

**「09.2020-08.2021 及 09.2021-08.2022 學年學生午膳供應服務」**

**午膳供應商服務承諾書**

**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「學生午膳供應商評估表」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6月修訂版)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. 芡汁與五穀類食物分開供應
3. 供應的五穀類、蔬菜類和肉類(或其代替品)佔飯盒的容量比例是3:2:1(即最多是五穀類，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五穀類食品(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、油份的五穀類
  - 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

\* (即不局限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等)

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「梨木樹天主教小學」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：\_\_\_\_\_

(姓名：\_\_\_\_\_)

公司蓋印：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_