

## 附件 1

# 元智大學 宿舍生活區美食街及教學區餐廳 委託經營合約書(稿)

立合約書人元智大學（以下簡稱甲方）與\_\_\_\_\_（以下簡稱乙方），茲為提升甲方教職員生餐飲及生活品質，特將本案委由乙方經營管理，甲乙雙方同意訂定本合約，內容如下：

### 第一條：經營範圍與合作方式

- 一、 餐廳座落：桃園縣中壢市遠東路 135 號。
- 二、 經營範圍：宿舍生活區美食街(不包含新宿餐廳、影印店、書局及超商)及教學區餐廳之場地，面積約計 574 坪，實際坪數以甲方之建物平面圖為準。
- 三、 合作方式：甲方委由乙方就本案委託經營之場所進行招商、裝潢、投資及營運管理，相關費用由乙方全額負擔。
- 四、 乙方應提供餐廳之年度營收報表供甲方審閱，如對報表內容有疑義時，乙方應配合提具經會計師簽證之相關數據資料及指派專員進行說明，不得藉口予以拒絕。

### 第二條：合約期限

- 一、 本合約有效期限自民國 104 年 07 月 01 日起至民國 ??? 年 06 月 30 日止，共計 ? 年。合作期間如無重大違規，乙方有優先續約權利，續約條件由甲乙雙方屆時另議。
- 二、 本合約簽訂後，乙方不得提前終止本合約，如乙方違反上述約定，甲方得沒收履約保證金新台幣 50 萬元作為損害賠償；乙方提出提前終止合約要求應於 3 個月前以書面通知甲方，並需繼續營業至當學期學生放寒暑假前。
- 三、 甲方得於合約執行滿 ? 年後對乙方進行期中評量，如經甲方校內營業商家輔導委員會會議超過一半出席委員評量未通過，甲方得與乙方提前解約，乙方不得異議。

### 第三條：費用計算

- 一、 乙方應於簽約前以現金或金融機構簽發之即期本票或支票繳交履約保證金新台幣 50 萬元，於合約期滿或終止時，經扣除應付之欠款、賠償及罰款後，甲方應將剩餘之履約保證金無息退還乙方，如有不足，乙方須予補足。
- 二、 乙方經營餐廳所用之瓦斯費，由乙方與瓦斯供應商另行簽約付費。水電費會同甲方按月檢查用電度數後，核計金額按月向甲方總務處繳納（水費每度新台幣 12 元計算，電費每度新台幣 4 元計算）。垃圾代清運費及場地維護費為一學期新台幣 50 萬元，於每學期開學後兩週內一次向甲方總務處繳納，經書面通知而不於五日內付費者，甲方得終止合約。上述規費需隨甲方其它承包餐飲廠商作合理同步調整，水電費則依台電及自來水公司調整為原則。
- 三、 因營業所衍生之房屋稅、地價稅等各項稅捐(如當年度稅捐已由前廠商或學校先行支付，得標廠商須依年度經營月份比例將應繳稅額返還給前廠商或學校)，或因違反衛生、環保等相關法令應繳納之罰款，概由乙方負責繳納。

#### **第四條：規劃、裝潢及設備購置**

- 一、 甲方提供之場地（包括公共區域與廁所）及所有設備自驗收點交日起，應由乙方負責維護保養責任(建物結構體部分除外)，乙方需定期繳交維護保養記錄予甲方備查。如乙方蓄意破壞或未盡管理之責，經查證屬實，乙方須照價賠償，並視情節予以解約，乙方不得異議。
- 二、 甲方委由乙方就本案委託經營之場所進行裝潢工程施作，乙方應自行負責裝修、水電配置及營業必要設備之安裝等工程。
- 三、 乙方在承包甲方經營範圍內投資之裝潢工程及設備，合約期滿或終止時，甲方不承擔設備殘餘價值處理或折舊補償。
- 四、 合約期滿或終止後，所有固定式設備、裝潢部分歸甲方所有。

#### **第五條：清潔衛生與環保衛生管理專章**

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，甲方將依「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以記點方式處理(一項不良扣一點)，並依情節輕重為下列之處置：

- 1.限期改善
- 2.暫停供餐
- 3.罰款
- 4.沒收履約保證金
- 5.解約

##### **一、 作業場所設施規劃、維護與管理**

1. 各作業場所，包含前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等應適當區隔，可依供餐環境之情況評估適合的區隔方式，包含場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。且各作業場所應有良好通風及排氣，無不良氣味，冷氣出風口、風扇等應定期擦拭、保持清潔。
2. 處理或調製食品的設施，包含工作檯、灶檯、抽油煙機、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器等，應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。
3. 應設層架、推車分別用於放置食品和物料，生、熟食不得放置於同一層，應熟食在上、生食在下，避免生食汁液污染熟食。
4. 作業場所使用之器具、容器應保持平滑，不可有明顯缺角、凹陷、刮痕、裂縫及污物殘留，並區分生、熟食用途，且應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。
5. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。
6. 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，地面、牆壁和支柱避免有納垢、侵蝕或積水之情形，天花板和樓板應避免長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形，特別是食品暴露之正上方天花板和樓板應避免有結露現象。
7. 作業場所排水設施須通暢，不得有異味，且應有攔截固體廢棄物之設施(如濾網)，並

應設有截油設備及防治病媒入侵之設施(如紗窗、紗門、空氣簾等)。排水系統菜餚殘渣集中處應每日至少清潔一次，截油設施應經常清理以維持清潔，應填寫截油設施清潔紀錄並於每學期末繳交清潔完成照片給甲方宿舍服務組存查。

8. 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200LUX 以上，且使用的光源應不致於改變食品之顏色，並有防護措施如燈罩等，以避免灰塵掉落食品中。

## 二、 從業人員衛生管理

1. 乙方從業人員（包含烹調人員、配膳人員等所有約聘人員、臨時工或是工讀生）應造具名冊，包括：營業時間、清潔工作日程表、員工職務分配，送交甲方宿舍服務組存查，並需指派一名現場負責人每日親自至現場負責一切作業流程，如人員有異動（新僱或解僱及代理人）均應隨時以書面（名冊）通知甲方宿舍服務組。
2. 提供甲方之從業人員名冊之從業人員均需提具身體健康檢查證明合格，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。從業人員每年應主動繳交健康檢查合格報告給甲方衛生保健組備查始得開始營業，檢查項目包括肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等傳染性疾病。
3. 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格或提出不具傳染力之診斷書後方得再行從業。
4. 各家業者須設置衛生管理專責人員負責每日衛生檢查工作，並每日上工前填寫「大專校院餐飲衛生自主管理檢查表」，於每月最後一個工作日主動繳交給甲方衛生保健組存查。
5. 從業人員一年應至少受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習 8 小時，並將包含人名、課程名稱、參與講習日期、時間等之衛生講習證明於每學年開學後一個月內繳交給甲方衛生保健組存查。
6. 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，供應學校餐飲之餐飲業須至少有 75%烹調人員(持刀、鏟者)具有相關技術士持證，應隨時更新業者資訊並列冊備查。
7. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中。
8. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手，洗手需依據「食品從業人員正確洗手步驟」執行。
9. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物(包含戒指、手環、手錶等)，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。
10. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能污染食品等行為，必要時應戴口罩。
11. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴清潔不透水衛生手套或乳膠手套始能工作，其手套要定期更換並消毒，但仍禁止直接接觸無須再經任何烹調步驟即食食品。
12. 直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。

## 三、 洗手及其設備的管理

1. 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，

包含流動自來水、清潔劑、乾手器、擦手紙巾等，並備有乾淨手套與口罩以供使用，其設施須適當的維護及可用。

2. 洗手處所應備有效清潔劑，包含洗手乳(液)、肥皂、酒精等，及須備有腳踏式垃圾桶。
3. 洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。
4. 衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如進入工作場所開始工作前、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、如廁後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後、處理垃圾、擦地板或休息過後。

#### 四、 食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存

1. 各作業場所，包含前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等應適當區隔，當作業場所正在作業時，不得於同時間進行驗收。貨到時應隨即驗收，以避免食品在常溫放置時間過長，影響品質與新鮮度。
2. 應於每學期初繳交書面原物料供應商名冊及食材來源資料表，若業者規模較小，食材來源多來自菜市場時，也須填寫來自於何市場及攤販名稱，並由業者隨時更新及列冊管理。
3. 包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合「食品安全衛生管理法」第 22 條等相關規定。散裝食品須有品名及產地。
4. 冷藏食品中心溫度為 7°C 或表面溫度 10°C 以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為 -18°C 或表面溫度 -10°C 以下。冷凍/冷藏庫房應保持清潔、定期除霜，並應於明顯處設置溫度指示計，應可由庫房外部檢視溫度，並應每日上工前填寫冰箱溫度記錄於每月最後一個工作日主動繳交至衛生保健組存查。
5. 冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以維持櫃內良好循環，並保持冷凍、冷藏之效果。
6. 冷凍(藏)庫應設層架管理，依清潔度區分食品、半成品、生熟食等，分類、分區貯存，並包覆或加蓋以保持清潔，熟食在上、生食在下，離地離牆存放且先進先出。
7. 乾貨類食品存放庫房須通風良好、乾燥、清潔，溫度建議在 28°C 以下，相對濕度建議在 70% 以下，以有除濕機為佳，應每日填寫溫濕度檢查紀錄表並於每月最後一個工作日主動繳交甲方衛生保健組存查。庫房應設層架、棧板分類，且人員不可踩踏在墊高之棧板上。為避免病媒污染，應離地離牆存放，入庫之食品須標示入庫、製造、或是到期日期，以先進先出為原則。
8. 冷凍食品解凍方式及條件應在能防止品質劣化之條件下進行，如冷藏解凍、微波解凍及烹煮解凍。避免暴露於室溫下解凍，易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍，塑膠袋要密封、綁好。
9. 前處理完成備用的食品及半成品應適當覆蓋，妥善放置，避免交叉污染。
10. 用於洗滌食品與洗滌食品容器、器具的清洗設施，不可同時或混合使用。洗滌場所應設有充足之流動自來水，礙於設施無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。
11. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面，以避免污染。

#### 五、 食品烹調與製備的衛生管理

1. 作業場所應清潔衛生，且儘量保持乾燥及舒適，作業場所不得放置與食品作業無關之

物品，私人物品應有專區放置，拆除後的紙箱或外包裝容器也不應置放於作業場所，特別是紙箱容易藏匿病媒，造成污染。

2. 食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及依據食品良好衛生規範準則執行有效殺菌。毛巾、抹布及餐具應每天清洗消毒。擦拭用具物品或手部的抹布要分類、區隔並集中管理，使用後應回收清洗並殺菌後晾乾。放置器具及設備的地方也要隨時保持乾淨。
3. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，可利用顏色或標籤區分，標籤須清楚、服貼、避免剝落，以防止生熟食交叉污染。
4. 切割生、熟食刀具及砧板應至少兩套以上，可用顏色或標籤區分，須分開使用與管理，防止生熟食交叉污染。切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩，且一旦污染應隨時更換。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板，可選用塑膠、強化玻璃等材質之砧板。
5. 刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應立放或懸掛以保持乾燥，且砧板不得做為置物板或墊放非食品之用途。
6. 食品應在工作檯上調理，包含待洗的食品、容器具皆應放置檯面上，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。
7. 烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。
8. 備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面，應備有垃圾桶或廚餘桶，並加蓋管理。
9. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食，避免與生食混合處理。
10. 盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。
11. 食用冰塊須符合「冰類衛生標準」及「飲用水水質標準」等，由乙方每年自行至少抽驗一次，送驗費用由乙方支付，檢驗報告由乙方自行留存並公告於餐廳，違者除罰款外，經限期改善仍不履行時，甲方得終止合約。
12. 製冰機與貯冰桶內除冰塊外，冰鏟或其他物品及器具均不應與冰塊直接接觸或放置製冰機內，以避免交叉污染，冰鏟、冰杓建議專區存放或放置於密閉容器內，使用前建議先殺菌。
13. 應定期測試油炸油的品質，並填寫更換油炸用油更換紀錄表於每學期末主動繳交至衛生保健組存查。
14. 食品作業檯面，應以不鏽鋼或其他無污染材質鋪設。

#### **六、配膳及供膳的衛生管理**

1. 配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。
2. 配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏 22~26°C 之間，避免溫度太高導致微生物滋長。
3. 待配膳或供應之食品應設層架暫存，並需適當加蓋，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。
4. 拿餐具時僅碰觸餐具邊緣，手指不可觸及餐具之內面或食物。
5. 配膳人員手套應適時更換，如接觸非食品後、離開作業場所之後再進入時、使用過程中破損時等。
6. 若有包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面，人員也不得踩踏於

棧板上。

7. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C，食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時，應儘速供食用，且不可有過期或變質、腐壞食品。

## 七、 用餐場所及用餐盛具衛生管理

1. 不得以有明顯缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用，餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，不宜使用深色材質，以避免造成餐具脂肪殘留簡易檢查之判定干擾。
2. 餐具之洗滌宜具有標準式三槽式洗滌之效果，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。根據「餐具清洗良好作業指引」，水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。
3. 若因設備問題無法備有三槽式洗滌設備時，洗滌方式仍須有其效果，若由外包廠商洗滌時，則應確認其清潔度且有要有完整覆蓋。
4. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌
5. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮，建議應設有專區存放，不得直接與地面接觸，或是放置於受污染、髒污的層架上。
6. 供餐桌面、師生用餐處之桌面需保持清潔。
7. 自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，以防止飛沫污染。從業人員應使用公筷母匙或菜夾，若直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。
8. 從業人員或師生應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物。擺放菜餚的餐台應依其特性而有冷藏熱存的控制，熱食餐台要維持食品中心溫度 60°C、冷食餐台食品中心溫度於 7°C 以下，以避免菜餚變質敗壞，另須避免陽光直接照射，以預防食品變質。
9. 配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。
10. 於學生用餐處備有洗手台及相關設備，如洗手乳(液)、肥皂、酒精等，以降低食品中毒發生之機率。

## 八、 廢棄物處理與病媒管制

1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡，病媒的蹤跡包含糞便、腳印、蜘蛛網等。
2. 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施，防止病媒侵入之設施為適當且有形的隔離方式，包含陰井、適當孔徑之柵欄、紗網、紗門、紗窗、空氣簾等。
3. 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應符合相關主管機關規定，應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理及紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。若為有毒化學物質，應標明其毒性、使用方法及緊急處理方法。
4. 須有有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)，甲方依據供餐場所、業者衛生度等情況，與業者討論決定消毒方式及頻率，並請業者自主管理及每學期主動繳交消毒記錄給甲方宿舍服務組存查。
5. 廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各縣市環保局之詳細規定，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理，暫時存放時需有可加蓋容器，如有蓋垃圾桶、廚餘桶，以避免不良氣味溢出及引來病媒。

## 九、 其他管理事項

1. 食品包裝、餐具須符合「食品器具容器包裝衛生標準」，內用一律使用白色瓷器餐具，清洗時應選擇中性洗潔劑清洗，餐器具清洗完後，消毒殺菌時，應避免使用紫外線殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象，此時應盡量避免使用。違者除自行負擔罰款外，經限期改善仍不履行時，甲方得終止合約。
2. 用於包裝菜餚之紙餐盒應符合衛生福利部公布之「食品器具容器包裝衛生標準」，並主動繳交廠商提供之合格之證明由乙方自行公告並備查。
3. 營業地點燈光、音響不得妨礙甲方校園景觀，影響學習環境。
4. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。
5. 鼓勵可標示餐食之各類食物份數或熱量，以利營養教育宣導。
6. 每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封留樣至少 200 公克，置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄留樣日期、菜色、克數。於學校行事曆規定之上班日下午 15:00 前主動交至甲方衛生保健組辦公室後存放於校方留樣冰箱備查，休假日若有營業者亦應自行留存於餐廳內冷藏冰箱備查。
7. 甲方得不定期要求乙方每學期至少一次將製作之食品送驗是否符合相關衛生標準，費用由乙方支付，檢驗報告由乙方自行留存並公告於餐廳，違者除罰款外，經限期改善仍不履行時，甲方得終止合約。
8. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。
9. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物，以避免食物受到污染。
10. 乙方不得攜帶、撫育幼童或飼養寵物於餐廳區及儲藏室內，一經發現視同違約。
11. 乙方若於校內餐廳以外地點設置外賣攤位須經甲方校內營業商家輔導委員會同意，並應符合食品衛生安全管理法如下：

項目	要求做法
個人衛生	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 臨時外賣攤位至少需留守一名體檢合格之工作人員。</li><li>2. 工作人員需服裝整齊，著工作衣服及配戴工作帽。</li></ol>
環境衛生	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 設備及食品應符合有關衛生法令規定之標準並經常保持清潔。</li><li>2. 臨時外賣攤位之攤架、攤棚，每天休業時應將其遷移，並將環境清理乾淨，不得出現蒼蠅、蚊蟲。</li></ol>
食品衛生	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 校方得隨機抽樣送驗臨時外賣攤位所販售產品之大腸桿菌及大腸桿菌群是否符合標準，若未達標準之產品將不得販售，送驗費用由攤商自付。</li><li>2. 販售之食品需已完成製備及包裝，不得於臨時外賣攤位進行包裝。</li><li>3. 便當及蛋餅等需有熱存設備，保溫 60 度 C 以上；三明治、壽司、冷飲等需備有溫度計之冷藏設備，並維持 7 度 C 以下。嚴禁置於室溫及曝曬於陽光下。</li><li>4. 每份自製之食品均需於外包裝標示製造日期及時間，產品製作完成後滿二小時即不可再出售。</li><li>5. 市售產品需依包裝標示條件保存。</li></ol>

12. 乙方應配合行政院食品追溯雲及教育部推動校園食材登入平臺之政策，於供應膳食當天，依教育部規定時間內至校園食材登入平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標籤、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。

十、 違約記點標準：

1. 乙方於履約期間內，應接受甲方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。甲方得參考「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以記點方式處理違規事項(一項不良扣一點)，經甲方以書面通知限期改善，並視為罰則之參考，乙方應於期限內改善完竣。
2. 乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知廠商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，且不補償廠商因此所生之損失。

項 目	罰 則	備 註
1.廠商所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	依情節輕重罰鍰新台幣1萬元至5萬元	暫停營業直至檢驗符合規定後，始可恢復營業。
2.廠商所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。		
3.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。		暫停營業直至廠商改善完成並經甲方或機關認可後方可恢復營業。
4.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 3000 元，累計 3 次者。		
5.廠商記點累計達 20 點以上者。		
6.出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者。		
7.食品中毒經衛生福利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： (1)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。 (2)如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，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒案件。 (3)如因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素中毒)，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒事件。】	終止契約或解除契約之部分或全部	
8.其他重大情節經學校確認者。		
9.有政府採購法第 50 條第 2 項前段規定之情形者。	終止契約	
10.廠商或其人員犯政府採購法第 87 條至 92 條規定之罪，經判決有罪確定者。		
11.有政府採購法第 59 條規定得終止或解除契約之情形者。		
14.因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。		



15.偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。	
16.擅自減省工料情節重大者。	
17.無正當理由而不履行契約者。	
18.查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。	
19.有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。	
20.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。	
21.廠商如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟學校認定廠商之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞者。	
22.廠商記點達 60 點以上者	

上列各款

- (一)如經甲方檢查，未按規定處理或清潔衛生水準未達甲方標準，乙方應立即改善，第一次書面警告，第二次罰款新台幣參仟元，第三次罰款新台幣伍仟元，第四次罰款新台幣壹萬元，經前述罰款仍再犯者，甲方得經視情況要求乙方停業，並送校內營業商家輔導委員會議審查，經會議同意後終止合約者，乙方不得異議。
- (二)乙方所販售餐食不得有異物或違反政府相食品安全相關法令，如有違反者，第一次罰款新台幣參仟元，第二次罰款新台幣伍仟元，第三次罰款新台幣壹萬元，第四次終止合約。
- (三)乙方販賣之食品應符合衛生檢查合格標準，如有標示不明、變質、腐敗或過期食品，經檢查確實者，第一次罰款新台幣參仟元，第二次罰款新台幣伍千元，第三次終止合約。
- (四)乙方未依規定於時間內於校園食材登錄平臺登載食材資訊或未於校園食材登錄平臺登載正確詳細之食材資訊，經檢查確實者，第一次書面警告，第二次罰款新台幣參仟元，第三次罰款新台幣伍仟元，第四次罰款新台幣壹萬元，經前述罰款仍再犯者，甲方得經視情況要求乙方停業，並送校內營業商家輔導委員會議審查，經會議同意後終止合約者，乙方不得異議。
- (五)第一項罰款之金額，甲方依程序處理後皆轉入衛生稽核專款(作為稽核作業表單及工讀金等相關支出專款使用)。

## 第六條：經營方式、營業時間及商品售價

一、經營方式：以乙方所提經營規劃書所規劃之內容為準，如未達到規劃標準，第一次警告，並應立即改進，第二次再予以警告，第三次罰款新台幣伍仟元，第四次罰款新台幣壹萬元，第五次甲方得經權責會議裁定後終止合約，乙方不得異議。營售項目如有新增，須先經甲方核可。

二、營業時間：

1. 營業時間由上午 06 時起至晚上 12 時止。乙方可自行或應甲方要求延長營業時間，但如要變更營業時段或縮短營業時間，須先徵得甲方同意，否則視同違約，甲方

得視情節給予勸導、罰款或逕行解約等處分；如遇公休，應事先於餐廳公佈欄公告之。

2. 甲方假日及寒暑假期間，乙方須輪值排班，並於放假前公告通知，如有違約者，每次罰款新台幣貳仟元，乙方不得異議。

三、商品售價：不得高於乙方所經營一般店面同性質產品的9折(特價、促銷商品除外)，亦不得高於乙方在其他大學所經營店面同性質產品之售價，如有違反下列各項規定，經舉發查證屬實，應賠償當事人所購商品差價10倍金額。

### **第七條：保險與安全**

- 一、 乙方應為餐廳工作人員及消費者投保新台幣1000萬元以上之公共意外責任險及5000萬元以上產品安全責任險，以確保甲方教職員生公共及膳食安全，並須於第一學期開學前一週將保險單副本送甲方宿舍服務組備查，如有違反，甲方得視情節輕重予以罰款或解約，相關事件之理賠及法律責任概由乙方負責。
- 二、 甲方教職員生，若因食用乙方販賣之食品而發生中毒事件者，經衛生單位鑑定屬實，所需醫藥費用悉由乙方與其合作協力廠商負責，並視情節輕重予以罰款、解約或沒收全額履約保證金，其法律責任亦由乙方與其合作協力廠商負責。

### **第八條：人員管理**

- 一、 乙方於每日營業結束，應指定專人負責水電及瓦斯之安全檢查工作，如因疏忽造成損失，概由乙方負責。
- 二、 乙方工作人員如對甲方教職員生或在甲方校園內發生有性侵害或性騷擾情事者，乙方應配合甲方依法協助處理，情節重大者，將取消合約資格，並移送相關機關處置。
- 三、 乙方履約期間須遵守性別平等教育法及性別工作平等法相關規定。

上述各款

(一)若經甲方發現，未按規定處理或有違反各款之事情發生時，乙方應立即改善，第一次書面警告，第二次罰款新台幣參仟元，第三次罰款新台幣伍仟元，第四次罰款新台幣壹萬元，經前述罰款仍再犯者，甲方得視情況要求乙方停業，並送校內營業商家輔導委員會議審查，經會議裁定終止合約者，乙方不得異議。如涉及刑責時，概由乙方負責。

(二)若賭博、毆鬥、存放違禁物品經發現即予終止合約。

- 四、 乙方工作人員，在校內違反規定於禁菸區吸菸，經通報甲方環安衛中心確定者，依甲方所訂「菸害防制辦法」相關規定處理。

### **第九條：食物品質**

- 一、 乙方供應之食物應力求新鮮、衛生及營養，如食物之品質與份量未臻理想，經甲方書面或口頭通知，乙方應立即改善，不得異議。
- 二、 乙方營業所需之食品，除味精、沙拉油必須使用正字標記之廠牌外，其餘皆須使用經

商品檢驗局檢驗合格之甲等廠牌，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。

三、甲方若發現乙方供應之餐具、食品有異樣物殘留及腐敗情形，經學生反應，查證屬實，則乙方需給付當餐價格十倍之罰金給該消費者。若造成消費者腹瀉、腸炎或其他身體不適等疾病，乙方除須負賠償及法律責任外，甲方亦得立即終止合約。

#### 第十條：營業方面

- 一、本合約場地委託乙方代辦經營，不得頂讓、轉包。因代辦經營所生問題，一切責任應由乙方自行負責。販售產品之一切責任由乙方自行負責，並須接受甲方定期衛生及安全檢查。
- 二、乙方未經甲方同意不得在本合約場地以外甲方所有之場地營業，如有違反，經甲方以書面警告 2 次仍未改善者，甲方得逕行解約，乙方不得異議。
- 三、乙方不得以甲方名義，對外賒欠貨物或借貸銀錢，凡乙方金錢上之一切行為，概與甲方無關，應繳之各項稅款，由乙方自行辦理繳納。如有逃、漏稅之情事，概由乙方自行負責，乙方亦不得以甲方名義對外招募人員或招攬生意。乙方所需資金由乙方自理，甲方不提供任何貸款，營業如有虧欠，概由乙方自行負責。
- 四、營業期間乙方須派員參加甲方依政府規定舉辦之衛生、安全講習，缺席者須限期內補交認可之相同時數證明，否則視情節罰款或解約。。
- 五、合約期間遇有政府法令或政策更動時，乙方應予配合，不得拒絕，否則視情節罰款或解約。
- 六、乙方服務人員需具英文溝通能力，提供全英文點餐服務，看版及菜單至少需以中、英雙語標示，字體比例以 1:1 為原則。
- 七、學校停水、停電期間之水電供應及食物保存由乙方自行處理。
- 八、勿任意張貼海報於櫃位週邊牆壁及非指定位置，如有違反者，若經發現，第一次罰款新台幣參仟元，第二次罰款新台幣伍仟元，第三次罰款新台幣壹萬元，第四次應予解約。
- 九、本合約所訂各項應繳費用，乙方應於期限內以現金或金融機構簽發之即期本票或支票方式繳納，如逾期經甲方書面通知而不於五日內付清者，甲方得終止合約或要求暫停營業，並得先行斷水斷電。
- 十、乙方合作廠商於甲方校園作業期間，因故意或過失造成甲方之財產損失或人員傷亡，乙方應負連帶賠償責任。
- 十一、 乙方於合約期滿、終止或接到甲方書面通知解約日起十日內，應立即辦妥餐廳清潔、乙方所有之財物設備搬遷、結清水電等費用及場地點交工作，每逾一日罰款新台幣貳仟元，至全部點交清楚為止，逾期三十日以上沒收履約保證金，並另依本合約相關條款辦理。
- 十二、 雙方同意有關本合約之任何糾紛，應以台灣桃園地方法院為第一審管轄法院。
- 十三、 本合約正本一式二份，由甲乙雙方各執一份為憑。

## 立約人

甲方：元智大學

校長：張進福

地址：桃園縣中壢市遠東路 135 號

電話：(03) 463-8800

乙方：

代表人：

地址：

電話：

中 華 民 國 104 年 月 日