

寶血會伍季明紀念學校
2025 至 2027 學年學校午膳供應商自評表
(一式三份，請自行複印)

填表須知：

1. 投標者請自行申報以下各項，並於適當的空格內加上 ✓ 號
2. 投標者不用填寫「學校專用」一欄。
3. 請注意：此「學校午膳供應商自評表」由學校制定，並由投標者自行填寫，將作為日後簽訂商業合約的基礎部分；學校將依據「學校午膳供應商自評表」中由投標者自行申明的承諾，監察午膳的供應。

甲	行政安排	是	否	如選擇「是」，請列明標書的頁數	學校專用
1.	「獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠」有效牌照如有，請列明有效日期：_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.	食環署過去 12 個月扣分記錄：共扣_____分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.	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） 如有 HACCP 認證，請列明有效期：_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	如有 ISO 22000 認證，請列明有效期：_____				
4.	必須為本校購買公眾責任保險，並確保有關保險的承保範圍是合適的、足夠的及有效的保險額 如有，請列明有效日期：_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	及保險額：_____				
5.	供應商需自行聘用員工，並負責有關人員的保險、薪金及強積金的安排	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.	本公司將安排_____位人手駐校準備學童午膳及派發飯盒到學生課室外	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7.	工作人員於學校工作時必須穿著制服、並於派發飯盒期間必須戴上口罩及手套	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8.	飯盒必須於午膳時間開始前 30 分鐘運抵學校	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9.	必須於午膳完結後一小時內完成收拾、清潔等工作，並帶走所有飯盒及廚餘	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.	每月餐單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"/>		
11.	負責訂餐流程的所有工作(例如：編製訂購通告、電子餐單或印製餐單等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12.	提供整月訂餐卡或貼紙給每位學童	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13.	家長可用支票／轉帳／銀行入數紙／到便利店入數／繳費靈／其他：_____繳付午膳費用。 (刪去不適用)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
14.	每天可供應後備午膳飯盒共佔訂飯人數的_____%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

		是	否	如選擇「是」，請 列明標書的頁數	學校 專用
15.	學童當天請假，可於上午_____時前通知供應商，可獲全數退款。退款形式為_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
16.	設有跟進食物投訴指引，委派指定人員，定期與負責老師溝通和跟進投訴	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
17.	為確定所有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： a. 自聘營養師意見 b. 外判營養諮詢服務的專業意見 c. 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"/>		
18.	定期向教師及學童派發問卷，調查服務質素；並把問卷結果總結提交校方參考	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
19.	每天每班供應清潔用毛巾_____條	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20.	提供可清洗重複使用的餐墊/餐盤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
21.	如未能準時送飯到校的緊急應變措施，如交通擠塞等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
22.	a. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案 b. 為患有身體不適的學童提供特別食物安排方案 c. 為少數族裔學童提供特別食物安排方案	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
23.	設有免費添飯/其他：_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
24.	設有免費添菜/其他：_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
乙	食物的質和量				
1.	所有提供予學童的午膳飯款，均符合衛生署《學生午膳營養指引》(適用於中、小學)(最新版)所建議的學童每天午膳營養分量標準	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.	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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.	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"/>		
4.	每份飯盒內的蔬菜份量根據衛生署《學生午膳營養指引》(適用於中、小學)(最新版)的比例，每星期最少三種不同種類蔬菜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5.	每天供應素菜飯盒一款	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

		是	否	如選擇「是」，請 列明標書的頁數	學校 專用
6.	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"/>		
7.	芡汁與飯/麵分格盛載	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8.	一星期不多於兩天供應以下食物： <ul style="list-style-type: none"> ● 脂肪比例較高的肉類（如牛腩、排骨等）及連皮禽肉 ● 添加脂肪、油分的穀物類（如炒飯、炒麵、焗飯等） ● 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芡汁（如全脂芝士、淡奶、腐乳、豆瓣醬、蠔油等所製成的醬汁或芡汁） 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9.	不供應油炸的食物（如炸薯條、炸豬扒、春卷等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.	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，及以這些油脂類為材料式烹調的煎炸和烘焙食物（如：酥皮糕點、餅乾等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11.	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"/>		
12.	不供應鹽分極高的食物（如鹹魚、鹹蛋等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13.	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"/>		
14.	所有可見的動物脂肪或皮層及烹調所有的多餘油份在供應前會被去除	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
丙	健康飲食推廣配套				
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.	定期透過電子形式為家長及學童提供營養資訊	<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"/>		

丁	環保減廢措施	是	否	如選擇「是」，請列明標書的頁數	學校專用
1.	使用耐用度高、清洗後可重複再用的午膳容器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.	提供清洗後可重複再用的餐具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

公司及負責人資料（請以正楷填寫）

本人已細閱上述填表須知，並清楚明白日後若獲寶血會伍季明紀念學校委聘為學校午膳供應商，此自行填報「學校午膳供應商自評表」內所載的內容，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「學校午膳供應商自評表」中申明的承諾，監察本公司供應的午膳。

公司負責人簽署：_____

（姓名：_____）

公司蓋印：_____

公司名稱：			
負責人姓名：		職銜：	
電話：		傳真：	

日期：：_____

（學校專用）	
評審員姓名：_____	評審員簽署：_____
日 期：_____	