

慈濟學校財團法人慈濟大學

勞務採購契約書

廠商名稱	
契約標的	115學年度建國及介仁校區餐廳委託經營案*1式
契約價金	(1) 早餐： 元 (2) 中餐： 元 (3) 晚餐： 元
請購單位	事務組
案號(簽呈)	1150671

慈濟學校財團法人慈濟大學餐飲供膳服務契約書

慈濟學校財團法人慈濟大學（以下簡稱甲方）

立契約書人：

（以下簡稱乙方）

茲因乙方承攬甲方建國及介仁校區餐飲供膳服務，經雙方同意訂定服務契約條款如下：

第一條 供膳方式：乙方得由中央廚房製作膳食後，以保鮮車輛運送至介仁校區餐廳(花蓮市介仁街 67 號)及建國校區餐廳(花蓮縣吉安鄉建國路二段403號)，並應確保膳食運送過程的衛生安全。相關運送模式另行協議。

第二條 承攬期限：自民國 115 年 09 月 01 日起至民國 117 年 08 月 31 日止。契約期滿乙方享有優先議價續約權，本優先議價程序以一次為限，經議價無法達成協議，乙方優先議價權即屬無效。

第三條 場地維護費：甲方為推廣素食，吸引師生消費，減輕乙方營業成本，讓利于師生，故免收乙方場地維護費；餐廳內水電費依雙方協議處理及瓦斯費用由乙方負責。

第四條 保證金：乙方應於訂約時，繳付甲方新臺幣 5 萬元整，作為履約保證金，如乙方不續約，合約屆滿且已履行本合約全部義務時，於遷出之日起算一個半月內，甲方將保證金扣除未結清之款項，餘額無息退還乙方，乙方並有清償未了負債之義務。

第五條 供餐項目：乙方比照菜色提供甲方早、午、晚餐自助餐飲，供甲方人員取餐，取餐人員應自備餐具，乙方不負責提供。乙方盛裝餐飲設備禁止使用一次性及美耐皿餐具用品，並不得提供消費者。

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。

第六條 供餐時間：介仁校區：供餐日期為星期一至星期五，早餐採訂餐方式，假日及寒、暑假則另外協議。

建國校區：供餐日期為星期一至星期五，假日採訂餐方式，國定假日及寒暑假另外協議，乙方應於開學前提供可供餐日之行事曆，如乙方因特殊原因需調整供餐日期，亦應於一週前告知甲方公告後始得為之。

共同原則：平日餐點供應時間為早餐07：00至08：00、午

餐11：30至13：00、晚餐17:00至18：30。
假日餐點送餐時間為早餐07：30，午餐10：30後，晚餐16:00後，每周禮拜五或放假前一日14：00完成假日訂餐。

第七條 用餐金額及請款：用餐金額為早餐每人每餐 55 元，午、晚餐每人每餐 70 元，乙方於次月 5 日前，配合使用電子餐券或餐券票根經整理核算後，定時定期向甲方請款。若因乙方延遲請款，至使甲方延後付款，不可歸責於甲方。

第八條 品質管理與規範：

- 一、乙方可販賣生鮮食品，應保持清潔衛生且為素食食品，不得販賣葷食、過期食品、基因改造食品、非法物品及存放危險物品，且不得高於24小時連鎖便利商店售價，每學期將產品價目表影本三份送交總務處事務組備查。
- 二、乙方提供販售之產品與食材，應由中央主管機關認證合格工廠產製，且經衛生單位檢驗合格，若有違法之情事發生而遭受主管機關處罰或損及消費者安全、健康或權益時，乙方須負起完全之法律責任與損害賠償。因乙方之營業行為致甲方遭受任何損害或賠償時，應由乙方負責處理。
- 三、為維護消費者健康，乙方供應之餐食，應由乙方自行製備，不得採購現成熟食販售；若發現有衛生不良或影響消費者健康之情形，乙方須負起完全之善後責任。
- 四、乙方使用之食材，應於甲方要求時，依分類提出最近一期之檢驗合格證明；若承諾供應之認證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。
- 五、乙方於履約期間內，應接受甲方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，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。
- 六、若發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任，並視情節輕重，予以罰款、終止契約。
- 七、為甲方安全之需求，乙方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。
- 八、為確保食品安全，乙方應依照食品衛生管理法規定投保產品責任險，並將已投保之保單副本逕交甲方收存。保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乙方負擔。

九、為落實校園食品安全管理，營造安全、衛生、健康之學校飲食環境，乙方應配合教育部推動之校園食材登錄制度，於指定平臺登載食材資訊，若有登錄不實之情形發生，視同違約論處，乙方亦需負完全之法律責任。

第九條 檢驗項目：

- 一、乙方應定期接受學校相關單位之餐飲衛生管理檢查「餐飲衛生管理檢查表」（附件一）。
- 二、乙方販售之冷飲應配合甲方進行冷飲水質大腸桿菌檢測，第一次檢驗費由甲方支出。但若該次檢驗未合格，甲方得要求乙方暫時停售該產品，並自行送檢複驗，直到檢驗合格才可再販售該產品，其檢驗費用由乙方自行吸收。
- 三、乙方應定期更換油炸用油，並備有「油炸用油更換紀錄表」（附件二），並應配合甲方定期檢測油炸用油品質，若檢驗結果不符相關法規規定，則需待檢驗合格才可販售相關產品。
- 四、乙方於每日營業時間，應填寫「餐飲業者自主管理檢查表」（附件三）及冰箱、冷藏櫃「溫度記錄表」（附件四），以備甲方隨時查驗。
- 五、每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應採樣送至衛生保健組，依規定分類密封適量留存置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄備查。

第十條 人員管理：

- 一、乙方聘用之工作人員，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，且每年應主動繳交工作人員健康檢查報告送甲方核備。
- 二、食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品汙染之傳染性疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場人員，且不得從事與食品接觸之工作；此外，乙方得知後亦應立即暫停營業並通報甲方，待將承租之營業場所消毒清潔並經甲方複驗後，始得恢復營業。若因此造成校內人員感染相關疾病，乙方應負完全之法律與賠償責任。
- 三、乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- 四、乙方衛生管理專責人員，每年應至少參加衛生（營養）講習 8 小時。
- 五、乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善。
- 六、乙方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。

七、乙方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甲方。

第十一條 清潔衛生管理：

- 一、餐廳內外排水系統、走道、天花板、牆壁、包括廁所，由乙方負責打掃清潔，並隨時保持乾燥。甲方有派人監督、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、乙方炊餐器具之選購，需先檢送樣品予甲方，經甲方同意後，方可購買。
- 六、乙方炊餐器具之使用，由甲方檢查，如發現炊餐器具破舊、龜裂、缺口，影響衛生者，經甲方通知而不更換時，應予罰款。
- 七、乙方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），但得提供不鏽鋼餐具供用餐人員使用；清洗炊具及餐具之清洗劑，應採用甲方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、乙方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替代品等，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，送至甲方指定地點收集，由乙方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、如因乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由乙方負責。

第十二條 罰則：

- 一、乙方違反第五條、第九條第一項至第三項、第十條第三項及第五

項、第十一條第二項至第三項規定事項，每次違規記點一次，累計記點三次，則罰款新臺幣500元整，經處罰違約金，仍不改善者，得連續處罰。

二、乙方違反第六條、第八條第一項及第三項、第十一條第一項規定事項，每次違規，罰款新臺幣500元整，經處罰違約金，仍不改善者，得連續處罰。

三、乙方違反第七條規定事項，需按日向甲方給付罰款新臺幣2,000元整。

第十三條 乙方應以善良管理人之注意義務使用房屋，除不可抗力事故外，因乙方之過失致房屋毀損，應負損害賠償之責。

第十四條 販賣部內之裝潢，由乙方自行負責，以不損壞甲方原有建築物為原則，並確實遵守學校營繕組訂定之「生活區外包商使用本校設備規定事項」（附件五）。若須破壞原建築物時，應取得甲方同意後再行裝設，未經許可者應負賠償責任。

第十五條 因業務之需要，雙方約定由乙方負責添設之工作物，其名稱、用途、機型、數量、一經確定，非經甲方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乙方自行負責，於合約有效期間內保證使用正常，否則視為違約，依違約罰則處理，乙方不得異議。

第十六條 乙方於簽約時應同時依甲方承攬商安全衛生管理辦法，簽訂「慈濟大學承攬作業安全衛生承諾書」（附件六）一份送甲方備查。

第十七條 乙方於契約期間內，未經甲方之同意，不得私自將租賃權利轉租、頂讓、出借或以其它變相之方法由他人承攬。

第十八條 乙方如有違約情事發生，致損害甲方之權益時，甲方得隨時終止本契約，乙方並應負賠償責任，並放棄先訴抗辯權。

第十九條 乙方各項營業行為，應遵守政府法令規定，若違反規定，遭受政府機關查緝，其違規行為處罰，應自行負責。

第二十條 本契約各條款之規定，雙方均應遵守，如有違反任何條款時，雙方所受之一切損失，違約方須負一切賠償。

第二十一條 契約期滿，雙方不再續約時，乙方應於期滿日起，二週內遷出，遷出時原隔間裝潢不得拆除毀損，若有毀損，乙方應付損壞賠償責任。任何傢俱雜物等，若有留置不搬離者，則視作廢棄物論，任憑甲方處理，乙方不得異議。

第二十二條 乙方營業有關稅務事宜，自行負責。營業期間如與教職員生發生債務糾紛，甲方概不負責。

第二十三條 乙方有下列情形之一，且情節重大時，甲方得終止契約，乙方不得異議。

一、違反第八條第六項至第八項、第十七條、第十八條、第二十二

條規定事項。

二、違反第十條第二項規定事項，因乙方隱瞞實情導致群聚感染情況嚴重。

三、違反第十二條第一項至第三項規定事項，違規遭處以罰金三次以上，仍未見改善者。

四、販售之商品因安全或衛生事宜致影響消費者權益者。

五、偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。

六、因維護不良或經營不善，如繼續營業，足以影響公共安全秩序者。

七、受強制執行、破產之宣告或解散者。

八、遭行政機關吊銷立案證明或公司營業登。

九、簽約後無故不履行契約者。

第二十四條 本契約有關之訴訟，甲、乙雙方同意，以甲方所在地之地方法院，為第一審管轄法院。

第二十五條 本契約書未盡事宜者，得經雙方同意另補充之，俟簽章後亦視同有效。

第二十六條 乙方得於合約屆滿前二個月以書面方式向甲方提出申請，經甲方審核通過後辦理展延，每次展延期限為2年，最多以2次為限。

第二十七條 本契約未盡事宜，依採購規格書及相關法令規定辦理之，採購規格書未規定者，依本契約約定辦理之。

第二十八條 本契約正本 1 式 4 份，甲方執 3 份、乙方執 1 份。

以下空白

立契約書人：

甲 方：慈濟學校財團法人慈濟大學

統一編號：08152423

法定代理人：

人

地址：花蓮市中央路三段 701 號

乙 方：

統一編號：

負責人：

地址：

中華民國 年 月 日

慈濟大學餐飲衛生管理檢查表(學校填寫)

餐廳名稱：

檢查時間： 年 月 日上/下午 時

餐廳負責人姓名：

烹調人員人數：

烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		良好	尚可	不良	缺失建議事項
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔 時間及場所及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。				
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。				
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。				
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。				
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。				
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。				
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。				
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。				
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽鞋、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作 禁止傷口直接接觸食品。				
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。				
清潔用具管理	11. 清潔用具如掃帚、拖把等 應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。				
食品及其原料之驗收、	12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫 冷藏、冷凍食品、外觀、異物等。				
	13. 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。				

檢查項目		良好	尚可	不良	缺失建議事項
處理及貯存	14. 冷藏食品溫度應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。				
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。				
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。				
食品製備及供膳衛生管理	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。				
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。				
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。				
場所及盛具衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。				
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。				
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。				
食材登錄	23. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。				
備註	1. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。 2. 學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。 3. 請確實執行，以提高本校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				
試劑檢測項目	※餐具澱粉性殘留檢測結果： <input type="checkbox"/> 檢出殘留物 <input type="checkbox"/> 未檢出 ※餐具脂肪性殘留檢測結果： <input type="checkbox"/> 檢出殘留物 <input type="checkbox"/> 未檢出 ※酸價油脂檢出試紙檢測結果： <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 0.5 <input type="checkbox"/> 1.0 <input type="checkbox"/> 2.0(應更換油品) <input type="checkbox"/> 3.0(應更換油品) <input type="checkbox"/> 4.0(應更換油品)				
餐廳負責人意見及簽名：		敬會管理單位：			

學校稽查人員：

衛生保健組：

慈濟大學餐飲業者自主管理檢查表

餐廳名稱：		學期：	
餐廳負責人姓名：	烹調人員人數：	烹調人員以外之專任工作人數：	

檢查頻率：每日一次

	檢查項目	日期				處理情形
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。					
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。					
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。					
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。					
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。					
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。					
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。					
	8. 從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時。					
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。					
	10. 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。					
洗手設施	11. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。					
清潔與消毒	12. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。					
食品及其原料之	13. 食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。					
	14. 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等)。					

檢查項目	日期					處理情形
驗收、處理及貯存	15. 冷藏食品溫度應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在 -18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。					
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。					
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。					
食品製備及供膳衛生管理	18. 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之即食熟食，應使用非木質砧板。					
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置冰桶內。					
	20. 油炸用食用油，酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。					
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。					
	22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具，且有完整覆蓋。					
	23. 菜餚之貯存及供應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在攝氏 60℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。					
食材登錄	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。前一個供餐日之菜單、食材、調味料，是否完成登錄。					
人員健康	25. 每日上工前先瞭解廚工人員的健康狀況，如有生病建議休息。					
備註	1. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。 2. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。 3. 請確實執行，以提高本校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。					
意見						

業者管理人簽章：

業者主管簽章：

附件四

冷藏櫃溫度紀錄表

頻率：

※冷藏櫃溫度標準值：7°C 以下

____年____月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者：

校方：

附件五

生活區外包商使用本校設備規定事項

一、施工前

- 1、請提給排水、電力、空調需量配置圖，供營繕組審核。
- 2、請提負載電力之設備位置圖(並註明該設備使用電壓V、安培A、功率W)，供營繕組審核。
- 3、請提使用瓦斯之位置與排煙位置圖，供環安組審核。
- 4、給水與電力管線，由本校供應外包商提出之需量至其指定之位置，一次側由本校銜接二次側電箱由外包商負責。
- 5、外包商應設計烹飪截油裝置，亦即營業期間管排污油與排油煙機都不能污染建築物。
- 6、本校中央空調不提供外包商使用。
- 7、外牆手拉鐵捲門由本校負責施工。
- 8、外部天花板與照明由本校負責施工。

二、施工後

- 1、外包商應自設電錶(CNS標準)，電費依電力公司收費標準收取，夏日期間(06月01日至09月30日)。
- 2、營運期間若有增加水、電力之需求，應向總務處申請，由營繕組評估安全無疑才能增設。
- 3、使用瓦斯應接受本校環安組之定期稽核。
- 4、營運期間若有水電之故障，是屬本校供應之部分，請打電話8565301-11314營繕組修繕之。
- 5、發生水、電設備異常，經查為外包商使用不當所致應由外包商負責賠償。
- 6、營運期間若有污損建築物，請外包商無條件修護。
- 7、營運期間室內財務之安全由外包商自行負責。
- 、電話門號與機具外包商自理。

附件六

慈濟大學承攬作業安全衛生承諾書

本公司承攬貴校 介仁校區餐廳、建國校區餐廳營運場所 案

作業場所位於 花蓮市介仁街67號、花蓮縣建國路二段403號 。

- 一、慈濟大學(以下簡稱貴校)已告知本公司有關工作場所環境危害因素，本公司應妥善規劃以避免災害發生，所屬人員進行作業時，全程使用符合作業性質之防護具，人員身體狀況是否適合作業，由本公司負責認定及調整，並於作業期間指派專人於現場指揮監督，作業產生廢棄物之堆放應取得該場所管理人同意，作業結束後，即盡速清理復原作業區域。
- 二、本公司以承攬之全部或部分內容交付再承攬時，本公司應負起「職業安全衛生法」所定雇主之責任，若與其他事業單位共同承攬時，應互推一人為代表人，負雇主防止職業災害之責任，並以書面告知貴校承攬商管理單位。
- 三、本公司承諾遵守職業安全衛生相關法令，依法設置職業安全衛生管理人員，於作業開始前評估各項細部作業之可能危害，採取相應防護措施，對所屬人員實施法定教育訓練與危害告知，若貴校要求查證，本公司有提供人員教育訓練證明之義務。
- 四、如施作勞動檢查機構指定應先通報之危險作業(如：局限空間作業、輕質屋頂作業等)，本公司應先依規定至校區所在地檢查機構通報系統登錄。
- 五、作業期間如遇颱風、大雨等預報時，本公司應提前採取預防措施。天然災害過後，應實施檢查確認安全無虞後始可復工。
- 六、貴校若發現本公司進行作業時，有危及貴校教職員工生安全健康之情形，依據貴校開立之承攬商安全衛生缺失改善建議通知進行改善。
- 七、本公司如違反職業安全衛生等相關法令、造成災害或導致貴校損失，本公司願負起賠償責任。

此致

慈濟學校財團法人慈濟大學

事業名稱：

地址：

統一編號：

負責人(代理人)：



(公司章)



(簽章)

中華民國 年 月 日