

男生宿舍餐廳商場場地使用暨委託經營契約書(草案)

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男生宿舍餐廳商場(約 750.10 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 111 年 7 月 1 日起至民國 116 年 6 月 30 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二年。

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. 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。

2. 乙方有偽造、變造本契約應提出之相關文件，經查明屬實者。

3. 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。

4. 乙方被主管機關處以停業處分或撤銷登記者。

5. 乙方違反本契約條款，依相關規定甲方得終止契約者。

6. 可歸責於乙方之事由或其他經甲方認定情節重大、嚴重影響本案營運或延誤履約，經命限期改善而不改善或經改善仍不符甲方標準者。

7. 乙方未能依經營企劃書所列項目執行(含服務內容、空間規劃及飲食衛生等)，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. 因政府機關規定，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。

4. 其他導因於第三人行為或事實狀態所致，無法續於原址營業者。

四、契約終止之效果：

(一)契約因前項第(一)款終止者，除當期已收取之場地使用費不予退還外，甲方得另沒收履約保證金之部分(按兩個月場地使用費計)，其餘於結算後發還。

(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，僅部分場地毀損而仍得於原址繼續經營時，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、(三)3、(三)4款終止時，乙方應於契約終止之次日起14日內，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)停止營運之期間。
- (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壹佰萬元整。(收據單號：*****)

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六個月內無息發還；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，惟如經訴訟或其他仲裁等方式確認非因可歸責於乙方之事由者，乙方得就扣留期間請求按法定利率計算之利息。

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、水電費、垃圾清運費或其他費用。

第六條 場地使用費、水電費、垃圾清運費：

一、每年場地使用費新台幣〇〇〇〇〇元整(不含營業稅，不足一年以一年為計算)，分兩期支付，每期新台幣〇〇〇〇〇元整。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，並以其應納費額之20%為上限。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存查)，延遲繳交，甲方得要求每日加收百分之一滯納金，並以其應納費額之20%為上限。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，並沒收約保證金之全部。
- 三、每年垃圾清運費(須分類並不含廚餘)依環安衛中心核定金額，限於每年十二月底前以現金、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衛中心存查)，延遲繳交，甲方得要求每日加收百分之一滯納金，並以其應納費額之20%為上限。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、乙方應於本場地經營服務期間確認下列各項保險有效存續，否則甲方得逕行終止本契約，並沒收履約保證金之全部。如因此造成甲方或服務對象之損害，乙方應負所有賠償責任：
 - (一)商業火災保險
就其使用經營範圍承保，總保險金額壹仟萬以上之足額保險，並以甲方為被保險人。
 - (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。
 - (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代位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、被保險人向保險單位索賠所費時間，乙方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及便利商店，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；乙方提供之所有商品（不含特價商品），應給予甲方教職員生（不論交易之額度）憑證 9 折之優惠（現金與電子支付同享相同優惠）。
- 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及便利商店等。
- 三、乙方應於每學期末，針對新學期餐廳各項商品販售價格，提交甲方督導單位審核通過，做為下一學期販售之依據；若各項商品販售價格擅自漲價、變相漲價者，處以當日該物價二十倍之違約金，乙方不得異議；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分營業或場地轉租、頂讓或借予他人經營。若有違反上述情形且經查證屬實，甲方得逕行終止本契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（文資工作小組及總務處）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，每次得罰新台幣參仟元整，得連續開罰，嚴重影響甲方權益致需雇工恢復者，甲方得終止契約並沒收履約保證金之全部。
- 七、本場域位於文化景觀範圍內，整修與設備加裝，需提文資工作小組討論並審議通過。裝修規劃注意事項如下：
 - （一）避免外觀，附掛太多的設備與招牌（如需要裝設請提申請）。
 - （二）室內請避免上漆，破壞清水混凝土柱樑原始質感、牆壁避免敲打太多。
 - （三）外牆與室內的交接面，不要破壞到。
- 八、本場地便利商店服務依乙方向主管機關登記許可所營事業範圍。
- 九、本場地便利商店販售之商品價格，除預購商品類、速食類、資訊產品類、通訊產品類、顧客服務類、報紙類、特價商品、促銷商品外，其餘商品皆按售價九折計價（須出示本校教職員生證、校友證、退休證）。
- 十、本場地便利商店必須提供影印服務且遵守「智慧財產權」及相關法令規定，不得提供非法影（列）印服務，並於影（列）印機旁醒目處所，張貼或標示「尊重智慧財產權，不非法影（列）印」…等警語。
- 十一、甲方經審核、認定、提出放置活動宣傳 DM 及張貼活動宣傳海報（例如：表演藝術月、校慶……）需求時，乙方有協調、溝通所屬便利商店門市在允許範圍內提供協助。
- 十二、本場地便利商店必須提供 ATM 服務及學校委託之代收代售服務。
- 十三、本場地便利商店不得販賣各式菸酒、情色書刊、情色電玩遊戲或違禁品。
- 十四、甲方得視行政業務需求調整、協調乙方增加營業時間。例如：乙方於寒暑假期間，經協調後，應接受甲方膳食管理委員會議之安排協調營業期間。

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、乙方不得私接未經甲方核裝之水、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，甲方得終止契約並沒收履約保證金之全部。如有保證金無法抵償之財損或涉及刑事責任，甲方得另為追討及依法究辦。

- 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；契約期間使用之場地或設施，除因第三人所為或天災、地變等不可抗力因素所致之滅失或毀損外，概由乙方負責修繕。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；抽油煙機、靜電水洗機、截油槽每週清潔一次，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、乙方每年應例行性做消防設備及低壓設備(開關箱)定期巡檢維護，聘請專業合格廠商對本場域安全進行檢查做成記錄備查，消防總機動作時，須立即派人至現場處理。如經甲方督導單位通知乙方改善而乙方未為改善時，第一次予以警告，爾後每發現乙項不合格，罰違約金新台幣參仟元，甲方得連續開罰至乙方改善為止。如因疏忽致甲方造成損失，概由乙方負責賠償及負擔一切民刑事責任。
- 六、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。
- 七、乙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。
- 八、本場地空間之維護：用餐區及場地戶外周邊十公尺內之公共環境清潔及植栽維護由乙方負責，並做好垃圾分類工作。
- 九、乙方須建置獨立空調系統，其運轉所產生噪音，須符合政府噪音管制區劃定作業準則一般地區第一級音量標準值及相關規定，若超過標準，甲方得要求乙方限期改善（第一次限期改善期限不得超過三十日）。改善期屆滿後，未符合標準，甲方得罰違約金新台幣參仟元外，並再限期改善（第二次以後限期改善期限不得超過十五日），仍未符合標準，甲方得連續罰之至改善為止。

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 111 年 8 月 31 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。每學期營運起訖時間須依照甲方當年度行事曆及甲方膳食管理單位視實際需求狀況溝通協調執行。
- 二、餐廳營業時間：每日上午六時至晚上九時為原則。
便利商店營業時間：每日上午六時至晚上十一時為原則。
實際營業時間依經營企劃書為準。寒暑假依雙方協議時間營業。
- 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，每日得罰款新臺幣參仟元整。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，甲方得罰違約金新台幣參仟元外，並再限期改善，甲方得連續開罰至乙方改善為止。
- 四、乙方應於每學期開學前一週，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、契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參仟元整，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，甲方得連續開罰至乙方改善為止。
- 六、配合國家政策，甲方校內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。甲方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參仟元整。
- 七、本場地內食餐飲不得提供免洗餐具及一次用塑膠吸管，但取得「生物可分解塑膠」環保標章及工廠出廠已附有吸管之商品，不在管制範圍。違反第一次勸導，第二次起處違約金新臺幣參仟元整，甲方得連續開罰至乙方改善為止。
- 八、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。
- 九、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，否則甲方得要求乙方限期改善（第一次限期改善期限不得超過三十日）。改善期屆滿後，未符合標準，甲方得罰違約金新台幣參仟元外，並再限期改善（第二次以後限期改善期限不得超過十五日），仍未符合標準，甲方得連續開罰至乙方改善為止；並依法追訴相關責任。
- 十、為加強對食品業者管理，「學校餐廳廚房員工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，每日上午12時前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，違反第一次勸導，第二次起處違約金新臺幣參仟元整，甲方得連續開罰至乙方改善為止。
- 十一、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，每學年須參加衛生（健康飲食）講習至少八小時以上，並遵守「食品良好衛生規範準則」規定，以擔任膳食調理工作。
- 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，並依勞基法及政府相關法令辦理保險與敘薪。乙方之受僱人或使用人為執行乙方依本契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場地工作前應繳驗身份證明，除預作安全考慮外，並須先完成醫院體檢後始得僱用，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、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等傳染性疾病、血液、糞便檢查），且每年應主動繳交健康檢查報告交甲方審查，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，違反第一次勸導，第二次起處違約金新臺幣壹仟元整，甲方得連續罰之至改善為止。
- 四、乙方不得僱用不合法之勞工，且須於每學期開學前一週，應即按姓名、職掌…等，繕造全體工作人員名冊一式三份連同一份體檢證明影本送甲方存查。乙方需檢具餐廳美食街專任管理員經中央主管機關食品安全管制合格之證書。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、乙方工作人員於本場地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參仟元，甲方得連續罰之至改善為止。
- 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，並禁止居住在本場地或廚房內及晾衫褲、鞋襪等。
- 九、乙方從業人員不得在甲方校園內有賭博、酗酒及在本場地收留他人、存放違禁物品及其他不法情事，並不得飼養家禽、家畜、犬貓。
- 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，甲方得罰違約金新臺幣參仟元整，甲方得連續開罰至乙方改善為止。
- 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，違反第一次勸導，第二次起處違約金新臺幣參仟元整罰款，得連續開罰，直至改善為止。
- 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送交甲方管會備查。
- 五、校內供應學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬。
- 六、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。
- 七、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。
- 八、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

持攝氏七度以下為原則，以確保食物之新鮮。

- 九、 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參仟元，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。
- 十、 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。
- 十一、 所有消費者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。
- 十二、 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。
- 十三、 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。
- 十四、 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。
- 十五、 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。
- 十六、 乙方有保留食材樣品或必須資訊之責任。
- 十七、 餐廳廚餘需委託登記合格畜牧場或廚餘回收廠處理。
- 十八、 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。
- 十九、 食品需有驗收記錄：
 - (一) 食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或記錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收記錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。
 - (二) 配合衛生福利部規定，自 110 年 1 月 1 日起含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。未盡事宜，依教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」辦理。
- 二十、 乙方於每學期開學前一週內，須對本餐廳內外週圍環境全面徹底清潔，並且於每月第一個星期六或星期日噴灑殺蟲劑，以維環境衛生。
- 二十一、 菜餚衛生檢查，乙方若有違規不合格之處，第一予以警告，乙方應立即改進，爾後每發現乙項不合格罰違約金新台幣參仟元，乙方不得異議。
- 二十二、 乙方管理人員須每日填報「大專校院餐飲衛生管理檢查表」(如附錄一)存查。

第十三條 除本契約所載之相關規定外，乙方須遵守「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」、「食品良好衛生規範」、「大專校院餐飲衛生管理工作指引」，及教育部、衛福部及環保署等相關單位與甲方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 【便利商店】之商品安全、清潔衛生規定及違規處分：

- 一、消費者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時，其所需之各項費用悉由乙方負擔及完全負擔一切民刑事責任，若情節重大者，甲方得終止本合約，乙方不得異議。
- 二、乙方應每日清潔，甲方得列入重要檢查項目；本場地內外排水系統、走廊、進貨通道、內外環境(含廁所)，每日由乙方負責隨時保持清潔，不得有溝泥、污垢之存在。
- 三、乙方在每日營業結束時，垃圾桶應刷洗乾淨，垃圾及廚餘分類清楚，垃圾及廢棄物不可留在本場地過夜，保持清潔。
- 四、乙方每週至少大清掃乙次，包括：庫房、冷凍冷藏庫、照明燈、冷氣機、地面、牆面、門窗玻璃等本場地所有設備。
- 五、食物安全依第十二條相關規定辦理。

第十五條 乙方如特殊原因無法繼續受託承辦本餐廳業務時，須於6個月前徵得甲方書面同意後，可於中途終止本合約。

第十六條 本合約雙方約定，如因乙方故意、過失或可歸責乙方之事由，失火或中毒或其他原因致本餐廳(如附圖之標的物)或人員損毀或滅失或傷亡時，乙方應負完全賠償責任。且乙方投保之公共意外責任險，其理賠金由甲方兌領，若兌領之理賠金不足以彌補損失時，乙方應負責賠償其不足額，絕無任何異議。

第十七條 乙方如不於本合約期限屆滿時返還本餐廳(如附圖之標的物)，或不依約給付場地使用費，或違約時不履行違約金，應逕受法院強制執行，乙方不得異議。

第十八條 每學年開學前一週乙方應繳交甲方之文件：

- 一、保險單、批單及收據副(影)本。(繳至事務組)
- 二、員工職稱名單一式三份及體檢報告、廚師、衛生管理人員之相關證照影本。(繳至生輔組膳管會)。
- 三、其他甲方另行通知繳交之文件。

第十九條 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契約，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。

第二十條 違約金(罰金)約定：

- 一、乙方於營運期間，如有任何違反本契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，依據本契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、當事人任一方違反本契約之義務，除本契約另有約定外，他方得以書面通知定三日以上期間要求改善，被通知之一方未於該期間內改善，他方得以書面通知提前終止本契約，違約一方除應賠償他方因此所遭受之損害外，受損害之一方另得請求違約一方給付新台幣參萬元之懲罰性違約金。
- 三、任何依本契約所科處之違約金，乙方應於接獲通知 14 日內逕向甲方總務處出納組繳納，收據影本送甲方相關單位存查。
- 四、乙方如逾期未繳納違約金者，甲方即以書面催告乙方，情節重大者即得終止本契約。

第二十一條 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。

第二十二條 公證費用、管轄法院暨契約份數：

- 一、本契約一式四份，甲、乙方各執乙份為憑，以二份送請公證存案。
- 二、有關本契約之任何糾紛，雙方同意以台灣台中地方法院為第一審管轄法院。
- 三、本契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。

第二十三條 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 000

統一編號：52004800

地址：407 臺中市西屯區台灣大道四段 1727 號

電話：04-23590121

乙方：000000 股份有限公司

統一編號：000000000

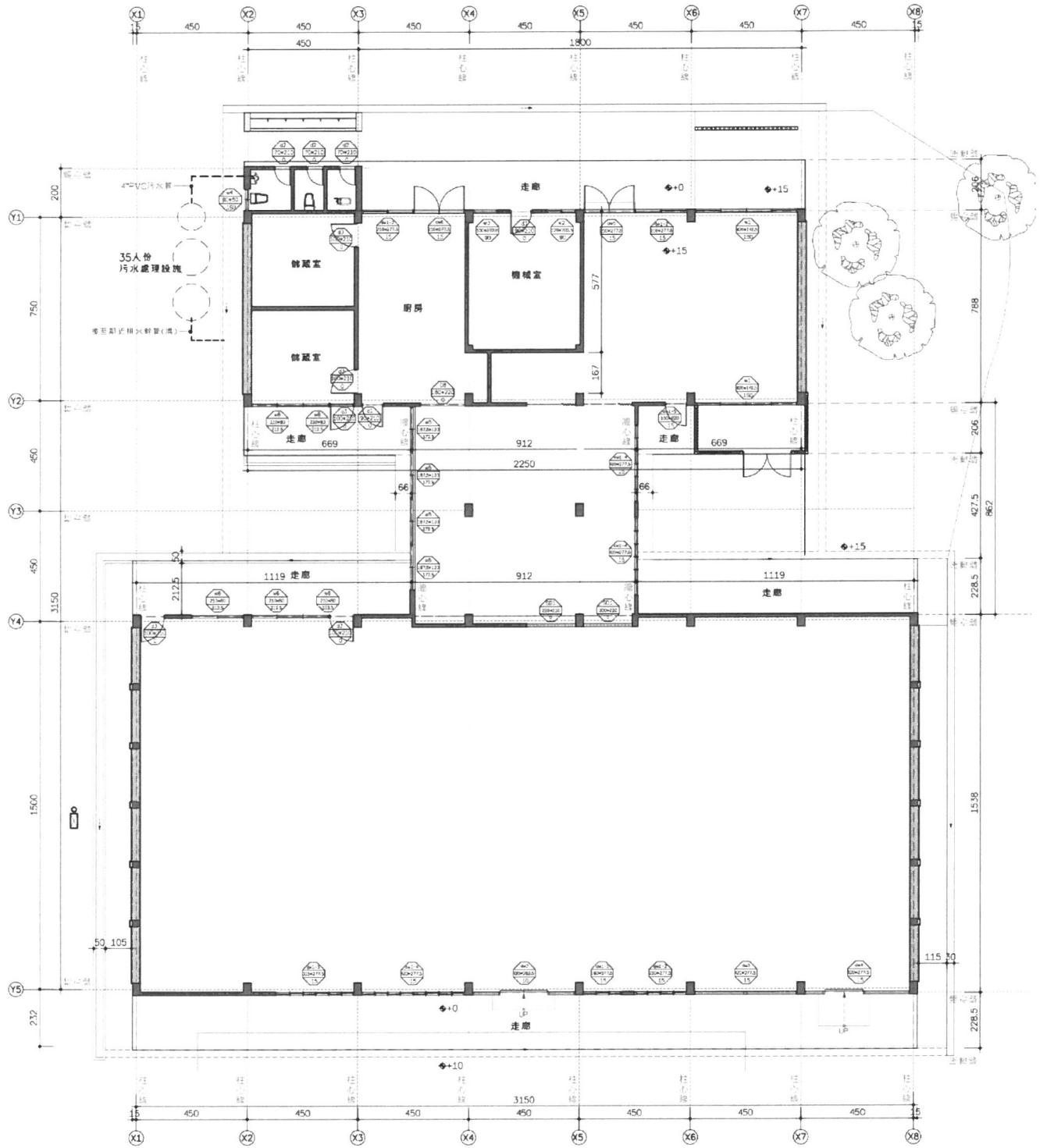
負責人：

營登地址：

電 話：

中華民國年月日

附圖一



男生宿舍-男生餐廳一層平面圖

室內總面積：750.10m²

附錄一

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (業者填寫)

頻率：每日一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：

烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。		
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。		
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。		
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。		
	10. 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作,禁止傷口直接接觸食品。		
洗設 手施	11. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。		
與 清潔 用具 (品) 管理 等 化學	12. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		

檢查項目		結果*	改善方法
驗收、處理及貯存 食品及其原料之	13. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)配合衛生福利部規定，自 110 年 1 月 1 日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。		
	13-1 校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。		
	14. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	15. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。		
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。		
供膳衛生管理 食品製備及	18. 切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。		
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	20. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		
用餐盛具衛生管理 用餐場所及	21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		
	23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。		
校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		

檢查項目	結果*	改善方法
備註	<p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2.請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。</p>	
附記	<p>1.三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>2.有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1)煮沸殺菌法：溫度 100°C，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2)蒸汽殺菌法：溫度 100°C，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p>	
意見	<p style="text-align: center;">學校餐廳督導人員簽名：</p>	

單位主管簽名：

業者簽名：

肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章

校方得依各校實際需要自行增列、調整，以符合實際需要。

乙方在履約期間內，如有任何違反本契約之義務，或甲方認為乙方有經營不善或有礙履約之重大情事時，甲方可參考「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以記點方式處理，並得依情節輕重為下列之處置：

- 1.定期改善
- 2.暫停供餐
- 3.罰款
- 4.沒收保證金
- 5.部分解約
- 6.全部解約

一、人員管理：

- (一)乙方餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，檢查項目包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、等傳染性疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前亦需提出健康合格證明書。
- (二)乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- (三)乙方衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每年應至少參加衛生（健康飲食）講習8小時。
- (四)乙方工作人員需遵守衛生福利部所頒「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並於職前及在職時接受衛生講習或服務禮儀等課程，不得以任何理由拒絕。
- (五)乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善或更換人員。

二、品質管理：

- (一)乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。
- (二)凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任。
- (三)得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午12時前至○縣(市)政府（或教育部）指定之校園食材登錄

平臺，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。建議未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記1點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記1至5點。

- (四)乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後應儘速食用，熱藏餐點建議於4小時內出售或供應；若置於室溫下，建議不超過 2小時，夏天(室溫超過 32°C) 不超過1小時，以避免細菌在食品中繁殖。
- (五)乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (六)乙方供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：
- 1.生鮮類(肉品、蛋品、水產類)：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
 - 2.冷凍、冷藏食品：TQF驗證標章產品檢驗合格證明或，符合衛生標準之檢驗合格證明。
 - 3.蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
 - 4.加工食品類：TQF產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
 - 5.食用油及醬油等調味料：具正字標記或TQF標章，如該項產品無正字標記或TQF標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
 - 6.食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。
- (七)乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。

三、清潔衛生管理：

- (一)甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。甲方對履約標的之查驗，不得解釋為對乙方依契約應履行責任之免除。
- (二)甲方提供設備或材料供乙方履約者，乙方應於收受時進行必要之檢查，以確定其符合履約規格，並作成紀錄。設備或材料經乙方收受後，其毀損或滅失悉由乙方負責。
- (三)垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。
- (四)使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。
- (五)廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。

(六)如因乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由乙方負責。

四、保險：

為應甲方安全之需求，乙方對經營標的物及設備應以乙方為被保險人分別投保商業火災保險及其附加險(如第三人責任意外保險、爆炸保險、天災保險等)、雇主責任險及公共意外責任保險，另為確保食品安全，乙方應投保產品責任險，並將已投保之保單副本逕交甲方收存。保單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由乙方負擔。

產品責任險最低投保金額：

- 1.每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣壹佰萬元整。
- 2.每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣肆佰萬元整。
- 3.保險期間內之累計保險金額：新臺幣壹仟萬元整。

五、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約

【建議】乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知廠商記點、罰款、終止契約或解除契約之部分或全部，或暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償廠商因此所生之損失，廠商亦不得就該暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

項目	罰則	備註
1. 廠商違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」(參附錄一，項目13、13-1與14除外)事項者，記○點。	記點	
2. 廠商違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以外，其他合約所列餐飲衛生事項，記○點。		
3. 廠商違反前列餐飲衛生管理事項，經學校或機關以書面通知廠商改善而未依限改善者。	罰款、暫停執行或終止、解除契約	
4. 廠商記點累計達○點以上者。		
5. 廠商所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫停供膳 ○天或罰款	直至檢驗符合規定後，始可恢復履約。
6. 廠商所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。		
7. 廠商履約結果經學校或機關查驗認有瑕疵，或經學校限期改善逾期未改善者。		至廠商改善完成並經機關認可後方可恢復履約。
8. 廠商收到衛生福利主管機關抽檢報告後未於一週內將影本送交學校者，逾期一次罰款新台幣○○○元，累計○次者。		
9. 出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者		

項目	罰則	備註
<p>10.(1)廠商所供應之食品發生疑似食品中毒現象。 (2)食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者。 【衛生福利部對於食品中毒定義如下： i. 2人或2人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為1件食品中毒案件。 ii. 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。 iii. 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。】</p>		<p>(1)暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。 (2)終止契約或解除契約之部分或全部。</p>
<p>11.使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。(「大專校院餐飲衛生管理檢查表」項目14)</p>	<p>罰款</p>	
<p>12.原料含有豬(牛)肉或其可食部位的食品，不論包裝、散裝或直接供應飲食場所供應的食品，未依規定標示或標示不實者。(「大專校院餐飲衛生管理檢查表」項目13)</p>		
<p>13.校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品採用非國產豬、牛肉品。(「大專校院餐飲衛生管理檢查表」項目13-1)</p>		
<p>14.其他重大情節經學校確認者。</p>		<p>(1)暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。 (2)終止契約或解除契約之部分或全部。</p>
<p>15.有政府採購法第50條第2項前段規定之情形者。</p>		
<p>16.廠商或其人員犯政府採購法第87條至92條規定之罪，經第一審為有罪判決者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>17.有政府採購法第59條規定得終止或解除契約之情形者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>18.因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>19.以虛偽不實之文件訂約或履約，經查明屬實者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>20.擅自減省工料情節重大者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>21.無正當理由而不履行契約者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>22.查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>23.有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。</p>		<p>終止或解除契約</p>
<p>24.廠商未依契約規定履約，自接獲學校書面通知之次日起10日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。</p>		<p>終止或解除契約</p>