公告日期：中華民國 104 年 9 月 23 日

招標公告

[公告方式] ■僅公告於本校首頁採購資訊
□本標案已同步於電子交易市集公告，必要時得請廠商前來本校議價，未到場者視為放棄議比價之權利。 103.10 版

[標案案號] 總採字第 10400051 號

[招標機關] 中國醫藥大學

[招標機關地址] 404台中市北區學士路91號

[中文標的名稱及數量摘要] 104學年度台中校本部教職員生餐廳委託經營徵商承攬

[聯絡人(或單位)] 林先生

[聯絡電話] 04-22053366 分機 1316

[聯絡傳真] 04-22051276

[招標狀態] □第一次■第二次□第三次 招標

[招標方式] ■公開招標 □選擇性招標 □限制性招標

[標的分類] □工程 □財物 ■勞務

[是否須繳納押標金] □否 ■是

[押標金額度] 新台幣 50,000 元整，得標後得轉作為履約保證金
應由廠商以現金、金融機構簽發之本票或支票、保付支票、郵政匯票、無記名政府公債、設定質權之金融機構定期存款單、銀行開發或保兌之不可撤銷擔保信用狀繳納，或取具銀行之書面連帶保證、保險公司之連帶保證保險單為之。廠商應於開標前繳納至本校出納(立夫教學大樓6樓總務處出納)。

[決標方式] □最低標價決標 ■最高標價得標 □最有利標決標

[領標及投標期限] 即日起至 104年 09 月 25 日17時00分止(以送達本校100號信箱時間為主

[收受投標文件地點] 投標文件請自行密封並黏貼「投標標封」於投標文件標封外，以郵寄或於本校上班時間 (週一至週五上午08：00~12：00、下午13：00~17：00)親自送達本校郵政代辦所**第100號信箱(地址：台中市北區學士路91號第100號信箱**，校區地圖如下)，以送達時間為準。

[開標日期] 104年 09 月 29日 14 時 00 分

[開標地點] 中國醫藥大學立夫教學大樓6樓第 四 會議室

[投標文字] 中文

[履約地點] 台中校本部互助大樓地下一樓教職員生餐廳（台中市北區學士路91號）

[履約期限] 中華民國 104 年 10 月 01 日至 105 年 09 月 30 日止

[是否提供電子投標] ■否 □是

[廠商資格摘要及檢附資料]：須依法取得政府相關單位核發之公司行號登記證明且登記證明文件內載核准之營業項目須符合本招標案工作內容，相關證照須齊全並無不良紀錄者。必須檢附下列相關資料並加蓋公司大小章。

■廠商登記或設立之證明
如公司登記或商業登記證明文件，非屬營利事業之法人、機構或團體依法須辦理設立登記之證明文件、工廠登記證、許可登記證明文件、執業執照、開業證明、立案證明或其他由政府機關或其授權機關核發該廠商係合法登記或設立之證明文件。

■廠商納稅之證明
稅捐機關核發之最近一期營業稅完稅證明或無欠稅之證明文件。

■廠商聲明書

■非負責人出席時檢附授權書

■報價單(請依報價單報價)

■契約書草約

■押標金收據：新台幣 50,000 元整，得標後得轉作爲履約保證金。
廠商應以現金、金融機構簽發之本票或支票、保付支票、郵政匯票、無記名政府公債、設定質權之金融機構定期存款單、銀行開發或保兌之不可撤銷擔保信用狀繳納，或取具銀行之書面連帶保證、保險公司之連帶保證保險單爲之。廠商應於開標前繳納至本校出納(立夫教學大樓6樓總務處出納)。

■其他：營運企劃書(包含公司組織、本案場營業組織、現場負責人、經營計畫)與業績等書面資料15份。

[疑義、異議受理單位] 中國醫藥大學總務處事務組。

投標廠商對於本案採購產生異議，得於下列期限內，以書面向本校提出異議：

一、 對招標文件規定提出異議者，爲自公告之次日起等標期之四分之一，其尾數不足一日者，以一日計。但不得少於十日。

二、 對招標文件規定之釋疑、後續說明、變更或補充提出異議者，爲接獲本校通知或公告之次日起十日。

三、 對採購之過程、結果提出異議者，爲接獲本校通知或公告之次日起十日。其過程或結果未經通知或公告者，爲知悉或可得而知悉之次日起十日。但至遲不得逾決標日之次日起十五日。

本校應自收受異議之次日起十五日內爲適當之處理，並將處理結果以書面通知提出異議之廠商。

[其他]：

1. 本標案已於本校首頁「採購資訊」公告，廠商必須前來本校參加開標，未到場者視爲放棄議比價之權利。

2. 報價限國內廠商，且報價金額均爲含稅價。

3. 投標廠商如有違反政府採購法第五十條各款之規定，經本校於開標前發現者，其所投之標不予開標；於開標後發現者，應不決標予該廠商；決標或簽約後發現得標廠商於決標前有前項情形者，應撤銷決標，終止或解除契約，並得追償損失。但撤銷決標、終止契約或解除契約反不符合公共利益，並經本校核准者，不在此限。

   上述不予開標或決標情形致採購程序無法繼續進行者，本校得宣布廢標。

4. 投標廠商應於投標前詳細審慎研閱本校所提供之全部圖說文件及契約內容，並應自行赴現場詳實勘查，俾以明瞭本標案一切有關事項，如有疑問或不明瞭處，投標前得向本校承辦單位電話請求解釋(聯絡電話04-22053366轉分機： 1316 林先生 ，投標後不得提出任何異議或藉詞要求加價。

5. 得標廠商應於接獲決標通知之日起五日內至本校總務處事務組簽訂契約，如無故不來簽約，本校得取消得標資格，並不可參與本校投標一年。

6. 廠商有下列情形之一者，其所繳納之押標金，不予發還，其已發還者，並予追繳：
   一、以僞造、變造之文件投標。
   二、投標廠商另行借用他人名義或證件投標。
   三、冒用他人名義或證件投標。
   四、在報價有效期間內撤回其報價。
   五、開標後應得標者不接受決標或拒不簽約。
   六、得標後未於規定期限內，繳足保證金或提供擔保。
   七、押標金轉換爲保證金。
   八、其他經主管機關認定有影響採購公正之違反法令行爲者。

7. 禁止轉包：得標者應以本身能力自行經營，不得轉包他人經營，如違反規定，機關得解除契約、終止契約及沒收保證金，並得要求損害賠償。

8. 本公告如有未盡事宜，得由本校解釋之；如有疑義請於投標截止日前2日以書面提出，從本

校之解釋。

投標標封

標案案號：總採字第 **10400051** 號

中文標的名稱及數量摘要：104學年度台中校本部教職員生餐廳委託經營徵商承攬

收件者：

404

台中市北區學士路**91**號

中國醫藥大學郵政代辦所第 **100** 號信箱

寄件者：

廠商名稱：_____

廠商地址：_____

連絡電話：_____

廠商統編：_____

（投標廠商名稱）**報價單**

本清單應依下列規定填寫：

一、由投標廠商填寫後投標。

二、本清單所標示之總價，應包括招標文件所規定之所有應由廠商得標後辦理之履約事項之價金，不論該等事項是否已於本清單明確標示。

項次	標的名稱	數量	單價（含稅）	本項總價（含稅）	備註
1	104 學年度台中校本部教職員生餐廳委託經營場地費	1			1.營業時間：本校正常開學期間，營業時間爲0730～1900，（供餐時段分別如下：早餐0730～0900、午餐1100～1400、晚餐1630～1900；另乙方可視情況自行決定是否供應下午茶等時段餐點，唯須送本校總務處核定。）寒暑假期間乙方得視情況自行彈性調整營業時間，唯須送本校核定。 2.營業內容：包含中西式餐點、冷熱飲、水果等項目，可搭配經營其他餐飲之販售。（如欲增加營業項目須向本校提出申請並經核准，始可經營。）乙方應設計富變化之菜色。每天至少提供15道菜色以上（其中至少有5道方便素）供顧客自由選擇。 3.餐廳應提供定點早餐車或午晚餐供應簡餐及便當。 4.廠商自主檢查及本校聘請營養師所需費用由廠商負擔。 5.廠商需配合本校加入教育部「校園食材登錄管理系統」，協助登錄項目包含：午餐內容(含主食等)、營養份量(如全穀根莖類等份數)、食材資訊(含菜色、認證標章等)及調味料(含原料、來源)等。
合計					

請以新台幣幣別報價

公 司 章

負責人章

中　華　民　國　　年　　月　　日

投 標 廠 商 聲 明 書

本廠商參加 中國醫藥大學 招標採購 104 學年度台中校本部教職員生餐廳委託經營徵商承攬 之投標，茲聲明如下：

項次	聲明事項	是(打V)	否(打V)
一	本廠商之營業項目不符合公司法或商業登記法規定，無法於得標後作爲簽約廠商，合法履行契約。		
二	本廠商有違反政府採購法（以下簡稱採購法）施行細則第 33 條之情形。		
三	本廠商或負責人與招標機關之首長/採購案之洽辦機關之首長/受委託辦理採購之法人或團體之負責人，有採購法第 15 條第 4 項規定之涉及本人、配偶、三親等以內血親或姻親，或同財共居親屬之利益之情形。		
四	本廠商是採購法第 38 條規定之政黨或與政黨具關係企業關係之廠商。		
五	本廠商之負責人或合夥人是採購法第 39 條第 2 項所稱同時爲規劃、設計、施工或供應廠商之負責人或合夥人。		
六	本廠商是採購法第 39 條第 3 項所稱與規劃、設計、施工或供應廠商同時爲關係企業或同一其他廠商之關係企業。		
七	本採購案如係以選擇性招標或限制性招標辦理，或係以公開招標辦理但投標廠商未達 3 家之情形，本廠商之得標價款會有採購法第 59 條第 1 項所稱高於本廠商於同樣市場條件之相同工程、財物或勞務之最低價格之情形。		
八	本廠商已有或將有採購法第 59 條第 2 項所稱支付他人佣金、比例金、仲介費、後謝金或其他利益爲條件，促成採購契約之簽訂之情形。		
九	本廠商、共同投標廠商或分包廠商是採購法第 103 條第 1 項及採購法施行細則第 38 條第 1 項所規定之不得參加投標或作爲決標對象或分包廠商之廠商。【投標廠商應於投標當日遞送投標文件前至工程會網站 web.pcc.gov.tw 查詢自己(包括總公司及各分公司)、共同投標廠商、分包廠商是否爲採購法第 103 條第 1 項之拒絕往來廠商】		
十	本廠商就本採購案，係屬公職人員利益衝突迴避法第 2 條及第 3 條所稱公職人員或其關係人，涉及違反公職人員利益衝突迴避法第 9 條『公職人員或其關係人，不得與公職人員服務之機關或受其監督之機關爲買賣、租賃、承攬等交易行爲』。【公職人員利益衝突迴避法第 15 條規定處該交易行爲金額 1 倍至 3 倍之罰鍰】		
十一	本廠商是依法辦理**公司或商業登記**且合於中小企業發展條例關於中小企業認定標準之中小企業。（該認定標準第 2 條摘要如下：一、製造業、營造業、礦業及土石採取業實收資本額在新臺幣 8,000 萬元以下或經常僱用員工數未滿 200 人者。二、除前款規定外之其他行業前一年營業額在新臺幣 1 億元以下或經常僱用員工數未滿 100 人者。） (答「否」者，請於下列空格填寫得標後預計分包予中小企業之項目及金額，可自備附件填寫) 項目＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 金額＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 項目＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 金額＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 合計金額＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿		
十二	本廠商目前在中華民國境內員工總人數逾 100 人。 (答「是」者，請填目前總人數計＿＿＿＿人；其中屬於身心障礙人士計＿＿＿＿人，原住民計＿＿＿人。)		

附註	1. 第一項至第十項答「是」或未答者，不得參加投標；其投標者，不得作爲決標對象；聲明書內容有誤者，不得作爲決標對象。 2. 第十一項至第十二項未填者，機關得洽廠商澄清。 3. 本聲明書填妥後附於投標文件遞送。
	投標廠商名稱：
	投標廠商章及負責人章： 日期：

（99.4 版）

委 託 代 理 授 權 書

本廠商投標
採購案號：10400051
標案名稱：104 學年度台中校本部教職員生餐廳委託經營徵商承攬

茲授權下列代理人全權代理本廠商參加開標、行使議比價、領退回押標金、

說明等事項，恐口無憑，特立委託書一紙爲據。

本授權書自簽發之日起生效

此致
中國醫藥大學

委託廠商：
負 責 人：
地　　址：
電　　話：
統　　編：

公 司 章

負責人章

代理人姓名：

身分證字號：

中　華　民　國　　年　　月　　日

中國醫藥大學押標金收據

茲收到　　公司繳納　　押標金

□現金：新台幣　佰　拾　萬　仟　佰　拾　元整無誤。

□支票：新台幣　佰　拾　萬　仟　佰　拾　元整無誤。

發票銀行：　　支票號碼：　　到期日：

收款人：

退回押標金申請書

一、 案　　號：總採字第＿＿＿＿＿＿＿＿號

二、 案　　名：

三、 開標日期：

四、 押標金額：新台幣＿＿＿＿＿＿＿＿元整。

五、 投標廠商：

六、 負 責 人：

七、 地　　址：

八、 連絡電話：

九、 因本公司參加本招標案，□未得標 □廢標 □流標 □得標（不轉作履約金），申請將押標金以當場退還方式辦理。

十、 □因本公司參加本招標案得標，同意將押標金轉作履約保證金方式辦理。

公司章及負責人簽章：

中國醫藥大學教職員生餐廳委託經營案評選須知

一、營運場地（區域）:台中校本部互助大樓地下一樓教職員生餐廳（台中市北區學士路91號）。

二、營業項目內容：

（一）營業時間：本校正常開學期間，營業時間為0730～1900，（供餐時段分別如下：早餐0730～0900、午餐1100～1400、晚餐1630～1900；另乙方可視情況自行決定是否供應下午茶等時段餐點，唯須送本校核定。寒暑假期間乙方得視情況自行彈性調整營業時間，唯須送本校總務處核定。

（二）營業內容：包含中西式餐點、冷熱飲、水果等項目，可搭配經營其他餐飲之販售。（如欲增加營業項目須向本校提出申請並經核准，始可經營。）乙方應設計富變化之菜色。每天至少提供15道菜色以上（其中至少有5道方便素）供顧客自由選擇。

（三）餐廳應提供定點早餐車或午晚餐供應簡餐及便當。

（四）廠商自主檢查及本校聘請營養師所需費用由廠商負擔。

三、場地費：廠商應自行評估可撥付予學校之場地費並於所提企劃書內載明。此部份學校可再與廠商議價。

四、營業對象：本校教職員生。

五、經營期限：契約期限1年。屆期乙方經營績效若經本校餐管會評審為優良者，得優先續約1年。

六、現場勘查：為利規劃及評估，公告期間請有意願參加甄選之廠商應自行赴現場詳實勘查，俾以明瞭本標案一切有關事項。

七、開標與截標時間及方式：

（一）1. 投標截止收件時間：104年09月21日17時00分止(以送達本校100號信箱時間為主)

2. 收受投標文件地點：投標文件請自行密封並黏貼「投標標封」於投標文件標封外，於營業時間(週一至週五上午08：00~12：00、下午13：00~17：00)郵寄或親自送達本校郵政代辦所第100號信箱(地址:台中市北區學士路91號第100號信箱),以送達時間為主。

（二）開標時間及地點：104年09月22日10時00分於本校立夫教學大樓六樓第四會議室。

（三）廠商簡報與答詢時間及地點：104年09月22日10時00分於本校立夫教學大樓六樓第四會議室。

（四）本案開標分以下2階段辦理：

1. 第1階段審查廠商資格，先審查廠商所提送之資格證件資料，經本校審查通過之合格廠商始得進入第2階段評審。

2. 第2階段綜合評審，廠商須進行經營規劃口頭簡報，廠商若未出席，則喪失口頭簡報資格，投標廠商應由負責人或負責人授權委託之代理人參加口頭簡報，每1廠商最多得推派2人參加。廠商請依抽籤先後順序進場參加口頭簡報，口頭簡報時間以10分鐘為限，並隨之以10分鐘之問題應答，未輪到之廠商請於場外稍後並遵守本校開標相關規定及會場秩序，如有不實授權委託或妨礙開標工作進行者，將請該廠商退出標場，並取消其投標資格。

八、評審項目及權重、標準、評審方式：

（一）評審項目：分為經營環境、服務品質、過去經營績效、場地費、回饋、簡報內容、詢答內容。

（二）評審標準及評審方式：

評審方式採序位法評比，評審項目、權重及評審標準如下：

項次	評審項目	權重	評審標準
1	經營環境、服務品質、營業項目內容	50%	經營理念及特色、場地規劃、營運場所及週遭環境之清潔與維護、應變計畫。
2	過去經營績效	15%	過去三年經營各級學校之情況、營業額、獲利率、信譽說明。
3	場地費、回饋	30%	每年場地費新台幣_____元整及回饋甲方每年學生會活動經費新台幣_____元整。有否提供獎助金予本校學生或社團經費之補助、是否提供工讀生名額予本校學生。
4	簡報內容、詢答內容	5%	完整性與嚴謹性、詢答問題之確實性與合理性。

(三)注意事項：

1.投標廠商應於開標（簡報與答詢）當日，親自辦理簡報並接受詢答，該內容將作為評審委員評分要項之一，如未到場辦理者視同棄權。

2.本次投標廠商未達評審小組認可之標準，由評審小組決議，入選名額可以從缺，投標廠商不得有異議。

3.價格納入評分，以總評分最高者得標，即以每位評審委員對個別廠商評比，以總評分最高者得標，若分數相同者由評審委員當場討論議定之。若參選廠商僅有1家時，總平均評分不低於70分者為原則。

九、企劃書撰寫格式及大綱

(一)撰寫格式

1.用紙尺寸大小：限用Ａ４紙張列印。

2.繕打方式：由左至右橫打。

3.裝訂方式：加封面（列明本案名稱及投標廠商名稱），並以左側固定方式裝訂成一冊。

4.應編目錄，頁次需明確，以不超過15頁為原則。（不含封面、證明文件及標單）。

5.份數：請準備15份。

(二)撰寫大綱

投標廠商撰寫之企劃書至少需包含（不得少於）下列章節：

1.目錄：詳列企劃書之綱要、附件與頁次。

2.內容：請依評審項目詳細撰寫。

3.有關企劃書之交付日期、地點與方式，需依投標須知之規定辦理。

4.企劃書交付後，不論廠商得標與否均不退還。

投標廠商因準備及交付企劃書所衍生之費用由投標廠商自行負擔。

十、訂立契約：入選得標廠商應於校方指定日期五日內到本校簽訂契約，如無故不來簽約，以自動棄權論，取消入選資格。簽訂契約時，應繳納履約保證金新台幣拾萬元整。

十一、企劃書經審核得標者納為契約附件。

十二、禁止轉包：入選得標者應以本身能力自行經營，不得轉包他人經營，如違反規定，本校得解除契約、終止契約並沒收保證金，並得要求損害賠償。

十三、水費、電費、電信費（依實際使用度數及政府規定之費率計繳；學校代收代付），天然氣瓦斯費用應自行至天然氣公司繳納。

十四、本校員生餐廳可提供使用設備(含廚房設備、桌椅等詳如附件)得標廠商應與本校辦理點交。

十五、本須知如有未盡事宜，得由本校解釋之；如有疑義，從本校之解釋。

中國醫藥大學教職員生餐廳餐飲衛生管理要點

第一條 從業人員衛生管理

一、從業人員健康管理

(一)餐飲從業人員僱（聘）用前，應接受健康檢查，其項目應包括結核病、A型肝炎、傷寒、性病、癩病、精神病、傳染性眼疾、傳染性皮膚病、或其他傳染病。未領有當地公立醫療單位或勞工局指定醫院核發之健康合格證明者，不得僱（聘）用。

(二)餐飲從業人員僱（聘）用期間，應由僱（聘）用單位負責，依規定於每學期開學前兩週內接受健康檢查並將結果繳交至甲方衛生保健組存查。檢查合格者，由甲方核發工作證，始能在校工作；如工作人員未配戴工作證工作者，視同未接受健康檢查。從業人員如有出疹、膿瘡、外傷、或罹患結核病、A型肝炎、性病、傳染性皮膚病、傷寒、傳染性眼疾、腸道傳染病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等，因而可能造成疾病傳染時，不得從事與食品接觸之工作。

二、個人衛生管理

(一)廚房及配膳區工作人員應穿戴整齊淺色之工作衣、帽、口罩，工作衣、帽、口罩應由廠商自行訂購。

(二)工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他污染手部之行為後，應立即洗淨再工作。不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，並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地面。

(三)若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。

(四)工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

三、衛生教育

各餐飲單位之負責人即從業人員應於從業期間，應每年參加衛生主管機關或其認可之相關單位以及本校所辦理之衛生講習至少8小時。

第二條 證照規定

一、烹調人員應持有合格烹調技術士證，自助餐部分至少有二名以上具有丙級以上烹調技術士證，其餘各單位需至少一名具有丙級以上烹調技術士證，於每學期開學前一週將證照影本送甲方衛生保健組備查。

二、開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供本組人員稽查。

三、乙方需有行政院衛生署餐飲（HACCP）輔導認證及格之營養師或衛生管理員駐校管理。

第三條 食物選購與貯存

一、所有包裝食品及罐頭，應包裝標示完全，應有衛生署查驗登記號碼，並需在保存期間內使用完畢。

二、乙方應選用經政府輔導驗證，取得CAS優良肉品標誌或經衛生各級屠宰檢查合格之生鮮肉品，並注意食材新鮮度及來源。

三、存放食物應加蓋或包裝，且生熟食分開貯存於適當溫度（冷藏7度C以下，冷凍-18度C以下，熱藏65度C以上）。

四、食品、器具、容器、包裝材料應保持清潔且不得直接接觸地面，應至少離地面三十公分 以上，以防止污染食品。

五、出售餐盒應向高市(縣)衛生局評鑑合格之製造商購買，並依本校契約規定辦理。

六、出售餐盒之保存期間夏天不超過2小時，冬天不超過3小時為原則。並依規定各留乙份密封於7℃以下、保存48小時以備驗。

第四條 調理加工衛生

一、切、剁生食與熟食之刀、砧板應分開使用並有顯著之標示，且刀架應有兩組以上，切割不在加熱即可食用的食品及水果，必須使用塑膠砧板。

二、凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。

三、應正確使用三槽式餐具洗滌得殺菌設備，殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。
四、使用自動洗滌機者，每餐使用後應確實清洗內部，並於清洗後打開槽蓋乾燥。
五、備有乾淨抹布，擦拭器具與桌面之抹布應區分清楚，並時常清洗、消毒。
六、工作抬上物品應排放整齊、清潔。
七、抽油煙機應每日清洗，且儲油槽不可儲油。
八、垃圾桶、儲餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。
九、餐具貯放櫃、調味料盒、筷子籃應定期整理消毒並隨時保持清潔。
十、地面不得濕滑，排水溝加蓋並至少每週清洗消毒一次。
十一、有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品及供人食用。
十二、盛裝熟食應用不鏽鋼容器。
十三、試吃時應使用專用之器具。

第五條 原物料倉庫衛生

一、倉庫應設置棧板，離地、離牆各5公分以上，並保持清潔，良好通風及溫濕度控制。
二、廚房、倉庫及餐廳應設有效防止病媒侵入之設施，並每學期請專業消毒公司消毒，紀錄備查。
三、原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先出之使用原則，避免混雜使用。
四、開封後之調味料應存放於有蓋容器中。
五、清潔劑、消毒劑及其他有毒化學物質，應有專用場所存放，並請專人負責保管。
六、不得飼養牲畜及堆積與調理產品無關物品。

第六條 營業場所衛生

一、地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，保持清潔。
二、通往餐廳之各出入口，應設置紗門、自動門、空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。
三、空氣濾網、風扇及照明設備應隨時維持清潔乾淨。

第七條 廁所設備與衛生

一、廁所應保持清潔，不得有臭味。
二、洗手設備應保持乾淨並提供清潔劑及擦手紙巾。
三、應設置專放打掃工具及雜物之場所，並排放整齊。

第八條 用膳衛生

一、用膳場所之桌面及地板應保持清潔。
二、應提供安全衛生之餐具及衛生紙巾。
三、供用膳人員使用之洗手處應保持乾淨，並提供滴漏式洗手乳。

第九條 環境衛生

一、餐廳戶外四周環境要保持整潔。
二、餐廳戶外之水溝，應經常清理保持通暢，以防病媒孳生。
三、中央空調出風口處應每週清理一次，以防灰塵掉落。
四、廚房應設有截油槽設備，並保持其清潔暢通。

第十條 用水衛生規定

凡用水與食品、食具及人體直接接觸者，應符合飲用水水質標準。

第十一條 自行衛生管理

一、餐飲單位自行衛生管理
(一)依照「食物檢體抽取辦法」，各餐飲單位每餐供應之食物應自行保留檢體樣本一份，標明日期、 餐次，冷藏於攝氏七度C以下，保存兩天以備檢。
(二)每日填寫食品衛生相關檢查紀錄表單，並追蹤、改善處理紀錄。
二、學校自行衛生管理

(一)每週餐廳管理委員會代表與甲方衛生保健組人員，依照「本校餐飲衛生檢查表」實施衛生檢查，乙方不得拒絕。

(二)實施衛生檢查後，乙方管理人員（如管理人員不在，必需有代理人）需在檢查表上簽名，不得拒絕。

第十二條 罰款

各包商應遵守本要點各項規定， 違者受以下處分。

一、乙方如違反前項各條款之協定，以違約論，甲方並得視情節輕重，給予乙方警告，且開具缺點記錄表罰款，或終止解除契約，乙方不得異議。

二、就檢查表中一般事項有違規情事時，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣伍佰元，爾後每次增罰新台幣伍佰元。「本校餐廳膳食衛生安全管理檢查表」內容得視需要修訂之。

三、契約期限內同一項目檢查不合格達五次以上時，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣伍佰元，爾後每次增罰新台幣伍佰元。

四、凡包商及員工每學年未參加衛生主管機關或其認可之相關單位以及本校所辦理之衛生講習，每次每位罰違約金新台幣壹仟元。

五、重大缺失足以嚴重影響用餐者之健康及安全時，應責令暫停營業，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止契約。

六、乙方或所雇用人員執行相關作業時均應作事前安全防護工作，如因防範措施不足或不當，致甲方或第三人發生傷亡及財物損失時，乙方應負全部賠償及法律責任。

七、乙方或所雇用人員如有竊取甲方財物或其他侵害甲方權益之行為，甲方之一切損失由乙方負完全之賠償責任。乙方所雇用之人員於契約期滿後仍未向甲方註銷入校證件者，仍視同乙方之僱用人員，如有上列情事發生，乙方仍願負責賠償。

八、乙方違約時，除依各該罰扣或沒收違約金條款處罰外，如甲方尚有其他損害，概由乙方負責賠償。

九、違約金逕向本校出納繳交。

十、違約金經催告限期繳納後，逾期仍未繳納者，其權責單位應責令包商暫停營業，直至繳清相關款項為止。

第十三條 其他

餐廳膳食衛生安全等有關規定，除本要點外，須遵守教育部、衛生署、環保署等單位，及本校所制頒之相關法令規定。

中國醫藥大學台中校本部教職員生餐廳經營契約書〈草約〉

立契約書人　　（以下簡稱乙方）

茲向　　中國醫藥大學　　（以下簡稱甲方）

承攬台中校本部互助大樓地下一樓教職員生餐廳膳食供應經營管理工作，甲乙雙方同意遵守下列條款辦理。

壹、經營內容：甲方台中校本部互助大樓地下一樓教職員生餐廳膳食供應經營管理。

貳、經營地點：甲方台中校本部互助大樓地下一樓教職員生餐廳。

參、契約期限：自民國　年　月　日起至　年　月　日止為期一年。屆期乙方經營績效若經甲方餐管會評審為優良者，得優先續約一年。

肆、經營規定：

一、工作規定

(一)乙方需於簽訂契約後 15 日內提報營運計畫，內容包含人員配置(如駐地負責人、營養師、品保人員、工作人員等)、食材購買、餐點供應(如餐點樣式、價格、優惠、時間等)、環境衛生、設備維護、安全計畫等送請甲方審核後執行之。

(二)為確保各類食品品質，乙方須有嚴謹之採買過程（食材需合法，不危害身體，注重來源）及指派專人確實依食品法規定執行驗收並須有良好庫存管理。乙方須制訂前述所列之完整食材供應書面資料（內容包括供應廠商名稱、負責人、電話、聯絡方式、驗收標準、採購規格、政府認可證照）留存以備甲方檢查稽核。

(三)乙方需指派專門負責人員常駐甲方，負責員工管理及協調工作，每週甲方針對員生餐廳自主管理進行抽查，抽查之缺失，乙方必須於一週內完成改善，逾期改善，甲方得依相關規定罰款，如相同缺失連續達三次亦罰。

(四)乙方雇用之人員保證符合相關法令之規定，且均已投保勞工保險，乙方之作業人員遇有意外傷亡或因工作失慎致發生傷害他人情事者，乙方應負責一切理賠事宜，如有損及甲方財物者，乙方亦應負責賠償，所需費用甲方得逕由乙方繳交之履約保證金款項中扣抵。如有不足，概由乙方補足。

(五)乙方僱用之人員應接受甲方之督導考核，如品行道德不佳有安全之顧慮或因技術低劣無法勝任工作時，甲方於書面通知乙方後，乙方應於收到書面通知三日內完成撤換。

（六）乙方僱用之人員應於每日上午七時三十分前到校進行各項準備作業，相關人員休假，乙方應派員支援輪值；若因無人輪值或其他管理不善因素造成任何傷害損失，概由乙方負全責。

（七）乙方僱用之人員需接受甲方之指揮，並配合辦理消防、防颱、防災等緊急作業（含相關演習作業）。

（八）契約期間，乙方對於各種可能發生之災害或意外事故，應預先採取必要之防護措施，並要求所屬人員遵守規定，如因預防措施不足或所屬

人員失誤，引起之一切損失、人員傷害及觸犯法令之刑責問題等，概由乙方賠償並負完全責任，與甲方無涉。

（九）所有用具，除另有規定者外，概由乙方購辦，並須經甲方查驗，認為合格者方得使用，其不合格者，須立即移出校外，在校內相關器具乙方須堆放整齊。

（十）工作人員均應穿著合宜服裝、佩帶識別證，如有服裝不整隨意進出校區或違反校規等情事時比照第拾條第二款罰則辦理。

（十一）契約期間，乙方保證遵守相關環保法、勞工安全衛生法令辦理，如有違反，概由乙方自行負責，與甲方無涉，並比照第拾條第二款罰則辦理。

（十二）乙方僱用之人員於經營管理上應維持應有之服務禮節與態度。

（十三）乙方對於甲方提供之相關資料願妥善保存，無論任何文件、地點、時效等均當保密，保證不予洩漏，否則願負契約及法律責任。

(十四）每日作業完畢後，所有之廚餘及垃圾由乙方負責於當日整理清除並做好資源分類回收之處置，不得任意丟棄。

二、人員管理規定

（請參照餐飲從業人員個人衛生及管理規則、餐廳廚房飲食作業規則、大專校院餐飲衛生管理工作指引、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法、大專院校餐廳衛生管理方案與台中市公共飲食場所衛生管理辦法辦理）。

（一）乙方駐甲方之工作人員須於工作前進行體檢，檢驗結果須呈甲方認可後始可僱用（凡患有 A 型肝炎、肺結核、傷寒、梅毒、砂眼、皮膚病等傳染性疾病及精神病者，不得任用；新進人員若未送交體檢證明予甲方審核，亦視為不合格，不得任用）每半年乙方需定期辦理員工體檢一次，費用乙方負擔並留存紀錄備查。

（二）乙方需按政府法令規定比例，任用有乙級或丙級專業執照之廚師執照（需將證件影本送交甲方備查，並張貼於營業場所內公佈欄）且廚師本人需確實在甲方餐廳工作，負責學生及員工飲食烹調，若未遵守則視為違約處理。

（三）乙方工作人員需接受甲方舉辦之消防講習訓練，以確保餐廳/廚房防火安全。

（四）乙方工作人員須身心健康、品德端正，勝任本身工作，遵守甲方規定；有關員工薪資、勞健保、福利等費用，概由乙方自行負責。

（五）乙方現場工作人員規劃需足以在規定時間內完成所有工作及假日輪休（避免造成人員輪替困難），另應造具現場工作人力配置表（營養師及自主管理員至少一人）及人員名單（含職稱、姓名、性別、年齡、籍貫、戶籍所在地、照片、身分證影印本、體檢表等個人資料）並於契約簽訂後 15 日內送交甲方審查。

（六）乙方工作人員製備膳食及其安全衛生應接受甲方人員之督導，乙方需有一名營養師需每月安排廚工會議至少一次並抽檢個人衛生及教育

相關事項且做成紀錄備查。

（七）乙方廚房工作人員須遵守規定穿著上衣、長褲及雨鞋（款式須經甲方同意）、男女著髮網或頭巾（不得露髮）、圍裙、口罩、手套並穿著鞋襪，不得赤足或穿拖鞋，乙方須製作每人二至三套制服，以便清洗、更換，確保清潔衛生。

（八）乙方工作人員不得留鬍子、戴飾物手錶、手指甲應經常修剪並不得塗指甲油。手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者不得接觸食物及餐具；傷口較小者，應包妥處理後戴手套工作，嚴重者應停止工作或予病假休息。

（九）乙方工作人員不得於工作場所範圍內賭博、酗酒、抽煙吃檳榔及收留非餐廳工作人員、存放違禁物品及其它不法情事，並不得飼養家禽、家畜。

（十）廚房、餐廳內擺設須以不妨礙消防逃生設備為原則，不得晾衣或擺放其他私人物品。

（十一）嚴禁非廚房工作人員進入配膳區執行配膳作業，凡配膳人員一律依規定穿戴工作衣、鞋、戴帽、圍裙、免洗手套、口罩。工作前及配膳前須使用具殺菌效果之洗手乳，並依正確洗手方式徹底清洗乾淨及使用擦手紙巾、噴酒精濃度 75%之殺菌消毒水，工作中不得抽煙、嚼檳榔、口香糖、喝含有酒精性飲料或隨地吐痰等。另送膳員應於進入廚房前先行完成洗手消毒。

三、飲食調理及供應管理規定

（請參照大專院校餐廳衛生管理方案、大專校院餐飲衛生管理工作指引、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法辦理）。

（一）乙方調理之飲食，不得降低品質。對於甲方學生及員工訪客之各類飲食，乙方必須定時定量供應，不得延誤，減重或變質；並得隨時接受甲方之合理建議改善，如有違反將比照第拾條第二款罰則處理。有關細則如下：

學生員工及訪客：

(1)營業時間：本校正常開學期間，營業時間為0730～1900，（供餐時段分別如下：早餐0730～0900、午餐1100～1400、晚餐1630～1900。）；另乙方可視情況自行決定是否供應下午茶等時段餐點，唯須送本校核定。寒暑假期間乙方得視情況自行彈性調整營業時間，唯須送本校總務處核定。

(2)營業內容：包含中西式餐點、冷熱飲、水果等項目，可搭配經營其他餐飲之販售。（如欲增加營業項目須向本校提出申請並經核准，始可經營。）乙方應設計富變化之菜色。每天至少提供15道菜色以上（其中至少有5道方便素）供顧客自由選擇。

(3)乙方應每週擇一日增加蔬食比率或設立特定蔬食區。

(4)餐廳應提供定點早餐車或午晚餐供應簡餐及便當。

(二)乙方應遵守營業時間，不得隨意暫停營業或停止營業；若有特殊事故需

暫停營業或調整營時間應事先以書面通知甲方，待甲方同意後始得為之。

(三)請確實依以下預防食品中毒「五要」原則辦理:

(1)要洗手：調理時，手部要清潔，傷口要包紮。
(2)要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。
(3)要生熟食分開：生熟食器具應分開，避免交互污染。
(4)要澈底加熱：食品中心溫度應超過70°C。
(5)要低溫保存：保存低於7°C，室溫下不宜久置。

(四)乙方需配合本校加入教育部「校園食材登錄管理系統」，至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，登錄項目包含：午餐內容(含主食等)、營養份量(如全穀根莖類等份數)、食材資訊(含菜色、認證標章等)及調味料(含原料、來源)等，並必須確認資訊完整性及正確性。

四、食材品質及衛生管理規定

（請參照大專院校、餐廳衛生管理方案、大專校院餐飲衛生管理工作指引、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法辦理）。

（一）為確保各類食品品質，乙方須有嚴謹之採買過程（食材需合法，不危害身體，注重來源）及指派專人確實依食品法規定執行驗收並須有良好庫存管理。乙方須制訂前述所列之完整食材供應書面資料（內容包括供應廠商名稱、負責人、電話、聯絡方式、驗收標準、採購規格、政府認可證照）等資料送甲方衛保組作為管理考核之依據。

（二）乙方供應之蔬果、食物應新鮮衛生，並不得有腐、異味或蟲蠅等不潔及農藥殘毒之情形，蔬果之外觀以葉面光潤、型態完整無斑痕枯萎為選用標準。採用當地當季食材，選購符合食品衛生標準及合格產製之產品，並注意食材新鮮度及來源，以維護教職員工生用餐權益及健康。

（三）乙方應選用經政府輔導驗證，取得 CAS 優良肉品標誌(CAS 產品包裝上均有 CAS 標章及編號可供消費者辨識)或經衛生各級屠宰檢查合格之生鮮肉品，並注意食材新鮮度及來源。

（四）乙方使用之調味品除味精、沙拉油須使用正字標記之廠商產品外，其餘皆須使用經檢驗局合格之甲等廠牌，並不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之食品。乙方並應將食用油、乾料、冷藏、冷凍物料之進貨日期及數量按月登記，列表製成庫房安全管理表，每月初送交上個月紀錄表予甲方人員審查。乙方如有販賣含澱粉原料產品，必須張貼該安全具結證明於明顯處。

（五）乙方所需之材料，包括菜、魚、肉、調味品、米、麵及烹調用具等，應符合衛生條件分類儲存，禁止任意堆置且禁止於地面處理，需備有隔離地面設備，食材應置於籃框內或工作推車上。

（六）冷凍冷藏庫須放置溫度計，冷凍庫溫度須維持零下十八度 C 以下，冷藏庫溫度須維持攝氏七度 C 以下為原則，以保持食物新鮮；乙方

並需每日紀錄溫度製成表格，於月初呈報甲方人員。

（七）地面、牆壁、門窗、電風扇應每日擦拭並每週至少清洗一次，保持乾燥清潔，並做成紀錄供甲方備查。

（八）冷凍冷藏庫、乾料庫、牆面門窗玻璃、照明燈、桌椅、食物架、油煙罩、滴水盤及乙方清洗炊餐用具，應經高溫消毒烘乾，並應使用合格之軟性清潔劑。烹煮素食及葷食用具、處理生食熟食之刀具、粘板須確實分開，不得混用。

（九）乙方油炸食物時需選用高飽合度油脂，若有剩餘則須妥善放置於陰涼處避免變質；炒熟食應使用經消毒後之器具夾取，嚴禁用手（含戴手套）抓取。

（十）乙方不得供應隔餐之剩菜、剩飯（混炒類應當天用完），生熟食入庫儲存前應先分別以保鮮膜覆妥或裝入密封容器內，避免生熟食交替污染。

（十一）乙方供應之伙食應保留一份樣品，標示日期、餐次、飲食種類再送入冷藏室保存二十四小時以上，以備隨時抽檢驗，並於七十二小時後完成處理丟棄。

（十二）乙方應確實將餐廳及廚房垃圾分為可燃、不可燃及尖銳物分類處理，並標識明顯；用膳後之餿水、殘菜等，由乙方負責清運處理。

（十三）餐廳及廚房內外環境及排水系統、走廊及天花板由乙方每日負責清潔消毒，並由乙方人員檢查後，製成表格供甲方抽檢備查。

（十四）毛巾、抹布須經常清洗，每天使用過後用煮沸消毒法消毒，如有破損則隨時更換。

（十五）為響應環保，乙方需遵守相關政府法令規定應提供可重複使用之餐具，不得使用保麗龍免洗餐具及杯盤與塑膠袋供餐，並應遵照甲方所指定之餐具供餐。若違反相關法令規定所造成之罰款及損失概由乙方負責。

（十六）禁止使用地下水洗菜及沖洗地板。

伍、設備與清潔維護：

一、甲方提供的餐廳及廚房設備用具，於本契約簽訂後 7 日內，雙方會同清點列冊簽認。契約屆滿時乙方應負責點交還予甲方，若有遺失或損壞，乙方應賠償。乙方欲裝置設施或隔間前須以書面送請徵得甲方審核同意，解約時請自行拆除運棄，原狀交還甲方。

二、乙方使用甲方現有之建築物及設施，應善盡善良管理人之注意義務及負妥保管維護之責，未徵得甲方同意，不得任意改造或變更。若發生維修費用則由乙方全額負擔；如因故意或過失致使用物毀損滅失者，應負修復原狀及損害賠償責任，但因不可歸責於乙方之事項所造成之損害，不在此限。

三、乙方應自備清潔維護作業所需之基本工具或設備，並應每日進行清潔作業，落實環境之清潔。

四、乙方向甲方借用之任何物品或設備於契約期滿或解約時，乙方應負責歸還；若有損壞或遺失，乙方需負修復或賠償之責。

五、對於甲方經正式移交管理使用之設備（設施）、資料或未用之材料均由乙方負責保管，倘有損壞或人為疏失，仍由乙方負擔。其因天災等非人力所能抵抗之意外損失，不在此限，但發生災害時乙方應報請甲方會同勘驗及報請核准。

六、乙方如需裝璜或添置設備，必須徵得甲方書面同意，且需於本契約有效期限屆滿前應自行拆除恢復原狀與收回添置之設備。若逾期未處理，則乙方同意無條件由甲方自行雇工清理，且清理費用由乙方支付，乙方不得以任何理由要求甲方以原價或以折舊方式估回或要求甲方賠償。

七、因清潔不當或所銷售之貨品逾期或不潔所造成之傷害或損害應由乙方負責賠償，不得拖延；如遇有爭議需請專家或學術機關鑑定者；則鑑定所需費用一律由乙方負責支付。

陸、安全規定：

一、乙方工作人員其勞動條件應符合勞基法等有關法令之規定，在工作期間應投保勞工保險或意外保險，其安全責任概由乙方自行負責與甲方無涉。

二、乙方及所屬工作人員遵守甲方工作安全規則及安全衛生相關細則。

三、經營期間工作人員所發生之職業災害，概由乙方負補償責任，如有甲方支付之補償部份，由乙方無條件完全償付甲方。

四、乙方因工作人員疏失，造成甲方任何損害，均由乙方負責賠償，不得異議。凡食用乙方供應之食物而發生中毒事件，所引起之民事及刑事糾紛，一切責任概由乙方負責，甲方並得終止本契約，乙方不得異議。

五、餐廳及廚房於每日營業結束前，乙方必須指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全核查工作，如因疏忽造成災害或損失概由乙方負責賠償及負責一切民、刑事責任。

六、爐灶使用應注意安全，應定期保養檢修，所需費用由乙方負擔，倘因保養不當而造成甲方或第三人之或傷害時，概由乙方負責賠償。

七、乙方應符合消防安全之規定，放置消防器材於規定之明顯處，並應參加甲方所舉辦之消防安全防護講習及演習教育訓練。

柒、其他規定：

一、乙方未經甲方同意，不得於學校內、外其它處張貼海報招告，以維觀瞻；如需張貼，應依甲方規定程序申請辦理。

二、乙方購物、進貨均須以其名義進行，不得與甲方有任何牽連。

三、乙方於簽約時應辦妥食物中毒意外險及火險（金額不得低於新台幣壹千萬元以下），並將並應將投保證書正本送交甲方查核（投保證書影本則納入契約中）。

四、本契約有效期間，甲乙雙方不得任意無故解約；且未經甲方同意，乙方不得經營本契約以外之項目。乙方如欲對外營業應徵得甲方同意。

五、乙方於每學期開學後，將供應種類及價格送甲方餐廳管理委員會經雙方共同商討制度，嗣後應按雙方核定之種類及價格供應，不得擅自降低品質或任意更改數量之行為（各項供餐價格必須較市場為低，並需將甲方核定之價目表放置每樣菜餚前）。

六、乙方不得任意提高價格或降低質量，如確因物價上漲或特殊情形必須調整時，應先徵得甲方膳食管理委員會之同意做合理之調整。

七、乙方所供應出售之各類物品（含食品），除需本物美價廉之原則外，應需注意食品衛生，更應力求新鮮及品質之良好；如屬包裝食品則需標示製造日期、有效期限等，以維教職員生之安全。

八、乙方所供應出售之各類物品（含食品）需明顯標示價格。

九、乙方不得任意提高所供應出售之各類物品（含食品）之售價或降低品質，如確因物價上漲或特殊情形必須調整時，應先徵得甲方員生餐廳管理委員會之同意始得進行合理之調整。

十、乙方對於甲方員生餐廳管理委員會之有關各項決議事項必須遵照辦理。

十一、甲方員生餐廳管理委員會得定期或不定期進行抽驗，乙方不得拒絕。甲方得隨時派員或委託代表到供應食品之廠商瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，可立即通知當地衛生主管機關處理。

十二、乙方需遵守政府相關法令之規定，不得於餐廳內使用保麗龍餐具、紙製餐具或杯盤等製品與塑膠袋；若違反相關法令規定所造成之罰款及損失賠償概由乙方負責。

十三、禁止人員（含乙方及其聘僱之員工或其眷屬）留宿，亦不得自行炊煮膳食。

十四、乙方（含乙方及其聘僱之員工或其眷屬）不得賭博或從事其他不良之行為，如經發現，甲方除報警處理外，並有權逕行解約，乙方不得異議。

十五、乙方於每日營業結束前，應指定專人負責水電、防竊等安全檢查工作與措施，如因疏失造成損失或傷害概由乙方負責賠償及負擔一切民事及刑事責任。

十六、冷凍（藏）櫃之使用乙方應注意安全，並應定期保養，所需費用由乙方自行負責；倘因保養不當造成甲方或第三人之損失或傷害時，概由乙方負責賠償。

十七、乙方在經營時間內於甲方營業場所新增之不動產設備，除可移動式設備外，其餘設備於契約結束時無條件歸甲方。倘若甲方須回復原狀時乙方須協助甲方辦理，否則將沒收履約保證金。

十八、乙方應確實遵守政府頒布之性別平等法及甲方有關性別平等之相關規定。

捌、保證金及回饋金：

一、簽訂本契約時，乙方應同時繳交甲方履約保證金新台幣_____元整，期滿扣除罰款後無息退還；契約有效期間乙方如有違約之事，甲方得扣

罰保證金。

二、乙方應回饋甲方每年學生會活動經費新台幣＿＿＿＿萬元整。

玖、場地費繳交方式：

一、於契約訂定後 14 日內繳交新台幣＿＿＿＿元整之場地費予學校，若有延誤以場地費千分之一按日計算罰款。

二、電費以甲方每月電費收據金額之二分之一由乙方負擔(四捨五入計)；水費、天然氣費及電信費以甲方每月水費、天然氣費、電信費收據金額由乙方全部負擔。

三、乙方每月 20 日前以現金或即期支票繳交前月之水費、電費、天然氣費及電信費，若有延誤以場地費百分之一按日計算罰款。

拾、罰則：

一、乙方如違反前項各條款之協定，以違約論，甲方並得視情節輕重，給予乙方警告，且開具缺點記錄表罰款，乙方不得異議。

二、就檢查表中一般事項有違規情事時，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣伍佰元，爾後每次增罰新台幣伍佰元。

三、契約期限內同一項目檢查不合格連續達二次以上時，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣伍佰元，爾後每次增罰新台幣伍佰元。「本校餐廳膳食衛生安全管理檢查表」內容得視需要修訂之。

四、凡包商及員工至少每學年參加衛生主管機關或其認可之相關單位以及本校所辦理之衛生講習一次，如未參加，每次每位罰違約金新台幣壹仟元。

五、乙方未確實每日至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊者，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣伍佰元，重大缺失足以嚴重影響用餐者之健康及安全時，應責令暫停營業，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止契約。

六、乙方或所雇用人員執行相關作業時均應作事前安全防護工作，如因防範措施不足或不當，致甲方或第三人發生傷亡及財物損失時，乙方應負全部賠償及法律責任。

七、乙方或所雇用人員如有竊取甲方財物或其他侵害甲方權益之行為，甲方之一切損失由乙方負完全之賠償責任。乙方所雇用之人員於契約期滿後仍未向甲方註銷入校證件者，仍視同乙方之僱用人員，如有上列情事發生，乙方仍願負責賠償。

八、乙方違約時，除依各該罰扣或沒收違約金條款處罰外，如甲方尚有其他損害，概由乙方負責賠償。

九、乙方如因衛生清潔工作不確實被登入學生意見反映欄或提報於師生座談會時，責任歸屬於乙方時，每則每次罰新台幣貳佰元整。

十、違約金逕向本校出納繳交。

十一、違約金經催告限期繳納後，逾期仍未繳納者，其權責單位應責令包商暫停營業，直至繳清相關款項為止。

拾壹、終止或解除經營：

一、乙方有下列情事之一者，甲方得不經通知逕行終止或解除經營，甲方因此所造成之一切損失，乙方願無條件賠償，絕無異議。

（一）乙方作輟無常未能照約定時間營業，或人員、機具、設備不足，甲方認為不能履行契約並經甲方糾正仍未改善時。

（二）乙方違背契約或發生變故，不能履行契約責任時。

（三）乙方無正當理由，自行停止營業達七日以上時。

（四）乙方所供應食品發生食物中毒經衛生單位檢測確定者。

（五）乙方所供應之食品或飲料經衛生單位檢查不合格，經通知複查仍不合格者。

（六）乙方在外有不當行為影響到甲方名譽或影響到本契約之正常執行。

（七）經員生餐廳管理委員決議，有一半以上認為應該解除契約時。

（八）乙方非經甲方同意，不得轉讓他人承包，或冒用他人登記證經甲方查明屬實時。甲方因故須停止契約時。

（九）乙方違反本契約書各項條款規定或其他約定發生變故不能履行經營約定時。

（十）乙方違背契約或經甲方認為乙方不能履行契約時。

二、乙方因工作力薄弱，任意停止工作、作輟無常、進行停滯、或提前終止契約（視同中途違約），導致甲方重大損失，除應賠償甲方損失及沒收履約保證金外，且需加罰新台幣拾萬元整，乙方不得異議。

三、乙方因上列原因被終止或解除經營時，願即停止營業，並依甲方指定期限負責遣散人員及將到校材料、工具等交由甲方或甲方指定之其他經營人使用。

四、終止或解除經營時，乙方願即繳還相關資料，並保證繼續保密。

拾貳、爭議處理：

一、乙方及連帶保證人如因本契約與甲方發生爭議時，如需訴訟，均合意以台中地方法院為第一審管轄法院。

二、訴訟期間，非經甲方同意，乙方對爭議以外之工作保證絕不停止營業，願繼續履行本經營約定義務，甲方對爭議主因之款項得暫予止付。

拾參、保證規定：

乙方為履行本經營契約，應覓妥甲方認可之保證人一名，如乙方違反本經營契約所訂之條款，連帶保證人願負連帶賠償責任，並放棄先訴抗辯權。

拾肆、附則：

一、本契約內容如有未盡事宜，須修訂或增補條款時，得由雙方協議補充或修正之。

二、相關管理辦法請參照餐飲從業人員個人衛生及管理規則、餐廳廚房飲食作業規則、大專院校餐廳衛生管理方案與台中市公共飲食場所衛生管理辦法、廠商投標甲方教職員生餐廳餐飲衛生管理注意事項辦理。

三、因本契約涉訟時，雙方同意以台灣台中地方法院為第一審管轄法院。

四、本契約正本兩份，甲乙雙方各持一份，副本二份，存甲方備用。

拾伍、企劃書如附

甲 方：中國醫藥大學
校 長：李 文 華
地 址：台中市學士路九十一號

乙方：
營利事業登記證號碼：
負責人：
身分證字號：
地址：

中　華　民　國　104　年　　月　　日