

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、會場外食使用規定
 - 如使用外食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。
 - 會議中心為維護與會者權益暨場館清潔與專業形象，外食須依照會議中心規定擺放指定餐飲區域。
 - 會議場地使用者嚴禁攜帶味道辛辣、濃郁、高溫熱湯食物進入本中心；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.....等。
 - 會議場地使用者嚴禁攜帶不易清潔之高溫熱湯、流質飲品、冰品食物進入本中心；如火鍋類、熱湯麵食類、珍珠奶茶、仙草蜜、檸檬愛玉、霜淇淋、剉冰、芋圓、冰淇淋.....等。
 - 會議場地使用者嚴禁攜帶含有酒精性飲品。
 - 請自行保管外訂餐食，本中心恕不負責任何保管、賠償責任。
 - 活動若須自備外食，請於活動前一週通知本中心。
 - 本中心針對會議場地保有公共意外責任保險，若訂購外食餐飲安全責任歸屬需自行負責。
 - 餐飲內容類別如違反會議中心規定，且不聽勸阻，本會議中心有權立即中止餐飲使用，概不負責餐飲損失。
 - 本會議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)單位擅自使用應負清潔責任，如有造成任何意外狀況，租借(人)單位同時應負一切賠償責任。
 - 本規則如有未盡事宜，本中心保有隨時修改之權利。
 - 本會議中心規則自107年1月23日修訂版實施。

租借人簽章：