南華大學109學年度第1學期第1次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：109年10月28日(星期三)12：00~13:08

二、地　　點：成均館C334會議室

三、主　　席：林辰璋副校長　　紀錄：郭瑞霞

四、出席人員：柳雅梅學務長、杜志勇總務長、洪添福主任、陳志妃主任、吳文雯組長、郭瑞霞組長、管理學院教師代表-梁毅宗老師、人文學院教師代表-蔡長穎老師、社會科學院教師代表-邱琡雯老師(鄧亦汝代)、藝術學院教師代表-江美英老師、科技學院教師代表-陳柏青老師、職工代表-謝文欽先生、管理學院學生代表-藍邦綺同學、人文學院學生代表-曾銘輝同學、社會科學院學生代表-邱筱晴同學、藝術學院學生代表-林珍君同學、科技學院學生代表-孫瑞琦同學。

請假人員：李有信組長、職工代表-黃巧玲小姐。

應到人數：　20　人　　實到人數：　18　人　　請假人數：　2　人

五、列席人員：陳煦基組員、陳怡婷護理師、郭詩婕護理師。

六、上次會議決議事項執行情形：

項次	上次會議提案	決議及執行情形
一	**廠商-正北園麵食館 提出申請「南華大學蓮想食坊餐廳/第2、3、4攤位」之經營合約屆滿後進行續約，提請討論。**	**原則同意續約，但請正北園於109年8月1日前提出人員管理及服務品質之改善規劃。惟該廠商因故放棄續約，總務處已另覓替代經營廠商(詳如提案三)。**
二	**Foodpanda進到學校來了，對Foodpanda要如何管制？**	**該外訂系統若是學生自行訂購，學生自行負責，會加強宣導提醒同學注意食品衛生安全。**

七、主席報告：

我們召開本學期第一次的膳食衛生指導委員會，開學後學生之用餐特別重要，有一些家長利用假日來學校看到的餐飲情形又與平常不太一樣，所以學生的餐飲是重要的課題。學校有幾間餐廳，餐廳的情況同仁也都很關心，有一些是上次會議的決定及一些近況的討論，再請各位提出指教。

八、工作報告：

1.109學年第1學期邀請大林慈濟醫院營養師，已於9月28日、10月16日到校實施餐廳衛生檢查及輔導，需餐廳進行調整改善事項，均已當場與店家溝通並做成紀錄備存，以利後續追蹤管控。另，蓮想食坊是新進廠商，將請營養師多加輔導。

2.「學校衛生法」第22條第5項規定，教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少1次，教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會執行「大專校院餐飲衛生輔導計畫」，108學年度因新冠肺炎疫情暫緩了下學期之實地輔導，因此本學年須於上學期且至少赴2家餐廳或商家進行輔導，本校預定於109年12月上旬來校實地輔導，確切日期需再等公文通知。

3.開學防疫措施，宣導於餐廳打菜請戴口罩，用膳請保持間距及不要交談。另為分散人潮減少群聚，雲水居自助餐自9/15(二) 開學起，週一至週五 11~13點，於學慧樓一樓中庭增加便當販售。

4.為提供師生多元之餐食選擇，目前行動餐車來校情形：

3個Kids水果攤	星期一～五	11:00-14:00	水果
呷霸哩行動餐車	星期二、四	15:00-19:00	燉飯/義大利麵
伯叻吐司行動車	星期一、三	15:00-19:00	熱壓吐司
	星期一、五	07:30-10:30	

九、上次會議決議事項執行情形及工作報告事項討論

總務長：文會樓蓮想食坊原經營廠商-正北園經上次委員會決議同意續約，然該廠商因個人原因臨時放棄續約，總務處緊急招商邀約一家廠商來經營，提案三將進行說明及討論。另外學校透過Foodpanda訂餐的越來越多，對食品安全部分可能造成較大的影響，同時入校的交通，也會來做一些管制。

蔡委員：我們班導生有一些住宿舍，會有4-5成的人在宿舍裡會訂購Foodpanda。

孫委員：Foodpanda送餐人員入校的安全疑慮(偷竊、人身安全等)也是一個考量因素，還有平日入校會不會影響學校廠商業績？平日學生會訂foodpanda是因為中午課程連得很緊，沒有時間去買便當，所以建議各院系在排課時要考量用餐時間的因素。如果安全疑慮有被考量，我是贊成Foodpanda入校。

林副校長：訂Foodpana的人越來越多，很快很便利，也是一個趨勢，在衛生管理上，上次會議是說由學生自行負責，但如真出問題當然也是要關心，請總務處及學務處於學總會議可以討論食安及安全問題的妥善管制及因應方案，如規劃統一的取貨點及送貨路線等。另，有關餐飲檢查要注意準備一下。而於餐廳打菜要戴口罩，除了宣導，要跟業者講，請其要要求。至於提供便當販售，不只雲水居餐廳，蓮想食坊及滴水坊也都有便當販售。總務處可以再次詢問他們提供便當服務的意願，對於三個餐廳，要同步幫忙宣導。另，要再檢討餐飲的營業時間，包括蔬食、週六日營業時間等餐廳及餐車的公告營業時間，依公告時間營業，這樣就沒問題，不

會讓學生及家長要去用餐撲空或以為已過時間沒有賣了的問題。

總務長：好的，學總會議會考量安全及便利性，規劃Foodpanda人員入校的送貨點，還有入校後要走的路線也會評估，研議方案後再提請會議討論。

十、提案討論：

提案一：膳食衛生指導委員會分組及選定各組組長推動相關業務案，提請討論。

說明：1.依膳食衛生指導委員會組織要點第三條辦理。

分設總務、衛生、綜合三組，各組成員於本委員會討論之，工作職掌如下：

（一）總務組：

1、審查餐飲供應**承包商資格及合約內容**

2、接洽廠商，**辦理招標、簽約及監督合約之執行**

3、審查餐飲供應承包商利潤及**商品價格**

4、**設施**之購買、保管與維護

5、承包商更換時使用設施之清點、移交

6、餐廳、廚房之設計、**修繕等工程**事項

7、其它相關總務事項

（二）衛生組：

1、**膳食工作人員之健康檢查**

2、協助有關機關或單位對校內、外餐廳、飲食店之檢查

3、食品衛生及營養之檢驗

4、廚房、餐廳環境**衛生之檢查**

5、炊具、餐具等衛生檢驗

6、其它相關食品安全及衛生事項

（三）綜合組：

1、教職員工生對**餐飲意見之綜合處理**

2、承包商反映意見之處理

3、其它綜合相關事項

2.建議分組如下：

總務組：總務長(組長)、陳志妃主任、李有信組長。

衛生組：衛保組組長(組長)、吳文雯組長、梁毅宗老師、蔡長穎老師、邱琡雯老師、江美英老師、黃巧玲小姐、謝文欽先生、藍邦綺同學、曾銘輝同學、邱筱晴同學、林珍君同學、孫瑞琦同學。

綜合組：學務長(組長)、洪添福主任、陳柏青老師。

決議：照案通過，如果委員有興趣也可支援其他組。

提案二：膳食衛生指導委員會委員參與「餐廳檢查」案，提請討論。

說明：1.餐廳檢查部分除了護理師與營養師定期前往檢查外，希望委員們也能以不同的角度協助檢視餐廳，因此提請各委員能於一學期中前往餐廳檢查一次。

2.108-1-1 膳食衛生指導委會提案二通過**由衛生組委員參與餐廳檢查，其他組委員如有興趣亦歡迎參加**。如今天決議通過，將於會後寄送排班表，請委員依排班表前往餐廳檢查。

決議：照案通過。

提案三：辦理本校「蓮想食坊餐廳」營運廠商選定事宜，提請核備。(總務處提案)

說明：1.本校「蓮想食坊餐廳」經營合約於 109 年 7 月 31 日屆滿前，經原廠商正北園麵食館提出續約申請，獲得本校同意續約。但本校欲與該廠商進行合約簽定時，該廠商提出因家庭因素無法續約之決定,及將營業裝潢與部分生財器具等無償捐贈學校使用，詳細明細如附件一「南華大學文會樓蓮想食坊餐廳廚具清冊」。

2.為於開學前完成各餐廳餐飲提供整備，經本校緊急洽廠商「金順美食館」駐校替補，予行簽定合約 3 年，並於開學日 9 月 15 日起營業。

3.本案因事涉急迫需求，經以行政程序簽請核准辦理，核准簽文如附件二。

討論：

林副校長:原來通過舊廠商續約，但總務處沒有及時與其完成合約簽訂，這以後可以檢討一下。舊廠商臨時無法續約，開學在即狀況緊急，本來說要把生財器具捐贈給學校，但後來好像搬走了，這是廠商的誠信問題，這些表現不是一個好廠商，這些背景資料要寫清楚，總務處有要補充一下嗎?

總務長：當時承辦同仁有要求正北園麵食館提出人員管理及品質改善的書面資料，但是一直沒提出來，不過我們當時沒有以書面去要求他，這是要檢討的部分。有關捐贈部分，當初有說有幾樣東西要搬走，後來來處理時又多搬了幾項物品，但確實有部分東西是有留下來，後來我們有去清點也有造冊。其後來表現真的不好，後期把攤位租出去當二房東，現在又出這個狀況，是NG廠商。

林副校長:以此案例，請總務處注意一下，與外部廠商的互動不要只有口頭講，要有書面資料，像捐贈的部分有什麼要寫清楚。不過此次開學在即，這麼緊急情況下，真的要感謝總務處找到金順美食館來經營，可說是即時救援。另，梁老師你們那新的攤位裝修有影響蓮想食坊的營運嗎?

梁委員：外面用餐有交集的部分會有一些影響。

總務長：有一些影響但不會很大。旅遊系丁主任有跟廠商要求盡量不要在用餐時間敲敲打打

，如需敲敲打打盡量於假日時間施作。另，施工若需要關水電，須事先知會總務處營繕組以免影響餐廳之營運。

決議：照案通過。

提案四：辦理本校「雲水居餐廳」營運廠商是否續約事宜，提請討論。(總務處提案)

說明：1.「南華大學雲水居餐廳經營合約」將於 110 年元月 31 日屆滿，依據雙方簽定合約內容第一條，應於合約屆滿 2 個月前以書面通知對方是否續約，因此提出討論。

2. 合約第一條內容為「機關提供雲水居餐廳作為廠商經營場所，經營期間自民國 108 年 2 月 1 日起至民國 110 年元月 31 日止，合約期滿並經機關同意後得優先續約。雙方如不願續約，應於約滿 2 個月前以書面通知對方，未得機關允許，不得中途解約停止營業，違反者得依本合約第二十二條辦理。」。

3. 雲水居餐廳營運優點及缺失

■優點

（1）配合 107 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會決議，更換為不鏽鋼材質餐具。

（2）防疫期間配合增加學慧樓午餐便當販售。

■缺失

（1）109 年 9 月 25 日為辦理營登修訂事宜，晚餐未有營業。

（2）109 年 9 月 3 日違反合約第三條，未能依規定時間內繳納各項管理費用，發函通告要求 3 日內改善，但仍遲至 11 日繳納完成（有常態延遲繳費現象）。

（3）109 年 5 月 14 日 108 學年度第 2 學期第 1 次膳食衛生指導委員會討論要求改善收費計價不一致狀況。

（4）108 年 10 月 31 日 108 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會討論收費計價不一致及太貴等。

（5）108 年 12 月 24 日 108 學年度第 1 學期第 2 次膳食衛生指導委員會討論「自助餐價錢計算不一致」、「菜色都一樣」、「計價方式是否採用秤重方式」與「晚一點去就沒有菜」等 。

4. 檢附「雲水居餐廳經營合約書」(附件三)。

討論：

總務長：該廠商常沒按公告時間營業、沒按時間繳管理費，還有師生反應計價不一，計價時也常會拿夾子把菜翻來翻去，好像我們是小偷一樣。另昨天招生會議上也有老師反應，雲水居餐廳時常沒按公告時間營業，提前收攤，譬如公告營業到7點，但6點多去已經收起來了，還有很多師生反應老闆態度不太好。

林副校長：雲水居餐廳配合度不是很好，像公告的營業時間表上星期六11點-14點營業，但時常沒營業，星期日更是停止營業。而公告營業時間表上列的廠商，應該是與我們簽約的廠商，像滷味及飲料攤的問題也是要對簽約廠商，這樣權利義務才清楚。餐廳最重要就是供餐，在需要的時間供餐給師生，但長期以來總務處的協調溝通沒有得

到好的回應。營運時間合約書內有沒有訂？

陳組員：雙方討論另訂。

學務長：9/25沒營業是沒有事先告知嗎?應該提供餐沒提供，假日要營業也沒有營業，配合度不好。

總務長：9/25那天沒營業，沒告知總務處，是有一些學生去用餐沒開，學生往下走到興學紀念館那邊遇到師父，師父一問才知他們找不到地方吃飯，才請他們進滴水坊用餐。

會計主任：有聽說衛保組去檢核，廠商的態度也不太好。廠商不按公告時間營業，是否有罰則？

林副校長：依照合約有罰則，但之前沒開罰，以後就依合約要求，該開罰就開罰。

決議：在場有投票權委員16位(不含主席)，同意續約0位、不同意續約12位、棄權4位，通過不與雲水居餐廳營運廠商永大餐飲續約。

十一、提案後討論

林副校長：各位委員如有好的廠商都可推薦，請總務處也要物色新的廠商，還有要注意後面這段時間廠商不要擺爛。

謝委員：資訊中心推無現金大學城，廠商合約中要要求其支援這個部分。

陳組員：有，合約第二條就有載明。是否可讓永大餐飲也參與評比重新投標，也許可以讓他發奮圖強，也可避免在後來這段時間擺爛。

林副校長：這幾個月觀察是否有改善，但先不告知，屆時再公告就好。

總務長：各位委員可以推薦廠商，屆時再以評比的方式進行。

十二、臨時動議：無。

十三、散　　會： 13:08。

附件一--南華大學文會樓蓮想食坊餐廳廚具清冊

一、品細及規格一覽表：

1.第二攤裝潢：一式

2.第三攤裝潢：一式

3.第四攤裝潢：一式

4.方型餐桌：50 座（120 公分*75 公分*72 公分/原為學校財產）

5.一般餐椅：200 張（150 公分*50 公分*45 公分/原為學校財產）

6.圓型餐桌：1 座（260 公分*75 公分/原為學校財產）

7.方型餐椅：6 張（原為學校財產）

8.木質 4/1 屏風組：3 組（720 公分*52 公分*116 公分/原為學校財產）

9.木質高腳椅：11 張（45 公分*41 公分*103 公分/原為學校財產）

10.紅龍屏隔組：1 組（100 公分）

11.L 型白鐵工作台：1 組（132 公分*60 公分*96 公分）

12.2 層白鐵工作台：2 組（120 公分*90 公分*80 公分）

13.白鐵冷凍櫃：1 組

14.透明冷藏櫃：1 組

15.木製置物櫃：1 組

16.2 層白鐵工作台：1 組（122 公分*60 公分*80 公分）

17.2 層白鐵工作台：2 組（182 公分*90 公分*80 公分）

18.2 孔白鐵洗菜台：2 組（180 公分*60 公分*78 公分）

192 孔白鐵洗碗台：2 組（120 公分*60 公分*78 公分）

20.2 孔白鐵炒台：1 組（130 公分*76 公分*80 公分）

21.1 孔白鐵炒台：1 組（88 公分*92 公分*80 公分）

22.3 孔白鐵炒台：1 組（190 公分*68 公分*50 公分）

23.L 型白鐵飯鍋台：1 組（60 公分*60 公分*46 公分）

24.白鐵飯鍋台：1 組（60 公分*60 公分*44 公分）

25.L 型 2 層白鐵工作台：1 組（320 公分*65 公分*84 公分）

26.2 層白鐵手推車：2 部（85 公分*45 公分*90 公分）

27.2 孔白鐵料理台：1 組（190 公分*68 公分*50 公分）

28. 木質置物櫃：1 組

29. 白鐵排油煙組：1 組

30 油煙收集組：1 組

31. 白鐵工作台：1 組（90 公分*45 公分*80 公分）

32. 烘碗機：2 台（55 公分*40 公分*70 公分）

33. 瓦斯配管組： 一式

34. 冷卻水塔：一式（原為學校財產）

二、圖示：

項次	品茗	規格	數量	圖示	備註
1	第二攤裝潢	-	一式		
2	第三攤裝潢	-	一式		
3	第四攤裝潢	-	一式		

4	方型餐桌	120 公分*75 公分*72 公分	50 張		原為學校財產
5	皮質餐椅	150 公分*50 公分*45 公分	200 張		原為學校財產
6	圓型餐桌	260 公分*75 公分	1 座		原為學校財產
7	方型餐椅	（150 公分*50 公分*45 公分）	6 張		原為學校財產

8	木質 4/1 屏風組	（720 公分*52 公分*116 公分）	3 組		原為學校財產
9	木質高腳椅	45 公分*41 公分*103 公分	11 張		原為學校財產
10	紅龍屏隔組	100 公分	1 組		
11	L 型白鐵工作台	132 公分*60 公分*96 公分/學校轉入	1 組		

12	2 層白鐵工作台	120 公分*90 公分*80 公分	2 組		
13	白鐵冷凍櫃	-	1 組		
14	透明冷藏櫃	-	1 組		
15	木製置物櫃	-	1 組		

16	2 層白鐵工作台	122 公分*60 公分*80 公分	1 組		
17	2 層白鐵工作台	182 公分*90 公分*80 公分	2 組		
18	2 孔白鐵洗菜台	180 公分*60 公分*78 公分	2 組		
19	2 孔白鐵洗碗台	120 公分*60 公分*78 公分	2 組		

20	2 孔白鐵炒台	130 公分*76 公分*80 公分	1 組		
21	1 孔白鐵炒台	88 公分*92 公分*80 公分	1 組		
22	3 孔白鐵炒台	190 公分*68 公分*50 公分	1 組		
23	L 型白鐵飯鍋台	60 公分*60 公分*46 公分	1 組		

24	白鐵飯鍋台	60 公分*60 公分*44 公分	1 組		
25	L 型 2 層白鐵工作台	320 公分*65 公分*84 公分	1 組		
26	2 層白鐵手推車	85 公分*45 公分*90 公分	2 台		
27	2 孔白鐵料理台	190 公分*68 公分*50 公分	1 組		

28	木質置物櫃	-	1 組		
29	白鐵排油煙組	-	1 組		
30	油煙收集組	-	1 組		
31	白鐵工作台	90 公分*45 公分*80 公分	2 台		

32	烘碗機	55 公分*40 公分*70 公分	2 台		
33	瓦斯配管組	-	1 式		
34	冷卻水塔組	-	1 式		原為學校財產

附件二--文會樓「109 學年度蓮想食坊餐廳第 2、3、4 攤位」更換經營廠商 簽呈

南華大學

簽呈編號：	17_20200911_001	**狀態：**	結案
簽呈主旨：	檢陳辦理本校文會樓「109 學年度蓮想食坊餐廳第 2、3、4 攤位」，更換經營廠商事宜		
發文者：	陳煦基	**機密等級：**	普通 (普通件)
公開對象：	陳鈺琪、林聰明、杜志勇、02 副校長室(林辰璋)、校長室登記桌、秘書室登記桌		
送件時間：	2020/09/11 10:40:20	**簽核期限：**	2020/09/21 10:33:00
結案時間：	2020/09/18 01:18:45		

簽呈內容：	最後修正：杜志勇

檔　　號：
保存年限：

簽　於 總務處　　日期：民國 109 年 9 月 11 日

主旨：檢陳辦理本校文會樓「109 學年度蓮想食坊餐廳第 2、3、4 攤位」，更換經營廠商事宜，請核示。
說明：一、旨揭餐廳經營合約原經予核定由 108 學年度經營廠商正北園麵食館續約辦理，但廠商因故未與本校進行合約簽定(說明如附件 1)，致使必須緊急辦理招商替補事宜，以能提供師生餐飲選購需求。
二、經本處以種各方式公開徵求廠商後，廠商「梅山羊肉爐」(預定於本校設立商號為金順美食館)同意配合本校開學緊急駐校營業辦理（該廠商於創校初期即于雲水居餐廳營運 4 年資歷，個資如附件 2）。
三、合約內容建議
(一)年限：3 年。
(二)規範條款：同 108 學年度經營廠商正北園麵食館簽定合約（合約如附件 3）。
(三)另，為配合國稅局之必須於營業處辦理設籍遷入規定，將要求廠商進駐後以本經營團隊進行相關辦理。
擬辦：奉核可後依據說明內容儘速辦理。

附加檔案：	附件 1-1-109 學年度蓮想食坊餐廳第 2、3、4 攤位經營合約說明.docx (陳煦基) 附件 1-2-生財器具及裝潢等無償捐贈切結書.jpg (陳煦基) 附件 2-1 營利事業登記證.jpg (陳煦基) 附件 2-2 現場管理人.jpg (陳煦基) 附件 2-3-1 廚師證照-正面.jpg (陳煦基) 附件 2-3-2 廚師證照-反面.jpg (陳煦基) 附件 3-參考-107-108 南華大學蓮想食坊合約.pdf (陳煦基)
引用簽文：	無

發文者意見	

簽核流程	所屬部門	人員	結果	意見	異動	簽核時間
1.	事務組	李有信	同意	原廠商無償提供之物品應清點建檔後交由新廠商保管使用。		2020/09/11 13:05
2.	05 總務處	杜志勇	已送會簽者			2020/09/11 18:14
	20 一級單位登記桌	學生事務處登記桌 (會簽)	已回覆		流程有異動	2020/09/13 15:42
	20 一級單位登記桌	會計室登記桌 (會簽)	已回覆		流程有異動	2020/09/14 13:21
	衛生保健組	陳怡婷 (會簽)	已回覆	擬配合辦理，依據教育部大專校院餐飲衛生輔導表填列說明請廠商依規定配合。	流程有異動	2020/09/13 16:42
	16 行政職	郭詩婕 (串	已回覆	擬配合辦理，依據教育部大專		2020/09/13 17:24

	員	會)		校院餐飲衛生輔導表填列說明請廠商依規定配合。		
	二級行政主管	郭瑞霞 (串會)	已回覆	擬配合辦理,並請廠商依<教育部大專校院餐飲衛生輔導表填列說明>規定辦理各項衛生事宜, 並於營業期間提供檢體到衛保組冰存.		2020/09/14 11:35
	二級行政主管	王伯文 (串會)	已回覆			2020/09/14 13:41
	一級行政主管	柳雅梅 (串會)	已回覆			2020/09/14 13:45
	會計組	賴姵岑 (會簽)	已回覆	擬請承辦說明校內餐飲公告金順美食館與該案關係。	流程有異動	2020/09/14 15:20
	預算組	釋妙超 (會簽)	已回覆			2020/09/15 11:15
	07 會計室	陳志妃 (會簽)	已回覆	1.經查正北園餐廳，截至109/8/31 仍有欠 4-6 月水電費14005 元，廠商理應於學年度結束時一併繳清。 2.接續廠商金順，後續簽約時與財產交接應提供新稅籍資料。		2020/09/15 14:28
	16 行政職員	陳煦基 (會簽)	已回覆	一、覆會計室意見。 二、本案因屬急件，故行政程序與實作（口頭請示）即予並行辦理，以能爭取于開學日即行營業。 三、經依據本簽說明第三條第（三）款洽廠商再確認，廠商為稅務事宜保留原營利登記證之營業處及負責人，將重新申設商號「金順美食館」，並由現場管理人「劉順益」任其負責人，以進行設籍遷入，符合法令規定。	流程有異動	2020/09/14 16:19
	事務組	李有信 (會簽)	已回覆	原廠商遺留之物品建檔後交由新廠商保管使用。		2020/09/15 08:06
	05 總務處	杜志勇 (會簽)	已回覆			2020/09/15 08:46
	05 總務處	杜志勇	同意		內文有異動	2020/09/15 15:21
3.	秘書組	秘書組-組長	同意			2020/09/15 16:27
4.	08 秘書室	主任秘書	同意		流程有異動	2020/09/15 16:43
5.	02 副校長室(林辰璋)	林辰璋	同意	原廠商遺留物品似又撤走，應予釐清，並依原訂合約及切決書，對原廠商要求繳交欠款。	流程有異動	2020/09/15 21:22

交辦	所屬部門	人員	備註	狀態	異動	交辦日期
交辦	20 一級單位登記桌	校長室登記桌	公文歸檔	確認交辦		2020/09/18 01:18
交辦	事務組	陳煦基	一、原廠商於 9/4 至校協商時即有說明，第四攤位外圍設備將撤離,所擬設備捐贈切結則不予包含，於 9/14 至校設備撤離時，職及李組長皆於現場核對。 二、另 9/7 於與召募新廠商進行討論會議時亦予說明。 三、餘依合約與原廠商結案辦理。	確認交辦	流程有異動	2020/09/16 14:00
交辦	05 總務處	杜志勇		確認交辦		2020/09/17 10:06
交辦	保管組	李有信	請新廠商儘速辦理營業登記及簽訂合約，提供師生良好用餐服務。	確認交辦		2020/09/17 09:59

EF10600739

南華大學

雲水居餐廳經營

餐飲店

合約書

機關名稱：南華大學

廠商名稱：永大餐飲店

合約日期：108 年 2 月 1 日至 110 年元月 31 日

南華大學雲水居餐廳經營合約書

立約人　南華大學　（以下簡稱機關）

永大餐飲店（以下簡稱廠商）經雙方同意議定下列條款

第一條　機關提供「雲水居餐廳」作為廠商經營場所，經營期間自民國 108 年 2 月 1 日起至民國 110 年元月 31 日止，合約期滿並經機關同意後得優先續約。雙方如不願續約，應於約滿 2 個月前以書面通知對方，未得機關允許，不得中途解約停止營業，違反者得依本合約第二十二條辦理。

第二條　廠商應於簽約後 2 個月內完成以不鏽鋼材質進行全部餐具更換及配合機關進行智慧化校園相關之建置等，並接受機關進行品質及執行督導，若未能配合得依本合約第二十條辦理。

第三條　廠商應繳納於機關之各項費用：

一、履約保証金

應於簽約時繳交保證金新台幣 10 萬元整，合約期滿，雙方無債權關係解約時，機關無息退還；若廠商對機關負有合約債務，得依本合約第二十一條辦理。

二、場地清潔管理費：

（一） 學期期間：每月費用新台幣 3 萬元整。

（二） 寒、暑假期間：免予繳納。

（三） 上述期間未達 1 個月則依據其百分比計算之。

三、每月應繳費用

（一）垃圾清運費：每月費用新台幣 6 佰元整，寒、暑假期間 2、7 及 8 月份減收新台幣 3 佰元整。

（二）電話費：於機關總務處申請付費後開放使用

（三）水、電費：依所屬專用錶全額計數收費。

（四）有線電視：經提出申請核准，每月費用新台幣 6 佰元整。

各項費用於發生後，須於次月底前繳納完成，並不得藉故拖延，如經機關催繳超過十個工作天仍不繳納，得依本合約第二十條辦理。

第四條　機關提供之各類設備於合約簽定後，會同廠商清點並各留存清冊乙份；設備之保管、保養、維修由廠商自行招商處理，若拒不修繕，機關得代為僱工修繕，費用由廠商負擔，合約期滿或終止後應於 7 日內辦理繳回，若有短少或損壞，廠商應予修復或照原廠牌價格補足，未能完成者得依本合約第二十一條辦理。

第五條　場地設備因營業需要增加或減少或修改時，應以書面於機關提出申請，經雙方研議後始得辦理。

第六條　合約期滿，廠商未獲續約或合約到期前，經機關終止，廠商應於合約期滿或終止後7日內，撤離私有之設備及物品，將場地回復原狀由機關點收。逾期未搬離者，視同廠商對留置物拋棄所有權，任機關處置，其拆運費得依本合約第二十一條辦理。

第七條　本營業場所供機關教職員工生消費使用，營業項目、時間如欲更改，須經核准後始得進行。所營業項目之商品如與機關產學合作商品有所重複時，機關可以要求停止販售。

第八條　廠商應親自經營，不得轉讓或他人頂替營及分租，並負起所有合約管理責任，違反規定者得依本合約第二十二條辦理。

第九條　廠商因經營場所投入設備成本，營運期間經營權若有所異動，須獲得機關同意後，始得辦理轉移。若未經核可即私自違反規定辦理轉移得依本合約第二十二條辦理。

第十條　廠商不得以機關名義對外賒欠貨款、借貸銀錢、招聘人員及應繳交之各項稅款，須自行辦理繳納，凡上述之一切行為概與機關無關，機關亦不提供任何貸款。

第十一條　廠商於簽約後，應配合機關訂定營業時刻表（含國定例假日），並確實履行。如需暫停業，應於7日前以書面向機關報備核准後，方得停業，並於3日前公告週知，未能完成者得依本合約第二十條辦理。

第十二條　食物品質管理方面：

一、烹飪用之主副食品，佐料應以有益健康為原則，如醋、醬油等添加物（油炸用油品需每二日更換一次以上，若該油品使用頻繁則需提高更換頻率，以確保其酸價低於2，並將回收數量及流程陳報機關備查），均須使用衛生單位檢驗合格之品牌，不得以無牌、雜牌或散裝物品代用，如經發現有不合規定之物品，應立即停止使用。

二、因場地烹飪硬體設備有所不及，得由雙方協調改善；但仍無法改善，需委由協力廠商代為烹煮時，其衛生環境及設備亦須接受機關安全衛生規範。

三、每日營業所需使用之畜牧食材，不得於營業場地宰殺，營業用之食材應在合於衛生條件下，分類儲存，如需放置於冷藏(凍)庫內的食品需加蓋或使用適當容器裝置，以防污染其他食品及器具及所有物品器具需放置架上，不得放置地上，直接與地面接觸。

四、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。

五、每日提供之餐飲，應各留檢體150公克一份，送至機關衛生保健組存放於冰箱冷藏備查。

六、機關之膳食衛生指導委員會委員及管理人得隨時對營業場所供應之食品新鮮度、飲料、器具之衛生及其他硬體設施之清潔做不定時的抽驗，其檢查標準、程序及項目由機關膳食衛生指導委員會訂定之，並以書面告知廠商。

七、廠商所提供之餐食，必須向保險公司投保，並以機關為受益人，機關之教職員工生或第三人，若因食用廠商承辦之伙食而發生食物中毒事件，經函送嘉義縣衛生局鑑定屬實時，其所需醫療費用、法律賠償及責任由廠商負責。

八、續前項，機關之教職員工生或第三人於購買之餐飲中，若有發現食物不潔，得要求廠商賠償當事人當餐餐飲費用一倍之罰金，每月不得超過5次。

九、機關師生反應膳食衛生安全及訂價不明等問題，廠商須立即說明及改善。

十、機關若配置飲水機，廠商應依規定定期更換濾芯及檢驗；若為自行購買礦泉水，則需附檢驗合格證明書。前述之檢驗報告或合格證明書應送至機關衛生保健組存參備查。

違反以上本條款者依本合約第二十條辦理，若因情節重大者得依本合約第二十二條辦理。

第十三條　清潔衛生方面：

一、營運場所內外排水系統、走廊、台階及進貨通道、炊具、餐具、桌椅及內外環境廠商須負責打掃維護清潔並定期檢查。

二、每日營業結束以前，應將用具設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在營運場所內，廢物桶亦應刷洗乾淨。

三、炊餐具之使用，如發現炊餐具破舊、龜裂、缺口、影響衛生者，需立即更換。

四、清洗炊餐用具，應採用衛生單位檢驗合格之食器清潔劑，不得使用有害健康之雜牌清潔劑。

五、飲食器具櫥或櫥櫃，應每天至少洗刷一次，保持清潔。

六、從業人員所使用之抹布，須保持清潔，任何擦拭食物及餐具之毛巾、紙、布，均不可作為其他用途。

七、毛巾、抹布須每天使用氯水或用煮沸消毒法消毒，溫度須在攝氏一百度，時間 15 分鐘以上。

九、每週至少大清掃一次，包括：庫房、油煙罩、爐灶、冷凍冷藏庫，調理台、照明燈、抽風機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有設備；大清掃時間應通知機關膳食衛生指導委員會，以便檢查。

違反或未能配合以上本條款者得依本合約第二十條辦理。

第十四條　人員調配與管理方面：

一、人員調配

（一）餐飲所需從業人員由廠商自行負責僱請，惟所有從業人員於進入餐飲工作前應預作安全考核外，並須先完成機關認定之體檢項目之檢驗，並經同意後，始得僱用；如人員因故異動（新僱或解僱）均應隨時以書面（名冊）通知機關比照前述辦理。舉如凡患有肺病、性病、砂眼、肝病、皮膚病等傳染性疾病或傳染病，及不適於餐勤工作者，均不得僱用。

（二）廠商須備有合格之營利事業登記証，廚師則須備有合格之証照。

（二）廠商若僱用機關學生為工讀生，需將名單報請機關核備。

二、管理

（一）在食品販售區及處理區域內，從業人員應一律穿著清潔之工作服並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋；供膳時應戴口罩及衛生手套。工作前或工作中吐痰、擤鼻涕、入廁、或有其它可能污染手部之行為後，應用清潔劑洗手，工作中不得抽煙、嚼檳榔、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩帶飾物，並不得使塗抹予肌膚上之化妝品及藥品等污染食物。

（二）從業人員患有吐瀉或手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病時，不得接觸飲食物及餐具；傷口較小者，應包妥處理後戴手套工作；嚴重者，應停止工作或予病假休息。

（三）從業人員須遵守衛生署所頒『食品衛生管理法』執行工作，有義務接受職前及在職衛生講習課程（每學年不得低於 8 小時），並不得以任何理由拒絕接受講課程，及應隨時注意服務禮儀，如有不適從事餐飲工作者應予解雇，以保障食品安全衛生。

（四）食品販售區及處理區域內，不得擺放清掃用具及私人用品。

（五）在餐廳或廚房內，一律禁止居住人員，亦不可晾掛衣物。
（六）從業人員，不得在營業場所範圍內有賭博、酗酒、毆鬥及收留不法人員、存放違禁物品及其不法情事，並不得飼養家禽、家畜。
（七）從業人員，如與用膳者有爭議時，應報請機關膳食衛生指導委員會處理，不得與用膳者直接發生爭吵或毆鬥情事。
（八）每日營業結束前，須指定專人負責水電及鍋爐炊火等安全檢查工作。場地、設備因過失至失火而毀損、滅失者，負損害賠償並自負法律責任。
（九）從業人員，應遵照機關督導建議事項，於期限前盡速改善。其人員在機關校內之行為，廠商應付全責，如造成損害時，應負連帶賠償責任。
違反或未能配合以上本條款者依本合約第二十條辦理，若因情節重大者得依本合約第二十二條辦理。

第十五條　本合約第十二、十三、十四條，若有未盡事宜，得須配合機關之「餐飲衛生管理要點（附件一）」辦理。
違反或未能配合以上本條款者依本合約第二十條辦理，若因情節重大者得依本合約第二十二條辦理。

第十六條　廠商應遵照職業安全衛生法及其施行細則、職業安全衛生設施規則、勞動檢查法及其施行細則、勞動基準法及其施行細則等，及機關之「承攬作業工作環境危害告知單」（如附件二），有關規定並落實辦理，且隨時注意營業場所各項安全及水、火災之防範。如因廠商疏忽或過失而發生任何意外事故，由廠商負相關法律責任。

第十七條　廠商營運產生之廚餘、一般垃圾及可回收物品須作分類後，置放於指定收集場內未依規定者每次罰款5仟元，作為垃圾清運處理費用。

第十八條　所有稅捐負擔廠商需負完全責任。

第十九條　經機關舉發之遇營運缺失時，應以書面通知改善，未能配合改善者依本合約第二十條辦理，並列入年度是否續約之審核重點。

第二十條　機關對廠商處以首次罰款5仟元，第二次罰款1萬元，第三次以依本合約第二十二條辦理。

第二十一條　機關對廠商所繳保證金逕行扣減後無息退還餘款。

第二十二條　機關對廠商處以終止合約、沒收保證金及追繳積欠之款項。

第二十三條　廠商營運產生之廚餘、一般垃圾及可回收物品須作分類後，置放於

指定收集場內未依規定者每次罰款5仟元，作為垃圾清運處理費用。

第二十四條 機關之膳食衛生指導委員每週則有二次不定期考核檢查，將其結果列入會議討論，經決議其品質、衛生未達標準得終止合約辦理，機關另行招商，廠商不得有異議，並願意放棄先訴抗辯權。

第二十五條 本合約書1式3份，(機關2份、廠商1份)。

機　　關：南華大學
法定代理人：林聰明
地　　址：嘉義縣大林鎮中坑里南華路一段55號
電　　話：(05) 2721001
統 一 編號：08628737

廠　　商：永大餐飲店
負 責 人： 劉士賢
地　　址：嘉義縣大林鎮中坑里南華路一段55號
電　　話：0970885828、0918866643
統 一 編號： 47873650

中　華　民　國　108　年　2　月　1　日