

香港浸會大學附屬學校王錦輝中小學 2025-2028 學年學校午膳供應商招標工作

學校午膳供應商試食會

舉辦日期：2025 年 05 月 29 日(星期四)
舉辦地點：中學部表演藝術中心
舉辦時間：上午 10:15-11:30
出席人數：八位中小學部老師，八位中小學部學生，八位小學部家長
負責委員：Louie So & Bo Cheung (PTA 委員)

第一部分：背景

香港浸會大學附屬學校王錦輝中小學計畫於 2025 至 2028 學年進行午膳供應商的招標工作，以確保學生能享用健康、美味及安全的午膳。午膳不僅是學生日常生活的一部分，更直接影響他們的學習效率及身心發展。因此，選擇合適的供應商至關重要。

學校必須確保試食會的評審過程公平、公正和客觀。學校預先向參與遴選的供應商提供有關試食會的守則、規例及評審準則，並確保參與的供應商遵守協議。為確保評審過程的有效性。

第二部分：招標工作安排

- 招標公告：於 2025 年 3 月 27 日至 4 月 25 日學校網站及相關平台發布招標公告。
- 資格審查：所有參與供應商需提供相關資質文件，包括營業執照、食品安全證明等。
- 參照：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（由衛生署提供）。

**各飯商需提供以下證明文件清單，如未能提供資料，分數會較低。

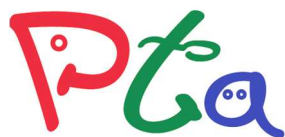
1. 食物環境衛生署發出之「獲供應午餐飯盒的食物製造廠」有效牌照的副本（包括分判商，如適用）	2. 過往十二個月內食物環境衛生署衛生督察的所有巡查報告副本（連巡查豁免書副本，如適用）
3. 有關目聘/外判營養諮詢服務之認可營養師/營養學家之專業證明文件*	4. HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證

5. 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。	6. 參與「學校午膳減鹽計劃」的證明
7. 有關營養資訊及全校供膳報告	8. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排方案
9. 為少數族裔學童提供特別食物安排方案	10. 午膳承辦商為員工提供營養培訓的詳情
11. 午膳承辦商為學校提供的食物容器及餐具之環保物料證明	12. 過往三年午膳承辦商提供午膳服務的學校數量
13. 處理廚餘及可再造物料的方案	14. 處理意外及特發情況的緊急方案
15. 整項服務方式的人手安排	16. 其他增值服務，如可提供優化環境設施、健康飲食資訊或講座等

- 在招標過程中，共有七間供應商參與招標。根據評分結果，三間供應商的分數較低，因此未能進入下一階段。相對地，四間供應商的分數較高，成功晉級至第二階段的公開試食。
- 我們分別用了代號 (A, B, C, D) 來分辨各飯商，確保試食會評審過程公平及公正。

第三部分：當天試食會流程

1. 簡報試食注意事項：由中學部副校長鄧紹南先生介紹試食會目的及注意事項。
2. 供應商展示：各供應商在場內擺放及展示其午膳菜單及特色。
3. 試食環節：參加者品嚐各供應商的午膳(試食期間不可與其他參加者評論午餐飯盒的質素，只需寫出自己意見，以免影響其他試食者)。
4. 意見收集：學校將收集參加者對食品的評價及建議。



簡報試食流程



簡報試食流程



飯商 A 展示圖



飯商 B 展示圖



飯商 C 展示圖



飯商 D 展示圖



飯盒圖片



試食時間



第四部份：意見收集

*當天每位試食者也會派發一張(主觀吸引力評估表)，試食人士須根據午膳供應商 (A-D) 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。

*為了統一保證菜餚的品質，我們對飯商提出製作四款菜式的要求

1. 西式扒餐 - 薄牛扒、扒鮮茄、粟米粒、牛油全麥麵包
2. 素 - 意式茄蓉雜菌意粉
3. 焗飯 - 焗鮮茄豬扒飯
4. 粟米魚柳配白飯

2025/26-2027/28 學年學校飯堂及小賣部服務供應商試食會
主觀吸引力評估表 (TA2425013)

- ◆ 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)

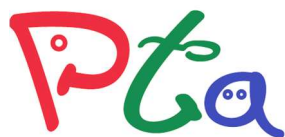
評審項目		午膳供應商代號			
		A	B	C	D
I.	外觀：賣相吸引，令人垂涎欲滴	/4	/4	/4	/4
II.	創意：盡量引入不同種類食物	/4	/4	/4	/4
III.	味道：不鹹不膩，味道濃淡適中	/4	/4	/4	/4
所得分數		/12	/12	/12	/12

姓名：_____

簽署：_____

日期：_____

主觀吸引力評估表



	A	B	C	D	E	F
1	學校午膳供應商試食會 主觀吸引度評估表					
2	#		A	B	C	D
3						
4	1		8	10	9	10
5	2		9	7	5	8
6	3		3	10	11	6
7	4		5	7	5	5
8	5		6	6	7	4
9	6		7	8	9	7
10	7		9	7	4	10
11	8	Students	8	6	5	6
12	1		10	4	9	8
13	2		11	4	6	10
14	3		7	4	6	9
15	4		9	8	10	10
16	5		9	5	10	8
17	6		11	10	11	12
18	7	Parents	6	6	9	7
19	8	(Group 1)	8	3	10	11
20	1		6	2	5	8
21	2		5	5	7	9
22	3		11	6	5	5
23	4		10	11	9	12
24	5		8	5	10	9
25	6		10	10	9	11
26	7		8	6	11	6
27	8	Teachers	9	6	11	9
28			8.04	6.50	8.04	8.33
29						

主觀吸引度評估表試食後得分：D 分數最高，B 分數最低

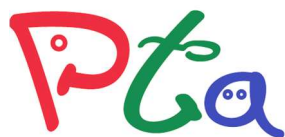
第五部份：評語

A 飯商

豬扒飯好味 x2	豬扒太鹹	牛有少少難咬 x2	魚腥味重 x2
菜太硬 x2	米質量很好	米略硬	魚柳有骨
豬扒偏硬	各款味道最好 x3	肉質又嫩又軟容易咬開	保溫不錯，夠熱 x2
配菜蘑菇紅蘿蔔偏硬及甜	豬扒骨易有碎骨		

B 飯商

牛扒難咬開 x2	除了牛肉質較硬 x4	牛扒太厚	包裝盒不太方便 x2
包裝盒不環保	意粉及汁很好吃	飯盒設計不好容易漏 x2	味道偏重



菜和米太淋	除了牛扒，其他款式味道不錯 x2	肉太多肥膏	意粉偏酸
溫度夠熱	味道偏濃		

C 飯商

魚柳太腥太霉	牛扒超級好味	味道不錯	感覺健康
魚、意粉、豬也好味	溫度夠熱	配菜夠味	不濃不淡
魚柳普通	牛扒硬	豬扒炸過，欠健康	牛扒太鹹
有營養標籤	牛油漏汁 x2	豬扒太甜	味道一般 x2

D 飯商

牛扒好淋，容易咬	整體味道偏淡，易入口	飯盒質量最好 x2	豬扒好味 x2
魚用了 2 種調味煮	意粉好食，有層次 x2	茄汁如果不太杰，小朋友會欣賞	味道適中，香料偏重
食物質素平均 x2	蕃茄味偏酸	魚柳好味	豬扒一般
牛扒太油	魚有檸檬汁，有心思	有一部份唔熟	牛肉唔熟

*以上各分數及評語全部來自試食者（24 位）真實數據反映。