

國家表演藝術中心衛武營國家藝術文化中心  
111 年度商業空間 C、D 區招商案  
招商需求說明書

1、 計劃

國家表演藝術中心衛武營國家藝術文化中心（以下稱本場館）為辦理「111 年度商業空間 C、D 區招商案」，依據「國家表演藝術中心衛武營國家藝術文化中心駐店招商作業要點」辦理本案，將透過公開評選廠商，由優勝廠商（以下稱廠商）經營管理。

2、 本案說明

1. 案名：111 年度商業空間 C、D 區招商案

(1) C 區：

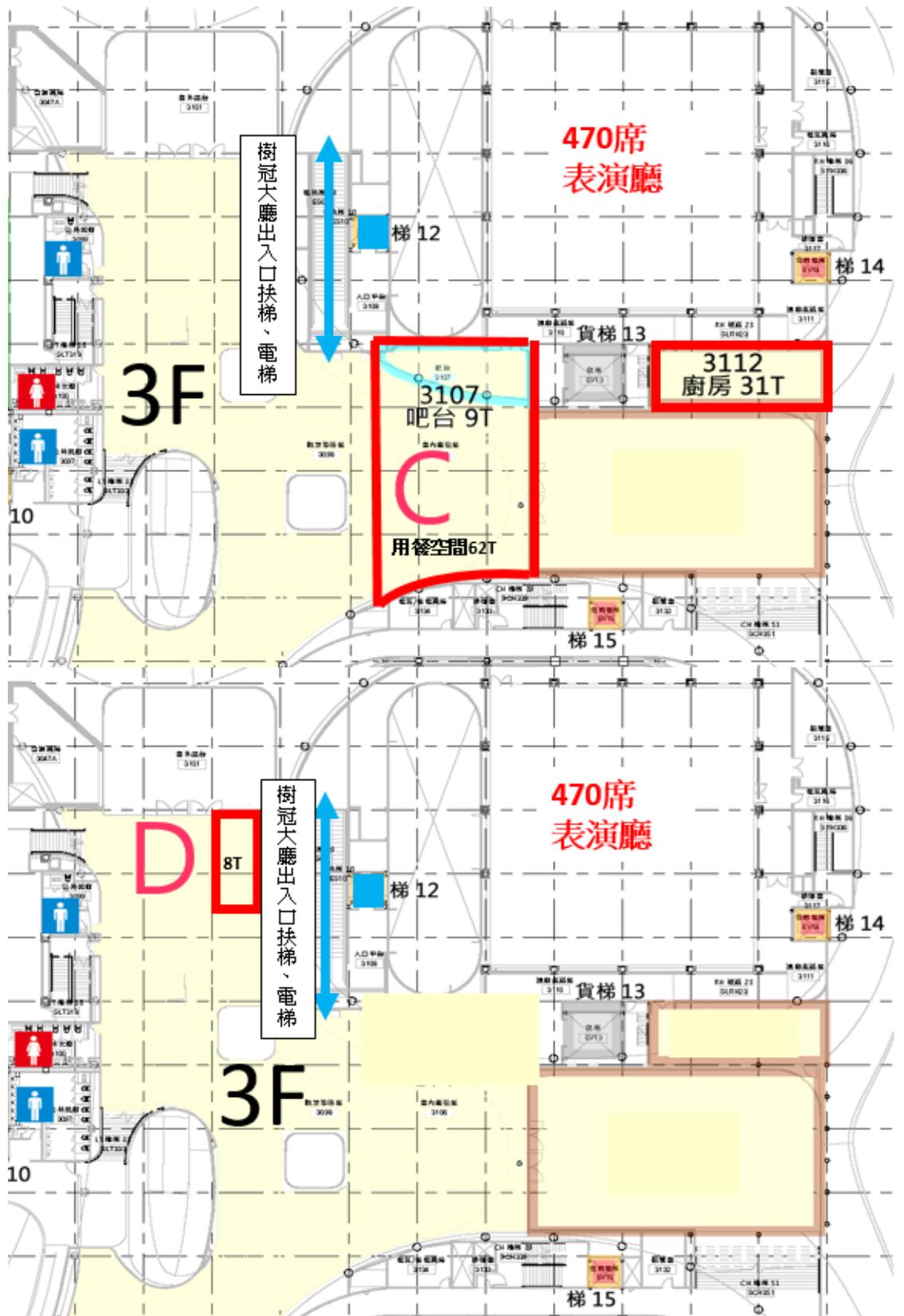
環境位置：3F 東北側，櫃位淨面積約 102 坪（吧台+用餐空間+廚房）。室內開放式空間、四面封閉無景觀之室外露台，廚房空間設備需自行建置，與營業空間無直接連結。  
目標類型：營業時間內全天候餐點供應，一般民眾餐飲服務，職員、表演團隊用餐場域。

(2) D 區：

環境位置：3F 東北側最寬敞的公共空間，櫃位淨面積 8 坪。

目標類型：在地特色文化美食、輕食飲品店、咖啡店。

2. 履約期限：商業空間 C、D 區契約自決標日起生效，委託經營期間自開始營運日起 3 年。訂為民國(下同)111 年 7 月 1 日起至 114 年 6 月 30 日止。
3. 租金金額：由廠商進行合約條件提案，履約時依報價繳納租金。（不含水電費）
  - (1) 抽成制 12%，由廠商進行抽成條件提案。
  - (2) 營運管理費（包含櫃位內排煙設備、空調設備、消防設備、水電力系統、公共區域清潔費、保全、保險費、景觀保養費、總務及後勤人員服務之費用），每月採定額收取，不足月按比例計算。
  - (3) 垃圾處理費（以每月新臺幣 2,000 元(含稅)收取，惟前述垃圾處理費用不包含櫃位內廚餘及截油槽廢油處理，乙方應自行負擔其處理責任及費用。）
  - (4) 設備維護費（包含空調設備(含主機、空調箱、主幹管)、天然氣設備、消防系統固定維護保養費及場館所屬設備油水分離系統固定維護保養費等。乙方自費裝修之部份，其維護責任及費用由乙方自行負擔），每月採定額收取，不足月按比例計算。
4. 委託經營管理空間標示：（詳如平面圖）



3、委託廠商執行工作項目

1. 餐食服務：

C區:以販售午、晚餐為主,另提供輕食、飲品、演出期間廳院觀眾餐點等服務。

D區:以輕食、咖啡、飲品為主。

2. 經場館同意,協辦專案主題式餐飲服務等臨時性攤位,其因設備租借及管理層面所衍生之費用由廠商與協辦單位按實際情況另行簽訂。
3. 委託經營管理期間:自開始營運日起3年。

(1)營業時間:

◎廠商每日(營運日)營業時間至少需9小時,營業時間須配合場館開館時間,提供服務,並得配合場館開放時間延長營業時間,如有調整必要,應經場館同意。場館目前開館時間如下:

◎每週一至日營運(除遇國定假日之場館休館日)。

◎營業時間自上午11:00至下午21:00,廠商應配合場館開放時間延長或縮短營業時間。

◎上述營業時間場館保留變更之權利,廠商並應配合。

◎廠商如因故臨時無法營業需於一個月(以下所稱皆係指工作天)前通知場館。

開始營運日:

◎廠商應於111年7月1日起營業。

◎如逾期未能開始營運,則仍應於開始營運日起計收租金(若不足月依天數比例計算),惟倘因本場館因素無法如期營業則不計收。

(2)後續續約權利:

廠商應於契約期滿前6個月向場館提出續約之書面要求,如經場館評估會議評定廠商營業未違反契約相關規定且表現良好,得優先辦理續約1年,惟續約之租金費用及相關事宜等契約條件將由場館另行擬定,廠商若同意調整契約條件,續約後廠商應照調整之契約條件繳付及履約。

(3)租金結算:

租金結算,廠商需於次月15日前,以匯款方式向場館繳納當期租金。

(4)營運其他費用:

◎營運保險費:廠商應就經營範圍內投保公共意外責任險(附註飲食衛生中毒理賠責任條款)、食品責任險及火險等必要之保險。

◎水電費:廠商應於收到場館對帳單繳費通知後,於每月15日前與租金一同逕向場館指定之帳戶繳納。

◎維修費:營業處所之主要設備(如空調、消防、水電等),由場館負責保養維護,餘項設備維修(含照明設施、廚房設備、用品等)由廠商負責保養修護。

◎稅捐負擔:委託經營標的因廠商營業所衍生之各項稅負(除房屋稅、地價稅之外),廠商應自行負擔。

(5)保證金:

◎履約保證金:收取新台幣壹參拾伍萬元整,於決標日次日10天內交予場館,於約期屆滿時,抵付欠繳租金、拆除地上物或騰空

物、

損害賠償等費用後，如有騰餘，無息退還；如有不足，由廠商另行支付。

- ◎廠商於委託經營管理期屆滿前終止契約或自行停止營業，其已繳交之履約保證金不予退還。但委託經營管理期間，因不可歸責於廠商之事由而終止契約者，不在此限。

(6)營業及設施管理與維護

- ◎食品及環境衛生安全需遵守衛生福利部(或高雄市政府衛生局)相關規定、本場館相關規定及相關法規，並應接受餐飲衛生檢查，確實執行衛生安全自主管理。
- ◎廠商應負一切營業所需之人事、業務、管銷等費用。
- ◎場館於本合約簽訂後 14 天內將相關設施及設備列冊交予廠商。廠商應善盡管理人之責任。相關設施及設備列冊亦為契約之一部分。
- ◎廠商對委託經營管理之空間為室內裝修時，需向場館提出其相關設計圖說、施工計畫及裝修復原計畫等規劃，並應依當地建管主管場館之規定執行，由廠商申辦室內裝修施工許可，於核可後方得施工，並應取得室內裝修審查相關文件資料之核准，申辦所須相關費用由廠商自行負擔。
- ◎廠商須接受場館評鑑營業狀況，配合場館不定期召開行政會議分析營運達成情形；場館得視場地維護管理需要，定期對廠商實施水電設備、環境衛生、食品安全稽查作業，評鑑項目或稽查結果倘有需檢討者，廠商需於場館規定期限修正改善。
- ◎其他相關設施管理維護及營業工作規範、罰則請詳閱本案契約書。

4. 投標廠商資格

合法登記設立營業項目代碼為 F5（餐飲業）或其營業項目與招商標的相關之公司、行號或相關機構、法人、團體。

5. 營運計畫書提送格式

廠商提送之營運計畫書（A4 規格，一式 10 份），內容建議如下：

- (1) 公司簡介及實績：公司基本資料與相關經驗和市場實績，含餐廳派駐人員人力規劃及餐飲專業人員配置及相關證照。
- (2) 租金提案：請列出營業額抽成、營運管理費、設備維護費相關場地租金條件報價，和創新服務及其他具體承諾。
- (3) 營運計畫：
  - ◎經營目標與理念。
  - ◎整體空間規劃、分區計畫、布置計畫及每日展售、進銷存辦理事項。
  - ◎營業內容規劃
    - ※營運計畫：
      - a. 營業項目，商品價位
      - b. 食材供應管理
      - c. 自備環保餐具優惠措施
      - d. 緊急應變措施

- e. 顧客滿意、客訴管理流程
- f. 食品衛生管理辦法
- g. 空間運用及裝修設計

◎. 投資成本:

- a. 初期投資項目（例如廚房設備、冷藏設備、空調設備、用餐桌椅、櫃臺、餐具等）、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益。
- b. 人力配置成本。

◎服務特色:

- a. 服務管理機制及現場工作流程（含訓練課程、危機處理、服裝及禮節等）。
- b. 環境清潔之處理（含環境衛生、餐具清潔、個人衛生、廚餘等工作之處理）。
- c. 其他場地使用規劃：如有使用其他場地之需求，請於營運計劃書內一併敘明初步規劃。非固定性使用可依本場館規費收費標準，以單次專案借用方式辦理，場地費用另計。
- d. 與本場館核心業務有關策辦主題式餐飲服務，或配合本場館節日主題活動於其他空間增設臨時攤位。其策辦主題式餐飲服務或增設臨時攤位相關租金金額按實際情況另行簽訂。

(4) 回饋及服務計畫：

由廠商自行提出，以下供參：

◎提供相關優惠措施：

- a. 持本場館識別證（含志工）可享餐廳用餐之折扣優惠。
- b. 配合本場館相關活動之折扣優惠。
- c. 認購演出票券方案。
- d. 藝文推廣計畫：協辦館方辦理之藝文展演活動、提供場地規劃應用。
- e. 商品營養分析及熱量表
- f. 社會責任回饋計畫及作法說明

4、 附則

1. 場館對提供營運計劃書之投案廠商不支付酬勞。
2. 營運計劃書內容如有侵害第三者之著作權利，投案廠商應自行負相關法律責任。
3. 場館保留更動實際委託經營時程之權利，如執行內容、時程變更或有疑義、其他未盡事宜時，均以場館說明為準。
4. 投案廠商應先行了解本場館之配置與環境。廠商如需勘查場地瞭解現況採統一辦理。

**【現場勘查】**

聯絡人：劉先生

電話：07-262-6626

電子信箱：tsai.jui.liu@npac-weiwuying.org