

國立交通大學九十五學年度第六次餐飲管理委員會 會議紀錄

時間：九十六年六月十四日（星期四）中午十二時十分

地點：中正堂二樓第二會議室

主席：周中哲主任委員

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：

96.05.24（九十五學年度第五次會議）決議事項與執行進度



| 討論案決議事項 | 執行進度 |
|---|--|
| <p>案由一：二餐一樓(含自助餐廳、早餐與小吃部、冷熱飲部、7-11 便利商店)退場時機乙案，請討論。(勤務處提案)</p> <p>決 議：</p> <p>(一)經委員會決議，二餐一樓自助餐廳於 5 月 31 日退場(供膳至 5 月 31 日止);小吃部、早餐、飲料部、7-11 便利商店因配合宿舍關閉時間，故訂於 7 月 6 日退場(營業至 7 月 5 日止)。</p> <p>(二)請勤務組通知二餐三樓餐廳：本年度暑假期間之「教職員區」仍須供餐，以因應一樓招商與施工期間無法正常供膳之用餐人潮。</p> | <p>n 勤務組已通知廠商：依決議事項辦理。</p> <p>n 惟二餐三樓負責人表示：「教職員區」於暑假期間仍無意願供餐（詳本次議程之報告事項八）。</p> |
| <p>案由二：有關「計算機與網路中心設置戶外餐亭、工五館設置簡易販賣部」乙案，請討論。(勤務組提案)</p> <p>決 議：委員會原則同意設置計網中心餐亭暨工五館販賣部；招商評選委員之校內代表圈選完成，名單如下：</p> <p>n 教師委員：周中哲(當然委員)、蔡錫鈞、蕭國模、洪慧念、楊昀良。</p> <p>n 職工委員：李耀威、柯靜雲。</p> <p>n 學生委員：柯皓蓉、焦佳弘、鐘健豪、孫承憲。</p> | <p>n 依決議事項辦理。</p> |
| <p>案由三：餐飲管理委員會會議紀錄之陳核流程乙案，請討論。(勤務組提案)</p> <p>決 議：因會議時間過長，本案延議。</p> | <p>n 列入本次會議案由四。</p> |
| <p>案由四：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：因會議時間過長，本案延議。</p> | <p>n 列入本次會議案由五。</p> |
| <p>案由五：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>n 列入本次會議案由六。</p> |

| | |
|---|--|
| <p>決議：因會議時間過長，未及充分討論，經與會委員同意延議，並列入下次議程。</p> | |
| <p>案由六：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：因會議時間過長，本案延議。</p> | <p>n 列入本次會議 案由七。</p> |
| <p>案由七：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：因會議時間過長，本案延議。</p> | <p>n 列入本次會議 案由八。</p> |
| <p>臨時動議</p> <p>案由一：上星期至校內各餐廳訪查，發現各餐廳皆是使用沙拉油，是否可要求業者使用植物油?(蔡錫鈞委員臨時提案)。</p> <p>決議：</p> <p>(一)經委員會討論，請盡量要求業者改用植物油，超過沙拉油之價格差額部份，有收回饋金之餐廳，直接以回饋金來支付。</p> <p>(二)請勤務組與校內餐廳業者協調可行性，並於下次會議說明油品使用情形。</p> | <p>n 依 96.05.25 行政會議及 96.05.28 總務會議略以：「爾後公開招商案件不再收取回饋金；現行合約中已簽訂回饋條款之廠商，其所繳納之回饋金悉數納入校務基金統籌運用」。亦即不再指定任何用途。</p> <p>n 各餐廳油品使用情形，詳本次議程之報告事項六。</p> |
| <p>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)。</p> <p>決議：</p> <p>(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會議確認)、職工委員 2 人、學生委員 11 人。</p> <p>(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。</p> | <p>n 依決議事項辦理。</p> <p>n 教師委員由原來 9 人調減為 5 人，故各學院之教師推派比例，已列入本次議程之 案由二 討論。</p> |
| <p>案由三：由於現在交大內餐廳明顯不足，而交大為因應頂尖大學計畫每年增長同學人數，校長同意增設「餐車」於舊南大門及其他交大內部無餐廳區域，以提供教師，職員，學生更多用餐空間(陳暉軒委員提案、張運中委員附議)。</p> <p>決議：</p> <p>(一)「國立交通大學校園便利餐車實施要點」依委員意見修竣後通過。</p> <p>(二)本委員會原則同意設置校園便利餐車，惟尚屬實驗性質，試辦期暫訂為三個月；後續併同案由二</p> | <p>n 依決議事項辦理。</p> <p>n 已提送 96.06.08 「建築與景觀審議委員會」討論，決議略以：學校將二處基地均列於「招標文件」中公開招商，並由投標廠商評估商機後，於「服務建議書」自行擇一處基地參與投標。</p> |

| | |
|---|--|
| <p>「計網中心餐亭、工五館販賣部」乙案，提景觀審議委員會、行政會議審議。</p> <p>(三)餐車設置地點暫訂為舊南大門或棒球場東側兩處，並請提報「建築與景觀審議委員會」圈選出一處適當地點後，再行公開招商。</p> <p>(四)餐車招商案之校內委員，同意併案由二「計網中心餐亭、工五館販賣部」之同一批校內評選委員擔任，免再推選。</p> | |
|---|--|

三、勤務組業務報告

- (一)前次會議林泉宏委員建議：「二餐二樓快餐部之男、女廁所排風不良，建議增加排風扇」。勤務組已請水電廠商至現場勘查，後續將進行男、女廁所排風扇裝置作業。
- (二)依 96 年 5 月 24 日 95 學年度第五次餐飲管理委員會決議：現有二餐一樓自助餐將於 5 月 31 日退場，其餘早餐、小吃部、飲料部及 7-11 便利商店等於 7 月 6 日進行退場。後續管理費之收取方式如下：
- n 7-11 便利商店：自 6 月 1 日起至 7 月 6 日止，其管理費擬參照目前二餐一樓便利商店招標案之管理費用 16,800 元按比例收取。
 - n 早餐、小吃部、飲料部：依臨時供膳協議書之管理費用 14,400 元標準收取。
- (三) 96.03.29，九十五學年度第三次餐飲管理委員會決議有關：「修改本校『餐飲管理委員會組織規則』第二條第(十)項，亦即增列餐飲管理委員會之職掌『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。』」乙案，業提報 96.05.28 總務會議審議通過。
- (四)本校外包廠商回饋金繳納情形：
- n96.05.25 行政會議中，校長指示：「爾後不再向各外包廠商收取回饋金」；96.05.28 總務會議決議：「爾後公開招商案件不再收取回饋金；對於現行合約中已簽訂回饋條款之廠商，其所繳納之回饋金亦悉數歸入校務基金『統籌運用』」。
 - n後續將依照行政會議及總務會議之決議辦理，亦即現行合約中已簽訂回饋條款之廠商，其加菜金、社團活動補助、環境改善基金…等，悉數歸入校務基金統籌運用，不得另作用途。
 - n 本校外包廠商回饋金動支情形，每月均更新並公告於勤務組網頁（詳附件壹）。
- (五)本校學生多次建議「要求廠商延長夜間營業時間」乙節。經與本校廠商協調後，同意延長夜間營業時間之餐廳如下表所示：

| 餐廳名稱 | | 延長夜間營業時間 | 備註 |
|------------|----|--|-----------------|
| 第一餐廳 | | n自助餐：晚上 8：00。 n托斯卡尼餐廳(原牙買加西餐廳)：晚上 9：00。 | 自 6 月 1 日起。 |
| 第二餐廳 | 一樓 | n晚上 8：00。 | 新廠商進駐(預計 8 月起)。 |
| | 二樓 | n暫不延長夜間營業時間，仍維持營業至晚上 7：00。 | -- |
| | 三樓 | n暫不延長夜間營業時間，仍維持營業至晚上 7：00。 | -- |
| 女二舍餐廳(A 棟) | | n晚上 8：00。 | 自 6 月 4 日起。 |

(六) 校內各餐廳使用油品調查如下：

| 餐廳名稱 | | 蔬菜用油 | 肉品、油炸物用油 |
|-------------------|------|---------|----------------|
| 第一餐廳 | | 大豆沙拉油 | 大豆沙拉油 |
| 第二餐廳茗松快餐、 多多咖啡 | | 大豆沙拉油 | 南橋氫化油 |
| 第二餐廳素食部 | | 橄欖葡萄籽油 | --- |
| 第二餐廳三樓自助餐 | 學生區 | 大豆沙拉油 | 大豆沙拉油 |
| | 教職員區 | 以燙青菜為主 | 大豆沙拉油 |
| 摩斯漢堡 | | 以青菜沙拉為主 | 統一 18-1120 油炸油 |
| 上品行 | | 以水煮蔬菜為主 | 未使用油炸物 |

(七)第一餐廳之牙買加西餐廳近日因逢梅雨季節，致女兒牆滲水而無法正常營業，已協請營繕組協助修繕；該廠商將利用歇業期間重整旗鼓，粉刷天花板並更名爲托斯卡尼餐廳。後續防水工程已完工，於 6 月 11 日復業。

(八)勤務組依「 96.05.24 召開 95 學年度第五次餐飲管理委員會」決議：通知二餐三樓「教職員區」於暑假期間仍須正常供膳，以因應一樓招商與施工期間無法正常供膳之用餐人潮乙節。但二餐三樓負責人（鍾李麗雅女士）表示，因人力調配等問題，無法於暑假期間提供「教職員區」供膳服務。【按：鐘太太將出席本次會議，向委員會說明其困難處】。

n 報告事項（八）主席裁示：

- 1、同意二餐三樓「教職員區」暑假仍維持不供膳；惟暑假期間仍應於「學生用餐區」擇一適當區域（收銀台後方圓桌區域）設置「教職員用餐區」並立告示牌，以供教職員用餐。
- 2、請餐廳負責人注意餐廳空調溫度，避免悶熱。
- 3、請勤務組以校園電子報、網頁及現場公告全校週知。

貳、討論事項

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)。
說 明：

- 一、依 96.03.29 新修訂「國立交通大學外包廠商績效評鑑辦法」第肆條規定：
 - (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。

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 1~5 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(詳附件貳，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」(詳附件參)、「管理單位平時考核」(詳附件肆)及「其他事項」之評鑑。另餐飲管理委員會尚未考核。

擬辦：

一、餐飲管理委員會考核成績佔 30%，尚未考核，請委員進行考核(詳附件伍)。

二、圖書館奇美咖啡廳(合約滿四年)及二餐二樓水果部(合約滿三年)，俟評鑑成績合格者，將辦理續約一年。

決議：

一、委員考核完成，詳附件甲評鑑成績總表。

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。

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)

說明：

一、前次會議決議：『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、餐管會教師代表推派方式，擬將部份學院合併推派，勤務組於 96.05.25 向人事室取得各學院教師人數，計算比例如下：(不含助教人數)

| 推派人數 | 學院系所名稱 | 教師人數 | 百分比 | 合併百分比 |
|------|--------|------|-----|-------|
| 1 | 電機學院 | 164 | 26% | 26% |
| 1 | 資訊學院 | 69 | 11% | 18.1% |
| | 人文社會學院 | 47 | 7% | |

| | | | | |
|---|-----------|-----|------|------|
| | 電子與資訊研究中心 | 1 | 0.1% | |
| 1 | 工學院 | 89 | 14% | 18% |
| | 客家文化學院 | 15 | 2% | |
| | 軍訓室 | 10 | 2% | |
| 1 | 理學院 | 99 | 15% | 18% |
| | 生物科技學院 | 18 | 3% | |
| 1 | 管理學院 | 83 | 13% | 20% |
| | 共同學科 | 44 | 7% | |
| 5 | 合計 | 639 | 100% | 100% |

擬辦：擬依上表中比例將部份學院合併計算推派餐管會委員，並修改本校「餐飲管理委員會組織規則」、提報總務會議同意後實施，請委員討論。

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。

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)

說明：

- 一、本校各餐廳均於每3個月委外執行蟑螂防治消毒工作一次。
- 二、因近來於完成病媒防治消毒工作後，蟑螂不慎落入食物中之事件頻傳，為落實蟑螂清除工作，建議於消毒之次日請業者暫停營業，以加強清掃工作。

擬辦：請委員討論。

決議：

- 一、同意餐廳於消毒隔日暫停營業，俾利餐廳進行清潔作業。
- 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。

案由四：餐飲管理委員會會議紀錄之陳核流程乙案，請討論。(勤務組提案)

說明：

- 一、目前餐飲管理委員會會議紀錄陳核流程如下：
勤務組彙整紀錄(稿)→陳核主任委員(總務長)、校長→以紙本方式分送委員暨相關人員→委員若有意見於七日內以紙本送勤務組辦理。
- 二、經詢問，目前總務處「交通基金管理委員會」、「職務宿舍管理委員會」及「總務會議」之會議紀錄陳核流程與勤務組相同。

擬辦：會議紀錄陳核流程擬規劃如下：

勤務組彙整紀錄(稿)→e-mail 送請委員於3日內確認→依委員意見修改後陳核主任委員(總務長)、校長→以紙本方式分送委員暨相關人員。

會議紀錄陳核流程是否更改?請委員討論。

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。

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)

說 明：

- 一、本校營養師編制任用人員是否應該具備食品營養方面技能檢定之資格？
- 二、編制之營養師應執行之專業職務為何？
- 三、建議將營養師編制納入勤務組方能具體發揮專業功效。

勤務組補充：

- 一、本校營養師編制由來：

目前校內營養師由保管組謝淑珍小姐擔任，茲將營養師編制由來說明如下

| 時 間 | 內 容 |
|---------------|--|
| 民國 80 年 8 月 | 謝員擔任學務處衛保組技士，負責餐廳團膳督導、食品衛生等業務。 |
| 民國 86 年 12 月 | 謝員由學務處衛保組調任總務處事務組，負責團膳衛生督導業務。 |
| 民國 92 年 1 月迄今 | 謝員由總務處技士改任為「總務處營養師」，本校始有「營養師」一職。謝員並奉示由事務組調任保管組兼辦財產保管等業務迄今。 |

- 二、本校現行餐飲衛生管理業務之執行：

- 1、本校目前團膳督導，由勤務組許玲媚辦事員擔任。許員於民國 83 年取得國家高等考試及格證書，原任彰化縣政府衛生局「衛生稽查員」，具備民間餐飲業者之公共衛生督導經驗，民國 95 年商調至本校勤務組服務。
- 2、許員具備護理師、食品衛生管理人員 HACCP 基礎訓練、食品良好衛生規範稽核實務訓練、中餐烹調(衛生)技術士技能檢定監評人員研習....等多項訓練暨專業證照。

擬 辦：請委員討論。

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。

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)

說 明：

- 一、本校外包廠商績效評鑑辦法中，評鑑項目分為五項，分別為

- 1、網路問卷調查：25%，
- 2、現場訪談問卷調查：25%，
- 3、管理單位平時考核：20%，
- 4、餐飲管理委員會考核：30%，
- 5、其他事項。

本校外包廠商績效評鑑辦法詳附件陸。

- 二、原本的評鑑辦法內的第一、二、四項，本質上都是問卷調查，希望能把這三項合成一項，開放給所有學生、教職員公投，將餐廳的去留交給大眾來決定(詳附件柒)。

勤務組補充：詳附件捌。

擬 辦：

- 一、擬將評鑑項目第一、二、四項合為一項。
- 二、請前任委員王智功說明。

決 議：

- 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。**
- 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。**

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)

說 明：本校總務處自去年九月與各外包餐廳簽訂合約，其中有數條與以前合約不合且不利交大或餐飲管理，(如女二舍一、二樓之經營問題)。

勤務組補充：

- 一、總務處已於 95.11.14 上午邀集相關單位檢討契約書並予修正，修竣後合約條文詳附件玖。
- 二、總務處於 95 年 11 月期間，針對校園師生用餐基本需求、女二舍一樓與二樓經營型態與營業項目進行問卷調查，95 年 12 月進行問卷統計，並將統計結果提送 95 年 12 月 28 日之九十五學年度第三次餐飲管理委員討論，以作為招商需求暨經營型態之參考。

擬 辦：請委員討論，擬依委員決議事項辦理。

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。

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)。

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。

勤務組補充：

一、有關餐廳建言或申訴，歡迎與總務處反應，相關管道如下：

- n 總務處勤務組電話：校內分機 31455、53023。
- n 總務處勤務處留言版：<http://www.ga.nctu.edu.tw/ga7/>點選「留言給我們」。
- n 總務處馬上辦中心：<http://www.ga.nctu.edu.tw/ga0/rightAwayCenter.php>。

二、總務處收到同學建議事項後，處理流程：

- n 第一時間(24 小時內)：與申訴者聯繫，以瞭解實際狀況。
- n 3 日內：將處理情形以書面方式回報申訴者，並將處理情形公告於相關網站上。

擬 辦：請委員討論，擬依委員決議事項辦理。

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。

參、散會：下午二時三十分。