

A 寰宇1號

寰宇1號社區第二屆管理委員會 第7次例行會議紀錄



會議名稱	寰宇1號社區第二屆管理委員會第7次例行會議		
會議地點	寰宇1號4樓倫敦會議室		
會議時間	114年7月10日(星期四)9時30分		
會議主席	歆宇科技股份有限公司	會議記錄	物業經理 滕秀怡
出席人員	主任委員 歆宇科技股份有限公司 代表人：黃俊穎、陳海明 副主任委員 科邁斯科技股份有限公司 代表人：董士豪、杜瑜萱 監察委員 台兒診所 代表人：楊杏梅、徐于哲 財務委員 詠翔股份有限公司 代表人：詹凱翔、廖昀濤 安全設備委員 健談股份有限公司 代表人：林鈺軒、廖紘崎 悅萊建設股份有限公司 黃駿承專員、鍾伊嫻專員 高力國際物業 滕秀怡經理、機電人員 曾炳坤		

壹、主席報告並宣佈開會：略

貳、大樓動態：

總戶數	已交屋	未交屋	裝潢戶	已進駐戶
90	81	9	3	60



參、財務報告：

114年5月財務報表，詳閱附件一。

肆、待辦事項及進度：

待辦事項	進度	備註
請管理中心草擬會館 智慧行動建築系統、帳號相關申請、儲值、轉點流程說明	114/6/12 完成 75%。114/7/3 已完成，詳閱附件二。	完成

貨用電梯使用管理辦法訂定案： 為避免高度超過 2.35~2.4 公尺之貨車進入 258~263 汽車位導致車位上方消防水管受損問題，請管理中心洽詢廠商針對此 6 車位規劃限高橫桿。	5/14 洽詢廠商中。廠商告知以現場有裝設天花鋁板的狀況，無法規劃限高橫桿。待主委抽空勘查環境現況。114/7/1 列入【公設點交協調事項】中。	完成
咖啡廳設備保養： 同意咖啡機維護事項交由老爸咖啡承包；製冰機由於財務委員公司對此較為專業，財務委員建議由製冰機原出場廠商(星崎)進行維護，製冰機濾芯部分財務委員協助引薦(星崎)業務，提出適合社區方案的濾水系統，資料另呈報委員會；吧檯飲水機濾芯更換，請管理中心嘗試購入濾芯自行更換	咖啡機保養簽呈呈報中，與廠商(老爸)約 6/9 上午 11:00。114/6/9 完成咖啡機保養。 製冰機保養：因濾水器長度約 60~70 公分，尚待工程師勘查，釐清濾水器是否有空間擺放。114/5/14 財務委員偕同(廠商星崎)技師勘查製冰機周遭現況，告知可用[美水 OG2]濾水系統，報價已列本次會議議題討論。114/6/26 交由廠商(星崎)完成製冰機保養，價格\$3,990 元整。 吧檯飲水機濾芯更換：管理中心已尋得相符濾芯，費用共計\$4,115 元整(含稅)，預計以零用金支付，簽呈呈報中。於 114/7/8 更換濾芯完成	完成
垃圾及資源回收清理請示事項： 同意增加各樓層回收品項放置桶，請管理中心洽詢建設公司可否協助規劃原垃圾架稍作改良，另尋資源回收放置容器、相關資料及報價。	洽詢相關產品中。114/7/7 洽詢 3 家報價完成，列入本次會議議題討論。	完成
郵務室監控調整或增設請示： 請管理中心洽詢市面上網路連線監控鏡頭，核算社區須增設監控鏡頭位置及數量，呈報委員會，如對監控鏡頭設備有不了解之處可洽詢主任委員協助提供專業建議。	預計購入小米 -Xiaomi 智慧攝影機 C700，每台官方網站要價\$1,595 元整。目前規劃：郵務室*1、垃圾室*1、外送區*2。社區購入 4 支攝影機。114/7/3 於 FRIDAY 購物網站購入 3 支攝影機，每支價格\$1,357 元，因特價品只剩最後 3 支，所以只購入 3 支。114/7/11 會議請示委員會，決議餘款現金\$1,357 元先行存入帳戶。	
大廳前廣場車輛進入限重： 同意大廳前廣場車輛限重 6.8 噸，請管理中心調整【大廳前廣場進貨注意事項】後發布公告施行。	管理辦法調整完成，簽呈呈報中。114/7/7 發布公告施行。	完成
自 114 年 7 月 1 日起啟動與 太古華電實業股份有限公司之公共機電設備養護合約，請管理中心通知廠商(太古)。有缺目前公共建物設備檢測缺失，仍未合格部分，未來機電養護合約啟動	自 114 年 7 月 1 日 啟動與太古華電之間機電養護合約。太古華電已安排技師 葉建廷擔任養護人員。	完成

後，經管理委員會通知，將於每月2次的機電養護日進行建設公司已修復之機電類缺失複查。建築裝修類不會在機電養護日進行複查		
第三方公正單位 太古全方位系統檢測顧問有限公司 114/6/12 機電類 A 級缺失說明重點： 1.與建築法 247 條衝突之缺失：若以防火材質建材包覆檢修門，應出示材料證明或出廠證明，另檢修門應有防火時效標章。	後續依此為憑請建設公司完成改善。	完成
第三方公正單位 太古全方位系統檢測顧問有限公司 114/6/12 機電類 A 級缺失說明重點： 2.控盤未放置控制圖之缺失：放置單線圖亦可合格，至於缺失中所提缺控制圖不合格部分，太古 吳副總說明將與技師再次確認，確認後會再與管理中心聯繫。	114/7/4 已收到太古 mail，確認：控盤裡一定要有放置單線圖，廠商若無法提供控制圖，則為建議提供。 若建商已都有放置單線圖，會再把剩餘的缺失提供給保養工程師，請保養工程師於保養完後有多餘時間會確認缺失所列的盤面是否都有放置單線圖。	完成
哺乳室層板價格討論案： 請管理中心再找廠商報價。請管理中心再嘗試規劃哺乳室門扇平行牆面設置層板，層板尺寸、承重量、擺放移動式冷氣出風口及排熱管前後位置等狀況，一併確認後呈報委員會	已調整規劃方向，列入本次會議議題討論。	完成
咖啡廳窗簾規格說明： 請廠商(伊文)試做一窗，以便委員會確認樣式及透光度，待委員會勘查確認後再決議是否由廠商(伊文)承包此作業。	廠商(伊文)已於 114/6/22 安裝實品白紗簾於咖啡廳包廂，列入本次會議議題討論。	完成
各樓層燈光上班日自 7:00 開啟至 22:00 關閉，假日全日關閉。若有商戶加班需要燈光，敬請向管理中心提出申請。	114/7/7 已發布公告，自 114/7/14 起施行。	完成
社區空調開與關的時間暫不調整，各樓層空調溫度調整為 27 度，請管理中心向主任委員洽詢空調遙控器，以便健身房的使用者自行開、關空調。	114/6/27 已完成各樓層空調設定為 27 度。114/6/30 已將主任委員提供的空調遙控器放置於健身房，供使用者自行開關空調。114/7/7 已發布公告，自 114/7/14 起施行。	完成
熱拿鐵新配方已決議，總容量約 360ml，請管理中心依此辦理。	以熱拿鐵新配方完成各項咖啡類飲品配方調整，核算成本表完成，洽詢飲品外帶杯及食品外帶紙袋完成，尋咖啡豆廠商完成，列入本次會議議題討論。	完成

同意飲品外帶杯、食品外帶紙袋為白色，可洽詢社區附近廠商或北市迪化街商店。		
請管理中心洽咖啡豆市面上廠商，進行咖啡廳飲品咖啡豆試喝、遴選。	已尋得廠商，列入本次會議議題討論。	完成
尖峰時間電梯分流事項： 請管理中心於上班日上午 7:00 關閉客用電梯連動，上午 9:30 開啟客梯連動，以便觀察是否能疏導尖峰時間電梯使用者，無須公告即日起施行。	自 114/6/13 起執行順暢，已減少人流排隊長度，持續執行。	完成
尖峰時間電梯分流事項： 請管理中心洽三菱電梯程式設定費用如何計算，確認費用計算方式後，請三菱電梯進行：1、尖峰時間電梯自動回到 1 樓待命。2、電梯設定分樓層停靠。設定估價。	已洽三菱電梯，因承辦人告知，須了解社區需求才有辦法進行報價，所以無法了解計算方式，目前只洽詢【尖峰時間電梯自動回到 1 樓待命】，待收到報價單後再次向廠商確認【電梯設定分樓層停靠】的報價。	
社區喬木現況報告： 1.同意以樹圍直徑小於 15 公分的小樹木，進行枯樹重新栽種報價，共計 2 棵樟樹、1 棵台灣櫟。	已尋得三家報價，列入本次會議議題討論。 	完成
社區喬木現況報告： 2.同意以系統除蟲藥劑澆灌於樹木根部，請管理中心配合廠商澆灌藥劑於植栽處掛置明顯標示。	廠商已配合辦理完成，管理中心持續觀察。	完成
社區喬木現況報告： 3.同意喬木修剪報價\$120,300 元整，列入公設點交協調項目。	已列入【公設點交協條項目】中。	完成
雨天請清潔人員注意地下室水漬的清理，尤其在尖峰時間，機車道轉彎處及汽車道斜坡下。	已通知泛美督導依此辦理。	完成
機車道斜坡下轉彎處，請管理中心進行防滑塗層加強作業。	114/6/13 偕同主任委員勘查，討論上次機車道水溝蓋防滑塗料的餘料，為避免開封後凝固的問題，可在補塗於周遭水溝蓋上。機車道斜坡下轉彎處，另購入 EPOXY 專用防滑塗料補塗。	
請管理中心追蹤建設公司，於 114/5/12 第二次履勘，答應製作 B1F 郵務室防火捲門下木製檯面，預計何時製作。	於 114/6/13 洽建設公司黃駿承專員，專員回覆：以協商執行辦理。	完成

伍、討論議題：

議題一、咖啡廳飲品價格調整案

說明：依據上次會議決議辦理，完成：

- 1.洽詢飲品外帶杯及食品外帶紙袋，建議外帶杯採用廠商【志隆】，每 1 杯成本 \$1.95 元；外帶紙袋採用蝦皮商家，每一張成本\$0.4 元，相關報價資料彙整及檢驗報告詳閱附件三。
- 2.重新核算成本表完成，此成本表未計算人力成本及水/電/空調等成本，建議毛利率 40%，詳閱附件四。
- 3.已尋得專業烘培咖啡豆廠商【佳興昌】，可約時間進行咖啡豆試喝、遴選，將有專業咖啡師至社區協助調整咖啡機，給予最佳建議；已向廠商【中二廚】取得小披薩，可一併於咖啡豆遴選當日請委員試吃、遴選。

決議：經討論五票同意以下事項：

1. 外帶杯向廠商志隆訂購，食品外帶紙袋向蝦皮商家盒作社訂購。
2. 咖啡類飲品及部分飲品因原物料調漲而漲價，詳細項目及調漲價格請詳閱附件四，咖啡廳飲品調整請管理中心擇日公告施行。
3. 咖啡豆遴選試喝、小披薩試吃部分，下次會議日期一併執行，因應咖啡豆遴選試喝，需咖啡師調整磨豆機、咖啡機等設備，導致無法提供飲品部分，請管理中心提前公告咖啡廳暫停營運半日。

議題二、咖啡廳白紗簾設置案

說明：依據上次會議決議辦理，廠商(伊文)114/6/22 已於咖啡廳包廂設置【展示白紗簾】完成，請示：

- 1.紗簾上方：以韓折方式或蛇簾方式設置？伊文窗簾報價\$118,000 元。
- 2.紗簾下方：以包鉛塊方式或對折方式設置？伊文窗簾報價\$123,000 元。

決議：經勘查及討論五票同意咖啡廳白紗簾設置，交由廠商伊文承包，白紗簾上方以蛇簾方式設置，白紗簾下方以對折且包覆鉛條方式設置，總價格\$123,000 元(含稅)，請管理中心嘗試議價。

委員會

議題三、哺乳室層架設置案

說明：依據上次會議決議辦理，嘗試規劃哺乳室門扇平行牆面設置層板，層板尺寸、承重量、擺放移動式冷氣出風口及排熱管前後位置等狀況。

➤移動式空調尺寸(高 49、寬 48、長 36 公分)。牆面尺寸高約 280、寬 180 公分。排熱管不可設置 90 度直角，避免熱氣排不出導致無法製冷。冷氣出風口不適合 90 度直角對著牆面吹，避免冷氣吹不出層板空間。詳閱附件五。

➤近期請空調廠商(上準)勘查，哺乳室原有進風孔，可否依此孔調整將梯廳空調接入哺乳室，上準勘查後告知無法施作，因梯廳空調室內主機位於南側前，拉管至哺乳室所需要經過的路線有樑，導致天花板內空間太小，不足以設置風管。

決議：經討論為避免層板設置對於使用者有空間壓迫感，請管理中心以長邊設置層板事項尋廠商估價。

議題四、咖啡廳製冰機濾水系統、濾芯更換案

說明：咖啡廳製冰機於 114/6/26 交由廠商(星崎)完成製冰機保養，費用\$3,990 元整，目前製冰機濾芯(廠牌為 3M / 型號 HF20-MS)尚未更換。為未來製冰機保養可交由原製冰機製造廠商(星崎)進行保養，製冰機濾水系統可更換為星崎的濾水系統，以便一併進行保養維護。

星崎濾水系統(美水 OG2)報價\$15,645 元整。

決議：經討論五票同意製冰機濾水系統不更換，請管理中心購入 3M 濾芯進行本年度製冰機濾芯更換。

議題五、枯萎喬木更換案

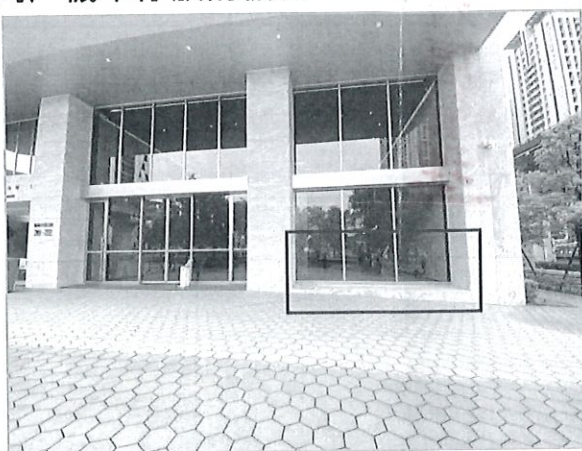
說明：依據上次會議決議辦理，以樹圍直徑小於 15 公分的小樹木，進行枯樹重新栽種報價，共計 2 棵樟樹、1 棵台灣欖。費用共計\$162,000 元(含稅)。園藝廠商目前已安排枯樹取樣送新北市景觀處作進一步化驗(確認是否有病菌影響導致枯死)，後續待檢驗報告出爐。

特別說明：為避免枯樹土壤孳生病菌，不利新樹移植，枯樹區塊土壤會進行更換，以利新樹適應。

決議：經討論請管理中心將此項報價列入與建設公司公設點交協商項目中；另副主任委員願意無償協助社區進行植栽土質檢測(確認土壤是否有化學物質汙染)，待安排後通知管理中心。

議題六、外送區域位置調整事項

說明：地下一樓外送區每逢上班日用餐時間，常呈現多輛外送機車及人潮的混亂，監察委員建議應進行改善，114/7/4 經 主任委員、監察委員、安全設備委員現場勘查 / 討論，若將外送區域移至 1 樓大廳外，可避免外送車輛進入社區的混亂，亦可空出外送區機車位(約可安排 10-14 輛機車停放)，給予本社區商戶機車停放的機會。



建議外送桌移至 1 樓大廳外，觀察使用狀況，若確定無問題，可購入置物櫃，以便擺放外送餐點，營造美觀環境。

決議：經討論五票同意將外送區長桌及標示移至 1 樓大門旁(如圖中方框所示)試運行，後續觀察運行狀況隨時報告委員會，請管理中心公告施行；置物櫃購置事項列入與建設公司公設點交協商項目中。

議題七、工作梯購置事項

說明：社區目前有的工作梯如下列：

款式/尺寸	目前狀況	放置位置
5 尺鋁梯	破損，有使用危險	5 樓庫房
6 尺鋁梯	破損，有使用危險	郵務室
6 尺木梯	完好，但很重	發電機室
12 尺鋁梯-僅於大廳、地下室使用	破損，有使用危險	發電機室
8 尺鋁梯	完好，建設公司的，需要時借用。	B17F
9 尺鋁梯		

為使用安全，希望購入 6 尺及 14 尺鋁梯，6 尺費用\$2,200 元，14 尺費用 \$5,900 元，共計\$8,100 元整。

決議：經討論五票同意社區購置 6 尺及 14 尺鋁梯，費用共計\$8,100 元整(含稅)。

議題八、各樓層回收架購置案

說明：依據 114/5/14 會議決議辦理，原貨梯廳已設置一垃圾架、一回收架，需再增加 3 格回收架，分別為紙類、塑膠類、金屬類、其他類(包含玻璃、電池、電線、燈泡)，已洽詢市面上 3 格回收架，報價如下列，建議可先買一組試使用。

廠商	尺寸	價格	備註
浚慶	106*35*84CM	\$1,323	16 組可優惠每組\$1,260 元含稅
振技	106*36*82CM	\$1,418	16 組可優惠每組\$1,350 元含稅
企隆	106*35*84CM	\$1,995	



決議：經討論五票同意購置回收架，以利後續資源回收分類作業；請管理中心先購入一組試使用，觀察使用狀況；另請管理中心將回收架購置事項列入與建設公司公設點交協商項目中。

議題九、公設點交協調案

說明：依公設點交流程，建設公司已改善缺失達 80%，且 A 級缺失仍持續改善中。管理中心已彙整公設點交協條項目，請各位委員審閱、討論，確認是否需要增加或減少。

決議：

一、建設公司此次參加會議向管理委員會提出：

- 1.公設點交事項應進入協商，不應膠著於公設缺失。
- 2.【公共設施點交清冊】中【社區公共設備設施保固服務書】保固服務範圍及期間：

- (一)社區消防設備。
- (二)社區汙水設備。
- (五)社區監視及門禁系統設備。
- (六)社區消防受信系統設備。

共四項目前已無缺失，應自 114 年 7 月 1 日起算保固。

- 二、管理委員會同意【社區消防設備】、【社區汙水設備】、【社區監視及門禁系統設備】、【社區消防受信系統設備】自 114 年 7 月 1 日起算保固。
- 三、管理委員會向建設公司提出：對於【公共建物設備檢測】第二次履勘後之 A 級缺失，應盡速完成，以利雙方進行公設點交協商；關於建設公司提出第二次履勘後已完成之缺失，請建設公司派員與管理中心進行缺失勘驗核對、彙整資料，以利後續交由第三方公正單位於每月機電維護日一併查驗；建築類缺失請管理中心勘驗後彙整資料交由管理委員會檢閱，以利後續會議討論及協商。
- 四、請管理中心將【公共建物設備檢測】中無法改善之缺失列入【公設點交協條項目】中，以便進一步與建設公司協談。
- 五、請管理中心再次向第三方公正單位 太古全方位系統檢測顧問有限公司洽詢：目前有關建築法 247 條之【公共建物設備檢測】A 級缺失，於 114/6/12 會議說明後勘查，是否已合格。

臨時動議：

議題一、中元普渡日期訂定

說明：中元普渡將至，請委員會訂定普渡日以便管理中心進行規劃，建議 114 年 9 月 4 日 星期四(農曆七月十三日)。

另請示費用規劃意見，以便管理中心規劃，下表為 113 年普渡資訊，提供參考：

	113 年實際普渡狀況		114 年預估
參加公司	25 家		35-37 家
供品費用	\$18,333 元		待委員會指示後規劃
	桌面雜項供品	\$1,207 元	
	五牲	\$2,620 元	
	水果	\$3,070 元	
	粿類	\$770 元	
	金香燭	\$2,250 元	

	零食飲品	\$8,416 元	
帳篷費用	\$14,700 元		待調查參加公司數量後規劃
	帳篷 2 頂 (6 米*6 米)	\$8,400 元	
	帳篷水溝布*1 條	\$262.5 元	
	板桌 23 張(180*90CM)	\$6,037.5 元	

決議：經討論五票同意將中元普渡團拜日期訂定於 **114 年 9 月 4 日 星期四(農曆七月十三日)**，請管理中心進行規劃。有關普渡主桌供品的零食飲料品項無須列入規劃。

議題二、駐點機電合約

說明：因應公設點交作業，本年度社區駐點機電人員口頭約定聘任至 **114/6/30** 到期，屆時依公設點交進度確認是否續聘，高力物業依此與駐點機電公司(銘盛機電)簽訂合約至 **114/6/30** 止，7 月起為無合約況狀，為請款順利，請示是否社區與駐點機電公司(銘盛機電)簽訂駐點機電合約，以利後續行政作業順利進行。

原高力物業合約駐點機電人員費用**\$66,150 元整(含稅)**，改與銘盛機電簽訂合約價格**\$65,625 元整(含稅)**。

決議：經討論五票同意與銘盛機電簽定駐點機電人員合約，費用**\$65,625 元整(含稅)**。

陸、下次會議時間：待【公共建物設備檢測】缺失改善、資料彙整完成時另訂會議日期。

會議主席：



寰宇1號
資產負債表
114.06.30止

附件一

科 目	金 額		科 目	金 額	
	小 計	總 計		小 計	總 計
資產		4,559,363	負債		2,349,809
零用金	30,000		應付費用(附件三)	995,049	
活期存款(附件一)	3,460,991		預收款(附件四)	154,760	
定期存款(附件一-1)	1,000,000		存入保證金(附件五)	1,200,000	
應收管理費(附件二)	68,372				
			業主權益		2,209,554
			區分所有權人權益-本期	-39,106	
			區分所有權人權益-累計	2,248,660	
合 計		4,559,363	合 計		4,559,363

*所有財務及相關憑證(含附件)均留存於管理中心，貴用戶可親洽管理中心查閱。

寰宇1號

委員會

寰宇1號
損益表

114.06.01-114.06.30止

Colliers

附件一

項 目		金 額
收入		
管理費收入		1,047,551
汽車清潔費收入		130,000
機車清潔費收入		51,900
腳踏車位清潔費收入		4,400
公設儲值金		84,500
車充儲值金		6,000
其他收入-門禁卡		5,050
利息收入		14,812
合 計		1,344,213
支出		
管理服務費		330,242
保全費		351,225
清潔費		176,400
行政事務費-電話費		8,315
零用金		12,404
行政事務費-郵資、交通費	361	
行政事務費-雜費	2,333	
食材費	9,010	
清潔耗材	89	
維修耗材	263	
雜項購置	348	
水電費-公共電費		199,822
食材費		38,568
園藝		33,000
垃圾清運費		29,182
清潔耗材		15,661
電梯保養費		75,000
給水設備保養費		13,600
雜項設備保養費		5,400
其他費用		94,500
合 計		1,383,319
本期損益		-39,106

損益表

自114/01/01-114/06/30止

	114.01	114.02	114.03	114.04	114.05	114.06	合計	月平均
管理費收入	1,047,551	1,047,551	1,047,551	1,047,551	1,047,551	1,047,551	6,285,306	1,047,551
汽車清潔費收入	130,000	130,000	130,000	130,000	130,000	130,000	780,000	130,000
機車清潔費收入	51,900	51,900	51,900	51,900	51,993	51,900	311,493	51,916
腳踏車位收入	4,200	4,200	4,200	4,200	4,400	4,400	25,600	4,267
公設儲值金	24,500	72,500	19,500	59,500	53,000	84,500	313,500	52,250
車充儲值金	3,000	3,000	3,000	3,000		6,000	18,000	3,000
其他收入-裝潢管理費	10,000	11,000	11,000	14,000			46,000	7,667
其他收入-門禁卡	1,450	5,650	8,250	4,300	2,950	5,050	27,650	4,608
其他收入-雜項	2,000	1,250	1,000				4,250	708
利息收入	1,417	1,417	1,417	1,417	1,417	14,812	21,897	3,650
收入合計	1,276,018	1,328,468	1,277,818	1,315,868	1,291,311	1,344,213	7,833,696	1,305,616
管理服務費	336,000	323,298	334,725	327,777	333,620	330,242	1,985,662	330,944
保全費	351,225	351,225	351,225	350,625	351,225	351,225	2,106,750	351,125
清潔費	126,000	176,400	176,400	176,400	176,400	176,400	1,008,000	168,000
行政事務費-影印費	5,355			5,355			10,710	1,785
行政事務費-電話費	8,675	8,556	8,372	8,500	8,347	8,315	50,765	8,461
行政事務費-文具用品	3,240	1,679		2,146			7,065	1,178
行政事務費-郵資、交通費	354	64	717	240	571	361	2,307	385
行政事務費-雜項費用	1,602	2,150	7,387	2,857	2,889	2,333	19,218	3,203
行政事務費-雜項購置		2,200		894	5,078	348	8,520	1,420
水電費-公共電費	169,753	157,654	166,548	167,719	171,919	199,822	1,033,415	172,236
食材費	7,914	15,136	7,958	2,280	18,049	47,578	98,915	16,486
垃圾清運費	24,772	27,098	26,099	26,502	27,056	29,182	160,709	26,785
清潔耗材	39,806	17,866	20,657	26,471	15,850	15,750	136,400	22,733
園藝	16,500	16,500	16,500	16,500	12,910	33,000	111,910	18,652
活動事務費		8,400					8,400	1,400
電梯保養費	75,000	75,000	75,000	75,000	75,000	75,000	450,000	75,000
空調設備保養費					34,240		34,240	5,707
消防設備檢測費	40,000						40,000	6,667
給水設備保養費	14,400		1,600			13,600	29,600	4,933
污水處理保養費					23,625		23,625	3,938
雜項設備保養費				6,600		5,400	12,000	2,000
維修耗材	329	2,607	5,042	939	31,605	263	40,785	6,798
其他費用						94,500	94,500	15,750
費用合計	1,220,925	1,185,833	1,198,230	1,196,805	1,288,384	1,383,319	7,473,496	1,245,583
本期損益	55,093	142,635	79,588	119,063	2,927	-39,106	360,200	60,033

非例行項目說明

消防設備檢測費 \$40,000 113年度 下半年消防申報	活動事物費 \$8,400 春節獎金	給水設備保養 \$1,600 水質監測	雜項設備保養 \$6,600 AED租賃-114.04.09	空調保養費 \$34,240 電梯車 廂內冷氣空調	其他費用 \$94,500 地下室 汽車吊牌工程
給水設備保養 \$14,400 飲水機水 質監測&濾芯更換				污水處理保養費 \$23,625 透水保 水檢測費	雜項設備保養 \$5,400 咖啡機 及濾芯更換
					食材費\$47,578 咖啡廳食材&咖 啡豆*36包



A

寰宇 1 號

【智慧行動建築】操作手冊

管理中心

TEL : 02-8521-9800 / E-Mail : huanyuyihao@gmail.com

附件二



【智慧行動建築】系統說明及首次登入流程

一. 【智慧行動建築】為本社區發佈規約/各項管理辦法、發佈公告、發佈失物招領、預約公設、咖啡廳點餐、查看點數的系統，本系統可透過網頁及APP登入、使用。

◆ 網頁網址：內網【<http://192.168.8.20:8080/wu1n/login>】。

外網【<http://61.222.168.207:8080/wu1n/login>】。

◆ APP請搜尋【智慧行動建築】。

二. 系統使用者分為公司及個人兩種身分別，身分別說明如下

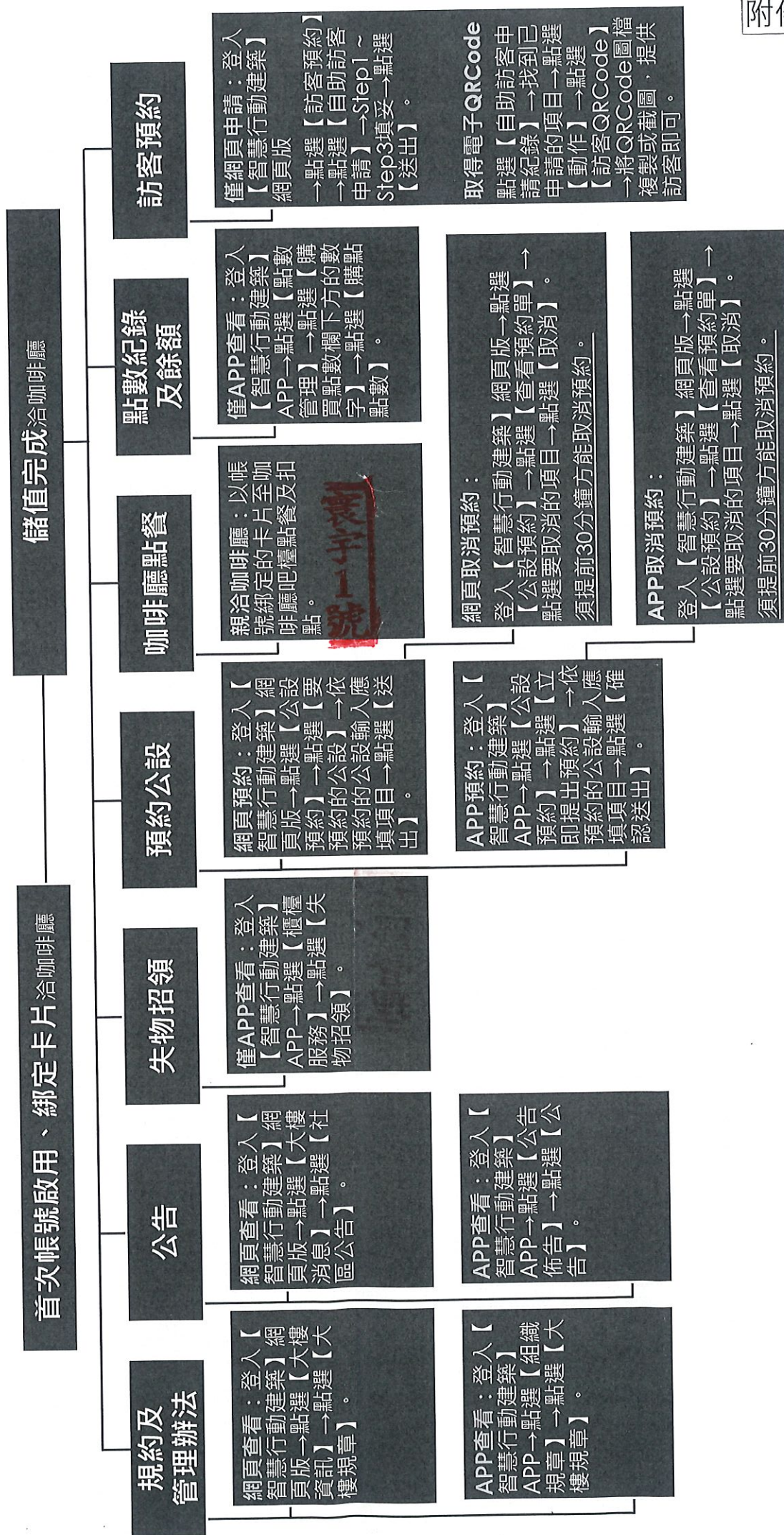
【公司】：指該帳號使用者為公司，一個門牌僅可開立一個公司帳號，公司帳號需綁定一張【Mifare感應卡】
註：帳號需綁定卡片方能預約公設，若需綁定第二張、第三張卡片需提出書面申請 註：申請表單需蓋公司大小印。

【個人】：指該帳號使用者為個人 註：個人可以是員工，可以是老闆，個人帳號僅能綁定一張【Mifare感應卡】 註：帳號需綁定卡片方能預約公設。

三. 首次登入系統前須：【申請啟用帳號】、【綁定卡片】，流程如下：

1. 申請窗口：4樓咖啡廳吧檯。
2. 登記資料：門牌號碼、公司名稱及個人姓名(實際姓名)，完成後方可啟用帳號及密碼。
3. 卡片綁定：以喜好指定【Mifare感應卡】提供窗口進行帳號與卡片綁定作業，完成後方可預約公設。

【智慧行動建築】系統操作架構



【智慧行動建築】帳號啟用 綁定卡片流程

A 寰宇1號

使用者身分別：公司

1、服務窗口：

親洽4F咖啡廳吧檯。

2、登記：

登記門牌號碼及公司名稱，方可啟用帳號及密碼。



公司名稱登記範例：【寰宇1號】或【寰宇1號社區管理委員會】。

3、卡片綁定：

以【Mifare感應卡】進行帳號與卡片綁定作業。

4、注意：

建議

一帳號綁定一張卡片。

卡片綁定方能進行公設預約。

若需綁定第二張、第三張卡片需以書面申請表單蓋公司大小印，向咖啡廳秘書提出申請。

使用者身分別：個人

1、服務窗口：

親洽4F咖啡廳吧檯。

2、登記：

登記門牌號碼、公司名稱及個人姓名(真實姓名)，方可啟用帳號及密碼。

3、卡片綁定：

以【Mifare感應卡】進行帳號與卡片綁定作業。

4、注意：

一帳號僅綁定一張卡片。

卡片綁定方能進行公設預約。

【智慧行動建築】儲值與扣點

- ◆ 本社區各項公設及咖啡廳餐點僅對本棟所有權人、駐點公司及員工服務，未對外開放服務。
- ◆ 本社區公設使用是以儲值及扣點方式作業，儲值時開立社區收據為收款憑證。
- ◆ 儲值僅收現金。

儲值	儲值服務窗口	台幣換算點數	儲值最低金額
儲 值	 親洽 4F咖啡廳吧檯	NT\$1元=點數1點 儲值入【智慧行動建築】系統指定帳號	公司帳號 NT \$1,000元 個人帳號 NT \$500元

扣 點	咖啡廳餐點	預約公設
扣 點	使用者務必攜帶帳號綁定之卡片 方能進行點餐及扣點	於系統預約完成即扣點完成

【智慧行動建築】系統登入

首次登入的使用者，帳號及密碼請洽4樓咖啡廳吧檯

A 寰宇1號

1、搜尋或掃QR CODE

手機APP搜尋【智慧行動建築】或掃下方QR CODE。

APP
登入



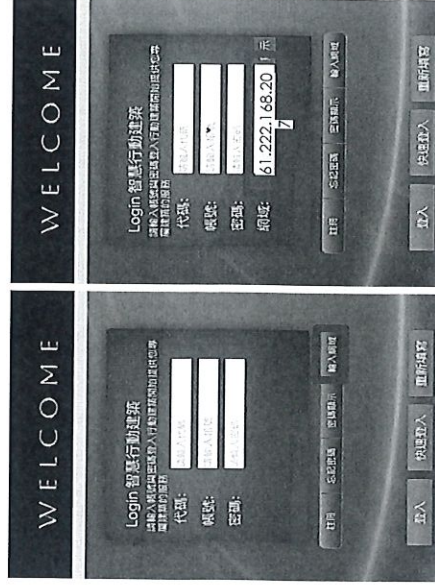
2、下載

下載【智慧行動建築】APP。



3、登入

登入介面除了輸入代碼wu1n、帳號、密碼以外，須點選【輸入網域】。在網域的空格輸入61.222.168.207。



網頁登入

◆ 網頁登入介面的網址分為內網及外網

- 【內網】使用者位於本大樓使用 <http://192.168.8.20:8080/wu1n/login>
 - 【外網】使用者離開本大樓使用 <http://61.222.168.207:8080/wu1n/login>
- ◆ 輸入使用者帳號及密碼→點選【登入】。



【APP】查規約、管理辦法 操作流程

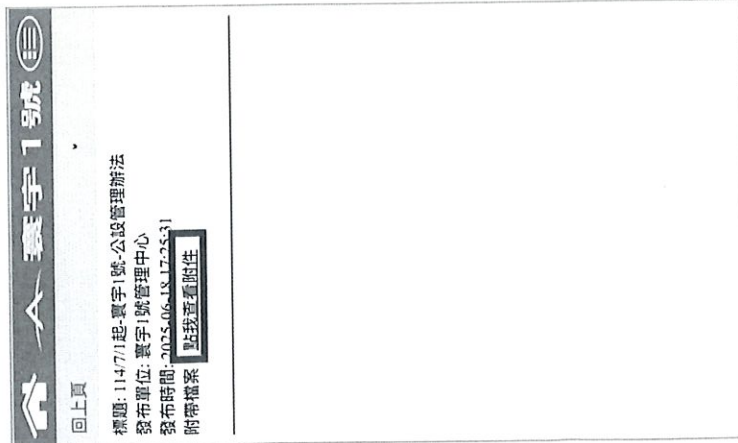
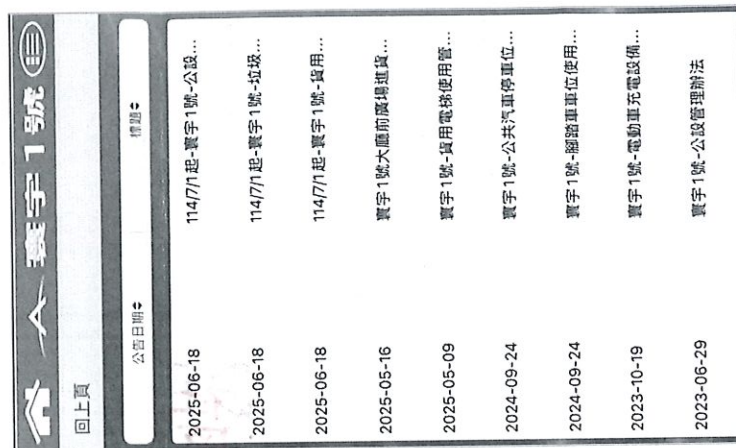
A-寰宇1號

1. 登入後點選組織規章

2. 點選大樓規章

3. 點選要查看的公告

4. 點選點我查看附件



【APP】查公告操作流程

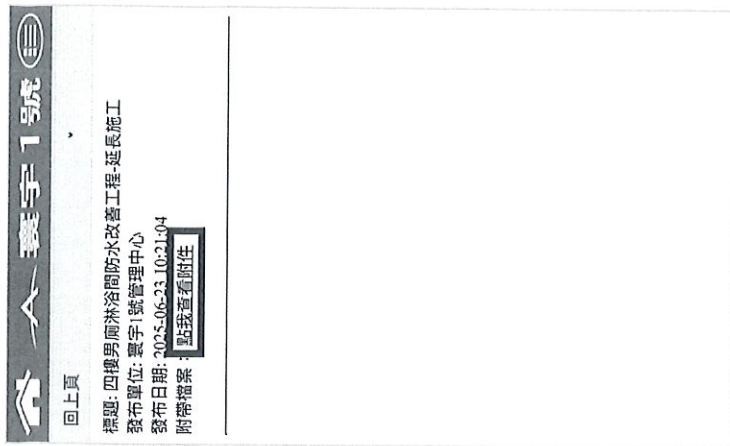
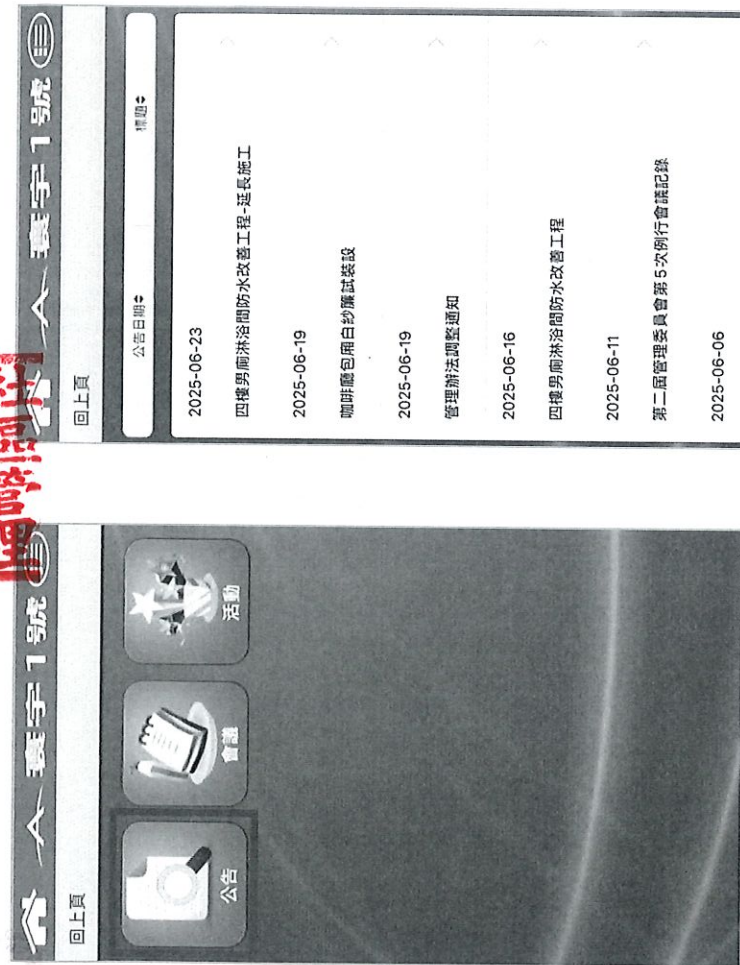
A-寰宇1號

1. 登入後點選組織規章

2. 點選大樓規章

3. 點選要查看的公告

4. 點選點我查看附件



附件二

【APP】查失物招領 操作流程

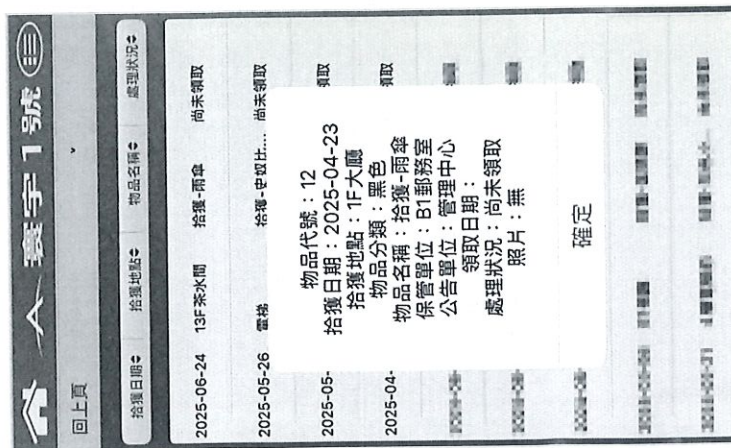
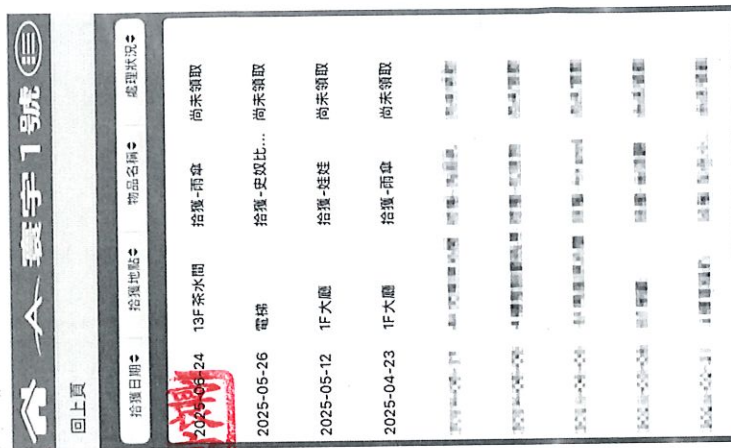
A-寰宇1號

1. 登入後點選櫃台服務

2. 點選失物招領

3. 點選要查看的項目

4. 即可查看招領項目
失主若需領取，請洽B1F郵務室填寫書面認領資料，即可領回。



附件二

【APP】預約4樓會議室操作流程

4樓會議室：紐約、雪梨、東京、倫敦、巴黎會議室

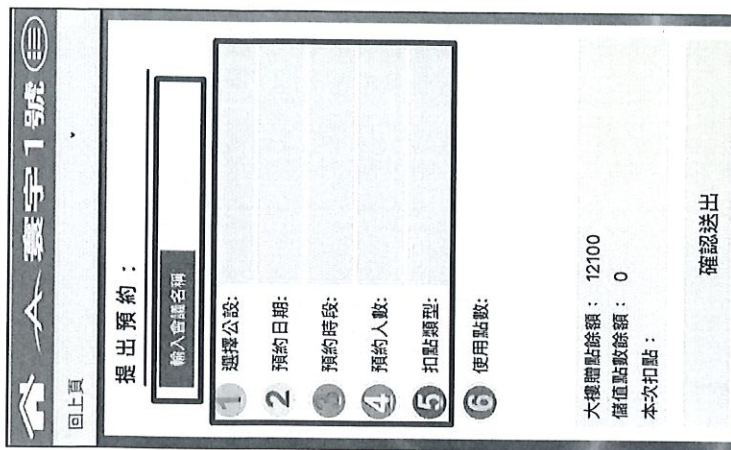
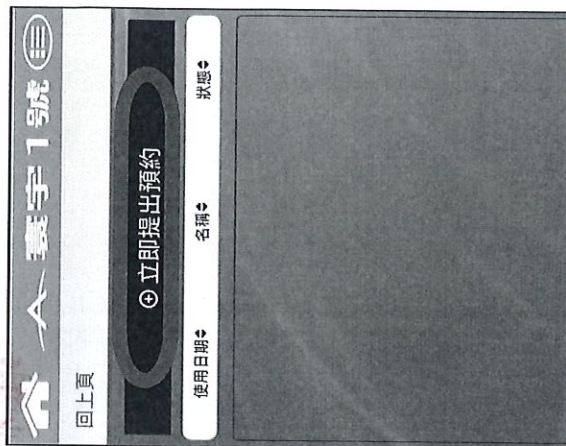
A 寰宇1號

1. 登入後滑到第二頁面
(右邊)

2. 點選公設預約

3. 點選立即提出預約

4. 輸入會議名稱：可再會議室門口螢幕秀出。
順序1-5預約資料填入
→點選確認送出即可。



【APP】預約 RF 多功能室 操作流程

- ◆ 預約此空間請先洽大廳櫃檯取得紙本申請書，最少於一周前以系統進行預約，預約完成後於2天內向大廳櫃檯提出書面申請。
- ◆ 使用前向管理中心預約RF多功能室空間點交，點交時繳交保證金新台幣1萬元整現金，取得收據。
- ◆ 使用結束協同管理中心進行RF多功能室空間點交，點交完成歸還保證金(如有損毀，須照價賠償)。

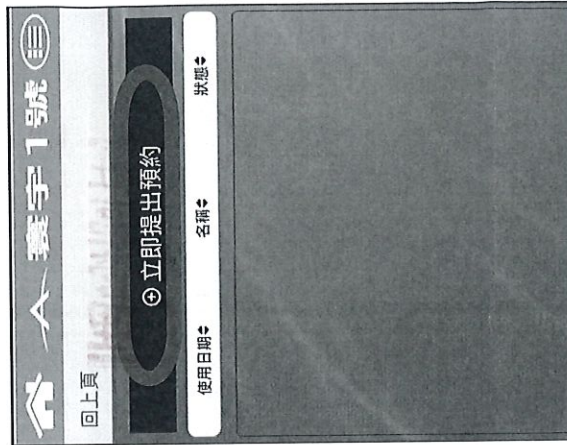
1. 登入後滑到第二頁面(右邊)



2. 點選公設預約



3. 點選立即提出預約



4. 順序1選定RF多功能室，
順序2-5預約資料填入→點選確認送出即可。

提出預約：

輸入會議名稱

1 選擇公設：

2 預約日期：

3 預約時段：

4 預約人數：

5 扣點類型：

6 使用點數：

大樓總點餘額：12100
儲值點數餘額：0
本次扣點：

確認送出

【APP】預約公共汽車位 操作流程

公共汽車位位置：B1-241、B1-242、B1-247

A 寰宇1號

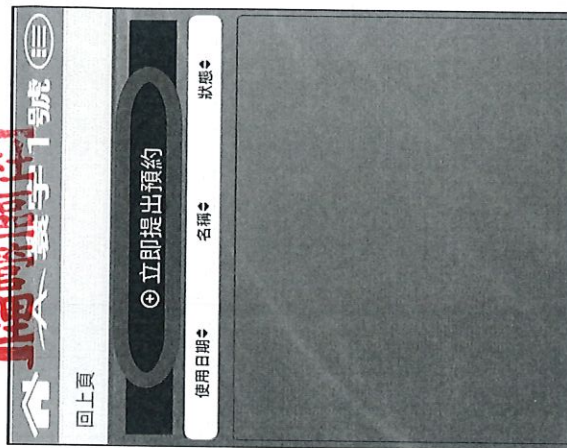
1. 登入後滑到第二頁面
(右邊)



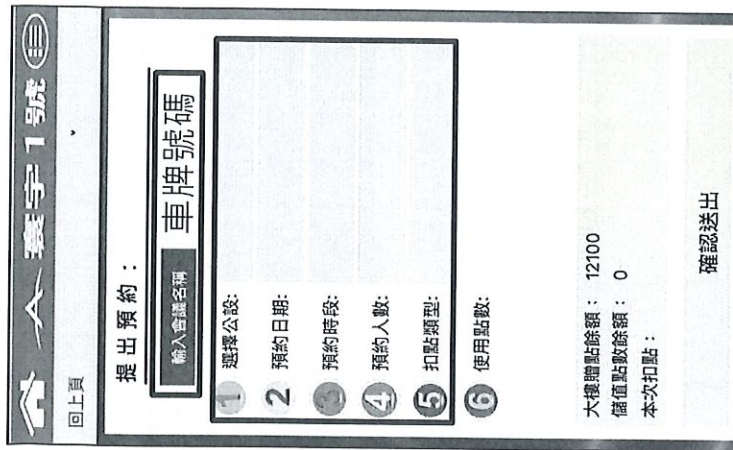
2. 點選公設預約



3. 點選立即提出預約



4. 輸入會議名稱：務必填入車牌號碼，車道依車牌號碼放車。
順序1-5預約資料填入→點選確認送出即可。



【APP】預約運動類空間 操作流程

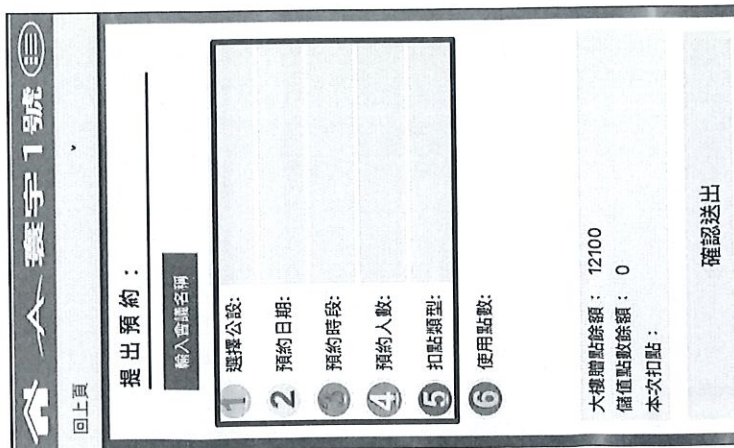
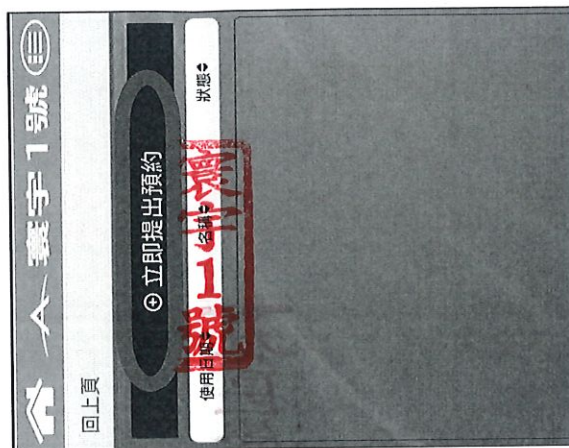
運動類空間：健身房、瑜珈室

1. 登入後滑到第二頁面
(右邊)

2. 點選公設預約

3. 點選立即提出預約

4. 順序1-5預約資料填入
→點選確認送出即可。



【APP】取消預約 操作流程

務必提前30分鐘取消預約

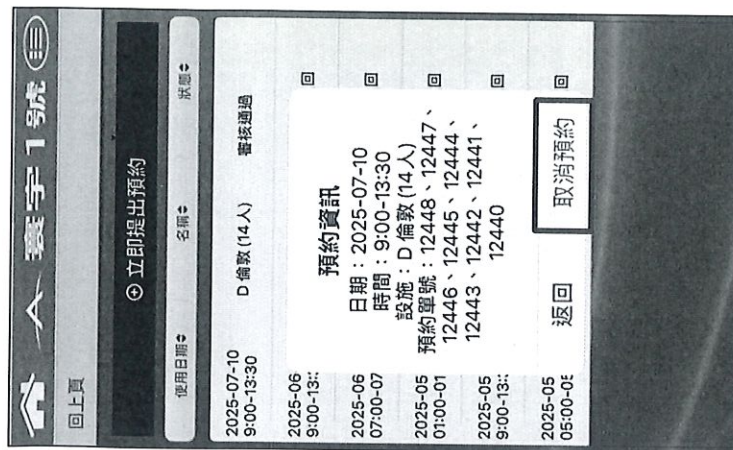
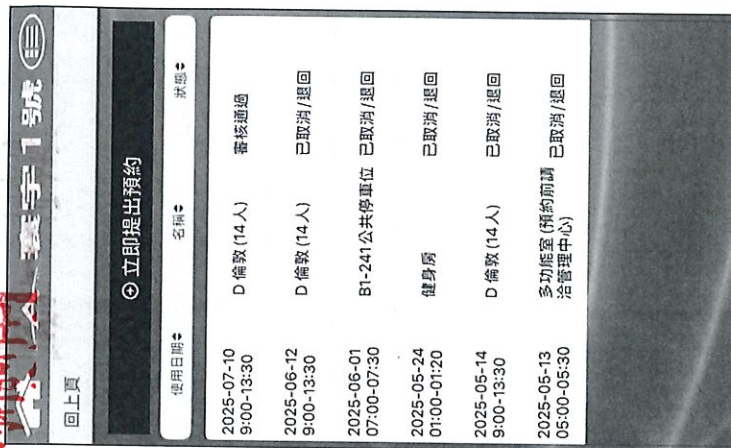
A 寰宇1號

1. 登入後滑到第二頁面
(右邊)

2. 點選公設預約

3. 點選要取消預約的項目

4. 點選取消預約



【APP】查看點數紀錄及餘額 操作流程

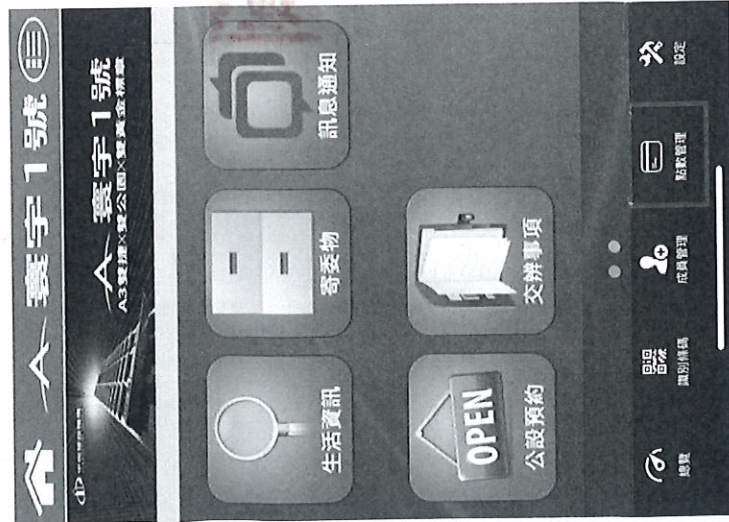
網頁版無法查閱

1. 以APP登入後點選下方【點數管理】

2. 可見點數餘額，再點選【餘額數字】

3. 可見帳戶的贈點/購點的點數使用紀錄

A 寰宇1號



A 寰宇1號			
返回點數管理			
贈送點數	時間	類型	點數
購點點數	2025-06-23 09:38:39	支出	45
	2025-05-26 09:16:20	支出	45
	2025-05-23 09:05:27	支出	45
	2025-05-22 09:06:34	支出	45
	2025-05-13 08:58:12	支出	45
	2025-05-09 09:45:25	支出	45
	2025-05-06 15:58:05	支出	30
	2025-05-05 09:22:04	支出	30
	2025-04-29 16:17:16	支出	30
	2025-04-24 14:45:06	支出	60

【網頁版】查規約、管理辦法 操作流程

A-寰宇1號

1. 登入網頁
2. 點選 大樓資訊
3. 點選 大樓規章
4. 點選要查看的項目



功能選單

首頁

介紹

大樓資訊

大樓資訊

大樓查詢

大樓規章

大樓活動

常見FAQ

好康專區

大樓服務

大樓互動

大樓規章 大樓規章

114/7/1起-寰宇1號-公設管理辦法

114/7/1起-寰宇1號-垃圾分類及資源回收管理辦法

114/7/1起-寰宇1號-費用電梯使用管理辦法

寰宇1號-大廈前庭管理辦法

寰宇1號-費用電梯使用管理辦法

寰宇1號-公共汽車停車位使用管理辦法

寰宇1號-管理處使用管理辦法

寰宇1號-運動器材管理辦法

大樓規章 大樓規章

114/7/1起-寰宇1號-公設管理辦法

114/7/1起-寰宇1號-垃圾分類及資源回收管理辦法

114/7/1起-寰宇1號-費用電梯使用管理辦法

寰宇1號-大廈前庭管理辦法

寰宇1號-費用電梯使用管理辦法

寰宇1號-公共汽車停車位使用管理辦法

寰宇1號-管理處使用管理辦法

寰宇1號-運動器材管理辦法

文件名稱	發布單位	時間
114/7/1起-寰宇1號-公設管理辦法	寰宇1號管理中心	2025-06-18 17:25:31
114/7/1起-寰宇1號-垃圾分類及資源回收管理辦法	寰宇1號管理中心	2025-06-18 17:16:00
114/7/1起-寰宇1號-費用電梯使用管理辦法	寰宇1號管理中心	2025-06-18 17:14:44
寰宇1號-大廈前庭管理辦法	寰宇1號管理中心	2025-05-16 10:39:53
寰宇1號-費用電梯使用管理辦法	寰宇1號管理中心	2025-05-09 15:49:40
寰宇1號-公共汽車停車位使用管理辦法	寰宇1號管理中心	2024-09-24 14:26:48
寰宇1號-管理處使用管理辦法	寰宇1號管理中心	2024-09-24 14:25:56
寰宇1號-運動器材管理辦法	寰宇1號管理中心	2023-10-19 16:48:13

1. 登入網頁
2. 點選 大樓消息
3. 點選 社區公告
4. 點選要查看的項目

功能選單

頁頁

介紹

大樓消息

最新消息

社區公告

管委會訊息

大樓財務

大樓查詢

好康專區

大樓服務

大樓互動

發布單位	時間
臺中1號指揮理中心	2025-06-23 10:21:04
臺中1號指揮理中心	2025-06-19 14:04:05
臺中1號指揮理中心	2025-06-19 10:08:55
臺中1號指揮理中心	2025-06-16 09:59:27
臺中1號指揮理中心	2025-06-11 17:05:38
臺中1號指揮理中心	2025-06-06 16:55:35
臺中1號指揮理中心	2025-05-03 09:52:56
臺中1號指揮理中心	2025-05-02 16:49:08
臺中1號指揮理中心	2025-05-23 10:48:04
臺中1號指揮理中心	2025-05-22 15:32:54
臺中1號指揮理中心	2025-05-21 14:47:58

A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

- A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

A寰宇1號

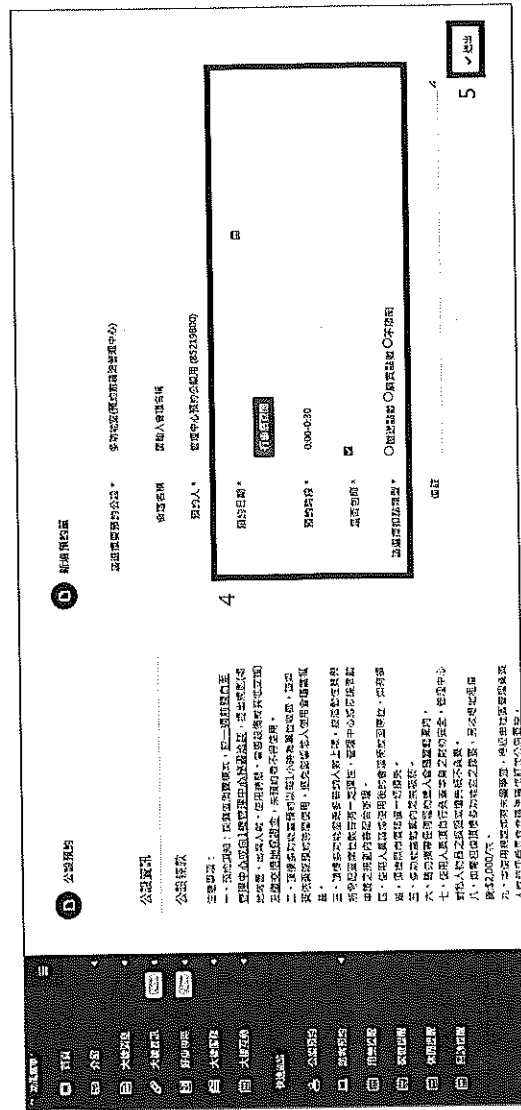
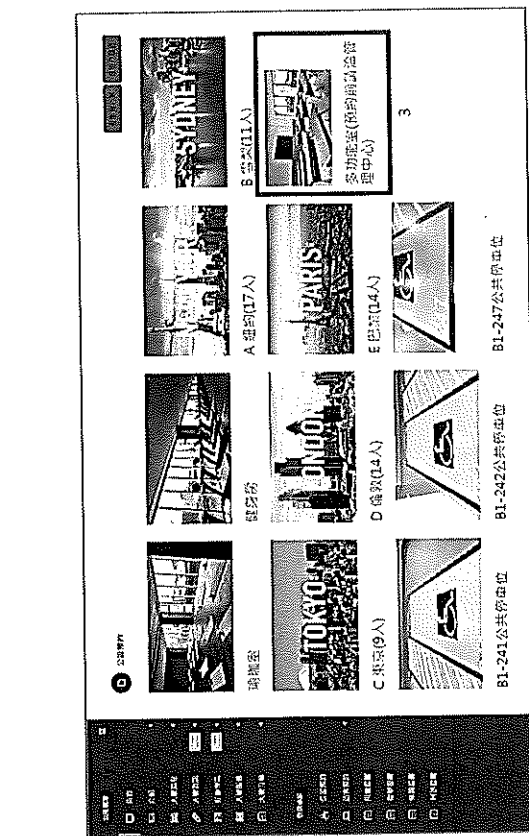
A寰宇1號

【網頁版】預約 RF 多功能室 操作流程

- ◆ 預約此空間請先洽大廳櫃檯取得紙本申請書，最少於一週前以系統進行預約，預約完成後於2天內向大廳櫃檯提出書面申請。
 - ◆ 使用前向管理中心預約RF多功能室空間點交，點交時繳交保證金新台幣1萬元整現金，取得收據。
 - ◆ 使用結束協同管理中心進行RF多功能室空間點交，點交完成歸還保證金(如有損毀，須照價賠償)。
- 多功能室：(24人)電腦可採HDMI線及無線連線，另備無線麥克風。

1. 登入網頁
2. 點選 公設預約
3. 點選 RF多功能室

4. 填妥預約日期、時段、扣點類型
5. 點選 送出



【網頁版】預約 公共停車位 操作流程

4樓會議室：紐約、雪梨、東京、倫敦、巴黎會議室

A-寰宇1號

1. 登入網頁
2. 點選 公設預約
3. 點選要預約的 公共停車位

4. 輸入會議名稱
務必填入車牌號碼，車道依車牌號碼放車
5. 填妥預約日期、時段、扣點類型
6. 點選 送出

社區管理

公共停車

公設預約

預約名稱

預約日期

預約時間

預約類型

送出

1. 會議名稱

2. 預約日期

3. 預約時間

4. 預約類型

5. 送出

6. 送出

[illegible]

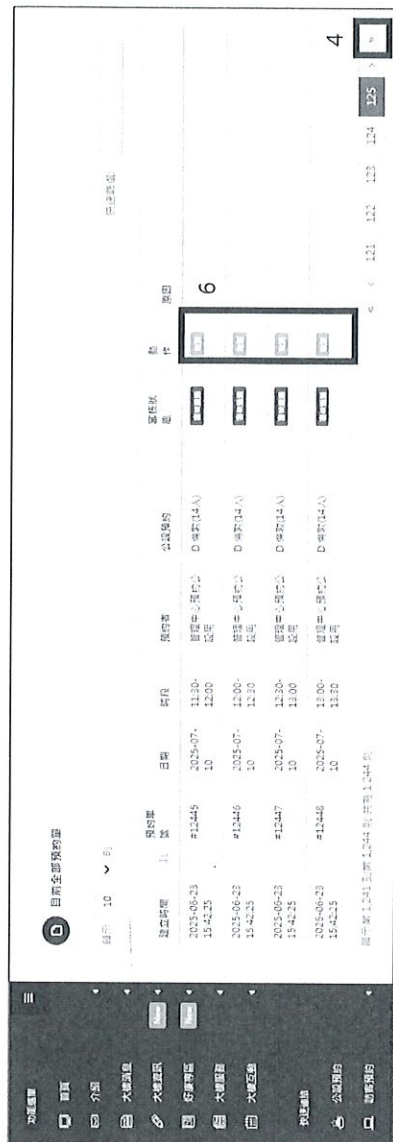
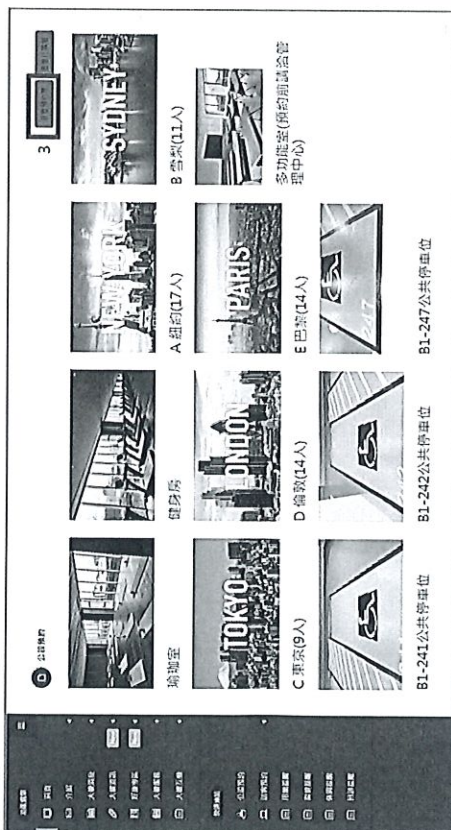
【網頁版】取消公設預約 操作流程

A-寰宇1號

1. 登入網頁
2. 點選 公設預約
3. 點選 查看預約單

4. 點選 >> 翻到最後一頁
5. 找到要取消預約的項目
6. 點選 取消

社區管理



A震字1號

1. 登入網頁
2. 點選 訪客預約
3. 點選 自助訪客申請
4. Step1 ~ Step3填妥
5. 點選網頁最下方送出

6. 點選自助訪客申請紀錄
7. 找到已申請的項目
8. 點選動作
9. 點選訪客QRCode



1993年12月10日至10月

委員會

附件二

【智慧行動建築】儲值金退款、點數轉移流程

A-寰宇1號

【儲值金退款】

◆員工本人離職退儲值金，須出示：

1. 離職單。
2. 向咖啡廳吧檯取得申請書填妥，即可進行退款作業。

◆員工已離職，退儲值金或刪除帳號：

1. 向咖啡廳吧檯取得申請書填妥，蓋公司大/小章。
即可進行退款或刪除帳號作業。

◆退款金額低於\$1,000元整以下，可即時進行退款作業。

◆退款金額高於\$1,000元整以上，將另行呈報委員會進行退款作業。

【點數轉移】

◆個人點數轉移：

向咖啡廳吧檯取得申請書填妥及簽名。

◆公司點數轉移：

向咖啡廳吧檯取得申請書填妥，蓋公司大/小印。

項目		商品					備註
		400cc 90口徑 全白紙杯	90口徑 白色就口杯蓋	全白紙袋 L型	四兩紙袋 (公版圖)	全白紙袋 (六兩)U型	
1	箱購數量		1000	1000	5000	5000	 中興紙業有限公司 地址:新北市新莊區中誠街53巷12號 / 倉庫地址:新北市泰山區新 五路一段43-1號 / 整箱出貨免運可送 / 未整箱出貨可自取
	志隆	價格	1250	700	1750	無此產品	
		成本	1.25	0.70	0.35		
2	永興	價格	1550	900	1500	無此產品	 永興紙業有限公司 地址:桃園市平鎮區建明路一段213號 / 整箱售價含運 / 散裝一箱 運費100
		成本	1.55	0.90	1.10		
3	蝦皮 商家	價格	1690	980	2380	2010	商家名稱:【盒作社】ArtelBox / 箱購免運 
		成本	1.69	0.98	0.48	0.40	

委員會

社區管理

卷一



測試報告

報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

頁數: 1 of 7

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

以下測試樣品係由申請廠商所提供及確認:

樣品名稱 : PE淋膜紙
樣品包裝/數量 : 散裝 / 11
樣品保存方式 : 常溫
樣品型號 : -
樣品批號 : -
樣品材質 : 紙+PE
送樣廠商 : 安帕貿易股份有限公司
送樣廠商地址/電話/聯絡人 : 新北市三重區光復路一段83巷10號8樓 / 02-29991429 / 鄧易修
製造日期 : -
有效日期 : -
原產地/國 : 美國

收件日 : 2025/03/07
測試期間 : 2025/03/07 to 2025/03/18

測試需求 : 依據之食品衛生法規為中華民國食品器具容器包裝衛生標準 (112.01.11衛授食字第1111303439號令修正)。測試項目與方法請參閱測試結果表格。

測試結果 : 請見下一頁。

蕭志祥

蕭志祥 / 副理
化學實驗室 - 台北
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發。此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責。此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

SGS Taiwan Ltd. 台灣檢驗科技股份有限公司

新北市五股區新北產業園區五權七路 25 號 t+886 (02)2299 3939 f+886 (02)2299 3237
No. 25, Wu Chyuan 7th Road, New Taipei Industrial Park, Wu Ku District, New Taipei City, Taiwan

Member of the SGS Group



測試報告

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

頁數: 2 of 7

測試部位敘述

No.1 : 白色紙(整體樣品)
No.2 : 白色紙(與食物接觸面)

測試結果

測試項目	測試方法	單位	LOQ/ LOD	結果		食品衛生 法規
				No.1	No.2	
★螢光增白劑	衛生福利部113.05.07衛授食字第1131900762號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-塑膠淋膜紙類製品之檢驗。	-	-	未檢出	---	不得檢出
★高錳酸鉀消耗量-(水, 95°C, 30分鐘)	衛生福利部107.09.17衛授食字第1071901780號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-聚乙烯塑膠類之檢驗。	ppm	3	---	n.d.	10
★蒸發殘渣-(水, 95°C, 30分鐘)		ppm	3	---	n.d.	30
★重金屬(以鉛計)-(4%醋酸, 95°C, 30分鐘)		ppm	-	---	<1	1
★蒸發殘渣-(4%醋酸, 95°C, 30分鐘)		ppm	3	---	n.d.	30
★蒸發殘渣-(正庚烷, 25°C, 1小時)		ppm	3	---	3	30 (*1)
★蒸發殘渣-(20%乙醇, 60°C, 30分鐘)		ppm	3	---	n.d.	30
★鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯 (DEHP) (CAS No.: 117-81-7) (正庚烷, 25°C, 1小時)	衛生福利部107.10.04衛授食字第1071901983號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-塑膠類之檢驗。	ppm	0.05	---	n.d.	1.5
★鄰苯二甲酸二丁酯 (DBP) (CAS No.: 84-74-2) (正庚烷, 25°C, 1小時)		ppm	0.05	---	n.d.	0.3
★鄰苯二甲酸丁苯甲酯 (BBP) (CAS No.: 85-68-7) (正庚烷, 25°C, 1小時)		ppm	0.05	---	n.d.	30
★鄰苯二甲酸二異癸酯 (DIDP) (CAS No.: 26761-40-0; 68515-49-1) (正庚烷, 25°C, 1小時)		ppm	0.5	---	n.d.	9
★鄰苯二甲酸二異壬酯 (DINP) (CAS No.: 28553-12-0; 68515-48-0) (正庚烷, 25°C, 1小時)		ppm	0.5	---	n.d.	9
★己二酸二(2-乙基己基)酯 (DEHA) (CAS No.: 103-23-1) (正庚烷, 25°C, 1小時)		ppm	0.05	---	n.d.	18

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發。此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責。此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法。違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

SGS Taiwan Ltd. 台灣檢驗科技股份有限公司

新北市五股區新北產業園區五權七路 25 號 t+886 (02)2299 3939 f+886 (02)2299 3237
No. 25, Wu Chyuan 7th Road, New Taipei Industrial Park, Wu Ku District, New Taipei City, Taiwan

Member of the SGS Group



測試報告

報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

頁數: 3 of 7

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

測試項目	測試方法	單位	LOQ/ LOD	結果		食品衛生 法規
				No.1	No.2	
鉛	衛生福利部107.09.17衛授食字第1071901780號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-聚乙烯塑膠類之檢驗。 註：實驗室擴充原方法適用基質，非屬衛生福利部該項認證範圍。	ppm	5	n.d.	---	100
鎘		ppm	0.5	n.d.	---	100
鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯 (DEHP) (CAS No.: 117-81-7)	CNS 15138-1 · Z8139-1：塑膠製品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑試驗法-第1部-氣相層析質譜法。 註：實驗室擴充原方法適用基質，非屬衛生福利部該項認證範圍。	%	0.003	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸二丁酯 (DBP) (CAS No.: 84-74-2)		%	0.003	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸丁苯甲酯 (BBP) (CAS No.: 85-68-7)		%	0.003	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸二異癸酯 (DIDP) (CAS No.: 26761-40-0; 68515-49-1)		%	0.01	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸二異壬酯 (DINP) (CAS No.: 28553-12-0; 68515-48-0)		%	0.01	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸二甲酯 (DMP) (CAS No.: 131-11-3)		%	0.003	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸二正辛酯 (DNOP) (CAS No.: 117-84-0)		%	0.003	n.d.	---	0.1
鄰苯二甲酸二乙酯 (DEP) (CAS No.: 84-66-2)		%	0.003	n.d.	---	0.1

備註：

- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性做判斷。
- 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。
- 本報告不得分離或擷錄使用。
- mg/kg = ppm ; 0.1wt% = 1000 ppm
- LOQ = 定量極限，若該測試項目屬於定量分析則以「LOQ」表示；LOD = 偵測極限，若該測試項目屬於定性分析則以「LOD」表示。
- n.d. = Not Detected (未檢出) = 小於LOQ/LOD

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發。此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責。此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。



測試報告

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

頁數: 4 of 7

7. "-" = 無規格值
8. "---" = 未測試項目
9. Negative = 未檢出 / 陰性 ; Positive = 檢出 / 陽性
10. (*1): 針對油脂及脂肪性食品用容器、包裝。
11. 測試項目名稱旁有★者，為本實驗室通過衛生福利部認證項目。
12. 法規標準值係依據衛生福利部112年01月11日衛授食字第1111303439號令 食品器具容器包裝衛生標準之法規限值。



此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發。此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責。此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。

測試報告

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

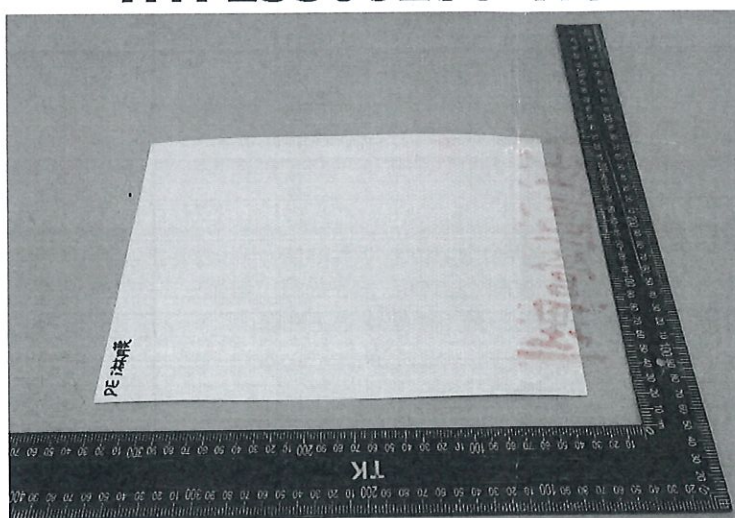
報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

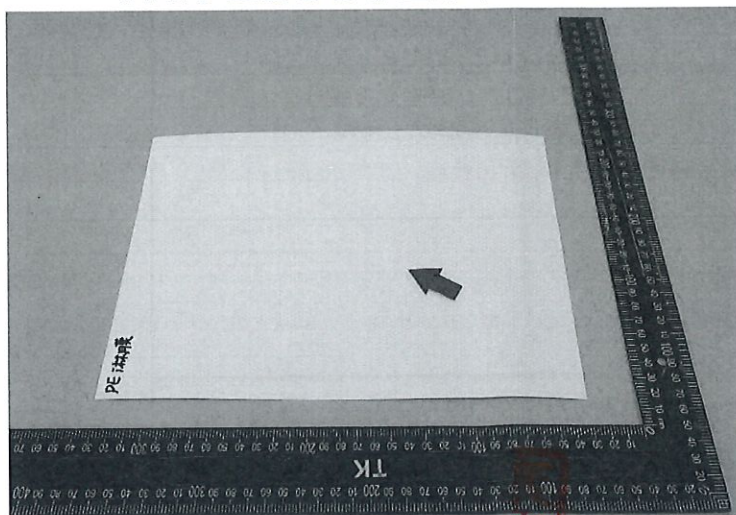
頁數: 5 of 7

* 照片中如有箭頭標示, 則表示為實際檢測之樣品/部位。 *

HTF25300250 NO.1



HTF25300250 NO.2



** 報告結尾 **

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發。此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者, 請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責。此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意, 此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容, 皆為不合法。違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明, 此報告結果僅對測試之樣品負責。



測試報告

報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

頁數: 6 of 7

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限：

HTF25300250

測試項目	測試方法	LOQ/LOD
★螢光增白劑	衛生福利部113.05.07衛授食字第1131900762號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-塑膠淋膜紙類製品之檢驗。	詳見測試結果之定量/偵測極限。
★高錳酸鉀消耗量-(水, 95°C, 30分鐘)	衛生福利部107.09.17衛授食字第1071901780號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-聚乙烯塑膠類之檢驗。	
★蒸發殘渣-(水, 95°C, 30分鐘)		
★重金屬(以鉛計)-(4%醋酸, 95°C, 30分鐘)		
★蒸發殘渣-(4%醋酸, 95°C, 30分鐘)		
★蒸發殘渣-(正庚烷, 25°C, 1小時)		
★蒸發殘渣-(20%乙醇, 60°C, 30分鐘)		
★鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯 (DEHP) (CAS No.: 117-81-7) (正庚烷, 25°C, 1小時)	衛生福利部107.10.04衛授食字第1071901983號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-塑膠類之檢驗。	
★鄰苯二甲酸二丁酯 (DBP) (CAS No.: 84-74-2) (正庚烷, 25°C, 1小時)		
★鄰苯二甲酸丁苯甲酯 (BBP) (CAS No.: 85-68-7) (正庚烷, 25°C, 1小時)		
★鄰苯二甲酸二異癸酯 (DIDP) (CAS No.: 26761-40-0; 68515-49-1) (正庚烷, 25°C, 1小時)		
★鄰苯二甲酸二異壬酯 (DINP) (CAS No.: 28553-12-0; 68515-48-0) (正庚烷, 25°C, 1小時)		
★己二酸二(2-乙基己基)酯 (DEHA) (CAS No.: 103-23-1) (正庚烷, 25°C, 1小時)	衛生福利部107.09.17衛授食字第1071901780號公告修正食品器具、容器、包裝檢驗方法-聚乙烯塑膠類之檢驗。 註：實驗室擴充原方法適用基質，非屬衛生福利部該項認證範圍。	
鉛		
鎘		

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發。此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上嚴厲之追訴，除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。



測試報告

安帕貿易股份有限公司

新北市三重區光復路一段83巷10號8樓

報告編號: HTF25300250

報告日期: 2025/03/18

頁數: 7 of 7

以下為申請廠商委託測試項目、測試方法、定量/偵測極限:

HTF25300250

測試項目	測試方法	LOQ/LOD
鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯 (DEHP) (CAS No.: 117-81-7)	CNS 15138-1・Z8139-1: 塑膠製品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑試驗法-第1部-氣相層析質譜法。 註: 實驗室擴充原方法適用基質, 非屬衛生福利部該項認證範圍。	詳見測試結果之定量/偵測極限。
鄰苯二甲酸二丁酯 (DBP) (CAS No.: 84-74-2)		
鄰苯二甲酸丁苯甲酯 (BBP) (CAS No.: 85-68-7)		
鄰苯二甲酸二異癸酯 (DIDP) (CAS No.: 26761-40-0; 68515-49-1)		
鄰苯二甲酸二異壬酯 (DINP) (CAS No.: 28553-12-0; 68515-48-0)		
鄰苯二甲酸二甲酯 (DMP) (CAS No.: 131-11-3)		
鄰苯二甲酸二正辛酯 (DNOP) (CAS No.: 117-84-0)		
鄰苯二甲酸二乙酯 (DEP) (CAS No.: 84-66-2)		

測試項目名稱旁有★者, 為本實驗室通過衛生福利部認證項目。

委員會

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發, 此條款可在本公司網站 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 閱覽。凡電子文件之格式依 <http://www.sgs.com.tw/Terms-and-Conditions> 之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者, 請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責, 此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意, 此報告不可部份複製、任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容, 皆為不合法, 違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴, 除非另有說明, 此報告結果僅對測試之樣品負責。

月日

社區管理

咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

咖啡廳良材成本表																			
序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後					
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後售價	毛利
1	美式咖啡	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	17.5	30	12.5	41.8%	1300	18.0	23.4	45	19.7	43.7%
			水	-	公克	120	-	-	0					120.0	0.0				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0			
															0.0				
															0.0				
															0.0				
2	美式咖啡	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	18.4	30	11.6	38.8%	1300	19.0	24.7	45	18.4	40.8%
			水	-	公克	160	-	-	0.0					0	320.0	0.0			
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0			
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0			
															0.0				
															0.0				
3	原味拿鐵	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	33.7	50	16.3	32.6%	1300	18.0	23.4	70	28.4	40.6%
			牛奶	936	公克	200	公克	76	16.2					76	200.0	16.2			
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0			
															0.0				
															0.0				
															0.0				
4	原味拿鐵	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	31.4	45	13.6	30.3%	1300	19.0	24.7	75	32.1	42.8%
			牛奶	936	公克	160	公克	76	13.0					76	200.0	16.2			
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0			
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0			
															0.0				
															0.0				
5	風味拿鐵	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	33.7	55	21.3	38.7%	1300	18.0	23.4	85	34.0	40.0%
			風味果露	700	公克	20	公克	330	9.4					330	20.0	9.4			
			牛奶	936	公克	200	公克	76	16.2					76	200.0	16.2			
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0			
															0.0				
															0.0				



製表日：114/6/30

咖啡廳食材成本表

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後售價	毛利	毛利率	
6	風味拿鐵	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	36.1	50	13.9	27.8%	1300	19.0	24.7	52.3	90	37.7	41.9%	
			牛奶	936	公克	160	公克	76	13.0					76	200.0	16.2					
			風味果露	700	公克	10	公克	330	4.7					330	20.0	9.4					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					0.0
7	卡布奇諾	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	33.7	55	21.3	38.7%	1300	18.0	23.4	41.6	70	28.4	40.6%	
			牛奶	936	公克	200	公克	76	16.2					76	200.0	16.2					
			肉桂粉	20	公克	-	公克	-	-					-	-	0.0					0.0
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					0.0
																					0.0
8	卡布奇諾	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	33.0	50	17.0	34.0%	1300	19.0	24.7	42.9	75	32.1	42.8%	
			牛奶	936	公克	180	公克	76	14.6					76	200.0	16.2					
			肉桂粉	20	公克	-	公克	-	-					-	-	0.0					0.0
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					0.0
9	焦糖瑪奇朵	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	40.2	55	14.8	26.9%	1300	18.0	23.4	48.1	85	36.9	43.4%	
			牛奶	936	公克	150	公克	76	12.2					76	150.0	12.2					
			榛果果露	700	公克	20	公克	330	9.4					330	20.0	9.4					
			焦糖淋醬	150	公克	1	公克	170	1.1					170	1.0	1.1					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					0.0
10	焦糖瑪奇朵	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	37.7	50	12.3	24.6%	1300	19.0	24.7	53.5	90	36.5	40.6%	
			牛奶	936	公克	180	公克	76	14.6					76	200.0	16.2					
			榛果果露	700	公克	10	公克	330	4.7					330	20.0	9.4					
			焦糖淋醬	150	公克	1	公克	170	1.1					170	1.0	1.1					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					

咖啡廳食材成本表

製表日：11/4/6/30

序		商品	冰/熱	原料淨重	單位	成本調整前							成本調整後						
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後售價	毛利
11	西西里 氣泡咖啡	冰	1000	公克	13	公克	970	12.6	33.7	60	26.3	43.9%	1300	13.0	16.9	70	30.1	43.0%	
			1000	公克	30	公克	380	11.4					380	30.0	11.4				
			2600	公克	10	公克	180	0.7					180	10.0	0.7				
			1000	公克	15	公克	230	3.5					230	15.0	3.5				
			-	-	500	一次	-	5.5					-	-	5.5				
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
12	黑芝蔴 咖啡拿鐵	熱	350	公克	20	公克	170	9.7	42.5	60	17.5	29.1%	170	20.0	9.7	100	51.2	51.2%	
			700	公克	5	公克	330	2.4					330	5.0	2.4				
			1000	公克	13	公克	970	12.6					1300	13.0	16.9				
			936	公克	220	公克	76	17.9					76	220.0	17.9				
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
															0.0				
13	紅玉紅茶	冰	125	克	2.5	公克	500	10.0	10.0	30	20.0	66.7%	500	2.5	10.0	30	18.1	60.2%	
			-	公克	-	-	-	-					0.0	12.0					
			1000	組	1	組	500	10.0					1950	1.0	2.0				
14	紅玉紅茶	熱	125	克	2.5	公克	-	-	10.0	30	20.0	66.7%	550	2.5	11.0	30	17.1	56.8%	
			-	公克	-	-	-	-					0.0	13.0					
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
15	現採綠茶	冰	60	克	2	公克	230	7.7	7.7	30	22.3	74.3%	230	2.0	7.7	30	20.4	67.9%	
			-	公克	300	公克	-	-					-	9.6					
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
16	現採綠茶	熱	60	克	2	克	230	7.7	7.7	30	22.3	74.3%	230	2.0	7.7	30	20.4	67.9%	
			-	公克	350	公克	-	-					-	9.6					
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
17	冬瓜檸檬	冰	2500	公克	30	公克	245	2.9	6.4	30	23.6	78.7%	245	30.0	2.9	30	21.7	72.2%	
			1000	公克	15	公克	230	3.5					230	15.0	3.5				8.3
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
18	蕎麥茶	冰/熱	150	公克	6	公克/小包	150	6.0	8.4	30	21.6	72.0%	150	6.0	6.0	30	22.1	73.5%	
			1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				8.0
															0.0				

委員會

咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前										成本調整後				
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後售價	毛利	毛利率
19	蕎麥冬瓜	冰/熱	蕎麥茶包	150	公克	6	公克/小包	150	6.0	8.5	40	31.6	78.9%	150	6.0	6.0	10.4	40	29.6	74.0%
			冬瓜露	2500	公克	25	公克	245	2.5					245	25.0	2.5				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
20	蜜桃百香	冰	蜜桃茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4	20.2	45	24.8	55.1%	210	2.0	8.4	22.1	45	22.9	50.8%
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
21	蜜桃百香	熱	蜜桃茶包	500	公克	2	公克/小包	210	8.4	20.2	45	24.8	55.1%	210	2.0	8.4	22.1	45	22.9	50.8%
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
22	原味氣泡水	冰	氣泡水	-	公克	1	一次	5.5	5.5	5.5	30	24.5	81.7%	5.5	-	5.5	7.5	30	22.6	75.2%
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
																0.0				
23	黑糖珍珠鮮奶	冰	黑糖珍珠	1400	公克	70	公克	260	13.0	31.7	60	28.3	47.2%	260	70.0	13.0	33.6	65	31.4	48.3%
			鮮奶	936	ML	230	公克	76	18.7					76	230.0	18.7				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
24	黑糖珍珠鮮奶	熱	黑糖珍珠	1400	公克	70	公克	260	13.0	35.7	60	24.3	40.4%	260	70.0	13.0	37.7	65	27.3	42.0%
			鮮奶	936	ML	280	公克	76	22.7					76	280.0	22.7				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
25	鮮奶	冰/熱	鮮奶	936	ML	200	公克	76	16.2	16.2	30	13.8	45.9%	76	200.0	16.2	18.2	35	16.8	48.0%
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
																0.0				
26	野莓百香	冰	莓果茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4	22.3	45	23	50.4%	210	2.0	8.4	24.3	45	21	46.0%
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8				
			覆盆子果露	700	公克	5	公克	300	2.1					300	5.0	2.1				
27	野莓百香	熱	外帶包材	1000	組	1	組			22.3	45	23	50.4%	1950	1.0	2.0	24.3	45	21	46.0%
			莓果茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4					210	2.0	8.4				
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8				
			覆盆子果露	700	公克	5	公克	300	2.1					300	5.0	2.1				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				
														210	2.0	8.4				
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8				
			覆盆子果露	700	公克	5	公克	300	2.1					300	5.0	2.1				
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				

咖啡廳食材成本表

製表日：11/4/6/30

咖啡廳良材成本表			成本調整前											成本調整後						
序	商品	冰熱	原料	原料淨重	單位	用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後售價	毛利	毛利率
28	玫瑰荔枝 氣泡飲	冰	玫瑰果露	700	公克	25	公克	300	10.7						300	25.0	10.7			
			荔枝果露	700	公克	15	公克	300	6.4	22.6	50	27	54.7%	300	15.0	6.4	22.6	50	27	54.7%
			氣泡水	-	-	-	一次	-	5.5							-	5.5			
			外帶包材	1000	組	1	組									1950		0.0		
29	百香接骨木 氣泡飲	冰	百香果果露	700	公克	30	公克	330	14.1					330	30.0	14.1				
			接骨木果露	700	公克	15	公克	325	7.0	26.6	50	23	46.8%	325	15.0	7.0	28.6	50	21	42.9%
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5							5.5	-	5.5		
			外帶包材	1000	組	1	組									1950	1.0	2.0		
30	鳳梨莓果 氣泡飲	冰	鳳梨果露	700	公克	25	公克	325	11.6					325	25.0	11.6				
			覆盆莓果露	700	公克	20	公克	300	8.6	25.7	50	24	48.6%	300	20.0	8.6	27.6	50	22	44.7%
			氣泡水	-	公克	500	一次	-	5.5							5.5	-	5.5		
			外帶包材	1000	組	1	組									1950	1.0	2.0		
31	百香鳳梨 氣泡飲	冰	百香果果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8				
			鳳梨果露	700	公克	20	公克	330	9.4	26.7	50	23	46.6%	330	20.0	9.4	28.7	50	21	42.7%
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5							5.5	-	5.5		
			外帶包材	1000	組	1	組									1950	1.0	2.0		
32	紅茶鮮奶	冰	紅茶	1200	ML	150	公克	6.9	0.9					6.9	150.0	0.9				
			牛奶	936	ML	150	公克	76	12.2	14.4	50	36	71.1%	76	150.0	12.2	16.4	50	34	67.2%
			果糖	2600	公克	20	公克	180	1.4							180	20.0	1.4		
			外帶包材	1000	組	1	組									1950	1.0	2.0		
33	紅茶鮮奶	熱	紅茶	1200	ML	160	公克	6.9	0.9					6.9	150.0	0.9				
			牛奶	936	ML	160	公克	76	13.0	15.3	50	35	69.4%	76	16.0	13.0	17.2	50	33	65.6%
			果糖	2600	公克	20	公克	180	1.4							180	20.0	1.4		
			外帶包材	1000	組	1	組									1950	1.0	2.0		
34	鳳梨柚子 氣泡飲	冰	鳳梨果露	700	公克	30	公克	325	13.9					325	30.0	13.9				
			柚子果露	700	公克	30	公克	325	13.9							325	30.0	13.9		
			莫西多果露	700	公克	5	公克	300	2.1	35.5	50	15	29.0%	300	5.0	2.1	37.5	70	33	46.5%
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5							5.5	-	5.5		
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0				

委員會

咖啡廳食材成本表

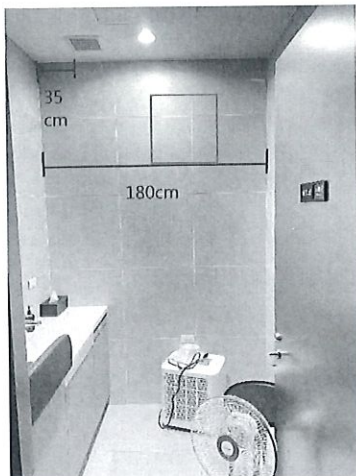
製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後售價	毛利	毛利率	
35	野百香接骨木氣泡飲	冰	百香果果露	700	公克	20	公克	330	9.4	23.9	50	26	52.3%	330	20.0	9.4	25.8	70	44	63.1%	
			接骨木果露	700	公克	10	公克	325	4.6						10.0	4.6					
			覆盆莓果露	700	公克	10	公克	300	4.3						10.0	4.3					
			氣泡水	-	公克	500	一次	-	5.5						-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
36	花生厚片	烤	花生厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
37	奶酥厚片	烤	奶酥厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
38	巧克力厚片	烤	巧克力厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
39	香蒜厚片	烤	香蒜厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
40	香蔥厚片	烤	香蔥厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
41	新增品項 杯裝冰塊	冰	冰塊		-									-	1.0	-	0.4	10	9.6	96.0%	
			外帶包材	5000	張									2010	1.0	0.4					

哺乳室層板設置位置調整

資料提供各位委員參考

移動式冷氣：高 49 公分、寬 48 公分、長度 36 公分



短邊牆面移動式空調擺放實際狀況



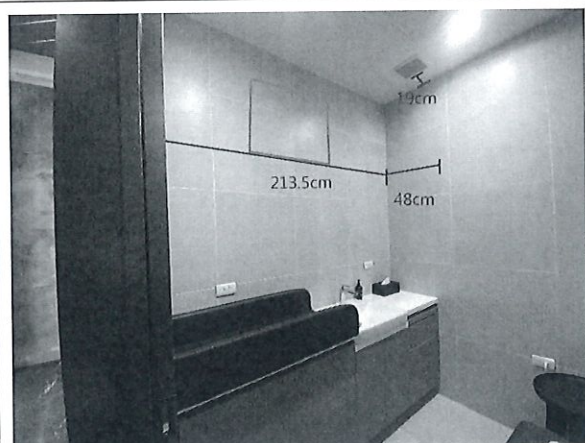
移動式空調擺放實際狀況



短邊牆面深度建議約 49 公分



短邊牆面高度建議 200 公分



哺乳室長邊牆面規劃層板