

國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租須知

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、標租標的：

一、本校寰宇齋1樓102室(臺南市中西區健康路1段170巷18號)。

二、相關位置圖及現況照片如附件1。

參、標租案號：113002。

肆、標租底價：3年最低標租價金新臺幣124萬2,000元整(每月租金新臺幣3萬4,500元整)。

伍、標租作業方式：本標租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，就資格合格之標租廠商所提出之營運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。

陸、標租對象營業項目及時間：

一、以不會對周遭環境造成負面影響者為限。餐飲業僅限未使用明火之輕食、飲料(不含菸酒)類別，並須提供各縣市政府衛生局食品業者登錄文件，並配合校方所指定的餐飲衛生管理人員每週不定期依教育部規範進行餐飲安全衛生管理，檢查表及餐飲衛生管理內容，如附件2。

二、營業項目以本校審查同意之得標廠商所提報之企劃書內容為主，嗣後如欲增減或變更營業項目及場地規劃，應向本校提出書面申請並經核准，始得為之。

三、營業時間以本校審查同意之得標廠商所提報之企劃書內容為主。

柒、履約期間：第一次履約期限為自點交日起為期3年，得標廠商於履約有效期間無違約情事，可於合約期限屆滿前6個月，以書面向本校提續約申請。經本校評估通過者，得優先續約3年，由雙方協議後另簽訂新契約。

捌、訂約、租金繳納方式：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(合約生效日起至當年度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)。

玖、投標人資格：投標廠商須具備合格廠商證明文件，詳如本須知之標租廠商送審查文件注意事項，以及標租廠商文件審查表(文件編號：03)。

拾、投標方式：

一、領取標單：自公告日起至本校網站首頁公告或本校總務處最新消息下載。

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，以及營運企劃書10份，以外封套裝妥密封後投標。

三、現場勘查：投標廠商得於等標期間，洽本校安排勘查，06-2133111轉450-452。

四、投標截止時間：113年11月13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、領標全份文件如下，請投標廠商完整下載並詳閱內容：

(一)標租須知。

(二)標租總價及保證金報價單。

(三)標租廠商資格審查表。

(四)標租案評審須知。

(五)國有房地租賃合約書。

(六)外標封。

六、標租廠商送審查文件注意事項：

(一)標租資格、應寄送資料及準備文件：

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1式10份，每份總頁數以不超過10頁為原則。

(二)投標金額不得低於公告房地租賃金額(新臺幣124萬2千元整)。

(三)本標租評審須知、評審項目及配分，詳文件編號：04。

七、保證金繳交規定：

- (一)保證金金額為總標價10%。得標廠商保證金轉換為履約保證金，履約保證金於租期屆滿且點交完成後不計息發還。
- (二)保證金繳納期限：投標期限截止前繳納。
- (三)保證金繳納方式：除現金應於投標期限截止前繳納至本校總務處出納組取得收據外，其他形式繳納保證金者，應附證明於投標文件內。
- (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』）。

拾壹、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，第一階段審查投標廠商資格，投標廠商營業項目不符或顯然違背本校出租經營理念，本校有權先進行汰除；第二階段審查由資格合格之投標廠商進行經營理念簡報(10分鐘)、現場答詢(10分鐘)，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、簡報方式：

- (一)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。
- (二)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。
- (三)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）。
- (四)本標租評選項目及配分，經本校評審委員會決議，並依評審項目及配分表評審。

- 三、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。

四、審查時間及地點：（以下時間地點如有變更，本校另行通知）

- (一)第一階段資格審查時間及地點：113年11月13日14時於本校紅樓1樓A109保管組辦公室。
- (二)第二階段評審時間及地點：113年11月14日10時30分於本校

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。

拾貳、注意事項：

- 一、因應颱風等災變部分地區停止上班，原標租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無息退還。
- 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、廠商之投標文件如投遞或送達本校指定處所時，即表示廠商已完全瞭解現場之一切狀況，亦表示願意無條件接受本標租案之合約條件，廠商不得以不瞭解現場狀況為由，要求更改投標文件或為其他任何要求。
- 五、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。
- 六、其它詳契約書，本須知未載明之事項，依據相關法規辦理。

拾參、異議及檢舉：

- 一、本校受理廠商異議及檢舉地址、連絡電話、傳真及受理人：國立臺南大學；臺南市中西區樹林街二段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：0800286586；檢舉信箱：臺北郵政14-153號信箱；傳真檢舉專線：(02) 25621156；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。

附件1

國立臺南大學寰宇齋1樓102室位置圖

國立臺南大學 府城校區平面圖(正門)
National University of Tainan Main Campus Map (Main Gate)



國立臺南大學寰宇齋1樓102室現況照片



附件 2

國立臺南大學 餐飲安全衛生管理檢查表(學校填寫)(小型餐飲店)

檢查時間：第 週 年 月 日 () 時 分

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。 *為紙本表單，依規應保存記錄至少 3 年，以供相關單位備查。		
檢 查 項 目	結 果 *	改 善 方 法
1. 依清潔度要求不同，應有效區隔及管理，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、燈飾等應保持清潔、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. 照明設備應保持清潔。		
7. 應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，作業中應全程配戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。		
8. 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。		
9. 食品需有驗收紀錄，並符合相關規範。#		
10. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及相關加工製品。#		
11. 冷藏食品品溫應保持在 0-7°C，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下，並符合相關規範。#		
12. 物品放置皆應分類分區存放於棧板或貨架(離牆離地 5 公分)。		
13. 分裝之原物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。#		
14. 食品添加物應存放於固定場所，指定專人負責保管及記錄用量、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。#		
15. 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，防止生熟食交叉污染，且無發霉、髒污、裂縫等情形。		
16. 切割熟食食品手部應保持清潔，應戴乾淨的手套。		
17. 油炸用食用油應定期監測，油品檢測結果應符合相關規定並保留相關紀錄，以確保油品品質。#		
18. 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。		
19. 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。		
20. 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。		
21. 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)。		
22. 每天應依規定留存完整一份，並分類密封留存置於 7°C以下冷藏冰箱 48 小時供管理單位留存。#		

23. 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。		
24. 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。		

餐具名稱	澱粉殘留度	脂肪殘留度	餐具名稱	澱粉殘留度	脂肪殘留度
	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

其他說明：

一、作業場所衛生管理：經校方協助確認照明光線符合規範：一般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。

二、從業人員規範事宜：

- (一) 人員皆應健康檢查，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。
- (二) 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。
- (三) 食品從業人員手部應經常保持清潔，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。

三、洗手設施：

- (一) 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。
- (二) 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。
- (三) 相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。

四、清潔用具(品) 物質管理與消毒等化學：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。

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存：

- (一) 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)。並檢附非基因改造證明書。
- (二) 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。

六、食品置備及供膳衛生管理

- (一) 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，防止生熟食交叉污染；砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。
- (二) 食用冰塊及成品須符合衛生規定，每學期廠商應自行送驗至少一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機或儲冰桶內，以免細菌孳生。

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理：油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。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。

八、本檢查表乃依「**國立臺南大學餐飲衛生管理規範**」(如附錄)辦理。

備註：

餐廳負責人簽名	學校餐廳督導人員簽名

國立臺南大學 餐飲衛生管理規範

壹、說明

- 一、有關本校食品衛生管理事宜，悉以教育部、食藥署及農糧署公布最新的「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工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，異動時亦同。
- 二、廠商應配合參與教育部每學年辦理之大專校院餐飲衛生輔導訪視，並按時繳交相關文件資料或表單，以供各級教育主管機關、農業或衛生主管機關隨時抽查。
- 三、廠商應配合教育部規定，依營業性質填寫各式紀錄表單，包括：大專校院餐飲衛生管理檢查表（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、環境衛生用藥紀錄表、餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表、食品添加物管理紀錄表等，並於隔月 5 日前，將以上紀錄表單，繳回校方餐飲衛生承辦單位留存。
- 四、若遇食安事件，依政府政策公告配合辦理，或由地方衛管單位或校方督導人員，視餐飲事件情節辦理後續事宜。

貳、食材的選購、驗收與儲存

- 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，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相關製品。
- 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，**並請自行留存 5 年**；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、廠商供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告，並上傳至校園食材登錄平臺，提供證明如下說明：
 - (一) 生鮮類（肉品、蛋品、水產類）：依衛生主管機關公告之藥物殘留檢驗報告。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)，並提供**來源證明或屠宰證明**。廠商應於產品外包裝、菜單或以立牌或其他標示方式揭露，以落實豬肉、牛肉原料原產地標示之規定。如供應漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應揭露產品訊息並應烹調至全熟供應。

- (二) 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。
 - (三) 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。
 - (四) 蔬果類：依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
 - (五) 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。
 - (六) 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。
 - (七) 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。
- 四、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。
- 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。
- 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(早餐 08:00~08:30、午餐 11:00~11:30、晚餐 16:30~17:00)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，於檢體領取紀錄表簽名。
- 八、廠商每學期應將食用冰塊及水質或其他品項，送至縣市衛生局或認證檢驗實驗室抽檢，冰塊檢驗的微生物項目為腸桿菌科與沙門氏菌，外購冰塊或自製冰塊都須送檢。熟食成品檢驗的微生物項目為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌及單核球增多性李斯特菌。檢驗不合格者須在 2 週內完成複檢。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。

參、人員管理部分

- 一、廠商管理人應於開學前將其雇用的所有餐飲從業人員(含正職、兼職及工讀生)名單、體檢報告、餐飲相關證照以及衛生講習證明繳交至校方衛保組存

查。若於學期之間有人員異動，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、依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，從業人員應每年健康檢查，並參加衛生（健康飲食）講習，且具有合格證照比：

(一) 餐飲從業人員於每學年開學前二週內或新進用前，應依法需先至衛生醫療機構進行「供膳作業員工體檢」，合格者始得從事餐飲工作與僱用；檢查項目包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、糞便傷寒等傳染性疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述；而有代理工作之需要者，代理人於代理前亦需提出健康合格證明書。

(二) 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；若傷口較大、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。

(三) 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。

(四) 廚務人員凡持刀者（切割、盤飾、冷盤）、持鏟者（調理、加工、烹飪），需 50% 持有丙級（含以上）烹調技術士證或其他餐飲相關證照。

三、依「食品衛生管理法」第 8 條規定食品業者之從業人員應符合食品之良好衛生規範準則：

(一) 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。不可穿著拖鞋及涼鞋；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。

(二) 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），並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。

(三) 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。

(四) 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。

(五) 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。

- (六) 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。
- (七) 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。
- (八) 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，工作期間不可坐在工作台面上。
- (九) 餐飲從業人員取送餐時，不得直接碰觸餐具之邊緣、內面及食物。
- (十) 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；如廁時，需先將圍裙脫下置放固定位置。
- (十一) 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。
- (十二) 成品若不慎掉落地面，必須丟棄，不可再給師生食用。
- (十三) 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。
- (十四) 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。

肆、清潔衛生管理部分

一、環境設施之維護管理：

- (一) 食品作業場所四周環境，如走廊、洗手台、紗窗及紗門應隨時保持清潔，每日清理。
- (二) 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，應立刻驅離。
- (三) 凡清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理，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) 應每日確實檢查食品作業場所之環境衛生，牆壁、支柱與地面應每日打掃清潔，不得有髒污、侵蝕或積水。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。牆壁及天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢等情形，食品曝露之正上方天花板不得有結露現象等。
- (五) 食品作業場所之出入口、門窗、通風口及其他孔道設置空氣門、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。
- (七) 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；燈具、配管等外表保持清潔。

- (八) 有使用冷氣空調者，應每日檢查出風口，並保持清潔。
- (九) 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) 洗手台附近應張貼正確洗手標示，並涵蓋『如廁後應洗手』的標語，每日進行清潔作業與確實檢查。
- (十一) 於食品作業場所入口處設置洗手設備，且備有流動自來水、洗手乳、擦手紙巾等設施，必要時，並設置 75%酒精之手部消毒噴瓶。
- (十二) 廚房之爐、灶及其他設備，如蒸箱、烤箱、煎台、微波爐、電磁爐、飲水機及製冰機等，應每日清理保持清潔。
- (十三) 每日應將廚餘、廢油及垃圾等廢棄物，確實交由廠商僱用具廢棄物清除許可證的公司運出校外，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及每日清運紀錄等資料繳交至環安組存查。

二、餐具用具之衛生管理

- (一) 學校供餐應採用不鏽鋼材質的器皿，不得使用美耐皿餐具、鋁製容器及環保相關單位禁用餐具。
- (二) 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。
- (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) 洗淨後之器具、容器及餐具應保持清潔乾燥，妥為存放。
- (五) 每週應配合校方檢測餐具及油脂等，以確保餐具清潔與油品安全性。
- (六) 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。
- (七) 刀具、砧板之使用應區分，並標示生熟食專用；於使用後應立即清洗消毒，發現裂縫或是發霉者應汰換，不得留置或使用。
- (八) 各區域使用之推車應每日清洗保持乾淨，並妥善存放定位。
- (九) 掃除用具及清潔用品應獨立放置，並需與食材原物料做區隔，以避免食安事件發生。

三、庫房之衛生管理

- (一) 各冰箱應放置冰箱專用溫度計，冷凍庫之庫溫應維持在攝氏零下 18 度以下，冷藏庫之庫溫應維持在攝氏 0 至 7 度；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；以上環境需確實記錄溫度與定期除霜清理，以維衛生。
- (二) 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。
- (三) 清潔用品及消毒用品應有獨立分區放置，並標示化學物品之毒性、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。

國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租 總價及保證金報價單

文件編號：02

案號	113002		
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	<u>國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租案</u> <u>面積約：75平方公尺</u>		
標租金額	新臺幣 佰 拾 萬 仟 佰 拾 元整 <u>標租3年</u> 標租總金額不得低於\$1,242,000 元整(可自行增加總價)		
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_____元整。 【保證金不得低於標租金額之10%】之票(收)據等乙紙		
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。

國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租廠商文件審查表

文件編號：03

廠商名稱：_____

廠商代號：_____

標案名稱：國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租案

標案案號：113002

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(新臺幣\$1,242,000元整)。			
5、保證金金額收據，是否足額(保證金不得低於標租金額之10%)。			
6、餐飲業者請提供各縣市政府衛生局食品業者登錄文件及填寫字號。(本項由衛保組審查)			
7、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 初審（衛保組）：

合格 不合格 複審：

國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租案評審須知

文件編號：04

- 一、投標廠商須合於第一階段資格審查合格者，其所提企劃書及人員始得進行簡報及現場詢答。
- 二、標租內容：本校寰宇齋1樓102室標租案。
- 三、截止投標期限：請於**113年11月13日12時**前將投標文件及企劃書合併裝封，封套外部請書明投標廠商名稱、地址及標租案號或標租標的，交送(寄)達本校總務處文書組，地址：臺南市中西區樹林街二段33號。
- 四、投標資格審查日期：**113年11月13日14時**，投標廠商不必到場，如有待釐清事項或資格不符時以電話聯繫及通知。
- 五、投標廠商評審報到日期與地點：**113年11月24日10時**，本校文薈樓地下2樓JB202標招室進行簡報順序抽籤及簡報設備測試。
- 六、評審日期與地點：**113年11月14日10時30分**，本校文薈樓地下2樓JB202招標室。
- 七、企劃書內容及格式
 - (一) 內容應以中文書寫；外文資料應譯為中文，但一般通用「術語」則不在此限。請以評審委員評審評分表(如附件)內容為依據，逐項納入企劃書。
 - (二) 格式
 - 1、除A3尺寸繪製之必要圖說外，宜以A4紙張直式橫書繕打，並於左邊裝訂。
 - 2、參審廠商名稱須置於企劃書內首頁，其格式自定。
 - 3、企劃書應印製10份，每份總頁數以不超過10頁為原則，建議加封面並裝訂成冊。
 - 4、本校不支付廠商差旅、企劃書製作及寄送等投標作業相關費用。
- 八、評審作業流程
 - (一) 投標文件經審查合於招標文件規定者，始得為評審之對象。評審委員出席人數需達二分之一以上始得進行審查，決議須經出席委員過半數同意時行之。
 - (二) 評審方式：

■需現場簡報詢答

- 1、參審廠商於評審會議進行前，應派負責人或相關人員出席簡報，簡報之先後次序，於評審開始前抽籤決定之。
- 2、廠商簡報時，其出席人數不得超過2人，其他非簡報廠商應先退場。前一廠商簡報結束後，下一順位之廠商若經三次唱名仍無法進行現場簡報者，其簡報(部分)評分以零分計算。
- 3、簡報時間為10分鐘，答詢時間以10分鐘為原則，採統問統答，評審委員提問不計時間，評審委員於評審中得就參審廠商之資歷、相關實績、所提書面資料及簡報有關內容提出詢問，參審廠商列席人員僅得就該詢問事項發言。
- 4、參審廠商簡報過程所需之設備，本校備有具HDMI功能大螢幕電視機，其餘簡報設備悉由參審廠商自行準備。

■序位法

- 1、評審委員就初審意見、廠商資料、評審項目逐項討論後，由各評審委員辦理序位評比，就個別廠商各評審項目及子項分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位。個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入），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，則符合需要廠商從缺並廢標。
- 2、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。
- 3、符合需要廠商為1家者，以議約方式辦理；符合需要廠商在2家以上者，以依序議約方式辦理。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較多者優先議約，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優先議價；仍相同者，抽籤決定之。
- 4、評審委員評審評分表及評審總表如附件。

■補充說明及規定：

得標廠商所提供之企劃書內容，應視為合約之附件。投標廠商所送之企劃書，於標定後得標廠商應全部留存作為雙方訂定合約之附件，未得標廠商至少應留存2份由本機關封存備查，其餘份數得簽據領回。

國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租案評審評分表

評審委員編號：

日期：113年11月14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、過去營運重要經驗與成果	1.營運實績分享 2.成果部分如獲獎紀錄及正評等	25 分				
二、營運管理與安全維護	1.營運規劃與客源分析 3.配合相關營運安全措施規劃與檢查	20 分				
三、計畫投入成本與合理性	1.履約能力與成本分析 2.服務能力、應變能力	25 分				
四、價格合理性	營運價格訂定之分析	10 分				
五、簡報與詢答	現場簡報、答詢之正確性及合理性	20 分				
得分合計		100 分				
序位						

評審委員簽名：

評審委員評審總表（適用於序位法）

國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租案評審(案號：113002)

日期：113年11月14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/ (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：

國立臺南大學國有房地震宇齋1樓102室租賃合約書

文件編號：05

出租機關：國立臺南大學 校長：陳惠萍 (以下簡稱甲方)

承租廠商： 負責人： (以下簡稱乙方)

訂定租賃合約如下：

一、法令依據：國有財產法第28條但書，在不違背原定用途下，提供出租。

二、房地限作用途：

三、租賃房地標示：

房屋	市	區	路	段	巷	弄	號	建號	樓層數	租用面積 (平方公尺)	備註
	臺南	中西	健康	1	170		18	3672	1	<u>75</u>	
土地	市	區	段	小段	地號			租用面積 (平方公尺)			
	臺南	中西	郡王祠		1909(代表)			<u>75</u>			

四、本租約為定期租賃契約，其期間自民國 年 月 日起至民國 年 月 日止，計3年。履約有效期間無違約情事，承租廠商可於合約期限屆滿前6個月，以書面向本校提續約申請。經本校評估通過者，得優先續約3年，由雙方協議後另簽訂新契約。如無續約條件且租期屆滿時，租賃關係即行終止，甲方不另通知。乙方須於租期屆滿或合約終止日前完成房地恢復，點交返還甲方。

五、租金每月新臺幣3萬4,500元整（3年租金不得低於新臺幣124萬2,000元整），於決標後通知日起7日內完成訂約及繳清第1期租金（合約生效日起至當年度12月31日止）；後續每年分3期繳納，乙方應於每年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)自動向甲方繳納完成。未滿一月，按當月天數比例計算之(四捨五入取整數計算)。

前項租金因房屋課稅現值變動，土地申報地價或租金率調整等因素，經甲方評估須重新調整時，乙方願意照調整之租金額自調整之月份起繳付。

六、乙方於標租時，應繳納保證金新臺幣_____元(標價10%)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。

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。

七、租賃房地，如因更正、分割或重測等，致標示有變更時，應將變更登記之結果記載於租約，其有面積增減者，並自變更登記之次月起，重新計算租金。

八、乙方逾期繳納租金時，依下列標準加收違約金：

(一)逾期繳納未滿一個月者，照欠額加收百分之二。

(二)逾期繳納在一個月以上者，每逾一個月，照欠額加收百分之五，最高以欠額之一倍為限。

九、因本合約所生之相關稅捐，其負擔方式如下：

(一)租賃房地之房屋稅及土地稅，由甲方負擔。

(二)乙方使用房地所生之其他稅捐，由乙方負擔。

(三)工程受益費及其他費用之負擔，依有關法令規定辦理。

十、本合約期間內，有關使用租賃標的物之電費，悉依錶單，按時由乙方自行繳費；水費則依自來水公司計價方式，每2個月繳交1次，於7日前拍照水錶數字向甲方繳交(逾期未繳，導致斷水斷電，復裝費用由乙方負擔)。電話、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。

十一、乙方對租賃房地應盡善良保管責任，如房屋損毀，應於7日內通

知甲方查驗，其因乙方之故意或過失所致者，並應照甲方規定價格賠償或按原狀修復，作為賠償，終止租約時不得要求補償。租期屆滿或合約終止，租賃房地如有下列情形之一者，無論為乙方所為或第三人所為，乙方均應負回復原狀之義務，並於租期屆滿或合約終止日前善後完成，點交予甲方：(一)堆置雜物(二)掩埋廢棄物(三)採取土石(四)破壞水土保持(五)其他違反租賃物之效能之使用。

十二、標租房地，以現狀交付乙方使用收益。乙方應依建築法第七十七條規定，維護租賃房舍合法使用與其構造及設備安全。

十三、乙方就租賃房屋為室內裝修時，應遵守建築法第七十七條之二規定如下：

- (一)租賃房屋供公眾使用者，其室內裝修應申請審查許可，租賃房屋非供公眾使用者，經內政部認有必要時，乙方亦應遵照辦理。
- (二)裝修材料應合於建築技術規則之規定。
- (三)不得妨害或破壞防火避難設施、消防設備、防火區劃及主要構造。
- (四)租賃房屋室內裝修，應由內政部登記許可之室內裝修從業者辦理。

十四、因乙方違反建築法之規定，經主管機關裁處甲方之罰鍰或強制拆除等所需費用，應由乙方負擔，乙方並應負責改善，及一切損失之賠償責任。

十五、乙方使用租賃房地，應受下列限制：

- (一)不得作違反法令或作非約定營運用途之使用。但中途改變約定營運用途者，事前須經甲方同意，違者終止租約。
- (二)乙方不得將租賃房地之部分出租或轉讓他人使用，違者終止租

約。

- (三)乙方擬設置廣告招牌或相關設施，樣式、地點須事前經甲方同意始可施作。
- (四)乙方未經甲方同意，不得就使用房地任意增建或改修建。若經同意，而乙方裝修、增建或改建地上物，須依建築相關法令規定及相關消防法規規定取得許可者，乙方應自行申請通過後始可為之，並應依法辦理施工監造，其費用由乙方自行負擔。
- (五)乙方應保持所使用房地完整，並不得產生任何污染、髒亂或噪音致影響附近居民生活環境，如構成危害或違法情事，乙方應自行負責處理並負損害賠償責任。
- (六)乙方陳列擺放商品不得超出所約定之承租範圍，貨物不得隨亂放置，且不得於租賃標的物範圍，或任何樓面、樓梯、樓梯間、安全門、消防梯、電梯或防火通道等場所或區域內堆積貨物或收置危險物品或任何可能會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，無論為乙方所為或第三人所為，乙方均應負回復原狀之義務。
- (七)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，所僱用人員應遵守勞動相關法規、性別平等教育法、性別平等工作法等相關性平法規，且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。
- (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。乙方僱用人員如有違反本契約，甲方得要求撤換人員。
- (九)乙方於甲方管理之場域內，不得使用行政院函示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)。

(十)本校為無菸校園，全面禁菸，依據「菸害防制法」規定，校園全面禁菸(含所有類菸品，如:電子煙、加熱菸)，違者經舉發最高罰款新臺幣1萬元。

乙方有違反上述約定之違約情事者，得要求乙方立即改善，若經通知仍未改善時，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；情節重大時甲方得不經催告立即終止租約，收回租賃房地。

十六、乙方因使用或管理租賃物不當，損害人民生命、身體或財產，導致國家負損害賠償責任時，甲方得向乙方求償。

十七、租賃關係存續期間，乙方因基地界址不明，或發生界址糾紛而須鑑界時，應自行向地政機關繳費申辦。

十八、租賃房地有下列情形之一時，甲方得終止租約：

- (一)政府因舉辦公共、公用事業需要或依法變更使用時。
- (二)政府實施國家政策或都市計畫或土地重劃有收回必要時。
- (三)甲方因開發利用或另有使用計畫有收回必要時。
- (四)租賃房屋滅失時。
- (五)乙方違反本租約規定時。
- (六)乙方申請退租時。

前項，除(一)至(四)項原因中途解約外，不得退還履約保證金。

十九、終止租約時，其由乙方修繕、增建或增建部分應拆除，將房屋整理回復原狀後，交還甲方。並放棄任何補償或公法上任何拆遷補償權利。

二十、乙方如有積欠租金或不繳違約金、賠償金或不履行本租約時，甲方得自乙方已付保證金中扣抵；其有不足者，得通知乙方給付，乙方應付賠償之完全責任。

二十一、特約事項：

- (一) 乙方於租賃期間，應投保新臺幣200萬之「公共意外責任保險」；若為餐飲或食品業者，公共意外責任險投保內容，必須符合「食品業者投保產品責任保險」公告事項第二條各款規定(如最低保險金額及保險範圍等)，並應附加「食品中毒責任附加條款」。上開保險費用，由乙方負擔。
- (二) 乙方應設置免費申訴電話、信箱或網址供消費者反映意見使用。
- (三) 為有助於營運成效及環境之美觀，乙方需負責店面外之綠地之維護管理，並得依季節調整植栽。
- (四) 乙方營運涉及餐飲或食品加工販售事業，須遵循衛福部及教育部相關衛生管理規範，如有違反規定，悉由乙方自行負責外，得要求乙方立即改善，若經通知仍未改善時，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。
- (五) 為維護環境衛生及防止二次公害，乙方悉依政府環保相關規定，所用之容器、用品，需符合允許使用之環保材質。如有違反規定，悉由乙方自行負責。
- (六) 乙方於租賃期間違反上述(一)至(五)規定，於接獲甲方通知日起7日內應確實改善，並接受甲方複檢，如未改善或複檢不合格時，甲方基於維護消費者權益，得於該租用場域逕行公告停止營業或採行必要措施，情節嚴重時，甲方得終止契約。
- (七) 乙方於合約期間，在租賃房地所在地址若有設立公司行號者，於租賃期屆滿或租約終止日前應即遷出或廢止，並應將主管機關准予遷出或廢止登記之證明文件交付甲方存查。乙方違反該規定者，應按遲延日數，每日給付契約價金千分之三之違約金，至甲方收到乙方遷出或廢止設立文件止。

二十二、本房地標租公告、招標須知及標租企劃書等，雖未納入為本契約附件，但同為本契約須履約規範內容。

二十三、乙方之住址、電話有變更時，應由乙方通知甲方記載於「變更記事」欄。

二十四、本租約應依法辦理公證，公證費用由乙方負擔。

二十五、因本租約之履行而涉訟時，雙方同意以甲方所在地地方法院為第一審管轄法院。

二十六、本租約合約書1式5份，甲方收執4份；乙方收執1份。

甲方：國立臺南大學

法定代理人：校長 陳惠萍

統一編號：69116104

住址：臺南市中西區樹林街二段 33 號

電話：(06) 2133111

乙方：

負責人：

統一編號：

住址：

電話：

中 華 民 國 年 月 日

(本頁請附在合約後面)

變 更 記 事 (本欄由甲方填寫)

項次	日期	內 容	備 註

文件編號：06

外標封

編號：

案號：113002

案名：國立臺南大學寰宇齋1樓102室標租案

截止收件時間：113年11月13日中午12時整

送達地址：臺南市中西區樹林街二段 33 號

國立臺南大學總務處文書組收

投標廠商名稱：

地址：

廠商負責人或代表人：

注意事項：本郵寄封套廠商得自備，參考本格式填妥後，粘貼於封面，或於自備封套之封面，加註前列字樣及資料，以利作業。

公告

文件編號：07

主旨：標租「國立臺南大學國有房地寰宇齋1樓102室標租案」，請踴躍參加標租。

公告事項：

- 一、標租的物及數量：本校國有房地寰宇齋1樓102室標租案(標租人得於等標期間洽本校安排現場查看，06-2133111轉450-452)。
- 二、標租對象類別：以不會對周遭環境造成負面影響者為限。餐飲業僅限未使用明火之輕食、飲料(不含菸酒)類別，並須提供各縣市政府衛生局食品業者登錄文件，並配合校方所指定的餐飲衛生管理人員每週不定期依教育部規範進行餐飲安全衛生管理。
- 三、標租租期：第一次履約期限為自點交日起為期3年，得標廠商於履約有效期間無違約情事，可於合約期限屆滿前6個月，以書面向本校提續約申請。經本校評估通過者，得優先續約3年，由雙方協議後另簽訂新契約。
- 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(合約生效日起至當年度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。未滿一月，按當月天數比例計算之(四捨五入取整數計算)。

- 五、標案、標租底價及保證金金額：案號：113002、標租底價：3年新臺幣124萬2千元整(每月租金新臺幣3萬4,500元整)。標租金額不得低於標租底價；且保證金不得低於標租價之10%。
- 六、廠商標租文件送達日期、時間：113年11月13日12時前。
- 七、廠商資格書面審查日期、時間：113年11月13日14時。
- 八、資格符合廠商進行委員會評審報到日期、時間：113年11月14日10時。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。
- 九、領取投標文件之時間地點：請自行至本校網站首頁公告或本校總務處最新消息下載，並依照標租須知填寫，郵遞或親自送達本校總務處文書組收件投標。

中 華 民 國 1 1 3 年 1 0 月 2 4 日