

學校檔號： MRS/T/LS2020

天保民學校
有關 2020-2022 學年學校午膳供應商招標工作
招標書

就 2020-2022 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（飯盒模式適用）

1. 服務對象：學童、老師和學校職員
2. 所有餐款均需遵循衛生署《學生午膳營養指引》(最新版) 內建議的營養要求
3. 供應含最少 10%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)：每天最少一款
4. 蔬菜供應：所有餐款提供最少一份蔬菜；並提供添菜服務。
5. 膳食供應模式：課室內進食飯盒
6. 供應餐款數目：每天共需四個(包括健康餐及素食餐)
7. 供應飯餐數量：根據本學年情況，預計下學年每天約供應 350 份 (實際數字或會和估計有偏差)。
8. 提供中文版及英文版餐單
9. 退飯截止時間必須為上午 9:30
10. 服務合約年期：兩年 (2020-2021 及 2021-2022 學年)
(供應商可提出於 2021-2022 學年按通脹調整價格一次，惟調整幅度不得高於該年之平均通脹率，並必須徵得校方同意)

*倘若 貴公司可提早於 2020 年 5 月起提供服務，請在服務承諾書第 2 頁第 10.之空格加上✓號。

II. 行政要求

1. 必須持有由認可的認證機構所頒發的 HACCP 或 ISO 22000 食物安全管理體系認證
2. 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

III. 投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. 本學年及過去曾合作之學校名單，服務年份及推薦信
 - ii. 2019 年 11 月的學校午膳餐單
 - iii. 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
 - iv. 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）
 - v. 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）
 - vi. 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
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。

IV. 其他安排

1. 投標者必須把服務及價格資料（各一式三份）分別密封於兩個空白的信封，信封面清楚註明「服務資料」及「價格資料」字樣。兩個信封須再放進一個大信封內，一併遞交。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，否則由上述截標日期起計，投標者的標書及報價將被視有效 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。

V. 評審程序

1. 有意投標者請參閱本校網頁（<http://www.mrs.edu.hk/>）或衛生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內有關「選擇午膳供應商」專頁的資料（<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投標者。

3. 如社會情況許可，學校會在審核投標者報價前通知於首輪評審得分最高的三間午膳供應商參與次輪評審：學校派出代表參觀廠房，巡查廠房的運作、認識 ISO 22000 食物安全管理體系認證和進行現場試食，而次輪評審的準則有九項，各項評分佔總分的比重均一，內容如下：
 - i. 衛生環境(包括廠房衛生和食物衛生)
 - ii. 廠房設施
 - iii. 食物儲存
 - iv. 營養價值
 - A. 午膳飯盒中穀物類、蔬菜類和肉類佔飯盒容量比例是 3 : 2 : 1
 - B. 午餐飯盒中提供最少一份蔬菜(如：半碗煮熟的葉菜、瓜類或菇類)
 - C. 含最少 10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類(如：紅米飯、糙米飯、菜飯、五穀飯、粟米飯、麥包)
 - v. 主觀吸引力
 - A. 外觀：賣相吸引，令人垂涎欲滴
 - B. 創意：盡量引入不同種類食物
 - C. 味道：不鹹不膩，味道濃淡適中
4. 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。
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，所以服務及價格評審各佔的比重如下：

服務評審比重：90

價格評審比重：10

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/膳食專責委員會的成員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/膳食專責委員會的成員提供利益，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. 防止串通行為

1. 投標者不得以任何形式（例如圍標）在投標過程中與其他競投人士串通。若投標者違反或不遵從本條文，將導致其投標無效。

VIII. 提交投標書

1. 有意承投的午膳供應商請於 **2020 年 3 月 2 日上午九時或以前**，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「天保民學校校長」，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：
九龍九龍塘聯福道 11 號
天保民學校校長收
(「午膳供應投標書」)

IX. 申訴事宜

上述招標及評審程序按教育局指引行事，並受學校午膳招標人員監察，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/tc/contact-us/reo.html>)。

X. 意見及查詢

午膳供應商如有任何疑問或建議，請致電 2336 5151 與張嘉儀社工聯絡。

天保民學校校長

2020 年 2 月 7 日

午膳供應商招標通告

天保民學校 電話：2336 5151 傳真：2338 4476 網站： http://www.mrs.edu.hk/	傳真
收件人：各午膳供應商	寄件人：陳雅麗校長
收件人檔號：	學校檔號：MRS/T/LS2020
傳真號碼：2338 4476	電話：2336 5151
電話號碼：2336 5151	日期：7/2/2020
有關 2020-2022 學年學校午膳供應招標通告	
就 2020-2022 學年學生之午膳供應事宜，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。 有關的招標程序、本校服務要求、評審準則、截標日期及提交投標書內容的要求等資料已上載至本校網站 http://www.mrs.edu.hk/，讓有意承投的供應商參閱及下載。	

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。

「營養要求」承諾：

每天提供的**所有午膳餐款*** 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，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. 所有餐款均提供最少一份蔬菜
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含最少 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含最少 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只供應一款的穀物類）
10. 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
 - 高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁
11. 不供應油炸的食物
12. 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）
13. 不供應添加了反式脂肪的食物
14. 不供應鹽分極高的食物
15. 不供應甜品
16. 不供應「少選為佳」的飲品

「服務要求」承諾：

1. 服務對象：學童、老師和學校職員
 2. 所有餐款均需遵循衛生署《學生午膳營養指引》(最新版) 內建議的營養要求
 3. 供應含最少 10%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)：每天最少一款
 4. 蔬菜供應：所有餐款提供最少一份蔬菜；並提供添菜服務。
 5. 膳食供應模式：課室內進食飯盒
 6. 供應餐款數目：每天共需四個(包括健康餐及素食餐)
 7. 供應飯餐數量：根據本學年情況，預計下學年每天約供應 350 份 (實際數字或會和估計有偏差)。
 8. 提供中文版及英文版餐單
 9. 退飯截止時間必須為上午 9:30
 10. 服務合約年期：兩年 (2020-2021 及 2021-2022 學年)
(供應商可提出於 2021-2022 學年按通脹調整價格一次，惟調整幅度不得高於該年之平均通脹率，並必須徵得校方同意)
- *倘若 貴公司可提早於 2020 年 5 月起提供服務，請在以下空格內加上✓號。
- ☐ 本公司可提早於 2020 年 5 月起提供服務。

「行政要求」承諾：

1. 必須持有由認可的認證機構所頒發的 HACCP 或 ISO 22000 食物安全管理體系認證
2. 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

* (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《學生小食營養指引》(最新版)、《學生午膳營養指引》(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>)。

投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 天保民學校 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。

投標公司負責人簽署：_____ 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）	審視牌照之有效性	未能提交有效牌照者將不作考慮。
2.	本學年及過去曾合作之學校名單、服務年份及推薦信	檢視午膳供應商服務經驗	
3.	2019 年 11 月的學校午膳餐單	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	

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
4.	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	
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*	檢視午膳供應商提供的專業人員水平	
6.	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	審視午膳供應商是否符合食物安全管理的進階要求	

* **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>)