

東海大學產學大樓餐廳場地使用暨委託經營契約書

立契約書人：東 海 大 學（以下簡稱甲方）
（以下簡稱乙方）

雙方因餐廳場地使用暨委託經營事宜，經雙方協議，謹以至誠訂立下列條款，各矢遵守。

第一條 本委託經營標的為本校產學大樓餐廳（約 373 m²，詳附圖）作為乙方從事與此合約規範內有關作業之場所。

第二條 契約期限、存續、終止及範圍：

一、本契約自民國○○○年○○月○○日起至民國○○○年○○月○○日止。。

二、本契約期滿，乙方若經本校認定表現優良者，得享有優先議約經營之權利。乙方應於契約屆滿日前六個月向甲方提出，經雙方協議後之契約條件辦理續約。

三、契約終止之事由：

（一）雙方合意終止：

於本契約期間內，乙方欲提前終止本契約，應於六個月前以書面向甲方提出，經甲方同意後終止之。但乙方不得要求在學期進行期間內終止本契約。

（二）因可歸責於乙方之事由甲方得終止契約：

1. 因可歸責於乙方之事由致延誤履約，命其限期履行而未履行者。
2. 乙方有破產、重整或有其他財務困難情事致無法履行本契約者。
3. 乙方有偽造、變造本契約應提出之相關文件，經查明屬實者。
4. 乙方或其董事、監察人、經理人有重大喪失債信或違法情事，情節重大而影響營運者。
5. 乙方被主管機關處以停業處分或撤銷登記者。
6. 乙方違反本契約，依本契約規定甲方得終止契約者。
7. 其他經甲方認定嚴重影響本案營運，經命其限期改善而不改善或經改善仍不符甲方標準且情節重大者。
8. 乙方未能依經營企畫書所列項目執行（含服務內容、空間規劃、戶外庭園景觀及飲食衛生等），經甲方限期改善而不改善或經改善仍不符甲方標準者。

（三）因非可歸責於乙方之事由而終止契約：

1. 因教育行政機關規定，禁止餐廳委外經營者。
2. 因天災、地變、建物老舊、非因乙方故意過失引致之火災、戰爭等不可抗力因素，至場地不堪使用者。
3. 甲方基於政策而終止契約者，乙方得依法向甲方請求損害賠償，但賠償總額不得超過履約保證金之全部。

四、契約終止之效果：

（一）契約因前項第（一）款終止者，甲方得沒收履約保證金之全部或一部。

（二）契約因前項第（二）款終止者，除本契約另有規定外，甲方得沒收履約保證金之全部，已收取之場地使用費不予退還。如履約保證金不足以彌補甲方因此所造成之損害時，甲方得向乙方請求損害賠償。

（三）契約因前項第（三）款而終止者，乙方得向甲方請求退還未經經營期間之場地使

用費及全部履約保證金。但依第(三)2款，僅部分場地毀損，本契約僅該部分終止，場地使用費則按比例退還，履約保證金則俟全部契約終止時，始予返還。

(四)契約因前項第(一)、(二)、(三)1款終止時，乙方應於甲方所定期限內，將場地騰空，拆除乙方所增設之設施(備)，並清理乾淨，交還予甲方。如有一項場地遲延交還者，每日罰新台幣壹萬元，直至交還為止，並得自履約保證金取償之。

第三條 甲方之緊急處分權

乙方有經營不善或食安事故等重大情事發生，於情況緊急，遲延即有損重大公共利益或造成緊急危難之虞時，甲方得視情節令乙方停止營運之一部分或全部，乙方不得拒絕。

一、甲方令乙方停止營運之一部分或全部時，應以書面載明下列事項，並通知乙方：

- (一) 缺失之具體事實。
- (二) 停止營運之日期。
- (三) 停止營運之業務範圍。

二、上述情事經排除，且經甲方認定缺失確已改善者，甲方應以書面限期令乙方繼續營運。

第四條 除本契約條款、經營企劃書及議約內容外，相關之政府管理辦法、雙方其他書面協議內容，均視為本契約之一部分，與本契約具有相同效力。

第五條 履約保證金繳交及返還：

一、繳納時間：

於簽約前交付甲方履約保證金新台幣肆拾萬元整。

二、繳納方式：

限金融機構簽發之本票或郵政匯票，應為即期並以東海大學為受款人。

三、返還：

如乙方無待解決之違約事項者，甲方將於乙方完成場地資產返還及移轉後，憑據無息發還；如有待解決之事項者，甲方得暫予扣留履約保證金，俟有關索賠圓滿解決後始予發還(餘款)，如有不足，乙方應於甲方規定期限內補足之。

四、契約期間乙方不得以任何理由主張以履約保證金抵扣場地使用費、水電或其他費用。

第六條 場地使用費、水電費、垃圾清運費及天然瓦斯費：

一、每年場地使用費○○○○○元整(不足一年以一年為計算)，分兩期支付，每期○○○○○元整，於每年十月一日及三月一日前以現金、即期支票或銀行轉帳向甲方出納組繳納之(收據影本一份送甲方事務組查存)，延遲繳交，甲方得要求每日加收百分之一滯納金。經催告仍藉故拖延逾六十日未繳，視為重大違約事由，甲方除得向法院聲請強制執行外，並得終止本契約，並沒收履約保證金之全部。

二、水、電錶由乙方負責安裝。水、電費依甲方收費標準計算，乙方得以現金、即期支票或銀行轉帳向甲方出納組繳納(收據影本一份送甲方營繕組查存)，延

遲繳交，甲方得要求每日加收百分之一滯納金。經催告仍藉故拖延逾六十日未繳，視為重大違約事由，甲方得終止本契約，並沒收履約保證金之全部。

三、每年垃圾清運及廢污水處理等費用合計新台幣參萬元整，於每年十二月底前(不足一年以一年為計算)以現金、即期支票或銀行轉帳向甲方出納組繳納(收據影本一份送甲方環安組存查)，延遲繳交，甲方得要求每日加收百分之一滯納金。經催告仍藉故拖延逾六十日未繳，視為重大違約事由，甲方得終止本契約，並沒收履約保證金之全部。

四、天然瓦斯費，依照欣中天然氣公司規定由乙方繳納。

第七條 保險暨稅費負擔：

一、乙方應於餐廳場地經營服務期間投保下列各項保險，否則以重大違約論處，甲方得終止本契約，並沒收履約保證金之全部。因此造成甲方損害，乙方應負所有賠償責任：

(一)商業火災保險

就其使用經管範圍承保，總保險金額壹仟萬以上之足額保險。

(二)產品責任保險

為確保食品之安全，乙方應投保產品責任險，保險金額應為壹仟萬元整以上，以甲方為受益人。

(三)公共意外責任險(附加食物中毒險)

每一個人身體傷亡保險金額不得低於新台幣參佰萬元；每一意外事故傷亡之保險金額不低於新台幣參仟萬元，每一意外事故財物損害之保險金額不得低於新台幣參佰萬元，保險期間內最高賠償金額肆仟捌佰萬以上元。事故無限制。保險紀載之不保事項或保險金額不足者，其風險及可能之賠償由乙方負責。

二、乙方依本契約所投保之各類保險單、批單及收據副(影)本各一份應於簽訂契約後十四日內逕交甲方備查。並應逐年將保險單、批單及收據副(影)本各一份送甲方收執。

三、本餐廳場地營運發生失火、中毒或其他事件致人員傷亡或場地毀損時，如因乙方故意、過失或可歸責乙方之事由，乙方應負完全賠償責任。

四、若因前述食物中毒所生之訴訟，乙方同意以甲方授權代表一人為原告，乙方為被告且甲方得請求甲方及所有被害人所受之損害。

五、乙方未依契約規定辦理保險、保險範圍不足或未能自保險人獲得足額理賠者，其損失或損害賠償，由乙方負擔。

六、乙方向保險人索賠所費時間，不得據以請求延長履約期限。

七、甲方提供場地供乙方營運，其建物及土地所有權仍屬甲方，其他與乙方使用目的不抵觸之限定物權仍屬甲方，乙方僅享有營運之權利。因營運所衍生之各項稅捐(包括但不限於地價稅、房屋稅、營業稅、場地使用費之營業稅等)、規費、維修、人事及因違反法令應繳納之罰鍰費用，應由乙方自行負擔。

第八條 營業項目、服務暨空間規劃：

一、甲方委託乙方承辦經營餐廳，以服務本校教職員生及教職員眷屬(包括在職及退休)為優先，並按照定價提供○折優待。

二、供應中、西式早、午及晚餐、自助餐、快餐、便當、麵食、冷熱飲、合菜套餐、

承辦酒（茶）會或複合式餐飲場所等。

- 三、乙方應於每學期初，針對熱熟食區各項商品販售價格，與甲方之督導單位協調訂定，交由甲方保管存證，若各項商品販售價格未按雙方協議規定，擅自漲價或偷工減料、變相漲價者，處以當日該物價一百倍之違約金，乙方不得異議；任何售價之調漲，以年度內行政院主計處公佈之【物價波動指數】為依據，食品類累計調漲百分之十以下，由乙方自行吸收消化，累計調漲超過百分之十以上，由乙方提具書面證明，經甲方書面同意後始得調漲之，違反者，得由甲方之督導單位依情節輕重處以新台幣壹仟元至肆仟元之罰款，以示懲戒。
- 四、乙方不得將全部或部份營業或場地轉租、頂讓或借予他人經營。若有違反上述情形，甲方得逕行終止本合約並沒收全額履約保證金。
- 五、除使用空間範圍外，乙方不得任意佔用空間以為己用。經命其限期改善而不改善或雖改善而未達甲方要求之標準，每日得罰新台幣參仟元整，得連續開罰，嚴重影響甲方權益者，甲方得終止契約並沒收履約保證金之全部。
- 六、基於校區整體規劃及結構安全考量，任何變更本建物外觀之設計規劃、建物內部之期初裝修及事後重大變更，均須事先提送裝修規劃書，並經甲方同意後方可進場施作，施工規定依甲方相關規範辦理。未經甲方同意任意變更者，經命其限期改善而不改善或雖改善而未達甲方要求之標準，每次得罰新臺幣參仟元整，得連續開罰，嚴重影響甲方權益者，甲方得終止契約並沒收履約保證金之全部。

第九條 設備設置、管理、撤離及場地返還

- 一、甲方僅提供空間主體及固定設施，甲方無提供乙方任何設備之義務，所有進駐設備購置，由乙方自行負責。本契約期間，乙方於經營企劃書外，擬變更設計、重新裝修等，應以書面向甲方申請同意後，始得進行相關工程。
- 二、乙方不得私接未經本校核裝之水、電錶途徑之用水用電，且為避免公共安全事件，乙方不得私自擴充甲方原規劃用電備載容量及安全裝置，經命其限期改善而不改善或雖改善仍未達甲方要求標準時，每次得罰新臺幣參仟元整，得連續開罰，嚴重影響甲方權益者，甲方得逕行終止契約沒收履約保證金之全部。此外會追討相關損失，並依法究辦。
- 三、乙方對甲方提供之場地設施，應基於善良管理人之注意，善盡維護保養之責及契約期滿時，負回復原使用功能之義務。簽約後，應共同清點造冊由雙方點交；合約期間使用之場地或設施如有毀損，除因天災、地變等不可抗力因素所致之滅失或毀損外，概由乙方負損害賠償之責，並應自行修繕或應照甲方規定價格賠償或按原狀修復。若乙方拒不修繕，甲方得代為僱工修繕，其費用由乙方全額負擔。
- 四、排風設備及附屬設備每年應進行維護保養二次以上；油煙靜電水洗、截留油槽等，每周清潔一次，每學期期末委派廠商抽取一次，以上皆需做成記錄備查，甲方得不定期進行查核。
- 五、甲方定著於學校場地原設備之增設物，所有權歸屬甲方，於本契約關係消滅後，乙方不得任意破壞或拆除或請求甲方補償。非定著於學校場地或原設備所有權屬乙方之增設物，除乙方應與新得標廠商協調移轉外，乙方應於本契約關係消滅後無條件於十四日內自行遷離，逾期留置物視同乙方拋棄，得任由甲方處理；

其因拆除所生之費用均由乙方負擔。

- 六、本場地空間之維護：乙方須負責本餐廳及周邊庭園規劃、整修、管理維護及環境之清潔（含與甲方、創新育成中心共同負責之廁所清潔維護），並做好垃圾分類工作，外部公共空間之工程維修由甲方負責，乙方應定期巡視通報。
- 七、乙方於承辦經營本場地期間，建置場地設施及設備皆需符合政府相關法令規定，如有違背法令情形以致甲方受到處罰或受有任何損害時，乙方應對甲方負起全部損害賠償責任。

第十條 營業規定暨管理、執行人員權益行使：

- 一、乙方至遲應於中華民國○○○年○○月○○日前，完成裝修及營運，遲延營運一日應繳違約金新台幣壹萬伍仟元整，得連續開罰，嚴重影響甲方權益者，甲方得終止合約，並沒收履約保證金之全部。
- 二、營業時間：每日上午六時至晚上十二時為原則，實際營業時間依經營企劃書為準；乙方如欲調整營業時間，應經本校膳食管理委員會同意後始得調整，並應事先於商場公告周知。
- 三、本契約期限內，乙方應確實依據甲方規定營業，各商場攤位應依經營企劃書補足，未補足者，經命其改善而不改善或雖改善仍未達甲方之標準，每日得罰款新台幣參仟元整。如需短期停業，應於十四日前以書面向甲方申請核可後始得為之。乙方不經甲方同意任意停業，經命其立即改善而不改善，除每日罰款新台幣參仟元外，甲方得終止本契約並沒收履約保證金之全部。
- 四、乙方應於開餐前將指定專任管理人員名冊繳交甲方。其每日在場地負責督導經營，接受並配合甲方督導單位【膳食管理委員會或委託管理人】之日常膳食輔導，負起協調聯繫處理問題之責任。遇有專任管理人員異動時，乙方應即時以書面通知甲方。
- 五、合約期間乙方應受食品衛生管理法及政府相關法令，以及甲方餐廳檢查等相關規定之約束。台中市衛生局進行食品衛生管理評鑑，其評鑑結果為加嚴級（未達六十分）時或普級（六十分至六十九分）兩次時，甲方督導單位以書面通知乙方改善並罰違約金新台幣伍仟元整，經複檢後仍未合格，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。
- 六、配合國家政策，本校餐廳除外帶餐盒可採用可回收紙製品外，一律使用可經洗碗機高溫消毒洗滌清潔後可重覆使用之餐具；所提供之餐具須符合環保、衛生相關規定。本校自一〇三學年度起全面禁用鋁製品鍋具及美耐皿餐具。經令其限期改正而複查仍不合格者，每發現乙次罰違約金新台幣貳仟元整。
- 七、乙方應派員參與甲方膳食管理委員會舉辦之各項會議或相關輔導課程。
- 八、管理督導人員代表甲方執行衛生稽查及安全督導，乙方應配合接受指正及輔導並簽名改善，若乙方負責人不在場應指定代理人配合辦理，並不得以任何理由拒絕簽名，及不得對甲方執行任務人員為強暴、脅迫或人身攻擊行為，否則甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，並依法追訴相關責任。
- 九、為加強對食品業者管理，「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」明定經公告類別及規模之食品業者，須完成食材登陸平臺登錄作業，確實登載詳實供餐資訊。違規業者將先以輔導方式協助改善，經命其限期改善而未改善者，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。

十、乙方之商店招牌、消費目錄等，需以中、英文雙語標示。

第十一條 工作人員管理：

- 一、乙方及其工作人員之相關資格必須符合政府食品衛生安全相關法令規定。烹調從業人員，應具有中餐丙級烹調技術士證以上，擔任膳食調理工作。餐飲從業人員每學年應參加衛生（營養）講習至少八小時，以符合「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」規定。
- 二、乙方為履行本契約所僱用人員之薪資、保險及各項福利等概由乙方負責，與甲方無涉；乙方應對其僱用人員負雇主責任，並依政府相關法令辦理保險。乙方之受僱人或使用人為執行乙方依本合約應履行義務而受有任何損害或對第三人造成任何損害時，概由乙方自行負責，與甲方無涉。
- 三、乙方工作人員進入本餐廳工作前應繳驗身份證明，除預作安全考慮外，並須先完成甲方指定之醫院體檢，經甲方同意後始得僱用，爾後每年開學前提出體檢合格證明（包括胸部X光、A型肝炎、血液、皮膚病、糞便檢查），交甲方審查，甲方並得隨時抽檢乙方工作人員是否適合餐廳工作。凡患有精神病、開放性肺結核病、性病、砂眼、傷寒、肝炎、皮膚病等傳染性疾病，及不適於餐勤工作者，不得從事是項工作。體檢證明未如期交與甲方，甲方得罰違約金新台幣伍仟元，並得連續罰之，經罰三次仍未繳交，甲方得終止本合約。
- 四、乙方不得僱用不合法之勞工，且須於每學期開始經營後十四天內，應即按姓名、職掌…等，繕造全體工作人員名冊一式四份，一份自存、三份連同一份體檢證明影本送甲方存查。工作人員若有異動時，乙方應隨時更改，並分送上列予甲方備查。工作人員車輛依規定辦理工作通行證。
- 五、乙方工作人員於本餐廳範圍內一律配戴工作證及穿著整齊、清潔之制服或圍裙，男女著帽，並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋；廚師工作時及打飯打菜者應戴免洗口罩，冬天另加護袖。工作人員手指甲應經常修剪、保持乾淨；工作前先用肥皂洗手，工作中不得抽煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等，且須遵守衛生局規定之餐飲從業人員衛生自主管理相關規定。乙方若有違反以上情事者，經命其限期改正而複查仍不合格者罰款新台幣伍佰元，爾後依次遞增之。
- 六、乙方工作人員吐瀉者或手部患膿腫、瘡傷、皮膚病或患傳染病者，不得接觸食物及餐具，傷口較小者，應包紮處理後戴手套工作，嚴重者應停止工作。
- 七、乙方工作人員有義務接受職前、在職衛生及服務禮儀等訓練課程，且乙方工作人員不得以任何理由拒絕接受訓練課程，如有三次不服規勸者，乙方應予停職，以維甲方膳食安全。
- 八、廚房、餐櫥及庫房內，不得擺放掃除用具及私人用品如：衣服、鞋、襪、帽等。乙方工作人員休息時不得在廚房內吸煙或臥躺，並禁止居住在本餐廳或廚房內及晾衫褲、鞋襪等。
- 九、乙方從業人員不得在甲方校園內有賭博、酗酒及在本餐廳收留他人、存放違禁物品及其他不法情事，並不得飼養家禽、家畜。
- 十、乙方人員不得與甲方教職員生及教職員眷屬暨甲方委託之管理服務人員發生爭吵或鬥毆情事，如發生爭執，應向甲方提出調解；乙方工作人員之服務態度經甲方提出改善建議時，乙方應即督導改善或予以停職。

- 十一、為落實校園菸害防制工作，得標廠商應遵守菸害防制法及校內禁菸規範，如有違反規定，致學校被訴受罰，應負擔相關賠償責任。
- 十二、乙方於每日營業結束以前，須指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全檢查工作。

第十二條 食物安全、清潔衛生規定：

- 一、乙方應備妥其購買食材之上游供應廠商名單予甲方查驗，甲方對該名單有個資保密之義務。甲方得視需要，要求乙方一同前往訪視。如發現有違反政府相關規定之情事，乙方應立即要求其上游供應商改善，如未改善或情節嚴重者，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。
- 二、乙方於營業上所需之生鮮材料（包括魚、肉、蔬果），每日進貨憑證應保留以利政府及甲方食品安全衛生相關單位查驗，並力求新鮮衛生及營養，並視實際情形做定期書面報告；食物中如有餿腐、異味或發現蟲蠅等不潔情形，應立即丟棄，停止供應。
- 三、甲方不論任何人於本場地，發現未標示使用期限、過期、腐壞或不潔之食品，乙方應立即收回；經查證屬實者，應辦理售價之十倍退款補償。經命其立即改善而未改善者或雖改善仍未達甲方標準者，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。
- 四、乙方營業所需之食品，必須使用經過衛生福利部查驗合格，並貼上健康食品標章之廠牌。乙方應對所使用之各項食品之進貨日期及數量作成記錄並按月通知甲方督導單位查核。
- 五、乙方每日營業上所使用之全部材料用品、炊餐具等，應在合於衛生條件下，至少需離地面三十公分以上分類儲存，不得任意堆置，且不得放於地面處理。
- 六、乙方每日不得供應及儲存隔餐之剩飯剩菜，剩飯剩菜於營業當日結束後應立即丟棄；每日調理或販售之食品，應使用經消毒過之夾子夾取，絕不可用手抓取。
- 七、冷凍、冷藏庫中應放置溫度計，冷凍庫須保持在攝氏零下十八度以下、冷藏庫須保持攝氏七度以下，以確保食物之新鮮。
- 八、乙方所提供之餐飲經甲方或衛生單位實施大腸桿菌及生菌數二項衛生安全抽驗不合格者，經命其限期改正而複查仍不合格者，每一不合格項目罰違約金新台幣伍仟元，得連續開罰，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。
- 九、乙方如有提供生飲或飲用水經檢驗不合格者，應於本場地裝設RO逆滲透濾水器或同等級之淨水設備，且須定期更換相關耗材，並將更換紀錄妥存備查及配合甲方水質檢驗。
- 十、甲方之學生、教職員工及其眷屬（包括在職及退休）於本場地食用乙方所販售之任何食品，而有發生食物中毒事件時，經公私立醫院檢查並出示證明書判定，係可歸責予乙方所致時，其所需之各項費用悉由乙方負擔並完全負擔外，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。
- 十一、乙方應依經營項目於場地裝設相關防污設備，每日清潔，甲方得列入重要檢查項目；本場地之炊具、餐具、環境，每日應由乙方負責隨時保持清潔，不得有污垢之存在。
- 十二、乙方在每日營業結束時，廢棄物桶應刷洗乾淨，垃圾及廢棄物不可留在場地過夜；

飲食器具櫥或菜櫥，每天至少洗刷一次，保持清潔。

十三、乙方所使用之所有毛巾、抹布，每日應以溫度在攝氏一百度之煮沸消毒法消毒十五分鐘以上；任何使用於擦拭與食物接觸的布，不可另作其他用途。

十四、洗菜、洗米等之污水殘渣，乙方不可任意排放，且應隨時保持地面的乾燥、清潔；乙方每週至少大清掃乙次，包括：庫房、油煙罩、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆面、門窗玻璃等本場地所有設備。

十五、乙方有保留食材樣品之責任。

十六、行政院環境保護署公告擴大列管產出廢食用油業者，達一定規模且會產出廢油的餐廳業者，都須將廢油交給合法廢油回收業者，且完成網路申報，並送到相關廢油再利用單位處理。違反相關管制規定者除依環保署相關罰則處理外、經命其限期改善而不改善，甲方得處以每日新臺幣參仟元整罰款，得連續開罰，直至改善為止。

第十三條 除本契約所載之相關規定外，乙方須遵守「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」、「食品良好衛生規範」，及教育部、衛福部及環保署等相關單位與本校所制頒之相關法令規定。乙方違反上述規定致被主管機關裁處罰款者，罰款應由乙方負責繳納外，經命其限期改正而複查仍不合格者，甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。如情節重大者，甲方得終止契約，並沒收履約保證金之全部。

第十四條 每學年開學前乙方應繳交之文件：

一、保險單、批單及收據副(影)本

三、員工職稱名單及體檢報告。

四、廚師、衛生管理人員之相關證照影本。

五、委外維護合約：病媒防制合約、油煙靜電水洗處理機維護合約、截留油槽清潔/運合約、消防維護檢查合約、廚餘回收合約…等。

六、其他甲方另行通知繳交之文件。

第十五條 乙方需配合公安事項：

一、為確保甲方所屬空間之消防安全及公共逃生路線暢通，乙方不得於前開路線上設置相關設施，若因此造成消防相關設備或逃生通道使用阻礙或影響其功能時，乙方除須負擔損害賠償責任外亦必須立即改善，否則甲方得令乙方停止營運之一部分或全部，直到改善為止。

二、履約期限內，甲方得依據管理及安全需求（包括營業時間外），要求乙方配合開放其使用空間，供甲方人員進行故障排除、安全檢查及相關查核作業，乙方不得藉故拖延或拒絕配合，否則甲方得視情形強行進入以進行相關作業；若因乙方因素致使作業延緩或產生損失，則相關責任概由乙方負責，嚴重影響甲方權益時甲方得終止合約，並沒收履約保證金之全部。

三、若因乙方管理疏失，以致產生公共安全問題，危害甲方校園安全或對其教職員工生或第三人造成影響或損害時，甲方得終止本契約。並追究相關法律責任及賠償。

四、乙方對於履行本契約之一切相關人員之故意過失，應負與自己故意過失之相同責任。

第十六條 違約金約定：

- 一、乙方於營運期間，如有任何違反本合約之義務或應辦理之事項者，或乙方有經營不善或其他重大情事發生時，依據本合約相關規定要求乙方繳納之違約金，乙方不得以未獲通知拒絕繳納。
- 二、任何依本合約所科處之違約金，乙方應於接獲通知十四日內逕向甲方總務處出納組繳納，收據影本二份送甲方存查。
- 三、乙方如未繳納違約金者，甲方得自乙方繳交之履約保證金扣抵之，扣抵後，乙方應立即補足該履約保證金，乙方如不為補足該履約保證金，甲方無須以書面催告乙方，即得終止本合約。

- 第十七條 乙方於營業期間，須代為管理甲方產學大樓停車場，其停車收費依甲方規定收取，乙方得保留百分之十作為管銷費用，並由乙方開立發票。下列對象免收停車費：
- 一、本校教職員工（含退休人員）。
 - 二、本校產學與育成中心進駐之廠商。
 - 三、至產學大樓餐廳用餐之車輛。
- 第十八條 產學大樓停車場代為管理期間之設備，由甲方負責維護（含房屋稅及地價稅），倘甲方因政策變更得終止代為管理。
- 第十九條 契約存續期間，如遇失竊事件，乙方應向甲方報備，甲方有權協同查明，但不負賠償之責。
- 第二十條 公證費用、管轄法院暨契約份數：
- 一、本合約一式四份，甲、乙方各執乙份為憑，以二份送請公證存案。
 - 二、有關本約之任何糾紛，雙方同意以台灣台中地方法院為第一審管轄法院。
 - 三、本合約文件須依法辦理公證程序，費用由雙方各負擔二分之一。雙方約定逕受強制執行事項，詳載如公證書。
- 第二十一條 有關本契約條款之解釋、效力及其他未盡事宜，悉依相關法令、交易習慣、誠信原則、公平原則、公共秩序及善良風俗為準則，並依政府相關規定辦理。

立契約書人

甲 方：東 海 大 學

法定代理人：校 長

地 址：台中市西屯區台灣大道四段 1727 號

電 話：04-23590121

乙 方：

統一編號：

營登地址：

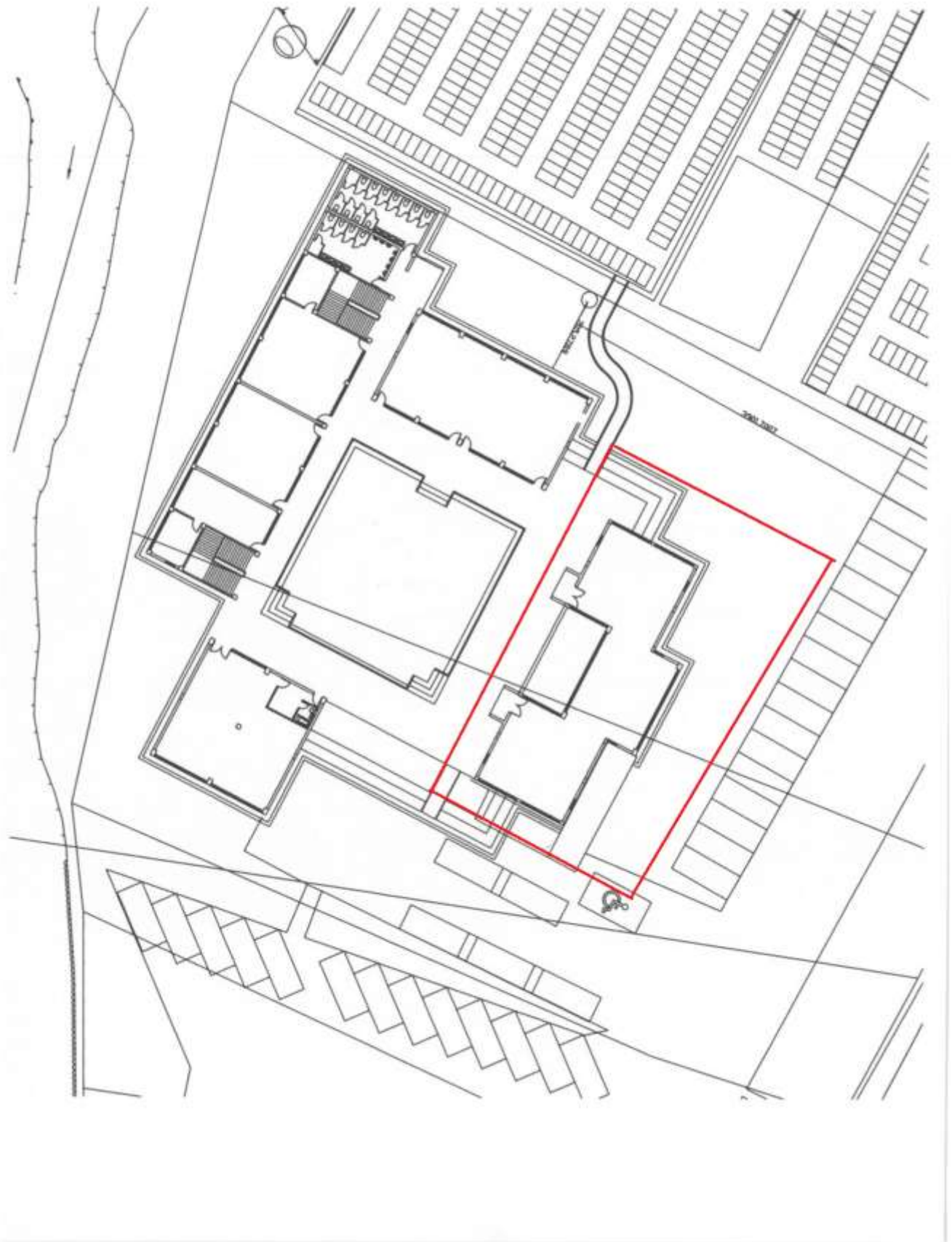
負 責 人：

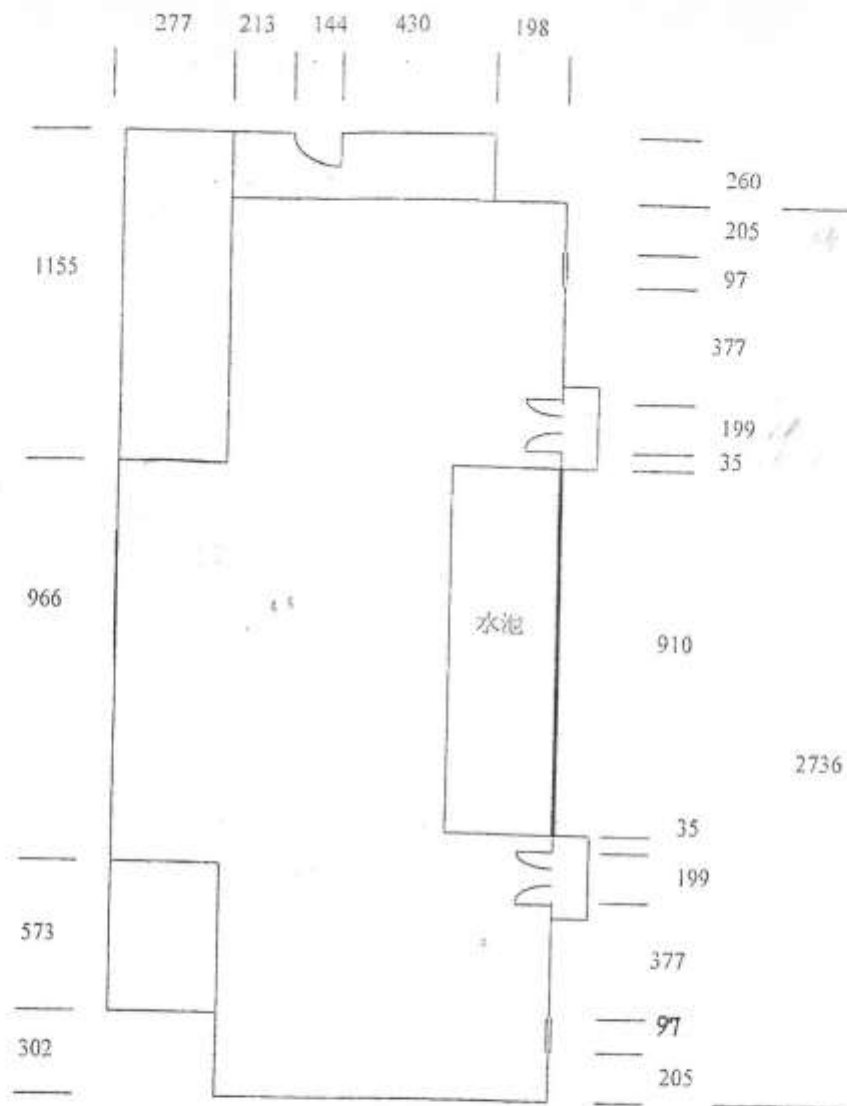
身分證字號：

地 址：

電 話：

附件一





使用面積：
 $27.36 \times 12.62 + 2.6 \times 10.64 = 373 \text{ m}^2$

產學大樓餐廳外圍尺寸

東海大學學生餐廳膳食衛生安全管理檢查表(業者)

檢查時間： 年 月 日 時 分

餐廳名稱：				
負責人：		廚師人數：		其他工作人員：
用餐人數：早餐_____人，午餐_____人，晚餐：_____人				
項目	評 分 內 容	評 分 結 果		
		分數	評分	備註
營業場所衛生	1. 地面、天花板、牆壁、紗門、門窗應堅固美觀，保持清潔。	3		
	2. 室內空氣流通，並設置紗門或自動門、空氣簾等病媒防治設施，不得有病媒，並設非吸煙區。	3		
	3. 設置有蓋垃圾桶，並注意清潔。(加註禁煙標誌及禁煙區)	3		無禁煙標誌及禁煙區扣一分
	4. 工作檯及調理檯面照度在 200 米燭光以上。	2		未開燈者 0 分
調理場所衛生	1. 灶面食物調理台面應用磁磚、不鏽鋼等不納垢材料。爐灶上應設抽煙罩或油煙機，並保持清潔。	2		
	2. 餐廳內外、犬走、水溝等所屬範圍應保持完整、清潔。垃圾桶及餵水桶需加蓋。	2		垃圾桶或餵水桶一個未蓋扣一分
	3. 抹布應每日洗淨、消毒，物品應排放整齊、清潔。	2		一項不潔扣一分
	4. 配膳檯應保持清潔並設有防止飛沫污染之設施。	2		
	5. 切、剝生食與熟食之刀、砧板應分開使用，且與刀架均有三組以上。	4		須作記號否則以 0 分計
	6. 應使用三槽式餐具洗滌設備，並使用餐具消毒櫃殺菌。	2		
	7. 具有良好採光，工作檯面照度在 200 米燭光以上。	2		未開燈者 0 分
	8. 食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面。	3		一項不合格以 0 分計
	9. 私人用物品不得放置調理場所，應設存放室。	2		
	10. 倉庫應設置棧板，離地及離牆各 5 cm 以上，原料、採購有效管理，並購自優良廠商，標示有效日期，且儲藏室有防止病媒進入設備，保持清潔、良好通風及溫濕度控制。	3		實施原料 SOP 制度 2 分
	11. 良好食品櫃、餐具櫃，需有防止病媒進入設備。	3		
	12. 密蓋垃圾桶、廚餘桶應乾淨，並維護良好。	2		一項不合格 0 分
	13. 防止病媒侵入設備，設置紗門或自動門，空氣簾及排水溝病媒防治措施並有開啟使用。	3		發現一隻蚊蟲扣一分
	14. 冷凍庫-18℃以下，備有溫度指示器，並維護良好。	2		溫度計外視否則 0 分
	15. 冷藏庫 7℃以下，凍結點以上，備有溫度指示器，並維護良好	2		溫度計外視否則 0 分
	16. 供餐之熱食物儲存設備不得低於 60 度。食品調製後，置於室溫中不得超過兩小時。	2		
	17. 餐具清洗清潔，消毒儲存良好且無缺口或裂縫。	3		一項 1 分二項以上不合規定 0 分
	18. 地面有坡度不得有積水、排水溝加蓋，排水系統良好。	2		
	19. 原料處理應主即處理或分類保存，並先進先用；熟食包裝處理分區落實且不雜亂。	4		分區不實扣 2 分 流程雜亂扣 2 分
	20. 設有自動沖洗（洗手）設備，清潔劑、廢紙筒、擦手紙巾或電動烘手器且通風良好。	3		缺一項即 0 分
	21. 廁所經常消毒無異味，且不得放置打掃工具及雜物，有『如廁後應洗手』標誌。	2		

項目	評 分 內 容	評 分 結 果		
		分數	評分	備 註
從業人員衛生	1. 從業人員每年應接受健康檢查並領有檢查合格證，並接受衛生講習及現場測試衛生觀念良好。	4		每項 1 分
	2. 烹調人員應穿戴淺色工作衣帽並維持整潔，其他人員應穿整潔工作衣佩帶工作識別證且設更衣室。	4		一人不合格扣 2 分 無更衣室扣 2 分
	3. 從業人員生病或手部有傷口應停止工作，且建卡記錄。	2		無管理卡 0 分
	4. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、抓頭、挖鼻孔等不良行為。	2		現場發現煙灰缸香煙、檳榔 0 分
	5. 從業人員應注意保持隻手乾淨，不得留指甲、長髮及佩帶飾物。手指不得觸及餐具邊緣、內部或飲食物。	2		一人不合格扣 1 分
	6. 處理熟食應戴完整、清潔、用後即丟的手套。	2		一人不合格扣 1 分
其他	1. 調理場所不得飼養牲畜。	2		
	2. 使用之加工食品及添加物應有完整合法之標示，食品材料應有合法來源(應與所提出之合格廠商證明相符)。	2		
	3. 使用紙巾供顧客擦拭，清潔桌面應用乾淨抹布。	2		
	4. 使用雙生衛生筷子及三槽式餐具洗滌後之餐具。	3		
	5. 盒餐使用紙餐盒，並有原廠提供合格證明且每日產品留樣(48小時)。	4		未留樣或日期不符 0 分
	6. 設置衛生管理員並有立牌顯示，工作人員休息室應有專人負責，並經常保持清潔。(辦公室不得為居住用)	2		
	7. 衛生自主管理工作、自辦衛生講習並有記錄可查。	4		有執行 2 分 落實 2 分
	8. 高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下，保存兩天備查。	2		每月辦理一次 2 分， 無則 0 分
備註		總分		
<p style="text-align: center;">檢查人簽名：</p> <p>餐廳負責人意見及簽名：</p>				

餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

日期(年月日)/時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

業者：

校方：

