附件2

國立臺灣科技大學

第一學生宿舍1樓編號116

營運企劃書

1. 經營經驗與績效：
   1. 公司簡介、商譽及財務狀況（公司資本額需新臺幣100萬元以上）。
   2. 具有經營國內公私立大專院校商場1年以上或經營國內相關銷售 1年以上之經驗（過去實續說明），並提供證明文件(如現有營業點照片6張及簡介、平均來客數等)。
   3. 專業證照（如營養師證照、藥師證照、廚師證照、供餐人力及技術相關等證照）。
2. 空間規劃與服務內容：
   1. 本案經營標的財務計畫（含投資金額、項目、成本分析、年營業額、預估財務報表及效益分析、損益表）。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 預估  年營業額 | 營運成本及支出 | | | | 預估獲利 |
| 投資成本 | 商品、  人事成本 | 租金水電 | 雜支 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

(表格供參考，可依實際內容調整)

* 1. 營運空間施工計畫、時程、預算。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **階段** | **施工內容** | **開始日期** | **結束日期** | **預算** | **工期（天）** |
| **1. 設計與規劃** | 空間設計、施工圖繪製 |  |  |  | 10 |
| **2. 施工準備** | 材料採購、施工許可申請 |  |  |  | 10 |
| **3. 基礎工程** | 牆面、地板、天花板施工 |  |  |  | 10 |
| **4. 水電工程** | 電力、水管、空調、消防設備 |  |  |  | 5 |
| **5. 室內裝修** | 油漆、地板、天花板、燈具安裝 |  |  |  | 10 |
| **6. 設備安裝** | 家具、機電設備、資訊設備 |  |  |  | 5 |
| **7. 驗收與調整** | 品質檢驗、缺失修正 |  |  |  | 5 |
| **8. 完工交付** | 最終驗收、正式營運 |  |  |  | 5 |

(表格供參考，可依實際內容調整，或提供甘特圖)

* 1. 設備建置及更新規劃（如生財設備及污油水、油煙、廢棄物、油脂截油槽、空調設備、內用鋼製餐盤等）
  2. 內部佈置及動線規劃：（商品販售動線、收銀台配置動線等）。
  3. 環境維護（營運空間內外及週邊維護，推廣環保餐具，減少一次性餐具使用，若有垃圾及回收物產生需規劃分類及回收方式）。
  4. 營業項目、商品價位（含服務項目、餐點供應與設計、自備餐具、環保杯優惠標示）。如為清真膳食，由於本校多數外籍生屬伊斯蘭教教徒，提供外籍生飲食須符合伊斯蘭教飲食規定之肉食及餐點。
  5. 顧客滿意度管理（含客訴處理流程）。
  6. 食材供應管理（含食材採購、登錄）。
  7. 餐點營養及熱量標示規劃（如餐點熱量、飲料含糖量及咖啡因之標示方式）。
  8. 節能減碳及用電管理（需符合用電指標（EUI基準）上限90）。

1. 營運管理：
   1. 營運計畫及執行策略。
   2. 人力管理計畫（現場管理人員1名，若本商場為餐飲業需提供至少1名營養師，若有藥妝店需提供至少1名藥師）
   3. 餐飲衛生(含特殊疫情防疫)管理計畫。
   4. 保險營運財務規劃。
   5. 緊急應變措施 (如食物中毒與臨時無法供餐之緊急因應對策、緊急逃生等)。
2. 場地租金：

（每月租金投標金額不得低於新台幣3萬5,000元整。）

1. 創新及優惠服務：
2. 對本校教職員工生之優惠措施。
3. 創新回饋（如環境維護認養、廚餘回收、行動支付服務、APP應用、自動販賣機、智慧販賣機、熟食販賣機規劃等廠商自行發揮）。