選擇
學校午膳供應商手冊

適用於中、小學

健康飲食在校園
EatSmart@school.hk

衞生防護中心
Centre for Health Protection

衞生署
Department of Health

2025年更新

衞生署健康促進處編製

本手冊亦可在「健康飲食在校園」運動網頁下載，網址 http://school.eatsmart.gov.hk

前言

本港自推行小學全日制後，每一上課天都有不少學童留校午膳。然而，早年的經驗告訴我們，學校及家長在挑選學校午膳供應商時，如忽略午膳的營養質量而側重供應商的規模、往績、參觀廠房觀感、試食會結果及價格，孩子在校或會進食高油、鹽、糖食物和營養不均衡的午膳，使飲食惡習日益加深，長遠更會增加長大後患上糖尿病、心臟病等非傳染病的風險。讓學童在學校享用健康午膳，並從小養成良好飲食模式，是我們共同的願望及責任。

作為消費者，家長當然希望學校午膳價廉物美，孩子能吃得開心又健康，惟部分家長未必意識到選擇合適的學校午膳供應商的重要性。其實，在選擇午膳供應商的課題上，無論校方或家長都應理解到一份健康的學生午膳來之不易，整個過程不單牽涉到老師們在教學以外的大量行政工作，以確保整個過程兼顧公開、公正及公平等原則；更需要廣納意見，將學生及家長的渴求如實反映到供膳的質量上。

衞生署建議學校及家長於選擇午膳供應商時，除了考慮食物衞生、供應商營運資料、價格等因素外，更應考慮供應商提供合乎營養價值午膳的能力。同時，校內的「膳食專責委員會」及負責老師需竭力維護整個招標及挑選過程的公開、公平及公正性。

自「健康飲食在校園」運動開展以來，衞生署與教育局及相關持分者合作，制定一系列參考資料並於其後輯錄成書，期望為學界及家長在選擇午膳供應商一事提供具體協助。本版為2019年9月的修訂版本，納入衞生署從學界和業界所收集的最新意見。另外，由於教育局、環境保護署、食物環境衞生署、廉政公署和創新科技署等機構或會修訂其相關通告或指引文件內容，故學界在選擇午膳供應商時亦應參考最新的相關資料。我們歡迎學界參考本手冊的建議流程及範本文件，制定校本措施來選擇午膳供應商，實踐健康飲食在校園。

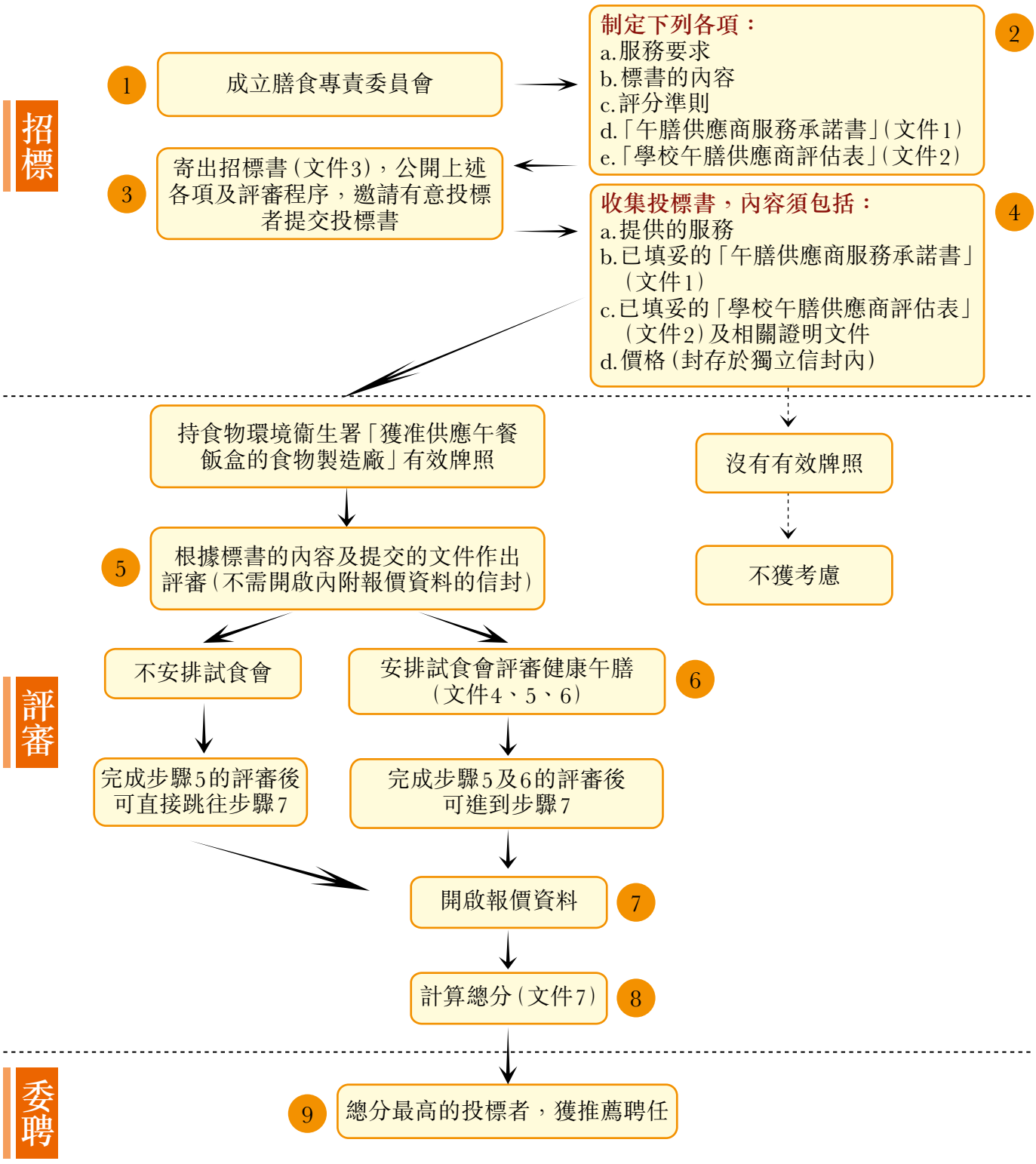
目錄

前言		i
第一章	選擇午膳供應商程序	1
	步驟 1 ：成立膳食專責委員會	2
	步驟 2 ：膳食專責委員會制定各項要求	2
	步驟 3 ：刊登招標公告 / 寄出招標書	6
	步驟 4 ：收集投標書	6
	步驟 5 ：標書及提交文件評審	6
	步驟 6 ：健康午膳試食（試食會）評審	7
	步驟 7 ：報價評審	9
	步驟 8 ：計算總分	9
	步驟 9 ：推薦聘任	9
	步驟 10：申訴事宜	9
	本章結語	9
第二章	常見問題	10
	招標程序	10
	試食安排	17
	推銷手法	18
	關於午膳供應商	19
	午膳飯盒的製作	25
	協助促進健康	26
	處理投訴	26
第三章	參考法例、通告及指引	28
第四章	參考文件	30
	文件1 - 午膳供應商服務承諾書	30
	文件2 - 學校午膳供應商評估表	34
	文件3 - 招標書	36
	文件4 - 試食會邀請信	42
	文件5 - 試食會營養價值評估表	56
	文件6 - 試食會主觀吸引度評估表	58
	文件7 - 總分計算程式表	59

選擇午膳供應商程序

「選擇午膳供應商程序」由衞生署、教育局、環境保護署等部門制訂，供學校和家長參考並採用，在公平、公正和公開的前提下，為學生挑選有能力提供美味、健康及環保膳食的午膳供應商。

選擇午膳供應商程序一覽表



選擇午膳供應商程序說明

學校應按教育局《資助學校採購程序》通告（http://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC13004C.pdf）所載，採用競爭性招標，以合理的價格獲得理想的午膳供應服務。教育局強烈建議學校成立「商業活動監管委員會」以監管和督導各類商業活動，包括午膳供應。學校亦可就選擇午膳供應商的事宜，成立專責委員會處理。

步驟1：
成立負責膳食供應的專責委員會

有關負責膳食供應的專責委員會的成員組合，學校可參考教育局《學校經營商業活動的指引》所載的「商業活動監管委員會」的成員組合建議。如學校授權家長教師會或辦學團體處理選擇午膳供應商的工作，所有授權安排應事先得到校董會 / 法團校董會的批准，並妥為存檔。校董會 / 法團校董會必須確保獲授權的家教會或辦學團體遵從教育局有關學校的商業活動通告所載的原則和指引（尤其是有關招標 / 報價工作及如何運用商業活動所產生的利潤或淨收入）。

關於這方面，校董會 / 法團校董會應從家教會或辦學團體獲得相關文件以作記錄。如家教會或辦學團體擬在有關學校營辦商業活動，他們應被視為競投者之一，並與其他競投者一樣，須經過競投及相同的甄選程序而決定是否中標。在此情況下，學校應直接負責進行有關的招標程序。如學校教職員或有關負責膳食供應的專責委員會成員本身或其直系親屬或私交友好與午膳供應商涉及財政或其他方面的利益，必須向校方申報其利益的詳細資料。而學校亦應建立處理利益衝突的機制。

學校必須遵守載於現行教育局《學校及其教職員收受利益和捐贈事宜》通告內學校接受利益及捐贈的基本原則。校董會/法團校董會和獲授權的校長應按《防止賄賂條例》內容及有關範疇，為學校制定明確的收受利益和捐贈政策、問責機制及監管程序。如在特別情況下，學校認為有必要接受供應商 / 承辦商捐贈，則必須具備非常強烈的理據，並記錄在案，及事先得到校董會 / 法團校董會的批准。學校亦須提醒教職員或膳食專責委員會的成員，應避免因接受投標者、供應商或承辦商提供的款待，或因與他們頻密交往而產生偏私或利益衝突的觀感。

步驟2：
負責膳食供應的專責委員會制定各項要求

負責膳食供應的專責委員會的責任重大，其職責包括議定標書內容細節及整個評審程序，故有關專責委員會的議決應盡早敲定，並將會議記錄妥為保存及通告全體師生和家長。有關專責委員會應參考本手冊第三章內所羅列的各項指

引，並有責任不時留意更新版本。本節乃衞生署對標書內容及評審流程的建議，有關專責委員會可按校情審視本節的適用性，作出適當增刪。

以下列出負責膳食供應的專責委員會在招標前需要完成的事項：

a. 議定下列事項：

i. 服務要求（參閱2b）

ii. 投標者要遞交的文件（參閱2c）

iii. 是否需要進行「健康午膳試食評審（試食會）」及其安排和評分準則（參閱本章步驟6）

iv. 是否需要派員查核午膳供應商廠房以及其安排（參閱本章步驟6）

v. 評分準則

整個評分是由服務評分及價格評分兩部分組成，而服務評分則包括「學校午膳供應商評估表」得分，加上「健康午膳試食評審（試食會）」得分（如適用），再加上查核午膳供應商廠房得分（如適用）。故有關專責委員會須擬定以下各項評分準則：

- 「學校午膳供應商評估表」內各項證明文件的劃一評分準則（參閱2d）
- 服務評分的合格水平
- 服務評分及價格評分各佔的比重，

例如：

服務評審比重：80

價格評審比重：20

（服務及價格比重相加的總和是100）

b. 議定標書的服務內容：

i. 訂明所有餐款均需遵循衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)列出的營養要求

ii. 列明服務對象（一般而言，餐款供學童、老師和學校職員於學期內的上課日享用。如學校要求午膳供應商於上課日以外提供餐膳或其他飲食供應服務，學校需於招標書服務要求一欄中詳細列明，或另行招標，避免影響評選午膳供應商或有索取利益、捐贈、優惠或服務之嫌。）

iii. 列出所需的膳食供應模式（飯盒、現場分份、混合模式或其他）

iv. 列明每天供應餐款的數目

v. 列明每天供膳數量（建議包括初小高小/初中高中各佔數量）

vi. 訂明每星期供應水果的分量和次數

vii. 訂立服務合約年期（兩年或三年）及終止合約和處理違約的條文，惟須注意教育局建議學校最少三年要重新招標一次。（參閱本手冊第二章常見問題 8）

c. 設定投標者需要遞交的文件

i. 投標書(清楚列明各項服務詳情)

ii. 「午膳供應商服務承諾書」(文件1)

iii. 「學校午膳供應商評估表」(文件2)

iv. 各項證明文件，當中必須包括：

- 一個月學校午膳餐單
- 由食物環境衞生署發出之「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)*
- 過往十二個月內食物環境衞生署衞生督察的所有巡查報告副本(連巡查豁免書副本，如適用)
- 其他由校方指定的文件

v. 報價資料

- 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。

***註：**

學校須確保提供午膳服務的供應商持有由食物環境衞生署簽發並獲准供應午餐飯盒的「食物製造廠」(「食物製造廠」牌照獲批簽/ 批准供應午餐飯盒) 牌照；學校不應考慮由非持有上述牌照的供應商提供午膳。學校亦須確定該「製造廠」有否委聘分判商代為供應飯盒，或飯盒中的食物是否包含部分由分判商製造的即食食物，並要求其分判商於入標時亦提供上述有效牌照或所需准許/批准製造有關食品的持牌食物製造廠有效牌照。午膳供應商如欲於獲委聘後更換分判商，須確保分判商持有相關有效牌照，並向校方提供該分判商的牌照副本作記錄。

d. 評分準則：

i. 對於通過 2b 及 2c 的標書，利用「學校午膳供應商評估表」(文件2) 內各項證明文件以劃一準則進行評分。(詳情請參閱本手冊第二章常見問題3)

ii. 對於評核午膳供應商對學童午膳之「營養要求」的承諾，負責膳食供應的專責委員會可從投標者遞交的一個月餐單內容作評分。有關「營養要求」的分數應佔「學校午膳供應商評估表」(文件2) 總分的 50% 或以上。

學校應根據衞生署的《午膳食品分類表》(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf) 為「營養要求」的 (下列) 主要四項要求進行評分。學校應商議和預設餐單內顯示的每款午膳在未能符合營養要求時需扣除的分數，以顯示對「營養要求」的重視。

1. 所有餐款不供應甜品
2. 所有餐款不含「強烈不鼓勵供應的食品」，簡稱「紅燈」食品。
3. 每週 (四或五個上課天) 供應的任何餐款中，不多於兩天供應「限制供應的食品」，簡稱「黃燈」食品。

(詳情請參閱本手冊第二章常見問題 3)

4. 視乎學校午膳提供穀物類的情況，核實「鼓勵多供應的食品」(簡稱「綠燈」食品) 的出現次數。
   - 「鼓勵多供應的食品」泛指含最少10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類；
   - 如每天供應超過一款穀物類，則每天須在最少一款午膳款式中提供「鼓勵多供應的食品」；
   - 如每天只供應一款穀物類，則每週須在最少兩個上課天向學童提供「鼓勵多供應的食品」。
5. 簡單來說，供應商提供健康午膳的能力愈高，扣除的分數愈少。

iii. 對於評核「學校午膳供應商評估表」內其餘各項證明文件，負責膳食供應的專責委員會可對每一項符合要求的文件項目，給予一個預先議定的分數。

iv. 學校應對投標者擬提供的服務及報價作出獨立評分，而對服務的評審亦不應受報價影響，故投標者的報價資料 (與服務文件分開遞交) 只應在完成所有服務評審後方可開封。(詳情請參閱本手冊第二章常見問題 7)

步驟3：
刊登招標公告 / 寄出招標書

完成上述各項工作後，負責膳食供應的專責委員會可利用學校的網站上載招標書，公布有關的服務要求、投標者需要遞交的文件或其他相關安排、審標準則、提交投標書的方式及截止投標日期和時限等，讓有意競投的午膳供應商和訂購午膳的家長參閱。(可參閱(文件3)之「招標書範本」)

步驟4：
收集投標書

校方須按教育局指引設立投標書收集箱。投標者提交的標書必須符合步驟2c所有要求方獲考慮。提交投標書後，任何人士不得更改包括價格在內的任何標書內容。

注意：

學校必須要求投標者將服務資料及價格資料(各一式三份)分開，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。

步驟5：
標書及提交文件評審

負責膳食供應的專責委員會可根據投標者的標書內容及對「學校午膳供應商評估表」(文件2)內需要提交的文件進行評審。

對於通過2b及2c的標書，有關專責委員會可依照預先擬定的評分準則，對「學校午膳供應商評估表」內各項證明文件以劃一準則進行評分。(有關評分準則請參照2d)

如果有關專責委員會未有議決舉行試食會，在完成對「學校午膳供應商評估表」內各項證明文件的評審後，即可進入步驟 7 所述的報價評審。

如果有關專責委員會決議舉行試食會，校方應邀請三間在「學校午膳供應商評估表」的評審中獲得分數最高的供應商參與。但如果在評審「學校午膳供應商評估表」中有多個投標者獲得相同分數，有關專責委員會將按得分最高的投標者資料重新評審和比較，直至選出得分最高的三間供應商參與試食會。有關專責委員會須注意在完成對「學校午膳供應商評估表」的評審及在試食會舉行前，學校不應開啟任何載有報價資料的信封。

步驟6：
健康午膳試食（試食會）評審

在舉行試食會前，建議負責膳食供應的專責委員會應預先訂定試食會的目的，例如：

i. 評審投標者所提供之午膳的營養質量，以確定食物是否遵循衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)的建議。

ii. 評審投標者所提供之午膳的外觀、創意和味道，以了解午膳供應商在炮製健康午膳的同時又能保持食物色、香、味的能力。

在實際運作中，衞生署建議校方只安排在步驟5評審獲最高得分的三間投標者參與試食會，以保持試食會在環保及可控制的情況下進行。負責膳食供應的專責委員會可參照以下有關試食的安排及評審準則建議，配合使用「試食會邀請信」(文件4)、試食會之「營養價值評估表」(文件5) 及「主觀吸引度評估表」(文件 6)。

試食會的安排建議：

i. 學校應要求每間入圍的午膳供應商須免費提供五款符合衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)中的「優良模式」的要求以供試食：

- 提供最少一份蔬菜
- 只採用少量健康且不經氫化的植物油(例如粟米油、芥花籽油、橄欖油、花生油)烹調
- 所有可見的動物脂肪(肥肉)及烹調所用的多餘油分必須在供應前去除
- 多選用天然食材、香草和香料來增加菜式味道
- 不供應甜品

ii. 學校亦應要求午膳供應商事先提交供試食的午膳餐單，以預先檢視擬提供之食物款式是否符合上述要求。對於未能通過審批的餐款，學校應嚴格執行不准進場的安排。(詳情參閱「試食會邀請信」(文件4))

iii. 為確保試食評審結果的代表性，負責膳食供應的專責委員會需邀請老師、家長和學童三個組別的代表參與試食會。

iv. 試食人數不應過多，以免浪費及招人口實。以小學為例，建議校方邀請來自小四及小五每班兩名的學童代表，以及來自小一至小五學童的家長代表，惟老師、家長和學童三組代表人數必須均等。(詳情參閱「試食會邀請信」(文件4))

v. 為確保投票的客觀性，試食應採用雙重保密投票形式進行(即午膳供應商商號會以編號代替，除了替午膳供應商編號的工作人員以外，試食會試食人士及其他在場的工作人員均不知編號誰屬)。實際措施如下：

- 不容許午膳供應商在食物容器附上可識別供應商的名稱或標記；

- 不容許午膳供應商人員或代表於試食期間逗留在會場內外；
- 只容許午膳供應商於餐盒上簡單地列出餐款的名稱；
- 只容許午膳供應商將食物直接送交負責膳食供應的專責委員會代為編號；及
- 確保一切場地安排讓試食者不能在試食過程中得知食物提供者的身份。

試食會的限制事項包括：

i. 不許供應「強烈不鼓勵供應的食品」；

ii. 不許供應「限制供應的食品」；

iii. 除清水外，不許供應其他飲品(包括果汁)；

iv. 不許供應甜品；

v. 不許供應任何未經學校批准進場的食品；

vi. 不許向試食者提供禮物、噱頭以及作任何形式的宣傳；及

vii. 投標者、其僱員及代理人不得向學校僱員、校董會/法團校董會成員、家教會成員，或負責與甄選供應商/承辦商事宜有關的家長或學生代表提供任何形式的利益。

學校應嚴格執行負責膳食供應的專責委員會預先議定的試食會規定，並對未有遵守細則的供應商作出處分，甚至取消資格。如遇任何爭議，校方將保留最終決定權，惟亦需提供申訴機制。(參閱本章步驟10)

參觀廠房

學校應明白無論是評審廠房的結構、環境衞生、食物安全、包裝管理以至運送都涉及非常專業的知識及工具，一般學校人員及家長到訪廠房，可能只見到被粉飾過的櫥窗，最終未能真正了解供應商的運作實況。其實，學校可從多項文件更準確及方便地獲得午膳供應商廠房情況的資訊，包括食物環境衞生署所發出的牌照、衞生督察的巡查報告及巡查豁免書和由認可的認證機構所頒發的HACCP、ISO 22000證書。(詳情參閱本手冊第二章常見問題17-19)

如學校仍認為有需要參觀廠房，負責膳食供應的專責委員會應在整個投標程序開始前預先議定參觀目的、客觀的評審方案及評分佔總分的比重。另外，參觀廠房一事必須在開標評審價格前進行，同時應注意各試食會入圍的投標者都應有被訪的機會及採用同樣的評審基準，以確保公平。

步驟7：
報價評審

負責膳食供應的專責委員會只有在完成步驟5之標書及提交文件評審及步驟6之健康午膳試食(試食會)評審(如適用)後，才可開啟載有報價資料的信封進行價格評審。有關專責委員會不應與個別午膳供應商有任何涉及價格的洽商；若有確實需要，有關專責委員會必須將原因及決定清晰記錄，並必須確保所有參與投標的午膳供應商擁有獲發同樣訊息及重新遞交報價的機會。在洽商期間，切勿向任何投標者披露其他投標者的標書內容。

步驟8：
計算總分

建議負責膳食供應的專責委員會可使用衞生署提供的總分計算程式表(文件7)，以事先議定服務和價格所佔比重計算總分。

步驟9：
推薦聘任

負責膳食供應的專責委員會有責任及必須妥為記錄所有評估的內容和結果。得分最高的投標午膳供應商將獲專責委員會向校方推薦，再由學校正式委聘。於釐訂合約時，必須確保學校在招標書中所列全部服務要求及「午膳供應商服務承諾書」中所有內容均如實列出或夾附於商業合約中，由午膳供應商切實履行。

步驟10：
申訴事宜

上述招標及評審程序按教育局指引行事，並受學校有關負責膳食供應的專責委員會監察，以確保審批合約過程公平妥善。投標者如認為其投標書未獲公平處理或投標過程中未獲公平對待，可向校方反映或與學校所屬分區的教育局高級學校發展主任聯絡(http://www.edb.gov.hk/tc/contact-us/reo.html)。

本章結語

本章旨在提供選擇學校午膳供應商時應注意的事項和步驟，讓學校、老師和家長參閱，務求令整個選擇午膳供應商的過程符合公平、公正和公開的原則。學校於挑選午膳供應商時，可到衞生署「健康飲食在校園」網頁下載本章內提及的各項文件（http://school.eatsmart.gov.hk)，並按校情自行對各項文件作出修改。在為學童提供健康午膳的大前提下，相信學校定能妥為進行評審，挑選最合適的午膳供應商，實踐「健康飲食在校園」的目標！

第二章
常見問題

本章羅列一些學校和午膳供應商就午膳供應經常出現的問題及解決方案供讀者參考，期望學校能為學童的健康午膳作出最佳安排。

招標程序

問題 1.

在選擇午膳供應商的時候，學校是否一定要成立專責委員會負責膳食供應？而有關專責委員會的成員應由甚麼人來擔任呢？

答：

教育局透過《學校的商業活動》通告附錄2《學校經營商業活動的指引》(http://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/fin-management/notes-sch-fin/ref-trading-operations/Appendix%202%28C%29.pdf)向學校發出指引，強烈建議學校成立「商業活動監管委員會」以監管和督導各類商業活動。視乎需要及情況，學校可以由「商業活動監管委員會」負責監管和督導甄選午膳供應商的安排，或另設專責委員會專門處理有關膳食供應的安排。

負責膳食供應的專責委員會的成員組合可參照教育局有關學校的商業活動通告的建議，即由一名資深教學人員擔任主席，並有至少兩名其他教職員(由校董會或法團校董會授權校長委任)及兩名由家教會選派的代表或一至兩名家長(如學校並未設立家教會)出任成員。

如學校授權家長教師會或辦學團體處理選擇午膳供應商的工作，所有授權安排應事先得到校董會 / 法團校董會的批准，並妥為存檔。校董會 / 法團校董會必須確保獲授權的家教會或辦學團體遵從教育局有關學校的商業活動的通告所載的原則和指引(尤其是有關招標 / 報價工作及如何運用商業活動所產生的利潤或淨收入)。

關於這方面，校董會 / 法團校董會應從家教會或辦學團體獲得相關文件以作記錄。如家教會或辦學團體擬在有關學校營辦商業活動，他們應被視為競投者之一，並與其他競投者一樣，須經過競投及相同的甄選程序而決定是否中標。在此情況下，學校應直接負責進行有關的招標程序。

問題 2.

學校應如何利用「午膳供應商服務承諾書」(文件1)及「學校午膳供應商評估表」(文件2)?

答：

設立「午膳供應商服務承諾書」的目的，旨在以精簡的文字將衞生署的《學生午膳營養指引》(最新版)濃縮成兩頁文件，清楚列出學校對午膳供應商所提供食物的營養要求，並將其正式寫入雙方將來訂立的合約中，校方可按承諾書的條文監察午膳供應商的服務。承諾書最後一頁載有其他可供參考的承諾選項(「學校午膳減鹽」、「健康飲食推廣配套」、「行政安排」、「環保減廢方案」及「其他服務要求」)，校方可因應其需要而加入該承諾書內。

製作「學校午膳供應商評估表」則有兩個目的：首先該清單可為投標者提供一清晰易明的文件清單，羅列校方希望午膳供應商提供的證明文件。另一目的是方便校方對投標者提供的資料進行服務評分及記錄。

有鑑於此，負責膳食供應的專責委員會有需要在招標前已經議定好所有該專責委員會希望從投標者取得的資料，以方便其在截標後的審標及評標工作。在衞生署提供的範本中首三項為投標者必須提交的項目，第四項及以後的項目皆為選擇性項目，委員會可按校情增刪。

問題 3.

學校應如何利用「學校午膳供應商評估表」(文件2)評分及處理得分相同的情況？

答：

在利用「學校午膳供應商評估表」評分過程中，校方可考慮以下的評分方案：負責膳食供應的專責委員會可以評審「學校午膳供應商評估表」中投標者遞交的一個月餐單，評核午膳供應商對學童午膳之「營養要求」的承諾。校方可下載衞生署的《午膳食品分類表》(最新版)(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf)或重溫《學生午膳營養指引》(最新版)(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf)。

有關專責委員會可預設一個底分，為顯示學校對「營養要求」的重視，「營養要求」部分的底分應佔「學校午膳供應商評估表」(文件2)總分的50%或以上(例如「學校午膳供應商評估表」總分為120分，「營養要求」的底分建議最少為60分)。

如餐單出現未能符合以下要求的項目，學校可在預設的底分中扣除一個預先議定的分數。供應商提供健康午膳的能力愈高，扣除的分數愈少。

1. 所有餐款不供應甜品
2. 剔除餐單內所有「強烈不鼓勵供應的食品」，確保所有餐款沒有供應此類「紅燈」食品。
3. 找出「限制供應的食品」，並確保每週(有四或五個上課天)不多於兩天供應此類「黃燈」食品。如一週少於四個上課天，「限制供應的食品」的出現次數應按比例遞減：如一週只有二至三個上課天，供應此類食品的次數應不多於一天；如一週只有一個上課天，便不應在該週供應此類食品。
4. 視乎學校午膳提供穀物類的情況，核實「鼓勵多供應的食品」(即「綠燈」食品)的出現次數：
   - 「鼓勵多供應的食品」泛指含最少10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類
   - 如每天供應一款以上的穀物類，則每天須在最少一款午膳款式中提供「鼓勵多供應的食品」；或
   - 如每天只供應一款穀物類，則每週須在最少兩個上課天向學童提供「鼓勵多供應的食品」。

此乃評審餐單的初步程序，有別於學校平日作午膳營養質素監察的方法。為確保程序的公平性，衞生署不建議學校在評審階段聯絡投標者查詢餐款食材的成分或製作方法。

由於一般的學校餐單只會顯示食品名稱或有限的食材資料，負責膳食供應的專責委員會一般情況下未能就餐款中所含的食物分量或其他食材加以評分，故建議委員會可在評核所有投標者的餐單前，預先訂下餐單評分不作考慮的項目（例如食物分量、芡汁成分）。如學校對餐單評分有疑問，可與衞生署聯絡要求提供進一步協助。

對於評核「學校午膳供應商評估表」內其餘各項證明文件，負責膳食供應的專責委員會可對每一項符合要求的文件項目，給予一個預先議定的分數。

如果負責膳食供應的專責委員會決定舉行試食會，校方應邀請三間在「學校午膳供應商評估表」獲得最高分數的供應商參與。但如果有多個投標者在「學校午膳供應商評估表」獲得相同分數，有關的專責委員會將按得分最高的投標者資料重新評審和比較，直至選出得分最高的三間供應商參與試食會。

問題 4.

為什麼學校需要投標的午膳供應商提交一式三份的投標文件？

答：

提交一式三份的投標文件是根據政府採購慣常做法，一份需妥為封存（視作備份），一份供負責老師保管及存檔，最後一份供評審及批閱用。

投標的午膳供應商提交文件時，須注意把服務資料及價格資料（各一式三份）分開，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。投標者不可於封密的信封上展示或披露身分，否則有關投標書將不會被考慮。

問題 5.

學校是否一定要將招標文件上載至學校網站？可否只邀請幾間信譽良好的午膳供應商投標？

答：

以往，登報是學校一般採用的招標方法。時至今天，教育局建議學校積極考慮把招標書及有關程序上載至學校網站，讓有意競投的人士有公平機會與邀請名單上的供應商/承辦商競爭。

如欲確保招標信息廣為傳達至供應商，學校可考慮參考關於合資格供應商的可信資料庫，發出簡單書函，例如傳真，通知他們招標相關文件及程序已上載至學校網站，歡迎參閱及投標，既省時又省錢。

若學校只通知小撮/某幾間供應商，便必須有充分及合理的支持理據，並妥存記錄，以免予人口實。

問題 6.

學校在發出招標文件後，如果要修改其內容 (例如截標日期)，應如何通知相關人士？

答：

招標文件一經學校有關負責膳食供應的專責委員會集體通過及於招標程序啟動後，除非有足夠的理據及確實需要，並經有關的專責委員會集體同意，否則便不能隨意改動；若有必須改動的情況，便須重新以有效方法通知所有獲邀投標的供應商，並妥善記錄所作之安排。

問題 7.

有午膳供應商質疑挑選午膳供應商的程序並不公平和不公正，尤其對願意提供健康午膳的供應商不利。如何確保選擇午膳供應商的過程公平、公正和公開？

答：

按照教育局《學校的商業活動》通告附錄2《學校經營商業活動的指引》(http://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/fin-management/notes-sch-fin/ref-trading-operations/Appendix%202%28C%29.pdf) 所載，教育局強烈建議學校成立「商業活動監管委員會」以監管和督導校內的各類商業活動，包括甄選午膳供應商。學校須確保有關的專責委員會的運作公開、公平及公正。

為符合上述原則，甄選午膳供應商的程序須按教育局通告《資助學校採購程序》(http://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC13004C.pdf) 的規定，適當地要求供應商作書面報價或投標，並在公開和公平競爭的制度下進行甄選。學校和有關負責膳食供應的專責委員會可參考本手冊的「選擇午膳供應商程序」。

午膳供應商提交書面報價後，學校和負責膳食供應的專責委員會應將資料妥善保存和保密，更不能貿然讓午膳供應商於截止投標後作出任何更改。有關的專責委員會可利用衞生署制定的「學校午膳供應商評估表」，對提交報價的午膳供應商逐一進行評審；再考慮是否安排試食會，進一步核實所提供午膳的營養與味道；當學校就上述各項屬於服務範疇的指標完成評審後，再配合價格因素作考慮，自然能挑選出最合適的午膳供應商。所有評審記錄更應妥為保存，讓校內人士和家長查閱，確保整個選擇午膳供應商的過程是公平、公正和公開。

問題 8.

有部分學校訂立政策，年年轉換午膳供應商，為免遭人懷疑牽涉利益輸送。每年轉換一次午膳供應商是最好的做法嗎？

答：

根據教育局《學校的商業活動》通告附錄2《學校經營商業活動的指引》(http://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/fin-management/notes-sch-fin/ref-trading-operations/Appendix%202%28C%29.pdf)所載，採購物品或批出服務合約必須進行報價/招標，合約期以不超過三年為宜。

盲目每年轉換一次午膳供應商不是最好的做法，最重要是選擇午膳供應商的過程是公平、公正和公開。因此，衞生署及教育局建議學校採用由衞生署制訂的「選擇午膳供應商程序」。學校和負責膳食供應的專責委員會能客觀有效地挑選合適的午膳供應商；再配合學校午膳監察機制，評定供應商的長期表現。

學校若然擔心在冗長的篩選過程中選出不適合學校的午膳供應商，學校可於簽定合約的同時清楚列明警告及終止合約和處理違約的條文。學校可因應供應商表現欠佳的程度，對其發出口頭告戒或較嚴重的書面警告。假若供應商仍未就書面警告內容於指定合理時間內切實改善以符合合約中訂明的要求，學校可按雙方簽定合約中有關條文，終止與供應商的合約。依據正確的程序選擇午膳供應商，再輔以兩至三年的合約期及適當的合約條文，能大大減低學校每年花在選擇午膳供應商的行政工作。

試食安排

問題 9.

學校是否只能邀請三間供應商進行試食？

答：

能夠通過學校以公開、公平、公正的原則篩選進入試食環節的投標者應該是具實力的午膳供應商。試食會旨在從中評價食物味道。在每間供應商提供五個健康餐款的情況下，三間供應商已合共有十五款菜式。如每款試食一湯匙的分量，每位試食者已經需要試食十五口食物；而當邀請供應商進行試食設定至五間，每位試食者更要合共試食廿五口食物。故過多的午膳供應商參與定必影響試食會試味的目的，更會造成巨大的浪費！在避免造成食物浪費的前提下，衞生署不建議邀請多於三間午膳供應商進行試食。

問題 10.

試食會形式五花八門，有午膳供應商提供到會自助美食，包括三文魚、魚生、壽司、甜品。那麼在試食會上，應試食甚麼食物呢？

答：

關於各午膳供應商的食物質量、健康飲食推廣配套及行政安排等細節，早於試食會前，負責膳食供應的專責委員會已可從投標書內容充分掌握。

試食會的安排應著重評估午膳供應商在實際為學童供膳的情況下所提供午膳飯盒 / 現場分份飯餐的營養質量和味道，因此午膳供應商在試食會應只提供數款日後會供應學童的健康午膳餐款，而食物絕不宜誇張失實，更不應於試食會提供風險高或日後不會出現在日常學校餐單的食品款式。有關試食會的安排細則可參考衞生署「試食會邀請信」(文件4)。

推銷手法

問題 11.

於試食會舉行期間，部分午膳供應商大派禮品、紀念品或玩遊戲派禮物給有權投票的學生和家長。這樣做是否涉及利益輸送？

答：

根據教育局《學校的商業活動》通告附錄2《學校經營商業活動的指引》(http://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/fin-management/notes-sch-fin/ref-trading-operations/Appendix%202%28 C%29.pdf)所載：「學校不應容許捐贈或任何形式的利益影響其對供應商/承辦商的選擇。」

因此，為保證挑選午膳供應商的過程公平、公正和公開，校長及負責膳食供應的專責委員會必須提醒午膳供應商及參與挑選午膳供應商的人士(例如有權投票者)，切勿提供、索取或收受任何利益，或安排試食餐款以外的其他節目、服務或贈品，以免影響挑選結果，導致不公平的競爭。此等不良做法可能會觸犯《防止賄賂條例》。熱心學校服務的老師、家長和有關的專責委員會，必須小心留意，以免誤墮陷阱。

此外，學校須在要求供應商/承辦商報價/ 投標的有關文件及與供應商/承辦商簽訂的合約中附加防貪條款，教育局發出的《學校經營商業活動的指引》有就該等條款作出規定。

關於午膳供應商

問題 12.

不同午膳供應商採用的生產模式不盡相同，有些學校和家長認為即煮即食的飯盒會較新鮮、賣相及味道會較吸引。哪一種生產模式提供的學校午膳最合適呢？

答：

常見的學童午膳生產模式有速涼烹調模式、即日烹煮及進食模式、學校飯堂烹煮模式。

就食物的賣相而言，能夠選用新鮮材料即煮即食當然較佳。不過，從營養學角度而言，各種模式的差別卻不大，故衞生署對午膳生產模式並沒有傾向或偏好；學校可因應自身條件如學生人數、校內空間、所處地區、價格、家長意願等因素選擇適合的供應商，但最重要還是考慮午膳的安全程度、營養質量及供應商推廣健康午膳餐款的積極性。

問題 13.

學校和家長的營養知識未必足夠，難以有效確保午膳供應商落實提供健康午膳。如何向午膳供應商要求提供健康午膳？

答：

跟供應商溝通時，必須明確表示學校和家長要求提供健康午膳予學童的意欲和決心，並把《學生午膳營養指引》(最新版)訂明食物質和量的重要部分納入與供應商簽訂的合約中，以此為據嚴格要求午膳供應商遵循指引中的營養建議。

此外，學校、家長和負責膳食供應的專責委員會亦應攜手設立學校健康午膳監察機制，學校應與家長就午膳供應保持緊密溝通，並邀請家長代表參與負責膳食供應的專責委員會工作。同時，學校可邀請家長一同利用學校午膳營養監察表格(https:/school.eatsmart.gov.hk/files/doc/lunch_monitoring_feedback_form_tc.docx)按既定的監察日期檢視飯盒的質量，確保午膳物有所值。

問題 14.

學校可以從哪裏取得參與衞生署推行的「學校午膳減鹽計劃」的午膳供應商資料？

答：

衞生署自2017/18學年起推行「學校午膳減鹽計劃」。有關此計劃的詳情及參與午膳供應商的資料，請瀏覽衞生署「健康飲食在校園」運動主題網站(https://school.eatsmart.gov.hk/b5/content_salt.aspx?id=6202)。

問題 15.

每年年初，學校都會收到不少午膳供應商推廣學校午膳的宣傳資料，當中有的強調規模龐大，有的聲稱歷史悠久，有的以健康招徠，有的就是街尾的茶餐廳……如何選擇合適的學校午膳供應商？

答：

教育局有關學校膳食安排的通告對於午膳供應之選擇及安排作出了明確的指示。首先，學校必須採用持有由食物環境衞生署簽發的「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照的供應商。

為配合教育局上述通告，並協助學校和家長挑選合適的午膳供應商，衞生署已制定「選擇午膳供應商程序」，列出各種需要注意的事項及評審範疇，期望學校和家長於挑選午膳供應商時慎重考慮，務求能選取最合適的午膳供應商，提供健康又美味的學童午膳。(詳情請參閱本手冊或瀏覽衞生署「健康飲食在校園」主題網站(https:/school.eatsmart.gov.hk/b5/content_salt.aspx?id=6204)

同時，多間持有「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」牌照的學校午膳供應商自願向衞生署通報了該公司的營運和聯絡資料，故本署亦將該等資料上載到「健康飲食在校園」運動網站，以便公眾人士參考。如有需要，學校應主動聯絡有關午膳供應商查詢及核實該資料庫的內容。衞生署不會對資料庫及其內容真偽承擔任何法律責任。

問題 16.

午膳供應商為求增加食品種類，有時會向其他分判商採購不同食品。午膳供應商所提供的食物可否有部分來自其他分判商？

答：

根據教育局有關學校膳食安排的通告，學校須注意午膳供應商必須持有由食物環境衞生署簽發的「獲准供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照。學校亦須確定該持牌食物製造廠有否委聘分判商代為供應飯盒，或飯盒中的食物是否包含部分由分判商製造的即食食物。在此情況下，持牌食物製造廠及其分判商必須遵守食物環境衞生署在二零一九年三月一日起施行的附加持牌條件，即獲准供應午餐飯盒的食物製造廠如委聘分判商的相關持牌條件及分判商供應餐盒或即食食物時須遵守的條件。

有關學校膳食安排的一般查詢，請與所屬分區的高級學校發展主任聯絡。至於對持牌食物製造廠供應午膳的管制的查詢，請致電食物環境衞生署諮詢熱線2868 0000或與各分區食物環境衞生辦事處聯絡。

問題 17.

學校午膳供應商必須注重食物安全和衞生，某些午膳供應商取得HACCP、ISO 22000等認證資格，顯示對食物衞生和安全監控的承擔。選擇午膳供應商時，如何得知各午膳供應商對食物安全和衞生的重視程度？

答：

食物環境衞生署對持牌食物製造廠有嚴格要求，並派員巡查，以保障食物安全及環境衞生。學校及家長可要求午膳供應商於提交投標書時一併附上過去十二個月內食物環境衞生署的所有巡查報告副本，根據曾否被扣分數以及相關項目，考慮該供應商的表現。

此外，某些午膳供應商會透過建立及推行HACCP或ISO 22000體系，管理及監控整個食物生產過程，包括貨源控制、食物貯存、食物處理及烹煮、清潔及消毒，以及個人衞生，以確保所提供學童的午膳食物安全。學校及家長代表可要求午膳供應商提供由認可的認證機構所獲頒發HACCP或ISO 22000證書的副本，或向相關認證機構查詢，核實午膳供應商的認證資格。

問題 18.

什麼是HACCP 和 ISO 22000？學校午膳供應商怎樣才可取得HACCP或ISO 22000的認證資格？

答：

危害分析與關鍵控制點（Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP）是對食物安全危害予以識別、評估和控制的系統化方法。午膳供應商可透過此方法，分析在食物生產過程中可能涉及的危害，設立關鍵控制點，並加以監控，從而防止食物污染，以確保食物安全。

ISO 22000 是一個食物安全管理體系的國際認證標準。ISO 22000 結合了HACCP 及其他國際認可的原則，定出一套針對食物安全管理體系的要求。午膳供應商可透過建立及推行一個符合ISO 22000 的食物安全管理體系，有效地管理其食物的生產過程，以確保食物安全。

午膳供應商可向認證機構申請HACCP或ISO 22000 的認證資格，認證機構經審核後，會向該午膳供應商頒發HACCP或ISO 22000 的證書。

問題 19.

現時市面上有很多不同的認證機構，可向午膳供應商頒發HACCP或 ISO 22000的證書。究竟那些認證機構是可靠的？

答：

在要求午膳供應商提供所獲頒的HACCP或ISO22000證書副本時，建議學校及家長查核發出該證書的認證機構是否已就HACCP或ISO22000的認證工作取得認可資格。

「認可」可確保認證機構有能力根據國際從業標準提供認證服務。負責發出認可的機關會派出獨立技術專家向認證機構作嚴格評審，在確認該認證機構符合相關國際標準的要求後，才向該認證機構頒發認可資格。因此，已取得認可資格的認證機構所頒發的HACCP或ISO 22000 證書較為可靠。

目前本港的認證機構可從本地或外地的認可機關取得認可，獲認可資格的認證機構，其發出的證書上會印有相關認可機關的認可標記。

香港認可處(HKAS)是香港本地的認可機關，隸屬香港特別行政區政府創新科技署。其他的認可機關有英國的UKAS、美國的ANAB及IAS、中國的CNAS、新加坡的SAC等。要揀選獲認可的認證服務，可瀏覽相關資料和名單：(https://www.itc.gov.hk/ch/quality/hkas/conformity_assessment_bodies/hkcas.html)。

問題 20.

現時有部分午膳供應商未能全面遵照《學生午膳營養指引》(最新版)，更甚者當校方要求供應商根據指引提供健康午膳時，反被苛責。其實學校和負責膳食供應的專責委員會是否可以要求午膳供應商提供符合指引的健康午膳？

答：

作為精明的消費者，得到法律上的保障，學校和家長絕對有權要求午膳供應商按照商業合約中列明的健康營養要求，提供學童健康午膳；而絕大部分的午膳供應商亦樂於支持。重要的是學校和家長必須堅持健康飲食的原則，在維護學童健康飲食的前提下，萬不能有所妥協。

另外，現時已有多間由不同供應商提供午膳的小學獲得衞生署「至營學校認證計劃」的認證資格(請參考至「營」學校認證計劃網頁)，在供應商的配合下所有午膳餐款均符合衞生署指定的營養要求，因此我們相信供應商絕對有能力做得到。

問題 21.

若午膳供應商使用可循環再造的即棄式午膳容器，而非清洗後可重複再用的午膳容器，這樣足夠保護環境嗎？

答：

不足夠，儘管容器可循環再造，但循環再造過程中仍會消耗能源及資源，並且，可循環再造的午膳容器必須清洗乾淨後才有回收價值，增加回收的難度，所以應選用清洗後可重覆再用的午膳容器及餐具以減少廢物的產生。如欲取得更多環保午膳的資料，請瀏覽環境保護署網站：(https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/green_lunch/school_green_lunch_guideline_chi.pdf)

問題 22.

《選擇學校午膳供應商手冊》的「選擇午膳供應商程序」和招標文件範本內有關「環保減廢方案」的部分已經更新。如學校的午膳供應商仍然使用即棄的食物容器，學校是否須要在午膳供應商合約期完結前，更改合約內容，要求午膳供應商使用可重複使用的午膳容器和餐具？

因應《2023年產品環保責任(修訂)條例草案》第一階段管制於2024年4月22日開始實施，本問題之答案亦作出相應更新。詳情請參閱**附件**。

午膳飯盒的製作

問題 23.

根據《學生午膳營養指引》(最新版),學童午膳飯盒中,肉類只佔六分一。孩子正處發育期,這麼少肉怎麼足夠?

答:

其實一般的成年人和小孩每天需要攝取蛋白質的分量不是太多,只是佔全日熱量所需的15%,而穀物類屬碳水化合物,則應佔全日熱量的50-60%。因此我們只需要每餐進食少量含豐富蛋白質的食物,例如肉類、魚類、蛋類或豆類,便能攝取一日所需的分量,讓身體機能正常運作及發展。

舉例來說,初小學童只需要於午餐進食四至八片肉(相等於1-2份肉),而高小學童則只需六至十片(相等於1.5-2.5份肉)。過量進食肉類容易使學童攝進過多脂肪,引致肥胖。

問題 24.

健康的食物常被認為味道不佳,因此學童和家長普遍不會選擇健康的餐款。健康的食物真是味道不佳?

答:

每種天然的食物,各有其獨特鮮味;遺憾的是過往數十載,不良飲食文化和習慣左右了人們的口味,普羅市民嗜甘香味濃,厭惡水果蔬菜,導致今天慢性病所帶來的重大危機。

健康的食物其實不但對身體有益,而且亦可以味美無窮。廚師擔當着特別重要的角色,他們即使不靠大量調味料如油、鹽、糖,也能把天然食物的鮮味發揮得淋漓盡致,讓顧客吃得滋味,吃得健康!

當然,要改變數十年來不良的飲食文化殊不輕易,亦絕非朝夕可達;可是為人父母,不欲孩子重蹈我們的覆轍,將來患上慢性病,今天,我們便要立即行動,以身作則,鼓勵孩子多選擇健康的餐款及自小養成健康飲食習慣,促進身體健康!

協助促進健康

問題 25.

家長和學童每月填寫訂餐表格，未必會保留副本，更未必會統計孩子選擇健康午膳的模式。午膳供應商可否向家長提供學童每月訂餐的統計報告？該等資料又有何用途？

答：

家長應以身作則，堅持健康飲食，協助及鼓勵孩子多選擇健康午餐，對促進學童飲食健康尤為重要。

透過協商和溝通，午膳供應商要滿足家長合理的要求並不困難。午膳供應商大多已將學童訂飯資料電腦化，為家長提供子女每月訂餐統計報告，確有助家長了解孩子的飲食習慣和趨勢，從而教育及倡導孩子作出正確的選擇。提供報告的密度可視乎雙方要求而定，最重要的是可以跟進及了解學童的飲食習慣趨勢。

處理投訴

問題 26.

午膳供應商為提升顧客服務質素，可能會設立熱線供家長使用。每當家長收到孩子的「不滿」意見，便會自行致電投訴熱線，要求午膳供應商即時處理，但部分投訴人卻對事情的實況其實一知半解。個別家長的投訴，可能影響所有學童的午膳質素，其他家長可如何協助及了解呢？

答：

為提升服務質素，設立與顧客溝通的熱線，以收集學校和家長對學童午膳的意見及投訴固然重要；除非緊急事故，午膳供應商接收了來自家長寶貴的意見後，需定時與學校有關負責膳食供應的專責委員會或由其委派的人士溝通和協商，堅持健康飲食的理念，務求不斷改善校園健康午膳的供應。

建立雙向的溝通渠道，確實能強化午膳供應商與家校的協作關係。學校有關負責膳食供應的專責委員會或由其委派的人士就接獲投訴，經與午膳供應商討論後達成的共識或改善方法，宜定期向所有家長通報，也可考慮將某些有違健康飲食原則的意見及未為有關的專責委員會和午膳供應商接納此等意見的因由，一併陳述，以加深家長的了解，明白提供學童健康午膳最終目的是透過多方合作創建健康飲食校園環境，促進學童健康。

參考法例、通告及指引

衞生署

學生午膳營養指引
http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf

學生小食營養指引
http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf

午膳食品分類表
http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf

教育局

《學校膳食安排》通告
http://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC09017C.pdf

《學校膳食安排指引》
https://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/admin/about-sch/meal%20arrangement%20guidelines_Chi.pdf

《學校的商業活動》通告
http://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC16010C.pdf

《學校的商業活動》通告附錄 2《學校經營商業活動的指引》
http://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/fin-management/notes-sch-fin/ref-trading-operations/Appendix%202%28C%29.pdf

《學校的商業活動》通告附錄 3《個別商業活動的具體原則 / 安排》
http://www.edb.gov.hk/attachment/tc/sch-admin/fin-management/notes-sch-fin/ref-trading-operations/Appendix%203%28C%29.pdf

《資助學校採購程序》通告
http://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC13004C.pdf

《學校及其教職員收受利益和捐贈事宜》通告
http://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EMBC/EMBC03014C.PDF

《學校環保午膳及減少廚餘的安排》通告
https://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC16003C.pdf

環境保護署

環境保護署《學校推行環保午膳指引》
https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/green_lunch/school_green_lunch_guideline_chi.pdf

食物環境衞生署

食物環境衞生署《如何確保學校午餐安全指引》
http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/school_lunches_ordered_are_safe.pdf

廉政公署

廉政公署反貪法例
https://www.icac.org.hk/tc/law-service/law/law/index.html

廉政公署《「學校管治與內部監控」防貪錦囊》
https://cpas.icac.hk/UPloadImages/InfoFile/cate_43/2018/6913161a-8253-447a-b1e7-439b79641c16.pdf

廉政公署《「採購」防貪錦囊》
http://cpas.icac.hk/UPloadImages/InfoFile/cate_43/2016/79cad17b-f306-4a52-85ff-029517a40022.pdf

文件1：

午膳供應商服務承諾書

請按需要修改紅色斜字部份

午膳供應商服務承諾書*(範本)*

注意事項

- 有意投標之午膳供應商均需將填妥的「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*均按衞生署《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，提供不同的午膳分量予*初小和高小/初中和高中*學童，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)

參考文件

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

＊（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衞生署《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)。

資料已上載至衞生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內（http://school.eatsmart.gov.hk）。

參考文件

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 *XXX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：_____

參考文件

給學校的話：

各服務條件只用作參考，並非必須列入承諾書，學校可按校情增減適用的服務條件。

i.「學校午膳減鹽」承諾：

1. *致力減低午膳的鈉含量，例如參加衞生署的「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)*

ii.「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*

iii.「行政安排」承諾：

1. *於供膳前一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核*
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*
3. *為患有食物敏感的學童提供特別食物安排*
4. *為少數族裔的學童提供特別食物安排*
5. *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*
6. *負責派餐及餐後所有收集和清潔工作*
7. *關於退飯/退款安排*

iv.「環保減廢方案」承諾：

1. *使用耐用度高、清洗後可重複再用的午膳容器，以取代即棄式容器，減少廢物的產生。*
2. *只提供清洗後可重複再用的餐具，不可提供即棄式餐具。*
3. *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》(https://applications.edb.gov.hk/circular/upload/EDBC/EDBC16003C.pdf)及《學生午膳營養指引》(最新版) (http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf)*
4. *妥善收集廚餘和可再造物料，並安排回收，以便循環再造成有用的資源。*
5. *定時參閱《學校推行環保午膳指引》(https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/green_lunch/school_green_lunch_guideline_chi.pdf)，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。*

v.「其他服務要求」承諾：

- *請學校按校情需要自行填寫*

文件2：

學校午膳供應商評估表

請按需要修改紅色斜字部份

學校午膳供應商評估表*(範本)*

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：	
負責人姓名：		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.	食物環境衞生署發出之「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* *建議學校向投標者要求提交指定月份的餐單，並以較少公眾假期的月份為佳，例如三月份或五月份的餐單。	檢視午膳供應商依照衞生署《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衞生署衞生督察的所有巡查報告副本(連巡查豁免書副本，如適用)	顯示食物製造之衞生及安全性	
4.	*參與「學校午膳減鹽計劃」的證明*	*檢視午膳供應商有否參與「學校午膳減鹽計劃」，及供應減鈉午膳餐款的承諾*	
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*	

文件號碼	文件類別	用途	評分（學校專用）
6.	*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*	
7	*午膳供應商為學校提供可重複使用午膳容器的安排*	*評估午膳供應商對環保減廢的承諾*	
8	*午膳供應商為學校提供可重複使用餐具的方案*	*評估午膳供應商對環保減廢的承諾*	
9	*午膳供應商為學校提供的午膳容器之環保物料證明*	*評估午膳供應商對環保減廢的承諾*	
10	*午膳供應商為學校提供的餐具之環保物料證明*	*評估午膳供應商對環保減廢的承諾*	
11	*午膳供應商回收廚餘和可再造物料以循環再造的方案*	*評估午膳供應商對環保減廢的承諾*	
12	*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*	
13	*為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案*	*審視午膳供應商的解決方案*	
14	*為少數族裔學童提供特別食物安排方案*	*審視午膳供應商的解決方案*	
15	*午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情*	*評估午膳供應商的相關經驗及水準*	

* 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/%e5%a6%82%e4%bd%95%e6%88%90%e7%82%ba%e7%87%9f%e9%a4%8a%e5%b8%ab%e5%8f%8a%e7%87%9f%e9%a4%8a%e5%ad%b8%e5%ae%b6/
香港營養師協會網頁 https://www.hkda.com.hk/p/how-to-become-dietitians?lang=zh）

請按需要修改紅色斜字部份

學校檔號：*(2) XXX 1/1/20XX*

XXX 學校

有關 _20XX-20XX_ 學年學校午膳供應商招標工作

招標書 _(範本)_

就*20XX-20XX*學年師生之午膳供應事宜，本校現誠邀持有由食物環境衞生署簽發「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. 所有餐款均需遵循衞生署《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. 水果供應：*每星期三次供應原個新鮮水果(逢星期一、三及五，學校假期除外)*
6. 膳食供應模式：*課室內進食飯盒*
7. 午膳容器及餐具：*關於使用可重複使用的午膳容器和餐具的安排(建議學校~~循序漸進地~~盡快推行校本的環保午膳措施，~~以期於2023/24學年或以前，學校午膳~~並全面使用可重複使用的午膳容器和餐具。詳情請參考教育局通告《學校環保午膳及減少廚餘的安排》。)*

2024年4月更新

8. 供應餐款數目：*每天只需兩個*
9. 供應飯餐數量：*以小學為例，可註明根據本學年情況，預計下學年每天約供應高小300份/初小200份(實際數字或會和估計有偏差)，方便供應商報價。*
10. 服務合約年期：*兩年(20XX-20XX 及 20XX-20XX 學年)*

＊＊＊＊＊　或　＊＊＊＊＊

參考文件

I. 服務要求(現場分份模式適用)

1. 服務對象：*學童、老師和學校職員*
2. 所有餐款均需遵循衞生署《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)：*每星期兩天(逢星期二及四，學校假期除外)*
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. 水果供應：*每星期三次供應原個新鮮水果(逢星期一、三及五，學校假期除外)*
6. 膳食供應模式：*飯堂現場分份(於校內煮飯、灼菜、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)*
7. 午膳容器及餐具：*關於使用可重複使用的午膳容器和餐具的安排(建議學校~~循序漸進地盡快~~推行校本的環保午膳措施，~~以期於2023/24學年或以前，學校午膳~~並全面使用可重複使用的午膳容器和餐具。詳情請參考教育局通告《學校環保午膳及減少廚餘的安排》)。*

2024年4月更新

8. 供應餐款數目：*一款包含兩餸一菜的飯餐*
9. 供應飯餐數量：*以小學為例，可註明根據本學年情況，預計下學年每天約供應高小300份/初小200份(實際數字或會和估計有偏差)，方便供應商報價。*
10. 服務合約年期：*兩年(20XX-20XX 及 20XX-20XX 學年)*
11. *本校現正籌建學校飯堂，並預計於20XX-20XX學年初完成，相信屆時本校已備有足夠設施讓午膳供應商進行現場分份，有關設施的清單及規格除可參閱附件外，本校更將於20XX年XX月XX日下午X時於本校舉行簡介會，有意承投的午膳供應商可到校參觀本校飯堂以更具體掌握情況。*
12. 午膳供應商有責任配合本校隨時更改的學童午膳流程，適時派員協助布置飯堂桌椅、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。
13. 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，確保學童午膳供應不受影響。
14. 若因工程延誤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)，直至學校飯堂能以現場分份模式正常運作。期間以上其他各項仍然生效。
15. 午膳供應商如欲於獲委聘後更換分判商，須確保分判商持有相關有效牌照，並向校方提供該分判商的牌照副本作記錄。

參考文件

II. 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. 一個月學校午膳餐單
   ii. 由食物環境衞生署發出之「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）
   iii. 過往十二個月內食物環境衞生署衞生督察的所有巡查報告副本（連巡查豁免書副本，如適用）
   iv. 其他校方指定文件
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

III. 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。

參考文件

IV.評審程序

1. 有意投標者請參閱本校網頁*(http://www.xxx.edu.hk)*或衞生署「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（https://school.eatsmart.gov.hk/b5/content_salt.aspx)，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。*學校亦會在審核投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)*。
3. 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。
4. 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：*80*

   價格評審比重：*20*

   給學校的話：服務及價格評審比重相加的總和是100，服務評審得分包括對上述第II項開列的文件的評分，再加上試食會的評分(如適用)及參觀廠房的評分(如適用)。

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/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。

VI. 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。

參考文件

VII. 提交投標書

1. 有意承投的午膳供應商請於*20XX年X月X日X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「*XXX學校*膳食專責委員會主席」，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：

   香港/九龍/新界XXX道XX號

   XXX學校

   膳食專責委員會主席收

VIII. 申訴事宜

上述招標及評審程序按教育局指引行事，並受學校膳食專責委員會監察，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，可向該專責委員會反映，或與教育局所屬分區高級學校發展主任聯絡(http://www.edb.gov.hk/tc/contact-us/reo.html)。

IX. 意見及查詢

午膳供應商如有任何疑問或建議，請致電*1234 XXXX與X*老師聯絡。

20XX年X月X日

*XXX學校*校長

(　　)

參考文件

請按需要修改紅色斜字部份

午膳供應商招標通告*（範本）*

XXX學校 電話：*1234 xxxx* 傳真：*1234 xxxx* 網站：*http://www.xxx.edu.hk*	**傳真**
收件人：各午膳供應商	寄件人：*XXX校長*
收件人檔號：	學校檔號：*(2) XXX 1/1/20XX*
傳真號碼：*1234 xxx*	電話：*1234 xxxx*
電話號碼：	日期：*XX.XX.20XX*
有關*20XX-20XX*學年學校午膳供應招標通告	

就*20XX-20XX*學年學生之午膳供應事宜，本校現誠邀持有由食物環境衞生署簽發「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*www.xxx.edu.hk*，讓有意承投的供應商參閱及下載。

(給學校的話：除把招標書及相關文件公開上載至校網，學校亦可再考慮按可靠機構保存的午膳供應商資料庫，如衞生署的學校午膳供應商資料庫，發放此頁通告傳真予各午膳供應商，同樣可確保整個招標過程的競爭性及公平性。請參閱以下網址取得該資料庫的資料：https://school.eatsmart.gov.hk/b5/content_salt.aspx?id=6206)

文件4：

試食會邀請信

請按需要修改紅色斜字部份

學校檔號：*(2) XXX 1/1/20XX*

_XXX_學校

有關_20XX-20XX_學年學校午膳供應商招標工作

試食會邀請信_(範本)_

敬啟者：

關於貴公司投標競投本校_20XX-20XX_學年學校午膳供應服務事宜，現致函正式通知，貴公司已入選第二輪競標程序。現邀請貴公司參與本校定於_20XX年X月X日下午X時正_舉行之試食會，以合乎健康飲食原則的午膳樣本供本校師生及家長作書面評審。如貴公司同意是次安排，請於_20XX年X月X日_以傳真方式交回試食會邀請信回條，並請留意和遵守本函內所有有關試食會的安排及規定。

如有任何疑問，請致電 _2345 xxxx_與 _X_ 老師聯絡。

此致

ABC 飲食集團

_XXX_學校

膳食專責委員會

20XX年X月X日

隨函夾附：

文件5：試食會營養價值評估表

文件6：試食會主觀吸引度評估表

參考文件

學校檔號：*(2) XXX 1/1/20XX*　　學校傳真號碼：*1234 xxxx*

*XXX*學校
有關*20XX-20XX*學年學校午膳供應商招標工作
試食會邀請信回條*(範本)*

敬啟者：

☐ 本公司將參加*XXX學校*於*20XX年X月X日下午X時正*就甄選*20XX-20XX*學年學校午膳供應商而舉辦之試食會，並同意遵循貴校訂立之全部試食會規定。本公司明白訂立相關規則的目的是在為確保整個試食會過程在公開、公平及公正的情況下，讓校方選出最有能力提供符合健康、衞生及色香味俱全的午膳之供應商。本公司也明白違反有關細則將會被校方取消試食會資格，而校方亦就任何爭議保留最終決定權。本公司並同意提交以下各項供校方作試食會之用:

1. 試食會舉行前的最少七個工作天向校方提交「試食會餐款食譜(I)」以供預檢
2. 試食會當天，向校方提交「試食會餐款食譜(II)」，以申報獲准進場供試食的餐款食譜。
3. 試食會當天，向校方提供指定數量之試食餐款、餐具及清水。

☐ 本公司將不會參加貴校在本學年舉辦之試食會，謝謝。

此致

*XXX學校*膳食專責委員會

公司名稱及蓋章：_____

負責人簽署：_____

日期：_____

參考文件

XXX學校

有關*20XX-20XX*學年學校午膳供應商招標工作
試食會安排及須知*(範本)*

試食會目的

1. 評審投標者所提供之午膳的營養質量，以確定食物是否遵循衞生署《學生午膳營養指引》(最新版) 的建議。
2. 評審投標者所提供之午膳的外觀、創意和味道，以了解午膳供應商在炮製健康午膳的同時又能保持食物色、香、味的能力。

基本須知

1. 同意參與本校試食會即表示午膳供應商同意遵循本校訂立之全部試食會規定。供應商明白訂立相關規則的目的是為確保整個試食會過程在公開、公平及公正的情況下，讓校方選出最有能力提供符合健康、衞生及色香味俱全的午膳之午膳供應商。午膳供應商也明白違反有關細則會被校方取消試食會資格，而校方亦就任何爭議保留最終決定權。
2. 學校膳食專責委員會的主要工作包括：(一) 安排、收集及預檢參加試食會之午膳供應商所提供的餐單；(二) 任命教職員、家長義工和學生擔任試食會的評審員；以及 (三) 安排分隔措施以防止午膳供應商人員於試食會前或進行期間影響評審員之決定。
3. 另外，供應師生及家長代表的飯盒或盛載食物的容器，不可印有可識別出該公司的字號、標誌或商標。
4. 本校將採用雙重保密投票形式 (午膳供應商商號會以編號代替，除替午膳供應商編號的工作人員，試食會試食人士及其他在場的工作人員均不知編號誰屬)。

參考文件

5. 試食會對午膳供應商的評分範圍分三部分：

   （一）製作健康午膳能力評分；

   （二）營養價值評分；及

   （三）主觀吸引度評分。

   給學校的話：有關試食會的評分項目請參閱文件7第二步之試食會評分欄。

6. 製作健康午膳能力評分 — 膳食專責委員會於試食會前審批供應商提交的試食餐款食譜，以計算供應商製作健康午膳能力的得分。(詳情請參閱試食會安排事項第2點)

7. 營養價值評分 — 午膳樣本將交予一組熟悉午膳營養監測的人員按衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)評核，並以「試食會營養價值評估表」進行評分。

8. 主觀吸引度評分 — 將會由在場另外的十六*位老師、十六*位家長和十六*位學生按「試食會主觀吸引度評估表」進行評分。

* *給學校的話:為確保試食評審結果更具代表性，建議食物的主觀吸引度由相同數目的老師、家長和學生代表共同參與評分。以小學為例，就兒童的發展程度，建議由小學四年級及五年級的學生擔任學生代表；家長代表則來自小一至小五學童的家長。例如以每級四班計，每班兩名學童代表試食，學童代表共十六位，家長和老師各十六位，總數四十八位。學校可按情況增減試食人數，惟需注意學生、家長及老師三組代表人數宜均等，並以環保、珍惜食物及不浪費的宗旨為宜。*

9. 為確保試食會評分的客觀性和公正性，參與試食會之營養價值評分及主觀吸引度評分的評審人員絕不會與負責為午膳供應商編號的人員重疊。

10. 午膳供應商須明白是次試食會評分只作為整個午膳供應商甄選過程的一部分，甄選結果將在考慮所有因素(包括價格因素)之後另行公布。

試食會安排事項

1. 獲邀的午膳供應商需免費提供*五款**健康午膳餐款供試食及評審，而每款午膳必須符合以下條件：

   - 符合衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)中的「優良模式」的要求：

     ✓提供最少一份蔬菜

     ✓只採用少量健康且不經氫化的植物油(例如粟米油、芥花籽油、橄欖油、花生油)烹調

     ✓所有可見的動物脂肪(肥肉)及烹調所用的多餘油分必須在供應前去除

     ✓多選用天然食材、香草和香料來增加菜式味道

     ✓不供應甜品；和

   - 所有餐款不可含有「強烈不鼓勵供應的食品」、「限制供應的食品」、果汁、清水以外的其他飲品，以及未經學校批准進場的食品。

   ** 給學校的話：為測試午膳供應商能否炮製多款既健康又美味的學童午膳，建議學校要求每間午膳供應商提供五款健康午膳餐款作試食之用。如現場分份乃日後之服務要求，則建議校方毋須於試食會當日試食即場灼菜。*

2. 為確保試食會當天供應的食品符合上述第1點的營養準則，午膳供應商須在試食會舉行的最少七個工作天前向學校提交餐款食譜，內容涉及用料和烹調方法，供校方預檢，詳情可參考本邀請信內之試食會餐款食譜範本。由於在審批試食餐款食譜時，學校不會與供應商作任何有關食譜的查詢，故請供應商提交餐款食譜時，清楚及詳細列明製作餐款及芡汁的所有食材、調味料、醃料及烹煮方法，以免學校因不了解餐款所用的食材而否決試食該餐款。

   膳食專責委員會會以衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)審核提交之餐單是否符合以上第1點的營養標準，並最遲會在試食會舉行前三個工作天通知供應商獲准於試食會供應的餐款。

   請供應商務必提供符合營養標準的餐款，因獲准於試食會供應的餐款數目，亦會影響供應商於試食會有關「製作健康午膳能力」的得分。每供應商最多只可提交五個餐款供膳食專責委員會審批，獲准進場供試食的餐款越多，得分越多。

3. 午膳供應商必須留意，所有未經膳食專責委員會批准的餐款一律不准進場，而且午膳供應商將不會得到更換餐單的機會。如供應商屆時提供事前未經獲准進場食品或與批准進場餐款不相符食品的話，該行為將被視作不誠實，亦會導致試食資格被取消（詳情見文件5）。故各午膳供應商應珍惜機會，只提供符合第1點所示合乎營養要求的餐款。這安排旨在確保午膳供應商均熟識本校對健康午膳的重視及堅持，並以務實負責的態度，按校方的要求參與試食會。
4. 試食的餐款必須為最後中標的午膳供應商於合約期內提供予本校的眾多餐款中的其中一些選項，並以屆時學校同意的頻次提供。
5. 午膳供應商不可向學校職員、學生及家長代表提供利益（包括禮物等）、利用噱頭或以任何形式作宣傳，或透過提供不合乎健康原則的食物，企圖影響試食會投票結果。一經發現，違反此項者會被取消資格。

供應份量（飯盒模式適用）

1. 午膳供應商應將每款飯盒平均分配於*三個*保溫箱中（即不應把同一款的食物放置於同一保溫箱中），以便分*三批*試食。此舉乃為減少打開保溫箱次數和保存食物的溫度，以免影響味道及方便分批試食。
2. 本校向來重視環保，教導孩子珍惜資源。為免浪費，午膳供應商只需提供每個餐款*十三個**飯盒、*卅二份**餐具和清水。

** 給學校的話：以上數目以四十八位試食者計，並按每一個飯盒供約四至六位人士試食推算，包括已預留每款一個飯盒作營養價值評分；至於餐具和清水則以試食人數計算，再以被邀供應商數目平均提供，即無須每間供應商為每位試食人士提供一份餐具和清水，以免造成浪費。*

＊＊＊＊＊　或　＊＊＊＊＊

參考文件

供應份量(現場分份模式適用)

1. 午膳供應商應將每款食物平均分配於*三個*保溫箱中(即不應把同一款的食物放置於同一保溫箱中)，以便分*三批*試食。此舉乃為減少打開保溫箱次數和保存食物的溫度，以免影響味道及方便分批試食。

2. 本校向來重視環保，教導孩子珍惜資源。為免浪費，午膳供應商只需把各款食物以個別大錫紙盆盛載，每個餐款*三盆**(每盆分量只需足夠*十六位**試食者淺嘗即可)，另外，請預備一標準飯盒大小的每個餐款食物作營養價值評分，並提供*卅二份**餐具和清水。

* *給學校的話：若供應商採用現場分份模式供膳，穀物類及蔬菜類日後均會現場烹煮，必定新鮮，因此無需試食。試食基本上聚焦食物的外觀、創意及味道，但仍可要求供應商提供適當穀物類佐餸，以便作出更適當評審。如需要供應商提供穀物類佐餸試食，請在上述要求一併提出。*

至於以上分量是按四十八位試食人士計算，故每盆分量只需足夠十六位試食者淺嚐即可；供應餐具和清水的數量則以試食人數計算，再以被邀供應商數目平均提供，即無需每間供應商為每位試食人士提供一份餐具和清水，以免造成浪費。

試食會流程及規定

1. 午膳供應商需於試食會開始前最少三十分鐘把所需物資送抵本校。(供應商無需帶備酒精/加熱爐具，亦不會容許即場翻熱食物)。

2. 午膳供應商必須確保所有提供物品(包括食物及其容器，餐牌及餐具)均沒有可供識別身分的標記，午膳供應商只可於餐盆上簡單列出餐款的名稱。

3. 膳食專責委員會的指定成員將負責為供應商編上代號，並加以清楚準確記錄。

4. 運抵學校的飯盒必須符合食物環境衞生署所訂的食物安全標準。熱食必須保持於攝氏六十度以上。所有冷凍食物不得進場。本校指定人員(膳食專責委員會指派人員)會在飯盒送抵學校後即時量度及記錄食物的中心溫度。沒有得到批准(參閱上述《試食會安排》一節)及未能通過溫度測試的食品均會即時退還給午膳供應商和不得進入試食會場。同時，校方不會接受任何更換飯盒或食品的要求。

5. 所有午膳供應商工作人員在試食及評分期間均需離開本校，直到評分結束後，學校會通知午膳供應商返校回收盛載食物的容器及相關物資。午膳供應商需留意容易沾污及腐爛之物品將被棄置而不予退回。

6. 午膳供應商不可在學校範圍或附近接觸學校工作人員、家長或學生，或以任何方式影響他們在試食會上的決定。

意見及建議

1. 訂立以上細則的目的是為確保遴選過程公平、公正及公開。供應商如對上述試食會安排、細則和要求有任何疑問或建議，請致電*1234 xxxx*與*XXX*老師聯絡。
2. 在試食會當日，供應商如遇急切問題可以與*XXX老師*聯絡，或與教育局所屬分區高級學校發展主任聯絡（http://www.edb.gov.hk/tc/contact-us/reo.html）

重要事項

任何違反本文件所陳述有關試食會細則或要求的供應商均會被取消資格。如有任何爭議，校方將保留最終決定權。

參考文件

XXX學校

有關*20XX-20XX*學年學校午膳供應商招標工作
試食會餐款食譜*(範本)*

供應試食餐款的重要事項：

1. 供應試食的餐款必須符合以下所有營養要求：

   - 符合衞生署《學生午膳營養指引》(最新版)中的「優良模式」的要求：

     ✓ 提供最少一份蔬菜
     ✓ 只採用少量健康且不經氫化的植物油(例如粟米油、芥花籽油、橄欖油、花生油)烹調
     ✓ 所有可見的動物脂肪(肥肉)及烹調所用的多餘油分必須在供應前去除
     ✓ 多選用天然食材、香草和香料來增加菜式味道
     ✓ 不供應甜品；和

   - 不含有「強烈不鼓勵供應的食品」、「限制供應的食品」、果汁，以及清水以外的其他飲品；和

   - 不提供事前未經校方批准進場的食品

   如欲了解更多有關「強烈不鼓勵供應」及「限制供應」的食物例子，供應商可參照上載至衞生署「健康飲食在校園」運動網頁的「午膳食品分類表」及《學生午膳營養指引》(最新版)。

2. 餐款將用作試食及評分。供應商請在試食會舉行前的最少七個工作天提交五個餐款，並透過*電郵或傳真*把已填妥的「試食會餐款食譜(I)」交回學校。每個符合上述營養要求的餐款，將獲准於試食會供應，並將在試食會的計分項目「製作健康午膳能力」一項獲得*2*分。不符合要求的餐款則不會獲准在試食會供應，而供應商亦不會得到更換餐單的機會。由於在審批試食餐款食譜時，學校不會與供應商就食譜作任何形式的溝通，故請供應商提交餐款食譜時，清楚及詳細列明製作餐款及芡汁的所有食材、調味料、醃料及烹煮方法，以免學校因不了解餐款所用的食材而否決該餐款。

3. 供應商必須於試食會當天，向學校提交「試食會餐款食譜(II)」，以申報獲准進場供試食和評審餐款的食材，從而避免供應一些與預先獲准進場餐款不相符的食品。

4. 如供應商屆時提供任何事前未經批准進場食品或與批准進場餐款不相符食品的話，將導致供應商資格被取消。如有任何爭議，校方保留最終決定權。

試食會餐款食譜填寫範例：

餐款名稱：	低脂白汁豬柳絲燴飯　配　粟米粒及椰菜塊
食材： （包括調味料）	瘦肉、洋蔥、粟米粒、椰菜、蒜茸、白米、鹽、糖、豉油
芡汁材料：	（白汁）麵粉、鹽、胡椒粉、低脂奶、植物油、清水
烹煮方法：	炒、焗、水煮

建議供應商於食譜內清楚列明各食材。下表展示了部分較難判別的食物例子，以供參考：

食物	需列明
雞扒、雞柳	去皮雞扒、去皮雞柳
素肉	原味素肉
豬柳	瘦肉（非現成漢堡豬柳）
麵筋	白麵筋
漢堡扒	自製漢堡扒（並清楚列明製作漢堡扒所需的材料和調味料，例如免治牛肉、洋蔥等）
肉丸	自製肉丸（並清楚列明製作肉丸所需的材料和調味料，例如免治豬肉）
水餃	自製水餃（並清楚列明製作水餃所需的材料和調味料，例如水餃皮、免治豬肉、冬菇等）
枝竹	非油炸枝竹
叉燒	自製叉燒（並清楚列明製作叉燒所需的材料和調味料，例如瘦肉）
獅子頭	自製獅子頭（並清楚列明製作獅子頭所需的材料和調味料，例如瘦肉、雞蛋等）

建議提供作試食的餐款食譜(I)

(請在試食會舉行前最少七個工作天提交)

餐款一

餐款名稱：	
食材： (包括調味料)	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款二

餐款名稱：	
食材： (包括調味料)	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款三

餐款名稱：	
食材： (包括調味料)	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款四

餐款名稱：	
食材： （包括調味料）	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款五

餐款名稱：	
食材： （包括調味料）	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

獲校方批准進場供試食的餐款食譜(II)

(請在試食會當天提交)

餐款一

餐款名稱：	
食材： (包括調味料)	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款二

餐款名稱：	
食材： (包括調味料)	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款三

餐款名稱：	
食材： (包括調味料)	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款四

餐款名稱：	
食材： （包括調味料）	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

餐款五

餐款名稱：	
食材： （包括調味料）	
芡汁材料：	
烹煮方法：	

文件5：

試食會營養價值評估表

請按需要修改紅色斜字部份

學校午膳供應商試食會
營養價值評估表*(範本)*

重要提示

1. 檢視進場的試食餐款時，如發現下列食品，午膳供應商(並不單指該項有問題的食品)的資格將被取消：
   - 限制供應的食品*
   - 強烈不鼓勵供應的食品*
   - 甜品、果汁，以及清水以外的其他飲品
   - 其他事前未經校方批准進場的食品

   ＊食物例子見「午膳食品分類表」。「午膳食品分類表」已上載至衞生署「健康飲食在校園」運動專題網頁。
2. 供應商必須於抵達試食會會場時，向學校提交「試食會餐款食譜(II)」，以申報獲准於試食會當日供應的餐款食材，從而避免供應商提供一些與預先批准進場餐款不相符的食品。

如有任何爭議，校方保留最終決定權。

營養價值評分方法：

- 建議由膳食專責委員會委任一組熟悉午膳營養監測的人員按衞生署發出的《學生午膳營養指引》(最新版)進行評核。
- 評分是以監測小組為單位(即每位小組成員不用個別評分)，小組對每間供應商按下列評分準則給予每個欄位得分，再結算總得分。
- 請於適當空格內寫上評分

  得分方法 = 符合所述要求餐款數目*x1*

  (例子：A 供應商在提供 5 款試食餐款中只得 3 款符合 3:2:1 容量比例，A 供應商在該欄位得分為 3 x 1 = 3)

評審項目：

飯盒模式需要評審以下第1-3項

現場分份模式只需評審第3項（只適用於要求供應商提供穀物類佐餸試食的學校）

評審項目		午膳供應商代號				
1.	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（即最多是穀物類，其次是蔬菜，肉類或其代替品則佔最少）					
2.	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）					
3.	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）					

	所得總分					

文件6：

試食會主觀吸引度評估表

請按需要修改紅色斜字部份

學校午膳供應商試食會
主觀吸引度評估表*(範本)*

* 每位試食人士根據各午膳供應商所提供午膳的外觀、創意和味道三方面，分別給予整體主觀評分
* 請於適當空格寫上給予由*0-4* 的評分

(4分代表十分滿意，0分代表十分不滿意)

備註：完成試食後，負責老師收集分紙，計算每間供應商的平均得分，再把得分輸入文件7第二步之試食會主觀吸引欄位內。

評審項目		午膳供應商代號				
I.	外觀：賣相吸引，令人垂涎欲滴					
II.	創意：盡量引入不同種類食物					
III.	味道：不鹹不膩，味道濃淡適中					

	所得總分					

選擇學校午膳供應商
總分計算程式表

使用此 Excel 計算程式表須知

1. 請登入http://school.eatsmart.gov.hk/files/xls/Supplier_Doc7_Score_bi.xls下載本文件的Excel 檔；
2. 依照以下五個步驟，只需更改黃格內的數值或內容，便可於藍格內得出總分。

第一步

1. 由膳食專責委員會事先(最好於招標前)設定服務和價格所佔總分的比重(兩者相加的總和是100)

服務比重	*80.0*
價格比重	*20.0*

第二步

1. 「評估表」得分是根據供應商填報的「學校午膳供應商評估表」和夾附的證明文件及核實資料以劃一標準打分；
2. 將主要環節得分填入下表黃格內；
3. 服務得分未達合格水平的供應商將不獲考慮。

(以下例子的評估表總分為120，而試食會以飯盒模式供應，總分為37)

評審範疇			午膳供應商得分					
			A公司	*B公司*	*C公司*			
服務	評估表	學校午膳餐單(佔總分*60*分)	*40.0*	*35.0*	*50.0*			
		巡查報告(佔總分*10*分)	*10.0*	*8.0*	*8.0*			
		其他項目(佔總分*50*分)	*40.0*	*30.0*	*45.0*			
	試食會	製作健康午膳能力(佔總分*10*分) (計算獲准試食的餐款數目，每個餐款得*2*分)	*10.0*	*8.0*	*10.0*			
		營養價值 (飯盒模式:佔總分*15*分) (現場分份模式:佔總分*5*分)	*13.0*	*9.0*	*10.0*			
		主觀吸引度(佔總分*12*分)	*10.9*	*12.0*	*11.7*			
服務得分			123.9	102.0	134.7			

價格(直接輸入飯價數目)	*18.0*	*17.0*	*17.5*			

第三步

1. 核對由系統選出最高的服務得分；
2. 核對由系統選出最低的價格。

最高服務得分	134.7
最低價格	17.0

第四步

經比重調整後所得分數如下：

調整後的評分	午膳供應商得分					
	A公司	*B公司*	*C公司*			
經比重調整後服務得分	*73.6*	*60.6*	*80.0*			
經比重調整後價格得分	*18.9*	*20.0*	*19.4*			
經調整後總分	*92.5*	*80.6*	*99.4*			

第五步

1. 膳食專責委員會找出經調整後總分最高的午膳供應商；
2. 向校長推薦；
3. 最後由學校批示及委聘；
4. 正式通知所有投標者最後結果（包括中標及不中標的午膳供應商）。

常見問題 22
《選擇學校午膳供應商手冊》的「選擇午膳供應商程序」和招標文件範本內有關「環保減廢方案」的部分已經更新。如學校的午膳供應商仍然使用即棄的食物容器，學校是否須要在午膳供應商合約期完結前，更改合約內容，要求午膳供應商使用可重複使用的午膳容器和餐具？
答： 我們歡迎學校在可行情況下，盡早更改有關合約及進行廚餘回收。我們建議學校推行校本的環保午膳措施，並使用可重複使用的午膳容器和餐具。但請注意，管制即棄膠餐具和其他塑膠產品已於 2024 年 4 月 22 日開始實施，學校亦需與午膳供應商盡早檢視學校午膳的安排情況，以確保運作符合管制條例的要求。 [註: 管制即棄膠餐具和其他塑膠產品於 2024 年 4 月 22 日開始實施。就學校午膳的情況而言，根據已修訂的《產品環保責任條例》（第 603 章），午膳供應商為學生提供現場派飯等到會服務時，不可提供九類即棄膠餐具(包括發泡膠餐具、飲管、攪拌棒、進食用具（叉、刀、匙）、碟、杯、杯蓋、食物容器及食物容器蓋)。至於為學生直接供應由食物工場製備的午膳飯盒等外賣服務時，則不可提供首五類即棄膠餐具(包括發泡膠餐具、飲管、攪拌棒、進食用具及碟)。有關管制詳情，請參閱 https://www.cuttheplastics.hk/index.php/tc/ 。]