

立法院115年度康園餐廳出租案需求書

壹、辦理法源：

- 一、本案依據國有財產法第28條但書及國有公用不動產收益原則辦理。
- 二、本案參照政府採購法關於準用最有利標評選辦法規定，辦理公開標租事宜。第1次公告1家以上廠商投標即進行評選程序；如無廠商投標，即再辦理第2次公告。

貳、標租標的及內容(詳如契約本文)：

- 一、標租地點：康園餐廳，臺北市中正區幸福里濟南路1段1號(臺北市中正區成功段三小段98地號)，地上1層(廚房空間及公共區域)、地上2至3層，使用總面積1214.3m²。
- 二、得標廠商提供之供餐服務時間：詳契約第8條。
- 三、服務對象：以本院員工、委員及相關人員為主。
- 四、預算金額：租金1年新臺幣158萬元整。廠商應適當反映於自助餐之菜色品質及提供本院同仁餐飲方案。
- 五、租賃期間：機關通知之指定日起1年。

參、營業項目及範圍

- 一、營業項目以餐飲及零售相關為限，下列為建議販售項目：

(一)早餐：

1. 中式早餐：(地瓜、鹹)稀飯、饅頭、花捲、(甜、鹹)包子、豆腐乳、豆漿、麵筋、脆瓜、海帶、荷包蛋、青菜等。
2. 西式早餐：三明治、漢堡等。
3. 其他：小籠包、蘿蔔糕、蛋餅、蔥油餅、碗粿、煎餃、鍋貼等。
4. 飲料：紅茶、奶茶、(甜、鹹)豆漿、米漿。

(二)午餐：

1. 午餐(自助餐)由營養師進行營養均衡之配膳規劃，固定總額或主菜、副菜自訂價格(廠商擇一)：
 - (1)葷食：每天至少提供3種以上主菜(牛、豬、雞、鴨、魚等)、7種以上副菜。
 - (2)素食：每天提供8種以上，如蔬菜、豆類製品、菇類、酸菜、辣蘿蔔乾等。
 - (3)必設白飯、五穀飯、(地瓜、鹹或白)稀飯、鹹湯及甜湯。
2. 麵食(套餐)：每天至少供應1種以上(湯)麵，如排骨麵、牛肉麵、炸醬麵、叉燒麵等。
3. 午餐供應時間：行政院人事行政總處公布之上班日，11時~13時。
4. 固定總額者建議為1主菜3副菜、2主菜2副菜或無主菜4~5副菜，價

格60~100元間；自訂價格者建議主菜價格15~45元、副菜價格10~20元；麵食(套餐)建議價格為40~100元。

(三)下午茶、晚餐及非營業時間：自行評估是否供餐，晚餐原則為17時~22時。

(四)特製便當：配合本院議事處、各委員會開會等單位所需，依指定之菜色及價格調配。

(五)副食：單點套餐、桌菜須供應中西式茶飲、水果或咖啡等。

(六)中式合菜(桌菜)：應備菜單任選。

二、廠商須自行規劃餐廳地上二、三層及一層部分(廚房)之空間規劃設計。

114年度現況康園餐廳二樓平日中午作為員工自助餐，其餘二樓及三樓空間及時間作為宴客桌菜。

肆、經營企劃書相關事宜

本文件之目的即在規定廠商製作企劃書之相關事宜，以確保所提之建議事項均可被充分瞭解並可行。

一、經營企劃書製作原則

經營企劃書依順序製作，且盡量提供完整詳盡之資料，若有額外之補充與建議，可於適當位置另做註解或另闢章節加以描述。

(一)建議裝訂格式

1. **經營企劃書除封面外，於首頁放置評選項目與企劃書內容對照表(詳附錄)，次頁放置目錄頁次，並於各頁下方中央加註頁碼。**
2. 經營企劃書中文縱向橫書由左自右繕打，字體為標楷體，字型大小除各章節標題16點外，其餘內容以14點為原則。
3. 制定格式為A4尺寸，相關圖表文件，必要時得使用較大紙張製作，但裝訂時需內摺成A4尺寸，裝訂邊在左，不得以活頁方式裝訂，並採雙面列印。
4. 經營企劃書封面註明廠商名稱(含地址、電話、傳真)、聯絡人資料(姓名及電話)、本案名稱及提出日期。

(二)經營企劃書交付事宜

1. 份數及頁數：1式10份，頁數原則50頁內。
2. 經營企劃書於投標時一併交付(建議含電子檔1份)。
3. 經營企劃書於交付後，不得修改或增訂。

二、經營企劃書原則內容：

(一)廠商履約能力及人力資源配置概況：(30%)

1. 經營餐飲業之年資。
2. 經營餐廳之規模及實際經驗：如經營國內、外餐飲或商場據點介紹、過去業績、公司形象、客群對象等。

3. 員工有無烹飪丙級證照以上資格、經歷及工作經驗：如合菜及自助餐聘請之員工，其西式或中式烹調之技術士證照、學、經歷證明文件。
4. 工作人力資源配置：如上班日合菜、自助餐員工人數、時數安排、櫃台接待；非營業時間員工人數、時數安排等。

(二) 廠商餐飲訂定及創新：(30%)

1. 餐飲供應項目：餐飲計價方案及供餐內容，得包括：
 - (1) 早餐。
 - (2) 自助餐，固定總額方案和主菜、副菜自訂價格方案。
 - (3) 麵食，湯麵(套餐)方案。
 - (4) 合菜，提供不同價位菜單。
 - (5) 特製便當及飲料。
 - (6) 晚餐、非營業時間如有營業需要，請一併說明。
 - (7) 下午茶
2. 員工方案之價格及方法：如員工用餐(含訂席)折扣、三節方案等。
3. 餐飲及食品衛生與安全管理計畫：如餐廳清潔管理、食材供應管理、軟(硬)體衛生設施管理、餐具材質、食物中毒應變措施等。
4. 餐飲創新目標。

(三) 財務計畫：(10%)

1. 整體營收目標：如投資金額與年營業額預估及分析、成本分析等。
2. 人事管銷費用及履約成本控制：如員工薪水、福利、未來投資設備更新、未來環境改善項目

(四) 價格分析：(20%) 租金之合理性、完整性及正確性(以每年租金為報價金額)。

(五) 簡報與詢答：(10%) 廠商簡報及回答內容。

伍、評選項目、評選標準及評選作業

本專案參照政府採購法第94條及「採購評選委員會組織準則」成立評選委員會，並參照「採購評選委員會審議規則」及準用「最有利標評選辦法」辦理評選。

一、評選項目及評選標準

本案就廠商所提出經營企劃書內容，依下列各項目及配分予以評分。

評選項目	評選子項	配分
廠商履約能力及人力資源配置概況	<ul style="list-style-type: none"> ●經營餐飲業之年資 ●經營餐廳之規模及實際經驗 ●員工有無烹飪丙級證照以上資格、經歷及工作經驗 ●工作人力資源配置 	30
廠商餐飲訂定及創新	<ul style="list-style-type: none"> ●餐飲供應項目 ●員工方案之價格及方法 ●餐飲及食品衛生與安全管理計畫 ●餐飲創新目標 	30
財務計畫	<ul style="list-style-type: none"> ●整體營收目標 ●人事管銷費用及履約成本控制 	10
價格分析	<ul style="list-style-type: none"> ●租金之合理性、完整性及正確性 	20
簡報與詢答	<ul style="list-style-type: none"> ●廠商簡報及回答內容 	10

二、評選作業

- (一)本案投標文件經審查合於招標文件規定者，始得為評選對象。
- (二)廠商應自備如筆記型電腦、光筆等，本院提供麥克風、投影幕、影像線等。
- (三)由採購評選委員會委員辦理評選，各投標者應準備15分鐘之簡報(簡報順序按收訖投標文件之外標封編列序號為準，若遇無效標者，依序遞補)，並由負責人或工作團隊成員之一進行簡報，簡報後由評選委員會提問所有問題後，再由廠商代表統一回答(統問統答)，並以15分鐘答覆為原則。
- (四)簡報及答詢計時於倒數1分鐘時，按短鈴1聲，時間到時按1長鈴，時間到時廠商應立即停止簡報。
- (五)廠商評選方式：序位法。
 - 1.由工作小組提出初審意見，評選委員就初審意見、廠商資料、評選項目逐項討論後，由各評選委員辦理序位評比，就個別廠商各評選項目及子項分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分(計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入)，未達75分者不得列為議價對象。若所有廠商平均總評分均未達75分時，則優勝廠商從缺並廢標。
 - 2.評選委員於各評選項目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75分以上之序位合計值最低廠商為第1名，且經出席評選委員過半數之決定者為優勝廠商。平均總評分

在75分以上之第2名以後廠商，且經出席評選委員過半數之決定者，亦得列為優勝廠商。

3. 優勝廠商為1家者，以議價方式辦理；優勝廠商在2家以上者，依優勝序位以依序議價方式辦理。如有2家(含)以上優勝廠商序位合計值相同者，擇配分最高之評選項目之得分合計值較高者，優先議價；如配分最高之評選項目有2項以上者，以該等項目得分合計值較高者，優先議價。得分仍相同者，就該等廠商再進行綜合評選1次，以序位合計值最低者，優先議價。其再次相同者，抽籤決定之。
4. 評選委員評選評分表及評選委員評選總表如附件所示。
5. 投標文件如有需投標廠商說明者，參照政府採購法第51條及其施行細則第60條辦理。
6. 本案於主管機關指定之資訊網站公開評選委員名單（網址：<http://web.pcc.gov.tw>）。

陸、其他

- 一、烹煮地點限於本院康園餐廳廚房，廠商如須由他處廚房烹煮後運送至餐廳供應同仁取用時，運送過程中應以保溫餐車為之，以保持食物之新鮮與衛生。
- 二、本案決標後須繳交履約保證金新臺幣50萬元。
- 三、廠商如有需要現勘，請事先聯絡承辦人安排帶勘現場。
- 四、本須知如有未盡事宜，依民法、國有財產法及參照政府採購法關法令。
- 五、
 1. 經營企劃書份數（含附件）不足者，由本機關以黑白影印補足份數供評選使用，若因影印品質及裝訂與原件有出入而影響評選結果者，由投標廠商自行負責。
 2. 經營企劃書之格式、裝訂方式與規定不符者，評選委員得視不符情形酌予評比較低之分數或名次。

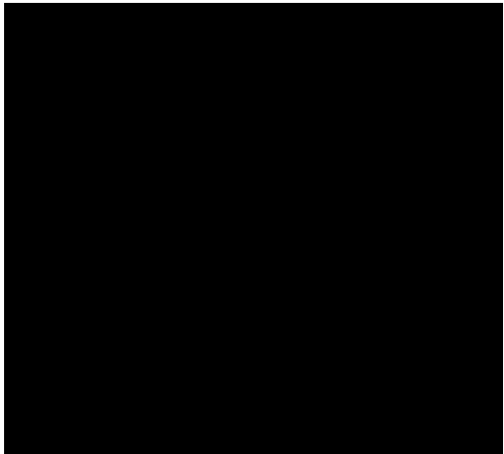
立法院115年度康園餐廳出租案(投標時免附)
評選委員評選評分表

評選委員編號：_____

日期：_____年 _____月 _____日

評選項目	評選內容說明	配分	廠商編號及得分		
			甲	乙	丙
廠商履約能力及人力資源配置概況	<ul style="list-style-type: none"> ●經營餐飲業之年資 ●經營餐廳之規模及實際經驗 ●員工有無烹飪丙級證照以上資格、經歷及工作經驗 ●工作人力資源配置 	30			
廠商餐飲訂定及創新	<ul style="list-style-type: none"> ●餐飲供應項目 ●員工方案之價格及方法 ●餐飲及食品衛生與安全管理計畫 ●餐飲創新目標 	30			
財務計畫	<ul style="list-style-type: none"> ●整體營收目標 ●人事管銷費用及履約成本控制 	10			
價格分析	<ul style="list-style-type: none"> ●租金之合理性、完整性及正確性 	20			
簡報與詢答	<ul style="list-style-type: none"> ●廠商簡報及回答內容 	10			
得分合計(總分100)					
是否達75分					
序位					
評選意見：(得分合計低於75分或高於90分者，請敘明原因)			彌 封 處		

備註：本人知悉並遵守「採購評選委員會委員須知」之內容。



**立法院115年度康園餐廳出租案(投標時免附)
評選委員評選總表**

日期： 年 月 日

廠商編號		甲		乙		丙	
廠商名稱							
評選委員		得分加總	序位	得分加總	序位	得分加總	序位
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
廠商標價							
平均評分/總 評分							
是否合格		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
序位和 (序位合計)							
序位名次							
全部 評選 委員	姓名						
	職業						
	出席或 缺席						
其他記事		1. 評選委員是否先就各評選項目、受評廠商資料及工作小組初審意見，經逐項討論後，再予評分： 2. 不同委員評選結果有無明顯差異情形（如有，其情形及處置）： 3. 評選委員會或個別委員評選結果與工作小組初審意見有無差異情形（如有，其情形及處置）： 4. 評選結果於簽報機關首長或其授權人員核定後方生效。					

出席評選委員簽名：

切 結 書(投標時檢附)

本廠商立法院115年度康園餐廳出租案招標，對於廠商之責任，包括刑事、民事與行政責任，已充分瞭解相關之法令規定，並願確實遵行。

此致

立法院

投標廠商：

蓋章

負責人姓名：

蓋章

地 址：

中華民國115年 月 日

附錄：評選項目與企劃書內容對照表

請於首頁放置”評選項目與企劃書內容對照表”，並填寫本表

評選項目	評選內容	廠商企劃書		廠商提供相關證明文件		
		章節	頁次	文件名稱	章節	頁次
廠商履約能力及人力資源配置概況	經營餐飲業之年資					
	經營餐廳之規模及實際經驗					
	員工有無烹飪丙級證照以上資格、經歷及工作經驗					
	工作人力資源配置					
廠商餐飲訂定及創新	餐飲供應項目					
	員工方案之價格及方法					
	餐飲及食品衛生與安全管理計畫					
	餐飲創新目標					
財務計畫	整體營收目標					
	人事管銷費用及履約成本控制					
價格分析	租金之合理性、完整性及正確性					
簡報與詢答	廠商簡報及回答內容					

註：無證明文件者請填列「無」。