

## 國立臺北教育大學 場地出租契約書 (草約)

立契約書人：國立臺北教育大學（以下簡稱甲方）

\_\_\_\_\_（統編：\_\_\_\_\_）負責人\_\_\_\_\_（以下簡稱乙方）

茲就「學生活動中心一樓餐廳櫃位空間及座位區分攤空間」之空間租用及服務規範，雙方同意議定契約，其條款如下，以資信守：

### 第一條：空間租用

#### 一、 甲方提供

學生活動中心一樓自助餐空間(含 B1 區) (約 360.6 m<sup>2</sup>，詳附圖 1、2)，

學生活動中心一樓 A4 櫃位區 (約 18.6 m<sup>2</sup>，詳附圖 1)

作為乙方從事與此合約規範內有關作業之場所，甲方無提供此合約規範外之場地空間的義務。本案租賃標的物係供承租人作為合約規範內所定營業項目之用

#### 二、 除租用空間範圍外，乙方不得任意佔用空間以為己用或隨意堆置物品。

如違反前項情形，甲方得不經催告，以違約論處，逕行終止契約。

### 第二條：契約期限、範圍、存續及解約

一、 契約期間自決標次日起至民國 109 年 06 月 30 日止。若租金及各項應繳費用其繳交情形及履約期間無不良紀錄者，將列入續約與否之審議依據；廠商應於契約屆滿前三個月以書面向甲方提出續約申請，續約以每次一年，2 次為限。

第 1 期依實際營運日數按比例繳納租金。

二、 契約期限內，有下列事項之一：對於甲方所反映事項乙方不予配合改善、乙方違反本契約條款規定或其他公告之各項規定、乙方之行為造成甲方受有損害，以上各情事發生時，甲方得隨時終止契約。

三、 乙方擬提前終止時，應於前 2 個月以書面通知甲方。

四、 除本契約條款外，相關之甲方管理辦法、雙方其他書面協議內容，及甲方於本契約有效期間發給乙方之一切附表、通知、公告或函件，均視為本契約之一部分，與本契約具有相同效力。

五、 本契約所稱期限一律以日曆天為計算方式。

六、 有下列情形之一者，甲方得於 2 個月前以書面通知乙方，雙方應就另外遷移場所進行協議，如於乙方收受書面通知 1 個月後依然無合適地點之共識，則甲方得終止全部或部份之契約；如為部份終止，場地租金依比例減少。

(一) 契約標的物因舉辦公共、公用事業需要或依法變更使用時。

(二) 因政府實施國家政策或都市計畫或土地重劃而有收回契約標的物之必要時。

(三) 甲方因開發利用或另有處分計畫而有收回契約標的物之必要時。

(四) 因不可抗力事由致乙方無法繼續使用契約標的物時。

(五) 其他依法令規定甲方得終止契約時。

(六) 如雙方因業務調整問題，致繼續履約顯有困難者，契約存續期間內，雙方得以書面合意終止，無因終止契約應給付違約金、損害賠償之情事，其他仍依本契約所規範事項處理。惟提出終止契約之一方，應於契約終止日至少一個月前以書面載明契約終止事由、終止契約之意思表示及終止之日期通知他方。

### 第三條：應繳費用

- 一、 場地租金：每月新臺幣 00 萬 00 仟 00 佰 00 拾 00 元整（內含每櫃位每月應分攤垃圾處理費 570 元及外包清潔費 5,000 元）；以每月為 1 期繳交租金，每月 10 日前主動向甲方繳納。  
若乙方提前終止契約，則依其繳費方式予以退費。
- 二、 水費：  
由甲方設置用水分表，乙方會同按月抄記實際使用度數。  
每月應繳水費＝每度水費單價 20 元＊每月實際使用度數。
- 三、 電費：  
(一)每月應繳電費＝每度電費單價 4 元＊每月實際用電度數。
- 四、 以上費用，乙方應經本校通知日起 10 日內，主動向甲方繳交。
- 五、 承租人逾期繳納租金及前列各項費用時，依下列標準加收違約金：  
(一)逾期繳納未滿一個月者，照欠額加收千分之五。但逾期二日以內繳納者，免予計收。  
(二)逾期繳納在一個月以上者，未滿二個月者，照欠額加收千分之十。  
(三)逾期繳納在二個月以上，未滿三個月者，照欠額加收千分之十五。依此類推，每逾一個月，加收千分之五，最高以欠額之百分之三十為限。
- 六、 各項款項繳交以「現金或即期支票或電匯至甲方指定之金融機構帳戶」為限。  
國立臺北教育大學-校務基金 401 專戶，  
中國信託商業銀行忠孝分行-185350004105。

### 第四條：營運成本、賦稅及規費

- 一、 營業項目中涉及或衍生有關稅捐事項，由乙方逕行向稅捐機關辦理，若因違反政府相關法令所衍生之罰鍰、罰金、規費等相關費用概由乙方自行承擔。
- 二、 乙方租用空間所衍生各項賦稅及相關規費，概由乙方全額負擔。
- 三、 於本契約存續期間內，有關使用契約標的物所衍生之一切必要費用，均由乙方負擔。
- 四、 乙方進駐服務所需之各項資金或建置成本由乙方自理，甲方不提供任何貸款證明。營業如有盈虧，概由乙方自行負責。
- 五、 乙方負有維護餐廳公共區域之環境清潔（地下室、1~2 樓所有區域，含樓梯間及廁所）及設備維護之責。
- 六、 乙方不得以甲方地址或以於甲方營業為證明，向金融機構申辦相關借貸行為，若經查證屬實，甲方得立即終止契約，乙方不得異議。
- 七、 乙方應於進駐服務前逕至國稅局、縣市主管機關辦理登記、設籍課稅等相關事宜，契約存續期間並不得辦理停業、復業、歇業、註銷等登記事項。如違反前項情形，甲方得不經催告，以違約論處，逕行終止契約。

### 第五條：履約保證金繳交及返還

- 乙方於訂約時，應繳納履約保證金新臺幣 00 萬 00 仟 00 佰 00 拾 00 元整（租金 2 個月）予甲方，於租期屆滿時，抵付欠繳租金、拆除地上物或騰空租賃物、損害賠償等費用後，如有賸餘，無息退還；如有不足，由乙方另行支付。
- 乙方於租期屆滿前申請終止租約，或可歸責於乙方之事由，而終止租約者，其已繳交之履約保證金不予退還。但租賃期間，因不可歸責於乙方之事由而終止租約者，乙方繳交之履約保證金，得依前項規定辦理。

第六條：服務供應對象、性質及價格

- 一、乙方於此租用場所內服務對象應以甲方教職員工生為優先對象。
- 二、乙方供應服務項目以「各式米飯、麵食及風味中西式餐點等相關餐飲服務」為限（不得販售油炸食物）。
- 三、不得販賣香菸、酒品或違禁品。
- 四、乙方如欲增加營業項目應以書面申請並經甲方核准後，始可變更，如乙方未經甲方核准逕行變更營業項目，並經甲方書面通知 2 次仍未改善者，甲方得立即終止合約。
- 五、乙方應於販售時明確標示各項商品或服務之價格，且不得任意調整；秤重販售業者需定期校正磅秤並將記錄留存以供查驗。
- 六、乙方應依據企劃書所列之項目及價格販售，營業期間不得任意調整（若為續約，則以乙方原始營業項目為限），並檢附各項販售或服務之價格表供甲方存查，如欲調整應以書面向甲方申請並經核准後，始得調整，否則以違約論處。
- 七、凡本校教職員工生 持證消費，乙方應提供 至少 9 折之優惠。

第七條：設備設置、管理、撤離及空間返還

- 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。
- 二、乙方不得私接未經本校核裝之水電錶途徑之用水用電，否則甲方得逕行終止契約及追討相關損失，並依法究辦，乙方不得異議；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。
- 三、乙方對甲方提供之場地設施不論新舊，應基於善良管理人之注意，善盡維護保養之責及租約期滿時負回復原狀之義務。簽約後，共同清點造冊由雙方點交，合約期間租用之場地或設施如有滅失或毀損，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，作為賠償。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。  
前項維護保養事項應確實執行並做成記錄（排風設備及附屬設備每年應進行維護保養 2 次以上，截留/油槽每次清理皆需有記錄可查），甲方得不定期進行查核。
- 四、甲方所提供之設備或場地建築若有瑕疵，應於簽約前提出並由甲方進行改善，若於簽約後提出，乙方應提出相關證明為原有建造或設計之瑕疵，方由甲方進行改善。
- 五、乙方使用契約標的物因故需變更或增加設備及用品者，須符合政府頒布之各項法規規定，且應以書面申請並經甲方同意後，始得為之，但不得有損害原有場地或設備，亦不得有生公共危險之虞。乙方如有違反，並經甲方書面警告 1 次仍未改善者，甲方得不經催告，逕行終止契約。  
前項情形，其定著於學校場地或原設備之增設物，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；其非定著於學校場地或原設備之增設物，經雙方協議後，乙方應於本契約關係消滅後無條件自行遷離，回復原狀，逾期留置均以拋棄物論，任由甲方處理，其拆運費用概由乙方負擔，乙方不得異議。
- 六、乙方使用契約標的物不得作違反法令或約定用途之使用，並應符合消防法規及

環保法規之規定，不得於標的物內存放任何影響公共安全之危險物品。為維護環境衛生及防止二次公害，乙方所用之器具需使用衛生及環保主管機關允許使用之環保材質。

七、 乙方應於本契約期滿或終止後翌日起 10 日內，依本契約第七條第一項第五款規定，將契約標的物回復原狀並返還予甲方。

八、 乙方違反前款規定時，則自契約期滿或終止之翌日起至歸還之日止，甲方得向乙方請求本契約場地租金按日以 3 倍計算之懲罰性違約金。

#### 第八條：營業時間

一、 乙方應於簽約時將營業時間送交甲方核備，若為續約，則以乙方原營業時間為規範依據。

二、 本契約期限內，乙方應確實依據審核過之規定營業，不得藉故遲到或早退，如需停業應事前以書面或口頭告知甲方管理單位，俟校方核備後始得為之。乙方若未依規定營業，『違者（A1-A6 櫃位）每次罰款新臺幣 1,000 元整，（自助餐區）每次罰款新臺幣 3,000 元整』，累計達 2 次者，甲方得以違約論處，立即終止本契約。

三、 甲方得視業務需求調整、增加乙方營業時間，乙方需負配合之義務，否則以違約論處。

#### 第九條：經營責任及負責人義務

一、 乙方應親自經營，不得將契約標的物之全部或部分出借、分租、轉租、轉讓、借予或以任何形式委由他人經營，亦不得將本契約之所有權利或義務轉讓與他人，並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。

違反前項規定者，甲方得不經催告，逕行終止契約。

二、 乙方須針對服務性質，進行相關產物保險投保作業，以強化其風險承擔及危害處理能力；餐飲賣點部分，應依據甲方規定進行保險並取得保單，交予甲方後始得營業，否則依違約論處，得不經催告立即終止契約，乙方不得異議。

三、 保險範圍及相關事宜

（一） 乙方對經營標的物及設備應以乙方為被保險人，甲方為共同被保險人，投保保單之被保險人應載明及於國立臺北教育大學，分別投保公共意外責任保險(含食品中毒險)、產品責任險、商業火災保險及雇主責任險等保險。以上所需費用由乙方自行負擔，乙方應於契約生效日及每年保險到期前一週將保單正本及繳款收據影本提送甲方。

1. 公共意外責任險(含食品中毒險)，最低保險金額：

(1) 每一個人身體傷亡：新臺幣參佰萬元。

(2) 每一意外事故傷亡：新臺幣壹仟伍佰萬元。

(3) 每一意外事故財產損失：新臺幣貳佰萬元。

(4) 保險期間總保險金額：每年新臺幣參仟肆佰萬元

2. 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。

3. 商業火災保險及其附加險（如第三人意外責任保險、地震爆炸颱風及洪水

保險等)：保險標的物所在地點應為甲方學生餐廳，A1~A6 櫃位及休閒品飲區總保險金額至少壹佰萬元整；自助餐總保險金額至少參佰萬元整，保險範圍應包括餐廳之不動產及其內之動產。

4. 雇主責任險總保險金額至少壹佰萬元整。

- (二) 乙方對標的物保險期間，若有保險範圍不足、保險金額過低、保險期間不足或其他投保未盡事宜，造成甲方或其他第三人損害時，乙方應負擔全部責任(含賠償責任)。前項保險期間應涵蓋契約履約期間(得逐年投保)
- (三) 投保之保險單正本應於簽訂合約後 10 日內逕交甲方檢核之，該保險單上所載之保險期間應與本契約期間一致。如發生意外事件，乙方應負全部賠償責任，並自行與賠償請求權人達成協議。
- (四) 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。
- (五) 若因可歸責於乙方之事由而發生食物中毒事件時，甲方得罰款、解約、沒收全額保證金或終止契約外，甲方及所有被害人所受之損害均應由乙方負責賠償。
- (六) 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。
- (七) 保險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。
- (八) 乙方向保險人索賠所費時間，不得據以請求延長履約期限。
- (九) 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。
- (十) 乙方應依中華民國法規為其員工及車輛投保勞工保險、全民健康保險及汽機車第三人責任險。

四、 乙方應依「食品業者登錄辦法」，完成登錄並取得食品業者登錄字號。若尚未登錄者，須於簽約後 10 日內完成登錄並取得食品業者登錄字號。

五、 乙方經營態度應親切和善，若有糾紛或不法情事發生，以致甲方或其所屬人員、財產物品等受損時，乙方應立即妥善處理與積極改善，並擔負相關賠償責任。

六、 乙方商業登記證明等相關文件資料如有變更，應於變更後 7 日內以書面告知甲方，否則依違約論處，得不經催告立即終止契約，乙方不得異議。

第十條：管理法規、執行人員及甲方權益行使

- 一、 乙方不得以「國立臺北教育大學」名義，行使或對外主張任何權益。
- 二、 乙方及其所屬人員須確實遵守甲方頒行之各項規定以及政府機關公告之各項法規，否則以違約論處。
- 三、 乙方所聘用之員工其薪資、勞健保及勞工安全衛生等事項須符合政府相關規定，如勞動基準法、勞工安全衛生法等。甲方有權不定期抽查，乙方應配合提供相關資料，如有違反者，依違約論處。
- 四、 甲方設有管理督導人員(含相關工作人員及工讀生)，得隨時督導考核乙方營業情形，並得以口頭或書面(檢查表)向乙方提出改善意見，乙方應於限期內速予改善，否則以違約論處。
- 五、 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，否則以違約論處，並依法訴追相關責任。

六、 甲方得不定期作消費者滿意度調查，同時將調查結果公布於甲方網站。

第十一條：人員調配與管理方面：

- 一、工作人員工作時，應著淺色工作衣、帽（以不露髮為原則），佩戴識別證，並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋；供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套。工作前先用肥皂洗手，工作中不得抽菸、嚼口香糖、檳榔、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等。手指甲應經常修剪，保持乾淨，不得佩戴飾物。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。
- 二、乙方工作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，檢查項目包括肺結核、A型肝炎(包含IgG、IgM)、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、眼疾及傷寒等傳染性疾病，且每年應主動完成年度健康檢查，檢查項目同前述。未提具身體檢驗證明合格者，不得從事餐飲工作。工作代理人亦需提出合格證明書才可擔任。
- 三、從業人員在發燒、A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、結核病、傷寒或吐瀉者等疾病或帶菌期間、或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。若工作人員於僱用期間經發現並證實罹患傳染性疾病，危及師生員工之健康時，乙方須立即停止僱用該工作人員從事直接接觸飲食之相關工作。
- 四、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，但仍禁止直接接觸即食食品。即食食品係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。
- 五、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，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。
- 六、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。
- 七、乙方工作人員應造具名冊送交甲方備查，如人員有異動(新雇或解僱)均應隨時以書面通知甲方，新僱人員並應繳交體檢證明。
- 八、乙方衛生督導人員及餐飲從業人員每學年應完成衛生主管機關或其認可之衛生講習機關(構)所開設之衛生(健康飲食)講習至少8小時。
- 九、乙方應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求後方可派任。
- 十、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，烹調人員(持刀、鏟者)應達到技術士持證比率(自助餐業60%；一般餐館餐飲業50%)。
- 十一、乙方於簽約時持有中餐烹調技術證須達最低基本要求(自助餐至少2人、A1~A6櫃位至少1人，若販售項目皆無烹調製程可免附)，並於營運前繳交現場工作人員之證照影本至甲方備查。人員有異動時，乙方仍須符合持證人數要求，並主動更新證照資料交付甲方備查。屢約期間，乙方仍須持續輔導餐飲從業人員取

得烹調技術證照，以達法規之標準。持有中餐烹調技術證之員工應於營運後(工作後)一個月內取得廚師證。

十二、乙方不得僱用不合法之外籍勞工或大陸勞工。

十三、乙方負有自主衛生管理之責，需確實填報各項自主衛生管理表格，每日填寫並簽名，表格包含自主衛生管理檢查表、冰箱溫度記錄表、油品使用及油炸油衛生管理記錄表、食材驗收記錄表、逾期食品記錄表等(詳見本契約所訂之應繳交文件)。

十四、乙方僱用之人員，如與學生爭吵時，應報請甲方「學生事務處」處理，不得與學生直接發生爭吵或毆鬥情事。

十五、乙方員工之服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務不佳、態度傲慢，經甲方接獲檢舉、申訴後，向乙方提出意見時，乙方應即督導改善或予解僱。對於甲方之督導應配合接受，不得有任何違法或辱罵行為。

第十二條：食物品質管理方面：

一、乙方須於營業日前1週內將食材供應商、食材、調味料資料登錄教育部指定之食材登錄平臺，作為食材源頭管理之用。若供應商或食材有異動時應主動更新平臺資料。

二、乙方供應之食品須經中央主管機關認證合格工廠產製，或經衛生相關單位檢驗合格。

三、購買蛋品時，務必選購溯源標籤標示內容完整之蛋品，另不得販售未熟之蛋品品項(如水波蛋)。

四、教育部規定學校供餐不得使用基改之食品範圍如下：

(一)基因改造生鮮食材：農產品型態原料如基因改造黃豆、玉米等。

(二)初級加工品：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。

五、乙方供應之餐飲需由經中央主管機關驗證合格之工廠產製，依以下分類提出最近一期之檢驗合格證明：

(一)生鮮類(肉品、水產類)：必須提供合格屠宰證明(如有 TFP 台灣生鮮豬肉標章者更佳)、CAS 產品檢驗報告、藥物殘留檢驗合格證明或具政府或公正專業機構認、驗證之標章。

(二)冷凍、冷藏食品：必須優先選擇採購包裝袋上印有 CAS 標章及產品編號或 GMP 證明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衛生管理法之規定；不得有仿冒品。黃豆、玉米需提供非基因改造證明文件。

(三)蔬果類：提供農藥殘留檢驗合格證明或具政府或公正專業機構認、驗證之標章。

(四)加工食品類：CAS、GMP 產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。肉類加工食品、水產品及乳品加工食品，需提供動物用藥殘留量檢驗。初級加工豆製品需提供非基因改造證明文件。

(五)食用油及醬油等調味料：具正字標記或 GMP 標章，如該項產品無正字標記或 GMP 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。

(六)食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

六、乙方承諾供應之認證食品，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。

- 七、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，並有食品來源驗收與紀錄，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。如有退貨或不良品時應紀錄處理方式，並予以確認。
- 八、驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。
- 九、作業場所作業中，不得有驗收情形。
- 十、油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油 (不得販售油炸食物之櫃位不適用本規定)。
- 十一、食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。
- 十二、有關食品運輸管制應符合「食品良好衛生規範準則」之所有規定，例如：裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態、應依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。食品之熱藏，溫度應保持在攝氏六十度以上。
- 十三、乙方提供食品之安全、衛生若有疑慮或被驗出含有異物、違禁藥品、非法添加物…等有害人體健康之情事者，該商品應立即下架，俟取得衛生機關進一步檢驗結果後依約處理。
- 十四、乙方所有食品均應於甲方場地烹調製作，不得販售未經現場加熱即可直接食用之熟食。若有烘焙食品於外廠製作時，乙方需選擇衛生合格廠商並提具食品合格證明、食品製作地點等資料供甲方備查。
- 十五、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。可利用棧板、墊底籃、層架、推車等放置，避免直接與地面接觸而造成污染。
- 十六、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。
- 十七、冷凍庫應保持攝氏零下 18 度以下，冷藏庫必須保持在攝氏 7 度以下，內藏食品應設層架管理、食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出並不得重疊擺放，冷藏，冷凍庫不得結冰霜。
- 十八、冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。
- 十九、乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為 28°C 以下，相對濕度建議在 70% 以下。
- 二十、冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。
- 二十一、砧板應使用樹脂製品並設置專用砧板架，不得直接懸掛於牆面。所有砧板、刀具及容器應以顏色區分「生食」及「熟食」。
- 二十二、供顧客選用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。



- 二十三、熟食加熱保溫食品中心溫度不得低於攝氏 60 度，菜餚勿加生冷擺飾，隔夜剩菜不得翻炒。
- 二十四、乙方供應之各項餐飲必須當日製作，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。
- 二十五、涼拌菜冷卻過程不得使用未經煮沸或未經過濾器之生水，須設置生飲淨水設備。
- 二十六、食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具應每天清洗消毒。應備有多量乾淨及乾燥的抹布，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。依據食品良好衛生規範準則，有效殺菌方法如下：
- (一) 煮沸殺菌法：以溫度 100°C 之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上(毛巾、抹布等) 或 1 分鐘以上(餐具)。
  - (二) 蒸汽殺菌法：以溫度 100°C 之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上(毛巾、抹布等) 或 2 分鐘以上(餐具)。
  - (三) 熱水殺菌法：以溫度 80°C 以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上(餐具)。
  - (四) 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於 200ppm，浸入溶液中時間 2 分鐘以上(餐具)，再用清水洗淨。
  - (五) 乾熱殺菌法：以溫度 110°C 以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上(餐具)。
- 二十七、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。
- 二十八、供餐桌面、師生用餐處之桌面需保持清潔。
- 二十九、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。
- 三十、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。
- 三十一、乙方依教育部規定「抽存每日每餐食物樣品」備驗，每日由乙方採取各類食物樣品(以高水活性、低酸性食品菜餚為優先)，留樣至少 200 公克，註明日期、餐別，置放於甲方指定處所，冷藏庫保存至少 48 小時，甲方不定期抽查採樣成品，若發現乙方有缺漏情形，視同違反本合約。甲方亦可視狀況派員親自採樣。
- 三十二、衛生單位前來檢查或抽驗食品，若有因檢驗不合格而產生之罰款時，由乙方負責繳納，並自行負相關責任。
- 三十三、甲方不定期抽驗乙方所販賣之食品、冰塊、油品、水質等。若檢驗不合衛生標準之項目，由甲方擇日採樣送檢，複檢所需費用由乙方支付，在複檢尚未合格之前，該品項需下架停售，直至檢驗項目合格為止。
- 三十四、乙方供應之食品應新鮮衛生，不得有食物酸敗、食物中含有異物(如蟑螂、蒼蠅、頭髮、鋼刷等)或食品過期、食物未熟等違反餐飲衛生之情事發生。

第十三條：環境設備及清潔衛生：

- 一、乙方需擔負租用空間內部清潔維護，並對公共區域負清潔維護責任。
- 二、餐廳外之排水溝、陰井及過濾網應定期清掃，保持乾淨不得有溝泥及污垢之存在。

- 三、餐廳與廚房在每日結束以前，應將爐灶、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廚餘、廢棄物等在餐廳及廚房內。
- 四、甲方管理督導人員得隨時檢查乙方環境清潔及相關設施維護執行情形，若乙方各項清潔之維護未達甲方之清潔標準者，甲方除有權要求乙方清理至符合標準外，亦得由甲方雇工清理，相關費用概由乙方全額負責，乙方如拒不負擔時，甲方得由乙方的履約保證金項內逕行扣繳，乙方不得有異議，惟情節嚴重時，甲方得逕行解除或終止本契約。
- 五、拖把之清洗及拖地之污水需於專用清洗槽處理，不可與調理檯、工作檯的水槽共用，且清掃用具需有專區放置，不可隨意擺放。
- 六、乙方工作人員使用油煙罩時，不得把濾油網拆除，且濾油網必須每週清洗。
- 七、乙方需於洗手檯、熟食處理區及便當製作區備有75%酒精，作為消毒手部、刀具及砧板之用。
- 八、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。
- 九、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。
- 十、進貨時所有紙箱皆需去除，紙箱內的食材或物品另行裝置於乾淨的塑膠容器內，紙箱不得存放於廚房內，以防蟑螂滋生。
- 十一、乙方炊具應選用不銹鋼材質，鋁製容器不得用於加熱或裝置熱食，炊具有破舊、龜裂、缺口等情形時，乙方應立即汰換更新。
- 十二、不鏽鋼食品容器具應符合「食品器具容器包裝衛生標準」，建議食品容器如屬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。
- 十三、不鏽鋼材料應符合衛生標準中之「器具、容器、包裝之製造、修補用金屬」規定，包括材質試驗「鉛10%以下」及「銻5%以下」之規定，亦不得有因品質不良而有鏽蝕或變色、纖維剝落等情事。
- 十四、乙方清洗炊餐用具及餐具時，應依照衛生主管機關制訂之「餐具清洗良好作業指引」規定辦理，並應選用檢驗合格且有完整標示之食器清潔劑。
- 十五、乙方提供外帶用之免洗餐具應標示廠商名稱、地址與有效日期，並禁止使用塑膠類(含保麗龍)免洗餐具，並符合衛生福利部公布之「食品器具容器包裝衛生標準」，並保存購買自廠商合格之證明。凡是食物會接觸到塑膠材質的容器具(如重複性使用的塑膠筷、塑膠湯匙、保溫杯、塑膠膜紙袋等)，除要標明品名、材質、耐熱溫度、製造商、產地、製造日期等外，必須同時明確標示適用接觸食品、重複性或一次使用等資訊。
- 十六、乙方應提供可重複使用餐具供師生食用，其所需相關設備由乙方自行負責，餐具須徹底清洗消毒以符合衛生標準，不得有澱粉、油脂、蛋白質、洗潔劑、食物殘渣或異物殘留。可重複使用餐具不得選用深色美耐皿餐具(例如黑色、紅色等)。
- 十七、為鼓勵落實環保，甲方師生自帶餐具用餐(碗、盤或便當盒等盛裝容器)時，乙方應在師生折扣價格外，消費滿50元以上，另行給予折扣3~5元。

- 十八、乙方應配合甲方之環保政策，凡向乙方訂餐或外帶餐食，皆不免費提供免洗筷及塑膠袋，需索取者應自行付費1元購買。本實施方式得視實施情況隨時調整，乙方應依據甲方需求全力配合。
- 十九、依據「購物用塑膠袋及塑膠類（含保麗龍）免洗餐具限制使用政策」，不得免費提供厚度達○·○六公釐（含）以上之購物用塑膠袋及塑膠類（含保麗龍）免洗餐具。
- 二十、垃圾及廢棄物應依「本校校區內廢棄物清運辦法」配合處理。
- 二十一、乙方應配合中央主管單位公告之相關規定，若因違反規定而受相關單位罰款時，乙方應自行負責繳納，並負相關法律責任。
- 二十二、餐廳內需設置工作人員更衣室、私人物品櫃、鞋櫃及員工休息室等，不得將私人物品放置在工作空間內。
- 二十三、烹調設備產生之油煙皆須納入油煙罩內抽吸移除，不得直接散溢廚房內或直接排放至戶外。
- 二十四、排油煙機具、污水處理設備(包括截油槽及其他相關設備)，其噪音值、污水、氣味應定期檢測維修且應符合法定排放標準。若師生反應用餐區有油煙味，廠商須負責改善至校方滿意為止。
- 二十五、乙方應配合共同維護廚餘回收區之清潔。餐廳租賃範圍內及其環境四周皆不可堆積各類資源回收垃圾。垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。
- 二十六、使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。
- 二十七、廚餘、廢食用油與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。
- 二十八、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。
- 二十九、乙方應定期施作「病媒防制消毒」、「油煙靜電處理機清洗」及「截油槽抽除清潔」。病媒防制應以施放餌劑方式進行，項目包含蟑螂、老鼠及蚊蠅等並每月施做。該等消毒及清潔作業後，應主動將施作記錄影本繳交甲方。
- 三十、營業場所入口處應設有洗手設備（含洗手乳），供消費者用餐前後使用（非設立於廁所內）。
- 三十一、乙方設置之廚具、工作檯等相關設備，需採用不銹鋼材質，不得使用木質材質，並須符合本契約與衛生相關之規定，若經甲方發現未符合規定，甲方得要求設備撤離，並更新符合標準之設備。
- 三十二、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，並有防護措施。
- 三十三、餐廳及廚房每日營業結束以前，乙方需指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全檢查工作，如因疏忽致造成任何人身及財產損失，概由乙方負責賠償及負相關責任。
- 三十四、乙方工作人員不得在校區禁菸範圍內吸菸或放置菸灰缸等相關物品。
- 三十五、甲方得每日定期或不定期針對乙方經營販賣食品之衛生、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。
- 三十六、為協助乙方之營運，甲方得成立監督管理單位執行查核工作，並得對乙方經營膳食品質、價格、營運設備與環境影響提出改善建議。

第十四條：除本契約所載之相關規定外，乙方須遵守「大專校院餐飲衛生管理檢查表」、「學校

餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品良好衛生規範準則」、「大專校院餐飲衛生工作指引」、「食品安全衛生管理法」及「學校衛生法」、「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」、「食品器具容器包裝衛生標準」、「廢棄物清理法」及「職業安全衛生法」等餐飲衛生相關規定，及各主管機關與本校所制頒之相關法令、規章。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，並視同違約。

第十五條：營養與教育方面

- 一、供應簡餐（或快餐）時，每份餐點中蔬菜類食物之份量至少 1 碗（生重約 100 公克）以上。
- 二、乙方應標示明確之菜式價格及份量且價格應低於甲方周圍餐廳之菜價。
- 三、乙方應配合甲方辦理健康促進相關活動及販售健康餐食、健康餐盒或健康飲品。餐點內容需經甲方審核符合健康概念，每餐至少需有 4 種(套)以上健康餐食供師生選購。
- 四、販售素食時，素食之食材、容器、夾子及販售區應與葷食有明確區隔。
- 五、乙方應配合甲方決策，參與中央主管機關辦理之衛生或環保相關活動。例如：「中央廚房衛生優良自主管理 OK 標張認證」等活動。

第十六條：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，於供應膳食當日凌晨 12 時前至或教育部指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材、調味料、供應商等資料，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。若未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊、未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊或不配合學校、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等情事發生，視同違反合約，依罰則處理。

第十七條：乙方於簽約後 10 日內(或營運前 10 日)，乙方應依序完成事項及繳交文件：

- 一、辦理設籍課稅或申請商號。
- 二、取得食品業者登錄字號。
- 三、繳交各項保險單據附本。
- 四、繳交員工名單及體檢報告。
- 五、持烹調技術士證者需換證為廚師證。
- 六、將食材供應商資料、菜單、食材(含調味料)登錄於教育部指定之平臺
- 七、檢驗合格證明(含各式食材、調味料、清潔劑、餐盒等)。
- 八、委外維護合約：病媒防制合約、油煙靜電處理機維護合約、環保餐具委外清洗合約、廚餘回收合約、廢食用油回收合約等。
- 九、其他甲方另行通知繳交之文件。

第十八條：乙方需定期繳交之文件項目及頻率：

- 一、自主衛生管理記錄表(每月)
- 二、冰箱溫度記錄表(每月)
- 三、油品使用及油炸油衛生管理記錄表(每月)
- 四、原物料驗收記錄表(每月)
- 五、肉品合格證明單(每月)
- 六、病媒蚊防制消毒施工記錄(每月)

- 七、截油槽清潔記錄（每月）
- 八、靜電抽油煙機清洗記錄（每半年）
- 九、濾心維護記錄表（每半年）
- 十、逾期食品記錄表（每半年）
- 十一、乾料庫房溫濕度記錄表（每半年）
- 十二、各式食材檢驗合格證明單（每季~1年）

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，若因乙方行為造成消防相關設備或逃生通道阻礙影響其功能時，乙方必須立即改善不得異議，否則甲方得立即終止契約。
- 二、契約期間內，甲方得隨時（包括營業時間外）依據管理及安全需求，要求乙方配合開放其租用空間，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，並以違約論處。
- 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，甲方得隨時終止契約，並追究相關法律責任及賠償。
- 四、乙方不得任意堆置易燃物品，且瓦斯（含天然氣、液化石油氣）之設置及相關管線配置，應符合法令規定，並向甲方提出書面申請，經核准後始得設置，否則甲方得立即終止契約，並追究危害校園安全之責任。
- 五、乙方使用天然氣或液化石油氣作為加熱源者，非營業時間其（總）開關應保持關閉狀態，違反前項規定者，處新臺幣 3 萬元以上罰款並得連續開罰至改善為止，若達 2 次（含）以上者，甲方得不經催告，依違約論處，得不經催告立即終止契約，乙方不得異議。
- 六、乙方使用液化石油氣作為加熱源者，應依「公共危險物品即可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法」規定，對鋼瓶進行固著、存放等作業，並定期檢查管線、洩漏閥等裝置有無損壞同時做成記錄以供查驗，否則依違約論處。

第二十條：消費糾紛及嚴重疏失

- 一、乙方所售各項服務，須遵守「中華民國消費者保護法」規定，若甲方教職員工生或第三人因購用乙方所售服務，而遭致任何傷害或損失時，經舉證屬實，乙方應負完全責任且立即適當處理（餐點賠償原價 3~5 倍），甲方得就乙方處理情形，列為續約與否之審議依據。
- 二、若甲方教職員工生或第三人因購用乙方所售服務，而遭致嚴重傷害或損失時（如食品中毒事件），甲方得以違約論，處以重罰，立即終止契約，或沒收全額履約保證金等作為。

第二十一條：所屬人員之管理

- 一、契約簽立時乙方應將所屬或雇用之工作人員名冊（含職務代理人）以及分工權責表，以書面提請甲方核備，如有更動應於更動前 1 週以書面告知。
- 二、乙方所屬或雇用之人員及其相關第三人等在國立臺北教育大學校區內之行為，乙方應負全責，若乙方及其所屬人員如對甲方教職員工生、第三人或甲

方各項設備造成影響或損害時，乙方應負連帶賠償責任，並立即改善，否則以違約論處。

第二十二條：違約處理

- 一、 乙方須誠信履行本契約各項條款，如有違反任一條款內容時，甲方得依條款內容立即終止合約或其他相當之處置。
- 二、 乙方違約時，甲方得以書面行文或附加罰款方式，告知乙方違約情形，並要求乙方依契約規定辦理及限期改善。
- 三、 從業人員衛生每年講習未達 8 小時者，每位處以新臺幣 1,000 元罰款。
- 四、 乙方持有烹調技術證人數未達法規規定，自助餐罰款 5,000 元、A1~A6 櫃位罰款 3,000 元，可連續罰款。
- 五、 乙方工作人員於校園內吸菸，違者每人處新臺幣 2,000 元罰鍰。
- 六、 如用餐人發現乙方供應之食物出現異常，得立即向乙方工作人員反映，並將食物存證交甲方承辦人員處理。乙方於用餐人士反映、查證後，需立即撤換該項食物。經甲方查證屬實，得依情節輕重處以餐點販售金額之 30~50 倍罰款，該罰款納入校方資金支用；乙方另需賠償用餐人士餐點金額之 3~5 倍作為補償。
- 七、 本契約期間，凡經甲方接獲檢舉、申訴、不定期抽檢（包含稽查評核委員、工讀生），發現違反本合約任何條款，或甲方督導人員已書面通知需改善之事項，第一次違反時以檢查表書面告知並限期改善，期限後仍未改善時或再度違反時，第一次罰款新臺幣 1,000 元整；第二次罰 3,000 元，第三次罰 5,000 元。經三次罰款後仍不改善時，則甲方以違約論處，得不經催告立即終止契約，並沒收其履約保證金，無條件收回使用之場地及設備，並應賠償甲方因之所受之損害，乙方不得異議。

第二十三條：乙方租用之場地、設備除因天災、地變或人力不可抗拒之情形外，因可歸責於乙方之事由致甲方或第三人受有損害，乙方應負完全損害賠償及回復原狀之責。

第二十四條：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。

第二十五條：本契約書乙式正本 2 份副本 3 份，正本由甲、乙雙方各執一份為憑，另副本 3 份由甲方留存。

第二十六條：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。

第二十七條：本契約未盡事宜，願遵照本校相關規定。

第二十八條：若因本契約之履行而涉訟時，雙方同意以臺北地方法院為第一審管轄法院。

立契約人

甲方：機關名稱：國立臺北教育大學

法定代理人：校長張新仁

地址：臺北市大安區和平東路二段 134 號

電話：(02) 2732-1104

乙方：廠商名稱：

統一編號：

負責人：

身分證字號：

地址：

電話：

中 華 民 國 108 年 00 月 00 日

### 國立臺北教育大學活動中心各攤商之公電費應收明細表

櫃位廠商		公電比
A1		6.00%
A2		6.00%
A3		6.00%
A4		6.00%
A5		6.00%
A6		6.00%
休閒品飲區		2.00%
自助餐 No. 1/ No. 4		16.00%
自助餐 No. 9		
便利商店區 No. 10 (含地下室倉庫)		10.55%
攤商負擔總比例		64.55%
學校負擔總比例		35.45%
<b>總 計</b>		<b>100%</b>



### 國立臺北教育大學

### 學生活動中心學生餐廳一層平面圖 (自助餐及櫃位編號)

