

嶺南鍾榮光博士紀念中學

新界葵涌荔景邨

午膳及小食部供應承諾書

承辦 2023-2025 學年學校午膳及小食部及供應 服務

標書編號： GAS- 11 - 2223

注意事項

- 有意入標之午膳供應商均須將填妥的「午膳及小食部供應承諾書」(下稱「承諾書」) 連同「學校午膳及小食部供應服務評估表」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」和招標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**¹均按衛生署《學生午膳營養指引》（最新版）及配合本校《健康校園政策》²的方向和原則的要求製作及。重點包括以下各點：

1. 控制食物分配，提供合適的午膳分量予初中和高中學童，減少浪費。
2. 芡汁與穀類食物分開供應。
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含最少 10%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含最少 10%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。
15. 不供應「少選為佳」的飲品。
16. 不供應鹽分極高的食物。
17. 小食部售賣之食品和飲品須盡力達到衛生署《學生小食營養指引》(最新版)之標準，及配合本校《健康校園政策》的方向和原則。²

¹（即不只限「健康餐」、「營養餐」、「素食餐」或「有機餐」等）

² 可參考本校網頁

「行政安排」承諾：

1. 廚房內不可作任何明火煮食。
2. 員工需於午膳時間前十分鐘將餐盒派至指定課室或地點，熱食應保持在攝氏 60 度以上，冷凍類須保持在攝氏 4 度以下。

3. 負責一切經營上的開支，包括水、電費、差餉、垃圾費、有關的牌照費及保險費等之繳付，並須為所有顧客購買足夠的第三者意外保險及員工保險。
4. 除非投標者清楚註明，否則午飯投標價格將成為整個合約期內的唯一有效報價。除非投標者呈交有條件的報價，夾附價格變動條款報價，否則及後的價格變動將不獲考慮。
5. 於經營時間，包括上課日及活動日的服務有足夠員工安排當天小食部及午飯之服務。
6. 負責處理訂餐的行政工作。
7. 午餐的繳款方式：採取省時靈活的繳款方式，需有最少三個以上的繳款方法，其中需包括便利店繳款。亦需設有退飯 / 退款安排。
8. 負責派餐及餐後所有收集和清潔工作，員工數目必須足以迅速有效地提供所需的要求。
9. 所有工作人員需穿著制服。
10. 每個供膳的上課天提供少量額外的穀物類（如白飯）和蔬菜，供個別學童的額外需要。
11. 每個供膳的上課天提供總訂購量的最少 5% 為即日訂餐或現購的師生提供膳食服務。
12. 於供膳前最少三星期前提交整月餐單予負責老師檢視及批核(午膳營養)，供應商需根據校歷表上的日子編定訂飯日期，如有特別活動日，應主動與負責老師確定訂飯需要。如有錯誤，供應商需自行負責。
13. 持有 HACCP 或 ISO 22000 食品安全管理體系認證。
14. 為患有食物敏感的學童提供特別食物安排。
15. 為小數族裔或吃素的的學童、職工提供特別食物安排。
16. 遇上突發事情而午膳供應不能正常運作，午膳供應商需即時啟動其他可接受的食物款式向學童供膳。
17. 雨天操場及經營地點之清潔由小食部員工負責於每節售賣時段後即時清理垃圾，並提供足夠之廢紙箱及膠袋，一切費用由承辦商負責。
18. 承辦商須向校方提供小食部的每月耗電量及耗水量，以作環保監測之用。
19. 在營運過程中，節約用電及用水；推行「惜食」文化，減少廚餘。
20. 小食部食物之種類及售價，需先送交校方核准方可出售。
21. 如因承辦商利用本校名義交易致校方損失者，承辦商同意負責賠償校方一切損失。
22. 承辦商倘有任何不當之處而引致校方遭受政府機構或其他人士指責處罰，損壞學校聲譽，承辦商須負全部責任及賠償。若校方認為事態嚴重，得隨時終止經營合約而毋須賠償。
23. 承辦商須負責維持一切經營上的設備及機件運作，承辦商須提供額外物資以確保每個營業日的運作。如本來是校方的物資，需於每學年完結時作一次盤點及檢查，如發現設備及機件有損毀，承辦商需負責一切相關維修費用及賠償。
24. 除因自然消耗外，供應商須確保可於合約期滿後還原基本設施予校方及確保設備及機件運作正常。

「健康飲食推廣配套」承諾：

1. 定期為家長及學童提供定期營養資訊。
2. 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。

「環保減廢方案」承諾：

1. 使用耐用度高及清洗後可重複使用的食物容器，或
2. 使用可回收再造的食物容器，或
3. 使用可降解物料製成的食物容器。
(https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm)
4. 使用可清洗後可重複使用的餐具。
5. 不提供及使用塑膠飲管。
6. 配合校方逐步推行的「全面走塑」方向。
7. 配合及協助本校推動環保教育工作，例如：回收紙包飲品給回收商；食物容器及包裝按不同膠製成份分類回收、每週一天「停售樽裝水」環保日等。

「其他服務要求」承諾：

1. 密封式餐盒確保食物安全衛生。
2. 不潔淨、不合衛生及不安全之食物一概不准發售。午膳飯盒之供應必須符合食物環境衛生署之條例，以及教育局對有關衛生監管之指引，並須領取所需之牌照及許可證，否則本校有權終止合約。
3. 餐盒以耐熱保溫箱盛載，確保保持應有溫度。
4. 提供足夠後備餐盒以作更換。
5. 校方有權在小食部進行突擊檢查，確保承辦商遵守合約中各要求。
6. 每學年進行至少一次的問卷調查，以收集師生意見，以作改善之本。
7. 可於合約期內提供至少一次有關健康飲食的講座或活動，以提升學校師生的認知。

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》(最新版)、《學生小食營養指引》(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>)。

入標之午膳或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：	
公司網頁：			
公司地址：			

本公司清楚明白日後若獲 嶺南鍾榮光博士紀念中學 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。

入標公司負責人簽署：_____ 公司蓋印：_____

日期：_____