

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「學校午膳供應商評估表」(下稱「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」及「評估表」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》(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
8. 一星期不多於兩天供應以下類別的食物：
 - 添加脂肪、油分的五穀類
 - 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
9. 不供應油炸的食物
10. 不供應添加了動物脂肪或植物性飽和脂肪的食物
11. 不供應添加了反式脂肪的食物
12. 不供應甜品或「少選為佳」的飲品
13. 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）

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》、《學生小食營養指引》（最新版）及「午膳食品分類表」。資料已上載於衛生署「健康飲食在校園」的專題網頁內（<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香港中文大學校友會聯會張煊昌學校委聘為學校午膳供應商，本「承諾書」內所載所有內容及「評估表」中申明的承諾，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」及「評估表」監察本公司的服務。

入標公司負責人簽署：_____ 公司蓋印：_____

日期：_____