

國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校

勤學樓學生餐廳營運管理需求書 (1140526 修訂)

為提供學校學生及教職員工衛生安全、新鮮便利，合乎健康、營養、環保之餐飲服務，特訂定本校學生餐廳營運管理需求書。

壹、用餐需求

一、供應對象

- (一) 以本校學生及教職員工為主，不得影響師生準時用餐之權益。供餐人數以實際用餐人數為主。
- (二) 廠商應配合本校行事曆提供早餐、午餐、點心等，假日、非上課期間如學校提出需求，則廠商須配合供餐。

二、供餐類型及價格

廠商得(應)依「學生餐廳服務經營企劃書」於本校供膳場所現場自製早餐、自助餐、便當、麵食、炒燴飯、點心、飲品、水果等餐食，提供葷或素餐，兼顧衛生安全、美味可口與營養均衡；供應價格以經濟實惠、不高於市價為原則；供應項目以新鮮自製、符合食品政策及法令為原則；並配合校內販售類別區隔，維護廠商之間和諧。

- (一) **早餐**：提供中式或西式早餐，單點價格每份 20~70 元。
- (二) **自助餐、便當** 提供葷或素餐，每日供應主菜至少五種(炸物不得超過半數)、副菜至少六種以上，經常變換菜色及樣式提供選擇。盒餐內容包括(白飯 200g、主菜一樣、副菜三樣、小菜一樣)，價格每份 75~120 元；菜飯內容包括(白飯、副菜三樣)，價格每份 55 元。加飯每份 5 元、副菜每份 10 元(單點 15 元)、主菜每份 35 元起。並配合本校活動(美味蔬食主題月、健康飲食主題月、食農教育主題月、異國料理主題月、臺灣小吃主題月等)，供應特色風味餐。
- (三) **麵食、炒燴飯** 提供麵食、炒燴飯等餐點，價格每份 50~85 元。

- (四) **點心類** 提供各式特色風味小吃，以輕食類餐點為主，減少炸物類供應，價格每份 20~60 元。
- (五) **飲品類** 以新鮮現打果汁；自製仙草、豆花、豆/米/薏仁漿、紅/綠/奶茶、冬瓜茶、可可為限，價格每份 20~65 元。
- (六) **水果類** 以當令新鮮水果為主，價格每份 20~40 元。

三、供餐管理

- (一) 本校學生餐廳供應時間為：7:10~15:10。除每日上午早自習前、中午用餐休息時間及每節課間下課時間外，廠商不得對學生販賣任何產品。為避免學生購餐排隊冗長及維護取餐衛生安全，建議採用預訂餐點方式、電腦化儲值管理等措施，並應積極配合改善用餐環境及管理等相关問題。
- (二) 依據「食品業者登錄辦法」食品業者(餐飲業)應申請登錄，始得營業。
- (三) 菜單由廠商負責提供，原則每週為一循環週期，須於每週五前送交本校營養師核定並公告。菜單內容須符合高中(職)學生生長發育所需，應依據教育部所定「學校午餐食物內容及營養基準」以及衛生福利部國民健康署最新公告「國人膳食營養素參考攝取量」提供衛生、安全及營養均衡之餐食，並張貼或公告各項供應餐點之食材及熱量，學校若有建議廠商應無條件接受。
- (四) 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，於供應膳食當日上午 12 時前至教育部校園食材登錄平臺，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發生。
- (五) 為確保學校學生及教職員工用餐品質及衛生，廠商除須符合

「食品安全衛生管理法」等相關法令規定外，另須落實餐飲衛生自主管理制度，每週應至少檢核餐飲場所一次，並予記錄（註：教育部國民及學前教育署制定之「高級中等學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表」(C)），紀錄送交衛生組留存三年以備核查，不符合項目廠商應立即或限期一週內改善。

- （六）本校設有衛生暨膳食委員會，督導廠商承辦之膳食衛生、品質、價格、供膳時間及人員服務等事項。每二週應至少督考餐飲場所一次，並予記錄（註：教育部國民及學前教育署制定之「高級中等學校餐廳廚房衛生管理督考表」(D)），結果應陳請校長核閱，紀錄留存至少三年以備核查，不符合項目廠商應立即或限期一週內改善。每學期召開會議二次，廠商得列席參加，委員會所提之各項改善意見，廠商應立即改善或三日內提出書面改善計畫。
- （七）廠商得隨時開發新的供應菜式，但為維護學生及教職員工用餐安全，餐點價格、內容或型式變更時，應以書面通知校方，經本校審核通過，始得供應。
- （八）衛生檢查：廠商應配合本校督考人員之定期衛生檢查，及衛生單位、教育單位、農業單位及環保單位稽查人員之不定期衛生稽查。檢查缺失項目，廠商應立即改善並書面答覆。
- （九）班會紀錄簿：班會紀錄簿反應等之建議，廠商應立即改善並書面答覆。
- （十）滿意度調查：每學年以全校用餐之學生及教職員工為對象實施午餐供應意見調查，調查結果及反應意見，廠商應立即改善並書面答覆。當不滿意度超過 30% 時，提膳食暨衛生委員會審議，得予以解除契約或為適當之處置。

貳、營業方式

- 一、廠商應就其營業內容、供應型態、價格訂定、服務品質、場地

與設備規劃、環境清潔衛生、人員調配與管理等項目訂定「**學生餐廳服務經營企劃書**」，由本校嚴格要求依其內容辦理。

- 二、廠商供餐對象，以本校學生及教職員工為限，非經學校書面同意，不得私自對外營業，如未經核准擅自對外營業，第一次罰款新台幣壹萬元，第二次罰款新台幣貳萬元，第三次解約並沒收全額保證金。
- 三、在合約有效期限內，非經學校書面同意，不得以任何理由擅自停止營業或委託他人經營，如未經核准擅自停業或頂讓，本校得視情節，從重罰款或沒收全額保證金並解約。
- 四、廠商供應餐飲、炊事等之場地與位置，應提出空間規劃平面圖經本校同意後始能設置，如未經核准擅自設置或變更者，罰款新台幣壹萬元並回復原狀，若未回復原狀得沒收保證金並解約。

參、經費負擔

- 一、合約期間營業使用之場地、水、電、電話、天然氣/瓦斯、餐廳廢油、廚餘及垃圾等相關費用，皆由廠商自行負擔。
- 二、廠商對本校提供食品負衛生安全之責任，應以國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校為被保險人，投保產品責任保險新台幣壹仟萬元以上，保費由廠商負擔，並保存該保險文件及維持保單有效性以備核查。
- 三、廠商對於本校提供使用之建物、場地、設備等應妥善維護使用，應依契約規定辦理相關保險、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，由廠商負擔。
- 四、廠商僱用之廚工應依勞動基準法等相關法令辦理，其相關費用及責任概由廠商自行負擔。
- 五、廠商使用承租本校場地營業，應繳之各項稅捐，由廠商自行繳納，並應負擔因承租學校場地所導致增加之稅捐。
- 六、廚房所需各種炊、餐具等各項消耗用品及設備，本校未配置者，

概由廠商自備。

七、餐廳廚房內之環境、設備與器具修繕和保養等，費用概由廠商負擔。

八、廠商應配合本校、衛生單位、教育單位、農業單位及環保單位不定期稽查，若有違規告發情事時，費用由廠商負擔。

九、為維護學校學生及教職員工用餐安全，本校認為有必要抽驗食品者，其檢驗相關費用由廠商負擔。

十、餐廳得視情況遴用學生，協助處理供餐(須穿戴工作衣帽和口罩)及環境整理等事務，並給予相當之報酬(不得低於最低基本時薪)，及供給該時段之伙食。

十一、廠商於開標時陳述補充事項，列入紀錄明訂於契約書中。

肆、衛生管理

一、環境清潔與維護範圍包括廚房和餐廳內部及周圍通道與截油槽，餐廳周圍空間不得堆置任何物品與廢棄物。另餐廳公共區域應由學生餐廳及販賣部廠商共同清潔及維護。

二、餐廳與廚房在每日營業結束前，應將炊具、餐具、油煙罩、爐灶、蒸(烤)箱、冰箱、櫥櫃、工作檯、桌椅及內外環境清洗打掃乾淨，不可留廢棄物在餐廳廚房內，垃圾桶亦應刷洗乾淨。每週大清掃至少一次，包括庫房、冷凍冷藏庫、截油槽、天花板、地面、牆面、配管、燈具、門窗、風扇、冷氣、空氣門(簾)等所有設備。

三、餐廳內排水溝及過濾沉澱網槽須每日清掃，且隨時保持乾淨，不得有溝泥、頭髮及殘渣之存在。截油槽清理每週至少一次以上維持暢通，不得有異味，所有固形廢棄物及油污不得直接排入水溝。

四、除油煙機及油煙罩須每日清洗保持乾淨，靜電油煙處理機濾網須每月用清潔劑清洗油垢，如因疏忽造成損害，概由廠商負責

維修。

- 五、廠商應依據供餐所需，自行提供足量之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零下 18°C 以下，並於明顯處設置溫度指示器，每日溫度記錄至少一次。冷藏、冷凍設備每週清理至少一次，並定期除霜，儲存食品不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。
- 六、因應環保政策，於本校餐廳內用餐禁止提供免洗餐具及塑膠吸管，廠商應提供可重複清洗使用之餐具；外帶餐飲可用免洗餐具，但以紙類容器為限。依據「教育部及所屬機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水執行方式原則」，廠商應配合本校會議、訓練及活動推行環保餐盒取代免洗餐盒，並協助廚餘、餐盒回收處理及餐具清洗。
- 七、廠商炊、餐具之使用由本校檢查，如發現炊具鋁製、破舊、龜裂等影響健康者，經學校通知三日內不更換視同違規處理。餐具之選購，須遵照環保或衛生單位相關規定辦理，應使用符合規定之餐具。
- 八、餐具洗滌應正確使用三槽式洗滌殺菌設備或流程，應以食品用洗滌劑洗滌，殺菌後不得再以抹布擦拭餐具，不得直接暴露於空氣中，防止再污染，若委外清理餐具須為合格機構並將名冊送交本校存查。
- 九、廠商應備有簡易餐具檢驗試劑，每週一次檢驗洗淨後之餐具脂肪、澱粉、蛋白質及洗潔劑殘留情形，必要時應進行病原性微生物之檢測，並將紀錄保存三年以備核查，若委外清理餐具則由廠商提報資料。學校得每週抽檢一次餐具之澱粉性、脂肪性殘留物，並予以記錄，檢驗試劑費用由廠商提供，若檢驗不合格之餐具應改善及追蹤管理。
- 十、每學期開學前須請合格專業害蟲驅除之機構實施環境蟲害防治

工作，且每月環境消毒維護至少一次，以維持環境衛生，並請機構提具病媒防治施工項目及藥劑成分之證明。

十一、食品取用不可用手抓取，應使用器具盛裝，且用完後另放置乾淨容器中。食品分裝配置及暫存保管之場所，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒處或積水處。

十二、洗菜、洗米等污水殘渣不可往地上倒，應隨時保持地面清潔乾淨，並禁止使用瓦楞紙板鋪在地面。

十三、清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管，並與食材及容器具置放場所保持適當的距離，以避免交叉污染。

十四、廠商對於其所產生之事業廢棄物(如垃圾、廚餘、廢油等)應使用廚餘桶或密蓋垃圾桶做適當處理，須於每日供餐結束後立即清理並配合學校資源回收工作之執行，不得累積或堆置於作業區內，應自行或委託政府立案之合格機構負責處理並將名冊送交本校存查。

十五、為提升本校餐廳自主管理能力及提升餐飲衛生及服務品質，廠商得配合申請基隆市餐飲衛生管理分級評核認證每二年一次。

伍、食品管理

一、學校內供售之食品，應符合「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」、「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」及「校園飲品及點心販售範圍」等相關法令，並具政府或公正專業機構認證、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。

二、學校供應膳食其食材應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。食材採購以新鮮、衛生為原則，並依規定提出供貨商出貨

證明資料以備核查。

- (一) 豬肉類及其加工再製品：一律採用國產在地具 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之產品；豬肉類加工(再製)品應採用肉品原料來源為「國產」在地之優良產品。
- (二) 禽肉類與蛋類及其加工再製品：優先採用國產在地具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章，或國產生鮮禽肉追溯、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源。
- (三) 水產品：採用具 CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章、臺灣水產品生產追溯標示或 HACCP 之產品。
- (四) 蔬果類：優先採用具有機農產品標章、CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或臺灣農產品生產溯源之蔬果。
- (五) 食用油、乾貨、調味品：優先採用 CAS、TQF 或 HACCP 認證產品，如該產品相關認證品牌少於 3 家廠商，則需使用經衛生單位檢驗通過之合格登記工廠之產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之食品。
- (六) 食米：符合國家標 CNS 二等以上之當期新米，廠商可依行政院農業委員會撥售學校用餐食米作業要點申購。

三、廠商應配合提具使用原物料之相關安全證明(如農藥殘留、瘦肉精、重金屬、抗生素檢驗...)。

四、各項餐點須用新鮮食材當日製作，不得使用不需再烹煮之半成品及隔餐食物再加熱使用之情形。

五、剩餘沾料禁止隔餐再供應使用，且盛裝沾料之容器具應每日清潔。

六、炸油品質監測：油炸調理食品時須使用新鮮油脂，不得使用隔餐回收油脂，並每週至少一次檢測炸油品質，並予以記錄，確

保食用油衛生安全。

- 七、飲用水水質監測：每月設備維護及定期更換濾心，並予以記錄；每學期檢測冰塊微生物衛生標準，必要時抽驗飲料類微生物衛生標準，並依規定提出檢驗報告以備核查。
- 八、原物料(含生鮮及乾貨)應可追溯來源，且進貨紀錄應妥善保存(含品項、日期、數量、供應商)，食材供應商資料(含廠商名稱、電話、地址、進貨品項及頻率、相關認證標章文件)應造冊於簽約後二週內送交衛生組存查，如有更換或新增原物料廠商應書面通知本校。若發生食材供應廠商遭衛生單位或媒體檢驗有不合格之情事，應於接獲通知後，立即更換食材供應廠商。
- 九、原物料應在合於衛生條件下分類貯存，不得任意堆置或放置地上，至少應離牆 5 公分以上、離地面 15 公分以上。
- 十、原物料應有製造日期及保存期限，貯存應覆蓋完整貼上進貨日期，依先進先用之原則，以避免混雜使用，拆封後未用完者加蓋密封保存。
- 十一、食品無過期、發霉、腐敗之情形，且依規定妥善保存，生、熟食須完全區隔，以避免相互污染。
- 十二、各類菜餚如有因處理不當而引起之酸腐、敗壞或有異物等現象，一經查覺有異狀，應立即撤換該受汙染之菜餚，並辦理退款或換菜。
- 十三、廠商應將每餐膳食(含自助餐、便當、麵食等)，完整供應份量一份或分類留存菜餚檢體一份，每道菜餚 200 公克以上，妥善密封並標示日期、餐次、取樣者，置於學務處每日檢體留樣冰箱(7°C以下)，冷藏 48 小時以備核查。

陸、人員管理

- 一、廠商應派駐本校餐廳督導人員，負責餐廳經營、人員管理及在職訓練、餐廳衛生督導、菜單設計、食材登錄等工作，並將相

關紀錄送交本校存查。廠商督導人員資格應符合「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第四條規定。

- 二、校園內全面禁菸，廠商工作人員禁止於餐廳、廚房、庫房及廁所內吸菸。
- 三、廠商工作人員作業中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。
- 四、營業場所內，廠商工作人員(含本校工讀生)服儀一律穿著整潔，配掛名牌或繡名字之制服、圍裙；男著帽、女著髮網或頭巾(以不露髮為原則)；並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋；供餐時應戴口罩(遮住口鼻)；手部不得續留指甲、塗指甲油、配戴飾物、手錶等，經常洗滌及消毒，保持手部清潔。
- 五、廠商工作人員手部患有膿腫、創傷、皮膚病或吐瀉者，不得接觸飲、食物及餐具，傷口較小者應包妥處理後戴手套工作，嚴重者應停止工作或予病假休息。
- 六、廚房、餐廳及庫房內不得飼養家畜、家禽，亦不得擺放私人用品。私人物品應設專櫃(區)統一收置。
- 七、廠商工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務態度不佳情形，經提出糾正後，廠商應立即監督改善，若仍無改善，本校得要求廠商更換人員。
- 八、廚房在每日結束工作以前，須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，概由廠商負責賠償。
- 九、製備時間內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。
- 十、餐廳所需工作人員由廠商自行負責僱用，所有工作人員於進入學校餐廳工作前應先經醫療機構健康檢查，爾後每學年開學前二週或新進用前提出體檢證明，合格者始得僱用，並送交本校審查。凡患有 A 型肝炎、傷寒、肺結核等傳染性疾病，或其他重大疾病不適於餐飲服務工作者，不得僱用於本校工作。若

體檢証明不實或未交予學校，本校得要求停止雇用或罰鍰，廠商不得異議。

十一、餐廳所有工作人員每學年應參加衛生主管機關認可機構，衛生（健康飲食）講習至少 8 小時並領有時數證明，並送交本校存查。

十二、廠商應依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第五條第二項第二款規定，供應學校餐飲之餐飲業，烹調從業人員至少需具中餐烹調丙級技術士證達 75% 以上。

十三、廠商工作人員應造具名冊，包括營業時間、清潔工作日程表、員工職務分配表送交本校存查，人員如有異動(新僱或解僱)均應於上工前一上班日以書面(名冊)通知學校。

柒、設備管理

一、廚房現有設備與器具於契約簽訂後，雙方應會同清點、列冊(財產目錄)登記，以現況移轉承包廠商保管使用，所有權仍屬於本校，廠商應妥善維護保管，如有損壞遺失，廠商應負維修及賠償責任。

二、廠商對供應餐飲、炊事場地與位置，有維護保養的責任，並保持完整。如需修改或增加，除須符合食品「食品良好衛生規範準則」、消防法及建築技術規則等相關法令之規定外，應事先提出空間規劃平面圖及書面說明，經本校核准後始得辦理，費用由廠商自行負擔。

三、廠商對學校提供之設備與器具，有維護保養的責任，並保持完整。於契約屆滿時，餐廳廚房設備如有短少或損壞，應依原數量及規格照價修復、補足或市價賠償；若未依上述辦理，本校得由保證金內按市價扣除。

四、餐廳廚房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。

- 五、廠商非經學校同意不得私自加裝電熱設備。
- 六、因業務需要而由廠商增置之設備，於契約屆滿(或因故解約)後七個工作日，由廠商自行無條件搬離，不得要求本校收購，若有置留，則以廢棄處理。如有損毀學校之設施、建物，廠商應負責修復，否則由學校雇工修繕，其所需費用由廠商保證金扣抵，不足部分廠商應補足支付。

捌、罰則：

- 一、供應之餐食如有食物未熟、毛髮、菜蟲、螞蟥、蝸牛、雜草、樹枝、紙棉、塑膠類等，經查屬實應**退還當事者該餐之餐費等值商品，累計紀錄達3次罰款新台幣壹仟元。**
- 二、供應之餐食如有食物發霉、腐壞、蚊子、蛾蚋、蜘蛛、蟑螂、果蠅、蒼蠅、金屬、玻璃、石礫類等異物或現象，經查屬實應**加倍退還當事者該餐之餐費等值商品，並罰款新台幣壹仟元。**
- 三、供應之菜餚如發現老鼠、活蛆等重大衛生違失，經查屬實應**十倍退還當事者該餐之餐費等值商品，並罰款新台幣壹萬元。**
- 四、本校之消費者(學生及教職員工等)，若因食用餐廳廠商之伙食，而發生食物中毒事件經衛生單位鑑定屬實時，所需醫藥費用及後續調理悉由廠商負責，其法律責任亦由廠商負責。如被勒令暫停供餐，**每日需賠償學校新台幣壹萬元**，至衛生單位核准恢復供餐日止。
- 五、早餐於 7:10 起供餐、午餐於 11:00~12:30 供餐，廠商如有延誤或中斷供餐情形達 20 分鐘以上，**每次罰款新台幣貳仟元**，廠商並應為必要之補救措施，費用及責任由廠商負擔。
- 六、每份餐盒、自助餐等份量不符教育部所定「學校午餐食物內容及營養基準」(高中學生)，經查屬實且勸導未經改善者，**每次罰款新台幣壹仟元。**
- 七、未依規定登載當日詳實供餐資訊於校園食材登錄平臺，**累計記**

錄達3次則罰款新台幣貳仟元。

八、未依規定執行自主管理檢核，不符合項目限期未經改善者，**累計記錄達3次則罰款新台幣貳仟元。**

九、未經學校核准，擅自變更供餐價格、內容或型式，經勸導未經改善者，**每項餐食罰款新台幣貳仟元。**

十、未配合學校定期及不定期衛生檢查者，經勸導未經改善者，**每次罰款新台幣貳仟元。**

十一、未於期限內書面答覆午餐供應意見調查或班會紀錄簿反應，經勸導未經改善者，**每次罰款新台幣貳仟元。**

十二、未依採購需求書第肆條第一至十五項規定，實施衛生管理工作者，**累計記錄達3次則罰款新台幣貳仟元。**

十三、未依採購需求書第伍條第一至十三項之任一項規定，限期未經改善者，**每次罰款新台幣貳仟元，並得連續處罰。**

十四、未依採購需求書第陸條第一至九項之任一項規定，限期未經改善者，**每次罰款新台幣壹仟元，並得連續處罰。**

十五、未依採購需求書第陸條第十至十三項之規定無職前體檢、無講習時數、證照比例不及未通知本校人員異動者，限期未經改善者，**每次罰款新台幣貳仟元，並得連續處罰。**

十六、未依契約規定辦理相關保險者，限期未經改善者，**每次罰款新台幣貳仟元，並得連續處罰。**

十七、肉類及其加工再製品與蛋類未使用符合規定之產品，經勸導未經改善者，**每項罰款新台幣貳仟元，並得連續處罰。**另廠商有混充或假冒上述產品供貨不實情節，則**加重罰則為新台幣肆仟元。**(倘廠商係購買標示為國產在地之產品，因製造者或銷售者混充或假冒，致產品供貨不實情事，屬不可歸責於廠商之事由，且廠商可提供佐證資料證明，則不予處罰)。

十八、衛生主管機關抽驗餐盒及本校執行自動送檢，不合格且未於

期限內改善者，罰款新台幣貳仟元；經限期改善復檢仍不合格者，除受衛生主管機關之行政處分外，並處以衛生主管機關裁罰之等額罰款。

十九、客訴案件發生時，廠商應立即處理，並於三日內將處理情形及相關改善措施做成紀錄，函復本校審閱存查。

二十、如因廠商疏失造成損害學校之利益、名譽等情事，經衛生暨膳食委員會審議，決議通過得予以解除契約或為適當之處置。

二十一、上述所有罰則罰款均繳入本校「中等學校基金基隆海事401專戶」。