外貿協會臺中國際會展中心

展覽館1樓、4樓外燴使用規範暨收費標準(全區全面禁煙)

一、收費方式（單位：新台幣元）　　115年11月版

項目	1F外燴區	4F外燴區	西側外燴區	備註
場地維護費（含稅/每場）	50,000	50,000	50,000	
電費（含稅）	按錶收	按錶收	按錶收	現行收費為夏季(6月1日至9月30日)期間以每度9.5元計；非夏季(1月1日至5月31日及10月1日至12月31日)期間以每度8.5元計。
水費（含稅）	按錶收	按錶收	按錶收	水費採每度30元計算

二、使用規範：

1. 免責聲明：館方僅提供外燴區使用空間，活動所提供餐飲相關責任由主辦單位負責，並應符合食品衛生管理法等相關法規之規定，如因主辦單位(或其協力廠商)提供之食品及服務致館方或第三人受損害或引發糾紛時，須負責處理全部損害賠償責任（主辦單位應慎選合作協力廠商及負擔各種可能發生事件之責任）。
2. 依據本中心「展覽以外活動場地租用收費基準及實施規範」，炊事需事先申請，獲許可後在館方指定外燴區進行(場地維護費用如上表)，基於清潔衛生之考量，本場地僅適合食品加熱處理之烹調作業，租用單位請自負安全、衛生及事後清潔責任。
3. 外燴廠商如有冷凍(冷藏)車，請停放於館方指定的冷凍(冷藏)車停車區。
4. 主辦單位設置之備餐區/送菜動線/廚餘區如位於展場租用區域內，主辦單位應於溝槽蓋板上方鋪設地毯及牆面保護，並於活動結束後清除乾淨，若主辦單位未能立即清除，館方得僱工清理，所衍生之費用均由主辦單位負擔，如因運卸物、食材或提供服務等過程致使外燴使用相關區域及其以外公共區域地面、牆面、裝潢等留有汙漬損壞需照價賠償。
5. 由於本館1F、4F及西側外燴區風勢較強，搭設棚架請加強固定。
6. **消防安全注意事項**
   a. 主辦單位須於外燴區現場放置10磅乾粉滅火器，數量應為2只以上。(請參考本中心裝潢作業規範4.3)
   b. 主辦單位不得任意抑制或阻礙消防設備之功能。設備、器具及相關擺設之放置，不得妨礙人員通行或造成安全疑慮，且僅得設置於本次活動租用空間及外燴區範圍內；不得佔用或存放於公共區域、消防通道、各式鐵捲門（特別為防火區劃鐵捲門）下方、安全門周邊、逃生梯等場所。另於本次活動租用空間及外燴區內，亦不得存放任何易燃物、具危險性或屬非法之物品。經查有違反前述規定情事者，館方得逕行移除，其所衍生之清運或相關費用，概由主辦單位負擔。

7. **明火、瓦斯使用規範**

a. 主辦單位不得於外燴區以外區域使用明火及移動式火源（例：使用火焰等上菜秀、其他火焰表演、瓦斯、卡式爐等），備餐區僅供餐飲活動相關前置作業，嚴禁使用明火及烹飪行為。

b. 使用瓦斯爐、快速爐、油鍋等任何烹飪設備時，工作人員應留守，請勿離開現場，並注意用火安全。

c. 於外燴區使用烹飪設備（瓦斯爐、快速爐、油鍋等）需自行用紅磚或空心磚墊高（離地高度至少 5cm），避免直接接觸地面，如造成地磚或地面損壞需照價賠償。

d. 使用瓦斯須知：

i. 請勿使用不符合標準的瓦斯鋼瓶(瓦斯桶)，嚴禁私自拆修角閥或減壓閥，嚴禁傾倒殘液。發現瓦斯洩漏時，應立即停止使用相關設備，包含任何明火、電器設備或其他可能產生火花之行為，以防止引發火災或爆炸事故。

ii. 瓦斯鋼瓶(瓦斯桶)應遠離火源及高溫熱源，嚴禁以明火、蒸氣、熱水或其他加熱方式對鋼瓶進行加溫。

iii. 活動期間所使用之瓦斯鋼瓶(瓦斯桶)，應採「每桶單獨使用」方式，嚴禁以串接方式供氣，以確保使用安全。

iv. 瓦斯鋼瓶(瓦斯桶)之瓦斯管線連接火爐之長度不得超過 **1.8 公尺**，以降低管線損壞及瓦斯洩漏風險。

v. 現場備用瓦斯鋼瓶(瓦斯桶)之放置數量，以同時不超過**四桶**為限，並應設置於通風良好處，且須與火源、熱源保持安全距離。

vi. 所有瓦斯鋼瓶(瓦斯桶)均應確實固定並保持直立狀態，採取防傾倒措施，避免因碰撞、移動或外力影響導致瓦斯外洩或危害發生。

e. 聘用臨時保全管制 1 哨(自搭棚起至拆棚結束)。

8. **水電規範**

a. 館方提供現場自來水水源，並提供 110V 及 220V 用電，由主辦單位自行連接所需設備並自負安全，並於撤場後回復原狀（如有任何損壞照價賠償）。

b. 現場油脂廢水，須透過外燴用洗滌槽及配置的攔渣槽過濾後再排放至館方指定的排放口/截水溝內，不可直接傾倒及排放，若使館方受主管機關罰鍰或因此產生衍生費用，均應由主辦單位無條件全部負擔。

c. 電源：如有其它電力需求請主辦單位提供電力配置圖，經館方工程單位確認後方可使用。

d. 外燴使用相關區域現有電箱、消防設備、電源及館方建置設備等開關或接頭，禁止遮蔽、移動，並保留適當通道確保工作人員可進出操作該設備開關。

9. **清潔規範**

a. 主辦單位於每場次活動結束後，應負責完成外燴使用相關區域之全面清潔作業，範圍包含主辦單位設置之備餐區、送菜動線、廚餘處理區等，並應一併清洗使用空間之地面、牆面及截水溝等設施；另針對相關設施設備，包含館方既有建置之洗滌槽(含攔渣槽)，均應確實清潔，維持設備潔淨及環境安全，確保地面無濕滑、油膩情形，並恢復場地至原使用狀態。

若主辦單位未能清潔完成，館方得僱工清理，所衍生之費用均由主辦單位負擔。

b. 主辦單位於每場次活動結束後清運垃圾（包含但不限於廚餘、酒瓶、飲料罐、廢棄物及桌上垃圾）不得留置本館，應採密閉式設備儲存，並依照主管機關及館方規定分類處理，並妥善防止氣味外溢，相關費用由主辦單位負擔。如因人力不足或其他因素致延緩清運時間，館方得洽清潔包商代為處理，費用由主辦單位支付。

c. 主辦單位因運卸貨物、食材或提供服務等過程致使外燴使用區域相關範圍及其以外公共區域（含廊道、廁所、電梯及相關區域、逃生梯間及垃圾回收場等）髒污、異味或留置廢棄物品，應即時清潔至回復原狀為止。若主辦單位未能立即清除，館方得僱工清理，所衍生之費用均由主辦單位負擔。

d. 上述清潔工作，館方得於進出場、活動期間進行不定時查核，請主辦單位配合，若主辦單位未妥善清理及維護，導致館方設備受損、使館方受主管機關罰鍰，或因此產生衍生費用，均應由主辦單位全部負擔。

e. 其他未列之必要清潔，主辦單位應本注意義務及餐飲相關規範進行，若有未盡事宜，依政府規定或館方指示辦理。

三、外燴區爐具

1. 墊高示意圖



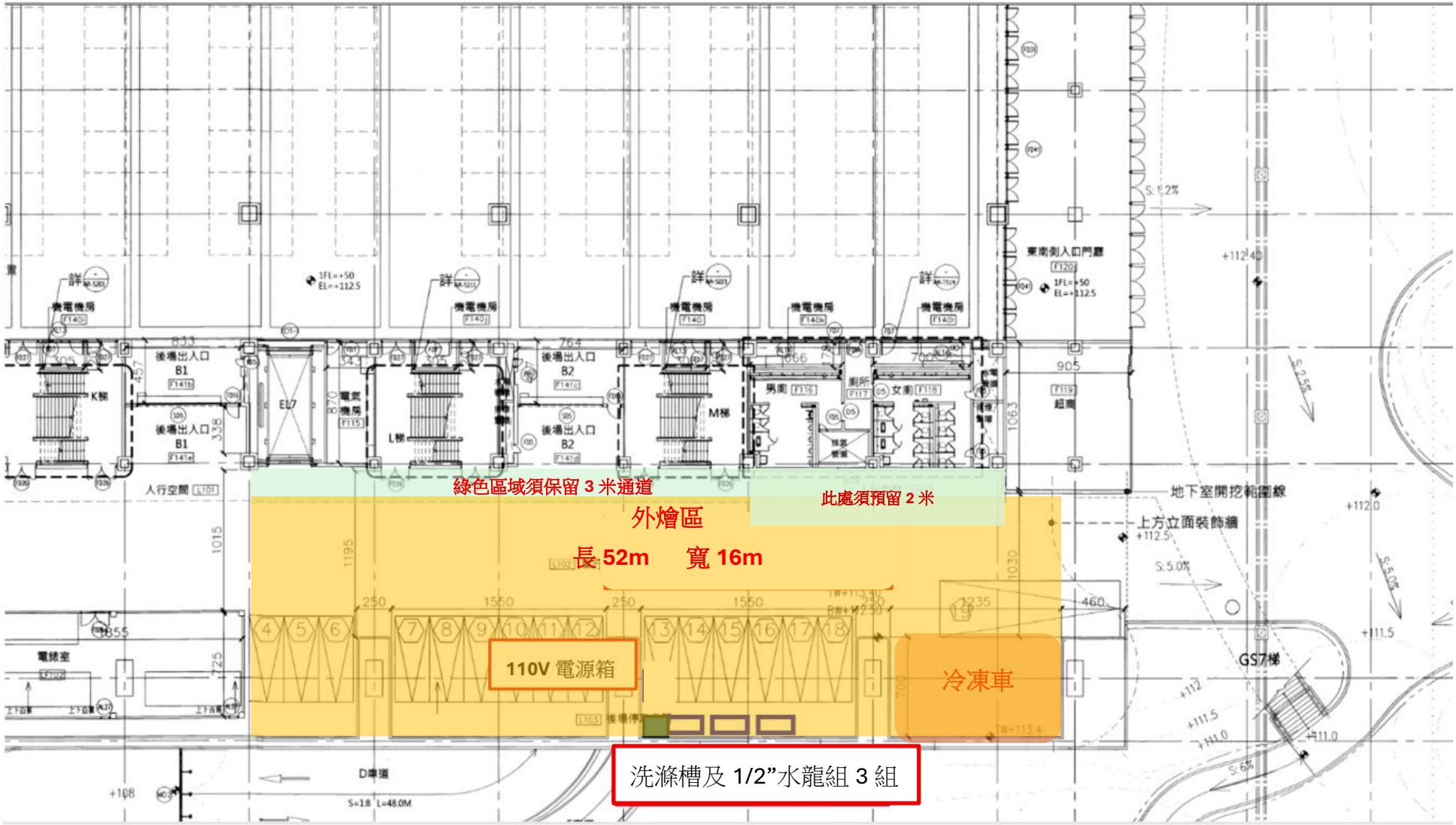
2. 主辦單位設置之備餐區/送菜動線/廚餘區如位於展場租用區域內應鋪設地毯，桌椅等設備也須置於地毯上，地毯包膜朝下的方式鋪設，以防止人員滑倒及廚餘滲漏。

（示意圖）





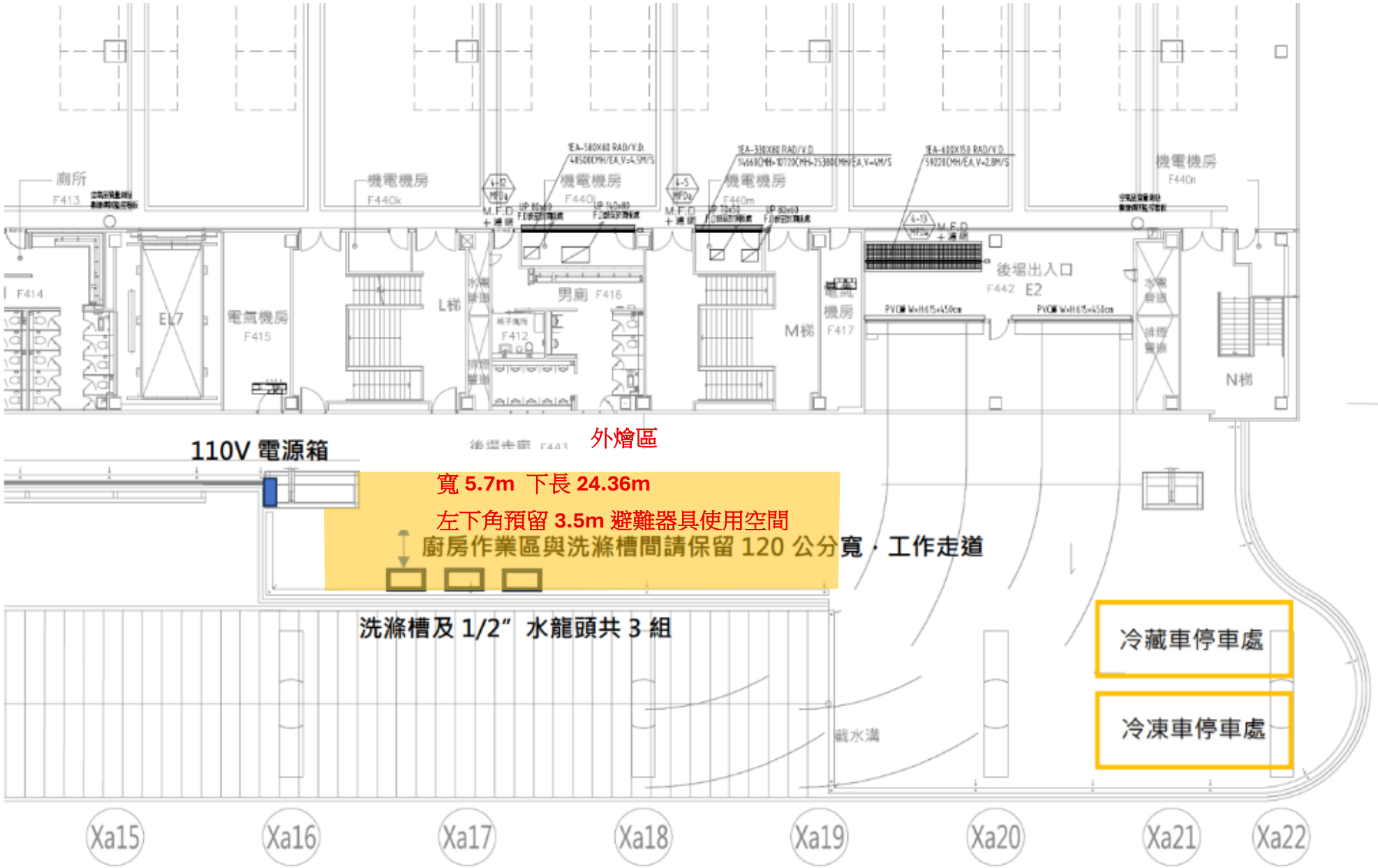
1 樓外燴區


綠色區域須保留 3 米通道
此處須預留 2 米
外燴區
長 52m
寬 16m
110V 電源箱
冷凍車
洗滌槽及 1/2”水龍組 3 組
地下室開挖範圍線
上方立面裝飾牆
GS7梯
東南側入口門廳
後場出入口 B1
後場出入口 B2
人行空間
電氣機房
電錶室
D車道

現場照片位置示意圖

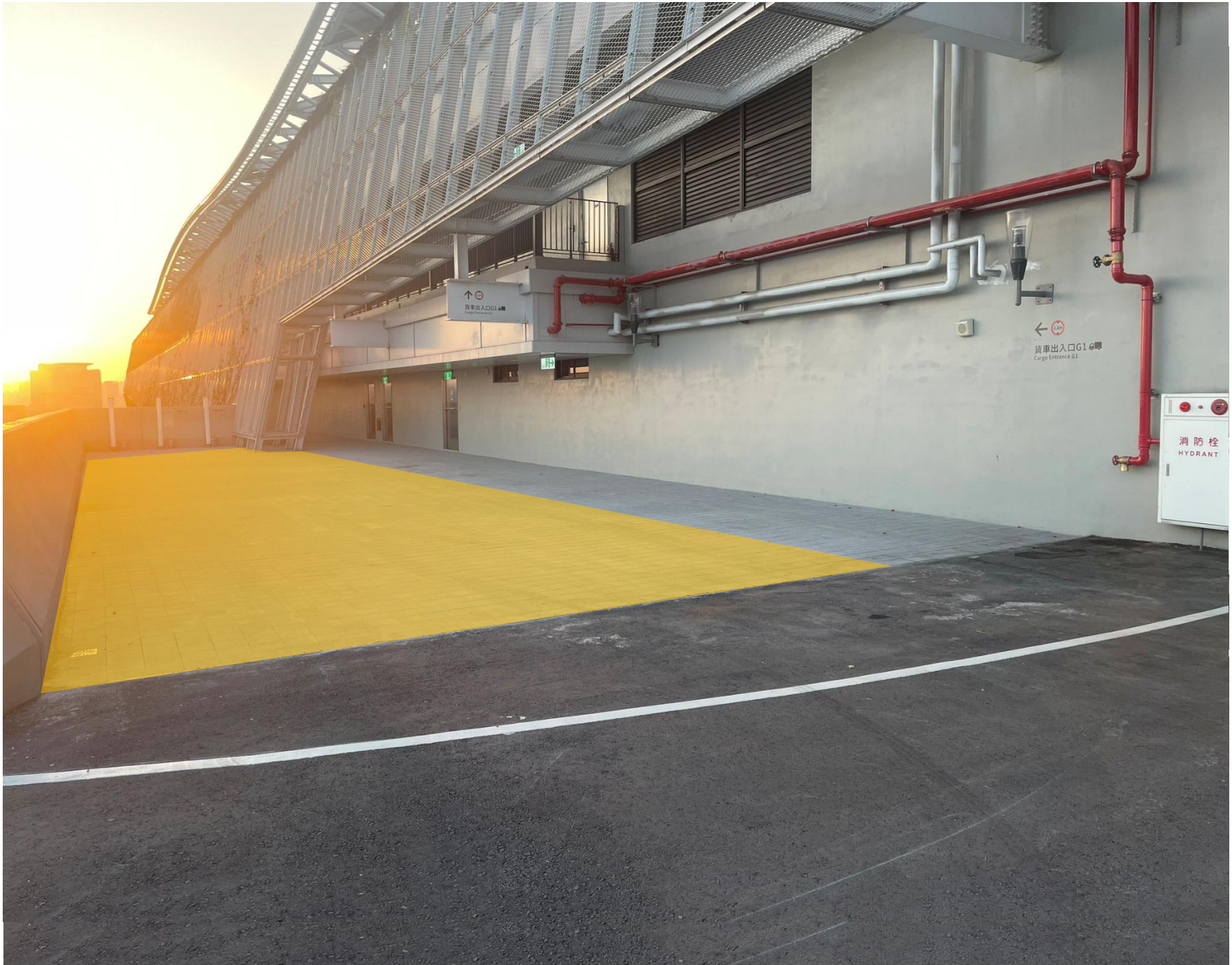


4 樓外燴區

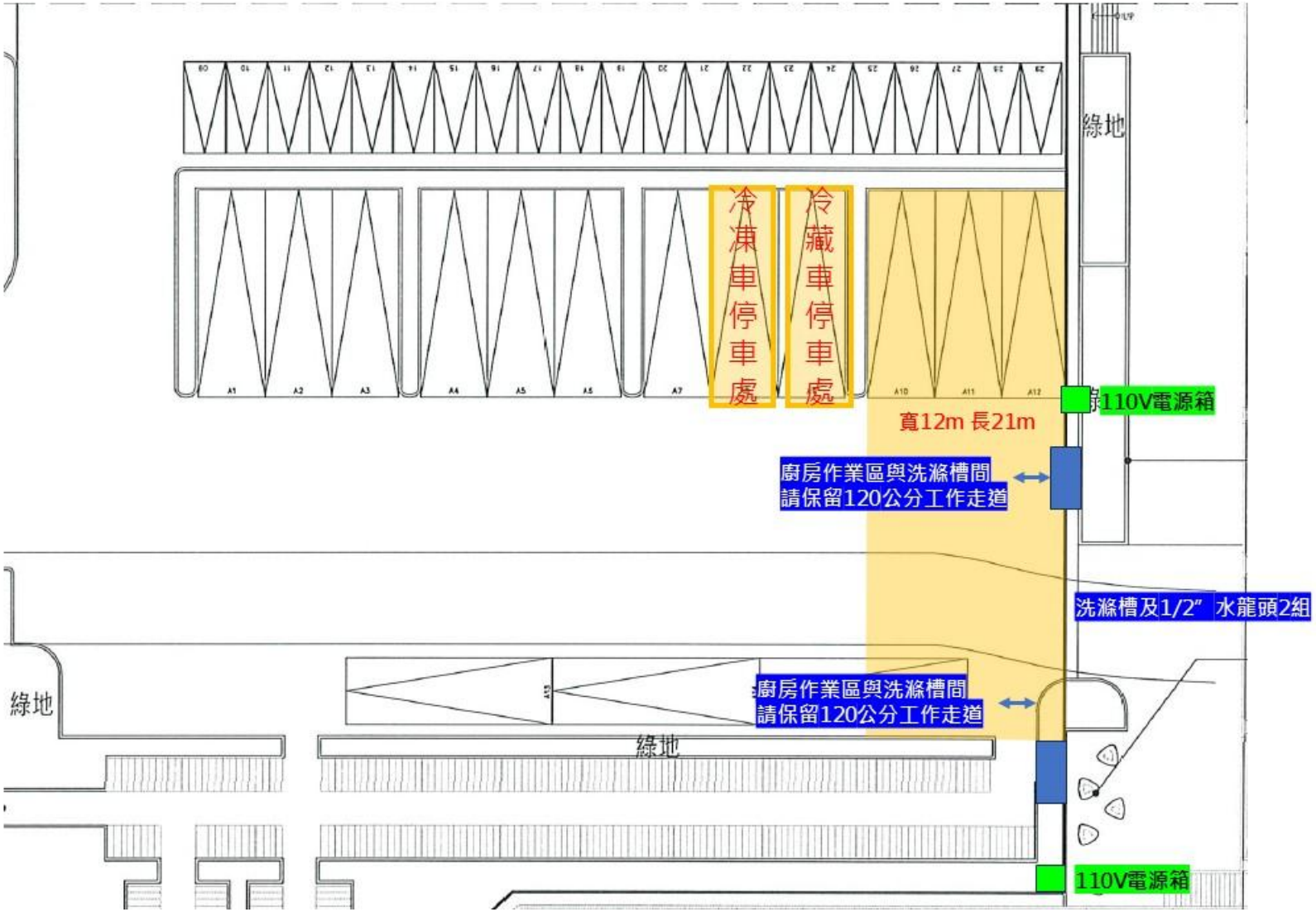


四樓外燴廚房區示意圖

現場照片位置示意圖



西側外燴區


綠地
冷凍車停車處
冷藏車停車處
寬12m 長21m
110V電源箱
廚房作業區與洗滌槽間
請保留120公分工作走道
洗滌槽及1/2" 水龍頭2組
廚房作業區與洗滌槽間
請保留120公分工作走道
綠地
綠地
110V電源箱

現場照片位置示意圖

