商的經營合約，而所繳之租金則按照（13.1）條辦理。

17.2 承辦商若想終止與校方的經營合約，必須於停業日前四個月以書面向校方提出。停業當日承辦商應將食物部清潔妥當，並將全部貨品及工具搬離本校。

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「小食及午膳供應商及營辦學校食物部服務評估表」（附件一）
3. 已填妥的「小食及午膳供應商及營辦學校食物部服務承諾書」（附件二）
4. 各項證明文件，當中必須包括：
 - 由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）
 - 一個月學校午膳餐單
 - 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）

- 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
 - 有關營養資訊及全校供膳報告樣本
 - 主要小食和午膳食物原材料，包括：穀物類、蔬菜類、各類肉類和調味料等的主要供應商名單
 - HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證
 - 午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情
 - 午膳供應商的環保政策，包括：廚餘處理方法及為學校提供的食物容器、餐具及托盤之環保物料證明
 - 商業登記證副本
5. 已填妥之「供應商—突發情況應變措施」(附件三)及
6. 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。
 - 學校會以整批或分批服務方式(即全部以上要求)接受午膳供應及食物部供應商的投標。

III. 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. 除非投標者另作聲明，否則由截標日期(即：2019年1月10日)起計，投標者的標書將被視有效90天。如投標者在90天內仍未接獲委聘通知，可視作在是次投標為落選論。

IV. 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(<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、「小食及午膳供應商及營辦學校食物部服務承諾書」、「小食及學校午膳供應商及營辦學校食物部評估表」、各項證明文件及報價評審入標者進行評審。
3. 學校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）。

4. 投標者必須注意「小食及午膳供應商及營辦學校食物部服務承諾書」將成為日後校方與中標者所簽訂之商業合約的基礎部分。合約一經簽署，校方可按承諾書的條文對午膳供應商及營辦學校食物部的服務作出監察，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。
5. 本校向來重視午膳供應商就學童健康飲食所作出的努力，審標的總分亦將按下列比重計算：

服務評審比重：85%

價格評審比重：15%

V. 《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。

VI. 提交投標書

1. 有意承投的學童午膳供應及學校食物部之供應商請於 **2019 年 1 月 10 日中午 12 時** 或以前，根據上列第 II 項的要求，以機密文件形式將標書郵寄或親自遞交到設於本校校務處的投標箱內，封面須清楚註明收件人為「**聖公會仁立紀念小學**」，並標明「**學童午膳供應及學校食物部投標書**」。逾期的投標，概不受理。
2. 若截標當天上午九時至中午十二時期間，天文台發出黑色暴雨警告或八號或以上颱風信號，截標時間將費延至下一個作天（星期六、星期日及公眾假期除外）中午十二時。
3. 提交投標書地址：

新界葵涌上角街 13 號

聖公會仁立紀念小學

校長台啟

（「學童午膳供應及學校食物部投標書」）

VII. 申訴事宜

上述招標及評審程序按教育局指引行事，並受學校午膳及食物部監察委員會監察，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，可向學校午膳及食物部監察委員會反映，或與教育局所屬地區高級學校發展主任聯絡。
(<https://www.edb.gov.hk/tc/contact-us/reo.html>)

VIII. 意見及查詢

午膳供應商如有任何疑問或建議，請致電 2428 6600 與李美珊副校長或朱雲興主任或羅梓欣老師聯絡。

IX. 倘 貴公司未能或不擬投標，亦煩請盡快填寫附表「不擬投標表格」(列明不擬投標的原因)，連同本函及投標表格寄回上述地址。

校長

(余茵茵 校長)

2018 年 12 月 20 日

承辦：2019/2020 至 2021/2022 學年學童午膳供應及學校食物部

學校檔號：2018-19/TB003

截標日期及時間：二零一九年一月十日中午十二時正

下方簽署人願意按照正式訂單上訂明的日期及所列的價格，包括勞工、材料及其他所有費用，以及校方所提出的細則，提供投標附表上所列項目的服務。下方簽署人知悉，所有未經特別註明的項目，均須按照該細則的規定提供服務；投標書由上述截止日期起計 90 天內仍屬有效；校方不一定採納索價最低的投標書或任何一份投標書，並有權在投標書的有效期內，採納某份投標書的全部或部分內容。下方簽署人亦保證其公司的商業登記及僱員補償保險均屬有效，而其公司所提供的服務不會損壞學校的校舍。

再行確定投標書的有效期

下方簽署人亦同意，投標書的有效期一經再行確定，其公司就該事項註明於投標表格內的預印條文，即不再適用。

日期： 年 月 日

簽署人：

職銜：

(請註明職位，例如董事、經理、秘書等)

上方簽署人已獲授權，代表：

公司簽署投標書，

該公司在香港註冊的辦事處地址為

電話號碼：

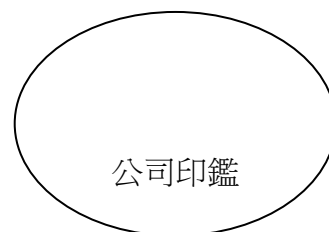
傳真號碼：

投標附表（須填具一式兩份）

A. 投標人資料	
商 號 名 稱：	
負 責 人：	
職 位：	
通 訊 地 址：	
聯 絡 電 話：	(公司)
	(手提)
傳 真 號 碼：	
商 業 登 記 證 編 號：	
辦 公 室 地 址：	
午膳製造廠房地址：	
B. 午膳資料	
午膳價錢（每日）：	港幣_____元_____角
水 果 提 供：	每星期_____次原隻水果
繳 交 餐 費 模 式：	☐ 繳費靈 ☐ 便利店交費（便利店名稱：_____） ☐ 支票 ☐ 銀行入數
C. 營辦食物部資料	
食 物 部 租 金：	每月港幣_____元_____角
D. 人手安排	
全職工作人員數目：	_____人（工作時間：_____）
兼職工作人員數目：	_____人（工作時間：_____）
午 膳 時 間：	在本校午膳時間當值之工作人員數目：_____

E. 所提供的設施（如有）		
自動飲品售賣機：	☐ 有（_____部）	☐ 無
八達通收費系統：	☐ 有（_____部）	☐ 無
飯菜預熱機：	☐ 有（_____部）	☐ 無
高壓噴水槍（洗地用）：	☐ 有（_____部）	☐ 無

本公司／本人明白，如收到學校通知後未能
供應投標書上所列服務，須負責賠償學校從
另處採購上述服務的差價。



公司印鑑

投標者：_____

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：_____

敬啟者：

有關承投 2019/2020 至 2021/2022 學年學童午膳供應及學校食物部事宜

敝公司未能就 2018-19/TB003 學童午膳供應及學校食物部進行投標，原因如下：_____

_____，祈希見諒。

此致

聖公會仁立紀念小學校長

簽署人：_____

()

(職銜：)

日 期：_____

投標程序注意事項

投標者必須填具「投標表格」一式兩份，然後放入註明「標書」的信封內封密。
信封面須清楚註明招標編號和截標日期，並以校長為收件人，但無須加上校長姓名。投標商不可在招標書封面上顯示公司身份。

❖ 以下是本會回郵地址標貼，請自行剪下，作回郵用。



承 投 供 應 「 學 童 午 膳 供 應 及 學 校 食 物 部 」 標 書

新界葵涌上角街 13 號

聖公會仁立紀念小學

校長收

2018-19/TB003

截止報價日期：二零一九年一月十日中午十二時正

學校午膳供應商及營辦食物部評估表

填表須知：

- 入標之午膳供應商需先行填寫甲部。
- 入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)	● 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*	● 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)	● 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*	● 檢視午膳供應商提供的專業人員水平	

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
5.	有關營養資訊及全校供膳報告	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.	主要小食和午膳食物原材料，包括穀物類、蔬菜類、各種肉類和調味料等的主要供應商名單	檢視供應商所使用的原材料的品質及供應商的信譽	
7.	HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證	審視午膳供應商是否符合食品安全管理的進階要求	
8.	午膳供應商為員工提供培訓的詳情	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、托盤及餐具之環保物料證明	評估午膳供應商對環保減廢的承諾	
10.	處理廚餘及可再造物料的方案	評估午膳供應商對環保減廢的承諾	
11.	突發情況應變措施(請就招標書附件三所列出的情況回應將採取的措施)	了解供應商處理突發情況的應變措施	
12.	駐校人員人數及工作分配安排	了解供應商派員到學校負責售賣小食、派餐、收拾及清理事宜的流程和安排	

* **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/zh-hant/%E5%8A%A0%E5%85%A5%E9%A6%99%E6%B8%AF%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%AD%B8%E6%9C%83>

香港營養師協會網頁 https://www.hkda.com.hk/index.php?_a=viewDoc&docId=5)

小食及午膳供應商及營辦食物部服務承諾書

注意事項

- 有意入標供應小食及午膳及營辦學校食物部之供應商（下稱「供應商」）均須將填妥的「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商業合約的基礎部分。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。

A. 「營養要求」承諾：

每天提供的所有午膳飯款*及小食均按衛生署《學生午膳營養指引》（最新版）及《學生小食營養指引》（最新版）的要求製作。重點包括以下各點：

- 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
- 芡汁與五穀類食物分開供應
- 供應的五穀類、蔬菜類和肉類（或其代替品）佔飯盒的容量比例是 3：2：1（即最多是五穀類，其次是蔬菜，而肉類佔最少）
- 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）
- 只採用不經氫化的植物油（如：粟米油、芥花籽油、橄欖油和花生油）烹調食物，並只使用最少分量
- 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
- 每天最少一個餐款提供全穀麥或添加蔬菜的五穀類食品（如：紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等）（適用於午膳供應商每天供應多於一款的五穀類）
- 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五穀類食品（如：紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等）（適用於午膳供應商每天只供應一款的五穀類）
- 一星期不多於兩天供應以下類別的食物：
 - 添加脂肪、油分的五穀類（如：炒飯、炒麵等）
 - 脂肪比例較高的肉類（如：牛腩、排骨、豬頸肉等）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：玉子豆腐、叉燒、煙肉、火腿、香腸、午餐肉、牛丸、白魚蛋、貢丸、雪菜、榨菜、素肉、現成點心如燒賣、菜肉包、牛肉球等）
 - 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁（如：豉汁、照燒汁、鹵水汁、南乳、腐乳、麵醬、以全脂奶或淡奶製成的白汁、卡邦尼汁、葡汁或咖喱汁等）
- 不供應油炸的食物（如：炸豬扒、炸薯條、炸雞脾、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、伊麵等）
- 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪（如：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）的食物（如：菠蘿油、菠蘿包、雞尾包、椰撻、酥皮蛋撻、

蛋撻、曲奇、蛋卷、夾心餅、牛角包、其他以椰漿或椰汁製成的食物)

12. 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪的芡汁或醬料 (如: 以忌廉製成的白汁或卡邦尼汁、以椰漿/椰汁製成的葡汁、咖喱汁或沙爹醬)
13. 不供應添加了反式脂肪 (如: 氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油、起酥油) 的食物
14. 不供應甜品或「少選為佳」的飲品 (如: 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、綠茶等)
15. 不供應鹽分極高的食物 (如鹹魚、鹹蛋、臘腸、臘肉、含臘味的食品如糯米雞等)

B. 「行政安排」承諾:

1. 提供不少於 12 位駐校人員及 1 位主管級人員 (惟新學年之首兩星期需安排不少於 14 位駐校人員以確保初期運作順暢) 負責按學校指定的時間、方法等要求, 在校內張貼訂飯紀錄、運送食物、向學生派餐、收回餐盒以及負責餐後所有收集和清潔工作。
2. 在每個需全日上課的日子免費提供不少於當日訂餐數目 3% 的後備飯餐, 以備學生不時之需。
3. 獲發 HKCCP 或 ISO 22 000 食品安全管理體系認證 (必須提供有關證明的副本)
4. 每月餐單能於開始供應日前一個月先提供予負責老師批核。
5. 每天提供少量額外的五穀類 (如白飯) 和蔬菜, 供個別有需要的學童添食。
6. 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。
7. 設有退飯/退款安排。
8. 設有跟進食物投訴指引, 委派指定人員, 定期與監察委員會及負責老師溝通和跟進投訴。
9. 設有適當機制, 以監察飯餐的製作符合最新版本私營養指引及食物安全衛生的要求, 並適當監察運輸和駐校服務。不時聽取校方有關小食及午膳供應的意見, 以作出改善。
10. 必須就訂餐人士的所有資料保密 (及於校方要求的期限前歸還或銷毀該等資料) 及只用作訂餐的用途。
11. 有妥善的措施應付突發情況 (包括按供應商回應之附件三所訂的突發情況採取所示的應變措施)。
12. 負責保持運送車輛、食物貯存設備及午膳地方潔淨。
13. 以本校名義購買第三者責任及食物安全保險, 並且負一切相關責任。

C. 「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)

* (即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等)

D. 「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

E. 環保減廢措施：

1. 使用耐用度高、可重複使用及不含雙酚 A 等物料的食物容器、餐具及托盤。
2. 採用可重複使用的食物容器、餐具及托盤，並每天向預訂午餐的師生提供可重複使用的餐具。
3. 妥善安排回收及處理廚餘和可再造物料（須提供有關資料及證明）
4. 應根據學生的長幼和食量而調節分派的食物量，減少浪費食物。詳情請參閱《學校環保午膳及減少廚餘的安排》
(<http://www.edb.gov.hk/tc/sch-admin/admin/about-sch/meal-arrangement-in-sch.html>)
及《學生午膳營養指引》(最新版)
(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf)
5. 定時參閱《學校推行環保午膳指引》
(https://www.wastereduction.gov.hk/tc/schools/green_lunch.htm)，以取得最新的環保午膳資訊，並時刻遵照減少廢物及避免浪費的原則，為學校提供合適的環保午膳安排。

F. 「性罪行定罪紀錄查核機制」承諾：

1. 所有調派服務學校的駐校員工均沒有性罪行定罪紀錄。
2. 授權學校查詢所屬員工之性罪行定罪紀錄查核結果。

「利益衝突」聲明：

根據我們所知，本公司的董事、股東及管理層與學校僱員、法團校董會成員、家長教師會及負責考慮與本招標相關事宜的有關委員會的任何家長及老師均為任何親屬或利益關係。

若入標公司、入標公司的董事、股東及管理層與學校僱員、家長教師會及負責考慮與本招標相關事宜的有關委員會的任何家長及老師有任何親屬或利益關係，須另附頁明確申報有關資料。

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 聖公會仁立紀念小學 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商業合約的基礎部分，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：_____

入標公司負責人姓名：_____ 職 位：_____

日期：_____

供應商——突發情況應變措施

1. 如遇突發情況（如交通事故、熱帶氣旋或暴等惡劣天氣，或製造飯餐的廠房發生意外，導致如停電或煮食爐故障等原因），公司無法如常準備飯餐或按時將膳食送抵本校，公司會如何處理？

2. 如學生在進食公司所提供的膳食時，發現有異物／異味，並向公司投訴，公司將如何處理？

3. 公司如何處理因進食公司所供應的膳食而引致的集體食物中毒事件？

4. 如衛生署確認公司所用的任何原材料不符合衛生署標準或屬劣質食物，公司會如何處理？

5. 如個別家長或老師因食物敏感等問題向公司提出查詢或特別膳食要求，公司會如何處理？

6. 公司如何跟進家長或學生對駐校員工有關服務的投訴？

本公司清楚明白日後若獲 聖公會仁立紀念小學 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商業合約的基礎部分，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上述回覆監察本公司的服務。

入標公司負責人簽署：_____ 公司蓋印：_____

入標公司負責人姓名：_____ 職 位：_____

日期：_____

「仁立紀念小學」飯堂廚房器具（2015 年 9 月至今）

炆菜機



煮飯機



隔渣池



洗碗碟機



洗濯盆



飯堂預備區外貌



預熱飯菜機器（地下飯堂）



熱水器



一至四樓預熱飯菜機器（一至四樓各一部用作分飯餸）



飯菜預熱機（共四部）

