學校檔號：TTLSK/2526/T/005

**聖公會德田李兆強小學法團校董會**

**2026/27-2028/29年度**

**午膳及小食部供應商服務承諾書**

**注意事項**

* 有意入標之午膳供應商需將填妥的「午膳及小食部供應商服務承諾書」（下稱「承諾書」）連同「學校午膳及小食部供應商評估表」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。

|  |
| --- |
| 1. **「營養要求」承諾：**   每天提供的**所有午膳餐款＊**均按衞生署《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(約400份)和高小(約510份)學童，減少浪費(實際數字或會因訂餐學生人數而改變) 2. 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 3. 芡汁與穀物類食物分開供應 4. 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） 5. 所有餐款均提供最少一份蔬菜 6. 只採用不經氫化的植物油烹調食物，並只使用最少分量 7. 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 8. 多選用天然食材、香草和香料來增加菜式味道 9. 每天最少一個餐款提供含最少10%全穀麥或添加蔬菜(即場烚煮)的穀物類食品 10. 每星期供應一個原個新鮮水果(學校假期除外) 11. 一星期不多於兩天供應以下類別的食物：     1. 添加脂肪、油分的穀物類     2. 脂肪比例較高的肉類及連皮禽肉     3. 全脂奶品類     4. 加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品     5. 高糖分、高鹽分或高脂肪醬汁或芡汁 12. 不供應油炸的食物 13. 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） 14. 不供應添加了反式脂肪的食物 15. 不供應鹽分極高的食物，並會參考衞生署的「學校午膳減鹽計劃」要求，致力減低午膳的鈉含量，亦會盡可能為學校供應「減鈉午膳餐款」 16. 不供應甜品 17. 定期為家長及學童提供營養資訊 18. 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 |
| 1. 「行政安排」承諾及服務要求：    1. 服務合約年期為2026年9月1日起至2029年8月31日，並於學校上課日或指定日子為本校學生及教職員提供服務 (學校午膳時間: 下午1:05至1:35)    2. 於供膳前一個月的10號前提交整月餐單予負責老師檢視及批核，並於15號或之前上載餐單於指定位置給學生及家長訂購下月的飯餐    3. 每日提供不少於四個餐款供師生選擇(其中一款可因選用較高級食材而與其餘三款價錢不同)，飯餐價格於合約期內維持不變    4. 訂餐日數：以每月有午膳的星期五為每月最少訂餐數量    5. 每個供膳的上課天提供百分之五額外的穀物類（如白飯）和蔬菜，供個別學童的額外需要，並提供百分之五的飯盒作為後備飯盒    6. 每日提供與學生相同的飯餐(每款至少2盒)，供校方或家長試食    7. 為患有食物敏感及少數族裔的學童提供特別食物安排    8. 午膳供應商須同時承辦學校小食部的經營，於指定時間及場地，按照衛生署最新修訂的《學生小食營養指引》，為學生提供獲校方認可、同時價錢合理而健康的小食及飲品，並且不會與午膳供應以分批形式考慮    9. 持有由認可的認證機構所頒發的HACCP 或ISO 22000食品安全管理體系認證    10. 午膳須以適當形式保温並於午膳時間前30分鐘送抵學校，用膳時間前15分鐘備妥於門外。另外每日安排員工在午膳期間當值，負責派餐(包括添飯、添菜)及餐後所有收集和清潔工作    11. 須配合學生缺席或教育局宣佈停課的情況下，安排退飯／退款的措施    12. 使用耐用度高、清洗後可重複再用的午膳容器，或可回收再造的即棄式容器，減少廢物的產生    13. 提供清洗後可重複再用的餐具及餐墊/餐盤，並預備少量即棄式餐具而不另收費    14. 每班預備至少兩條清潔毛巾供師生使用    15. 需配合學校活動及需要，按時將個別學生的午膳送抵相關場地而不另收費    16. 提供因突發事件未能正常地把午膳送到學校的安排及有關餐盒質素引致身體不適的事故跟進及賠償安排    17. 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。    18. 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》(最新版) (<http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf> )   * 1. 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。   2. 願意接受學校「午膳管理委員會」監管，至少每學年派員到校與學校出席會議，檢討服務情況。如服務未如理想，學校有權即時終止合約 |

備註 :

\**（即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等）*

以上各項的食品及飲品例子請參照衞生署《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)。

資料已上載於衞生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內（<http://school.eatsmart.gov.hk>）。

**投標之午膳及小食部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聖公會德田李兆強小學委聘為學校午膳及小食部供應商，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：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_