

臺北市立內湖高級中學

111 年度市有公用房地提供使用-熱食部招租案作業說明書

111 年 7 月 7 日

一、為提供方便、新鮮、安全、衛生、合乎健康、環保之餐點，制訂本校熱食部作業說明書。(以下簡稱本說明書)。

二、名稱界定：

甲方：臺北市立內湖高級中學

乙方：承攬熱食部招租案經營廠商

三、供應對象：

(一) 供應對象以甲方經教育局核定供應之教職員工生為限，不得對外營業(非供餐時間、寒假、暑假及其他假日亦同)，亦不得於校內私下招攬訂餐，利用本校設施提供非經核准之餐點，列為重大違失，納入累計解約記點。

(二) 供應人數以實際消費人數為準。

四、供應時間及項目：

(一) 供應以每週 5 天為原則，由學生及教職員工自由消費，週六、日及國定例假日原則上免於提供，但提供之日若有異動，由甲方於 2 日前通知乙方，乙方應配合供應。

(二) 供應項目：必須依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及「校園飲品及點心販售範圍」等主管教育及衛生機關相關行政規章辦理。餐點設計應依照教育部之學校午餐食物內容及營養基準(詳如附件)

1. 早餐：(中、西式)

(1) 時間：6 時 30 分至 9 時 00 分

(2) 內容：提供中、西式不同風味且符合健康營養之餐點。

(3) 價格：實惠為原則，各品項餐點皆須於現場標明價格。

2. 午餐：

(1) 時間：11 時至 13 時。

(2) 內容：

A. **自助餐**：分葷、素兩類，每日供應主菜至少 6 種以上；副菜至 8 種以上，並且經常更換菜色。以上自助餐均任選，並附白飯及湯類。也可供應麵食、滷味及不同風味之小吃、餐點等。

價 格：實惠為原則，各品項餐點皆須於現場標明價格。

B. **預定餐盒**：分葷、素兩類，每日供應之餐盒種類至少 6 種，便當類須包含一主菜、四副菜，也可供應麵食、滷味及不同風味之小吃、餐點等，餐盒須送至教學區各棟校方指定地點，並於 13:10 前至指定地點收回餐盒。

價格：65 元

3. 點心：

(1)時間：14 時至 16 時，另於 8 時、9 時、14 時及 15 時以餐車於 4 樓連接走廊供應餐點。

(2)內容：由甲、乙雙方溝通協議後，並符合飲食安全之規範為準。

價格：實惠為原則，各品項餐點皆須於現場標明價格。

4. 全天可販賣鮮果汁、水果(價格須經甲方同意)

(三)供應之所有餐飲須包含純素食(不添加蛋、奶、酒製品)之選項，以供茹素教職員工生選擇。

(四)各項供應之餐飲項目及時間，若有所變更之需求，經甲方膳食委員會會議決議得彈性調整之。

五、購買付款方式與排隊路線安排

(一)廠商應規畫設計購買付款方式及排隊路線之動線安排，關於購買付款應以無現金化、電子支付或行動支付為主要方式，團購除外，而排隊動線應詳盡規劃人潮疏散方式。

(二)熱食部須配合學校需求開立電子發票。

(三)熱食部須配合學校使用點餐機並管理點餐系統，供學生持餐券領餐，以解決排隊及付費之問題。

六、乙方應供應健康營養之飲食，每月 25 日(遇國定例假日則提前)開立下月菜單送本校審核，通過審核後，應指派專人每日至教育部食材登錄平台 2.0 登入相關資料，並將資料同步轉至智慧化餐飲平台(智慧化轉換系統)，公告午餐內容及食材資料以供查詢，上述菜單一並上傳至本校智慧點餐系統供學生於點餐機遠端點餐。

七、場地及設備管理：場地規劃如涉及使用執照變更及室內裝修者，須得建築相關法令規定、相關消防法規規定及用電安全許可者，應由乙方向有關單位申請通過後始得為之。

(一)場地由甲方提供，乙方自行規劃，場地之裝潢設備，乙方應依「建築法」、「建築物室內裝修管理辦法」及「消防法」等相關法規辦理該設施之規劃、設計、施工、使用變更及後續維護管理等，相關費用概由乙方自行負擔，如有任何損失，乙方不得以任何理由向校方求償，若因違反前項法規而招致罰款，概由乙方負擔。乙方承攬固著式裝修設備歸甲方所有，期滿或解約後乙方如有故意破壞行為，應照價賠償。營業用設備損壞或不足，或消耗性器材之維護換新，皆由乙方自行修繕或更新並負擔所有費用。

(二)委託設施之裝潢、設備等費用概由乙方自行負責，其施工設計內容應先行送校方審核，經甲方同意後施工；完工圖樣必提供甲方一份留存。

(三)乙方對甲方提供之場地，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加設備，乙方自行評估是否需向建管單位申請(含相關申請之規費)，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，經甲方同意後始得辦理，費用由乙方自行負擔。履約期間，若因廠商未申請相關執照，以致被舉發具規事實者，乙方應負擔相關責任暨全部罰款，若乙方未繳交罰款者，甲方暫停乙方經營權至乙方繳交完畢為止。

- (四) 由乙方具領保管使用之甲方場地，限供辦理學校餐膳使用，乙方不得夜間留宿或充作住宅及其他用途，且不得放置供膳以外之器具。在契約屆滿時，如有短少或損壞，乙方應依原數量及規格照價修復、補足或照市價賠償；若未依上述辦理，甲方得由保證金內按市價扣除。
- (五) 進出補貨時間由雙方約定，並嚴守門禁規範，不放行非相關進補貨人員進出，若違反，則每次記錄違規1點。
- (六) 因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿（或因故提前解約）後次日起15日內，由乙方自行無條件搬離，不得要求甲方收購，若有留置，以拋棄論。
- (七) 甲方提供之建物及場地之損壞維修，除涉及大樓主體結構部份由甲方修復外，其餘概由乙方自行負擔。

八、注意事項：

- (一) 乙方需在履約前將經營服務項目、價目表及賣場設配置圖，提送一份供甲方審查，經膳食審議小組同意始可執行。改變價格或品牌亦須經膳食審議小組同意後始可販售。
- (二) 履約期間如欲增加販售品項，須先徵求膳食審議小組同意。
- (三) 本契約未載明之營業項目及事項，悉依照本校主管教育機關相關法令之規定。
- (四) 乙方不得將本契約經營權之全部轉租或委託經營第三人經營。
- (五) 乙方應依法為本案所屬員工投保勞健保。
- (六) 有關食品衛生、環境清潔、公共安全以及餐飲，依據相關法令辦理。
- (七) 其他未盡事宜依採購法相關規定辦理。

九、食品品質管理：

- (一) 乙方所有食品均應符合衛生法令之規定，且不購入或販賣未符合衛生食品等規定之食品。
- (二) 乙方應聘雇合格專任營養師負責菜單規劃作業，並且於廚房運作時段駐留於廚房並稽核餐食準備之衛生與安全。
- (三) 乙方對販售物品之品質，須負瑕疵擔保責任，如因經營不當，致造成消費者損害，其需賠償費用概由乙方負擔；如故意或過失致甲方或第三者遭受到嚴損害時，乙方應負一切民、刑事責任，並以違約論。
- (四) 乙方所有進貨物品須保留明細表及相關單位證明，以備甲方查核。
- (五) 甲方對乙方所販售產品之原料或成品，得隨時逕行抽驗，檢驗費用由乙方負擔。如甲方認為乙方所販售之產品不符合本契約書之約定或衛生管理法令，或有其他正當理由者，得命乙方不得繼續販售。

- (六) 乙方應隨時注意維護營業範圍環境之整潔，工作人員在校園內工作中不得抽菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等。
- (七) 營業範圍內地板應每日清潔一次，各工作場所每月必須徹底消毒一次並記錄之。
- (八) 乙方如需在校園內張貼廣告或海報，需先經甲方同意並張貼於適當之地點或位置。
- (九) 乙方如遇特殊情形（停電或其他事故），當日確實無法供應，經報請甲方查明屬實，需依雙方所提替代方案經甲方同意後，供應教職員工生。
- (十) 熱食部之餐飲供應，應符合食品衛生相關法規，並應依據「學校午餐食物內容及營養基準」、「校園食品及點心販售範圍」等相關法規辦理；且應遵守所供應之肉類(含豬、牛、雞、羊肉)與蛋類應一律採用具三章一Q國產溯源食材，且不得使用動物內臟。
- (十一) 熱食部之餐飲供應一律採用國內在地豬肉、牛肉(含其加工品)，經稽查違反該規定者，學校應立即終止契約；倘廠商係提供經台灣優良農產標章(CAS)認證之肉品，應先暫停該產品提供，計點 15-20 點，並報請主管機關(教育局、衛生局)查察，確認可歸責於廠商者(如混充、冒用等)，立即終止契約。
- (十二) 倘若甲方教職員工生因食用乙方供應之飲食，致發生食物中毒或其他意外事件經衛生單位證實者，乙方需負擔全部醫療費並承擔法律上之一切責任；其責任應歸屬於乙方者，甲方得立即要求解約及合理賠償並知會臺北市政府教育局，列入本市公辦民營評選廠商記錄參考。

十、清潔衛生管理：

- (一) 廚房內外排水系統、走廊、台階及進貨通道，由乙方每日負責消毒打掃清潔。
- (二) 廚房內及過濾網每日至少清洗 1 次以上，且需隨時保持清潔，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。
- (三) 廚房內之炊具、餐具、桌椅及內外環境等，由乙方負責維護清潔。
- (四) 乙方應於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐臺、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在房內，廢物桶也應清洗乾淨。
- (五) 放置垃圾、廢棄物、廚餘之容器須加蓋，必須當日處理清運完妥，不可放置廚房內過夜或堆置校園內，亦不可違反廢棄物清理法等相關規定。
- (六) 如因廢棄物處理不當，經環保局告發，或經衛生局告發衛生不符者所罰之款項，亦由乙方負責。
- (七) 乙方工作人員使用油煙罩時，不可把濾油網拆除，且濾油網須每天清洗。
- (八) 乙方自備之炊餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。

- (九) 乙方清洗炊餐具，均應高溫消毒烘乾，溫度需達攝氏 110 度，30 分鐘以上，並應採用甲方認定合格之食器清潔劑，不可使用有害健康之雜牌清潔劑。
 - (十) 經消毒過的炊餐具，必須置於指定之餐具存放櫃中(存放櫃需為密閉式，以防灰塵、鼠蟲等進入)。不得直接曝露於空氣中。
 - (十一) 飲食器具菜廚及廚房內各項烹調器皿、環境等，每日至少刷洗 1 次，保持清潔。
 - (十二) 冷凍冷藏庫每日至少擦拭 1 次，每星期至少 1 次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物架等。
 - (十三) 主廚及廚工所使用之抹布，需保持清潔，不得與食物或清洗乾淨之食器接觸，清潔區與污染區之抹布不得混用。
 - (十四) 毛巾、抹布，需每日使用有效消毒法消毒。
 - (十五) 洗菜、洗米等汙水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
 - (十六) 每週至少大掃除廚房 1 次，包括庫房、油煙罩、油脂、油脂截留器、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆壁、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。
 - (十七) 每週至少 2 次定期作污水槽之清洗工作，水溝務必清潔暢通，如果污水槽有太髒、阻塞、惡臭…等等狀況發生，乙方應無條件增加清洗次數。
 - (十八) 寒暑假開始 1 週內，應將廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等清除乾淨。
- 以上各項作業所需費用由乙方自行負責。**
- (十九) 生、熟食之刀具及砧板應分開使用，並消毒及以顏色分別標示。
 - (二十) 廚房衛生與環境清潔甲方得不定期檢查，所列缺點乙方應隨時改善之。
 - (二十一) 甲方不提供餐具清洗場地，餐具清洗應符合「餐具三槽式洗滌流程」標準。

十一、經營管理：

- (一) 乙方不得以甲方名義，對外招募人員或招攬生意、對外賒欠貨物、借貸金錢、欠繳稅款或有漏稅情事發生。
- (二) 乙方工作人員至甲方廚房工作前，應配合完成各項疫苗施打（如 COVID-19 疫苗），並至公立醫院完成健檢，項目應含肺結核（胸部 X 光）、傳染性眼疾、皮膚病、A 型肝炎（表面抗原）、梅毒血清、傷寒、糞便寄生蟲及四菌（仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、志賀氏桿菌）等，其中四菌檢查應每學期一次，其它健檢項目每年一次。乙方應將健檢結果交甲方審查，凡患有肺病、砂眼、精神病、肝病、各型肝炎、皮膚病等傳染性疾病，及其他不適合餐飲工作之

- 疾病，均不得從事是項工作，若健檢證明於開學前 10 天未交予甲方，甲方得要求停業，一切損失悉由乙方負責，不得異議。
- (三) 乙方工作人員應造具名冊，送交甲方備查，如人員有異動（新雇或解雇）均應隨時以書面通知甲方，新雇人員並應繳交健檢證明予甲方審查，所有人均應接受甲方督導，如有不適任或經勸導仍未改善者，甲方得要求更換人員，衍生費用由乙方負擔。
- (四) 乙方應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其作業能力能符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員每學年應參加衛生（營養）講至少 8 小時。各項訓練應確實執行並作成紀錄。
- (五) 乙方工作人員休息時不得在營業場所內臥躺，亦不得留宿校內。
- (六) 乙方及工作人員不可在校方提供營業場所範圍內有賭博、酗酒、毆鬥、收留人員、存放違禁物品及其它不法情事，並不得飼養動物等。
- (七) 乙方對所屬工作人員應予嚴格考核，僱用前應確認其品行端正，身體健康，謹慎負責及無不良嗜好，工作期間如違反規定或在營業場所賭博、酗酒等不當行為者，應立刻停止僱用。
- (八) 乙方應僱用合法勞工，不得僱用未滿 16 歲之未成年人、患有精神病或其他重大疾病者，其在工作期間內之安全，由乙方自行負責（其勞保由乙方自行投保）如發生傷亡等情事時，概由乙方負責。
- (九) 乙方應依政府採購法第九十八條暨其施行細則第一百零七條與一百零八條規定，辦理殘障人士及原住民之僱用或繳納代金事宜，並於每月 20 日前將證明文件送交甲方備查。
- (十) 乙方簽約時應同時辦理各項保險，保險應包括用餐人飲食衛生中毒理賠及由甲方提供設備的物品事故理賠等保險。
- (十一) 乙方應以善良管理人之注意使用場地，除因天災因素等不可抗拒之情形外，因乙方或其僱用人或經乙方同意之使用人故意或過失致場地毀損，乙方應負損害賠償之責。
1. 乙方經營所需設備之使用、場地之裝潢及管理應符合消防法等相關法規之規定，並隨時接受檢查。若因違法導致災害發生時，則一切人員之傷害賠償、財產（含建物）之損失及修復，概由乙方自行負責（含災害現場及周邊被波及之處所）。
 2. 乙方經營所需之設備及相關物品均由乙方自行購置。經營期間內，乙方因實際需要進行裝修或設備置重大工程，如有影響建築物原結構或其他單位作業時，應事先向甲方提出書面說明，並經甲方同意後，始得作業。
- (十二) 乙方應自行負擔賣場內之垃圾清理，。每日並應自行清掃週邊環境，如有甲方檢查不合格者，方得逕行委託外包處理，此項清運費用由乙方負擔，乙方如拒不負擔者，甲方得由乙方的履保證金項內逕行扣繳，乙方不得異議。
- (十三) 乙方除對本契約規定應之款項外，對本校學生團體活動沒有資助之義，如有資助應向甲方報備，並由甲方公布，禁止廠商以個人

名提供資助。若有前述情形，甲方得對乙方處以新臺幣 4,000 元之懲罰性違約金。乙方並應於 7 日內改善之，如乙方逾 7 日未處理或因違約情事重大致有損甲方名譽時，甲方得終止契約。

(十四) 乙方如未經甲方同意，不得使用甲方場地或資源，將所製作之產品送至校外販售。

(十五) 甲方若舉行慶典活動或經學校核准之學生社團舉辦相關活動，因販賣之物品(或服務項目)與乙方重複者，乙方不得異議。

(十六) 乙方應設置電子扣款感應器，提供儲值卡消費扣款服務，設置費及儲值卡製等相關費用，由乙方自行負擔。

十二、罰款及止契約：

(一) 乙方如被檢舉或查獲有下列各款情形者，甲方得對乙方處以新臺幣 2,000 元之懲罰性違約金，第二次起罰 4,000 元。乙方並應於 7 日內改善之，如乙方逾 7 日未處理或因違約情事重大致有損甲方名譽時，甲方得終止契約。

1. 逾期食品或變質及偷工減料等情事。

2. 乙方有食品均應符合衛生法令之規定，且不得購進或販賣未符合衛生食品等規定之食品。

3. 逕自販賣未經本校膳食審議小組審議通過之營運項目。

4. 被檢舉服務度欠佳、環境衛生欠佳或僱用體檢不合格者等，經查屬實。

(二) 有關餐飲項目及食物品質管理相關事務，依主管機關相關規定辦理，如有違反下列各款情形記點 1 點：

1. 僱用人應造具工作人員名冊(含姓名、出生年月日、職掌、身分證字號、住址等)，送交甲方備查，如有異動(新雇或解雇)隨時以書面通知甲方，所有人應受甲方督導。

2. 乙方及其工作人員應注意個人整潔及衛生，尤其注意頭髮指甲之修剪，執行工作時務必穿戴整齊一致之制服，工讀生亦須穿戴工作服。

3. 乙方應隨時注意維護營業範圍環境之整潔，工作人不得在校園內吸煙、飲酒及食用檳榔等。

4. 營業範圍內地板應每日清洗一次，各工作場所每月必須徹底消毒一次並記錄之。

5. 衛生管理需符合「學校餐廳廚員工消費合作社衛生管理辦法」之規定，廚房所在地需接受甲方不定期抽驗。

6. 清潔衛生(病媒蚊防治、相關器具消毒等)每學期至少辦理一次。

(三) 乙方須保證所有食物之清潔，若有人因食用經查驗肇因於乙方所售之不潔食而導致身體疾病或傷害，乙方除須負醫療費用外，並須負民事賠償責任。甲方立即終止契約，並沒收保證金，乙方不得異議。上述食物須保留樣品 1 份，並保存 2 日。

(四)異物處理

1. 生物性異物-菜蟲、蟑螂、蚊子、蛾蚋、毛髮、蝸牛、樹枝、雜草、蜘蛛、果蠅、蒼蠅等，每次罰款 2,000 元，並應立即更換餐點，並依據「臺北市學校午餐供應出現異物及生重大為之修訂罰則範例」之規定，提膳食委討論記點情事，若點數超過 1 點，則每點加罰 2,000 元。
2. 物理性異物-金屬類、玻璃類、瓦礫類、紙棉類、塑膠類、醫藥用品類等，每次罰款 2,000 元，應立即更換餐點，並依據「臺北市學校午餐供應出現異物及生重大為之修訂罰則範例」規定，提膳食委員會討論記點情事，若點數超過 1 點，則每點加罰 2,000 元。

(五) 乙方應於甲方通知 2 日內將上一個之水費、電費、校園安全維護人力保全費用、垃圾清運費、不定期校園清潔維護用匯入本校基金保管帳戶。乙方不得以任何理由拖延或拒繳應繳納之費用，若延遲付款可歸責乙方時，除每逾 1 日違約罰款 1,000 元整，如有滯納金由乙方負擔。

(六) 自簽訂契約開始日起，如乙方販售之食品經本校或政府有機關食品飲食衛生檢查，不符規定時，第 1 次處以新臺幣 4,000 元罰款，第 2 次以後加倍罰款；經本校檢查 3 次或衛生局檢查 2 次不合格者，甲方得終止契約，乙方不得有任何異議。

(七) 每學期記點 5 點(含)以上，甲方得終止契約。

(八) 累犯本章以上各條款累計 5 次者，甲方得逕行終止契約，乙方不得異議。

(九) 乙方非經甲方書面同意，不得擅自交受託業務之一部或全部頂讓或委託他人經營，如有違反，甲方得立即終止契約，乙方並須負擔本契約之一切責任。

(十) 乙方應於契約期滿或終止 15 日內，將場地及向甲方借用之設備清潔完畢，並自行撤除自有之生財器具及貨品後，將場地按訂約時之原狀返還甲方，或經甲乙雙方同意後得將現場設備無償繼續留供甲方使用。乙方承攬固著式裝修設備歸甲方所有，期滿或解約後乙方如有故意破壞行為，應照價賠償。

1. 如乙方未依限返還，乙方應支付甲方按日計算之固定租金 2 倍之違約金至返還之日止。乙方所有之物品，甲方得視為廢棄物逕行或僱工代為處理，其費用由乙方負擔。
2. 如乙方歸還之設備經甲方清點確定無誤，且乙方已履行與本契約有之一切債務關係後，甲方應無息履約保證金退還乙方；乙方歸還之設備，如有不足或損害，乙方應依原數量及規格照價修復、補足或照市價賠償，若未依上述辦理，甲方得由保證金內按市價扣除。

十三、本說明書列入本校「111 學年度市有公用房地提供使用-熱食部招租案」契約之一。