



膳食供應商服務承諾書

注意事項

- 有意入標之膳食供應商需將填妥的「膳食供應商服務承諾書」(下稱「承諾書」) 連同「學校膳食供應商評估表」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*** 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（適用於**膳食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含最少 10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於**膳食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. 不供應鹽分極高的食物
15. 不供應甜品或「少選為佳」的飲品
16. 飯盒應妥善保溫於不低於攝氏 60 度



* (即不局限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等)

「行政安排」承諾：

17. 設有退飯 / 退款安排。
18. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作。
19. 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。
20. 於供膳前一個月提交整月餐單予負責老師檢視及批核。
21. 持有 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證。
22. 必須購買一切有關保險，並確保有關保險的承保範圍是合適的、足夠的及有效的。請於中標後一個月內提供副本以供查閱。
23. 因應學生需要添加主食及/或蔬菜。
24. 請假學生，於當日九時三十分前通知午膳承辦商，可獲全數退還。
25. 每天清潔飯堂桌椅及垃圾筒。
26. 每逢長假期前後，派員把飯堂桌椅、地板及餐具徹底清理及消毒。
27. 為每班提供毛巾並每日清洗。
28. 設有跟進食物投訴指引，委派指定人員，定期與專責委員會及負責老師溝通和跟進投訴。
29. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作。
30. 每年向每位學生提供一套新餐具。

「健康飲食推廣配套」承諾：

31. 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。
32. 定期為家長及學童提供營養資訊。
33. 定期為膳食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。

「環保減廢方案」承諾：

34. 使用耐用度高及可重複使用的食物容器，或
35. 使用可回收再造的食物容器，或
36. 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)]。
37. 只提供可清洗重複使用的餐具 (不包括食物容器)。
38. 妥善安排回收及處理廚餘和可再造物料。



備註：以上各項的食品及飲品例子請參照衛生署《學生小食營養指引》(最新版)、《學生午膳營養指引》(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>)。

投標之膳食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 中華基督教青年會小學 委聘為學校膳食供應商，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：_____ 公司蓋印：_____

日期：_____

- 此處為本文件結尾 -