

桃園市立陽明高級中等學校

學生餐廳場地租賃規範說明書

一、營運地點：本校學生餐廳（桃園市桃園區德壽街8號）。

二、營業對象：本校教職員工生及眷屬，除經本校另行同意者外，不得私自對外營業。

三、營業內容：

（一）營業時間：

1. 正常上課期間，營業時間為 06:30～13:30。

2. 廠商可經本校核定後；視情況自行決定是否供應下午課間時段餐點。

3. 寒暑假輔導課期間應正常供應早、午餐，營業時間如有調整同上述規定。

4. 廠商應配合本校上班上課期間（依據人事行政總處及教育部公告），供應本校教職員工生早餐、點心、午餐之販售，不得任意因供餐量少而停止供餐，如遇法定傳染病流行期間則須配合政府政策規定執行供餐。

5. 如本校因學校政策需變更供餐時間：如上（下）課時間調整、寒（暑）假課輔時間調整或其他特殊情形集會…等，廠商應於接獲本校通知後，應立即配合辦理。

6. 廠商如遇特殊情形（停電或其他事故），當日確實無法供應午餐，經報請機關查明屬實，需依所提替代方案，供應教職員工生午餐。

（二）學生餐廳營運時，必須符合教育主管機關及衛生主管機關各項法規。學生餐廳營業餐飲之種類，需依據本校用餐需求調查結果規劃，並以美食街模式提供，菜色應富有變化與季節性，且各商家不得販售相同或同質性商品；如欲增加營業項目須向本校提出申請並經核准，始可經營。

四、場地用途限制

（一）得標廠商經營本校學生餐廳，係以本校教職員工生及眷屬為對象，廠商不得利用進駐本校之設備及場地，供應非本校師生之餐飲，寒、暑假期間亦同。

（二）本校提供場地主要為自主樓 B1 餐廳廚房空間，範圍內除經本校同意廠商設計建置為供餐作業場所外，其餘空間本校保有其他規畫及使用權。

五、履約期限：

- (一)期限為 114 年 07 月 17 日至 116 年 07 月 16 日。
- (二)廠商於合約期限未滿前如欲停止營業，應先徵得本校同意，並須待本校招得新經營者接辦後，始得停辦；惟停止營業時機，經本校認定不影響本校權益時，不在此限。違者，沒收全數履約保證金作為懲罰性違約金。

六、費用負擔

- (一)場地租金費用於每月 5 日前，繳交當月租金，現金繳交或存入學校帳戶。
- (二)履約期間廠商營業使用之水、電由本校加裝分表覈實收取費用，【計算方式以本校水、電帳單之(總金額/總度數)*餐廳所用水、電度數】，廠商應於接獲本校通知繳納之 3 天內，以現金繳交或存入學校帳戶。垃圾回收物及廚餘皆由廠商自行負責清運，不得放入本校垃圾儲放場。
- (三)學生餐廳天然氣費用由廠商繳交。
- (四)責任區內外之清潔(含桌椅、地板、天花板、水溝、電風扇、抽風扇、垃圾清理等)、廚房設備維護、保養等費用概由廠商自行負責。
- (五)廠商承租本校場地營業，應繳之各項稅捐，由廠商自行繳納，並應負擔因承租本校場地所導致本校增加之稅捐。
- (六)廠商須提供清寒學生愛心便當，午餐至多 30 人次，清寒學生資格由本校認定。

七、餐點供應方式及價錢

- (一)學生購買之餐點，以衛生安全之免洗紙餐盒方式供應(如遇衛生及環保政策修正時，廠商應全力配合本校因應)。
- (二)廠商得於本校供膳場所現場自製早餐、點心、飲品、麵食、自助餐等餐食，廠商應於服務建議書內容提供多樣化形式之餐點，並得於承租後隨時開發新的供應菜式，但為維護師生用餐安全，服務建議書內餐點形式及有變換餐點形式時，皆應經本校營養師審核通過，始得供應。自助餐供應內容須遵循：
 - 1. 每天至少提供 15 道菜色以上，其中主菜至少 5 種(須包含肉類、海鮮)；副菜至少 10 種，並盡量減少油炸及加工製品，且須經常變換菜色。
 - 2. 每天至少提供一種全穀根莖類主食供師生選擇(例如：五穀飯、糙米飯、紫米飯……等)。
 - 3. 附足量白飯及免費供應湯品。

- (三)本校如有素食需求者，廠商應無異議配合供應(若需求人數少時，可公告採用預訂之方式供應)。
- (四)廠商校內餐點運送車輛應具密閉性之功能，廠商供餐時之車輛行駛，應以不影響本校學生上課為原則。並應隨時保持清潔與定期消毒，進出校園應放慢速度行駛，且不得鳴按喇叭。送貨廠商不得於本校下課時間、供餐間，進行送貨或回收籃架的相關事宜。送貨廠商行駛之車輛不慎損壞校園設施時，應負賠償責任，並以恢復原貌且不影響其原有用途為原則，費用由廠商自行負擔。
- (五)每日製作之菜餚，應會同本校營養師共同採樣保留菜餚檢體一份，封存並留置於本校指定之專用冷藏冰箱內。留樣時須遵循：
 - 1. 採餐盒供餐者，應保留完整餐盒樣本至少一份；非採餐盒供餐者，應各採一份菜餚拼成完整餐食樣本至少一份。以上留樣總量均應至少保留三百公克以上為原則。
 - 2. 保留樣本應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下至凍結點以上，冷藏保存四十八小時，以備查驗。
- (六)廠商販售之單一餐點價格不得高於 70 元，餐食價格得經本校午餐供應委員會開會討論通過後調整。
- (七)不得有使用飲料作為促銷餐點之行為。
- (八)菜餚烹調不得添加味精或高鮮味精提味。
- (九)其他：禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (十)廠商若申請公糧米，則須回饋學生增加用餐品質，如每月多增加一次水果供應，或每日增加午餐一道副菜等。
- (十一)履約期間廠商需於供餐前一週的週二，將下週菜單菜色及所含食材內容、烹調方式(蒸、煮、炒、炸、煎、燴等)及營養分析交由本校審查無誤後方成立，且成立後非經本校同意，不得任意更改設計之菜單。

八、食材規格

(一)家禽、家畜類、魚類及其加工製品：

- 1. 所有肉類與蛋類一律採用國產在地具CAS台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源之產品；肉類加工(再製)品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品。冰存時應保留印有CAS標章或來源廠商資料之包裝內袋，供本校人員查驗，廠商不得藉故以散裝肉品供應規避查驗。

2. 水產品應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品 (TAP) 標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品。

- (二) 生鮮蔬菜：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，應採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品 (TAP) 標章、CAS 台灣優良農產品標章或臺灣農產品生產追溯二維條碼標示之蔬果。
- (三) 生鮮蛋品：採購須選擇印有 CAS 標章者或洗選蛋，如生鮮蛋品為洗選蛋時，雞蛋需噴印溯源編號，或裝載容器需黏貼溯源標籤(包含來源畜牧場名稱、二維條碼及保鮮日期)，且進貨當日距有效日期不得少於 7 日，另蛋籃必須維持清潔無異味。
- (四) 調味料(含食用油脂、醬油、糖、鹽、味精、調味醬等)：應全數使用食品 TQF 標誌認證產品，若該類產品無 TQF 標章，則須提供符合「市售包裝食品營養標示規範」及正字標記之廠牌，具有顯著的中文營養標示及製造廠商基本資料之產品，不得使用標示不完全及包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。食鹽需選用碘鹽、含碘鹽或加碘鹽。
- (五) 茶飲：須檢附產地來源及農藥檢驗報告。
- (六) 食米：需使用至少二等米以上等級之食米，且經農藥殘留檢驗合格。
- (七) 所有餐點皆須當日現場製作，餐飲製作完成至學生食用之時間不得超過 4 小時，且禁止使用過期及隔夜之食品，違反規定，每次處以罰款參仟元整。
- (八) 油品使用試紙檢測，檢測試紙由廠商自行購買，提供檢驗使用，尤其酸價值不得超過衛生福利部食品藥物管理署規定公告之 2.0 mgKOH/gram。
- (九) 剩餘沾料禁止隔日再供應使用，違反規定，每次處以罰款參仟元整。沾料盛裝之器具應每日清潔。
- (十) 豆製品及玉米需提供非基因改造之黃豆、玉米製品。

九、設備、設施及環境管理

- (一) 凡屬油炸食品現場烹煮，廠商應設置抽油煙機後端處理設備，油煙排放不得影響環境，亦不得將油煙管出風口隨意放置在天花板和樓板間。
- (二) 本校廚房現有硬體設施於契約簽訂後，雙方會同清點，並列冊登記，相關硬體設備，未經本校許可，不得擅自變更移處。
- (三) 本校僅負責提供現有空間及部份設施，廠商應配合「食品良好衛生規範準則」之規定，進行場地及硬體相關使用。相關生財設備由廠商自理及保養、修繕。場地租借期間，硬體設施損壞時由廠商負責修復，

以恢復原貌且不影響其原有用途為原則。若無法修復時，應通知本校處理，並由廠商支付修繕費用，空間及硬體設備損壞有影響供膳衛生安全之風險時，如：出入口、門窗、通風口、樓板、配管、冰凍、冷藏設備、飲水設備之濾心等，廠商應於發現後立即修繕，費用由廠商自行負擔，若廠商未立即改善，本校得以書面通知，並要求限期改善。

- (四)廠商因營業需要所增置之設備，除須符合消防法及建築技術規則等相關法令之規定外，需事先提出書面說明，經本校同意後始得辦理，費用由廠商自行負擔。並於契約屆滿或因故解約後 7 日內，應自行無條件搬離，不得要求本校收購；若有留置本校承租場所，本校有依廢棄物拋棄論自行處理，廠商不得異議。
- (五)廠商須指定專人於每日工作結束前，負責水電及瓦斯等安全檢查工作，並關閉瓦斯總開關，如因疏忽致造成損失及人員傷害，概由廠商負一切刑責及賠償之責任。
- (六)廠商若有使用瓦斯桶，需直立放置且有防止傾倒之固定措施，並於周遭放置滅火器。
- (七)廠商不得未經本校同意私自加裝電器等設備，若經校方查到私自加裝電器，應立即拆除，相關費用由廠商自行負擔。
- (八)廠商應提供設備如下：
 - 1. 餐食製備地點應放置棧板、餐臺及工作台車，供菜餚或食材置放，所有容器具皆不得直接與地面接觸，以避免餐食遭受污染。
 - 2. 供膳過程所有菜餚保存之餐具皆需採用不鏽鋼製之容器盛裝及覆蓋，並以可清洗之保溫箱(桶)、蒸箱、保溫供膳檯，將製備好的食物加熱保溫至攝氏 60℃ 以上；另外，為維護師生健康，一律不得使用鋁製容器盛裝熟食。
 - 3. 廠商應依據供餐所需，自行提供足量之冷凍冷藏設備，不得藉故將食材置放於室溫下解凍，且冷凍食品之溫度應保持在攝氏-18℃以下，冷藏食品之溫度應保持在攝氏 7℃ 以下，並於明顯處設置溫度指示器，每日指派專人進行溫度記錄至少一次，並留存相關紀錄表單備查；食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。
 - 4. 廠商應保持販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上，且使用之光源應不至改變食品之顏色，若未達 200 燭光以上應由廠商自行維修或增添燈具，烹調區內所有防爆燈由廠商負責保養與修繕(費用由廠商自行負擔)。

5. 廠商應於作業場所設置完整之洗手消毒設備(含手部清潔劑、乾手器或擦手紙巾，並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示)，並確實要求派駐從業人員於工作前及工作更換時清潔消毒手部。
6. 廠商於本校製作餐點所需之刀具、砧板皆需經消毒後才可使用，故廠商需提供足量之刀具、砧板、消毒櫃。處理生、熟食之刀具和砧板，應分開使用並以顏色分別標示，且不得使用木質砧板。
7. 廠商如有製冰需求，應設置適當製冰機製作符合食品衛生標準之冰塊，並不得外購未經檢驗衛生合格之冰塊，且每學期須將冰塊送衛生單位檢驗生菌數至少 1 次。
8. 廠商應設置飲用水之過濾設備，且每年至少更換 1 次過濾設備之濾心(費用由廠商自行負擔)。
9. 廠商應於每年 6 月委託專業廠商，保養餐廳大型冷氣機共 2 台，項目包含清洗濾網(費用由廠商自行負擔)。
10. 廠商應於每年 6 月委託專業廠商，保養餐廳空氣門共 2 台及清洗(費用由廠商自行負擔)。
11. 廚房內 6 盞紫外線殺菌燈，廠商應於使用時效到期或故障時更換(費用由廠商自行負擔)。
12. 餐廳風管及油煙濾清機，須由廠商負責清洗、維護、保養、維修，費用由廠商自行負擔。

(九)如有損毀學校之設施、建物，廠商應負責修復，並以恢復原貌且不影響其原有用途為原則，費用由廠商自行負擔。

十、作業環境維護

- (一)每日工作結束及開學供餐前(含暑輔)應指派人員進行廚房全區及其四周圍環境的善後環境清潔工作(含地面、牆面、工作檯面、抽油煙機、食品販售陳列架、垃圾、截油槽菜渣及廢油之清除…等)，每兩週一次由廠商自備抽水馬達，將截油槽抽乾清洗，施作完成須由本校校方人員確認。
- (二)每月清潔全區冰箱(含飲品及食材冰箱)、電風扇、抽風扇、空氣門、門窗、配管及天花板油污各一次，施作完成須由本校校方人員確認。
- (三)每月應委託行政院環境保護署認可，且有病媒防治業許可執照之合格廠商進行承租區域內、外及排水系統進行消毒一次，並提供施作計畫書以供校方備查，消毒時間需事先與校方確認，施作時須廠商代表監督。
- (四)每學期期末應聘請專業廠商(環保局許可合法清運廠商)，維護廚房污水處理設備及抽取污水槽之污泥，以確保廚房污水設備運作正常，而

該費用由廠商支應，施作時間需事先與校方確認，施作時須廠商代表監督。

- (五)廠商應於每年6月底(學期結束前)，聘請廠商清洗加打蠟外場地面一次(費用由廠商自行負擔)。
- (六)廠商須自行購買廚房專用捕蠅燈及捕蠅紙，隨時更換，以維持環境督導。
- (七)為確保本校膳食製作場所環境之衛生，每學期開學前一週，廠商應委託專業環境消毒廠商，針對租借之營業場所及周圍，進行蟲鼠害消毒防治，並提供紀錄供本校備查(費用由廠商自行負擔)。
- (八)如因本校餐廳、廚房周圍環境衛生髒亂、噪音或廢棄物、廚餘、油、污、廢水處理不當，經相關單位告發，所罰之款項，概由廠商負責。

十一、餐具供應

- (一)依據廢棄物清理法第21條，廠商供餐時，不得提供塑膠類(含保麗龍)免洗餐具，如杯、碗、盤、碟、餐盒及餐盒內盛裝食物之塑膠內盤，另外餐廳內禁止提供免洗筷子及湯匙。
- (二)廠商供應飲品時，不得提供一次用塑膠吸管。
- (三)為響應環保，師生購買餐點時若自備容器盛裝，應折價5元。
- (四)廠商應提供食物製作現場之刀具、砧板、公用餐具(含菜盆、湯桶、飯桶及打菜之公用餐具)及各班預訂餐點之塑膠保溫箱，並應於供餐結束後統一回收清洗，且與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面應保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前應確認其清潔，使用後應徹底清洗乾淨，並確實依據衛生主管機關公告之有效消毒方式進行消毒後，置於餐具存放櫃，避免再受污染。
- (五)廠商應備有簡易餐具檢驗試劑，每週應提據餐具清潔度之抽檢報告(含：澱粉性、脂肪性殘留試驗)，並依規定做成紀錄，供本校查核。

十二、廢棄物處理：

廠商應自行處理垃圾、回收物，設置廚餘桶回收學校廚餘，並負責維護廚餘桶周遭環境清潔。

十三、清潔用品及打掃用具管理

- (一)洗滌餐具時，應以食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉、鐵刷，並定期更換鋼刷、菜瓜布等刷洗器具，若有損耗須立即更換。
- (二)清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管，並與食材及器具置放場所保持適當的距離，以避免交叉污染。
- (三)剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並且不得堆放於食品作業場所內。

十四、人員聘僱與管理

- (一)廠商派駐學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查一次(供膳人員體檢)，如餐飲從業人員罹患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸胃道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，未經體檢合格者不得進入工作場所，違者每人每次處以罰款新台幣貳仟元。
- (二)廠商派駐學校餐飲從業人員應依規定每年完成衛生講習訓練8小時。
- (三)廠商應依據食品良好衛生規範準則第二十五條規定，雇用70%以上具有中餐烹調技術士證之烹調從業人員，並要求該等人員加入當地縣、市之餐飲相關公(工)會，並依規定換發廚師證書。
註：承攬學校餐飲之餐飲業中餐烹調技術士持證比例為70%、供應學校之餐盒業為70%。
- (四)嚴禁非廚房工作人員進入廚房區執行烹調或配膳作業，以上(一)、(二)、(三)3項資料，廠商需於簽約時將派駐人員名單造冊，並提據佐證資料供本校查核，派駐人員異動時，應檢附新進員工供膳人員體檢資料，並更新派駐人員名冊送本校核備(新進人員應於到職前繳交合格體檢證明文件否則不予進用；本校得不定時查證、並核對相關派駐人員打卡或簽到資料，廠商不得以「試用」方式，規避本校之審核督導，違者亦視同違約處理，廠商不得有異議；唯臨時突發狀況，得先以口頭方式向本校報備，經本校核可者，不在此限。
- (五)為防止職業災害造成之爭議及保障勞工安全與健康，廠商應依現行法令規定替派駐本校之全體員工辦理相關勞保及健保，並於承租後一週內檢具相關佐證資料，供本校查核確認(含新進人員亦需於到職後一週內，提供本校相關佐證資料)。
- (六)廠商應每日確認派駐本校餐飲從業人員之個人衛生及身體健康狀況(如：指甲是否修剪、流感及手部是否受傷、…等)，並於製備、供膳或轉換工作前確實清潔及消毒手部，工作中應全程配戴口罩(清潔環境時除外)、穿著清潔之工作衣帽及止滑工作鞋，且不得有抽菸、嚼檳榔、嚼口香糖、喝酒、配戴飾物、隨地吐痰及穿著工作衣帽，男著帽、女著髮網(以不露髮為原則)，或工作鞋如廁等，影響食品衛生安全的不良動作。
- (七)廠商應指派駐校代表(可由衛生管理人員兼任)一名，全權處理督導承租本校所衍生之衛生、品質及人員管理等事宜。前項衛生管理人員需依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第四條規定，廠商於本校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。前項督導人

員，應具下列資格之一：

1. 領有營養師執業執照者。
 2. 大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。
 3. 大專校院畢業或具同等學歷，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
 4. 大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。
- (八)廠商派駐本校餐飲從業人員不得有違害學生安全之相關犯罪紀錄，及於本校工作場所範圍內有賭博、酗酒、鬥毆、收留人員隔夜、存放或販賣違禁物品及其他不法情事，亦不得於本校校內飼養家禽、家畜。
- (九)廠商派駐本校餐飲從業人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務態度不佳情形，經本校提出糾正後，廠商應立即監督改善，若仍無改善，本校得依相關罰則處理。
- (十)廠商派駐本校餐飲從業人員於製備膳食過程中，如有影響食品衛生安全之虞時，應隨時接受本校營養師的指導及監督。

十五、客訴案件之處理

客訴案件發生時，經本校函文通知廠商，廠商應於三日內完成客訴案件之處理，並將處理情形及相關改善措施做成紀錄，並函覆本校審閱備查。

十六、保險

- (一)廠商應於履約期間辦理「產品責任保險」及「雇主意外責任險」、「火險」。
- (二)廠商依前款辦理之保險，其內容如下：
1. 保險標的：同履約標的。
 2. 被保險人：以本校為被保險人。
 3. 保險金額：
 - (1)產品責任險
 - ①每一個人體傷或死亡：2,000,000 元。
 - ②每一事故體傷或死亡：10,000,000 元。
 - ③保險期間內最高累積責任：50,000,000 元。
 - ④每一事故之廠商自負額上限：最高新臺幣 2000 元，應由廠商負擔。
 - (2)雇主意外責任險
 - ①每一個人體傷或死亡：2,000,000 元。

②每一事故體傷或死亡：5,000,000 元。

③保險期間內最高累積責任：30,000,000 元。

(3)火險：廠商須繳交學生餐廳投保火險之證明文件正本並以機關為受益人。

4. 保險範圍，係指廠商因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。

5. 保險期間：自簽約日起至契約所定履約期限之日止，有延期或遲延履約者，保險期間比照順延。

6. 受益人：保險單加批本校為受益人或賠款受領人。

7. 未經本校同意之任何保險契約之變更或終止，無效。

8. 其他：

(1)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廠商負擔。

(2)廠商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，由廠商負擔。

(三)保險單正本 1 份及繳費收據副本 1 份，應於辦妥保險後即交由本校收執。

十七、製程與品質管理檢核

(一)廠商應保證供應本校所有食品之品質規格、衛生安全及營養成分均符合教育、衛生主管機關及合約相關規定(如：『食品安全衛生管理法』、『食品良好作業規範準則』、『學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法』及『校園食品及點心販售範圍』等)，如教育、衛生主管機關相關法規修正時，廠商應配合於新修正條文公告後，立即配合本校施行。

(二)廠商應配合本校、教育及衛生主管機關落實衛生自主管理制度，每週應由衛生管理專責人員依據教育部國民及學前教育署制訂之「高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表(C)」表進行自主管理查核乙次，並予以記錄，相關紀錄應於每週最末一個工作日送交本校營養師審閱備查。

(三)廠商於合約有效期間內，隨時接受本校或教育、衛生主管機關派員至生產地點(含廠商中央廚房)查核該食品之製造流程、品質管制及衛生管理情形，以確保供膳食品的品質。主管機關針對供餐之輔導訪視，若有食品衛生安全應行改進事項或罰責，概由廠商全權負責。

- (四)為確保全校教職員工生用餐品質，增進用餐者健康，進而提升用餐者滿意度，廠商除須依政府相關衛生法令規範外，另須接受本校午餐供應管理委員會定期之督導，並予以記錄，對廠商實施管理檢核制度，並提出檢討改進意見，廠商應無異議配合辦理。
- (五)為確保全校教職員工生用餐品質，廠商應於簽約時，提具各類食材供應商名冊及相關認證標章證明書，並確實依據該名冊進行原物料採購，食材供應商若有異動，應於異動前函文本校核備；若發生食材供應廠商遭衛生單位或媒體檢驗有不合格之情事，應於本校接獲通知後，立即更換食材供應廠商；如遇食材規格、成分及來源有疑義時，為確保食材衛生安全，本校得要求廠商提供當日進貨單據，供本校查驗。
- (六)本校認為有必要抽驗食品者，廠商不得有任何異議，若抽驗不符合衛生標準，改善期間複驗之費用由廠商負擔。
- (七)教育部相關督考文件如有修正變更，廠商應立即配合本校辦理。
- (八)本校每學期召開午餐供應相關會議時，廠商需派具有決策權者參與，且會議紀錄內容列入本合約，其效力等同本合約。
- (九)依據學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法第 9 條，廠商須配合機關完成線上食材登錄事宜。
- (十)依據食品安全衛生管理法第 8 條第三項，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。
- (十一)學生班代大會或住宿生會議之決議，廠商應立即改善並書面答覆。
- (十二)廠商應配合桃園市政府教育局推動之「營養安心食材」及「三章一 Q」政策，並配合校方規定，完成三章一 Q 食材日誌，並於隔日下午 4:30 前將前日三章一 Q 食材日誌完成，並繳交給校方審查。
- (十三)廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺政策，於供應膳食當日下午 4:30 時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，如有驗證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前開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。
- (十四)各項早餐、午餐食品必須當日製作，不得使用不需再烹煮之成品及隔餐食物。

十八、食物中毒

- (一)在發生疑似食物中毒事件至完成檢驗報告間，若經衛生局認定有安全顧慮時，機關有權宣佈廚房停伙，做現場環境消毒，至衛生局複查通過後始可繼續供餐。如為食品中毒事件被勒令停止供餐，自該行政處分送達日起，至衛生單位核准恢復供餐日止，每日需賠償學校新台幣貳萬元。此段期間場地租金仍需由廠商支應。
- (二)當發生疑似食物中毒事件需要食物檢體送化驗而廠商無食物檢體(無論是遺失食物檢體或未保留食物檢體)可供化驗，或食物檢體之存放未符合標準導致檢驗不合格時，廠商應對疑似食物中毒事件負全責。
- (三)供應對象因食用廠商承辦之伙食，致發生食物中毒或疑似食物中毒事件，當檢體檢驗報告完成時，若責任歸屬為廠商，廠商須負擔其醫藥費、精神損失及其他損失，並承擔法律上一切責任，並依契約罰則之相關規定予以懲處。

十九、罰則

- (一)廠商履約如有下列情形之一者，除應依法負賠償責任外，本校得立即與廠商終止合約，並沒收廠商履約保證金，作為懲罰性違約金，廠商不得有異議：
 1. 廠商將本校膳食製作供應作業，頂讓或委託他人經營。
 2. 廠商所提供之食品如因品質或衛生安全不良致損害教職員工生及眷屬之健康及權益，經衛生主管機關判定責任歸屬廠商。
 3. 營運過程中管理不善滋生事端，嚴重影響校譽。
- (二)廠商履約有下列情形之一者，機關得以記點罰款方式處理，經機關召開委員會議確定以書面通知廠商，廠商應依規定繳納罰款。
 1. 違約記點標準：

項 目	記點	備 註
一、履約管理		
1. 菜單		
未於規定期限送達學校審查	1	
未經學校同意自行更換菜單	1	
2. 工作人員		
未穿工作服	1	
未戴帽子或口罩	1	
行為態度不良經勸導仍未改善	2	
3. 抽核供應廠商現場及食材		

未依規定使用 CAS 標章食材	5	
溫體肉品未附屠宰證明	5	
未依教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	
供貨商證明（合約）不齊全	3	
使用基因改造豆製品	3	
肉類及其加工(再製)品與蛋類未使用國產在地之產品	15-20	
廠商使用具三章一 Q 之產品被檢驗出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，倘可提供生產者名單則不記點，無法提供生產者名單	1-3	
廠商有混充或假冒上述產品供貨不實情節	15-20	倘廠商係購買標示為國產在地之產品，因製造者或銷售者混充或假冒，致產品供貨不實情事，屬不可歸責於廠商之事由，且廠商可提供佐證資料證明，則不予記點
4. 未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		
未依規定於每日下午 4 時 30 分前於校園食材登錄平臺登載食材資訊	1	每月第 3 次開始記點罰款
未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊	2	
不配合學校、教育、衛生或農（漁）業主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實。	5	
二、品質衛生管理		
1. 廚房管理		
備膳及廚餘回收區未能保持整潔	2	
庫房不潔或物品未依規定放置	2	
容器或箱盒不潔	1	
剩餘菜餚未另置廚餘桶回收	1	

2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時		
生物性異物：菜蟲、蝸牛、樹枝、雜草、毛髮、蚊子、蛾蚋、蜘蛛、蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1-3	
物理性異物：金屬、玻璃、瓦礫、紙棉、鋼刷、菜瓜布、塑膠類等影響食物品質之異物。	1-3	
食物未煮熟	1-3	
供應之餐食如有腐壞、發霉或逾期等	3	
水果發霉、有蟲（無備品更換者）	1-3	
供應之菜餚如發現老鼠、活蛆等重大衛生過失	10	1. 罰款壹萬元整 2. 暫停該區供餐 3 天，以待衛生查核
三、食品衛生安全檢驗		經主管機關確認者
1. 食品添加物檢驗超標		
防腐劑（加工肉、豆製品及麵食）	5	暫停採購該產品至主管機關檢驗結果符合
二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	
過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸）	5	
2. 食品微生物檢驗		
大腸桿菌	5	複驗合格後始可販售
大腸桿菌群	3	複驗合格後始可販售
冰塊/飲料抽驗微生物不合格	1	複驗合格後始可販售
3. 炸油酸價檢測超標，每學期累計達 3 次		1
四、人員聘僱及管理		
1. 營養師未依規定到本校督導現場衛生安全	1	每週至少 2 次，每次不得少於三小時

- 違約金之認定由本校召開會議確認，廠商應列席申訴或說明。一經認定違約，廠商應於一週內繳交罰款，如廠商拒絕繳違約金，以違約論，除沒收履約保證金，並函知縣(市)政府。
- 違約應依校方發現之缺失及上級主管機關公佈之缺失記點，每點違約金新臺幣壹仟元。

(三)早餐於 6:30 起供餐、午餐於 11:00~12:30 供餐。

廠商如有延誤供餐情形達 10 分鐘以上，每次處以罰款新台幣壹仟元，廠商並應為必要之補救措施，費用及責任由廠商負擔。

(四)若備餐量不足，導致師生買不到正餐，廠商須將當日非正餐所剩之商品，以原價九折方式販售，給學生作為補償。

(五)若以本校餐廳作為食品生產中心，銷售至其他機關團體或做其他私人用途，每次處以罰款新台幣貳仟元

(六)廠商履約有下列情形之一者，每次違約處以新臺幣壹仟元整計算，若違約事項未能於本校指定之限期內改善，則處以新臺幣貳仟元罰金；第二次通知廠商若仍未改善，本校得連續處罰，至第三次即終止契約及沒收履約保證金：

1. 履約有瑕疵經書面通知改善而逾期未改善者。
2. 未履行契約應辦事項，經通知仍延不履行者。
3. 廠商履約人員不適任，經通知更換仍延不辦理者。
4. 其他違反法令或本契約其他各條規定內容情形。

(七)違約罰則：通知廠商，請廠商收到通知於一週內繳交。

(八)滿意度調查：每學期以全校用餐師生為對象，實施滿意度調查，不滿意度超過 30%時，以書面警告之，廠商應立即改進；連續一年不滿意度超過 30%時，提午餐供應委員會審議，決議通過後得予以解除契約或為適當之處置。

(九)廠商未依契約規定辦理相關保險，每次處以罰款新台幣參仟元。

二十、如遇節令（如冬至、元宵節、端午節等）校方可依實際需求提出應景餐點。並於校慶時依學校需求免費提供飲品，如溫水及熱薑茶。

二一、廠商應負責於合約屆滿或因故解約後，將承租本校場地及周圍環境衍生之垃圾及廢棄物清運乾淨，於契約終止前完成清運，清運期間水電費由廠商支應，若未完成清運，本校得以履約保證金委託廠商進行清運，不得異議，並經由本校確認後，才可申請無息退還履約保證金。

二二、本場地租賃規範說明書之各項條款，若有未盡事宜，得經雙方同意後修訂之。