

# 國立清華大學小吃部 No.4(日式美食)櫃位租賃案 (案號：DFM110001)

## 投標及評審須知

### 一、前言

國立清華大學(以下稱本校)為提供本校教職員生良好服務及有效運用場地，爰依「國有不動產收益原則」辦理本案公開標租，並以公開評審方式選出最優勝廠商與本校議價後得標。

### 二、主辦機關

- (一)名稱：國立清華大學
- (二)地址：300 新竹市光復路二段 101 號
- (三)連絡單位：本校總務處經營管理組
- (四)電話：(03) 5162238
- (五)傳真：(03) 5724872

### 三、投標廠商資格及應繳文件

(一)廠商資格：營業項目應與餐飲相關且為無不良紀錄之廠商業者

(二)應繳文件

- 1.廠商登記或設立證明文件 1 份
- 2.最近一期完稅證明或免稅證明 1 份
- 3.最近 3 年內無退票紀錄證明文件 1 份
- 4.營業計劃書 10 份(得參考營業計劃書範例)
- 5.租金價格標單
- 6-1.押標金
- 6-2.預填好之退還押標金收據
- 7.出席代表授權書(公司負責人親自出席參與評審簡報者免附)

四、有關租賃地點之面積與圖說、營業項目與時間、租賃期限、續約年限與方式、履約金、場地租金及其他繳納費用、場地使用規範、保險及其他與食品衛生相關特約等項，請詳閱本招租文件之契約草案及附圖。

### 五、現場實勘

現場實勘(包含未來小吃部經營空間)請於投標截止日前上班時間(週一至週五之上午 9 時至下午 5 時)事先來電預約時間(03-5162238 王小姐或 03-5162284 利先生)，本校儘量派員到場說明。投標廠商不得以不了解現狀要求更改申請文件或為其他要求。

## 六、押標金

(一)本招租案押標金為：新台幣 8 萬 5 千元整

未獲選廠商於評審完成後，由本校退回押標金。

(二)押標金由廠商以金融機構簽發之本票或支票、郵政匯票繳納，不得以廠商公司或個人支票代之，抬頭請開：國立清華大學。

(三)押標金有效期：依據押標金保證金暨其他擔保作業辦法第十條規定，應較本招標文件規定之報價有效期長 30 日。

## 七、廠商領投標規定

(一)招標文件領取方式及地點：網路下載，網址：

<http://ddfm.site.nthu.edu.tw/p/404-1494-190685.php>

(二)收受投標文件地點：110 年 1 月 21 日（星期四）12:00 前送達本校第一綜合大樓(行政大樓)2F 經營管理組辦公室，逾期概不受理。

## 八、資格審查、評審時間及評審程序

(一)資格審查時間：

訂於民國 110 年 1 月 21 日（星期四）14:00 於本校第一綜合大樓(行政大樓)2 樓議價室進行資格審查。

(二)資格審查：

由本案業管單位派員審查參加投標廠商所附資格證件資料，合格之廠商始得當場以抽籤方式決定評審順序，抽籤時不在場之廠商，由業管單位派員代為抽籤(評審仍由廠商自行參加)。

(三)評審時間：

請先預留時間：110 年 1 月 26 日(二)9~12 時，確定之評審時間與地點將於資格審查後另電話、電郵或傳真通知合格廠商(會場備有廚房，有水、電及瓦斯，其他有關食材、廚具或設備...等，請廠商自行攜至現場以利備餐)。

(四)參加徵選廠商依資格標時抽籤順序進行，未能參與評審廠商則視同放棄整個標案，事後不得有任何異議。

(五)廠商應由 1.負責人或負責人授權委託之代理人（須為該公司員工且與委託代理授權書所載一致，並核對身份證件無誤）及 2.具符合「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之廚師參加(請攜帶相關證件)。

(六)每間投標廠商原則應於 40 分鐘內完成 1.營業計劃說明(人力安排、餐點項目、商品價格為主)、2.準備小份量供評審委員及工作小組約 10 人試菜，期間視情形評審委員將發問、由廠商配合介紹與說明；時間滿 30 分鐘時，機關按鈴 1 次提醒，答滿 40 分鐘時，按鈴 2 次即請停止一切作業，輪到下一個廠商評審。

(七)廠商於評審答詢時，所提介紹說明、對問題之澄清及與履約有關之承諾事項，倘經評審為獲選廠商，均納入契約中。

#### 九、營業計劃書製作格式及要求：

- (一)廠商投標文件及營業計劃書經投標後，不論廠商得標與否均不發還或更換；因準備及交付營業計劃書所衍生之費用由投標廠商自行負擔。
- (二)以 A4 規格紙張書寫，均應以中文撰寫，以西式由左至右橫向書寫，除必要證明文件外，以不超過 20 頁為原則，編排頁碼並裝訂整齊。
- (三)營業計劃書內容須包含各評審項目，內容得參考招標文件所附範例。

#### 十、評審項目、計分方式及評審方式

##### (一)評審項目及計分方式：

編號	評審項目	配分	評選子項
1	專業能力及過去經營績效	20	A.人力規劃(應配有相關專業證照、廚師證照之人員) B.經營經驗(可附契約影本、簡介及相片)
2	營業項目及價位	30	A.項目類別、販售品項與價格(菜單上應附註熱量) B.清華特餐規劃(若有尤佳) a.有別於市場之餐點(套餐)，清大校園專屬。 b.廠商自發性促銷方案或與機關合作之優惠方案。
3	營運計劃及空間規劃	15	A.經營方式(型態、人力配置及管理) B.投資設備項目及效益分析。
4	飲食、環境衛生及設備管理	15	A.環境清潔。 B.食物處理區衛生管理。
5	廠商書面介紹及餐點試吃	20	各廠商於評審當日應提供二道試吃餐點或飲品；可預先製作半成品或至現場烹煮，本校將提供廚房場地並將餐點拍照做為未來履約依據。

##### (二)評審方式：

- 1、參考政府採購法第 22 條第 1 項第 9 款、第 49 條及「中央機關未達公告金額採購招標辦法」第 2 條第 1 項第 3 款規定，採公開徵求廠商提供企劃書，取最有利標精神擇符合需要者依序辦理議價。
- 2、採序位法評定(固定價格給付)以序位第一，且經機關首長或評選委員會過半數之決定者為最有利標；序位第一之廠商有二家以上，且均得為決標對象時，擇獲得評審小組評定序位第一較多者決標；仍相同者，抽籤決定之。
- 3、評審小組辦理序位評比，應就各評審項目分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位；前項評審委員各評審項目之分項評分加總

轉換為序位後，應彙整合計各廠商之序位，以合計值最低者為序位第一。

4、評審總分以 100 分計算，參與評審廠商總平均分數須達 70 分以上，方列入序分及排名計算，未達標準者，不予錄取。

#### 十一、其他相關規定

投標廠商應於投標前詳閱招標文件及契約草案，並赴履約地點勘查瞭解各項現有設備（原則上以現狀使用）及預期情況，詳予考量，投標、開標或得標後不得以任何理由提出抗辯。凡參與投標者，均視為已對現況及各項文件規定與內容確實瞭解，並同意遵守，得標廠商不得藉任何理由要求本校任何補償或修改設備。

(以下空白)