



## 香港珠海學院

### 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公路青山灣段80號的校舍於 2016 年初落成。校舍內設有教職員和學生共用的餐廳(食堂)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。中標者最遲將於2026年8月1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：香港珠海學院校舍餐廳(食堂)及咖啡閣餐飲服務

項目地點：1) 餐廳(食堂)位於學院大樓西翼一樓 ( 1/F ) W105，總面積約 760 平方米，提供約 250 個座位。廚房面積約 130 平方米。  
2) 咖啡閣位於學院大樓西翼一樓 ( 1/F ) W103，總面積約 110 平方米。用餐區約 80 平方米，提供約 20 個座位。

服務對象：1) 教職員及學生人數：2026年約 2300 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下範圍 (雙方可協商調整)  
餐廳(食堂)：週一至週六 上午八時至晚上八時。  
咖啡閣：週一至週六 上午八時至晚上六時。  
**\*公眾假期及學院假期通常休息**

合約期：學院建議至少3至6年，亦可以由承辦商建議

設備：1) 學院已提供廚房內之正常機電及消防設施，並包括基本煮食爐具、雪櫃、製冰機、抽油煙及抽風系統和儲物裝置等設施及裝修。  
(\*承辦商亦可主動提供設備清單及報價，學院可考慮按報價審批資助更換、購買或安裝之費用。)  
2) 學院已提供餐廳(食堂)及咖啡閣內之正常機電及消防設施，並包括燈光及冷氣等機電設施、雪櫃、取餐服務櫃檯、收銀台、餐枱、餐椅、儲物櫃等傢俬及裝修。有關項目的地台及牆身，請閱附件。  
(\*歡迎承辦商到現場參觀考察。)  
3) 如果學院已提供之設施、傢俬及裝修等適用於新承辦商繼續營運，學院不要求新承辦商再重新做大型裝修，可以祇是作適量的修飾佈置。

## 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 (主要供佛學研究中心的僧人教職員及學生食用)、少量回教或伊斯蘭教徒的清真食品 (可以盡量安排或一些接近清真食品的選擇)、小吃及餐飲。咖啡閣須提供各式冷熱飲品、中西式糕點、點心、三文治及簡單麵餐等小食。
- 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或無相關政府指定許可證的食品。
- 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。有關建議必須經學院相關管理層通過方可落實更新調整。承辦商不得自行隨意更改餐單及售價，如發現有此等情況，學院有權發出警告信給承辦商。
- 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。
- 1.7 學院有為全職教職員提供膳食津貼，而承辦商的點餐及收款機系統必須進行一些系統介面及修改工程，以便與學院職員證識別系統連接，以便承辦商的點餐及收款機系統可以自動扣除學院指定之每日每位全職職員的膳食津貼金額。承辦商每星期也須要向學院提交每週的全部職員膳食津貼及點餐發票及職員認證的記錄，以便承辦商向學院申請每週職員膳食津貼款項退還。

### 2. 環境保護

- 2.1. 承辦商並須遵守環保署第603章《產品環保責任條例》的相關飲食業環保條例進行經營，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. 承辦商不可使用及提供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. 承辦商須負責定時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、供水和煤氣)，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、環保條例、消防條例、勞工條例及職安健條例等)，並同時遵守香港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，並給予牌照或許可證副本供校方作記錄。
- 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，方可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及時間表，以確保飯堂及咖啡閣(包括廚房、儲存間及用餐區等)的衛生。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、滅蟲等飲食處所必須要的例行清潔衛生措施文件紀錄給學院財務處-校園管理部作紀錄。
- 3.7 承辦商應定期檢查各項設備，包括但不限於所有煮食爐具、雪櫃、製冰機、抽油煙及抽風系統、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，並按學院財務處-校園管理部要求提交檢查及保養記錄。
- 3.8 校園所有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，不可於校園任何室內及室外範圍吸煙。如有發現學院會作出勸喻甚或有權發出警告信給承辦商。

#### 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、食堂及咖啡廳之經驗，並須提供相關工作及服務經驗之參考資料、相片及諮詢人的聯絡資料給學院作為評選考慮。
- 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活動或典禮之餐飲服務。
- 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食物中毒或生病、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(投保額為每宗事故或索償不少於二千萬港元，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財務處-校園管理部作紀錄。學院概不負責相關責任。
- 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，如各職級的時薪及月薪等。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，學院不會支付利息。
- 5.2. 餐廳、咖啡閣及廚房用的電費、水電費、排污費、煤氣燃料費及其他相關費用由學院支付；中央冷氣亦都由學院負責，不另收費。合約期內，雙方可協商有關費用按時調整。
- 5.3. 寬頻上網線安裝、電話線安裝及其費用和日後之寬頻上網及電話費均由承辦商負責。
- 5.4. 承辦商須負責餐廳、咖啡閣定時及額外需要時的滅蟲及其他清潔費用。
- 5.5. 承辦商須負責餐廳各項設備，包括但不限於所有煮食爐具、雪櫃、製冰機、抽油煙及抽風系統、過濾水器、去水位、隔油池等之維修保養費用。

## 6. 監督及報告

- 6.1. 承辦商必須接受學院對其所提供服務的監督。
- 6.2. 承辦商必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責現場日常管理事宜。
- 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給學院財務處作記錄及參考。
- 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所給予的意見。

## 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. 食堂營運安排，包括：日常運作及緊急安排
- 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 [fo@chuhai.edu.hk](mailto:fo@chuhai.edu.hk)，財務處收。
- 8.2. 服務計劃書截止遞交日期為2026年4月10日(星期五)下午三時正 (3pm)。

## 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或鄧小姐。

電話：2972-7206 (葉先生) 或 2972-7276 (鄧小姐)

電郵：[rayyip@chuhai.edu.hk](mailto:rayyip@chuhai.edu.hk) (葉先生) 或 [angjetang@chuhai.edu.hk](mailto:angjetang@chuhai.edu.hk) (鄧小姐)

## 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(食堂)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 F 餐廳(食堂)、咖啡閣及廚房參考照片

**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

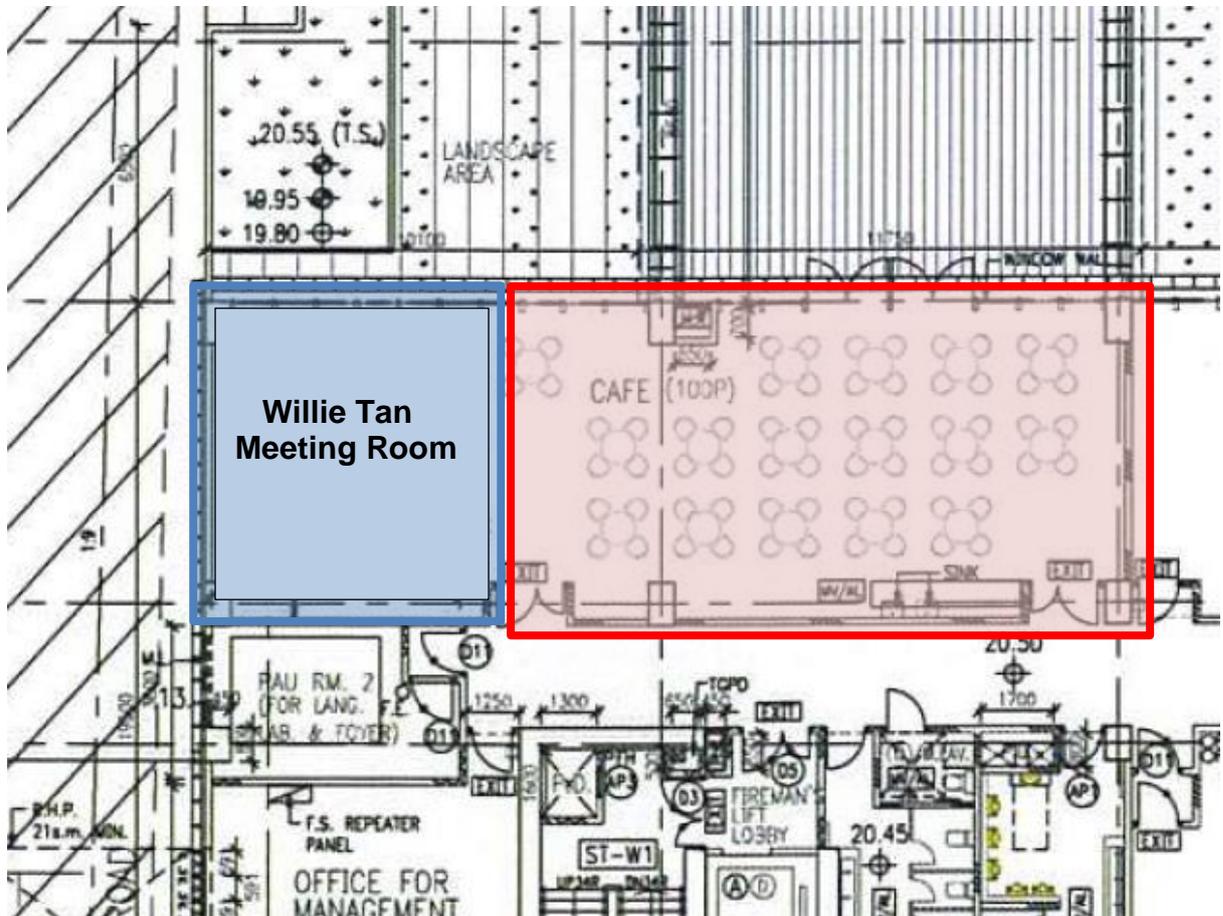
Wall – Emulsion Paint

## 附件B ~ 香港珠海學院校舍位置圖





### 附件D ~ 咖啡閣平面圖



 1/F 咖啡閣 Café Area

 Willien Tan Meeting Room

## 附件 E ~ 技術規格配置

FOR REFERENCE ONLY

### Cafeteria

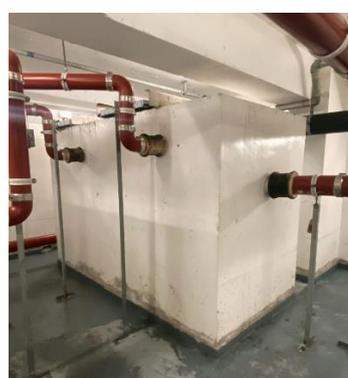
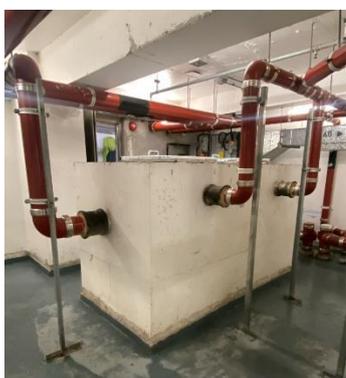
#### **E&M Provision for Kitchen, Food Counter**

<b>Electrical</b>	
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
<b>MVAC</b>	
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
<b>P&amp;D</b>	
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 <a href="#">*Please refer to “UG/F 隔油缸尺寸” on P.10</a>
<b>FS</b>	
Sprinkler and other provision	Sprinkler, flashing light, alarm bell, CO2 FE and fire blanket, manual call points as per FSD/OP provision
<b>Towngas</b>	
Towngas provision	100mm dia TG GV at kitchen H/L

FOR REFERENCE ONLY

**Mini-cafe****E&M Provision**

<b>Electrical</b>	
Power supply (A)	Main switch of 200 A TPN
Lightings	As per OP standard
<b>MVAC</b>	
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
<b>P&amp;D</b>	
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  <b>*Please refer to “UG/F 隔油缸尺寸” on P.10</b>
<b>FS</b>	
Sprinkler and other provision	Sprinkler, flashing light, alarm bell, CO2 FE and fire blanket, manual call points as per FSD/OP provision

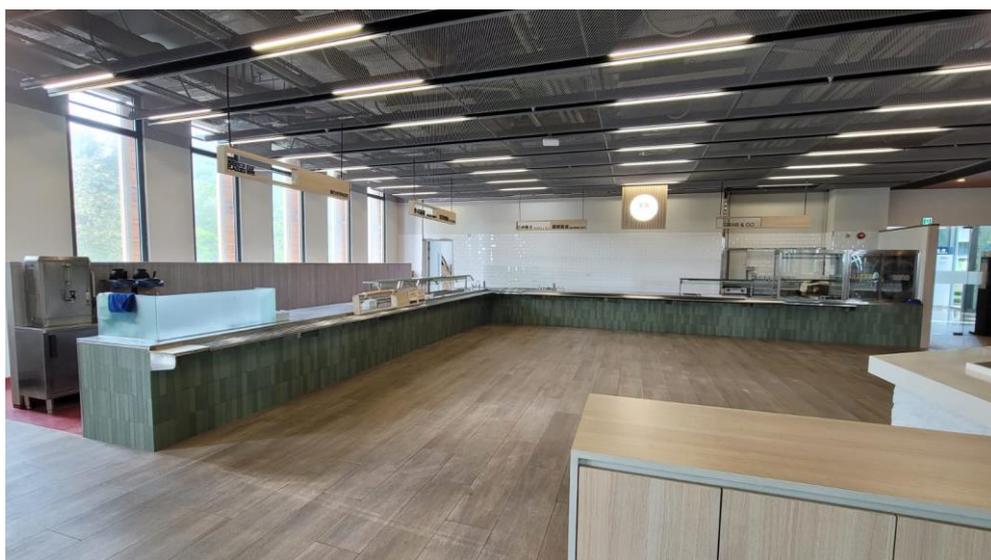
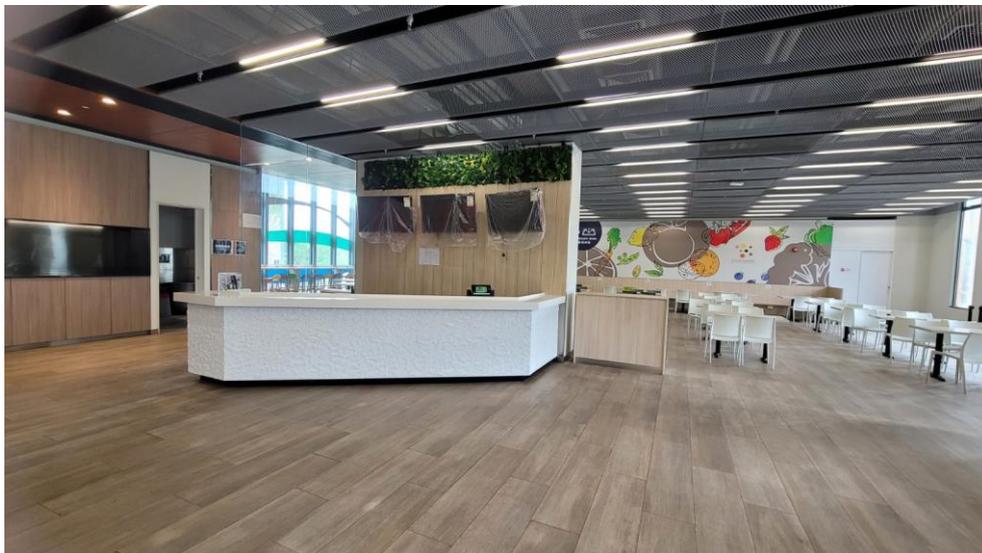
**UG/F 隔油缸尺寸:**

1) 細隔油缸: 約 4300L [2400x1400x1500(H)]

2) 大隔油缸: 約 9000L [3200x1400x2000(H)]

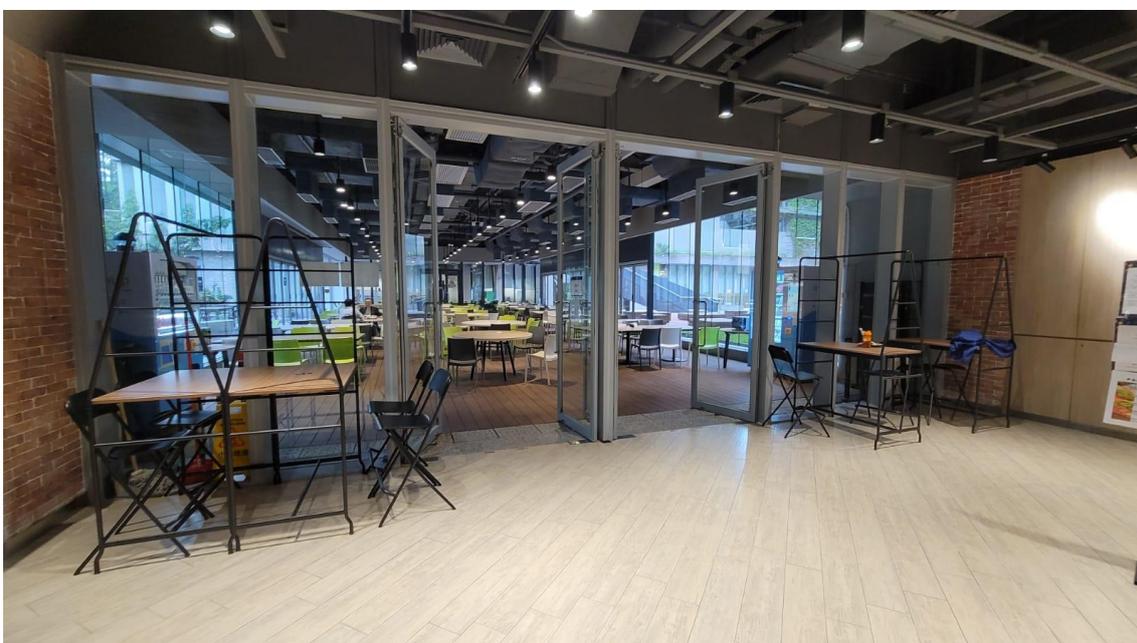
## 附件 F ~ 餐廳(食堂)、咖啡閣及廚房參考照片

### A) 餐廳(食堂):





## B) 咖啡閣:



C) 廚房:













End