南華大學 111 學年度第 2 學期第 2 次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：112 年 6 月 9 日(星期五)13:30~14:46

二、地　　點：成均館 C334

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、鄭絢文總務長、人事室-洪添福主任、會計室-陳志妃主任、總務處營繕組-杜志勇組長、學務處生輔組-林奇憲組長、學務處衛保組-郭瑞霞組長、管理學院教師代表-梁毅宗老師(林誼晴代)、社會科學院教師代表-邱琡雯老師(郭梵韋代)、科技學院教師代表-邱宏彬老師、職工代表-鄭仰程、職工代表-黃巧玲、人文學院學生代表(生死系)- 余桓豪同學、社會科學院學生代表(國際系)-陳雯馨同學、科技學院學生代表(生技系)-黃辛蘋同學。

請假人員： 人文學院教師代表-邱正祥老師、藝術學院教師代表-辜率品老師、管理學院學生代表(企管系)- 莊振佑同學、藝術學院學生代表(產設系)-劉雯諭同學。

應到人數： 20 人　　實到人數： 16 人　　請假人數： 4 人

五、列席人員：總務處事務組-李有信專員(請假)、學務處衛保組-郭詩婕護理師、陳怡婷護理師。

六、主席報告

學務長、總務長及各位委員午安，謝謝總務長協助找新廠商，蓮想食坊廠商經營獲師生好評，也希望未來再增加新的廠商及經營方式，讓教職員生感到滿意，這很重要，過去因餐廳事件多少會影響到招生，本學期開始有改善了，謝謝總務處及學務處的督導。

七、上次會議決議事項執行情形：

項次	上次會議(112 年 4 月 19 日)提案及決議	執行情形
一	「南華大學餐飲衛生管理要點」修訂案，提請討論。(學務處提案) 決　議：原則同意修正，法條文字內容再請學務處、總務處、法規委員會審酌後再提報行政會議審議。	學務處： 已於 112/5/15 本校 111 學年第 2 學期第 4 次行政會議修正通過，並於衛保組網頁公告。
二	建置蔬食即食餐盒自動販賣機及設置蔬食便利超商案，提請討論。(總務處提案) 決　議：請總務處先與廠商進行接洽了解，有完整資訊後再提案討論。	總務處： 詳如提案二
三	追認文會樓蓮想食坊「 V Pasta 義式餐坊」及「轟炸雞排」新駐廠商案，提請討論。(總務處提案) 決　議：同意追認。	總務處： 「V Pasta 義式餐坊」及「轟炸雞排」廠商已於 3 月份完成進駐，營運狀況良好。
四	蓮想食坊交誼廳第一攤規劃設置「以勒廚房」，由雲水居自助餐嘉樺廠商經營，訂於 5 月份正式開幕營業，提請討論。(總務處提案)	總務處： 已於 5 月 8 日完成合約簽訂作業，合約規範悉比照蓮想食坊

	決　議：同意設置，請總務處比照蓮想食坊其他攤商與廠商簽訂合約後才營運，合約從 5 月至學期結束。	其他攤商，合約期間自 112 年 5 月 8 日迄 112 年 7 月 31 日止。
五	臨時動議 總務處提議：下次開會訂餐是否可訂蓮想食坊的餐點。 決議：同意，可考量向校內餐廳輪流訂購。	學務處： 列入會議規劃，若會議於用餐時間召開，採輪流向校內餐廳訂餐。

八、業務報告：

(一)學務處(衛生組、綜合組):

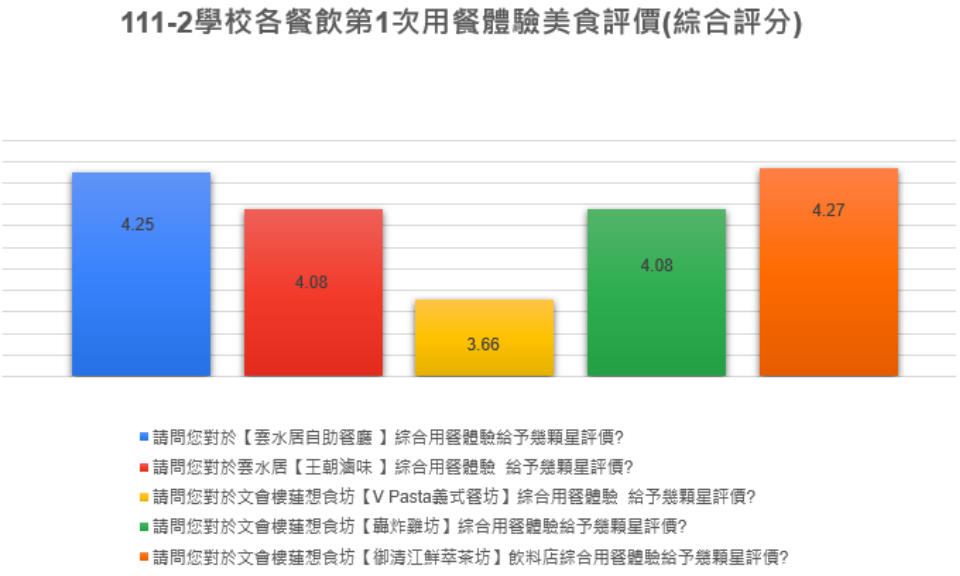
1、111學年第2學期持續邀請大林慈濟醫院黃營養師來校輔導餐飲衛生，蒞校輔導日期為3/23、4/26、5/25、6/15。4/26及5/25，針對餐廳應進行調整改善事項均已當場與廠商說明並做成紀錄追蹤(如附件一)，4/26所列缺失均已改善。有請營養師對新進攤商「以勒廚房」特別輔導說明，使其了解學校餐飲衛生規範。

2、食材平台登錄資料部分，本校4月平均上線率83.33%、平均完整率98.82%、5月平均上線率82.61%、平均完整率98.41%。

(二)總務處(總務組)：

1.雲水居自助餐廳本學期及文會樓蓮想食坊交誼廳營運狀況良好。

2.111-2 學校餐飲廠商第 1 次美食體驗問卷於期中考後實施調查，5 顆星為滿，調查結果如下圖：



3.蓮想食坊交誼廳新第一攤「以勒廚房」於 112 年 5 月 8 日(一)正式營運開幕，由雲水居自助餐嘉樺廠商經營，主打低卡健康餐、糕點甜品及中西式早餐，師生反應良好。

4.「蔬食 8」廠商於 112 年 5 月 19(五)日至本校場勘即食餐盒自動販賣機與超商設置地點，林副校長與總務長於 112 年 5 月 24 日(三)至台北場勘「蔬食 8」便利超商及即食餐盒自動販賣機。

5.自 112 年 7 月 1 日起環保署輔導之「綠色餐廳」將轉換為「環保餐廳」，本校

雲水居自助餐廳因應環保署輔導之「綠色餐廳」轉換為「環保餐廳」政策，將持續響應並加強自我檢視以達下列三項標準，將於環保署綠生活網站揭露資訊。

(1)響應 1：做好源頭減量：不主動提供一次性用品，如免洗餐具等；

(2)響應 2：使用在地食材：優先使用國產食材；

(3)響應 3：推行惜食點餐：提供客製化餐點，如餐點份量減少。

主席裁示：1. 把每家廠商之上線率及完整率整理列表提供給總務處，請總務處督導廠商上線登錄填報，否則依合約處理。

2. 師生美食體驗評價所反應之意見，請總務處整理給廠商，也請廠商回饋改善意見。

九、提案討論：

提案一：代雲水居自助餐老闆娘反應：(1)水電費計價方式，希望比照一般標準，目前電費是每度 16 元，水費每度 10 元，覺得負擔很重；(2)需繳房屋稅，覺得不合理，已經繳房租了。以上提請討論。(邱琡雯委員提案)

說　明：雲水居自助餐老闆娘表示上述兩點如無法協商，考慮不再續約。

決　議：1.請總務處依照合約規定再與廠商協調。

2.各餐廳水電費及房屋稅請總務處整體檢視及評估。

提案二：建置蔬食即食餐盒自動販賣機及設置蔬食便利超商事宜，提請討論。(總務處提案)

說　明：1.「蔬食 8」廠商已於 112 年 5 月 19 日(五)至本校場勘即食餐盒自動販賣機設置地點。

2.林副校長與總務長於 112 年 5 月 24 日(三)至台北場勘「蔬食 8」便利超商及即食餐盒自動販賣機。

3.自動販賣機：

a.設置地點：學海堂中庭、學慧樓南側廣場郵箱旁、緣起樓地下室原有販賣機旁、雲水居交誼廳四個處各設置一台。

b.自動販機賣機圖示如下：

c. 販售品項如下示意圖例，約 40 餘種。

4.「蔬食 8」來校設置蔬食便利超商，營業地點規劃設置於雲水居交誼廳。圖示如下：

5.企劃書如附件二。

決　議：通過本案，請總務處進一步洽商處理，原則於暑假施工，下學期開始營

運。自動販賣機設置地點可考量調整為學海堂中庭、學慧樓南側廣場郵箱旁、緣起樓地下室原有販賣機旁、中道樓、九村、文會樓，再提請廠商評估。

提案三：有關暑假期間學校餐飲廠商營運規劃，提請討論。(總務處提案)

說　明：暑假期間 6/26~9/8 分為 11 週，規劃如下：

1.蓮想食坊 11 週皆營業，配合學校上班日，提供中餐，營業時段為 11:00-13:30。

2.學慧樓 7-11 營業 111-2 學期末及 112-1 學期前各 2 週(暑假之第 1、2 及 10、11 週)，其餘週次暫停營業，配合學校上班日，營業時段為 08:00-18:00。

3.取消暑假訂餐平台。

決　議：1.原則上照規畫進行，但暑假活動如需用餐，請總務處跟餐廳業者協商營運。

2.請再與 7-11 協商，避免都沒有營業，看一週可否營業幾天。

3.蔬食即食自動販賣機請盡速洽商可否先設置 1 台於暑假營運。

提案四：餐飲廠商合約書條文修訂，提請討論。(總務處提案)

說　明：1.明列規範餐飲廠商有關餐飲衛生管理及執行應遵循之法規。

2.於合約條文中明列餐飲廠商須配合學校管理要求，如協調後仍不配合，得終止合約。

3.「南華大學場地出租契約書」條文修訂表如附件三；「南華大學場地出租契約書」如附件四。

決　議：修正後通過。

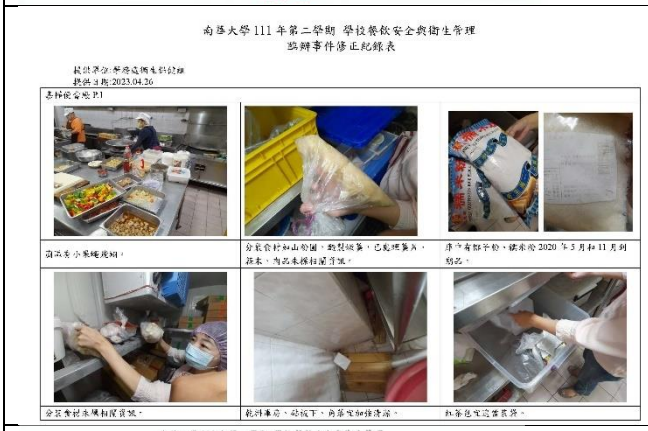
十一、臨時動議：無。

十二、散　　會：14:46。

附件一：

112/4/26 餐廳訪視

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表


南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.04.26

鼎珍雞坊

人員指甲過長，但乾淨，建議修剪。

廚區不可使用鐵刷，可使用菜毛刷，菜瓜布...。

分裝之調味料(糖罐)小包，建議使用較安全方式保存或分裝重管控。

分裝食材無法明確視得內容物，請標示品名和相關資訊。

紙箱盡量不入廚。

餐廳負責人：王春玉

衛保組人員/檢查者：郭詩捷 112.5.2
衛保組長：
學務長：

總務處：李育信
總務長：

112/5/25 餐廳訪視

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

南華飛行

（無圖片）

今日製作之餐點，有一位摩鐵，溫度微溫，注意市場狀況適度調整製作量，以維護安全和品質（含保溫設備）

飲料有 5/23，提醒今日未銷售即完處理事宜

餐廳負責人：陳炳璞

衛保組人員/檢查者：郭詩捷 112.5.2
衛保組長：
學務長：

總務處：李育信
總務長：

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

王朝滷味

調味桶蓋口，清潔宜加強。

注意夏天溫度高請至，提醒食材(展示台)保溫狀況。

餐廳負責人：吳紹盛

衛保組人員/檢查者：郭詩捷 112.5.2
衛保組長：
學務長：

總務處：李育信
總務長：

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

御清江飲料

非顧客時間出現宜蓋。

清潔用品和茶青桶不宜和製具放一起。

臥式冰箱冰箱膠條油垢老化建議適時更換新。

白約放冰塊中，白約宜分開放。

餐廳負責人：

衛保組人員/檢查者：郭詩捷 112.5.2
衛保組長：
學務長：

總務處：李育信
總務長：

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

鼎珍雞坊

冰淇淋機旋轉(遙控桿)宜加強清潔。

臥式冰箱膠條有發霉狀況，可適時汰換評估。

餐廳負責人：王春玉

衛保組人員/檢查者：郭詩捷 112.5.2
衛保組長：
學務長：

總務處：李育信
總務長：

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

以餐廳為

（無圖片）

1.種子儲藏本容物品保質期(混亂)，已說明，2.相關開封、製作日期解說，3.產品的食用區間，保存期限標示和其他確保安全的保障的證明合批追驗

1.非基改部分未見標示 2.冰箱儲放清潔度歸類未執行，已說明執行區分 3.牛肉未標示原產地，需再確認

1.以時間管理食用安全區間 2.餐區分生熟食的刀具、砧板、筷子 3.餐具以洗、沖、清毒三步驟為主

（無圖片）

清潔劑放角落，是否有失誤

有蓄積，基台設備上有灰塵(電表)可加強清潔

新竹周邊空間區域宜再明確和加強(前處理區、物品、工具)

餐廳負責人：

衛保組人員/檢查者：郭詩婕 112.5.2 11:07
衛保組長：
學務長：柳雅梅

總務處：李育信
總務長：鄭絢文

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

V pasta 複合式餐坊 P. 1

烹調、打餐區與客人等未有明顯區隔

垃圾桶清潔加強，

洗碗區台上有處理區，它分開放乾方，

過期未放標示區域和分隔後材料日期(危險物質及效期)

調料罐未蓋，灰塵進去(炒過)，

規放有區分和註記，但無分區域，

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

V pasta 複合式餐坊 P. 2

一桶有溫度食材有密封但放地上，應離地放，

餐廳負責人：

衛保組人員/檢查者：郭詩婕 112.5.2 11:07
衛保組長：
學務長：柳雅梅

總務處：李育信
總務長：鄭絢文

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

蓬萊便當廠 P. 1

（無圖片）

原熟菜濕度偏高，可能未覆蓋，

筍絲、日韓菜、精致菜本屬保質日期(常溫)以作管理，

調味上的標示可加上，易過期和拆箱，

有多處掉漆，髒髒，宜加強清潔，

炊煮前中餐的餐具(或筷)和包裝袋應收取還，宜注意整理保留好秩序，

（無圖片）

設備就有功能異狀部，可再加強清潔，

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.05.25

喜禪便當廠 P. 2

海碗有缺損和變色宜適時淘汰舊換新和處理，

早餐產品從早到午，宜注意保存和安全時間內販賣，以確保安全，

餐廳負責人：

衛保組人員/檢查者：郭詩婕 112.5.2 11:07
衛保組長：
學務長：柳雅梅

總務處：李育信
總務長：鄭絢文

附件二：「蔬食 8」來校設置蔬食便利超商企畫書

南華大學
素食超商規劃報告

蔬食8
便利商店
Convenience Store

◆ 服務宗旨

由蔬食爸有限公司，於南華大學設立素食超商提供校內師生素食商品服務，讓校內師生/民眾，有更多元-更便利-更友善的素食用餐目標做規劃.

南華大學素食人數眾多約5900位師生，師生也有一定比例的素食人口，有素食飲食需求的師生及民眾眾多，如何有效的解決素食飲食問題，又要兼顧大家的素食偏好、健康、效率等等問題，以此服務的主要規劃目標。

依上述需求規劃，提供多元化素食商品，結合素食熟食自動販賣機，讓大家能有更友善、更舒適的素食用餐環境

◆ 規劃說明

由蔬食爸有限公司於校內雲水居交誼廳
設立蔬食8素食超商

1. 提供多元化素食冷熱食商品，兼顧健康營養服務。
2. 雲水居符合師生用餐需求地點，改善用餐體驗。
3. 定期安排素食市集及相關活動，增加師生對蔬食認知。
4. 進行蔬食商品的活動票選及團購，增加師生的選擇。

◆ 蔬食8和多個單位及主辦素食市集實績

素食網紅-小樹

台北慈濟醫院愛心餐點供餐

素食小夜市喬治及
寶島歌王倪賓愛心
園遊會

◆ 規劃建議設置地點雲水居交誼廳

吧檯拆除部分
改成收銀櫃臺

拆除部分木造隔間
改成貨架使用

拆除部分木造隔間
改成冷凍及冷藏

宿舍出口用餐區維持不變

調理區維持調理區,辦公及倉庫

素食合作廠商
蔬食8便利超商

姜國卿 創辦人

2021年成立蔬食8素食超商,匯總國內各大素食廠商/素食名店/知名素食攤商,素食商品超過上千種。

南華大學預計
素食餐點內容

蔬食8

預估上架品項：
御飯糰,三明治,披薩,胡椒餅,紅油炒手,關東煮,青醬義大利麵,番茄義大利麵,米漢堡,善田油飯,東山丫頭素滷味,素肉圓,素豬油拌飯,素大腸包小腸,炒米粉,素韓式炒飯,素火腿炒飯,素麻油雞炒飯,素義式磨菇意麵,素瑞典肉丸,素心心腸,咖啡及養生飲品...等,總計超過數十種素食美食

Thank You!

蔬食8為您提供
最友善、最美好
素食用餐體驗

蔬食8

附件三：

「南華大學場地出租契約書」條文修訂對照表

修　正　後　條　文	現　行　條　文	說　明
第十一條 衛生法規要求 **須符合「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」以及「南華大學餐飲衛生管理要點」等法規要求。** 乙方應提供當年度供貨廠商原物料明細表、自主檢查表及其他相關表 件，供甲方備查。 每日提供之餐飲，應各留檢體250公克～400公克一份，送至甲方衛生保健組存放於冰箱冷藏備查。 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（含豬、牛產地），如有認證標章、檢驗報告等也一併登錄。 應備妥相關文件以供相關主管機關查驗，並不得有虛偽造假之不實登載。 甲方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（包括相關法規規定應予填寫之各項表件），其檢查標準、程序及項目由甲方膳食衛生指導委員會訂定之，並以書面告知乙方。	第十一條 衛生法規要求 乙方應提供當年度供貨廠商原物料明細表、自主檢查表及其他相關表 件，供甲方備查。 每日提供之餐飲，應各留檢體250公克～400公克一份，送至甲方衛生保健組存放於冰箱冷藏備查。 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（含豬、牛產地），如有認證標章、檢驗報告等也一併登錄。 應備妥相關文件以供相關主管機關查驗，並不得有虛偽造假之不實登載。 甲方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（包括相關法規規定應予填寫之各項表件），其檢查標準、程序及項目由甲方膳食衛生指導委員會訂定之，並以書面告知乙方。	增加相關法令規定
第二十五條 契約終止條款 契約於經營期間，如發現乙方之服務品質有明顯偏低，	第二十五條 契約終止條款 契約於經營期間，如發現乙方之服務品質有明顯偏低，	增加： 乙方未能配合甲方

其相關情形足使甲方認其有不能正常營業執行之虞，為維護公共利益及正常提供甲方師生餐飲之權利，凡經甲方書面通知於期限內未提出合理之說明及改善者，甲方得終止契約，乙方有意見者，由甲方決定之。 **乙方未能配合甲方對於餐飲之管理要求，經通知改善後仍未配合辦理時，甲方得終止契約。** 乙方違反本契約任一條款，經甲方書面警告仍不改善時，甲方得不需經過催告，即時終止本契約，收回場地及設備，並沒收保證金，乙方因違規事項所涉及責任應自行負擔。	其相關情形足使甲方認其有不能正常營業執行之虞，為維護公共利益及正常提供甲方師生餐飲之權利，凡經甲方書面通知於期限內未提出合理之說明及改善者，甲方得終止契約，乙方有意見者，由甲方決定之。 乙方違反本契約任一條款，經甲方書面警告仍不改善時，甲方得不需經過催告，即時終止本契約，收回場地及設備，並沒收保證金，乙方因違規事項所涉及責任應自行負擔。	對於餐飲之管理要求，經通知改善後仍未配合辦理時，甲方得終止契約。

附件四：

南華大學場地出租契約書

南華大學　　(以下簡稱甲方)

立契約書人　　(以下簡稱乙方)

甲方出租場所及設備給乙方設置＿＿＿＿，提供甲方師生飲食服務，雙方就下述事項達成合意，特立本契約書以資遵守

第一條 營業場所

甲方提供＿＿＿＿＿＿(房屋座落於嘉義縣大林鎮中坑里南華路一段 55 號)共約面積＿＿＿＿＿＿平方公尺及相關設備，由乙方設置＿＿＿＿＿＿，其設置場所及設備詳如附件。

第二條 契約期間

本契約期間自民國＿＿＿＿＿＿起至民國＿＿＿＿＿＿止，期間屆滿時，契約當然終止。

如乙方擬於原營業場所繼續經營，應於屆滿二個月前以書面告知甲方，其租金、水電計價方式另議，經甲方審查同意後，由雙方另行簽訂書面契約，續租一次，為期 1 年。若甲方審查結果，決議不同意續約時，乙方不得有異議。

乙方於經營期限未滿前如欲停辦，應先商得甲方同意，除沒收半數保證金作為懲罰性違約金外，並須協助繼續經營至申請停辦之學期期末考結束後(以甲方行事曆為準)始得停辦。違者，除沒收全數保證金作為懲罰性違約金外並不得再參加甲方招商。

第三條 營業時間

乙方於簽約後，應配合甲方訂定營業時刻表，並確實履行。乙方應於甲方訂定期限內完成營業之準備並營業提供服務。

營業期間及時段：配合甲方行事曆每學期 18 周，周一至周五營業，午餐時段為 11:30~13:00，晚餐時段為 17:00~18:30。(如要增加營業時間亦可協商)。

配合甲方重大活動或例假日及寒暑假之營業時間由雙方另行合議。

學期中乙方應提供甲方師生膳食之販售服務，不得擅自停止部份或全部之營業而中斷供應。

乙方如欲變更學期中之營業時間或暫停營業，應先於一週前以書面向甲方說明理由，經甲方同意後始得變更或暫停營業，並於二日前由乙方自行於餐廳醒目處公告周知。

乙方應全年依契約約定時間營業，如有違反，每日罰款新台幣1,000元整。

第四條 營業內容

乙方所販售餐飲之種類及售價應於契約簽訂後十日內（含例假日）送交甲方備查，營業期間如欲調整售價，應先與甲方達成協議，始得調整；販售種類有增減時，並應將更新之種類明細送交甲方備查。

乙方不得在甲方校園陳列電動玩具，以及販賣香煙酒品或違禁品。

甲方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。

第五條 保證金

乙方應於簽約時支付保證金新台幣＿＿＿＿＿元整之履約保證金作為履行本契約之擔保。保證金於契約屆滿或終止時扣除應繳付之款項並依約交還借用場所及設備後，向甲方無息領回。

第六條 場地清潔管理費

乙方應支付甲方場地清潔管理費每周新台幣　整，非學期上課期間免予繳納。上課期間依甲方行事曆為準。

乙方於應每月10日前繳納，將當月應付費用以現金繳交至甲方出納組，收據影本送事務組備查，如遇假日順延一日。如有延遲繳交者，每日加收百分之一滯納金，延遲逾30日者，甲方得終止契約並沒收保證金，乙方不得異議。

第七條 水電等其他費用

營業場所內之水、電設立分錶計算，甲方按月抄錶向乙方收取相關費用。電費：煮食區及供膳區等依所屬專用錶之全額計數收費。水費：按錶收費。

垃圾清運費：每週費用新台幣＿＿＿＿＿元整，非上課期間免予收費。有線電視費：申請後開放使用，每月費用新台幣＿＿＿＿元整。

校內分機：免費提供。

乙方收到繳款通知後應於10日內繳清，如有延遲繳交者，每日加收百分之一滯納金，延遲逾30日者，甲方得終止契約並沒收保證金，乙方不得異議。

第八條 稅捐、規費及罰款之繳納

乙方須負擔因營業所衍生之水、電、瓦斯、房屋稅、地價稅、營業稅、印花稅等，暨契約期間因違規而產生之罰款費用依甲方及稅務機關規定，全部由乙方負擔。

所應繳納之各項稅捐、規費及罰款等費用，乙方應於甲方通知期限內繳納完畢，如有延遲繳交者，每日加收百分之一滯納金，延遲逾 30 日者，甲方得終止契約並沒收保證金，乙方不得異議。

第九條 環境衛生及事業廢棄物處理

營業場所內外排水系統、走廊、台階及進貨通道、炊具、餐具、桌椅及內外環境，乙方須負責打掃維護清潔並定期檢查。

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。

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。

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。

飲食器具櫥或櫥櫃，應每天至少洗刷一次，保持清潔。

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。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。

每週至少大清掃一次，並應拍照留供甲方查核。

乙方對於其所產生之事業廢棄物（如廚餘、自排油污及油脂截油槽油污、、、等）應配合甲方要求之處理方式或委託合法公、民營廢棄物清

除處理機構負責處理。

乙方違反規定致被主管機關裁處罰款者，罰款應由乙方負責繳納，並視同違約。

第十條 環保及食品衛生要求

乙方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，建議使用不銹鋼食品容器，乾淨餐具之存放，不得有污染之慮，亦建議設有專區存放。

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。

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。及禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等）。

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)。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。

乙方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乙方負責賠償，情節嚴重時甲方並得終止契約且沒收保證金作為懲罰性違約金，其法律責任亦由廠商負責，如因此導致第三人對本校提起訴訟或為任何請求，廠商應負責處理該等求償事件，並負擔所有費用，包括本校因此支出之律師費用、受法院認定應負責賠償之費用等。

第十一條 衛生法規要求

須符合「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 」及教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」以及「南華大學餐飲衛生管理要點」等法規要求。

乙方應提供當年度供貨廠商原物料明細表、自主檢查表及其他相關表件，供甲方備查。

每日提供之餐飲，應各留檢體 250 公克～400 公克一份，送至甲方衛生保健組存放於冰箱冷藏備查。

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（含豬、牛產地）如有認證標章、檢驗報告等也一併登錄。

應備妥相關文件以供相關主管機關查驗，並不得有虛偽造假之不實登載。

甲方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（包括相關法規規定應予填寫之各項表件）其檢查標準、程序及項目由甲方

膳食衛生指導委員會訂定之，並以書面告知乙方。

第十二條 智慧化校園配合事項

乙方應於簽約後配合甲方進行智慧化校園相關收款設備之建置。

第十三條 設備點交及維護

甲方現有之設備，於簽約後，由雙方會同清點列冊，並由乙方立據備查。其他乙方認為營業上需使用之設備，應予自理。

甲方所提供之場所及現有設備，乙方應盡善良管理人之注意義務保管維護使用；如需修繕，費用由乙方自行負責，如有減少或毀損，乙方應照市價賠償，但因自然耗損之因素所致者，乙方不負賠償責任，甲方亦無另行提供替代品之義務。

乙方對甲方提供使用之建物、水電、瓦斯、消防等設施應妥善保管，乙方並負責實施安全衛生自動檢查，定期檢查及保養維修工作。

第十四條 整修及增設

乙方如須改善場地設備或設置招牌時，應配合周圍環境適度裝修，並應先將其設施圖樣徵得甲方同意後始得為之，並不得影響建築物結構、公共安全及環境衛生，其未經甲方同意者，甲方得令其回復原狀，所需費用概由乙方負責。

乙方如因營業上之必要需增設電器用品，應先將其設計圖及相關資料送交甲方審查，在徵得甲方同意，且安全無虞始得增設。

乙方違反前二項約定以致造成甲方之損失者，乙方應負損害賠償之責。

乙方應依建築法規定，維護使用房舍合法使用與其構造及設備安全；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；終止租約時，乙方應將房舍整理回復原狀後，交還甲方，其由乙方修繕或擅自增建部分，除另有議定者外應無條件交甲方接收。

乙方增置之設備或線路等，於契約屆滿(或因故解約)後 10 日內（含例假日）為維護建築物之結構及安全，甲方認有保留必要者，得由甲方無償保留外，乙方應自行無條件搬離，不得要求甲方收購或補償；逾時不搬離，以拋棄論，甲方得代為處理，所需處理費用由乙方負擔或由甲方自履約保證金內扣抵賠償。

第十五條 場所安全及保險

甲方提供乙方使用之營業場所及設備，乙方應負一切安全維護之責，並妥善規劃其營業場所之勞工安全設施，符合勞工安全衛生法令相關規定，雇主應負有保障從業人員安全與衛生之責任，以避免公共意外事件之發生。

乙方應投保商業火災險、雇主責任險及公共意外責任險（人身安全、產品安全、食物中毒責任附加條款）等保險，其投保金額各不得低於二百萬元，火險被保險人為甲方；公共意外責任險之被保險人應及於乙方其所僱用之員工，並須載明於保單上，以上所需費用由乙方自行負擔，乙方應於開始契約生效日及每年保險到期前一週將保單副本及繳款收據正本提送甲方。

如因乙方未依規定辦理保險、保險範圍不足、保險金額過低保險期間不足或其他因素，致甲方或第三人未能獲得足以填補損害之理賠者，乙方應負擔所有損失及損害賠償。

第十六條 人員管理

乙方不得僱用不合法之外籍勞工或大陸勞工。

乙方對其現場管理人及僱用之員工，均應負完全之責，僱用前應造具名冊並提出一個月內公立醫院之合格體檢證明（檢查項目由甲方指定）經甲方查驗無誤，始得僱用。在契約期間，每學年應檢查一次，並交由甲方查驗。甲方如發現有傳染病之員工，得要求乙方立即更換。

乙方應指派專責現場管理人員，負責營業場所之管理，並負起協調連繫之責任，所指派之人應於甲方上班期間到達現場，如欲請假應指派代理人。

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。

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。

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年 8 小時，如無法參加機關提供之研習，請檢附校外上課證明，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。 食品販售區及處理區域內，不得擺放清掃用具及私人用品。

在餐廳或廚房內，一律禁止居住人員，亦不可晾掛衣物。

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。

從業人員，如與用膳者有爭議時，應報請甲方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。

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。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。

第十七條 校園管制

乙方人員及其供貨廠商進出甲方校園時，應遵守甲方門禁及車輛管理規定，如有違反致甲方發生損害情形，乙方及其供貨廠商應負連帶賠償責任。

第十八條 廣告管理

乙方於校園內設置廣告物，應先徵得甲方同意，以維護觀瞻。第十九條 學生工讀及實習

乙方應在薪資可以承受之範圍內，提供甲方學生工讀之機會。僱用甲方學生為工讀生，需將名單報請甲方核備

甲方如有教學上實習或建教合作之需要時，乙方應全力配合，並遵照勞動基準法及相關法令之規定。

第二十條 轉租等禁止

乙方不得將全部或一部分營業場所轉租、頂讓或借與他人經營，如有違反，甲方得逕行終止契約，並沒收保證金作為懲罰性違約金。

第二十一條 雙方關係

甲方提供場所給乙方設置餐廳，提供飲食販賣之服務，雙方各為獨立之權利義務主體。乙方不得利用甲方或假借甲方附屬機構之名義對外為任何行為，亦不得將本契約之使用權益提供擔保或設定抵押，乙方對外之一切行為概與甲方無關，如因而造成甲方財產上或非財產上之損害，應負損害賠償責任。乙方如利用甲方或假藉甲方附屬機構之名義對外行 為，甲方得要求乙方停止其行為，如乙方仍未停止，甲方得終止契約。

第二十二條 場所變更之處理

於契約有效期間，如因主管監督機關之要求、法令變更或甲方不可預見之事由，必須變更全部或部分營業場所時，甲方應於一個月前以書面通知乙方，雙方應就另外遷移場所進行協議，如於乙方收受書面通知一個月後依然無合適地點之共識，則甲方得終止全部或部份之契約；如為部份終止，場地使用費依比例減少。

第二十三條 違反食品衛生要求之處理

乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知廠商暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償廠商因此所生之損 失。

乙方所供應之食品經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。

乙方所供應之食品出現生物性或物理性異物，經甲方認定情節嚴重者。乙方所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。

第二十四條 違約處理

乙方如有違反本契約之任一條條款情事，除本契約另有約定外，甲方得視其情節每次處以懲罰性違約金新台幣 1,000 元整,有持續情形者,得按日連續處罰至改善為止。

第二十五條 契約終止條款

契約於經營期間，如發現乙方之服務品質有明顯偏低，其相關情形足使甲方認其有不能正常營業執行之虞，為維護公共利益及正常提供甲方師生餐飲之權利，凡經甲方書面通知於期限內未提出合理之說明及改善 者，甲方得終止契約，乙方有意見者，由甲方決定之。

乙方未能配合甲方對於餐飲之管理要求，經通知改善後仍未配合辦理時，甲方得終止契約。

乙方違反本契約任一條款，經甲方書面警告仍不改善時，甲方得不需經過催告，即時終止本契約，收回場地及設備，並沒收保證金，乙方因違規事項所涉及責任應自行負擔。

第二十六條 終止後之義務

本契約因期滿或因其他事由而終止時，乙方應於 10 內（含例假日）無條件歸還營業場地並遷離自有設備(含乙方向第三者所租用或借用之設 備)及售餘品，將營業場地清洗整理妥當，並經甲方派員檢查合格後始得離開，此段期間內不得有營利行為。乙方如不履行前項規定，應按每日新台幣 1,000 元支付懲罰性違約金予甲方，至場地全部返還清除日或停止營利行為日止，甲方並得從保證金扣除。

前項期間屆滿，乙方仍未將營業場地清洗整理妥當，歸還甲方者，營業場所遺留之物品視為拋棄物，甲方得代為清理，並願受強制執行。如因此增加甲方之負擔者，由甲方逕自履約保証金中扣除。

第二十七條 強制執行

依本契約約定，乙方應給付甲方之相關費用、違約金及損害賠償等，乙方不給付時；或契約期間屆滿、終止、解除契約後，乙方不履行返還使用場地時，甲方除可逕行扣除保證金外，並得免提供擔保，聲請假扣 押、假處分逕付強制執行。

第二十八條 契約附件及補充規定

乙方應遵照中央主管監督機關之要求，有關環境衛生安全及食品衛生安全需遵守教育部（局）衛生署（局）環保署(局)等相關規定及甲方膳食及環境衛生安全管理作業並接受甲方檢查。

乙方不得因甲方協助事項，未能成就而向甲方求償，如因任何因素（無法預見內外環境因素及硬體設施）造成之任何損失，概由乙方自行負 責。

第二十九條 未盡事宜

本契約如有未盡事宜，得由雙方協議修訂或補充之。修訂或補充內容應以書面為之，並經雙方簽署始生效力，且視為本契約之一部份。

第三十條 送達規定

本契約約定應給予他方之通知或文件，均以書面雙掛號信函或雙方同意之方式為之，並於他方收受時生效。雙方之地址以本契約簽署內容為

準，任何一方變更地址時應於變更前以書面通知對方，未通知變更地址，而致他方寄至原地址時，視同於寄發時業已合法送達他方。

第三十一條 合意管轄

如因本契約涉訟，雙方同意以台灣嘉義地方法院為第一審管轄法院。第三十二條 份數本契約書正本二份，雙方各執一份，副本二份由甲方相關單位存執。

甲　　方：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

乙　　方：

負 責 人：

地　　址：

通 訊 地址；

電　　話：

統 一 編號：

中　華　民　國　　年　　月　　日