

# 慈濟學校財團法人慈濟大學採購規格書

採購標的名稱： 115 學年度建國及介仁校區餐廳委外經營案

項次	品 名 及 規 格	數 量	單 位
	<p>營業地點：花蓮縣吉安鄉建國路二段 403 號及花蓮市介仁街 67 號之餐廳。</p> <p>履約期間：自 115 年 09 月 01 日~117 年 08 月 31 日，共計 2 年。</p> <p>壹、</p> <p>一、營運場地清潔消毒、廚房、供用膳區及員工廁所由廠商負責辦理。</p> <p>二、稅捐及有關費用負擔：</p> <p>(一)水電費用依雙方協議處理及瓦斯費用由廠商負責。</p> <p>(二)因廠商承辦本校餐廳所產生之各項稅款，由廠商自行辦理繳納，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由廠商自行負責，廠商亦不得以機關名義，對外招募人員，或招攬生意。</p> <p>(三)廠商不得以機關名義對外賒欠貨物或借貸金錢，凡廠商金錢上之一切行為，概與機關無關。</p> <p>(四)履約保證金支付：廠商為保證合約之履行，應於合約簽訂之同時，將保證金新台幣伍萬元交付機關。</p> <p>(五)履約保證金退還：合約屆滿，廠商已履行本合約全部義務時，於遷出之日起算一個半月內，機關將保證金扣除未結清之款項，餘額無息退還廠商，廠商並有清償未了負債之義務。</p> <p>三、退約責任：期滿遷出或合約期間內遷移，廠商均不得請求機關償還已付費用或要求遷移費，廠商並放棄其他一切權利主張，且應無條件回復原狀及清掃交還房屋及所屬設備。</p> <p>四、使用及轉租之限制：</p> <p>(一)承辦標的物僅供廠商為餐飲用途使用，不得供作其他任何用途。</p> <p>(二)廠商不得將承辦標的物之全部或一部轉租、分租、贈與、頂讓、或抵押與他人使用。</p> <p>(三)機關師生與社團因活動需要得使用餐廳場地，唯應事先告知廠商，使用後並恢復原狀。</p> <p>五、保險及防範原則：</p> <p>(一)為機關安全之需求，廠商對標的物及設備有投保火險及其附加險之義務。每學年開學應檢具投保火險</p>	1	式

及其附加險之單據逕交膳委會檢核之。廚房應放置滅火器並注意瓦斯安全，不得存放易爆易燃物品。

(二) 為確保食品之安全，廠商應投保產品責任保險。凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於廠商者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由廠商全部負擔，並負相關法律責任，並視情節輕重，予以罰款、解約。

(三) 廠商應繳交要保書副本及各期保費繳交收據。

六、承辦人變動：廠商公司因改組、消滅，應通知機關並取得機關書面同意後將合約更新，若機關不同意更新合約，合約視為終止。若廠商不通知機關，視為違約。

七、訴訟管轄：雙方和連帶保證人若因合約發生爭訟，同意以機關所在地之法院為管轄法院。

八、設備部分：

(一) 機關現有餐廳廚房設備，於合約簽訂後，由雙方會同清點，列冊登記。

(二) 廠商於承辦期間對機關提供之場地、設備，應善盡保養及維護之責任，承辦標的物內原設水電管線、門窗玻璃、RC結構、天花板板架、用餐桌椅、高溫消毒櫃、洗手台及廚具及相關工程設備。廠商應進行固定保養、維修並記錄之，檢據會同有關單位檢核之，前述設備、工程等因廠商人為因素之損壞及給水、排水零件、配件、電插座、開關、照明燈具等零配件，得由機關協助處理，廠商視損壞情況賠償。

(三) 廠商為使用之便利改裝承辦標的物設施，應事先以書面徵得機關同意，改裝時如有對承辦標的物及其設施造成損害，廠商應負完全賠償責任，廠商於合約期滿或解約時對新加添之附屬設備若欲拆除須徵得機關之同意，且拆除後，得予以該設施按原樣復原。

(四) 由廠商具領保管使用之機關設備與廚具，在合約屆滿時，如有短少及損壞，廠商應照原數補足，或按樣修復，否則，應由廠商負責賠償，不得異議。

(五) 因業務之需要，雙方約定由廠商負責添設之工作物，其名稱、用途、機型、數量、一經確定，非經機關之承諾不得任意更改或停止使用，此工作物之更改維修費用由廠商自行負責，於合約有效期間內保證使用正常，否則視為違約違約罰則處理，廠商不得異議。

九、留置物處理：基於業務需要，經機關同意後而由廠商增置之設備，於合約屆滿或中途解約之當日營業後由廠商

自行無條件遷出承辦標的物，不得要求機關收購，如有留置，應視同拋棄物，任憑機關處理，廠商不得異議，並應負擔因處理發生之費用。

十、食物品質管理：

(一) 廠商供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」及「學校衛生法」等規定，選用合法之供餐食品及食材，如優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，蛋類應有產銷履歷證明，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，基因改造之食品範圍如下：

1、生鮮食材：農產品型態原料，如基因改造黃豆、玉米等。

2、初級加工品：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。

3、如使用上述基改食品經查驗報告違反規定時，應立即停用改善，記5點。

(二) 廠商供應之食品須經中央主管機關認證合格工廠產製，或經衛生相關單位檢驗合格。

(三) 廠商於履約期間內，應接受機關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，由機關以書面通知限期改善，廠商應於期限內改善完竣。

(四) 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之政策，於供應膳食當日下午11時前至指定之大專校園食材登錄平臺，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。

1、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（如為網路線路或網站系統問題，則不記點）。

2、未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。

3、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。

(五) 廠商供應之各項餐飲必須當日製作，餐飲製作完成至學生食用之時間不得超過4小時。

(六) 廠商供應之餐飲需由經中央主管機關驗證合格之工廠產製，並於機關要求時，依以下分類提出最近一期之檢驗合格證明：

	<ol style="list-style-type: none"><li>1、生鮮類：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確認、驗證之標章。</li><li>2、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。</li><li>3、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。</li><li>4、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。</li><li>5、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。</li><li>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。</li></ol> <p>(七) 廠商承諾供應之認證食品，一經中止驗證，應主動通知機關，並與機關討論將更換同等級食品。</p> <p>(八) 以衛生為首要，並兼顧營養及色、香、味之要求，未經機關之同意不得任意變更質量、售價。</p> <p>(九) 廠商營業所需之食米及調味品，除食米、味精、沙拉油及洗滌清潔用品，必需使用正字標記之廠牌外，其餘皆需使用經商品檢驗局檢驗合格之甲等廠牌，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品及清潔劑，如經查驗違反規定，依情節輕重記5~10 點。</p> <p>(十) 廠商每日營業上所需之食物材料應符合新鮮、衛生及營養之要，若食物發現有餿腐、異味及蟲蠅等不潔情形，應立即丟棄，停止供應，若以不潔之物品供應，視同違約論處，情節嚴重者機關得要求廠商解僱負責人，廠商不得異議。</p> <p>(十一) 廠商每日營養上所需使用之食物材料及炊餐器具等，應在合乎衛生條件下，分類儲存，排放整齊，並至少需離地面三十公分以上。</p> <p>(十二) 每日菜單不得少於第十三條第十項規定，菜單由廠商負責設計、供應，並依校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日下午11 時前至指定之大專校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材（含調味料）、供應商等資料，當日因人數過多，菜單上之菜量不足，得以其它菜補充。</p> <p>(十三) 冷凍、冷藏庫應定期清潔：擦拭板壁、食物架、滴水盤及結冰盤。</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

- (十四) 廠商每日每餐應以塑膠袋分裝抽樣食物並封口，送至機關衛保組指定處具名留存備查，廠商不得拒絕。有關清潔衛生方面，廠商應切實改善。
- (十五) 經發現所供應食物中含有雜物如鐵絲或發霉等狀況，則依照第十七條違約罰則辦理。
- (十六) 上列各款，如有違反情事發生，一律以違約處置。

十一、清潔衛生：

- (一) 餐廳內外排水系統、走道、天花板、牆壁、包括廁所，由廠商負責打掃清潔，並隨時保持乾燥。機關有派人監督、檢查、糾正之權。
- (二) 廚房環境及所有設備每天營業結束後立即清洗乾淨，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。
- (三) 餐廳之排水溝、陰井及過濾網每日清除三次以上且須隨時保持乾淨，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。
- (四) 應請害蟲驅除公司做檢查工作，並噴灑殺蟲劑，以維護環境衛生，每月至少一次。(以例假日時間為主，並事先公告，消毒施作記錄，應留存備查)。
- (五) 廠商炊餐器具之選購，需先檢送樣品予機關，經機關同意後，方可購買。
- (六) 廠商炊餐器具之使用，由機關檢查，如發現炊餐器具破舊、龜裂、缺口，影響衛生者，經機關通知而不更換時，應予罰款。
- (七) 廠商不得使用各類免洗餐具(杯、碗、盤、碟、餐、盒、筷、湯匙、刀叉、攪拌棒等)，但得提供機關不鏽鋼餐具，對清洗炊具及餐具之清洗劑則應採用機關認定合格之食器清潔劑，不得使用有害健康之雜牌清潔劑。
- (八) 廠商應每餐高溫消毒炊餐器具，並放置於指定之餐具存放櫃中，不得直接曝露於空氣中。
- (九) 飲食器具櫥或菜櫥，每天至少洗刷一次，保持清潔。
- (十) 主廚、侍者及其他人員所使用之布製品或替代品等，須保持清潔，任何使用於擦拭與食物接觸之布製品或代替品等，不可做為其他用途。
- (十一) 若有使用之毛巾、抹布，每天必須用煮沸消毒法消毒，溫度須在攝氏一百度，時間十五分鐘以上。
- (十二) 洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上倒，且應隨

時保持地面之乾燥、清潔。不可留有廢棄物在餐廳及廚房內，廢物桶應刷洗乾淨。

- (十三) 廚餘及垃圾應分類。各項廢棄物用垃圾袋紮好，送至機關指定地點收集，由廠商負責僱人運出校外處理，不可在餐廳內過夜，或堆置校園內。
- (十四) 如因廠商廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由廠商負責。
- (十五) 上項各款，如經機關檢查，發現未按規定處理或清潔衛生水準未達機關標準，依違約罰則處理，記點數 1~5 點。機關得視情況需要，有權要求廠商停業清掃，廠商不得異議。

## 十二、人員管理：

- (一) 廠商衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每年應至少參加衛生(營養)講習及本校舉辦承攬作業安全衛生管理研習。
- (二) 廠商工作人員應造具名冊，包括：營業時間、清潔工作日程表、工人職務分配、工人輪休及輪休時之工作分配資料送交事務組、衛生保健組，如人員有異動，均應隨時以書面或寄送電子郵件方式通知機關。以上各資料開始營業後一週內送交各單位。
- (三) 廠商工作人員於機關餐廳工作前，應先在慈濟醫學中心或公立醫院完成體檢，受僱人員應於每學年開學前一週繳交體檢記錄表，新聘任人員應於繳交體檢記錄表後方可從事餐勤工作。健康檢查項目依衛生局規定。檢查證明送交機關(衛生保健組)認可後方可任(留)職，如經發現換有肝炎、砂眼、皮膚病、性病、肺病、霍亂、傷寒及其他傳染性疾病及不適於餐勤工作者，不得從事該項工作。若體檢證明於開學時未交予機關者，則以違約處置，依第十七條違約罰則處理，廠商不得異議。
- (四) 僱用期間，廠商工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，應立即停止工作給予病假，休息至痊癒為止，嚴重者機關得要求廠商予以資遣。
- (五) 在餐廳及廚房內，廠商工作人員應一律穿著整齊制服；男著帽子、女著頭巾(以不露髮為原則)並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋；供應自助餐時應戴口罩(需覆蓋口鼻)及用後丟棄之塑膠手套。工作前後用肥皂洗手，隨時需保持儀容整齊，不得喝酒、抽煙、嚼檳榔或其他代替品，手指甲應經常修剪，並保持乾淨。(制服每人貳至參套，形式由廠商自定及負責製作，並負責每日清洗更換)。(僱用工讀生亦應比照)。

- (六) 廠商工作人員需遵守衛生福利部所頒「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並於職前及在職時接受衛生講習或服務禮儀等課程，不得以任何理由拒絕，若行為不端，態度惡劣經三次規勸而不改善者，廠商應予革職以維師生膳食安全。
- (七) 廠商及其受僱人，應接受本校相關委員會、事務組、衛生保健組之指導。
- (八) 廠商僱用之人員如與學生發生衝突，應報請機關學務處處理，不得與學生發生鬥毆，爭吵等情事。
- (九) 廠商及其從業人員，不得在機關所提供之營業場所範圍內有賭博、酗酒、鬥毆及收留不法之人員，存放違禁物品及其他不法情事，並不得飼養家禽、家畜。
- (十) 廠商未經同意，不得於餐廳及校園內，張貼廣告，以維觀瞻。
- (十一) 廠商因工作人員不足影響品質時，機關有權要求改善，否則以違約論處。
- (十二) 廠商之工作人員工薪由廠商負責支付，各工作人員之品德行為與安全，概由廠商全部負責。
- (十三) 廠商員工之服務態度應保持和藹熱忱，如有服務不佳，態度傲慢，經機關提意見時，廠商應立即督導改善，嚴重者予以資遣。
- (十四) 廠商之員工如因工作所需，得於書面送交膳委會同意後留宿，但得維持環境清潔。
- (十五) 廠商應自聘營養師任衛生督導工作，其資格證明與工作人員名冊一併交予機關。

### 十三、營業部分

- (一) 在合約有效期間內，由機關同意廠商營業項目為：自助餐、簡餐部及販賣部。凡未經協議事項，又未商得機關同意之項目，廠商不得逕自經營，指定之項目，在合約有效期限內，非經機關同意，不得以任何理由無故中斷供應，如未經同意而擅自停業，機關得解除合約並要求賠償。
- (二) 廠商在學校營業對象以慈濟志業體人員為主，不得以機關附屬機構名義對外營業，如有違反情事，機關得視情節，從重罰款，第一次罰款新台幣壹萬元，第二次罰款新台幣貳萬元，第三次解約。
- (三) 廠商營業物品價格應事先造具價格表，商請機關評定，審核通過並經公佈後即按規定價格供應，不得隨意變更質量、價格，如因物價漲落而需調整價格時，應由雙方檢討議定公告後實施之。若菜價未按雙方協調規定，擅自漲價或偷工減料，變相漲價者，每餐次

罰各該違約之菜色一次六百元，廠商不得異議。

(四) 廠商每日營業時間應遵照機關規定，若有調整應依雙方協議為主。

1、平日自助餐供應時間為早餐 06：30 至 08：00、午餐 11：30 至 13：00、晚餐 17:00 至 18：30。

2、假日餐點送餐時間為早餐 08：00，午餐 10：30 後，晚餐 16:00，每周禮拜五 14：00 完成假日訂餐。

3、販賣部及簡餐供應時間由廠商提出後送交機關後審定，有變動需商請機關同意後施行，否則視同違約論。

4、供餐時間機關得視需要通知廠商變更。

(六) 機關辦理活動之訂餐（型式、價格）、配送服務，於活動辦理前由雙方協議處理。

(七) 供應價格：三餐得以自助餐、簡餐、麵食型態供餐。

1、費用：早餐新台幣五十五元整，午、晚餐新台幣七十元整。費用調整應由雙方同意後調整。

2、配合使用電子餐券及餐券票根經整理核算後，定時定期向機關請款。

3、簡餐金額得以餐券(電子餐券)抵扣，不足者消費者以現金補足，但一客簡餐限抵用一張餐券(電子餐券)；簡餐的種類及金額應於餐廳明顯處公告。

4、如設立販賣部所售貨品價格不得高於一般 24 小時連鎖便利商店售價（不含促銷品）為原則。

(八) 廠商供應之食品須一律均為素食，若供應葷食，視同違約論處。

(九) 廠商供應餐食、炊事之場地與位置，應完全遵照機關指定地點供設，若未依機關指定之場地與位置或未經機關同意，擅自變更者，視同違約論處。

(十) 餐點樣式：

1、自助餐早餐可分主副食，另附飲料，午餐、晚餐至少四道菜及湯飲，湯飲提供熱湯或甜湯，依水果價格得附加水果。

2、提供特殊餐時，不受上列限制，並前一天公告周知。

3、品質欠佳或分配菜量太少，經機關通知後應立即改善，否則以違約論處。

(十一) 廠商單位營業應指派負責人，在營業期間內，必須留在餐廳，以便隨時協調及處理問題，並同需與機關完全配合，否則以違約論處。

(十二) 廠商應配合機關使用電子餐券系統，進行菜單輸入、刷卡、訂餐、請款等作業。

十四、本案履約期滿前，機關評估於承攬期間無重大違規等事項，且雙方有續約意願時，機關得與廠商辦理後續展延。

1. 展延規定：

(1) 每次展延期限為 2 年，最多以 2 次為限。

(2) 廠商得於合約屆滿前 2 個月以書面方式向機關提出申請，經機關審核通過後辦理展延。

2. 終止條款：如廠商因營運環境改變、不可歸責於廠商之重大外部因素或經營困難，致無法繼續履行合約時，廠商得以書面方式向機關提出終止，經機關同意後，始得終止契約。

(1) 提前通知：廠商應於預定終止日前 3 個月以書面通知機關。

(2) 履約責任：在合約正式終止前，廠商仍應依約維持正常供餐及營運，不得影響機關之用餐權益，否則機關得沒收履約保證金。

十五、違約處理：廠商履約有下列情形之一者，機關得以書面通知廠商暫停執行契約之部分或全部，廠商亦不得就該暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金，且不補償廠商因此所生之損失。


項目	罰款	備註
違反合約任何條款之規定	斟酌情況罰款新台幣 1000 元	<p>一、同一情事連續發生三次後則罰款貳仟元整，爾後以此累計，若超過五次違反警告或有二次拒繳罰款，機關有強制其停業改善或終止合約之權利。</p> <p>二、機關若通知廠商終止合約，廠商應於通知之期限內，遷出，將房屋及所屬設備</p>

		<p>交還，並負責清還應負擔費用及賠償機關因之所生損害，廠商不得異議</p>			
<p>1. 廠商所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。</p>	<p>罰款新台幣 1000 元</p>				
<p>2. 廠商記點累計達 10 點以上者。</p>					
<p>3. 出現生物性或物理性異物經機關認定情節嚴重者。</p>					
<p>4. 食品中毒經衛生福利主管機關確認且情節重大者，衛生福利部對於食品中毒定義如下：</p> <p>(1) 2 人或 2 人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為 1 件食品中毒案件。</p> <p>(2) 如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒案件。</p> <p>(3) 如因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素</p>		<p>終止契約或解除契約之部分或全部</p>			

中毒)，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒事件。			
5. 其他重大情節經機關確認者。			
6. 因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。	終止契約		
7. 偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。			
8. 無正當理由而不履行契約者。			
9. 有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。			
10. 廠商未依契約規定履約，自接獲機關書面通知之次日起 10 日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。			
11. 廠商如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因契約所生之事由，惟機關認定廠商之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞者。			

請購單位： 事務組

請購單位主管簽章：

  
總務組 組長 林柏翔

  
總務長 陳清漂

請購人簽章：



聯絡電話：03-8565301#11319

本案規格內容係依政府採購法第 26 條訂定。

※政府採購法第 26 條：

機關辦公告金額以上之採購，應依功能或效益訂定招標文件。其有國際標準或國家標準者，應從其規定。

機關所擬定、採用或適用之技術規格，其所標示之擬採購產品或服務之特性，諸如品質、性能、安全、尺寸、符號、術語、包裝、標誌及標示或生產程序、方法及評估之程序，在目的及效果上均不得限制競爭。

招標文件不得要求或提及特定之商標或商名、專利、設計或型式、特定來源地、生產者或供應者。但無法以精確之方式說明招標要求，而已在招標文件內註明諸如「或同等品」字樣者，不在此限。