

外食餐飲管理規則

- 一、 欲租借本中心場地者，如需使用外食請遵照餐飲管理規則，並與合約同時用印，即代表願意遵守相關規定。
- 二、 場地使用外食規定
 - 使用外食請於活動前一週通知本中心。
 - 須酌收每人新台幣三十元餐飲服務清潔費，收費標準依照租借會議空間每一時段最多容納量人數計算。
 - 為維護本中心整體環境清潔與專業形象，須依本中心指定餐飲區域提供外食。
 - 租借(人)單位嚴禁攜帶不易清潔之高溫熱湯、流質飲品、冰品食物及味道辛辣濃郁等食物進入本中心，如漢堡、薯條、炸雞排(塊)、油炸類、Pizza、滷味、熱湯、麵食、關東煮、碳燒烤類、榴槤、臭豆腐、鹹酥雞、燒酒螺、酒類、水煎包、水餃、麵線、肉圓、蔥油餅、香腸、糯米腸、可麗餅、東山鴨頭、義大利麵、咖哩類、豬血糕、火鍋、熱湯麵食、珍珠奶茶、仙草蜜、檸檬愛玉、霜淇淋、剉冰、芋圓、冰淇淋.....等。
 - 租借(人)單位嚴禁攜帶含酒精飲品，外食餐飲內容如違反本中心規定，且不聽勸阻，本中心有權立即中止餐飲使用，概不負責餐飲損失。
 - 租借(人)單位須自行保管外訂餐食，本中心恕不負責任何保管、賠償責任；若發生食安或消費爭議，由租借(人)單位自行承擔一切風險，含後續協商、醫藥費及法律責任等。
 - 本中心嚴禁使用火源加熱，如燭火、酒精膏、瓦斯爐、炭火、火源易燃物...等。租借(人)單位擅自使用，本中心有權立即中止餐飲使用，並由租借(人)單位負責清理善後，如因造成意外事故或相關損失，租借(人)單位應承擔所有賠償及法律責任。
 - 本規則如有未盡事宜，本中心保有隨時修改之權利。
 - 本中心外食餐飲管理規則自 112 年 08 月 01 日修訂版實施。

租借人簽章：