

實踐大學

餐飲管理學系 E 棟 103 烘焙專業教室整修工程最有利標評選須知

一、投標廠商資格及評選方式說明

投標廠商之資格及評選項目以外資料，經審查符合招標文件規定者，其所提企劃文件（服務建議書），由本校依政府採購法及相關規定成立評選委員會，辦理書面評選。

二、評選作業方式

- (一) 投標文件經審查符合招標文件規定者，始得列為評選對象。
- (二) 評選作業原則以書面審查方式進行，投標廠商不需簡報；惟本校認有必要時，得通知投標廠商到場說明。

三、評選審查標準及評選項目

(一) 評選項目及配分

評審項目	評審子項	配分
廠商規模、專業能力	組織架構、人力配置、財務狀況、相關工程履約實績	20%
設備功能與施工品質	設備規格、品質、安全性、施工方法及安裝妥善性	30%
工程設計完整性	教室空間配置、動線規劃、管線安排及施工圖說完整性	20%
價格合理性	投標報價之完整性、單價分析及合理性、廠牌	20%
創意增值	有助於提升教學功能或使用效益之增值規劃	10%

(二) 各評選項目由評選委員依公平、公正原則，依投標文件內容進行評分。

四、廠商評選方式：

■採序位法

- (一) 評選委員依評選項目及標準，就各投標廠商分別評分，加總後轉換為序位。
- (二) 各投標廠商之平均總評分未達 70 分者，不得列為決標對象；如所有投標廠商平均總評分均未達 70 分時，則符合需要廠商從缺，並依法辦理廢標。

- (三) 平均總評分達 70 分以上之投標廠商，以序位合計值最低者，經出席評選委員過半數同意，決定為最有利標廠商。
- (四) 如序位合計值相同，依平均總評分高低決定；平均總評分仍相同者，依取得序位第一之委員數多寡決定；仍無法決定者，依法抽籤決定之。
- 五、補充說明及評選原則：
- (一) 投標文件澄清投標文件如有需投標廠商說明或補充之事項，依政府採購法第 51 條及其施行細則第 60 條相關規定辦理。
- (二) 評選委員名單公開或保密規定（擇一勾選）
- 本案評選委員名單，於主管機關指定之資訊網站公開
(網址：<https://web.pcc.gov.tw>)。
- 本案經本校衡酌個案特性及實際需要，不予公開評選委員名單，該名單於開始評選前予以保密，投標廠商不得探詢。
- (三) 評選委員出席費及相關費用：
依「中央政府各機關學校出席費及稿費支給要點」辦理，由本校自籌款支應。
- (四) 評選及決標原則：
本案採最有利標方式辦理，綜合考量價格與非價格因素，選出整體最具效益之廠商。
決標不以最低標為唯一依據，評選委員應就廠商整體表現進行綜合評估，並依公平、公正原則，就各評選項目進行專業判斷，不得僅以單一項目作為評定依據。
投標廠商報價如有異常偏低或不合理情形，得列為評選參考因素之一。
- (五) 無法評定最有利標之處理：
本案如無法評定最有利標時，不採協商措施，依政府採購相關規定辦理廢標。
- (六) 其他：
本須知如有未盡事項，依相關招標文件及契約規定辦理。

實踐大學

「餐飲管理學系 E 棟 103 烘焙專業教室整修工法」

採購評選委員會 評分表 (適用於序位法)

日期： 年 月 日

項次	評審項目		配分	廠商編號及得分				
				001	002	003	004	005
1	廠商規模、專業能力	組織架構、人力配置、財務狀況、相關工程履約實績	20					
2	設備功能與施工品質	設備規格、品質、安全性、施工方法及安裝妥善性	30					
3	工程設計完整性	教室空間配置、動線規劃、管線安排及施工圖說完整性	20					
4	價格合理性	投標報價之完整性、單價分析及合理性、廠牌	20					
5	創意增值	有助於提升教學功能或使用效益之增值規劃	10					
	得分合計							
	序位							
備註：本人知悉、並遵守「採購評選委員會委員須知」之內容。								

一、廠商總評分達 90 分以上及 70 分以下者，請評選委員述明理由。

二、參選廠商之所有評選委員之總評分平均達 75 分以上，且出席委員過半數決議為優勝廠商，即依法辦理決標。

評選委員意見：

評選委員簽名：