

午膳供應商服務承諾書

注意事項

- 有意入標之午膳供應商需將填妥的「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。
- 本公司在此聲明並承諾確保在是次採購項目內，並無與本公司有相關連的公司或人任一同承投。如有違反上述承諾，本公司知悉有關連之所有投標均一概無效，同時有可能將本公司一併列入黑名單內。

A. 「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》(最新版)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穀物類食品(如：紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等)
8. 除每天提供一個全穀麥或添加蔬菜的五穀類食品外，還須提供一款素食餐
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、椰櫛、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的食物（如：氫化植物油、含反式脂肪的植物牛油、起酥油）
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）

*（即不局限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等）

B. 其他服務條件：

I. 「行政安排」承諾：

1. 於供膳前一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核，並遵從校方意見作出修訂
2. 承辦商按選定的款式編製餐單及訂購通告，於每月 15 日或之前送交學校
3. 負責整理及更新學生午膳名單交負責老師
4. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排
5. 持有 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證
6. 負責派餐及餐後所有收集、清潔工作、處理廚餘等工作
7. 負責及處理退飯／退款安排：在下一期/隔月的餐單中自動扣除，7 月份則以自動轉賬形式退回家長個人銀行戶口
8. 付款方式：除了到 7-Eleven、Circle K、Vango 便利店繳費或透過電話以繳費靈繳費之外，還可利用手機應用程式選擇以信用卡、支付寶、支付寶香港或微信支付付款
9. 每個供膳的上課天免費提供少量額外的五穀類（如白飯）和蔬菜，供個別學童的額外需要
10. 每天各餐款另預留一盒作監察飯，並於第二天清理
11. 如有學生進食餐盒後有腹瀉或嘔吐徵狀，校方可要求承辦商監察飯取回化驗，當中必須包括「諾如病毒」含量
12. 設有跟進食物投訴指引，委派指定人員，定期與學校「午膳監察委員會」及負責老師溝通、召開檢討會議及跟進家長及老師的意見
13. 每年發兩次問卷(上、下學期各一次)予學生及教職員，以作服務檢討
14. 到校員工服務學生午膳的總人數約需要十位，一年級每班需要一位員工入課室協助，二年級每兩班需要一位員工入課室協助，其餘班級樓層最少有一位負責午膳服務及即時清潔工作，另一位負責組長之工作（實際駐校員工人數視乎餐量及學校需要有所調整）
15. 委派到校工作之員工須通過性罪行定罪紀錄之查核
16. 設有臨時應變措施: i. 有即場售賣飯盒服務 ii. 設有臨時餐具的供應
17. 到校員工須應校方要求在課室內協助及照顧低小學生進食

II. 「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

III. 「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. 只提供可清洗重複使用的餐具（不包括食物容器）
5. 妥善安排回收及處理廚餘和可再生物料

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>)。

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 **農圃道官立小學** 委聘為學校午膳供應商，本「承諾書」內所載所有內容，本公司於 **22/23 及 23/24** 學年服務期間必定切實履行。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：_____