



# 金錢村何東學校

香港 新界 上水 金錢村

Kam Tsin Village Ho Tung School

Kam Tsin Village, Sheung Shui, N.T., H.K.

電話：(852) 2670 3849 傳真：(852) 2668 5391

網址：www.ktvhts.edu.hk 電郵：info@ktvhts.edu.hk

學校檔號：T45

## 有關 2026-2028 學年學校午膳供應商招標工作 招標書

就 2026-2028 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

1. 服務對象：學童、老師和學校職工；
2. 所有飯款均需遵循衛生署《學生午膳營養指引》(最新版) 內建議的營養要求；
3. 膳食供應模式：課室內進食飯盒；
4. 餐盒材料和餐具：使用可回收循環再造的 PP 物料膠盒，及可重複使用的餐具；
5. 供應餐款數目：每天 4 款，其中一款為素食餐；
6. 供應飯餐數量：供應全校大約 200 份(初小 100 份；高小 100 份) ( 實際數字或會和估計有偏差)；
7. 飯菜供應：所有餐款提供最少一份蔬菜；並提供添飯服務；
8. 水果供應：每星期 3 次供應原個新鮮水果 ( 每逢星期一、三、五，學校假期除外 )，並於派發前先清洗；
9. 承辦商須即日烹煮及採用新鮮安全之食材；
10. 每課室最少提供兩種顏色之濕毛巾各兩條，並每學期清洗餐盤一次；
11. 服務合約年期：兩年 ( 2026-2027 及 2027-2028 學年 )；
12. 擬訂每月餐單並安排於指定時間內發出及收回學生的訂購表；同學可在便利店或繳費靈交費，飯商到校收集訂購表及收據後，須向學生發出正式收據及飯咭；
13. 承辦商須於下午 12 時 35 分前以大型保溫箱盛載飯盒送往各課室門外(實際時間或有偏差，需按學校時間表而定)；
14. 如有突發事件而阻礙運送，負責人須即時聯絡學校，並盡快安排送飯事宜；
15. 承辦商應負責購買有關員工、食物產品及第三者責任等保險；
16. 如教育局或本校決定在當日上午 7 時或以前宣佈學校停課，該日的訂單則取消，費用撥至下月或安排退款；

17. 午膳供應商有責任配合本校隨時更改的學童午膳流程，適時派員協助現場分派飯盒（例如需送飯盒往運動場）；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；
18. 午膳供應商不得把午膳工作外判；
19. 午膳供應商提供的相關服務及員工需遵守香港法律。

## II. 入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「承投學校午膳供應服務投標表格」(附件 1)
3. 已填妥的「學校午膳供應商評估表」(附件 2)
4. 各項證明文件，當中**必須**包括：
  - 4.1 一個月學校午膳餐單
  - 4.2 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）
  - 4.3 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）
5. 報價資料
  - 5.1 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。
  - 5.2 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. 服務及價格資料

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。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份，否則有關投標書將不會被考慮。

## IV. 其他安排

1. 投標者若未能於投標截止日期及時間(2026年3月27日中午12時或以前)提供以上全部資料，其投標將不獲考慮。
2. 除非投標者另作聲明，否則由截標日期起計，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」副頁的資料，以進一步了解標的大致安排。
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入標者。學校亦會在審核入標者報價

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
-----------	-----------

#### VI. 《防止賄賂條例》

根據《防止賄賂條例》，在學校採購過程中，如無合法權限或合理辯解，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。學校不得容許屬下員工向供應商和承辦商收取利益(包括佣金)。學校亦應以書面形式知會所有供應商和承辦商，如向學校員工提供任何與他們職責有關的利益均屬違法行為，而校方可在訂單或報價/招標條款內加入這項聲明，以防止賄賂。無論如何，學校不得容許供應商和承辦商任何形式的利益(包括捐贈)影響學校對他們的選擇。

VII. 所提供之物資及服務必需符合及遵守香港法例及維護國家安全。

#### VIII. 提交投標書

1. 有意承投的午膳供應商請於 2026 年 3 月 27 日中午 12 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校務處的投標箱內，封面須清楚註明收件人為「金錢村何東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：  
新界上水金錢村  
金錢村何東學校  
膳食專責委員會主席收  
「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 2670 3849 與陳志文主任聯絡。

金錢村何東學校



吳毓琪

吳毓琪校長

2026年3月3日

附件

1. 「承投學校午膳供應服務投標表格」
2. 「學校午膳供應商評估表」

## 「承投學校午膳供應服務投標表格」

學校名稱及地址：	金錢村何東學校(香港 新界 上水 金錢村)
截標日期及時間：	2026 年 3 月 27 日中午 12 時或以前

下方簽署人 願意 / 不擬\* 按照投標書上所列報價，提供由校方清楚列於招標書上的所有服務要求。下方簽署人申明，除提供上述清楚列於招標書上的服務要求外，日後不會提供任何形式的利益、捐贈、優惠及服務。

投標書由上述截標日期起計 90 天內有效。下方簽署人明白校方不一定採納報價最低的投標書。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。

\* 請刪去不適用者

簽署：
簽署人姓名 (請以正楷填寫)：
簽署人職銜 (請註明)：
簽署日期：

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：\_\_\_\_\_

聯絡人姓名：\_\_\_\_\_ 電話號碼：\_\_\_\_\_

傳真號碼：\_\_\_\_\_ 電郵：\_\_\_\_\_

公司印鑑：

## 「學校午膳供應商評估表」

## 填表須知

- 投標者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」由投標者自行填寫，將作為日後簽訂商業合約的基礎部分；委員會將依據「評估表」中由投標者自行申明的承諾，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 1.2 外判營養諮詢服務的專業意見 1.3 採用有關電腦程式分析午膳的營養成分	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	提供予學童的午膳分量符合衛生署《小學生午膳營養指引》(2023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	提供不同的午膳分量予初小和高小學童	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	供應的五穀類、蔬菜類和肉類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	供應餐款數目：每天 4 款，其中一款為素食餐	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	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"/>	
8	所有可見的動物脂肪或皮層及烹調所用的多餘油分在供應前會被去除	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	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"/>	
10	芡汁分開供應	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	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) ● 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"/>	
12	每星期三次供應原個新鮮水果，並於派發前先清洗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	須即日烹煮及採用新鮮安全之食材	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	不供應油炸的食物 (如炸薯條、炸豬扒、春卷等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

I	食物的質和量	是	否	不適用 (請列明原因)
	油、雞脂、牛油、棕櫚油、椰油的食物			
16	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"/>	
17	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"/>	
18	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	籌辦健康午膳獎勵計劃，以鼓勵學童選購健康午膳	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	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"/>	
3	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	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	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	每天提供額外的五穀類 (如飯和麵) 和蔬菜，供個別有需要的學童食用	<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	如教育局或本校決定在當日上午 7 時或以前宣佈學校停課，該日的訂單則取消，費用撥至下月或安排退款	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	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"/>	
8	負責派餐及餐後所有收集和清潔工作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	負責保持運送車輛、食物貯存設備及午膳地方潔淨	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	落實推動下列環保措施： 使用可回收再造的 PP 飯盒，並安排飯盒妥善回收處理 使用可清洗循環再用餐具 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"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

III	行政安排	是	否	不適用 (請列明原因)
11	為本校一年級學生提供一位職工協助分飯及負責其餘年級的清潔工作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	每課室最少提供兩種顏色之濕毛巾各兩條，並每週清洗餐盤一次	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	須於下午 12 時 10 分前以大型保溫箱盛載飯盒送往各課室門外			
14	配合本校隨時更改的學童午膳流程，適時派員協助現場分派飯盒（例如需送飯盒往運動場）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	如有突發事件而阻礙運送，負責人須即時聯絡學校，並盡快安排送飯事宜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	購買有關員工、食物產品及第三者責任等保險	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

本人已細閱上述填表須知，並清楚明白日後若獲 金錢村何東學校 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」內所載的所有內容，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。監管委員會可依據「評估表」中申明的承諾，監察本公司供應的午膳。

**甲部：公司及負責人資料 (請以正楷填寫)**

公司名稱：		公司印鑑：	
負責人姓名：			
職銜：			
電話：		傳真：	
負責人簽署：		日期：	

**乙部：文件清單使用指引**

- 入標之午膳供應商需按以下清單遞交證明文件，並按列出之文件類別清楚顯示其號碼。

文件號碼	文件類別	用途	有提供證明
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 審視牌照之有效性</li> </ul>	未能提交有效牌照者將不作考慮。
2.	一個月學校午膳餐單(九月份)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>	
3.	食物環境衛生署衛生督察的最近巡查報告副本連巡查豁免書副本。(如適用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 顯示食物製造之衛生及安全性</li> </ul>	
4.	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*	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 檢視午膳供應商提供的專業人員水平</li> </ul>	
5.	有關營養資訊及全校供膳報告	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>	
6.	HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 審視午膳供應商是否符合食品安全管理的進階要求</li> </ul>	

文件號碼	文件類別	用途	有提供證明
7.	為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 審視午膳供應商的解決方案</li> </ul>	
8.	為少數族裔學童提供特別食物安排方案	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 審視午膳供應商的解決方案</li> </ul>	
9.	午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 評估午膳供應商的相關經驗及水準</li> </ul>	
10.	午膳供應商為學校提供的食物容器之環保物料證明	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 評估午膳供應商對環保減廢的承諾</li> </ul>	
11.	午膳供應商為學校提供的餐具之環保物料證明	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 評估午膳供應商對環保減廢的承諾</li> </ul>	
12.	處理廚餘及可再造物料的方案	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 評估午膳供應商對環保減廢的承諾</li> </ul>	

\* 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>

香港營養師協會網頁 <https://www.hkda.com.hk/p/how-to-become-dietitians?lang=zh>