



QESOSA Tong Kwok Wah Secondary School
伊利沙伯中學舊生會湯國華中學

學校檔號：T2022/23-014

掛號郵件

執事先生：

邀請書面報價/招標

承投提供學校食物部及午膳供應服務 (2023 - 2024 及 2024 - 2025 學年，共兩學年)

(供應商不可在信封面上顯示公司的身份)

現誠邀 貴公司承投提供隨附的書面報價/投標附表上所列的服務。倘 貴公司不擬提供部份服務，請於書面報價/投標附表上清楚註明。

書面報價/投標附表必須填妥一式兩份，並放置信封內封密。書面報價單/投標書應寄往新界元朗天水圍天華路 57 號 伊利沙伯中學舊生會湯國華中學校長收，並須於 2023 年 4 月 18 日下午 2 時正前手送達上述地址。

有鑑於近日疫情嚴峻，郵政局只能提供有限度派送郵件服務，請 貴公司預留充足時間，所有書面報價單/投標書以送抵本校時間為準。逾期的書面報價單/投標書，概不受理。信封面應清楚註明：

承投學校食物部及午膳供應服務 (2023 - 2024 及 2024 - 2025 學年，共兩學年)

書面報價單/投標書

學校檔號：T2022/23-014

截止書面報價/投標日期及時間：2023 年 4 月 18 日下午 2 時正

貴公司的書面報價單/投標書有效期為 90 天，由上述截止書面報價/投標日期起計。如在該 90 天內仍未接獲訂單，則是次書面報價/投標可視作落選論。另外亦請注意， 貴公司必須填妥書面報價/投標表格第 II 及第 III 部分，否則書面報價單/標書概不受理。

倘 貴公司未能或不擬報價，亦請盡快把書面報價/投標表格寄回上述地址，並列明不擬報價/投標的原因。

學校邀請書面報價/招標所需服務時，會以「整批」形式考慮接受供應商的書面報價/投標。

如有查詢，請致電 2617 5000 與何美怡老師或黃嘉俊老師聯絡。專此，敬祝

台安！

伊利沙伯中學舊生會湯國華中學



溫穎思校長

2023 年 3 月 20 日

附件一：書面報價/投標表格

附件二：投標計劃書內容

附件三：投標細則

附件四：2022-23 年度學校上課時間表

附件五：服務評估表 (須交一式兩份)

附件六：不擬提供書面報價/投標通知書

有關本校校董/職員收取利益的政策

No.57, Tin Wah Road, Tin Shui Wai, Yuen Long, N.T.

新界元朗天水圍天華路 57 號

Tel:2617 5000

Fax:2617 5222

承辦服務的書面報價/投標表格

承辦學校食物部及午膳供應服務（2023 - 2024 及 2024 - 2025 學年，共兩學年）的

書面報價/投標表格

學校名稱及地址：伊利沙伯中學舊生會湯國華中學 新界元朗天水圍天華路 57 號

學校檔號：T2022/23-014

截止報價/截標日期和時間：2023 年 4 月 18 日下午 2 時正

第 I 部分

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，提供書面報價/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；書面報價單/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書面報價單/投標書或任何一份書面報價單/投標書，並有權在書面報價單/投標書的有效期內，採納某份書面報價單/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。

第 II 部分

再行確定書面報價單/投標書的有效期

有關本書面報價單/投標書的第 I 部分，現再確定本公司的書面報價單/投標書有效期由上述截止報價/截標日期起計為 90 天。

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

姓名(請以中文正楷填寫)：_____ 職銜：_____

(請註明職位，例如董事、經理、秘書等)

簽署人：_____ 日期：_____年_____月_____日

公司印鑑

上方簽署人已獲授權，代表 -

_____公司簽署書面報價單/投標書，該公司在

香港註冊的辦事處地_____

電話號碼：_____ 傳真號碼：_____

第III部分

注意事項:

一. 提供利益

根據《防止賄賂條例》，供應商或承辦商不得且須禁止就是次採購的書面報價/投標及執行而提供、索取或接受（香港法例第201章）所定義的利益。伊利沙伯中學舊生會湯國華中學亦不容許其僱員向供應商或承辦商收取任何利益。如有違反，均屬違法。

二. 反圍標

在伊利沙伯中學舊生會湯國華中學（以下稱為本校）通知供應商或承辦商書面報價/投標書結果之前，不得

- 向本校以外的任何人士傳達任何書面報價單/投標書的金額的資料；
- 透過與任何其他人士的安排調整任何書面報價單/投標書金額；
- 與任何其他人士就供應商或該其他人士是否應或不應報價/投標訂立任何安排；或
- 在書面報價/投標過程中以任何方式與任何其他人士串通。

三. 分判合約

承辦商不得事先未獲伊利沙伯中學舊生會湯國華中學法團校董會（以下稱為本校法團校董會）書面同意，承辦商不得就履行合約的任何部分，與任何人訂立任何分判合約。如承辦商認為有需要分判部分工作或服務，承辦商必須提交建議的分判合約予本校法團校董會審批，本校法團校董會保留權利批准分判，以及決定分判合約的條款及條件。

下方簽署人明白及確認遵守第 III 部分提出『注意事項』。若有違反或不遵守以上事項，將導致供應商或承辦商的書面報價單/投標書無效，供應商或承辦商仍須承擔該等缺失及行為的責任。

供應商或承辦商公司名稱：_____

姓名(請以中文正楷填寫)：_____ 職銜：_____

(請註明職位，例如董事、經理、秘書等)

簽署人：_____

日期：_____年_____月_____日

伊利沙伯中學舊生會湯國華中學

承辦學校食物部及午膳供應服務（2023 - 2024及2024 - 2025學年，共兩學年）投標計畫書內容 學校檔號：T2022/23-014

本校現招商承投二零二三至二零二四及二零二四至二零二五學年食物部及午膳供應事宜，誠邀持有由食物環境衛生署簽發有效牌照的食物部及午膳供應商按以下所列各項提交標書。

投標計畫書內容必須包括：（必須根據以下次序排序）

- 1. 承辦學校食物部及午膳供應投標表格（附件一）
- 2. 學校午膳供應及食物部服務評估表（附件五）
- 3. 承辦經營學校食物部及午膳供應期間（二零二四年八月一日至二零二五年七月三十一日），每月承租租金
- 4. 可為食物部提供的設施
- 5. 食物部提供的食品及價格
- 6. 有效的商業登記／公司註冊文件影印本
- 7. 有關食品售賣的許可證影印本
- 8. 公司資料
- 9. 午膳價格—清楚列明每個餐款的售價
- 10. 承辦學校食物部及午膳供應有關經驗
- 11. 附件三以外的其他有助提升食物部及午膳供應服務素質的承諾
- 12. 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）
- 13. 過往一個學年貴公司服務的學校的一個月午膳餐單
- 14. 過往12個月內食物環境衛生督察的所有巡查報告副本（連巡查豁免副本，如適用）
- 15. 有關自聘認可營養師／營養學家之專業證明文件*
- 16. 有關營養資訊及全校供膳報告
- 17. HACCP及ISO 22000食品安全管理體系認證
- 18. 為患有食物敏感及有宗教背景的學童提供特別食物安排方案
- 19. 午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情
- 20. 午膳供應商為學校提供的食物容器之環保物料證明
- 21. 處理廚餘及可再造物料的方案（須依據教育局通告第3/2016「學校環保午膳及減少廚餘的安排」）
- 22. 其他可供參考文件

* 認可營養師：

持有以下專業資格—

- ◆ 美國註冊營養師 [Registered Dietitian (CDR, USA)]；
- ◆ 英國註冊營養師 [Registered Dietitian (HCPC, UK)]；
- ◆ 加拿大註冊營養師 [Registered Dietitian (Canada)]；
- ◆ 澳洲營養師協會認可執業營養師 [Accredited Practising Dietitian (DAA, Australia)]；或
- ◆ 香港大學專業進修學院與英國 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)

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治療學及/或食品及營養學學位（學士、碩士或博士）
(資料來源：香港營養學會網頁)

備註：

1. 承辦商最低限度須要依照招標書附件三上所列的各項細則經營食物部及午膳供應，但歡迎承辦商提供比附件三更高水平之標準或對校方更有利的投標條件。承辦商若在計畫書內註明是類標準或條件，校方會作出適當之正面考慮。
2. 校方可於辦公時間內安排一次食物部現場環境視察，投標者可聯絡本校登記。(電話：2617 5000)

伊利沙伯中學舊生會湯國華中學

承辦學校食物部及午膳供應服務（2023 - 2024及2024 - 2025學年，共兩學年）投標細則

學校檔號：T2022/23-014

1. 承投資格：

任何信譽良好之商號皆可承投，惟須領有營業牌照。凡本校教職員及其親屬一概不得參與競投。投標者若與本校辦學團體、本校現任或前任校董、校長或教職員生有連繫者，須另附頁明確申報有關資料。

2. 承辦期：

由二零二三年八月一日至二零二五年七月三十一日止。承辦商在承辦期內，不得任意轉讓或委託別人代為經營。在簽署合約之後，彼此如有不滿，任何一方可於三個月前以書面通知對方終止合約。

3. 服務對象：

本校全校學生及教職員。

4. 經營及管理：

4.1 宗旨

食物部及午膳供應承辦商（下稱「承辦商」）必須尊重本校健康飲食及環保的原則。

4.2 營業時間

4.2.1 一般營業時間：除公眾假期及學校特別指定的假期外，全學年星期一至五上午七時三十分至下午五時三十分。（附件四為學校 2022-2023 年度上課時間表）

4.2.2 須按校方指定時間售賣物品予學生，不可在學生學習活動進行期間售賣物品予學生。

4.2.3 特別活動時間：校方或會於星期六、星期日、公眾假期及學校假期舉辦活動，承辦商須作配合，提供額外的營業時間。

4.3 營業位置

4.3.1 除獲校方特別批准外，食物部只可在指定範圍內經營，不得任意在校內其他地方擺賣。

4.3.2 承辦商所租用之校舍範圍不得作別種用途。

4.3.3 學校有使用兩天操場的優先權；如學校須借用兩天操場檯椅，承辦商須配合。

4.4 裝修

4.4.1 食物部內所需各項裝修須由承辦商負責，並應先交圖則予校方核准，始得進行裝修。合約期滿後，承辦商不得擅自將各項裝修拆除。但若校方認為必須拆去，承辦商必須在指定日期內拆除及恢復未裝修前之原狀。食物部內各裝修、設備及所售賣的各類食物，均須符合教育局、消防署、屋宇署、機電署、衛生署、食物環境衛生署或其他有關政府部門所訂立的條例。

4.4.1 承辦商須購置、安裝、保養及維修與午膳供應相關物品，如垃圾筒、檯椅、風扇及蓬頂等。

4.5 服務範圍

4.5.1 售賣物品

- 4.5.1.1 承辦商必須在符合衛生署、食物環境衛生署及教育局條例許可下方可售賣物品，也須遵從各政府部門不時發出的相關指引。如承辦商觸犯任何法例，一切責任由承辦商自行承擔，而本校有權因此即時終止租約，而毋須作出任何賠償。在決定售賣物品的種類時，須首先考慮售賣物品的衛生情況。
- 4.5.1.2 由於在食物部售賣的食物可直接影響學生的飲食習慣，承辦商得嚴格遵照衛生署《學生小食營養指引》(2018 年修訂版)建議的要求。在盡可能的情況下，提供不同品牌的食物讓學生選擇。
- 4.5.1.3 承辦商不可售賣有違環保原則及危害健康的食物，如發泡膠包裝之杯麵；在未經學校同意前，不可提供即用即棄之食具。含酒精的飲品、令人亢奮的提神飲品(如力保健及紅牛之類)、電子煙和煙草製品等均絕對禁止出售。
- 4.5.1.4 承辦商不可銷售過期、不潔或不合衛生的物品，食品內不可附有玩具或意識不良的東西。

- 4.5.2 派員負責於食物部售賣獲校方認可之物品、提供午膳服務、協助管理及分發午膳、以及負責提供至少一部飲品售賣機以供學生使用。無論物品銷售或飲品售賣機，在未得校方同意前，不可使用入達通繳費裝置進行交易。

4.5.3 承辦商須為本校學生提供午膳服務

- 4.5.3.1 每天供應 3 款非素食餐及 1 款素食餐款，餐款須參考衛生署《學生午膳營養指引》(2017 年修訂版)建議的營養要求及遵循食物安全中心《如何確保學校午餐安全指引》。
- 4.5.3.2 由於中學生正值發育期，供應商所提供的**每個餐款的成份必須達到附錄五中所提及的最少質量標準**。
- 4.5.3.3 每天最少一款高纖或添加蔬菜的五穀類食品(如紅米飯、糙米飯、燕麥、菜飯、粟米飯等)。
- 4.5.3.4 每星期最少一次供應原個新鮮水果(逢星期三，學校假期除外)。
- 4.5.3.5 負責一切有關午膳供應工作，如訂購午膳、提供食堂式午膳分發、清潔午膳場地、安排在廠房清洗食具及有關器皿、收集廚餘等。
- 4.5.3.6 須為留校午膳的同學提供足夠的用餐檯椅及棄置食物渣滓和垃圾的設施。
- 4.5.3.7 承辦商只可以在指定範圍內清洗食物和用具器皿。如學校認為有需要，承辦商須於指定的去水位加裝認可的隔油設備裝置。
- 4.5.3.8 承辦商並非本校唯一食物供應商，於特定日子(全年不多於五日)，校方可委託其他食物供應商提供午膳安排，承辦商須盡量配合。
- 4.5.3.9 所有送貨車輛，只可在大閘外卸貨，若未得到特別許可，不得在校內停泊。如違反上述事項，學校可要求承辦商即時改正，否則學校可隨時終止合約。
- 4.5.3.10 所有有關訂購午膳的行政工作及午膳訂購的文件，包括印製及收發飯單、膳食收費、分發收據、退款等，一概由承辦商自行處理。
- 4.5.3.11 承辦商需處理及回覆有關食物品質的查詢及投訴，並將有關的結果於兩星期內交回校方委任之「食物部及午膳供應管理委員會」存檔。

4.5.4 承辦商必須為本校自攜午膳學生提供免費處理服務

- 4.5.4.1 承辦商必須與校方共同協作，製定程序指引，服務所有自攜午膳飯盒的學生。
- 4.5.4.2 承辦商每天早上收集學生的自攜飯盒，並儲存於雪櫃內，午膳時間前將飯盒擺放於蒸櫃內，操控溫度適宜於午膳時段分派給領取學生享用。有關雪櫃及電蒸櫃由校方供應，服務則由承辦商免費為學生提供。
- 4.5.4.3 承辦商每天必須清潔雪櫃及蒸櫃，蒸櫃更需要每天消毒，以確保蒸櫃衛生安全。

4.6 承辦條款

4.6.1 租金

- 4.6.1.1 承辦商須提出租用本校食物部的租金；而承辦商一切經營上之盈虧，一概與本校無關。
- 4.6.1.2 承辦商於開業前須繳交相等於兩個月租金之按金及九月份租金，合約期滿後，扣除一切應繳及/或欠繳費用後餘款無息退還。如在中途退約或破壞合約，該項按金於扣除應繳各項費用後，餘款則歸校方；而因是項破壞合約所招致之損失，校方保留追討欠款權利。
- 4.6.1.3 承辦期內，承辦商每年須於9月至6月分十期繳付，7、8月則免繳租金。租金在每月7日或之前用劃線支票把該月租金交予校方。

4.6.2 其他費用

- 4.6.2.1 承辦商於開業前須領取經營食物部相關牌照或許可證，所需費用由承辦商全數負責。承辦商亦須交出所有相關證件之副本予學校存檔。
- 4.6.2.2 除租金以外，食物部的應課差餉及地租、水費、電費及清潔費亦須由承辦商負責。
- 4.6.2.3 承辦商須負責按時清繳食物部一切經營上的費用，包括飲品售賣機及午膳保溫餐車等設備之電費。
- 4.6.2.4 由校方所提供的雪櫃及電蒸櫃，承辦商於正常操作下的一切保養及維修費，皆由校方支付。若因承辦商服務人員的人為疏忽、錯誤或異常操作，以引致所有維修費用，承辦商必須全部承擔。

4.6.3 物品售價

- 4.6.3.1 承辦商須事先獲校方同意方可出售任何物品，所有食物及飲品均不得超過生產商的建議零售價出售。
- 4.6.3.2 價目表須張貼於食物部當眼處，並一份交校方存檔。校方有權終止承辦商售賣某類物品。
- 4.6.3.3 如因特別情況需調整物品價格，承辦商必須事先向「食物部及午膳供應管理委員會」徵詢意見，詳述理由，並附新舊價目對照表，獲得批准方可調整物品價格。

4.6.4 責任與操守

- 4.6.4.1 承辦商存於校內之物品，如有任何損失，校方概不負責。
- 4.6.4.2 如因承辦商疏忽或有任何處理不當，而招致校方遭受政府機構、家長或其他人士指責或處罰，甚至損害校方聲譽，承辦商必須負上全部負責及賠償。若本校認為事態嚴重，本校有權隨時終止合約而毋

須作出任何賠償。

4.6.4.3 承辦商不得以學校名義對外發出文件，或簽訂契約等；未獲得校方許可，不得與任何人士簽約或協議或收受利益，將校內任何物品或地方轉租或轉借。

4.6.4.4 承辦商需要定期檢討所售的物品的價格和質素，並配合學校的教育工作，如協助推行德育及公民教育、健康教育和環保教育工作等。

4.6.5 保險

承辦商負責火險、水險、員工之勞工保險、勞工意外賠償第三者責任保險及第三者意外保險，並須將受保公司名稱及保單編號、內容及收據等之副本送存校方。如因承辦商疏忽而招致校方任何有關以上方面之訴訟或損失，承辦商必須全部負責。

4.6.6 清潔

承辦商須負責食物部及飲食區之清潔工作，包括天花板、風扇、地面、牆壁、照明系統、桌椅、雪櫃、電蒸櫃消毒清潔等等。承辦商須接受校方委任之「食物部及午膳供應管理委員會」之監督，委員會成員可隨時抽查食物部售賣之物品及檢查食物部之衛生情況，從而確保食物的質素及服務的水準。委員會成員有權邀請承辦商出席會議及解答有關的詢問。

4.6.7 員工

4.6.7.1 食物部員工須先填寫登記表，送交校方存檔後始得到校工作，非核准員工（包括員工家屬）不得在食物部及校內逗留。

4.6.7.2 食物部員工必須注意個人的儀容，衣著和言行，若表現欠佳，承辦商必須跟進情況尋求改善。員工更不得攜帶寵物進入校園範圍內，也不得在校內留宿、吸煙或煮食。

4.6.7.3 因應《性罪行定罪紀錄查核》機制經已實施，承辦商應要求食物部員工進行性罪行定罪紀錄查核，以保障本校學生。

4.6.8 投標者必須依據教育局「學校膳食安排指引」(2020年3月修訂)，提供服務。

5. 評審程序

5.1 本校將根據投標者提交的標書內容、「學校午膳供應及食物部服務評估表」、各項證明文件及報價，再配以食物質量和公司過往紀錄作首輪評審，然後選取三或四間午膳供應商作下一輪評審。

5.2 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（參觀廠房）及價格評審的比重如下：

服務評審：價格評審 = 5 : 5

5.3 本校將根據於午膳供應服務評審後入圍的供應商所提交的「學校午膳供應及食物部服務評估表」，進行評審。

5.4 評審過程中，可能需要邀請投標者派員向本校講解及闡釋投標書內所列的內容和資料或安排參觀廠房，但資料仍按投標書內容為準。

5.5 投標者必須注意，「學校午膳供應及食物部服務評估表」將作為日後與本校簽訂合約的基礎部分；本校將依據評估表中的承諾監察食物部的運作。

5.6 校方有權不接納任何投標而不需作任何解釋。

6. 衛生指引

6.1 食物部的一般規格

6.1.1 食物部各部份，包括天花板、風扇、地面、牆壁、照明系統、雪櫃、電蒸櫃消毒清潔及其他結構等等，須經常保持完好、維修妥善和清潔乾淨。

6.1.2 食物部內須有足夠的照明及通風設備。

6.1.3 在可行的情況下，食物部須設有足夠數目，並由公共總水管供水的洗手盆，另須備有足夠皂液的皂液器，以及放置乾淨紙巾、卷裝抹布的設備或電動乾手機，供員工使用。

6.2 配製、處理和貯存食物

6.2.1 所有預先包裝食物須購自持牌供應商，並以原來的包裝貯存或陳列。購貨發票須最少保留 60 天，並在要求下隨時可供查閱。購貨發票須顯示食物供應日期、貨品說明、數量、供應商名稱和地址。

6.2.2 所有預先包裝食物須妥善處理，免受污染，並隔絕灰塵及蟲鼠。

6.2.3 食物部須備有一個或以上容量充足且運作良好的雪櫃，供貯存預先包裝的易腐壞食物，雪櫃內須裝設溫度計顯示溫度。食物之間須留有足夠空間，讓空氣流通。

6.3 食物衛生

6.3.1 承辦商須檢查食物，確保沒有變壞跡象。

6.3.2 承辦商須注意食物的保質期，並須遵照預先包裝食物標籤上的特別貯存指示。

6.3.3 雪櫃須定期溶雪和清洗。

6.3.4 食物須按先入先出的原則貯存和食用。

6.3.5 若設有水櫃，水櫃的汽水必須直立擺放，瓶口距離水面不可少於 75 毫米；水櫃內的水須保持清潔和定期更換。

6.3.6 供應予顧客使用的飲管均須置於製造商原有的防塵包裝或其他防塵的容器內。

6.4 食物處理人員

6.4.1 確保個人衛生。

6.4.2 必須保持雙手清潔，特別在處理食物前、處理生和熟的食物之間、梳理或觸摸頭髮後、擦鼻後、如廁後、處理食物渣滓及垃圾後或接觸化學清潔劑後。

6.4.3 處理食物時手上不應佩戴飾物。

6.4.4 工作人員在製作及分派午膳期間必須戴上口罩、手套及帽。

6.4.5 任何身體外露部位的傷口均須貼上防水藥水膠布，如手部有損傷，須戴防水手套徹底遮蔽。

6.4.6 如有嘔吐、腹瀉、發燒、感冒、喉痛、傷口流膿或患有傳染病等情況出現，須停止處理食物。

6.4.7 全校均為禁煙區，所有工作人員不可在校內吸煙。

6.5 環境衛生

- 6.5.1 承辦商必須負責維持食物部的檯椅及地方清潔，每日至少清潔三次，並每周全面清洗食物部及飲食區一次。
- 6.5.2 食物部須備有足夠數量的有蓋分類垃圾桶，以存放有待棄置的垃圾和廢物。垃圾桶須完好無缺及清潔衛生。
- 6.5.3 每工作天最少清倒垃圾一次，並用垃圾袋包好方便運走。
- 6.5.4 必須正確使用殺蟲劑。如有需要使用殺蟲劑時，確保所有用具及食物已存放在不會受污染的地方。
- 6.5.5 須保持食物部通風系統清潔，並運作良好。

6.6 承辦商須遵從一切現行有關食物的法例。

7. 終止合約

- 7.1 若承辦商違反承辦合約之條款，學校有權立即終止合約而無須向承辦商作出賠償，而承辦商須賠償三個月租金予校方。
- 7.2 另外，如承辦商在中途退約或破壞合約而招致任何損失或費用，校方會先扣除已繳付的按金，以應繳各項開支，餘款則歸校方；若按金資不抵債，校方追討餘下欠款，直至清還所有損失費用。
- 7.3 承辦商倘有任何行為引致校方遭受政府機構或任何人士指責或處罰、或有損校譽，承辦商須負全責及賠償。若本校認為事態嚴重，校方有權隨時終止合約而毋須作出任何賠償。
- 7.4 承辦期滿或合約提早終止時，承辦商自置之物件須即移出，並將公物點交清楚。如有損壞缺少，須由承辦商賠償。
- 7.5 承辦商若提前解約，必須於三個月前以書面通知校方。

8. 申訴事宜：

上述招標及評審程序按教育局指引行事，以確保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，可與教育局所屬地區高級學校發展主任聯絡。

9. 意見及查詢：

投標者如有查詢，可於辦公時間致電本校學生事務組何美怡老師或黃嘉俊老師查詢。
電話號碼：(852) 2617 5000 傳真號碼：(852) 2617 5222

伊利沙伯中學舊生會湯國華中學
承辦學校食物部及午膳供應服務 (2023 - 2024 及 2024 - 2025 學年, 共兩學年)
學校檔案: T2022/23-014
2022-23年度學校上課時間表

時間	課節
07:58 - 08:15	班主任節
08:15 - 08:50	第一節
08:50 - 09:25	第二節
09:25 - 09:50	小息
09:50 - 10:25	第三節
10:25 - 11:00	第四節
11:00 - 11:10	小休
11:10 - 11:45	第五節
11:45 - 12:20	第六節
12:20 - 13:50	午膳
13:50 - 14:25	第七節
14:25 - 15:00	第八節
15:00 - 15:35	第九節
15:35 - 15:45	班主任節

註：

1. 上述資料只供參考，一切以合約期內校方於每年9月公布的上課時間表為準。
2. 上課時段、上課前5分鐘及小休時段不可向學生售賣食物及飲品。

伊利沙伯中學舊生會湯國華中學
承辦學校食物部及午膳供應服務 (2023 - 2024及2024 - 2025學年, 共兩學年) 服務評估表
學校檔號：T2022/23-014
(須交一式兩份)

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，由投標供應商自行填寫。
- ◆ 附有「#」為**必須達標項目**，若供應商未能提供「#」的服務內容，其投標書**必不獲考慮**。
- ◆

	內容	是	否	不適用 請列明原因
範疇一：供餐形式				
#1-1	必須以現場分份形式提供午膳	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
#1-2	在學校飯堂須以湯池熱櫃將食物保溫	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
範疇二：午膳安排				
2-1	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： i) 自聘營養師 / 營養學家的意見 (<u>須提供證書副本</u>) ii) 外判營養諮詢服務的專業意見 iii) 採用有關電腦軟件分析午膳的營養成分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-2	所有提供予學童的午膳飯款，均符合衛生署《學校午膳營養指引》(2017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"/>	
#2-3	每天供應不少於 4 個餐款 (當中包括一個素食餐款)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-4	即場焗菜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
#2-5	每星期至少提供一次綠葉蔬菜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-6	所有餐款均提供約半碗份量的蔬菜 (如煮熟的葉菜、瓜類或菇類)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-7	每天最少一款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"/>	
#2-8	每星期至少提供一次水果	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-9	芡汁分開供應	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-10	一星期不多於一天供應以下食物： 添加脂肪、油分的五穀類 (如炒飯、炒麵、焗飯等) 脂肪比例較高的肉食 (如牛腩、排骨、雞翼等) 或連皮家禽 全脂奶品類 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2-11	每天免費為自備午膳的同學提供早上收集飯盒服務，處理蒸櫃內飯盒加熱，並於午膳時段分派給領取同學。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

範疇三：午膳及食物部食物的質和量				
	內容	是	否	不適用 請列明原因
3-1	採用小量健康且不經氫化的植物油（如：粟米油、芥花籽油、橄欖和花生油）烹調食物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3-2	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"/>	
3-3	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、含有椰子製品的品、曲奇等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3-4	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烘焙食物（如：酥皮糕點、餅乾等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3-5	不供應加工、醃製或鹽分極高的食品（如叉燒、煙肉、火腿、香腸、素肉、雪菜、鹹魚、鹹蛋等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3-6	不供應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"/>	
3-7	不供應油炸的食物（如炸薯條、炸豬扒、春卷等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3-8	不供應添加糖分的甜品或「少選為佳」的飲品（如雪糕、曲奇、芝士蛋糕等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
範疇四：健康飲食推廣配套				
4-1	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"/>	
4-2	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"/>	
4-3	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"/>	
範疇五：環保減廢措施				
5-1	使用耐用度高，並可重複清洗使用的碗碟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5-2	妥善安排回收及處理廚餘和可再生物料（ <u>必須提供有關資料及證明</u> ）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
範疇六：行政安排				
#6-1	獲發HACCP或ISO 22000食品安全管理體系認證（ <u>必須提供有關證明的副本</u> ）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6-2	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"/>	
#6-3	設有學生即場購餐（只限中六學生）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6-4	設有不同付款形式及安排*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
#6-5	設有退飯／退款安排	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6-6	不全月訂餐	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6-7	處理突發情況的應變措施（ <u>必須提供有關文件</u> ）			
6-8	處理有關午膳的查詢並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"/>	

	內容	是	否	不適用 請列明原因
#6-9	午膳後負責收集餐具及廚餘和場地清潔工作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6-10	安排在廠房清洗午膳餐具	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6-11	食物部設有不同付款形式 (包括: 現金及八達通)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
範疇七：家長付款安排				
7-1	現金	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-2	支票	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-3	自動轉賬	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-4	銀行入數	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-5	繳費靈PPS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-6	7-11便利店	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-7	OK便利店	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-8	支付寶香港	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-9	微信支付香港	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-10	轉數快	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-11	Payme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-12	手機應用程式訂購及付款	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7-13	其他 (請列明) :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

範疇八：貴公司的食物售價(港幣) (請填寫下表價格及另附上一份食物部常供應食品價目表以供參考)			
盒裝鮮牛奶 (236 mL) : (請填寫產品牌子:)	\$	盒裝大豆高鈣健康飲品 (250 mL) : -原味 (請填寫產品牌子:)	\$
COCONUT 100% Coconut Water (250 mL) :	\$	穀類早餐穀物 (25毫克) : (請填寫產品牌子:)	\$
高鈣低脂士多啤梨乳酪 (140毫克) : (請填寫產品牌子:)	\$	香蕉一隻:	
魚蛋 (1串4粒) :	\$	燒賣 (1份2粒) :	\$
鹵水雞脾 (烹調後 > 8 oz) :	\$	吞拿魚三文治 (1份2件) :	\$
腿蛋湯米粉:	\$	煎蛋/焗蛋:	\$


範疇九：提供本校學生一份午膳的最少質量為		
飯： 10 oz (283 g)	菜： 3 oz (85 g)	肉： 5 oz (143 g)
芡汁： 2 oz (57 g)	後備份量： 5%	添飯 / 汁： <input checked="" type="checkbox"/>
午膳餐款售價 (根據上方所列的最少質量及包括所有行政成本) : 每款港幣 \$		

範疇十：食物部租金 (一年分十期，七、八月免租)

每月港幣 \$

本公司 / 本人已細閱上述填表須知，並清楚明白日後若獲 伊利沙伯中學舊生會湯國華中學甄選為學校午膳供應商，此自行填報「學校午膳供應評估表」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。

本公司 / 本人明白，如收到學校訂單後未能供應書面報價單/投標書上所列服務，
本公司 / 本人須負責賠償學校從另處採購上述服務的差價。



公司蓋印

供應商名稱：_____

獲授權簽署書面報價單/投標書的代表的姓名及署名

姓名（請以正楷填寫）：_____ 簽署：_____

日期：_____



伊利沙伯中學舊生會湯國華中學

Queen Elizabeth School Old Students' Association Tong Kwok Wah Secondary School

地址：新界元朗天水圍天華路 57 號

電話/Tel: 2617 5000 傳真/Fax: 26175222

Address: 57 Tin Wah Road, Tin Shui Wai, Yuen Long, NT

網址/Website: <http://www.qts.edu.hk/>

附錄 3

學校致供應商／承辦商有關校董／職員收取利益的政策信件

敬啟者：

有關本校校董／職員收取利益的政策

本校已就校董／職員在執行校務時索取或接受利益制訂明確政策，特此通知。

根據本校政策，校董／職員如未獲得法團校董會或指定人員（視情況而定）的特別許可，不得在執行校務時索取或接受任何禮物、金錢或其他形式的利益，以維護本校的清廉形象。

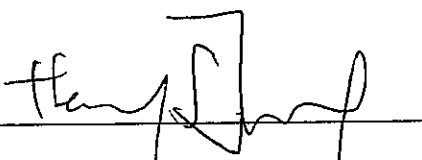
本校校董／職員均須恪守此項政策，並明白如違反政策，將會遭受紀律處分。本校亦會將任何懷疑貪污事件向廉政公署舉報。

作為本校的主要持份者，本校竭誠希望貴公司支持本校的廉政方針。若遇有本校校董／職員向貴公司索取利益的情況，請盡速通知本人。

多謝合作。

伊利沙伯中學舊生會湯國華中學




湯修齊校監

二零二二年九月一日