

僑港伍氏宗親會伍時暢紀念學校 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「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。

I. 「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. 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(如：紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包等)
9. 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
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)
 - 高糖分、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)
11. 不供應油炸的食物(如：炸豬扒、炸薯條、炸雞髀、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)
12. 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)
13. 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)
14. 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)
15. 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)
16. 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)

II. 「學校午膳減鹽」承諾：
<ol style="list-style-type: none"> 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」 2. 承諾為學校供應「減鈉午膳餐款」
III. 「健康飲食推廣配套」承諾：
<ol style="list-style-type: none"> 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
IV. 「行政安排」承諾：
<ol style="list-style-type: none"> 1. 於供膳前一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核，並按照校方意見作出修訂 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. 負責送飯箱至課室及餐後所有收集、處理廚餘等工作 5. 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 月份則以現金或自動轉賬形式退款 6. 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 7. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排 8. 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 9. 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 10. 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 11. 委派到校工作之員工須通過性罪行定罪紀錄之查核
V. 「環保減廢方案」承諾：
<ol style="list-style-type: none"> 1. 應根據學生的長幼和食量而調節飯盒的食物量，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》http://www.edb.gov.hk/tc/sch-admin/admin/about-sch/meal-arrangement-in-sch.html) 及《學生午膳營養指引》(最新版) (http:// school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf) 2. 只提供清洗後可重複再用的餐具，不可提供即棄式餐具。 3. 使用耐用度高及清洗後可重複使用的食物容器，或使用可回收再造的食物容器，或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。 5. 定時參閱《學校推行環保午膳指引》(https://www.wastereduction.gov.hk/tc/schools/green_lunch.htm)，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

* (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>)。

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僑港伍氏宗親會伍時暢紀念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：_____