

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》(2017年6月最新修訂版)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中學生，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)。
8. 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)
9. 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)。
10. 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)。

11. 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）。
12. 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。
13. 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）。
14. 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. 設有預早申報退飯可退款的安排。
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. 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。

* (即不局限「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 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：_____