

中國人壽保險（海外）股份有限公司員工餐廳承辦商  
招標標書

招標人：中國人壽保險（海外）股份有限公司

二〇二二年二月十五日

## 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，封面註明員工餐廳承辦商投標，回標資料一式兩份。

二、招標內容：詳見下列招標內容。

三、現場踏勘時間：2022年 2 月 22 日下午3:00（請先通過電郵與聯絡人報名）。

四、投標截止時間：2022年 3 月 3 日中午12:00，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。

五、投標地址：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。

六、連絡人：林先生 電話號碼：（852）3713 0162

電郵地址：andrewlam@chinalife.com.hk

譚先生 電話號碼：（852）2835 0234

電郵地址：patricktam@chinalife.com.hk

本招標邀請及本招標檔，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

## 招標內容

一、為招標人的內部員工及中國人壽中心租戶提供工作日（週一至週五，不含香港公眾假期）期間的早餐、午餐及下午茶。

二、除提供上述工作日期間的餐飲外，另須按照實際需求不定期提供商務自助餐或圍餐餐飲、特色餐飲和貴賓宴席菜品(含早、中、下午茶及晚餐)。

## 招標說明

一、本公司免費提供場地、水、電、電磁爐(電氣化廚房)等資源及承擔廚房設備保養/維修（自然損壞）費用。

二、工作日餐飲包括員工餐廳餐飲與行政餐廳餐飲；不定期商務自助餐或圍餐及貴賓宴席則按需要提供，人數視實際情況而定。

三、貴賓宴席的服務及菜式應達到五星級酒店的水準。承辦商應提供同時服務20位以上賓客的侍應人手，包括上菜、斟酒及收拾碗碟等。貴賓宴席上菜、斟酒等需確保迅速及順暢。

四、日常餐飲應提供港式風味、北方風味、淮揚風味、京川滬風味、日本、韓國、泰國及東南亞風味、西式風味、

素食、多國菜式及其他特色餐食，並確保所有風味不失當地原有的味道，滿足不同人員的餐飲需求。餐單菜式要多樣化並需每天更新（個別受歡迎菜式可每天提供），每周的餐單不能於兩個月內重複超過一次。

五、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。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，頭髮或昆蟲等絕不能在食物或餐廳範圍出現；餸菜份量要相當足夠或略多於足夠(以成年男性的飲食份量為依據)；供餐要準時、準確及迅速。

六、承辦商需制定高級行政人員的常備菜單(必需包括海鮮、各種肉類、蔬菜、包點、麵食等)，並提供較多不同菜式選擇，以供高級行政人員每天選擇。

七、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的地方，否則招標人會將有關物品及傢俱等沒收或清理，費用由承辦商負責。

八、承辦商需負責每天清潔廚房及食堂內外範圍。

九、餐飲及服務價格應比市場上同類型的更具優勢，以吸引更多大廈內的人員光顧，並以招標人自有員工每月平均就餐率達55%為目標，提供各項優質餐飲及服務。

十、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中國人壽的要求。規範經營，中國人壽有權監督，隨時檢查。

十一、員工餐廳廚師招聘，須由招標人參與遴選，以保證質量。

### **投標人必須具備的條件**

- 一、持本港有效商業登記及公司註冊證明。
- 二、有良好的商業及食品安全信譽。
- 三、具有有效的餐飲類服務證書優先考慮。
- 四、具有為政府機關、社會團體、金融機構或規模在300人以上的企業提供內部餐飲、宴會及酒會服務以及委託管理經驗者優先考慮。

### **投標費用**

投標人應自行承擔所有與參加投標有關的費用。無論評標結果如何，招標人中國人壽保險（海外）股份有限公司在任何情況下均無義務和責任承擔這些費用。

## 無效標書

- 一、未密封；
- 二、逾期送達。

## 投標文件

### 一、投標檔的語言及貨幣單位

1. 投標檔和與投標有關的所有檔均應使用中文。
2. 投標檔使用的貨幣單位均為港幣。

### 二、投標檔的內容包括但不限於下列要求

1. 公司簡介；
2. 過往營運概述(包括相關的營運年資及經驗、現有客戶清單、類似餐廳經營管理業績)；
3. 本專案的營運模式、人手安排、人員簡歷；
4. 早餐餐單、午餐餐單、下午茶餐單、特色餐餐單、季節性餐單、節日餐單、收費標準；
5. 商務自助餐及圍餐菜品，按照“中檔”、“高檔”分別提供餐單及收費標準；
6. 貴賓宴席菜品，按照“中檔”、“高檔”分別提供餐單及收費標準，以及5人、10人、20人的侍應人數、分工安排

方案；

7. 訂餐及支付系統方案(以提升效率及減少排隊等候為目標)；

8. 就餐環境優化升級方案；

9. 管理服務承諾；

10. 餐廳經營管理制度(包括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、蒐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等)；

11. 應急配餐、配送保證措施。