

國立暨南國際大學學生餐廳室外場地使用切結書

茲以詳讀下列『國立暨南國際大學學生餐廳室外場地使用注意事項』各條款，並願遵守相關規定，如有違反規定者，除停止借用本場地一學期之權益外，並需負擔所有損害賠償之責任，絕無異議。

『國立暨南國際大學學生餐廳室外場地使用注意事項』

一、費用計收：

- (一) 場地使用費每日每單位新台幣一千元。
- (二) 使用場所應先向總務處（出納組）繳交場地使用費後，憑收據使用場地。但校內單位得於使用後繳費。
- (三) 校內單位及學生社團使用場地得免收場地使用費用，但不得有營利行為，並應於活動結束後復原場地。

二、使用管理及責任規定：

- (一) 使用單位未經許可不得擅接（改）變電源，或任意釘掛以免發生危險或損害。
- (二) 場所之佈置、接待等庶務性工作，概由使用單位自行處理。
- (三) 使用單位應負責維護公物設備，如有損壞應照價賠償。
- (四) 活動結束時，使用單位所佈置之物品器材應立即復原並負責場地清潔。

三、使用單位保證所展示販售之商品無違反相關法令及公序良俗情形，如有違反，其法律責任由使用單位自行負責。

四、各項活動有左列情事之一者，不得申請使用，已核准使用者本校得隨時停止其使用

- (一) 違背法律規定或非法集會。
- (二) 違反社會善良風俗或有害社會公益者。
- (三) 妨害本校師生上課及各項活動者。
- (四) 於提供使用之場地從事食物烹煮、包裝製作之情事者(註一)。
- (五) 與本校學生餐廳現有承租廠商業務(主餐類)相衝突者。
(非衝突之品項如：甜點、糕餅、點心或休閒零食類較宜。)
- (六) 有損害本校場地或設備之虞者。
- (七) 曾使用本校場所未遵守管理規定者。
- (八) 其他經本校認定不宜使用者。

【註一】因學生餐廳區所有提供使用的場地皆為開放空間，無任何衛生上的安全維護設施，且無完整的用水設備以供清潔之用，在食品衛生上無法提供安全的保障；

另烹煮後所造成的菜渣、垃圾及油漬髒亂等亦會造成環境污染，故**僅開放包裝完整之食品於現場販賣**。所謂「包裝完整」係指不得在現場進行配料組合或配料裝盛等動作，以上作業請於**事前完成**；另販賣食品所裝盛或包裝之容器，其材質需符合環保規定。飲料部份則可於現場裝盛加蓋。

五、只要有販賣行為尤其是販賣食品的使用者，應於活動現場放置垃圾桶2只(工作人員及消費者)，並於活動結束時，恢復場地及負責場地清潔，另販賣食品者無法提供編號2、3場地之借用。

六、相關辦法及注意事項，請詳閱本校「學生餐廳室外場地管理使用Q&A」。(公告於本校首頁—>常用資訊彙整—>學生餐廳區)

此 致

國立暨南國際大學 總務處經營管理組

申請單位：

申請人：

連絡電話：

中華民國 年 月 日