招標規範

1111101 版

一、**營業項目**：咖啡、輕食及販售經甲方認可之食品。

二、**服務企劃書製作格式及要求**

（一）場地出租招商案係以徵求廠商服務企劃書審查方式，提送服務企劃書格式如下：

1. 服務企劃書內容及其附錄均應以中文由左至右、從上至下書寫，以A4規格直式橫書編撰。

2. 圖說尺寸一律以公制為單位，圖面採A3紙張規格，其它文件採用A4紙張規格，以清晰容易閱讀為原則，原則上不接受手稿文件，但初步規劃設計之手稿圖除外。

3. 企劃書以A4版面，建議至少8頁不超過15頁(不含封面、封底、目錄及相關附件)雙面印刷裝訂成冊為原則，另相關附件原則上不超過A3版面3張(A3圖面必須折疊成A4大小)共10份。

4. 應編目錄，以連續方式編列頁碼。

（二）內容必須涵蓋下列各項目:

1. 經營團隊：

（1）公司形象信譽、專業證照。
請說明經營團隊簡介、經營理念、管理架構、駐校廚師證照及管理人學經歷。

（2）經營實績（佐證相片）。

（3）請提供主契約廠商及協力廠商相關實績相片及證明文件（營業登記證及合約供參考）

2. 空間規劃運用：

（1）人員動線規劃：請以空間圖面說明點餐、領餐及候餐人員動線規劃。

（2）請提供營業區域空間規劃配置圖說建議至少2張(進、出餐區各1張模擬圖)

3. 投資成本：

（1）初期投資項目（廚房設備、冷(凍)藏設備等）、投資金額、成本分析、年營業額及收支損益。

請詳細說明預定投資軟硬體設備，例如：廚房生財器具、食材保存收藏等設施，數量及報價單。

（2）人力配置。

請詳細說明各攤位人力配置（廚師、幫廚人數及員工勞保投保規劃）。

4.營運計劃：

（1）營業時間、項目、商品價位：咖啡、輕食及販售經甲方認可食品。

營業時間如遇校際活動時，配合校方調整營業時間

（2）食材供應管理。

食材來源、保存冷藏冷凍管理模式。

（3）各販售品項營養熱量分析。

（4）自備環保餐具之優惠措施。

（5）緊急應變措施。

請詳述當發生意外事件（例如食物中毒、火災、天災、職業傷害意外）緊急處理流程等步驟及通報架構模式。

（6）顧客滿意、客訴管理。

三、廠商之權利與義務：

（一）營業相關注意事項：

1.營業項目：咖啡、輕食及販售經甲方認可之食品。

2.營業參考時間：

（1）學期中：週一至週日 11：00~22:00；如遇校際活動時，配合校方調整營業時間（非假日每天營業，假日隔日營業）。

（2）寒、暑假期間：配合學校政策調整；農曆春節期間：休假。

（3）以上營業時間須配合勞基法規定辦理。

3.攤位數：1 個攤位。

4.廚房區域照度需符合國家標準 200-300lux 以上。

5.等候領餐人群過多，導致動線阻塞之攤商，本校得依評估結果要求廠商設置領餐燈號設備，廠商不得拒絕。

6.營業會產生油煙攤位，須自行設置靜電式除油煙機去除油煙味，以維持優質戶外用餐環境。

7.政府環保及衛生安全政策之配合：

（4）禁用一次性及美耐皿餐具，請使用陶、瓷、玻璃或不鏽鋼餐具。

（5）禁止無償提供購物用塑膠袋；亦不主動提供塑膠吸管。

（二）營業範圍場地點交

1. 以本校通知日進行現況點交。

2. 水、電裝設專用總錶，以錶為責任分界點，錶前由學校提供。

（三）費用繳交：

1. 場地租金新臺幣 3,500 元，按月繳納，場地租金不得低於「國有出租基地租金率調整方案」最低下限標準。

2. 如遇公告地價、房屋課稅現值及年租金率調整，致應付租金低於當年期「國有公用不動產收益原則」租金計收基準，依「國有公用不動產收益原則」計算出之最低租金標準計收，自調整之月份起繳付。

3. 水、電等費用，依實際使用度數及學校規定之費率計繳；因營業行為而產生之稅賦(例如房屋、地價稅等)暨契約期間因違規而產生之罰款由廠商負責。

4. 廠商所產生一般垃圾由學校處理。

（四）其他

1. 得標廠商應於決標日起 30 日內，發函提送場地裝修平面圖、施工詳圖、進度表，送經本校審查後，始得施工或向主管機關提出變更使用申請。變更時亦同。

2. 廠商施工完成後應依實際施工情形繪製竣工圖(包括一切導線管路、連接匣及隱藏配件、地下電纜、管路之確實位置及路徑)送校方留存備查。

3. 廠商接獲本校通知完成場地點交後，進行場地裝潢施工期間，得發函向本校申請施工期間場地租金減半，至多 30 天。

4. 廠商所提送企畫書視為合約一部份，廠商需確實依招標文件及企畫書內容執行，並經學校勘驗合格後正式開業營業。

5. 校方每學期舉辦 1 次廠商績效評鑑，請參考本校廠商績效評鑑要點（刊登於本校經管二組網站中餐廳相關法令與文件 https://ga.nycu.edu.tw/Uploads/Download/regulation/20220714730006792ypt.pdf）

四、環境及設備之維護管理

（一）本校提供之出租場地均為淨空之空間，僅提供水、電等總錶，錶後管線廠商應委由合格專業廠商設計規劃施作，並應遵守「職業安全衛生設施規則」、「職業安全衛生法」、「用戶用電設備裝置規則」等相關規定，且廚房區之瓦斯管線應加裝瓦斯緊急遮斷閥及配至各攤位裝設之瓦斯管線採用有限制使用管線材質(如鍍鋅鋼管)及依規定使用之漏電

斷路器。

（二）基於校園整體規劃及結構安全考量，任何變更本場地外觀之設計規劃、店招及類似廣告物、室外機具增設，室內場地之期初裝修及事後變更，均須事先提送計劃書及圖說經學校同意後方可施作，並不得改變本場地主體結構。若須設置招牌時，應配合建築及周圍環境低調裝設，並須取得學校審查同意後始得施作。未經學校同意者，學校得令其回復原狀，所需費用概由廠商負責。

（三）廠商因營業需求所為各項改變場地現狀或設備之工程，經費應自行負擔，並依法規辦理。

（四）廠商使用校方所提供之空間設施及設備機具者，應以善良管理人之義務管理使用，並須負責自主檢查、檢點、修繕、保養及配合學校財產盤點手續。校方既有空間設施及設備機具於廠商使用期間，如有任何損壞或短少，廠商應負損害賠償之責。如有遺失，廠商應購置相同器具賠償。

五、景觀維護暨環保義務

（一）廠商須負責營業範圍內及周邊公共區域20公尺範圍之內清潔。

（二）廠商須使用低污染之空調、污水處理設備、截油設備、靜電除油煙機及排煙機具，且應定期維修及檢測。其噪音值、氣味、污水排放等，應合乎「空氣汙染防制法」、「室內空氣品質管理法」「水污染防治法」、「噪音防制法」、「廢棄物清理法」等衛生環保法規規定。

六、膳食及衛生

食品及環境衛生安全需遵守教育部（局）、衛生福利部(衛生局)及校方相關規定並接受餐飲衛生檢查，確實執行衛生安全自主管理，並主動維持賣場周邊環境清潔，檢查結果如有不良紀錄，限期改善完畢。若未依限改善，因此所產生之罰責，廠商應自行負責。

七、附圖：光復校區第二餐廳 3 樓輕食區平面圖及場地出租範圍

光復校區平面圖(紅圈處為第二餐廳位置)

第二餐廳 3 樓輕食區示意圖(紅色虛線：輕食區 20.3 ㎡及儲藏室 22.4 ㎡)

平面配置單元

1. Chalmers：70m2
2. 衛星校區專屬空間：20*(6-1) =100m2
3. 討論室：73.5(19.3+21.5+32.7)+43.8(25.2+18.6)=117.3m2
4. 行政+儲藏空間：18.6+34.5(24.5+10)=53.1m2
5. 輕食餐廚+儲藏空間：20.3+22.4=42.7m2
6. 沙龍空間：200(80+60*2)+70+150(60+40+50)=420m2
7. 門廳：49m2
8. 性別友善廁所+洗手台：21+10=31m2
9. 無障礙廁所：15.9㎡
10. 垃圾集中區：4.5m2
11. 機房：17.5+2.5=20m2