**國立臺灣藝術大學「107年度北眷3572出租房地經營學生輕食吧」招標案(案號：107C002)投標廠商經營企劃書填寫注意事項**

書寫經營企劃書之前，請投標廠商務必先行實地勘察本校學生餐廳整體設施，再行規劃符合本校需求之經營計劃。(廠商投標之經營企劃書內容視為契約內容之一部份)，請廠商依實際能力填寫。

經營企劃書內容請依下列順序說明：(**繳交之企劃書請以電腦打字，以A4紙繕寫打字裝訂成冊『12份』，紙張數以20 張以內為原則『未含附件證明』**)

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】。

二、空間規劃：

 （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）供餐動線、時間與種類。

 （4）請詳細繪製場地之動線規劃圖(含設備、食材處理區、儲放區、資源回收區

 等)並說明之。

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】

四、創新服務：

 （1）其他有利於提升服務之具體方案、優惠方案或校園回饋方案：由廠商自行提

 出構想或方案，例如：場地設備投資、校園環境認養或改善、優惠師生服

 務、提供學生工讀機會等，並詳載於經營企劃書內。

 （2）因應政府節能減碳、限制使用環保餐具及資源回收等政策，本校僅提供場

 地，環保餐具、清潔消毒、廢棄物處置作業及環境污染預防等措施概由廠商

 負責。

 （3）請說明將如何規劃配合本校節能措施。

五、其他事項

 （1）得標廠商須負責場地管理工作及周邊至少5公尺之環境整潔。

 （2）場地使用之水費、電費、電話費（均按實際產生度數或金額按月繳納）。本

 校因出租之營業行為所產生之營業稅捐（依年度申報）隨同繳 納租金時一

 併向得標廠商收取；場地使用費（租金）以每年為一期一次繳交，繳納

 日期為每年3月15日前。電話、水、電費率如調漲時，依實際調漲計費。

 （3）**本租賃標的得使用明火，無天然瓦斯。**

六、其他須知：

 (一)投標廠商應實際瞭解採購單位之需求，以便於估價。

(二)押標金應於截止收件時間前繳納（**抬頭受款人：國立臺灣藝術大學**），

 現金繳納者繳納憑證得於開標時提出；非以現金繳納者，應將繳納憑據

 附於投標文件寄（送）達。未得標者在開標後當日內無息退還。

 **(三) 評審流程**

 1、開標當場審查投標廠商之基本資格文件及企劃書，審查合格之廠商

 進入評審作業。

 2、評審作業時，合格廠商簡報時間10分鐘，詢答時間10分鐘，採統

 問統答方式，委員詢問時間不予計算；簡報及詢答計時於倒數2分

 鐘時，按鈴1聲；時間到時按鈴2聲，廠商應立即停止簡報及詢答

 。**廠商應自行準備簡報所需之相關設備。本校得提供110V電源、**

 **投影機、布幕。**

 3、本採購以「序位法」評定優勝廠商。評審委員辦理序位評比，應就

 各評審項目分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位。

 評審委員各評審項目之分項評分加總轉換為序位後，應彙整合計各

 廠商之序位，以合計值最低者為序位第一。

 4、經評審小組評審後，出席評審小組成員過半數評予總評分未達70分

 ，視為不合格，不得作為最符合需要之廠商。

 5、最符合需要之廠商為一家者，以議價方式辦理。最符合需要之廠

 商在二家以上者，依最符合需要之廠商序位，自最低序位起，依

 序以議價方式辦理。但有二家以上最符合需要之廠商為同一優勝

 序位者，以標價低者優先議價。廠商標價仍相同時，再行綜合評

 審一次，以序位最低者優先議價，序位仍相同者，抽籤決定之。