

午膳供應商服務承諾書

注意事項

- 有意入標之午膳供應商均須將填妥的「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商業合約的基礎部分。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飯款*均按衛生署《學生午膳營養指引》(2010年修訂版)的要求製作。重點包括以下各點：

1. 控制食物分配，減少浪費。
2. 芡汁與五穀類食物分開供應。
3. 供應的五穀類、蔬菜類和肉類(或其代替品)佔飯盒的容量比例是 3 : 2 : 1 (即最多是五穀類，其次是蔬菜，而肉類佔最少)。
4. 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)。
5. 只採用不經氫化的植物油(如：粟米油、芥花籽油、橄欖油和花生油)烹調食物，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. 每天最少一個餐款提供全穀麥或添加蔬菜的五穀類食品(如：紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等)(適用於午膳供應商每天供應多於一款的五穀類)。
8. 每五個上課天計，最少兩個上課天提供全穀麥或添加蔬菜的五穀類食品(如：紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等)(適用於午膳供應商每天只供應一款的五穀類)。
9. 一星期不多於兩天供應以下類別的食物：
 - 添加脂肪、油分的五穀類(如：炒飯、炒麵等)
 - 脂肪比例較高的肉類(如：牛腩、排骨、豬頸肉等)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(如：玉子豆腐、叉燒、煙肉、火腿、香腸、午餐肉、牛丸、白魚蛋、貢丸、雪菜、榨菜、素肉、現成點心如燒賣、菜肉包、牛肉球等)
 - 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁(如：豉汁、照燒汁、鹵水汁、南乳、腐乳、麵醬、以全脂奶或淡奶製成的白汁、卡邦尼汁、葡汁或咖喱汁等)
10. 不供應油炸的食物(如：炸豬扒、炸薯條、炸雞腩、春卷、咖喱角、豆卜、炸魚蛋、炸麵筋、炸枝竹、炸魚柳、炸魚腐、炸花生、伊麵等)。

11. 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪（如：牛油[包括較低脂牛油]、豬油、忌廉[包括較低脂忌廉]、棕櫚油、椰子油）的食物（如：菠蘿油、菠蘿包、雞尾包、椰檳、酥皮蛋撻、蛋撻、曲奇、蛋卷、夾心餅、牛角包、其他以椰漿或椰汁製成的食物）。
12. 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪的芡汁或醬料（如：以忌廉製成的白汁或卡邦尼汁、以椰漿/椰汁製成的葡汁、咖喱汁或沙爹醬）。
13. 不供應添加了反式脂肪（如：氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油、起酥油）的食物。
14. 不供應甜品或「少選為佳」的飲品（如：汽水、果味飲品、加糖果汁、乳酪飲品、乳酸菌飲品、紙包檸檬茶或菊花茶或中式涼茶、運動飲品、綠茶等）。
15. 不供應鹽分極高的食物（如鹹魚、鹹蛋、臘腸、臘肉、含臘味的食品如糯米雞等）。

「行政安排」承諾：

1. 設有退飯 / 退款安排。
2. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作。
3. 於供膳前(不少於)三星期提交整月餐單予負責老師檢視及批核。
4. 持有 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證。

「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. 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。
4. 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。

「環保減廢方案」承諾：

1. 使用耐用度高及可重複使用的食物容器， 或
 2. 使用可回收再造的食物容器， 或
 3. 使用可降解物料製成的食物容器
- [以上 3 點只選一項，當中以使用可重複使用的食物容器最為環保，詳情請參閱《學校推行環保午膳指引》 (https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm)]
4. 妥善安排回收及處理廚餘和可再造物料。

* (即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等)

入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 瑪利諾神父教會學校(中學部) 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商業合約的基礎部分，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。

入標公司負責人簽署：_____

公司蓋印：_____

日期：_____