**國軍臺中總醫院**

**109-112年度餐廳房地租賃案契約**

國軍臺中總醫院 （以下簡稱甲方）

立約人：

乙方 （以下簡稱乙方）

雙方同意依據下列條款訂定之。

**第一條 履約標的**

一、出租方式：本案為場地出租，不適用政府採購法，惟依國有公用不動產收益原則第三條(一)款，全案相關招標方式係參照政府採購法規定辦理。

二、經營範圍：甲方所屬總院餐廳(含護理之家)及中清分院(含護理之家)。

三、工作地點：

乙方所僱用勞工應於甲方指定地點（國軍臺中總醫院餐廳廚房，地址：台中市太平區中山路二段348號；地號：0123-0000，面積說明如附件1）從事契約相關工作，餘院區內各處所，未經甲方同意，不得私自進入。

四、乙方須於履約期限內，每日曆天(含例假日、國定假日及天然災害停止上班日）依甲方所訂購數量提供伙食(伙食基本供應標準如附件2)。

五、乙方於規定之時間、地點，提供足額僱用勞工執行膳食勤務相關作業，執行料理、烹煮及配膳作業、食材點交、烹煮、洗滌、處理、冷凍及冷藏食材庫儲管理、機具設備維護、餐具洗滌、餐點運送及環境清潔維護等工作。

六、合約期間內乙方須配合本院完成友軍(及民間)等相關單位簽訂支援協定及由乙方提供配合之協力廠商。

七、乙方經營期間，若甲方提出房屋修繕工程，屆時再依實際使用面積計算土地租金及房屋租金，並辦理修約事宜。

**第二條 履約期限**

一、乙方應於109年3月1日起至112年2月28日起履行採購標的之供應，為期36個月。甲、乙雙方若未能於109年3月1日前完成簽約，契約價金按簽約當月日數所占比例折算。

二、本契約期滿前，若甲方未能完成本經營管理契約之招商手續，或雖經完成上開手續但取得經營管理權之第三人未能於本契約期滿後隨即完全接手經營管理或因緊急情況或公益上理由，為避免甲方餐廳之經營管理及供餐服務中斷，甲方認為乙方有展延經營管理之必要時，甲方得於契約期滿前1個月以書面通知乙方於甲方指定之期間內展延經營管理，最長以6個月為限。乙方不得拒絕。甲方指定乙方展延經營管理期間，雙方權利義務，均依本契約之約定。

三、若因甲方政策因素改變則另案通知契約終止，乙方不得拒絕。

**第三條　營業權限及時間**

一、營業權限：

甲方提供本契約第一條之土地、建築物、基地上之附屬設施及營運資產(詳附件1及9)委託乙方營運，其所有權仍屬於甲方所有，乙方對於甲方委託經營之財產應依本契約約定及相關法令規定使用，並負管理及維護責任，如因管理維護疏失致損害或侵害甲方或第三人之權利者，乙方應負損害賠償責任。

二、營業時間：

(一)員工餐廳供餐時間：三餐供應時間，詳伙食基本供應標準(依附件2第貳條第一項第(三)款)，甲方可視需要與乙方協議後調整供餐時間。

(二)病房供餐時間：詳伙食基本供應標準(依附件2第貳條第三項)，甲方可視需要與乙方協議後調整供餐時間。

**第四條 房地租金及權利金**

一、土地及房屋租金為每年新臺幣7萬5,120元整（每年土地租金計新臺幣2萬7,360元整；每年房屋租金計新臺幣4萬7,760元整）(計算公式如附件3)。

1. 乙方應於契約生效日起10日內繳交當年度租金費用(如未滿一年按比例計算，數字如有小數點以四捨五入計算)
2. 每年1月10日前繳納當年度房屋土地租金新臺幣7萬5,120元（繳納期限如遇假日或其他休息日則順延至次一上班日）。

二、權利金：每月權利金新臺幣 萬 元整，乙方應於每月10日前以匯款方式繳納當月權利金。

三、水電及瓦斯蒸氣費：

乙方應於合約生效前申裝水、電、瓦斯費分錶及蒸氣流量分錶，按甲方抄表人員定期抄錶計算度數結果，依實際使用度數，於接獲甲方水電瓦斯蒸氣發文通知後7日內(不含通知當日)繳納應繳金額。（繳納期限如遇假日或其他休息日則順延1日上班日）以匯款方式繳納。

四、稅捐：各項稅捐(營業稅、地價稅、房屋稅等)之申報及繳納事宜均由得標廠商依政府相關規定逕行繳納；另乙方於委託經營期間應負擔委託經營標的物所衍生之各項稅捐(如營業稅、地價稅、房屋稅)，均由乙方自行負擔，於接獲通知後15日內繳納完畢，並將收據影本送至甲方備查，如有遲誤，自行負相關法律責任。

五、違約金：如有違約金（罰則詳如本合約各條款），全數納入本院業外收入。

**第五條 履約保證**

乙方應於決標後14日內繳交，否則不予簽約，以(單月權利金+單月土地及房屋租金)\*3做為履約保證金，履約保證金於契約期滿後無息發還，履約保證金不可扣抵租金等相關費用；若得標廠商因違反罰則規定遭致罰款，本院得由履約保證金先行扣繳，扣除後經本院發函後15日內未補足原履約保證金額度，本院得終止合約。

**第六條　服務及計費**

一、健保民患普通伙190元/日，單次計餐（早餐35元、中餐75元含水果、晚餐及夜點80元）。治療餐220元/日，單次計餐（1.流質飲食：早餐70元、中餐80元、晚餐70元；2.其他治療飲食：早餐及早點50元、中餐85元含水果、晚餐及夜點85元）。

二、健保軍患普通伙、治療餐102元/日，單次計餐（早餐20元、中餐35元、晚餐及夜點47元）。

三、護理之家住民普通餐、治療餐220元/日，單次計餐(1.流質飲食：早餐70元、中餐80元、晚餐70元；2.其他飲食：早餐及早點55元、中餐及午點90元、晚餐75元）；管灌飲食250元/日。

四、職災普通伙食費150元/日; 職災治療伙食費160元/日;低收入戶普通伙食費130元/日;低收入戶治療伙食費160元/日。依「勞工保險職業病住院膳食費」表調整，乙方應無條件配合比照供餐。

五、本院義務役、替代役及三供處軍職人員伙食收費標準，隨年度國軍官兵個人主副食「給與計價基準」表調整，乙方應無條件配合比照供餐。

六、承前項，員工餐廳供餐對象含本院全體同仁(含義務役、替代役)及非屬本院軍職同仁；早餐31元、午餐70元、晚餐30元，軍職同仁收費標準依「國軍臺中總醫院官士兵用餐收費標準表」(附件4)補足差額，另計費方式由甲方依訂餐系統於**1日前**提供每日訂餐統計表交由乙方提供每日餐點，並依每日訂餐名冊收費(另甲方可視實際需要與乙方協議辦理加菜，加菜方式、種類及金額於雙方協議後為之)。

七、健保管灌飲食部分：

管灌飲食以商業配方包裝供應，由甲方營養師指定廠牌配方，乙方配合供應並運送至各病房護理站，由護理人員核對後，陪同送至各病床；健保支付標準(點數)：一般灌食(天)2500卡以下340點，超過2500卡420點；營養成分調整配方灌(天)2500卡以下390點，超過2500卡480點；預解及元素灌食(天)1000卡以下560點，1001-2000卡1010點，超過2000卡1440點；免疫調節管灌食(天)1000卡以下550點，1001-2000卡800點，超過2000卡1200點(若健保支付標準調整時，甲方配合調整)。

八、承前項，管灌飲食費用：

(一)甲方負責管灌飲食健保申報事宜，應支付乙方管灌飲食費用，其費用計算方式如下：

健保申報點數95%(健保核減率5%)加乘固定點值(0.88元/點)後所得金額，並再扣除所得金額5%為甲方管灌作業管理費，即為甲方應支付乙方之費用。

(二)乙方管灌飲食費用由甲方核算後次月30日前逕付乙方。

(三)若健保局公告之健保浮動點值連續三季低於契約所載固定點值落差達百分之5以上，甲方保有修訂固定點值之權利。

九、若甲方因實際需求(如：辦理教召等)、臨時突發性之情況（如：救災、天然災害等），乙方應配合甲方供餐。

**第七條　契約價金之給付**

一、甲方員工用餐計費方式：由甲方依訂餐系統於**1日前**提供每日訂餐統計表交由乙方提供餐點，並依每日訂餐名冊收費。

二、甲方病患伙食計費方式：以甲方系統產出之訂餐報表及乙方實際送餐單作為給付乙方費用之依據，經甲方按月結報後撥付乙方指定開立之銀行帳戶。

三、每月由甲方通知乙方出具發票、廠商匯款劃撥入帳委託書及入帳金融機構存摺封面影本等文件。

四、乙方不得因法令變更或物價上漲等因素而要求提高價金。

**第八條　營運管理**

一、乙方應依「國軍臺中總醫院伙食基本供應標準」(附件2)供應各項餐食。

二、菜單設計由乙方每月第四週前提供次整月菜單，經甲方營養師審定後不得隨意更改，若因天災或不可預測之因素時，至少於烹調前1天通知甲方，經甲方營養師同意後，始可更換菜單。另菜單設計須每季全面更換，避免重覆率太高造成同仁、病患抱怨。

三、乙方於次月起5個工作天內應按甲方所提供之員工伙及病患伙食上月實際供應人、天數，乙方核對無誤後，開具統一發票申領上月伙食費用，經甲方按月結報後撥付乙方指定開立之銀行帳戶。

四、乙方應提供員工足量之回收餐具(若有配合政府環保政策變動考量，則不受此限)，餐具洗滌殺菌須依中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法執行，所需費用由乙方負責。

五、乙方雇用之餐飲廚師合格證書及在職證明應張貼於作業現場；另甲方得不定期實施查驗。

六、乙方須配合執行本院各式評鑑項目、衛生局及上級單位督考皆達優等之需求。

七、乙方營業時，不得影響醫院及周遭住戶安寧，並避免食物味道或油煙味影響周遭住戶之生活品質。

八、工作人力基本配置：共計9名（列入履約督導查核）

(一)一名專職現場負責人員（不得以兼任人員為之）：能代表乙方全權負責處理一切事務，並有處理緊急事故之應變能力，否則甲方有權要求換人，直至人選適當為止。

(二)一名衛生管理人員（可兼任）：依中華民國108年4月9日衛授食字第1071302505號令修正「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」，乙方須檢附中央主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件，且衛生管理人員每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構辦理之衛生講習8小時。

(三)一名營養師：具有至少半年以上團體供膳經驗，負責菜單設計及營養成分計算，並駐院負責現場各式飲食製程之監督。

(四)二名廚師：需具中華民國之中餐或西餐烹調技術士丙級(含)以上證照，加入當地（台中市）之餐飲相關公（工）會，並由當地（台中市）衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。

(五)其他工作人員（廚工、清潔人員、助理等）不得低於5名(其中須接受小型鍋爐教育訓練並具有核發證明之人員至少2名(含)以上。

九、乙方之食品處理及烹飪作業須符合食品良好衛生規範(Good Hygienic Practice, GHP)或危害分析重要管制點（Hazard Analysis and Critical Control Points，HACCP）。

十、僱用勞工對分派之工作有意見時，應由僱用勞工負責人向甲方提出反映、說明，不得與甲方有任何爭執事項。

十一、乙方所有工作人員應符合下列之規定：

(一)餐飲或餐盒食品不得以雙手直接調理，凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抺指甲油及配帶飾物等。

(二)於廚房處理膳食工作者必須穿戴清潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品中。

(三)處理膳食工作時，不得有吸煙、嚼檳榔（口香糖）、飲食等可能污染食品之行為。

(四)不得私自從事契約以外之營業行為。

(五)工作人員應養成衛生習慣，如有不當行為經通知應立即辦理改正不得有藉故拖延。

(六)營業內所不得產生任何環境污染物。

(七)不得有無故歇業、不配合甲方延長或縮短營業時間、或工作場地凌亂不潔等情事。

(八)不得於營業場所內有酗酒或賭博情事。

(九)不得使用過期食品或主動提供消費者塑膠袋及塑膠類（含保麗龍）免洗餐具。

(十)乙方工作人員於工作時間，均須著工作服、工作鞋、工作帽、口罩及配掛工作證，另工作服顏色必須統一。

十二、其他依本契約，經甲方認定屬違約情事者。如乙方工作人員違反前述(第十一項)所列情形之一者，經告發乙次仍未改善，甲方得以書面通知乙方撤換其違反員工，如未於甲方限期內改善，甲方可與乙方終止合約。

十三、乙方工作人員之薪資均由乙方給付，倘若有主、雇勞資糾紛，由乙方自行負責，概與甲方無關。

十四、乙方工作人員須依法加入勞、健保，如因工作發生意外，由乙方自行負責處理。

十五、乙方應督導僱用勞工於供餐時段前，完成膳食炊爨作業，並依勞基法規定妥適調派僱用勞工工作時數，每員每日正常工作時間以不超過8小時為原則，如有加班之需求由乙方依勞基法等相關規定辦理，上班工作時數以打卡紀錄為準，如有違反勞動基準法規定之事實將通報主管機關仲裁。

十六、僱用勞工因故意或過失造成甲方人員損害（傷）或死亡情況時，乙方應負連帶賠償責任；僱用勞工在甲方工作場所執行職務時，如因自身原因或未遵守相關安全規定，致身體或財產上遭受損害者，不得向甲方管制單位或甲方請求任何賠償。

十七、甲方管制單位或甲方與乙方有意見交換、各項提案及重要通知時，均應以書面方式互相通知，以為依據，避免影響雙方權益。

十八、乙方須提供回收或重複使用之餐具所需費用乙方負擔。

**第九條 人員管理**

一、乙方須依勞基法等相關規定妥適調派勞工工作時數及管制休（請）假情況，如經甲方管制單位或甲方查獲有違法情事，除依本契約相關罰則計罰外，並將該等情形提報相關主管機關依法究辦。

二、乙方工作人員係屬乙方所僱用之勞工，與甲方無任何雇傭、委任或其他直接、間接之法律關係；有關勞動基準、勞工安全衛生、勞動者災害、勞工保險、全民健康保險等相關法令律定之乙方責任及其應享有之權益，概由乙方負責辦理。

三、僱用勞工薪資撥付由乙方負責，為確保僱用勞工權益，乙方須自行提供相關設備及耗材予僱用勞工上、下班打卡使用，另若引發勞資糾紛，甲方得通知各目的事業主管機關依法處理。

四、承前，乙方須依照職業安全衛生相關規定辦理僱用勞工之管理、訓練、保險及每年至醫療院所實施食勤體檢(體檢項目需符合食品良好衛生規範準則及醫療院所評鑑項目規定辦理)，體檢不合格人員，甲方可要求替換(同本條第九項)，相關費用由乙方負責；另每年乙方所屬勞工須參加甲方所開設之教育課程，完成感控、消防、CPR等在職教育訓練。

五、乙方應於簽約日之次日起14個日曆天內，繕製下列資審文件送甲方依僱用勞工資格審查表(如附件5)辦理僱用勞工資格審查作業，並派員協助證件申辦，如未於期限內提供下列資審文件送甲方審查，甲方得拒絕乙方勞工執行各相關工作事項，並依本附加條款相關罰則計罰：

(一)僱用勞工名冊：

1、以執行本契約所需人數（含遞補、替換及備用人員）提列於名冊內。

2、內容包括姓名、出生年月日、戶籍地址、性別、學歷及經歷。

(二)身分證正、反面影本2份。

(三)2吋彩色脫帽證件照2張（半年內），以利甲方製作識別證。

(四)近半年內各醫療院所開立之體檢證明1份(須符合甲方體檢要求項目)。

(五)保密切結書(由各員親填)。

(六)擔任廚師者，須檢附主管機關核發有效之中餐丙級以上技術士證照影本1份。

(七)擔任鍋爐操作者，須依職業安全衛生法第十三條規定「雇主對特殊作業人員應接受小型鍋爐操作人員特殊安全衛生教育訓練」檢附受訓單位核發有效之受訓證明影本1份(因考量人員輪休，故要求乙方須提供至少2人(含)以上之受訓證明)。另依職業安全教育訓練規則第十七條規定「勞工應每三年接受三小時之在職教育訓練。」

六、僱用勞工資格審查標準：

(一)人員性別不拘，年齡須滿18歲並具本國合法國籍；惟不得非法僱用未成年之童工、禁用大陸來臺地區及其他經政府法令規定不得雇用者。

(二)經歷：具備餐飲服務、炊爨工作、鍋爐操作或人員管理相關經驗之人員。

(三)擔任廚師者，應具有主管機關核發有效之中餐丙級以上技術士證照；擔任鍋爐操作者，應具有受訓單位核發有效之小型鍋爐受訓證明。

(四)僱用勞工名冊經甲方審查合格後，如經查獲有冒名頂替、資料不實等情況，甲方將依本契約相關罰則辦理；涉及刑責者，依法移送辦理。

(五)體檢結果須符合衛生單位及主管機關等規定之飲食人員任用標準；另法定傳染病、濫用藥物尿液篩檢（安非他命類、嗎啡類及K他命專用篩檢盤）等項目之檢驗結果，應呈現陰性反應。

(六)甲方建議有衛生行為不良或體檢不合格之工作人員需更換時，乙方應於2週內更換合格人員。如未於期限內更換，甲方得拒絕乙方勞工執行各相關工作事項，並依本附加條款相關罰則計罰。

七、乙方如須更換僱用勞工，應於更替前7個日曆天（含）內，將新進（接替）僱用勞工資料（與本條第五項同），繳交甲方辦理審查，倘因延遲送件，或因僱用勞工人數不足致影響供膳，將依本相關罰則計罰。(如遇突發性離職員工，乙方應於當日告知甲方，並於7個日曆天（含）內，將新進（接替）僱用勞工資料補足)。

八、僱用勞工如須離職，或有本契約所載須更替之情形者，乙方應於僱用勞工離職前7個工作天告知甲方，並於離職當日將識別證交付甲方。

九、僱用勞工個人衛生及**健康管理**：

* 1. 經本院審查後正式人員於派駐日前需檢附符合「勞動部職業安全衛生法第20條」、「勞工健康保護規則第14~16條」及「食品安全衛生管理法」所訂定之一般體格(新進人員)健康檢查紀錄(含食品從業人員項目)、一般健康(在職員工)檢查紀錄(含食品從業人員項目)另為符合本院感染管制查核作業評鑑項目:須加做「B型肝炎表面抗原(HBsAg)、B型肝炎表面抗體(Anti-HBs)、德國麻疹抗體(Rubella IgG)、麻疹抗體(Measles IgG)及胸部X光等項目」影本遞送本院備查；另前述定期檢查期限為一年，且乙方對派駐甲方之勞工應採取健康管理措施(違反本項者，不得任用)。

(二)乙方應提供統一制服予僱用勞工，工作期間，一律穿著整齊、配戴口罩、穿鞋襪、男帽、女著髮網或頭巾（以不露髮為原則），同時要求偏用勞工注重個人衛生，應指甲修剪整齊(不得突出手指)、乾淨、蓄鬍…等

(三)乙方廚師於作業時應穿著廚師工作服、廚師帽(需完整包覆頭髮)及口罩，指甲需保持清潔，且不得蓄意留長指甲及鬍子，每年均須體檢一次，體檢後次月10日前交甲方備查；另有A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品汙染之疾病者，應立即更換人員或停止作業；另前述檢查費用概由乙方負責與甲方無涉，如未完成檢查或不合格者，甲方得要求乙方不得雇用。

(四)所有工作人員需養成良好個人衛生習慣：手部應經常保持清潔，工作前應摘下手上之手錶、手鍊及戒指等飾物，工作前及如廁後必須洗手，工作時不得有吸菸及嚼食檳榔等不良行為，身體部位不得接觸已煮熟食物或盛裝容器之內緣。

十、乙方派駐甲方之勞工須於派駐日前7日依「職業安全衛生法」第32條對於所僱用勞工，應施以從事工作與預防災變所必要之安全衛生教育及訓練。並將訓練教材、受訓人員名冊、簽到紀錄、課程內容等佐證資送至甲方備查（違反本項者，不得任用）。另乙方派駐甲方之勞工於第2年起亦可配合甲方實施之職業安全衛生教育訓練，如未配合甲方之教訓練者，乙方應於30日內自行完成教育訓練。

十一、人員教育訓練：

乙方聘僱之員工應配合甲方要求及規定，由乙方負責實施員工教育訓練，乙方員工應接受之教育訓練課程如下：

(一)消防安全教育：乙方應配合完成本院消防安全教育訓練，或由乙方自行辦理教育課程(上課講師應具相關證照，授課內容應包含消防設備使用與演練，每一營運年度至少2次，每次不得少於4小時，並於實施後2週內檢附上課照片與人員簽到、講師資格等佐證資料送甲方備查)。

(二)職業安全衛生教育：乙方應配合完成本院職業安全衛生在職教育訓練，或由乙方自行辦理教育課程（上課講師及授課內容應符合職業安全衛生教育訓練規則之規定），並於實施後2週內將訓練教材、受訓人員名冊、簽到紀錄、課程內容等佐證資送至甲方備查。

(三)感染管制教育：乙方應配合本院感染管制教育訓練，或由乙方自行辦理教育課程(上課講師應具感管師等相關證照，授課內容應包含個人防護裝備使用、新興傳染病等，每一營運年度至少2次，每次不得少於4小時，並於實施後2週內檢附上課照片與人員簽到、講師資格等佐證資料送甲方備查)

(四)乙方營養師等專業人員每月至少舉辦一次含以上員工在職教育課程（內容須包含營養、疾病營養、食品安全衛生及工作疏失檢討改善會議等項）所有相關資料送交留存備查，為提昇服務品質及效率，乙方需配合甲方實施服務品質及相關訓練與問卷調查，並記錄備查。

**第十條 履約管理**

一、乙方應於新約簽約後7個日曆天內，派員與前年度得標廠商實施業務及帳務交接，以明責任。

二、乙方應採購新鮮食材需符合CAS及GMP，不得使用過期食材以保障食品安全：

(一)食材送檢之檢驗證明資料（農藥殘留等等）。

(二)食材來源證明資料（廠商名稱、負責人、營利事業登記證、地址、電話 、CAS證書等）。

三、「食勤作業前、中、後安全管理」督導要項表(如附件6及附件7)等相關規定、標準作業程序及其他法令規範執行工作，如有違犯者，將依本契約相關罰則計罰。

四、乙方每天所供應之每道菜餚應保留至少100公克，使用無菌密封容器(不得將各種菜餚放置同一餐盒)、標明日期及餐別並冰存於冷藏室48小時，以備抽檢，無菌密封容器由乙方提供。

五、甲方對乙方烹調食品（含便當）或食材、調味品等有合理懷疑可能影響食用者健康時（例如新聞媒體報導食品安全衛生事件等），甲方得要求乙方送檢，送檢費用由乙方支付，並提供檢驗結果報告。

六、乙方應隨時保持廚房作業區及用餐區之環境清潔，並備有餐巾紙、洗手液及垃圾分類桶，同時做好病媒蟲(鼠)防制作業。

七、廚餘處理應區分生食、熟食廚餘回收；廚餘桶加蓋，並於廚房切菜作業區設置生菜渣回收桶，炊爨區及用膳後餐具回收區設置廚餘回收桶，每餐清理，以免孳生蟲鼠。

八、乙方從事膳食相關作業產生之廚餘及廢棄物不得堆置須每日清理，餐飲場所廢棄物需區分成一般廢棄物、資源回收廢棄物、 廚餘及廢油脂等四類，餐飲場所需依上述分類分別設置專門之貯存容器及適當放置位置，所產生廢棄物以當日產生當日清除為原則，貯存時間不得超過一日，廚餘及廢油脂需隔夜貯放者，貯存容器須堅固且以密封方式貯存，如有違反環保相關法令，而遭致處罰時，乙方應負繳納違規罰鍰責任。

九、廚餘回收作業應配合國家政策執行，指定合格回收廠商或畜牧場處理。妥善處理廚餘、廢水及垃圾清運，如因處置不當遭警政、環保單位查獲者，一切責任均由乙方負責（乙方如委託甲方代為清運事業廢棄物時，甲方並得按當年事業廢棄物委外清運處理決標價格秤重，向乙方收取清運所需費用。乙方不得異議並將每月處理費用於次月5日（含）前繳交至甲方主計室）。

十、碗盤與餐具應清洗潔淨，不得有油膩或殘渣殘留。

十一、廚房地面需保持乾燥與乾淨，不得油膩濕滑，抽油煙機需保持乾淨及良好之抽煙效率，油煙濾網需定期更換或清洗。

十二、廚房內部使用之抹布需常更換，並保持清潔，嚴禁與其他用途之抹布共用。

十三、乙方食品處理原則應符合新鮮、清潔、避免交互汙染、加熱及冷藏、養成良好個人衛生習慣、避免疏忽之六大原則。

十四、食物來源及逾期食品處理記錄表，以備查驗經營餐飲 服務項目時餐盤等一切營業用設施均應保持清潔並定期保 養消毒，使用之餐具除員工所使用之回收餐具外應以符合環保要求之免洗餐具為主（不得使用保麗龍餐具），餐廚器皿之清洗應使用軟性清潔劑，嚴禁使用洗衣粉（劑）等，確遵環保分類規定，廠商應每月定期對餐廚營業等處所實施消毒清潔工作，以維持環境衛生（收據及施作照片，影印交甲方單位為憑）。

十五、廚房作業之油炸油應每日至少更換1次，若油質變黑，則應立即更換，嚴禁重覆使用油炸油。

十六、廚房作業之油炸油應予以收集，不得直接排放至排水管。

十七、乙方應注意長效保存食品(如麵包、乳品…等)之有效期限標示，嚴禁使用過期品或標示不實。

十八、乙方不得向甲方人員行賄。

十九、甲方召開膳食管理委員會時，乙方須派代表參加，依會議所提之缺失及改進意見於1週內改進完畢，由甲方複查缺失改進情形後，專卷列管。

二十、乙方每月應各實施滿意度問卷調查，問卷調查實施人數不得低於每月用餐人數35%，問卷調查之統計結果，須於次月將問卷分析資料結果於膳食管理委員會中呈現、討論，滿意度問卷調查之缺失及改善情形須追蹤管制。

二十一、甲方接受上級機關視察時，乙方需配合甲方相關要求，協助完成相關受檢事宜(如資料提供及加強環境清潔等)。

二十二、乙方各項繳費收據應妥善留存，並隨時可供抽查。

二十三、乙方供應餐點時應製冷凍冷藏設備溫度及清潔記錄表。

二十四、乙方應配合履約督導小組每月至少實施一次定期或不定期督導(履約督導管理辦法如附件8)， 如有缺失得通知乙方限期改善，凡未於期限內改善者，依契約罰則處理。

**第十一條 設施(備)管理**

一、甲方無償提供乙方租賃場地內之設施、設備及廚具，以「國軍臺中總醫院官兵餐廳及廚房財產設備清點(如附件9)細目總表」移交乙方管制運用，雙方會同清點後，列冊記錄做為本契約之附件。

二、乙方應善盡管理人之義務，須確實執行平時清潔及維護工作並記錄備查；另保修維護(含耗材更換)之相關費用由乙方負擔，維持設備妥善，同時乙方應對甲方所提供現有營產設施，應善盡維修保養之責，如因乙方營業疏失所造成之各項設施、設備損壞（如火災等），乙方應負一切責任。乙方需定期檢查環境設施安全，避免不安全環境設施安全影響傷患、家屬、及甲、乙雙方員工健康與生命安全。

三、乙方須提供回收或重複使用之餐具所需費用乙方負擔。

四、甲方授權代表人點交予乙方之營運資產，於委託經營管理期間屆滿、終止或解除時，乙方應負返還責任；但前述營運資產於委託經營管理期間屆滿、終止或解除前，如已由甲方依相關法令辦理報廢者，不在此限。

五、有關甲方無償提供乙方使用之營運資產，如經甲方於委託經營管理期間屆滿、終止或解除前，已依相關法令辦理報廢者，乙方於委託經營管理期間可視其業務需求自行購置，且乙方應自負管理及維護之責，不得向甲方請求任何費用。

六、履約期間乙方需負責鍋爐保養及故障損壞之維修責任，並繳交由鍋爐保養廠商每月定期保養紀錄表，所產生之費用由乙方負責。

七、自完成點交之日起，乙方應依國有財產法、行政院頒訂事務管理手冊等相關規定及甲方要求之格式製作財產清冊，並每半年實施財產清點。

八、乙方內部裝飾(整修)其可用空間範圍，需使用防火材質，非經同意不得任意施工變更，不得有破壞租賃物主體結構，並應提出工程設計圖，經甲方同意後始可施工。

九、乙方應於營業工作場所設置符合公共安全維護之消防設施，並教育員工使用。如有政府主管機關提出糾正，應限期改善，逾期不改善或複查不合規定者，其責任由乙方自行負責。

十、乙方於契約期滿（終止契約或解除契約）日，乙方返還前述營運資產予甲方時，應至少於返還日期前5日通知甲方授權代表人辦理點交。由雙方人員會同就營運資產清冊逐項清點；營運資產如有滅失或減少其通常效用之情形，並應由雙方人員逐一確認紀錄。待雙方人員於辦畢點交程序並簽名紀錄上後，始得認為乙方已依約返還營運資產予甲方。乙方依本契約約定返還予甲方之資產，除雙方另為協議外，乙方應擔保該資產於返還予甲方時並無權利瑕疵或滅失或減少其通常效用或其所保證之品質。

十一、乙方應於契約期滿(終止或解除契約)前完成撤離，並將場地恢復原狀返還甲方，乙方於委託經營管理期間因其業務需求自行購置之設施（備），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，甲方得依廢棄物處理，視乙方拋棄前項設備及動產之所有權，甲方得代為拆遷並將乙方留置之設備及動產為任意之處分，乙方不得向甲方提出任何費用或賠償。前項甲方代為拆遷之費用由乙方負擔，若乙方未遵契約得由履約保證金內扣除，所衍生回復原狀之費用由履約保證金扣除，其不足之費用甲方可另行向乙方求償。

十二、乙方應保持油水分離槽(油水分離槽水流排放設計，各槽間排流應採最大路徑，並於油污水進入油水分離槽內前設置欄渣網落實三餐清理、每日洗清之原則)及餐廳主體周遭2公尺內營業場地環境（含排水溝、走廊、花圃及進貨通道）之每日清潔維護工作。

十三、廚房作業區及烹調區光線應達200燭光以上，並須加裝燈罩。

十四、餐具清洗槽應區分三段式水槽清洗，並放置消毒櫃消毒滅菌。

十五、乙方應維持甲方所提之冷藏(凍)設備，冷藏溫度應低於攝氏7度，冷凍溫度應低於攝氏零下18度，並分類儲存，且內部需保留適當空間，並擺放整齊。

十六、乙方對場地內外有整修計畫時（整修之材料必須符合防火標準且為可拆移），應以書面資料向甲方提出申請，經徵得甲方同意後方可辦理，其費用由乙方負責自理，於終止契約前，不得自行拆除、移走或向甲方及承接之新合約廠商索取任何費用。若乙方未通知甲方，且未獲得甲方同意而擅改營業場所及設施，有危害公共安全顧慮時（由甲方鑑定），甲方得以書面通知乙方停止營業(3日內)，並於甲方通知期限內(3日內)即予改善處理，經甲方檢查確定已改善完畢，予以同意後始得繼續營業，停止營業期間租金照計，乙方一切損失概與甲方無關。若乙方接獲甲方書面通知3日內（日曆天）內未改善或經通知停止營業繼續營業(停業期間之供餐由乙方自行負責)，甲方得以書面通知終止契約，停止營業期間之日數，乙方不得要求甲方而為延長契約期限之條件。

十七、經營管理期間甲方無償提供乙方使用之不動產與動產（廚具、照明燈具、燈管、紗窗、牆面、地磚、門窗玻璃、鍋爐、冰箱及其他任何設備等），乙方應負維護保養及修繕之責，並依職業安全衛生法等相關規定及甲方相關規範定期實施設施及設備自主檢查，如有不堪使用之設備應交還甲方依相關法令申請報廢；若經甲方發現有未修繕、維護或改善之項目，經通知廠商30日內尚未修繕，甲方得自行招商修繕，所需費用自廠商保證金中扣抵。

十八、合約期滿或解約時，前項設備如有短少或損壞，應照原數補足或按原樣修復，否則甲方得按新品市價由保證金內扣抵，若保證金不敷扣抵，廠商及保證人應負連帶賠償責任。

十九、合約期間租賃場所所有承商營運所需之設施（備）維修費用由乙方自行負擔，營運設置所需設備（如：配膳台或任何所需之器具）及商品之保管責任由乙方自理。

二十、乙方在契約關係存在期間內，由甲方所提供之場地，除做為契約所列經營項目之運用外，未得甲方同意，乙方不得擅自辦理其他活動或借予營內外單位或個人使用，更不得放置經政府法令規定之違禁品項及本契約所訂之非餐飲用之貨品，並不得有聚賭、吸毒、酗酒、違反善良風俗等情事及不得畜養家禽家畜等物。

二十一、乙方應自費備妥停水（電）緊急應變設備，以防範因不可抗拒之因素、天災、政府明令規定或經單位通知停止供水、限電時使用，甲方不負責乙方停水（電）營業損失，並仍應按時供餐。

二十二、於炊爨作業中，僱用勞工如發現工作場所不明原因冒煙或起火等重大公安危險，應立即停止作業並通知甲方；必要時應立即通知消防或設施相關單位協處。

二十三、乙方對於營運場所有水、電及瓦斯管制之責，下班時間應做好關閉相關水、電、火源及瓦斯。

二十四、營業期間，應隨時注意防水、防火、防震、防颱等安全措施；凡因人為疏忽而致財產損失者，乙方應自負賠償之責，如因而造成甲方損害或涉及刑責者，應賠償甲方損失並負法律責任。

二十五、乙方或其僱用勞工除天災及不可抗力因素外，對甲方提供之場地設施、設備及餐廚機具負保管及維護之責：

(一)乙方如因現場設備環境條件，未符合供膳或作業所需，須執行改善並能提高供餐效果時，得由乙方辦理設備添購，惟相關費用由乙方自行負責。

(二)乙方不得違規私接、擅自異動或更換各項電源設施、電線，如有必要時，應經甲方同意，始可行之。

(三)僱用勞工於執行工作遇設備臨時損壞時，應立即反映甲方處置，另行檢討以其他方式完成工作，乙方不得以設備缺損為由拒絕履約，如因而影響供膳，得依本契約附加條款相關罰則計罰。

(四)僱用勞工因不正常操作而導致場地設施、設備或餐廚機具毀損時，應於14日曆天內修復恢復正常使用，若逾期未完成修復，甲方得自行雇工修復，相關維修經費由乙方負責，凡未修復期間所發生之危安事件，乙方須負全部責任。

(五)若無法修復時，乙方應同意以機具、設備原採購金額經折舊核算後之價格賠償甲方，其費用全數納入本院業外收入，並於次月30日前檢附證明收據交予甲方。

(六)非屬人為因素損壞或故障時，乙方應於14日曆天內須開立鑑定證明，並檢附維修所需費用估價單，供甲方檢討同意修復，其修理費用由甲方負責。

二十六、有關廚房產生之廢水，若未經處理隨意傾倒排放，經主管機關查處，乙方應負全責。

二十七、乙方裝置桶裝瓦斯需依「公共危險物品及可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法」相關規定辦理：

(一)直立放置瓦斯桶且以鐵鍊栓固定，防止傾倒。

(二)瓦斯桶與用火設備須保持2公尺以上距離或放置於防爆桶內。

(三)裝設瓦斯漏氣感應警報器。

(四)其他。(其它本合約未明訂者，適用政府頒訂之其他法令及相關規定。)

二十八、依本合約規範所為之各項檢查紀錄需至少保存二年，以供備查：

(一)廚房抽氣與除油煙設備功能。

(二)病毒防治措施及定期消毒執行情形。

(三)廢棄物分類包裝、貯存及清運情形。

(四)用餐空間空調系統功能。

(五)餐廳內外地板保持乾燥清潔不得有油污造成溼滑。

二十九、如甲方廚房、餐廳內部整修時，乙方需無條件配合辦理整修工程相關事宜；整建後之使用面積依實際現況重新計算房地租金並辦理修約事宜。

**第十二條　保險**

依「臺中市公共營業場所強制投保公共意外責任險自治條例」府授法規字第1070007470號：

一、得標廠商應於簽約前，為建築物主體投保公共責任意外險（含火險、地震險、颱風險、食物中毒險）。並提供保單正本查驗後始得辦理簽約，投保有效期間需與本合約有效期間相同，所需費用概由乙方負責，並逐年查驗保單正本；上述保險如發生中斷保期，甲方可逕行終止合約並沒收保證金。

二、乙方應於本契約期間內投保第三公共意外責任險各項金額〈無自付額〉至少為每一個人身體傷亡三佰萬元；每一意外事故傷亡三仟萬元；每一意外事故財產損失三佰萬元，保險期間賠償金額最高四仟八佰萬元。產品責任險其承保金額由廠商就其使用範圍承保(所有保單需檢送壹份送交甲方留存)。

三、乙方應於本契約期間內(以一年一保險，契約期間亦可為連續期間，應保險不間斷)，向行政院金融監督管理委員會核准設立登記之產物保險公司投保購買並維持必要之足額公共意外責任險（含火險、地震險，保險受益人應為甲方）將保單正本於合約完成後壹週內送甲方及機關存查，保險契約內容生效期間自契約生效日起至契約所訂履約期限之日，各保險單非經甲方書面同意或契約期滿（終止或解除），乙方不得解除、終止或變更，如有違反者，甲方得於重新完成投保前，每日曆天處以本案總價之千分之五罰款，所需費用由乙方支付，並逐年查驗保單正本；上述保險如發生中斷保期，甲方得可逕行終止合約並沒收保證金。履約期間若發生事故，甲方損失除由保險公司賠償外，不足部分由乙方補足。本契約期間如有延長，乙方應即延長相關保險期限，並負擔所生之費用，且應使相關承包商適度延長其保險期限；如有違反，乙方應自行承擔相關風險及損害。保險理賠金額不得低於以下標準：

|  |  |
| --- | --- |
| 保險項目 | 保險理賠額度 |
| 產品責任險 | 1億 |
| 火險（建築物） | 1800萬 |
| 颱風險 | 100萬 |
| 洪水險 | 100萬 |
| 意外責任險（人身體傷亡） | 300萬 |
| 意外責任險（事故傷亡） | 3000萬 |
| 意外事故財損責任 | 300萬 |
| 意外責任險保險期間最高賠償金額 | 4800萬 |

四、乙方必須為所屬工作人員辦理社會保險(勞、健保)優先給付外，仍應投保雇主責任險種甲式險(包括乙方所屬受雇人之體傷或死亡)，內容如下：

(一)每一人體傷或死亡保險金額不低於五百萬元，自負額不得高於二仟元。

(二)每一事故體傷或死亡保險金額不低於二仟萬元，自負額不得高於二仟元。

五、乙方應於簽約日之次日起30日曆天（含）內將保險單正本1份及收據副本1份提供甲方備查，乙方未依契約辦理保險、保險範圍不足或未能自保險公司獲得足額理賠者，其風險及可能之賠償由乙方負擔，乙方向保險公司索賠所費時間，不得據以請求延長履約期限。

**第十三條 保密規定**

一、本契約履約地點為軍事單位，禁止僱用大陸地區勞工及非法外勞，若經查獲屬實，甲方得終止或解除契約。

二、僱用勞工應遵守資安政策及保密等相關規定對所接觸、耳聞或眼見甲方之ㄧ切軍事、業務機密，不論契約期滿、終止或解除與否，均不得洩漏，違者依國家機密保護法及相關法規辦理。

**第十四條　違約罰則、契約期滿、終止或解除契約**

一、乙方應於契約期滿、終止或解除契約之當日，執行履約地點環境清潔工作，並由甲方完成檢查工作；如檢查不合格時，甲方應以書面或傳真通知乙方改善及複驗之期限，經複驗後，如仍不合格，甲方得逕行委託第三人為之，其費用由甲方應付乙方最後一月之契約價金中扣抵。

二、因經營需要而增設之設備、裝潢或器具，除由乙方提出建議保留經甲方同意無須撤離者，其餘應於契約期滿、終止或解除之當日全數撤離（含撤離時造成場地損毀之修繕），乙方如未依限撤離及完成修繕，視同拋棄該設備之所有權，甲方得逕行委託第三人為之，其費用由履約保證金內扣抵。

三、乙方非經甲方同意不得以轉讓、授與或其他方式託他人(非合約公司)履行營業權，如有上述情事，甲方得終止合約。乙方除將租賃場所恢復原樣或甲方同意保留外，乙方履約保證金應視同違約金，不得請求償還。

四、因不可抗力因素如天災、法定傳染病防治或因甲方之因素(如整建、遷移…等)造成乙方營運困難或無法繼續營運者，經乙方提供相關營運佐證資料予甲方審核後，由甲方與乙方雙方協定可同意暫停營業、暫減免租金及權利金或終止合約，並無息退還履約保證金。

五、甲方如國防軍事需求需使用廚房時，甲方可要求乙方立即終止合約，並將履約保證金歸還乙方，待軍事需求解除時，由乙方接續未執行合約剩餘期限，並重新繳交履約保證金。

六、乙方違約罰款，(收到書面通知日起15日曆天)內逕向甲方主計室繳納，如有逾期情事，除原罰款金額須繳納外，另追加逾期罰款，每逾期1日追加原罰金額之十分一。如逾期30天(收到書面通知日起算)，甲方得終止合約，並没收履約保證金，且甲方通知改善事項應於甲方規定期限內改善。

七、乙方應接受甲方每月履約督導小組定期或不定期督導(履約督導檢查表格式如附件10)，督導成績達70分(含)以上為合格標準，若半年內達2次(含)以上不合格，則甲方得逕自終止合約。

八、以上罰則之罰款乙方如拒繳時，甲方得逕自應付價金中扣抵，其有不足者，得通知乙方給付或由履約保證金扣繳，當履約保證金經罰款低於總額20％時或扣除後30日內未補足原履約保證金額度，甲方即可終止合約。

九、乙方因故(如公司財務困難、營運績效不佳…等因素)無法繼續履行合約時，甲方得逕自終止合約，並沒收履約保證金。

十、本合約期滿終止時，乙方應依甲方之要求歸還租賃場所；如有未完成之部分，甲方可逕行雇傭處理，費用由履約保證金中扣除，如費用超出履約保證金，乙方應負責補償。

十一、餘罰則同「餐廳伙食履約督導管理辦法」(如附件8)。

十二、若因甲方政策因素改變則另案通知契約終止，乙方不得拒絕。

**第十五條 其他特約事項**

一、甲方將協助僱用勞工辦理人員通行證及汽（機）車通行証相關事宜，乙方應使僱用勞工遵守甲方管理規定，包含下列各項及本契約其他條款規定：

(一)僱用勞工應遵守道路交通管制條例、營區內一切交通管制。

(二)僱用勞工可依本基地車輛使用規定申請駕(行)駛交通工具，並應遵守營區內一切交通管制及駕(行)車法令規定，甲方應向僱用勞工宣導相關行車規定。

二、僱用勞工服務態度應保持和藹熱忱，不得有與甲方官、士、兵、聘僱人員爭吵或鬥毆情事，若經查證屬僱用勞工過失時，乙方應立即更換。

三、依政府採購法第65條之規定，乙方對本契約應自行履行契約，不得轉包。

四、乙方應對本案所列工作事項及現場現況，作完整評估與了解，並依本案規範，提供僱用勞工所需之服（勞）務、人力、個人工安防護護具（含消耗品）及文具用品等，不得以本案未註明或標示而要求增加價款。

五、乙方需提供營養室實習學生實習團膳之場地並有專人指導。

六、連接甲方資訊網路之電腦周邊設備由甲方提供，以利在供餐時間內訂餐作業能自動結轉。非上述作業所需之電腦周邊設備（包括軟、硬體）由廠商自行增設。

七、乙方如因天然災害或其他不可抗拒之因素，造成無法依約出餐時，應由乙方支援協訂廠商製作便當供餐，乙方應於合約履約前將支援協訂廠商之合約送甲方備查。

八、甲方因業務上須要商借場地，與乙方協商配合實施；如須向乙方訂購餐盒，由甲乙雙方議定後實施。

九、乙方不得將租賃場所轉租他人。

十、委託經營期間，如有顧客因食用乙方提供之餐飲而產生腸胃不適、食品中毒或傷亡情形時，乙方需全權負責相關賠償責任及相關法律責任，一切概與甲方無關，若因此而影響甲方院譽，甲方可逕自終止合約，並沒收履約保證金，如甲方因此而遭受相關損失，需由乙方負責完全賠償責任，並放棄先訴抗辯權﹙民法七四五條﹚。

十一、凡因餐會或其他公務無法現場用餐等特殊情況，如屬可預期之情形（如：甲方舉辦慶生餐會等特殊團體會餐），甲方得於7個日曆天前通知乙方調整用餐方式（如：以餐盒等方式供應）、用餐人數或履約地點；遇臨時通知或其他突發性之情況（如：救災、天然災害等），甲方得要求乙方配合供餐。

十二、如甲方尋得適當之場所作為員工餐廳使用，乙方須配合改變供餐方式(現場供餐)，員工餐廳所需之桌椅配膳檯等設備由甲方提供。

十三、囿於租賃場地內部空間限制，甲方同意乙方得以使用租賃場地後方騎樓位置作為垃圾、資源回收及廚餘集中暫時存放場所，惟乙方須善盡環境清潔維護之責，不得有髒亂或異味飄散情事。

十四、乙方應本於誠信原則履行本合約不得藉機牟取契約外之利益，如乙方有上開違約情事，經甲方警告後未改善者甲方得終止合約，沒入履保金，並將乙方不當之利得歸入甲方所有。

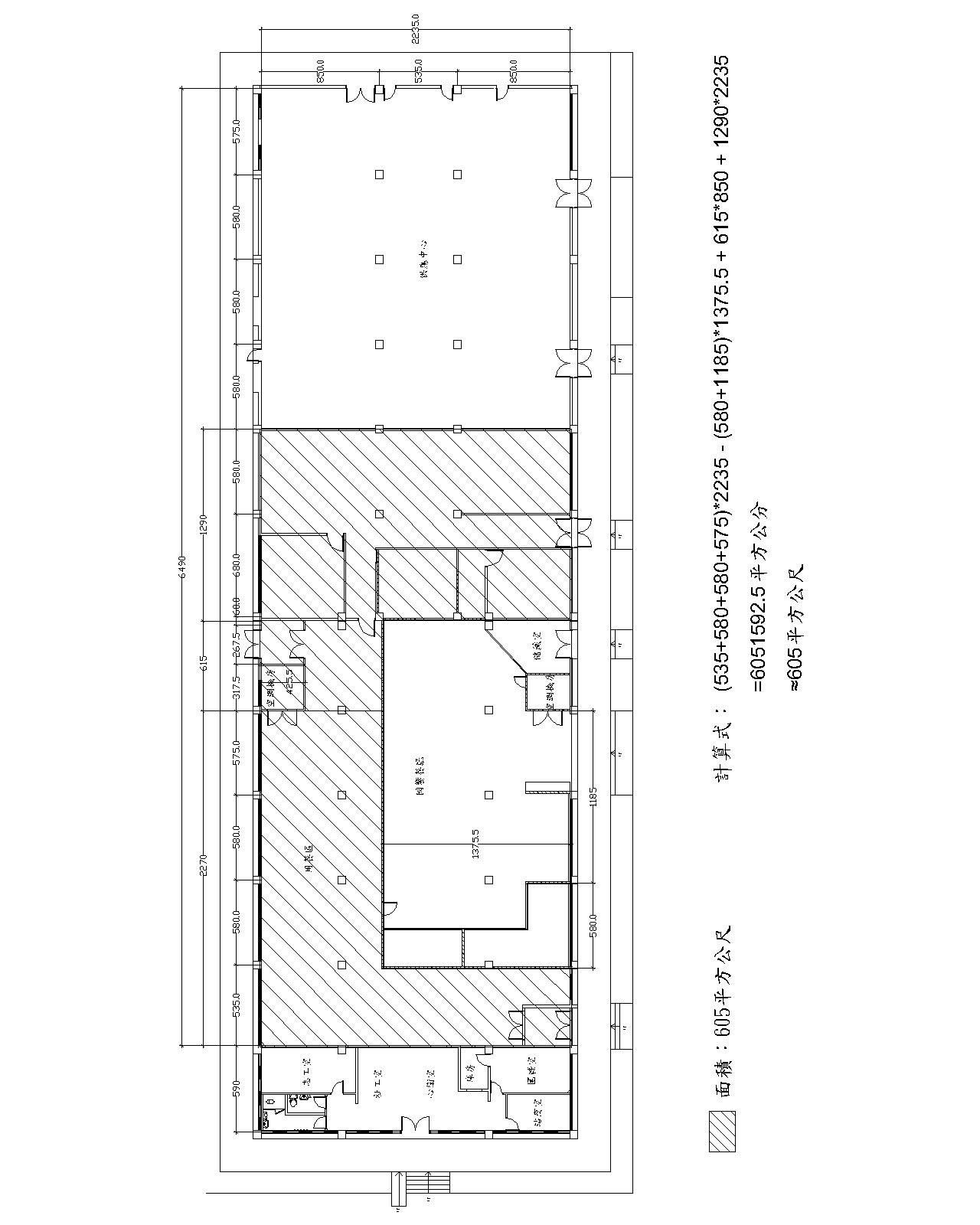
十五、本合約正本2份，甲、乙方各執乙份，並各依規定貼用印花稅票。副本4份，由甲方相關單位分別執用。

十六、本合約內未約定之事項，均依「國軍臺中總醫院內購財物勞務採購契約通用條款」辦理，並得依據相關規定由甲方與乙方透過協議或膳食管理會議溝通協商決議後，呈報甲方以正式書面辦理修約。

十七、本合約內所有罰則涉及「終止合約」者，一律併同「沒收履約保證金」執行，除非該項規定註明「退還」或「歸還」等事宜。

十八、本契約之解釋權歸屬甲方；如有未盡事宜，得由甲、乙雙方研議並經甲方權責長官核定後增修訂之。

**附件1** 總院餐廳平面圖(斜線即可供使用範圍)



**使用面積：288平方公尺**

**附件2** 國軍臺中總醫院伙食基本供應標準：

壹 供應份量：依據行政院衛生福利部編印之「中華民國飲食手冊」及國軍副食品品質規格表標準。

貳 供應方式：每月第四週前提供次整月之菜單，經甲方營養師審定後不得隨意更改，若因天災或不可預測之因素時至少於烹調前1天通知甲方，經甲方營養師同意後，始可更換菜單。

一、員工餐廳

(一)供餐內容(各類食物份量，請依據衛生署臨床營養工作手冊之食物代換表）：

1、早餐

(1)中式：稀飯（白粥、地瓜粥、綠豆粥、芋頭粥等輪流供應）每週3次。

A.蛋或其他肉類1份。

B.豆類或製品混炒菜1種。

C.青菜或醬菜類1種。

(2)中式：包子（饅頭、銀絲捲等輪流供應）每週1次

A.供餐份量（須含蛋或其他肉類1份以上、主食4份以上）

B.飲料：牛奶、豆漿、奶茶、米漿等。

(3)西式：漢堡（麵包、三明治等輪流供應）每週1次。

A.主食至少4份、蛋類或其它肉類1份、蔬菜類至少20公克。

B.飲料：牛奶、豆漿、奶茶、米漿等。

(4)其它種類：水餃、（蚵仔麵線、蘿蔔糕、餛飩麵等輪流供應）每週1次

A.供餐份量（須含蛋或其它肉類1份以上、主食3份以上）

B.鹹湯。

２、午餐：

2-1便當(附湯)方式供餐：

(1)主菜至少提供2種含以上（雞、鴨、豬、牛、魚肉、海鮮等料理），任選1種(1.5份至2份肉類，可食量)。

(2)半葷素3道(豆魚蛋肉類至少半份，每道菜至少80公克)。

(3)青菜2道(葉菜類至少70公克，瓜類至少100公克）。

(4)水果1份。

(5)下飯小菜如辣椒、蘿蔔乾等。

2-2風味套餐(附湯)方式供餐：

(1)各式風味套餐(如：日式咖哩豬排套餐、黑胡椒豬柳套餐、韓式泡

菜炒麵、番茄肉醬麵、酸辣湯餃等主餐)

(2)配菜3道(3道共計120公克)。

(3)水果1份。

３、晚餐：

便當(附湯) 方式供餐：

(1)主菜（雞、鴨、豬、牛、魚肉、海鮮等料理）1種(1.5份至2份肉類，可食量)。

(2)半葷素3道(豆魚蛋肉類至少半份，每道菜至少80公克)。

(3)青菜2道(葉菜類至少70公克，瓜類至少100公克）。

(4)下飯小菜如辣椒、蘿蔔乾等。

(二)供餐方式：

三餐均須於1日前由訂餐系統預定，並以餐盒方式供餐。由乙方提供餐點菜單公告於訂餐系統供訂餐人員選擇(如：雞排便當/咕咾肉便當/日式咖哩豬排套餐3擇1)。廠商需增加或調整其他式樣，須經甲方同意。

※另甲方如視用餐場地情況許可且訂餐人數達10人(含)以上，得要求乙方改以自助餐方式供應餐點。

(三)全年供應無休；員工餐盒供餐均需於１日前於院網登載，並由訂餐人員前往餐廳廚房取餐。

供應時間如后：

１、早餐：07：00－08：00時。

２、午餐：11：30－12：30時。

３、晚餐：17：00－18：00時。

(四)其他要求：

１、為求食材多樣化，主菜、青菜與水果之供應3日內不得重覆選用。

２、為求菜色多樣化，主菜1個月內不得重複出現5次一樣的烹調方式。

３、特殊節日提供加菜(如:冬至提供麻油雞、元宵節提供湯圓、端午節提供粽子等)。

４、如遇過年、颱風假…等政府公告為停止之上班日，乙方應依甲方之需求無條件提供甲方員工之值班便當或桌餐，並負責發送至各單位。

二、傷患部份

(一)普通飲食：（2000大卡/天）

1.早餐：

（1）粥類：供應稀飯4份（每週四天）；並提供

A.蛋或其他肉類1份(依食物代換表供應)。

B.黃豆製品或拌合菜1份（至少75公克）。

C.青菜１份(至少100公克)。

（2）非粥類：菜單變化如：漢堡（三明治）、碗粿、炒麵、蘿蔔糕、包子

、水餃…等輪流供應；並提供

A.主食至少4份、蛋或其他肉類1份。

B.飲料：牛奶、豆漿、米漿；避免含茶飲品。

2.午餐：

(1)主食(飯)5份；並替換主食供應，如糙米、紫米、胚牙米、五穀米等。

(2)主菜1道（肉、魚、海鮮類2份）。

(3)拌合菜2道(此2道含豆魚肉蛋類至少75g，且須含豆魚肉蛋類0.5份)。

(4)青菜１份(至少70公克，若為瓜類至少100公克)。

(5)湯（固體量至少25﹪）。

(6)水果1份。

(7)其他要求：為求食材多樣化，除遇天災、人禍及不可抗拒因素外，其主

菜、青菜與水果之供應3日內不得重覆選用。

(8)1日內不可供應超過2種(含)加工、調理、醃漬食品為主要菜色。

3.晚餐：與午餐相同，惟不提供水果；另增加夜點「麵包或餅乾+飲品(果汁類)（須為國內知名廠牌，由醫院認可後始可供應）」，並隨晚餐發放。

(二)軟質飲食：（2000大卡/天）

1**.**軟質飲食所有食材皆須質地柔軟，如瓜類、豆腐、蒸蛋等食材，或經特殊烹調軟化處理，但此飲食必需是稍加咀嚼即可入口，不可用剁碎來取代烹調，早、午、晚餐及晚點供應型態則比照普通飲食。

2.少油炸，多採清淡烹調方式，如：清蒸、水煮、涼拌、燒烤、燉、滷…等。

3.每天須供應質地柔軟之水果1份或商業包裝100%純果汁至少120cc。

4.1日內不可供應超過2種(含)加工、調理、醃漬食品為主要菜色。

5.其他要求：為求食材多樣化，除遇天災、人禍及不可抗拒因素外，其主菜

青菜與水果之供應3日內不得重覆選用。

6.供應份量比照普通飲食（2000大卡/天）；惟主食為粥4份。

(三)素食飲食：（2000大卡/天）

1.供應之素食定義屬：奶類素食(指除了奶及奶類製品以外，不再食用其他

動物性食品。)

2.其供應之飲食原則依據行政院衛生福利部編印之「中華民國飲食手冊」。

3.供應份量及型態比照普通飲食（2000大卡/天），惟將葷食(肉、魚、蛋類) 代換為豆類及其製品。

4.1日內不可供應超過2種(含)加工、調理、醃漬食品為主要菜色。

5.其他要求：為求食材多樣化，除遇天災、人禍及不可抗拒因素外，其主菜、青菜與水果之供應3日內不得重覆選用。

(四)護理之家飲食：

甲方營養師有權利要求乙方營養師配合供應；並依護理之家住民實際需求，供應合宜食材，由專人負責調理，其食物軟硬度應配合住民咀嚼功能；早點部分要以「餅乾+乳製品（忌乳製品者則以豆奶類或果汁代替之）（須為國內知名廠牌，由甲方認可後始可供應）；午點部分需有循環菜單開立，供應內容以3天甜點、4天鹹食為主(至少每季修正、變化、調整菜單)，供應型態以半流質為宜。

1.每週一次自由選擇菜單（快樂餐），並配合菜單開立，供住民選

擇；至少每季修正、變化、調整快樂餐菜單。

2.每天水果供應使用軟質水果（1份/天）或以100%果汁120cc取代。（上述包括管灌、全、半流及所有餐別。）

3.管灌飲食需每日午餐供應1次100％果汁120㏄。

4.餐具的選擇以環保可回收為主，住民之餐具需有個別使用之姓名標示，

並有保溫餐車輸送。

5.其他要求：為求食材多樣化，除遇天災、人禍及不可抗拒因素外，其主

菜、蔬菜與水果之供應3日內不得重覆選用。

6.飲食供應份量參見次表。

(五)治療飲食：供餐內容、份量，必須符合行政院衛生福利部編制之中華民

國飲食手冊；甲方營養師有權利要求乙方營養師配合。

(飲食型態為普通、軟質、刴碎、全流、半流、清流飲食或

搭配其他限制項目，如：糖尿、限鈉……等。)

1.一般原則

（1）遵照中華民國飲食手冊，針對各種疾病作設計。

（2）以少油，少鹽，少糖為原則。

（3）治療餐的所有烹調成品皆要軟嫩，易於咀嚼。

（4）少油炸，多採清淡烹調方式，如：清蒸、水煮、涼拌、燒烤、燉、滷…等。

（5）鈉建議量：鈉之建議供應近量約2400毫克/日。

（6）剁碎飲食不需所有食材皆剁碎，如軟瓜類、豆腐、蒸蛋等食材，但必需是烹調到稍加咀嚼即可入口，對剁碎後依舊是小硬塊之食材不可供應，例如：芹菜、蒟蒻、海帶絲、青豆仁、玉米粒、花生…等。

（7）不可擅自更改菜單(食材及作法)，若要更改需經甲方營養師同意。

（8）治療飲食水果不可供應龍眼、楊桃、葡萄柚、柿子。

（9）全流質、半流質、冷流質、清流質傷患，每日須供應商業包裝100%純果汁(至少120cc)。

(10)治療飲食的製備以病人為中心,如遇病人因疾病或生理之特殊需要

，本院營養師會依個別狀況作調整並備註於餐卡欄，乙方需遵從甲方營養師之要求。

(11)治療飲食嚴禁加工、調理、醃漬食品供應。

(12)全流、清流質可由新鮮食材、商業配房調配，乙方須接受甲方營養師建議、監督。

(13)各式治療點心部分：早點供應低脂保久乳\*1瓶；全、半、清流質飲食需有循環菜單開立，其中全、半、流質每天需有1份100%果汁(至少120 cc)供應。另餐盒上必須貼上（標示）飲食種類及病床號，並應牢固不易脫落。

(14)其他要求：為求食材多樣化，除遇天災、人禍及不可抗拒因素外，

其普通、軟質、刴碎主菜、青菜與水果之供應3日內不

得重覆選用。

2.各項飲食供應餐數：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 飲食種類 | 供 餐 次 數 | | | | | | 備 註 |
| 早餐 | 早點 | 午餐 | 午點 | 晚餐 | 晚點 |
| 普通餐 | V |  | V 含水果 |  | V | V | 2000、卡 |
| 素食飲食 | V |  | V 含水果 |  | V | V | 2000卡 |
| 軟質飲食 | V |  | V  含軟質水果 |  | V | V | 2000卡 |
| 剁碎飲食 | V | V | V 軟質水果或  100%果汁 |  | V | V | 2000、1800、1600卡 |
| 半流質飲食 | V | V | V  含100%果汁 | V | V | V | 可以適合該飲食之商業配房代替部份點心；熱量供應1200-1800卡 |
| 全流質飲食 | V | V | V  含100%果汁 | V | V | V | 可以商業配房代替；  熱量供應1200-1800卡 |
| 冷(牙)流質飲食 | V | V | V  含100%果汁 | V | V | V | 可以商業配房(液狀)代替；熱量供應1200-1800卡 |
| 清流質飲食 | V | V | V | V | V | V | 2正餐需為商業配房 |
| 低渣飲食 | V | V | V  含100%果汁 | V | V | V | 同半流質飲食 |
| 糖尿病飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 1200、1400、1600、1800、2000卡 |
| 限鈉飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 2000、1800、1600卡；含鈉量2000毫克 |
| 低油飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 2000(50)、1800(50)、1600(40)；脂肪含量＜50克 |
| 溫和飲食2 | V | V | V  含100%果汁 | V | V | V | 同半流質飲食 |
| 低普林飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 2000、1800、1600卡 |
| 調整腎蛋白飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 2000(50)、1800(45)、1600(40)；蛋白質含量＜45克 |
| 調整肝蛋白飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 2000(50)、1800(45)、1600(40)；蛋白質含量＜45克 |
| 糖尿蛋白飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 1800(45)、1600(40)蛋白質含量＜45克 |
| 高蛋白飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 2000(90)、1800(80)、1600(70)；蛋白質含量＞70克 |
| 糖尿高蛋白飲食 | V | V | V 含水果 |  | V | V | 1800(80)、1600(70)；蛋白質含量＞70克 |

3.飲食供應份量參見次表

(六)管灌飲食：由甲方的營養師指定配房，乙方依訂餐需求並無條件負責黏

貼餐卡及配送至各病房單位。

三、全年供應無休，送達時間如后：

１、早餐(含早點)：07：00－07：30時

２、午餐(含午點)：11：10－11：40時

３、晚餐(含晚點)：17：00－17：30時

四、飲食禁忌之供餐須以相似營養成份食物取代傷患禁忌的食物。

五、普通、軟質、素食等三種飲食需於供餐之餐盒標示當餐之簡易營養成份分

析(包括熱量卡數、醣類、脂肪及蛋白質克數等)

六、供餐時間內飯菜量不足或短缺時，應以同類品項或其他替代品補足，否則應賠償品項短少之損失。

七、傷患普通餐為每日三份正餐、一份水果、一份夜點；護理之家普通餐每日三份正餐、二份點心（早點、午點各一份）、一份水果；治療飲食及管灌飲食依飲食種類設計供應餐次；全年供應無休。

八、乙方所使用之食品或調味品必須為政府機關檢驗合格之產品。

九、乙方所使用之肉品或冷凍食品，須以安全為考量，使用CAS產品為主。

十、乙方所使用之烹調油品須為國內知名廠牌，由甲方營養師認可後始可製備

供應。

十一、乙方所使用之澱粉類原料(如：太白粉、地瓜粉、玉米粉、蓮藕粉、澄粉、

修飾澱粉、麥芽糊精等)或澱粉原料產品(如：粄條、米苔目、肉圓、黑

輪、粉圓、西谷米、豆花、粉粿、芋圓、地瓜圓類等，必須提供不含「順

丁烯二酸」食品添加物之安全具結證明文件以供查證。

十二、乙方用在清洗炊餐具皿之清潔劑，應採用經衛生機關檢驗合格之清潔劑，

不得使用有害健康之雜牌或未上市清潔劑；油煙罩清潔劑須使用中性除

油劑，並應保存所購買廠商之發票供查證用。

十三、乙方每天所供應之每道菜餚（含湯、水果）應保留至少100公克，使用無菌密封容器(不得將各種菜餚放置同一餐盒)、標明日期及餐別並冰存於冷藏室48小時，以備抽檢，無菌密封容器由乙方提供。

十四、廚務人員須每月接受進行一次營養衛生教育，教育內容由乙方營養師負

責規劃排定。

十五、乙方應定期(週)舉行相關廚務會議並留存紀錄，且甲方營養師有權參與

並指導。

各種飲食供應份量表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐種**  **餐別** | | | **普通** | | | **低鈉、低普林** | | | | | **低油** | | | | | **糖尿** | | | | | | | | | | |
| **2000** | **1800** | **1600** | **2000** | **1800** | | **1600** | | **2000** | **1800** | | **1600** | | **2000** | | **1800** | | **1600** | | **1400** | | | **1200** | |
| **早餐** | **主** | | **3** | **3** | **3** | **4** | **3** | | **3** | | **4** | **3** | | **3** | | **4** | | **3** | | **3** | | **3** | | | **3** | |
| **菜** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | | **1** | |
| **肉** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | | **1** | |
| **油** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | | | **1** | |
| **午餐** | **主** | | **6** | **4.5** | **3.5** | **5** | **4.5** | **4** | **4** | **3.5** | **5** | **4.5** | **4** | **4** | **3.5** | **5** | | **4.5** | | **4** | | **3.5** | | | **3** | |
| **菜** | | **1.5** | **1** | **1** | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | | **1** | | | **1** | |
| **肉** | | **2.5** | **2** | **2** | **2.5** | **2.5** | | **2** | | **3** | **2** | | **2** | | **2.5** | | **2.5** | | **2** | | **2** | | | **2** | |
| **油** | | **3.5** | **2.5** | **2** | **2.5** | **2** | | **2** | | **2.5** | **2** | | **2** | | **2.5** | | **2** | | **2** | | **2** | | | **1.5** | |
| **晚餐** | **主** | | **6** | **4.5** | **3.5** | **5** | **4.5** | **4** | **4** | **3.5** | **5** | **4.5** | **4** | **4** | **3.5** | **5** | | **4.5** | | **4** | | **3.5** | | | **3** | |
| **菜** | | **1.5** | **1** | **1** | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | | **1** | | | **1** | |
| **肉** | | **2.5** | **2** | **2** | **2.5** | **2.5** | | **2** | | **2.5** | **2** | | **2** | | **2.5** | | **2.5** | | **2** | | **2** | | | **2** | |
| **油** | | **3.5** | **2.5** | **2** | **2.5** | **2** | | **2** | | **2.5** | **2** | | **2** | | **2.5** | | **2** | | **2** | | **2** | | | **1.5** | |
| **餐種**  **餐別** | | | **低蛋白** | | | **糖尿低蛋白** | | | **高蛋白** | | | | | **糖尿高蛋白** | | | **半流(低渣、溫和II)** | | | | | | | | | |
| **一般** | | **糖尿** | | **低蛋白** | | **糖尿低蛋白** | **高蛋白** | | **糖尿高蛋白** |
| **2000** | **1800** | **1600** | **1800** | **1600** | | **2000** | | **1800** | **1600** | | **1800** | | **1600** | **1600** | | | | | | | | | |
| **早餐** | | **主** | **4** | **3** | **3** | **3** | **3** | | **4** | | **3** | **3** | | **3** | | **3** | **3** | | **3** | | **3** | | **3** | **3** | | **3** |
| **菜** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **0.5** | | **0.5** | | **0.5** | | **0.5** | **0.5** | | **0.5** |
| **肉** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1.5** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** |
| **油** | **2** | **2** | **1.5** | **2** | **1.5** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** |
| **午餐** | | **主** | **5** | **4.5** | **4** | **4.5** | **4** | | **5** | | **4.5** | **4** | | **4.5** | | **4** | **3** | | **3** | | **3** | | **3** | **3** | | **3** |
| **菜** | **1.5** | **1.5** | **1.5** | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | **0.5** | | **0.5** | | **0.5** | | **0.5** | **0.5** | | **0.5** |
| **肉** | **1.5** | **1.5** | **1** | **1.5** | **1** | | **2.5** | | **2.5** | **2** | | **2.5** | | **2** | **1** | | **1.5** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** |
| **油** | **3** | **2.5** | **2** | **2.5** | **2** | | **2** | | **2** | **1.5** | | **2** | | **2** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** |
| **晚餐** | | **主** | **5** | **4.5** | **4** | **4.5** | **4** | | **5** | | **4.5** | **4** | | **4.5** | | **4** | **3** | | **3** | | **3** | | **3** | **3** | | **3** |
| **菜** | **1.5** | **1.5** | **1.5** | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | **1.5** | | **1.5** | | **1.5** | **0.5** | | **0.5** | | **0.5** | | **0.5** | **0.5** | | **0.5** |
| **肉** | **1.5** | **1.5** | **1** | **1.5** | **1** | | **2.5** | | **2.5** | **2** | | **2.5** | | **2** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** |
| **油** | **3** | **2.5** | **2** | **2.5** | **2** | | **2** | | **2** | **1.5** | | **2** | | **2** | **1** | | **1** | | **1** | | **1** | **1** | | **1** |

備註：有底線僅供護理之家

水果供應份量2000、1800(午晚餐各1份)

水果供應份量1600、1400、1200(午餐1份)

點心份量不含其中，另外計算

**附件3國軍臺中總醫院109-112年度「餐廳房地租賃」租金計算**

壹、依據：

一、依國防部106年9月6日國備工營字第1060010480號令「國軍列管不動產提供非軍方單位使用處理原則」辦理。

二、國軍列管國有不動產逕予出租非軍方單位之租金收取基準如下：

(一)土地、房物租金依簽約當期標準計收，按年一次繳納，使用期未達一年者，採一次繳納。

(二)土地每年租金：不得低於當期土地申報地價(元/㎡)乘以百分之五乘以租用面積(㎡)。

(三)逕予出租之房屋每年租金：

1.不得低於房屋申報總價(元)乘以百分之十乘以租用面積(㎡)/總樓地板面積(㎡)。

2.房租申報總價以房屋課稅現值優先適用。或依各縣市所訂之「建築物、土地改良、雜項工作物等工程造價標準表」造價為基準計算(元/㎡)乘以百分之十乘以租用面積(㎡)，並依各類房屋之耐用年數及折舊標準計列。

3.租用房屋，應加計土地實際使用面積一併計收租金。

貳、計算公式：

**餐廳房屋土地使用總面積**：288平方公尺

**申報地價**：1,900元/平方公尺（參考台中市公告地價-光明段）

附件3-1本項收入用於周邊環境清潔維護、警衛保全、消防設施、房屋設施修繕、樹木修剪（含花卉整理）、垃圾清運費、作業維持費（辦理所需電腦維修及耗材、郵費、電話費、裝訂、紙張、文具、雜支、租賃影印機及履約督導小組作業費）及上繳營業稅等-1

**土地租金**：申報地價 ×5％ ×使用面積(平方公尺)

1,900× 5％× 288≒27,360元

**房屋租金**：房屋標準單價×出租總建築面積(平方公尺)（1－折舊率×折舊經歷年數）×地段等級調整率×10％

3,420元 ×288（1－1.38％×(108-69)）×105％×10％≒47,760

附件3-2

附件3-5

附件1

附件3-4

附件2-6

**每年租金**：土地租金＋房屋租金，即

27,360元＋47,760元＝75,120元

**附件3-1**



**附件3-2**



**附件3-3**

| **臺中市房屋用途類別及用途細類別代號對照表** | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分類  用途  構造 | 第一類 | | 第二類 | | 第三類 | | 第四類 | | 第五類 |
| 鋼骨造(Ｐ)  鋼骨混凝土造(Ａ)  鋼骨鋼筋混凝土造(Ｓ) | 01 | 國際觀光旅館 | 20 | 旅館 | 04 | 咖啡廳 | 34 | 油槽 |  |
| 02 | 夜總會 | 21 | 百貨公司 | 07 | 套房 | 35 | 焚化爐 |
| 03 | 舞廳 | 22 | 餐廳 | 33 | 納骨塔 | 36 | 養殖場 |
| 05 | 酒家 | 23 | 醫院 | 40 | 市場 | 60 | 工廠 |
| 06 | 歌廳 | 24 | 大型商場 | 41 | 辦公廳（室） | 61 | 倉庫 |
| 08 | 電視臺 | 25 | 影劇院 | 42 | 店鋪 | 62 | 停車場 |
|  |  | 26 | 遊藝場所 | 43 | 診所 | 63 | 防空避難室 |
|  |  | 27 | 超級市場 | 44 | 住宅 | 64 | 農業用房屋(減半) |
|  |  | 28 | 圖書館 | 45 | 校舍 | 67 | 農業用房屋 |
|  |  | 29 | 美術館 | 46 | 體育館 |  |  |
|  |  | 30 | 博物館 | 47 | 禮堂 |  |  |
|  |  | 31 | 紀念館 | 48 | 寺廟 |  |  |
|  |  | 32 | 廣播電臺 | 49 | 教堂 |  |  |
|  |  |  |  | 50 | 農舍 |  |  |
|  |  |  |  | 51 | 開放空間 |  |  |
| 52 | 游泳池 |
| 鋼筋混凝土造(Ｂ)  預鑄混凝土造(Ｔ) | 01 | 國際觀光旅館 | 20 | 旅館 | 04 | 咖啡廳 | 34 | 油槽 |  |
| 02 | 夜總會 | 21 | 百貨公司 | 07 | 套房 | 35 | 焚化爐 |
| 03 | 舞廳 | 22 | 餐廳 | 33 | 納骨塔 | 36 | 養殖場 |
| 05 | 酒家 | 23 | 醫院 | 40 | 市場 | 60 | 工廠 |
| 06 | 歌廳 | 24 | 大型商場 | 41 | 辦公廳(室) | 61 | 倉庫 |
| 08 | 電視臺 | 25 | 影劇院 | 42 | 店鋪 | 62 | 停車場 |
|  |  | 26 | 遊藝場所 | 43 | 診所 | 63 | 防空避難室 |
|  |  | 27 | 超級市場 | 44 | 住宅 | 64 | 農業用房屋(減半) |
|  |  | 28 | 圖書館 | 45 | 校舍 | 67 | 農業用房屋 |
|  |  | 29 | 美術館 | 46 | 體育館 |  |  |
|  |  | 30 | 博物館 | 47 | 禮堂 |  |  |
|  |  | 31 | 紀念館 | 48 | 寺廟 |  |  |
|  |  | 32 | 廣播電臺 | 49 | 教堂 |  |  |
|  |  |  |  | 50 | 農舍 |  |  |
|  |  |  |  | 51 | 開放空間 |  |  |
|  |  |  |  | 52 | 游泳池 |  |  |
| 加強磚造(Ｃ) | 20 | 旅館 | 21 | 百貨公司 | 33 | 納骨塔 | 34 | 油槽 |  |
| 22 | 餐廳 | 23 | 醫院 | 40 | 市場 | 35 | 焚化爐 |
| 26 | 遊藝場所 | 24 | 大型商場 | 41 | 辦公廳(室) | 36 | 養殖場 |
|  |  | 25 | 影劇院 | 42 | 店鋪 | 60 | 工廠 |
|  |  | 27 | 超級市場 | 43 | 診所 | 61 | 倉庫 |
|  |  | 28 | 圖書館 | 44 | 住宅 | 62 | 停車場 |
|  |  | 29 | 美術館 | 45 | 校舍 | 63 | 防空避難室 |
|  |  | 30 | 博物館 | 46 | 體育館 | 64 | 農業用房屋(減半) |
|  |  | 31 | 紀念館 | 47 | 禮堂 | 67 | 農業用房屋 |
|  |  | 32 | 廣播電臺 | 48 | 寺廟 |  |  |
|  |  |  |  | 49 | 教堂 |  |  |
|  |  |  |  | 50 | 農舍 |  |  |
|  |  |  |  | 51 | 開放空間 |  |  |
|  |  |  |  | 52 | 游泳池 |  |  |
| 鋼鐵造(U)  (以H型鋼為  樑柱，牆壁  及屋頂為鋼  浪版或石綿  瓦) |  | | | | | | | | 各種用途 |
| 鋼鐵造(J)  (以C型鋼、  角鋼及圓鋼  條組成之椼  架式架構，  牆壁及屋頂  為鋼浪版或  石綿瓦) |
| 木石磚造  (F、E、D  、H、G) |  | | | | | | | | 各種用途 |
| 土竹造  (K、L、R) |  | | | | | | | | 各種用途 |
| 備註：一、「各種用途」代表所適用之「用途細類別代號」同用途類別第一至四類之各用途細類別代號  二、表內用途欄內未列之房屋，以其相近之用途歸類。 | | | | | | | | | |

**臺中市三十層以下房屋標準單價表**

**附件3-4**

單位：元/平方公尺

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 構 造 | 鋼骨造  鋼骨混凝土造  鋼骨鋼筋混凝土造 | | | | 鋼筋混凝土造  預鑄混凝土造 | | | | 加強磚造 | | | | 鋼鐵造 | | 木造 石造 磚造 | 土造 竹造 |
| 以Ｈ型鋼為樑柱，牆壁及屋頂為鋼浪版或石綿瓦 | 以Ｃ型鋼、角鋼及圓鋼條組成之桁架式架構，牆壁及屋頂為鋼浪版或石綿瓦 |
| 用途  單價  總層數 | 第一類 | 第二類 | 第三類 | 第四類 | 第一類 | 第二類 | 第三類 | 第四類 | 第一類 | 第二類 | 第三類 | 第四類 | 各種用途 | | 各種  用途 | 各種用途 |
| **30** | **15260** | **14780** | **13680** | **12620** | **14020** | **13540** | **13120** | **12220** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **29** | **14940** | **14460** | **13360** | **12300** | **13700** | **13220** | **12800** | **11900** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** | **14620** | **14140** | **13040** | **11980** | **13380** | **12900** | **12480** | **11580** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | **14300** | **13820** | **12720** | **11660** | **13060** | **12580** | **12160** | **11260** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** | **13980** | **13500** | **12400** | **11340** | **12740** | **12260** | **11840** | **10940** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** | **13660** | **13180** | **12080** | **11020** | **12420** | **11940** | **11520** | **10620** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | **13340** | **12860** | **11760** | **10700** | **12100** | **11620** | **11200** | **10300** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | **13020** | **12540** | **11440** | **10380** | **11780** | **11300** | **10880** | **9980** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | **12700** | **12220** | **11120** | **10060** | **11460** | **10980** | **10560** | **9660** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | **12380** | **11900** | **10800** | **9740** | **11140** | **10660** | **10240** | **9340** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | **12060** | **11580** | **10480** | **9420** | **10820** | **10340** | **9920** | **9020** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | **11740** | **11260** | **10160** | **9100** | **10500** | **10020** | **9600** | **8700** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | **11420** | **10940** | **9840** | **8780** | **10180** | **9700** | **9280** | **8380** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | **11100** | **10620** | **9520** | **8460** | **9860** | **9380** | **8960** | **8060** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | **10780** | **10300** | **9200** | **8140** | **9540** | **9060** | **8640** | **7740** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | **10460** | **9980** | **8880** | **7820** | **9220** | **8740** | **8320** | **7420** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | **10060** | **9580** | **8480** | **7420** | **8820** | **8340** | **7920** | **7020** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | **9660** | **9180** | **8080** | **7020** | **8420** | **7940** | **7520** | **6620** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | **9260** | **8780** | **7680** | **6620** | **8020** | **7540** | **7120** | **6220** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **8860** | **8380** | **7280** | **6220** | **7620** | **7140** | **6720** | **5820** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | **8460** | **7980** | **6880** | **5820** | **7220** | **6740** | **6320** | **5420** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **8060** | **7580** | **6480** | **5420** | **6820** | **6340** | **5920** | **5020** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **7660** | **7180** | **6080** | **5020** | **6420** | **5940** | **5520** | **4620** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | **7260** | **6780** | **5680** | **4620** | **6020** | **5540** | **5120** | **4220** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | **6860** | **6380** | **5280** | **4220** | **5620** | **5140** | **4720** | **3820** |  |  |  |  | **2720** | **1920** |  |  |
| **5** | **6620** | **6140** | **5040** | **3980** | **5380** | **4900** | **4480** | **3580** | **4540** | **4060** | **3840** | **3140** | **2560** | **1760** |  |  |
| **4** | **6460** | **5980** | **4880** | **3820** | **5220** | **4740** | **4320** | **3420** | **4380** | **3900** | **3680** | **2980** | **2400** | **1600** |  |  |
| **3** | **6300** | **5820** | **4720** | **3660** | **5060** | **4580** | **4160** | **3260** | **4220** | **3740** | **3520** | **2820** | **2240** | **1440** | **1920** |  |
| **2** | **6140** | **5660** | **4560** | **3500** | **4900** | **4420** | **4000** | **3100** | **4060** | **3580** | **3360** | **2660** | **2080** | **1280** | **1760** | **960** |
| **1** | **5980** | **5500** | **4400** | **3340** | **4740** | **4260** | **3840** | **2940** | **3900** | **3420** | **3200** | **2500** | **1920** | **1120** | **1600** | **800** |

**附件3-5**

**臺中市各類房屋構造別代號暨折舊率對照表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 構造別 | | | 代號 | 每年折舊率 | 最高折舊年數 | 殘值率 |
| 鋼骨造 | | | P | 1.17% | 60年 | 29.80% |
| 鋼骨混凝土造 | | | A |
| 鋼骨鋼筋混凝土造 | | | S |
| 鋼筋混凝土造 | | | B | 1.17% | 60年 | 29.80% |
| 預鑄混凝土造 | | | T |
| 加強磚造 | | | C | 1.38% | 52年 | 28.24% |
| 鋼鐵造(以H型鋼為樑柱，牆壁及屋頂為鋼浪版或石綿瓦) | | | U | 1.38% | 52年 | 28.24% |
| 鋼鐵造(以C型鋼、角鋼及圓條鋼組成之衍架式架構，牆壁及屋頂為鋼浪版或石綿瓦) | | | J |
| 木  石  磚  造 | 硓砧石造 | | 1.40% | 46年 | 35.60% | 35.6% |
| 卵石混凝土造 | | 1.60% | 46年 | 26.40% | 35% |
| 雜木以外 | | 2.21% | 35年 | 22.65% | 30% |
| 雜木 | | 2.70% | 30年 | 19.00% | 25% |
| 磚石造 | | 1.60% | 46年 | 26.40% | 35.6% |
| 土竹造 | 竹造 | | 8.27% | 11年 | 9.03% | 12% |
| 土磚混合造 | | 5.14% | 18年 | 7.48% | 10% |
| 純土造 | | 5.00% | 18年 | 10.00% | 10% |
| 升降機電梯 | | | N | 5.55% | 17年 | 5.65% |
| 儲槽 | | 1.油槽(包括地下油槽)  2.具腐蝕性儲槽 | 3.12﹪  1.00﹪  1.00﹪ | 20年 | 37.60﹪ | 37.6﹪ |
| 一般儲槽 | 60年 | 40.00﹪ | 40﹪ |
| 加氣站地下儲氣槽 | 60年 | 40.00﹪ | 40﹪ |
| 充氣膜造 | | | I | 6.00﹪ | 15年 | 10.00﹪ |

**附件3-6**

**附件4**

**國軍臺中總醫院**

**109-112年度餐費收費標準說明**

一、健保民患普通伙190元／日，單次計餐（早餐35元、中餐75元含水果、晚餐及夜點80元）。治療餐220元／日，單次計餐（1.流質飲食：早餐70元、中餐80元、晚餐70元；2.其他治療飲食：早餐及早點50元、中餐85元含水果、晚餐及夜點85元）。

二、健保軍患普通伙、治療餐102元／日，單次計餐（早餐20元、中餐35元、晚餐及夜點47元）。

三、護理之家住民普通餐、治療餐220元／日，單次計餐(1.流質飲食：早餐70元、中餐80元、晚餐70元；2.其他飲食：早餐及早點55元、中餐及午點90元、晚餐75元）；管灌飲食250元/日。

四、職災普通伙食費150元/日; 職災治療伙食費160元/日;低收入戶普通伙食費130元／日;低收入戶治療伙食費160元／日。依「勞工保險職業病住院膳食費」表調整。

五、本院義務役、替代役及三供處軍職人員伙食收費標準，隨年度國軍官兵個人主副食「給與計價基準」表調整。

六、員工餐廳供餐對象含本院全體同仁及非屬本院軍職同仁;早餐31元、中餐70元、晚餐30元，軍職同仁收費標準依「國軍臺中總醫院官士兵用餐收費標準表」補足差額(早餐21元/中餐30元/晚餐元20元)，另每餐由伙食團補助早餐10元/中餐40元/晚餐10元。

**附件5**  國軍臺中總醫院乙方僱用勞工資格審查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | |  | | 資料時間 | | 年 月 日 | | | 2吋照片  黏貼處 | | |
| 身分證字號 | |  | | 工作職類 | | □廚師  □廚工 | | |
| 出生日期 | |  | | 出生地 | |  | | |
| 審查項目 | | | | | | | | | | | 備考 |
| 應  繳  交  資  料 | 身分證正、反面影本2份 | | | | □合格 | | □不合格 | | | |  |
| 2吋彩色脫帽證件照2張 | | | | □合格 | | □不合格 | | | |  |
| 醫療院所體檢證明1份 | | | | □合格 | | □不合格 | | | | 體檢結果須符合衛生單位規定之飲食人員任用標準 |
| 保密切結書 | | | | □合格 | | □不合格 | | | |  |
| 警政安全資料 | | | | □合格 | | □不合格 | | | |  |
| 僱用勞工書面勞動契約影本乙份 | | | | □合格 | | □不合格 | | | |  |
| 其  他  資  格  文  件 | 主管機關核發有效之中餐丙級以上技術士證照影本乙份 | | | | □合格 | | □不合格 | | | | 擔任廚師者備具 |
| 主管機關核發有效之小型鍋爐操作證影本乙份 | | | | □合格 | | □不合格 | | | | 擔任鍋爐操作者備具 |
| 資格審查結果 | | | | | □合格 | | | □不合格 | | |  |
| 甲方  審查人員蓋章 | | |  | | 甲方  單位主官（管）蓋章 | | | | |  | |

**附件6** 食勤作業前、中、後安全管理督導要項表

（伙房、餐廳、乾料庫房每日自主檢查要項）

年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 業務  名稱 | 伙房、餐廳、乾料庫房每日檢查 | 檢查人  簽名 |  |

| 執行區分 | 項次 | 區分 | 執行項目 | 正常 | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 是 | 否 |
| 共同項目 | 1 | ◎ | 每日應將地面打掃乾淨，清除垃圾，並清理內、外排水溝食物殘渣。 |  |  |
| 2 | ◎ | 電源開關均應關閉，各項電器、機具確實將插頭拔除，並完成內部及外觀清潔。 |  |  |
| 3 | ☆ | 清潔電器、機具時應不直接以水沖洗（避免短路），待陰乾後才可插電。 |  |  |
| 4 | ◎ | 洗手台殘渣應清理乾淨，水龍頭如有損壞，應立即修復。 |  |  |
| 5 | ◎ | 紗門窗應保持緊閉，紗網不可破損。 |  |  |
| 6 | ◎ | 如有鳥獸出沒痕跡，應立即驅離，以免污染環境。 |  |  |
| 7 | ◎ | 冷氣、照明應關閉，無人作業區域應隨手關燈。 |  |  |
| 8 | ◎ | 滅火器應放置定位、藥效不可過期。 |  |  |
| 伙房 | 9 | ☆ | 油源、瓦斯之總開關、分開關均應關閉。 |  |  |
| 10 | ◎ | 電烤箱控溫器指針應歸零，插頭應確實拔除，並完成內部及外觀清潔。 |  |  |
| 11 | ★ | 檢查煤油、瓦斯不可有滲漏、漏氣，瓦斯間（櫃）應上鎖管制。 |  |  |
| 12 | ☆ | 鍋爐應將開關關閉後，檢查外觀及管線，不可有滲漏情形。 |  |  |
| 13 | ◎ | 工作區（排油煙機、爐灶、鍋蓋、料理台、地板）應清洗乾淨（無積油垢），地面不可積水濕滑。 |  |  |
| 14 | ◎ | 刀具應依規定上鎖管制。 |  |  |
| 15 | ◎ | 僱用勞工炊事服應清洗乾淨後，掛置定位陰乾。 |  |  |
| 16 | ◎ | 調味品、食用油等容器應密封加蓋，避免滋生細菌。雜貨應排列整齊，避免病媒藏匿。 |  |  |
| 17 | ◎ | 食物檢體保存應標示日期、餐別及置入冰櫃冷藏48小時。（冷藏溫度應低於7℃，冷凍溫度低於－18℃） |  |  |
| 18 | ◎ | 廚餘桶應以8分滿為限，外觀應清洗乾淨，並嚴密加蓋，以隔絕傳染病媒，放置地點遠離伙房。 |  |  |
| 19 | ◎ | 油水分離槽之油渣應清除乾淨，並登載於紀錄簿。 |  |  |
| 餐廳 | 20 | ◎ | 用餐結束後，應將地面打掃整潔。 |  |  |
| 21 | ◎ | 餐桌、椅外觀應擦拭乾淨。 |  |  |
| 22 | ◎ | 電鍋應清理乾淨，不可有飯粒殘留，插頭應確實拔除，並完成內部及外觀清潔。 |  |  |
| 23 | ◎ | 保溫配膳台控溫器指針應歸零，插頭應確實拔除，並完成內部及外觀清潔。 |  |  |
| 24 | ◎ | 餐具應完成清洗，並置於消毒櫃殺菌（設定110℃，持續30分鐘以上）。 |  |  |
| 糧秣庫房 | 25 | ◎ | 糧秣存量基準掛表應張貼於庫房內，並每日更新記錄。 |  |  |
| 26 | ☆ | 檢查密封白米有無漏氣，漏氣包應優先食用。 |  |  |
| 27 | ◎ | 糧秣應擺置於棧板或櫃架，不可直接置於地上，以免受潮或昆蟲、鼠類侵食。 |  |  |
| 28 | ◎ | 庫房內應放置捕鼠防蟲設備。 |  |  |
| 29 | ◎ | 檢查庫房之溫、濕度計作用正常，紀錄表應完成填寫。 |  |  |
| 30 | ◎ | 除濕機水箱內積水應清除乾淨。 |  |  |
| 共同項目 | 1 | ◎ | 僱用勞工應利用週保養時間，完成各項機具、滅火器外觀清潔及保養工作。 |  |  |
| 2 | ◎ | 檢查燈具不可損壞、門窗紗網不可破損，損壞應回報督導幹部更換。 |  |  |
| 3 | ☆ | 各項機具開關及電源線不可裸露、鬆脫，有漏電情形，應立即檢查修復，電線油垢須清理乾淨。 |  |  |
| 4 | ◎ | 僱用勞工應將冷凍（藏）櫃清潔除霜，將內部清洗乾淨（至少應隔10分鐘後才可充電），檢查溫度應作用正常。 |  |  |
| 5 | ☆ | 僱用勞工應以毛刷沾肥皂水檢查瓦斯管線不可有漏氣，接頭應牢固，噴燃機油管、火盤、葉輪應清理乾淨，焰孔以鐵刷清除積碳。 |  |  |
| 6 | ☆ | 僱用勞工應將排油煙機扇葉、網罩、排煙管清洗乾淨，不可積油垢，並檢查線路不可裸露、鬆脫，有漏電情形，應立即檢查修復。 |  |  |
| 7 | ◎ | 雜貨櫃、調味品、蒸籠等儲放區域，應淨空徹底清理，以杜絕死角。 |  |  |
| 8 | ◎ | 僱用勞工應將油水分離槽濾網及殘渣徹底清洗乾淨，並登載於紀錄簿。 |  |  |
| 備考 | | | ★危安、☆重要、◎一般 | | |
| 所見缺失 | | |  | | |
| 改正情形  （改正人簽名） | | |  | | |

**附件7** 食勤作業前、中、後安全管理督導要項表

（工作安全自主檢查要項）

年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 業務  名稱 | 食勤作業前、中、後安全管理 | 檢查人  簽名 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 執行區分 | 項次 | 區分 | 執行項目 | 正常 | |
| 是 | 否 |
| 前 | 1 | ◎ | 勤前教育除對僱用勞工做一般性安全規定宣導，特應依當日菜單提示調理方式及注意事項，使僱用勞工對危險作業提高警覺性。 |  |  |
| 2 | ☆ | 僱用勞工均須完成專長訓練，手部不可有傷口、服儀整潔、健康檢查正常，不得穿戴手錶（錬）、戒指。 |  |  |
| 3 | ☆ | 僱用勞工須依規定著炊事服（含帽、口罩、袖套、防滑鞋），執行爐、鍋作業人員應著長袖或護套（防遭水、油、氣燙傷）、衣服等物件應紮緊，以免遭纏絞。 |  |  |
| 4 | ☆ | 督導僱用勞工打開氣窗，保持空氣流通，紗門窗保持緊閉，阻絕傳染病媒。 |  |  |
| 5 | ☆ | 乾粉（二氧化碳）滅火器不可逾效期、取用應順手，輔助滅火器材（鍋蓋、濕毛巾）、急救箱應備便，並宣導救火常識。 |  |  |
| 6 | ◎ | 作業地面應平整、場地不可積水油滑，菜刀、砧板（應以易清洗之塑膠砧板取代木質砧板）、鍋鏟須保持清潔。 |  |  |
| 7 | ☆ | 檢查爐灶、烤箱、油炸機週邊1公尺內淨空，不可有高揮發性易燃品。 |  |  |
| 8 | ◎ | 非用餐時間及室溫未達28℃時，餐廳不得開啟冷氣、照明，設定溫度不得低於26℃，並宣導水電節約規定。 |  |  |
| 9 | ★ | 督導僱用勞工完成各項油、水、電、瓦斯開關、機具、管線安全檢查。 |  |  |
| 10 | ◎ | 督導僱用勞工測試各項機具運轉均應作用正常。 |  |  |
| 中 | 11 | ☆ | 刀具及砧板隨時上鎖，並區分生、熟食分開使用（藍色表生食、紅色表熟食、黃色表蔬果），避免交互感染。 |  |  |
| 12 | ◎ | 不得使用免洗餐具。 |  |  |
| 13 | ☆ | 食材均應新鮮，如有腐敗不可繼續烹調，肉品應採流水解凍法完全解凍，並注意處理時間。 |  |  |
| 14 | ◎ | 督導僱用勞工依程序、要領操作機具（不可為求快，使用大火）。 |  |  |
| 15 | ☆ | 壓麵機應使用T字板（推麵桿）作業，防止遭捲入致傷。 |  |  |
| 16 | ☆ | 嚴禁生食海鮮魚貝類食品，食物須充分加熱煮熟，烹煮完畢後應立即加蓋。 |  |  |
| 17 | ★ | 各項爐具使用時，負責作業人員不得離開（油炸作業至少由2人共同執行，督導幹部全程監督管制，噴燃機開關設於室外者，須另指派專人控制噴燃機）。 |  |  |
| 18 | ◎ | 油炸、爆炒作業前，僱用勞工需完成先期準備(洗切、配料、食用油等)。 |  |  |
| 19 | ★ | 油炸時，應要求僱用勞工適時將火力轉弱，避免高溫油炸。若鍋面起火，應即蓋上鍋蓋待火熄滅，並將爐火轉小，待油鍋降溫後再行油炸。 |  |  |
| 20 | ★ | 油炸後，負責作業人員應先將爐火關閉，並清除殘渣後，始可離開油炸作業區。 |  |  |
| 21 | ◎ | 檢查各項機具(設施)運轉應作用正常，有異聲、異味應立即檢查處理。 |  |  |
| 後 | 22 | ★ | 督導僱用勞工確認完成油、水、電、瓦斯分開關及總開關關閉。 |  |  |
| 23 | ☆ | 僱用勞工應將各項食材、佐料妥善儲存，隔絕傳染病媒（鼠、蠅）。 |  |  |
| 24 | ☆ | 斷電後，督導僱用勞工完成廚房機具、工作區清潔，不得積存油垢（尤針對排油煙機、爐灶、鍋蓋、料理台、地板）。 |  |  |
| 25 | ◎ | 關閉冷氣、照明，以節約消耗。 |  |  |
| 26 | ☆ | 督導僱用勞工完成機具清點、危險裝具（刀具、瓦斯）應上鎖管制。 |  |  |
| 27 | ◎ | 餐具清洗後，應置於高溫消毒櫃殺菌（設定110℃，持續30分鐘以上），以保持衛生。 |  |  |
| 28 | ◎ | 三餐食物取檢體，應標示並放置冰櫃冷藏保存48小時。（冷藏溫度應低於7℃，冷凍溫度低於－18℃） |  |  |
| 每日晚餐後項目 | 1 | ◎ | 督導僱用勞工完成垃圾清除及各區域（洗手台、地面、排水溝）食物殘渣清理。 |  |  |
| 2 | ◎ | 檢查各項調味品、雜貨及食材應收妥，放置定位，避免遭病媒污染。 |  |  |
| 3 | ☆ | 排油煙機、灶台、鍋蓋等炊具由僱用勞工以清潔劑擦拭，將油垢清除乾淨。 |  |  |
| 4 | ☆ | 檢查各項電器、機具確實將插頭拔除，內部及外觀應完成清潔。 |  |  |
| 5 | ◎ | 檢查廚餘桶應加蓋，外觀清潔乾淨。 |  |  |
| 6 | ◎ | 僱用勞工應將捕鼠防蟲設備設置完好，並將誘餌換新。 |  |  |
| 7 | ☆ | 檢查各區域油、水、電、瓦斯分開關及總開關均須關閉。 |  |  |
| 8 | ◎ | 督導僱用勞工將進、出門上鎖管制。 |  |  |
| 備考 | | | ★危安、☆重要、◎一般 | | |
| 所見缺失 | | |  | | |
| 改正情形  （改正人簽名） | | |  | | |

**附件8**

**國軍臺中總醫院109-112年度「餐廳房地租賃案」**

**履約督導管理辦法**

1. 依據：
2. 國有財產法第二十八條但書。
3. 國有公用不動產收益原則。
4. 國軍臺中總醫院外包業務管理辦法。
5. 目的：

依合約編組履約督導小組實地督訪瞭解承商營運情形與服務品質，協助承商經營窒礙問題與瞭解民眾反應事件，藉以提升本院整體形象。

1. 對象：伙食承包商
2. 實施方式：
   1. 編組：

履約督導小組由本院副院長擔任組長(召集人)及企管室主任擔任副組長等10員成立「履約督導小組」（編組表如附件8-1）。

* 1. 督導查核行程：

履約督導小組每季至少實施一次定期或不定期督導。

* 1. 訪查重點：履約督導檢查及罰則對照表(如契約附件10)。

1. 一般規定：
   1. 本院依據每月「履約督導檢查表」查核結果評比（總計100分），綜整契約時限全程內之管理情形， 69分（含）以下為不合格，70至89分為合格，90分（含）以上者為優良，若半年達2次(含)以上不合格者，甲方得逕自終止合約。

二、督導查核結束後，由承辦單位彙整督導結果如有缺失以通知或發函書面通知方式，要求廠商限期改善，並列為下次履約督導查核重點稽核。

三、每季由承辦單位引導履約督導事宜(軍線：525253；自動電話：04-23934191轉525253)。

四、如本院有成立全院性履約督導會議本案可併入，一同執行現地督導及履約督導會議。

五、本計畫如有未盡事宜，將另案修訂補充之。

**附件8-1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **國軍臺中總醫院109-112年度「餐廳」房地租賃案**  **履約督導管理小組編組暨職掌表** | | | |
| 單位 | 級職 | 職掌 | 備考 |
| 組長 | 副院長 | 負責指導全案履約、督導等全般事宜 |  |
| 副組長 | 企管室主任 | 負責督導本案履約工作執行全般事宜。 |  |
| 組員 | 行政組組長 | 協助督導本案履約工作執行全般事宜。 |  |
| 組員 | 醫勤組組長 | 協助督導本案履約工作執行全般事宜。 |  |
| 組員 | 後勤官室 | 綜辦督導、協調及辦理本案各行政事項。 |  |
| 組員 | 營養室 | 綜辦督導、協調及辦理本案各行政事項。 |  |
| 組員 | 職安室 | 負責營業場所公共安全稽核作業。 |  |
| 組員 | 工程官室 | 負責營業場所水電設施、建築物使用（含消防設施）稽核作業。 |  |
| 組員 | 法制官 | 協助審查本案合約制訂相關事宜及履約爭議問題。 |  |
| 組員 | 財務官 | 督導承商各項經費（含罰款）繳交事宜。 |  |
| 組員 | 監察官 | 協助業管單位監辦履約、督導等各行政事宜。 |  |

* 本小組為常設編組，如遇人事異動，由繼任人員接替。

**附件9**國軍臺中總醫院官兵餐廳及廚房財產設備清點細目總表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項次 | 名稱 | 盤點  總數量 | 存放位置 | | | | | | | | | | | | 區  分 | 備  註 |
| 烹調區 | 前處  理區 | 洗滌區 | 配膳區 | 餐具間 | 管灌間 | 乾料區 | 辦公室 | 冷藏庫 | 冷凍庫 | 工具間 | 更衣間 |
| 1 | 冷凍冷藏冰櫃 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |  | 財產 |  |
| 2 | 工作台（180cm） | 4 |  |  | 1 | 2 |  |  |  |  |  |  | 1 |  | 物品 |  |
| 3 | 工作台（220cm） | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 物品 |  |
| 4 | 工作台（100cm） | 2 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 物品 |  |
| 5 | 雙水槽（200cm） | 5 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 物品 |  |
| 6 | 餐具消毒櫃 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 經裝 |  |
| 7 | 上下式公文櫃 | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 2 | 物品 |  |
| 8 | 四層冷凍架 | 11 |  |  | 4 |  |  | 3 | 2 |  |  | 1 | 1 |  | 物品 |  |
| 9 | 排油煙罩 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 物品 |  |
| 10 | 鍋爐 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 財產 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

甲方清點人員： 乙方清點人員：

**附件10**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **國軍臺中總醫院附設營運項目「餐廳」履約督導檢查及罰則對照表** | | | | | | | | | | | |
| 考核  事項 | 項次 | | 檢查項目 | | 配分 | | 所見缺失 | | 檢查人 | 罰則 | |
| 人員管理(16％) | 1 | | 工作人員值勤狀況未符合：每日需有8位服務人員，其中含主管、營養師及衛生管理人員；需有紀錄備查。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 | |
| 2 | | 乙方未按時提供員工及新進人員名冊（證照、人事資料等）及體檢表正本(需符合體檢規範項目，每年需體檢乙次)供甲方實施查核。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 | |
| 3 | | 員工教育訓練情形未符合(每年至少舉辦1次員工在職教育課程)，並配合本院相關教育訓練(如：感染管制、CPR訓練及職安教育)，並有記錄可查。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 | |
| 4 | | 乙方工作人員(含廚師)個人衛生習慣不良、著裝不確實或未依規定穿戴整齊工作衣、帽、鞋及口罩等。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 | |
| 5 | | 未依規定設置職業安全衛生管理人員及食品衛生管理人員未依規定執行安全衛生管理規定。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 | |
| 6 | | 經甲方建議乙方需更(撤)換之工作人員(態度不佳、衛生不良、傳染疾病、供餐口味遭同仁反應不佳…等具體情事者)，未於甲方通知後乙週內更(撤)換者。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  逾2週後，每日計罰1,000元逾，採累計方式計罰，至乙方撤換工作人員當日止。 | |
| 7 | | 乙方未派主管或決策幹部出席每月召開履約督導會議及膳食管理委員會。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月無故缺席會議者罰款2,000元，年度累計缺席會議達3次(含)以上，本院得終止契約，並沒收履約保證金。 | |
| 8 | | 房地租金、權利金、水電瓦斯費及蒸汽費之繳交期限與繳付方式，未依本合約第四條規定繳納之。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 | |
| 小計 | | | | 16 | |  | |  | | |
| 設施管理及環境維護 (22％) | 9 | | 未配合甲方實施消防演練;未依消防法規規定實施消防設備檢修申報，並有相關記錄備查。 | | 2 | |  | | 消防負責人 | | 經督導發現立即罰款2,000元，未於甲方期限內改善者，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 10 | | 乙方消防設備不符合規範或政府消防單位檢驗不合格時，應立即停工改善，俟改善完畢，始得開始營業；乙方未於甲方規定期限內進行改善者。 | | 2 | |  | | 消防負責人 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  第4次本院得已要求終止合約；停工期間房地租金及權利金不得減免。 |
| 11 | | 未配合甲方每月實施消防設備檢查，如滅火器、緊急照明燈、出口燈及避難房向指示燈，並有紀錄備查，所檢查消防設備如有故障或損壞，應依消防法規之規定檢修，恢復正常之使用功能。 | | 2 | |  | | 消防負責人 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 12 | | 廚房或週邊環境髒亂、油膩、濕滑或有病媒蟲鼠蹤跡。(承商應每月定期雇請政府核定合格之環境清潔消毒公司，對廚房及餐廳實施消毒並備有記錄備查)。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 13 | | 未投保公共意外責任險及產險(含火險、洪水險、颱風險、地震險)，理賠金額應依合契約規定。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 如得標廠商未依約完成上述投保作業時，每逾期1日罰款1,000元，逾期滿10日，經甲方書函通知後，逾7日內仍未繳交，本院得終止契約，並沒收履約保證金 |
| 14 | | 建築物用途應符合規定使用，任意變更或未經核准破壞原格局使用情事;建築物公共安全檢查未符合建築安全法規規定。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次書面警告  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 15 | | 未符以下條件:油水分離槽內前設置欄渣網，派員落實「三餐清理、每日清洗」，以維其除油功能，並有紀錄可查。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次書面警告  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 16 | | 未符以下條件:抽煙通風系統應正常運作，抽油煙機應每半年聘請專業人員負責清理或更換相關設備;濾網更換或清洗至少1年2次均提供紀錄備查。排水系統應保持清潔暢通不可有異味及污物。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次書面警告  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 17 | | 未符以下條件:區域內各項水電設備均維護良好，依規定配線並保持電線整潔。 | | 2 | |  | | 水電費負責人 | | 當月督導發現:  第1次書面警告  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 18 | | 未落實各項每日自主檢查表之填寫，並備有紀錄可查。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次書面警告  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 19 | | 未落實財產清點及建置，並備有紀錄可查。 | | 2 | |  | | 財產負責人 | | 當月督導發現:  第1次書面警告  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 小計 | | | | 22 | |  | |  | | |
| 服務規範及品質提升(46％) | 20 | | 乙方送至院區內之食材有腐敗、不新鮮之情形發生。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 經督導發現每次罰款2,000元，如有損害，由乙方負賠償之責，未於甲方期限內改善者，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 21 | | 乙方提供之餐飲種類違反合約之規範或未依訂餐紀錄送餐(即送錯餐)之情形發生。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 經督導發現每次罰款2,000元，如有損害，由乙方負賠償之責，未於甲方期限內改善者，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 22 | | 食物中出現異物、菜餚不熟或有異味、酸敗情形。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 經督導發現每次罰款2,000元，如有損害，由乙方負賠償之責，未於甲方期限內改善者，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 23 | | 承21.22項，送錯餐導致用餐者誤食導致身體不適，乙方需負擔一切醫療復原、身心精神賠償費用及民、刑事相關法律責任。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 經督導發現導致用餐者誤食但未影響其身體不適立即罰款2,000元;導致用餐者誤食且導致身體不適立即罰款10,000元，未於甲方期限內改善者，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 24 | | 乙方應遵守各項行政院衛生福利部公告之規範，經查獲有違反之情事，應立即改善並依甲方規範時限內改善(若有違反公告內容之條款為本合約內已有規範罰則者，則依本合約罰則為優先處罰條件)。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 25 | | 乙方未於每月第四週前提供次整月之菜單，經甲方營養師審定後不得隨意更改，若因天災或不可預測之因素時至少於烹調前1天通知醫院，經甲方營養師同意後，始可更換菜單。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 26 | | 飯菜口感(味)經履約督導或用餐人員反應異常或不足時，未立即更換菜色並檢討改善。(於10分鐘內補足) | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 27 | | 如遇過年、颱風假…等政府公告為停止上班日，乙方應依甲方之需求無條件提供甲方員工所需之值班便當，需負責發送至各單位，並備有領用記錄作為請款之證明。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰2,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  第4次如有損害，由乙方負賠償之責，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 28 | | 砧板、刀具未清潔乾淨，生食熟食未分開使用;用具應明確標示分區存放並依規定上鎖管制。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 29 | | 原物料或食材違反CAS及TQF安全衛生規定(合格資料備查)。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 30 | | 生食、熟食未分開處理存放。熟食品存放冷藏(凍)庫或保溫櫃內未加蓋包裹妥當。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 31 | | 冷藏庫溫度未設定於攝氏4-7℃，冷凍庫未設定於攝氏-18℃以下；乾料庫房溫度未設定於攝氏28℃以下，溼度40-60％  (備有記錄以供抽查)。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 32 | | 貯存食品場所不當溫度或濕度。（冷藏、冷凍庫溫度、乾料庫房及熱藏保溫溫度）;或入庫乾料、冷(藏)食材未拆箱處理即存放 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 33 | | 乙方因食品或(材)品質不佳或冷藏(凍)保存不善或食材處理不當時，導致食材腐爛、老化、發霉等情形。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰2,000元  第2次罰3,000元  第3次罰4,000元  第4次如有損害，由乙方負賠償之責，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 34 | | 經查乙方廚房作業之油炸用油每日至少應更換乙次，若經抽查油質變黑，則須立即更換，嚴禁重覆使用油炸油。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  第4次如有損害，由乙方負賠償之責，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 35 | | 食品存放場所髒亂或提供之餐具、器皿衛生不當且髒亂。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  第4次如有損害，由乙方負賠償之責，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 36 | | 乙方須配合執行本院各式評鑑項目、衛生局及上級單位督考皆符合相關規定。(如加強環境清潔、資料提供、協助食材供應等)。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 37 | | 乙方未經甲方同意而佔用(挪用)其他空間作業之情形。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 38 | | 各類食材及熟食儲放應離地面三十公分及牆面5公分以上。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 39 | | 乙方每月應各實施滿意度問卷調查，問卷調查實施人數不得低於每月用餐人數35%，問卷調查之統計結果，須於次月於膳食管理委員會中呈現、討論，問卷調查之缺失及改善情形須追蹤管制。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 40 | | 食物檢體應分開留樣，冷藏留存48小時及每道菜色食物檢體100公克。 | | 2 | |  | | 營養師 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 41 | | 每日殘菜(出餐後2小時不得留有經烹調後的殘菜)、廚餘、廢油及廢棄物等處理不當之情形。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰2,000元  第2次罰4,000元  第3次罰6,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 42 | | 如啟動臨時供餐替代房案，需檢附1加(含)以上協力廠商或分駐點之合作契約。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次如有損害，由乙方負賠償之責，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 小計 | | | | 46 |  | | | | | |
| 財務管理(16％) | 43 | | 本合約罰則規範以外之其他甲方建議改善事項，經甲方通知乙方後，應於時限內改善者，相同事項。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  每逾1日  每日罰1,000元，逾30日，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 44 | | 各項稅金、規費等繳納金額繳納狀況是否正常。 | | 2 | |  | | 財務官 | | 當月督導發現:  每逾1日  每日罰1,000元，逾30日，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 45 | | 乙方是否於接獲甲方水電、瓦斯費發文通知後7日內(不含通知當日)繳納應繳金額。 | | 3 | |  | | 財務官 | | 當月督導發現:  每逾1日  每日罰1,000元逾30日，本院得終止合約，並沒收履約保證金 |
| 46 | | 履約督導罰款繳納狀況是否準時繳納（如無罰款即不扣分）。 | | 2 | |  | | 財務官 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 47 | | 權利金及房地租金繳納狀況是否依約於每月10日前，主動繳納至主計室。 | | 3 | |  | | 財務官 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 48 | | 乙方需提供有效產品責任險(至少一億以上)及意外事故險(至少一千萬以上，非總額)保單影本。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 49 | | 乙方是否依契約提供服務項目、品項及收費標準。 | | 2 | |  | | 承辦單位 | | 當月督導發現:  第1次罰1,000元  第2次罰2,000元  第3次罰3,000元  連續兩個月，每月計罰4次以上，本院得終止合約，並沒收履約保證金。 |
| 小計 | | | | 16 | | |  | | | |
| 總　評 | 得分合計 | | | |  | | | | | | |
| 備　註 |  | | | 1. 此表中未闡述第1次之處罰者，為第1次通知警告處分  2.各構面之配分比重：  (1)人員管理16％  (2)設施管理及環境維護22％  (3)服務規範及品質提升46％  (4)財務管理16％ | | | | | | | |
|  | | 業管承參： | | | | | | | | | |
|  | | 承商簽名： | | | | | | | | | |

**附件11** 國軍臺中總醫院乙方保密切結書

具切結人　　　　　（以下簡稱本人）茲因受廠商　　　　　　公司（以下稱乙方）僱用，負責於國軍臺中總醫院（以下簡稱甲方）執行工作，自工作之日起，基於國家利益，除應遵守「國防科技保密實施規定」及國軍（即：國防部及所屬單位）相關保密作業規定外，本人同意簽訂本切結書，並遵守本切結書以下之約定事項：

第一條：本人應保密資料除依國軍相關保密及文書處理規定為「密」級（含）以上之資料外，應包含：因執行任務之關係而知悉、取得、閱覽或受甲方交付之公文、程式、記錄、房法、設計、圖樣、規格、說明、圖表、磁片（帶）、錄音（影）帶、設備或其他任何相類之資料。

第二條：依國防科技保密實施規定、國軍相關保密作業規定及前條之規定，本人應保密之資料，無論其附著於任何形式或媒體均屬之，本人不得洩漏或交付任何人，如有違反，除應賠償甲方管制單位及甲方所受之損害外，並依國家機密保護法及其他法律移送辦理。

第三條：本人同意遵守所屬廠商與甲方訂定之採購契約一般規定及、契約附加條款及通用條款之保密規定。

第四條：本切結書不因上開勞務採購契約終止、解除或無效而失其效力。

具結人： 單位： 姓名：

身分證字號：

電話：

見證人： 單位： 姓名：

級職 身分證字號：

電話：

中　　華　　民　　國　　　　年　　　月　　　　日

**附件12**  護理之家搭伙數量統計表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 國軍臺中總醫院中清分院護理之家 年 月搭伙數量統計表(W12) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日期 | 星期 | 早餐 | | | | | | 午餐 | | | | | | 晚餐(含夜點) | | | | | | 管灌 | | | 日照 |
| 普通 | | | 治療 | | | 普通 | | | 治療 | | | 普通 | | | 治療 | | | 一般2500卡 | | |
| W12 |  | 小計 | W12 |  | 小計 | W12 |  | 小計 | W12 |  | 小計 | W12 |  | 小計 | W12 |  | 小計 | W12 |  | 小計 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  |
|  | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |
|  | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | | | |
| 單位:元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 承商製表人員： 承商主管： | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 院方審核人員： 單位主管： | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |