

外食餐飲管理規則

一、欲租借本中心會議場地者，如需自備外食於會議中心食用，請遵照外食餐飲管理規則，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：

- 如使用外食須酌收每人每餐期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劇院型容納人數計算。
- 會議中心為維護與會者權益暨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會議中心規定之餐飲指定擺放區域。
- 會議中心嚴禁攜帶味道辛辣、濃郁之食物，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。
- 會議中心嚴禁攜帶不易清潔之高溫熱湯、流質飲品、冰品食物進入本會議中心；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。
- 如因活動需要安排產品試吃試飲，請於食品準備區域鋪設防油防水地墊，若無鋪設地墊，本會議中心有權立即中止餐飲活動，且概不負責餐飲活動之損失。
- 餐飲如有打翻及汙損地毯，請立即通知現場客服人員處理，若無立即通知至交場時發現地毯汙損，需支付地毯清潔費，收費方式以汙損範圍計算，每塊地毯(50*50cm)清潔費為新台幣三百三十元。
- 會議中心嚴禁攜帶含有酒精性之餐飲。
- 請自行保管外訂餐食，會議中心恕不負任何保管、賠償責任。
- 活動若須自備外食，請於活動日前十天通知本會議中心。
- 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會議中心規定，經勸阻無效仍攜帶進會議中心，本會議中心有權立即中止餐飲活動，且概不負責餐飲活動之損失。
- 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。租借人暨主辦單位擅自使用應負安全暨清潔責任，如造成任何意外狀況，租借人暨主辦單位應同時負擔一切損害、賠償責任。
- 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114年9月25日修訂版實施。

租借人簽章：
