

同合農科商務會館
111 年度場地使用管理及收費標準

中華民國 110 年 11 月 15 日

同合農科商務會館

111 年度場地使用管理及收費標準

壹、客房營運項目

一、客房價格

單位：新台幣/元

房間型態 Room Type	房間定價 Room rate	公務人員優惠房價 (1 泊 1 食)		
		平日 Weekday	假日 Weekend	大假日 Holiday
雅緻客房 Elegant Room	NT\$5,600	2000/1 人	2600/1 人	3000/1 人
溫馨商務客房 Seperior Room	NT\$6,600	2000/2 人	2600/2 人	3000/2 人
溫馨親子客房 Seperior Room(4 樓)	NT\$8,000	3000/4 人	3600/4 人	4000/4 人
歡樂親子房 Family Room(Mezzanine)	NT\$8,800	4000/4 人	4600/4 人	5000/4 人
和洋式客房 Japanese Room (Sleeper)	NT\$8,600	4000/4 人	4600/4 人	5000/4 人
豪華花園套房 Delux Garden Suite	NT\$16,000	4600/2 人	5200/2 人	5600/2 人
無障礙房 Handycapes Room	NT\$5,600	2000/2 人	2600/2 人	3000/2 人

- 1、以上價格含早餐、稅金及服務費。(農曆春節期間恕不適用此價格)
- 2、提供客房網路免費使用。
- 3、住宿期間可免費停車。
- 4、無障礙房服務對象：持有身心障礙手冊者。
- 5、入住時相關身分證明，公教人員：服務機關識別證正本。

二、3F、4F 商務會議室傳真、影印、列印收費標準

服務內容	111年定價
商務會議室	3F、4F
傳真	1、接收傳真服務： (1)1張以內免費； (2)2張以上，4元/每張。 2、發送傳真收費如下： (1)市內傳真：15元/每張。 (2)外縣市傳真：30元/每張。 (3)國外傳真：亞洲地區 100元/每張，其餘地區 150元/每張。
影印	A4（黑白） 2元/每張、A3（黑白） 3元/每張。 A4（彩色） 8元/每張、A3（彩色） 15元 /每張。
列印	A4（黑白）2元/每張、A4（彩色） 8元/每張。
備註	

貳、2F VR營運項目

一、虛擬實境/擴增實境(VR/AR)體驗營運項目

(一) 單次票價

項目		111年定價
大人	週一至週五	350元/次
	週末與例假日	450元/次
優待票(含在學學生、兒童及3歲以上幼兒,未滿1歲幼兒不適合)	週一至週五	300元/次
	週末與例假日	350元/次

1. 體驗時間每次1小時為單位。
2. 本體驗未滿3歲幼兒不適用。

參、會議營運項目

一、場租價目表

單位：新台幣/元

教室名稱	最高座位數(位)		時段/定價		
	教室型	U型/ 分組型	平日 (一時段)	假日 (一時段)	夜間 (一時段)
3F 302室	32位	×	6,000	7,500	6,500
3F 303室	32位	×	6,000	7,500	6,500
3F 304室	32位	×	6,000	7,500	6,500
3F 305室	56位	×	14,000	16,000	14,500
4F 402室	61位	U型	8,000	12,000	10,000
4F 403室	164位	階梯式	15,000	17,000	16,000

教室提供: 2支麥克風、單槍投影機、電動螢幕、中控台、報到桌、飲用水、白板。
【註】 1.場地布置及相關使用規定請詳見「會議場地使用須知」。

附註：

- 會議室均含:外牆動態顯示器、單槍投影機、投影布幕、中控台座、白板、無線麥克風2隻。
- 時段:開放時間為週一至週日，上午08:30-12:30、下午13:00-17:00、晚上18:00-22:00。
- 平假日定義:周一至周五為平日，周六及周日為假日。夜間時段為:晚上18:00-22:00。
- 備註:符合以下條件之一者，會議室租用收費以【平日七折之優惠、假日八折之優惠】。訂金繳交金額仍需依規定全部場租之 30%。
 - 學術單位、政府機關及本園區機構。
 - 機關團體辦理之活動與行政主管機關業務相關，並委託辦理或協辦者。
 - 因會場佈置或會議活動造成會議室壁面毀壞，視毀壞程度收取維修費用。
- 會議活動免費提供WIFI、停車位（依現場營業狀況提供）。
- 會場佈置時間為租用時段前30鐘內免費。逾時使用半小時以上一小時內加收該時段定價1/3；逾時一小時以上兩小時以內加收該時定2/3；逾時二小時以上加收該時段原定價之費用。
- 全館會議室禁帶外食，本會館有提供餐盒、茶點服務，若有需求請與現場或業務人員預訂。
- 有效期限至2022年12月31日止，專案內容將依實際情況調整。
- 以上費用以新台幣計，不需另加服務費。

肆、悅和廳中式合菜價目表如下：

項目	價格	備註
學員桌菜(10人)	2,500元	(6菜、1湯、1甜點、1水果) 須配合訂會議室的學員餐
中式桌菜(10人)	5,000元	菜單內容如附件
中式桌菜(10人)	6,000元	菜單內容如附件
中式桌菜(10人)	7,000元	菜單內容如附件
中式桌菜(10人)	8,000元	菜單內容如附件
中式桌菜(10人)	10,000元	菜單內容如附件

1. 餐飲須採預約制。(須一週前預先預訂)。
2. 餐飲預定之後，須7天內預付訂餐總額30%之訂金。
3. 預取消預定須7天前。已付之訂金可全額退還。
4. 若於用餐日前3天前通知者，已付之訂金可退50%。
5. 酒水另計。
6. 餐飲含稅金。須另加1成服務費。

同合農科商務會館

會議場地租借使用須知

壹、會議場地保留與確認流程：

- 一、會議場地自保留日起一週內勘察場地並預付訂金，否則視同承租者未完成預訂之程序，放棄保留該場地，本會館有權將場地轉租於他人。
- 二、大型表演請填寫回傳「租用會議場地展示佈置安全事項聲明書」，並附活動企劃書一份。
- 三、繳交訂金相關規則如下：
 - (一) 訂金支付金額為全部場租之 30%。
 - (二) 已支付訂金，若因故必須取消會議，改期視同取消：
 - 1、會議舉行當天若發布陸上颱風警報，屏東縣市政府宣布停止上班及停止上課，當天會議若取消或改期，已繳交之訂金可保留日後使用或全額予以退回。
 - 2、若其他因素取消或改期（含場佈日）：
 - (1) 若於會議舉行日前 3 個月通知者，已付之訂金可全額退還。
 - (2) 若於會議舉行日前 2 個月通知者，已付之訂金可退還全額 70%。
 - (3) 若於會議舉行日前 1 個月通知者，已付之訂金可退還全額 30%。
 - (4) 若於會議舉行日 1 個月內（含會議舉行日）通知者，則本會館將全額沒收已付之訂金。
- 四、承租者之活動因故取消、改期、異動內容或縮減原承租之範圍，應立即以書面通知本會館業務人員，否則將以原租賃內容，履行場租給付之義務。

貳、會場使用規定：

- 一、會議所需要之任何餐飲限由本會館提供，不可攜帶外食(含咖啡包或茶包 等)。
- 二、嚴禁攜帶違禁品、易燃物、易爆炸物等危險物品進入本會館。
- 三、請自行保管個人之物品，本會館恕不負責任何保管及賠償責任。
- 四、會議舉行日若需佈置文宣海報等，需事先提出申請，並經本會館同意後方可張貼。本會館除已規劃之地點外，嚴禁於任何區域之牆面進行黏、貼、釘、掛或放置任何佈置物等。若有任意張貼或佈置等，本會館有權將其撤除，若於撤除時不慎毀傷，本會館不負任何賠償責任。
- 五、有關會議海報等文宣物放置區域，為維護整體觀瞻並有效管理文宣廣告物，特訂定本注意事項。本注意事項所稱文宣品係指海報、摺頁簡介及書面文宣、其他廣告物。
- 六、承租者應於當天會議結束 30 分鐘內清理會場所有佈置物完畢。若逾期限，視同承租者放棄佈置物，本會館有權丟棄並不負任何賠償責任。
- 七、嚴禁使用任何特效物品，例如：爆竹、爆點（破）、碎彩紙、粉末狀物品、噴膠、煙霧、煙火等。
- 八、禁止任何活動於本會館租用場地範圍外散發宣傳品及進行促銷之活動。
- 九、租用本會館之會議室，未經本會館現場工程人員許可，嚴禁自行操控任何設備，若造成毀損，承租者需照價賠償。
- 十、承租者及其承包商應自視需求投保相關保險，任何施工或活動進行中所造成財

物損失及人員傷亡或不當影響等其他後果，概由承租者負責。

十一、本會館除指定之地點得吸煙外，全面禁止吸煙、嚼食檳榔及舉行違反善良風俗之活動。

十二、會議期間承租者佈置之展覽品與相關設施請承租者妥善管理維護，本會館不負任何保管維護之責。

參、若活動內容與申請內容不符合者，本會館得視情節輕重要求承租者改善或停止活動，且已繳交之場地費用概不退還。

肆、場租等相關費用應於會議結束當天全額繳清。

伍、與會人員不得將自行車及機車恣意停放於周邊人行道，以避免有阻礙行人通行之情形發生。

陸、本須知如有未盡事宜得隨時修正並公告之。

同合農科商務會館文宣品張貼設置申請表

附件

申請單位	
承辦人	
聯絡電話	
文宣品種類及名稱	
文宣品數量	
文宣品性質	<input type="checkbox"/> 政府單位政令宣導 <input type="checkbox"/> 國際學術研討會 <input type="checkbox"/> 公益性質活動
張貼設置期間	年 月 日 時 至 年 月 日 時
張貼設置地點	
備註	

同合農科商務會館

租用會議場地展示佈置安全事項書

親愛的客戶 您好：

謝謝 您承租本會館會議場地，為了讓 您本次舉辦的活動美滿完善，並確保公共安全，以下事項務必請您配合！

- 1、使用電梯搬運貨物時，請事先加設保護防墊，以避免損壞。
- 2、於本會館內或外，請勿私自張貼海報、釘掛廣告物。佈置物請放置於指定地點。若另需張貼海報，請先知會工作人員。嚴禁使用雙面膠或泡綿膠。
- 3、施工人員請穿著合適服裝，勿穿拖鞋、背心或打赤膊、赤腳。嚴禁於場內吸煙、嚼食口香糖與檳榔。
- 4、會場之器材設備，未經允許，請勿自行操控。
- 5、表演及會議進行時，主辦單位應事先做好安全事宜，以避免意外發生。
- 6、中場休息或茶點時間，請告知來賓降低音量，避免影響其他會議之進行。
- 7、使用場地時，請注意個人隨身物品，本會館不負任何保管責任。
- 8、會場內嚴禁攜帶任何飲食。
- 9、其他事項：
 - (1)本會館嚴禁攜帶外食，若有餐飲需求，請事先通知相關人員，以利安排。
 - (2)承租者若有損壞會館之器材、設施等，需依價賠償。
 - (3)承租者若有未符合於上述內容且未經協調之事宜發生時，本會館將保有終止該行為或停止該物品之使用的權利。

以上若有未盡周詳之處，依本會館當日現場工作人員作業為準。

承租者簽名:_____

日 期 : 中 華 民 國 年 月 日

會館設施相關照片



農科商務會館外觀照片



接待大廳



複合式餐廳



會議室休息區



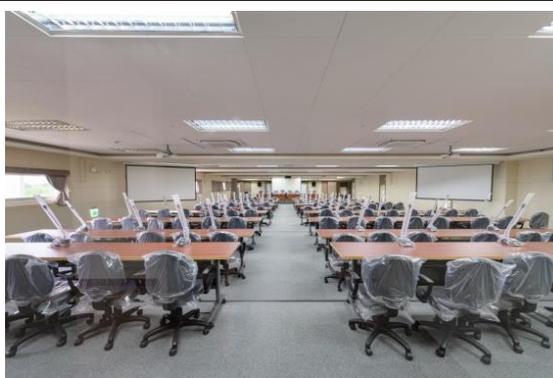
小型會議室



中型會議室



U型會議室



國際型會議廳



雅致客房



溫馨商務客房、溫馨親子客房



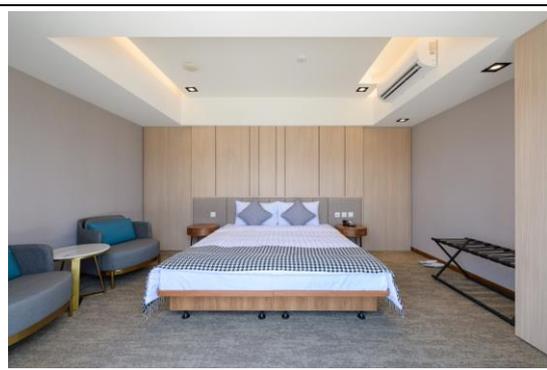
歡樂親子房



和洋式客房



豪華花園VIP客房



豪華花園VIP客房



同合農科商務會館中式菜單



四季美味大拼盤
Combination of Barbecued Meat Platter

翡翠彩椒迎花姿
Wok Seared Sliced Squid with Bell Pepper and Celery

美味香酥椒鹽骨
Braised Pork Ribs with Pepper and Salt

高湯海寶燴魚翅
Shark's Fin Soup with Seafood

碧綠草菇燒蹄根
Braised Pork Tendon with Mushroom and Seasonal Vegetable

杭州五柳活海鮮
Wok Fried Sea Fish with Sliced Bell Pepper, Mushroom and Bamboo Shoot

養生枸杞燉土雞
Double Boiled Chicken Soup with Medlar

金銀蛋液季節蔬
Sautéed Seasonal Vegetable with Salty Egg, Preserved Egg and Egg White

夏威夷海鮮炊飯
Fried Rice with Pineapple

香滑椰果西米露
Sweetened Sago Cream with Coconut Jelly

蓬萊四季水果盤
Seasonal Fruits

每桌 NT\$5,000 (10位) 外加百分之十服務費
NT\$5,000 per Table plus 10% Service Charge



同合農科商務會館中式菜單



同合錦繡珍味拼

Combination of Roasted Duck, Soya Chicken, BBQ Pork and Jelly Fish

碧綠醬爆炒雙鮮（花枝、雞片）

Wok Seared Sliced Squid and Chicken with Broccoli

籠仔荷葉白秋蝦

Blanched Fresh Shrimp in Bamboo Basket

珊瑚燕液白玉翅

Sharks Fin Soup with Imperial Bird's Nest, Bean Curd and Egg White

蠔皇蹄筋扒婆參

Braised Sea Cucumber with Pork Tendon in Oyster Sauce

韭黃樹子活海鮮

Steamed Sea Fish with Yellow Chives and Tree Seed

養生參棗燉全雞

Double Boiled Chicken Soup with Ginseng and Red date

高湯靈菇季節蔬

Sautéed Seasonal Vegetable with Mushroom

海皇金菇伊府麵

Stir Fried E-Fu Noodle with Seafood and Mushroom

雙圓薏仁綠豆沙

Sweetened Green Bean Soup with Pearl Barley

寶島時令水果盤

Seasonal Fruits

每桌 NT\$6,000 (10 位) 外加百分之十服務費
NT\$6,000 per Table plus 10% Service Charge



同合農科商務會館中式菜單



豪華五福大拼盤
Combination of BBQ Meats

美味神戶油酥蝦
Wok Fried Shrimp with Scallion and Bell Pepper

海南風味炒雙脆 (花枝、龍貝)
Wok Seared Squid and Sun Fish with Coconut Milk and Spicy Sauce

蒙古風味豬棒腿
Oven Baked Pork Knee with Sweet and Sour Sauce

蘆筍靈菇迎彩鳳
Wok Seared Chicken Fillet with Asparagus and Mushroom

碧綠蹄根燴鮮鮑
Braised Abalone and Pork Tendon with Seasonal Vegetable

XO 醬煎封海上鮮
Pan Fried Sea Fish with Spicy Sauce and Yellow Chive

竹筴天筍嫩子排
Double Boiled Pork Ribs Soup with Betel Nut Heart

金銀臘味米糕飯
Fried Rice with Sausage and Chinese Chive

南洋果香西米露
Sweetened Sago Soup with Coconut Milk

寶島時令水果盤
Seasonal Fruits

每桌 NT\$7,000 (10 位) 外加百分之十服務費
NT\$7,000 per Table plus 10% Service Charge



同合農科商務會館中式菜單



羊城五福大拼盤
Combination of Barbecued Meats

蜜桃佳人玉帶子
Wok Seared Scallop with Sweet Walnut

怡香椒鹽拌鮮魷
Combination of Squid with Pepper Salt and Banana Milk Fritter

燕液竹笙海皇翅
Shark's Fin Soup with Seafood, Bamboo Pith and Imperial Bird's Nest

梅林醬燒豬棒腿
Braised Pork Knee with Worcestershire Sauce

高湯黃金鮮鮑片
Braised Sliced Abalone and Bean Curd with Vegetable

韭黃乳汁海石斑
Steamed Sea Garoupa with Preserved Bean Cake and Yellow Chive

淮山枸杞燉土雞
Double Boiled Chicken Soup with Yam and Medlar

銀山腊味珍珠飯
Steamed Glutinous Rice with Chicken and Sausage En Tinfoil

雪耳雙玉蓮子湯
Sweetened White Fungus Soup with Lotus Seed and Red Date

蓬萊時令鮮水果
Seasonal Fruits

每桌 NT\$8,000 (10 位) 外加百分之十服務費
NT\$8,000 per Table plus 10% Service Charge



同合農科商務會館中式菜單



同合鴻運大拼盤

Combination of Suckling Pig and Barbecued Meats

XO 醬彩椒炒雙鮮

Wok Fried Squid and Shrimp with Bell Pepper in Spicy Sauce

海鮮捲錦繡玉帶

Wok Seared Scallop with Seafood Roulade

蒜香佐烤羔羊排

Grilled Lamb Chops with Garlic

金湯燕窩海皇翅

Pumpkin Soup with Shark's Fin, Imperial Bird's Nest and Seafood

碧綠婆參鮮鮑甫

Braised Sliced Abalone with Pork Tendon and Seasonal Vegetable

枸杞人參活海斑

Steamed Sea Garoupa with Medlar and Ginseng

參鬚紅棗燉土雞

Double Boiled Chicken Soup with Ginseng and Red Date

荷香螃蟹糯米飯

Steamed Glutinous Rice with Crab in Bamboo Basket

養顏楊枝滑金露

Sweetened Mango Soup with Sago

蓬萊時令鮮水果

Seasonal Fruits

每桌 NT\$10,000 (10 位) 外加百分之十服務費
NT\$10,000 per Table plus 10% Service Charge