

國立暨南國際大學學生餐廳室外場地使用管理要點

90.10.18 九十學年度第一次總務會議通過

90.11.15 九十學年度第 160 次行政會議修正通過

一、為使本校學生餐廳區室外場地之使用便於登記、管理及維護，特訂定本要點。

二、使用地點：國立暨南國際大學學生餐廳室外公共區域。

三、使用時間：每日上午八點至下午八點為原則。

四、使用手續：

(一) 校外單位使用場所時應先向本校總務處(保管組)洽詢可用時間並於使用前二週備文辦理申請並經總務處同意後使用。

(二) 校內單位使用場所應於一週前向總務處提出申請(申請單如附表一)，經總務處核准後始得使用。

(三) 本校學生社團使用前應先經學生事務處核准後再至總務處辦理申請手續。

五、應繳費用：

(一) 場地使用費每日每坪新台幣一千元。

(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。

六、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。

七、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。

八、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相衝突者。

(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，其販賣之食品皆以有容器裝盛或塑膠袋外包裝為準。飲料部份則可於現場裝盛加蓋。

九、本要點經總務會議通過，提請行政會議核備後施行，修正時亦同。