

國立臺北護理健康大學

114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案
投標須知

中華民國 115 年 3 月 5 日

招標文件

第一章 總則

一、案名、案號、法源依據

案名：國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案

(一) 案號：NTUNHS-115001

(二) 法源依據：國有財產法及國有公共不動產收益原則並參酌最有利標評選辦法成立評選委員會。

二、聲明事項

(一) 國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案投標須知（以下簡稱本須知），為投標廠商研提投標文件及辦理其他後續事項之依據，投標廠商應同意接受及承諾遵守履行本須知及其附件對投標廠商所為之規定或要求，並於本須知規定期限內提出投標文件。

(二) 本須知除另有規定者外，均適用於各階段之投標廠商、合格廠商及得標廠商。

(三) 投標廠商應於投標前詳細審閱本須知，其提送投標文件即表示已完全瞭解，並同意接受及承諾遵守履行本須知所規定之事項，投標人不得提出任何附帶條件或但書。

(四) 投標廠商對本須知內國立臺北護理健康大學（以下簡稱主辦機關）因招標作業所提供之文件、參考資料及其附件內容，應自行分析檢核，確實瞭解所有可能影響「國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案」（以下簡稱本案）執行之未來可能變遷狀況，主辦機關對投標廠商依據該資訊研析結果之精確完整，並不負任何保證責任，投標廠商爾後亦不得以任何理由就此提出請求、主張或抗辯。

(五) 投標廠商對本須知之內容應充分瞭解，若認為文件內容有疑義須澄清時，應於本須知規定期限內，依規定方式提出請求澄清。主辦機關所為之書面澄清視為本須知之一部分，所有疑義及未盡詳盡之處，依主辦機關解釋為準。

(六) 主辦機關不負擔任何得標或未得標投標廠商參與本案投標作業所支出之各項成本與費用。投標期間任何情況下變更終止本案時，主辦機關不負賠（補）償責任，投標廠商不得異議或為任何權利之主張。

(七) 本須知所載之日期，除另有註明或約定外，均依日曆天計算，包括星期例假日、國定假日、民俗節日、選舉投票日、臨時放假日或其他休息日

均應計入，並適用民法有關期間及期日之規定。

(八) 本須知未盡事項，悉依中華民國相關法令規定辦理。

三、名詞解釋

(一) 主辦機關：指國立臺北護理健康大學。

(二) 本案：指主辦機關辦理之「國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案」(案號：NTUNHS-115001)。

(三) 出租空間：指國立臺北護理健康大學(臺北市北投區明德路 365 號)學生餐廳 1 樓、蕙質樓 1 樓及蘭心樓 1 樓部分空間。

(四) 投標廠商：指依本須知規定，投標參與本案之單一公司。

(五) 合格廠商：指依本須知規定，通過資格審查，可繼續參與營運計畫書評選作業之投標廠商。

(六) 得標廠商：指依本須知規定，通過資格審查，並經公開評選作業程序確定為序位第一之合格廠商，並與主辦機關完成場地租賃契約之簽訂。

(七) 本契約：指得標廠商與主辦機關簽訂之「國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案契約書」(附件 1)。

(八) 營運期間：自租賃標的完成點交之日起至 116 年 6 月 30 日止。

四、經營項目

(一) 使用執照登載資料

項目	內容
使用執照	73 使字第 0660 號(蘭心樓) 74 使字第 0391 號(蕙質樓及餐廳)
使用分區	大專用地

(二) 本案出租空間經營項目以餐飲為主，有關營業項目、營業時段及空間規劃構想等，請投標廠商依契約書第六及七條規定辦理，並於營運計畫書中提出相關說明。

(三) 本案出租空間應保持中立、客觀及公平，不得作為選舉或相關造勢活動使用。

五、場地條件

(一) 出租空間為國立臺北護理健康大學學生餐廳面積約為 174.5 平方公尺、蕙質樓 1 樓面積約為 59.84 平方公尺，及蘭心樓 1 樓面積約為 121.51

平方公尺，實際出租範圍詳契約書附圖一(附件 2)。

- (二) 點交日期：預計 115 年 6 月上旬，實際點交日由校方指定。
- (三) 出租空間得標廠商須自行負責內部空間的各項裝修工程，包含但不限於地坪、天花板、空調系統等，所需費用由得標廠商全額負擔，其施工設計內容應先行送經校方審核同意後施工。
- (四) 於主辦機關指定點交日當日，雙方應指派代表辦理現場點交，由主辦機關出具財產、物品清冊及設施設備操作手冊等資料，於現場實際清點作業，並製作點交紀錄，經由雙方確認無誤後，完成點交作業。
- (五) 出租空間設施設備如有瑕疵或故障，雙方應於財產、物品清冊中註明，但不影響點交程序。點交完成後，得標廠商應盡善良管理人之責任。於完成點交後，除為點交當時無法發現之瑕疵之外，得標廠商就其完成點交部分，不得再對主辦機關主張任何瑕疵擔保責任。
- (六) 得標廠商應負責出租空間內及其周邊環境之清潔維護與管理。
- (七) 得標廠商應依「建築法」、「建築物室內裝修管理辦法」、「建築技術規則」、「建築物無障礙設施設計規範」、「消防法」等相關法令規定，辦理出租營運空間之規劃、設計、施工、使用變更及後續維護管理等事宜，相關費用概由得標廠商自行負擔，如有任何損失，得標廠商不得以任何理由向主辦機關求償。
- (八) 得標廠商必須負擔租賃標的範圍內正常運作之機電、消防設施維護，如得標廠商因營運需要而有修改、變更或新設等需求，而有申請主管機關核可之必要時，須事前以書面方式取得本校同意後，方可自行向主管機關完成相關申辦程序，並報本校備查，其所需之一切費用由得標廠商自行負責。

六、領標方式

請至主辦機關公告網頁自行下載列印標案。

(<https://property-ga.ntunhs.edu.tw/p/403-1058-2351.php>)

七、投標方式

- (一) 本案不允許共同投標；由符合投標資格之廠商單獨投標。
- (二) 本案採一次投標二階段審查方式，第一階段為資格審查，通過資格審查之投標廠商可進入第二階段營運計畫書評選作業。投標廠商應將各項資格證明文件（公司設立證明文件、納稅證明文件、信用證明文件）、營運計畫書及投標文件審查表（詳附件 4）等投標文件一併裝入貼有投標外標封（詳附件 6）之封套內，並於投標截止期限前送達指定地點。

八、投標截止日期

中華民國 115 年 3 月 18 日（星期三）17 時止，將投標文件以郵遞、專人送達「臺北市北投區明德路 365 號（國立臺北護理健康大學總務處經營管理組）」，逾期提送者不予受理。若本須知所載之截標時間與招標公告時間不同時，以招標公告所載時間為準。

九、使用文字

投標文件以及所有投標廠商與主辦機關往來之文件，應以正體中文為主，特殊技術或材料之圖文資料得使用英文或原文。

十、招標文件疑義釋疑及處理

投標廠商對招標文件內容如有疑義或異議者，應於 115 年 3 月 11 日（含）以前（以郵戳為憑）填妥「招標文件疑義請求釋疑表」（詳附件 7），並以掛號寄達「臺北市北投區明德路 365 號（國立臺北護理健康大學總務處經營管理組）」提出。主辦機關將於 115 年 3 月 16 日前完成書面釋疑，必要時得補充公告。

十一、補充說明

招標文件如有補充說明，主辦機關應在規定開標日 3 日前公告之，並得依實際情形延長必要之等標期。

十二、不當之解釋

除另有正式書面解釋或說明外，主辦機關或其代表，或主辦機關之員工，均無權對各種投標文件之疑義，作任何口頭之說明或解釋。任何口頭說明或解釋，均對主辦機關無任何約束力，或限制其在契約範圍內自由行使其職權。

十三、塗改與更正

投標文件內容及格式均不得塗改，投標廠商所填文字或數字若有塗改必要時，應於塗改處加蓋公司章（大章）、代表人章（小章）。

十四、其他

本須知如有未盡事宜，得依民法、國有財產法及相關法令規定辦理。

第二章 履約保證金、租金及其他費用

十五、履約保證金

得標廠商應於本案契約簽訂前，依下述規定方式繳納履約保證金，並自行負擔其費用；履約保證金如有經依本案契約約定扣抵者，得標廠商應依主辦機關通知期限內補足之。

- (一)履約保證金學生餐廳新臺幣 **12 萬元**整。得標廠商應於與主辦機關簽約前繳付完成，於本契約期間屆滿或解約時主辦機關扣除損害賠償或其他應付金額後，餘額無息退還。
- (二)履約保證金之有效期限，應較本案契約期間屆滿後延長 60 日。
- (三)如得標廠商依本契約約定應給付違約金或其他損害賠償或費用予主辦機關，或因得標廠商有違約情事致主辦機關終止本契約之一部或全部、或未依本契約約定完成出租空間返還時，主辦機關得逕從履約保證金中扣抵，並通知得標廠商補足履約保證金。

十六、履約保證金繳納方式

履約保證金應由得標廠商以現金、郵政匯票、本國金融機構或在臺灣設有分支之外國金融機構簽發之本票或支票、保付支票（抬頭：國立臺北護理健康大學）至主辦機關總務處出納組或金融機構匯款繳納。

十七、租金及相關稅費

除契約另有約定之外，得標廠商於出租空間完成點交之日起，應繳納或自行負擔下列租金及各項稅費：

- (一)出租空間租金底價：學生餐廳新臺幣 **4 萬 1,000 元/月**。
- (二)乙方租用場地期間所需電費、水費、瓦斯費、營業稅、地價稅及房屋稅相關耗費均由乙方自行負擔，得標廠商營業所衍生之各項費用如清潔費、規費、管理費、場地修繕、設施（設備）維修費及違反相關法令應繳納之罰款等費用，皆由得標廠商自行負擔。
- (三)投標廠商於營運計畫書中所載之投標租金不得低於本須知之租金底價，若有低於底價者，不得成為本案得標廠商。

第三章 投標

十八、 投標文件之遞送

投標文件應記載詳盡並保持完整，裝入貼有投標文件外標封（詳附件 6）之密封封套，並於標封加蓋公司章（大章）、代表人章（小章）。投標文件應以郵遞或專人送達方式，於投標截止日期前送達「臺北市北投區明德路 365 號（國立臺北護理健康大學總務處經營管理組）」，投標廠商應自行考量郵遞所需時間，如未能於投標截止日前送達，逾期則不予拆封，其責任由投標廠商自行負責。投標書經寄交主辦機關後，投標廠商不得撤回或更改。

十九、 投標文件

（一）資格證明文件

1. 公司設立證明文件：

公司組織依公司法辦理公司登記，請檢附公司登記證明；獨資、合夥之商業依商業登記法辦理商業登記，請檢附商業登記證明；亦可透過經濟部「全國商工行政服務入口網」（網址：<https://gcis.nat.gov.tw/mainNew/index.jsp>）商工登記資料查詢或各直轄市、縣（市）政府資訊網站查詢商業登記資料，廠商得以列印公開於目的事業主管機關網站之資料代之。

外國廠商需另檢附代表人資格證明（經濟部投資審議委員會核發或經濟部商業司核發資格證明書）、公司認許證影本。

2. 納稅證明文件：

最近一期納稅證明文件，如不及提出最近一期納稅證明者，得以前一期替代之。新設立且未屆第一期營業稅繳納期限者，得以營業稅主管稽徵機關核發之核准設立登記公函及申領統一發票購票證明相關文件取代。

3. 信用證明文件：

票據交換機構於投標截止期限之前半年內所出具之非拒絕往來戶證明，且最近 3 年無退票紀錄之查覆單。

（二）營運計畫書（即評審項目及配分）

以 A4 紙張、中文直式橫向由左至右書寫，左邊裝訂，特殊的圖表允許使用其他適合大小的紙張，如圖表採用 A3 紙張時，折成 A4 規格，並應加裝封面、目錄、編頁碼，裝訂成冊，總共印製 10 份，內容應包

括下列項目：

1. 經營管理實績（10分）
 - (1) 公司簡介（公司經營狀況、形象、商譽及財務狀況等）。
 - (2) 相關經營實績說明。
 - (3) 依衛生福利部「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，須置技術證照人員、食品技師、或營養師等。
2. 經營構想計畫（20分）
 - (1) 經營計畫及管理方式（含業務項目、規劃供餐內容、價位、行銷規劃、場地管理方式等）。
 - (2) 人力配置計畫（如主要經理人資歷、人力配置數量等）。
 - (3) 保險規劃（含產品責任險、火險、公共意外險等）。緊急應變措施（如遭逢天災、意外之緊急因應對策、客訴處理流程及改善措施等）。
3. 投資營運計畫（30分）
 - (1) 投資計畫（包含但不限於投資項目、投資金額等）。
 - (2) 提供財務計畫（包含但不限於投資金額、項目、成本分析、年營業額、預估財務報表及效益分析、損益表等）。
 - (3) 食品衛生、設備(施)安全及(污油水、油煙、廢棄物)環保措施。
 - (4) 空間規劃（包含但不限於空間設計理念、內部動線規劃）。
 - (5) 客戶滿意度管理。
4. 回饋計畫（10分）
 - (1) 對本校師生及教職員工優惠方案、折扣等。
 - (2) 其他具體承諾(例如：提供超額分潤計畫、提供本校學生工讀機會…等)。
5. 租金支付計畫（25分）

出租空間月租金支付報價金額(不得低於新臺幣4萬1,000元/月)。
6. 簡報及答詢（5分）

(三)投標廠商資格審查表（附件4）

二十、 現場勘查時間

現場勘查時間訂於 115 年 3 月 12 日（星期四）下午 2 時至本校學生餐廳及便利商店現場瞭解營業環境。上述時間無法配合者，亦得於投標截止日前，於上班時段（週一至週五之上午 8 時至下午 5 時）事先來電告知（02-28227101 分機 2445 周小姐），主辦機關可派人到場說明。

第四章 資格審查、評選作業及議約

二十一、資格審查及方式

主辦機關將於投標截止日次日起 15 日內，完成投標廠商資格審查，通過資格審查之投標廠商，主辦機關將另行通知第二階段營運計畫書評選作業之簡報時間及地點。

二十二、資格無效標

投標廠商之投標文件於開標審標時發現有下列情形之一者，視為無效：

- （一）未依本須知規定期限內，將投標文件送達主辦機關或其指定之場所。
- （二）未依招標文件之規定投標。
- （三）投標文件內容不符合招標文件之規定。
- （四）借用或冒用他人名義或證件，或以偽造、變造之文件投標。
- （五）偽造或變造投標文件。
- （六）不同投標廠商間之投標文件內容有重大異常關聯者。
- （七）兩份或兩份以上投標文件係由同一負責人、同一廠商或同一公司（包括同一公司之二家以上分公司，或一公司與其分公司）所提送者。
- （八）有其他影響公正之違反法令行為。

二十三、投標文件補正

主辦機關審查廠商投標文件時，發現其內容有疑義、不明確、不一致或明顯打字或書寫錯誤之情形者，得通知投標廠商提出說明，以確認其正確之內容。如係明顯打字或書寫錯誤且與標價無關者，得允許廠商補正。

二十四、營運計畫書評選作業

- （一）評選簡報時間及地點由主辦機關另行通知，合格廠商依指定時間前往評選地點辦理報到。參與評選簡報人員需攜帶代表法人開立之委託授權書正本（詳附件 3），授權書上須載明參與簡報人員之公司、姓名，參與簡報人員並需攜帶身分證件以利查驗，並等候工作人員引導進行

簡報。

(二)評選方式：

1. 以簡報及答詢方式為之，投標廠商應派員出席評選會議進行簡報。
2. 參與評選簡報與答詢人數最多以 3 人為限，非進行簡報之投標廠商不得於評選會場內。
3. 投標廠商簡報順序以投標先後排定之，若未於通知時間內到達會場進行簡報者，則視同放棄簡報及答詢。
4. 公司負責人或現場經營管理者應出席簡報會議，並由公司負責人或現場經營管理者進行簡報為原則，但可由公司相關人員陪同簡報。
5. 廠商簡報結束後，由評選委員就投標廠商之資格條件、營運計畫書與簡報內容等提出詢問，廠商應就評選委員詢問事項進行答覆。
6. 簡報時間以 15 分鐘為限，評選委員提問採統問統答方式，答詢時間以 15 分鐘為限，評選委員提問時間不計入答詢時間。
7. 簡報及答詢時，於第 14 分鐘時第 1 次按鈴提醒；第 15 分鐘第 2 次按鈴時結束，廠商應立即停止簡報或答詢。

(三)廠商評選項目及配分:(附件 8)。

(四)序位法評分：

1. 由評選委員辦理序位評比，應就各評選項目分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位後，彙整合計各合格廠商之序位，以合計值最低者為序位第一，次低者為序位第二，依此類推。
2. 由主辦機關依據各評選委員之評選結果，將各合格廠商之總得分及名次填載於評分統計表，合格廠商平均總評分未達 70 分者，該廠商不得列入積分序分統計，反之則列入序積分統計；若所有合格廠商之平均總分均未達 70 分時，則宣布廢標。
3. 序位第一之合格廠商有二家以上，且均得為決標對象時，得以擇配分最高之評選項目之得分合計值較高者為序位第一之合格廠商。若無法決定序位第一之合格廠商時，則就得分相同者，進行第二次評分。

(五)議約：

綜合評選之結果，經主辦機關首長或其授權人核定後，依序位排序取較優二家依序辦理議約。如序位第一之合格廠商不接受決標或拒不簽

約者，由序位第二合格廠商遞補，若再議約不成，則重新辦理招標。

第五章 決標及簽約

二十五、決標通知

主辦機關書面通知得標廠商之「決標通知」為正式決標文件。

二十六、決標後證件審查

除另有規定外，得標廠商應於接獲決標通知之日起 5 日內，將一切資格文件之正本送主辦機關核對，如有不符，取消得標權利。

二十七、簽約

- (一)得標廠商應製作契約書，並攜帶投標文件正本及與投標文件所用之相同印章，於主辦機關指定日期至主辦機關辦理簽訂契約手續。並於簽訂契約前，依主辦機關指定方式，完成履約保證金繳納。
- (二)得標廠商所提之「營運計畫書」及於評選委員會議中之承諾，對於主辦機關有利之條款且經主辦機關及得標廠商確認無誤後，列屬契約之一部分。

二十八、保留權

主辦機關保留下列各項權利。

- (一)廢棄任何非正式之投標文件。
- (二)拒絕附有變更、更改或修正規範規定之投標文件。
- (三)決標後之任何時間內，依法或依據本須知規定取消決標之決定。

二十九、拒絕簽約之處理

得標廠商於接獲主辦機關決標通知次日起 30 日內，完成契約簽訂。逾期視為放棄簽訂契約，主辦機關得通知序位第二之合格廠商遞補或重新辦理公開招標。

三十、設計及施工

得標廠商將設計變更使用之設計圖說、施工計畫、施工規範等送主辦機關核備，經主辦機關同意後，始得向主管機關提出變更使用申請。設計有變更之必要時亦同。

三十一、契約期限

契約期限：自主辦機關完成出租空間點交之次日起至 116 年 6 月 30 日止。

優先續約：校方保留向得標廠商辦理續租（擴充）一年之權利，續租與否，得由校方視得標廠商履約情形、實際營運狀況及校務需求評估決定，得標廠商不得主張當然續租。續租期間最長至 117 年 6 月 30 日止。

三十二、其他

- (一)本標案開標後因故廢標時，其投標文件原則不發還，惟得經得標廠商要求並出據後發還其影本，或於影本上加蓋廠商或負責人章由機關留存後發還其正本。
- (二)本標案經開標決標後，其投標文件不發還。
- (三)招標若遇颱風、暴雨等因素經臺北市政府發布停止上班，其截止投標日、開標日則順延至恢復上班之第一天同一時間進行。
- (四)本須知及其附件為契約之一部分，其效力與契約相同。
- (五)本須知如有未盡事宜，應依照有關法令之規定辦理。

三十三、檢舉方式及受理單位

- (一)教育部政風處受理民眾檢舉有關採購業務之電話、傳真機及信箱如下：
 1. 電話：(02)7736-5837。
 2. 傳真：(02)2397-6940。
 3. 郵政信箱：台北郵政 8-44 號信箱。
- (二)法務部調查局及機關所在地之調查局處（站、組）檢舉電話及信箱：
 1. 法務部調查局檢舉電話：(02)2917-7777
 2. 台北市調查處：(02)2732-8888
- (三)教育部採購稽核小組：
 1. 地址：臺北市中山區中山南路 5 號
 2. 電話：(02)7736-5529
 3. 傳真：(02)2358-005 或(02)2397-6950。
- (四)法務部廉政署

1. 電話：0800-286-586。
2. 檢舉信箱：10099 國史館郵局第 153 號信箱。
3. 傳真：(02)2381-1234
4. 電子郵件信箱：gechief-p@mail.moj.gov.tw
5. 24 小時檢舉中心地址：10048 臺北市中正區博愛路 166 號

三十四、本須知附件

- (一) 附件 1：租賃契約書（草案）含附件
- (二) 附件 2：本案出租空間及管理清潔維護範圍圖說
- (三) 附件 3：投標廠商委託授權書（評選會議使用）
- (四) 附件 4：投標廠商資格審查表
- (五) 附件 5：投標廠商切結書
- (六) 附件 6：投標文件外標封
- (七) 附件 7：投標文件疑義請求釋疑表
- (八) 附件 8：營運計畫書評選項目及配分表

國立臺北護理健康大學

契 約 書

標的名稱：114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃

立契約人(機關)：國立臺北護理健康大學

立契約人(廠商)：

國立臺北護理健康大學

114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃契約書

立契約書人： 國立臺北護理健康大學（以下簡稱甲方）
（以下簡稱乙方）

茲因乙方租用甲方之場地，經甲、乙雙方同意依據國有財產法相關規定，依國有財產法及相關規定，並參酌政府採購法相關精神訂定之（本案非屬政府採購）：

壹、餐廳

第一條 租賃房地標示

- （一） 履約所在地：臺北市北投區明德路 365 號，國立臺北護理健康大學餐廳、蕙質樓 1 樓、蘭心樓 1 樓。
- （二） 租用面積：位置詳附件平面圖(附圖一)，以實際面積為準。
- （三） 計收租金面積包含：餐廳約 174.5 平方公尺(52.78 坪)、蕙質樓 1 樓約 59.84 平方公尺(18.1 坪)、蘭心樓 1 樓約 121.51 平方公尺(36.75 坪)，總面積合計約 355.85 平方公尺(107.63 坪)，乙方如因室內裝修或實際營業規劃需求須變更附圖一租借範圍，應於 355.85 平方公尺租借總面積內報請甲方同意後調整。
- （四） 相鄰公共範圍：位置詳附件平面圖(附圖一)，以實際面積為準。屬於公共使用區域，面積約 383.31 平方公尺(115.95 坪)實際使用範圍依現場空間為主，由乙方於每日營業後自行維護，恢復原狀(不計收租金)。

第二條 契約期間

- （一） 本契約租賃期間，自租賃標的完成點交之次日起至 116 年 6 月 30 日止。契約期滿時，乙方應依甲方指定期限完成場地返還，並與甲方辦理財產及設備點交，乙方自行設置之設備及物品應一併拆卸清空，不得留置。

- (二) 本案場地租賃，甲方保留向乙方辦理續租（擴充）一年之權利，續租與否，得由甲方視乙方履約情形、實際營運狀況及校務需求評估決定，乙方不得主張當然續租。續租期間最長至 117 年 6 月 30 日止。
- (三) 前項續租如經甲方同意辦理，原則依本契約原約定條件辦理；惟續租期間之租金，甲方得視物價指數變動、營運情形及相關法令規定，經雙方協議後調整之。
- (四) 乙方於經營期限屆滿前，如因故無法或欲提前停辦，應於停辦前至少二個月以書面通知甲方，並敘明理由，且須經甲方同意。乙方並應配合繼續經營至其申請停辦當學期期末考結束日止（以甲方行事曆為準），始得停止營運。乙方提前停辦者，甲方得視其停辦事由，決定保證金全部或部分沒收，或酌予退還；如屬無正當理由提前停辦者，甲方得沒收全部保證金作為懲罰性違約金，並得限制乙方不得再參加甲方後續相關餐廳招商作業。

第三條 租金與費用負擔

- (一) 乙方租用場地期間所需電費、水費、瓦斯費、營業稅、地價稅及房屋稅相關耗費均由乙方自行負擔。
- (二) 乙方須支付甲方餐廳場地租金，每月新臺幣 41,000 元整之定額租金。
- (三) 乙方於完成場地點交後，得於正式開始營業前，進行必要之裝修工程、環境整理、設備遷入等作業（以下稱「進場整備期間」）。乙方應於場地點交一週內提供替代性餐飲規劃及裝修計劃書敘明施作計畫與進場整備期間提送甲方備查。
- (四) 租賃期間，不動產依「國有公用不動產收益原則」規定計算之最低年租金總額，因租金率、土地申報地價或房屋課稅現值變動，其變動後年租金總額較決標年租金總額高者，自變動當月起，改按較高之年租金總額計收年租金。
- (五) 電費：餐廳用電採獨立計量方式計算，每月電費應繳總金額，以甲方當月電費單所載總金額除以總用電度數換算單價，並依乙方實際使用度數計算，由乙方全額負擔；其計費期間以甲方電費抄表期間為準。
- (六) 場地租金及水電瓦斯費用應按月繳納。甲方應按期（每個月為一期）提供繳款通知單，並於繳款期限（甲方交付單據後 15 日內）向甲方指定之收款處所（總務處出納組）繳納。倘因甲方作業遲誤致乙方無法領取繳款通知單者，繳款期限應按遲誤之日數順延

之。

(七) 乙方若逾期繳納，應依下列各款標準加收懲罰性違約金：

1. 逾期繳納未滿 1 個月者，照該期欠額加收千分之五。
2. 逾期繳納逾 1 個月未滿 2 個月者，照該期欠額加收千分之十。
3. 逾期繳納逾 2 個月未滿 3 個月者，照該期欠額加收千分之十五。
4. 依此類推，每逾 1 個月，加收千分之五，最高以欠額百分之三十為限。
5. 前項費用乙方如逾期未繳，甲方得依各款標準加收懲罰性違約金並得於保證金扣抵。逾期超過 3 個月仍未繳納，視為重大違約，甲方得逕行終止契約，並沒收履約保證金。
6. 履約期間因營運所衍生之各項費用或因違反法令應繳納之各項罰鍰（款），皆由乙方自行負擔。

第四條 禁制約定

(一) 乙方不得以甲方名義，對外賒欠貨物或借貸金錢，亦不得以甲方名義，對外招募人員或招徠生意。凡乙方金錢上之一切行為，概與甲方無關。乙方應繳之各項稅款，應自行繳納，如有逃、漏稅之情事，應由乙方自行負責。

(二) 甲方所提供之物品及財產，乙方不得帶出校外使用。

第五條 協同義務

(一) 乙方僱用員工應遵守下列規定：

1. 乙方從業人員(含原有員工、新進人員、試用人員及工讀生等)於開始進駐餐廳 10 個工作日內，須將廚工最近 3 個月內公私立醫院或甲方指定醫院廚工健康檢查證明交給甲方，始能從事工作，其項目包括：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、梅毒、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查。若患有上列傳染性疾病及不適宜餐飲工作者，不得僱用。體檢報告應隨時接受衛生相關單位稽查。
2. 乙方所僱用之從業人員每年須體檢一次，並將結果交甲方查驗，凡乙方僱用人員異動時應隨即通知甲方，新進人員應於開始進駐餐廳 10 個工作日內交上述合格之健康證明，始得進駐。乙方應隨時接受甲方所安排之臨時性健康檢查或健康狀態抽驗，不合格者一律不得從事甲方餐廳之工作。
3. 各工作人員之品德、行為與安全概由乙方全部負責。乙方應繕造員工名冊，詳如餐廳從業人員調查表(附件一)。並須排列營業時間表、清潔工作日程表及員工職務分配表，送交甲方。
4. 乙方於新進駐或解僱員工時，應即時填送異動名冊通知甲方。

(二) 乙方人員之管理，應遵守下列規定：

1. 餐飲從業人員每學年需參加校內外衛生(營養)講習至少 8 小時，並繳交相關書面記錄。
2. 乙方人員休息時，不得在廚房內躺臥，亦不得於校園內吸菸。
3. 乙方人員不得居住在餐廳或廚房內，亦不得晾曬衣服、鞋襪等。
4. 乙方人員嚴禁在甲方提供營業場所範圍內有賭博、酗酒、毆鬥及收留有犯罪嫌疑、犯罪前科及不相關之人員，或存放違禁物品及其他不法情事，並不得飼養家禽、家畜等。
5. 乙方人員嚴禁與學生發生爭吵或毆鬥情事，若有爭執，應即報請甲方學生事務處處理。
6. 乙方人員如有服務態度不佳者，經甲方教職員工生檢舉後，乙方應即督導改善或予解僱。
7. 乙方人員之行為與管理，應遵守甲方校園安全、門禁、禁菸、禁酒及相關管理規定。
8. 乙方應辦理產品責任險、意外險及火險，以保障教職員工生與工作人員權益。

第六條 營業範圍及時間

- (一) 營業對象：本案營業對象，應以甲方的教職員工生為主。
- (二) 營業範圍：甲方石牌校區餐廳，依契約書所定之範圍辦理。
- (三) 營業時間：以學期間週一到週五上午七點至晚上七點為主，並得配合甲方實際需求調整。

第七條 營業約定

- (一) 乙方在營業時間內，非經甲方同意，不得以任何理由擅自停業。
- (二) 乙方於營業時間內，應確保餐點品質與供應數量之穩定，並於全時段提供友善餐點服務(如素食餐點及穆斯林餐點)，且應指派專人常駐餐廳，負責即時協調及處理相關事宜。
- (三) 營業時間應配合學校學期以及學生作息，以學期間週一到週五上午七點至晚上七點為主，乙方應於餐廳門口明確公告營業時間。如因特殊時段經營困難無法提供餐飲服務應以書面通知甲方並敘明理由，經甲方同意後始得變更營業時間。
- (四) 經營範圍及品項：中西式餐點、主題式餐點(含早餐、小吃、輕食、水果、飲品等)。營業品項列表(含品項、規格、定價及優惠價格)應依評審會提案內容，於營業前提報甲方，經甲方審核核可後，始得販售。
- (五) 商品定價：乙方提供之所有商品(不含特價商品)，銷售價格的訂

定應優於市價價格，以普遍學生可負擔為原則，並於收費處公告價格。商品異動與價格的調整，需提前取得甲方之核可，核可同意後方能進行調整。

- (六) 乙方經營餐廳，應以服務本校教職員生為優先；乙方應提供甲方教職員生專屬 9 折優惠。另乙方如提出優惠餐點（如特價商品），經甲方審議通過者，該等商品不適用前開 9 折優惠。
- (七) 為鼓勵環保消費，消費者自備餐具（碗、盤或便當盒等盛裝容器），應至少給予 95 折優惠或其他優惠方式，乙方如提供免洗筷，應依主管機關規定收取費用，另外應主動配合主管機關之政策。
- (八) 乙方應提供與維持明亮、友善、乾淨、衛生的用餐環境與氛圍。面對緊急件與投訴/申述意見時，應主動面對、積極處理、優化改善，並於第一時間進行處置，7 個工作日內以紙本（事件報告書）答覆甲方，否則依本契約書第 14 條計罰違約金。
- (九) 乙方應積極支援及協助甲方辦理相關活動，如：校慶、畢業、聚餐、團康……等。
- (十) 每日營業時間應於餐廳門口公告，如有需要調整，應事先經甲方同意後，依實際需要調整之，但調整後如有反映造成實際不便，甲方得要求恢復原服務時間或再行調整。
- (十一) 營業期間如因故須暫停營業或調整營業時間，應於三星期前以書面向甲方申請，經甲方核可後，至少須於 7 個工作日前於餐廳門口公告。非經甲方同意，乙方不得以任何理由擅自停業或調整營業時間，否則依本契約書第 14 條計罰違約金。

第八條 設備場地之借用及返還

- (一) 甲方現有餐廳之設備（財產清冊由甲方提供予乙方），於契約簽訂後由乙方向甲方保管單位借用。
- (二) 乙方於契約期滿或終止、解除本約後 7 個工作日內，應自行遷（搬）離履行本契約所購置之設備、裝潢及留置之動產，並將場地恢復原狀返還甲方。
- (三) 乙方若未於本約期滿、終止或解除本約後 7 個工作日內自行遷離，並將場地恢復原狀返還甲方，甲方得依廢棄物進行相關處理，視為乙方拋棄前項設備及動產之所有權，甲方得代為拆遷並將乙方留置之設備及動產為任意之處分，因拆遷與處分所衍生的相關費用應由乙方負擔，乙方不得向甲方提出任何費用及賠償。

第九條 不動產與動產之維護

- (一) 甲方提供場地予乙方營運，其建物及土地所有權屬甲方，其他與

乙方使用目的不牴觸之限定物權仍屬甲方，乙方僅有營運之權利。

- (二) 基於校園整體規劃及結構安全考量，乙方不得擅自改裝甲方所提供之場地與設備；如乙方須更改設施時，任何變更承租場地外觀之設計規劃、店招與類似廣告物、室外機具增設，室內場地之期初裝修及事後變更，均須符合文教設施及相關建管、消防法令之規範，並不得改變承租場地主體結構為主，且須事先提送計畫書及圖說，經甲方同意後，由乙方依規定自行向主管機關完成相關申辦手續，始得施作，所需經費由乙方自行負擔。改裝時如造成損害，乙方應負完全賠償責任。乙方為上述修改而未經甲方同意，甲方得逕行解約。
- (三) 乙方向甲方借用之不動產與動產（包含冷氣、電視、音響設備、餐桌椅、廚具、靜電排煙設備、抽風設施、照明燈具、燈管、紗窗、牆面、地磚、門窗玻璃、及其他任何設備等），於借用期間，乙方應負責維護保養及維護（冷氣空調每學期至少保養一次、靜電排煙設備每季至少保養一次，乙方需於期末暫停營業前繳交保養紀錄予校方，使用期間導致的修繕費用，由乙方承擔。），乙方自認設備不堪使用需更新者，不堪使用之舊有設備應留置原地或交還甲方報銷；若甲方發現有未依約維護之項目，經通知乙方10日內尚未履行，甲方得自行招商維護保養，所需費用自乙方保證金中扣抵。
- (四) 契約期滿或解約時，前項設備如有短少或損壞，應照原數補足或按原樣修復，否則甲方得按新品市價由保證金內扣抵，若保證金不敷扣抵，乙方及保證人應負連帶賠償責任。
- (五) 未經甲方同意進行變更場地設施與甲方所屬設備者，甲方得令其回復原狀，所需費用概由乙方負責；經甲方同意之裝修及附著於建築物之設備，於契約終止或屆滿時，應由乙方拆除復原，惟若經甲方同意者得免予復原，乙方不得要求甲方補償或收購。
- (六) 甲方提供乙方使用之場地、機具設備以及水、電、消防等設備，乙方應善盡善良管理人之注意義務，履行保養及維護之責任，其日常維修保養費用概由乙方負責；若乙方拖延或拒絕，甲方得自行或委託他人修繕，相關費用甲方得逕行自乙方履約保證金中扣抵。惟若因不可抗力因素而致損壞，無法歸責於任何一方者，依公平原則另行協商。
- (七) 乙方對甲方提供之場地與設備，應無償配合甲方實施定期或不定期

期財產盤點作業，盤點後如有短少或任何損壞，乙方應照原數補足、賠償或按樣修復，違者甲方得依市價逕行自乙方履約保證金中扣抵。

- (八) 乙方使用場地之年度「消防安全檢查申報」，由甲方併入每年依消防法規委託專業人員辦理全校消防安全檢查申報中辦理，乙方應無償配合各項檢查作業。惟若有其他屬於廚房專業之消防事務，由乙方依法自主自行辦理。
- (九) 乙方使用場地之定期「建築物公共安全檢查簽證及申報」，由甲方委託專業機構辦理，乙方應無償配合各項檢查作業。
- (十) 用餐區屬公共區域，有關該區域之財產保管、場地清潔及水電費支付，乙方必須善盡善良管理人之注意義務。倘甲方教職員工生於不影響正常營業之時間借用該場地，乙方不得拒絕。借用單位於借用後應將場地清潔復原，如有衍生水電分攤成本或清潔等其他相關費用，依雙方約定辦理。

第十條 食物品質抽驗：

- (一) 乙方烹製之所有餐點，甲方得取樣供衛生單位檢驗。
- (二) 甲方得隨時或委託衛生機構，定期或不定期檢查食品新鮮程度、餐具之衛生、個人衛生、健康狀態暨環境清潔情形，由甲方開立餐廳衛生管理檢查表(附件二)其結果不合乎要求者，由甲方開具環境衛生連繫單(附件三)或由衛生機構開具改進通知單建議改進。
- (三) 甲方抽驗乙方所販賣的食品至衛生局檢驗，若不合衛生標準即停止販售，該食物項目得由甲方擇日採樣再次送檢，檢驗費用由乙方支付，直至該檢驗項目合格為止。
- (四) 乙方應保留每餐供應菜餚或餐盒樣本乙份，保留之食品應標示日期和餐別，置於7°C以下冰箱冷藏2天，以備查驗。
- (五) 乙方應製冷凍冷藏設備溫度及清潔記錄表、食物來源及逾期食品處理記錄表，以備查驗。

第十一條 資訊安全管理

- (一) 為配合政府加強資訊安全管理政策，乙方不得使用危害國家資通安全之資通訊設備（電子看板、跑馬燈、門禁監控、監視器等），如大陸廠牌軟、硬體及服務，包含：華為（Huawei）、海康威視（Hikvision）、普聯（TP-Link）等。
- (二) 乙方應接受甲方資訊單位針對所使用之資通訊軟、硬體進行查核，如有使用危害國家資通訊設備產品，由甲方通知限期改善，

乙方應於期限內改善完竣。

- (三) 若有資通訊設備遭駭客入侵，如電視牆公告內容遭置換，乙方應立即關閉該設備，並向甲方通報，如甲方有所指示時，乙方應立即遵守。

第十二條 清潔、環保衛生及安全

- (一) 乙方應配合國家環保政策，限塑政策及內用限制使用免洗餐具，採用安全衛生之洗滌設備，或委託合法之環保餐具清洗業者辦理，並應備妥相關清洗檢驗紀錄及免洗餐具來源證明，以供甲方查驗。餐盤回收區應落實垃圾分類管理。
- (二) 甲方餐飲場所環境安全衛生定期檢查項目包括下列幾項：
1. 廚房排水及油水分離槽運作與清理情形。
油水分離槽
甲方餐廳設有油水分離槽 3 處(2 處位於廚房外柏油路邊，另 1 處位於餐廳地下室)，乙方應每日清洗維護，並作成紀錄置於分離槽顯眼處附近供查核。
有關廚房產生之廢水，若未經處理隨意傾倒排放，經主管機關查處，乙方應負全責。
 2. 廚房抽氣與除油煙設備功能。
 3. 病毒防治措施及定期消毒執行情形。
 4. 廢棄物分類包裝、貯存及清運情形。
 5. 用餐空間空調系統功能。
 6. 餐廳內外地板保持乾燥清潔不得有油污造成濕滑。
 7. 其他。
- (三) 甲方餐飲場所營運期間，其環境安全衛生檢查由乙方衛生督導人員每日自主檢查，並由總務處與學務處共同督導餐飲衛生檢查，每週執行一次檢查。寒暑假或因故不營業期間達四週，則於每學期開學前或再營業前兩週執行一次檢查。
- (四) 前述檢查以檢查表方式填列，發現缺失立即通知各餐飲場所乙方負責人限期改善，及通知校方管理單位加強督導，定期複檢，並彙整檢查結果於甲方膳食委員會開會時報告。
- (五) 環境安全衛生檢查結果若發現有嚴重影響用餐者之健康時，甲方得通知乙方暫時停止營運，並陳報核處。
- (六) 依本契約規範所為之檢查紀錄需至少保存 2 年，以供備查。
- (七) 餐飲場所廢棄物為便於管理及處理，共分成一般廢棄物、資源回廢棄物、廚餘及廢油脂等四類，餐飲場所管理單位需依上述分類

分別設置專門之貯存容器及適當放置位置。

(八) 餐飲場所所產生廢棄物以當日產生當日清除為原則，貯存時間不得超過一日，廚餘及廢油脂需隔夜貯放者，貯存容器須堅固且以密封方式貯存。

(九) 水電設備

1. 學校餐廳水電設施未經甲方同意，不可隨意更動擴充管線，若更動擴充管線除須報請學校同意外，亦需僱用合格廠商施作並應符合「屋內線路裝置規則」相關規定。
2. 學校餐廳水電設施交由乙方運後，應自行維護，若發生意外乙方應負全責。

(十) 桶裝瓦斯及天然瓦斯

1. 甲方已提供天然瓦斯供乙方使用，為求安全原則不可再使用桶裝瓦斯。惟因學校需求或菜量需求增加報請學校同意後，始可裝置桶裝瓦斯。
2. 裝置桶裝瓦斯需依「公共危險物品及可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法」相關規定辦理；重點如下：
 - (1) 直立放置瓦斯桶且以鐵鍊栓固定，防止傾倒。
 - (2) 瓦斯桶與用火設備須保持 2 公尺以上距離。
 - (3) 裝設瓦斯漏氣感應警報器。

(十一) 其他（其它本契約未明訂者，適用政府頒訂之其他法令及甲方相關規定。）。

(十二) 乙方對於其每日所產生之廢棄物應委託合法之公、民營廢棄物清除處理公司負責處理。

(十三) 乙方應負責營業場所勞工安全衛生之責任。

(十四) 契約存續期間，因違反衛生環保法令所課之罰款由乙方負擔。

(十五) 乙方應每月定期雇請政府核定合格之環境清潔消毒公司，對餐廳營業等處所實施消毒清潔工作，以維持環境衛生（取得付款收據，影印交甲方單位為憑）。

(十六) 乙方對於租賃標的應善盡環境清潔維護管理之責，以避免孳生病源，並應配合甲方或各主管機關之登革熱防治事項，如履約期間於承租範圍內遭受各主管機關開立罰單或處分時，乙方應支付罰款及接受各項行政處分。

(十七) 應隨時擦拭餐廳桌椅與保持餐盤回收區清潔。

(十八) 乙方須配合本校承攬商安全衛生管理之規定，承攬作業前應先簽訂本校「承攬商環境安全衛生承諾書」（附件四）、「承攬作業環

境危害告知單」(附件五)及承攬商危險作業申請單(附件六)。

第十三條 督導及建議

經營期間，乙方應接受甲方學務處、總務處及膳食委員會等單位之督導及檢查。

第十四條 違約效力

- (一) 乙方於營運期間，如有任何違反本契約之義務或應辦理之事項者，或乙方有經營不善或其他重大情事發生時，甲方得視情節輕重要求乙方繳納違約金。
- (二) 乙方違反本契約之約定時，甲方得於乙方改進前按次處罰乙方新台幣\$5,000元整，以為懲罰性違約金，連續3次告發後，第4次告發，甲方得沒收保證金並終止本契約。
- (三) 乙方違反本契約第3條、第4條、第5條、第6條、第8條、第9條、第12條之約定者，甲方得沒收保證金並終止本契約。
- (四) 甲方教職員工生因食用乙方供應之膳食，致發生食物中毒，乙方應付所有法律及賠償責任，甲方得沒收保證金並終止本契約。
- (五) 乙方經甲方學務處、總務處或膳食委員會建議改善3次後仍未改進，甲方得終止本契約；一經裁定終止契約並列入不良紀錄，1年內不得再參加甲方餐廳招標。
- (六) 乙方應於收到本條第一項之處罰通知起15個工作日內，向甲方總務處出納組繳納違約金，逾期未繳者，甲方得自保證金中扣抵(另加計5%利息)，並得終止本契約。
- (七) 租賃期間，除因業務性質或甲方需求，有提供多元服務之必要，且經甲方同意者外，乙方不得將營業場所轉(讓)租或委託經營或與他人合作經營或再提供第三人使用。乙方若未經核可擅自為之，甲方得沒收履約保證金並立即解除契約，且乙方應賠償甲方因解除契約所受損害。乙方經甲方同意委任第三者提供服務時，應事先提供第三者之相關合法文件、證照供甲方備查，且受委任之第三者之行為，視為乙方自己之行為，乙方對該第三者提供之服務應全權負責。
- (八) 乙方之營業項目與商品內容，應符合國家法律規章及社會良善風俗，且不得違反智慧財產權相關規定，否則乙方應自負一切法律責任，甲方亦得要求乙方立即將商品下架，若因此造成甲方任何形式之損失，乙方應負全額賠償責任。
- (九) 乙方應於契約終止或約期屆滿10個工作日內，將甲方財產及場地恢復原狀(含完成環境清潔工作)交還甲方，逾期未交還者，每

日應繳違約金新台幣\$5,000元。經甲方同意之裝修及附著於建築物之設備，得經甲方同意後免予復原，乙方不得要求甲方補償或收購，乙方於遷出時不得以任何理由向甲方請求遷移費、補償費或任何費用。乙方未能於期限內遷移之物品視同廢棄物，任由甲方處理不得有異議；環境清潔復原情形若經甲方檢查不合格時，甲方得僱人代辦，如因此增加甲方之負擔，乙方應負賠償責任或逕由甲方從履約保證金項下扣除，如有不足，乙方應立即另行補足。

第十五條 保證金：

- (一) 乙方於訂約時，應繳納 12 萬元整保證金予甲方，作為履行本契約所規定之各項義務保證，本契約於甲方收訖履約保證金後方始生效。
- (二) 乙方履約期間若有不實行為、未完全履約、延遲履約或其他可歸責於乙方之事由，造成甲方任何形式之損失，甲方有權自乙方繳交之履約保證金中扣抵，如有不足，乙方應依甲方通知期限內補足，違者甲方得逕行終止契約，並循法律程序催繳。
- (三) 契約屆滿時，乙方依約返還場地且付清應給付甲方之各項費用（例如：欠繳租金、回饋金、各項稅捐、拆除地上物或騰空租賃物、損害賠償等），確定已無其他待解決事項後，甲方無息退還履約保證金；如有不足，乙方應另行支付甲方。
- (四) 乙方於契約屆滿前申請終止契約，或可歸責於乙方之事由，而終止契約者，其已繳交之履約保證金不予退還。但契約期間，因不可歸責於乙方之事由而終止契約者，乙方繳交之履約保證金，得依前項規定辦理。

第十六條 保險

- (一) 於本案租賃期間，乙方應對本案之營運及租賃標的，向財政部核准設立登記之產物保險公司，投保下列各項保險，應以乙方為被保險人，甲方為共同被保險人。
 1. 商業火災保險及其附加險。（如第三人意外責任保險、地震保險、爆炸保險、颱風及洪水保險等）。
 2. 雇主意外責任險：每一個人體傷或死亡之保險金額新臺幣 200 萬元以上。
 3. 公共意外責任保險：投保金額不得低於臺北市消費場所強制投保公共意外責任保險實施辦法之規定。
- (二) 乙方應於正式營業前完成投保，保險單副本提交甲方留存。保險

費用由乙方全額負擔。

- (三) 保險單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由乙方負擔。
- (四) 本案保險期間應涵蓋本契約租賃期間。若乙方於租賃期間未依契約約定辦理保險、保險範圍不足、保險金額過低、保險期間不足或其他投保未盡之事宜，造成甲方或其他第三人損害時，乙方應負擔全部賠償責任。
- (五) 乙方應依中華民國法令規定，為其員工及車輛投保勞工保險、全民健康保險及汽機車第三人責任險。
- (六) 乙方於正式營運前 15 個工作日繳交下列文件送交甲方備查：
 - 1. 產品責任險保單副本及繳費收據副(影)本。
 - 2. 公共意外責任險保單副本（含食物中毒及建築物承租人火災責任附加條款）及繳費收據副(影)本。
 - 3. 雇主責任險保單副本及繳費收據副(影)本。
 - 4. 意見調查表樣本。
 - 5. 顧客滿意度問卷調查表樣本。
 - 6. 顧客申訴標準作業程序。
 - 7. 員工名冊、員工體檢報告。
 - 8. 販售之商品種類及標價(菜單)。

第十七條 契約終止解除及暫停執行

- (一) 乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知乙方終止契約或解除契約之部分或全部，且不補償乙方因此所生之損失：
 - 1. 違反不得轉包之規定者。
 - 2. 因可歸責於乙方之事由，致延誤履約期限，情節重大者。
 - 3. 偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。
 - 4. 擅自減省工料情節重大者。
 - 5. 無正當理由而不履行契約者。
 - 6. 審查、查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。
 - 7. 有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。
 - 8. 乙方未依契約規定履約，自接獲甲方書面通知之次日起 10 日內或書面通知所載較長期限內，仍未改善者。
 - 9. 契約規定之其他情形。
- (二) 甲方未依前款規定通知乙方終止或解除契約者，乙方仍應依契約規定繼續履約。
- (三) 契約經依第 1 款規定或因可歸責於乙方之事由致終止或解除者，甲方得依其所認定之適當方式，自行或洽其他乙方完成被終止或

解除之契約；其所增加之費用及損失，由乙方負擔。無洽其他乙方完成之必要者，得扣減或追償契約價金，不發還保證金。甲方有損失者亦同。

- (四) 非因政策變更而有終止或解除契約必要者，準用前 2 款規定。
- (五) 乙方未依契約規定履約者，甲方得隨時通知乙方部分或全部暫停執行，至情況改正後方准恢復履約。乙方不得就暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。
- (六) 因非可歸責於乙方之情形，甲方通知乙方部分或全部暫停執行，得補償乙方因此而增加之必要費用，並應視情形酌予延長履約期限。但暫停執行期間累計逾 6 個月(甲方得於招標時載明其他期間)者，乙方得通知甲方終止或解除部分或全部契約。
- (七) 乙方不得對甲方人員或受甲方委託之乙方人員給予期約、賄賂、佣金、比例金、仲介費、後謝金、回扣、餽贈、招待或其他不正利益。分包乙方亦同。違反規定者，甲方得終止或解除契約，或將溢價及利益自契約價款中扣除。
- (八) 本契約終止時，自終止之日起，雙方之權利義務即消滅。契約解除時，溯及契約生效日消滅。雙方並互負相關之保密義務。
- (九) 本契約有效期間內，乙方如欲解除或終止契約，應於 2 個月前提出，並經甲方重新招商後同意；乙方未經甲方同意，而自行停辦，甲方得沒收全額保證金並請求損害賠償。

第十八條 爭議處理

- (一) 本契約任何條款或約定有無效原因，如除去該部分，契約亦可成立者，其他條款應不受影響而仍完全有效。
- (二) 本契約如有未盡事宜，適用國有財產法及民法相關法令之規定辦理。
- (三) 因本契約所產生有關之訴訟，雙方當事人同意以甲方所在地之地方法院為第一審管轄法院。

第十九條 契約效力

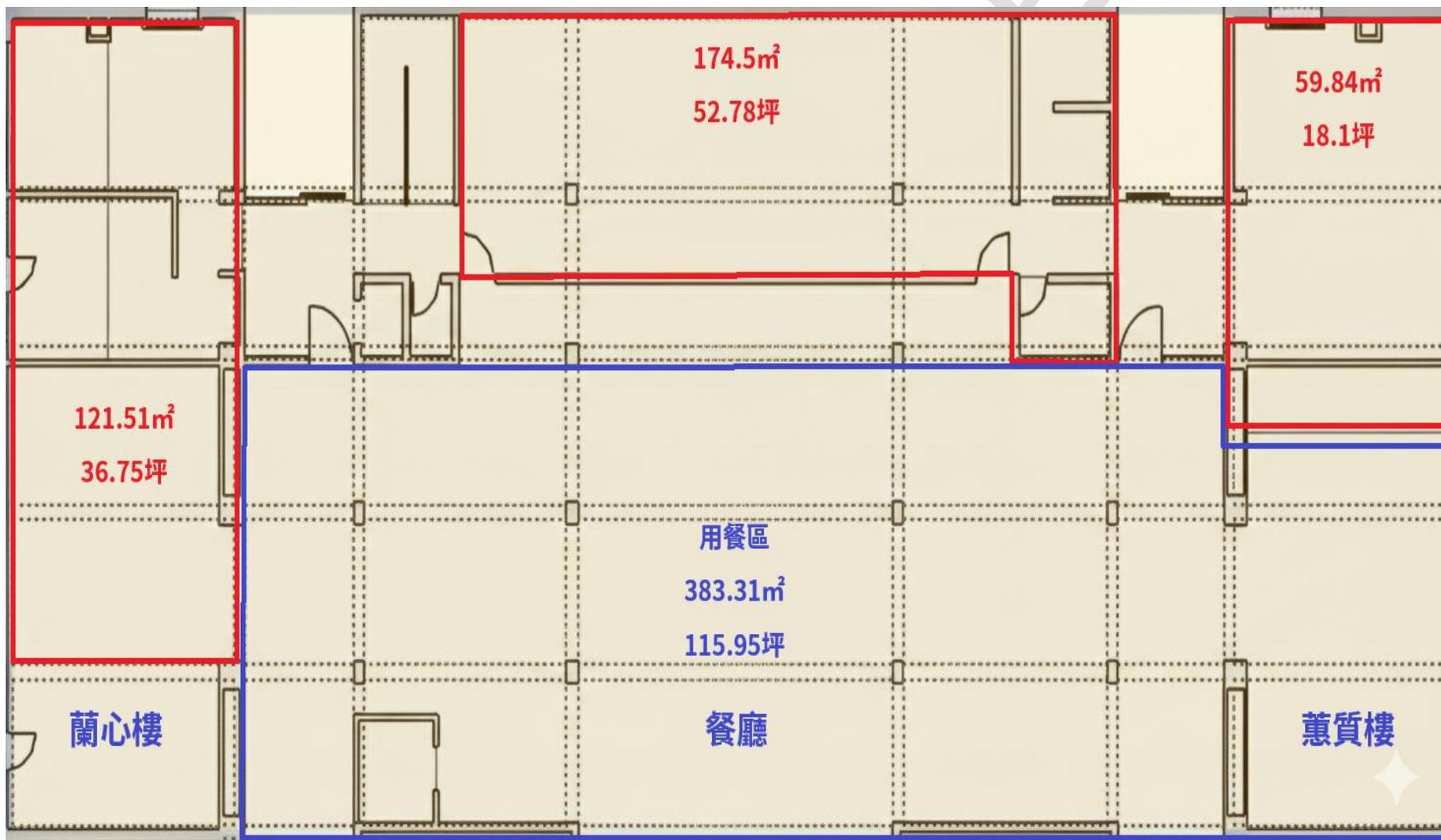
本契約附件、附表、附圖均視為本契約內容之一部分，與本契約條款具有相同之效力，二者如有不同約定者，以本契約為準。本契約書正本一式二份，甲乙雙方各執一份；副本二份，由甲方膳食委員會及健康中心各執一份。

第二十條 其他

- (一) 乙方對於履約所僱用之人員，不得有歧視婦女、原住民或弱勢團體人士之情事。

- (二) 乙方履約時不得僱用甲方之人員或受甲方委託辦理契約事項之機構之人員。
- (三) 乙方授權之代表應通曉中文或甲方同意之其他語文。未通曉者，乙方應備翻譯人員。
- (四) 甲方與乙方間之履約事項，其涉及國際運輸或信用狀等事項，契約未予載明者，依國際貿易慣例。
- (五) 甲方及乙方於履約期間應分別指定授權代表，為履約期間雙方協調與契約有關事項之代表人。
- (六) 甲方教職員工生因食用乙方供應之膳食，致發生食物中毒者，被害人所受之損害，悉由乙方負責賠償。
- (七) 每日營業結束前，乙方須指定專人負責檢查關閉餐廳及廚房水電、瓦斯使用之安全及耗材。如因疏忽致造成損失，概由乙方負責賠償。
- (八) 乙方應於營業前十五個工作日檢附下列文件送甲方審核合格，始能正式營業。
 1. 工作人員履歷表、身份證影印本、合格體檢表。
 2. 僱用之烹調從業人員，持有中餐烹調丙級以上技術士證者，應達百分之七十之比例。並將技術士證書影本交由甲方備查。
 3. 乙方應聘用至少 1 名營養師，協助學校膳食營養素熱量標示及餐飲衛生管理。並將營養師證書影本交由甲方備查。
- (九) 本契約未載明之事項，依國有財產法及民法等相關法令。
- (十) 依據甲方 98 年 4 月 28 日 97 學年度第 2 學期膳食委員會會議紀錄，自然健康膳食教學與推廣中心用餐禮儀規範：
 1. 請輕聲細語，勿大聲喧嘩！
 2. 用餐前後請洗手。
 3. 選菜請勿說話、用餐細嚼慢嚥、飯後一切歸位，留下美好供下一位使用。
 4. 本場所一律禁止抽菸。
 5. 為維護安全衛生用餐環境，禁止醫護人員、看護及病患穿著制服入內(包含醫院實習服在內)。上述規範，乙方應協助勸導管理。
- (十一) 派駐工作人員不得有違反保密義務及性別平等教育相關規定。
- (十二) 得標廠商應配合教育部公佈「大專校院餐飲衛生管理工作指引」及「校園食材登錄」之政策。

附圖一：餐廳租賃範圍示意圖



招標文件

國立臺北護理健康大學餐廳從業人員調查表

單位： _____ 負責人： _____ 廚工人數： _____ 名
 具證照者： _____ 名，不具證照者： _____ 名
 調查時間： _____ 年 _____ 月 _____ 日 填寫人： _____

姓名	性別	年齡	工作年資	資格	工作內容	部門
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	
		年 月 日	年 月	具乙級証照，____年考取 具丙級証照，____年考取 不具証照 體檢表，年 月 日	廚師 供膳廚工/工讀生 清潔人員 行政人員	

國立臺北護理健康大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業

頻率：每週至少一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：

烹調人員以外之專任工作人數：

	檢查項目	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。		
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。		
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。		
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。		
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。		
洗手設備	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。		
消毒等化學物質管理	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		

食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。		
	13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。		
	14. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	15. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。		
	16. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。		
食品製備及供膳 衛生管理	18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。		
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	20. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		
用餐場所及用餐 器具 衛生管理	21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		

	23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。		
校園食材 登入平臺	25. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	<p>*「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。</p>		
附記	<p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物</p> <p>(2)用溶有清潔劑之水洗滌(第一槽)</p> <p>(3)用流動式水沖淨(第二槽)</p> <p>(4)有效殺菌(第三槽)</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾(不得擦乾)</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽之殺菌槽</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1)煮沸殺菌法：溫度 100°C，時間 5 分鐘以上(毛巾、抹布等)，1 分鐘以上(餐具)。</p> <p>(2)蒸汽殺菌法：溫度 100°C，時間 10 分鐘以上(毛巾、抹布等)，2 分鐘以上(餐具)。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上(餐具)。</p> <p>(4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上(餐具)。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上(餐具)。</p>		
意見	學校餐廳督導人員簽名：		

單位主管簽名：

業者簽名：

國立臺北護理健康大學餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業

頻率：每週至少一次

檢查時間： 年 月 日 時

商店名稱：

員工人數：

負責人姓名：

	檢查項目	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。		
	2. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	3. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		
從業人員衛生管理	5. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	6. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時，並保有完整紀錄。		
洗手設施	7. 應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。		
清潔化學用品(品質)與管理消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		
販售貯存場所衛生管理	9. 即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。		
	10. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。		

	12. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。		
	13. 販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。		
	14. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。		
食品製備及供膳衛生管理	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。		
	16. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上。		
	18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。		
校園食材登入平臺	19. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	<p>*「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。</p>		
意見	<p>學校餐廳督導人員簽名：</p>		

單位主管簽名：

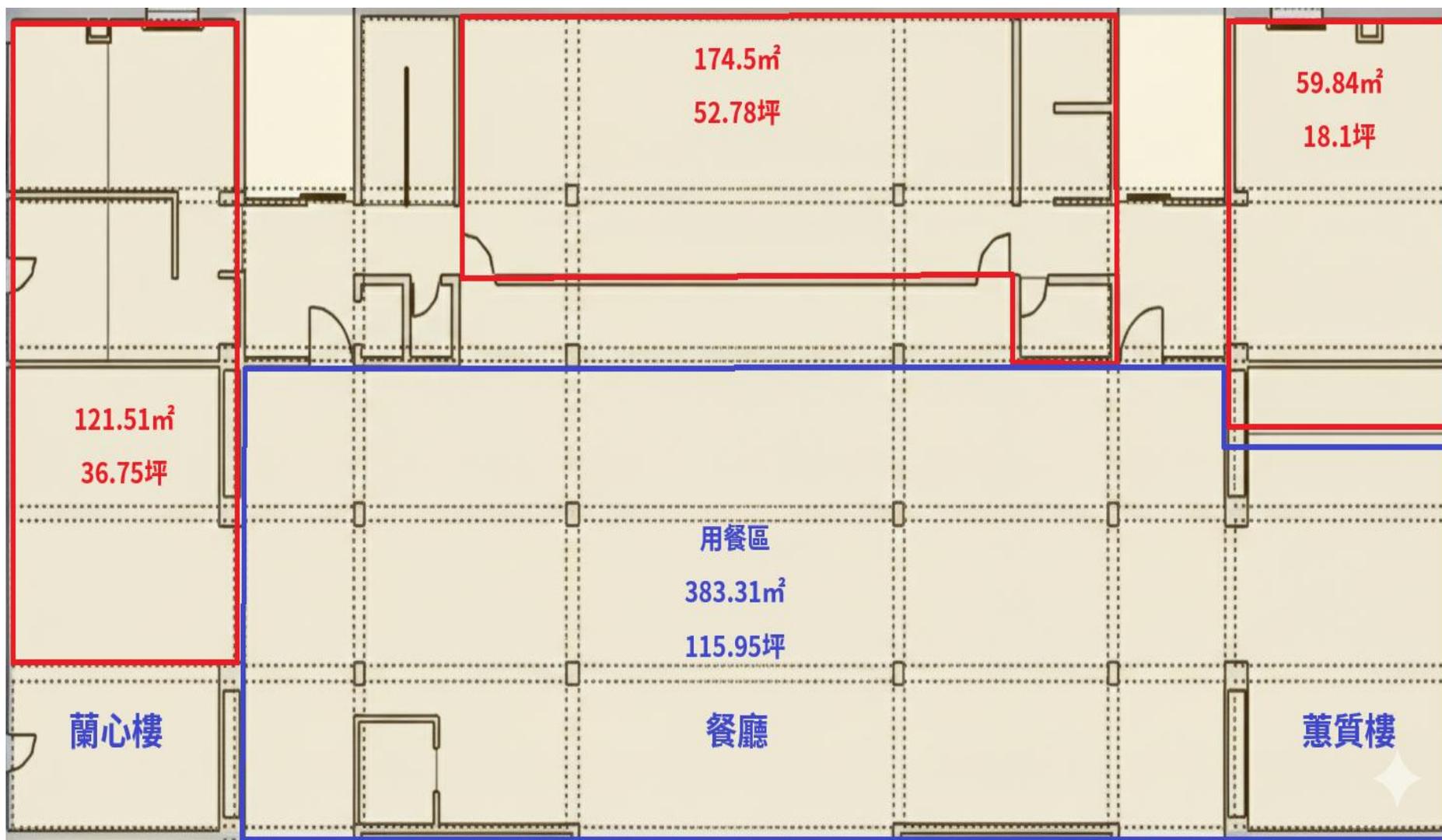
業者簽名：

國立臺北護理健康大學健康中心
環境衛生檢查結果連繫單

年 月 日

聯繫單位		
連繫事項		
說明	時間 地點 事由	年 月 日 時
建議或請求 改善事項		
申請單位		
會簽		

附件 2：本案出租空間及管理清潔維護範圍圖說



附件 3、投標廠商委託授權書（評選會議使用）

授權人（投標廠商）_____茲委任

被授權人_____（身分證字號：_____；

地址：_____）代理

出席國立臺北護理健康大學「114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案」營運計

畫書之評選會議及全權處理評選會議之相關事宜，被授權人於評選會議所為、所

受之意思表示均對授權人直接發生效力。

授權人同意參與本次簡報人員詳如附件。

此致

國立臺北護理健康大學

授 權 人：_____（蓋章）

被授權人：_____（簽名或蓋章）

中 華 民 國 1 1 5 年 3 月 日

註：1.被授權人出席評選會議時應出示身分證件。

2.被授權人印章應與申請人提送主辦機關之本案申請書印章相符。

附件 4 投標廠商資格審查表

案 名：國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案

投標廠商：

審查項目		是	否	備註
1. 廠商登記或設立證明	<p>公司組織依公司法辦理公司登記，請檢附公司登記證明；獨資、合夥之商業依商業登記法辦理商業登記，請檢附商業登記證明；亦可透過經濟部「全國商工行政服務入口網」商工登記資料查詢或各直轄市、縣（市）政府資訊網站查詢商業登記資料，廠商得以列印公開於目的事業主管機關網站之資料代之。</p> <p>外國廠商需另檢附代表人資格證明（經濟部投資審議委員會核發或經濟部商業司核發資格證明書）、公司認許證影本。</p>			投標須知第 19 條
2. 納稅證明	<p>檢附經我國會計師簽證之上一會計年度或最近一年度財務報告及其所附報表，擇一提送。（成立未滿一年之公司，則提送自公司成立後之全部財務報告及其所附報表）</p>			
3. 信用證明	<p>票據交換機構於投標截止期限之前半年內所出具之非拒絕往來戶證明且最近 3 年無退票紀錄之查覆單。</p>			
4. 營運計劃書	10 份			
審查結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
審查人員簽章：				

附件 5 投標廠商切結書

立切結書人_____（下稱本公司）茲依據國立臺北護理健康大學（下稱「主辦機關」）公告之「國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案」（以下簡稱「本案」）投標須知及其補充文件，參與本案之投標，除願遵守各項作業規定完成各項手續外，並承諾下列事項：

- 一、本公司已詳讀投標須知之內容，茲同意並承諾遵守投標須知內所規定之全部事項，及履行投標須知及本切結書內所載投標人應盡之義務。為審查本公司之資格，主辦機關有權以任何方式查證本公司所提投標文件等一切相關資料。
- 三、本公司同意對投標須知之任何疑義，以主辦機關之解釋為準，本公司對投標須知之任何誤解或因誤解造成之權利損失，概由本公司自行負責。
- 四、本公司所提送投標文件之記載事項均屬事實，如有虛偽，其所發生之任何糾紛及後果，概由具切結人自行負責。
- 五、本公司茲聲明並保證，所提出投標文件之內容，並未無侵害第三人之智慧財產權或其他專有權利。主辦機關因本公司提供之資料而涉及任何侵害第三人權利之訴訟、仲裁或其他爭議解決程序時，本公司應負擔一切責任，包括但不限於主辦機關因訴訟或其他爭議處理結果，或與該第三人達成和解所須支付之賠償費用。若有違反上述聲明造成主辦機關損害，或因此類爭訟事件而延滯本案之推動，本公司應負完全之責任，並賠償主辦機關因此所受之損害。

以上切結事項，如未確遵辦理，願依規定負完全之責任，特立此切結書為憑。

此致

國立臺北護理健康大學

投標廠商名稱： (公司章)

公司統一編號：

地址：

電話：

傳真：

代表人名稱： (代表人章)

代表人身分證字號：

代表人戶籍地址：

中 華 民 國 1 1 5 年 3 月 日

附件 6 投標文件外標封

郵遞區號

--	--	--	--	--	--

案名：	國立臺北護理健康大學114學年度第二學期 學生餐廳場地租賃案
-----	-----------------------------------

收件人：國立臺北護理健康大學

總務處經營管理組 收

寄件地址：11219臺北市北投區明德路365號

投標廠商： (蓋章)

代 表 人： (蓋章)

公 司 地 址：

公 司 電 話：

聯絡人姓名：

聯絡人電話：

說明：

- 一、 本套封應密封。
- 二、 本套封應裝入公司登記或設立證明、廠商納稅證明、廠商信用證明及營運計畫書10份。
- 三、 本標封應書寫投標廠商名稱、代表人姓名、公司地址、公司電話；並提供聯絡人姓名及電話，作為主辦機關聯繫之用。
- 四、 本標封應於截止投標期限前寄（送）達下列地點，如逾時寄（送）達主辦機關，視為無效標，不予受理，原件退回。

截止投標時間：中華民國 115 年 3 月 18 日 17 時

附件 7 投標文件疑義請求釋疑表

國立臺北護理健康大學
114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案
投標文件疑義請求釋疑表

項次	頁次	公告內容	建議修改及釋疑內容

申請釋疑人

廠商名稱： (蓋章)

代表人： (蓋章)

中 華 民 國 1 1 5 年 3 月 日

說明：

本表應於 115 年 3 月 11 日以前（以郵戳為憑）以掛號方式寄達「臺北市北投區明德路 365 號 國立臺北護理健康大學總務處經營管理組」。

附件 8 營運計畫書評選項目及評分表

案 名：國立臺北護理健康大學 114 學年度第二學期學生餐廳場地租賃案
評選委員代號：

項 目		投標廠商	配分	甲	乙	丙
一	經營管理實績	(1) 公司簡介(公司經營狀況、形象、商譽及財務狀況等)。 (2) 相關經營實績說明。 (3) 依衛生福利部「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」, 須置技術證照人員、食品技師、或營養師等。	10			
二	經營構想計畫	(1) 經營計畫及管理方式(含業務項目、規劃供餐內容、價位、行銷規劃、場地管理方式等)。 (2) 人力配置計畫(如主要經理人資歷、人力配置數量等)。 (3) 保險規劃(含產品責任險、火險、公共意外險等)。 (4) 緊急應變措施(如: 遭逢天災、意外之緊急因應對策、客訴處理流程及改善措施等)。	20			
三	投資營運計畫	(1) 投資計畫(包含但不限投資項目、投資金額等)。 (2) 提供財務計畫(包含但不限投資金額、項目、成本分析、年營業額、預估財務報表及效益分析、損益表等)。 (3) 食品衛生、設備(施)安全及(污油水、油煙、廢棄物)環保措施。 (4) 空間規劃(包含但不限於空間設計理念、內部動線規劃)。 (5) 客戶滿意度管理。	30			
四	回饋計畫	(1) 對本校師生及教職員工之優惠方案、折扣等。 (2) 其他具體承諾(例如提供超額分潤計畫、提供本校學生工讀機會...等)	10			
五	租金支付計畫	出租空間月租金支付報價金額(不得低於新臺幣 41,000 元/月)	25			
六	簡報與答詢		5			
分數加總			100			
序位名次						
<p>1.本附表於會前先行填妥評選委員代號,經評選委員抽取後,提醒其記住代號。 2.委員評分就不同投標廠商之得分小計以不相同為原則。 3.各項評分如有塗改,評選委員應於塗改處簽名負責。 4.營運計畫書評選平均得分未達70分者,視為不合格廠商,不列入積分序位統計。 5.委員評分低於60分(不含本數)或高於90分(不含本數)應提出說明。 說明欄：</p>						