

## 2019 台灣美食展 台灣美食館招標案

- 一、 投標截止日期：即日起至 2019 年 5 月 31 日下午 6 時止(送達本會時間)。
- 二、 預算：新台幣 120 萬元整(最後執行預算須再經由本會議價後訂定)。
- 三、 展出地點：台北世貿展覽館一館
- 四、 展出時間：2019 年 7 月 26 日至 29 日
- 五、 搭建時間：2019 年 7 月 24 日、25 日 09:00~17:00
- 六、 攤位位置及規劃：預計 20 個攤位(不含走道)



- 七、 **展館設計主題：**

「重新認識台灣美食」—分析台灣現有美食的源流，研究菜系演進的鑒往知來，呈現台灣身為美食王國的兼容性與多樣性。
- 八、 **搭建需求及展攤活動：**
  1. 台灣菜系演進區

本區將展示目前台灣主流之餐廳種類，以邀請飯店/餐廳主廚擺設及背版設計的方式，介紹台灣各種不同風格菜系的口味與技術差異，藉此讓國內外民眾了解台灣菜的過去與現在，該區器材需求如下：

    - a. 展攤規格：展館內應至少設置 9 大區域，分別以背板(呈現菜系特色/源流歷史)、料理展示台、QRCODE 掃描呈現等方式辦理，需架設 QRCODE 對應網頁介紹菜色故事。
    - b. 展示說明牌：每天展示的菜餚需製作說明牌，說明牌包含作品名稱，菜餚命名故事與食譜等，內容字體應大於 20。
    - c. 上述展攤須規劃之菜系區域如下：

台灣菜	粵菜	川湘菜
江浙菜	滬菜	京菜
客家菜	原住民料理	創新台灣料理

## 2. 現場示範講座區

與進駐攤位之飯店餐廳合作，邀請各菜系知名主廚；或邀請熱門美食名嘴網紅，分別以現場示範、介紹各菜系差異以及廚藝小撇步分享等方式，深入淺出的讓民眾了解台灣菜與其他料理的差異與精隨，讓民眾發現自己所在的土地上有著能自豪地向國際旅客推薦的美食文化，該區軟硬體需求如下：

- a. 料理區(硬體)：辦理經典菜色現場製作，至少可容納師傅一位與講解人員一位的開放式廚房(配備切菜/爐具/鍋具等)。
- b. 觀賞區：至少可容納 30 人，規劃座椅供民眾入座，以能夠清楚看到演出師傅技藝之配置為佳。
- c. 60 吋電視 1 組(含攝影器材及工作人員)，於表演時同步轉播師傅技藝，無表演時電視輪播影音資訊，吸引民眾入館。
- d. 喇叭及音響設備，包含師傅表演時使用的耳掛麥克風，及無線麥克風至少 2 支，並應包含操作設備所需之 PA 人員。
- e. 邀訪上述 9 大區域之大廚來館呈現精湛手藝製作(名單需審核，本會亦提供建議名單)。另解說人員可邀請名人/網紅，講解大師製作菜餚的廚藝重點與菜色演進歷史。
- f. 展演企劃及時程表，每日至少規劃上述活動 3 場(需不同菜餚)，包含製作解說與分菜試吃。其餘空檔時間邀訪參展單位運用(影片播放/簡報介紹等/試吃活動等)，每日至少邀訪 3 場介紹活動。上述總計每日至少共需安排 6 場活動。
- g. 紅龍若干，維持現場排隊秩序。

## 3. 精選台味銷售展示區

以上述分類的飯店餐廳，規劃本區於現場進行銷售/展示，讓民眾品嚐及購買多元的台菜美食。(由得標單位進行邀訪，每攤位新台幣三萬元整，展攤需由得標廠商統一設計，若有額外設施需求(冰箱/烤箱等)另行計費。

#### 4. 活動與人力安排

- a. 展攤邀展：需洽詢、尋找可展出合適且具水準之專業師傅（飯店餐廳），邀請其至本館展出菜餚。得標後展出名單應先與本會承辦人確認後方可正式邀約展出，邀展時應考量 9 種料理分類之比例平衡。
- b. 活動展演：同上，需推薦適合至現場製作菜餚之師傅與講解菜餚人選，每種菜系至少各邀一名，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。
- c. 現場工作人員：正式展出時現場應安排 3 位工讀生，協助師傅清潔現場、試吃分菜、秩序控管，並定期於現場安排每日 2 至 3 場詳細導覽，或於遊客提問時，負責說明回答展品特色及本館演出時間等資訊。
- d. 名人/網紅：在師傅進行現場展演時，除攝影及 PA 人員外，應安排至少 1 位具廚藝基礎知識之名人網紅，協助於師傅料理時向觀眾說明製作步驟/菜餚歷史等細節，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。
- e. 攝影人員

#### 九、 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，將視情況招開評選會議。
2. 檢附文件：
  - a. 公司簡介及公司登記證明，營業項目須與展覽設計/搭建業務相關(近三年曾於世貿一館搭建美食相關展覽攤位 1 次或以上尤佳)。
  - b. 企劃書 5 份(展館設計圖稿、活動企劃)
  - c. 企劃書電子檔 1 份
  - d. 報價單(必須用印公司大小章)
  - e. 最近一期所得稅或營業稅完稅證明文件。

上述資料於 2019 年 5 月 31 日下午 6 時前掛號郵寄至本會方瑜小姐收，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(限紙本郵寄投標)。

十、 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，本會將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/搭建費/電力、主廚/網紅邀請費、工作人力費、參與大會展前記者會(展示、試吃等活動及人力安排等各項費用)、人力配置等)。

十一、 決標日期：另訂(不公告)。

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張仲宇先生(分機 58)。投標收件、時程相關之查詢，請逕洽本會總務組方瑜小姐，電話：02-2752-2898 分機 29，傳真：02-2752-7680。