

國立交通大學九十六學年度第二次餐飲管理委員會會議紀錄



時間：九十六年十二月十四日（星期五）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。

出席：林梅綉委員、林登松委員、蕭國模委員、蘇彬委員、廖瓊華委員、焦佳弘委員、孫承憲委員、陳俊光委員、龔伯量委員、蔡錫鈞委員、張富皓委員、吳東翰委員、呂熙庭委員。

請假：李佐文委員、唐麗英委員、張沐春委員、詹珉誠委員、黃邦庭委員、陳怡秀委員。

缺席：陳睿昕委員。

列席：奇美咖啡黃韜源經理、林鴻成經理、五六食品賴先生、勤務組劉美玉、葉昱均、黃馨農、葉秀雲、陳秀蓮、李建漳。

記錄：黃馨農。

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：

96.10.30（九十六學年度第一次會議）決議事項與執行進度

討論案決議事項	執行進度
<p><b>案由一：</b>奇美咖啡申請調整價格乙案，請討論(奇美咖啡提案)。</p> <p><b>決議：</b>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。</p>	<p>n 列入本次會議<b>案由一</b>。</p>
<p><b>案由二：</b>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)</p> <p><b>決議：</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>n 依決議事項辦理。</p> <p>n <u>函稿內容已列入本次會議報告案，俟委員會確認無誤後繕發。</u></p>
<p><b>臨時動議</b></p> <p><b>案由一：</b>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)</p> <p><b>決議：</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>n 依決議事項辦理。</p> <p>n <u>已協調校內餐廳自 96 年 11 月 12 日起，於綜一館販售便當；每日販售便當量約 100~150 個。</u></p>

**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)

n 列入本次會議**案由四**。

**決議：**提下次會議討論。

### 三、勤務組業務報告

- (一) 依前次會議決議將通知廠商說明校內調解或協商之管道，通知稿內容詳**附件壹**，敬請委員確認。
- (二) 前次會議有委員提及二餐二樓多多咖啡在整修後，似乎有漲價情事；經查：海鮮焗飯及焗烤牛肉螺絲麵兩項品項各調漲十元(原價分別為 70 元及 85 元)，本校已要求廠商限期改善；該負責人表示：「係由於全球乳酪供應量減少，造成需求增加，供應商供貨不足，調高原物料售價所致，因成本過高，將在出清目前存貨後，將該兩項商品下架，待供應量平穩後考慮再上架，或推出其他新產品」；以上訊息已公告週知。
- (三) 為避免廠商任意調漲價格，勤務組業於 96 年 11 月 15 日以交大總勤字第 096135 號通知本校各外包廠商：「請確實依契約書規定，在未經學校書面同意前不得任意調漲價格」。
- (四) 檢附「國立交通大學餐飲管理委員會參考手冊」乙份(詳粉紅色附件)，俾便委員熟悉餐管會組織及運作流程。

### 貳、討論事項

**案由一：**奇美咖啡申請調整價格乙案，請討論(奇美咖啡提案)。

**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。

### **勤務組補充：**

- 一、奇美公司申請調漲價格乙案，係經前次(96.10.30)餐管會討論、決議：「本案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。」
- 二、奇美咖啡已依據委員會決議，補充同業價格之比較表，詳**附件參**。
- 三、經勤務組洽詢各校對於物價調漲之作法，詳**附件肆**，請參考。
- 四、檢附「近期民生物價調漲之報導資料」，詳**附件伍**；「行政院主計處公布之物價指數表」，詳**附件陸**，請參考。

**決議：**照案通過，同意奇美咖啡調整價格；請奇美咖啡在現場及網路公告一星期後實施。

**案由二**：九十六學年度第一學期外包廠商績效評鑑乙案，請討論(勤務組提案)。

說明：

一、依「國立交通大學外包廠商績效評鑑辦法」第肆條規定：

(一)契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，學校得終止契約。

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)契約屆滿三年之廠商，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。

二、又依「國立交通大學外包廠商績效評鑑辦法」第參條規定：評鑑項目與權重

(一)網路問卷調查：25%。

(二)現場訪談問卷調查：25%。

(三)管理單位平時考核：20%。

(四)餐飲管理委員會考核：30%。

(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，扣一至五分；其裁量權由勤務組視違規情況予以扣分。

三、本學期勤務組、學聯會已完成評鑑作業(詳**附件柒**，評鑑成績總表)，評鑑項目包括：「網路問卷調查」、「現場訪談問卷調查」(詳**附件捌**)、「管理單位平時考核」(詳**附件玖**)及「其他事項」之評鑑。另餐飲管理委員會尚未考核。

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(詳**附件拾**)。

決議：

一、委員考核完成，詳評鑑成績總表(**附件甲**)。

二、評鑑結果：

(一)第一餐廳之自助餐部、快餐部、麵食部、托斯卡尼餐廳評鑑成績不及格(未達 60 分)，且有二分之一以上攤位不及格(註：依規定如有累計二次(含)二分之一(含)以上攤位不合格者，學校得終止契約)。

(二)女二舍 A 棟(五六食品)之自助餐部、大腸麵線部、飲料部、二樓複合式餐廳評鑑成績不及格(未達 60 分)，且有二分之一(含)攤位不及格(註：依規定如有累計二次(含)二分之一(含)以上攤位不合格者，學校得終止契約)。

(三)其餘廠商評鑑成績均及格。

**案由三**：女二舍 A 棟一樓餐廳五六公司申請調整價格、修改營業時間及減少寒暑假攤位乙案，請討論(五六公司提案)。

說明：

- 一、因應物價持續上漲，成本提高，造成餐廳營運虧損，特提出調整價格計劃以維生計。
- 二、早餐每逢星期日營業額不到 3000 元，請准予週六、日早餐停業。
- 三、因應寒暑假學生大量減少，請准予視消費情形縮減攤位營業；五六公司申請書及價格異動表詳**附件拾壹**。
- 四、請五六公司賴先生補充說明。

**勤務組補充**：

- 一、經勤務組洽詢各校對於物價調漲之作法，詳**附件肆**，請參考。
- 二、檢附「近期民生物價調漲之報導資料」，詳**附件伍**；「行政院主計處公布之物價指數表」，詳**附件陸**，請參考。

決議：

- 一、有關申請調漲價格乙節，經委員討論並決議如下：
  - (一)不同意「自助餐三樣副菜加飯不加價」申請調漲為 40 元，應維持原售價 35 元。
  - (二)不同意「每加一道副菜」申請調漲為 10 元，應維持原售價為 5 元。
  - (三)同意「水餃」每顆申請調漲為 3.5 元。
  - (四)同意「炸雞排」申請調漲為 40 元。以上方案經委員舉手表決，同意者 9 位、不同意者 0 位，故通過以上方案。(申請項目可參考**附件拾壹**)
- 二、有關星期日早餐申請停業乙節，經委員舉手表決：同意者 3 位，不同意者 4 位。故不同意星期日早餐停業。
- 三、有關寒暑假申請攤位縮減乙節，俟五六公司明確決定縮減哪些攤位後，再提出申請案送餐管會審議。

**案由四**：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。

**勤務組補充**：

- 一、經勤務組詢問各校外包廠商管理單位遇廠商申請調漲價格時之作法，彙整如**附件肆**。
- 二、96 年本委員會之組織章程共計修改兩次，相關資料詳**附件拾貳**：
  - n 第一次修訂「96.03.29 九十五學年度第四次餐飲管理委員會」：本委員會職責範圍除「餐飲外，增列不同業別(如：書局、理髮部、美髮部等)。
  - n 第二次修訂「96.05.24 九十五學年度第五次餐飲管理委員會」：調整委員代表比例。當然委員 3 人、教師委員 5 人(原 9 人)、職工委員 2 人(原 3 人)、學生委員 11 人(原 6 人)。

決議：

- 一、有關廠商調整價格之機制，將依餐飲管理委員會組織規則第二點規定辦理，亦即廠商價格之訂定或調整，應提送餐管會審議通過後實施。
- 二、本餐飲管理委員會組織規則，經再次審議後無異議通過。

#### 參、臨時動議

**案由一**：廠商未經餐管會同意即自行調漲價格，是否可以在評鑑時酌予扣分乙案，請討論（焦佳弘委員提案）。

說明：針對這次物價波動，校內有少數幾家廠商出現未經本會同意即自行漲價的情形，對於這種不合程序的作法，除契約書之罰責外，爾後評鑑時是否酌予扣分？

決議：針對廠商未經餐管會同意即自行調漲價格乙節，是否在評鑑時酌予扣分暨扣列幾分等機制，列入下次會議討論。

肆、散會：下午二時三十分。

# 國立交通大學 總務處勤務組 通知(稿)

附件壹

機關地址 : 新竹市大學路1001號

聯絡電話 : 03-5131329

傳真 : 03-5751161

承辦人 : 黃馨儂

受文者 : 如行文單位

發文日期 : 中華民國〇〇年〇〇月〇日

發文字號 : 交大總勤字第〇〇〇〇〇〇號

速別 : 普通件

附件 : 「國立交通大學九十六學年度餐飲管理委員會」委員名單及聯絡方式乙份。

主旨 : 本校各外包廠商申請校內調解或協商之管道 , 詳如說明 , 請 查照。

說明 :

- 一、依96年10月30日暨96年12月14日召開「國立交通大學九十六學年度餐飲管理委員會」之決議事項辦理。
- 二、貴廠商與本校有履約爭議或待協調事項者 , 歡迎 貴廠商向餐飲管理委員會委員申請調解 , 或列席餐飲管理委員會逕向委員會說明。
- 三、檢附「國立交通大學九十六學年度餐飲管理委員會」委員名單及聯絡方式乙份。

正本 : 第一餐廳鴻發興有限公司、第二餐廳一樓康城國際有限公司、第二餐廳一樓統一超商股份有限公司、第二餐廳二樓茗松企業有限公司、第二餐廳二樓綠野鮮蹤水果舖、第二餐廳二樓素食部慈化園有限公司、第二餐廳三樓馨園自助餐廳、女二舍一樓及十三舍全家便利商店股份有限公司、女二舍A棟一樓及二樓五六食品有限公司、女二舍B棟冷熱飲部上品行、圖書館奇美咖啡、活動中心愛因思坦專業書局、計中餐亭及工五館簡易販賣部巧璋有限公司、活動中心理髮部、美髮部、眼鏡部、洗衣部、博愛校區理髮部。

副本 : 勤務組(總務處)

附件：96 學年度餐飲管理委員會委員名單

更新日期：96.11.26

編號	姓名	電話	e-mail address	備註
1	張新立	51501	<a href="mailto:hlchang@cc.nctu.edu.tw">hlchang@cc.nctu.edu.tw</a>	總務長（主任委員）
2	林梅綉	31328	<a href="mailto:aa550823@mail.nctu.edu.tw">aa550823@mail.nctu.edu.tw</a>	勤務組組長（當然委員）
3	李佐文	50850	<a href="mailto:nike@mail.nctu.edu.tw">nike@mail.nctu.edu.tw</a>	生活輔導組組長（當然委員）
4	蔡錫鈞	31551 0928-677372	<a href="mailto:sctsai@cs.nctu.edu.tw">sctsai@cs.nctu.edu.tw</a>	資工系副教授（資訊學院代表）
5	林登松	31994 0968-148913	<a href="mailto:dslin@mail.nctu.edu.tw">dslin@mail.nctu.edu.tw</a>	物理所教授（理學院代表）
6	蕭國模	55107	<a href="mailto:kmhisao@mail.nctu.edu.tw">kmhisao@mail.nctu.edu.tw</a>	機械系教授（工學院代表）
7	蘇 彬	54142 0919-589400	<a href="mailto:pinsu@cc.nctu.edu.tw">pinsu@cc.nctu.edu.tw</a>	電工系助理教授（電機學院代表）
8	唐麗英	31896 0926-348747	<a href="mailto:litong@cc.nctu.edu.tw">litong@cc.nctu.edu.tw</a>	工管系教授（管理學院代表）
9	廖瓊華	31687 0933-118124	<a href="mailto:chiung@mail.nctu.edu.tw">chiung@mail.nctu.edu.tw</a>	人事室第二組組長（職員代表）
10	張沐春	52920 0988-247957	無	電資中心技工（工友代表）
11	焦佳弘	0988-090069	<a href="mailto:jab1114.ac92@nctu.edu.tw">jab1114.ac92@nctu.edu.tw</a>	人社 97（學聯會會長）
12	孫承憲	0920-575596	<a href="mailto:allan914@gmail.com">allan914@gmail.com</a>	資工 99（學生代表）
13	陳睿昕	0972-109490	<a href="mailto:Skeleton2004xd@hotmail.com">Skeleton2004xd@hotmail.com</a>	管科 98（學生代表）
14	張富皓	0912-842079	<a href="mailto:supersampo2004@hotmail.com">supersampo2004@hotmail.com</a>	工工 99（學生代表）
15	詹珉誠	0928-915700	<a href="mailto:rascov@0nz.org">rascov@0nz.org</a>	資工 99（學生代表）
16	吳東翰	0921-019520	<a href="mailto:tonyatta@gmail.com">tonyatta@gmail.com</a>	電控 97（學生代表）
17	陳怡秀	0910-010653	<a href="mailto:crystal_feeling@hotmail.com">crystal_feeling@hotmail.com</a>	傳科 99（學生代表）
18	陳俊光	0937-096783	<a href="mailto:kevincj22@hotmail.com">kevincj22@hotmail.com</a>	土木 98（學生代表）
19	龔伯量	0939-107558	<a href="mailto:Derekkung1213.fl94@nctu.edu.tw">Derekkung1213.fl94@nctu.edu.tw</a>	外文 98（學生代表）
20	呂熙庭	0916-076829	<a href="mailto:yeah-turtle@yahoo.com.tw">yeah-turtle@yahoo.com.tw</a>	電工 97（學生代表）
21	黃邦庭	0968-295702	<a href="mailto:hihiben@hotmail.com">hihiben@hotmail.com</a>	資工 99（學生代表）

任期至97.07.31

熱飲(小)	交大價	調整價格	教職員工 優惠價 9 折	教職員工價調幅/元	教職員工價 調幅/%
奇美特調咖啡	35	45	41	6	17.1%
義式濃縮咖啡	60	70	63	3	5.0%
卡布奇諾	60	70	63	3	5.0%
拿鐵咖啡	60	70	63	3	5.0%
摩卡咖啡	60	70	63	3	5.0%
焦糖瑪琪朵	60	70	63	3	5.0%
焦糖拿鐵	60	70	63	3	5.0%
<b>熱飲(大)</b>					
奇美特調咖啡	50	60	54	4	8.0%
義式濃縮咖啡	80	90	81	1	1.3%
卡布奇諾	80	90	81	1	1.3%
拿鐵咖啡	80	90	81	1	1.3%
摩卡咖啡	80	90	81	1	1.3%
焦糖瑪琪朵	80	90	81	1	1.3%
焦糖拿鐵	80	90	81	1	1.3%
<b>冷飲</b>					
冰卡布其諾	70	80	72	2	2.9%
冰拿鐵咖啡	70	80	72	2	2.9%
冰摩卡咖啡	70	80	72	2	2.9%
奇美冰咖啡	70	70	63	(7)	-10.0%
焦糖冰咖啡	70	80	72	2	2.9%
<b>冰類</b>					
卡布奇諾冰沙	70	85	77	7	10.0%
拿鐵冰沙	70	85	77	7	10.0%
摩卡冰沙	70	85	77	7	10.0%
芒果冰沙	65	85	77	12	18.5%
美麗 C 冰沙	70	85	77	7	10.0%
宇治金時冰沙	70	90	81	11	15.7%
蔓越莓冰沙	70	85	77	7	10.0%
<b>特調飲品</b>					
冰柚子茶	60	70	63	3	5.0%
冰玫瑰果茶	*	70	63		
蜜桃冰茶	60	70	63	3	5.0%
蔓越莓醋	80	80	72	(8)	-10.0%
黑森林果粒茶	60	70	63	3	5.0%
藍莓果粒茶	*	100	90		
藍莓果粒茶,交大	60	70	63	3	5.0%
<b>果汁飲品</b>					
柳橙汁	60	60	54	(6)	-10.0%
葡萄柚汁	60	60	54	(6)	-10.0%
黑麥汁	55	60	54	(1)	-1.8%



風味飲品	交大價	調整價格	教職員工優惠價 9 折	教職員工價調幅/元	教職員工價調幅/%
熱可可	60	70	63	3	5.0%
熱牛奶	60	70	63	3	5.0%
原味奶茶	60	70	63	3	5.0%
焦糖奶茶	*	70	63		
焦糖鮮奶茶	70	70	63	(7)	-10.0%
柚子茶	70	70	63	(7)	-10.0%
伯爵茶	60	70	63	3	5.0%
伯爵鮮奶茶	70	70	63	(7)	-10.0%
凍頂烏龍茶	60	70	63	3	5.0%
玫瑰果茶	60	70	63	3	5.0%
蜜桃果茶	70	80	72	2	2.9%
夏日香沁(杯)	60	70	63	3	5.0%
夏日香沁(壺)	100	120	108	8	8.0%
三味養生茶(杯)	60	70	63	3	5.0%
三味養生茶(壺)	100	120	108	8	8.0%
藍莓果粒茶(壺).交大	70	90	81	11	15.7%
美顏纖體花草茶(壺).交大	70	90	81	11	15.7%
紫色寧靜花草茶(壺).交大	70	90	81	11	15.7%
神采活力花草茶(壺).交大	70	90	81	11	15.7%
黑森林果粒茶(壺).交大	70	90	81	11	15.7%
<b>點心</b>					
焦糖布丁	35	40	36	1	2.9%
蛋糕	60	60	54	(6)	-10.0%
凍樣	35	35	32	(4)	-11.4%
玉米濃湯	20	35	32	12	60.0%
小鮮肉包	*	20	18		
小奶皂包	*	20	18		
奇美水餃 15 粒	*	45	41		
<b>超值配 飲品加蛋糕</b>	<b>100</b>	<b>110</b>	特價組合商品不再折扣		
<b>茶飲(大)</b>	交大價(內用)	調整價格	教職員工優惠價 9 折	教職員工價調幅/元	教職員工價調幅/%
極品紅茶	30	23	21	(9)	-30.0%
極品綠茶	30	23	21	(9)	-30.0%
梅子綠茶	35	23	21	(14)	-40.0%
奶香紅茶	35	28	25	(10)	-28.0%
奶香綠茶	35	28			
波霸奶紅	40	33	30	(10)	-25.0%
波霸奶綠	40	33	30	(10)	-25.0%
<b>茶飲(大)</b>	交大價(外帶)	調整價格	教職員工優惠價 9 折	教職員工價調幅/元	教職員工價調幅/%
極品紅茶	20	23	21	1	5.0%
極品綠茶	20	23	21	1	5.0%
梅子綠茶	20	23	21	1	5.0%
奶香紅茶	25	28	25	0	
奶香綠茶	25	28	25	0	
波霸奶紅	30	33	30	(0)	
波霸奶綠	30	33	30	(0)	

餐點(簡餐)	交大價格	調整價格	調幅	教職員工 優惠價 9 折	教職員工價 調幅/元	教職員工價 調幅/%
鰻魚飯	120	150	25.0%	135	15	12.5%
無錫排骨飯	130	150	15.4%	135	5	3.8%
元氣百分豬丼飯	120	150	25.0%	135	15	8.3%
霜降雪花牛丼飯	120	150	25.0%	135	15	12.5%
紅燒牛肉麵	110	130	18.2%	117	7	6.4%
田園素燴飯	80	120	50.0%	108	28	35.0%
番茄肉醬義大利麵	100	120	20.0%	108	8	8.0%
奶油培根義大利麵	100	120	20.0%	108	8	8.0%
南洋咖哩雞飯	120	150	25.0%	135	15	12.5%
紐奧良雞排輕食餐	120	150	25.0%	135	15	12.5%
和風鹽味鯖魚餐	120	150	25.0%	135	15	12.5%
<b>餐點(套餐)</b>						
鰻魚飯	180	220	22.2%	198	18	10.0%
無錫排骨飯	180	220	22.2%	198	18	10.0%
元氣百分豬丼飯	180	220	22.2%	198	18	10.0%
霜降雪花牛丼飯	180	220	22.2%	198	18	10.0%
紅燒牛肉麵	170	200	17.6%	180	10	5.9%
田園素燴飯	160	200	25.0%	180	20	12.5%
番茄肉醬義大利麵	180	200	11.1%	180	0	0.0%
奶油培根義大利麵	180	200	11.1%	180	0	0.0%
南洋咖哩雞飯	180	220	22.2%	198	18	10.0%
紐奧良雞排輕食餐	180	220	22.2%	198	18	10.0%
和風鹽味鯖魚餐	180	220	22.2%	198	18	10.0%
<b>鬆餅</b>						
	交大價	調整價格	教職員工 優惠價 9 折	教職員工價 調幅/元	教職員工價調 幅/%	
鮮果鬆餅	70	80	72	2	2.9%	
蜂蜜鬆餅	70	80	72	2	2.9%	
<b>早餐</b>						
經濟早餐(土司+飲品)	45	50	45	0	0.0%	
土司(花生/奶酥/香蒜/草莓/巧克力)	25	30	27	2	8.0%	
熱奶茶..搭早餐		0	增加新品搭早餐			
特調咖啡..搭早餐	0	0				
錫蘭紅茶..搭早餐	0	0				
<b>比薩</b>						
海鮮	60	70	63	3	5.0%	
黑胡椒牛肉	60	70	63	3	5.0%	
總匯	60	70	63	3	5.0%	

	小杯				大杯			
熱咖啡類	85 度 C	奇美咖啡	奇美優惠價	星巴克	85 度 C	奇美咖啡	奇美優惠價	星巴克
美式咖啡	35	45	41	65	-	60	54	80
義式濃縮	-	70	63	65	-	90	81	80
卡布奇諾	50	70	63	85	-	90	81	95
拿鐵咖啡	50	70	63	85	-	90	81	95
焦糖瑪奇朵	60	70	63	100	-	90	81	115
摩卡咖啡	-	70	63	95	-	90	81	110
AVG	49	66	59	83	-	85	77	96
冰咖啡類	85 度 C	奇美咖啡	奇美優惠價	星巴克	85 度 C	奇美咖啡	奇美優惠價	星巴克
美式咖啡	35	-	-	80	-	-	-	95
義式濃縮	-	-	-	-	-	-	-	-
卡布奇諾	50	80	72	-	-	-	-	-
拿鐵咖啡	50	80	72	95	-	-	-	110
焦糖瑪奇朵	60	80	72	115	-	-	-	130
摩卡咖啡	-	80	72	110	-	-	-	125
AVG	49	80	72	100				115
	85 度 C	奇美咖啡	奇美優惠價	星巴克				
果汁類	-	-	-	80				
茶類	20~40	23~33	21~30	80				
早餐類	-	30~80	27~72	40~55				
冰沙類	60	85	77	110				
蛋糕類	35~75	42~60	38~54	55~95				
輕食類	-	70~80	63~72	50~80				
簡餐類	-	120~150	108~135	-				

說明：

- 一、品牌定位：本公司對於奇美咖啡之定位，以及店舖風格裝潢之鋪陳，皆有所定調，在裝潢及風格營造，以典雅及藝文為主軸與市場代表品牌比較，除調性取向不同之外，質感皆不遜色。
- 二、定價策略：本公司訂價秉持比一線代表品牌定價低 20% 的策略。
- 三、簡餐特色：主食由奇美食品研發，以專屬生產線製作，除保持食物原有的風味與營養，並堅持採用高品質原物料，加防腐劑及味精以追求較健康的飲食，在製作技術上、口味上、成本上，皆不是一般大量生產的調理餐包可比擬。
- 四、本表之比較以星巴克為對照組，85 度 C 因定位及經營模式差異大，僅供參考之用。
- 五、本公司與星巴克相似廠品之定價比較，本公司之產品定價皆低於星巴克 20% 或 20% 以上，教職員生之優惠更低於訂價 10%。

結論：

- 1、參照以上資料及說明，本公司之定價尚屬合理，並已考量教職員生工及教職員眷屬之優待，給予 9 折之折扣。
- 2、本公司及其他同業，在經營策略、品牌定位、原物料選擇、食品技術及安全衛生，經營管理等層面，皆有不同程度的要求及堅持，所以經營成本及其價值仍有所差異。
- 3、本公司訂價以參考業界及市場一般定價為藍本，考量本身經營成本及品牌定位，採取中價位之定價策略，訂價過程亦考量諸多可能面臨之問題，相信可以受到顧客之接受，通過市場機制的考驗。

敬請各位委員能給予支持,通過本公司之調整價格案

各校外包廠商申請調漲價格管理單位之作法彙整

附件肆

總務處勤務組 96.11.02

學校名稱	管理單位名稱	作 法
清華大學	總務處事務組	<ul style="list-style-type: none"> <li>n 與各外包廠商簽訂契約時只約定營業時間及供應項目變更時需經校方同意。</li> <li>n <u>至於售價調整不需經過校方允許，交由市場機制自行運作，各廠商需自行負擔漲價後之風險。</u></li> </ul>
台灣大學	總務處經營管理組	<ul style="list-style-type: none"> <li>n 膳食委員會只控管餐飲衛生，價格不過問。</li> <li>n <u>調漲價格時，由管理單位與廠商協調達成協議、簽核後就可調整。</u>但要求漲幅不可太高，或需提高服務品質等附帶條件。</li> <li>n 例如：                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1、該校美髮部設備老舊，則要求廠商投資更新硬體設備提昇服務品質後方可調漲。</li> <li>2、原廠商申請調漲十元，經協調後改為調漲五元。</li> </ol> </li> </ul>
台北科技大學	總務處經營管理組	<ul style="list-style-type: none"> <li>n <u>經營管理委員會授權由經管組與廠商開會協調價格調漲事宜，做成會議紀錄後；並提經營管理委員會備查知悉。</u></li> <li>n 採用價格不變但項目或容量減少的策略。</li> <li>n 例如：自助餐原為四樣菜 50 元，改為三樣菜 50 元，若消費者想增加樣式則需另外付費。</li> </ul>
台灣科技大學	學務處生活輔導組	<ul style="list-style-type: none"> <li>n <u>召開膳食委員會討論決議後實施。</u></li> <li>n <u>但為照顧部分弱勢學生，附帶決議：要求每攤位至少保留 1 至 2 項的 50（含）元以下吃得飽的餐點。</u></li> </ul>
交通大學	總務處勤務組	<ul style="list-style-type: none"> <li>n <u>召開餐飲管理委員會討論審議。</u></li> </ul>

九十六學年度第一學期外包廠商績效評鑑成績總表

附件甲

日期：96.12.14

廠商 評鑑項目		1.第一餐廳 自助餐	2.第一餐廳 快餐部	3.第一餐廳 麵食部	4.第一餐廳 麵包部	5.第一餐廳 飲品部	6.第一餐廳 托斯卡尼	7.第二餐廳 康城自助餐	8.第二餐廳 家味滷味	9.第二餐廳 5°C冷飲部	備註	
1.網路問卷 調查	25%	13.8	12.7	12.3	15.3	15.0	13.9	15.6	16.0	16.4	詳附件捌(1~6)	
2.現場訪談 問卷調查	25%	15.7	14.8	15.5	17.3	16.5	16.5	15.6	15.9	16.3		
3.管理單位 平時考核	20%	14.8	15.8	15.7	15.7	16.1	15.7	15.7	16.2	15.3	詳附件玖(1~6)	
4.餐飲管理 委員會考核	30%	<b>12.9</b>	<b>10.7</b>	<b>12.9</b>	<b>21.4</b>	<b>15.0</b>	<b>12.9</b>	<b>21.4</b>	<b>21.4</b>	<b>19.3</b>		
5.其他事項	加分	2	1	1	1			2			1.第一餐廳自助餐、快餐部、麵食部、麵包部及第二餐廳康城自助餐，於颱風天緊急供應餐食乙節，配合度佳，爰於「其他事項」乙欄中各加1分。 2.第一餐廳自助餐及第二餐廳康城自助餐，配合本校綜合一館臨時供膳政策，爰於「其他事項」乙欄中各加1分。	
	扣分					-1					3.第一餐廳飲品部經本學期 96.9.20 被檢舉香蕉牛奶飲品內有塑膠碎片乙節，已依合約辦理罰款並爰於「其他事項」乙欄中扣1分。	
評鑑成績 (總分)		<b>59.2</b>	<b>55</b>	<b>57.4</b>	<b>70.7</b>	<b>61.6</b>	<b>59</b>	<b>70.3</b>	<b>69.5</b>	<b>67.3</b>		
評鑑結果		<input type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	
		<input checked="" type="checkbox"/> 60分以下者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分以下者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	

廠商 評鑑項目		10.第二餐廳 天津蔥抓餅	11.第二餐廳 吉田拉麵	12.第二餐廳 珍御品廣東粥	13.第二餐廳 同心豆花	14.第二餐廳 金盃美而美	15.第二餐廳 竹豐燒臘	16.第二餐廳 八方雲集	17.第二餐廳 老陳快餐	18.第二餐廳 7-11 便利商店	備註
1.網路問卷 調查	25%	18.2	13.3	16.1	19.3	15.9	17.1	17.4	16.7	20.4	詳附件捌(1~6)
2.現場訪談 問卷調查	25%	18.0	15.9	16.6	17.5	16.3	16.4	17.1	16.5	19.2	
3.管理單位 平時考核	20%	16.6	16.2	16.9	16.5	15.4	15.7	15.3	15.8	17.1	詳附件玖(1~6)
4.餐飲管理 委員會考核	30%	<b>23.6</b>	<b>17.1</b>	<b>25.7</b>	<b>25.7</b>	<b>17.1</b>	<b>25.7</b>	<b>25.7</b>	<b>23.6</b>	<b>25.7</b>	
5.其他事項	加分	1			1	1	1		1	1	1.第二餐廳天津蔥抓餅、同心豆花、金盃美而美、竹豐燒臘、老陳快餐及 7-11 便利商店，於颱風天緊急供應餐食乙節，配合度佳，爰於「其他事項」乙欄中各加 1 分。
	扣分										
評鑑成績 (總分)		<b>77.4</b>	<b>62.5</b>	<b>75.3</b>	<b>80</b>	<b>65.7</b>	<b>75.9</b>	<b>75.5</b>	<b>73.6</b>	<b>83.4</b>	
評鑑結果		<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	
		<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	

廠商 評鑑項目		19.第二餐廳 茗松快餐部	20.第二餐廳 茗松麵食部	21.第二餐廳 多多咖啡廳	22.第二餐廳 素食自助餐	23.第二餐廳 素食麵食部	24.第二餐廳 水果部	25.第二餐廳 三樓自助餐	26.女二舍 A 棟 自助餐	27.女二舍 A 棟 快餐部	備註
1.網路問卷 調查	25%	15.2	14.6	19.2	15.8	17.9	17.9	17.2	14.2	15.1	詳附件捌(1~6)
2.現場訪談 問卷調查	25%	16.2	16.8	18.2	16.7	17.1	16.9	17.0	16.6	16.8	
3.管理單位 平時考核	20%	17.1	17.3	17.6	15.0	15.2	15.1	15.4	16.1	16.2	詳附件玖(1~6)
4.餐飲管理 委員會考核	30%	<b>19.3</b>	<b>17.1</b>	<b>25.7</b>	<b>21.4</b>	<b>21.4</b>	<b>21.4</b>	<b>23.6</b>	<b>10.7</b>	<b>17.1</b>	
5.其他事項	加分	1						1	1	1	1.第二餐廳茗松快餐部、第二餐廳三樓自助餐及女二舍 A 棟自助餐、快餐部，於颱風天緊急供應餐食乙節，配合度佳，爰於「其他事項」乙欄中各加 1 分。
	扣分	-1									2.第二餐廳茗松快餐部經本學期 96.8.9 被檢舉所應的咖哩豬排便當有不明昆蟲屍體，已依合約辦理罰款並爰於「其他事項」乙欄中扣 1 分。
評鑑成績 (總分)		<b>67.8</b>	<b>65.8</b>	<b>80.7</b>	<b>68.9</b>	<b>71.6</b>	<b>71.3</b>	<b>74.2</b>	<b>58.6</b>	<b>66.2</b>	
評鑑結果		<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分(含)以上者	
		<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input type="checkbox"/> 60 分以下者	<input checked="" type="checkbox"/> 60 分以下者	

廠 商		28.女二舍 A 棟	29.女二舍 A 棟	30.女二舍 A 棟	31.女二舍 A 棟	32.女二舍 A 棟	33.女二舍 A 棟	34.女二舍 B 棟	35.女二舍	36.女二舍 B 棟	備註
評鑑項目		麵食部	滷味部	鹽酥雞	大腸麵線	飲料部	二樓餐廳	上品行	全家便利商店	摩斯漢堡	
1.網路問卷調查	25%	15.3	15.0	14.9	14.4	13.9	15.3	16.2	17.5	17.5	詳附件捌(1~6)
2.現場訪談問卷調查	25%	16.5	16.5	15.9	16.1	17.1	16.9	17.3	16.8	18.8	
3.管理單位平時考核	20%	16.5	15.2	15.3	15.6	16.3	17.2	17.9	17.2	16.6	詳附件玖(1~6)
4.餐飲管理委員會考核	30%	<b>19.3</b>	<b>23.6</b>	<b>15.0</b>	<b>8.6</b>	<b>8.6</b>	<b>8.6</b>	<b>25.7</b>	<b>23.6</b>	<b>23.6</b>	
5.其他事項	加分	1	1				1	1	1	1	1.女二舍 A 棟麵食部、滷味部、二樓餐廳及女二舍 B 棟上品行、全家便利商店、摩斯漢堡，於颱風天緊急供應餐食乙節，配合度佳，爰於「其他事項」乙欄中各加 1 分。
	扣分										
評鑑成績 (總分)		<b>68.6</b>	<b>71.3</b>	<b>61.1</b>	<b>54.7</b>	<b>55.9</b>	<b>59</b>	<b>78.1</b>	<b>76.1</b>	<b>77.5</b>	
評鑑結果		■60分(含)以上者	■60分(含)以上者	■60分(含)以上者	□60分(含)以上者	□60分(含)以上者	□60分(含)以上者	■60分(含)以上者	■60分(含)以上者	■60分(含)以上者	
		□60分以下者	□60分以下者	□60分以下者	■60分以下者	■60分以下者	■60分以下者	□60分以下者	□60分以下者	□60分以下者	



廠 商		37.愛因思坦書局	38.伊瓦士咖啡廳	39.奇美咖啡廳	40.十三舍全家便利商店	41.活動中心眼鏡部	42.活動中心洗衣部	43.活動中心理髮部	44.活動中心美髮部	45.博愛校區理髮部	備註
1.網路問卷調查	25%	17.1	18.0	16.6	16.1	17.8	18.8	19.2	17.1	15.0	詳附件捌(1~6)
2.現場訪談問卷調查	25%	17.1	18.2	17.5	16.4	21.6	21.3	21.9	23.0	22.2	
3.管理單位平時考核	20%	16.8	17.4	17.0	16.7	16.1	17.9	16.8	16.8	14.7	詳附件玖(1~6)
4.餐飲管理委員會考核	30%	<b>23.6</b>	<b>23.6</b>	<b>21.4</b>	<b>23.6</b>	<b>25.7</b>	<b>25.7</b>	<b>21.4</b>	<b>21.4</b>	<b>23.6</b>	
5.其他事項	加分				1						1.十三舍全家便利商店，於颱風天緊急供應餐食乙節，配合度佳，爰於「其他事項」乙欄中加1分。
	扣分										
評鑑成績 (總分)		<b>74.6</b>	<b>77.2</b>	<b>72.5</b>	<b>73.8</b>	<b>81.2</b>	<b>83.7</b>	<b>79.3</b>	<b>78.3</b>	<b>75.5</b>	
評鑑結果		<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	<input checked="" type="checkbox"/> 60分(含)以上者	
		<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	<input type="checkbox"/> 60分以下者	

## 提案

提案人：女二舍餐廳

提案一：因應物價持續上漲，成本提高，造成餐廳營運虧損，特提出調整價格計畫以維生計由。

說明：(一)本公司經營女二舍餐廳向以薄利多銷來服務學生，奈因最近原物料飆漲造成虧損連連為對學生有更好的服務特提出申請價格異動。

(二) 茲將原物料調漲的幅度說明如下：

原物料	6 月份單價	10 月份單價	漲 幅	備 註
蛋	每箱 400 元	每箱 600 元	50 %	
沙拉油	每桶 580 元	每桶 720 元	24 %	
麵 粉	每包 340 元	每包 520 元	53 %	
太白粉	每包 260 元	每包 350 元	35%	
地瓜粉	每包 280 元	每包 350 元	25%	
麵 條	每斤 14 元	每斤 18 元	27%	
米	每包 800 元	每包 850 元	6%	

(三)建議價格異動如下:

名稱	原售價	建議售價	備註	
自助餐三樣副 菜加飯不加錢 每加一道副菜	35元	40元		漲幅 14.29%
水餃	5元	10元	情形不多,大部 份在兩人同吃	100%
炸雞排	每顆3元	每顆3.5元		16.67%
	35元	40元		14.29%

提案二: 1.早餐每逢星期日營業額不到3000元是否准予週六日休業  
2.因應寒暑假學生大量減少請准予視消費情形縮減攤位營業

懇請鈞長體恤餐廳經營困難准於協助是幸

女二舍餐廳奉上

### 96.03.29 九十五學年度第四次餐飲管理委員會

案由六：「餐飲管理委員會」是否改名為「經營管理委員會」，請討論。(勤務組提案)

說明：

(一)因 95 年 5 月份學校將理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部交議勤務組管理，另校內委外經營廠商尚有書局，並非全是餐廳。有委員提議既名為「餐飲管理委員會」，則無權對非餐廳之業別進行評鑑等相關作業，爰建議改名為「經營管理委員會」。

(二)擬配合修正本校「餐飲管理委員會組織規則」，修正前、修正後條文對照表詳附件(略)。

擬辦：若經委員決議修改後，循序提報總務會議、校務會議，修改本校組織規程並提報教育部核定。

決議：

(一)「餐飲管理委員會」名稱維持不變。

(二)修正「餐飲管理委員會組織規則」，修正後條文詳附件，後續將提報總務會議同意後生效。

備註：本案經 96.05.28 總務會議通過。

#### 附件：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

原條文	96.03.29 餐管會修正後條文	說明
組織規則名稱： 國立交通大學餐飲管理委員會 組織規則	維持原條文。	依委員建議，名稱不更改。
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）。	維持原條文。	
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	(一)至(九) 維持原條文。	

<p>標、評審及合約（含續約）之簽訂。</p> <p>(五)餐飲價格之訂定。</p> <p>(六)餐飲成效之評鑑。</p> <p>(七)餐飲財產及經費之分配或規劃。</p> <p>(八)餐廳安全檢查。</p> <p>(九)餐飲重大事故。</p> <p>(十)其他相關事宜。</p>	<p>(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。</p> <p>(十一)其他相關事宜。</p>	<p>(十)配合學校實際需要，增列書局、便利商店、理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部業別。</p> <p>(十一)項次調整。</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）： 由勤務組（經營管理）組長、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、學生代表六人、職員代表二人、工友代表一人；教師代表由各院及共同科（通識中心、諮商中心、語言中心、圖書館、計網中心等）各產生一人，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，負責工作協調與會議召開等事宜。</p> <p>(五)餐廳負責人及會議有關人員得列席參加。</p>	<p>維持原條文。</p>	
<p>四、本會每學期召開會議一</p>	<p>維持原條文。</p>	

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。	維持原條文。	

#### U 96.05.24 九十五學年度第五次餐飲管理委員會

##### 臨時動議

案由二：96.05.21 校務論壇中，吳校長承諾：「餐飲管理委員會爾後將按照師生人數比例改選，增加同學代表比例，以適當反應更多同學的需求」乙案，請討論（陳暉軒委員提案、張運中委員附議）。

說明：但為因應學生代表人數，初期學生代表請增至半數。

##### 勤務組補充說明：

（一）目前學校教師人數：687 人，職工人數 1,041 人，學生人數：11,114 人。

【按：以上資料，係於 96.05.24 分別向人事室、註冊組查詢所得】

（二）目前相關大學之委員會組成及比例：

校別 組成	台灣大學 (膳委會)	清華大學 (膳食督導小組)	交通大學 (餐飲管理委員會)
當然委員	11 人 (55%)	4 人 (30%)	3 人 (14%)
教師委員	4 人 (20%)	---	9 人 (43%)
職工委員	---	---	3 人 (14%)
學生委員	5 人 (25%)	9 人 (70%)	6 人 (29%)
小計	20 人 (100%)	13 人 (100%)	21 人 (100%)

##### 決議：

（一）經委員會決議，餐管會委員調整為：當然委員 3 人（含主任委員）、教師委員 5 人（教師 5 人，請各學院依教師比例推派代表，部分學院之教師比例較低者，得與其他學院合併共同推派代表；以上各學院之教師推派比例提下次餐飲管理委員會議確認）、職工委員 2 人、學生委員 11 人。

（二）請勤務組擬訂提案修改本校餐飲管理委員會組織規則，並提報總務會議通過後實施。

備註：本案經 96.07.05 總務會議委員確認通過。