

學校午膳供應商評估表

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：	
聯絡人姓名：		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）	<ul style="list-style-type: none"> ● 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* *請提交 2019 年月 11 份的餐單。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	
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）	<ul style="list-style-type: none"> ● 顯示食物製造之衛生及安全性 	

文件號碼	文件類別	用途	評分 (學校專用)
4.	參與「學校午膳減鹽計劃」的證明	<ul style="list-style-type: none"> 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*	<ul style="list-style-type: none"> 檢視午膳供應商提供的專業人員水平 	
6.	有關營養資訊及全校供膳報告	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 審視午膳供應商的解決方案 	
14.	午膳供應商為員工提供營養培訓的詳情	<ul style="list-style-type: none"> 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-](https://www.hkna.org.hk/zh-hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%AB)

[hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%AB](https://www.hkna.org.hk/zh-hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%AB)
[dietitian](https://www.hkna.org.hk/zh-hant/news/%E5%A6%82%E4%BD%95%E6%88%90%E7%82%BA%E7%87%9F%E9%A4%8A%E5%B8%AB) 及

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