

國立彰化師範大學學生餐廳場地出租案契約書	
環保衛生要求	<p>一、廠商營業場所入口處應設有洗手設備。另提供之餐具(包括內用及外帶之餐具)應符合相關衛生環保法令，使用之食材也應選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食物及 GMP 食品為原則。</p> <p>二、供應之餐飲需由經中央主管機關驗證合格之工廠產製，並提出最新之檢驗合格證明：</p> <p>(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。</p> <p>(二)非洲豬瘟疫情日益嚴峻，慎選學校餐飲食材，採購有標章或可溯源的國產豬肉。</p> <p>(三)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安全衛生管理法之規定；不得有仿冒品。</p> <p>(四)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。</p> <p>(五)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。</p> <p>(六)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。</p> <p>(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。</p> <p>三、得標廠商應配合行政院食品追溯雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日供餐前(如早餐類型業者 7 點以前、中餐類型業者 10 點半以前、晚餐類型業者下午 5 點以前)至教育部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。</p> <p>四、廠商所供售之商品應符合營養、新鮮、衛生、價廉物美之要求，並不得販售隔餐之食品；若發生中毒、腹瀉或其他損害健康情事，受害者之一切醫療費用及精神損失概由廠商負責賠償，情節嚴重時機關得終止契約且沒收保證金作為懲罰性違約金。</p>
協定事項	<p>價格：</p> <p>(一) 早餐、午餐、晚餐及宵夜：</p>

2.3.4A 學生餐廳場地出租案契約書

	<p>以平價供應，並應標明單價，以供師生選擇。</p> <p>(二) 售價經訪查結果確有偏高情事時，經通知廠商改善拒不配合者，本校列為續約權利考評之依據。</p> <p>(三) 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>
--	---