

國立交通大學九十六學年度第一次餐飲管理委員會會議紀錄



時間：九十六年十月三十日（星期二）中午十二時十分。

地點：中正堂二樓會議室。

主席：張新立主任委員。

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：

96.06.14（九十五學年度第六次會議）決議事項與執行進度

討論案決議事項	執行進度
<p>案由一：九十五學年度第二學期外包廠商績效評鑑乙案，請討論(勤務組提案)。</p> <p>決議：</p> <p>一、委員考核完成，詳附件甲評鑑成績總表。</p> <p>二、評鑑成績結果：「第一餐廳自助餐」及「第一餐廳快餐部」累計一次未達六十分，將通知該餐廳限期改善；另「奇美咖啡廳」及「第二餐廳二樓水果部」評鑑合格，後續將辦理續約一年。</p>	<p>n 依決議事項辦理。</p>
<p>案由二：有關本校餐飲管理委員比例調整乙案，各學院之教師推派比例，請討論。(勤務組提案)</p> <p>決議：同意以上比例，請勤務組提報總務會議討論通過後實施。</p>	<p>n 已提報總務會議決議通過，並依決議事項辦理，自本(96)學年度起，本會委員組成依修改後比例辦理。</p>
<p>案由三：本校各餐廳執行蟑螂防治消毒工作之隔日，是否應暫停營業以落實清掃工作乙案，請討論。(勤務組提案)</p> <p>決議：</p> <p>一、同意餐廳於消毒隔日暫停營業，俾利餐廳進行清潔作業。</p> <p>二、請勤務組安排各餐廳盡量利用假日分批消毒，避免所有餐廳於同一時段消毒，以兼顧師生用餐權益，並於事前公告周知。</p>	<p>n 依決議事項辦理。</p>
<p>案由四：餐飲管理委員會議紀錄之陳核流程乙案，請討論。(勤務組提案)</p> <p>決議：同意會議紀錄陳核流程如下：勤務組彙整紀錄(稿)→ e-mail 送請委員於 3 日內確認→依委員意見修改後呈核主任委員(總務長)、校長→正式會議記錄以紙本及 e-mail 分送委員暨相關人員。</p>	<p>n 依決議事項辦理。</p>
<p>案由五：本校營養師編制在保管組辦理財產管理，未參與本校餐飲衛生業務，是否影響校園餐飲衛生督導乙案，請討論。(李明山委員提案)</p> <p>決議：以總務處整體業務考量，仍需一位營養師為師生膳食把關；但有關謝員之人事派令並非本餐飲管</p>	<p>n 依決議事項辦理。</p>

理委員會職責，故謝員之人事問題，將提請人事主管溝通協調。	
<p>案由六：有關本校外包廠商績效評鑑辦法，擬將評鑑項目第一、二、四項合為一項。(前任委員王智功提案)</p> <p>決 議：</p> <p>一、本案暫時擱置，待委員覺得有必要時再行討論；目前評鑑以提高問卷樣本數為努力方向。</p> <p>二、建議勤務組配合摸彩活動，以提高填寫問卷之動機暨增加問卷調查之樣本數。</p>	n 依決議事項辦理。
<p>案由七：請修正本校總務處與各外包餐廳合約內容，請討論。(前任委員唐麗英提案)</p> <p>決 議：請勤務組與唐委員協調溝通，若本提案需再提出討論，則請唐委員於下次會議列席說明。</p>	n 經與唐委員溝通，本案撤案。
<p>案由八：請建立各餐廳經營者向餐飲管理委員會申訴之制度，請討論(前任委員唐麗英提案)。</p> <p>決 議：請勤務組與唐委員協調溝通，若本提案需再提出討論，則請唐委員於下次會議列席說明。</p>	n 列入本次會議 案由二 。

三、勤務組業務報告

(一)有關本校「校園便利餐車」招標案，分別於 96 年 7 月 11 日及 7 月 31 日辦理第一次及第二次公告作業，皆無投標廠商投標，故宣布流標；並於 96 年 8 月 9 日簽奉 鈞長核准：「待未來市場機制及環境成熟後，再行考量辦理」。

(二)第二餐廳一樓康城美食街之攤位，已於 96 年 9 月 3 日全部進駐完畢，共計 11 個攤位，分別為：

- (1)5 度 C 冷飲。
- (2)家味滷味。
- (3)康城自助餐。
- (4)蔥抓餅。
- (5)吉田拉麵。
- (6)御品廣東粥。
- (7)同心豆花。
- (8)金盃美而美早餐。
- (9)竹豐廣式燒臘。
- (10)八方雲集鍋貼水餃專賣。
- (11)老陳快餐。

(三)本校刻正進行本學期外包廠商服務績效評鑑作業中，評鑑日期自 96 年 09 月 21 日至 96 年 11 月 26 日止。有關 96 學年度第一學期「國立交通大學外包廠商績效評鑑」之「網路問卷調查實施計畫」、「現場訪談問卷調查實施計畫」、「管理單位平時考核實施計畫」及「餐飲管理委員會考核實施計畫」請參閱**附件壹**。

貳、討論事項

案由一：奇美咖啡申請調整價格乙案，請討論(勤務組提案)。

說明：

- 一、因為原物料價格飛漲，且自七月起基本工資調漲，導致成本迅速升高，過去六年幾波的物價波動，奇美咖啡皆以管理及各項節省措施來吸收調幅，惟今年的大環境已使奇美咖啡在經營上難以承受，故提出價格調整之方案。但本次調價，也考慮到學校教職員工，故將直接提供 9 折的優惠，實已吸收大部分的調幅，敬請體諒奇美咖啡面臨之困境。
- 二、調整價格表詳**附件貳**。
- 三、請奇美咖啡經理補充說明。

決議：請奇美咖啡店瞭解其他品牌咖啡業者今年度之漲幅，並修正調整價格後，再提下次餐管會討論。

案由二：請建立各餐廳經營者向餐飲管理委員會申訴之制度，請討論。(唐麗英委員提案)

說明：為有效提升本校餐飲品質，應速建立申訴管道，餐飲管理委員會之委員可依此提案討論，向校方提出建議。

決議：

- 一、為增加校內委外廠商（含餐廳、書局、便利商店、理髮部等）與學校協商、申訴之管道，爾後學校與廠商簽署之契約書應增列「履約有爭議時，廠商得向餐飲管理委員會委員申請調解，餐飲管理委員會不得拒絕」；至於目前正履約中之契約書，則以正式公文函知廠商。
- 二、請勤務組函知廠商說明校內調解或協商之管道，並提供餐管會委員名單及聯絡方式予廠商參考；前項函稿內容先提下次餐飲管理委員會確認後，再行繕發。

參、臨時動議

案由一：為照顧學生用餐需要，擬於校園南區提供販售便當服務乙案，請討論。(96.10.26 校長交議事項)

說明：

- 一、總務處於今(96)年 6 月期間，曾辦理兩次「校園便利餐車」公開招標，惟兩次均流標(沒有廠商具投資意願)；本案已簽奉鈞長核准暫緩推動。
- 二、為照顧校園南區之用餐需要，因此總務處研擬「替代方案」，亦即請校內餐廳在中午尖峰用餐時段，到綜合一館販售便當；經徵詢校內餐廳後，目前已有餐廳願意輪流到綜合一館販售便當。
- 三、「綜一館販售便當」之優點如下：
 - (一)滿足學生用餐需求。
 - (二)校內餐廳所提供的便當，衛生無虞。
 - (三)程序簡易且合法（俟餐管會、行政會議通過即可實施）。

決議：

- 一、請勤務組研擬相關「配套措施」（含營業地點、營業時段自上午 11：30 至 13：00 止、場地管理辦法、營業設備等）提送行政會議討論通過後予以試辦。
- 二、本案試辦至本學期結束，後續視實施成效再決定是否繼續辦理。

案由二：因應物價飛漲，建議應建立本校外包廠商調整價格之機制；另請於下次會議中一併檢討本會之組織章程。(林登松委員提案)

說 明：

- 一、宜通案性檢討廠商履約期間其調漲幅度之上限（例如：調幅不得超過 10%）。
- 二、本委員會之組織章程，宜重新檢討與規範。

決 議：提下次會議討論。

肆、散會：下午二時十五分。

國立交通大學設置臨時性便當販售站實施要點

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。

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、本要點經簽准後公佈實施，如有未盡事宜，提送餐飲管理委員會修訂之。