

2.3.4A 學生餐廳場地出租案契約書

國立彰化師範大學學生餐廳場地出租案契約書	
衛生品質管理	<p>一、 乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、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。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。</p> <p>二、 甲方所為之監督審查，乙方不得拒絕；如有分租情形者，分租廠商亦不得拒絕甲方之監督檢查，乙方應於其分租契約載明。</p> <p>三、 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。</p> <p>四、 配合教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午12時前，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資料，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。未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記1點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。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，記1至5點。</p> <p>五、 乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後應儘速食用，熱藏餐點建議於4小時內出售或供應；若置於室溫下，建議不超過2小時，夏天(室溫超過32°C)不超過1小時，以避免細菌在食品中繁殖。</p> <p>六、 乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。</p>

2.3.4A 學生餐廳場地出租案契約書

	<p>七、 乙方供應之食品，除取得依「有機農業促進法」或「農產品生產及驗證管理法」驗證通過之產品外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 生鮮類（肉品、蛋品、水產類）：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。2. 冷凍、冷藏食品：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。3. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告或建議方法之農藥殘留檢驗報告。4. 加工食品類：TQF產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。5. 食用油及醬油等調味料：具正字標記或TQF標章，如該項產品無正字標記或TQF標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。6. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。7. 乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。
環境清潔衛生及事業廢棄物處理	<ol style="list-style-type: none">一、 甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。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。二、 甲方提供設備或材料供乙方履約者，乙方應於收受時進行必要之檢查，以確定其符合履約規格，並作成紀錄。設備或材料經乙方收受後，其毀損或滅失悉由乙方負責。三、 垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。四、 使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。五、 廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。六、 乙方於承辦膳食期間，應完全負責餐廳及廚房內外環境每學期開學前進行病媒防制消毒，包含蟑螂、老鼠

2.3.4A 學生餐廳場地出租案契約書

	<p>及蚊蠅等防制，並於學期中視需要增加消毒次數，施作消毒之相關證明文件留存備查。</p> <p>七、餐廳外圍水溝、草坪、走道及廚房四周通路門窗，均由乙方每日負責打掃清潔（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。</p> <p>八、餐廳洗手台由乙方提供洗手乳，供用餐師生使用，並由乙方每日負責清潔。</p> <p>九、油脂截油槽於營業期間每二週清洗油垢一次，寒假(2月)暑假(7月、8月)則每個月清洗油垢一次，並提供清洗證明照片，以維持設備正常運作。</p> <p>十、乙方對於其所產生之事業廢棄物(如：廚餘、自排油汙及油脂截油槽油汙等)應自行或委託公、民營廢棄物清除處理機構負責處理，並作成紀錄。廚餘桶需加蓋，每日清洗乾淨，不得有廚餘、污漬與殘留及異味。</p> <p>十一、垃圾及廢棄物須當日處理：一般垃圾每日打包完整、不可漏水，放置本校規定地點，交由環保單位處理。資源回收垃圾自行處理或送學校回收場，不得囤積於廚房或餐廳四周，以維環境整潔。</p> <p>十二、落實廚餘減量，如精確計算食用份量，包含制定合理備餐份數、調整菜單及烹調等方式。貫徹生廚餘與熟廚餘分類回收之工作，建立「生豬肉、內臟及其製品勿丟廚餘桶，併入一般垃圾」及「熟廚餘瀝水後，再丟廚餘桶」之觀念。</p> <p>十三、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。</p>
協定事項	<p>1. 價格：</p> <p>(1) 早餐、午餐、晚餐： 以平價供應，並應標明單價，以供師生選擇。</p> <p>(2) 售價經訪查結果確有偏高情事時，經通知廠商限期改善拒不配合者，本校列為續約權利考評之依據。</p> <p>(3) 廠商應不定期辦理促銷活動，以嘉惠師生，並列為續約權利考評之依據。</p>

2.3.4A 學生餐廳場地出租案契約書

	<p>2. 營業時間：</p> <p>(1) 學期中週一至週五 早餐：06:30-09:00 午餐：11:00-13:00 晚餐：16:30-19:30</p> <p>(2) 營業時間須配合勞基法規定辦理。廠商應依據各營業項目之性質，訂定各項目之每日營業時間。營業時間以能充分提供服務顧客為原則。</p> <p>(3) 在經營期間，應按規定時間營業，不得無故任意停業，如因故需暫停營業，須先以書面經甲方同意，並於 3 天前公告周知。在契約有效期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅自停業（伙），如未經同意而擅自停業（伙），每日罰新台幣 5,000 元，第 4 日起沒收保證金並解約。</p>
--	---