



香港中文大學 敬文書院

承辦學生及教職員飯堂及貴賓廳服務

招標章程

(招標參考號碼: CS-21-0501)

2021年5月5日

簡介

敬文書院為香港中文大學的成員書院，以全宿共膳的模式運作(詳見下列**招標內容**)。書院位於校園北部，毗鄰大學39區新發展的教學科研設施及兩座可容納共600多位研究生的宿舍，和多座教職員宿舍(約5分鐘步行距離)。書院的學生及教職員飯堂為多用途禮堂，可作學生及教職員餐廳、典禮、大型會議或表演場地，一樓的小型餐廳亦可用作貴賓廳供書院及大學部門宴客用途。書院邀請有意承辦為敬文書院提供餐飲服務的商號投標。中標者預計於2021年8月正式營業。

主要客源

- 書院學生約300人
- 39區師生及訪客
- 研究生宿舍住客約600人
- 附近8座(10苑-17苑)教職員宿舍住客
- 出席書院或大學部門舉辦活動的嘉賓
- 大學部門活動訂餐及到會

餐飲服務

- 於學期間，每週共三晚服務書院晚飯共膳計劃，和一年四次西式高桌晚宴，書院同學均須參與晚飯共膳計劃和高桌晚宴，書院會向承辦商預訂每年約72餐的共膳晚餐服務及4餐西式晚宴。
- 共膳計劃舉行期間(約6時30分至7時30分)，學生及教職員飯堂可設數枱指定位置提供晚市服務；共膳完畢後可照常營業
- 高桌晚宴及其他大型書院活動均需要佔用整個餐廳範圍，承辦商可考慮酌情提供外賣服務，但以不影響訂場活動的服務水平為原則。
- 書院活動，如各項典禮、院慶、迎新營及研討會等
- 暑期住宿團體
- 大學各單位舉行的會議、活動、及節日慶祝會等

招標內容

招標要點如下：

1. 餐飲服務

- 1.1 承辦商須於學生及教職員飯堂提供多元化的早、午、晚餐。書院歡迎於標書內詳列曾營運的餐廳特色，以供參考。
- 1.2 餐單須提供營養均衡及低脂、少鹽、少糖、少油的選擇，亦須提供少飯和減量餐單的選擇。
- 1.3 食品及飲料之種類及定價先以標書所列為準，如運作一年後欲作出更改，須經書院膳食及膳堂管理委員會通過方可落實。一般而言，食物售價每年可檢討及調整不逾一次。

- 1.4 書院將舉辦各種規模的活動及典禮，如學期間每週的星期二、三、四，合共三晚全體同學一起用膳、一年四次高桌晚宴、開學禮、畢業生攝影日、頒獎禮、院慶、新生輔導營、畢業禮、大型會議等，承辦商須因應需求提供到會、團餐及高級宴會等服務，收費由雙方議定。
- 1.5 承辦商必須確保餐飲服務的質素及餐廳環境衛生清潔。
- 1.6 承辦商必須細閱及履行合約所有條文。

2. 營業時間

- 2.1 承辦商須於早、午、晚市時段提供餐飲服務。以下為建議的營業時間，承辦商可提出更改，惟必須事先經書院膳食及膳堂管理委員會（膳委會）通過。

餐廳	星期一至星期六	星期日及公眾假期
學生及教職員飯堂	上午 8:00 - 下午 9:00	休息
貴賓廳	另議	另議

- 2.2 承辦商須因應書院個別活動或宴會調節營業範圍或時間。
 - 2.3 除公眾假期及暑期維修期間，餐廳全年開放。承辦商如欲在其他日子（如農曆年假前後、復活節假期前後等）調整營業時間或休息，須先以書面向膳委會申請，獲批准後方可作出改動。
- ## 3. 學生及教職員飯堂、貴賓廳及廚房位置及面積（詳見附件）
- 3.1 學生及教職員飯堂位於書院大樓地下（G/F）總面積約為430平方米，提供約340個座位。
 - 3.2 地下飯堂的廚房位於書院大樓地下（G/F），總面積約88平方米。
 - 3.3 貴賓廳位於書院大樓1樓（1/F），可容納約48人，總面積約為80平方米。如承辦商欲以貴賓廳營運咖啡閣，可以向書院膳委會提出方案及申請。
 - 3.4 貴賓廳內的茶水間總面積約為20平方米。
- ## 4. 設備
- 4.1 學生及教職員飯堂配備不同桌椅組合，主要供日常快餐用途，如遇中式宴會、西式自助餐等承辦商須自行安排。貴賓廳配備圍餐桌椅。
 - 4.2 飯堂內之桌椅、燈光和冷氣設備、空氣淨化機，以及廚房內之基本煮食爐具和油煙抽風系統均由書院供應，並須由承辦商妥善保養維修。若承辦商認為有需要，可自費更換、添置或改裝，惟事前必須徵得書院書面批准。承辦商須自行購置各款餐具及廚具，並負責妥善保養及更換。
 - 4.3 由承辦商自置的設備須符合有關法例規定，並得書院批准方可安裝。

- 4.4 承辦商須負責所有(包括自置及書院提供)設備、裝修、傢俬、食具及器材的妥善維修保養。
 - 4.5 承辦商必須保持餐廳範圍及使用的餐具清潔，及定期進行徹底清潔。
 - 4.6 書院供應之廚房爐具以電能煮食為主，以節省能源及營造舒適煮食環境。
5. 企業社會責任
- 5.1 承辦商須關注及提倡公平貿易。
 - 5.2 不得提供違反法例或不符大學規條的菜式，包括鯊魚魚翅、髮菜、藍鯨吞拿、蘇眉、紅斑、鱒魚魚子醬等。
 - 5.3 提供有關食品營養的資訊。
6. 環保措施
- 6.1 大學及書院均重視環境保護及可持續發展，因此承辦商所提交的計劃書必須包括環保措施供書院評審。其中必須包括推行垃圾分類及可包括(但不限於)：
 - 6.1.1 鼓勵顧客購買外賣時自備器皿及協助宣傳環保意識等工作
 - 6.1.2 透過採購、餐單設計及鼓勵顧客減少浪費等方法減少廚餘、廢食油及垃圾的數量
 - 6.1.3 提供廚餘及廢食油予大學或回收商製成魚糧、肥料、燃料等
 - 6.1.4 減少環境噪音及異味、保持環境衛生
 - 6.2 承辦商必須使用可生物降解或含有循環再造物料的外賣器皿，不可使用危害生態環境或人體健康的物料(如發泡膠)。
 - 6.3 承辦商須保持隔油池的排水暢順。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，小心密封後和其它廚房廢物一起處置，或提供予環保回收商作非食用用途，不可排放至下水管道。大學定期檢測下水管道廢油情況，如有持續超標，承辦商須自費聘請專業處理油污公司清理。
 - 6.4 承辦商必須配合大學及書院陸續推行新的環保政策/措施，其中包括(但不限於)聘請外判商回收校內的廚餘，承辦商須盡量配合有關政策/措施。屆時大學將與承辦商商討有關細節及安排。
7. 法例、守則及牌照
- 7.1 承辦商須遵守及執行香港特別行政區所有法例規定、香港中文大學及敬文書院所頒行之守則，及領取所需牌照。

8. 承辦商及僱員

- 8.1 承辦商須有最少三年或以上經營相約規模餐廳之經驗。
- 8.2 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。
- 8.3 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)的僱員及/或其他 香港特別行政區的法例。
- 8.4 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。大學及書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，書院可提早終止與承辦商的合約。
- 8.5 承辦商須負責及承擔因承辦商、其僱員、代理人、分判商或供應商於飯堂或相關運作上或飯堂場所內引致他人傷亡及財物損失責任，並須購買相關足額保險。大學與書院概不負責。
- 8.6 大學及書院一向重視良好的勞資關係。投標商須列出員工的薪酬及福利，如各職級的時薪。投標商須註明是否給員工有薪用膳時間及有薪休息日。

9. 保證金及其他費用

- 9.1 承辦商須於簽署合約前向書院繳交25萬港元之按金，日後書院有權調整金額。所有承辦商繳交之按金，書院不付利息。
- 9.2 飯堂、貴賓廳及廚房用的水電費、石油氣費、排污費、燃料費及其他相關費用由承辦商支付。另外，承辦商須於承辦餐飲合約期內每月向書院繳付一萬六千港元作為管理費。日後書院有權按時調整費用。承辦商亦須負責裝修、傢俬、器具等方面於正常損耗以外之賠償。
- 9.3 如欲安裝電話，安裝費及日後之電話費亦由承辦商承擔。
- 9.4 承辦商須負責飯堂、貴賓廳、廚房及茶水間的清潔、衛生質素及其相關費用。
- 9.5 承辦商須定期向書院提供營業會計帳目報告。
- 9.6 承辦商須向書院繳交一項周年徵費，計算方法如下：
 - 按周年核數報告所示，如該財政年度總營業額為港幣四百萬元或以下，書院徵費總營業額的百分之四。
 - 如該財政年度總營業額為港幣四百萬元或以上，書院的周年徵費上限為港幣十六萬元（即四百萬元之百分之四）。

9.6.1 書院有權按年調整此項徵費。

10. 監督及問責

- 10.1 承辦商須接受書院膳食及膳堂管理委員對其所提供服務的監督。
- 10.2 承辦商須於每年向書院膳委會提交年結財務報表及不時應委員會要求提交營業額資料或公開財務報表。
- 10.3 承辦商或須按書院膳委會的要求，出席公開場合（包括會面、論壇、書面等）接受及回應顧客對其服務給予的意見。

11. 合約期限

- 11.1 承辦合約生效日期暫定由2021年8月起生效，至2024年7月底止，確實日期待議。首屆合約期滿後，如承辦商依約履行合約所列條款，可獲考慮續合約兩年，條件另議。

12. 投標手續

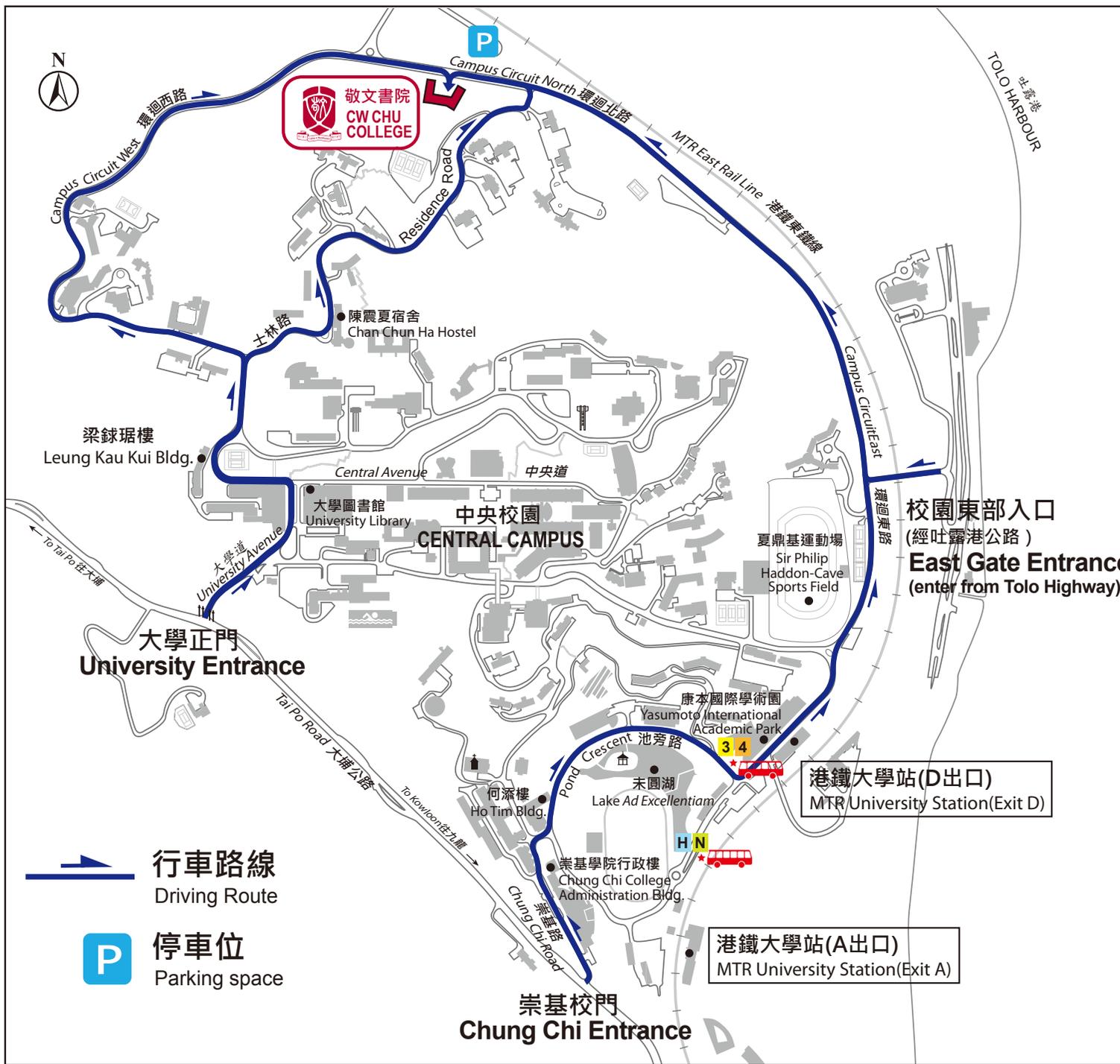
- 12.1 有意投標者請填妥申請表，連同3萬元按金支票（抬頭：香港中文大學），於2021年5月25日（星期二）下午2時30分或以前寄回或送達**香港中文大學兆龍樓一樓商務組-投標箱**。信封面請註明「敬文書院飯堂投標」。未能中標者之按金支票將於招標程序完結後無息發還。
- 12.2 電郵、傳真或逾期的投標恕不受理。
- 12.3 書院將於截止申請日期後14日內邀請入圍投標者會面。
- 12.4 本章程只供參考，一切承辦細則以最後簽訂合約為準。
- 12.5 書院保留單方面在任何時間撤回投標及再行招標的絕對權利。

查詢

電話：3943 1801

電郵：info.cwchu@cuhk.edu.hk

- 附件：
1. 香港中文大學敬文書院位置圖
 2. 香港中文大學敬文書院承辦學生教職員飯堂及貴賓廳申請表
 3. 附圖A 學生飯堂及廚房平面圖（藍線範圍）
 4. 附圖B 貴賓廳平面圖（紅線範圍）
 5. 廚房設施草擬圖及器具供應表





香港中文大學敬文書院
承辦學生及教職員飯堂、宴客廳申請表



附件二

申請須知

- 請將填妥的申請表格連同投標人背景資料（如商業登記證等）及港幣叁萬元按金支票（抬頭：香港中文大學），於2021年5月25日（星期二）下午2時30分或以前寄回或送達香港中文大學兆龍樓一樓商務組－投標箱。信封面請註明「敬文書院飯堂投標」。
- 投標人所提供的資料將用作處理申請有關事宜，並會供大學及書院有關部門、委員會或其他處理申請的人士查閱。提供資料屬自願性質。惟若投標人未能提供足夠的資料，本院可能無法處理有關之申請。處理程序完成後，當投標人資料無須保留時將全部銷毀。
- 遞交申請後如欲更改資料，請以電郵（info.cwchu@cuhk.edu.hk）或電話（3943 1801）與書院聯絡。
- 申請手續見附件。

第一部分：投標人資料

投標人姓名／ 註冊商號	（中文）		
	（英文）		
通訊地址	（中文）		
	（英文）		
聯絡資料	聯絡人姓名：		辦公室電話：
	手提：	傳真：	電郵：

第二部分：現職／經營現況（如填寫空格不敷應用，請自行影印補充）

經營機構或商號	
商業登記證號碼：	
現址	
每月顧客人數	
菜式種類 （如：快餐、點心、 西式糕點或粵菜等）	
營運日期	由 _____ 至 _____
聘用人手總數	樓面 _____ 廚房 _____
樓面面積	
平均每月營業額	
委託銀行名稱	

第三部分：最近三年從事飲食業之經驗（如填寫空格不敷應用，請自行影印補充）

曾經經營之機構或商號(一)	
職位	
餐廳現址	
每日／月顧客人數	
菜式種類 (如：快餐、點心、西式糕點或粵菜等)	
營運日期	由 _____ 至 _____
聘用人手總數	樓面 _____ 廚房 _____
樓面面積	
平均每月營業額	

曾經經營之機構或商號(二)	
職位	
餐廳現址	
每日／月顧客人數	
菜式種類 (如：快餐、點心、西式糕點或粵菜等)	
營運日期	由 _____ 至 _____
聘用人手總數	樓面 _____ 廚房 _____
樓面面積	
平均每月營業額	

第四部分：餐單及定價（如表格不敷應用，可另紙詳述）

甲·學生及教職員飯堂

請建議2021年8月至2022年7月供應的食品和飲料餐單及定價，並說明更換餐單次數。

地點	食品、飲料	定價
學生及教職員飯堂		

乙·書院活動及宴會

請試建議餐單、大約份量及定價

活動	餐牌	定價
<p>逢週二至週四共膳 出席人數每次約 200-250 人 (假設每桌 8 人, 請擬一週三晚的菜單)</p> <p>註:書院餐廳啟用以來, 共膳每桌均提供 5 餸 1 湯, 如欲提出更佳方案, 請在此列明</p>		
<p>四日三夜 新生輔導營團餐 (一次晚餐約 100 人參加)</p>		
<p>西式高桌晚宴 (約 250 人參加)</p>		
<p>院長宴請貴賓晚宴 (西式) (共12位)</p>		
<p>院長宴請貴賓晚宴 (中式) (共12位)</p>		

丙·擬聘用之人手數目及安排

	樓面及清潔	廚房	行政及管理
人手數目			
薪津			
假期、福利			

丁·擬投資總額及股東數目

總投資額		初期投資額	
		每月投資額	
預算每月營業額		股東數目	

第六部分：其他補充資料（可另紙詳述）

第七部分：聲明

- 茲聲明本人／本人經營之公司於過去兩年內未曾因違反僱傭條例而遭法庭定罪，且以上提供的資料均屬真確無訛，所附文件及資料皆為真確副本。隨申請表亦附上已簽署的反共謀條款之確認信，表示本人／本人經營之公司已明白及確定遵守反圍標條款的內容。
- 本人／本人經營之公司同意若中標後，本人／本人經營之公司未能簽署承辦合約，按金港幣叁萬圓正（銀行支票編號_____）將由香港中文大學敬文書院沒收，不得異議。

投標人／商號負責人 姓名及職位
（請以正楷填寫）

投標人／商號負責人簽名
及
公司印章

日期

Annex

Anti-collusion Clause

- i. The tenderer shall not communicate to any person other than The Chinese University of Hong Kong (hereafter referred to as the University) the amount of any tender, adjust the amount of any tender by arrangement with any other person, make any arrangement with any other person about whether or not he or that other person should or should not tender or otherwise collude with any other person in any manner whatsoever in the tendering process until the tenderer is notified by the University of the outcome of the tender exercise. Any breach of or non-compliance with this sub-clause by the tenderer shall, without affecting the tenderer's liability for such breach of rules and laws or non-compliance, invalidate his tender.
- ii. Sub-clause (i) above shall have no application to the tenderer's communications in strict confidence with his own insurers or brokers to obtain an insurance quotation for computation of tender price and communications in strict confidence with his consultants/sub-contractors to solicit their assistance in preparation of tender submission.
- iii. The tenderer shall submit to the University a duly signed letter in the form set out in Appendix 1 to the effect that he understands and will abide by these clauses. The letter shall be signed by a person authorized to sign the contract on the tenderer's behalf.
Tender submission without such duly signed letter will be disqualified.

P. T. O.

Appendix 1 to Annex

To : Secretary of Tender Board
The Chinese University of Hong Kong

Dear Sir,

Tender No. _____
**Confirmation Letter for Compliance with
Anti-Collusion Clauses in Tender**

I / We¹ [_____] of
(Name of the Tenderer)²

(Address of the Tenderer)²

refer to my / our¹ submission of the above Tender.

I / We¹ confirm that before I / We¹ sign this confirmation letter, I / We¹ have read and fully understood the anti-collusion clauses in the tender.

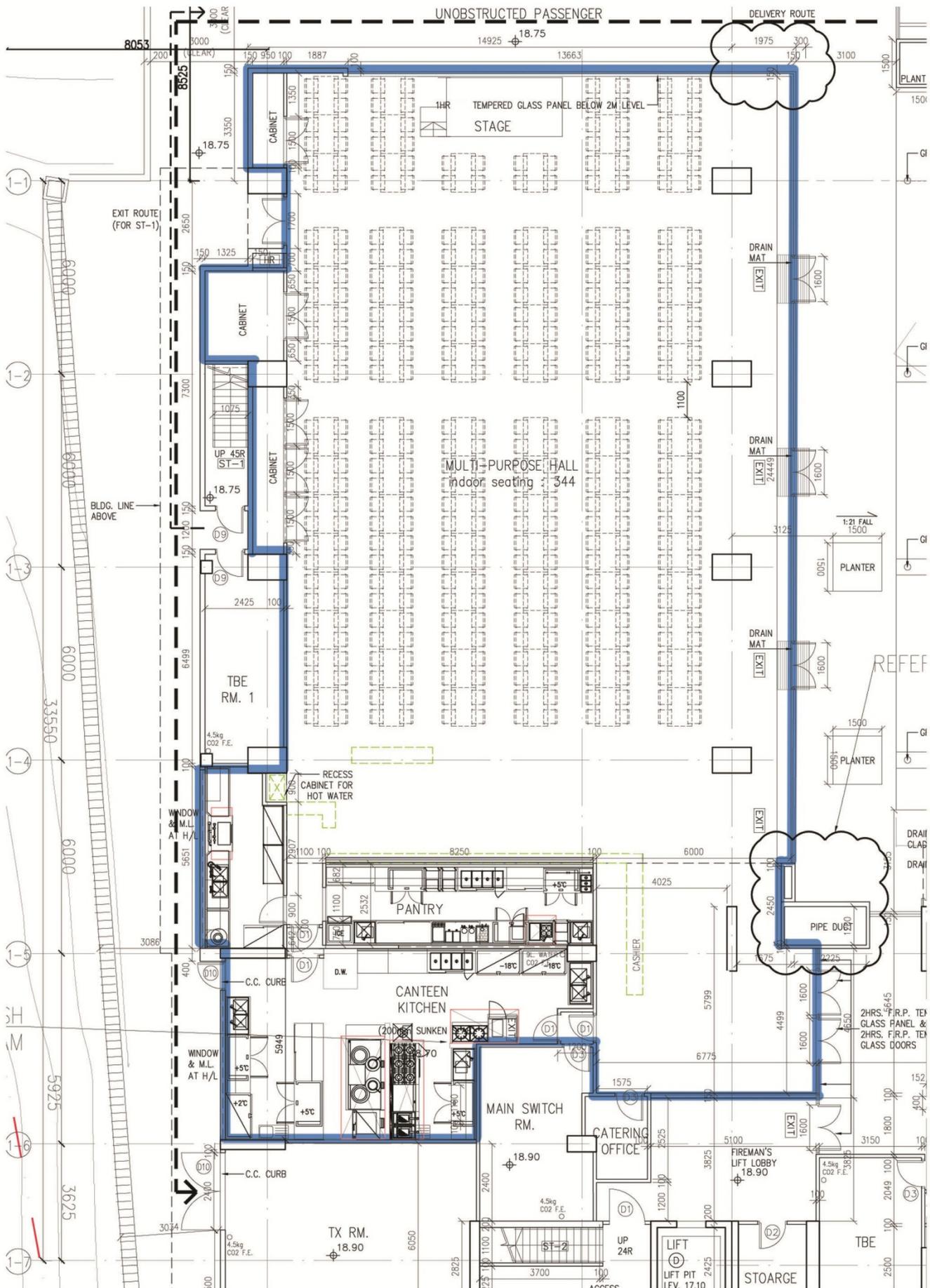
I / We¹ confirm that as at the time of submission of this letter and other than the Excepted Communications referred to in the last paragraph of this letter I / We¹ had not communicated to any person other than The Chinese University of Hong Kong (hereinafter referred to as the University) the amount of any tender, adjusted the amount of any tender by arrangement with any other person, made any arrangement with any other person about whether or not I / We¹ or that other person should tender or otherwise colluded with any other person in any manner whatsoever and undertake that at any time thereafter in the tendering process for the above Tender until I am / We are¹ notified by the University of the outcome of the tender exercise and other than the Excepted Communications referred to in the last paragraph of this letter I / We¹ will not communicate to any person other than the University the amount of any tender, adjust the amount of any tender by arrangement with any other person, make any arrangement with any other person about whether or not I / We¹ or that other person should tender or otherwise collude with any other person in any manner whatsoever.

In this letter, the expression "Excepted Communications" means my / our¹ communications in strict confidence with my / our¹ own insurers or brokers to obtain an insurance quotation for computation of tender price and communications in strict confidence with my / our¹ consultants or sub-contractors to solicit their assistance in preparation of tender submission.

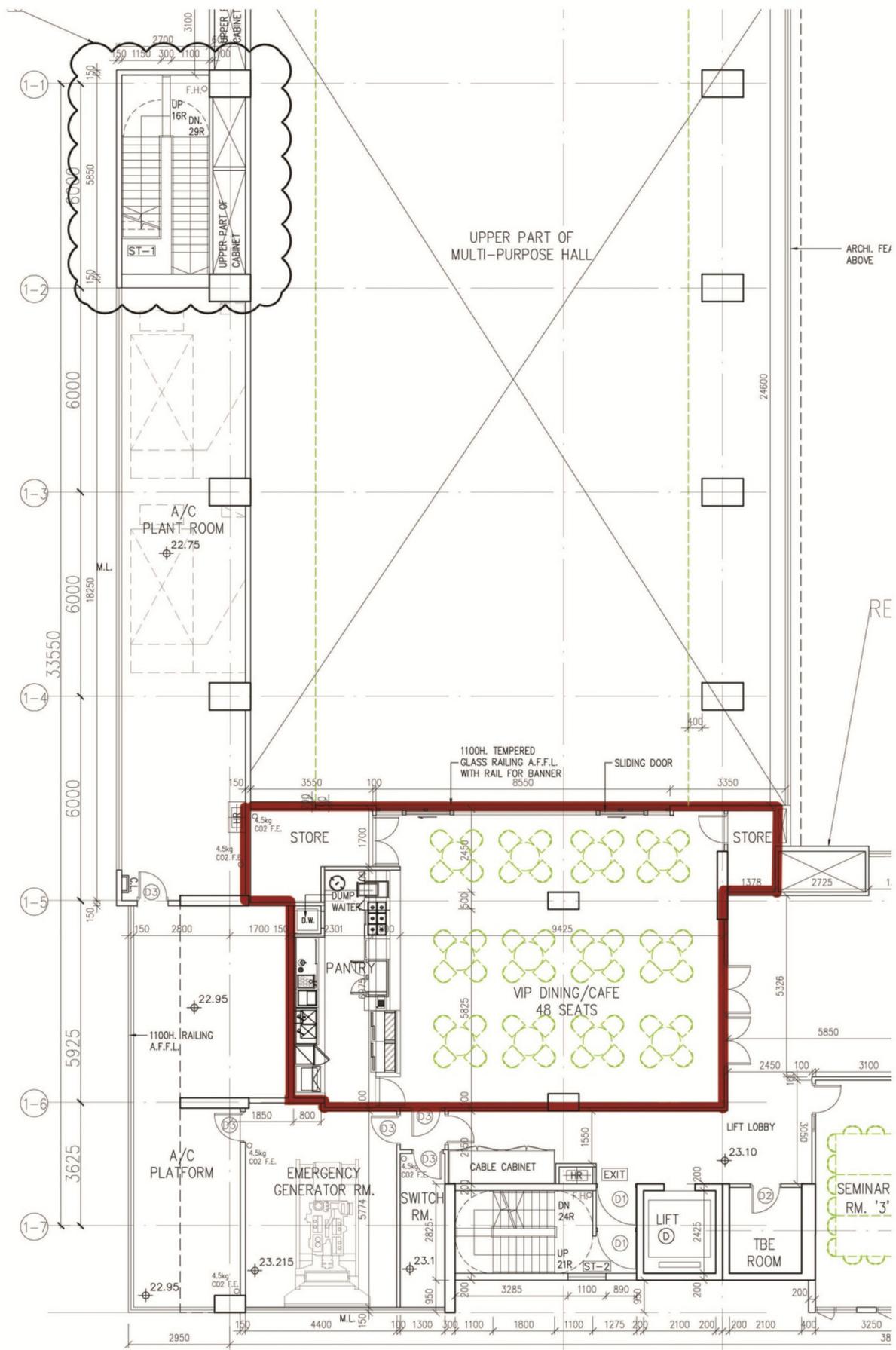
Signed for and on behalf of the Tenderer with Company Chop

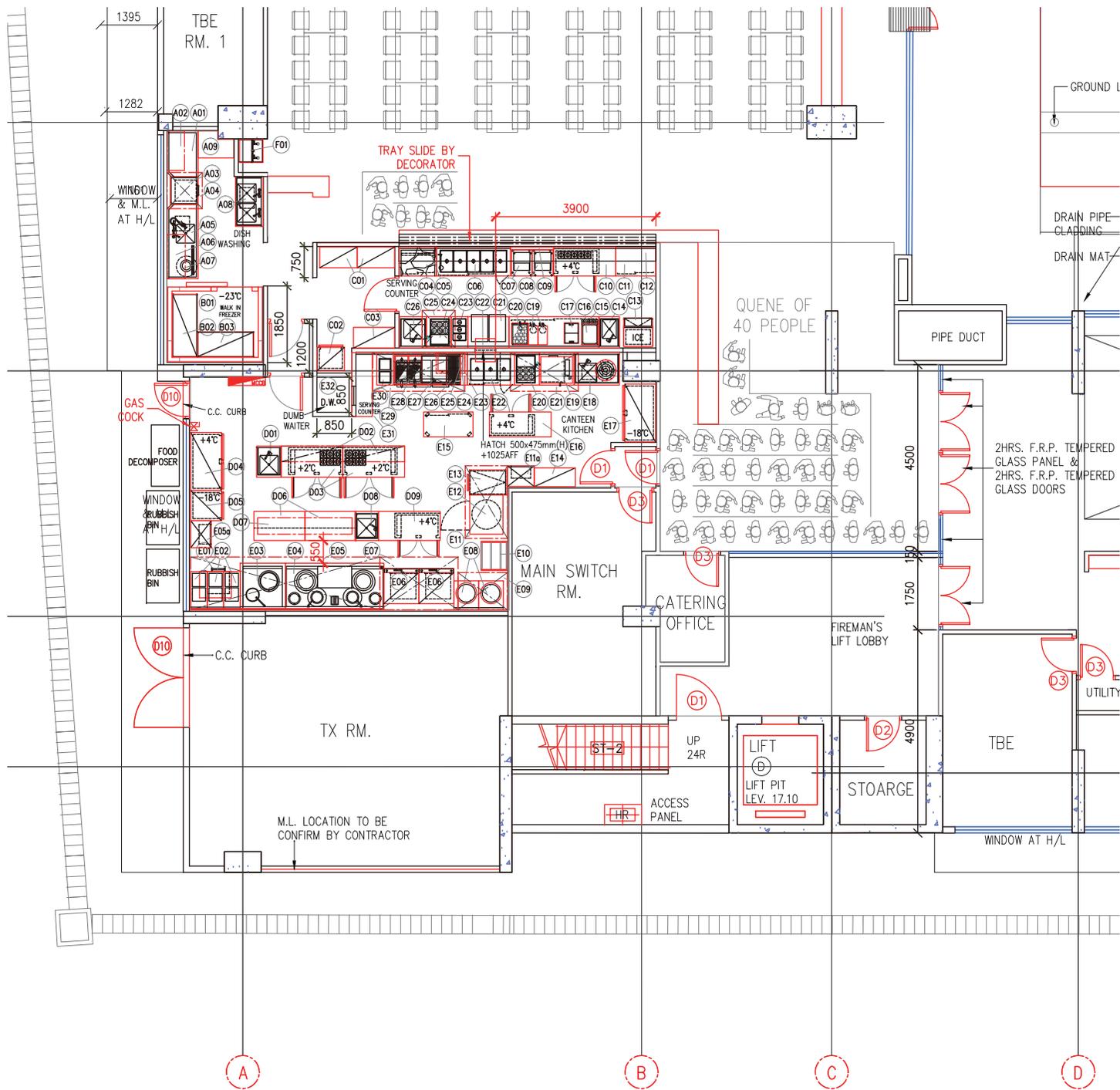
1. Delete as appropriate
2. Where the tenderer comprises two or more persons or companies acting in partnership, joint venture or otherwise, this part in square brackets should be expanded to include the respective names and addresses of such persons or as the case may be companies.
3. Where the tenderer comprises two or more persons or companies acting in partnership, joint venture or otherwise, all such persons or as the case may be companies must sign. The signatory for each of such persons or companies shall be a person authorized to sign the contract on behalf of that person or as the case may be company.

附圖A: 學生飯堂及廚房平面圖(藍線範圍)



附圖B: 貴賓廳平面圖(紅線範圍)





Item	Qty.	Description
DISH WASHING		
A01	1	Clean Dish Landing Table
A02	1	Wall Mounted Rack Shelf
A03	1	Dish Washing Machine
A04	1	Vent Hood
A05	1	Soiled Dish Landing Table
A06	1	Storage Type Water Heater
A07	1	Rubbish Bin
A08	1	Twin Sink Table
A09	1	Work Top Table
WALK IN FREEZER		
B01	1	Walk In Freezer
B02	1	Upright Shelving
B03	1	Upright Shelving
SERVING COUNTER		
C01	2	Upright Wire Shelving
C02	1	Bottle Cooler
C03	1	Upright Wire Shelving
C04	1	Counter Top Warmer
C05	1	Food Warming Light
C06	1	Bain Marie Counter
C07	1	Mobile Rice Warmer
C08	1	Mobile Soup Warmer
C09	1	Table Top
C10	1	Work Top Refrigerator
C11	1	Counter Top Cabinet
C12	1	Sneeze Guard
C13	1	Ice Cuber
C14	1	Single Basin Cabinet
C15	1	Syrup Tank Cabinet
C16	1	Coke Dispenser
C17	1	Ice Bin
C19	2	Tea/Coffee Brewer
C20	1	Espresso Coffee Machine
C21	1	Food Warmer
C22	1	Hatch Shelf
C23	1	Ice Pan Cabinet
C24	1	Noodle Cooker
C25	1	Filter Type Exhaust Hood
C26	1	Single Sink Cabinet
PREPARATION		
D01	1	Single Sink Table
D02	2	Table Mounted Cabinet
D03	2	Work Top Refrigerator
D04	1	Upright 4 Doors Chiller
D05	1	Upright 2 Doors Chiller
D06	2	Setting Up Counter
D07	1	Table Mounted Shelf
D08	1	Single Sink Table
D09	1	Work Top Refrigerator
COOKING		
E01	1	Undercounter Oven
E02	3	Twin Heads Induction Stove
E03	1	Induction Wok Range
E04	1	Chinese Cooking Range with 2 burners
E05	1	Water Wash Exhaust Hood w/ Control Panel
E06	2	3-Doors Electric Steam Cabinet
E07	1	Filter Type Exhaust Hood
E08	2	Induction Stock Pot Stove
E09	1	Filter Type Exhaust Hood
E10	1	Siu-Mei Hanger
E11	1	Water Wash Exhaust Hood w/ Control Panel
E12	1	Electric Pig Oven
E13	1	Electric Tilting Pan
E14	1	Upright Shelving
E15	1	Mobile Work Top Cabinet
E16	1	Work Top Refrigerator
E17	1	Upright 4 Doors Freezer
E18	1	Chop Top Sink Table
E19	1	Electric Convection Oven w/ Tray Stand
E20	1	Noodle Cooker
E21	1	Filter Type Exhaust Hood
E22	1	Bain Marie Counter
E23	1	6 Drawers Work Top Refrigerator
E24	1	Electric Salamander
E25	1	Wall Mounted Shelf
E26	1	Electric Grill
E27	1	Griddle
E28	1	Twin Tank Fryer
E29	1	Filter Type Exhaust Hood
E30	1	Electric Iron Plate Heater
E31	1	Work Top Cabinet
E32	1	Dumb Waiter
DINING AREA		
F01	1	Electric Hot Water Boiler with Stand

G/F KITCHEN EQUIPMENT LAYOUT PLAN