

外食餐飲管理規則

- 一、 欲租借本中心會議場地者，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、 會議中心外食使用規定：
 - 活動若須自備外食，請於活動前一周通知本中心。
 - 如使用外食須酌收每人新台幣三十元之餐飲服務清潔費，收費人數依照租借會議空間每一時段最多容納人數計算。
 - 會議中心為維護與會者權益及會議中心食品安全與清潔之專業形象，外食擺放區域須遵循本中心規定之餐飲指定擺放區域。
 - 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、珍珠奶茶、仙草蜜、檸檬愛玉、冰淇淋、剉冰.....等。
 - 租借(人)單位嚴禁攜帶含有酒精性之餐飲。
 - 租借(人)單位請自行保管外訂餐食，本中心恕不負任何保管、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。
 - 會議中心針對會議場地保有公共意外責任保險，若訂購外食餐飲則餐飲安全暨責任歸屬需由主辦單位自行負責。
 - 餐飲內容類別如違反本中心規定，且經勸阻無效，本中心有權立即中止餐飲使用，且概不負責餐飲之損失。
 - 本中心內嚴禁使用火源加熱；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)單位負責安全及清潔責任，如造成任何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，本會議中心保有隨時修改之權利。
 - 本會議中心規則自112年12月01日修訂版實施。

租借人簽章：