

國立交通大學外包廠商績效評鑑辦法【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

原條文	96.03.29 修正後條文	說明
<p>壹、目的： 為求有效評鑑本校各外包廠商服務績效，並藉此評鑑結果做為同意續約與否及績效考核之標準。</p>		維持原條文
<p>貳、實施方式： 本校各餐廳於每年一月三十一日或七月三十一日合約到期前，由勤務組完成相關餐廳績效評鑑表，經總務長核定後於本校餐飲管理委員會中報告。</p>		維持原條文
<p>參、評鑑項目： 一、網路問卷調查：25% 每學期調查一次，藉由網路問卷系統，對各餐廳及賣場進行顧客滿意度調查。網路問卷系統由學聯會管理。</p> <p>二、現場訪談問卷調查：25% 每學期派訪查員至各餐廳及賣場進行現場訪談，每家<u>廠商</u>樣本數至少 300 份，於每年六月及十二月辦理分別統計分數。現場訪談問卷調查由勤務組管理。</p> <p>三、管理單位平時考核：20% 由勤務組依平時督導外包廠商記錄及平日對本校餐廳管理政策配合程度，予以計分；配分 0~20 分。</p> <p>四、餐飲管理委員會考核：30</p>	<p>參、評鑑項目： 二、現場訪談問卷調查：25% 每學期派訪查員至各餐廳及賣場進行現場訪談，每家<u>賣場</u>樣本數至少 300 份，<u>惟賣場內設有二個攤位(含)以上者，各攤位樣本數至少 100 份</u>，並於每年六月及十二月分別辦理統計分數。現場訪談問卷調查由勤務組管理。</p>	<p>一、維持原條文。</p> <p>二、文字修正：將「廠商」修改成「賣場」；並增列<u>惟賣場內設有二個攤位(含)以上者，各攤位樣本數至少 100 份</u>。以確保各攤位之服務品質。</p> <p>三、維持原條文。</p> <p>四、維持原條文。</p>

<p>經本校餐飲管理委員會三分之二以上(含)投票結果表決,同意續約(或滿意數)與出席委員數相比後乘以30分,即為其得分。</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。每簽發一次餐廳改善通知書,扣1~5分;其裁量權由勤務組視違規情況予以扣分。</p>		<p>五、維持原條文。</p>
<p>肆、評鑑結果及續約年限: 一、合約未達三年之廠商,績效評鑑結果,將作為廠商服務績效改進之依據。 二、合約屆滿三年之廠商,評鑑成績在60分(含)以上者,續約一年,最多續約兩次;未達60分者,不予續約。</p>	<p>肆、評鑑結果及續約年限: 一、合約年期三年內之廠商,每學期均進行評鑑,未符合評鑑之相關規定者,得依規定終止契約。 1.得標廠商之評鑑: (1)經評鑑結果,如有任一攤位不合格者,得標廠商應針對該攤位提出書面改善計畫並限期改善。 (2)經評鑑結果,如有累計二次(含)二分之一(含)以上攤位不合格者,學校得終止合約。 2.各攤位之評鑑: 經評鑑結果,如累計二次(含)不合格者,則得標廠商應撤換該攤位之經營項目(含該協力廠商)。 二、合約屆滿三年之廠商,評鑑成績達60分(含)以上,且符合評鑑規定者,得辦理續約一年,最多續約兩次。</p>	<p>一、為期餐廳內各攤位均有優良的服務品質,建議爾後同一餐廳內之每個攤位均應進行評鑑。</p>

伍、本評鑑辦法訂定及修正， 經本校餐飲管理委員會同 意後，生效實施。		維持原條文
--	--	-------