

新北市現代化公有零售市場112年1月未使用攤(鋪)位資訊一覽表 (受理申請期間:112/1/13至2/8)

行政區	市場名稱	攤(鋪)位數	攤(鋪)位編號	攤(鋪)位面積(平方公尺)	攤(鋪)位使用費(NT)	市場地址	市場管理員及聯絡電話	市場處承辦人員聯絡方式	備註
淡水區	新北市淡水中正美食廣場	7	16-02-1-A001	4.88	4,839	新北市淡水中正路115號	康先生 02-22765006 分機1017	李小姐 02-22765006 分機1014	1、經營業種限制:限飲食類 2、攤位招牌設計、攤位正面看板都要符合市場整體風格。 3、攤位招牌需搭配主菜圖片進行設計。 4、必須要提供菜色清單(需附照片)。 5、本市場營業時間為 AM11:00~PM8:00 6、其餘需注意事項，請先洽詢市場管理員確認，列入營運規劃畫中進行攤位規劃。
			16-02-1-A002	4.98	4,740				
			16-02-1-A015	4.57	4,750				
			16-02-1-A023	4.63	4,394				
			16-02-1-A025	4.50	4,443				
			16-02-1-A026	4.50	4,453				
			16-02-1-A027	4.49	4,453				
鶯歌區	新北市鶯歌美食廣場	1	11-01-2-A021	119.78	24,342	新北市鶯歌區建國路108號2樓	黃小組 02-2765006 分機1010	李小姐 02-22765006 分機1014	1、經營業種限制:限餐飲業 2、攤位招牌設計、攤位正面看板都要符合市場整體風格。 3、攤位招牌需搭配主菜圖片進行設計。 4、必須要提供菜色清單(需附照片)。 5、市場營業時間為 AM11:00~PM8:00 6、其餘需注意事項，請先洽詢市場管理員確認，列入營運規劃畫中進行攤位規劃。

備註：

- 一、商家進駐營業除月繳使用費外，尚須按月繳交清潔費、管理費、空調冷氣費、水電費等費用。
- 二、需自行處理營業產生之油煙及污水需處理後方可排放，地坪需維持乾燥清潔。
- 三、市場內禁止販售煙、酒。

行政區	市場名稱	攤(鋪)位數	攤(鋪)位編號	攤(鋪)位面積(平方公尺)	攤(鋪)位使用費(NT)	市場地址	市場管理員及聯絡電話	市場處承辦人員聯絡方式	備註
五股區	新北市五股公有零售市場	5	20-01-1-A026	6.31	2,840	新北市五股區工商路3號	梁先生 02-22765006 分機5006	李小姐 02-22765006 分機1014	1、經營業種限制: A026及 A046為蔬果類、A070、A071及 A076為生鮮類(畜肉、禽肉及水產類以水產類為優)。 2、攤位招牌設計、攤位正面看板都要符合市場整體風格。 3、攤位後方設施設備高度限制為120cm。 4、生鮮類需使用冷藏展售櫃販售，以落實食材保鮮。 5、營業時間為 AM7:00~PM7:00 6、其餘需注意事項，請先洽詢市場管理員確認，列入營運規劃畫中進行攤位規劃。
			20-01-1-A046	6.31	2,840				
			20-01-1-A070	6.19	2,786				
			20-01-1-A071	6.11	2,750				
			20-01-1-A076	5.43	2,444				
三重區	新北市三重區中央公有零售市場	1	02-01-1-A025	4.63	1,713	新北市三重區中央北路26號	蔡先生 02-29772735	李小姐 02-22765006 分機1014	1、經營業種限制:傳統市場零售業(以蔬果類為優，禁止販售煙、酒) 2、攤位招牌設計、攤位正面看板都要符合市場整體風格。 3、攤位後方設施設備高度限制為120cm。 4、生鮮類需使用冷藏展售櫃販售，以落實食材保鮮。 5、市場營業時間以早市為主。 6、其餘需注意事項，請先洽詢市場管理員確認，列入營運規劃畫中進行攤位規劃。

備註：

- 一、商家進駐營業除月繳使用費外，尚須按月繳交清潔費、管理費、空調冷氣費、水電費等費用。
- 二、需自行處理營業產生之油煙及污水需處理後方可排放，地坪需維持乾燥清潔。
- 三、市場內禁止販售煙、酒。

## 附件二之一、淡水中正美食廣場攤位配置圖

顯示編號  農產品類  雜貨類  百貨類  飲食類  其他類  空攤  特定用途

淡水區中正公有零售市場攤(鋪)位圖



紅色框線區域為招商攤(鋪)位

- 女廁
- 男廁
- 樓梯
- 無障礙廁所
- 哺乳室
- 電梯

淡水中正美食廣場基本設施簡介(依現場實際狀況為主)		
區域	硬體設備	規格
攤內設備	電力	220V 三項四線20AT 110V 單項三線20AT
	給水系統	每攤位設有水錶。
	排水系統	設有地坪排水溝、汙水截油設備，商家需做簡單污廢處理，不得將雜物油脂排入排水溝
	攤招	一個攤位一個(內容需搭配市場營運氛圍自行設計)
	排油煙設備	設有靜電油煙一孔-店家需自行製作排煙遮罩
	天然氣	攤位配置天然氣管路，需自行申請裝表，表後管路費用需自行支付。
	叫號機	每一店家提供1對10叫號機
公共空間	共食區／餐盤回收區	場內設置共食休憩桌椅／1處餐盤回收區(各攤自行清理)
	監控系統	公共區域
	消防設備	依照消防法規設置，取得消防局許可文件。
	空調	空調系統：共同區域。

## 附件二之二、鶯歌美食廣場攤位配置圖



紅色框線區域為  
招商攤（鋪）位

➤ 配置圖僅供參考，仍應以施工完成後量測為準

鶯歌美食廣場基本設施簡介(依現場實際狀況為主)		
區域	硬體設備	規格
攤內設備	電力	小店鋪：220V 三相四線20安培 110V 單相三線30安培 大店鋪：220V 三相四線30安培 110V 三相四線20安培
	給水系統	儲水槽50噸，每攤位設有水表。
	排水系統	設有地坪排水溝、汙水截油設備，商家需做簡單污廢處理，不得將雜物油脂排入排水溝。
	攤招	一個攤位一個(內容需搭配市場營運氛圍自行設計)，大店鋪需配合現場規範自行設置
	排油煙設備	設有靜電油煙一孔(直徑30公分圓孔)~店家需自行製作排煙遮罩
	天然氣	攤位配置天然氣管路，需自行申請裝表，表後管路費用需自行支付。
	叫號機	每一店家提供1對16叫號機
公共空間	共食區/餐盤回收區	場內設有共食休憩桌椅/1處餐盤回收區(各攤自行清理)
	監控系統	公共區域
	消防設備	依照消防法規設置，取得消防局許可文件。
	空調	VRV 空調系統：共同區域、一般攤位及大型商家，合計約164.5噸。

➤ 附件二之三、五股公有零售市場業種區域配置圖

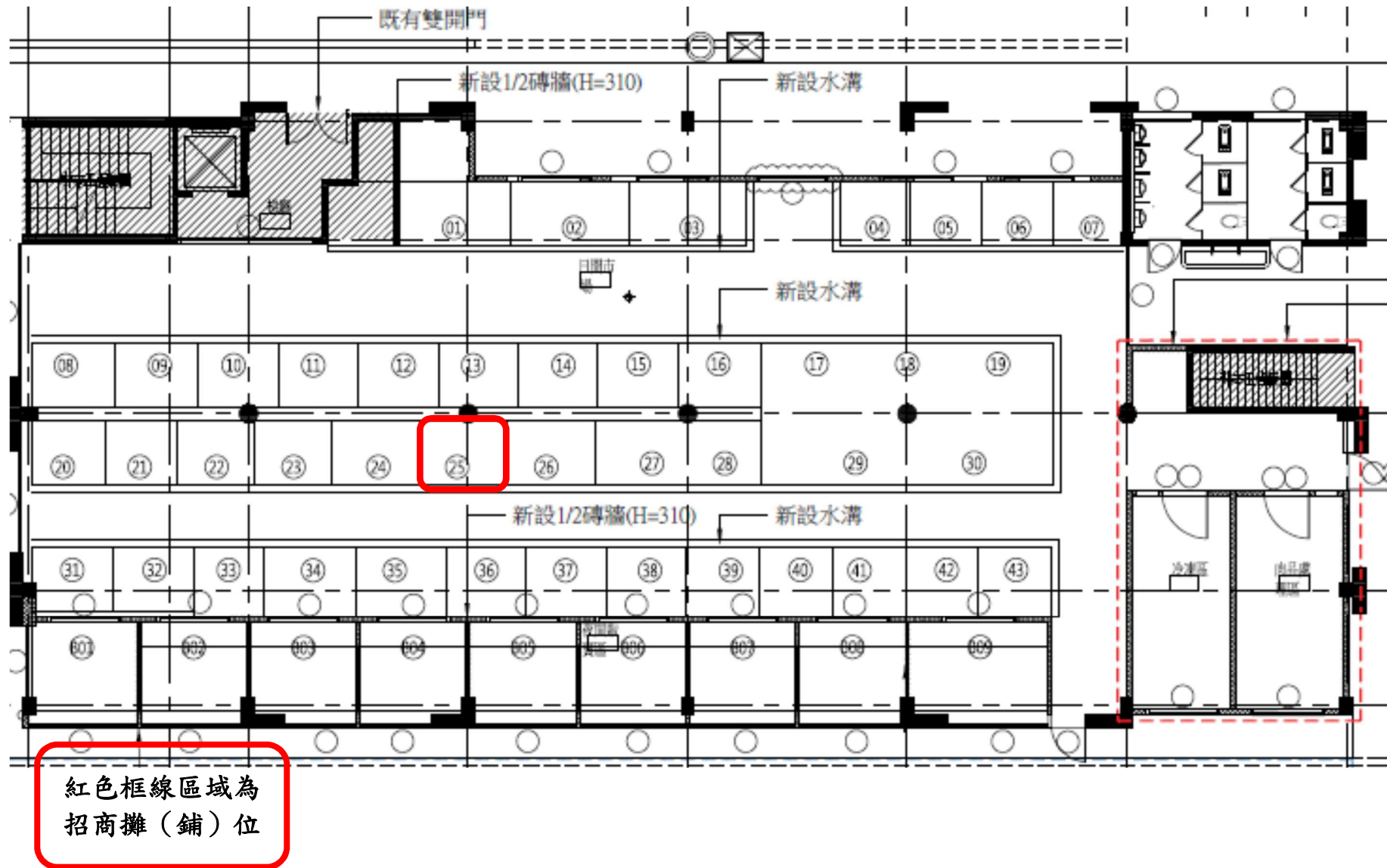


紅色框線區域為  
招商攤(鋪)位

五股公有零售市場基本設施簡介(依現場實際狀況為主)		
區域	硬體設備	規格
攤內設備	電力	220V 單相三線20安培 110V 單相三線20安培
	給水系統	每攤位設有水錶。
	排水系統	設有地坪排水溝、汙水截油設備，商家需做簡單污廢處理，不得將雜物油脂排入排水溝。
	攤招	一個攤位一個(內容需搭配市場營運氛圍自行設計)
	排油煙設備	飲食-明火區設有靜電油煙一孔~店家需自行製作排煙遮罩
	天然氣	飲食-明火區攤位配置天然氣管路，需自行申請裝表，表後管路費用需自行支付。
	叫號機	無
公共空間	共食區/餐盤回收區	室內、外各設有1處共食休憩區/無
	監控系統	公共區域
	消防設備	依照消防法規設置，取得消防局許可文件。
	空調	VRV 空調系統：共同區域。



附件二之四、三重中央公有零售市場業種區域配置圖



三重中央公有零售市場基本設施簡介(依現場實際狀況為主)		
區域	硬體設備	規格
攤內設備	電力	220V/110V 單相三線40AT
	給水系統	每攤位設有給水管路，需自行向台北自來水公司申裝水錶。
	排水系統	設有地坪排水溝、汙水截油設備，商家需做簡單污廢處理，不得將雜物油脂排入排水溝。
	攤招	一個攤位一個(內容需搭配市場營運氛圍自行設計)
	排油煙設備	僅店鋪區設有靜電油煙一孔~店家需自行製作排煙遮罩
	天然氣	無
	叫號機	無
公共空間	共食區/餐盤回收區	戶外設有共食休憩區1處/無
	監控系統	公共區域
	消防設備	依照消防法規設置，取得消防局許可文件。
	空調	無，設有通風設施

