

國立交通大學 102 學年度第二學期第 2 次餐飲管理委員會 紀錄

時間：103 年 6 月 5 日中午 12 時 10 分

地點：圖書館八樓第三會議室

主席：黃主任委員世昌

記錄：傅淑萍

出席委員：陳瓊華、陳伯寧、李自忠、張哲彬、謝宜靜、謝維倫、楊維軒、張均谷、王宥証、
商凱博、卓明穎、林廷恩、沈亞塘

請假委員：辜偉哲、袁俊傑、呂明璋、郭家豪、黃金貴、黃子維

列席人員：莊惟嬪、黃麗玲、郭建雄、沈里遠、傅淑萍

壹、報告事項

一、主席報告：略。

二、前次會議決議事項執行進度報告：

前次會議事項 103.5.27(102 學年度第二學期第 1 次會議)決議事項與執行進度

討論案決議事項	執行進度
<p>案由一：有關女二舍餐廳提出新增品項、價格調整及光復、博愛理髮部調整洗髮價格案，請討論(事務組提案)</p> <p>決議： 同意女二舍餐廳新增品項、價格調整及光復、博愛理髮部調整洗髮價格。</p>	■ 已於 103 年 5 月 29 日發送會議紀錄通知廠商。
<p>案由二：有關女二美食餐廳二樓-野味碳烤燒肉櫃位變更案為新協力廠商「吉購吉」案，請討論。(全家便利超商公司提)</p> <p>決議： 一、同意更換協力廠商及販售商品。 二、茶品飲料部份重覆性高，是否考慮提供湯品供教職員工生選擇。 三、請提供食品衛生檢驗報告於承辦單位備查。</p>	■ 已電話通知，已於 103 年 6 月 3 日發文。
<p>案由三：有關活動中心二樓華通書坊內原創意思考櫃位更換為新協力廠商：「焯城國際有限公司」(台灣三星電子股份有限公司經銷商)案，請討論。(華通書坊提)</p> <p>決議： 一、經學聯會電子問卷結論，過半數同學建議新廠商能提供更多元化的商品。 二、暫不同意華通書坊引進協力廠商</p>	■ 已電話通知，已於 103 年 6 月 3 日發文。

「焯城國際有限公司」申請。	
案由四： 有關第一餐廳鉅饌麵飯館新增飯類品項案，請討論。(康城公司提) 決議： 同意新增品項。	■ 已於 103 年 5 月 29 日發送會議紀錄通知廠商。
案由五： 有關第一餐廳彼得餐飲工坊新增及刪除品項案，請討論。(康城公司提) 決議： 同意新增及刪除品項。	■ 已於 103 年 5 月 29 日發送會議紀錄通知廠商。
案由六： 有關第一餐廳雲棣拉麵館新增品項案，請討論。(康城公司提) 決議： 一、同意新增品項。 二、主餐搭配青菜類或小菜類。	■ 已於 103 年 5 月 29 日發送會議紀錄通知廠商。
案由七： 有關第一餐廳拉亞漢堡變更品項案，請討論。(康城公司提) 決議： 一、同意變更品項。 二、蛋餅類憑教職員工生證可 9 折優惠。	■ 已於 103 年 5 月 29 日發送會議紀錄通知廠商。
案由八： 有關學生第二餐廳八方雲集及義式廚房營業時間調整案，請討論。(康城公司提) 決議： 同意變更營業時間，唯康城公司週六及週日將維持攤位二分之一營業。	■ 已於 103 年 5 月 30 日發送會議紀錄通知廠商。

三、事務組業務報告：

委外經營廠商情節較嚴重扣分情形如下：

學生第一餐廳：1. 康城公司未依合約規定時間內營業，扣其他事項各攤位 1 分。

2. 協力廠商拉亞漢堡、巧幫滷味未經授權使用他人商標，扣其他事項拉亞漢堡(已完成授權)扣 2 分、巧幫滷味(未取得授權)扣 5 分。

學生第二餐廳：1. 康城公司未履行合約期間承諾持續投資扣其他事項各 1 分。

2. 協力廠商姐妹雞腿因非法雇用外勞扣其他事項 1 分。

3. 統一超商凌晨營業造成長期餐廳環境髒亂扣客訴 1 分。

女二舍餐廳：全家超商微波爐內有抹布扣客訴 1 分。

貳、討論事項

案由一：102 學年度第二學期委外經營管理廠商績效評鑑一案，請討論(事務組提案)

說明：

- 一、依「國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑辦法」第參、肆條規定辦理。
 - 二、「國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑辦法」第參條規定：評鑑項目與權重。
 - (一)網路、現場訪談問卷調查：40分。
 - (二)顧客客訴考核：10分。
 - (三)管理單位平時考核：20分。
 - (四)餐飲管理委員會考核：30分。
 - 三、本學期事務組顧客客訴考核及平時考核、學聯會已完成評鑑作業，另各營業點滿意度評鑑應優先改善項目(詳[附件1](#))。
 - 四、第一餐廳巧幫滷味開業兩週後因未經巧幫滷味授權，停業內部整修非學校因素造成係因廠商侵權，依績效評鑑辦法主契約成績係單次平均分數計算，現巧幫滷味成績是否列入計算。
- 擬辦：餐飲管理委員會考核成績佔30%，尚未考核，請委員進行考核(考核表詳[附件2](#))。

決議：

- 一、第一餐廳巧幫滷味經在場委員同意列入本次評鑑對象。
- 二、委員考核完畢(註：共12位委員參與考核)，評鑑成績總表詳[附件7](#)。
 - (一)協力廠商(營業點)部分評鑑結果，計有四家營業點評鑑平均成績未達60分(含)者：
 1. 第一餐廳彼得餐飲工坊：53.45
 2. 第一餐廳巧幫滷味：38.84
 3. 第二餐廳麵朝：57.65
 4. 第二餐廳麥味登：59.65其中第二餐廳麥味登在本學期評鑑成績及102學年度第一學期評鑑成績(58.7分)累計二次評鑑成績未達60分，依「國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑辦法」第肆條第一項規定，委外經營管理廠商應撤換該營業點之協力廠商或經營項目。
 - (二)契約廠商評鑑結果，計有兩家評鑑成績未達65分(含)者：
 1. 第一餐廳康城公司：62.50
 2. 第二餐廳綠野仙蹤水果部：57.95
 - (三)其餘契約廠商及協力廠商(營業點)評鑑結果，皆評鑑合格。
 - (四)本次評鑑結果均應加強督導，期待後續有所改善。

案由二：擬廢止「國立交通大學餐飲管理辦法」(詳[附件3](#))，請討論(事務組提案)。

說明：

- 一、現有「國立交通大學餐飲管理辦法」已不合時宜，建議廢止。
- 二、衛福部頒「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範」及教育部頒「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及契約規定，皆已完整規範主契約及協力廠商食品衛生安全及品質，本校與廠商簽訂契約第15、29、30條明定及相關罰款，建議廢止不合時宜「國立交通大學餐飲管理辦法」。

決議：同意廢止，另建議事務組草擬研訂委外經營廠商管理作業要點。

案由三：擬修正「國立交通大學餐飲管理委員會組織規則」部分條文，請討論(事務組提案)。

說明：

- 一、依總務處 102 年 4 月 9 日第 4 次處務會議決議辦理，餐飲管理委員會「規織規則」調整為「設置要點」。
- 二、總務處組織架構調整，勤務組與事務組合併，同步修正文字「勤務組」修正為「事務組」。
- 三、「國立交通大學餐飲管理委員會組織規則」修正條文對照表請參閱(詳[附件 4](#))

擬辦：如同意後，提總務會議通過後實施。

決議：第二條第二項修訂為「委外經營廠商商品價格審議」、第三項修訂為「委外經營廠商績效評鑑」、第四項修訂為「委外經營場地出租規劃」、第七項修訂為「委外經營廠商相關管理事宜」、第二條增列第二款「本要點所稱委外經營廠商包括餐廳、書局、便利商店、理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部等」及第三條第五項修訂為「委外經營廠商負責人及會議有關人員得列席參加」，其餘照案通過。

案由四：擬修正「國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑辦法」部分條文，請討論(事務組提案)。

說明：

- 一、依總務處 102 年 4 月 9 日第 4 次處務會議決議辦理，委外經營管理廠商績效評鑑「辦法」調整為「要點」。
- 二、總務處組織合併勤務組併入事務組，同步修正文字「勤務組」修正為「事務組」。
- 三、「國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑辦法」修正條文對照表請參閱(詳[附件 5](#))

擬辦：如經委員會同意後，將於新學期開始正式施行。

決議：請依本次會議討論研修，續提下次會議審議。

案由五：擬廢止「國立交通大學設置臨時性便當販售站實施要點」(詳[附件 6](#))，請討論(事務組提案)。

說明：目前本校已無設置臨時性便當需求，將來如有需求將採專案簽准方式因應，故建議廢止。

決議：同意廢止。

參、臨時動議：無。

肆、散會：13:30。

廠商 評鑑項目	29.綜合一 館餐亭	30.第一餐 廳彼得餐 飲工坊	31.第一餐 廳雲棣拉 麵	32.第一餐 廳福記燒 臘	33.第一餐 廳拉亞早 餐	34.第一餐 廳鉅饌麵 飯館	35.第一餐 廳臻品茶	36.第一餐 廳丐幫滷 味				
1.對於餐點(飲品) 價格您覺得如何？	67.1(滿意) 79.8(重要)	48.0(滿意) 88.1(重要)	46.9(滿意) 82.4(重要)	70.5(滿意) 86.1(重要)	62.9(滿意) 80.7(重要)	56.8(滿意) 80.2(重要)	65.1(滿意) 81.9(重要)	41.4(滿意) 76.0(重要)				
2.對於餐點(飲品) 口感您覺得如何？	68.0(滿意) 80.0(重要)	53.7(滿意) 88.2(重要)					66.8(滿意) 83.2(重要)					
3.對於餐點(飲品) 份量您覺得如何？												
4.對於服務態度您 覺得如何？												
5.對於清潔衛生程 度您覺得如何？												
6.對於整體環境規 劃您覺得如何？												

[回上頁](#)

附件 2

102學年度第二學期委外廠商績效評鑑委員考核表

102學年度第二學期委外廠商績效評鑑委員考核表																	
															日期：103.6.5		
評分標準：(5)特優30分；(4)優良23分；(3)普通15分；(2)差8分；(1)很差0分																	
廠商 評鑑項目	第二餐 廳康元 自助餐	第二餐 廳中式 早餐部	第二餐 廳米克 Q手調 飲	第二餐 廳麵朝	第二餐 廳姊妹 雞腿排 骨	第二餐 廳麥味 登	第二餐 廳八方 雲集	第二餐 廳雙葉 快餐	第二餐 廳二樓 素食部	第二餐 廳二樓 SUNNY 義式	第二餐 廳7-11 便利店	第二餐 廳茗松 快餐部	第二餐 廳茗松 麵食部	第二餐 廳多多 咖啡廳	第二餐 廳綠野 仙蹤水 果部	第二餐 廳竹園 餐廳	備註
4. 餐飲管理委員會 考核(權 重30分)	評 分 (請填1-5)																
廠商 評鑑項目	女二舍 金鑽自 助餐	女二舍 A華加 湯滷味	女二舍 元氣蓋 飯	女二舍 金盃美 而美	女二舍 阿諾手 感烘焙	女二舍 COMEB UY	女二舍 野味碳 烤燒肉	女二舍 極麵道	女二舍 阿貴冰 店	女二舍 全家便 利商店	女二舍 麥當勞	女二舍 上品行	活動中 心華通 書坊	圖書館 B1米諾 瓦咖啡	十三舍 7-11便 利商店	計中餐 亭	備註
4. 餐飲管理委員會 考核(權 重30分)	評 分 (請填1-5)																
廠商 評鑑項目	綜合一 館餐亭	活動中 心大學 眼鏡部	活動中 心洗衣 部	活動中 心理髮 部	活動中 心美髮 部	博愛校 區理髮 部	第一餐 廳彼得 餐飲工 坊	第一餐 廳雲棟 拉麵館	第一餐 廳福記 燒臘	第一餐 廳拉亞 早餐	第一餐 廳鉅饌 麵飯館	第一餐 廳臻品 茶	第一餐 廳丐幫 滷味				備註
4. 餐飲管理委員會 考核(權 重30分)	評 分 (請填1-5)																

附件 3

國立交通大學餐飲管理辦法【廢止條文說明表】

中華民國八十三年一月六日制定

中華民國八十六年十二月十日修訂

原條文	說明
<p>一、目的：</p> <p>國立交通大學（以下簡稱本校），為期有效協調督導本校餐廳有關事宜，期達良好健康之餐飲效果，並明示本校餐廳之分類、經營方式、以及管理之體制與權責特訂定本辦法。</p>	<p>回歸母法：衛福部頒「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範」及教育部頒「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及契約規定</p>
<p>二、餐廳分類及經營：</p> <p>（一）本校餐廳以委託外包經營為主。</p> <p>（二）本校各餐廳經營方式，應以中式自助餐、麵食、素食、西餐、麵包、水果、速食、小吃等為主。</p>	<p>已規範在契約招標規範第一條</p>
<p>三、餐廳督導及管理：</p> <p>（一）本校餐廳經營方式及管理權責由總務處負責策劃及管理。</p> <p>（二）餐廳管理及餐飲營養衛生督導： 光復校區及博愛校區餐廳管理督導、預算編列、用膳時間調派、餐飲營養衛生之督導、各餐廳廚工健康檢查及食品抽驗工作之執行等事務，分別由事務組及博愛勤務組負責執行。</p> <p>（三）行政支援單位：</p> <p>1. 水、電、瓦斯、冷氣支援：由營繕組負責支援全校各餐廳水、電、瓦斯、冷氣設施供應及維護。</p> <p>2. 財產管理單位：全校餐廳財產管理及餐廳財產移交監督由保管組負責；另光復校區各餐廳財產由事務組負責保管，博愛校區餐廳財產由博愛勤務組負責保管。</p>	<p>已規範在契約之招標規範第六條</p> <p>已規範在契約之招標規範第四條第一款由廠商負責</p> <p>已規範在契約之招標規範第二條</p>
<p>四、寒、暑假活動營隊之開伙：</p> <p>需求單位須於每學期末提出，由學聯會統一協調辦理並向事務組報備。</p>	<p>不合時宜</p>
<p>五、餐廳共同遵守事項：</p> <p>（一）餐廳外借須經管理單位核定，原則上非用餐者不予外借。</p> <p>（二）水電瓦斯如停止應立即通知管理單位，以便協調處</p>	<p>已規範在國立交通大學學生社團借用餐廳場地管理辦法</p>

<p>理，不得擅自停伙或讓工人遠離。</p> <p>(三)分配之清除區域(含地板、公共走道、樓梯、污水清理、天花板蜘蛛網等)應徹底執行，按時交接。</p> <p>(四)用餐區不得任意堆放物品。</p> <p>(五)冷氣開放應力求節省用電(用餐30分鐘開放、餐畢立即關閉)。</p> <p>(六)排水時不得將垃圾及筷子外排。</p> <p>(七)各餐廳應隨時保持清潔。</p> <p>(八)每一餐廳，廚工應著規定之制服。</p> <p>(九)燈管損壞時應隨時自行換新。</p> <p>(十)各餐廳負責人應配合執行垃圾回收。</p> <p>(十一)垃圾應堆放於一樓垃圾暫存區中，並依排表輪流管制清理。</p> <p>(十二)例假日開伙應依合約規定辦理，連續假日則依另行安排方式輪流開伙。</p> <p>(十三)餐廳海報必須貼入海報欄中，亂貼者，各餐廳應予勸導或立即撕去，以維餐廳整潔與觀瞻。</p> <p>(十四)餐廳內蒼蠅、貓、狗應徹底清除，以維清潔衛生。</p> <p>(十五)承包廠商須負責保管桌椅。</p>	<p>已規範在契約之廳租賃契約第三章第廿一條及招標規範第六條</p> <p>已規範在契約之餐廳租賃契約第一章第四條</p> <p>已規範在契約之餐廳租賃契約第三章第十八條</p>
<p>六、本辦法經餐飲管理委員會通過後實施，修正時亦同。</p>	

[回上頁](#)

附件 4

國立交通大學餐飲管理委員會組織規則【修正前、修正後條文對照表】

84年11月22日總務會議訂定
87年 1月 7日總務會議修訂
92年11月18日總務會議修訂
96年 5月28日總務會議修訂
96年 7月 5日總務會議修訂
99年 5月17日總務會議修訂

修正後條文	原條文	說明
國立交通大學餐飲管理委員會 設置要點	國立交通大學餐飲管理委員會 組織規則	標題文字調整：「組織規則」調整為「設置要點」
一、交通大學（以下簡稱本校）為 管理 本校餐飲等相關事宜，依據教育部暨衛福部頒行之「 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 」及本校組織規程 第十九條 之規定設立餐飲管理委員會（以下簡稱本會）。	一、交通大學（以下簡稱本校）為 處理 本校餐飲相關事宜，依據教育部及本校組織規程 第三十四條 之規定成立餐飲管理委員會（以下簡稱本會）。	文字調整： 刪除「處」新增「管」、「暨衛福部頒行之學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」。 配合本校駢職規程張修改刪除：「三十四」新增「十九」
二、本會之職掌為審議、規劃、監督、協調或裁決下列諸事項： （一）餐飲管理政策。 （二） 外包廠商商品價格審議 。 （三） 委外經營管理廠商績效評鑑 。 （四） 委外經營管理場地出租規劃 。 （五）餐廳安全檢查。 （六）餐飲重大事故。 （七）外包廠商 經營管理監督 。 （八）其他相關事宜。	二、本會之職掌為審議、規劃、監督、協調或裁決左列諸事項： （一）餐飲管理政策。 （二） 餐飲管理辦法 。 （三） 餐飲清潔衛生檢查辦法 。 （四） 委託代辦餐廳廠商之招標、評審及契約（含續約）之簽訂 。 （五） 餐飲價格之訂定 。 （六） 餐飲成效之評鑑 。 （七） 餐飲財產及經費之分配或規劃 。 （八）餐廳安全檢查。 （九）餐飲重大事故。 （十）外包廠商， 包括書局、便利商店、理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部之相關管理事宜 。 （十一）其他相關事宜。	檢視歷年餐管會機制，修訂實際運作機制及功能性修訂 刪除條款： （二）餐飲管理辦法。 （三）餐飲清潔衛生檢查辦法。 （四）委託代辦餐廳廠商之招標、評審及契約（含續約）之簽訂。 文字修調整： （五）刪除「餐飲價格之訂定」新增「外包廠商商品價格審議」。 （六）刪除「餐飲成效之評鑑」新增「委外經營管理廠商績效評鑑」。 （七）刪除「餐飲財產及經費之分配或規劃」新增「委外經營管理場地出租規劃」 （十）刪除「包括書局、便利商店、理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部之相關

		管理」新增「經營管理監督等相關」
<p>三、本會置委員共若干人，以下列方式組成：</p> <p>(一) 主任委員：由總務長擔任。</p> <p>(二) 當然委員 (二人)：由<u>事務組組長</u>、生活輔導組組長擔任之。</p> <p>(三) 遴選委員 (若干人)：包括教師代表五人、學生代表十一人、職員代表一人、工友代表一人；教師代表由各院及共同科之推派方式如下：</p> <p>(1) 電機學院一人</p> <p>(2) 資訊學院、人文社會學院、電子與資訊研究中心、光電學院共同推派一人</p> <p>(3) 工學院、客家文化學院、軍訓室共同推派一人</p> <p>(4) 理學院、生物科技學院共同推派一人</p> <p>(5) 管理學院、共同學科共同推派一人；職員、工友及學生代表分由人事室、總務處及學聯會負責產生之，任期一年。</p> <p>(四) 設執行秘書及幹事各一人，分由<u>事務組組長及事務組餐飲承辦人兼任之</u>，負責工作協調與會議召開等事宜。</p> <p>(五) <u>外包廠商</u>負責人及會議有關人員得列席參加。</p>	<p>三、本會置委員共若干人，以下列方式組成：</p> <p>(一) 主任委員：由總務長擔任。</p> <p>(二) 當然委員 (二人)：由<u>勤務組 (經營管理) 組長</u>、生活輔導組組長擔任之。</p> <p>(三) 遴選委員 (若干人)：包括教師代表五人、學生代表十一人、職員代表一人、工友代表一人；教師代表由各院及共同科之推派方式如下：</p> <p>(1) 電機學院一人</p> <p>(2) 資訊學院、人文社會學院、電子與資訊研究中心、光電學院共同推派一人</p> <p>(3) 工學院、客家文化學院、軍訓室共同推派一人</p> <p>(4) 理學院、生物科技學院共同推派一人</p> <p>(5) 管理學院、共同學科共同推派一人；職員、工友及學生代表分由人事室、總務處及學聯會負責產生之，任期一年。</p> <p>(四) 設執行秘書及幹事各一人，分由<u>勤務組 (經營管理) 組長及勤務組 (經營管理) 餐飲承辦人兼任之</u>，負責工作協調與會議召開等事宜。</p> <p>(五) <u>餐廳</u>負責人及會議有關人員得列席參加。</p>	<p>(二) 文字調整：刪除「由<u>勤務組 (經營管理) 組長</u>」新增「<u>事務組長</u>」文字。</p> <p>(四) 文字調整：刪除<u>勤務組 (經營管理) 組長及勤務組 (經營管理)</u>，新增「由<u>事務組組長及事務組</u>文字</p> <p>(五) 刪除「<u>餐廳</u>」新增「<u>外包廠商</u>」</p>
<p>四、本會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。</p>	<p>四、本會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。</p>	維持原條文
<p>五、本<u>設置要點</u>經總務會議通過後實施，修正時亦同。</p>	<p>五、本<u>組織規則</u>經總務會議通過後實施，修正時亦同。</p>	文字調整：刪除「 <u>組織規</u> 」新增「 <u>設置要點</u> 」。

國立交通大學餐飲管理委員會設置要點【修正後】

84年11月22日總務會議訂定

87年 1月 7日總務會議修訂

92年11月18日總務會議修訂

96年 5月28日總務會議修訂

96年 7月 5日總務會議修訂

99年 5月17日總務會議修訂

103年6月5日餐飲管理委員會通過

一、交通大學（以下簡稱本校）為管理本校餐飲等相關事宜，依據教育部暨衛福部頒行之「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及本校組織規程第十九條之規定設立餐飲管理委員會（以下簡稱本會）。

二、本會之職掌為審議、規劃、監督、協調或裁決下列諸事項：

- (一) 餐飲管理政策。
- (二) 委外經營管理廠商商品價格審議。
- (三) 委外經營管理廠商餐飲績效評鑑。
- (四) 委外經營管理場地出租規劃。
- (五) 餐廳安全檢查。
- (六) 餐飲重大事故。
- (七) 委外經營管理廠商相關管理事宜。
- (八) 其他相關事宜。

本要點所稱委外經營廠商包括餐廳、書局、便利商店、理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部等。

三、本會置委員共若干人，以下列方式組成：

- (一) 主任委員：由總務長擔任。
- (二) 當然委員（二人）：由事務組組長、生活輔導組組長擔任之。
- (三) 遴選委員（若干人）：

包括教師代表五人、學生代表十一人、職員代表一人、工友代表一人；教師代表由各院及共同科之推派方式如下：

- (1) 電機學院一人
- (2) 資訊學院、人文社會學院、電子與資訊研究中心、光電學院共同推派一人
- (3) 工學院、客家文化學院、軍訓室共同推派一人
- (4) 理學院、生物科技學院共同推派一人
- (5) 管理學院、共同學科共同推派一人；職員、工友及學生代表分由人事室、總務處及學聯會負責產生之，任期一年。

(四) 設執行秘書及幹事各一人，分由事務組組長及事務組餐飲承辦人兼任之，負責工作協調與會議召開等事宜。

(五) 委外經營管理廠商負責人及會議有關人員得列席參加。

四、本會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

五、本組織規則經總務會議通過後實施，修正時亦同。

[回上頁](#)

附件 5

國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑辦法【修正前、修正後條文對照表】

88 年 1 月 12 日 87 學年度第二次餐飲管理委員會會議訂定
 88 年 12 月 21 日 88 學年度第一次餐飲管理委員會會議修正
 90 年 6 月 28 日 89 學年度第二次餐飲管理委員會會議修正
 92 年 6 月 6 日 91 學年度第三次餐飲管理委員會會議修正
 94 年 3 月 16 日 93 學年度第三次餐飲管理委員會會議修正
 94 年 5 月 9 日 93 學年度第五次餐飲管理委員會會議修正
 96 年 3 月 29 日 95 學年度第四次餐飲管理委員會會議修正
 97 年 6 月 24 日 96 學年度第五次餐飲管理委員會會議修正
 100 年 6 月 13 日 99 學年度第二學期餐飲管理委員會會議修正
 101 年 3 月 16 日 100 學年度第二學期餐飲管理委員會會議修正

修正後條文	原條文	說明
國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑 要點	國立交通大學委外經營管理廠商績效評鑑 辦法	標題文字調整：「辦法調整為要點」。
	壹、目的： 為求有效評鑑本校委外經營管理廠商服務績效，並作為提昇其服務品質之依據。	維持原條文。
二、實施方式： 委外經營管理廠商於每學期第 10 週至 13 週由 事務組 完成相關績效評鑑 結果 ，經總務長核定後 公佈 。	貳、實施方式： 委外經營管理廠商於每學期第 10 週至 13 週由 勤務組 完成相關績效評鑑 表 ，經總務長核定後於 本校餐飲管理委員會中報告 。	文字調整：刪除「勤務」、「表」、「於本校餐飲管理委員會中報告」等文字新增「事務」、「結果」、「公佈」文字。
三、評鑑項目： (一)、網路、現場訪談問卷調查： 40 分每學期調查一次，藉由網路、現場訪談問卷，對各委外經營管理廠商營業點進行顧客滿意度調查，網路問卷系統由學聯會管理；現場訪談問卷調查由 事務組 管理。 (二)、顧客客訴考核：10 分 由 事務組 依每學期顧客客訴內容分析責任歸屬，情節重大者，每次扣 5 分，情節輕微者每次扣 1—3 分；其裁量權由 管理單位 視違規情況建議扣分簽報核定。 (三)、管理單位平時考核：20 分 由 事務組 依平時督導委外經營管理廠商記錄 15 分及平日對本校管理政策配合程度 5 分評分。	參、評鑑項目： 一、網路、現場訪談問卷調查： 40 分每學期調查一次，藉由網路、現場訪談問卷，對各委外經營管理廠商營業點進行顧客滿意度調查，網路問卷系統由學聯會管理；現場訪談問卷調查由 勤務組 管理。 二、顧客客訴考核：10 分 由 勤務組 依每學期顧客客訴內容分析責任歸屬，情節重大者，每次扣 5 分，情節輕微者每次扣 1—3 分；其裁量權由 勤務組 視違規情況建議扣分簽報核定。 三、管理單位平時考核：20 分 由 勤務組 依平時督導委外經營管理廠商記錄 15 分及平日對本校管理政策配合程度 5 分	一、刪除「勤務」新增「事務」文字。 二、文字調整：刪除「勤務」新增「事務」文字。 刪除「勤務組」新增「 管理單位 」文字。 三、文字調整：刪除「勤務」新增「事務」文字。

<p>(四)、餐飲管理委員會考核：30分 委員會對於廠商整體表現，包括顧問考核改善配合程度及投資改善計畫書進行考量，經本校餐飲管理委員會二分之一委員出席，出席委員三分之二以上(含)評分，評分標準5級分(特優30分、優良23分、普通15分、差8分及很差0分)。</p> <p>(五)、其他事項： 如經政府有關機關檢查，成績優良者一次給予總分加五分；每次檢查無任何缺點者，給予加總分二分；如有重大事故或違規事項時，本校得逕行予以解約處分或每次扣總分十分。每簽發一次改善通知書，扣1~5分；其裁量權由<u>事務組</u>視違規情況予以扣分。</p>	<p>評分。</p> <p>五、其他事項： 如經政府有關機關檢查，成績優良者一次給予總分加五分；每次檢查無任何缺點者，給予加總分二分；如有重大事故或違規事項時，本校得逕行予以解約處分或每次扣總分十分。每簽發一次改善通知書，扣1~5分；其裁量權由<u>勤務組</u>視違規情況予以扣分。</p>	<p>四、維持原條文。</p> <p>五、文字調整：刪除「勤務」新增「事務」文字文字。</p>
<p>四、評鑑結果及續約年限：</p> <p>(一)、營業點評鑑平均成績未達60分者，委外經營管理廠商應針對該營業點提出書面改善計畫並限期改善，累計二次評鑑成績未達60分者，委外經營管理廠商應撤換該營業點之協力廠商或經營項目。</p> <p>(二)、委外經營管理廠商單次綜合評鑑平均成績未達65分者、三營業點評鑑成績未達60分者或累計二次二分之一以上營業點評鑑成績未達60分者，為評鑑成績不合格。</p> <p>(三)、評鑑結果供受評鑑廠商作為改進之依據，限期提出具體改善措施。</p>		<p>維持原條文。</p>
<p>五、<u>本要點</u>由餐飲管理委員會訂定，報請總務會議備查後實施，修正時亦同。</p>	<p>伍、<u>本辦法</u>由餐飲管理委員會訂定，報請總務會議備查後實施，修正時亦同。</p>	<p>文字調整：刪除「辦法」新增「要點」。</p>

國立交通大學設置臨時性便當販售站實施要點

96.11.02 96 學年度第五次行政會議審議通過

- 壹、依據：本校九十六學年度第一次餐飲管理委員會紀錄辦理(96.10.30)。
- 貳、目的：為配合校園（南區）膳食需要，特訂定本要點。
- 參、實施方式：
- 一、設置地點：本校綜合一館一樓大廳，以不妨礙人行動線、觀瞻為原則。
 - 二、服務型態：協請校內餐廳製作便當並提供販售服務。
 - 三、試辦期間：本案尚屬試辦階段，試辦期暫訂實施至本（96）學年度上學期結束截止；試辦期滿後，提餐飲管理委員會檢討是否賡續辦理。
 - 四、營業項目：便當、餐點及盒裝水果等。
 - 五、營業時間：每週一至週五上午 11：30 至 13：00（寒暑假、例假日、國定假日或本校特殊節慶除外）。
 - 六、營業方式：
 - 1、僅提供便當服務；不可烹煮。
 - 2、廠商必須遵守「國立交通大學餐飲管理辦法」等規定，確保食品之安全與衛生。
 - 3、不可擺置用餐桌椅，並落實「垃圾不落地」。
 - 4、營業時間結束後，廠商應將週邊環境回復原狀，並負責環境之清潔與維護。
 - 5、廠商不得於營業期間或未事先告知管理單位，而任意歇業。
- 肆、本要點經奉准後公佈實施，如有未盡事宜，提送餐飲管理委員會修訂之。

附件 7

102學年度第二學期委外廠商績效評鑑成績總表

日期：103.6.5

廠商 評鑑項目		第二餐 廳康元 自助餐 部	第二餐 廳中式 早餐部	第二餐 廳米克Q 手調飲	第二餐 廳麵朝	第二餐 廳姊妹 雞腿排 骨	第二餐 廳麥味 登	第二餐 廳八方 雲集	第二餐 廳雙葉 快餐	第二餐 廳二樓 素食部	第二餐 廳 SUNNY 義式廚	第二餐 廳7-11便 利商店	第二餐 廳茗松 快餐部	第二餐 廳茗松 麵食部	第二餐 廳多多 咖啡廳	第二餐 廳綠野 仙蹤水 果部	第二餐 廳竹園 餐廳	備註
1. 網路、現場訪談問卷調查	網路 分數	73.04	72.06	68.21	59.97	69.27	73.83	83.82	84.38	71.05	75.35	76.58	63.68	75.83	77.54	43.13	72.40	
	現場 分數	67.06	67.19	65.42	65.42	70.37	59.12	65.97	66.04	64.87	65.71	74.34	64.33	68.29	67.62	59.42	66.14	
	權重40 分	27.98	27.48	26.53	25.45	27.97	26.07	28.94	28.68	27.18	27.14	29.99	25.68	27.92	28.19	22.73	27.16	
	網路張 數	79.0	36.0	37.0	44.0	58.0	61.0	53.0	34.0	21.0	20.0	31.0	22.0	17.0	34.0	12.0	26.0	
	現場張 數	85.0	80.0	77.0	90.0	89.0	87.0	95.0	76.0	21.0	70.0	80.0	85.0	68.0	84.0	63.0	67.0	
2.顧客 客訴考 核	權重10 分	5.0	10.0	7.0	7.0	6.0	7.0	7.0	6.0	10.0	10.0	9.0	10.0	10.0	10.0	10.0	9.0	
3.管理 單位平 時考核	督導分 數	72.81	72.81	74.74	73.96	74.52	71.22	75.56	72.00	72.67	74.42	78.80	76.63	76.44	78.00	75.93	72.48	
	權重15 分	10.92	10.92	11.21	11.09	11.18	10.68	11.33	10.80	10.90	11.16	11.82	11.49	11.47	11.70	11.39	10.87	
	考核次 數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	
	權重5分	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
小 計	48.90	53.40	49.74	48.55	50.15	48.76	52.28	50.48	53.08	53.31	55.81	52.17	54.39	54.89	49.12	52.03		
4. 餐飲 管理委 員會考 核	權重30 分	20.00	21.71	19.56	10.10	23.56	11.89	20.09	16.89	14.40	14.38	22.73	16.00	14.25	20.22	8.83	17.13	
5. 其他 事項	加分																	
	扣分	1.0		1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0							
營業點 評鑑總 分		67.90	75.12	68.30	57.65	71.71	59.65	71.37	66.37	66.48	66.68	78.53	68.17	68.64	75.11	57.95	69.15	
廠商平均成績		67.12										78.53	70.64			57.95	69.15	

廠商 評鑑項目			女二舍 金鑽自 助餐	女二舍A 華加湯 滷味	女二舍 元氣蓋 飯	女二舍 金盃美 而美	女二舍 阿諾手 感烘焙	女二舍 COMEB UY	女二舍 野味碳 烤燒肉 飯	女二舍 極麵道	女二舍 阿貴冰 店	女二舍 全家便 利商店	女二舍 麥當勞	女二舍 上品行	活動中 心華通 書坊	圖書館 B1米諾 瓦咖啡	十三舍7- 11便利 商店	計中餐 亭	備註	
1. 網 路、現 場訪談 問卷調 查	網路	分數	71.10	73.64	71.10	70.03	73.23	79.43	66.35	78.07	76.99	59.33	66.67	75.00	63.43	75.00	65.81	76.42		
	現場	分數	66.23	65.43	63.77	63.86	67.46	69.96	62.36	64.29	64.55	67.98	67.58	72.14	67.08	61.96	69.47	74.07		
	權重40 分		27.93	27.41	27.27	26.83	27.80	29.47	25.55	27.94	27.05	26.41	26.96	28.99	26.61	25.47	27.54	29.99		
	網路	張數	231.0	48.0	119.0	75.0	48.0	57.0	54.0	57.0	24.0	27.0	23.0	8.0	17.0	7.0	19.0	55.0		
	現場	張數	82.0	79.0	79.0	69.0	87.0	88.0	87.0	84.0	73.0	92.0	91.0	59.0	95.0	46.0	92.0	87.0		
2.顧客 客訴考 核	權重10 分		10.0	9.0	10.0	9.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	9.0	10.0	9.0	10.0	10.0	10.0	10.0		
3.管理 單位平 時考核	督導分 數		74.15	72.76	73.41	73.72	71.46	74.88	73.56	73.45	73.37	77.33	75.83	72.90	74.00	76.93	75.04	76.30		
	權重15 分		11.12	10.91	11.01	11.06	10.72	11.23	11.03	11.02	11.01	11.60	11.38	10.94	11.10	11.54	11.26	11.44		
	考核次 數		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	
	權重5分		5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	
小 計			54.05	52.33	53.28	51.89	53.52	55.70	51.59	53.96	53.06	52.01	53.33	53.93	52.71	52.01	53.79	56.43		
4. 餐 飲 管理委 員會考 核	權重30 分		19.00	21.88	15.22	11.00	11.22	20.71	15.13	17.13	15.20	17.08	19.45	15.17	15.90	16.00	15.25	19.57		
5. 其 他 事項	加分																			
	扣分																			
營業點評鑑總 分			73.05	74.20	68.50	62.89	64.74	76.42	66.71	71.09	68.26	69.09	72.79	69.09	68.61	68.01	69.04	76.01		
廠商平均成績			69.54									70.94			69.09	68.61	68.01	69.04	76.01	

廠商 評鑑項目			綜合一 館餐亭	活動中 心大學 眼鏡部	活動中 心洗衣 部	活動中 心理髮 部	活動中 心美髮 部	博愛校 區理髮 部	第一餐 廳彼得 餐飲工 坊	第一餐 廳雲棣 拉麵館	第一餐 廳福記 燒臘	第一餐 廳拉亞 早餐	第一餐 廳鉅饌 麵飯館	第一餐 廳臻品 茶	第一餐 廳丐幫 滷味				備註	
1. 網 路、現 場訪談 問卷調 查	網路	分數	74.26	83.33	100.00	88.39	94.64	87.50	58.81	64.69	84.32	72.44	61.61	71.43	35.98					
	現場	分數	64.96	65.82	68.93	63.20	66.67	66.53	58.45	62.19	76.13	67.68	67.44	66.56	58.33					
	權重40 分		27.44	27.00	27.93	26.44	27.44	27.19	23.44	25.37	32.42	27.77	26.22	27.27	18.52					
	網路張 數		36.0	5.0	1.0	6.0	4.0	4.0	4.0	41.0	59.0	124.0	41.0	30.0	30.0	35.0				
	現場張 數		56.0	47.0	34.0	46.0	54.0	54.0	54.0	54.0	60.0	83.0	70.0	62.0	60.0	30.0				
2.顧客 客訴考 核	權重10 分		10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	9.0	10.0	10.0	10.0	9.0	10.0	10.0					
3.管理 單位平 時考核	督導分 數		74.22	75.48	74.00	74.00	74.67	73.68	75.07	74.81	74.76	75.58	74.15	75.65	75.48					
	權重15 分		11.13	11.32	11.10	11.10	11.20	11.05	11.26	11.22	11.21	11.34	11.12	11.35	11.32					
	考核次 數		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9					
	權重5分		5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0				
小 計			53.57	53.32	54.03	52.54	53.64	53.24	48.70	51.59	58.63	54.11	51.34	53.62	44.84					
4. 餐 飲 管理委 員會考 核	權重30 分		20.71	15.00	17.00	18.00	16.33	15.00	5.75	12.38	23.56	16.13	13.56	17.29	0.00					
5. 其 他 事項	加分																			
	扣分								1.0	1.0	1.0	3.0	1.0	1.0	6.0					
營業點評鑑總 分			74.29	68.32	71.03	70.54	69.97	68.24	53.45	62.97	81.19	67.24	63.89	69.91	38.84					
廠商平均成績			74.29	68.32	71.03	70.54	69.97	68.24	62.50											

[回上頁](#)