

淡江大學福利業務委辦合約



編 號：108-15

商 號：傳香早餐店

簽 約 者：周小鳳

合約期間：108 年 7 月 1 日至 110 年 6 月 30 日

中 華 民 國 108 年 7 月

淡江大學福利業務合約

淡江大學(以下簡稱甲方)同意提供場地予周小鳳小姐(以下簡稱乙方)使用，茲訂定下列條款，以資雙方共同遵守：

第一條 合約標的及期限

一、甲方同意提供松濤館美食廣場Z2114(共6.4坪)予乙方經營餐飲服務。於此期間，乙方非經甲方同意，不得將標的物出租或出借予他人、委託他人經營，或供他人使用。

二、本合約有效期限自民國108年7月1日起至民國110年6月30日止。

第二條 乙方每學期應給付甲方場地維護費新台幣壹萬陸仟肆佰元整，於甲方通知之期限內繳納。

第三條 其他費用

一、乙方承辦業務所需瓦斯應自理，水、電費(包括冷氣機)依照甲方繳付台電及自來水公司標準，採雙月收繳方式向甲方總務處資產組繳納。

二、清潔費每學期1,700元，於每學期末(6月、2月)徵收清潔費。若紙杯、紙餐具使用數量有逐漸減少，經查核屬實，清潔費將酌予減收。

本條及上條所訂各項費用，乙方須於甲方通知之期限內(遇國定假日順延)以現金至總務處資產組繳納，或直接匯入甲方指定之銀行帳戶：

匯款銀行：華南銀行信義分行

匯款帳號：119200258250

戶名：財團法人淡江大學

逾期繳款時，每2日罰1%滯納金，至30日止；逾30日並經甲方書面催告仍拒不繳款時，甲方得自乙方之保證金內逕行扣繳，並得解除

合約。

第四條 乙方應於簽約當日繳保證金新台幣伍萬元整，於合約期滿（或解約）時，乙方將房屋及設備交還甲方點收無誤，並經扣除應付之賠償及罰款後，無息發還，如有不足，乙方須補足。

第五條 乙方承包時，應自費更換門鎖並於正式營業日前複製鑰匙2份送交甲方，鑰匙由甲方總務處資產組及勤務中心各持1份。

第六條 乙方須於簽約時造具名冊，包括：營業時間、職務分配及照片，送交甲方。如人員有異動、新僱或解僱，均應隨時以書面通知甲方。

第七條 乙方應配合總務處及衛生委員會辦理相關活動，惟承租場地之使用須符合「淡江大學總務處福利業務委辦廠商場地管理須知」（詳附件）辦理，違者依合約第二十一條規定處理。

第八條 乙方履約有逾期未繳納之費用、逾期違約金、懲罰性違約金或損害賠償者，甲方得自乙方之履約保證金扣抵；履約保證金不足扣抵時，得向乙方及其連帶保證人追償。

第九條 乙方不得以甲方名義對外賒欠貨物或借貸銀錢，凡乙方金錢上之一切行為，概與甲方無關。乙方承包期間應繳之各項稅捐、稅款，由乙方自行辦理繳納，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由乙方自行負責。乙方亦不得以甲方名義，對外招募人員或招徠生意。

第十條 承包期間因場地使用所產生之營業稅及房屋稅由乙方支付，若有欠繳情形，自乙方保證金扣除。

第十一條 乙方與協力廠商之貨款事宜，概與甲方無關，如發生糾紛致協力廠商至總務處等學校單位反映時，依合約第二十一條規定處理。

第十二條 場地與設備方面：

- 一、甲方現有的設備於合約簽訂後，雙方會同清點，列冊登記（詳附件）。由乙方具領保管使用之甲方設備，在合約屆滿（或因故解約）時，如有短少或損壞，乙方應按照原數

- (樣)補足或修復，並經雙方會同清點簽認，否則，由乙方之保證人負責賠償，不得異議，並放棄先訴抗辯權。
- 二、建築物之硬體設備如水、電管線或漏水等，由甲方負責維修及保養。前項以外因營業所需之裝潢或設備等，均屬生財器具，甲方不負維修、保養及更新之責。
- 三、乙方對甲方提供之場地、設備有維護保養之責任，並保持完整，如遇損壞，概由乙方負責修復，必要時由甲方僱工修復，費用由乙方支付。整體環境經營(如:門面裝修改善、賣場設計配置……等)列入續約參考。
- 四、甲方僅提供乙方初始需求之電源，後續如有擴充部分，在核定容許用電容量範圍內由乙方自行負安裝、維修、保養及更新之責。
- 五、因業務需要而由乙方增置之設備，須事先提出書面報告說明，經甲方同意後，由乙方自費辦理。並於合約屆滿(或因故解約)後之15日內，由乙方無條件自行搬離，不得要求甲方或下一承包商收購，如有留置，以廢棄物論。
- 六、無人在攤位內時，不得開啟水、電，且每日營業結束以前，乙方需指定專人負責水、電關閉等安全檢查工作，如因疏忽過失，致發生火災或損失時，概由乙方負責賠償。
- 七、乙方應隨時注意用電及瓦斯安全，定期清洗排油煙機及爐檯，清洗紀錄需送總務處資產組備查。

第十三條 食物品質管制方面：

- 一、食品及環境衛生安全須遵守衛生福利部「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範」、「學校衛生法」「學校餐廳廚房員工消費合作衛生管理辦法」、「教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引」、「新北市食品安全衛生管理

自治條例」相關規定及甲方食品衛生管理規定，相關法規修正時，以新增訂或修正法規為規範，並列入合約規範，乙方不得異議。

- 二、甲方衛生委員會下設有膳食督導小組（由營養師暨膳食督導社團組成，衛生保健組組長為召集人。）憑證隨時督導乙方膳食、衛生、食物品質等，並以書面提出改善意見，乙方應於文到3日內速予改善，並回文備查。
- 三、為講求食材供應的新鮮、衛生及營養，乙方應強化自主衛生管理。乙方供應餐食中如發現有餿腐、逾期出售、異味、發現蟲蠅或其他影響食品安全之重大情事，第1次罰款新台幣壹萬元，第2次罰款新台幣參萬元，第3次立即解約。
- 四、乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，選用合格之供餐食品及食材，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品，並優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之在地優良農業產品；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。
- 五、販售肉類產品須於開學前繳交供應商肉品認證資料，並於每月提供進貨單影本，由膳食督導小組存檔備查，供應商如有更動，須先行繳交肉品認證資料備查。若有疫情發生疑慮時，應配合政府相關規定辦理。
- 六、選購蛋品時，應依行政院農業委員會「散裝雞蛋溯源標

誌管理制度」，提供溯源標籤內容完整之蛋品，且必須用塑膠筐盛裝，不得購買液態蛋。

七、甲方不鼓勵使用加工肉品，凡販售產品含醃漬、香腸類加工肉品，須於賣場明顯處標示食品詳細成份及產品供應商資料。

八、乙方供應之食品，應於主管機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：

1. 生鮮類(肉品、蛋品、水產類)：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
2. 冷凍、冷藏食品：TQF驗證標章產品檢驗合格證明或，符合衛生標準之檢驗合格證明。
3. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報。
4. 加工食品類：TQF產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
5. 食用油及醬油等調味料：具正字標記或TQF標章，如該項產品無正字標記或TQF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。

6. 檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

九、乙方每日營業上需用之材料，包括蔬果、肉品、罐頭食品、調味品、茶葉、咖啡原料，及炊餐具等相關食(物)品，應在合於衛生條件下，分類儲存，不得任意堆置，亦不得放於地上處理(至少離牆5公分以上，離地5~15公分以上)。

十、乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後，產品溫度若在危險溫度帶(7~60℃)不得超過4小時，

以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。剩食應於當日結束營業前，予以丟棄，不得留置冷凍(藏)庫中待翌日銷售。

十一、食品製備、烹調、配膳、供應過程，應避免交叉污染、不需烹調即可食用之食品，不可直接以雙手接觸，應使用夾子或配戴消毒清潔的不透水手套，手套使用完即丟棄，不可重複使用。

十二、為落實業者自我檢查，乙方應每日確實填寫衛生自主管理檢查表、冰箱冷凍冷藏溫度、清潔紀錄表、食材驗收表等表單，並主動繳交甲方備查。

十三、乙方每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚(如：豆製品、蛋類製品及澱粉類)應至少各保留一份。保留之食品需達200公克，應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。

十四、乙方應配合執行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，於供膳日當日上午12時前至校園食材登錄平台登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，並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，違者依合約第二十一條規定處理。

十五、凡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，依本條第三款罰則處理或沒收全額保證金。

十六、用餐人因攝食乙方所供應之食品而發生疑似食品中毒現象，於調查期間，應暫停作業、停止販賣及禁止進行

消毒，並封存該產品；直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後或至廠商改善完成並經機關認可後，始可恢復履約(供餐)。

十七、食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者，甲方得終止契約或解除契約之部分或全部。

第十四條 清潔衛生方面：

一、營業場所在每日結束營業前，應將用具、設備及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在餐廳及廚房內，廢物桶亦應刷洗乾淨。

二、乙方廢棄物之處理應遵行環保署「廢棄物清理法」第二十八條之相關規定，不可留置餐廳內過夜，或堆置校園內。

三、乙方工作人員使用油煙罩時，不得把濾油網拆除，且濾油網必須每天刷洗。

四、乙方履約期間，應接受甲方針對營業所用炊具、餐具、盛裝容器等器具之檢查，必要時，得進行病原性微生物之檢測。如發現有破舊、龜裂、缺口或顯有影響衛生安全者，經甲方通知而不更換時，依合約第二十一條規定處理。

五、飲食器具櫥，每天至少洗刷1次，保持清潔。餐具須經殺菌消毒，並放置於清潔區域內之餐具存放櫃。

六、毛巾、抹布須保持清潔，每日以煮沸消毒法消毒，溫度須在攝氏100度，時間15分鐘以上。且任何使用於擦拭與食物接觸的布，不可做為其他用途。

七、食品製備、烹調、配膳等區域，應隨時保持地面的乾燥清潔，廚餘等污水殘渣，應依廢棄物清理法及其相關規定處理，不得隨意潑灑至地面。

八、切割生熟食器具，如刀具、砧板，應分別標明生食類、熟

食類，並依標示顏色分類使用，不可混淆；砧板應採樹脂製品，使用前應以75%酒精消毒，使用後應清潔消毒(100℃熱水或200ppm氯液浸泡2分鐘)並置放於砧板架晾乾。

九、店內、外禁止飼養動物，或任由動物停留在店內及周邊範圍，並嚴禁餵食等行為。

十、乙方所使用之食品器具應符合「食品器具容器包裝衛生標準」，不鏽鋼容器應採用304號鋼材。

十一、乙方所使用之低碳便當盒可向總務處資產組商借，若不敷使用，由乙方自行添置。每次使用後須以高溫殺菌設備處理，並於合約到期時如數歸還，遺失則照原價賠償。

十二、每學期至少須安排2次消毒，並噴灑殺蟲劑，範圍包括廚房、餐廳、庫房及廁所，以維環境衛生（須取得消毒公司收據影印本繳交衛生委員會為憑）。

本條各款，如經甲方檢查，未按規定處理或清潔衛生水準未達本校標準，依合約第二十一條規定處理。同時，甲方得視情況需要，有權要求乙方停業清掃，乙方不得異議。合約期滿或中途解約，乙方交還標的物時，應先完成環境清潔工作，並經甲方認可，如經甲方檢查不合格，則由甲方僱人代辦，費用由乙方支付。

第十五條 人員管理：

一、餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，除應預作安全考慮外，須提出甲方指定之合格醫療院所供膳作業員工體檢證明及上述人員名單，經甲方審查同意後，始得僱用，體檢項目應包括：胸部X光檢查(結核病)、血清檢查(須含A型肝炎及傷寒檢查)、手部皮膚病檢查、出疹、膿瘡、外傷、糞便檢查等，凡患有認定為不適於餐飲工作者，不得從事是項工作。

- 二、乙方應符合衛生福利部訂定「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」規定，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率：供應學校餐飲之餐飲業為75%，並請將證照懸掛於明顯處。
- 三、每學年開學前一週，應主動提供有效期限內之技術士證照及健康檢查合格證明書，並由甲方於開學前進行書面審查，經確認後，方可營業。若相關證明未交予甲方，則甲方得要求停止營業，不得異議。中途如有上述人員離職，遞補人員須照上述規定，完成體檢送審後始得僱用。
- 四、乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部所頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、儲存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- 五、乙方工作人員一律穿著清潔之淺色工作服，男戴帽、女戴網帽(均以不露髮為原則)並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋。在處理、烹調、供膳及為消費者舀菜時，應全程配戴口罩。工作前先用肥皂洗手，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，手指甲應經常修剪，並保持乾淨。離開工作場所前請將工作手套取下，如廁後須確實清洗雙手。
- 六、工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者、不得接觸食物及餐具，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。
- 七、乙方所有工作人員每年參加校內外衛生講習，至少八小時，並主動提供相關書面紀錄給甲方備查，乙方不得以任何理由拒絕。
- 八、乙方及其從業人員，不得在甲方提供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，及其他不法情事。

九、乙方僱用之人員，如與學生發生爭執時，應報請本校學生事務處處理，不得與學生直接發生爭吵或毆鬥等情事。

十、各工作員工之品德行為與安全，概由乙方全部負責。

十一、乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務不佳、態度傲慢，經甲方提出意見時，乙方應即督導改善或更換人員。

十二、乙方負責人、工作人員均需參加學校之防護團訓練。

十三、請依勞基法相關規定聘僱、管理所屬員工，如未依規定辦理，滋生之勞資問題概由乙方負責。

十四、乙方派遣至本校服務人員應尊重他人與自己之性或身體之自主，避免不受歡迎之追求行為，並不得以強制或暴力手段處理與性或性別有關之衝突。

本條各款，若經甲方發現，未按規定處理，或乙方有違反情事發生，依合約第二十一條規定處理。

第十六條 營業方面：

一、學期間上課/上班日美食廣場每日營業時間自6時至22時，所有人員必須於22時30分前離館。乙方每日營業時間不得低於8小時、請假次數不得超過5次。遇特殊情形需暫停營業者，應於事前經甲方同意後於賣場明顯處公告公休事宜。

二、乙方經營範圍以飯糰、粥品等為限（其他另增事項必須經甲方同意後再行販賣），其售價除特定項目外，均應低於市價，且營業所需之設備及物品擺放，不得超過攤位範圍。

三、在合約有效期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅停

營業，如未經同意而擅自停業，甲方得視情節輕重予以罰款或解約。另甲方如有特殊活動須協調乙方於例假日營業時，乙方不得拒絕。

四、乙方供應餐具、炊事之場地與位置，應完全遵照甲方指定地點供設，若未依甲方指定之場地與位置或未經甲方同意，擅自變更者，依合約第二十一條規定處理。

五、乙方營業負責人(或店長)在營業時間內，必須留在餐廳，隨時協調及處理問題，且須與甲方配合，否則甲方得視情形要求更換。

六、乙方應親自主持業務，不得有轉讓權利、冒名頂替、或委託他人經營等類似之行為，若發現上述之行為，甲方除沒收全額保證金外，並立即解約，其留置物以拋棄論，若因致甲方受到損失時，並負賠償責任，乙方不得異議。

第十七條 為加強推動校園環境保護工作，落實垃圾減量及資源回收工作，垃圾分類之實施依「淡江大學校園資源回收管理規則」(如附件)辦理，若有違反情事，依合約第二十一條規定處理。

第十八條 購物用塑膠袋及免洗餐具之使用，依環境保護機關之限用規定辦理，違反規定因而受罰者，由乙方自行負責。

第十九條 乙方若以合約作任何登記或抵押，致使甲方產生新稅賦或水電費率變更所增加之費用，概由乙方自行負擔。

第二十條 乙方違反本合約之規定致未能達到預期任務時，甲方得終止本契約；乙方如有特殊原因無法繼續承包時，應於停止營業前1個月以書面提出解約申請，經甲方同意始得停止營業。依規定辦理終止契約手續者，場地維護費、清潔費自核定停止營業日起，依剩餘營業天數佔學期營業天數比例退還，另由保證金中扣除違約金壹萬元；未經核准即停止營業者，沒收全額保證金，場地維護費、清潔費不予退還。

第二十一條 本合約各條款（已有罰則之條款從其規定），若經甲方發現，有違反情事發生，第1次警告，應立即改進，第2次罰款新台幣壹仟元整，第3次罰款新台幣貳仟元整，第4次罰款新台幣肆仟元，第5次即予以解約。但私人債務糾紛則於第3次逕行解約。

第二十二條 罰款一經甲方通知，乙方不得異議，若乙方拒繳罰款，以違約論。

第二十三條 美食廣場各廠商應組成管理委員會，乙方為當然委員。美食廣場公共區域清潔衛生管理費用分攤事宜，乙方應遵行管理委員會訂定之各項規定，向總務依分攤比例繳納。

第二十四條 美食廣場南北兩側各有一出水口截油槽，請固定每週派員清理雜物，以避免堵塞，如發生堵塞淹水情形，請自行洽商清理，如由甲方處理，相關費用由美食廣場管理委員會支付。

第二十五條 如涉及訴訟時，以管轄之地方法院為第一審機關。

第二十六條 乙方應覓殷實舖保1家或人保1名（非乙方之合夥人）為保證人；乙方如違反本合約任何條款時，保證人願負連帶保證責任，而放棄先訴抗辯權。

第二十七條 為應甲方安全之需求，乙方對經營標的物及設備應以乙方為被保險人分別投保商業火災保險及其附加險（如第三人責任意外保險、爆炸保險、天災保險等）、雇主責任險及公共意外責任保險，另為確保食品安全，乙方應投保產品責任險，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。

產品責任險最低投保金額：

1. 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣壹佰萬元整。
2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣肆佰萬元整。
3. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣壹仟萬元整。

第二十八條 本合約正本1式2份，甲乙雙方各執1份為憑，副本2份，由甲方分送本校總務處資產組及衛生委員會存查。

立合約人：

甲 方：淡 江 大 學

代 表 人：校長葛煥昭

合約負責人：總務長 蕭瑞祥



地 址：25137 新北市淡水區英專路 151 號



乙 方：周小鳳

代 表 人：周小鳳



身分證字號/公司統一編號：F290015873

地 址： 新北市淡水區大忠街 34 巷 6 號

電 話：0952360049

乙方連帶保證人/連帶保證商號：



身分證字號/公司統一編號：Y220174165

地 址：淡水區英專路 184 之 2 号 8F

電 話：0933-991-877

對 保 人：



對 保 日 期：

中 華 民 國 108 年 7 月 1 日

保密承諾書

立承諾書人周小鳳經營傳香早餐（以下簡稱本商號）特此向淡江大學（以下簡稱 貴校）承諾如下：

本商號及所屬員工因承接經營餐飲服務案所知悉或持有 貴校提供之各種資料、物品或其他秘密，不論其以何種方式儲存，將遵守個人資料保護法相關規定予以嚴格保密，非經 貴校書面同意，不得洩漏、交付第三人或於本專案以外使用，否則，願無條件對 貴校所受之損害負賠償及法律責任。

本商號同意所有得自 貴校之資料、物品或其他機密文件，除經 貴校同意，將於雙方終止合作關係時，壹個月內無條件返還、刪除或銷毀之。

本保密承諾永久有效，不因雙方終止合作關係而消失。

此致

淡江大學

立承諾書人：周小鳳



商號名稱：傳香早餐

統一編號：F290015873

負責人：周小鳳

商號地址：新北市淡水區英專路 151 號

中 華 民 國 1 0 8 年 7 月 1 日

【合約附件】

➤ 淡江大學環境政策	1
➤ 淡江大學總務處福利業務委辦廠商場地管理須知	2
➤ 淡江大學校園資源回收管理規則	3
➤ 淡江大學校園餐飲委辦廠商加工肉品管制須知	4
➤ 免洗餐具限制使用對象、實施方式及實施日期	5
➤ 購物用塑膠袋限制使用對象、實施方式及實施日期	7
➤ 一次用塑膠吸管限制使用對象及實施方式及實施日期	9
➤ 淡江大學淡水校園美食廣場管理要點	11
➤ 淡江大學淡水校園美食廣場環境管理實施要點	12
➤ 淡江大學淡水校園美食廣場高溫消毒殺菌洗碗設備使用須知	13
➤ 淡江大學淡水校園美食廣場環保餐具管理須知	14
➤ 淡江大學提供本合約使用之場地圖	15
➤ 淡江大學提供本合約使用之設備	16

淡江大學環境政策

淡江大學秉持樸實剛毅之校訓，並在國際化、資訊化、未來化之辦學理念下，於淡水校園、台北校園及蘭陽校園內之教學、研究、活動與服務實施能源及環安衛管理系統，期建立校園安全衛生管理制度，奠定環境永續保護的根基，以達到校園零職災的成效，進而永續發展綠色校園，善盡身為世界公民的角色。全體教職員工生承諾遵守下列能源及環境安全衛生工作方向：

- 一、遵守能源及環境安全衛生法規與要求，推動校園能源及環安衛教育。
- 二、落實污染防治及減量，提升能資源績效，推動資源回收再利用。
- 三、提供持續改善資源以預防事故及促進健康，並支持綠色採購與設計。
- 四、建立完善的稽核制度，並向社會大眾公開。
- 五、響應全球永續發展趨勢，創造環保健康安全校園。

淡江大學總務處福利業務委辦廠商場地管理須知

100.10.19 總務處 100 學年度第 1 學期第 4 次主管會報通過

- 一、為管理總務處福利業務委辦廠商場地使用有所遵循。
- 二、場地使用權限：委辦廠商之場地經與校方簽訂合約，始得使用，其從事之商業行為須符合本校委託經營之營業項目，不得踰越其範圍。
- 三、服務對象：本校委辦福利業務廠商之服務對象原則上以本校教職生為主，若有校外人士於賣場中舉辦活動，須經本處核准後始得辦理。
- 四、文宣海報：依合約規定，未經校方同意，委辦廠商不得於店外及校園內外張貼海報。店內之海報亦須與合約中委辦之營業項目相關。
- 五、罰則：委辦廠商違反以上各點，依合約規定開罰；若同時違反本校相關規定者，每次罰款新臺幣貳仟元，得連續處分直至改善為止。

淡江大學校園資源回收管理規則

92.04.21 (92)校秘法字第 002 號函公布
98.06.22 97 學年度安全衛生委員會第 4 次會議修正通過
98.07.15 室秘法字第 0980000043 號函公布
99.06.23 環境保護及安全衛生委員會 98 學年度會議修正通過
99.07.28 室秘法字第 0990000035 號函公布
100.06.24 99 學年度環境保護及安全衛生委員會第 4 次會議修正通過
100.07.04 室秘法字第 1000000042 號函公布
100.06.01 第 119 次行政會議決議修正
100.08.09 處秘字第 1000000002 號簽核定
100.08.11 處秘法字第 1000000008 號函公布
101.06.13 環境保護及安全衛生委員會 100 學年度第 4 次會議修正通過
101.08.15 處秘法字第 1010000068 號函公布

第一條 為加強推動環境保護工作，落實垃圾減量及資源回收工作，培養教職員工生垃圾分類之意識，以促進校區及週邊環境之清潔衛生，特訂定本規則。

第二條 再生資源係指原效用減失之物質，具經濟及回收再利用技術可行性者，得由師生同仁集中與分類後，再交由回收公司收購處理。

第三條 再生資源之分類及收集：

- 一、建築物內設置不同顏色標示之資源回收架，供分類收集。
- 二、廢電腦主機、螢幕及已登錄財產之設備辦理報廢手續後，由各單位點交給資產組回收處理；印表機之廢碳粉匣、廢墨水匣由各單位交由回收公司處理，或由環安中心統一收集。
- 三、影印機之廢碳粉匣由提供影印機廠商收集。
- 四、廢電燈管由節能與空間組統一收集。
- 五、廢電池交由環安中心統一收集或逕送交學校附近之收集點。

第四條 再生資源分類配合事項：

- 一、鋁箔包：吸管須拔除並壓扁鋁箔包。
- 二、鐵鋁罐：鐵鋁罐裝飲料必須選擇有留置式拉環裝置者，若選用分離式拉環飲料，拉環須丟入空罐中並壓扁鐵鋁罐，以免割傷清潔人員。
- 三、紙類：儘量使用再生紙，多用抹布少用紙巾，紙餐具應沖洗並擦拭乾淨回收。
- 四、保特瓶：壓扁後再放置於資源回收桶內。
- 五、紙杯、PP 塑膠杯：吸管及杯口封膠膜放置於一般垃圾桶，杯體及杯蓋沖洗乾淨後分類回收。

第五條 校外住宿及家庭垃圾，禁止携入校內丟棄。

第六條 本校教職員工生未依第三條分類規定處置再生資源，或違反第五條規定者，在場人士皆得以勸阻、改正。違規情節嚴重者，得提報學生事務處或人力資源處依校規論處。

第七條 本規則經環境保護及安全衛生委員會通過，報請校長核定後，自公布日實施；修正時亦同。

淡江大學淡水校園餐飲委辦廠商加工肉品管制須知

101.05.11 總務處 100 學年度第 2 學期第 5 次主管會報通過

一、管制目的：為提供本校師生健康安全之飲食環境，杜絕危害人體之污染，輔導廠商使用天然、安全的食材，訂定本須知。

二、適用對象：與本校簽訂合約之淡水校園餐飲委辦廠商。

三、管制範圍：

(一)醃漬肉品：

原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽及(或)硝酸鹽醃漬而成之產品，如臘肉、培根、禽肉火腿、西式火腿等。

(二)香腸：

原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣內所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成形或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭，如中式香腸、熱狗、完全乳化型香腸、禽肉乳化型香腸等。

四、管制方式：項目包含文件審查及現場稽查。

(一)文件審查：由廠商自行查檢，並填寫「淡江大學委辦廠商使用加工肉品自我查檢表」，於每學期第一個月繳交。

(二)現場稽查：每學期稽查 4 次，由稽核人員每月進行現場稽查。合格廠商得一個學期受稽 1 次；不合格廠商限期改善，每月受稽，並列續約參考。

五、管制措施：

(一)本校不鼓勵使用加工肉品，凡販售產品含醃漬肉品、香腸等加工肉品，須於賣場明顯處標示食品詳細成份及產品供應商資料。

(二)現場稽查結果副知衛生委員會，並由資產組彙整於網站公告。

(三)必要時請受稽廠商提出書面改善措施，並於次月由稽核人員複查。

(四)改善措施及複查結果列入續約之參考。

(五)每年舉辦衛生講習。

免洗餐具限制使用對象、實施方式及實施日期

95.06.09 環保署發文

主 旨：免洗餐具限制使用對象、實施方式及實施日期。

依 據：廢棄物清理法第二十一條。

公告事項：

一、限制使用對象：

(一) 公部門：於下列場所內以服務員工、師生、病患為目的，經營福利社、合作社、餐廳或其他餐飲業務之機關、事業機構或民間業者。

1、政府部門：包含各級政府機關、公營事業機構、軍事機關等。

2、國軍福利品供應站。

3、公立學校。

4、公立醫療院所。

(二) 私立學校：係指於私立學校內以服務員工、師生為目的，經營福利社、合作社、餐廳或其他餐飲業務之私立學校或民間業者。

(三) 百貨公司業及購物中心：百貨公司業係指在同一場所提供多種商品分部門零售者；購物中心係指結合購物、休閒、文化、娛樂、飲食、展示及資訊等設施於一體者。凡在上開百貨公司業或購物中心場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。

(四) 量販店業：係指提供綜合商品批發或零售，結合倉儲與賣場一體者。凡在上開量販店業場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。

(五) 超級市場業：係指提供家庭日常用品、食品零售，並附生鮮及組合料理食品者，包含以員工消費合作社或聯合社形態經營之業者。凡在上開超級市場業場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。

(六) 連鎖便利商店業：係指從事提供便利性商品如速食品、飲料、日常用品及服務性商品以滿足顧客即刻所需，而以連鎖形態經營之行業均屬之。

(七) 連鎖速食店：係指從事提供便利性速食品，而以連鎖形態經營者之行業，且營業範圍於建築物內或由建築物內延伸至騎樓、人行道等公共空間，且提供座位供顧客點叫後可在現場食用者。

(八) 有店面之餐飲業：係指凡營業範圍於建築物內或由建築物內延伸至騎樓、人行道等公共空間，且提供座位供顧客點叫後可在現場食用之餐飲業，包括餐館業及飲料店業。但公、民有市場、夜市內之餐飲性攤商（鋪、販）不在此限。

二、限制使用實施方式：

(一) 本公告所稱免洗餐具係指供餐飲消費者一次使用，用過即丟之特性而設計加工製成之各類餐具，客觀上不再經洗滌後重複提供消費者使用者。

(二) 限制使用對象不得提供塑膠類免洗餐具，範圍說明如下：

1、公部門與私立學校之餐廳與其他餐飲業者、百貨公司業及購物中心內之餐飲業者、量販店業內之餐飲業者、超級市場業內之餐飲業者、連鎖便利商店業、連鎖速食店、有店面之餐飲業，於盛裝已烹飪、調理即可食用食物、飲料或調味料供消費者使用時，不得提供塑膠類之杯、碗、盤、

碟、餐盒及餐盒內盛裝食物之塑膠內盤。

- 2、公部門與私立學校之福利社、合作社與從事其他販賣業務者，以及百貨公司業及購物中心內之販賣業者、量販店業內之販賣業者、超級市場業之販賣業者，於販售飲料、便當供消費者使用時，不得提供塑膠類之杯、餐盒及餐盒內盛裝食物之塑膠內盤。

- 3、下列塑膠類材質之製品不在限制使用範圍內：

- (1) 杯蓋、杯座及紙杯之封膜。

- (2) 碗蓋。

- (3) 裝填食物後，以商品形式封膜包裝，並陳列於貨架供選購者。

(三) 下列材質製成之免洗餐具，非屬本公告所定塑膠類免洗餐具：

- 1、以紙類或木片、甘蔗、蘆葦、麻、稻草、麥桿、稻殼等植物纖維為主體，塗佈塑膠、貼合塑膠薄膜或其他以物理方式即可分離出塑膠成分之免洗餐具，其塑膠成分含量重量低於該免洗餐具整體重量扣除蓋子重量後之百分之十以下者。

- 2、以完全生物可分解材質製成之免洗餐具。

(四) 政府部門、公立學校及私立學校除應依本公告事項二(二)規定，不得提供塑膠類免洗餐具(含杯、碗、盤、碟、餐盒及餐盒內盛裝食物之內盤)外，並應依下列事項辦理：

- 1、政府部門、公立學校及私立學校之餐廳與其他餐飲業者，提供座位供顧客內食用餐時，不得提供各類材質免洗餐具(包含杯、碗、盤、碟、餐盒、餐盒內盛裝食物之內盤、筷、湯匙、刀、叉及攪拌棒等)，且不得以餐具套塑膠袋裝盛食物供消費者內食使用。但裝填食物後，以商品形式包裝，並陳列於貨架供選購者，不在此限。

- 2、地方主管機關遇有區域性缺水或發生傳染病時，為確保飲食衛生安全及防止疫情擴散，得同意轄區內之部分或全部政府部門、公立學校及私立學校，暫時提供免洗餐具，並於同意後報請中央主管機關備查。

- 3、前款缺水或傳染病情事，範圍已跨及數地方主管機關管轄區域者，得逕由中央主管機關同意。

三、違反本公告之處罰：違反本公告規定者，第一次先施以警告(警告單格式如附件)；第二次及其後違反者，均予告發，並依廢棄物清理法第五十一條第三項規定，處新臺幣一千二百元以上六千元以下罰鍰。經限期改善，屆期仍未完成改善者，按日連續處罰。

四、實施日期：本公告除公告事項二(四)之規定，政府部門自九十五年七月一日起實施，公立學校及私立學校自九十五年九月一日起實施外，其餘事項自公告日實施。

購物用塑膠袋限制使用對象、實施方式及實施日期

95.06.09 環保署發文

主旨：購物用塑膠袋限制使用對象、實施方式及實施日期。

依據：廢棄物清理法第二十一條。

公告事項：

一、限制使用對象：

(一) 公部門：於下列場所內以服務員工、師生、病患為目的，經營福利社、合作社、餐廳或其他餐飲業務之機關、事業機構或民間業者。

1、政府部門：包含各級政府機關、公營事業機構、軍事機關等。

2、國軍福利品供應站。

3、公立學校。

4、公立醫療院所。

(二) 私立學校：係指於私立學校內以服務員工、師生為目的，經營福利社、合作社、餐廳或其他餐飲業務之私立學校或民間業者。

(三) 百貨公司業及購物中心：百貨公司業係指在同一場所提供多種商品分部門零售者；購物中心係指結合購物、休閒、文化、娛樂、飲食、展示及資訊等設施於一體者。凡在上開百貨公司業或購物中心場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。

(四) 量販店業：係指提供綜合商品批發或零售，結合倉儲與賣場一體者。凡在上開量販店業場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。

(五) 超級市場業：係指提供家庭日常用品、食品零售，並附生鮮及組合料理食品者，包含以員工消費合作社或聯社形態經營之業者。凡在上開超級市場業場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。

(六) 連鎖便利商店業：係指從事提供便利性商品如速食品、飲料、日常用品及服務性商品以滿足顧客即刻所需，而以連鎖形態經營之行業均屬之。

(七) 連鎖速食店：係指從事提供便利性速食品，而以連鎖形態經營者之行業，且營業範圍於建築物內或由建築物內延伸至騎樓、人行道等公共空間，且提供座位供顧客點叫後可在現場食用者。

二、限制使用實施方式：

(一) 購物用塑膠袋係指提供消費者裝提其購買商品所需之塑膠袋。

(二) 限制使用對象不得提供含聚乙烯(PE)、聚丙烯(PP)、聚苯乙烯(PS)或聚氯乙烯(PVC)等成分，經由吹膜、壓延或擠壓加工成型，且厚度未達0.06公釐之購物用塑膠袋。

(三) 限制使用對象不得免費提供含聚乙烯(PE)、聚丙烯(PP)、聚苯乙烯(PS)或聚氯乙烯(PVC)等成分，經由吹膜、壓延或擠壓加工成型，且厚度達0.06公釐(含)以上之購物用塑膠袋，且購物用塑膠袋之售價不得內含於消費者所購買之商品中。

(四) 以下列方式提供之塑膠袋不在限制使用範圍內：

1、包裝成商品形式陳列於貨架供選購者。

2、直接盛裝魚類、肉類、蔬果等生鮮商品或食品者。

3、工廠用於包裝其產品者。

4、盛裝醫療院所之藥品者。

三、違反本公告之處罰：違反本公告規定者，第一次先施以警告（警告單格式如附件）；第二次及其後違反者，均予告發，並依廢棄物清理法第五十一條第三項規定，處新臺幣一千二百元以上六千元以下罰鍰。經限期改善，屆期仍未完成改善者，按日連續處罰。

四、實施日期：本公告自公告日實施。

一次用塑膠吸管限制使用對象及實施方式及實施日期

108.05.08 環保署發文

主旨：訂定「一次用塑膠吸管限制使用對象及實施方式」、並自中華民國一百零八年七月一日生效。

依據：廢棄物清理法第二十一條。

公告事項：

一、本公告用詞，定義如下：

- (一) 一次用塑膠吸管：指供消費者一次使用，用過即丟之特性而設計加工製成而專供吸食飲料時使用之塑膠材質管狀物，客觀上不再經洗滌後重複提供消費者使用者。
- (二) 內食餐飲：指消費者購買餐飲後，於限制使用對象所提供餐飲之場所現場食用。但不包括限制使用對象以外帶形式提供餐飲者。

二、限制使用對象：

- (一) 政府部門：指於各級政府機關、公營事業機構、軍事機關、國軍福利品供應站等場所內經營福利社、合作社、餐廳、其他從事販賣或餐飲業務之機關、事業機構或民間業者。
- (二) 學校：指於學校內經營福利社、合作社、餐廳、其他從事販賣或餐飲業務之學校或民間業者。但不包括特殊教育學校。
- (三) 百貨公司業及購物中心：百貨公司業指在同一場所提供多種商品分部門零售者；購物中心指結合購物、休閒、文化、娛樂、飲食、展示及資訊等設施於一體者。凡在上開百貨公司業或購物中心場所內從事販賣或餐飲業務之業者均屬之。
- (四) 連鎖速食店：指從事提供便利性速食品，而以連鎖形態經營之行業，且營業範圍於建築物內或由建築物內延伸至騎樓、人行道等公共空間，且提供座位供消費者點叫後可在現場食用者。

三、限制使用之實施方式：

- (一) 限制使用對象不得提供一次用塑膠吸管供內食餐飲使用。
- (二) 以下列方式提供之吸管，非屬本公告所定一次用塑膠吸管限制使用範圍：

- 1、經認定符合行政院環境保護署公告之環保標章規格標準項目「生物可分解塑膠」，並取得環保標章使用證書者。
- 2、工廠出廠已附有吸管之商品，且公開陳列供選購者。

四、主管機關得派員攜帶身分證明文件，進入限制使用對象提供餐飲之場所，檢查一次用塑膠吸管之使用情形，限制使用對象不得規避、妨礙或拒絕。

五、違反本公告之處罰：

- (一) 公告生效日起至中華民國一百零九年六月三十日，限制使用對象違反本公告規定者，第一次先施以勸導（勸導單格式如附件）；第二

次及其後違反者，依廢棄物清理法第五十一條第三項規定處罰。

(二) 中華民國一百零九年七月一日起，限制使用對象違反本公告規定者，依廢棄物清理法第五十一條第三項規定處罰。

淡江大學美食廣場管理要點

89.03.29(89)校總仁第〇一二號函公布
90.11.27(90)校總仁第〇四四號函修正公布
93.08.05(93)校總仁字第〇二八號函修正
98.07.01 處總字第 0980000017 號函修正公布
99.04.22 總務處 98 學年度第 2 學期第 3 次主管會報修正通過
99.05.21 總處字第 0990000015 號函修正公布
100.11.10 總務處 100 學年度臨時總務會議通過
100.12.12 處秘法字第 1000000038 號函公布

- 一、美食廣場之使用管理及環境品質維護，特訂定本要點。
- 二、美食廣場福利業務委辦廠商，環境管理等相關事項由總務處負責，食品衛生由衛生委員會監督。
- 三、美食廣場環境、設備修繕事項，由各福利委辦廠商負責人或主任委員通知總務處資產組，依學校行政程序處理。
- 四、美食廣場各福利業務委辦廠商應組成管理委員會，並推舉主任委員一人，任期二年，連選得連任。
- 五、美食廣場管理委員會主任委員於任期內因故出缺時，由該委員會推派一人代理至該任期結束為止。
- 六、美食廣場之清潔、安全維護及空調照明節能管理由管理委員會負責。
- 七、管理委員會主任委員應於寒、暑假請害蟲驅除公司檢查，並噴灑殺蟲劑，且須取得消毒收據影本繳交衛生委員會為憑。
- 八、寒暑假期間，福利業務委辦廠商承接學生社團或單位活動訂餐，可使用美食廣場用餐區域，並負責全區環境清潔維護事項。
- 九、美食廣場內各福利業務委辦廠商應遵守合約相關規定，違者依合約罰則辦理。
- 十、本要點經總務會議通過，報請校長核定後，自公布日實施；修正時亦同。

淡江大學淡水校園美食廣場環境管理實施要點

99.11.08 總務處 99 學年度第 1 學期第 5 次主管會報修正通過

99.11.23 室秘法字第 0990000061 號函公布

一、為提升校園用餐環境品質，打造舒適整潔的用餐環境，訂定淡水校園美食廣場環境管理實施要點。(以下簡稱本要點)

二、凡美食廣場各福利業務委辦廠商皆需遵守本要點之規定。

三、美食廣場之清潔及安全維護，由福利業務委辦廠商之管理委員會負責。

四、總務處各組推派稽查人員組成

五、每學期稽查四次，寒、暑假除外。

六、稽核標準：依美食廣場 6S 環境管理稽查評分表稽查。

七、罰則：

(一) 不合格項目超過五項者，將處以暫時停業至改善完畢，並罰鍰新台幣貳仟元。

(二) 不合格項目在五項以內者，將予以口頭勸導並限期三日內改善；口頭勸導三次仍未改善者，罰鍰新台幣壹仟元。

八、本要點若有未盡事宜，悉依合約相關規定辦理。

九、本要點經總務處主管會報通過，報請校長核定後，自公布日實施；修正時亦同。

淡江大學淡水校園美食廣場高溫消毒殺菌洗碗設備使用須知

99.08.16 總務處 99 學年第 1 次主管會報通過

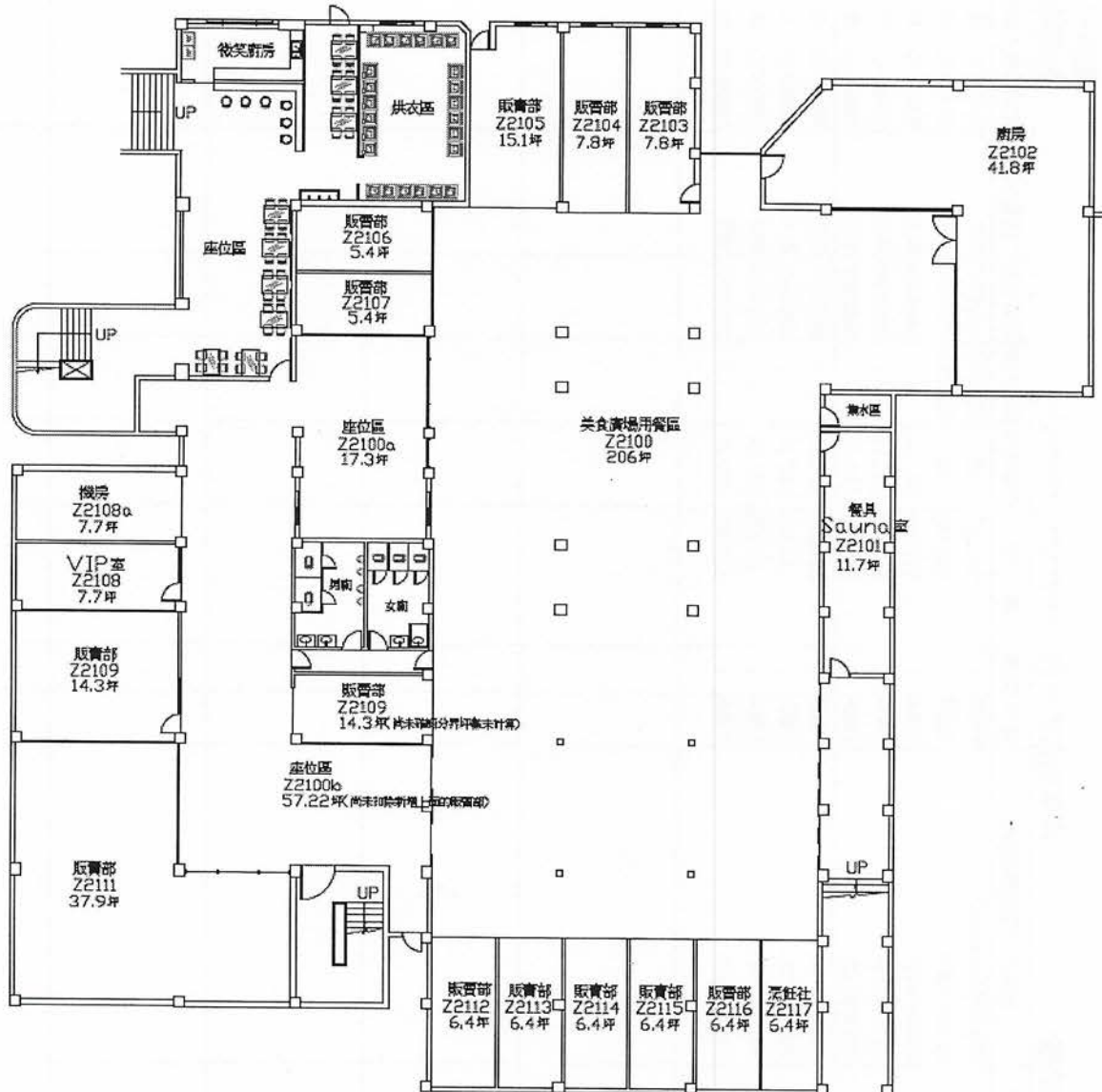
- 一、洗碗機由各委辦廠商共同使用、清理及維護。
- 二、操作時需按照中文工作手冊之規定，並注意使用安全。
- 三、洗滌人員均需穿膠質平底鞋及配戴防水圍裙，清理盤碟時應隨時留意，發現缺損或不乾淨者立即挑出。
- 四、搬運盤碟必須使用不鏽鋼推車。
- 五、洗碗人員手上若有小傷口，應馬上醫治處理，手部應保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲及配帶飾物。
- 六、工作人員取用地已消毒之碗盤，應穿戴消毒清潔之手套及整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭皮屑及夾雜物落入餐具中。
- 七、工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等行為。
- 八、忌將沙拉脫等中性洗劑，帶引進洗碗機內，以避免大量泡沫產生。
- 九、污餐具堆放需有適合的量，不可大量重疊堆積，隔久或乾的污餐具需事先預泡或預洗。
- 十、殘渣過濾網每天需清洗，並將殘渣丟棄。
- 十一、水、電、瓦斯、清潔劑、乾劑、人力等相關費用，由使用廠商共同分攤。
- 十二、各廠商費用分攤之比例依據水費、電費、瓦斯費、清潔劑、乾劑及餐盤、碗使用之多寡計算，每二個月向總務處資產組繳納 1 次。
- 十三、上課期間於每日固定時間供大家共同清洗，各家廠商不得單獨自行使用清洗碗盤。
寒暑假期間另由使用廠商共同清洗，清洗時間由廠商擇定。
- 十四、本須知經總務處主管會報通過，自公布日實施；修正時亦同。

淡江大學淡水校園美食廣場環保餐具管理須知

99.11.08 總務處 99 學年度第 1 學期第 5 次主管會報通過

- 一、為建立餐具衛生管理，提供全校師生良好用餐衛生餐具。
- 二、碗盤經採用美耐皿材質，並通過 SGS 安全測試。
- 三、碗盤僅提供於美食廣場內用餐，嚴禁攜出美食廣場外使用。
- 四、碗盤數量由總務處資產組分配，廠商負有保管、清潔之責，若所分配之碗盤損壞、遺失等情事應照原價賠償。
- 五、碗盤必須使用高溫消毒殺菌洗碗機清洗，洗滌後應集中於「餐具 Sauna 室」置物架上，使用前再取出，若有缺口或裂縫之碗盤不得使用。
- 六、不續約廠商碗盤應交回總務處資產組，數量不足者需補足，或照原價賠償，或自保證金中扣除。

淡江大學提供本合約使用之場地圖



松濤二館(ZB)一樓平面圖
版本：2016-09 單位：cm S=1:300

