**國立臺灣藝術大學「107年度大漢樓2樓房地出租經營學生餐廳」招標案（案號：107C001 ）評審辦法**

1. 評審委員會：
2. 由國立臺灣藝術大學(以下簡稱本校)有關單位代表組成，置召集人一人，綜理評審事宜；副召集人一人，襄助召集人處理評審事宜，於完成評審相關事宜後解散，其職掌如下：

１.辦理廠商評審。

２.協助機關解釋與評審標準、評審過程或評審結果有關之事項。

1. 本委員會成立時，免成立工作小組，由主辦單位協助本委員會辦理與評審有關之作業。
2. 評審會議：
3. 時間地點：107年1月15日（星期一）下午2時整，於新北市板橋區大觀路一段59號，本校行政大樓4樓會議室。
4. 會議主持人：由評審委員會召集人擔任。
5. 出席人員：評審委員。
6. 列席單位：主辦單位等。
7. 會議主題：評審本案廠商。

三、評審項目

1. 投標廠商簡介及經營實績--配分15分

（1）基本資料：【含負責人、公司簡介、公司資本額等】。

（2）證照【含營業證照(需具有丙級廚師以上證照及相關之營業項目)】。

（3）實績：【其他經營據點之介紹、過去業績】。

1. 空間規劃---配分10分

（1）空間規劃、設計圖說【含環境裝潢及設備更新】。

（2）施工時程、工程預算。

（3）進貨動線、進貨時間。

1. 營運管理計畫及財務計畫—配分35分

（1）執行計劃之策略及管理能力。

（2）本案經營標的物之財務計畫【含投資項目、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益表】。

（3）人力管理及訓練計畫。

（4）物力配置計畫【含生財設備】。

（5）行銷計畫。

（6）保險【含火險、公共意外險】。

（7）緊急應變措施【例如：食物中毒之緊急因應對策等】。

（8）週邊環境之認養與維護。

（9）衛生管理【含軟體、硬體設施管理】。

（10）食材供應管理【含食材採購、送驗、洗滌】。

（11）營養分析【含菜單管理】。

（12）營業項目、商品價位【含師生優惠方案、折扣】。

（13）顧客滿意管理【含客訴處理流程】。

1. 創新服務（其他有利於提升服務之具體方案或優惠方案）。 配分20分
2. 簡報及詢答（背景環境資料之認知、簡報製作及建議事項）配分20分

四、評審方式

* 1. 先由本評審主辦單位就受評審廠商是否完成資格登記、審查，及是否符合投標須知規定事項作初步審查，經初審不合格者予以退件不列入評審作業，連同初審合格廠商資料送委員會。
	2. 由評審委員會先針對各廠商所提之企劃書內容予以審閱後，由各廠商於評審會議當天提出簡報，並於會議前決定簡報順序。廠商簡報時間10分鐘，委員詢問時間10分鐘，評審委員有權酌予增減。各廠商簡報時其他廠商應退席，評審委員會評審時所有廠商一律退席。（簡報時廠商代表1人，協助簡報人數不得超過2人）。
	3. 待各廠商退席後，由各評審委員就前條評分項目以書面評分後（詳附件，評分表），按得分高低（或名次）依序換算為積分，第一名得1分，第二名得2分，第三名得3分，以下類同，將各廠商所得全部委員之積分相加，總名次積分最低者為第一名，餘類推（詳附件，評審總表）。前三名如有積分相同情形，**以委員評定擇「營運管理計畫及財務計畫」配分最高者得到優先名次，如仍相同者，以抽籤定之，一**、二、三名各以錄取一個名額為限。第一名取得優先議價資格，議價時間、地點由本校另行通知。
	4. 評分表請評審委員於評審完成並簽章後，交本評審主辦單位人員唱票計分用。本評審表之評審委員編號欄，由各委員自行抽號編入，工作小組人員於唱票時不得將委員姓名報出，唱票後評分表應予彌封。
	5. 為建立公信力如評審委員於評審當日因要公不克參加，其評審表不予計入唱票評分。

五、其他：

 (一)廠商訂定之「**大漢樓2樓學生餐廳經營企劃書**」視為合約之契約一部，若有經營違約事項須依學校招標事項辦理。

(二)如有未盡事宜，悉依相關規定辦理，本校得於開標前說明並以本校解釋為準。

**國立臺灣藝術大學國立臺灣藝術大學「107年度大漢樓2樓房地出租經營學生餐廳」招標案(案號：107C001)廠商經營企劃書公開評選項目及配分表**

評審日期：中華民國 107年 1 月 15 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 評審主項目 | 子項目 | 所佔配分 |  |  |
| ） |
| 一、投標廠商簡介及經營實績 | （1）基本資料：【含負責人、公司簡介、公司資本等】。（2）證照【含營業證照(需具有丙級以上廚師證照及相 關營業項目)】。（3）實績：【其他經營據點之介紹、過去業績】。 | 15分 |
| 二、空間規劃與場地管理 | （1）空間規劃、設計圖說【含環境整建裝潢及設備更 新】。（2）施工時程、工程預算。（3）進貨動線、進貨時間。 | 10分 |
| 三、營運管理計畫及財務計畫 | （1）執行計劃之策略及管理能力。（2）本案經營標的物之財務計畫【含投資項目、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益表】。（3）人力管理及訓練計畫。（4）物力配置計畫【含生財設備】。（5）行銷計畫。（6）保險【含火險、公共意外險】。（7）緊急應變措施【例如：食物中毒之緊急因應對策 等】。（8）週邊環境之認養與維護。（9）衛生管理【含軟體、硬體設施管理】。（10）食材供應管理【含食材採購、送驗、洗滌】。（11）營養分析【含菜單管理】。（12）營業項目、商品價位【含師生優惠方案、折扣】。（13）顧客滿意管理【含客訴處理流程】。 | 35分 |
| 四、創新服務 | 其他有利於提升服務之具體方案或優惠方案。 | 20分 |
| 五、簡報及答詢 |  | 20分 |
| 總 評 分 |  | 100分 |

**國立台灣藝術大學「107年度大漢樓2樓房地出租經營學生餐廳」招標案**

**(案號：107C001)經營企劃書評審總表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 服務廠商 | 評審委員編號 | 名次總積分 | 名次 |
| 1. | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 評審結果：第一名： 第二名： 第三名：  |
|  | 評審委員簽章： （簽章）評審委員會議主持人簽章： （簽章）中 華 民 國 107年 1 月 15 日 |

說明：

1. 本案承辦單位於評審委員評分後收齊各評審表．依次將各委員評定參選者之名次換算為積分，第一名得一分，第二名得二分，第三名得三分，以下類同。第六名及其以後名次均得六分。依次累計名次總積分，名次總積分最低者為第一名，取得優先議價資格，餘類推。
2. 本表評比名次總積分相同時，以各委員評最佳名次最多者得到第一名；如仍有相同者以抽籤定之。
3. 本表填寫後若需修正，請於修正處加蓋會議主持人私章。

**國立臺灣藝術大學「107年度大漢樓2樓房地出租經營學生餐廳」**

**招標案(案號：107C001)**

**廠商經營企劃書公開評選項目及配分表**

評審委員編號：

評審日期：中華民國 107年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評審項目 | 所佔配分 | 參　與　評　審　廠　商 |
| １ | ２ | ３ | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 所得配分 | 所得配分 | 所得配分 | 所得配分 | 所得配分 | 所得配分 | 所得配分 | 所得配分 |
| 一、投標廠商簡介及經營實績 | 15分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 二、空間規劃與場地管理 | 10分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 三、營運管理計畫及財務計畫 | 35分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 四、創新服務 | 20分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 五、簡報及答詢 | 20分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 總 評 分 | 100分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 名 次 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

評審委員意見：

 （彌封黏貼處）

評審委員簽名：

 請評審委員簽章摺疊彌封