

# 臺北市私立復興實驗高級中學 113 學年度學校團膳委外辦理勞務契約書

臺北市私立復興實驗高級中學(以下簡稱甲方)委託 (以下簡稱乙方)供應甲方學校伙食業務(包含食材供應及勞務人力),經雙方協議,訂定契約條款,以資共同遵守履行:

## 第一章 總則

### 第一節 履約期限

第 1 條 本契約履約期限自中華民國 113 年 7 月 8 日起至民國 114 年 7 月 7 日止。

本契約以一年為期,期滿前由甲方評優良者,得由甲方決議是否逕與乙方辦理後續擴充採購,後續擴充採購每次以一年為限。

### 第二節 委託範圍及項目

第 2 條 供應對象:供應對象為甲方教職員工生(含幼兒園)自由參加,不得私下招攬訂餐,利用本校設施提供非經核准之餐點,列為重大違失,記點扣罰。

供應人數:以每月實際繳費參加人數為準。

供應時間:以每週六天為準,寒暑假需配合甲方學生課輔要求。

供應內容:依照甲方核准的菜單供餐。

### 第三節 供應價格與付款

第 3 條 餐點供應價格(含人工及食材):除幼兒園早點及下午點心外,各式套餐均內含一道有機青菜,午餐白飯皆使用有機米。

一、幼兒園:早點 40 元、午餐 67 元(5 菜 1 湯+水果)、下午點心 40 元。

二、教室用餐:均內含水果

(一)一、二年級盒餐(5 菜 1 湯),每份 90 元。

(二)三年級以上班級桶餐(4 菜 1 湯),每份 100 元。

(三)為確保食材把關,教育局補助每週供應 3 次有機蔬菜及 1 次有機米,每月 1 次有機菇,相關辦法依教育局規定辦理。如教育局未來頒訂相關補助學校午餐計畫,依契約規定辦理契約變更後繼續執行。

(四)素食(5 菜 1 湯)及特別餐人員,以本校提供之不鏽鋼五格餐盒供餐,每份 100 元。不鏽鋼湯杯由廠商提供,餐盒、湯杯由廠商回收清洗。

(五)九至十二年級晚餐及星期六午餐依學生自由意願參加,可能視情況更改為教室供餐,每份 100 元。

三、B1 學生餐廳用餐:由甲方排訂班級至 B1 學生餐廳用餐

(一)午餐:

1. 麵食套餐 100 元

2. 中式套餐 100 元(另須供應素食,皆為 5 菜 1 湯 1 水果)

3. 異國套餐 100 元

(二)晚餐:

1. 以中式、異國料理、麵食搭配 2-3 類主菜等套餐方式供餐,每份套餐 100 元。

2. 前項套餐種類得依每晚訂餐人數調整如下表:

訂餐人數	180 人以上	179~120 人	119~70 人	69 人以下	50 人以下
套餐種類	6	4	3	2	1

註:每日備餐之套餐種類,可參考前一月用餐之人數估算。

(三)週六午餐:

1. 第 2 學期需供應週六午餐,每人餐費 100 元,供餐方式同晚餐。

(四)餐廳供餐模式若以美食街供應形式,學校得與供應餐食承包廠商另行訂定合約,乙方應有相對應供餐方案以確保甲方餐廳供餐順利無虞。

四、各項活動用餐,依個別約定餐費與內容供餐;公務餐券則依公務餐規定內容,面額為 100 元。

五、以上餐費金額均內含百分之十作為場地使用及場地維護費用。

六、教職員每人午、晚餐之第一次刷卡消費均為 55 元,免含支付校方之場地及設備維護費用。

七、如因供貨短缺,造成當餐無法供應有機蔬菜,須於三個上課日前通知總務處(星期四供餐,星期一通知),當餐並以 5 元以上之加菜額度補足差價。

八、契約期限內,如遇物價大幅波動,乙方得檢具相關資料經甲方同意後適當反應售價。

九、詳細供餐細節由雙方協調議定。

乙方應負擔每月廚房使用之水電費及瓦斯費,計算方式如次:

- (一)電 費：依廚房分錶度數攤付計費。(目前每度收費 2.9 元)
- (二)水 費：依廚房分錶度數攤付計費。(目前每度收費 20 元)
- (三)瓦斯費：裝有獨立瓦斯錶，依瓦斯公司之收費單實支實付。
- (四)前揭費用結算支付，由甲方於當月應付乙方款項中扣除。
- (五)爾後將依水、電、瓦斯公司之收費標準異動而反映調整。

#### 第四節付款辦法

第 4 條 付款金額依甲方每月訂餐統計表之消費總計金額並扣除支付校方之場地及設備維修費用、水電瓦斯費及其他應扣減費用後，乙方與甲方核對金額無誤後，即開立二聯式發票向甲方請款，(稅內含，抬頭名稱：臺北市私立復興實驗高級中學)；甲方取得發票後，於二個月內將款項匯入乙方指定帳戶。

#### 第五節履約保證

第 5 條 為保證乙方確實盡履約責任，乙方須繳納履約保證金新台幣貳佰萬元整，履約保證金得以現金、金融機構簽發之本票或支票、或以臺北市私立復興實驗高級中學設定質權之金融機構定期存款單為之，甲方認為有必要時，得要求乙方更換提供設定質權之定期存款單之金融機構，乙方應立即配合更換。凡經與本校辦理質權設定之定期存款單不得中途要求提取利息，但到期存單可辦理換單質押手續。俟契約期滿或解約時，乙方將房屋及設備交還甲方點收無誤，經支付應付之賠償及罰款後，由甲方退還保證金，賠款及罰款如有不足時，得由保證金補足，否則依法追訴。

### 第二章 作業規定

#### 第一節設備方面

- 第 6 條 甲方廚房現有的設備於契約簽訂前，雙方應會同清點、登記列冊。
- 第 7 條 乙方對甲方提供之場地、設備，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加設備，需事先提出書面說明，經甲方同意後始得辦理。
- 第 8 條 乙方具領保管使用甲方之設備、廚具及場地，限供辦理學校午餐使用，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。
- 第 9 條 乙方未經甲方同意不得私自加裝電熱設備。
- 第 10 條 廚房所需各種餐具、炊具等設備及各項消耗用品，甲方未配備者，概由乙方自備。
- 第 11 條 因業務需要，而由乙方增置之設備，於契約屆滿(或因故解約)後五日內(不含例假日)，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，不得異議。搬運及清理費用則由甲方自乙方之履約保證金中扣除。
- 第 12 條 為維護廚房設備(例如靜電油煙淨化器)與餐食供應之正常運作功能，乙方應與專業廠商簽訂保養合約，定期作保養、保固、維修等服務作業，其費用由乙方負責。
- 一、靜電油煙淨化器之保養須建立保養契約，以一年為期，相關契約得援例與本校合作廠商簽訂全責保固型定期清洗保養合約，合約費用每年以廠商實際報價為準。
  - 二、油脂處理設備需委任專業廠商維護並與其簽訂相關保養契約(內容至少包含生物助劑補充及設備檢查)，且為避免專業度不足，委任之保養廠商須經校方同意後方可簽訂，維護費用由團膳公司自行支付費用。
  - 三、為避免油脂設備異味嚴重或堵塞外溢影響環境衛生，廠商須每月至少兩次請水肥車到校抽除殘渣，必要時得依實際狀況增加清除次數，相關費用由團膳公司自行支付費用。
  - 四、鍋爐須簽定維修保養合約，每月定期保養，以一年(12 個月)為期合約費用每年以廠商實際報價為準。
  - 五、洗碗機設備得由廠商自行租賃，清潔劑廠牌須經餐飲委員審核同意後方可使用，餐具清洗後之清潔度須符合衛生規範。
  - 六、廠商須申請溝通群組-Line 專屬官方帳號，負責回應教職員營養午餐相關問題及公告菜單、改菜通知及檢驗報告等等業務內容，以收即時功效維持服務效能，預估費用為 800-1200 元/月(中-高用量)，相關費用由團膳公司自行支付費用，費用得視公告價格與訊息流量增加而調整並核實支付相關費用。
- 第 13 條 乙方依綜合用電需要及臺北市電氣技術人員管理規則規定，應設置專任電氣技術人員或委託電氣技術顧問團體，負責定期安全檢測服務，以維用電之安全。
- 第 14 條 乙方應配合甲方依規定每學年盤點財產與物品乙次，若有短缺應於盤點後一個月內補齊，若屆期仍未補齊，甲方得逕由保證金或相關應付費用中扣除，乙方不得異議。
- 第 15 條 甲方機械、設備如有故障(並非人為因素)，其修繕費用依該設備已購置年數之不同，依下列原則攤付：

- 一、設備購置未滿3年，乙方負責全部修繕費用。
- 二、設備購置滿3年以上未滿5年，甲方負擔修繕費用之10%，乙方負擔修繕費用之90%。
- 三、設備購置滿8年以上未滿10年，甲方負擔修繕費用之40%，乙方負擔修繕費用之60%。
- 四、設備購置滿10年以上，甲方負擔修繕費用之50%，乙方負擔修繕費用之50%。
- 五、各項設備之購置日期，以契約書內之設備清冊上所載之日期為準；若有漏列而無法查證購置日期之設備，則一律依甲方負擔修繕費用之40%，乙方負擔修繕費用之60%之標準，攤付該項設備之修繕費用。
- 六、上列所述設備之已購置年數，係指各項主體設備的已購置年數，非指該項設備所屬零組件前一次更新(或修繕)的日期。
- 七、乙方自行增購之設備，因非屬本校財產，一律由乙方自費修繕。

第 15-1 條 B1 廚房(包括廚房作業區、辦公室、供餐區、回收區)之空調送風機，此區域機組之清潔維修保養費用約為一萬八千元；甲方得於每年6月由甲方支付之團膳費用中扣除乙方應攤付之18000元整。

第 16 條 乙方於備膳、供餐過程，所有與食物直接接觸之器具(例：菜盆、飯盆、湯桶、餐盒、碗、筷、湯匙、湯瓢、取菜夾、湯杯…等)，如為不鏽鋼製品，應提供符合 CNS8499 中 304 規格標準或不鏽鋼等級更高(等級越高者耐腐蝕及防鏽程度越佳)之產品，並符合食品安全衛生管理法、食品器具容器包裝衛生標準包括一般性狀規定及材質試驗(鉛、鎘等)等、中華民國國家標準(CNS)(包括錳含量等)及其相關規定，且應檢附相關證明。B1 餐廳供餐所用之個人餐具(碗、筷、湯匙、叉子、餐盤、菜碟、飲料杯)均須使用前開規格之製品。非經甲方同意不得供應臺北市政府禁用一次性及美耐皿餐具執行要點所列之一次性或美耐皿餐具。

第 17 條 契約終止後，廚房各項設備之點交歸還，由雙方協議聘請各設備之合格專業廠商評估鑑定及修復各項設備至正常狀態，其費用依第 15 條規定辦理。(甲乙雙方之契約終止後，若確定由丙方承接下一年度之契約，則甲方得指定逕由丙方負責與乙方點交接收各項設備，乙方需配合辦理；丙方對於乙方點交之設備若有異議，得自費另聘合格專業廠商評估鑑定，依據丙方提出之鑑定結果，由甲方決定修繕之程度，由此增列之修護費依第 15 條規定辦理。丙方則依修繕結果於設備點交清冊內註記，依甲、丙雙方協議之現況接收。)

第 17-1 條 若確定由丙方承接下一年度契約，至少須於契約終止前之工作日，乙方須同意在其監督指導下(非為操作教學，僅為避免不正常操作，損壞設備)，供丙方派員先期了解廚房各項設備之啟動、操作(同時間內限一組人員操作一種設備)，俾利契約終止後的設備點交作業。

## 第二節 食物品質管理

第 18 條 乙方應遵守食品衛生管理法第二十條第一項及臺北市食品安全自治條例所訂食品良好衛生規範。

第 19 條 乙方應依衛生主管機關法律(規)規定，申請食品業者登錄、聘僱衛生管理人員及營養師。

第 20 條 乙方聘僱之營養師應負責菜單規劃，及督導食材、製程、成品安全衛生之品質管制；每學期應至少兩次分年級進行用餐滿意度調查問卷及統計，並將問卷統計結果陳報甲方餐飲供應委員會。乙方需配合學校健康促進飲食相關計畫(例如營養教育、西餐禮儀等課程活動)，視每學期情況安排次數。

第 21 條 次月菜單及營養分析應由乙方營養師擬具，於每月 10 日前將菜單送學校餐飲供應委員會審核，其菜單內容應依據參考衛生署公佈之「國人營養標準」、教育部之「學校午餐食物內容及營養基準」，並確保衛生、安全及菜色口味等變化；，實際供應內容以學校審定為準。

第 22 條 各餐食品必須當日製作，非經甲方同意，不得使用外購成品；嚴禁隔餐食物再次加工供餐。

第 23 條 乙方應遵守甲方下列所定之供餐時間，用餐完畢後回收廚餘及餐具，進行清潔工作，如甲方上課時間有特殊更動，應依甲方通知時間供餐。

一、幼兒園：08:00(上午點心)、11:30(午餐)、15:00(下午點心)。

二、午餐：11:30~13:30，教室配送及餐廳供餐。(餐廳午餐分為兩梯次供餐，第一梯約為 11:45 時起供餐)

三、晚餐：B1 餐廳供餐時間為 17:15~18:10，用餐時間至 18:30。

四、下學期週六若非屬正常上課日，B1 餐廳午餐供餐時間為 11:45~12:45。

第 24 條 乙方供應所需食材須符合國家標準或合格工廠產製，並於每年提出檢驗合格證書如下：

一、肉類與蛋類應一律採用採用具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選蛋溯源之產品；肉類加工(再製)品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品，並不得使用動物內臟。

二、截切蔬菜、蔬果類：農藥殘留檢驗合格證明。另由甲方不定期抽驗，並由具公信力之機關檢驗，若檢驗結果為農藥殘留超標，除由餐飲供應委員會議決處罰外，檢驗費用由乙方支付。

三、調味品、沙拉油、加工食品類、冷凍、冷藏食品等：應優先使用 CAS 或 TQF 標記之產品，如該

項產品無 CAS 或 TQF 標記廠牌，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，附檢驗合格證明及合法登記之工廠證明，並應符合食品衛生法規定，不得使用包裝不完整、標誌不清及來路不明之食品。

- 四、飲料類：晚餐可供應學校核可之 100% 果汁(具 CAS 證明)，非基改豆漿、優酪乳及保久乳等，供應次數每週不得超過二次。
- 五、油炸調理時須使用油炸專用油品，油炸調理用油不得隔餐使用。廢油需由具有臺北市廢食用油回收人員工作證專業回收廠商定期回收。
- 六、特殊食材供應次數規定：牛肉為主菜(130 公克/人)時，供應次數為晚餐一個月不得少於 2 次，於午餐時段學生下餐廳時，每年級每學期不得少於 2 次。
- 七、乙方供應之食材，禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，並須備妥食材來源及相關證明，甲方得隨時要求查驗證明或送驗，若檢驗結果為不合格產品，除依約記點扣罰外，檢驗費用由乙方支付。
- 八、有機米、有機蔬菜之採購須依農產品生產及驗證管理法等相關法規辦理，確實使用具有有機驗證機構認證標章證明(有機食材驗證標章等規範逕至有機農業全球資訊網查詢)及農藥殘留檢驗合格證明之有機食材，以及有機蔬菜係透過認證之有機蔬菜截切場處理。
- 九、廠商應提供「供應給臺北市校園營養午餐所使用食材(包含生鮮、調理食材及調味料等食品)均非核食，並特別留意來自日本福島、茨城、櫛木、千葉及群馬縣等 5 縣市食品」之切結。

第 25 條 乙方每天所製作菜餚需保留樣本，註明日期，冷藏於攝氏 7 度 C 以下保存 48 小時，留樣份量為午餐 1 人份便當至少達 500g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少達 500g，以備檢查之用；學校午餐設有備餐區，每區的備餐量不得少於 15 份，總備餐量約為總供餐量的 3%。

第 26 條 乙方每日營業上所需用之材料，包括魚、肉、菜、調味品、米(需為當年期之粳米)、麵、豆類製品等，應嚴格管控來源及材料本身符合衛生機關規定，並合乎衛生條件，分類儲存。不得任意堆置，亦不得置於地上處理(至少需離地 20 公分以上)。

第 27 條 供應幼兒園及低年級學生之米飯勿太乾硬，菜餚應切塊較小，使較適合食用；中年級以上應以大份量肉、具有特色菜為主。

第 28 條 午餐供應之水果應注意其品質，包括熟度、甜度、大小均勻、外觀完整與準時送達。

第 29 條 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(醫藥費及相關費用)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。學校辦理食品中毒演練所需，必要時得請廠商協助配合演練作業。

第 30 條 乙方所供應餐食中，如發現有異物，甲方得視情節輕重每次給予記點之懲處。

第 31 條 如因環境維護不力或廢棄物處理不當，經環保局告發，或經衛生局告發衛生不符者，所罰之款項，亦由乙方全權負責。

第 32 條 乙方應接受甲方餐飲供應委員之監督，甲方得派員定期或不定期檢驗食材及評審餐飲之質與量；甲方得要求乙方派營養師、廚師、領班等出席餐飲供應委員會會議列席說明，有關缺失應依甲方通知期限內完成改善。

第 33 條 乙方履約前應先向教育部申請『校園食材登錄平臺』及『智慧化校園餐飲服務平臺』之帳號、密碼及了解如何操作及登錄等作業流程，並於每日規定時間內將教育部所需資料登入於相關平臺內。前開資料應備妥相關文件以供學校、教育主管機關或衛生及相關主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。未依規定確實登錄，依罰則處理。

第 34 條 乙方應於簽約前，依衛生福利部食品藥物管理署「食品業者登錄辦法」之規定，完成登錄並取得登錄字號。

### 第三節 清潔衛生管理

第 35 條 餐廳、餐廳廁所、廚房內外排水系統、走廊、進貨通道、送餐貨梯內外，由乙方每日負責消毒打掃清潔與疏通。

第 36 條 廚房內及過濾網每日至少清洗一次以上，且需隨時保持清潔，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。

第 37 條 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。

第 38 條 乙方應於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內，廢物桶也應清洗乾淨。

第 39 條 垃圾、廢棄物及廚餘必須當日處理，不可放置廚房內過夜或堆置校園內；各班每餐應提供乾淨之廚餘桶裝廚餘；廚餘由團膳廠商自行處理，廚餘之清理方式與管道須符合環保署之規定。

第 40 條 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。

第 41 條 乙方自備之炊、餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。

- 第 42 條 乙方清洗炊餐具，均應使用有效殺菌法消毒烘乾，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。有效殺菌法，則依「食品良好衛生規範」專業規定辦理。
- 第 43 條 經消毒過的炊餐具，必須置於指定處妥善收置。
- 第 44 條 飲食器具及廚房內各項烹調設施、環境等，每日至少刷洗一次，保持清潔。
- 第 45 條 冷凍冷藏庫每日至少擦拭一次，每星期至少一次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物架等。
- 第 46 條 主廚及廚工所使用之器具及抹布，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。
- 第 47 條 工作用毛巾、抹布，需每日消毒。生、熟食之刀具及砧板，應分開使用，並以顏色分別標示。
- 第 48 條 洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上傾倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- 第 49 條 廚房每月需執行委外病媒防治作業並提供學校簽定合約影本及施作紀錄，每週至少大掃除廚房一次，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、桌椅等環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。
- 第 50 條 乙方須每日清洗油脂截油槽，並每週一次清洗污水槽且應二十四小時運轉污水處理器並定期加藥維護（依設備規定方式操作）。乙方應於每學期結束後，將廚房有關之環保設施及廢水槽內積水等進行一次徹底清除。
- 第 51 條 乙方須提供甲方各班級在打餐時所需之消耗性用品（如：口罩、手套等）。
- 第 52 條 乙方未經甲方同意，不得於廚房及校園內，張貼招告，以維觀瞻。
- 第四節 人員管理含人力組織
- 第 53 條 乙方亦不得以甲方名義，對外招募人員或招徠生意。
- 第 54 條 乙方工作人員至甲方廚房工作前，應依「食品良好衛生規範」等衛生相關法規至公立醫院完成體檢，此項體檢須於每學年開學前二週內完成檢查，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）、傷寒、糞便寄生蟲及 4 菌等，並將結果交甲方審查，凡罹患或感染結核病、砂眼、精神病、A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒、嘔吐腹瀉、4 菌或其他可能造成食品污染之疾病，期罹患或感染期間，均不得從事與食品接觸工作，結果符合規定才得從事與食品接觸之工作，若體檢證明未交予甲方，甲方得要求暫停供餐，一切損失悉由乙方負責，不得異議。
- 第 55 條 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）均應於勞基法離職預告期規定時間內通知甲方，並告知相關交接配套處理方案，新雇人員並應於上班第一日繳交體檢證明給甲方。乙方人員除正常排班休假外，若有人員請假或受訓等等無法來校，均須提前通知甲方並告知後續職代理人或處理方式，若是當日臨時請假，乙方須於當天早上通知甲方並告知處理方式。
- 第 56 條 乙方應為新進人員辦理適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求後方可派任，在職從業人員每學年應參加衛生（營養）講習至少八小時，並作成紀錄備查。
- 第 57 條 乙方應指派一至二人現場指揮監督乙方工作人員，並負責與甲方溝通、聯繫及處理偶發事件。
- 第 58 條 乙方工作人員在廚房內，一律穿著整齊清潔之制服、圍裙、工作鞋，男著帽、女著髮網（以不漏髮為原則），不可赤足或穿拖鞋、涼鞋。供餐時應帶口罩。工作前應先用肥皂洗手。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、手指不得帶飾品，並保持乾淨。
- 第 59 條 乙方工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病、吐瀉者，應立即停止工作。
- 第 60 條 乙方工作人員、作業場所及物流配送需遵守衛生署所頒「食品衛生管理法」及「食品良好衛生規範」及「新北市食品安全衛生管理自治條例」之相關規定，並有義務接受職前及在職衛生訓練課程及服務禮儀等，不得以任何理由拒絕。
- 第 61 條 乙方工作人員休息時不得在廚房（含餐廳）內臥躺。
- 第 62 條 乙方工作人員一律禁止居住在廚房內，廚房內亦不可晾曬衫褲、鞋襪。
- 第 63 條 乙方及其工作人員，不可在甲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，並不得飼養家禽、家畜等。
- 第 64 條 乙方工作人員不得與甲方師生發生爭執，若有此情事應報請甲方調解，以弭爭端。
- 第 65 條 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，經甲方提出意見時，乙方應及時督導改善或予以解雇。
- 第 66 條 乙方應依食品衛生相關規定雇用足夠之合格廚師，擔任供應甲方供餐之主廚，如未符合規定，甲方得列入記點、要求更換人選或隨時終止合約；廚師異動，需提前通知甲方，並說明後續應變處理流程。
- 第 67 條 乙方未經甲方同意，不得帶領任何與本校供餐作業無關之人員進入校園進行參觀活動。
- 第 68 條 乙方需配合甲方將每日所要求之文件檔案如：菜色照片、檢驗結果、驗收流程等等資料，即時上傳至 LINE 通訊軟體的餐飲供應委員會群組及學校之營養午餐雲端硬碟，俾供委員及學校每日即時了解供

餐情形。

#### 第五節供膳方面

- 第 69 條 甲方有權利於每日食材運送至廚房時參與驗收。
- 第 70 條 在契約期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅停供餐。
- 第 71 條 乙方應有專人，在供餐時間內留在廚房，以便隨時協調及處理問題，學生用餐時若發現有異物或餐食有問題等等，乙方需派人至班級現場做後續處理，且必須與甲方完全配合，否則以違約論。
- 第 72 條 乙方如擅將受託業務頂讓，或委託他人經營，甲方除沒收全額履約保證金外，並得解除合約，乙方不得異議。如因致甲方受到損失時，應負賠償責任。
- 第 73 條 乙方應定期與不定期接受市府衛生局與教育局之抽查，衛生清潔如有不合格，應即改善，並依下列方式處理：  
一、衛生局抽驗（抽查）處以限期改善或學校自行執行食品送檢不合格，提送餐飲供應委員會議處。前揭抽驗（抽查）不合格，衛生主管機關處以限期改善，複驗（查）仍不合格者除受衛生主管機關之行政處分外，仍應提送餐飲供應委員會議處，並處以衛生機關裁罰之雙倍罰款。  
二、衛生主管機關抽驗含有害物質予以行政處分者，比照前項複驗（查）不合格辦理。  
三、經二次檢查仍不合格或情節重大者，除依衛生法令處理外甲方得終止合約。
- 第 74 條 乙方每月應自主抽驗現場販售之成品二次；另乙方配合甲方每學期應將食品送衛生局檢驗至少四次（第一次在開學一個月內），費用由乙方全額付費，以上之檢驗結果應公佈於餐廳公佈欄。甲方若對乙方製作之食品認定有安全疑慮時，甲方得要求送驗，若檢驗結果為不合格，檢驗費用由乙方負擔並依約記點扣罰，以上送採樣時應有甲方人員在場。
- 第 75 條 廚房每日供膳結束以前，乙方需指定專人負責水電及瓦斯開關等安全檢查工作，如因疏忽造成損失，概由乙方負責賠償。
- 第 76 條 乙方如遇特殊情形（停電或其他事故），當日確實無法供應本契約所訂各項團膳供餐，經報請甲方查明屬實，需依所提替代方案，供應教職員工生餐食。
- 第 77 條 如遇有特殊情形，甲方需加菜時，乙方應配合辦理，費用另計。
- 第 78 條 乙方如因配合校慶活動協助部份班級供應園遊會餐食，以不影響當日 B1 餐廳的正常供餐為原則，若因而延誤 B1 餐廳之供餐，將依約記點扣罰。

#### 第六節保險

- 第 79 條 甲方對於乙方、分包廠商及其人員因履約所致之人體傷亡或財物損失，不負賠償責任。對於人體傷亡或財物損失之風險，乙方應投保必要之保險。
- 第 80 條 乙方應於訂約後一個月內辦理下列保險，本保險所需費用已包含於服務費內：  
一、參仟萬元之產物保險（廚房及其附屬建築及設備）  
二、伍仟萬元之產品責任險  
保險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。  
乙方向保險人索賠所費時間，不得據以請求延長履約期限。  
乙方未依契約規定辦理保險、保險範圍不足或未能自保險人獲得足額理賠者，其損失或損害賠償，由乙方負擔。  
保險單正本一份及繳費收據副本一份應於辦妥保險後即交甲方收執。
- 第 81 條 乙方未依本契約規定辦理相關保險並維持其有效時，甲方得逕行辦理並維持其有效，所須保險費在乙方服務費中扣抵，乙方不得提出異議。

#### 第七節權利及責任

- 第 82 條 乙方應擔保第三人就履約標的，對於甲方不得主張任何權利。
- 第 83 條 乙方履約，其有侵害第三人合法權益時，應由廠商負責處理並承擔一切法律責任。
- 第 84 條 乙方不得假借甲方名義，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，欠繳之各項稅款，由乙方辦理繳納，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由乙方自行負責。

### 第三章 違約處理

#### 第一節罰則

- 第 85 條 甲方設有餐飲供應委員會，不定時派員督導乙方承辦之膳食衛生、品質、價格、供膳時間及人員服務等，若經甲方檢查有未按規定處理或違反各條款之情事，應作成書面紀錄，乙方應立即改進，甲方並得視情節輕重處以乙方警告、缺失、記點、罰款等處分，乙方累計每月違約記缺失罰款、一般違約小點每點罰款新臺幣 2000 元、重大衛生缺失大點每點罰款金額為 6000 元，甲方亦得視違規情節隨時終止契約。  
一、食材驗收

- (一)數量短少：應即補足；若未依規定補足數量造成供餐班級反應不足時，得記缺失或違約小點 2 點。
1. 送貨數量不足(斤兩或個數)。
  2. 部份食材品質不佳致廢棄增加且來不及退換貨。
- (二) 食材規格不合：應更換為合格產品或合約內指定之產品，並維持原菜單食材供應，否則得記缺失或違約小點 2 點。
1. 未使用合格廠商產品或未依合約內指定之產品。
  2. 擅自更改菜單部分原料，與審查菜單時不符。
- (三) 食材品質不佳：
1. 添加禁用添加物(過氧化氫、非食用色素、塑化劑等)：應全部更換成合格產品，並得記缺失或違約小點 4 點。
  2. 水果品質差：應限期提出改善方案，若期限後仍無改善，則得記缺失或違約小點 5 點。
  3. 食材部分過期：應即更換有效期限內食材，過期食材費用由乙方自付，並記缺失或違約小點 5 點。
- (四) 使用基因改造生鮮食材或其初級加工產品，每次、每項食材記缺失或違約小點 10 點。
- (五) 未依規定採用具有有機驗證機構認證標章證明之有機食材，每項食材記缺失或違約小點 10 點。
- (六) 有機蔬菜非屬透過認證之有機蔬菜截切場處理，每項食材記缺失或違約小點 10 點。
- (七) 肉品檢出乙型受體素，除通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，學校立即終止契約。
- (八) 學校營養午餐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；倘廠商係提供具台灣優良農產品標章(CAS)、產銷履歷農產品標章(TAP)及臺灣農產品生產追溯標示(QR code)驗證之肉品，應先暫停該產品提供，記缺失或違約小點 15-20 點，並報請主管機關查察，確認可歸責於廠商者(如混充、冒用等)，立即終止契約。

## 二、餐點供應

- (一) 菜餚製備：完成時間太早；得記缺失或違約小點 2 點；完成時間太晚，得依情節記缺失或違約小點 1 至 5 點。
- (二) 異物處理：依情節輕重，得記缺失或違約小點 1 至 5 點
1. 生物性異物—菜蟲、蝸牛、樹枝、雜草、毛髮、蚊子、蛾蚋、蜘蛛、蟑螂、果蠅、蒼蠅等。
  2. 物理性異物—金屬類、玻璃類、瓦礫類、紙棉類、塑膠類等，一律記缺失或違約小點 5 點。
- (三) 烹調完成之食品經送衛生局檢驗，驗出含有大腸桿菌(群)，一律記缺失或違約小點 5 點。
- 三、餐、炊具清潔未徹底：餐、炊具有食物油汙殘留物或油耗味；得記缺失或違約小點 2 點。
- 四、工作人員：員額不足、新進人員未受職前訓練或無職前體檢；每學期初有人員異動，以致未達企劃書所述之工作人數；限期改善，並得記缺失或違約小點 3 至 5 點。
- 五、廚房設施違規使用：利用學校設施提供非經核准的餐點，得記缺失或違約小點 5 點。
- 六、設施維護管理：佔用公共空間及機房，將雜物(工作服、手套等)置放在校內之公共空間(如：通道、樓梯間)；限期改善，未執行則得記缺失或違約小點 1 點。
- 七、廚房設備：未依合約內容執行，導致延後供餐、影響供餐品質或衛生安全，得記缺失或違約小點 3 點。
- (一) 廚房設備維修慢：未依合約內容執行維修。
  - (二) 未善加正常使用：器具損壞率高。
- 八、滿意度調查：
- (一) 不滿意度超過 30%時，第一次警告，乙方應立即改進；第二次以後提委員會討論，通過處罰決議後每次罰款新臺幣 3000 元以上，乙方不得異議。
  - (二) 每一學期累計二次不滿意度超過 40%，提委員會審議，決議通過後得予以終止契約或解除契約。
- 九、食材登錄：經教育局、衛生局或本校查核發現，每日未確實登打『臺北市食材登錄平臺』及『智慧化校園餐飲服務平臺』相關資料，得依情節輕重，每日得記缺失或違約小點 1~3 點。
- 十、非經甲方核可，擅自使用一次性餐具供餐，視供餐人數多寡，每次得記缺失或違約小點 1~3 點。

十一、其他：

- (一) 凡前開各款未明列之違約情形，得由餐飲供應委員會總幹事審酌個別狀況，建議記缺失或違約點數扣罰額度。
- (二) 各項記點扣罰案，須經餐飲供應委員會審議通過；若餐飲供應委員會遇寒暑假或因故停開期間，得簽奉校長核可後執行違約記點扣罰。
- (三) 罰款之審議，乙方得列席作申訴或提書面說明。罰款一經認定，乙方不得異議，並自甲方當月應付款中扣抵，如乙方拒絕罰款，以違約論並沒收保證金。

第四章 附則

第一節 終止契約規定

第 86 條 契約期間內，甲方如認為乙方未能勝任所承辦之業務時，得隨時終止本契約，並於三十日前以書面通知乙方提出終止契約之要求，乙方不得異議。

第二節 爭議處理

第 87 條 甲方與乙方因履約而生爭議者，應依法令及契約規定，考量公共利益及公平合理，本誠信和諧，盡力協調解決之。

與爭議無關或不受影響之部分應繼續履約。

如涉訟，以甲方所在地之地方法院為第一審管轄法院。

第三節 一般規定

第 88 條 本合約正本乙式兩份，雙方各執一份為憑，另副本三份由學校轉陳備用。其他如有未盡事宜，悉依有關法令辦理。

第四節 附件

第 89 條 甲方自設廚房委外辦理供餐經營企劃簡報、乙方服務企劃書、甲方餐廳設備定期保養項目列表、乙方駐甲方廚房設備清冊、甲方廚房餐廳設備點交清冊，均如附件。

第 90 條 若教育局有核定之新增事項，後續依相關公文辦理契約變更。

本契約一式二份由甲乙雙方各執壹紙為憑。

立契約書人

甲 方：臺北市私立復興實驗高級中學

代 表 人：吳志弘

地 址：台北市大安區 10688 敦化南路一段 262 號

電 話：02-2771-5859

乙 方：

代 表 人：

統 一 編 號：

地 址：

電 話：

中華民國 年 月 日