

校舍餐廳及咖啡閣餐飲服務 邀請計劃書

香港珠海學院位於屯門青山灣畔的新校舍，於 2016 年初落成。校舍內設有教職員、學生餐廳及咖啡閣，以全宿共膳的模式運作。學院現誠邀有意提供餐飲服務的商號投標。中標者將於 2024 年 8 月 12 日正式營業。

學院現誠邀承辦商就提供以下所開列的餐飲服務作出初步計劃建議及報價。

項目名稱：校舍餐廳及咖啡閣餐飲服務

項目地點：1) 餐廳位於學院大樓西翼一樓（1/F），總面積約 770 平方米；廚房面積約 130 平方米。提供 256 個座位。
2) 咖啡閣位於學院大樓西翼一樓（1/F），總面積約 369 平方米。室內面積約 146 平方米；室外面積約 223 平方米。

服務對象：1) 教職員及學生人數：2024 年約 1 8 0 0 人。
2) 教職員及學生宿舍住客人數：約 240 人。
3) 學院舉辦各項活動及典禮的訪客。

營運時間：營運時間不得少於以(雙方可協商調整)
餐廳：上午八時至晚上八時。
咖啡閣：上午八時至晚上六時。

合約期：學院建議 3 至 6 年，亦可以由承辦商建議

設備：1) 學院將提供廚房內之基本煮食爐具和油煙抽風系統。
(承辦商亦可主動提供設備清單及報價，學院按審批報價資助。)
2) 飯堂內之燈光及冷氣設備，有關項目的地台及牆身，請閱附件。
歡迎到現場參觀考察。

計劃邀請書條款

1. 經營方式

- 1.1 餐廳須提供不同種類的中西式早餐、午餐、下午茶、晚餐、齋菜(供僧人食用)、小吃及餐飲。咖啡閣須提供各式冷熱飲品、糕點及三文治等小食。
- 1.2 餐單須提供營養均衡的食品，及提供其他健康選擇，如：低脂、少鹽、少糖、少油等健康選擇；亦須提供少飯和減量餐單的選擇。承辦商亦須因應學院要求，提供有關食品營養的資料。
- 1.3 承辦商不得提供違反法例的食品。
- 1.4 承辦商必須確保食物及環境衛生清潔，以符合政府有關的食物及環境衛生條例。
- 1.5 餐廳及咖啡閣的餐單及定價由承辦商建議，售價每年可檢討及調整一次。有關建議須經學院通過方可落實。
- 1.6 如學院舉辦活動或典禮，承辦商須配合學院要求，提供特別餐單或團餐等服務，收費另議。

2. 環境保護

- 2.1. 學院支持環境保護及可持續發展，承辦商須在計劃書內提供環保措施，推廣及實踐方法。
- 2.2. 承辦商須透過不同推廣及宣傳方法鼓勵顧客減少浪費、減少廚餘及垃圾等數量。鼓勵顧客購買外賣時自備器皿，儘量減少使用用完即棄的盛器。
- 2.3. 承辦商不可使用任何危害人體健康或有損生態環境的物料所製造的餐具或器皿。
- 2.4. 承辦商須有效地控制及減少環境噪音及異味、保持環境衛生清潔。
- 2.5. 承辦商須負責清理隔油池的油脂廢物，並確保隔油池的排水暢順。隔油池收集所得的油脂廢物須放入防滲漏的袋子或桶具中，小心處置，或提供予環保回收商作非食用用途，絕不能排放於去水管道。
- 2.6. 承辦商須協助學院節約能源(包括電力和供水)，尤其是避免將食堂、咖啡閣及廚房的空調溫度調較過低或開啟不必要的空調系統，以免浪費能源及增加學院的電費成本，如學院發現有過度使用不必要的能源，學院會作出勸喻甚或警告，或保留追討相關費用之權利。

3. 法例、守則、牌照及責任

- 3.1. 承辦商須遵守及執行香港特別行政區所有法例及法定要求(如衛生條例、消防條例、勞工條例及職安健條例等)，並同時遵守珠海學院所頒行之守則。
- 3.2. 承辦商須關注及支持公平貿易。
- 3.3 承辦商必須確保所有出售的飲料及食品須符合香港食物安全標準及法例，及已取得有關之牌照或許可證，並給予副本供校方作記錄。
- 3.4 承辦商如計劃出售《食物業規例》(第132X 章)附表二下的食品項目，包括但不限於非瓶裝飲品、切開的水果、冰凍甜點、牛奶、壽司等，必須領取及持有相關有效之許可證後，方開始出售有關之受限制食品項目。
- 3.5 如食物環境衛生署、環境保護署及勞工處到小食店進行巡察，承辦商須於3 個工作天內向校方作出報告及提供相關記錄。
- 3.6 承辦商應制定每日、每週及每月清潔指引，以確保飯堂及咖啡閣(包括廚房、儲存間及用餐區)衛生。承辦商並須每月提交清理隔油池、清理運水煙罩及油煙過濾網、滅蟲等飲食處所必需的例行清潔衛生措施文件紀錄給學院行政總務處作紀錄。

- 3.7 承辦商應定期檢查各項設備，包括但不限於雪櫃、過濾水器、去水位等，並須自費維修保養，並須保留檢查及維修記錄，並按學院行政總務處要求提交檢查及保養記錄。
- 3.8 校園室內及室外範圍均禁止吸煙，承辦商須敦促其僱員或承辦商/供應商僱員，不可於校園室內及室外範圍吸煙。

4. 承辦商及僱員

- 4.1. 承辦商須擁有最少三年或以上經營同等規模餐廳之經驗。
- 4.2. 承辦商須確保聘請足夠員工維持餐廳日常運作及個別宴會服務。
- 4.3. 承辦商聘請其僱員時，須聘請符合香港特別行政區僱傭條例(第 57 章)及/或其他香港特別行政區的法例。
- 4.4. 承辦商須按照僱傭條例(香港法例第 57 章)、僱員補償條例(第 282 章)、職業安全及健康條例(第 509 章)、強制性公積金計劃條例(第 485 章)、最低工資條例(第 608 章)及其他香港特別行政區的法例,承擔作為僱主應有的責任。學院可要求承辦商提交書面解釋及證明，表示承辦商已符合上述法例要求。承辦商未能提交有關證明，學院可提早終止與承辦商的合約。
- 4.5. 承辦商須負責及承擔因承辦商、其僱員、代理人、分判商或供應商在餐廳及咖啡閣或相關運作上或餐廳及咖啡閣場所內引致他人傷亡及財物損失的責任，並須購買相關足額保險。包括但不僅限於公眾責任保險、勞工補償保險 (投保額為不少於二千萬港元，並可在合約有效期內無限次索償，並以承辦商和香港珠海學院學為受益人) 及盜竊保險及水火險等，並須定期提交相關保險文件證明給學院行政總務處作紀錄。學院概不負責。
- 4.6. 學院一向重視良好的勞資關係。承辦商須列出員工的薪酬及福利,如各職級的時薪。承辦商亦須註明是否給予員工有薪用膳時間及有薪休息日。

5. 保證金及其他費用

- 5.1. 承辦商須於簽署合約前向學院繳交兩萬港元之按金,日後學院有權調整金額。該按金將於合約終止後三十天內歸還,扣除欠款或其他不合理損毀。所有繳交之按金,學院不付利息。
- 5.2. 餐廳、咖啡閣及廚房用的水電費、排污費、燃料費及其他相關費用由學院支付;中央冷氣則由學院負責,不另收費。合約期內,雙方可協商有關費用按時調整。
- 5.3. 電話安裝及其費用和日後之電話費均由承辦商負責。
- 5.4. 承辦商須負責餐廳、咖啡閣的滅蟲及其他清潔費用。

6. 監督及報告

- 6.1. 承辦商須接受學院對其所提供服務的監督。
- 6.2. 承辦商須委任一位環保主任處理一切有關環保事宜,及委任一位駐場經理負現場事宜。
- 6.3. 承辦商須於每月的十五號前提交上月的營業會計報告。
- 6.4. 承辦商須於每年八月份向學院提交年結財務報表及不時應學院要求公開財務報表。
- 6.5. 承辦商須接受及回應顧客對其提供的服務給予意見。

7. 甄選承辦商準則

「價低者得」並非甄選的唯一準則,學院會同時考慮以下條件

- 7.1. 餐單選擇及收費
- 7.2. 衛生水平認證
- 7.3. 經驗及服務認證,例如 ISO
- 7.4. 飯堂營運安排,包括:日常及緊急安排
- 7.5. 員工培訓及管理

8. 提交計劃書

- 8.1. 承辦商自行草擬計劃書,列明預算總投資金額、合約年期、服務細則及餐單等,然後電郵至 rayyip@chuhai.edu.hk,葉先生收。
- 8.2. 截止遞交日期為 2024 年 5月15日下午五時正。

9. 查詢

對任何與計劃邀請書有關之查詢,可以電話或電郵聯絡葉先生。

電話:2972-7206

電郵:rayyip@chuhai.edu.hk

10. 附件

- 附件 A 廚房地台與牆身的基本規格
- 附件 B 香港珠海學院校舍位置圖
- 附件 C 餐廳及廚房平面圖
- 附件 D 咖啡閣平面圖
- 附件 E 技術規格配置

附件 A

廚房地台與牆身的基本規格

The floor and wall finishes of kitchen for the canteen can cafe is minimum OP standard as follows:

Kitchen

Floor – Off form concrete make good with waterproofing cement screed

Wall – Cement Mortar up to 1200mm from Finished Floor Level

Cafe

Floor – Off form concrete make good with waterproofing cement screed

Wall – Off form concrete/block wall make good

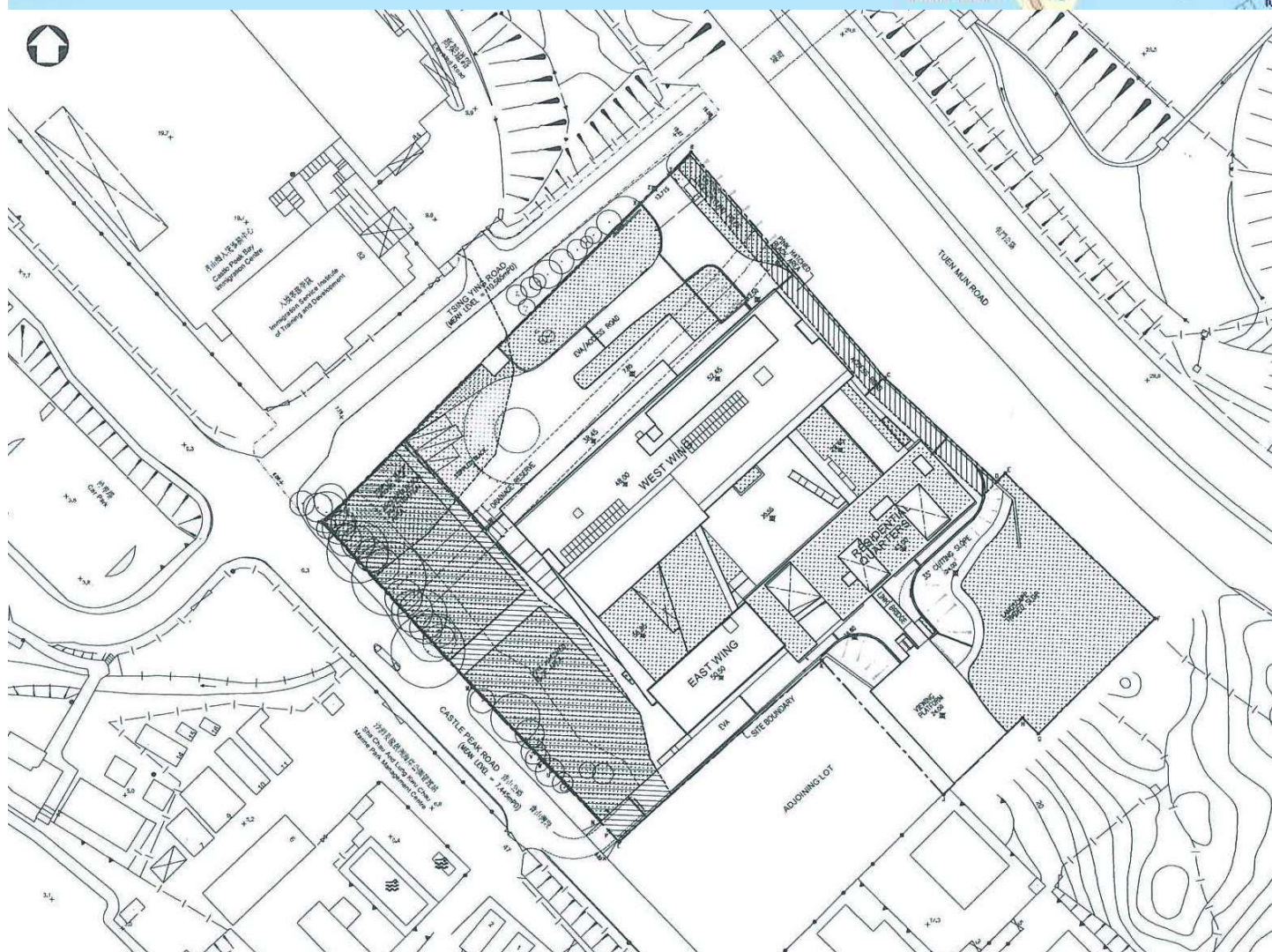
The floor and wall finishes of the seating area for the canteen as follows:

Canteen

Floor – Ceramic Wall Tile

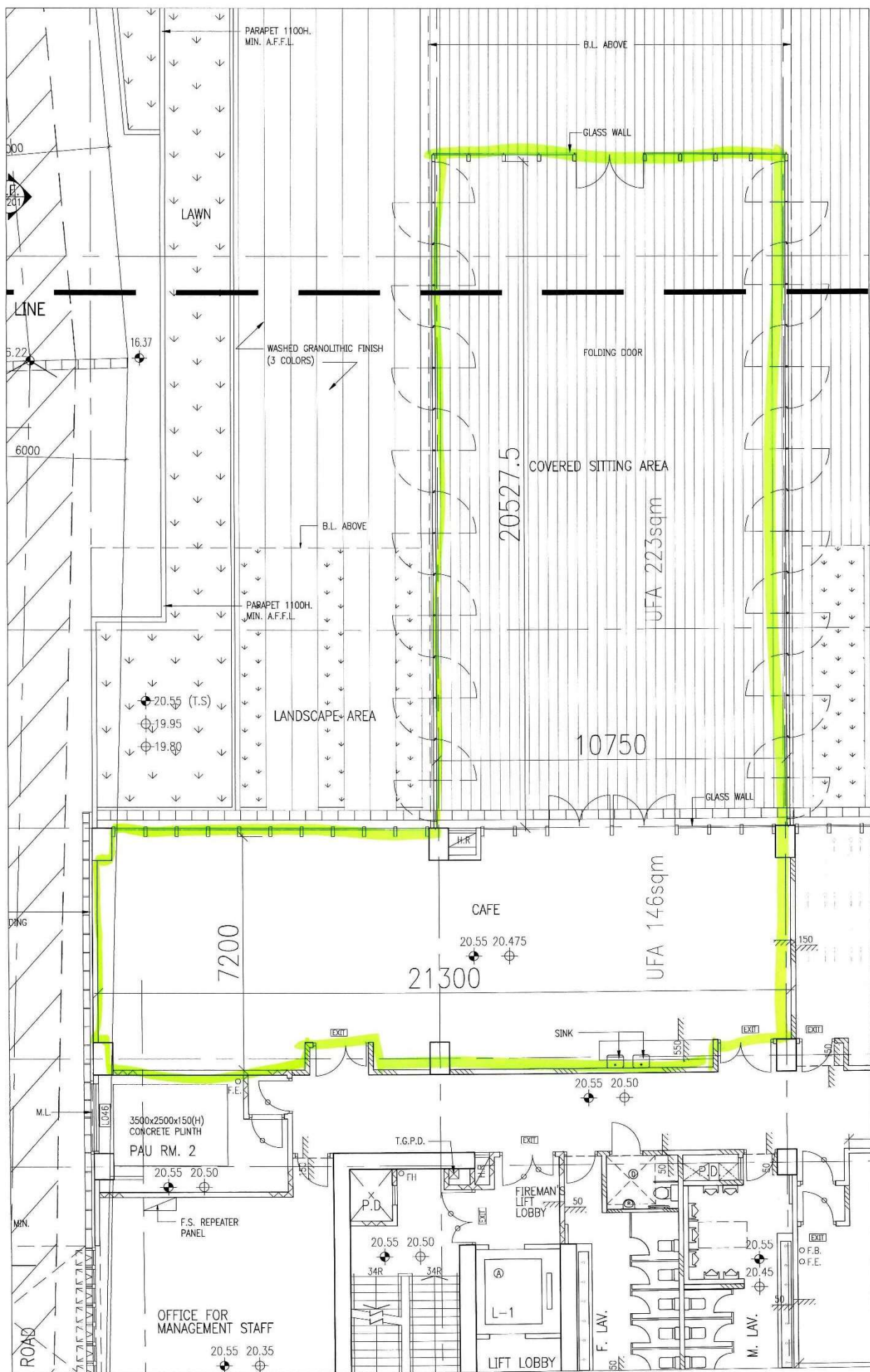
Wall – Emulsion Paint

附件 B 香港珠海學院校舍位置圖



[illegible]

附件 D 咖啡閣平面圖



附件 E 技術規格配置

FOR REFERENCE ONLY

Cafeteria

E&M Provision for Kitchen, Food Counter

Electrical	
Power supply (A)	Main switch of 400 A TPN 63A TPN sw. for kitchen exhaust fan
Lightings	As per OP standard at Kitchen Lightings installed for seating area
MVAC	
Chiller water pipe size	100mm dia CHWS&R with fan coil units at seating area
Seating area fresh air intake	As indicated on drawings
Kitchen Intake air: flow rate (L/s)	3300L/s
Intake air louvre size and location	2000mm x 1700mm IAL at external wall of kitchen
Kitchen Exhaust air: flow rate (L/s)	3300L/s
Kitchen Exhaust air duct size:	1200mm x 1000mm stainless steel KED
Kitchen Exhaust air louvre size and location	900mm x 3000mm EAL at roof
P&D	
Plumbing pipe (dia)	54 mm dia. Water pipe for portable water 34 mm dia. Water pipe for hydro-vent water 250L fiber glass for hydro-vent system
Drainage: Floor drain size Size of grease trap	1 no. 100 mm dia. FD _____mm (L) x _____mm (W) x _____mm (H) TBC
FS	
Sprinkler and other provision	Sprinkler, flashing light, alarm bell, CO2 FE and fire blanket, manual call points as per FSD/OP provision
Towngas	
Towngas provision	100mm dia TG GV at kitchen H/L

Mini-cafe**E&M Provision**

Electrical	
Power supply (A)	Main switch of 200 A TPN
Lightings	As per OP standard
MVAC	
Chiller water pipe size	50mm dia CHWS&R (with fan coils units)
Intake air: flow rate (L/s)	As indicated in drawings
Intake air duct size	800mm (W) x 300mm (D)
Mechanical Ventilation	0.15m/s, 20ACH
P&D	
Plumbing pipe (dia)	54 mm dia. Water pipe for portable water 34 mm dia. Water pipe for hydro-vent water 250L fiber glass for hydro-vent system
Drainage: Floor drain size Size of grease trap (share with cafeteria)	1 no. 100 mm dia. FD _____mm (L) x _____mm (W) x _____mm (H) TBC
FS	
Sprinkler and other provision	Sprinkler, flashing light, alarm bell, CO2 FE and fire blanket, manual call points as per FSD/OP provision