

# 2019 台灣美食展

## 廚藝教室設計搭建及活動規劃招標案

財團法人台灣觀光協會(以下簡稱本會)，於 2019 年 7 月 26 日至 7 月 29 日舉辦「2019 台灣美食展」，針對該展規劃「廚藝教室」，本次展館設計搭建及活動規劃徵求承辦廠商，茲就本館概要說明如下：

壹、投標截止日：2019 年 5 月 23 日(星期四)下午 6 時整。

貳、臺灣館展攤設計及搭建

一、預算：上限新台幣 175 萬元(最後執行經費須再經由本會議價後訂定)，評比標準須透過評選作業決定。

二、活動地點：台北世貿中心 1 館 A 區。

三、攤位位置：如附件位置圖。

四、攤位面積：約 42 格攤位，約 378 平方公尺。

參、搭建需求及展攤活動：

一、廚藝教室主題：

以「健康動手做」為主題，本館將邀請國內外名廚現場烹飪授課，讓參觀民眾一同動手做，並搭配營養師、小農等傳達食農、食育、食安的概念。

二、展攤規劃需求：

(一)料理教學區：

邀請各領域料理專長之廚師至現場分享並教學示範，讓民眾親自體驗並學習如何烹飪料理及學習食育精神。

本區需規劃兩個教學區輪番進行展演教學，兩區中間需有區隔，且當同時辦理廚藝教室活動時不會互相干擾，硬體需求如下：

1. 講師料理台，需含：

- (1) 黑金爐 2 個
- (2) LED 電視牆 350cmX150cm
- (3) AV 設備(音響、麥克風、筆電、簡報投影等設備)
- (4) 廚具  
砧板(生、熟食分開)、刀具、涼扮盆、麻刀  
(大、中、小)、白色盤子、漏油網(小)、矽膠鍋  
鏟、湯勺、調味料盒…等。

2. 民眾料理台總計至少 15 組，每組需含：

- (1) 需含 3500w/220v 電磁爐各 1 台
- (2) 廚具  
砧板(生、熟食分開)、刀具、涼扮盆、麻刀  
(大、中、小)、白色盤子、漏油網(小)、矽膠鍋  
鏟、湯勺、雙格調味料盒…等。

3. 講師及民眾共用設備：

- (1) 單口水槽(共 2 個，需含進、排水設備及水龍頭)
- (2) 萬能蒸烤箱(1 個)
- (3) 耗材(請投標廠商視情況自行規畫)  
廚房用紙巾、餐具、洗手乳…等。

4. 報到服務台

桌子大小需 200cmX50cm，含標示 (美工設計及輸出)

**※以上設備為各區均需一組**

(二)內場準備區：

料理前置處理工作台及食材存放區域。需求如下：

1. 180cm 不鏽鋼工作臺(4 個)
2. 單口水槽(3 個，需含進、排水設備及水龍頭)

3. 四層架(1 個)
4. 系統櫃
5. 4 門半凍半藏冰箱(1 個)
6. 3500w/220v 電磁爐(3 台)
7. 廚具

砧板(生、熟食分開)、刀具、長托盤、涼扮盆、麻刀(大、中、小)、碗盤、漏油網、矽膠鍋鏟、湯勺、調味料盒…等。

8. 耗材(請投標廠商視情況自行規畫)

廚房用紙巾、衛生紙、免洗湯匙、免洗筷、竹籤、保鮮膜、鋁箔紙、抹布、洗碗精、菜瓜布、洗手乳…等。

(三)講者休息區：(半開放空間)

提供講者於課程前準備講義及休息場地，需求如下：

1. 沙發(5 人座)
2. 茶几(1 個)
3. 飲水機(1 台)；約 9-18 平方公尺。
4. 電源插座

(四)贊助廠商販售區：

預計 3 家贊助廠商，每個廠商需有獨立 3mX3m 空間，攤位內設計展示牆面給贊助商擺放商品及協助背板輸出、諮詢桌椅。

(五)儲藏室：設置層板放置物品，約 9 平方公尺。

(六)其他設備：需於場內放置大、小垃圾桶(含垃圾袋)、紅龍、滅火器、水電(含電力、牽電費等相關費用)、進排水系統…等，請投標廠商自行規畫。

(七)其他：

- A. 需配置上述區域充足之燈光照明及各項設備所對應之電源、插座及延長線等設計。
- B. 本案報價需包含電力申請(展攤所需電力之一切相關費用)、工程施作及大會規費等費用。
- C. 其他項目待決定廠商後增加。

### 三、活動規劃及人力需求：

服務建議書須包含活動規劃及現場作業人員，詳細工作內容如下：

#### (一)活動安排

每天至少需 9 場廚藝教室，每場廚藝教室需安排主持人、廚師教學及營養師說明菜餚及食材之營養價值，得標後推薦之人選應先與本會承辦人確認後方可正式邀約。部分場次將搭配贊助廠商之商品/調味料。

#### (二)食材準備

每場次所需要之食材、調味料均需由本案經費支出。

#### (三)報名

廠商需規劃事前/展期間報名系統，以利民眾報名。

#### (四)人力規劃

展前及展期間需規畫適當人力及展期間攝影師執行本案。

備註：本案得標廠商需配合參與大會展前記者會，相關展演、試吃等活動及人力安排各項費用皆須由本案經費支出。

### 肆、投標方式：

1、本國廠商與外國廠商皆可參加，外國廠商可逕行投標，或委託國內代理廠商代為投標，將視情況召開評選會議。

2、檢附以下文件：

(1) 公司簡介及公司登記證明。

- (2) 最近一期所得稅或營業稅完稅證明文件。
- (3) 企劃書 5 份(攤位設計理念說明(100-200 字)、攤位設計圖、平面配置圖、活動設計規劃)、電子檔光碟 1 份。
- (4) 報價單(需含各項目之明細報價，並加蓋公司及負責人印鑑章)。
- (5) 最近一期所得稅或營業稅完稅證明文件。

以上文件請統一以 A4 尺寸印製裝訂，並於 2019 年 5 月 23 日臺灣時間下午 6 時前以紙本文件寄達或親送至本會方瑜小姐收，郵寄地址：臺灣臺北市忠孝東路 4 段 285 號 8 樓之 1，電話：+886-2-2752-2898(請於信封註記-投標 2019 台灣美食展廚藝教室招標案)

伍、決標方式：本案為專業性之勞務採購，以服務品質及價格為評選標準，本會得另行通知提案人至本會現場報告，現場報告須準備公司簡介、過程相關成功案例分享及書面提案(含此案提案規劃、展攤設計理念說明(約 100 至 200 字)、展攤設計圖、搭建費用項目、電力費用、器材及硬體設備租用費、體驗活動費、展演企劃及時程安排、人力規劃及預計邀展進度內容等)(若辦理日期另訂)。

陸、決標日期：另訂(不公告)。

柒、其他：

- 1、廠商應充分了解並遵守世貿中心之相關規定，如因廠商疏忽造成本會之權益損失，廠商應負賠償之責。
- 2、廠商資格證明文件，企劃書逾期送達者，取消參選資格，不符本須知所訂參選資格規定者，取消參選資格。
- 3、投標廠商所提廠商資格證明文件及企劃於規定日期送達後，不得要求更換或補充任何資料，得標與未得標之企劃書等，本會均不予退還。

- 4、本會不負擔企劃書撰寫及提送等一切費用。
  - 5、得標設計圖需配合本會進行修改至定稿。
  - 6、廠商得標後，應於議價後起 15 日內與本會簽訂契約，逾期未簽訂者，視同放棄資格，1 年內不得參與本會委託業務之甄選。但因其它非可歸責於該廠商之事由，經本會另訂適當期限，而於期限內完成簽約者，不在此限。
- 捌、本招標案業務內容之查詢，請逕洽 02-2752-2898 本會台灣美食展廚藝組蕭瑀涵小姐(分機 26)。投標收件、時程相關之查詢，請逕洽本會總務組方瑜專員，電話：02-2752-2898 分機 29，傳真：02-2752-7680。



入口 PLAZA ENTRY

大廳

服務台 6

入口 Entrance

出口 Exit

D

A

1

2

ENTRANCE 大門售票口

廚藝教室

貴賓廳 ULTRASHOP Store

貴賓室 VIP Room

主禮區 Main Reception

4

Exhibits Entrance C T

入口

Exhibits Entrance B

Entrance Exit

主禮入口 Main Entrance

出口 Exit

出口 Exit

出口 Exit

出口 Exit