

學校檔號：19-20/T/005

## 午膳及食物部供應商服務承諾書

### 注意事項：

- 有意入標午膳服務及營辦學校食物部之供應商需將填妥的「午膳及食物部供應商服務承諾書」(下稱「承諾書」) 連同「學校午膳及食物部供應商評估表」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餐款\*及小食均按衛生署《學生午膳營養指引》(6/2017) 及《學生小食營養指引》(10/2018) 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初小和高小學童，減少浪費
2. 芡汁與穀物類食物分開供應
3. 供應的穀物類、蔬菜類和肉類(或其代替品)佔飯盒的容量比例是 3:2:1(即最多是穀物類，其次是蔬菜，而肉類佔最少)
4. 所有餐款均提供最少一份蔬菜
5. 只採用不經氫化的植物油烹調食物，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. 多選用天然食材、香草和香料來增加菜式味道
8. 每天最少一個餐款提供含最少 10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品
9. 每五個上課天計，最少兩個上課天提供含最少 10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品
10. 一星期不多於兩天供應以下類別的食物：
  - ◇ 添加脂肪、油分的穀物類
  - ◇ 脂肪比例較高的肉類及連皮禽肉
  - ◇ 全脂奶品類
  - ◇ 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品
  - ◇ 高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁
11. 不供應油炸的食物
12. 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪的食物及芡汁(或醬料)
13. 不供應添加了反式脂肪的食物
14. 不供應甜品或「少選為佳」的食物及飲品
15. 不供應鹽分極高的食物
16. 不供應甜品

\* (即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等)

備註：

以上各項的食品及飲品例子請參照衛生署《學生午膳營養指引》(最新版)、《學生小食營養指引》(最新版)及「午膳食品分類表」(最新版)。資料已上載於衛生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內 (<http://school.eatsmart.gov.hk>)。

投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 聖公會基樂小學法團校董會 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。

投標公司負責人簽署：\_\_\_\_\_

(姓名：\_\_\_\_\_)

公司蓋印：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

本校會考慮以下服務條件作評分及參考。

<p>I. 「健康飲食推廣配套」承諾：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>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</li><li>2. 定期為家長及學童提供營養資訊</li><li>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</li></ol>
<p>II. 「學校午膳減鹽」承諾：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 致力減低午膳的鈉含量，例如參加衛生署的「學校午膳減鹽計劃」</li><li>2. 承諾為學校供應「減鈉午膳餐款」（例如每月提供減鈉餐款的數目或佔可供學校選擇的全部餐款百分比</li></ol>
<p>III. 「行政安排」承諾：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 於供膳前約一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核</li><li>2. 每個供膳的上課天提供少量額外的穀物類（如白飯）和蔬菜，供個別學童的額外需要</li><li>3. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排</li><li>4. 為少數族裔的學童提供特別食物安排</li><li>5. 持有 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證</li><li>6. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作</li><li>7. 關於退飯／退款安排</li></ol>
<p>IV. 「環保減廢方案」承諾：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 使用耐用度高、清洗後可重複再用的午膳容器，以取代即棄式容器，減少廢物的產生</li><li>2. 只提供清洗後可重複再用的餐具，不可提供即棄式餐具</li><li>3. 應根據學生的長幼和食量而調節分派的食物量，減少浪費食物。詳情請參閱《學校環保午膳及減少廚餘的安排》（<a href="http://www.edb.gov.hk/tc/sch-admin/admin/about-sch/meal-arrangement-in-sch.html">http://www.edb.gov.hk/tc/sch-admin/admin/about-sch/meal-arrangement-in-sch.html</a>）及《學生午膳營養指引》（最新版）（<a href="http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf">http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf</a>）</li><li>4. 妥善收集廚餘和可再造物料，並安排回收，以便循環再造成有用的資源</li><li>5. 定時參閱《學校推行環保午膳指引》（<a href="https://www.wastereduction.gov.hk/tc/schools/green_lunch.htm">https://www.wastereduction.gov.hk/tc/schools/green_lunch.htm</a>），以取得最新的環保午膳資訊，並時刻遵照減少廢物及避免浪費的原則，為學校提供合適的環保午膳安排</li></ol>