

賽馬會毅智書院
2010-2011年度學年
午膳供應招標

本校誠邀持有由食物環境衛生署簽發「獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠」有效牌照的學校午餐飯盒供應商提交投標書。有意者請於截標前將密封之投標書送抵或郵寄本校，有關的招標程序、本校服務要求、及提交投標書內容的要求等資料已上載至本校網頁，公開讓有意承投的供應商參閱及下載。

截標日期及時間：2010年9月15日（星期三）正午12時正

學校地址：元朗天水圍31區，天頌苑(第一期)

查詢電話：24472322

傳真號碼：24473058

網址：www.tjcec.edu.hk

賽馬會毅智書院
2010-2011學年午膳供應招標書

學校檔號：午膳EC2010

1. 本校現正安排2010-2011學年午膳供應事宜，特此誠邀持有由食物環境及衛生署簽發「獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠」有效牌照的學校午膳供應商提供本校中一至中三級午膳服務。詳情請留意標書服務要求，見附件（一）及午膳供應商評估表見附件（二）

投標書必須一式兩份，並把信封密封。信封面應清楚註明：

(午膳供應)投標書，投標書可寄(掛號郵件)或交回

元朗天水圍31區，天頌苑(第一期)，賽馬會毅智書院。

並須於2010年9月15日中午十二時前送達上述地址。逾期的投標，概不受理。

貴公司的投標書有效期為90天，由上述截標日期起計。如在該90天內仍未接獲合約，則是次投標可視作落選論。另外亦請注意，貴公司必須填妥投標有關資料，否則標書概不受理。

2. 倘 貴公司未能或不擬投標，亦煩請盡快把本函及投標表格寄回上述地址，並列明不擬投標的原因。
3. 本校著重投標者食物及服務質素，故本校不一定接納出價最高及最低的投標或任何一份投標書，並有權與任何投標者商議合約的條款。
4. 若 貴公司對投標事宜有任何查詢或需要實地視察場地，歡迎致電24472322校務處李小姐接洽。

賽馬會毅智書院
2010年8月31日

I. 服務內容

1. 所有飯款均需遵循衛生署建議的營養要求
2. 貴公司職員須負責運送飯盒到各層班房
3. 膳食供應模式：課室內進食飯盒，(每天提供即場賣飯，教職員日訂飯盒)
4. 每天供應餐款的總數：四個(其中一款須為健康餐)
5. 預計每天供應數量：250 份
6. 每星期水果供應的份量和次數：每五餐供應一份原個新鮮水果，學校假期除外)
7. 服務合約年期：2010年10月 至 2011年6月中
8. 服務對象：學生、老師和學校職員
9. 學生應使用耐用度高，並可重複清洗使用的可再用餐具
10. 緊急事故：如校方遇上突發事故，需於短時間內更改膳食安排，供應商須即時作出應變措施

II. 投標書內容要求

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. 營運資料
 - 提交「獲准供應午膳餐盒的持牌食物製造廠」有效牌照的副本（包括由分判商所持有者，如適用）
 - 過往十二個月食物環境衛生署督察的巡查報告副本
3. 價格
 - 就以上所列提供的服務，清楚列明報價
 - 除非投標者清楚註明，否則投標價格在合約期內將被假設為仍然有效。
4. 《防止賄賂條例》
 - (1). 根據《防止賄賂條例》，在學校採購過程中，如學校員工接受供應商和承辦商提供的利益，或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

招標承辦午膳供應商號資料

投標書由上述截標日期起計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，而其公司所供應的各個項目並無侵犯任何專利權。

日期 _____ 年 _____ 月 _____ 日

簽署人 _____ 職銜 _____

(請註明職位，例如董事、經、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： _____

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

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 <u>(需提供營養師證書副本)</u> 1.2 外判營養諮詢服務的專業意見 1.3 採用有關電腦軟件分析午膳的營養成分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	所有提供予學童的午膳飯款，均符合衛生署《小學生午膳營養指引》(2007年修訂版)所建議的學童每天午膳營養分量標準	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	控制食物分配，提供不同的午膳分量予學童，減少浪費	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	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)	<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"/>	
7	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"/>	
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	茨汁分開供應	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	一星期不多於兩天供應以下食物： ● 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茨汁(如全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬、蠔油等所製成的醬汁或茨汁)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	不供應油炸的食物(如炸薯條、炸豬扒、春卷等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	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"/>	
13	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"/>	

14	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"/>	
15	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	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"/>	
3	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	環保減廢措施	是	否	不適用(請列明原因)
1	使用耐用度高，並可重複清洗使用的可再用飯盒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	只提供可重複清洗使用的餐具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
IV	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	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"/>	
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"/>	

公司及負責人資料（請以正楷填寫）

公司名稱：			
負責人姓名：		職銜：	
電話：		傳真：	

本人已細閱上述填表須知，並清楚明白日後若獲 **賽馬會毅智書院** 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，將作為簽訂商業合約的基礎部分，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：	
--------	--	-----	--

公司蓋印：