

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。

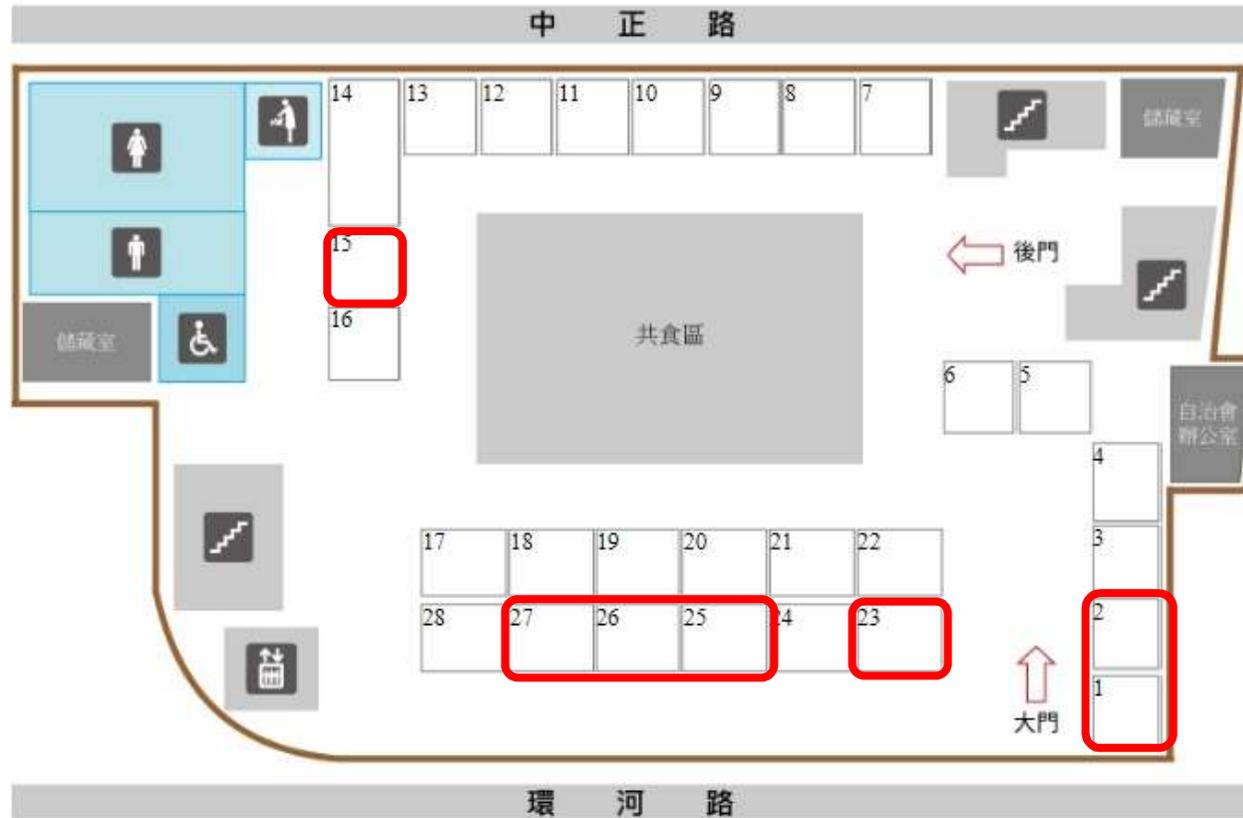
備註：

- 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



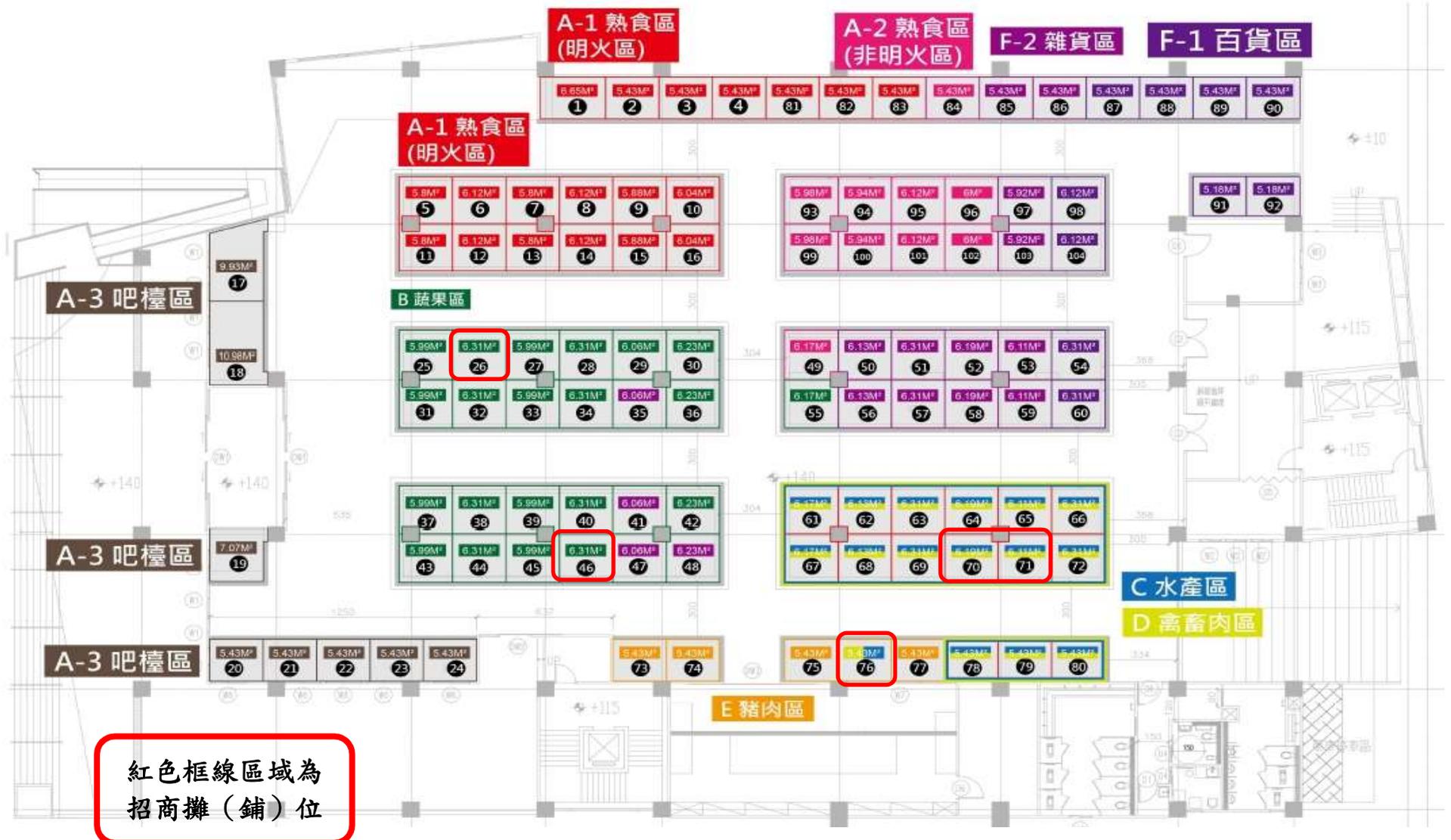
紅色框線區域為招商攤(鋪)位

-  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。

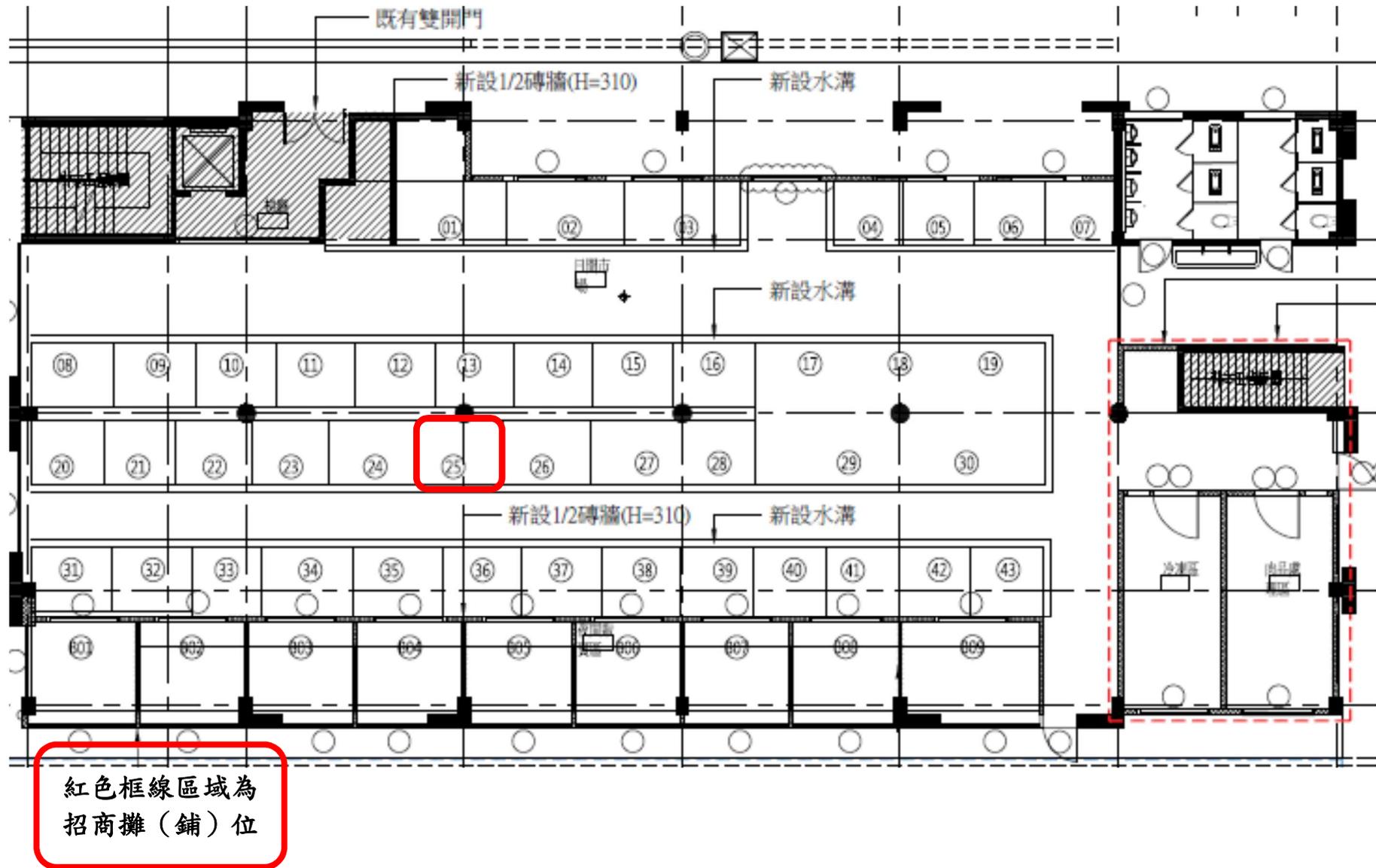
鶯歌美食廣場基本設施簡介(依現場實際狀況為主)		
區域	硬體設備	規格
攤內設備	電力	小店鋪：220V 三相四線20安培 110V 單相三線30安培 大店鋪：220V 三相四線30安培 110V 三相四線20安培
	給水系統	儲水槽50噸，每攤位設有水表。
	排水系統	設有地坪排水溝、汙水截油設備，商家需做簡單污廢處理，不得將雜物油脂排入排水溝。
	攤招	一個攤位一個(內容需搭配市場營運氛圍自行設計)，大店鋪需配合現場規範自行設置
	排油煙設備	設有靜電油煙一孔(直徑30公分圓孔)~店家需自行製作排煙遮罩
	天然氣	攤位配置天然氣管路，需自行申請裝表，表後管路費用需自行支付。
	叫號機	每一店家提供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



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

