

現地勘查內容說明與提醒

壹、標租租金說明

- (一)本案標租期程3年，租金新臺幣3,911,370元，契約起訖日110年2月1日起至113年1月31日。5年總租金新臺幣6,518,950元(內含後續擴充2年，依原契約條件後續擴充金額為新臺幣2,607,580元。)
- (二)有關本案核算年租金為新臺幣1,303,790元。(年租金費用已抵扣排雲山莊環境清潔維護費用及分攤排雲山莊供應熱水費用，總計約新臺幣639,098元。)

貳、塔塔加遊客中心餐飲部

一、服務據點暨建築物標的標租範圍

- (一)標租面積坪數：塔塔加遊客中心二樓餐飲部工作人員房間4間(臥室A、臥室B臥室C及臥室D)、浴廁、廚房、冷凍室、合菜中餐廳(用餐空間)、走廊、倉庫及廁所，計面積279.85 m²。
- (二)遊客量分析評估：近3年平均約15萬人次遊客量進出塔塔加遊客中心且遊客人數無顯著趨勢或成長。

二、販售項目及價格規定

塔塔加遊客中心餐飲部經營餐飲、食品販售、保育相關宣導品、文創產品、原住民藝品、農特產品及登山旅遊等相關產品；並提供遊客解說、諮詢及環境清潔服務等。本服務據點不得販售菸、酒、炮竹、烤肉製品或違反野生動物保護法、文化資產保存法與保育等相關法規相違之產品。

- (1)本餐飲部商品以同城同價為原則，並提供優質服務，商品售價以不超過鄰近阿里山地區餐飲業者或連鎖品牌售價之加價10%為原則。
- (2)塔塔加遊客中心餐飲部每日服務時間以上午8時起至下午5時整為原則(請於服務建議書內提出規劃)，須提供早、中及晚餐，並可依廠商經營需求，提出其餘時間接受預約等彈性服務。廠商得依季節或實際需求於一個月前書面申請營業時間變更，但營業總時數仍維持9小時並經機關核准後辦理。休假日得與塔塔加遊客中心休館日同時。

三、環境維護及清理範圍：

- (一)塔塔加遊客中心餐飲部(含中央廚房、供餐空間、倉庫(儲藏空間)、

水溝清理及廁所清潔)、廚房後場20公尺內含水溝清理、垃圾及廚餘等清運；詳塔塔加遊客中心餐飲部環境清潔範圍圖。

(二)塔塔加遊客中心餐飲部(含廚房)清潔維護管理：

- (1)遊客用餐完畢後桌面餐具收拾，清水加少量除油清潔劑(無毒)，以抹布擦拭桌面，特別油垢及髒汙處以菜瓜布刷洗。廠商清洗炊餐具應採用合格之食品清潔劑沖洗乾淨(嚴禁以漂白劑或混合漂白劑使用)，清洗後應確保無清潔劑。
- (2)於每日工作結束前，清理打掃餐廳內部至少拖把拖乾淨地面1次，桌椅歸位及擺放整齊
- (3)廚房內外排水系統、走廊、臺階及進貨通道，每日負責消毒打掃清潔與疏通。
- (4)於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐臺、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內過夜，廢棄物垃圾桶也應清洗乾淨。
- (5)飲食器具及廚房內各項烹調設施、環境等，每日至少刷洗一次，保持清潔。
- (6)使用油煙罩時，不可把擋油板拆除，且擋油板須每天清洗。
- (7)冷凍冷藏庫每日至少擦拭1次，每星期至少1次用清潔劑、消毒劑清洗內外牆壁、食物層架、橡膠地墊等。
- (8)乾庫房每日至少清潔1次，每星期至少1次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物層架及地面等。
- (9)毛巾、抹布，須每日使用有效消毒法消毒。
- (10)生、熟食之刀具及砧板，應分開使用，並以顏色分別標示，每星期至少一次用消毒劑消毒。
- (11)每週定期清洗截油槽，並每半年1次清洗污水槽。
- (12)每週至少大掃除廚房一次，包括庫房、油煙罩、爐灶、冷凍(藏)庫、調理臺、照明燈、抽風機、洗碗機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒。

(三)排雲山莊服務據點環境清潔維護費用核算已納入年租金抵扣。

(四)有關標租服務據點清潔維護，應留書面紀錄，廠商應於每年1月及7月底前，將前半年清潔維護紀錄表彙整後報請機關備查。

(五)兩處服務據點位處高山生態敏感區域，使用相關清潔及消毒用品應以無毒且天然成分為主。

四、服務人員及人數：

(一)塔塔加遊客中心餐飲部平日至少3名服務人員(含清潔人員及廚師)，星期六、日及國定假日，應再增加1名服務人員，以維持一定供餐服務品質。

(二)餐飲外場服務人員應於任職前1年內，或任職後6個月內接受基本職前或在職訓練至少8小時以上，應於廠商檢送工作人員名冊時提出相關訓練課程合格資料，或經機關核備餐飲外場服務人員起6個月內提出該名人員相關訓練課程合格資料，更換服務人員亦同。

(三)為維護遊客飲食衛生安全與健康，廠商應符合及遵守「食品安全衛生管理」及「食品良好衛生規範準則」等主管機關訂定相關法規，於營業前應辦理「食品業者登錄」，並每年參加「營業衛生講習」、「食品安全衛生講習」等相關課程訓練至少16小時以上及每年完成「食品從業人員體檢」，並保留相關合格完訓資料及體檢資料於每年12月底前報請機關備查。

五、有關環境清潔作業應製成紀錄表，廠商應於每年1月及7月底前，將前半年每日山莊一樓及二樓環境清潔紀錄、塔塔加遊客中心餐飲部廚房、供餐空間環境清潔紀錄、廁所清潔紀錄及睡袋清理紀錄(含送洗單)等彙整報機關備查。

六、社區回饋金：有關回饋金部分予以刪除。

參、排雲山莊

一、服務據點暨建築物標的標租範圍

(一)山屋床位，可提供116床位。

1. 標租面積坪數：租面積坪數：排雲山莊1樓、排雲山莊二樓夾層工作人員休憩區及戶外空間，總計標租面積164.7m²。
2. 每年玉山主峰線遊客量約3萬多人。

二、販售項目及價格規定

(一)排雲山莊服務據點提供登山遊客必要之熱食餐飲、冷熱飲用水及登山相關保暖用品等服務，每日服務時間為24小時為原則。

- (1) 排雲山莊服務據點餐飲供應之收費標準，以參照108年公開提供之品項價格為原則，基本菜色數量至少為1主菜5樣配菜且需具臺灣風味或原住民風味等特色，若提供套餐優惠組合或更豐富菜色組合，單點品項原價得以參照108年公開提供之品項價格再加價20%為原則(套餐組合如晚餐單價售價350元、早餐及早早餐分別為150元及睡袋租賃300元，訂購晚餐與早餐(或早早餐)之2樣商品組合優惠價為400元，訂購晚餐、早餐與早早餐之3樣商品組合優惠價為550元，訂購晚餐、早餐、早早餐及睡袋租賃之4樣商品組合優惠價為850元以此類推)，並得提供其他不同品項。
- (2) 睡袋租賃商品服務之收費標準，以參照108年公開提供之品項價格為原則。
- (3) 登山相關保暖等必要商品服務之收費標準，以同城同價為原則，最高以不超過鄰近阿里山餐飲業者或連鎖品牌售價加價10%為原則，前述商品品項及價格應經管理處核備(請於服務建議書內提出規劃)。
- (4) 營業前，廠商所經營項目商品(細目)及售價應以書面資料報請機關核備，若需修改亦同。
- (5) 排雲山莊飲用水應提供住宿排雲山莊者、過往登山客使用(如單攻玉山主峰或玉山主群峰線等)，廠商供應飲用水規範，應於下午16時始至晚上19時止、凌晨2時始至3時30分止(冬季)、凌晨1時始至3時止(夏季)、早上7

時始至13時止，前述時間免費提供熱飲用水，其餘時間應廠商必須提供充分煮沸過之飲用水給登山客(本項成本核算已納入年租金抵扣)。

- (6)供餐時間依季節及一般登山者需求調整，並應公告。
- (7)配合晚餐供應時間，排雲山莊服務據點於下午8時整熄燈並公告。
- (8)為滿足多元遊客需求，排雲山莊外仍維持簡易炊煮區，簡易炊煮地點可使用簡易器具炊煮。
- (9)排雲山莊服務據點睡袋標租服務：①睡袋之填充材質為羽絨且至少極限溫度能使用於-10℃環境。規格為填充100%羽絨，填充之羽絨重800公克以上，彈性度(FT600以上)，尺寸長度200~250公分、寬度80~100公分、高度40~70公分。睡袋內襯為吸濕快乾布料。②睡袋定期清理及更換：睡袋內襯至少1個月清洗1次，睡袋至少半年送洗1次，相關清洗消毒紀錄表單及送洗收據影本，廠商應於每年1月及7月底前，將前半年清潔維護紀錄表彙整後報請機關備查。
- (10)排雲山莊訂餐及睡袋租賃退費機制規定：因天然災害之不可抗力因素或配合機關經營管理需要，經公告禁止入園期間，致無法營業時，廠商得申請按日減免租金並退費民眾全額費用(得扣除手續費)；另如因極端氣候突降雪、豪雨等天候因素(含警政系統勸退)，民眾如非自願性取消申請退費者，因可歸責於政府機關並參照本處公告「未入園可退費期間」同步辦理，民眾事後申請退費，應退全額費用(得扣除手續費)；惟因仍有部分民眾上山，廠商仍有營業，減免廠商半日租金。另如屬可歸責於民眾自行取消部分，上山前第5天以前提出，廠商可退民眾全額(得扣除手續費)；第2至4天提出，廠商可退民眾全額50%。

三、環境維護及清理範圍：

- 1.排雲山莊廚房空間有限，廠商應在塔塔加餐飲部進行食材充分整備後，再運至排雲山莊做後續烹調處理為原則，不得以廚房空間不足為由，擅自擴充廚房空間或於屋外搭設違章建築。
- 2.排雲山莊服務據點1、2樓層（含室內廁所、供餐空間、倉庫(儲藏空間)、櫃台、2樓住宿空間、走廊及公共空間等）及戶外公共空間（含戶外平台、室外廁所）、垃圾清理及帶下山（含整棟垃圾、排雲緊急救護站垃圾、排雲山莊廚餘及室外四周圍10公尺以內環境之垃圾）

3.排雲山莊室內外廁所清潔維護管理：

- (1)室內外廁所清潔規範，每日上午6時至7時、下午15時至16時及晚上19時至20時，至少每日3次以上清除廁所地面、便器內、洗手臺髒污及垃圾桶清理，每週至少刷洗廁內之地面1次，再以拖把將水漬拖乾並保持乾爽，平日則用拖把拖乾淨即可。
- (2)室內外廁所平時要保持乾淨整潔，垃圾桶之垃圾不得溢出。
- (3)遇堵塞不通情形，請向排雲山莊管理員報修，並貼上告示，告知如：維修中，造成不便敬請見諒等，在尚未維修好之前禁止他人使用。
- (4)廁間牆面、窗戶溝槽請定期清理，保持整潔。
- (5)洗手臺等排水孔清理勿堵塞

4.排雲山莊一樓供餐區及二樓住宿區管理清潔維護管理：

- (1)每次供餐結束後，清水加少量除油清潔劑(無毒)或營業用酒精，以抹布擦拭桌面，特別油垢及髒汙處以菜瓜布刷洗。每週至少拖把拖乾淨地面1次。廠商清洗炊餐具應採用合格之食品清潔劑沖洗乾淨（嚴禁以漂白劑或混合漂白劑使用），清洗後應確保無清潔劑。
- (2)供餐區平時要保持乾淨整潔，地面菜屑及垃圾應撿拾乾淨，汙漬處以濕拖把拖拭，桌椅歸位及擺放整齊。
- (3)每日登山客退房後進行房間內清潔打掃、清理髒汙及公共空間垃圾清除等工作，每週至少以濕抹布擦拭睡墊及床架灰塵並拖把拖乾淨地面1次。
- (4)一樓供餐區及二樓住宿區之天花板、牆角及管線等地方，以除塵球刷清除灰塵及蜘蛛網。

5.排雲山莊服務據點環境清潔維護費用核算已納入年租金抵扣。

6.有關標租服務據點清潔維護，應留書面紀錄，廠商應於每年1月及7月底前，將前半年清潔維護紀錄表彙整後報請機關備查。

7.兩處服務據點位處高山生態敏感區域，使用相關清潔及消毒用品應以無毒且天然成分為主。

四、服務人員及人數：

- (一)排雲山莊服務據點至少4名服務人員(含清潔人員及廚師)為原則。服務人員上班時間應著制服並配戴名牌。優先進用設籍於南投縣信義鄉或嘉義縣阿里山鄉之居民擔任員工。

(二)餐飲外場服務人員應於任職前1年內，或任職後6個月內接受基本職前或在職訓練至少8小時以上，應於廠商檢送工作人員名冊時提出相關訓練課程合格資料，或經機關核備餐飲外場服務人員起6個月內提出該名人員相關訓練課程合格資料，更換服務人員亦同。

(三)為維護遊客飲食衛生安全與健康，廠商應符合及遵守「食品安全衛生管理」及「食品良好衛生規範準則」等主管機關訂定相關法規，於營業前應辦理「食品業者登錄」，並每年參加「營業衛生講習」、「食品安全衛生講習」等相關課程訓練至少16小時以上及每年完成「食品從業人員體檢」，並保留相關合格完訓資料及體檢資料於每年12月底前報請機關備查。

五、有關環境清潔作業應製成紀錄表，廠商應於每年1月及7月底前，將前半年每日山莊一樓及二樓環境清潔紀錄、塔塔加遊客中心餐飲部廚房、供餐空間環境清潔紀錄、廁所清潔紀錄及睡袋清理紀錄(含送洗單)等彙整報機關備查。

六、協助山域事故救援：

(一)廠商應配合本處協助山域事故救援工作，惟影響供餐營運情況例外。

(二)廠商得依本處「協調民間人力緊急協助園區重大災害人員救援措施」給予協助山域事故救援者，敷實申請每人每案2000元。

七、社區回饋金：有關回饋金部分予以刪除。

本現勘說明為招標文件內容節錄，請各位有意願廠商詳閱招標文件內容、說明須知書及契約條款。