

靜宜大學

「00 餐廳」
委託經營管理

徵求服務建議及需求規格書

中華民國 110 年 05 月 07 日

靜宜大學「00 餐廳」委外經營管理徵求服務建議及需求規格書

壹、前言

為提供本校學生與教職員多元化及優質之便利生活環境，辦理廠商徵選以引進優良廠商進駐本校 00 餐廳。

貳、場地提供(略)

參、必要之改善投資項目

- 一、硬體整修應提供通風、無油煙、清潔、安全、明亮、舒適之用餐環境，使用環保節能設施並說明節能方式；餐飲作業場所之設施應符合本校「餐飲衛生管理辦法」之規範，及符合本校之環境政策及衛生安全相關規範。
- 二、廠商初期必要改善投資項目需包含整修、裝修及設備投資，無障礙空間或設備設置應符合政府規範，各用餐區與服務設施應明確標示，裝修材料應合於建築技術規則之規定，投資項目之所有細節規劃及執行方式須詳細書寫於企劃書中，整修結果不得妨害或破壞防火避難設施、消防設備、防火區及主要構造，修正資料須送本校總務處審查。
- 三、整修後須符合消防法、建築法、建築物室內裝修管理辦法等相關法規要求，並須配合政府機構之檢查並完成改善，若因裝修檢查不通過，經由政府機關所產生之相關罰款須由廠商自行支付。
- 四、電力規劃應送營繕組審查，本校提供 100 安培電力，如有增設之需求由廠商送審經同意後自行負擔施作。
- 五、為營造友善環保餐具之使用環境，餐廳內應設置飲水機台以及設置洗滌場所供教職員生使用。
- 六、為整合資訊化，導入優質服務，得標廠商須於每個攤位與辦公室，設置有線區域網路（含資訊網路插座）與建立無線網路環境，並提供對外網際網路連線。

肆、承攬年限(略)

伍、承攬費用(略)

陸、投標廠商資格及應附具之證明文件(略)

柒、專業責任保險

- 一、得標廠商必須就其使用經管範圍承保商業火災保險、產品責任險及公共意外責任險（附加食物中毒險）各新台幣壹仟萬元整之足額保險，否則不得營業。每一個人身體傷亡保險金額不得低於新台幣參佰萬元；每一意外事故傷亡之保險金額不低於新台幣參仟萬元，每一意外事故財物損害之保險金額不得低於新台幣參佰萬元，保險期間內最高賠償金額肆仟捌佰萬元以上。事故無限制。保險紀載之不保事項或保險金額不足者，其風險及可能之賠償由得標廠商負責。保險費由得標廠商負擔，受益人應指定本校。投保合約（保單）副本於營業前七日送交本校存查，並應逐年將保險單、批單及收據副(影)本各一份送本校收執。
- 二、得標廠商應依中華民國法規對其員工投保勞工保險及全民健康保險。
- 三、前款保險契約非經本校書面同意或本契約期滿，得標廠商不得解除或終止。若有違反

則依契約罰款辦理。

四、保險理賠不足概由得標廠商負責賠償。

捌、廠商規劃之執行與驗收(略)

玖、相關限制(略)

壹拾、服務相關事項

一、服務對象：靜宜大學全校教職員工生。現場工作人員應耐心協助及注意視障生、聽障生及任何需特別協助之顧客。

二、服務訴求：

- (一)得標廠商應善盡企業社會責任，提供本校學生至其相關企業參訪、實習之機會，或舉辦健康推廣、環境教育等相關活動。
- (二)秉持天主教大學關懷弱勢之精神，得標廠商須提出對本校弱勢學生之助學或照顧措施。
- (三)得標廠商可透過與本校產學合作，提供不同於他店且兼顧在地特色、本校精神及企業形象之集點贈品或文創增值活動，以增進買氣。
- (四)關於食品衛生規定之檢驗、廠商內部自行委外之檢驗或事故處理之標準作業流程應提供本校備查。
- (五)上述內容請於企劃書中說明。

三、經營項目與經營型態

(一)經營項目依評選時企劃書並經學校需求修正後之內容執行，變更時亦同。經營項目以便利商店、餐飲服務為主，並得規劃非屬文具、書籍類之民生服務項目，並可代為銷售本校提供之相關物品，其生活用品部份，不得與本校現有駐校店舖銷售民生用品重覆，販售品牌與商品須不同，且面積不得超過總面積之 5%。

(二)經營型態包含：

- 1.經營項目以便利商店為主，並附設速(輕)食餐飲部或經學校認可之餐飲設施。
- 2.服務項目至少包含下列各項：
 - (1)商品服務：便當類、飲料類、手工甜點、鮮食類、零食類、日常用品。
 - (2)便利服務：代客繳費、代售車票、沖印服務、網路服務、代客送修、宅配服務、即時購服務。
 - (3)餐飲服務：速食、輕食、簡餐或經學校認可之餐飲類型。
 - (4)便利商店，應依規定開立統一發票。
 - (5)附設之速(輕)食餐飲部，可由便利商店投標廠商自行經營，亦可採協力廠商方式經營。

(三)營業項目、營業時段、經營型態、空間利用構想等，請廠商自行評估與規劃，並於企劃書中提出完整說明(寒暑假、考試或學校重要活動時須配合校方要求)。

(四)所有固定櫃位、攤位或臨時櫃位等販售商品皆須經本校同意後使得營業販售。

(五)得標廠商需配合本校溯源餐廳或符合教育部及衛生機關之政策。

(六)須提供一樣以上行動支付工具。

四、服務內容及時間：

(一)供餐餐次：提供早餐、午餐、晚餐。

(二)供餐時間：營業時間至少為早上 7 時至晚上 11 時，寒、暑假營業時間應配合本校需求調整。寒暑假期間需提供餐飲，其營業時間應配合本校上下班時間。因故需調整營業時間，廠商須具名理由並提前七日向本校提出申請，未經同意，廠商不得自行變更營業時間。

(三)供餐內容：

1.午、晚餐需以特餐為主，每餐至少供應 5 種以上特餐(至少 3 種葷食、1 種素食、1 種輕食)。

2.餐食種類選擇須包括米食、麵食、特色小吃及中西式點心，由廠商自行規劃。

3.需配合學校「每週一日蔬食日」要求，當日常供應多樣化素食或輕食。

(四)供餐價位：

1.特餐：每份基本價格為 55 元。

2.須提供部分平價餐點，以利學生選購。

3.若餐點價格與實質內容不符，經確認屬實者，廠商應修正價格。

(五)用餐空間：用餐空間提供師生使用，供餐座位數不得少於 200 個座位。

壹拾壹、契約變更及轉讓：(略)

壹拾貳、得標廠商之責任與權利義務範圍

一、廠商應遵守「靜宜大學餐飲衛生管理辦法」、「靜宜大學往來廠商管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品安全衛生管理法施行細則」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品良好衛生規範準則」、「學校衛生法」、「職業安全衛生法」及「勞動基準法」等相關規定，以確保食品之衛生、安全及品質，並保障勞工權益、安全與健康。

二、廠商使用之設備器具，需符合法令之規定，並負責所須裝潢、設備、器具之維修所有費用及環境之清潔維護。

三、營業場地外之招牌或廣告看板之設置須經本校審核通過。

四、廠商應盡量招足規劃攤位之攤商，以提供多樣化之服務。

五、廠商雇用之工作人員必須行為端正、態度良善、無不良嗜好者。廠商僱用人員與本校學生發生爭吵時，應向校方提出調解，廠商不得逕與學生爭吵或鬥毆情事；廠商工作人員之服務態度經本校提出意見時，廠商應即督導改善或予以解僱。

六、廠商應設置符合政府規定之廚餘截油槽、瓦斯遮斷器及消防相關衛生安全設備，且其設備應每年由合格檢查機構辦理檢修清潔並記錄。未依規定設置、檢修，依本校膳食委員會議相關規定辦理。

七、廠商營業遵守「消防法」及其他相關法令之規定。並確實設置防火管理人，製定消防防護計畫書與委託合格單位執行相關檢修，報請消防機關核備，其檢修申報應提供副本供本校備查。

八、廠商應定期對營業場所之消防設備、低壓用電聘請專業合格廠商進行安全檢查並作成紀錄一式二份，一份送交本校備查。

- 九、營業及服務人員應熟知營業場所之逃生路線、安全設施之操作及緊急狀況處理程序。其逃生路線圖應張貼於營業場所明顯處；發生緊急事故時，營業場所工作人員應負責疏導群眾、防止混亂發生。
- 十、發生火災或其他緊急事故時，營業場所從業人員應負責疏導群眾、防止混亂發生。
- 十一、廠商對本場地(含營業場所之週邊至少 20 公尺範圍內生活污水、雨水下水道、垃圾桶等)設備及場所，有維護保養並保持清潔完整之責任，如遇損壞概由廠商負責修復。
- 十二、餐廳設置飲水機須符合學校相關管理機制並落實管理：(1)接受環安組定期水質內檢作業。(2)飲水機每個月維護保養 1 次。(3)每 3 個月更換 1 次濾心。(3)每年委託認證機構進行水質外檢。上述之管理紀錄與資料須影送環安組備查。
- 十三、廠商之衛生冰塊及飲用水源，應定期接受本校之簡易檢測，並且每學期至少乙次送經中央主管機關認可之檢測機構辦理採樣檢測，若經檢測不符標準，應立即停止販售及改善，經送交檢測機構複檢合後，始准販售。
- 十四、廠商須遵守「餐飲業空氣污染防治設施管辦法」，依法規要求設置污染防治設施並符合檢測標準，相關設備須依規定定期檢測、清潔、保養維護及紀錄。
- 十五、廠商須遵守「靜宜大學餐飲衛生管理辦法」，如有修正以修正後之版本為主。若有違反各條款之情事發生，依本辦法之規定處理，一經決議罰款，廠商不得異議，若廠商拒絕罰款，以違約論處之；或廠商若違反相關法規或疏忽被罰致使本校損失，概由廠商負責賠償及負擔一切民、刑事責任。
- 十六、廠商所售餐飲與設備除應接受本校餐飲衛生督導檢查或本校委託之衛生機構檢驗外，仍須遵守政府機關所頒布之「食品安全衛生管理法」及「食品安全衛生管理法施行細則」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品良好衛生規範與廢棄物清理法」、「大專校院餐飲衛生管理工作指引」、「餐飲從業人員管理工作手冊」等相關規定。
- 十七、廠商須配合政府相關法令與宣導，嚴禁使用疫區相關食材。
- 十八、餐廳產生之廢棄物(含廚餘、垃圾及廢食用油)之處理及清運須記錄且需符合政府頒佈之「廢棄物清理法」相關規定，廠商廢棄物相關合約副本應於營業前 10 日交本校存查，並於營業後提供廢食用油清運廠商相關合格資料，與每月 5 日前提供廢食用油產出及貯存資料(含收據副本)供本校備查，當月若無產出亦須以 e-mail 回報。
- 十九、餐廳與室內全面禁菸，校園內禁止販售菸酒品且不得張貼相關廣告，不得接受菸酒商贊助活動，協助本校張貼禁菸標示，並須配合本校菸害防制之規定、宣導等工作。
- 二十、廠商並應配合本校全面禁用免洗餐具及禁止使用與提供一次性免洗筷、塑膠吸管之政策，如有違規罰鍰，概由廠商自行負責，並遵守環保署有關塑膠袋、塑膠器皿內用外帶之限制規定。
- 二十一、得標廠商應設置常駐現場管理衛生專業人員 1 名，並具備餐飲管理或食品營養相關背景，或至少須經 32 小時以上之餐飲衛生教育訓練。於營業前 7 日內將該人員相關資料送交本校存查，並將名牌張貼於營業場所明顯處。如管理衛生人員因故無法執行業務，應於 15 日內補聘並知會本校相關單位。

- 二十二、廠商管理衛生人員及餐飲從業人員，每年應參加中央主管機關或其認可之公會、學校辦理之衛生(營養)講習至少 8 小時。
- 二十三、廠商提供餐飲之攤位，每個攤位須至少有一人(含)以上具餐飲相關技術證照。並於營業前將相關證照送交本校存查。
- 二十四、廠商僱用之餐飲從業人員必須行為端正無不良嗜好者。於進入餐廳工作前，需先提具符合規定之健康檢查合格證明，且每年開學前應主動繳交健康檢查報告。
- 二十五、廠商應造具工作人員名冊，明列姓名、執掌、出生日期、身份證字號、地址、電話，交本校備查。如有異動，隨時以書面通知本校。
- 二十六、廠商於每日營業結束前，須指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全檢查工作並記錄，其紀錄於每月月底前交本校備查。
- 二十七、凡貨物之堆放、進出及營業服務方式不得妨礙安全、衛生及觀瞻。
- 二十八、廠商供應之餐飲食材，需符合教育部及衛生機關的要求，並提供進貨原物料之證明及檢驗報告書備查。
- 品質督導：
- (一)廠商提供之商品均應符合衛生法令之規定，除自製外供應之食品須經中央主管機關驗證合格之工廠產製或經衛生相關單位檢驗合格，且不得購進或販賣未符合衛生食品法令之食品；提供之膳食應以健康、衛生為訴求，使用適量之油、鹽，避免高油、高鹽；本校得隨時提出改善建議，廠商應遵守之。廠商所有購進物品須保留明細表及檢驗合格證明，並依以下分類提出最近一期之檢驗合格證明，供本校查核。
- (二)本校對廠商所販售商品之原料或成品，得隨時逕行抽驗。如本校提具證明廠商所販售之商品不符合本合約之約定或相關衛生管理法令，或有其他正當理由者，得命廠商不得繼續販售該商品。
- (三)有關食物品質管理相關事務，依教育部「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」、「靜宜大學餐飲衛生管理辦法」等相關規定辦理。
- (四)本校之教職員工生及校外來賓，若因食用廠商承辦的商品及清洗餐具不潔而引發食物中毒、腹瀉或其他損害健康情事，受害者之一切醫療費用及精神損失概由廠商負責賠償，並負相關法律責任。情節嚴重時本校並得終止合約且沒收履約保證金作為懲罰性違約金。
- 二十九、若有校外協力廠商負責團膳供應，團膳公司中央廚房至學校之路程不得超過 30 分鐘。
- 三十、廠商營業場所提供之餐具包括內用及外帶餐盒，應符合相關衛生環保法令；供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」及「學校衛生法」等規定，選用合法之供餐食品及食材，如優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品；所供應之商品應符合營養、新鮮、衛生、價廉物美之要求，並不得販售隔餐之食品。
- 三十一、廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於教育部指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證

標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應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。

三十二、廠商應依本校「靜宜大學餐飲衛生管理辦法」之規定，接受本校之餐飲衛生督導及檢查，若有違反各條款之情事發生，依辦法規定處置，一經決議罰款，廠商不得異議，若廠商拒絕罰款，以違約論處之。或廠商若違反相關法規或疏忽被罰時，致本校造成損失，概由廠商負責賠償及負擔一切民、刑事責任。

三十三、應配合提供學校各類評鑑所須相關資料。

三十四、廠商須無條件配合政府公告與本校規定之相關防疫措施，食材來源依主管機關規定辦理，違反規定者，依本建議書規定開罰，且由廠商負責賠償及負擔一切民、刑事責任。

壹拾參、罰則(略)

壹拾肆、合約屆滿或終止(略)

壹拾伍、本建議書為合約一部份，其它詳如本校採購合約，承攬商須遵守與履行本建議書各項規定。

壹拾陸、評分項目、比重

項次	評選項目	子項目	權重	評分
一	經營經驗與績效	(1) 公司經營規模與商譽。 (2) 證照【含營業證照、現場常駐管理衛生人員背景、營養師證照、廚師證照】。 (3) 實績：【校外經營據點之介紹、過去五年業績】。	5%	
二	空間規劃	(1) 期初改善規劃 (2) 空間、硬體設施及動線規劃、設計圖說(含作業場所設施、用餐區及戶外環境整體塑造風格、座位區規劃等) (3) 施工時程、工程預算。 (4) 動線規劃、進貨時間。 (5) 週邊環境之認養與維護管理。	25%	
三	廠商投入	本案經營標的物之財務計畫【含投資項目、投資金額、場地費用、成本分析、年營業額、預估財務報表及財物效益分析、收支損益表、每年場地租金】。	10%	
四	服務內容	(1) 營業項目及方式、商品價位。 (2) 食材供應管理【含食材採購、送驗、洗滌】。 (3) 營養分析【含營養師配置與菜單管理】。 (4) 餐點供應與設計【含循環菜單設計】。 (5) 顧客滿意管理【含客訴處理流程】	20%	
五	營運管理	(1) 執行計畫之策略及管理能力。 (2) 餐飲衛生管理【含軟體、硬體設施管理】。 (3) 人力管理及教育訓練計畫。 (4) 物力配置計畫【含生財設備】。 (5) 緊急應變措施【例如：配合學校政策性需要時可協助臨時供餐之能力、食物中毒之緊急因應對策等】。 (6) 保險【含火險、公共意外險(含食物中毒險)】。 (7) 節能計畫	20%	
六	創新服務	客服及回饋機制等(如師生優惠折扣、提供獎學金、飯吃到飽等)	15%	
七	簡報及答詢	簡報 10 分鐘，詢答 10 分鐘	5%	
權重總計(%)、評分總分			100%	
序位				
備註：				