

一、營業項目：以果汁、甜品為主及販售經甲方認可之食品。

二、廠商之權利與義務：

(一) 續約(限制性招商)：契約期限屆滿前1年，履約期間平均評鑑成績達70.00分(含)以上，得續約1次，2年之申請，惟本校有權決定是否續約。

(二) 營業相關注意事項：

1. 營業裝潢：依服務企畫書內容進行營業區域裝修。

2. 參考營業時間：(依服務企劃書內容為主)

(1) 學期中：週一至週日 11:00~22:00 (非假日每天營業，假日隔日營業)。

(2) 寒、暑假期間：配合學校政策調整；農曆春節期間：休假。

(3) 以上營業時間須配合勞基法規定辦理。

3. 攤位數：1個攤位。

4. 廚房區域照度需符合國家標準 200-300lux 以上。

5. 等候領餐人群過多，導致動線阻塞之攤商，本校得依評估結果要求廠商設置領餐燈號設備，廠商不得拒絕。

6. 營業會產生油煙攤位，須自行設置靜電式除油煙機去除油煙味，以維持優質戶外用餐環境。

7. 政府環保及衛生安全政策之配合：

(1) 內用餐具禁用一次性及美耐皿材質，建議優先選用陶、瓷、玻璃或不銹鋼餐具，倘非屬上開材質餐具應符合「食品器具容器包裝衛生標準」規定，並提供符合規定之檢驗報告提送本校備查。

(2) 禁止無償提供購物用塑膠袋；亦不主動提供塑膠吸管。

(三) 營業範圍場地交

1. 以本校通知日進行現況點交。

2. 水、電、瓦斯裝設專用總錶，以錶為責任分界點，錶前由學校提供。

3. 天花板、地板及牆面現況點交，廠商需依經營理念及格調進行室內空間粉刷及天花板裝修。

(四) 費用繳交：

1. 場地租金新臺幣 9 仟 600 元，按月繳納，場地租金不得低於「國有

出租基地租金率調整方案」最低下限標準。

2. 如遇公告地價、房屋課稅現值及年租金率調整，致應付租金低於當年「國有公用不動產收益原則」租金計收基準，依「國有公用不動產收益原則」計算出之最低租金標準計收，自調整之月份起繳付。
3. 水、電、瓦斯等費用，依實際使用度數及學校規定之費率計繳；因營業行為而產生之稅賦(例如房屋、地價稅等)暨契約期間因違規而產生之罰款由廠商負責。
4. 廠商所產生一般垃圾由學校處理。

(五) 其他

1. 得標廠商應於決標日起 30 日內，發函提送場地裝修平面圖、施工詳圖、進度表，送經本校審查後，始得施工或向主管機關提出變更使用申請。變更時亦同。
2. 廠商施工完成後應依實際施工情形繪製竣工圖(包括一切導線管路、連接匣及隱藏配件、地下電纜、管路之確實位置及路徑)送校方留存備查。
3. 廠商接獲本校通知完成場地點交後，進行場地裝潢施工期間，得發函向本校申請施工期間場地租金減半，至多 30 天。
4. 廠商所提送企畫書視為合約一部份，廠商需確實依招商文件及企畫書內容執行，並經學校勘驗合格後正式開業營業。

三、校方每學期舉辦1次廠商績效評鑑

請參考本校交大校區經營管理二組網站中右下角法令規章

<https://ga.nycu.edu.tw/ga/ch/app/data/list?module=nycu0014&id=3272&page=0&pageSize=15>

(請點選國立陽明大學交大校區餐飲廠商績效評鑑要點)

四、施工與完工

- (一) 得標廠商應於決標日起 30 日內，發函提送場地裝修平面圖、施工詳圖、進度表，送本校審查後，始得施工或向主管機關提出變更使用申請。設計有變更之必要時亦同。
- (二) 室內裝修施工：
 1. 廠商應遵守室內裝修所在地之一切建築、公共安全、衛生、環保、治安等法規及其他相關之法令，例如「職業安全衛生設施規則」、「職業安全衛生法」、「用戶用電設備裝置規則」等相關規定，且廚房區之瓦斯管線應加裝瓦斯緊急遮斷閥及配至各攤位裝設之瓦斯管線採用有限制使用管線材質(如鍍鋅鋼管)及依規定使用之漏電斷路器。廠商如未能遵守而違反法令導致受罰、損失時，均由廠商負一切責任。
 2. 工程施做應遵守勞基法及工業安全法等規定確實施做，勞工安全和施工品質之費用廠商應計算於工程總價內，一切安全事宜應自行負責。

本校環安條款：承攬商應注意危害及應採取安全衛生措施之條款。

- (1) 廠商需主動對勞工宣導作業環保及安全衛生(以下簡稱環安)注意事項，告知危害因子及防範措施，並做成紀錄備查。
- (2) 廠商應派有證照人員實施(A)危險物、特定化學物質、毒性化學物質之管理；(B)危險性機械設備管理；(C)電氣感電安全管理；(D)營建安全管理。依規定儲存使用運送化學品，依安全作業標準操作危險性機械設備，主動出示合格之管理、操作、許可證照備查；使用危險性機械設備，有專人督導指揮，危險性機械設備及電氣設備需實施自動檢查，需有電器設備檢查合格標示、防止漏電裝置、物質安全資料表及標示、環保安全衛生圖示及標示，以確保勞工作業之安全與衛生。
- (3) 廠商須訂定自動檢查計畫實施自動檢查定時督導巡視並詳實紀錄，定期檢查護具、設備；並需制訂勞工施工之安全作業標準督導勞工執行。
- (4) 廠商需於施工前主動辦理勞工環安教育訓練，定期自行舉辦員工環安教育訓練記錄備查及督導下包商環安教育訓練。
- (5) 廠商對勞工健康管理，須有完備之健康檢查資料、勞工保險紀錄及應有之保險措施或警告。
- (6) 廠商應於主動建立對勞工意外事故處理/調查之制度，於事故發生時應主動迅速處理，主動善意改善，不得隱瞞事實。
- (7) 廠商對勞工施工應有工作許可制度並禁煙、酒、檳榔、刺激食品等；涉及安全之工作應經許可、遵守安全規定，工作中禁煙、酒、檳榔及食用有刺激性影響工作安全之物。
- (8) 廠商施工開工前應主動訂緊急應變計畫，並需主動自行演練至熟練為止，緊急狀況應主動反應及處理。
- (9) 廠商需主動要求勞工穿戴安全防護具，並提供作業人員適當安全防護具，施工時督導作業人員確實配戴。
- (10) 廠商應依法主動成立安全衛生管理組織，須有法令規定與施工相關之環保及安全衛生作業專業人員及主管合格證照人員於現場督導或操作，包括職業安全衛生作業主管及特定作業主管、勞工安全衛生管理(師)員、危險性機械與設備操作人員等。
- (11) 廠商應主動遵守本校及發包單位之環安規定，包括本校通過之環安規章、準則、辦法、守則、實施要點等規定。
- (12) 廠商應主動為勞工投保工作意外保險，保障勞工於施工期間，因工作而發生意外事故，法令規定雇主應予之賠償金，其額度不得低於國家法令規定應予賠償金額額度，保單並需送發包單位存查。

- (13) 廠商應遵守雙方約定之施工環安協議書(另訂之)，且確實督導勞工及下包商遵行協議書內容。
 - (14) 本校已告知廠商有關工作場所之潛在危害，廠商應採取相關安全衛生措施防範危害，工作時發生之安全問題由廠商負責。
 - (15) 其他依國家法令規定應遵守之事項。
 - (16) 施工時各種安全措施，廠商須依相關法規及本校指示妥慎辦理，如因施工而損壞既有道路、水溝、公私有一切設施等情形，均由廠商負責修復及賠償。廠商如未照契約規定施工、施工不良或設置欠缺，損害人民生命、身體或財產，致使國家負損害賠償責任時，本校得在工程款及保證金內抵扣，不足抵扣時並得追償之，在保固期限內發生上述情形者亦同。
3. 如借用本校校內道路及場地，須先向本校報備同意。廠商須經常保持借用道路、場地及環境之清潔外，並負責因施工運輸導致損壞之修復責任，否則不能申報完工。
 4. 廠商於工程施工期間，不得任意自行停電或斷電校區內各項高低壓用電設施，若需配合施工停電或斷電，廠商應於施工前二週提出停電施工計劃向本校申請同意後方得施做，倘若因未申請或申請通過但接電錯誤影響建物內人員安全和儀器損失，經使用單位具名並查證屬實，則廠商應負完全賠償責任。

三、完工

- (一) 完工前，廠商應清理工地並恢復周圍環境，否則不能申報完工。
- (二) 廠商於工程進行中及完工後須及時向台灣電力公司、自來水公司及電信局申請查驗及辦理電力送審等，如有不合格處，廠商應即更改或拆除重做，所有一切查驗及拆除重做之費用概由廠商自行負擔，且以上之檢驗及手續費等均由廠商負擔；但應繳電力、電信、自來水及瓦斯公司之外線補助費及接戶費用，由廠商檢據本校負擔，且廠商應協助相關主管工程單位及本校所委託之廠商辦理穿線作業。
- (三) 廠商完工後，如須申請核發室內裝修合格證明，廠商應於接獲建管機關之通知日起一週內領取室內裝修合格證明並連同建築及消防竣工送審副本圖乙份交本校留存歸檔。
- (四) 附著於建築物永久設施所有權，廠商同意無償歸屬於甲方。

五、營運品質管制

- (一) 營業前廠商需提報駐校督導人員名冊經本校核備(開始營業必要條件)，代表廠商執行經營管理業務。

1. 人員資格：

比照學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第4條規定。

■丙級相關技術士證。

□其他。(具有相關業務或工作經驗之人)

2. 證件資料：營業前廠商須提報協力廠商核准登記合格之資格文件(協力廠商得以列印公開於目的事業主管機關網站之資料代之、行業登記證、或其他由政府機關或其授權機構核發該廠商係合法登記或設立之證明文件，小規模商業可依商業登記法第五條規定辦理)及設籍課稅證明，並交於本校備查。

六、環境及設備之維護管理

- (一)本校提供之出租場地均為淨空之空間，僅提供水、電、瓦斯等總錶，錶後管線廠商應委由合格專業廠商設計規劃施作，並應遵守「職業安全衛生設施規則」、「職業安全衛生法」、「用戶用電設備裝置規則」等相關規定，且廚房區之瓦斯管線應加裝瓦斯緊急遮斷閥及配至各攤位裝設之瓦斯管線採用有限制使用管線材質(如鍍鋅鋼管)及依規定使用之漏電斷路器。
- (二)基於校園整體規劃及結構安全考量，任何變更本場地外觀之設計規劃、店招及類似廣告物、室外機具增設，室內場地之期初裝修及事後變更，均須事先提送計劃書及圖說經學校同意後方可施作，並不得改變本場地主體結構。若須設置招牌時，應配合建築及周圍環境低調裝設，並須取得學校審查同意後始得施作。未經學校同意者，學校得令其回復原狀，所需費用概由廠商負責。
- (三)廠商因營業需求所為各項改變場地現狀或設備之工程，經費應自行負擔，並依法規辦理。
- (四)廠商使用校方所提供之空間設施及設備機具者，應以善良管理人之義務管理使用，並須負責自主檢查、檢點、修繕、保養及配合學校財產盤點手續。校方既有空間設施及設備機具於廠商使用期間，如有任何損壞或短少，廠商應負損害賠償之責。如有遺失，廠商應購置相同器具賠償。

七、景觀維護暨環保義務

- (一)廠商須負責營業範圍內及周邊公共區域 20 公尺範圍之內清潔。
- (二)廠商須使用低污染之空調、污水處理設備、截油設備、靜電除油煙機及排煙機具，且應定期維修及檢測。其噪音值、氣味、污水排放等，應合乎「空氣汙染防制法」、「室內空氣品質管理法」、「水污染防治法」、「噪音防制法」、「廢棄物清理法」等衛生環保法規規定。

八、膳食及衛生

食品及環境衛生安全需遵守教育部(局)、衛生福利部(衛生局)及校方相關規定並接受餐飲衛生檢查，確實執行衛生安全自主管理，並主動維持賣場周邊環境清潔，檢查結果如有不良紀錄，限期改善完畢。若未依限改善，因此

所產生之罰責，廠商應自行負責。

九、注意事項

本案若因學校政策異動，本校得要求廠商暫停進行。凡本校所發出有關場地出租之函件，無論何種方式遞送，廠商均須確實遵照辦理，如對函件內容有異議時，應於文到 10 日內或規定期限內，用書面提出異議，逾期視為已同意論。

十、附圖：交大校區平面圖及場地出租範圍

交大校區平面圖(紅圈處為第二餐廳)



場地出租範圍：第二餐廳2樓果汁甜品吧(紅色區域)約 88 m²

第二餐廳二樓平面圖

