

國立政治大學校本部設置行動餐車場地租賃切結書

國立政治大學(以下簡稱甲方)茲同意 (以下簡稱乙方)於甲方校本部設置行動餐車，雙方特別約定如下：

一、使用期間：

- (一) 甲方同意乙方自民國113年9月9日(一)起至民國114年1月9日(四)期間，甲乙雙方協定日(實際時間依據甲方核准同意申請時間營運)。
- (二) 場地開放營業時間為**中午11時起至14時止**，行動餐車實際營業時間，應事先向總務處事務組報備。

二、場地管理費(含停車費)：

經甲方資格審核通過後，並應於甲方同意乙方入校服務之指定日，乙方進入校園時，於校門口繳交**場地管理費每車新臺幣(以下同)100元/日**。倘因可歸責於乙方之事由，致無法如期使用場地營業者，其所繳納之場地管理費等費用概不予退還。

三、設置位置：經甲方同意設置校園行動餐車之指定地點。

四、乙方應盡善良管理人責任，場地使用範圍內之管理維護、清潔打掃、垃圾處理及設備擺設，概由乙方自行負責，營業期間嚴禁大聲喧嘩，且不得以擴大機音響設備進行宣傳或招攬顧客。當日營業時間結束後，需將使用場地與相關設施及設備回復原狀，並將行動餐車駛離校區。乙方應自備污水儲放設備，每日營業結束後污水及營業所產生之垃圾、廚餘自行帶走，亦不得任意排放或丟棄於校園內(含水溝)。若有不當使用致使甲方場地、設施或設備損壞或嚴重污損者應照價賠償；未回復原狀者，甲方得代為履行，所須處理費用及任何衍生之損害，全部應由乙方負擔。對於乙方本身所有之財產、文件及安全應自行負責，如有遭竊、遺失或損壞等情形，甲方概不負責。

五、乙方行動餐車售價明細表均應詳列於明顯易見位置公開標示，若產生交易糾紛，需自行處理。製備餐點所使用之機械及器具等，應保持清潔，所供售之食品須保持於有效期限內，且應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並應接受甲方之督導。乙方應確實遵守環境衛生、食品安全、公共安全等相關規定，不得販售影響環境衛生、有害健康安全、法令禁止或限制之食品，如有因食用所供售之食品而造成甲方或第三人之權益受損害時，乙方除應負擔所需一切醫療費用外，並須負損害賠償責任。

- 六、乙方如有下列情事之一者，甲方得立即終止租賃，其所繳納之場地管理費概不予退還，且不再受理申請：
- (一)有違反政府法令規章或妨害社會善良風俗之虞者。
 - (二)非經甲方同意，擅自轉讓、出租、分租或出借者。
 - (三)使用事實與申請內容不符者。
 - (四)損害甲方場地建築與設備者。
 - (五)妨害校園安寧或影響公共安全者。
 - (六)違反「國立政治大學校本部設置行動餐車場地租賃注意事項」所列各項規定，並經甲方認定情節重大者。
- 七、本切結書未盡事宜得經雙方同意後，以書面修正或補充之。
- 八、本切結書壹式貳份，由甲乙雙方各執壹份。

此致

國立政治大學

乙方餐車名稱(含車牌號碼號)：

聯絡人：

統一編號/身分證字號：

地址：

連絡電話：

乙方簽名或蓋章

中華民國 年 月 日

國立政治大學校本部設置行動餐車場地租賃申請表

餐車名稱		統一編號/ 身分證字號	
負責人		電子信箱	
		聯絡電話	
申請日期	甲乙雙方指定日期		
行動餐車車牌號			
販售項目			
申請單位簽章	公司章	負責人簽名	
<p>(請務必勾選)</p> <input type="checkbox"/> 申請人已詳閱並同意遵守「國立政治大學校本部設置行動餐車場地租賃注意事項」。			
會簽單位 (簽章)		會簽事項	
警衛隊		繳納停車費：_____元整	
出納組		繳納場地管理費：_____元整	
事務組 (簽章)		總務長 (簽章)	

- 一、使用程序：申請人應持經核准之申請表，至出納組繳納各項費用後，憑據向事務組辦理。
- 二、使用時段：場地開放營業時間為中午11時起至下午14時止。行動餐車營業時間，應事先向事務組報備。
- 三、其他相關規定請悉依『國立政治大學校本部設置行動餐車場地租賃注意事項』辦理。

(以下表單為本校身健中心檢查項目，供行動餐車廠商先行參照自評)

國立政治大學行動餐車衛生管理檢查表

行動餐車名稱：

檢查時間：

填寫方式：“V”代表良好，“△”代表尚可“X”代表不良，“/”代表不適用。

檢 查 項 目		結 果
作業場所衛生管理	1、作業場所應設有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶，垃圾應適當管理分類及適時清理。	
	2、作業空間依清潔度要求不同，應加以有效區隔避免交叉污染。	
從業人員衛生管理	1、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。工作人員應完成體檢，每年至少健康檢查一次，並備有紀錄可查。	
	2、從業人員每學年每年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整記錄。	
	3、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。	
	4、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。	
洗手設備	1、自備洗手乳、擦手紙及指刷，於鄰近洗手台進行洗手，並不得將垃圾置於洗手台，需自行丟棄於垃圾桶。	
食品及其原料貯存	1、食材冷藏應保持在凍結點以上，7°C以下保存。	
	2、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)。	
食品製備及供膳管理	1、即食食品應立即加蓋熱存或低溫冷存。	
	2、食品調製後，置於室溫下不得超過2小時。	
	3、食品配膳流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。	
	4、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。	
環境衛生	1、落實「垃圾不落地」。	
	2、餐車、遮陽雨棚應保持整潔；營業地點及周圍地面應維持乾淨。	
	3、餐車應有防蟲、防塵等衛生設備。	
其他	1、每餐供應之易腐敗食品需密封置於7°C以下，保存48小時以備查驗。	
	2、每次出車前確實依據檢查表自主檢查，不合格項目應自行改善，妥善紀錄建檔保存3個月，以備查核。	
	3、販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	
	4、應衛保組指導不得拒絕、規避、阻撓或態度惡劣。	
	5、除依本規定執行外，依照食品安全衛生管理法第8條第1項規定，「食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範(Good Hygienic Practices, 簡稱 GHP) 準則」辦理。	

意見	
學校督導人員簽名：	
管理單位簽名：	
業者簽名：	