

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
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)
9. 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)
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」的飲品
15. 不供應鹽分極高的食物

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》(2017版)、《學生小食營養指引》(2018版)及「午膳食品分類表」(2017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>)。

服務條件

i. 「行政安排」承諾：

1. 設有退飯／退款及在校午膳津貼學生退款安排，並在兩個月內完成相關程序
2. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作
3. 每個供膳的上課天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
4. 於供膳前一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核
5. 持有HACCP或ISO22000食品安全管理體系認證
6. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排
7. 配合學校行政，就午膳時間及地點作彈性處理。（校方會於2個工作天前通知）
8. 如午膳供應商聘請之職員有任何不適當行為或工作態度欠佳，校方可要求更換。

ii 「環保減廢方案」承諾：

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。
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. 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》
(<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》(2017版)
(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf)
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。

入標之午膳供應商及負責人資料（請以正楷填寫）

公司名稱：		商業登記証號碼：	
負責人姓名：		職銜：	
電話：		傳真：	

本公司清楚明白日後若獲天主教領島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。

公司負責人簽署： _____ 公司蓋印 _____

日期： _____