

財政部關務署基隆關

「115年海關大樓餐廳房地標租」需求規格書

- 一、出租地點：財政部關務署基隆關海關大樓餐廳（基隆市仁愛區港西街6號4樓）。

房屋	縣市	鄉鎮市區	路街	段	巷	弄	號	建號	樓層數	租用面積 (平方公尺)
	基隆市	仁愛區	港西街				6號	242	4	51.36

土地	縣市	鄉鎮市區	段	小段	地號	租用面積 (平方公尺)
	基隆市	仁愛區	站前			0002-0000

- 二、出租期間：自民國115年7月1日至116年6月30日（如決標日晚於115年6月30日，則經機關及廠商雙方同意，自決標日起30日內擇1日為簽約日，履約期間則自該簽約日起1年）。

- 三、供餐對象：服務對象以財政部關務署基隆關所屬員工及洽公人員為主，不得將餐廳供膳業務轉包或分包他人經營。

- 四、供餐項目及時間：員工膳食廚房應依本需求規格之內容供膳，履約期間，承租廠商因新產品之開發與因應實際狀況需要變更服務供膳內容者，應以書面經出租機關同意後，始准變更。

(一) 午餐供餐時間：

1. 配合出租機關上班日，自上午11時至下午13時。
2. 提早停止供餐：若承租廠商於供餐時間內發現用餐有離峰情形，於12時40分後提早停止供餐。
3. 離峰情形：當日(或前一營業日之同時刻)經10分鐘無人點餐。
4. 以上供餐時間依本關人事室所訂上下班時間彈性供餐，國定例假日不供餐。

(二) 供餐內容：

1. 以米飯為主食，每星期彈性供應各種麵食。主菜至少應有6道以上、副菜(含青菜)應有至少8道以上供選擇，並提供1道熱湯。用餐人

員可選擇1道主菜、3道副菜，餐點宜少油少鹽健康為宜。

2. 供應之膳食若經出租機關察覺不新鮮時，出租機關有權要求立即更換。

五、 廚房、餐廳設備：

- (一) 出租機關列冊點交承租廠商代為管理之設備及附屬用具，由出租機關偕同承租廠商於進駐前共同會勘點收，承租廠商應負善良管理人責任並妥為保管使用，本契約期滿或終止、解除契約時，承租廠商應如數點交返還。
- (二) 出租機關所提供之設備、器具應按主計總處財物標準分類規定使用年限攤提折舊，**使用期間如有任何短少或遺失，承租廠商應負賠償之責。**逾使用年限之財物報廢後由出租機關重新採購。
- (三) 承租廠商如需改變或增添定著設備，應徵得出租機關書面同意，始得為之，嗣後不得私自拆除或請求補償。
- (四) 除出租機關供應之設備用具，其餘各項供膳服務所必須之餐、廚具（例如：碗筷器皿等）及其他相關必要之設備，由承租廠商自行添購。
- (五) 履約期間出租機關得就點交承租廠商使用管理之設備每年實施盤點，承租廠商應予配合。
- (六) 承租廠商應就房地原狀使用，不得擅自調整原規劃空間，並盡善良管理人之注意義務辦理防火防災工作。
- (七) 契約期間承租廠商應投保公共意外責任險（必須附加食物中毒保險）。
- (八) 承租廠商應特別注意電線設備、瓦斯鍋爐及其他相關設備等之使用安全，應隨時檢查管線有無漏氣並小心火燭。每天下班前應派專人檢查確認關閉開關。如因使用不當致生意外，除應負責修復外，概由承租廠商負一切法律責任。
- (九) 餐廳廚房之水電、燃料瓦斯費及其他消耗材料由承租廠商自行支付。
- (十) 消耗性清潔用品及清潔工具由承租廠商自行負責，清潔用品須符合國家標準。

六、 食品衛生及其他注意事項：

- (一) 供應米飯，應使用最近半年內生產之良質新米。
- (二) 烹調用油，必須使用 CNS 正字標記之廠牌，其餘食品、調味料等皆經商檢合格或甲等廠牌產品，另豬肉禁止使用進口萊豬。
- (三) 米菜清洗務求乾淨，蔬菜、生鮮等物品禁止在餐廳區域內作前段處理不新鮮、發霉、長蟲等品質不良之蔬果必需拋棄。
- (四) 處理後之蔬菜可放置冷藏庫內備用，但不得儲藏逾3日再行使用。當日

未售完之菜餚應棄置，嚴禁以前日之剩菜回鍋供應。

- (五) 衛生相關機關定期抽驗承租廠商所提供之食品及廚房使用之器皿時，承租廠商應以合作態度全力配合。
- (六) 承租廠商提供之食品及服務應符合食品衛生管理法等相關法規之規定，如因承租廠商提供之食品及服務致第三人受損害時，承租廠商應負損害賠償之責任，出租機關不負任何責任。
- (七) 為響應行政院環保署推動的「禁用免洗餐具」政策，在餐廳內用餐不得提供各類材質之免洗餐具，包括杯、碗、盤、碟、餐盒內裝食物之內盤、筷、湯匙、刀、叉、攪拌棒等（外帶除外）。

七、廚房及餐廳清潔：

- (一) 餐廳內餐桌、椅清潔及地上殘餘物清掃，應每日餐前、後實施，保持乾燥整潔，並保持桌椅放置整齊。
- (二) 廚房內外地板、炊具及餐具等，每餐工作完畢後應洗刷乾淨，炊具及餐具等應置於定位，烹調器具應經常保持乾淨衛生。用膳餐具須經高溫消毒並擦拭乾淨。
- (三) 每日隨時疏通廚房排水溝。
- (四) 腐壞食物應即速處理不得積存，剩菜、剩湯不得再移供食用。
- (五) 垃圾處理
 - 1. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
 - 2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害(毒)氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。為配合垃圾焚化處理，所產生之垃圾應予分類，不得違反廢棄物清理法等相關環保衛生法令規定：
 - (1) 可燃性垃圾：如紙、木竹、纖維、落葉等。
 - (2) 不可燃性垃圾：如廚餘、玻璃類、塑膠、皮革、橡膠、布、蟻頭、破鍋爛鐵等。
 - 3. 每日用餐完畢，所產生之垃圾即予瀘乾後，按規定處理。
- (六) 每週至少大掃除1次，每月至少實施餐廳消毒作業1次。
- (七) 各項清潔作業(含餐具器皿、桌椅、桌巾、地板、天花板等)所需費用由承租廠商自行負擔，餐廳內外衛生與環境清潔由出租機關不定期檢查，所列缺點承租廠商應隨時改善之。

八、工作人員與工作須知：

- (一) 簽訂合約後2週內應將僱用人員之人事資料造冊(含姓名、年齡、籍貫、

住址、身份證號碼，並貼 2 吋照片)1 式 2 份送出租機關備查，並附身分證件及勞、健保證影本送出租機關備查，人員異動時亦同。供餐時間應有足夠人員在場服務，如有緊急事件，應有專人立即處理並通報出租機關。

- (二) 承租廠商應指定工作人員一人為領班，負責分配工作、管理及連繫等事項。
- (三) 承租廠商應僱用合法勞工，其中主廚應持有政府核發之中餐烹調技術士證件，工作人員年齡應在 20 歲以上 65 歲以下，不得僱用患有精神病或其他重大疾病者。
- (四) 承租廠商工作人員與出租機關無僱傭關係，其僱用、資遣、勞工保險、退休撫卹、薪資、福利、其他勞動條件及在工作期間內之安全，如發生傷亡等情事時，概由承租廠商自行負責。
- (五) 承租廠商對於所屬工作人員應予嚴格考核，僱用前應確認其品行端正身體健康，謹慎負責及無不良嗜好，工作期間如違反規定或在餐廳賭博、酗酒等不當行為者，應立刻停止僱用。
- (六) 承租廠商及其工作人員不得將違禁品及與工作無關之物品放置於餐廳。
- (七) 工作人員一律穿著工作服(鞋)，配菜工作人員必須頭髮整潔，修剪指甲，戴帽，工作時應戴口罩，以維衛生，費用均由承租廠商負擔。
- (八) 進入廚房工作之人員須穿著整齊戴帽，剪短指甲、戴口罩，並不得吸菸嚼檳榔等，以免污染食物。
- (九) 凡與食品直接接觸之工作人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使用塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等，汙染食品或食品接觸面。
- (十) 承租廠商應僱用無傳染疾病之工作人員，並應向公私立醫院或各區衛生所申請供膳作業人員**特殊健康檢查**（檢查項目如：手部皮膚、出疹、膿瘡、外傷、肺結核、性病梅毒血清、A 及 B 型肝炎、傳染疾病傷寒及其他可能造成食品汙染之疾病），領取健康證明，並將體檢證明送交出租機關備查，嗣後每年至少檢查 1 次，檢查結果送出租機關備查，如發現前揭疾病者，承租廠商應即更換工作人員，檢查所需費用由承租廠商自行負擔。
- (十一) 工作人員如患有感冒、咳嗽、氣喘、皮膚病等疾病，應即請假治療，不得帶病工作，待其痊癒始可恢復工作。
- (十二) 承租廠商工作人員進出出租機關所轄範圍，應依照出租機關門禁管理規定辦理。