

標書編號：CLIO_QB2_202602111951

中國人壽保險（海外）股份有限公司
員工餐廳承辦商
招標文件

招標人：中國人壽保險（海外）股份有
限公司

二〇二六年二月二十五日

招標邀請函

致投標人：

中國人壽保險（海外）股份有限公司（以下簡稱“招標人”）擬對九龍紅磡紅鸞道18號中國人壽中心（以下簡稱“中國人壽中心”）員工餐廳以公開招標方式招標，歡迎合資格的承辦商前來參加競標，並請注意以下事項：

一、投標人對本項目進行密封投標，回標資料必須密封在信封之中（封口處加蓋騎縫章），封面註明員工餐廳承辦商投標，回標資料一式兩份，具體提交要求見投標人須知。

二、招標內容：詳見下列招標內容。

三、招標文件的獲取：於2026年2月25日至2026年3月17日於國壽海外官網招標項目中下載獲取。

四、現場踏勘時間：2026年3月10日下午3:00（請先通過電郵與聯絡人報名）。

五、投標截止時間：2026年3月17日上午9:30，逾期的投標概不受理。預計投標截止之後將通知合資格的投標人來本公司進行現場述標，請提前做好準備。

六、投標地址：投標者必須在信封面註明投標項目，於2026年3月17日上午9:30前，密封加騎縫章將投標書投送至香

港九龍紅磡紅鸞道18號中國人壽中心A座地層大堂投票箱處。

七、投標有效期：截標日起180日內，由招標人進行評標、合同談判和合同執行等工作。在該有效期內，各投標人的方案和價格必須保證可以兌現。

八、投標費用：無論中標與否，投標人在投標過程中的一切費用，均由投標人自行承擔。招標人在任何情況下無義務與責任承擔相關投標費用。

九、連絡人：劉小姐 電話號碼：（852）3713 0137

電郵地址：livialiu@chinalife.com.hk

許小姐 電話號碼：（852）2835 0246

電郵地址：estherhui@chinalife.com.hk

本招標邀請及本招標文件，在任何法律或管轄權下不構成任何形式對任何人士的要約或邀請參與要約。招標人與中標人(如有)的具體權利和義務以雙方之後簽署法律約束力之協議為準。

中國人壽保險（海外）股份有限公司

招標章程

一、餐廳服務

1. 餐廳模式以自助餐模式為主。承辦商須於提供多元化、營養均衡的早餐及午餐。承辦商的菜式品質應高於市場上主流速食店/同類型餐廳的水準。請於標書內詳列曾營運的餐廳特色，以供評選之用。

2. 承辦商需能提供不同風味的餐飲，包括港式風味、中國各地風味、日韓風味、東南亞風味、西式風味、素食及其他特色餐食。餐單每週更新，每日不同，每兩週的餐單菜品重複率不高於40%，隔週菜品重複率不高於50%。每日提供的所有葷菜中，純肉（不包含動物內臟，肉皮等）比例不得低於60%，每週供應新鮮魚類不少於3天。元旦、元宵節、端午節、中秋節、聖誕節需提供節日餐單（如遇節日放假，應在放假前一日提供）。

3. 增值服務：

（1）特色外帶餐單：提供至少20種菜品供預定外帶，外帶菜品價格不應超過市場上餐廳同類菜品售價，並經本公司確認。

（2）其他餐飲商品：餐廳售賣的其他餐飲商品價格合理。

食品及飲料之種類及定價先以標書所列为準，並經本公司確認通過。一般而言，根據市場供應情況及員工需求反饋，商品品種及售價每年可定期檢討及調整，利潤率不應高於20%。如其他餐飲商品未能滿足本公司員工需求，本公司可指定採購渠道。

4. 除提供上述工作日期間的餐飲外，另須按照招標人或樓內租戶實際需求不定期提供圍餐餐飲，人數視實際情況而定，收費由雙方事先議定。圍餐餐飲的服務及菜式應達到專業餐飲的水準。承辦商應根據用餐人數提供響應的侍應人手，包括上菜、斟酒及收拾碗碟等。

5. 承辦商須每年提供最少2次針對招標人全體員工的文康聯歡活動。

二、餐廳定價模式

1. 員工用餐：每月補貼標準為港幣1800元，每日早餐參考標準為港幣30元，每日午餐參考標準為港幣60元，原則上定價不得超過以上補貼標準，但單獨售賣的其他餐飲商品、增值菜品不在此範圍內。

2. 圍餐餐飲：招標人圍餐餐飲按照人均不超過港幣600元（含酒水、飲料，下同）、港幣500元和港幣400元標準確

定。樓內租戶圍餐餐飲標準由雙方商議確定。

三、營業時間

1. 承辦商須於早、午時段提供餐飲服務。以下為建議的營業時間，承辦商可於標書文件內提出更改（包括星期六、日、公眾假期及惡劣天氣下之服務安排）。營業時間經招標人接受後，任何日後更改必須事先由本公司通過。

營業時間	星期一至星期五	公眾假期
員工餐廳	8:00-16:00	休息
就餐時間參考	早餐（07:30-9:00） 午餐（11:45-13:30）	休息

2. 承辦商須因應本公司個別活動調節營業範圍或時間。

四、員工餐廳位置及面積

員工餐廳位於九龍紅磡紅鸞道18號中國人壽中心2層，總面積約為23,200呎，可提供約300個座位。廚房面積約1,622呎。招標人員工基礎人數約300人。

五、場地及設備

1. 招標人餐廳已配備了基礎的廚房設備。承辦商應根據投標服務方案配備、增設、升級相應設備，餐具包括不限於保溫餐爐、湯煲、託盤、盛菜盤、碗、杯、筷子、湯匙等，

餐廳設備包括不限於餐椅、餐桌、櫥櫃、冷櫃等，廚具設備包括不限於微波爐、烤箱、煮面爐、咖啡機等，以及為提升服務品質對就餐空間進行合理規劃升級和保養維護。

2. 飯堂內之場地、水、電、桌椅和冷氣設備，以及廚房內之基本煮食爐具和油煙抽風系統均由本公司免費供應。若承辦商認為有需要，可自費更換、添置或改裝，惟事前必須徵得本公司書面批准。所有設備、裝修、傢俬、食具及器材（包括自置及本公司提供）如因供應商員工疏忽操作導致上述設施有所損毀，承辦商需負責一切相關維修費用及賠償，並作出應變配合，確保餐食供應不受影響。本公司承擔廚房所提供設備的保養或自然損壞情況下的維修費用。具體設備情況詳見附件7.廚房器具供應表。

3. 承辦商不得放置非員工餐廳的物品及傢俱等於員工餐廳，不得未經批准擅自佔用員工餐廳空間，否則招標人有權將有關物品及傢俱等沒收或清理，費用由承辦商負責。

4. 承辦商需自行提供及保養收銀系統，收銀系統包括（但不限於）接受八達通及現金付款，並需具備會員功能，會員卡能定期充值及定期清零。

六、環保措施

1. 本公司均重視環境保護及可持續發展，包括：可持續政策、環境政策、無煙政策、能源政策及環保採購政策等。承辦商應注意並遵守以上環保政策。基於上述，承辦商所提交的標書必須包括環保措施供本公司評審。其中建議推行垃圾分類及包括（但不限於）：

（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；

（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；

（3）推行廚餘分類及提供廚餘及廢食油予回收商製成魚糧、肥料、燃料等；

（4）回收膠樽、鋁罐、玻璃器皿使用後的包裝紙皮等，分類到鄰近的回收箱；

（5）使用具一級能源標籤及/或具用水效益標籤的設備；

（6）鼓勵顧客購買外賣時自備器皿、自備或提供租借可重用的外賣餐具，請於標書上列出外賣器皿、餐具建議收費及指明如顧客自備外賣器皿、餐具，會否享有折扣優惠；

（7）於餐廳引入可再生能源計劃。

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）。

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。本公司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。

七、環境衛生

1. 本公司重視保持餐廳的環境衛生，因此承辦商所提交的標書須提供過往營運餐飲服務的定期清潔憑證及闡述倘中標後承諾實行的清潔安排，包括（但不限於）：

- （1）廚房及廳面定期深層清潔；
- （2）廢油處理方式；
- （3）定期滅蟲、滅鼠服務。

2. 食材用料需確保經澈底清洗、上乘及新鮮。烹調過程要確保清潔衛生，頭髮或昆蟲等不能在食物或餐廳範圍出現。

3. 承辦商必須於標書內詳述如何確保餐飲服務的質素及餐廳環境衛生清潔。包括但不限於餐廳開放期間每日清潔廚房及餐廳內外範圍。

4. 餐廳的衛生防疫、就餐環境必須達到食物環境衛生署等相關部門制定的標準和本公司的要求，規範經營，本公司有權監督，隨時檢查。

八、法例、守則及牌照

1. 承辦商須遵守及執行香港特別行政區所有法例規定，及領取所需牌照，包括：

（1）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，並給予副本供本公司作記錄。

（2）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，方出售有關之受限制食品項目。

九、承辦商及僱員

1. 承辦商需持本港有效商業登記及公司註冊證明。須有最少三年或以上經營相約規模餐廳之經驗。具有有效的餐飲類服務證書優先考慮。具有為政府機關、社會團體、金融機構等規模在300人以上的企業提供自助餐、圍餐及委託管理經驗者優先考慮。

2. 承辦商需委派不少於10名員工，廚師人數不少於3人，妥善及有效率地經營及管理餐廳。按本公司監督要求，提供飯堂經理及員工當值證明。

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。

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。本公司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，本公司可提早終止與承辦商的合約。

5. 承辦商須負責及承擔因承辦商、其僱員、代理人、分判商或供應商於餐廳或相關運作上或餐廳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。本公司不負責。

6. 投標者應注意，如獲得此餐廳服務合約，合約期間之服務、履行標書之承諾及合約條款，將定期受到本公司監管。

十、其他費用

1. 餐廳、廚房的排污費、垃圾費及其他相關費用由承辦商支付。

2. 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。

3. 安裝電話、收費系統、餐牌顯示系統及閉路電視等的費用及其後的服務費均由承辦商負責。

4. 承辦商須負責餐廳、廚房及茶水間的清潔、衛生質素及其相關費用。

5. 承辦商須定期向本公司提供營業會計帳目報告。

6. 承辦商須負責及承擔因承辦商或其僱員於食堂內引至他人傷亡及財物損失的責任及賠償，本公司一概既不負責。為此故，承辦商於合約期內持有有效的保險，其中包括（但不限於）勞工保險、公眾責任保險（投保額為不少於一千萬港元）及盜竊保險及水火險等。

十一、監督及問責

1. 承辦商須接受本公司對其所提供服務的監督，保持招標人自有員工每月午餐實際刷卡率不低於55%，提供各項優質餐飲及服務。

2. 承辦商須於每年向本公司提交年結財務報表及不時

應本公司要求提交營業額資料或公開財務報表。

3. 承辦商或須按本公司的要求，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。

十二、終止合約

1. 在簽訂合約後，如發生以下情況，本公司將保留權利終止承辦商的合約：

（1）承辦商在投標書中提供不正確，不誠實或不完整的資料；

（2）在合約期間，承辦商無法遵守投標規格或承諾書的要求；

（3）在合約期間，承辦商拒絕或無法解決員工糾紛或員工投訴；

（4）承辦商在食物質素，衛生及營運安排商持續不達標。

十三、合約期限

1. 本合約為期4年，前兩年為固定合約，第三及第四年為浮動合約。承辦合約預計開始時間為2026年5月，確實日期將根據實際情況確認。首屆合約期滿後，如承辦商依約履行合約所列條款，本公司會考慮以浮動合約續約兩年，條款另議。

浮動合約期內雙方均有權提前3個月通知對方提早終止合約。

2. 合約生效期間，如承辦商未能履行合約條款而獲發本公司警告信兩次，本公司可即時取消合約。

評審準則

標書的評審準則如下：

價格部分、商務部分、技術部分分值和綜合得分			
評分項目	價格部分	商務部分	技術部分
分值	10	20	70
投標人 綜合得分	價格部分得分+商務部分得分+技術部分得分，詳 見附件6. 評分表		

投標人須知

一、投標文件編制

1. 投標人應仔細閱讀招標文件的所有內容，按照招標文件的要求提交投標文件。投標人應對招標文件的要求作出實質性回應，並保證所提供的全部資料的真實性，否則其投標將被拒絕。

2. 投標人提交的投標文件以及投標人與招標人就有關投標的所有往來函及電郵均應使用中文。投標人提交的支援文件和印刷的文獻可以使用另一種語言，但相應內容應譯成中文，在解釋投標文件時以中文譯本為準。投標文件使用的貨幣單位均為港幣。

3. 投標文件應用不褪色的材料書寫或列印，並加蓋公司印章。委託代理人處理投標事宜，投標文件應附法定代表人簽署的授權書。投標文件應儘量避免塗改、行間插字或刪除。如果出現上述情況，改動之處應蓋公司印章或由投標人的法定代表人或其授權的代理人簽字確認。

4. 投標人應提交證明其擬供服務符合招標文件要求的技術回應文件，該文件可以是文字資料、圖紙和資料，並須提供服務主要技術性能的詳細描述。

5. 未按本須知規定的格式填寫投標文件、投標文件字跡模糊不清的，其投標將被拒絕。

6. 投標文件一式兩份，正本一份，副本一份。正本和副本的封面上應清楚地標記“正本”或“副本”的字樣。投標文件的正本及副本應加蓋公司印章。當副本和正本不一致時，以正本為準。

二、投標文件

投標文件應包括但不限於下列內容：

1	員工餐廳承辦商投標建議書 內容按「招標章程」內所述要求，呈交有關建議及資料，以供本公司評審
2	投標函（附件1）、投標報價表（附件2）
3	法定代表人資格證明書（附件3）、法定代表人授權書（附件4）
4	已填寫之員工餐廳承辦商申請書（附件5）
5	公司簡介
6	商業登記證明副本及由食環署發出的食肆牌照/准許證及/或其他餐飲業經驗證明文件（如工作證明）
7	由公司註冊處下載最近期之週年申報表(NAR1)及法團成立表格(NNC1)；如計劃成立新公司或將有股權變動，請附上股東姓

	名及擬持股量
8	標準書面僱員合約及條款樣式
9	過往實踐社會企業責任之記錄及證明
10	餐廳經營管理主要措施(包括但不限於如何提高中國人壽員工就餐率及租戶就餐率的方案、處理食物和服務未如理想的問題/投訴的有效措施、收集顧客對食物和服務意見的機制、督導員工日常工作的監察制度、食品品質及食品安全保證措施、食物衛生及廚房衛生管理措施、環保措施等)

附件：

1. 投標函
2. 投標報價表
3. 法定代表人資格證明書
4. 法定代表人授權書
5. 員工餐廳承辦商申請書
6. 評分表
7. 廚房器具供應表

三、投標文件提交

1. 投標文件的正本與副本應分開包裝，加貼封條，並在封套的封口處加蓋騎縫章。副本封裝在另一信封裡，並且兩

個信封上正確標識“正本”和“副本”字樣，投標文件未密封、未加蓋騎縫章將導致投標拒絕。

2. 每一個信封封面上應寫明：

（1）員工餐廳承辦商投標；

（2）收件人（招標人）的全稱、聯繫電話和詳細地址。

3. 如果未按上述規定進行密封和標記，招標單位將不承擔由此造成的對投標文件的誤投或提前拆封的責任。

4. 投標文件應在投標邀請中規定的截止時間前送達，遲到的投標文件為無效投標文件，將被拒收。

5. 投標人在投標截止時間前，可以對所提交的投標文件進行修改或者撤回，並書面通知招標單位。修改的內容和撤回通知應按要求簽署、蓋章、密封，並作為投標文件的組成部分。

6. 投標人在投標截止期後不得修改、撤回投標文件。投標人在投標截止期後修改投標文件的，其投標被拒絕。

四、開標

招標人在投標截止時間後於規定的地點開標，本次開標不邀請投標人出席。

五、評標

1. 評標原則：符合有關法律規定，以公開、公平、公正為原則。

2. 評標因素：綜合考慮服務質素、公司規模、價格等因素，不承諾最低價中標，招標人無義務向投標人解釋未中標原因。

3. 如需投標人現場或線上面試，具體日期、時間和方式由招標人另行通知。

六、合同授予

1. 中標通知發送：以書面或電話方式通知投標人中標。

2. 合同簽訂生效：通知中標後，由招標、投標雙方協商統一合同具體內容和細節，合同由雙方簽字蓋章後方可生效。

3. 變更權利：中標人未經招標人同意，不得在簽訂合同同時隨意變更其投標文件中已做出的各項承諾，否則由中標人承擔違約責任。

七、防止賄賂聲明

1. 投標人不應向本公司任何代理人或僱員給予或提供任何《防止賄賂條例》所定義的利益，也應確保貴公司之代理人及僱員不會向本公司任何代理人或僱員給予或提供該等利益。投標人亦不得以任何形式在投標過程中與其他競投

人士串通。若投標人違反或不遵從本條文，將導致投標人的投標無效，但投標人仍須承擔該等缺失及行為的責任。

2. 如發現投標人之供應商/承辦商或任何供應商/承辦商之僱員或代理人就這項投標或合約觸犯了《防止賄賂條例》所訂罪行，本公司可終止有關合約，而無須向投標者或供應商/承辦商作出任何賠償。投標人之供應商/承辦商須為本公司因終止合約所招致的一切損失和開支負責。

員工餐廳承辦商准入資格審核一覽表

承辦商名稱：

准入資格大類	准入資格具體內容	承辦商應答	是否滿足
一、合法性及誠信要求	1. 在香港註冊的有限公司，公司主營業務為餐飲類，有固定、良好的經營場所		滿足/不滿足
	2. 在最近三年內的經營活動沒有行賄犯罪等重大違法記錄		滿足/不滿足
	3. 在與本公司的項目合作過程中（如有），沒有重大合同違約		滿足/不滿足
二、行業資質要求	由食環署發出的食肆牌照/准許證及/或其他餐飲業經驗證明文件（如工作證明）		滿足/不滿足
三、企業規模要求	具有足夠的規模和服務能力，應具備餐廳管理服務體系和合理人員架構，有一定數量的高、中級餐廳管理專業人員		滿足/不滿足
四、其他要求	1. 承辦商能開具發票（收據）		滿足/不滿足
	2. 具有最少三年或以上相關服務經驗 <input type="checkbox"/> 員工餐廳 <input type="checkbox"/> 餐廳服務 <input type="checkbox"/> 香港中資同業或內地國有企業員工餐廳經驗		滿足/不滿足

附件 1

投標函

致：中國人壽保險（海外）股份有限公司

_____ (投標單位全稱) 授權
_____ (全權代表姓名) _____ (職

務、職稱) 為全權代表，參加貴方組織的員工餐廳承辦商招標的有關活動，並對本項目進行投標。為此：

1. 在研究了貴公司提供的招標文件及澄清或修改文件（如有）後，我方願意按招標文件所述提供服務，並履行招標文件合同協議書中的責任和義務。

2. 我方已詳細審查全部招標文件，我方完全理解並同意放棄對這方面有不明及誤解的權利。

3. 本投標有效期為投標截止日起180日曆天，我方保證在投標有效期內嚴格遵守本投標函的各項承諾。在此期限屆滿之前，本投標函始終將對我方具有約束力，並隨時接受中標。

4. 我方同意按照你方的要求提供與本投標有關的一切資料，完全理解你方不一定要接受最低價的投標或收到的任何投標。同時也理解，你方不負擔我方的任何投標費用。

5. 如果我方中標，我方保證按照招標文件規定的要求履行提供服務及有關責任和義務。

6. 在合同協議書正式簽署生效之前，本投標函連同你方發出的中標通知書，將構成你我雙方共同遵守的文件，對雙方均具有約束力。

7. 如果我方存在以下任何一種行為時，你方有權取消我

方中標資格，另選中標單位：

- (1) 在投標有效期內撤回或修改投標檔；或
- (2) 我方在接到中標通知書後放棄中標；或
- (3) 我方在接到中標通知書後30日內拒絕按照你方指定的時間和地點簽訂合同及附件；或
- (4) 我方在簽訂合同時提出你方不能接受的附加條件或者更改合同實質性內容的；或
- (5) 我方有弄虛作假或串通投標，或者存在其他影響招標公正性的違法違規行為；或
- (6) 我方資質證書被暫扣或吊銷，但仍參與投標。

8.與本投標有關的一切往來通訊請寄：

投標人（填寫公司名稱並蓋公司章）：

投標人地址: _____

聯繫電話： _____

郵箱： _____

日期： _____年_____月_____日

附件 2

投標報價表

項目名稱：中國人壽保險（海外）股份有限公司員工餐廳承辦商項目

項目標的：員工預計300人左右，每人每月補貼標準為港幣1800元。

序號	項目	比例	費用說明（如有）
1	食材成本佔比		
2	其他餐飲商品 利潤率		

投標人（填寫公司名稱並蓋公司章）：

附件 3

法定代表人資格證明書

致：中國人壽保險（海外）股份有限公司

（姓名）_____，（職務）_____，
（身份證號）_____，乃（投標人公司名稱）
的法定代表人，有權在中國人壽保險（海外）股份有限公司
員工餐廳承辦商項目的投標活動中，以我單位的名義簽署投
標函和投標檔、與招標人協商、談判、簽訂合同協議書以及
執行一切與此有關的事項。

特此證明。

投標人（填寫公司名稱並蓋公司章）：

法人或授權委託人簽字：_____

聯繫電話：_____

郵箱：_____

日期：_____年_____月_____日

注：

1. 如為法定代表人參加本次投標活動時，填寫此表，則不需要填寫“法定代表人授權委託書”。

附件 4

法定代表人授權書

（如投標人代表不是投標人法人代表，須持有《法定代表人授權書》）

致：中國人壽保險（海外）股份有限公司

本授權書聲明：註冊於（國家或地區的名稱）_____的
（公司名稱）_____的（法人代表姓名、職務）
_____, 代表本公司授權（被授權人的姓名、職務）
_____為本公司投標人代表，代表本公司參加中國人壽保險（海外）股份有限公司員工餐廳承辦商項目投標，全權代表本公司處理投標過程的一切事宜，包括但不限於：投標、參與面試、簽約等。投標人代表在投標過程中所簽署的一切文件和處理與之有關的一切事務，本公司均予以認可並對此承擔責任。

本授權書於_____年_____月_____日簽字生效，特此聲明。

法定代表人簽字：_____

被授權人簽字：_____

公司蓋章：_____

附：

被授權人姓名	
職務	
身份證號	
詳細通訊地址	
聯繫電話	

附件 5

中國人壽保險（海外）股份有限公司
員工餐廳承辦商申請書
招標編號：CLIO_QB2_202602111951

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：		辦公室電話：
	手提：	傳真：	電郵：
可試餐地址：			3月18、19、20日預計可試餐時間：

第二部分：現職／經營現況（如填寫空格不敷應用，請另紙書寫）

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	
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	
現有客戶清單	

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，請另紙書寫）

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	
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	
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）

1. 日常餐飲

請提供投標人可提供的菜品和主食清單，早餐至少30個菜和午餐至少80個菜（午餐按不同菜係分類）

請提供自2025年5月起至少4個星期的早餐餐單、午餐餐單、特色外帶餐單及其他餐飲商品定價（員工早餐及午餐參考標準分別為每日港幣30元及港幣60元，招標人員工基礎人數約300人）

2. 圍餐餐飲 請建議餐單、大約份量及定價		
標準	餐單	定價
請按每桌10-12人，人均不超過港币600元（含酒水、飲料）提供餐單		
請按每桌10-12人，人均不超過港币500元（含酒水、飲料）提供餐單		
請按每桌10-12人，人均不超過港币400元（含酒水、飲料）提供餐單		

<p>請按每桌10-12人，人均不超過港幣130元提供早餐餐單</p>		
<p>3. 服務安排 請提供圍餐餐飲廚師介紹及侍應人員等其他配套安排</p>		

第五部分：運營提升方案（如填寫空格不敷應用，請另紙書寫）

1. 訂餐及收銀系統方案(以提升效率及減少排隊等候為目標)

2. 餐廳設備及空間優化升級方案

3. 應急配餐、配送保證措施

第六部分：擬聘用之人手數目及安排、投資總額及股東數目

擬聘用之人手安排、人員簡歷、預計薪酬及安排			
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	

第七部分：其他補充資料等（如表格不敷應用，可另紙詳述）

1. 公司簡介
2. 商業證記證明副本及由食環署發出的食肆牌照/准許證及/或其他餐飲業經驗證明文件（如工作證明）
3. 由公司註冊處下載最近期之週年申報表(NAR1)及法團成立表格(NNC1)；如計劃成立新公司或將有股權變動，請附上股東姓名及擬持股量
4. 標準書面僱員合約及條款樣式
5. 過往實踐社會企業責任之記錄及證明
6. 餐廳經營管理措施（包括但不限於如何提高中國人壽員工就餐率及租戶就餐率的方案、處理食物和服務未如理想的問題/投訴的有效措施、收集顧客對食物和服務意見的機制、督導員工日常工作的監察制度、食品品質及食品安全保證措施、食物衛生及廚房衛生管理措施、環保措施等）
7. 投標人提供的文康聯歡活動創意方案（含節日餐單）

附件 6

評分表

項目	評分標準	滿分
一、商務部分		共 20 分
1.投標人的企業資質、運營年資、信譽等	投標人是否具有良好的商業、食品安全信譽、社會企業責任及相關證書與證明 根據投標人的企業規模打分，規模越大得分越高，運營年資越長得分越高	4
2.投標人擬投入人員規模、人員素質、人員管理模式評估	具備員工餐廳管理服務體系和合理的人員結構（服務人員需包含餐廳經理、採購員、主廚、副廚、廚工、服務員、食品安全員等）	3
	至少 1 名具備 5-10 年經驗的中、高級員工餐廳管理專業人員（請註明人數及年限經驗） 符合條件得 2 分，不符合條件得 0 分	2
	每年進行健康檢查，確保服務人員持有健康證明書、符合餐飲從業人員條件 符合條件得 2 分，不符合條件得 0 分	2
	服務人員（廚師、點心師等）原則上應具備行業辦法的相應證書，具有 3 年以上烹飪及廚房管理經驗、熟悉多種菜式烹飪方法，能定期推出新菜式 符合條件得 2 分，不符合條件得 0 分	2
3.投標人的過往餐飲服務經驗	有 2 年或以上且 2 家以上香港中資企業同類/類似項目經驗（員工餐廳經驗），得 5 分 有 2 年或以上且 1 家以上香港中資企業同類/類似項目經驗及 1 家以上其他企業同類/類似項目經驗（員工餐廳經驗），得 4 分 有 2 年或以上且 2 家以上香港/澳門/內地其他企業同類/類似項目經驗（員工餐廳經驗），得 3 分 有 2 年或以上且 1 家以上香港/澳門/內地其他企業同類/類似項目經驗（員工餐廳經驗），得 2 分 有 1 年或以上香港/澳門/內地企業同類/類似項目經驗（員工餐廳經驗），得 1 分	5
	具備為政府機關、社會團體、金融機構等規模在 300 人以上的企業提供自助餐及圍餐服務的經驗 符合條件得 2 分，不符合條件得 0 分	2
二、技術部份		共 70 分
4.日常餐飲	具備 3 家以上長期合作（1 年以上）的食材供應商 符合條件得 2 分，不符合條件得 0 分	2
	早餐可提供品類：中式、西式、現做面檔 每提供一項得 1 分	3

	午餐可提供品類：如港式風味、內地各地風味、日韓風味、泰國及東南亞風味、西式風味、健康沙拉、面點（麵條、餃子、其他麵食）、湯品、甜品糖水、水果等 每提供一項得 1 分	10
	所提供的早餐餐單、午餐餐單、特色外帶餐單菜式整體安排選擇是否多樣，熱量營養是否合理豐富（葷素比例、每週鮮魚供應等是否達到標書要求）	12
	其他餐飲商品的品種、品質、價格是否豐富、合理	5
5.围餐餐饮	投標人所提供的餐單、菜品、服務人員素質	10
6.餐廳設備及空間優化升級方案	投標人所提供的餐具、廚具、就餐區域設備及空間優化升級方案的優劣	6
7.文康聯歡活動方案	投標人所提供的每年 2 次招待招標人全體員工的文康聯歡活動方案（含節日餐單）的創意性	5
8.訂餐及收銀系統方案	投標人所提供的訂餐及收銀系統方案是否能提升效率及減少排隊等候時間。收銀系統是否能接受八達通、現金等付款方式，並具備會員功能，會員卡能定期充值及定期清零	3
9.投標人為本專案提供的管理措施	餐廳經營管理主要措施(包括但不限於如何提高就餐率的方案、處理食物和服務未如理想的問題/投訴的有效措施、收集顧客對食物和服務意見的機制、督導員工日常工作的監察制度、食品品質保證措施、食品安全保證措施、食物衛生及廚房衛生管理措施、環保措施等)	7
10.是否有應急方案	應急配餐、配送保證措施等方面是否完善	2
11.試餐	根據菜品口味、營養搭配、出品質量與員工餐標的匹配度綜合評分	5
三、價格部分		共 10 分
11.早餐、午餐	食材成本佔比不低於 65%，得 8 分 食材成本佔比不低於 60%，得 6 分 食材成本佔比不低於 55%，得 4 分	8
12.其他餐飲商品	利潤率不高於 15%，得 2 分 利潤率不高於 20%，得 1 分	2
合計		100

附件 7

廚房器具供應表

中廚		
1	電熱式三門蒸櫃	1 台
2	電熱式單門蒸櫃	1 台
3	電磁雙頭400卡炒爐連雙尾牌	2 台
4	電磁單頭矮仔爐(玻璃面)	2 台
5	電磁四頭平面爐(玻璃面)	1 台
6	電熱式焗爐	1 台
7	不銹鋼三門工作枱雪櫃(高溫)	3 台
8	不銹鋼雙門工作枱雪櫃(高溫)	3 部
9	不銹鋼四門高身雪櫃(高溫)	3 台
10	不銹鋼四門高身雪櫃(低溫)	7 台
11	電熱式湯池櫃	2 台
12	30加侖電熱式熱水罇	1 台
西廚房		
13	電磁單頭矮仔爐(玻璃面)	1 台
14	電熱式平面扒爐	1 台
15	電磁四頭平面爐(玻璃面)	1 台
16	電熱式焗爐	1 台
17	電熱式雙缸炸爐	1 台
18	電熱式多功能蒸烤爐	1 台
19	升降式電熱面火爐	1 台
20	不銹鋼四門高身雪櫃(高溫)	1 台
21	不銹鋼四門高身雪櫃(低溫)	2 台
22	不銹鋼三門工作枱雪櫃(高溫)	2 台
燒味部		
23	不銹鋼四門高身雪櫃(低溫)	1 台
24	不銹鋼三門工作枱雪櫃(高溫)	1 台
水吧		
25	開放式陳列三層雪櫃(高溫)	2 台
26	電熱式開水器	1 台
27	不銹鋼三門工作枱雪櫃(高溫)	1 台
其他		
28	不銹鋼保溫宴會車	3 台
29	電熱式飯罇	1 台