

國立高雄科技大學樂知樓餐廳租賃契約(稿)

出租人：國立高雄科技大學（以下簡稱甲方）

承租人：*****（以下簡稱乙方）

本租賃契約（以下稱本契約）依據國有財產法第 28 條但書及國有公用不動產收益原則辦理，並經甲乙雙方協議訂定下列條款，以資共同遵守履行：

第一條 標的及位址

租賃標的位於甲方燕巢校區學生宿舍 1 樓及地下一樓部分空間，租用面積及稅籍資料如下表：

	縣市	鄉鎮市區	路街	段	號	樓層	租用面積
地址	高雄市	燕巢區	深中路	烏山段	58	1F 及 B1	
土地	地號	421					44 m ²
房屋	建號	00034-007					210 m ²
	稅籍編號	E17072119010					

第二條 契約期限

- 一、本契約為定期租賃契約，期間自民國 115 年 7 月 1 日起至民國 118 年 6 月 30 日止。
- 二、屆期前由甲方進行全校師生問卷調查，滿意度達 70%以上，乙方得提出續約申請。本契約續約期間每次 3 年，續約次數以 1 次為限，房地租金另議約。

第三條 乙方應支付之租金及費用

- 一、每月租金*****元整（內含場地及設備折舊費用等），租金繳納以三個月為一期，寒暑假 1、2、7、8 月免收場地租金，乙方應於每期首月月底前預繳當期租金，各期租金如下：
 - （一）7-9 月應繳交租金新臺幣*****元整，及營業稅新臺幣*****元整，合計共新臺幣*****元整。
 - （二）10-12 月應繳交租金新臺幣*****元整，及營業稅新臺幣*****元整，合計共新臺幣*****元整。
 - （三）隔年元月-3 月應繳交租金新臺幣*****元整，及營業稅新臺幣*****元整，合計共新臺幣*****元整。
 - （四）4-6 月應繳交租金新臺幣*****元整，及營業稅新臺幣*****元整，合計共新臺幣*****元整。
- 二、電費以每度新台幣 5 元計算。甲方每月通知乙方實際用電度數，乙方應於接獲繳納通知日後 15 日內繳納。租賃期間甲方得視實際情況調

整收費標準。

- 三、另每月應依實際用水使用度數計繳水費(水費每度以新台幣 20 元計算)。
- 四、乙方未按時繳納場地租金及電費者，每逾 3 日按滯納數額加徵 1%滯納金，最高加徵至應繳數額之 10%。逾 30 日仍未繳納者，甲方得逕予解約並依法訴請賠償。
- 五、政府機關如有課徵稅費(如營業稅、房屋稅、地價稅等)，統由乙方負責繳納。乙方應於期限內繳納。

第四條 履約保證金

本契約履約保證金(簡稱保證金)額度及處理方式如下：

- 一、乙方應於簽約前繳交保證金新台幣 6 萬元整。
- 二、契約期滿或終止契約時，乙方將房屋及設備交還甲方點收無誤，且繳清場地費及水電費並扣除應付之款項、賠償及罰款後，無息發還。若乙方未繳交上述款項時，甲方得自保證金內扣繳，乙方不得異議。

第五條 責任保險

- 一、乙方須先完成向產物保險公司投保公共意外責任險(人身安全、伙食餐盒產品安全、食物中毒責任附加條款)，每一個人體傷責任保險金額至少 600 萬元，每一意外事故體傷責任保險金額至少 3,000 萬元，每一意外事故財損保險金額至少 300 萬元，保險期間內之最高賠償金額至少 6,600 萬元，要保人為乙方。取得保單，交予甲方後，始得營業。
- 二、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 100 萬元整。2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣 400 萬元整。3. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣 1000 萬元整。

第六條 場所範圍

本餐廳經營場所範圍為本契約第一條所示區域。如甲方推動整修計畫時，乙方須配合學校政策搬遷或調整攤位；另乙方除需負責租賃場所及設備之管理維護外，並應負責建物週邊環境(至少半徑 10 公尺範圍)之清潔維護與管理，例如餐廳走道、廁所及周圍排水溝等之環境清潔。

第七條 營業方式

營業方式、時段及時間如下：

一、營業方式：

(一) 供應早、午及晚餐。

(二) 販售各類中、西式餐點(如簡餐、便當、麵食、異國料理等)、自助餐、冷熱飲或經甲方同意之項目。

(三) 自助餐為必要經營項目(每餐需至少提供 3 種葉菜類，惟發生天然災害時期除外)。

(四) 應於每學期初針對所販售商品之項目與價格表，與甲方協調訂定，販售時未經甲方同意不得任意調整。

(五) 本案共計 5 個攤位，皆需正常營業。

二、營業時間：(應配合學校的行事曆正常營業供餐，並得配合甲方酌予調整或乙方得視情況延長營業時間)

(一) 非寒暑假期間：

1. 樂知樓(B1 及 1F)週一至週五(晚餐時段至少需有 1 攤位提供服務)：

07：00~09：00 及 11：00~14：00 及 17：00~19：00。

2. 樂知樓(B1 及 1F)週日(至少需有 1 攤位提供服務)：

11：00~14：00 及 17：00~19：00。

3. 於學期中之週六時段，僅提供有事先預訂便當之供餐服務。

(二) 寒暑假期間：不營業，惟乙方可自行評估是否繼續服務，營業期間仍須按實際使用水電度數繳納水電費。

三、若有部分攤位因故於學期中停業或歇業，乙方需儘速完成招商恢復供應餐點；若因故無法立即完成招商，於營業地點亦需有三分之二以上的櫃位維持正常營運，若無法達標則按日罰款新台幣 1,000 元整。若全部攤位於學期中無故停業或歇業，係屬於重大違規事件，甲方得逕行終止契約並沒入所有保證金後，另行招商。

四、如因故需停業，必須以書面資料事先向甲方申請，經甲方同意並張貼停業公告後方可停業。若未經甲方許可而擅自停業，則甲方得以終止契約並沒入其保證金，乙方不得異議。

五、乙方需派駐專人管理現場(或簽約代表人親自經營甲方餐廳)，如擅將受託業務全部轉讓或委託他人經營，甲方得立即終止契約並沒入其保證金，其留置物以拋棄論。若部分託他人經營之廠商或人員之行為，對甲方如有財產上或非財產上之損害發生，乙方須負完全賠償責任。

六、須符合政府相關法令之規定，例如消費者內用，不得提供一次用塑膠袋或塑膠吸管等政策，不得免費提供購物用塑膠袋，且購物用塑膠袋之售價不得內含於消費者所購買之商品中。若違反使用規定者，則依據廢棄物清理法第 51 條規定處以罰鍰新台幣 1,200 至 6,000 元整，由乙方自行負責，與甲方無涉。

七、乙方經營販賣業務應遵守國家訂定之相關法令及規定，乙方因違反國

家訂定之相關法令而受罰，由乙方自行負責，與甲方無涉，並視同違約。

- 八、受委託經營管理廠商應依「建築法」、「建築物室內裝修管理辦法」、「消防法」等相關法規辦理該設施之規劃、設計、施工、使用變更及後續維護管理等，相關費用概由乙方自行負擔，如有任何損失，乙方不得以任何理由向校方求償。
- 九、規劃時動線須考量保障身心障礙者之用餐權益，並須考量低收入戶學生之消費力，價格設定須合理。
- 十、須設置垃圾分類桶，並確實執行垃圾分類。油煙及污水須經加裝處理設備方能排放，不得直接排放於大氣或污水管道，處理設備須定時清潔，以維持功能正常運作。
- 十一、除因業務性質或機關需求，有提供多元服務之必要，且經主管機關同意者外，乙方不得再轉租或委託經營或與他人合作經營或再提供第三人使用，否則甲方得立即終止契約並沒入其保證金。
- 十二、若於學期中無故停業或歇業，係屬於重大違規事件，甲方得逕行終止契約並沒入所有保證金後，另行招商，乙方不得異議。
- 十三、乙方於履約之過程，有發生意外事件之虞時，應採取防範措施。於意外發生時，應立即採取搶救、復原等必要之措施；如因可歸責於乙方之事由所生之意外致甲方或其他第三人受有損害者，應由乙方負責賠償。乙方租賃之場域如遭失竊，乙方應自行負責，並通知甲方協同處理。
- 十四、乙方對外貨品之負債，甲方不負清償責任。

第八條 雙方關係

- 一、甲方提供場所給乙方營業，雙方各為獨立之權利義務主體。乙方不利用甲方或假借甲方附屬機構之名義對外為任何行為，亦不得將本契約之使用權益提供擔保或設定抵押，乙方對外之一切行為概與甲方無關；如因而造成甲方財產上或非財產上之損害，應負損害賠償責任。乙方如利用甲方或假藉甲方附屬機構之名義對外行為，甲方得要求乙方停止其行為，如乙方仍未停止，甲方得終止契約。
- 二、乙方應隨時注意營業場所之安全，如因疏忽致造成災害或損失，概由乙方負責賠償，並視同違約，甲方得終止契約。發生任何緊急事故，包括火災、各項天然災害、民刑事案件、意外事件等時，應立即通知甲方。
- 三、乙方場地內之所有財物，自負保管責任，不得要求甲方賠償。
- 四、在本契約期間內，乙方應誠實與甲方合作，遵守政府法令及本校規章，並接受甲方之檢查、監督與糾正。
- 五、甲方如有需要得隨時向乙方借用場地及設備，供各單位及學生社團使用，乙方應與本校配合。
- 六、乙方必須使用環保回收餐具（包含碗、筷、盤、湯匙等），否則視為違

規論，以罰則處理。

- 七、乙方執行伙食事項所使用之車輛進入校區，應減速慢行，並須辦理通行證，可由甲方出證明協助乙方辦理，乙方違反規定未辦理者，依本校校園車輛管理要點處理。
- 八、乙方對所雇用之工作人員，應負勞工安全衛生法及勞基法所規範之雇主責任，而與甲方無僱傭關係，工作人員因工作而遭受一切意外傷亡及損害，概與甲方無關；且乙方應對租賃範圍內之所有工作人員（包含工讀生）薪資負雇主責任，概與甲方無關。
- 九、乙方工作人員如與甲方師生同仁或第三人有爭執時，應報請甲方處理，不得直接發生爭吵或鬥毆情事。若有違反，致甲方師生同仁受有損害，或致甲方名譽受損，乙方應負賠償責任，並處以懲罰性違約金新台幣 1,000 元整。
- 十、乙方工作人員之品德行為或安全，由乙方完全負責，在校內不得有賭博、酗酒、鬥毆、滋事、吸食毒品、存放違禁品等影響校內安寧與安全之行為。如發現上述情事及其他非法行為，視同違約。其情節重大時，除送警究辦外，致發生民、刑事責任者，應由行為人及乙方自行負責，與甲方無涉。若因此造成甲方損害，乙方應負賠償責任，並處以懲罰性違約金新台幣 1,000 元整。

第九條 財產設備管理

對於財產設備應履行下列之行為：

- 一、甲方現有的餐廳廚房設備，乙方須於簽約後 7 日內完成餐廳廚房設備用具點交作業，甲乙雙方會同清點，未經點交作業，乙方不得進駐使用。契約期滿，乙方應會同甲方清點一切設備用具及房屋場所交還甲方後，甲方始無息發還保證金，惟乙方若 7 日內未辦理完成清點及移交手續時，乙方同意甲方無條件沒入該保證金，並遷讓使用場所，交還甲方。乙方向甲方借用的各項用具，應繕具清單，由乙方立書借據存查。
- 二、乙方對甲方提供之場地及設備，有維護保養之責任，並保持完整。如需修改或增加設備，必須事先提出書面報告說明，經甲方同意後，始得辦理。
- 三、乙方如因營業上之必要需增設電器用品，應先將其設計圖及相關資料送交甲方審查，在徵得甲方同意，且安全無虞始得增設。
- 四、本案餐廳廚房設備依現狀交給乙方使用，其餘如有不足乙方自行負責。
- 五、櫃位裝潢由乙方負責。
- 六、本案餐廳所使用之瓦斯、水電由乙方負責，甲方不負擔相關費用。
- 七、乙方具領保管使用之甲方設備與廚具，於進駐後 1 個月內得提出維修

或更換，由甲方負責；使用 1 個月後，下列（一）、（二）目由乙方負責維修或更換，若請甲方招工維修，費用由乙方負擔：

- （一）耗材部份：水龍頭、配膳台及保溫湯桶車之電熱管及電磁開關、廚房內之燈具含燈管、熱水鍋爐之電熱管、高溫消毒櫃之電熱管、煮飯鍋之溫控開關、鼓風爐灶之耐火補土、鼓風爐灶之爐頭、鼓風爐灶之鼓風機、快速爐之爐頭等。
- （二）其他設備：水槽及推（餐）車之塞蓋及輪子、截油槽之疏通、油煙靜電設備之清洗、液晶電視之視訊盒等。
- （三）其他未列之設備如冷凍冷藏庫、RO 逆滲透、空調設備、污水槽、空氣門、排油煙設備等得由甲方維修。（若蒸烤箱已無法修復時，則甲方不再購置）
- （四）甲方提供之油煙淨化設備及所屬空間之消防設備悉由經營廠商負保管責任。

契約屆滿時，設備如有短少，乙方應照原數補足；耗材損壞應修復，否則，甲方得由保證金內按市價扣除。若保證金不足，而又未能按數補足時，則應由乙方保證人負責賠償，不得異議，並放棄先訴抗辯權。

- 八、因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿（或因故終止契約）後之 15 日內，由乙方自行無條件搬離，不得要求甲方收購，如有留置，以廢棄物論，乙方若未能於前述期間將所屬物品拆遷出本校，應事先通知甲方並申請延長期間，最長以 7 日為限，本項規定若因故終止契約時亦同。
- 九、若乙方設備損壞已達影響同學用餐品質及衛生安全之程度，而該物尚未超過使用年限，則乙方須立即自費維修或更新，並向甲方報備。若乙方經甲方通知後遲遲未予維修，則由甲方招工維修，費用由乙方負擔。
- 十、剩飯菜渣等不可排入室外排水幹管，如因而堵塞時，甲方招工清理，所需費用由乙方負擔。
- 十一、餐廳及廚房每日營業結束以前，乙方須指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全檢查工作，如因疏忽致造成損失，概由乙方負責賠償。

第十條 稅捐及其他

乙方對於稅捐及其他應履行下列之行為：

- 一、應繳之各項稅款，由乙方自行辦理繳納，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由乙方自行負責。
- 二、乙方應以自立之公司行號名稱，向管理及稅捐機關辦理營業登記，並不得使用與本校校名相同或近似之名稱。
- 三、乙方經營所需之設備及相關物品，除甲、乙雙方另有協議外，應由乙

方自行購置，不得要求甲方提供。

- 四、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。
- 五、乙方不得以甲方名義，對外招募人員，或招攬生意。
- 六、發生停水停電之意外時，乙方需有應變措施，照常供應或協助師生解決膳食。
- 七、乙方商品不得有擅自漲價或偷工減料變相漲價之情形。

第十一條 違約及終止契約之處理

有下列情形之一者，甲方得自本約保證金中扣除：

- 一、乙方違反本約而應處之罰款，乙方應依約繳納，乙方不繳納，甲方得發函催繳，乙方於期間內不繳納者，得自本約保證金中扣除。
- 二、乙方違反本約而遭甲方表示終止本約時，乙方對甲方所受之損害，應負賠償責任。
- 三、乙方於本約期限屆滿前，中途不履約，而遭甲方表示終止本約時，乙方對甲方所受之損害，應負賠償責任，甲方得自本約保證金中扣除。
- 四、若乙方聯絡人避不見面或無法聯繫，最終乙方負責人亦避不見面或無法聯繫時，甲方有權立即終止契約；且如經甲方終止本契約，乙方所有工作人員均須立即離開，乙方並應負賠償責任。
- 五、乙方未繳納場地租金及電費累計逾保證金總額者，甲方得中途終止契約。
- 六、罰款必須在本校單位通知之後，依據通知單期限至本校出納組繳交，若未按時繳交，則由保證金中扣除，乙方不得有異議。未繳交之罰款累計超過保證金時，甲方得以終止契約。
- 七、甲方若因法令要求或乙方違約經甲方書面通知而未於14天工作日改善期限內完成改善時，得以書面通知乙方終止契約，乙方不得異議。
- 八、如乙方有重大缺失之情事時，甲方得隨時終止本契約，乙方於接到終止契約通知後，應於甲方指定終止契約日期內辦妥公物交接手續。乙方未得甲方允許，不得中途終止契約，乙方違反本條規定者，甲方得沒入其保證金。
- 九、契約有效期限內，甲方如認為乙方未能達到預期任務時，得隨時終止本契約。乙方如有特殊原因無法繼續承包時，應於1個月前以書面向甲方提出申請，並須經甲方同意後，才能中途終止契約。但仍須服務至甲方完成招商並與新廠商完成交接為止，否則甲方得沒入其保證金。有關終止契約情事，甲乙雙方均應於1個月前以書面向對方提出終止契約之要求。雙方合意後，甲方依比例退還租金給乙方。
- 十、契約期滿或中途終止契約時，乙方交還租賃物，應先完成環境清潔工作，並經甲方認可；如經甲方檢查不合格，則由甲方僱人代辦，費用

由保證金項下扣除。

- 十一、乙方應於契約期滿或終止後，如營利事業登記證登記場所於本校者，應於 15 日內無條件辦理撤銷登記，如有逾期，每逾 1 日應支付懲罰性違約金新台幣 1,000 元整，逾 30 日仍未辦理，除由本校循行政程序逕為辦理撤銷登記外，並沒入保證金。
- 十二、依本契約之約定，乙方應給付甲方之租金、違約金及損害賠償等，乙方不給付時，或契約期間屆滿、終止契約後，乙方不履行返還租賃標的物時，甲方除可逕行扣除保證金外，並得免提供擔保，聲請假扣押、假處分逕付強制執行。
- 十三、甲方於契約有效期限內，因校務發展需要或法令要求須提前終止契約時，乙方不得拒絕。雙方合意後，甲方依比例退還租金給乙方。
- 十四、乙方如未能遵守契約規定，而其理由並非人力不可抗拒，且經甲方通知改進而未能於 14 天工作日改善期限內完成者，均以違約論，甲方得隨時終止契約及沒入保證金外，並依本約之規定辦理。
- 十五、乙方如有經甲方書面通知改善而未改善達二次之情形時，即屬違約情節重大，甲方得隨時終止本契約，乙方於接到終止契約通知後，應於甲方指定終止契約日期內辦妥公物交接手續。
- 十六、甲方如因配合政府法令政策，或認定有安全疑慮，必須於乙方租賃場域增設設備（施）或有變更乙方設置地點（同等坪數）之必要時，應於 1 個月前通知乙方，乙方亦應配合辦理。

第十二條 配合事項

乙方須配合之事項如下：

- 一、乙方及乙方員工應遵守相關安全衛生法規與勞動法規，以確保安全；並應遵循甲方校內相關規範，若從業人員違反規範，甲方有權要求乙方讓該名員工不得在本校服務。
- 二、乙方不得雇用無工作證的外籍勞工及未滿 16 歲之童工。
- 三、乙方營業負責人在營業時間內須留駐餐廳或指派專人代理，以便隨時協調及處理問題，否則視為違規論，以罰則處理。所指派之專人須為乙方直接雇用之員工，並須以乙方之名義加保（檢附勞保證明影本）。
- 四、乙方須配合甲方協助辦理校內健康餐飲推廣相關活動。
- 五、為配合校園推動無現金支付系統計劃，餐廳需導入多元支付(至少需建置 2 個櫃位)，方式得由乙方規劃(惟現行本校所使用之學生證及教職員證為一卡通)，至少具有一卡通或 LINE Pay 或 Apple Pay 其中之一的方式。
- 六、乙方於正式營業後 1 個月內，需與營業地點內之其他合作攤商另行簽訂管理契約，並需將已完成雙方用印之契約影本送本校備查。
- 七、甲方推動電子錢包時，乙方應配合學校政策，執行電子錢包並提供相

- 關配套措施，例如：銀行手續費、以電子錢包消費時可享折扣優惠等。
- 八、契約期滿或終止後，乙方應將場地恢復原使用功能。
- 九、乙方應指派 1 名督導人員，於營業日現場督導、聯絡，並與甲方管理人員密切聯繫。甲方如有緊急通知，亦應立即了解問題或改善缺失。惟該名督導人員如無法完成應盡責任，甲方有權要求乙方更換督導人員。另，乙方應指派專職清潔人員，於營業日每日負責學生餐廳室內、外環境清潔事宜。
- 十、消防安全設備器具不得任意移作其他用途。（如消防水帶洗滌地板、將照明燈具移作其他照明、滅火器用作擋門等）
- 十一、消防安全設備器具之電源插座不得任意移作其他用途。
- 十二、室內消防栓箱內部不得放置雜物堆積。
- 十三、設有消防安全設備器具之周邊應保持半徑 1.5 公尺淨空，不得放置雜物堆積。
- 十四、其他消防法令要求之事項。
- 十五、出入口安全門內外周邊應保持淨空，不得放置雜物而影響避難逃生路徑。
- 十六、出入口安全門不得由內部上鎖而影響避難逃生路徑。
- 十七、鐵捲門下方及軌道周邊應保持淨空（四周約 1 公尺），不得放置雜物而影響鐵捲門動作行進路徑。
- 十八、鐵捲門控制盤內電源（含按鈕開關）不得任意搭接或作其他用途使用。
- 十九、用火安全：承商廚房炊煮之各種動火設施，需確實遵照各類場所消防安全設備設置標準實施，並確實要求人員用火安全。
- 二十、用電安全：使用各項用電設備，需確實依照電工法規辦理，嚴禁有用電量過載、漏電等情事發生。
- 二十一、非營業時間，承商需確實將門窗鎖好，並關閉冷氣、電燈、瓦斯及不必要之插座。
- 二十二、乙方所派駐之工作人員，如有請假、輪休，均應由乙方安排適當人員代理。非經甲方同意不得隨意更換，確有需要更換者須事先知會甲方，取得甲方同意後方得更換。
- 二十三、務必確保食品或用品採購來源符合道德規範，即產品在生產和銷售過程中必須是符合道德的立場。
- 二十四、於契約有效期限內，因甲方校務發展或配合教育部等中央單位之重大決策，需於租賃地點及周遭環境從事重大工程建設時，乙方須配合施工規劃及工期，提前或暫時終止本約，乙方不得拒絕。雙方合意後，甲方依比例退還已繳納之租金給乙方。
- 二十五、若重大工程完成建設，而乙方也同意在本約到期前，繼續執行租

賃事宜時，其因工程而導致本約租賃攤位減少乙節，乙方不得拒絕。
雙方合意後，甲方依比例減少本約應繳納之租金。

二十六、為執行甲方重大行政措施，再無其他更妥善之替代方案時，乙方須配合於週末或假日時段無償提供本租賃場地予甲方使用。

二十七、乙方須負責自行清理承租場地營業所產生的廚餘、廢油、垃圾等雜物，務必確保環境清潔衛生，否則甲方將依相關規定處理或罰鍰。

第十三條 維護與保管責任

- 一、對甲方供予乙方專門使用之物品、設施設備，乙方應善盡管理人之注意義務，若有損壞，由乙方負責維修。
- 二、乙方不得於營業場地，或任何樓面、樓梯、走道、安全門、消防梯、電梯或防火通道等場所或區域內，加裝設備、堆積貨物、收置危險物品或任何妨礙消防機能之器具貨物品，以免發生妨礙公共安全或公眾利用之行為。
- 三、乙方違反前二項之規定，甲方得要求乙方拆除或逕行招工拆除有害公共安全或違反相關法令規定之裝潢、招牌或其他增建物、修補受損部分結構或棄置物品。因前述行為所支出之費用，甲方得請求乙方償還並得先行自保證金中扣除，若有不足，甲方得逕行終止契約並循法律程序催繳。
- 四、乙方對其營業場地內之裝潢(修)、招牌意象、電氣、供水或排水、照明、空調、機械、管線等設備，如需新設、變更、整修或移動時，施工前以書面檢附相關規格、材質、圖說（包含但不限於：裝潢平面圖、施工配電圖、機械設備配置圖及各類施工圖說等）資料及預計施工期間與進度表，經甲方書面同意後，依建築法、消防法、建築物室內裝修管理辦法、廣告物管理辦法等相關規定，自行向主管機關申請核准，始得施工，並依各規定向主管機關申報竣工，且依法取得合格後，報請甲方同意後，可謂完成作業，其所有費用概由乙方負擔。
- 五、乙方若因不符規定，遭致主管機關(建築、消防、公安、勞動、衛生、環保檢查等)處罰罰鍰，概由乙方負擔；營運期需按主管機關規定申報消防設置設備檢查。
- 六、甲方將對乙方實施定期考評，乙方對於甲方之考評應有配合及提供相關資料之義務，未能配合提供者，甲方得終止契約並於扣除損害賠償及相關債務後，退還剩餘之保證金。
- 七、乙方設備之使用、場地之裝潢及管理，應符合消防相關法規及其它安全有關法規之規定，並隨時接受檢查，若因違法使用導致災害發生時，則一切財產、建築物之損失、修復及人員（含災害現場及周邊被波及之處所及人員）之傷害賠償，概由乙方全部負責。乙方所進行之裝潢隔間須向有關單位取得建築物室內裝修合格證明。
- 八、乙方除經甲方同意，不得擅自增建、修建、改建、新建地上建築改良物、設置雜項工作物或其他設施。乙方違反前述約定，由甲方通知乙

方於一個月內繳納月租金之二倍違約金，乙方逾期未繳納，甲方應終止租約。

第十四條 從業人員組織管理

從業人員需求、資格及條件如下：

- 一、乙方應聘專責衛生督導人員駐校管理，依「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」規定，應聘僱一位領有營養師執業執照者；或為大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少兩學分者；或大專校院畢業，曾接受教育、衛生主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲（營養）衛生講習課程達 32 小時以上持有證明者；或曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關（構）辦理之課程 60 小時以上且領有合格證書，擔任餐飲衛生督導、溝通窗口及落實學校衛生政策等工作，並繳交相關證明影本至衛生保健組備查。
- 二、凡為工作之受僱從業人員持刀（切割、盤飾、冷盤）、持鏟（調理、加工、烹飪）者，須符合「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」75%持有中餐烹調技術士證且須換發廚師證書。持有證照之從業人員應加入餐飲相關公（工）會，並由衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書及接受持證廚師教育訓練，並繳交相關證明影本至衛生保健組備查。
- 三、乙方餐飲從業人員每學年應參加衛生主管機關或其認可機構所辦理之食品安全、衛生與品質管理衛生講習課程至少 8 小時，各項課程訓練要確實執行並作成紀錄，送衛生保健組備查；另，須接受學校舉辦之教育訓練或會議；若從業人員不接受相關課程訓練，甲方有權要求乙方讓該名員工不得在本校服務，以確保食品衛生品質。
- 四、乙方所有從業人員（含正職、兼職及工讀生）要造具名冊，包括：營業時間、清潔工作日程表、職務分配、輪休及輪休時之工作分配，於每學期初送交甲方。如人員有異動（新僱或解僱）均應以書面（名冊）通知甲方外，並須自停、歇及復（開）業日起算之前 10 日，將人員異動通知衛生保健組；凡新僱人員（含工讀生）一律應附上本校健康檢查表，新進廚師除本校健康檢查表外，須另附中餐烹調技術士證或廚師證書，經甲方認證合格後始能僱用。
- 五、乙方工作員工薪給，由乙方負責支付，乙方營運服務之稅捐應由乙方自行負責，各工作員工之品德、行為與安全，概由乙方全權負責。
- 六、乙方工作人員不得因任何問題與學生發生衝突，如學生有意刁難時應通知甲方處理。若為乙方工作人員過失，甲方得依情節輕重予以處分罰款。

第十五條 從業人員個人衛生管理

乙方聘僱從業人員之衛生及健康應符合以下需求：

- 一、乙方所有從業人員（含新進人員）於進入甲方餐廳工作前，依據本校「餐飲從業人員健康檢查表」進行檢查，並於開學日或開始工作前繳交健康檢查表，經甲方審查合格後，始得僱用。
爾後，每學年至少接受健康檢查 1 次，開學日前繳交健康檢查表，經甲方審查合格後，始得僱用。凡限期內未繳交健康檢查合格證明者，**甲方有權要求乙方讓該名員工不得在本校服務。（※連續罰款）**
乙方之工作代理人於代理前，亦須繳交健康檢查表，經甲方審查合格後，始得代理。
- 二、工作時必須穿戴整潔工作服（包括衣、帽、口罩及鞋），不可著拖鞋及涼鞋，不可將頭髮、頭皮屑及夾雜物落入食品中。口罩必須完全包覆口鼻；其個人衣物，不得帶入作業場所。
- 三、工作時不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為，必須至廚房外之適當區域方可進行。
- 四、乙方從業人員手部有膿腫、瘡傷、傷口較小時，要包紮妥當，戴上衛生手套再行工作；若傷口較大、感冒、A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、傷寒及腸道傳染病等可能造成食品污染之罹病者，必須暫停本校工作，待復原後取得醫療機構診斷書後，始得復職。
- 五、從業人員不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物（包括項鍊、耳環、手鍊、手錶及戒指等），並不得讓肌膚上塗抹之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- 六、從業人員手部應經常洗滌及消毒，保持清潔，並應於進入食品作業場所前、處理食品前、如廁後或手部受污染時，依標準洗手步驟正確洗手及消毒。
- 七、洗手處所應備有效清潔劑，包含洗手乳（液）或肥皂、酒精等，指甲刷、烘手器或擦手紙巾，並備有腳踏式垃圾桶。
- 八、從業人員不可有以衣袖擦汗、衣褲擦手、挖鼻孔、以手搔頭、隨地吐痰、擤鼻涕等不良行為；打噴嚏時，要以衛生紙掩住口鼻，並背對食物，若有可能污染手部行為應立即洗淨雙手再工作。
- 九、廚師須以容器及湯匙品嚐菜餚味道，不得以手部直接拿取或鍋鏟直接就口；成品若掉落地面必須丟棄，不可提供食用；手指不可觸及餐具之邊緣、內面或食物或其他污染食物行為。
- 十、供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套，且限使用 1 次。
- 十一、非從業人員或清潔區人員之出入要適當管制，若有進入作業場所之必要時，須符合「食品良好衛生規範準則」之從業人員操作衛生規定。

十二、食品從業人員調理即食食品之手部，禁止同時或接續接觸金錢或其他有污染之風險之物品。

第十六條 餐具衛生管理

乙方對於餐具之提供應合乎以下之規定：

- 一、餐具規定限制乙方使用塑膠類及保麗龍餐具（含杯、碗、盤、碟、餐盒、餐盒內盛裝食物之塑膠內盤、筷、湯匙、刀、叉及攪拌棒等），亦不得以餐具套塑膠袋裝盛食物；無論其為內用或外帶，皆不能提供塑膠類（含保麗龍）免洗餐具；但外帶之筷子與湯匙不在本限制範圍內，若有任何更改，依政府法令規定配合辦理。
- 二、供餐使用之食品器具容器須符合「食品器具容器包裝衛生標準」，不鏽鋼食品容器如屬 CNS12324 金屬製飯盒或 CNS12325 金屬製多層菜盒，其所使用之不鏽鋼材料應符合 CNS8499「冷軋不鏽鋼鋼板、鋼片及鋼帶」表 1 中種類符號 304 之規定，全面禁用美耐皿餐具。
- 三、乙方提供使用之重複性餐具須正確使用符合規定的餐具洗滌殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。
- 四、高溫自動洗滌設施要設有溫度計、壓力計及洗潔劑偵測器，溫度計及壓力計每三個月要作校正並保存紀錄一年備查。
- 五、洗滌設施所使用之洗潔劑、殺菌劑、乾燥劑要符合「食品安全衛生管理法」要求；洗滌餐具時，必須使用食品用洗滌劑，不可用洗衣粉洗滌；並提供食品用洗滌劑之購買、檢驗相關證明。
- 六、洗淨後之調理器具、容器、餐具及包材等皆應保持清潔乾燥，並妥為存放，防止再污染；經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置。
- 七、經洗淨乾燥之餐具，須於 30 分鐘內立即送至清潔區放置，不得置於暫存區超過 30 分鐘。清潔餐具運送過程皆要有良好防止病媒侵入設施，若未於 72 小時內送至用餐場所，要予以重新洗滌。
- 八、有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。
- 九、筷子、刀、叉及湯匙等較尖銳之餐具洗滌時，要先置於適當的多孔圓柱筒內，且與口部接觸之一端應朝上，置於自動洗滌機內至少洗滌 2 次以上。
- 十、提供乙方清洗餐具服務之業者要備有簡易餐具檢驗試劑，每日由乙方負責自行檢驗洗淨後餐具之脂肪、澱粉殘留情形，每兩個月進行 1 次病原性微生物之檢測，所需費用由乙方支付，並將紀錄保存一年備查。
- 十一、清潔之餐具從清潔區至用餐場所之過程，皆要有良好之防止病媒侵入設施。

第十七條 環境清潔衛生

乙方對於環境清潔衛生應履行下列之行爲：

- 一、每餐供餐時間結束後，公共用餐區域（含餐飲區域、地面）及供餐設備（餐桌、椅、餐檯）應清理乾淨並放置整齊；牆壁、紗門窗要每天早、晚擦拭，以保持清潔；每日確實執行並由從業人員於環境清潔紀錄表填寫簽名，以示負責。
- 二、每天清掃排水溝及過濾網，不得有溝泥或污泥存在，以維持排水系統暢通；地板要每天早、晚擦拭，保持乾燥清潔，不得有積水、濕滑現象；**所使用並管理之截油設施（油脂分離截流槽）應每天清理，以防油垢或菜渣堵塞並記錄之；若乙方專用之進排水管阻塞時，由乙方自費處理。**
- 三、每天營業結束後，要將餐廳及廚房內所有炊具、餐具、設備、爐灶、抽油煙機、濾油網清洗擦拭，餐廳及廚房內不可留有廢棄物，垃圾桶亦刷洗乾淨，保持完整清潔，不得污染其它場所。
- 四、每週應大清掃至少 1 次，包括：庫房、灶面、抽油煙機、冷凍冷藏庫、調理檯、照明燈、地面牆壁、門窗玻璃、桌椅等所有設備及餐具存放櫃；冷凍庫不得有結冰霜之情形。
- 五、**一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備保持清潔。**
- 六、調理場所要有良好的通風及排氣；製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。冷氣空調出風口應每日檢查並保持清潔。
- 七、須備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭兩種以上之用具或物品，且不得使用深色抹布。
- 八、食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。
- 九、待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，須良好儲存或加蓋、加保鮮膜覆蓋，以防污染。如需冷藏，則應將食物妥為分類存放並儘速冷藏，避免造成外冷內熱，增加細菌孳生機會。
- 十、要有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，冷藏食品中心溫度須保持 7℃ 或表面溫度 10℃ 以下，凍結點以上；冷凍食品中心溫度為-18℃ 或表面溫度-10℃ 以下。冷凍/冷藏（庫）櫃應可由庫房外部檢視溫度並保持清潔，定期除霜，才能維持冷度。於冷凍/冷藏（庫）櫃內明顯處設置溫度指示計，**雙重查驗並予以適當紀錄，應定期校正溫度計，防止溫度顯示與實際量測的溫度值有極大差異。**若為步入式的冷凍/藏庫房，可在庫房門口處加裝塑膠簾，避免開啟庫房時冷空氣外洩。
- 十一、生食、熟食必須加蓋及分開貯存，不可置放於同一冷藏空間，且不可以紙箱保存或暴露狀況呈現，避免相互污染。所有貨品必須置於貨

架上，不可直接堆放腳踏地板上。

十二、每日需用之食品及相關材料，包括蔬菜、魚肉、調味品、米麵等，應符合「食品安全衛生管理法」規定，分類儲存，不得任意堆置，亦不得放於地上處理，至少要離地面 30 公分以上。

十三、製冰機與儲冰桶內除冰塊外，冰鏟或其他物品及器具應專區存放或放置於密封容器內，不得與冰塊直接接觸或放置製冰機內，以避免交叉污染。凡與食品及食品器具、容器直接接觸之用水水質，必須符合飲用水水質標準。

十四、剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物要使用密封垃圾桶和廚餘桶處理。

十五、非屬廚房餐飲烹調相關用具一律不得放置工作場所內。清掃用具、環境用藥、私人物品應有專區放置，不得有污染食物之虞。

十六、廁所不可設於廚房工作場所內，要採沖水式，保持清潔並有洗手設備。

十七、工作場所及餐廳內不得住宿及飼養牲畜；從業人員休息區域不得設置於工作場所內（含烹調區），且應有專人負責，經常保持清潔。

十八、工作場所入口門窗及其他孔道，必須有紗門、紗窗及其他防止病媒侵入之設備，並應定期清理及維護。

十九、樓板及天花板不得有長黴、成片剝落、積塵納垢等情形；食品暴露之正上方樓板及天花板不可有結露現象。

第十八條 食品安全衛生管理

乙方供應的各項食品及食材須由經衛生主管機關驗證合格之工廠產製，鼓勵選用有機、產銷履歷、台灣優良農產品 CAS 等標章或具有台灣農產品生產追溯 QR Code（以下簡稱「三章一 Q」）食材，且對於食品安全衛生應履行下列行為：

一、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。

二、乙方供應之食品，除取得依「有機農業促進法」或「農產品生產及驗證管理法」驗證通過之產品外，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**：包裝袋上須印有CAS、TQF、TAP或同等級符合衛生標準之檢驗合格證明，標示內容應符合「食品安全衛生管理法」之規

定；不得有仿冒品。

3. **蔬果類**：提供依衛生主管機關公告或建議方法之農藥殘留檢驗報告或具政府或公正專業機構認、驗證之標章。

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。

三、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。

四、要選用新鮮並合於規定食品；優先選購具CAS、TQF、TAP、國產可溯源之食品，並提供採購來源證明或檢驗合格證明。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。

五、蛋類要選購具生產追溯QR code之蛋品，新鮮、有殼、外型完整、沒有破損龜裂者，並要以乾淨之塑膠框盛裝。

六、禁止使用及販售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）。

七、若使用食品添加物應符合食品添加物使用範圍及用量標準之規定。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。

八、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，不超過2小時。

九、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，設防止交叉污染之措施；其無從防止者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

十、生、熟食食品嚴禁交互污染；剩餘沾料禁止隔餐再供應使用。中午剩餘菜餚，若隔餐續供應，應於供膳結束後，立即妥善包裝放入冷藏存放，再供膳前務必須覆熱75℃以上；另為確保食安與品質，晚餐菜餚一律不得隔日再供應。

十一、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分；刀具及砧板使用後應立即確實洗淨消毒完全，並不得有裂縫，不用時要側放或懸掛以保持乾燥。

十二、切割生、熟食刀具及砧板應至少兩套以上，分別明確標示與管理，且分開使用處理熟食、水果、肉類、海鮮類，防止生熟食交叉污染。

十三、冷凍食品嚴禁室溫下解凍，同時要避免多項冷凍或單項冷凍食品直接泡入水中解凍。解凍的方法有：冷藏解凍、微波爐解凍、烹調解

凍、**流水解凍**。解凍後食品要儘快使用完畢，不可再冷凍以免影響品質。

十四、冷藏、冷凍食品要有完整密封包裝並標註入庫日期，冷藏、冷凍食品開封後必須使用食品專用密封夾，不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定。

十五、原、材、物料之使用，要依照其製造日期及保存期限來決定使用順序，入庫食品須標示入庫、製造及到期日期，避免混雜使用，以致食品有過期之虞。

十六、食品原料或成品要分別妥善保存，使用後密封完整，不可呈現暴露未密蓋狀態，防止污染及腐敗，**分裝及入庫時標示品名、分裝日期、有效日期等**。

十七、食品要貯存完善，保持新鮮度，凡有過期或變質、腐壞食品，必須依據「食品安全衛生管理法」規定禁止販賣。**(※連續罰款)**

十八、塗抹食物用各類膏醬，盡量勿分裝其他任何容器中，若分裝須標註明顯品名、分裝日期及有效期限；不同的膏醬必須單獨使用塗抹器具，不可重覆使用同一支器具。使用完後，膏醬必須密封，器具清洗乾淨。

十九、甲方依教育部規定「抽存每日每餐食物樣品」備驗；**每份留樣檢體至少應保留 200 公克**，每日由乙方負責抽存樣品及當餐菜單主動送至衛生保健組；置於 7°C 以下，至少保存 48 小時，**隨機抽檢**。若未留存次數每學期超過 10 次以上，視同違約論。

二十、乙方以販賣自助餐及各類小吃為主，無論是水果、包裝食品或是向廠商訂製熟食（如餐盒、碗粿、粽子等）必須在一個月前提出申請，且須向領有工商登記或營利事業登記之合法廠商購買或訂製，並索取廠商最近一年內衛生主管機關檢驗合格來源證明、廠商營利事業登記證，經甲方同意後始能販賣。

二十一、經甲方同意後所販賣之他項食品，須於販售前公開張貼該食品廠商營利事業登記證及檢驗合格來源證明。販售之熟食須自備一份檢體，密封冰存於 7°C 以下至少保存 48 小時，以備查驗。

二十二、不得販售或使用未經管制之即食性食品。

二十三、油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表，油品的更換與測試都須清楚紀錄測試結果、更換時間、人員等，以示負責。油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達 25% 以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，**或油炸油發煙點低於 170°C 或顏色深黏且泡沫面積超過鍋面 1/2 時，應立即換油**，不得再予使用。

二十四、乙方販賣使用之所有原料、調味料、飲用水、冰塊，必須提供廠商及當年度最新衛生主管機關檢驗合格證明，不可使用來源不明的物

品。

二十五、 乙方供應的餐飲成品、冰塊飲料或食材須符合國家衛生標準，凡經衛生主管機關檢驗結果未合格者須限期改善。若經衛生主管機關抽驗 2 次未合格者，除須依衛生主管機關規定繳交罰鍰外，並視同違約。

二十六、 乙方使用之食用冰塊每學年應檢驗至少一次，夏季時得加強送驗。依督導單位檢驗規定於開始營業日起或新廠商進駐 14 天內，將食用冰塊送至高雄市政府衛生局或其他相關合格檢驗單位進行微生物檢驗，檢驗報告送衛生保健組存查。若「食品衛生標準檢驗」未合格者，必須在 7 天內進行複驗，直到檢驗合格為止或不得再使用冰塊，所需費用均由乙方支付。

二十七、 甲方每學期得視情況抽驗餐飲成品、冰塊、包裝水果或乙方其他販賣之食品至高雄市政府衛生局或其他相關合格檢驗單位進行微生物檢驗。若「食品衛生標準檢驗」未合格者須限期改善及複驗，**複驗程序需與第一次相同(檢驗單位及抽驗地點)**，直到檢驗合格為止或不得再販售該類未合格食品，複驗費用由乙方支付。

二十八、 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)。

第十九條 原、物料倉庫衛生管理

原、物料倉庫衛生須符合下列要求：

- 一、各乾料庫房應放置專用溫濕度計，庫溫應維持在攝氏 28℃ 以下，相對溼度維持在 70% 以下，保持清潔良好通風及良好溫、濕度控制並定期清理。
- 二、庫房內之原料應依性質不同分區放置，放置時須離地離牆 5 公分以上，不得直接放置地面。
- 三、原材料、半成品及成品倉庫應設層架分別存放並適當區隔，要有足夠空間，以供物品之搬運。
- 四、倉儲作業要依照食品之有效期限，採先進先出使用原則，並確實紀錄，不可有過期食材。**(※連續罰款)**
- 五、倉儲過程中要定期檢查並製成紀錄，如有異狀要立即處理，以確保原料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、倉庫要設有防止病媒（昆蟲、老鼠等）侵入設備，**不得於作業場所發現病媒或其蹤跡**，不得放置非屬廚房烹調相關用物，**紙箱需移除且不得存放於庫房。**

第二十條 清潔及消毒等化學物質及用具

清潔及消毒等化學物質及用具須依下列要求管理：

- 一、清潔劑、消毒劑、有毒化學物質及病媒防治使用藥劑須符合衛生主管

機關規定方能使用，明確標示並指定專人負責保管，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。

- 二、食品作業場所內，除維護衛生必須使用藥劑外，其餘不得存放使用。
- 三、有毒化學物質要標示其毒性、使用方法及緊急處理方法。
- 四、掃除用具、清潔用品和消毒用器具要有專用場所妥善保管。
- 五、每學期開學前及學期中定期實施廚房之消毒作業（應包含蚊子、蒼蠅、蟑螂、老鼠等病媒防治）至少各1次，所需費用由乙方支付，並須取得合格立案消毒公司施作「病媒防治施作計畫書」或契約書影本送交甲方備查。

第二十一條 廢棄物之處理

廢棄物處理之方式如下：

- 一、廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
- 二、廢棄物之處理，要依其特性以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害氣體溢出。
- 三、反覆使用的容器於丟棄廢棄物後，要立即清洗乾淨。
- 四、凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞的化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，要設專用貯存設施。
- 五、乙方對於其所產生之全部廢棄物（如廚餘、自排油污及油脂截油槽油污等）應自行或委託合法公、民營廢棄物清除處理機構負責處理，**建議乙方應留存與回收廠商之契約書或回收聯單備查。**

第二十二條 食材登錄

- 一、 乙方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，**應於供應膳食當日至指定之校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊(教育部系統不接受補登)，包含菜單、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，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，使用含豬、牛肉 之食品，除依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，應完整登載其原產地(國)相關資訊，掌握豬、牛肉製品食材來源。如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。(※連續罰款)**
- 二、 乙方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時前至指定之校園食材登錄平臺，登載當日供餐資訊，包含菜單、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，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，使用含豬、牛肉 之食品，除依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，應完整登載其原產地(國)相關資訊，掌握豬、牛肉製品食材來源。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。**暫停供餐須事先通知並至食材登錄平台設定不供餐。**

第二十三條 餐飲衛生管理補充條款

- 一、本契約有關食品安全衛生管理等未盡事宜，悉以衛生福利部公布最新的「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」、「大專校院餐飲衛生管理工作指引」及其相關之法規為管理依據。若於本契約簽訂後有所異動，或教育部等相關單位就校園食品安全衛生頒布相關解釋函令，均以最新規定為管理依據，若乙方未能遵守，則視為違規論，以罰則處理。
- 二、若遇食安事件，依政府政策公告配合辦理，不得異議。若乙方未能遵守，則視為違規論，以罰則處理。
- 三、**乙方應配合食品業者登錄辦法自行到衛生局辦理登錄(非登不可)，登錄內容如有變更或不在本校營業者，應自發生之日起 30 日內申請變更登錄，因未確實辦理而造成罰鍰一律由乙方自行負責。**

第二十四條 終止契約之條款

乙方有下列之情事發生時，甲方有權終止契約，乙方不得異議：

- 一、每學期初必須檢具相關表單、文件，不得無故不提供：中餐烹調技術士證、廚師證書、從業人員（含工讀生）名冊（包括清潔工作日程表、職務分配、輪休及輪休時工作分配）、從業人員（含工讀生）健康檢查表、供應廠商相關證明及衛生主管機關檢驗合格文件。**（作業現場無須從業人員持刀、持鏟者，不受中餐烹調技術士證、廚師證書之限制）。**
- 二、乙方每天須由專人負責執行自主檢查表查核並簽名，以示負責。衛生督導人員得隨時抽查，**每月衛生管理表單**必須於規定期限內交至衛生保健組，乙方不得拒絕。
- 三、乙方必須配合甲方衛生督導人員協同檢查，必要時可使用照相存證，不得拒絕檢查。

第二十五條 罰則

乙方有違本約之規定，甲方得依下列方式處罰：

- 一、甲方設有餐廳衛生督導人員，依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」每週督導考核乙方餐食、安全衛生、品質等，且得偕同**綜合業務處**與學生代表檢查。每一學期若經由甲方或衛生主管機關檢查發現乙方有違規情事發生，第一次予以口頭及書面警告，並在一週內改進；之後由本校相關單位執行複檢，第一次複檢未通過者，罰款新台幣 1,000 元整，並給予時間限期改進；若未在限期內改善，第二次

違反罰款新台幣 3,000 元整，再給予一週時間改進缺失。同樣缺失違反第三次（含）以上或曾令其限期改正後再犯相同缺失者，罰款新台幣 3,000 元整，並得連續罰款。

- 二、除本契約另有約定外，若有未約定事宜，甲方得視其情節，發給乙方限期改善通知單，若限期未改善者，每次處以懲罰性違約金新台幣 1,000 元整；有持續情形者，得連續處罰之。
- 三、屬情節重大事項，凡違反第十五條第一項第一款、第十八條第一項第十七款、第十九條第一項第四款、第二十二條第一項規定（人員未體檢、食品變質腐壞、過期食品、食材未登載），或食物酸敗、食物內含異物（如蟑螂、蒼蠅、頭髮或煙蒂等）等情事發生，除未繳交體檢表之人員立即停業外，不予以口頭及書面警告，逕予罰款，每一學期第一次罰款新台幣 1,000 元整，第二次罰款新台幣 2,000 元整，以此類推，並得連續罰款，不受本條其他罰則限制。
- 四、若因情節重大而致甲方教職員工及學生蒙受損害，將報請主管機關依據違反「食品安全衛生管理法」第四十四條規定處以罰款，甲方得終止契約並沒入全額保證金。
- 五、當甲方教職員工及學生提出食品衛生異議時，經雙方同意後處理原則如下：
 - （一）第一次違規由乙方負責賠償當事者，當時所購買物品價格 5 倍至 10 倍之賠償金額；第二次違規除賠償當事者 5 倍至 10 倍之賠償金額外，並逕予罰款新台幣 1,000 元整，累犯得連續罰款。
 - （二）乙方負責人須親自或派代理人向當事者提出公開口頭及正式書面道歉。
 - （三）乙方必須依違規事項在限期內提出解決辦法並執行之。
- 六、若乙方所犯違規達 5 次（含）以上未改進及情節重大、屢勸不聽等違約情事，甲方有權據此向乙方表示終止契約。甲方或衛生主管機關檢查結果將列入每學期評比。
- 七、乙方簽約代表人及所有從業人員必須遵守甲方食品安全衛生管理相關規定，如有 3 次（含）不服規勸而致影響餐飲衛生者，甲方有權要求乙方讓該名員工不得在本校服務，以維護校園餐飲安全衛生。
- 八、甲方教職員工及學生若因食用乙方承辦之膳食致發生食品中毒事件，經衛生主管機關鑑定事件責任歸屬乙方，其所需醫療費用及相關賠償費用悉由乙方全額負責，甲方可立即終止契約並沒入全額保證金，其法律責任亦由乙方負責。
- 九、乙方在營業期間須遵守環保署廢棄物清理法第二十一條規定，禁止使用免洗餐具，所需相關設備亦由乙方自行負責，若因違反法令遭罰款處分者，由乙方自行負責繳納並負相關法律責任。

- 十、衛生單位或其他政府相關單位前來檢查，如有違規罰鍰時，由乙方負責繳納，並自行負擔相關責任，與甲方無涉。
- 十一、廢棄物清運需遵守廢棄物清理法規定辦理，嚴禁放置於本校垃圾暫存場或任意棄置，如違反規定經查證屬實，每次罰款新台幣 4,500 元整。未依規定經地方環保單位舉發或罰款，一切責任由乙方負責。
- 十二、其餘違反環境保護及安全維護各單項，經檢查不合標準時，每單項處新台幣 1,000 元整罰鍰，不合格項目隔日複檢，再不合格每項罰款新台幣 2,000 元整，並得連續處罰。

第二十六條 替代原因之發生

當乙方因財務狀況或檢驗不合格原因，導致必須暫停或終止營業時，甲方可另找廠商進駐，乙方不得有異議。

第二十七條 合意管轄

本份契約若發生爭議時，雙方同意以臺灣高雄地方法院為第一審管轄法院；若因乙方違約之情事涉訟，甲方因涉訟所生之相關費用（包含但不限於律師費等）均應由乙方負擔。本契約未定約定事項，均依有關法令規定處理之。

第二十八條 本契約之範圍

本契約附件包括：招商規格書、投標文件、廠商履約注意事項、廠商企劃書及其他相關文件等，皆為本契約之一部分。本契約未載明之事項，依民法等相關法令辦理。

第二十九條 性防治相關規定

- 一、為維護校園安全，防範乙方進用人員有不適任情事，乙方派至甲方執行學校事務及契約事項之人員，應依「性別平等教育法」、「性侵害犯罪防治法」、「性騷擾防治法」等相關規定所列情事自行管控，並於進用人員前自行辦妥其相關個資查詢。乙方派遣人員如發生疑似性侵害、性騷擾或性霸凌事件，甲方於受理申訴或檢舉後，乙方應要求相關人員配合調查及緊急處置。
- 二、乙方不得派駐有下列各款情形之人員於甲方執行職務：
 - （一）有性侵害行為，或有情節重大之性騷擾或性霸凌行為。
 - （二）犯性侵害犯罪防治法第二條第一項之性侵害犯罪，經有罪判決確定。
- 三、乙方派駐於甲方之從業人員（含新進人員），若經甲方性別平等教育委員會（以下稱性平會）或依法組成之相關委員會調查確認有下列各款情形之一者，不得派駐於甲方執行職務：
 - （一）經學校性別平等教育委員會（以下簡稱性平會）或依法組成之相關委員會調查確認有性侵害行為屬實。

- (二) 經學校性平會或依法組成之相關委員會調查確認有性騷擾或性霸凌行為，有終止契約及終身不得於教育界擔任從業人員之必要。
- (三) 經學校性平會或依法組成之相關委員會調查確認有性騷擾或性霸凌行為，有終止契約之必要，或有性騷擾或性霸凌行為，非屬情節重大，而有必要予以解雇，並經審酌案件情節，議決一年至四年不得派駐於本校執行職務。

四、甲方性平會依據校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則等相關規定，採取必要之處置時，乙方應配合執行，如未執行者，除處以懲罰性違約罰款新台幣 5,000 元整外，甲方並得終止或解除契約。

五、乙方每一學期應提供至少一次所有工作人員名冊(含其個人資料)供甲方查詢。甲方將依性侵害犯罪防治法之規定，查詢其有無性侵害之犯罪紀錄，及查詢是否曾有性侵害、性騷擾或性霸凌行為；若經查詢有相關犯罪紀錄者，不得派駐於甲方執行職務。

六、乙方派駐於甲方之從業人員（含新進人員），若對他人為性侵害、性騷擾或性霸凌，並經甲方性平會調查屬實者，除依據「性別平等教育法」、「性別平等教育法施行細則」、「校園性侵害性騷擾或性霸凌防治準則」、「國立高雄科技大學性侵害性騷擾或性霸凌防治辦法」等規定辦理外，除對乙方處以懲罰性違約罰款新台幣 10,000 元整外，甲方並得終止或解除契約。

第三十條 禁止吸菸

務必配合遵守「菸害防制法」相關規定如下：

- 一、依據第 15 條規定，全面禁止類菸品（電子煙）、加強管制指定菸品（加熱菸），不得製造、輸入、販賣、供應、展示或廣告類菸品、指定菸品或其組合元件。
- 二、依據第 16 條規定，未滿 20 歲之人及孕婦，不得吸菸。
- 三、依據第 17 條規定，不得供應菸品、指定菸品必要之組合元件予未滿 20 歲者及孕婦。
- 四、依據第 18 條規定，各級學校(含大專校院)之室內、室外場所全面禁止吸菸。應於入口處設置明顯禁菸標示，亦不得供應與吸菸有關之器物。

第三十一條 限制使用大陸廠牌資通安全產品原則

- 一、使用大陸地區產製品不得介接本校有線或無線網路，且不得處理或儲存甲方公務資訊。如遭受資安攻擊應立即置換靜態畫面或立即關機。
- 二、大陸地區人民進入甲方提供履約服務或售後服務時，須由甲方派員全程陪同，並避免進入甲方機房等重要敏感場所。

- 三、得標廠商與來臺提供服務之大陸地區人民應確遵作業規範與我國法令規定，不得危害國家安全及機關保密要求；廠商違反上揭規定時，甲方得以書面通知廠商終止契約或解除契約之部分或全部，並得向廠商追償因此所造成之損失、額外費用、已付予該大陸地區人民之費用或懲罰性違約金。
- 四、得標廠商與來臺提供服務之大陸地區人民，如有涉及不法情事，移送司法機關處理。

第三十二條 本契約之持有者

本契約正、副本各二份，甲乙雙方各執正本一份為憑，餘由甲方分送校內各相關單位留存為憑。

甲 方：國立高雄科技大學

代表人：校長 吳忠信

地 址：80778 高雄市三民區建工路 415 號

乙 方：

負責人：

地 址：

中 華 民 國 115 年 7 月 1 日

契約變更議定書

案名：樂知樓餐廳租賃契約

甲方：

乙方：

甲乙双方同意變更契約內容，其變更內容如下：

項次	原契約內容	變更後契約內容

本契約除以上變更事項外，其餘同原契約條款。

甲 方：

代表人：

乙 方：

負責人：

中 華 民 國 年 月 日