

# 國立臺南大學餐廳場地標租須知

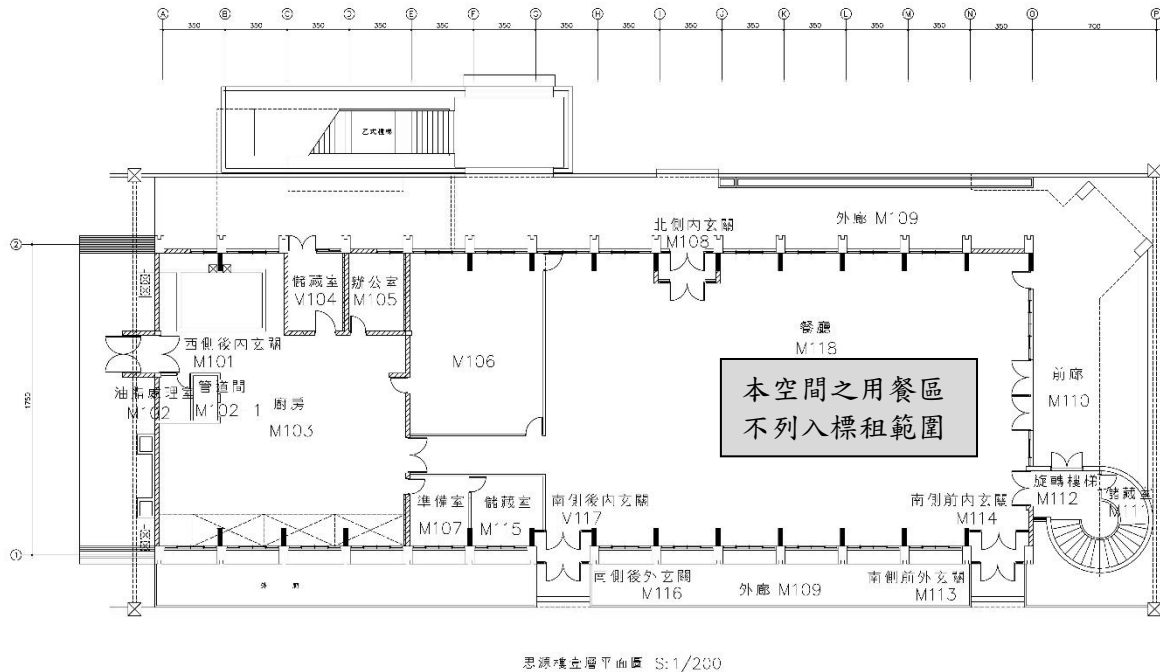
文件編號：01

壹、辦理依據：依國有財產法第28條但書規定辦理。

貳、名稱：本校餐廳場地標租案。

參、案號：113003。

肆、標租標的：本校餐廳場地，平面圖如下。



伍、本案以月租金為公告底價，每月新臺幣30,750元整（水、電費另計）。得標廠商應於決標後通知日起7日內完成訂約及繳清第1期租金（簽約日起至當年度12月31日止）；後續每年分3期繳納，應於每年1月10日、5月10日、9月10日前（如遇例假日，則順延至次上班日）自動繳納完成。未滿一期，按當期天數比例計算之（四捨五入取整數計算）。廠商經營期間，履約情形良好，且無待解決事項，如擬續租，應在契約有效期限屆滿前6個月，以書面向本校提出申請，經本校同意後，再由雙方就合約內容作必要之檢討、修訂後辦理續約事宜，得續約1次，以3年為限。

陸、標租作業方式：第1階段審查參與標租廠商資格；第2階段為合格廠商進行經營理念簡報、現場答詢，視需要進行議約後為標定對象。

柒、投標廠商資格及應繳資格文件：

- 一、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構核發該廠商係合法登記或設立之證明文件。廠商得以列印公開於目的事業主管機關網站-經濟部「全國商工行政服務入口網」（網址：<http://gcis.nat.gov.tw/mainNew/> 商工登記資料查詢）之資料代之。

二、廠商納稅之證明。最近一期營業稅繳款書收據聯或主管稽徵機關核章之最近一期營業人銷售額與稅額申報書收執聯。廠商不及提出最近一期證明者，得以前一期之納稅證明代之。新設立且未屆第一期營業稅繳納期限者，得以營業稅主管稽徵機關核發之核准設立登記公函代之；經核定使用統一發票者，應一併檢附申領統一發票購票證相關文件。營業稅或所得稅之納稅證明，得以與上開最近一期或前一期證明相同期間內主管稽徵機關核發之無違章欠稅之查復表代之。免稅者，請繳交免稅證明。

三、廠商所提出之資格文件影本，本機關於必要時得通知廠商限期提出正本供查驗，查驗結果如與正本不符，即視為資格不符。

捌、投標方式：

一、領取標單：自公告日起至本校首頁之公告或本校總務處之最新消息下載。

二、投標廠商應依規定填妥(不得使用鉛筆)本招標文件所附本案標租案總價及保證金報價單，連同資格文件、招標文件所規定之其他文件及本校餐廳場地標租案營運服務企劃書10份，以外封套裝妥密封後投標。

三、現場勘查：標租人得於開標前，週二、四上午09-11時洽本校安排勘查06-2133111轉450-452。

四、投標截止時間：113年9月2日12時前以掛號寄達或親送本校總務處文書組收發處。寄件者請自行預估郵寄時程，逾時本校不受理，原件退回。

五、領標全份招租文件包括：

- (一)標租須知。
- (二)招商營運需求規範。
- (三)標租總價及保證金報價單。
- (四)標租廠商資格與證件審查表。
- (五)國有房地租賃合約書。
- (六)標租案評審須知。
- (七)外標封。

六、標租廠商送審查文件注意事項：

(一)標租資格資料應寄送及準備文件：

- 1、公司登記證明文件，得以列印公開於目的事業主管機關網站之資料代之。
- 2、最近一期納稅證明。
- 3、總價及保證金報價單。
- 4、營運企劃書【提送企劃書一式10份】。

(二)投標金額不得低於公告標租底價金額。

(三)簡報方式：

- 1、廠商得依評選項目製作簡報資料，於本校通知時間簡報之，未到場簡報者，視同放棄，該項為零分。
- 2、簡報之先後順序，由本校抽籤排定。每家廠商簡報10分鐘，答詢10分鐘。
- 3、簡報所需展示之軟硬體設備，由投標廠商自行備妥及架設(本校備有具HDMI功能大螢幕電視機)。
- 4、本標租評選項目及配分，經本校評選委員會決議，並依評選項目及配分表評選。

七、保證金繳交規定：

(一)保證金金額：保證金為新臺幣150,000元。得標廠商保證金轉換為履約保證金。

(二)保證金繳納期限：截止投標期限前繳納。

(三)保證金之繳納處所：除現金應於截止投標期限前繳納至本機關出納組外，其餘形式繳納保證金者，應附於投標文件內遞送。以現金繳納者，得將繳交憑證附於投標文件內。

(四)匯入本校帳戶（戶名『國立臺南大學』、帳號『臺灣銀行臺南分行009036071199』）。

玖、評審作業方式、時間及地點：

一、本標案之評審作業分資格審查及綜合評審兩階段進行，於資格審查後，就合格申請人所提出之營運服務企劃書進行綜合評審，由評審委員會評審選出優勝廠商，必要時再依序進行議約及簽約。

二、第一階段資格審查時間及地點：113年9月2日14時於本校紅樓1樓A109保管組辦公室。

三、第二階段評審時間及地點：113年9月3日14時30分整於本校文薈樓地下2樓JB202招標室，廠商進行經營理念簡報時間10分鐘；現場答詢時間10分鐘，參加評審簡報、現場答詢廠商人數以2人為限。

四、經評審為第一序位之優勝廠商，應於得標後接獲通知7日內辦理簽約，後續辦理公證手續，所需公證費用由得標廠商支付；如第一序位廠商無法完成簽約，依序位與其他優勝廠商議約。  
**(以上時間地點如有變更，本校另行通知)**

拾、注意事項：

一、因應颱風等災變部分地區停止上班，原招標公告之截標日及開標日依下列方式處理：截止投標日或截止收件日機關所在地停止上班，以其次一辦公日之同一截止投標或收件時間代之，開標時間亦順延至次一辦公日。開標日機關所在地停止上班，以其次一辦公日之同一開標時間代之。開標地點如因上述原因而有異動，機關另行電話通知投標廠商。如遇機關所在地照常辦公，其他地區停止上班時，如期辦理截標及開標。

二、得標廠商以押標金轉納履約保證金者，其押標金不予退還。未得標廠商於決標後向本校辦理退費。

三、投標廠商未出席現場簡報及詢答者，不影響其投標文件之有效性，故仍須納入評審，唯簡報及答詢項目應評為零分。

四、決標後簽定標租契約書時，本投標須知、廠商投標文件及營運服務企劃書視同契約之一部分，廠商於審查會議中之承諾，經本校與廠商於議價會議確認無誤後，並列屬契約之一部分作為契約附件。

五、廠商對招標文件內容有疑義者，應以書面向招標機關請求釋疑之期限：自公告日起等標期之四分之一，其尾數不足一日者，以一日計。

六、機關以書面答復前條請求釋疑廠商之期限：投標截止日期前一日答復。

拾壹、異議及檢舉

一、本校受理廠商異議檢舉地址、連絡電話、傳真、及檢舉人：國立臺南大學；臺南市中西區700樹林街二段 33 號；電話：06-2133111轉450；傳真：06-2144409；聯絡人：郭乃綺。

二、法務部廉政署受理檢舉電話：0800-286-586；檢舉信箱：台北郵政14-153 號信箱；傳真檢舉專線：(02) 2562-1156；電子郵件檢舉信箱：gechief@mail.moj.gov.tw；24 小時檢舉中心地址：臺北市中山區松江路318 號 5 樓。

# 國立臺南大學餐廳場地營運需求規範

## 壹、一般規範

文件編號：02

一、營業地點：本案標租範圍為本校思源樓餐廳（以下簡稱本餐廳），總面積 388 平方公尺。

二、經營項目：

- (一)應供應早、午及晚餐。
- (二)得販售中、西式各類餐點(如簡餐、快餐、素食、麵食、輕食、異國料理等)、自助餐、冷熱飲等，且必須符合食品安全衛生管理法及學校衛生法等相關規定。
- (三)自助餐、簡餐、中式快餐至少擇一項為必要經營項目。
- (四)得經營便利商店或經本校同意之項目以提供多元服務，但餐飲使用面積應高於商場面積，且不得陳列電動玩具、販賣香煙酒品或違禁品。
- (五)應於每學期初對所販售商品之項目與價格表，與本校協調訂定，販售期間未經本校同意不得任意調整。
- (六)進駐裝修期間，得以餐盒、餐車或經本校同意之方式，提供餐飲服務。

三、營業時間：應配合本校行事曆提供服務。

(一)學期中之週一至週五：

- 1、餐飲項目：主要供餐時段，早餐 7:00-9:00、午餐 11:00-14:00、晚餐 16:30-19:30。
- 2、其他項目：由廠商依經營型態規劃營業時間，須先以書面申請經本校同意。

(二)寒暑假、週末(六、日)、國定假日及其他時間：

- 1、由廠商依實際需要及經營型態自行規劃或可暫停提供服務，須先以書面申請經本校同意。
- 2、本校辦理特定活動(例如新生始業輔導、校慶等)，廠商必須配合提供餐飲服務。

四、營業租期：本合約自簽約日起至 118 年 7 月 31 日止。

五、供餐人數：本餐廳場地專供本校教職員工生使用。因應招商，評估供餐人數需求，參考本校師、生人數約 6,200 人，另實際用餐人數，請參加評審廠商自行評估。

六、標租方式：需製作營運企劃及簡報方式，經由本校評審委員會評審決選之。

七、消費付款方式：以現金支付方式，亦得設置提供以悠遊卡/一卡通等或其他行動支付方式支付價金。

八、營業費用：本餐廳場地經營費用，依下列規定收費。

- (一)租金：依國有出租基地租金率調整方案及本校相關規定計價，每月租金不得低於新臺幣 30,750 元整（水、電費另計）。得標廠商應於決標後通知日起 7 日內完成訂約及繳清第 1 期租金(簽約日起至當年度 12 月 31 日止)；後續每年分 3 期繳納，應於每年 1 月 10 日、5 月 10 日、9 月 10 日前(如遇例假日，則順延至次上班日)自動繳納完成。未滿一期，按當期天數比例計算之(四捨五入取整數計算)。廠商經營期間，履約情形良好，且無待解決事項，如擬續租，應在契約有效期限屆滿前 6 個月，以書面向本校提出申請，經本校同意後，再由雙方就合約內容作必要之檢討、修訂後辦理續約事宜，得續約 1 次，以 3 年為限。
- (二)廠商營業上所需之水電費用，依使用者付費為原則，標租區用電、用水(含寒暑假)，由本校裝設之水電錶計價繳費。用電計價依臺灣電力公司計價方式核算並配合調整方案計算(以 5 元/度計)；水費依自來水公司計價方式核算(以 18.5 元/度計)。本校得依台電及自來水公司調價方案調整計價單價而變動單價。該費用應於次月 7 日內繳納。

(三)其他如清潔費、瓦斯費、電話費等，由廠商自行負擔。

#### 九、營業設備：

- (一)本案餐廳廚房設備(如附件)於契約簽訂後，依現狀點交給得標廠商使用，如有不足，得標廠商自行負責。
- (二)點交廠商使用之設備財物，每年列為盤點重點，如有短少或損壞，應由廠商照價賠償或原設備補足。設備如有老舊不堪使用，由本校逐年編列預算汰換。
- (三)本校提供餐廳之設備，廠商應盡善良管理人之義務，並盡保養維護之責任。如若廠商未善盡管理及保養維護導致損壞，廠商應負賠償責任。
- (四)合約期滿，設備如有短少或損壞，廠商未能及時修繕或未能按數補足時，應依設備清冊單價如數賠償。否則本校得於保證金內扣除，若不足數時依法追究，並列為本校之不良廠商，不得續約或參加下一次招商。

#### 十、場地使用

- (一)未經本校書面許可，廠商不得擅自擴大增加營業使用空間範圍。
- (二)未經本校書面同意，不得任意改建、增建或新建，並應善盡維護建築物合法使用與其構造及設備安全管理責任，依約定用途使用，不得違反學校用地相關規定。
- (三)租賃範圍之裝修，經本校同意後由廠商自行負責施作，進駐裝修期上限 60 日，租金照常收取，並至遲應於裝修期限後開始營業。廠商就使用空間進行必要之室內裝修應依據建築法、建築技術規則、建築物室內裝修管理辦法等相關規定，向主管機關辦理申報及許可。
- (四)室內裝修或經本校許可增建或移除部分，於契約屆滿或終止時，廠商須自行恢復原狀或依本校同意以現況交回或部分恢復原狀方式處理，逾期而未恢復原狀之部分視為拋棄，本校得自行處置。以上所生處理費用應由廠商負擔，不得提出異議，並不得以任何理由請求補償或損害賠償。
- (五)非經本校同意，不得設置廠商之店招、LOGO、任何形式之商業廣告、促銷活動廣告及其他類似廣告安排，以維護校園觀瞻。
- (六)營業產生之垃圾以廠商自理為原則，並需負責承租範圍之環境清潔，包含消費者飲用後留置於附近之垃圾等。

#### 十一、各項設備維護與建築物維護：

- (一)冷氣機使用：餐廳之冷氣空調設備由本校提供，冷氣日常開放應配合營業時間予以開放，其冷氣溫度設限依本校或教育部核定節約能源方案等相關規定配合辦理，另必要時，本校因應節能政策得暫停或縮短冷氣開放時間。用餐區設備廠商應盡善良管理人之義務，如有損壞應立即電話或經本校網路修繕系統通知本校修復。
- (二)用餐區之天花板、照明燈具、校內電話分機及插座等設備修繕：既設之天花板、照明燈具及插座等如有損壞者，應立即電話或經本校網路修繕系統通知本校修復，惟若經查為操作不當或人為疏失所造成之損壞，應由廠商負擔修復費用。
- (三)建築物結構體防水與補強及一般維護：本營業場所之建築物結構體防水與補強及一般維護如室內油漆、門窗等，由本校負責修繕。另外颱風或豪雨，廠商應加強防範措施，以避免造成損害，廠商不作為或怠於處理導致損壞，廠商須負賠償之責。
- (四)因應失竊措施，廠商得自行加設門禁；依本校資安規定裝設監視系統；加強巡邏等安全措施，惟不得妨礙消防安全與逃生避難等相關規定，必要時廠商得自行增加產物保險。
- (五)餐廳之管理，委由得標廠商管理，餐桌、椅子、販售器具、油脂處理設備及餐廳廚房區

之區域與附件內設備，由得標廠商負責維修及管理，未善盡責任時不予以續下年度合約。

- (六)廠商自行增設之設備及線路需送本校總務處營繕組確認用電安全；租賃營業如涉用電量增加、室內裝修隔間組合與變更及消防設備變更等問題，需檢附圖說及建材規範等，送至本校總務處營繕組申請核備後，並需依相關法令規定施工。若未經申請核備逕自增設者，本校居於安全考量，得逕為拆除，並酌收拆除等相關費用；如私自增設相關設備而發生工安事件，危及安全者，應由得標廠商負完全之責，並追究損壞賠償。

## 十二、保險：

以下相關保費，皆由廠商支付，簽約前需完成各項保險加保作業並交付第1年保單及收據副本予本校，始得以進行簽約。第2年後之保單及收據副本須於前1年保單屆期前15日交予本校。

- (一)廠商進駐期間需投保「公共意外責任險」，保險契約最低保險金額如下：

- 1、每一個人身體傷亡：新臺幣伍佰萬元。
- 2、每一事故身體傷亡：新臺幣貳仟萬元。
- 3、每一事故財產損失：新臺幣肆佰萬元。
- 4、保險期間總保險金額：新臺幣肆仟捌佰萬元。

- (二)廠商需投保「食品業者投保產品責任保險」，保險契約最低保險金額如下：

- 1、每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣貳佰萬元。
- 2、每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣捌佰萬元。
- 3、保險期間內之累計保險金額：新臺幣貳仟萬元。

- (三)廠商需投保商業火險：不動產新臺幣壹仟萬元、營業生財新臺幣壹佰萬元。

- (四)廠商需投保雇主意外責任險，並確保於契約期間內維持保險單有效性，其保險費均由廠商負擔。

- (五)「公共意外責任險」、「食品業者投保產品責任保險」及「火災險」，要保單位為廠商，被保險人及受益人指定為本校。

- (六)廠商依法或依本契約之規定，應對本校或第三人負損害賠償責任者，如廠商未依本契約約定辦理保險或保險範圍不足、保險金額過低、保險期間不足及其他因素，致本校或第三人未能自保險人獲得足以填補損害之理賠者，廠商應負擔所有損失及損害賠償，並視為重大違約。

- (七)前項保險期間以1年1投保至契約履約期滿，如有撤換或變更保險內容，應先經本校書面同意並於期限內辦理，逾期仍未辦理者本校得逕予解除契約。

## 十三、罰則

- (一)契約期間，經本校查獲或師生、民眾反映，違反契約事項，經查證屬實者，廠商應立即改善，並將改善結果知會本校，經第二次催告者，本校有權予以每日新臺幣1,000元整計算違約金。

- (二)廠商違反禁止項目規定，第一次本校予以口頭通知，經通知未依期限改正者；第二次書面通知改善，未依期限改正者，本校有權予以每日新臺幣1,000元整計算違約金；另經通知未於期間內改善，且影響本校權益、違反公共安全與衛生、有礙消費者權利者，得予以解約，並沒收履約保證金及要求造成損害之賠償。

- (三)廠商如違反契約第四條第一項第六款規定，不配合本校、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，本校得對廠商處以新臺幣2,000元之懲罰性違約金，得按次連續處罰，或依契約第十條辦理。

- (四)廠商如違反契約第七條第一項第五款規定，經本校要求立即改善仍未改善時，本校得對廠商處以新臺幣 2,000 元之懲罰性違約金，並得按次連續處罰，或依契約第十條辦理。
- (五)廠商如違反契約第七條第一項第六款規定，經本校查證有環境清潔欠佳之情形，經本校要求立即改善仍未改善時，本校得對廠商處以新臺幣 2,000 元之懲罰性違約金，得按次連續處罰，或依契約第十條辦理。
- (六)廠商應配合本校指派之餐飲衛生督導人員，以本校立場督導餐飲從業人員衛生、食材原物料衛生、餐器具衛生及環境與設備衛生等，並依「國立臺南大學餐飲安全衛生管理檢查表」每週至少一次會至現場稽核，當發現場所所有不符合膳食衛生的情形，將會以口頭或書面告知立即改善或限期改善，屆時若無改善情形，或於再次稽核時有相同違反膳食衛生的事件發生，第二次罰款新臺幣 1,000 元整，爾後每發現一次增加新臺幣 1,000 元整。
- (七)廠商計價顯不合理時，經本校書面通知後應立即改善，第二次通知罰款新臺幣 1,000 元整，第三次通知罰款新臺幣 2,000 元整，爾後每通知一次，增加新臺幣 1,000 元整，經十次書面通知後立即予以解約。
- (八)在契約有效期限內，非經本校同意，不得以任何理由擅停營業，如未經同意而擅自停業，本校得視情節，從重罰款或沒收履約保證金並解約之。
- (九)本契約期滿或中途解約者，須自契約期滿日或解約日內，應即辦妥餐廳清潔及設備點交，每逾一天違約罰款新臺幣 3,000 元整，得連續處罰，至全部點交清楚為止，逾期 15 天以上，沒收履約保證金。本校將予以停止供電，並不負其保管及財產或物品損失責任。
- (十)若遇食安事件，依政府政策公告配合辦理，並由本校餐飲管理委員會，視餐飲事件情節辦理後續事宜。另如有違反食品衛生管理法之情事，將由主管機關依該法之罰則處理。

#### 十四、附則

- (一)廠商不得將受託業務全部轉讓或全部委託他人經營，否則本校得立即終止契約並沒入其保證金，其留置物以拋棄論。若部分協力經營之廠商或人員之行為，對本校如有財產上或非財產上之損害發生，廠商須負完全賠償責任。
- (二)廠商協力廠商應為合法設立登記之廠商，並應於營運前檢送設立登記證明文件影本，交予本校留存。
- (三)契約期間，協力廠商如有異動，需經甲方同意，並應於營運前檢送設立登記證明文件影本，交予甲方留存。
- (四)在營業時間內，廠商營業負責人須留駐餐廳或指派專人代理，以便隨時協調及處理問題。所指派之專人須為廠商直接雇用之員工，並須以廠商之名義加保（檢附勞保證明影本）。
- (五)每日營業結束後，廠商需指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全檢查工作，如因疏忽致造成損失，概由廠商負責賠償責任。
- (六)本校為加強督導餐廳服務，提供良好用餐環境，增進伙食品質，維護師生健康，得由本校餐飲管理委員會得臨時編組不定期派員稽查，並追蹤缺失改善情形提會報告，必要時廠商需出席參加。
- (七)本校得對於膳食、衛生、品質、價格及人員服務等，隨時以書面方式提出督導改善意見，廠商應於 3 日內速予改善，並回文備查。
- (八)有關食品衛生管理未盡事宜，悉以政府公布最新的「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品良好作業準則」、「大專校

院餐飲衛生管理工作指引」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」及其相關之法規為管理依據，廠商不得違反。

- (九) 廠商應配合學校衛生法第 22 條第 5 項規定，接受各級教育主管機關會同農業及衛生主管機關定期抽查本校餐飲衛生，每學年至少 1 次，並由農業或衛生主管機關抽驗本校食品之衛生安全及品質。
- (十) 廠商不得以本校名義，對外賒欠貨物或借貸金錢；廠商亦不得以本校名義，對外招募人員或招攬生意。應繳之各項稅款，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由廠商自行負責。
- (十一) 合約有效期限內，本校如認為廠商未能依約辦理，經相關會議決議，依規定通知廠商終止合約；廠商如有特殊原因無法繼續承包時，應於 3 個月前以書面向本校提出申請，並須經本校同意後，才能中途終止契約。但廠商仍須服務至本校完成招商並與新廠商完成交接為止，始得不受契約第三條第一項第十款之限制，否則本校得沒入其保證金。
- (十二) 本校教職員生因食用廠商之餐食，而發生食物集體中毒事件者，經衛生單位鑑定屬實時，其所需醫藥費需由廠商負擔，並繳清衛生單位罰款、解約或沒收全額履約保證金，該事故發生時廠商應主動取得協調，並承諾負擔其慰問金，其金額概由廠商負擔。



附件

餐廳設備清冊

登帳日期	財產編號	財產名稱	規格型式	單位	年限	單價
1071222	307011614-1~2	高壓清洗機	KARCHER	2 台	10 年	15,500
1081206	3101103204-11	氣體偵測器	OLDHAM ITRANS2-LEL 雙行 LED 數字顯示固定 式可燃氣體偵測器	1 台	5 年	53,800
1051212	501010603- 2902	箱型冷氣機	東元 PWC-K350C 水冷式	1 台	9 年	180,600
1110803	501010603- 2949~2953	水冷式箱型 冷氣機	東元 PWCU-K350CF(變頻)	5 台	9 年	204,939
860630	501010610-7~8	空調系統	冷卻水塔, 良机 100RT	2 台	9 年	60,000
1071222	501010701-6	冰箱	六門冰箱優尼酷 UNI- COOL	1 台	8 年	52,500
1001018	501010706-2	冷凍庫	冷 藏 冷 凍 櫃 340*130*210cm	1 台	8 年	214,335
1071222	501010708-16	冷藏櫃	三門透明冰箱 187*80*20	1 台	8 年	38,500
1071222	501010708-17	冷藏櫃	上 凍 下 藏 風 182*80*204cm	1 台	8 年	28,500
1071203	501011006-3	烤箱	熱風烤爐 SINMAG SM- 705EE	1 台	3 年	86,000
1070619	501011019-338	飲水機	溫熱型(雙溫缸含 RO 逆 滲透) LC-93066ARO	1 台	3 年	24,500
1071222	501011026-2	油炸機	電子雙口油炸機落地型 雙槽. 長 75*寬 77*高 97cm	1 台	5 年	37,500
1071222	501011029-1	蒸庫(車)	5 層蒸箱長 50*寬 48*高 145cm. 附輪	1 台	5 年	15,800
1071222	501011049-1	爐灶	雙耳 304 不鏽鋼. 直徑 2 尺 4 吋	1 台	8 年	13,350
1071222	501011030-9	鍋爐 厚鼎	防爆雙口鼓風爐雙耳 304 不鏽鋼. 直徑 2.8 尺	1 台	5 年	105,000
1071222	501011055-2	食器消毒保 管器	雙門高溫消毒櫃 S. J. HotBOX 長 150*寬 60*高 185cm	1 台	8 年	45,000
900524	501030303- 195~197	物品(料) 架	不鏽鋼製 150*75*180cm	3 台	5 年	10,500
1050630	501030601- 6~37	餐(飲)桌	餐桌 159*80 cm	32 張	5 年	13,608
850627	501030606-1	保溫台	不鏽鋼保溫菜台 242*90*8CM	3 台	10 年	12,500
1071212	6010734 -779	什物架 米架	長 180×深 92×高 30 公 分、鍍鋅角鋼	1 台	3 年	1,650
1071212	6010734 - 780~781	什物架 電鍋架	長 165×深 45×高 30 公 分、鍍鋅角鋼	2 台	3 年	1,300

1071212	6010734 782~786	-	什物架 保溫電鍋腳架	長 45×深 45×高 360 公分、鍍鋅角鋼	3 台	3 年	1,600
1071212	6010734 787~78692	-	什物架 6 層置物架	121*45*182cm 附 4 輪 防鏽耐磨電鍍金屬	6 台	3 年	2,900
1071212	6011311 - 3~6	-	水槽檯 水槽	304 不銹鋼、右槽+平台、長 125×深 58×73cm	4 台	3 年	2,500
1071212	6011311 - 7~8	-	水槽檯 大水槽	100×56×槽坑高 22 公分 加後牆 90 公分	2 台	3 年	3,800
1070910	6011405 -65	-	什項用具 304 大鼎加耳	合友 1 尺 8 吋(外圍 58 公分)	1 台	2 年	2,101
1070910	6011405 -66	-	什項用具 304 泰山厚鼎	2 尺 4 吋(附耳)	1 台	2 年	2,941
1071212	6011405 -71	-	什項用具 爐架	高型炒台 304 不銹鋼、直徑 62×高 52 公分	1 台	2 年	4,500
1071212	6011405 72~73	-	什項用具 快鍋	304 不銹鋼、36 人、15L、台製	2 台	2 年	3,500
1071212	6011405 74~77	-	什項用具 長方餐爐	台製 溫控長方餐爐(含蓋) 長 60×寬 36×高 35 公分	4 台	2 年	3,100
1071203	6011405 78~79	-	什項用具 兩格爐架	台製 溫控長方餐爐(含蓋) 長 60×寬 36×高 35 公分	2 台	2 年	3,200
1070619	6011405 80~82	-	什項用具 方型調理桶	304 不銹鋼、24×24×24 公分 含提把	3 台	2 年	2,600
1071212	6011405 83~85	-	什項用具 方型調理桶	304 不銹鋼、27×27×27 公分 含提把	3 台	2 年	3,600
1071212	6011405 -86	-	什項用具 雙口湯台	含湯桶及輪 111×60×80 公分	1 台	2 年	7,400
1071212	6011405 87~88	-	什項用具 保溫提鍋	304 不銹鋼、30 公分、15L、附扣環	2 台	2 年	1,200
1071212	6011405 89~90	-	什項用具 高湯爐	高湯爐厚身，61×66×43/85cm 爐只：鑄鐵	2 台	2 年	6,000
1050704	6020104 -85	-	垃圾箱 資源回收箱	不鏽鋼 二分類 W90*D38*H82cm 52 公分	1 台	3 年	9,752

1071212	6030301-6~9	飯鍋 煮飯鍋	50 人份、液化瓦斯專用	4 台	3 年	3,300
1071212	6030301-11~15	飯鍋 保溫鍋	50 人份、米飯專用、附 內鍋	5 台	3 年	2,800
1071212	6040110-1~3	飯桶 保溫盛飯桶	50 人份、液化瓦斯專用	3 台	2 年	6,200
1071212	6030301-253 1~8	工作台 三層工作台	304 不銹鋼、3×6 尺	8 台	5 年	7,200
1071212	6030301-253 9	工作台 二層工作台	304 不銹鋼、2×6 尺	1 台	5 年	4,300
1071212	6030301-253 11~13	工作台 爐台	304 不銹鋼、3×6 尺	3 台	5 年	1,400
1071212	64010802-01 175	手推車 平板四輪推 車	304 不銹鋼、板面 60×90 公分	1 台	3 年	5,500
1071212	65010110-17 10~11	瓦斯爐 3A 中壓爐	3 口+配件(爐架)、長 76 ×深 27×高 12cm	2 台	3 年	2,500
1070704	65010301- 01B107~125	桌 餐桌	80*80cm 木製桌面 鐵製 桌腳	19 台	3 年	3,175
1070704	65010301- 01B1126~130	桌 室外座椅組	152*152cm 木製桌面及 椅面 鐵製 桌腳	5 台	3 年	9,072
1070910	65010306-04 2	鍋爐台 高湯爐	大高湯爐(厚)身+爐只 (大)R42	1 台	3 年	3,900

## 貳、餐飲衛生管理規範

### 一、食品營養與衛生管理，辦理方式如下：

- (一)廠商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，優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，即三章一Q，分別為CAS有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、CAS台灣優良農產品標章以及台灣農產品生產追溯QR Code，並禁止使用含基因改造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)。
- (二)食品需有驗收紀錄，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。
- (三)食品供應以原包裝使用為主，若需自行分裝使用，如茶葉、調味料等，應在外包裝上標註品名、分裝日期與原包裝有效期限，每次重新分裝應再重新做標示，並須確保衛生安全原則。購買散裝食品亦同，除需進行標示，亦須遵守溯源追蹤準則，以維護食品安全。
- (四)廠商供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應供貨後二週內提出當批檢驗報告供校方存查，如下：
  1. 生鮮類：
    - (1)豬肉、牛肉：以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態者，一律採用國內在地之食材，加工肉品及其可食部位食品(例如豬血、豬油)亦同。其餘美食街或單純販賣無加工者，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)。廠商也必須於產品外包裝、菜單、校園食材登錄平臺以及櫃位上，清楚標示與產地揭露，以落實豬肉、牛肉原料原產地標示之規定。
    - (2)蛋類：一律使用「國產可溯源雞蛋」，為保障校園食品安全，嚴禁使用液蛋。
    - (3)雞肉、水產品：請提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
  2. 大豆製品(豆腐、豆乾、豆皮、豆包、豆漿、干絲、百頁、凍豆腐、醬油、豆瓣醬、味噌)：非基因改造證明檢驗報告，或包裝上有非基因改造字樣。
  3. 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。
  4. 蔬果類：請提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
  5. 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。
  6. 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。
  7. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。
- (五)廠商應配合教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日晚上 11 時前至指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、不供餐日期等資料，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。教育部每日會統計上線率與完整率，並於

隔月初於平台上公告周知，務必落實完成，避免有所缺漏。

- (六)廠商供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後，不得超過 4 小時，以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。
- (七)廠商每日製備之非即食性的高水活性、低酸性食品菜餚檢體，依規定分類雙層密封，標示留樣日期、餐別、菜單、重量、採樣人員等，由廠商安排人員於特定時間內運送檢體至衛保組冰箱存放，依日期、餐別依序排列，於檢體留存紀錄表簽名。留存衛保組餐飲檢體專用冷藏冰箱 48 小時。冰存 48 小時後，若未發生食安事件，檢體由廠商自行領回。
- (八)廠商每學期應將餐飲成品、食用冰塊或其他品項(如水質等)，送至縣市衛生局或認證檢驗實驗室抽檢，相關檢驗項目，請依衛福部規定，滾動式調整。檢驗費用由廠商自行負擔，並將檢驗報告送至校方衛保組存查。檢驗項目分別為：
  1. 熟食(便當)：金黃色葡萄球菌、沙門氏菌及單核球增多性李斯特菌等。
  2. 食用冰塊：腸桿菌科及沙門氏菌等。若首次檢驗超過限量標準範圍，請於一週內完成二次複檢，複檢費用仍由廠商負擔。
- (九)為增進本校教職員生營養與健康，烹調方式建議採用清蒸、水煮、烘烤、油炒等方式，盡量避免高溫油炸。若有使用炸油，務必回收，不得再用於各項料理。
- (十)若有使用食品添加物時，應符合「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定，並存放於固定場所(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。
- (十一)廠商在製備飲食時，應考量以符合環境永續與動物福利及有益於人民之健康飲食。
- (十二)廠商應主動標示各類餐食之營養成分，以作為教職員工生挑選健康餐飲之參考。

## 二、環境清潔衛生與管理，辦理方式如下：

- (一)食品作業場所四周環境保持清潔，每日清理。不得蓄養禽畜寵物，發現禽畜寵物在食品作業場所及用餐區徘徊則立即驅離。
- (二)餐廳外圍走道、洗手台及廚房四周通路門窗，均由廠商每日負責打掃清潔(其範圍由學校另行指定)，餐廳週圍不得飼養禽畜及存放雜物或回收物品。另請於洗手台提供洗手乳或肥皂，供師生使用，並由廠商每日負責維護。
- (三)凡清潔度要求不同之作業場所，應加以有效利用空間區隔或是時間區隔並落實管理，例如清潔度最高者為配膳區、烹調區次之、原料洗滌區再次之。
- (四)食品作業場所，含牆壁、支柱與地面，應每日打掃清潔，不得有髒污、侵蝕或積水，並落實每日檢查作業場所之環境衛生。地板全面鋪設平滑、不透水、易清洗、無裂縫之建築材料，不得有破損或積水；牆壁不得有發霉或剝落物；天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢等情形；且於食品曝露之正上方，天花板亦不得有結露現象。
- (五)食品作業場所之出入口、門窗、通風口及其他孔道等處，設置之空氣門、自動門、紗網，需確保功能性與可用性，以防止病媒侵入，並保持清潔。
- (六)食品作業場所之排水系統應每日清潔保持通暢，並設置截流網，以防止病媒侵入及攔截固體廢棄物，破損時則重新加裝。
- (七)截油槽應每日清理維持清潔通暢，並填寫清潔紀錄，且應每半年廠商應請廠商抽空截油槽，確實完成槽底之清潔與繳交清潔證明，以避免油質囤積。清潔費用由廠商自行負擔。
- (八)食品作業場所之照明設施之光線達到 100 米燭光以上，工作檯面或調理檯面保持 200 米燭光以上，使用日光燈管，照明設備皆採用有罩式燈具，相關燈具、配管等皆應保持清潔；

非作業場所、且無足夠照明處，不得私設為作業區。

- (九)有使用冷氣空調者，應每日檢查出風口，並確實清理與保持清潔。
- (十)食品作業場所每週由從業人員自行消毒，每學期應聘由合格的消毒公司實施「全區蟲鼠害防治消毒工作」，並繳交相關證明。
- (十一)廁所應保持整潔，設置之地點應防止污染水源，且不得正面開向食品作業場所，不得有不良氣味；另於洗手台附近應張貼正確洗手掛圖，並標示「如廁後應洗手」的標語，每日進行清潔作業與確實檢查。
- (十二)於食品作業場所入口處，應設置洗手設備，張貼洗手掛圖，且備有流動自來水、洗手乳、擦手紙巾、腳踏式垃圾桶等設施，必要時並設置 75%消毒酒精之手部消毒噴瓶。
- (十三)廚房相關電器或烹調設備，例如爐、灶、排煙管、排煙罩、蒸箱、烤箱、煎台、炒鍋等，應每日清理保持清潔。
- (十四)廠商若需於冷氣用餐空間另設置烹煮區，須先跟學校報備，並自行設置靜電除油煙機及加裝隔熱設施，以免耗費能源。
- (十五)廚房內的垃圾桶與廚餘桶，應附有蓋子，且隨時覆蓋；每日應將廚餘、廢油及垃圾等廢棄物，妥善分類，確實交由廠商僱用具廢棄物清除許可證的公司運出校外，並確實留存紀錄，不得在餐廳內過夜或堆置在校園內。另請將該廠商許可證明等資料繳交至環安組存查。
- (十六)冷凍庫之庫溫應維持在攝氏零下 18°C 以下，冷藏庫之庫溫應維持在攝氏 0 至 7°C；庫房內之原料應依清潔程度及污染程度之不同分區放置，放置時於需離地離牆 5 公分以上，不得直接放置地面，依先進先出的原則領用；以上環境需確實紀錄溫度與定期除霜清理，以維衛生。
- (十七)乾料庫房之庫溫，應維持在攝氏 28°C 以下，相對溼度維持在 70%以下；庫房內之原料應依性質不同分區放置，放置時於需離地離牆 5 公分以上，不得直接放置地面，依先進先出的原則領用，並定期清理。若相對溼度無法達到標準時，可自行放置除溼設備進行除溼。
- (十八)清潔用品與消毒用品，應有獨立庫房分區放置，並標示各化學物品之毒性、使用方法及緊急處理辦法。病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管並填寫進貨與領用記錄。

### 三、人員訓練與管理，辦理方式如下：

- (一)廠商負責人應於開學前將其雇用的所有餐飲從業人員名單、體檢報告、廚師證以及衛生講習證明繳交至校方衛保組存查。若於學期間有人員異動，包括新進、離職、退休、輪休、工作分配等，須隨時通報校方衛保組，並先繳齊上述資料，經校方審查合格者始得從事餐飲工作。
- (二)廠商應指定專人擔任衛生管理專責人員，主要是擔任餐飲衛生督導、溝通窗口及落實學校衛生政策等工作。
- (三)餐飲從業人員健康管理
  - 1. 廠商餐飲從業人員於進入校方餐廳工作前，依法需先至衛生醫療機構進行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、糞便傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，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。

2. 每日上班前，應由廠商衛生管理人員檢查所有從業人員之外在健康狀況。從業人員若手部有小傷口時，應妥善包紮並戴上衛生手套再行工作；若有大傷口、感冒、A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、結核病、傷寒或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者，不得從事與食品接觸之工作，待復原並取得醫療機構診斷書後，始得復職。

#### (四) 餐飲從業人員之教育訓練

1. 廚務人員凡持刀者（切割、盤飾、冷盤）、持鏟者（調理、加工、烹飪），需 75%持有中餐丙級（含以上）烹調技術士證，該等人員應加入台南市之餐飲相關公(工)會，並依規換發廚師證書，於本校執業期間，應維持廚師證書有效性。
2. 廠商衛生管理專責人員及餐飲從業人員，應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員每年應接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練 8 小時，取得訓練證明。

#### (五) 餐飲從業人員之個人衛生及操作衛生

1. 食品作業場所內之餐飲從業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽鞋及口罩。不可著拖鞋及涼鞋；頭髮必須能全包覆，以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中；口罩必須能包覆口及鼻；工作衣帽鞋每日清洗。
2. 凡與食品直接接觸的餐飲從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物（包括項鍊、耳環、手鍊、手錶及戒指），亦不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等，污染食品或食品接觸面。
3. 餐飲從業人員手部，應經常洗滌及消毒以保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依洗手掛圖標示步驟正確洗手及消毒。工作中吐痰、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。
4. 校園為無菸無檳場所，全面禁止吸菸、嚼檳榔。餐飲從業人員工作中，不得嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為；飲食亦必須在廚房外之休息室或固定區域。
5. 餐飲從業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，並規定更換頻率；更換工作性質或手套遭受污染時，應立即更換清潔之手套。
6. 廚師需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。
7. 餐飲從業人員不得以衣袖擦汗、衣褲擦手、手挖鼻孔、以手搔頭、隨地吐痰等不良行為。
8. 餐飲從業人員於停餐時間，不得於食品作業場所內直接臥躺，工作期間亦不可坐在工作台面上。
9. 餐飲從業人員不得直接碰觸清潔餐具之邊緣、內面及食物。
10. 餐飲從業人員個人衣物及私人物品應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所，更衣場所應保持清潔，置物櫃不可放置零食及飲料；如廁時，需先將圍裙脫下置放廚區固定位置。
11. 原物料、成品及容器不得直接落地放置，需使用工作台、推車、層架、棧板或塑膠籃墊底。
12. 成品若不慎掉落地面，必須丟棄不可再給師生食用。
13. 非餐飲從業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目

有關人員之衛生要求，包括送貨人員或學生。

14. 不同清潔程度之區域，從業人員之出入應予以管制，避免交叉污染，由低清潔度區域（原料洗滌區）進入高清潔度區域（配膳區、烹調區）時，應經過洗手消毒等措施。
15. 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。

#### 四、餐器具清潔衛生與管理，辦理方式如下：

- (一) 學校供餐不得使用美耐皿及鋁製器皿，應採用 SUS304 不鏽鋼材質的器皿。外帶餐盒，應選用符合安全檢驗合格產品。
- (二) 製冰機與儲冰桶內，除冰塊外，冰鏟或其他物品及器具不得與冰塊直接接觸或放置製冰機內，應專區存放或放置於密封容器內，以避免交叉污染。
- (三) 與原料接觸之容器應清洗乾淨，與熟食接觸之餐具除清洗外，皆應經過有效殺菌處理，前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：
  1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏 100 度之沸水，煮沸時間 1 分鐘以上；
  2. 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏 100 度之蒸汽，加熱時間 2 分鐘以上；
  3. 熱水殺菌法：以溫度攝氏 80 度以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上；
  4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間 2 分鐘以上；
  5. 乾熱殺菌法：以溫度攝氏 110 度以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上。
- (四) 經清洗並消毒過的器具、容器及餐具必須放於指定的餐具存櫃中，不得直接曝露於空氣中。並配合校方每週不定期檢測餐具之脂肪及澱粉殘留情形。免洗餐具取用後，應妥善包覆，避免灰塵或病媒汙染。
- (五) 使用抹布者應清洗、消毒、瀝乾後備用，前款之消毒，係指下列任一之殺菌方式：
  1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏 100 度之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上；
  2. 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏 100 度之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上。
- (六) 刀具、砧板之使用，應區分生熟食，並標示其功能。於使用後，應立即清洗消毒，發現裂縫或是發霉者，應立即汰換。
- (七) 洗滌原料之水槽，應維持乾淨；不同污染程度之原料，應使用不同水槽，若只有單一水槽可供洗滌，則由清潔度高之原料先行清洗。
- (八) 各區域使用之推車與器皿，應每日清洗保持乾淨。
- (九) 掃除用具及清潔用品，應有獨立空間放置，並與食材原物料做區隔，以避免食安事件發生。

#### 五、其他

- (一) 廠商應配合教育部規定之項目，確實填寫各式相關表單（詳見附件），包括：餐飲安全衛生管理檢查表（業者填寫）、餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表、餐飲環境清潔紀錄表、食材供應商名冊、食材採購驗收紀錄表、食品中心溫度紀錄表、炸油用油更換紀錄表、乾物料室溫濕度紀錄表、冷凍/冷藏設備溫度紀錄表、環境衛生用藥管理表、食品添加物進出管理表、餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表、食品退換貨處理紀錄表等，並於隔月 5 日前，將以上紀錄表單，繳回本校餐飲衛生承辦單位留存。
- (二) 若遇到緊急重大傳染性疾病，請配合學校落實防疫政策辦理。
- (三) 本校餐飲衛生規範與未盡規定之事宜，依衛生機關與教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引辦理與調整。



# 國立臺南大學

## \_\_\_\_\_學年度第\_\_\_\_\_學期 餐飲從業人員名冊

【廠商名稱】\_\_\_\_\_【持證率】持證人員/總人數=\_\_\_\_%

姓名	工作內容	證照	體檢日期	衛生講習 (時間/時數)	上班時間
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時 <hr/> 日期： 時數： 小時	

姓名	工作內容	證照	體檢日期	衛生講習 (時間/時數)	上班時間
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他( )	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他( )		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	

備註：

1. 若餐飲從業人員有異動，請隨時通報衛保組並繳交一份新的名冊。
2. 請提供正本 **證照**、**體檢報告**、**衛生講習紀錄表** 供衛生保健組確認。

# 國立臺南大學 餐飲安全衛生管理檢查表(業者填寫)

檢查時間：第      週      年      月      日 ( ) -      年      月      日 ( )

餐廳名稱：	餐廳負責人姓名：
-------	----------

\* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良、「-」表不適用。

檢查項目									
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；且作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養禽畜、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，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔，並做記錄。								
	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。								
洗手設施	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。								
物質管理與消毒等化學清潔用具(品)	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。								

食品及其原料之 驗收、處理及貯存	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)。							
	14. 供餐方式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。							
	15. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及相關加工製品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、豆瓣醬、醬油、醬油膏、味噌及大豆蛋白製得之素肉等)。							
	16. 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。							
	17. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地 5 公分)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、分裝日期及有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控(溫度 28°C 以下、相對溼度 70% 以下)，並備有相關紀錄。							
	18. 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 及 食品製備	19. 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，應戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。							
	20. 食用冰塊及成品須符合衛生規定，廠商應自行送驗每學期至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。							
	21. 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。							
用餐場所及用餐 器具衛生管理	22. 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。							
	23. 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。							
	24. 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。							
	25. 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)。							
	26. 每餐製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時供管理單位留存。							
27. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。								
食 材 登 校 錄 平 臺	28. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、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。							
餐廳負責人簽名		學校餐廳督導人員簽名						

# 國立臺南大學 餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

廠商名稱：\_\_\_\_\_

頻率：每學期至少一次

日期 (年月日)	處理地區	防治項目 或措施	負責人員 或公司	確認人員 (業者)	備註

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

# 國立臺南大學 餐飲環境清潔紀錄表

廠商名稱： \_\_\_\_\_

年 月

日期	項 目	負責人員		負責人員	負責人員
1	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
2	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
3	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
4	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
5	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
6	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
7	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
8	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
9	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
10	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
11	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
12	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
13	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
14	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
15	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
16	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
17	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
18	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
19	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
20	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
21	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
22	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
23	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
24	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
25	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
26	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
27	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
28	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
29	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
30	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽
31	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽

## 國立臺南大學 食材供應商名冊

餐廳名稱：\_\_\_\_\_ 負責人：\_\_\_\_\_ 電話：\_\_\_\_\_

攤位	食材分類	食材品名	供應廠商	電話	地址
	澱粉類	漢堡、吐司、米、麵			
	冷凍加工食品 (肉類)	冷凍或加工肉品			
	冷凍加工食品 (水產類)	冷凍或加工水產品			
	冷凍加工食品 (蔬菜類)	冷凍蔬菜品			
	肉類	各式新鮮肉品			
	蛋奶類	鮮奶、雞蛋			
	水產類	各式新鮮水產品			
	蔬菜類	各式新鮮時蔬			
	豆類	豆漿、豆腐			
	食用油	沙拉油、油炸油			
	調味料 (乾貨類)	各類調味料、鹽、 糖、乾貨類、粉料			
	其他類	冰塊、茶葉、各式免 洗餐具、清潔用品			

## 國立臺南大學 \_\_\_\_\_ 食材採購驗收紀錄表(非包裝食品)

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」

1. 產品溫度：冷藏食品溫度應在中心溫度 7°C 或表面溫度 10°C 以下。冷凍食品溫度應在中心溫度 -18°C 或表面溫度 -10°C 以下。請使用遠紅外線溫度計檢測產品溫度並填寫。
2. 包裝標準：確保食品包裝完好，散裝食品應標示品名、食材來源、製造日期與有效期限。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

進貨日期： 年 月 日

類別	產品名稱	進貨廠商 (購置來源)	標章名稱、追溯編號	含有豬、牛肉或其可食部位食品之原料原產地(國) 1. 台灣 2. 美國 3. 加拿大 4. 紐西蘭 5. 菲律賓 6. 日本 7. _____	進貨量		檢查結果				驗收人員簽名(全名)	
					數量或重量	單位	產品 <sup>1</sup> 溫度	包裝 <sup>2</sup>	外觀 <sup>3</sup>	無異物		
米麵												
蔬果												
肉類												
海鮮												
蛋類												
豆製品												
其他												

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：



## 國立臺南大學 \_\_\_\_\_ 食材採購驗收紀錄表(包裝食品)

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」

1. 產品溫度：冷藏食品溫度應在中心溫度 7°C 或表面溫度 10°C 以下。冷凍食品溫度應在中心溫度-18°C 或表面溫度-10°C 以下。請使用遠紅外線溫度計檢測產品溫度並填寫。
2. 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

進貨日期：    年    月    日

類別	產品名稱	進貨廠商 (購置來源)	標章名稱、追溯編號	含有豬、牛肉或其可食部位食品之原料原產地(國)  1. 台灣 2. 美國 3. 加拿大 4. 紐西蘭 5. 菲律賓 6. 日本 7. _____	進貨量		檢查結果				驗收人員簽名(全名)	
					數量或重量	單位	產品 <sup>1</sup> 溫度	包裝 <sup>2</sup>	外觀 <sup>3</sup>	無異物		
調味料												
冷凍食品												
其他												

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：



# 國立臺南大學 炸油用油更換紀錄表

廠商名稱：\_\_\_\_\_

年 月

日期	新換油品廠牌	更換量 (出/入)	換油人員	日期	新換油品廠牌	更換量 (出/入)	換油人員
1				17			
2				18			
3				19			
4				20			
5				21			
6				22			
7				23			
8				24			
9				25			
10				26			
11				27			
12				28			
13				29			
14				30			
15				31			
16							

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立臺南大學\_\_\_\_\_乾物料室溫濕度紀錄表

庫房號碼：

號

(廠商/攤位名稱)

年

月

日期 溫濕度	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
溫度																
濕度																
庫房清理 人員簽名																
日期 溫濕度	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
溫度																
濕度																
庫房清理 人員簽名																

## 國立臺南大學 \_\_\_\_\_ 冷凍/冷藏設備溫度紀錄表

冰箱號碼： \_\_\_\_\_ 號（若為自動除霜冰箱，請直接略過除霜欄位）

年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_

日期 溫度		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
冷凍 溫度	上午																
	下午																
冷藏 溫度	上午																
	下午																
冰箱清理		<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜
人員簽名																	
日期 溫度		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
冷凍 溫度	上午																
	下午																
冷藏 溫度	上午																
	下午																
冰箱清理		<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 除霜
人員簽名																	

## 國立臺南大學 環境衛生用藥管理表

廠商名稱：\_\_\_\_\_

年 月

※填寫說明：1.當月進貨日期第一欄請填寫上個月之「存餘量」；2.進貨及領用人需分別不同專人管理

進貨記錄				領用記錄				
進貨日期	藥劑品名	數量(瓶)	記錄人簽章	領用日期	藥劑品名	數量(瓶)	存餘量(瓶)	領用人簽章
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

## 國立臺南大學 食品添加物進出管理表

廠商名稱：\_\_\_\_\_

年 月

進貨記錄				領用記錄				
進貨日期	食品添加物品名	數量	記錄人簽章	領用日期	食品添加物品名	數量	存餘量	領用人簽章
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

## 國立臺南大學 餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

日期(年月日)/時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：





# 國立臺南大學餐廳及飲料吧標租案總價及保證金報價單

文件編號：03

案 號	113003		
廠商名稱		(公司及負責人用印)	
負 責 人			
公司統一編號			
連絡電話			
住 址			
標 的 物	<p align="center"><u>國立臺南大學餐廳場地標租案</u> <u>面積：388平方公尺</u></p>		
標 租 金 額	<p>每月租金 新臺幣 百 拾 萬 仟 佰 拾 元 整 <u>每月租金不得低於\$30,750 元整(可自行增加)</u></p>		
承 諾 事 項	本人願以上開金額標租房地，一切手續悉願依照標租公告及標租須知辦理。		
保 證 金	附保證金新臺幣 <u>150,000元</u> 元整之票(收)據乙紙		
投 標 日 期	年 月 日	領回投標保證 金票據簽章	

註：投標承購數量、投標金額及保證金金額請以中文大寫：零、貳、參、肆、伍、陸、柒、捌、玖等字書寫，如有塗改，請認章。

## 標租廠商文件審查表

文件編號：04

廠商名稱：\_\_\_\_\_

廠商代號：\_\_\_\_\_

標案名稱：本校餐廳場地標租案

標案案號：113003

**本表請置於標租封套內首頁**

標租封套應附文件	合格	不合格	不合格原因
一、標租封套			
1、規定截止收件時間前標租文件送達。			
2、公司登記證明文件，得以列印公開於目的事業主管機關網站之資料代之			
3、納稅證明：如營業稅或所得稅納稅證明。其屬營業稅繳稅證明者，為營業稅繳款書收據聯或主管稽徵機關核章之最近一期營業人銷售額與稅額申報書收執聯。廠商不及提出最近一期證明者，得以前一期之納稅證明代之。新設立且未屆第一期營業稅繳納期限者，得以營業稅主管稽徵機關核發之核准設立登記公函代之。			
4、填寫之標租金額不得低於公告標租底價(每月新臺幣\$30,750元整)。			
5、保證金金額收據，是否足額(保證金為新臺幣150,000元)。			
6、企劃書 10份			

註：

- 1、本表為本校進行投標廠商資格審查用，投標須知、契約書等文件投標廠商雖未檢附標租封套內，其相關規定及未來履約事項應視為投標廠商同意相關文件內容及確認履約無虞。
- 2、檢附證件為影本者，請投標廠商加蓋公司登記大小章，必要時本校得通知廠商提出正本供查驗。

審查結果： 合格 不合格 初審：

合格 不合格 複審：

# 國立臺南大學餐廳場地標租案契約書

文件編號：05

國立臺南大學(以下簡稱甲方)提供餐廳場地供\_\_\_\_\_ (以下簡稱乙方)經營，雙方議定契約內容，如下：

## 第一條：場地地點及使用範圍

	市	區	街	段	巷	號	建號	樓層數	租用面積 (平方公尺)	備註
房屋	臺南	中西	樹林	2		33	1728	思源樓 1F	388平方公尺	
土地	市		區	段		地號		租用面積(平方公尺)		
	臺南		中西	郡王祠		1524		388平方公尺		

## 第二條：契約期限

- 一、自簽約日起至118年7月31日止，租期屆滿租賃關係消滅。
- 二、乙方於經營期間，履約情形良好，且無待解決事項，如擬續租，應在契約有效期限屆滿前6個月，以書面向甲方提出申請，經甲方同意後，再由雙方就契約內容作必要之檢討、修訂後辦理續約事宜，得續約1次，以3年為限。
- 三、乙方未於前項期限內向甲方申請續約，視為放棄續約。
- 四、乙方依本條第二項規定申請續約，如經甲方餐飲管理委員會審查結果不同意時，乙方不得異議。

## 第三條：場地租金、保證金及稅捐

- 一、每月租金新臺幣 30,750 元整（水、電費另計）。乙方應於決標後通知日起7日內完成訂約及繳清第1期租金(簽約日起至當年度12月31日止)；後續每年分3期繳納，應於每年1月10日、5月10日、9月10日前(如遇例假日，則順延至次上班日)自動繳納完成。未滿一期，按當期天數比例計算之(四捨五入取整數計算)。
- 二、依據「國有公用不動產收益原則」第5點規定，租金計收基準，土地年租金不得低於當期申報地價總額之百分之五；房屋年租金不得低於當期課稅現值之百分之十之規定。前項租金因土地申報地價或房屋課稅現值變動而低於前述規定時，乙方應無條件配合調整每月租金以及契約價金總額。
- 三、乙方延遲繳交場地租金時，甲方得依當期價金加收每日千分之三滯納金，並以應繳價金之百分之二十為上限。
- 四、本契約期間內，標租區用電、用水(含寒暑假)，由甲方裝設之水電錶計價繳費。用電計價依臺灣電力公司計價方式核算並配合調整方

案計算（以5元/度計）；水費依自來水公司計價方式核算（以18.5元/度計）。甲方得依台電及自來水公司調價方案調整計價單價而變動單價。該費用每2個月繳交1次，於次月7日前拍攝水電錶數字向甲方繳交，逾期未繳，每日依當期水電費總額千分之三計算滯納金，並以應繳價金之百分之二十為上限。

- 五、電話、瓦斯、環境清潔及廢棄物處理及其他一切必要支出，由乙方自行負擔。乙方電力使用需求須符合相關規定並送甲方審核通過。
- 六、如有特殊電力需求，應由乙方向甲方申請，經核准後自費施工。
- 七、如因本契約衍生之費用(如清潔費)，以及違反各項設備與建築物維護所致之相關費用，與違反相關法令應繳納之罰款等，概由乙方負擔。
- 八、租賃房地之房屋稅及土地稅，由甲方負擔。乙方使用房地所生之其他稅捐及費用，由乙方負擔。
- 九、乙方於標租時，應繳納保證金新臺幣\$ 150,000 元予甲方，於標定後隨即將保證金轉為履約保證金。於租期屆滿時，抵付欠繳租金、拆除地上物或淨空租賃物、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。
- 十、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。

#### 第四條：營業項目及餐飲品質管理

- 一、乙方營業服務項目：
  - (一)應供應早、午及晚餐。
  - (二)得販售中、西式各類餐點(如簡餐、快餐、素食、麵食、輕食、異國料理等)、自助餐、冷熱飲等，且必須符合食品安全衛生管理法及學校衛生法等相關規定。
  - (三)自助餐、簡餐、中式快餐至少擇一項為必要經營項目。
  - (四)得經營便利商店或經甲方同意之項目以提供多元服務，但餐飲服務面積應高於商場面積，且不得陳列電動玩具、販賣香煙酒品或違禁品。
  - (五)應於每學期初對所販售商品之項目與價格表，與甲方協調訂定，販售期間未經甲方同意不得任意調整。
  - (六)進駐裝修期間，得以餐盒、餐車或經甲方同意之方式，提供餐飲服務。
- 二、用餐空間動線須保障身心障礙者權益，並須考量經濟不利學生消費力，價格設定須合理。

- 三、服務對象以甲方教職員工生為原則。如乙方為連鎖廠商，對於甲方教職員工生應提供售價優惠，但已有折扣優惠，不在此限。
- 四、除本契約所述之營業項目外，乙方未經書面向甲方申請核准，不得任意變更或增加販售項目內容，若甲方發現有前述情形，得要求乙方改善，若經通知仍未改善時，甲方得終止契約。
- 五、乙方應配合行政院食品安全資訊網及教育部推動校園食材登錄平台之政策，於供應膳食當日晚上11時前至指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材（含調味料）、供應商（須完成“非登不可“認證）等資料，如有認證標章、檢驗報告等亦應一併登錄。若甲方發現未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，得要求乙方改善，若經通知仍未改善時，甲方得終止契約。
- 六、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。
- 七、乙方對販售物品之品質，須負瑕疵擔保責任，如因販售之物品危害任何人生命、身體、健康、財產者，乙方應負一切民、刑事責任及賠償相關損失，甲方得立即終止契約並沒收全額履約保證金。
- 八、甲方對乙方所販售產品之原料或成品，得隨時逕行抽驗。如甲方認為乙方所販售之產品不符合本契約之約定或相關衛生管理法令，或有其他正當理由者，甲方得要求乙方停止販賣。
- 九、若因食用乙方之食物(品)而發生食物中毒事件，乙方應負一切民、刑事責任及賠償相關損失，甲方得立即終止契約並沒收全額履約保證金。
- 十、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，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，由乙方自行負責，與甲方無涉。
- 十一、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。

#### 第五條：營業時間

- 一、乙方應配合甲方行事曆提供服務。

##### (一)學期中之週一至週五：

- 1、餐飲項目：主要供餐時段，早餐7:00-9:00、午餐11:00-14:00、晚餐16:30-19:30。
- 2、其他項目：由乙方依經營型態規劃營業時間，須先以書面申請經甲方同意。

##### (二)寒暑假、週末(六、日)、國定假日及其他時間：

- 1、由乙方依實際需要及經營型態自行規劃或可暫停提供服務，須先以書面申請經甲方同意。

- 2、甲方辦理特定活動(例如新生始業輔導、校慶等)，乙方必須配合提供餐飲服務。
- 二、若甲方發現有未依規定提供服務，得要求乙方改善，若經通知仍未改善時，甲方得終止契約。
- 三、乙方如需變更營業時間或停業須事先書面向甲方申請，經甲方核准後方可變更。若未經甲方許可而擅自停業，甲方得終止契約並沒收保證金，乙方不得異議。
- 四、乙方如因故需短暫停業，必須事先知會甲方，經甲方同意並張貼停業公告後方可短暫停業。

#### 第六條：場地設備

- 一、本案餐廳廚房設備於契約簽訂後，依現狀點交乙方使用，如有不足，乙方自行負責。
- 二、點交乙方使用之設備財物，每年列為盤點重點，如有短少或損壞，應由乙方照價賠償或原設備補足。設備如有老舊不堪使用，由甲方逐年編列預算汰換。
- 三、甲方提供餐廳之設備，乙方應盡善良管理人之義務，並盡保養維護之責任。若乙方未善盡管理及保養維護導致損壞，應負賠償責任。
- 四、契約期滿，設備如有短少或損壞，乙方未能及時修繕或未能按數補足時，應依設備清冊單價如數賠償。否則甲方得於保證金內扣除，若不足數時依法追究，並列為甲方之不良廠商，不得續約或參加下一次招商。

#### 第七條：場地使用及維護

- 一、未經甲方書面許可，乙方不得擅自擴大增加營業使用空間範圍，甲方得依本契約第十條辦理，或追繳並處罰所增加使用面積部分之5倍違約金。
- 二、乙方未經甲方書面同意，不得任意改建、增建或新建，並應善盡維護建築物合法使用與其構造及設備安全管理責任，依約定用途使用，不得違反學校用地相關規定。乙方違反約定使用時，甲方得以書面要求乙方限期改善，如乙方未於期限內改善，甲方得終止契約，作強制必要之處置。
- 三、租賃範圍之裝修，經甲方同意後由乙方自行負責施作，進駐裝修期上限60日，租金照常收取，並至遲應於裝修期限後開始營業。乙方就使用空間進行必要之室內裝修應依據建築法、建築技術規則、建築物室內裝修管理辦法等相關規定，向主管機關辦理申報及許可。
- 四、乙方室內裝修，或經甲方許可增建或移除部分，於本契約屆滿或終止時，乙方須自行恢復原狀或依甲方同意以現況交回或部分恢復原狀方式處理，逾期而未恢復原狀之部分視為拋棄，甲方得自行處置。

以上所生處理費用應由乙方負擔，乙方不得提出異議，並不得以任何理由請求補償或損害賠償。

- 五、非經甲方同意，乙方不得設置廠商之店招、LOGO、任何形式之商業廣告、促銷活動廣告及其他類似廣告安排，以維護校園觀瞻。
- 六、乙方營業產生之垃圾以自理為原則，並需負責承租範圍之環境清潔，包含消費者飲用後留置於附近之垃圾等。甲方查證有環境清潔欠佳情形或任意丟棄垃圾於校園時，乙方應於7日內進行改善。
- 七、用餐區空調開放時間配合用餐時間及季節開放需求。空調冷氣溫度開放依甲方擬定之節能方案為主（超過攝氏26度以上開放冷氣），必要時得依節能方案暫停開放使用。
- 八、因應失竊措施，乙方得自行加設門禁；依甲方資安規定裝設監視系統；加強巡邏等安全措施，惟不得妨礙消防安全與逃生避難等相關規定，必要時乙方得自行增加產物保險。

#### 第八條：保險

- 一、以下相關保費，皆由乙方支付，簽約前需完成各項保險加保作業並交付第1年保單及收據副本予甲方，始得以進行簽約。第2年後之保單及收據副本須於前1年保單屆期前15日交予甲方。
  - (一)乙方進駐期間需投保「公共意外責任險」，保險契約最低保險金額如下：
    - 1、每一個人身體傷亡：新臺幣伍佰萬元。
    - 2、每一事故身體傷亡：新臺幣貳仟萬元。
    - 3、每一事故財產損失：新臺幣肆佰萬元。
    - 4、保險期間總保險金額：新臺幣肆仟捌佰萬元。
  - (二)乙方需投保「食品業者投保產品責任保險」，保險契約最低保險金額如下：
    - 1、每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣貳佰萬元。
    - 2、每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣捌佰萬元。
    - 3、保險期間內之累計保險金額：新臺幣貳仟萬元。
  - (三)乙方需投保商業火險：不動產新臺幣壹仟萬元、營業生財新臺幣壹佰萬元。
  - (四)乙方需投保雇主意外責任險，並確保於契約期間內維持保險單有效性，其保險費均由乙方負擔。
  - (五)「公共意外責任險」、「食品業者投保產品責任保險」及「火災險」，要保單位為乙方，被保險人及受益人指定為甲方。
  - (六)乙方依法或依本契約之規定，應對甲方或第三人負損害賠償責任者，如乙方未依本契約約定辦理保險或保險範圍不足、保險金額



過低、保險期間不足及其他因素，致甲方或第三人未能自保險人獲得足以填補損害之理賠者，乙方應負擔所有損失及損害賠償，並視為重大違約。

(七)前項保險期間以1年1投保至契約履約期滿，如有撤換或變更保險內容，應先經甲方書面同意並於期限內辦理，逾限期仍未辦理者甲方得逕予解除契約。

#### 第九條：組織及管理

- 一、乙方不得將受託業務全部轉讓或全部委託他人經營，否則甲方得立即終止契約並沒入其保證金，其留置物以拋棄論。若部分協力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。
- 二、乙方協力廠商應為合法設立登記之廠商，並應於營運前檢送設立登記證明文件影本，交予甲方留存。
- 三、契約期間，協力廠商如有異動，需經甲方同意，並應於營運前檢送設立登記證明文件影本，交予甲方留存。
- 四、在營業時間內，乙方營業負責人須留駐餐廳或指派專人代理，以便隨時協調及處理問題。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）。
- 五、乙方不得僱用不合法之外籍勞工或中國大陸勞工及未滿十五歲之人。乙方及乙方僱用人員應遵守食品安全衛生相關法規、勞動相關法規、性別平等教育法、性別平等工作法等相關性平法規。
- 六、乙方僱用人員應遵守本契約之相關約定，乙方僱用人員如有違反本契約，甲方得要求撤換人員。
- 七、乙方僱用人員之條件：應身體健康，品性端正，態度和善，認真負責，無法定傳染病，無性侵害之犯罪紀錄，且無性別平等教育法規規定不得僱用之情形。另校園全面禁菸。
- 八、乙方僱用人員，不得在甲方提供場地範圍內有酗酒、毆鬥、收留不法人員、存放違禁物品、或甲方認為有安全疑慮之其他情事。
- 九、乙方不得使用甲方LOGO或名義對外做任何承諾或言論，亦不得以甲方名義對外招募人員或招攬生意。且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。
- 十、乙方駐校後，其僱用人員及送貨廠商進入校園，應遵守校園行車之規範；若車輛未依規定停放或行駛，廠商須負違規之責，並禁止該僱用人員及送貨廠商進入校園，乙方應自行解決衍生之問題。
- 十一、乙方僱用人員無論發生任何事故概由乙方負責，與甲方無關。
- 十二、乙方於承租之場域內，不得使用主管機關認定有危害國家資通訊安全之虞的資通訊產品(包含硬體、軟體及服務)。

## 第十條：契約終止

- 一、於契約有效期間，如因甲方校務發展需要或其他必要情形下，甲方必須減少出租面積、收回部分場地或遷移至指定地點時，甲方應於3個月前通知乙方，並應按比例退還乙方已繳交之場地租金，但不負裝潢設備之折舊補償。乙方接到通知後，應於3個月內將場地無條件歸還甲方，並搬走乙方所有貨物，逾期而未搬離之物品，視為拋棄該物所有權，甲方得自行處置，致所生處理費用應由乙方負擔，乙方不得異議，並不得以任何理由請求補償或損害賠償。
- 二、本契約期滿時，甲方應於契約屆滿30日前以書面告知，且乙方應於契約期滿日內將設備遷出，並清理場地恢復原狀交還甲方，逾期而未搬離之物品，視為拋棄該物所有權，甲方得自行處置，致所生處理費用應由乙方負擔，乙方不得異議，並不得以任何理由請求補償或損害賠償。
- 三、乙方如未能遵守本契約規定，係可歸責乙方事由所致者，均以違約論，甲方得隨時終止契約及沒收履約保證金。
- 四、乙方如有特殊原因無法繼續承包時，應於3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。但乙方仍須服務至甲方完成招商並與新廠商完成交接為止，始得不受本契約第三條第一項第十款之限制，否則甲方得沒入其保證金。
- 五、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。如乙方違約，或涉不法情事，或發生危險事件影響公共安全，致甲方或其他第三人受有損害者，應由乙方負責賠償，甲方並得終止契約，並將履約保證金沒入。機械設備如遭失竊，乙方自行負責。
- 六、乙方如發生重大缺失，甲方得中途終止契約，乙方於接獲終止契約通知後，應於甲方指定終止契約日期內辦理場地交還手續。乙方未經甲方同意，不得提前終止契約，乙方違反本條規定者，甲方得沒收履約保證金。
- 七、終止契約或解除契約後，乙方應清理場地恢復原狀交還甲方，逾期而未搬離之物品，視為拋棄該物所有權，甲方得自行處置，致所生處理費用應由乙方負擔，乙方不得異議，並不得以任何理由請求補償或損害賠償。

## 第十一條：罰則

- 一、契約期間，經甲方查獲或師生、民眾反映，違反契約事項，經查證屬實者，乙方應立即改善，並將改善結果知會甲方，經第二次催告者，甲方有權予以每日新臺幣1,000元整計算違約金。
- 二、乙方違反禁止項目規定，第一次甲方予以口頭通知，經通知未依期限改正者；第二次書面通知改善，未依期限改正者，甲方有權予以每日新臺幣1,000元整計算違約金；另經通知未於期間內改善，且影

響甲方權益、違反公共安全與衛生、有礙消費者權利者，得予以解約，並沒收履約保證金及要求造成損害之賠償。

- 三、乙方如違反本契約第四條第一項第六款規定，不配合甲方、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，甲方得對乙方處以新臺幣2,000元之懲罰性違約金，得按次連續處罰，或依本契約第十條辦理。
- 四、乙方如違反本契約第七條第一項第五款規定，經甲方要求立即改善仍未改善時，甲方得對乙方處以新臺幣2,000元之懲罰性違約金，並得按次連續處罰，或依本契約第十條辦理。
- 五、乙方如違反本契約第七條第一項第六款規定，經甲方查證有環境清潔欠佳之情形，經甲方要求立即改善仍未改善時，甲方得對乙方處以新臺幣2,000元之懲罰性違約金，得按次連續處罰，或依本契約第十條辦理。
- 六、乙方應配合甲方指派之餐飲衛生督導人員，以甲方立場督導餐飲從業人員衛生、食材原物料衛生、餐器具衛生及環境與設備衛生等，並依「國立臺南大學餐飲安全衛生管理檢查表」每週至少一次會至現場稽核，當發現場所有不符合膳食衛生的情形，將會以口頭或書面告知立即改善或限期改善，屆時若無改善情形，或於再次稽核時有相同違反膳食衛生的事件發生，第二次罰款新臺幣1,000元整，爾後每發現一次增加新臺幣1,000元整。
- 七、乙方計價顯不合理時，經甲方書面通知後應立即改善，第二次通知罰款新臺幣1,000元整，第三次通知罰款新臺幣2,000元整，爾後每通知一次，增加新臺幣1,000元整，經十次書面通知後立即予以解約。
- 八、在契約有效期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅停營業，如未經同意而擅自停業，甲方得視情節，從重罰款或沒收履約保證金並解約之。
- 九、本契約期滿或中途解約者，須自契約期滿日或解約日內，應即辦妥餐廳清潔及設備點交，每逾一天違約罰款新臺幣3,000元整，得連續處罰，至全部點交清楚為止，逾期15天以上，沒收履約保證金。甲方將予以停止供電，並不負其保管及財產或物品損失責任。
- 十、若遇食安事件，依政府政策公告配合辦理，並由甲方餐飲管理委員會，視餐飲事件情節辦理後續事宜。另如有違反食品衛生管理法之情事，將由主管機關依該法之罰則處理。

## 第十二條：附則

- 一、因本契約所發生之糾紛，雙方同意先本誠信原則磋商，如有發生訴訟，雙方同意以臺灣臺南地方法院為第一審管轄法院。
- 二、本契約附件包括：標租須知、營運需求規範、乙方提出之營運服務企劃書等相關文件，皆視為本契約之一部分。

三、本契約未載明之事項，依民法等相關法規辦理。

第十三條：其他

一、本契約自簽訂日生效，如有未盡事宜由雙方另訂之。

二、本契約一式三份，甲乙雙方各執一份，公證人一份。印花自貼。

三、本契約以中華民國法律為準據法。若有其他未盡事宜，悉依民法及相關法律為據。

四、本契約應經公證，所需費用由乙方負擔。乙方未依本契約給付場地租金、滯納金、水電費，或期滿未依本契約返還租賃標的物，應逕受強制執行。

立契約書人：

甲 方：國立臺南大學

代 表 人：校長 陳惠萍

統一編號：69116104

地 址：臺南市中西區樹林街二段33號

電 話：06-2133111

代 理 人：

乙 方： (代表印章)

代 表 人： (簽名蓋章)

統一編號：

地 址：

電 話：

代 理 人：

中 華 民 國 113 年 月 日

# 國立臺南大學餐廳場地標租案評審須知

文件編號：06

## 壹、法令依據

本案將由本校參考「採購評選委員會組織準則」成立評審委員會，並參考「採購評選委員會審議規則」及「最有利標評選辦法」辦理評審。

## 貳、評審項目及評審標準

一、投標廠商請就下列「營運服務企劃書內容」以適當方式提出相關資料及說明，所提出之所有內容決標後都將作為契約履約事項之一部分。

二、評分標準：

評審項目	審查重點	配分
一、廠商相關實績及承作能力證明	1. 公司簡介、經營理念、經營團隊背景。 2. 經營實績、類似承作經驗與經營績效。	15
二、營運管理計畫	1. 服務內容：包含經營項目、擬銷售之各項商品價位(含教職員生優惠方案、折扣)。 2. 營運管理：經營人力規劃、營業起迄時間、服務品質管理、食品品質控制、顧客滿意度管理、公共安全衛生管理、緊急應變措施、保險等。 3. 財務管理與規劃。 4. 創意活化構想及行銷推廣計畫。 5. 其他，例如企劃書之完整性及可行性。	35
三、營運場地規劃暨周邊環境管理	1. 本案開始及完成工作開始營運之時程規劃。 2. 營業場地規劃： (1)提供場地整體規劃之空間配置圖說。 (2)提供餐飲及商場攤位數量及類型規劃，並以企劃提供之攤位數為履約標準。另提供攤位場地配置圖，註明攤位數量及類型。 (3)場地人員動線規劃：說明用餐及消費動線。 (4)協力廠商名單及人力配置規劃。 (5)環境及食品衛生安全維護規劃(含廚餘、消毒殺菌等)、油水分離槽維護規劃、硬體設施設置及空間格局規劃、燈光或其他設計。 3. 周邊環境管理說明(垃圾清理等)。	15

四、場地租金報價		25
五、簡報及答詢		10
合計		100

### 參、評審資料之規範

一、廠商營運服務企劃書內容應就評審項目之重點提出簡報說明及備妥書面相關資料。

二、投標廠商所提「營運服務企劃書」準備、簡報所需費用，由投標廠商自行負擔，不得以任何理由請求本校支付該項費用。投標廠商「營運服務企劃書」其內容有關智慧財產權、著作權、專利權等問題，由投標廠商自行負責，如有侵害第三人合法權益時，由投標廠商負責處理並承擔一切法律責任，與本校無涉。

三、營運服務企劃書製作編撰：

(一)編排格式：原則上以中文正體為主，橫式書寫印刷，字體以標楷體14點為原則，A4紙張，規劃圖圖樣必要時得用A3但裝訂時須內摺成A4尺寸。並編目錄、頁次，左側裝訂，且封面註明廠商名稱、本計畫名稱。

(二)營運服務企劃書雙面列印，頁數於20頁內。

(三)參選廠商所提之服務建議書本校留存5份，參選廠商應於評選會議次日起10日內申請發還其餘服務建議書，逾前述日期，機關得逕予銷毀，參選廠商不得提出異議或要求賠償。

(四)營運服務企劃書內容

請依評審項目及下列架構撰寫服務建議書內容。

#### 1. 目錄

詳列建議書之綱要、附件及頁次。

#### 2. 公司相關實績及承作能力證明

(1)公司簡介、經營理念、經營團隊背景。

(2)過去經營內容及營運實績。

(3)承作類似案件之經驗：檢附過去五年內，曾在公務機關或一般公司行號所經營餐飲服務之合約書影本及經營績效。

#### 3. 營運管理計畫

(1)服務內容：包含經營項目、擬銷售之各項商品價位(含教職員生優惠方案、折扣)。

(2)營運管理：包括經營人力規劃、營業起迄時間、服務品質管理、食品品質控制、顧客滿意度管理（含客訴處理流程）、公共安全衛生管理、緊急應變措施（例如：食物中毒之緊急因應對策等）、保險（含火險、公共意外險）等。

(3)財務管理與規劃：提出針對本案之營運服務企劃書中營運計畫範圍內所做規劃之投資金額及財務計畫。

(4)創意活化構想及行銷推廣計畫。

#### 4. 營運場所規劃暨周邊環境管理

(1)本案開始及完成工作開始營運之時程規劃。

(2)營業場地規劃：

①提供場地整體規劃之空間配置圖說。

②提供餐飲及商場攤位數量及類型規劃，並以企劃提供之攤位數為履約標準。另提供攤位場地配置圖，註明攤位數量及類型。

③場地人員動線規劃：說明用餐及消費動線。

④人力配置。說明各攤位人力配置。

⑤環境及食品衛生安全維護規劃(含廚餘、消毒殺菌等)、油水分離槽維護規劃、硬體設施設置及空間格局規劃、燈光或其他設計。

(3)周邊環境管理說明(垃圾清理等)。

#### 5. 場地租金報價。

#### 6. 本案營運服務企劃書內容之相關證明文件。

### 肆、評審作業程序

一、廠商投標文件經審查合於招標文件規定者，得參與由本校所組織之評審委員會評審之。

二、評審日期：113年9月3日14時30分於本校文薈樓地下二樓招標室，參審廠商先後順序，於當天抽籤決定，未出席者由本校代為抽籤。

三、簡報及答詢注意事項：

(一)參審廠商如未出席，視同放棄「簡報及答詢」權利，該評審項目以0分計，其評分由評審委員依企劃書內容逕行評定。

(二)每家廠商出席簡報總人數不得超過2人，廠商簡報時其他廠商應退出場外。

(三)廠商簡報時間為10分鐘，簡報時間內剩餘1分鐘時鈴聲提示。現場詢答採統問統答方式進行，答詢時間10分鐘，委員提問時間不計入。如簡報廠商超過3家，則簡報及答詢時間由評審委員另定。

- (四) 簡報方式得以口頭或多媒體展示方式呈現，參審廠商簡報過程所需之設備，本校僅提供顯示器(可接VGA或HDMI接線座)，其餘簡報設備悉由參審廠商自行準備。廠商僅就投標之企劃書作簡要說明，並接受評審委員之詢答。
- (五) 受評廠商對本案評審委員會中提問之應答內容，凡未降低其投標文件所承諾之內容，且對本案之履約有利者，機關得列入紀錄並請該受評廠商確認，並據以納入合約。

#### 伍、優勝廠商評定方式：序位法

- 一、評審委員就廠商所遞送企劃書及評審項目、內容按權重評分，並依加總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分(計算至小數點以下2位四捨五入)，未達70分者不得列為議約對象。若所有廠商平均總評分均未達70分時，則優勝廠商從缺並廢標。
- 二、評審委員於各評審項目及子項之評分加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，以平均總評分在70分以上之序位合計值最低廠商為第1名，如其標價合理，無待協商項目，且經出席評審委員過半數之決定者為符合需要廠商。平均總評分在70分以上之第2名以後廠商，如其標價合理無待協商項目，且經出席評審委員過半數之決定者，亦得列為符合需要廠商。
- 三、符合需要廠商為1家者，評審會議記錄簽請校長同意後即為決標對象；如有2家(含)以上符合需要廠商序位合計值相同者，則以獲得評審委員評定序位第一為決標對象，若序位第一總數仍相同者，以評分表之所占最高配分評審項目總計最高者為決標對象；仍相同者，抽籤決定之。
- 四、評審委員評審評分表及評審總表如附件。



## 本校餐廳場地標租案評審評分表

評審委員編號：

日期：113 年 9 月 3 日

評審項目	評審子項	權重	廠商編號及得分			評審意見 (優點、缺點)
			甲	乙	丙	
一、廠商相關實績及承作能力證明	1. 廠商簡介、經營理念、經營團隊背景。 2. 經營實績、類似承作經驗與經營績效。	15				
二、營運管理計畫	1. 服務內容：包含經營項目、擬銷售之各項商品價位(含教職員生優惠方案、折扣) 2. 營運管理：經營人力規劃、營業時間配合、服務品質管理、食品品質控制、顧客滿意度管理、公共安全衛生管理、緊急應變措施、保險等。 3. 財務管理與規劃。 4. 創意活化構想及行銷推廣計畫。 5. 其他。例如企劃書之完整性及可行性。	35				
三、營運場地規劃暨周邊環境管理	1. 本案開始及完成工作開始營運之時程規劃。 2. 營業場地規劃： (1)提供場地整體規劃之空間配置圖說。 (2)提供餐飲及商場攤位數量及類型規劃，並以企劃提供之攤位數為履約標準。另提供攤位場地配置圖，註明攤位數量及類型。 (3)場地人員動線規劃：說明用餐及消費動線。 (4)協力廠商名單及人力配置規劃。 (5)環境及食品衛生安全維護規劃(含廚餘、消毒殺菌等)、油水分離槽維護規劃、硬體設施設置及空間格局規劃、燈光或其他設計。 3. 周邊環境管理說明(垃圾清理等)。	15				
四、場地租金報價		25				
五、簡報與詢答	現場簡報、答詢之正確性及合理性。	10				
得分合計		100				
序位						

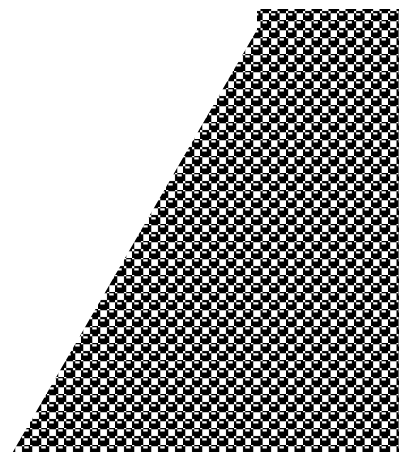
## 評審委員評審總表（適用於序位法）

本校餐廳場地標租案評審(案號：113003)

日期：113年 9 月 3 日

廠商編號	甲		乙		丙	
廠商名稱						
評審委員	得分加總	序位	得分加總	序位	得分加總	序位
1						
2						
3						
4						
5						
廠商標價						
總評分/平均總評分						
序位和 (序位合計)						
序位名次						
其他記事	1. 評審委員先經逐項討論後，再予評分。 2. 不同委員評審結果有無明顯差異情形(如有，其情形及處置)。 3. 評審結果於簽報機關首長或其授權人員核定後方生效。					

出席評審委員簽名：



# 公 告

文件編號：07

主旨：標租「國立臺南大學餐廳場地標租案」，請踴躍參加標租。

公告事項：

- 一、標租的物及數量：本校餐廳場地標租案(標租人得於開標前，週二、四上午09-11時洽本校安排查看06-2133111轉450-452)。
- 二、標租對象類別：合法登記及納稅廠商。
- 三、標租租期：自簽約日至118年7月31日止。視履約績效優良、配合度佳者及營運廠商提出繼續經營意願後得續約3年。
- 四、訂約、價款繳納期限及繳付方法：得標廠商應於決標後通知日起7日內完成訂約及繳清第1期租金(簽約日起至當年度12月31日止)；後續每年分3期繳納，應於每年1月10日、5月10日、9月10日前(如遇例假日，則順延至次上班日)自動繳納完成。
- 五、標案、標租底價及押標金金額：  
案號：113003、標租底價每月租金新臺幣30,750元整。  
標租金額不得低於標租底價；保證金為新臺幣150,000元。
- 六、廠商標租文件送達日期、時間：113年9月2日中午12時前。
- 七、廠商資格書面審查日期、時間：113年9月2日下午2時。
- 八、評審資格符合廠商報到日期、時間：113年9月3日下午2時。
- 九、本校委員評審標租案日期、時間：113年9月3日時下午2時30分。當天如因颱風或其他突發事故停止上班，則順延至恢復上班之第一個工作天同一時間、地點評審。
- 十、未盡事宜請查閱國立臺南大學總務處最新消息，下載招租文件。

中 華 民 國 1 1 3 年 8 月 2 3 日