**國立臺灣藝術大學「109年度大漢樓1樓出租房地經營學生餐廳」標租案（案號：109C001 ）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：109年6月18日（星期四）下午2時整，於新北市板橋區大觀路一段59號，開標室。
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。
8. 經營企劃書內容及權重標準

| 項次 | 項目 | 子項 | 權重 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 公司概況及經營實績 | 1. 經營團隊背景、現場經營人員規劃(以下各點如有具備應敘明)10%：    1. 具丙級以上廚師證照3%    2. 具有開菜單專業人力3%    3. 食材供應鏈2%    4. 其他2%   2.過去經營實績及內容5% | 15 |
| 2 | 營運目標 | 1.服務品質及政策3%  2.整體形象規劃3%  3.空間規劃設計4% | 10 |
| 3 | 營運計畫 | 1. 執行計劃之策略及管理能力。 2. 經營模式【例如採中央廚房模式、多樣性餐飲組合方式經營、菜單更新期程】。 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. 緊急應變措施【例如：食物中毒之緊急因應對策等】。 7. 衛生管理【例如廚餘、過餐食品處理、員工健康管理等】。 8. 食材供應管理【含食材採購、送驗、洗滌】。 9. 營業項目、商品價位【含師生優惠方案、折扣】。 10. 營業時間規劃。 | 35 |
| 4 | 服務內容 | 提供餐飲內容(廠商應提供4項以上組合服務，基本分為24%，內含有下列項前4項者，每項再加2%；後3項，每項再加1%。另外提供之餐飲服內容，合於學生消費者加1%)：   1. 早午餐 2. 簡餐 3. 傳統自助餐 4. 麵食：    1. 日式    2. 義式    3. 中式 5. 飲料吧 6. 粥品 7. 鍋貼 | 35 |
| 5 | 簡報 | 1.準備充分內容充實(其他有利於提升服務之具體方案)。  2.詢答清楚明確。 | 5 |

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）。前一標租人簡報結束後，下一順位之標租人若經每隔1分鐘三次唱名仍無法進行現場簡報者，其簡報(部分)評分以零分計算。
  3. 簡報時限前2分鐘按鈴1次，結束時按鈴2次並應立即停止簡報。評審委員諮詢時間不計，標租人答詢時間採統問統答方式。
  4. 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「營運計畫」最高分者得到優先名次，如仍相同者，以抽籤定之**。經簽奉首長核准後為第1名之標租人。
  5. 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。

五、其他：

(一)廠商訂定之「**109年度大漢樓1樓出租房地經營學生餐廳經營企劃書**」視為契約一部，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「109年度大漢樓1樓出租房地經營學生餐廳經營企劃書」標租案(案號：109C001)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 109年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評審主項目 | 子項目 | 配分 |
|
| 公司概況及經營實績 | 1. 經營團隊背景、現場經營人員規劃(以下各點如有具備應敘明)10%：    1. 具丙級以上廚師證照3%    2. 具有開菜單專業人力3%    3. 食材供應鏈2%    4. 其他2%   2.過去經營實績及內容5% | 15 |
| 營運目標 | 1.服務品質及政策。3%  2.整體形象規劃。3%  3.空間規劃。4% | 10 |
| 營運計畫 | 1. 執行計劃之策略及管理能力。 2. 經營模式【例如採中央廚房模式、多樣性餐飲組合方式經營、菜單更新期程】。 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. 緊急應變措施【例如：食物中毒之緊急因應對策等】。 7. 衛生管理【例如廚餘、過餐食品處理、員工健康管理等】。 8. 食材供應管理【含食材採購、送驗、洗滌】。 9. 營業項目、商品價位【含師生優惠方案、折扣】。 10. 營業時間規劃。 | 35 |
| 服務內容 | 提供餐飲內容(廠商提供4項以上組合服務，基本分為24%，內含有下列項前4項，每項再加2%；後3項，每項再加1%。另外提供之餐飲服內容，合於學生消費者加1%)：   1. 早午餐 2. 簡餐 3. 傳統自助餐 4. 麵食：    1. 日式    2. 義式    3. 中式 5. 飲料吧 6. 粥品 7. 鍋貼 | 35 |
| 簡報 | 1.準備充分內容充實(其他有利於提升服務之具體方案)。  2.詢答清楚明確。 | 5 |
| 總 評 分 |  | 100 |

**國立臺灣藝術大學「109年度大漢樓1樓出租房地經營學生餐廳」標租案**

**(案號：109C001)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 109年 月 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。

4. **滿分為100分，及格分數為70分，評分未達70分者，請敘明原因：**

**國立臺灣藝術大學「109年度大漢樓1樓出租房地經營學生餐廳」**

**標租案(案號：109C001)**

**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 109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 |
| 公司概況及經營實績 | 15分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 營運目標 | 10分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 營運計畫 | 35分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 服務內容 | 35分 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 簡報 | 5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