

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。

「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中和高中學童，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
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. 每天最少一個餐款提供全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於午膳供應商每天供應多於一款的穀物類）
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穀物類食品（適用於午膳供應商每天只供應一款的穀物類）
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
 - 高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁
10. 不供應油炸的食物
11. 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）
12. 不供應添加了反式脂肪的食物
13. 不供應甜品或「少選為佳」的飲品
14. 不供應鹽分極高的食物

*（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 英皇書院 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：_____

i. 「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

ii. 「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
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
3. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排
4. 為少數族裔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和清潔工作
7. 關於退飯 / 退款安排

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造物料