

國立陽明交通大學
「南區戶外餐亭」場地出租
投標廠商評審須知

一、投標廠商之資格及評審項目以外資料經審查合格者，其所提企劃書由本機關成立評審小組，依招標文件規定辦理評審。

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）。

2. 空間規劃運用：

(1) 營業賣場環境營造：請提供室內空間裝潢設計圖說。

(2) 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。

(3) 空間設計施工圖說完整性。

請提供營業區域空間規劃配置圖說、櫃台餐桌設計圖說、施工圖(含水、電配置圖)，廚房配置及設備種類規劃說明。全區設施設置完成之模擬圖說建議至少3張(櫃台、餐區、廚房各1張模擬圖)

3. 投資成本：

(1) 初期投資項目（例如：廚房設備、冷(凍)藏設備、空調設備、用餐桌椅及餐具等）、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) 持續投資設備更新、環境改善。

請說明履約期間內，預計將陸續進行投資設備更新、環境改善項目及未來取得2年續約權後預計投資項目及金額。

(3) 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、販售品項及價位。

請提供具體營業時間、販售品項及合理價位。（檢附販售品項之相片）

(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、評審作業：

(一)投標文件經審查合於招標文件規定者，始得為評審之對象。

(二)評審日期及地點將由本校另行通知審查合於招標文件規定廠商，廠商應依通知時間準時出席簡報。廠商未出席簡報，簡報與詢答該項得分以零分計算。

(三)評審方式：

1. 以廠商簡報及答詢方式為之。

2. 投標廠商應派員出席評審會議進行簡報，每家投標廠商出席代表不得超過3人，非輪到簡報時，不得在場。

3. 簡報順序依廠商投標文件到校先後時間決定。廠商當天簡報若經本校公開唱名三次仍無法舉行現場簡報者，則視同放棄簡報及答詢，「簡報與答詢」評審項目以零分計算。

4. 廠商簡報後，評審委員得就參選廠商之資格條件、書面資料與簡報等內容

提出詢問，廠商應就評審委員詢問事項答覆之。

5. 簡報時間為 15 分鐘；答詢時間以 10 分鐘為原則，採統問統答方式辦理，評審委員提問時間不計算在內。
6. 簡報及答詢計時於倒數 1 分鐘時，按鈴 1 聲；時間到時，按鈴 2 聲，廠商應立即停止簡報。

四、評審作標準

項次	評審項目	內容	配分
一	經營團隊	(一) 公司形象信譽、專業證照。 (二) 經營實績（佐證相片）	20 分
二	空間規劃運用	(一) 營業賣場環境營造。 (二) 人員動線規劃。 (三) 空間設計施工圖說完整性。	20 分
三	投資成本	(一) 初期投資項目(例如廚房設備、冷(凍)藏設備、空調設備、用餐桌椅、櫃臺、餐具等)、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益。 (二) 持續投資設備更新、環境改善。 (三) 人力配置	20 分
四	營運計劃	(一) 營業項目、商品價位。 (二) 食材供應管理。 (三) 營養分析【產品熱量分析】。 (四) 自備環保餐具優惠措施。 (五) 緊急應變措施。 (六) 顧客滿意、客訴管理。	30 分
五	簡報與答詢		10 分

優勝廠商評審方式：

■ 序位法

- (一) 由工作小組提出初審意見，評審委員就初審意見、廠商資料、評審項目逐項討論後，由各評審委員辦理序位評比，就個別廠商各評審項目及子項分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入），未達 75 分者不得列為協商及議價對象。若所有廠商平均總評分均未達 75 分時，則優勝

廠商從缺並廢標。

- (二)評審委員於各評審項目及子項之評分加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，以平均總評分在 75 分以上之序位合計值最低廠商為第 1 名，如其標價合理，無浪費公帑情形，無待協商項目，且經機關首長或授權人或經出席評審委員過半數之決定者，為優勝廠商。平均總評分在 75 分以上之第 2 名以後廠商，如其標價合理，無浪費公帑情形，無待協商項目，且經機關首長或授權人或經出席評審委員過半數之決定者，亦得列為優勝廠商。
- (三)優勝廠商為 1 家者，以議價方式辦理；優勝廠商在 2 家以上者，以依序議價方式辦理。如有 2 家（含）以上符合優勝廠商序位合計值相同者，其議價順序為：參考準用「最有利標評審辦法」第 15 條之 1 規定，擇配分最高之評審項目之得分合計值較高者優先議約。得分仍相同者，抽籤決定之。
- (四)評審委員評審評分表及評審總表如附件。

三、補充說明及規定：

- (一)投標文件澄清：投標文件如有需投標廠商說明者，將參考政府採購法第 51 條及其施行細則第 60 條精神辦理。
- (二)評審小組委員名單保密規定（擇一勾選）
- 本案未於招標文件中公告評審小組委員名單，該名單於開始評審前予以保密。廠商不得探詢委員名單。
- 本案經評審小組全體委員同意於招標文件中公告委員名單：召集人○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○。
- (三)本機關保留本案無法評定優勝廠商時，不予以協商，另行招商。

國立陽明交通大學

「南區戶外餐亭」場地出租

評審委員評審評分表（適用於序位法）

評審委員編號：

日期： 年 月 日

評審項目	內容	配分	廠商編號得分			評審意見
			甲	乙	丙	
經營團隊	(一) 公司形象信譽、專業證照。 (二) 經營實績（佐證相片）。	20 分				
空間規劃運用	(一) 營業賣場環境營造。 (二) 人員動線規劃。 (三) 空間設計施工圖說完整性。	20 分				
投資成本	(一) 初期投資項目（例如廚房設備、冷（凍）藏設備、空調設備、用餐桌椅、櫃臺、餐具等）、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益。 (二) 持續投資設備更新、環境改善。 (三) 人力配置。	20 分				
營運計劃	(一) 營業項目、商品價位。 (二) 食材供應管理。 (三) 營養分析【產品熱量分析】。 (四) 自備環保餐具優惠措施。 (五) 緊急應變措施。 (六) 顧客滿意、客訴管理。	30 分				
簡報與答詢		10 分				
得分合計		100 分				
序位						
備註：本人知悉、並遵守「採購評審委員會委員須知」之內容。						

評審委員簽名：

國立陽明交通大學

「南區戶外餐亭」場地出租
評審委員評審總表（適用於序位法）

招商案號：「 」場地出租 日期：年 月 日

廠商編號	甲		乙		丙	
評審委員 廠商名稱						
	得分加總	序位	得分加總	序位	得分加總	序位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
平均總評分						
序位和(序位合計)						
序位名次						
全部評審委員	姓名					
	職業					
	出席或缺席					
其他記事	1. 評審委員是否先經逐項討論後，再予評分： 2. 不同委員評審結果有無明顯差異情形（如有其情形及處置） 3. 評審小組或個別委員評審結果與工作小組初審意見有無差異情形（如有，其情形及處置） 4. 符合需要廠商標價是否合理無浪費公帑情形： 5. 評審結果於簽報機關首長或其授權人員核定後方生效。					

出席評審委員簽名：