

國立臺南大學餐廳及飲料吧標租案評審須知

文件編號：06

壹、法令依據

本案將由本校參考「採購評選委員會組織準則」成立評審委員會，並參考「採購評選委員會審議規則」及「最有利標評選辦法」辦理評審。

貳、評審項目及評審標準

一、投標廠商請就下列「營運服務企劃書內容」以適當方式提出相關資料及說明，所提出之所有內容決標後都將作為契約履約事項之一部分。

二、評分標準：

評審項目	審查重點	配分
一、廠商相關實績及承作能力證明	1. 公司簡介、經營理念、經營團隊背景。 2. 經營實績、類似承作經驗與經營績效	15
二、營運管理計畫	1. 服務內容：包含經營項目、擬銷售之各項商品價位(含教職員生優惠方案、折扣) 2. 營運管理：經營人力規劃、營業起迄時間、服務品質管理、食品品質控制、顧客滿意度管理、公共安全衛生管理、緊急應變措施、保險等。 3. 財務管理與規劃。 4. 創意活化構想及行銷推廣計畫。 5. 其他。例如企劃書之完整性及可行性	35
三、營運場地規劃暨周邊環境管理	1. 本案開始及完成工作開始營運之時程規劃。 2. 營業場地規劃：包含環境及食品衛生安全維護規劃(必備，含廚餘、消毒殺菌等)、油水分離槽維護規劃、硬體設施設置及空間格局規劃(必備，含空間平面配置及示意圖)、燈光或其他設計。 3. 周邊環境管理。	15
四、場地租金報價		25
五、簡報及答詢		10
合計		100

參、評審資料之規範

- 一、 廠商營運服務企劃書內容應就評審項目之重點提出簡報說明及備妥書面相關資料。
- 二、 投標廠商所提「營運服務企劃書」準備、簡報所需費用，由投標廠商自行負擔，不得以任何理由請求本校支付該項費用。投標廠商「營運服務企劃書」其內容有關智慧財產權、著作權、專利權等問題，由投標廠商自行負責，如有侵害第三人合法權益時，由投標廠商負責處理並承擔一切法律責任，與本校無涉。
- 三、 營運服務企劃書製作編撰：
 - (一)編排格式：原則上以中文正體為主，橫式書寫印刷，字體以標楷體 14 點為原則，A4 紙張，規劃圖圖樣必要時得用 A3 但裝訂時須內摺成 A4 尺寸。並編目錄、頁次，左側裝訂，且封面註明廠商名稱、本計畫名稱。
 - (二)營運服務企劃書雙面列印，頁數於 20 頁內。
 - (三)參選廠商所提之服務建議書本校留存 5 份，參選廠商應於評選會議次日起 10 日內申請發還其餘服務建議書，逾前述日期，機關得逕予銷毀，參選廠商不得提出異議或要求賠償。
 - (四)營運服務企劃書內容：

請依評審項目及下列架構撰寫服務建議書內容。

 1. 目錄

詳列建議書之綱要、附件及頁次。
 2. 公司相關實績及承作能力證明
 - (1)公司簡介、經營理念、經營團隊背景。
 - (2)過去經營內容及營運實績。
 - (3)承作類似案件之經驗：檢附過去五年內，曾在公務機關或一般公司行號所經營餐飲服務之合約書影本及經營績效。
 3. 營運管理計畫：
 - (1)服務內容：包含經營項目、擬銷售之各項商品價位(含教職員生優惠方案、折扣)。
 - (2)營運管理：包括經營人力規劃、營業起迄時間、服務品質管理、食品品質控制、顧客滿意度管理(含客訴處理流程)、公共安全衛生管理、緊急應變措施(例如：食物中毒之緊急因應對策等)、保險(含火險、

公共意外險)等。

(3)財務管理與規劃：提出針對本案之營運服務企劃書中營運計畫範圍內所做規劃之投資金額及財務計畫。

(4)創意活化構想及行銷推廣計畫。

4. 營運場所規劃暨周邊環境管理：

(1)本案開始及完成工作開始營運之時程規劃。

(2)營業場地規劃：包含環境及食品衛生安全維護規劃(必備，含廚餘、消毒殺菌等)、油水分離槽維護規劃、硬體設施設置及空間格局規劃(必備，含空間平面配置及示意圖)、燈光或其他設計。

(3)周邊環境管理(垃圾清理等)。

5. 場地租金報價。

6. 本案營運服務企劃書內容之相關證明文件。

肆、評審作業程序

一、 廠商投標文件經審查合於招標文件規定者，得參與由本校所組織之評審委員會評審之。

二、 評審日期：113年4月24日12時整於本校文薈樓地下二樓招標室，參審廠商先後順序，於當天抽籤決定，未出席者由本校代為抽籤。

三、 簡報及答詢注意事項：

(一) 參審廠商如未出席，視同放棄「簡報及答詢」權利，該評審項目以0分計，其評分由評審委員依企劃書內容逕行評定。

(二) 每家廠商出席簡報總人數不得超過2人，廠商簡報時其他廠商應退出場外。

(三) 廠商簡報時間為10分鐘，簡報時間內剩餘1分鐘時鈴聲提示。現場詢答採統問統答方式進行，答詢時間10分鐘，委員提問時間不計入。如簡報廠商超過3家，則簡報及答詢時間由評審委員另定。

(四) 簡報方式得以口頭或多媒體展示方式呈現，參審廠商簡報過程所需之設備，本校僅提供顯示器(可接VGA或HDMI接線座)，其餘簡報設備悉由參審廠商自行準備。廠商僅就投標之企劃書作簡要說明，並接受評審委員之詢答。

(五) 受評廠商對本案評審委員會中提問之應答內容，凡未降低其投標文件所承諾之內容，且對本案之履約有利者，機關得列入紀錄並請該受評廠商確認，並據以納入合約。

伍、優勝廠商評定方式：序位法

一、 評審委員就廠商所遞送企劃書及評審項目、內容按權重評分，並依加

總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下 2 位四捨五入），未達 70 分者不得列為議約對象。若所有廠商平均總評分均未達 70 分時，則優勝廠商從缺並廢標。

- 二、評審委員於各評審項目及子項之評分加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，以平均總評分在 70 分以上之序位合計值最低廠商為第 1 名，如其標價合理，無待協商項目，且經出席評審委員過半數之決定者為符合需要廠商。平均總評分在 70 分以上之第 2 名以後廠商，如其標價合理無待協商項目，且經出席評審委員過半數之決定者，亦得列為符合需要廠商。
- 三、符合需要廠商為 1 家者，評審會議記錄簽請校長同意後即為決標對象；如有 2 家（含）以上符合需要廠商序位合計值相同者，則以獲得評審委員評定序位第一為決標對象，若序位第一總數仍相同者，以評分表之所占最高配分評審項目總計最高者為決標對象；仍相同者，抽籤決定之。
- 四、評審委員評審評分表及評審總表如附件。

本校餐廳及飲料吧標租案評審評分表

評審委員編號：

日期： 年 月 日

評審項目	評審子項	權重	廠商編號及得分			評審意見 (優點、缺點)
			甲	乙	丙	
一、廠商相關實績及承作能力證明	1. 廠商簡介、經營理念、經營團隊背景。 2. 經營實績、類似承作經驗與經營績效	15				
二、營運管理計畫	1. 服務內容：包含經營項目、擬銷售之各項商品價位(含教職員生優惠方案、折扣) 2. 營運管理：經營人力規劃、營業時間配合、服務品質管理、食品品質控制、顧客滿意度管理、公共安全衛生管理、緊急應變措施、保險等。 3. 財務管理與規劃。 4. 創意活化構想及行銷推廣計畫。 5. 其他。例如企劃書之完整性及可行性	35				
三、營運場地規劃暨周邊環境管理	1. 本案開始及完成工作開始營運之時程規劃。 2. 營業場地規劃：包含環境及食品衛生安全維護規劃(必備，含廚餘、消毒殺菌等)、油水分離槽維護規劃、硬體設施設置及空間格局規劃(必備，含空間平面配置及示意圖)、燈光或其他設計。 3. 周邊環境管理(垃圾清理等)。	15				

四、場地租金報價		25				
五、簡報與詢答	現場簡報、答詢之正確性及合理性。	10分				
得分合計		100分				
序位						

評審委員評審總表（適用於序位法）

本校餐廳及飲料吧標租案評審(案號：113001)

日期：113年 月 日

廠商編號	甲		乙		丙	
廠商名稱						
評審委員	得分加總	序位	得分加總	序位	得分加總	序位
1						
2						
3						
4						
5						
廠商標價						
總評分/平均總 評分						
序位和 (序位合計)						
序位名次						
其他記事	1. 評審委員先經逐項討論後，再予評分。 2. 不同委員評審結果有無明顯差異情形(如有，其情形及處置)。 3. 評審結果於簽報機關首長或其授權人員核定後方生效。					

出席評審委員簽名：

