

國立屏東科技大學 115 年第一餐廳場地租賃 評審須知

- 一、標案名稱：國立屏東科技大學 115 年第一餐廳場地租賃。
- 二、審查資格：詳審查表。
- 三、經營項目：至少須包含早餐、自助餐、簡餐、冷熱飲或咖啡、麵食、素食(可含於自助餐中)、便利超商，另有清真食物認證或料理更佳，廠商可以營運計畫規劃調整攤位(現況含超商為 8 櫃位)，請於企劃書中提出調整攤位形式、需求及計畫。
- 四、服務企劃書製作格式及要求：
 - (一) 本案係以徵求廠商服務企劃書審查方式，提送服務企劃書 1 式 10 份，格式需求如下：
 1. 企劃書內容及其附錄均應以中文撰寫，以直式由左至右橫向書寫。
 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，至少 15 頁不超過 50 頁(不含封面、封底、目錄及相關附件)裝訂成冊為原則，另相關附件原則上不超過 A3 版面 10 張(A3 圖面必須折疊成 A4 大小)共 12 份。
 4. 應編目錄，以連續方式編列頁碼。
 - (二) 企劃書內容至少應包括下列各項：
 1. 經營團隊及設施規劃：
 - A. 經營團隊、專業證照及經營實績：請簡要說明經營團隊(自營及協力廠商)簡介、管理架構、駐校廚師證照及管理人學經歷，近五年內曾營運供餐規模相當廠房經驗。
 - B. 整體設施規劃：說明內外部裝潢及硬體設備改裝需求及預估施作期程。
 2. 經營計畫與管理：
 - A. 採購、驗收及倉貯管理計畫(含廚餘及廢棄物處理)：

說明食材供應、來源、保存冷藏冷凍收藏設施及管理模式。

- B. 經營項目規劃及價格：簡要說明經營項目、人員動線規劃、攤位配置人力、供餐、烹調方式、式樣及價格、營業時間等。
- C. 環境改善計劃：營運期間環境持續改善（例如廚房、用餐區環境設備維護更新等）。
- D. 危機處理能力：例如臨時無法使用供膳廚房之供膳配套措施，或可能發生之危機（如食物中毒、停水停電、鍋爐設備、車輛臨時故障、客訴等…）之各種應變方式及人員調配。
- E. 經營特色（含創意、加值服務或優惠方案）：請說明營運收支預估、行銷宣傳計畫、教職員工生優惠方案，如營業額回饋比例、捐助獎助學金、提供弱勢學生餐券等。

五、評審流程：資格審查→企劃書評審→簡報答詢→與序位第一廠商議討簽約事宜。

六、評審作業

- （一）企劃書之評審時間與地點：由本校通知。各評審委員評審時獨立為之，並於評分表內依評選項目及評選標準作初步評分。
- （二）評審委員會當日，投標廠商代表應到場簡報，未到場者簡報分數不予計分。
- （三）評審委員會進程序如下：
 1. 依投標順序簡報，每家應徵廠商簡報及答詢時應自行備妥各項輔助資料及設備，簡報 15 分鐘，時限前二分鐘按鈴一次，結束時按鈴二次並應立即停止簡報，接續由評選委員詢問，統答時間 10 分鐘為原則，統答時限前二分鐘按鈴一次，結束時按鈴二次並應立即停止統答。簡報完畢應即離場，繼由其他廠商依序進場簡報，每家廠商簡報至多以 2 人參加為限。本項簡報及問題答詢之時間，評審委員會得視當日投標廠商家數多寡進行調整。

2. 評選委員討論並統計評分，排定優先順序。

(四) 評分項目、標準與評審方式：

1. 評分項目及標準：

- (1) 經營團隊及設施規劃 25%
- (2) 經營計畫與管理 65%
- (3) 簡報表現 10%

2. 優勝廠商評定方式

- (1) 本案採序位法辦理廠商評選作業，由各評選委員針對各廠商之評審項目分別評分後加總，並依加總分數高低評定序位。分數最高者序位為 1；分數次高者序位為 2；分數低於次高者序位為 3；再由工作小組彙整合計各廠商之序位總和，序位總和最低者，即為序位第一之優勝廠商，次低者為序位第二之次優廠商，依此類推。
- (2) 前述序位，應於評審會議現場再次徵詢評審委員意見，是否同意產生之序位，經過半數以上委員同意，始宣布評審結果、議價次序。
- (3) 評審委員會之會議紀錄，除涉及個別廠商之機密外，投標廠商得申請查閱。
- (4) 廠商經評審委員會半數以上評定為不合格，或總平均未達合格分數 70 分)，不得列為決標對象。

(五) 其他注意事項：

1. 評審會議當日，出席評審委員未達二分之一以上出席時，得另擇期評審。
2. 本案投標廠商所提企劃書內容如未達一定水準，採購評審委員會有權決議從缺，並由本校重新辦理招標作業。
3. 評審過程各項問題之處理，均依投標須知之規定辦理，如有未盡事宜，由出席之評審委員當場討論決議之。

七、議價、簽約及其他規定：

優勝廠商於評審結果公佈後，依本校通知 7 日內至本校辦理簽約手續。如逾期不簽約者以自動棄權論，並依相關規定辦理。本校得依序由次優名次遞補。

國立屏東科技大學 115 年第一餐廳場地租賃

評分表

委員編號：

項次	評選項目		評選標準	配 分	投標廠商	
					1	2
					得分	得分
1	經營 團隊 及設 施規 劃 25 分	經營團隊、專業證照及經營實績	1. 簡要說明經營團隊(自營及協力廠商)、管理架構、駐校廚師證照及管理人員學經歷。 2. 近五年內曾營運供餐規模相當廠房經驗。	10		
		整體設施規劃	1. 說明內外部裝潢及硬體設備改裝需求及預估施作期程	15		
2	經營 計畫 與管 理 65 分	採購、驗收及倉貯管理計畫(含廚餘及廢棄物處理)	1. 說明食材供應、來源、保存冷藏冷凍收藏設施及管理模式。	10		
		經營項目規劃及價格	1. 簡要說明經營項目、人員動線規劃、攤位配置人力、供餐、烹調方式、式樣及價格、營業時間等。	20		
		環境改善計畫	1. 營運期間環境持續改善(例如廚房、用餐區環境設備維護更新等)	10		
		危機處理能力	1. 可能發生之危機(如食物中毒、停水停電、鍋爐設備、車輛臨時故障、客訴…)之各種應變方式及人員調配。	10		
		經營特色(含創意、加值服務或優惠方案)	1. 營運收支預估。 2. 行銷宣傳計畫。 3. 師生優惠方案。	15		
3	簡報 10 分	簡報表現	1. 簡報內容及口語表達能力。	10		
合計(得分加總)				100		
序位						
評審方式: 1. 經審查資格無誤後,依投標順序,每家廠商 15 分鐘簡報、10 分鐘答詢、5 分鐘評審委員討論(簡報時間得視投標廠商數量,由評審委員會於開始簡報前統一調整)。經由本校評審委員評分後,以最符合本校需求者決標為原則,取評審序位和最低者辦理議價(約)。議價(約)結果若未達本校需求仍不予決標,取評審序位和次低者依序遞補辦理議價(約)。序位和最低者有二家以上時,由評審委員現場投票表決。 2. 各廠商企劃書評分之總以 100 分為滿分,70 分及格,廠商得分未達 70 分者,不得列為議價(約)及決標對象。				委員簽名:		