

國立交通大學 109 學年度第 1 學期第 2 次餐飲管理委員會紀錄

時間：109 年 12 月 30 日(星期三)中午 12 時

地點：中正堂二樓會議室

主席：黃世昌總務長

紀錄：傅淑萍

出席委員：林奕亘、劉啟明、黃衍貴（曾信雄代）、梁秀芸、陳瑩真、梁家語、許皓鈞、官梵鈴、張瀚勻、翁麗郡、張原榕、孫曼綾、陳溫亮、李怡臻

列席人員：王可欣、謝淑珍、黃麗玲、莊惟嬪

麗陽代表：王永樑；奶廚代表：林俊成

請假委員：胡樹馨、陳仁姮、游婉雲、張沐春、鄭詠融、宋珮瑜

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：

討論案決議事項	執行進度
案由一： 有關學生第二餐廳美食街「SUBWAY」申請調漲鮮嫩雞柳及義大利牛肉丸 2 品項售價，請討論。(杏一公司提) 決 議： 同意 17 票，不同意 0 票。同意學生第二餐廳美食街「SUBWAY」調漲鮮嫩雞柳及義大利牛肉丸之 6 吋潛艇堡及沙拉產品各 6 元、12 吋潛艇堡產品 8 元。	■SUBWAY 業於 109 年 10 月 5 日起調漲鮮嫩雞柳及義大利牛肉丸之 6 吋潛艇堡及沙拉產品各 6 元、12 吋潛艇堡產品 8 元。
案由二： 有關學生第二餐廳美食街「二弄堂」申請新增麵類 1 品項及煲類 2 品項案，請討論。(杏一公司提) 決 議： 同意 17 票，不同意 0 票。同意學生第二餐廳美食街「二弄堂」新增麵類 1 品項及煲類 2 品項。	■二弄堂業於 109 年 12 月 1 日起新增麵類 1 品項及煲類 2 品項。
案由三： 有關學生第二餐廳美食街「樂軒」申請新增麵類 3 品項案，請討論。(杏一公司提) 決 議： 同意 17 票，不同意 0 票。同意學生第二餐廳美食街「樂軒」新增麵類 3 品項。	■樂軒業於 109 年 11 月 16 日起新增麵類 3 品項。
案由四： 有關學生第二餐廳美食街「素怡園」申請調整營業時間案，請討論。(杏	■素怡園業於 109 年 11 月 10 日起調整營業時間為 11：00 至 13：30。。

一公司提) 決 議：同意 17 票，不同意 0 票。同意學生第二餐廳美食街「素怡園」調整營業時間為 11：00 至 13：30。	
案由五：有關研三舍餐廳美食街「漢堡王」申請調整營業時間案，請討論。(杏一公司提) 決 議：同意 15 票，不同意 0 票。同意研三舍餐廳美食街「漢堡王」調整營業時間為 8：00 至 21：00。	■漢堡王業於 109 年 12 月 1 日起調整營業時間為 8：00 至 21：00。
案由六：有關研三舍餐廳美食街原三顧茅廬攤位提出更換協力廠商「文湯武醬」案，其販售品項共計 6 套餐及單點品項案，請討論。(杏一公司提) 決 議：同意 15 票，不同意 0 票。同意研三舍餐廳美食街更換協力廠商「文湯武醬」及販售品項，預計 110 年 2 月營業且憑證折 5 元。	■文湯武醬預計於 110 年 2 月 17 日起正式營業。
案由七：有關研三舍餐廳美食街「李記小館」申請調漲 4 品項售價及刪除 2 品項案，請討論。(杏一公司提) 決 議：同意 15 票，不同意 0 票。同意研三舍餐廳美食街「李記小館」調漲 4 品項售價及刪除 2 品項。	■李記小館預計於 110 年 1 月 1 日起調漲 4 品項、刪除 2 品項。
案由八：有關研三舍餐廳美食街原走走, 茶迷攤位提出更換協力廠商「初韻」及申請不列入本學期評鑑案，請討論。(杏一公司提) 決 議： 一、同意 13 票，不同意 1 票。同意研三舍餐廳美食街「走走, 茶迷」列入本學期評鑑。另請業務單位研擬退場廠商是否列入績效評鑑之相關準則，提下次會議討論修正本校「委外經營廠商績效評鑑要點」。 二、同意 15 票，不同意 0 票。同意研三舍餐廳美食街更換協力廠商「初韻」及販	■初韻預計於 110 年 2 月 1 日起正式營業。

售品項，預計 110 年 2 月營業。	
案由九：有關研三舍餐廳美食街「鍋 bar」申請新增販售蓋飯 6 品項案，請討論。 (杏一公司提) 決 議：同意 15 票，不同意 0 票。同意研三舍餐廳美食街「鍋 bar」新增販售蓋飯類 6 品項。	■鍋 BAR 業於 109 年 11 月 16 日起新增蓋飯類 6 品項
案由十：有關女二舍「鼎天麵食館」申請新增販售蓋飯類 3 品項案，請討論。(鼎天麵食館提) 決 議：同意 14 票，不同意 0 票。同意女二舍「鼎天麵食館」新增販售蓋飯類 3 品項。	■鼎天麵食館業於 109 年 11 月 16 日起新增蓋飯類 3 品項。
案由十一：有關圖書館 B1「米諾瓦咖啡」申請調整營業時間案，請討論。(亞佰達公司提) 決 議：同意 16 票，不同意 0 票。同意圖書館 B1「米諾瓦咖啡」調整營業時間週一至週五 9：30~18：00，週六、週日及國定假日不營業。	■米諾瓦咖啡業於 109 年 11 月 5 日起調整營業時間週一至週五 9：30~18：00，週六、週日及國定假日不營業。
案由十二：有關戶外餐亭「小木屋鬆餅」申請新增販售鬆餅類 3 品項及冬季飲品 5 品項案，請討論。(巧瑋公司提) 決 議：同意 13 票，不同意 0 票。同意戶外餐亭「小木屋鬆餅」新增販售鬆餅類 3 品項及冬季飲品 5 品項。	■小木屋鬆餅業於 109 年 11 月 16 日起新增鬆餅類 3 品項及冬季飲品 5 品項。
案由十三：有關校內零售業者(便利商店、生活百貨、書局及眼鏡部)調漲價格案，請討論。(事務組提) 決 議：同意 11 票，不同意 0 票。同意零售業者調漲價格時，由權責單位事務組採廠商通知校方備查後定期於會議報告方式執行。	■業於 109 年 12 月 1 日起校內零售業若調漲價格應將資料交事務組備查。

三、業務單位報告：

- (一) 本學期餐廳廠商績效評鑑抽獎活動於 109 年 12 月 18 日中正堂 2 樓會議室完成公開抽獎，共抽出得獎者方 0 增等 228 位，並公告於本組網站。
- (二) 第一餐廳得標廠商湘之坊，已於 109 年 11 月 27 日議約決標，並於 12 月 11 日完成公證。契約期限 109 年 12 月 16 日起 2 個月內完成施工作業及櫃位進駐。
- (三) 第二餐廳 3 樓 A 區(自助餐區)場地出租案，於 109 年 12 月 14 日進行第 2 次招商公告作業，等標期 30 天(含例假日)，110 年(明年)1 月 12 日中午 12:00 截止，次日開資格標作業。
- (四) 校內餐廳 12 月 1 日起禁止使用一次性餐具，內用一律使用環保餐具，本組亦於網頁公告自備環保餐具及優惠資訊。
- (五) 校內學餐販售之餐點營養分析，已於 12 月 1 日起公告於事務組網頁，亦要求各廠商將所販售餐點營養分析表印出紙本統一集中置放於明顯處，供師生瀏覽。

貳、討論事項

案由一：為辦理 109 學年度第 1 學期委外經營廠商績效評鑑 1 案，請討論。(事務組提)

說明：

一、依「國立交通大學委外經營廠商績效評鑑要點」第三、四點規定辦理。

二、「國立交通大學委外經營廠商績效評鑑要點」第三點規定：評鑑項目與權重如下

(一)網路問卷調查：30 分。

(二)顧客客訴考核：10 分。

(三)管理單位平時考核：30 分。

(四)餐飲管理委員會考核：30 分。

三、本學期網路問卷調查及事務組主責顧客客訴考核及平時考核已完成評鑑作業。

四、餐飲管理委員會考核成績佔 30%，請委員當場進行考核(考核表詳附件 1)。

決議：加計出席委員考核結果(佔考核成績 30%)後，主契約廠商及協力廠商(營業點)評鑑成績均合格。(評鑑成績總表，詳附件 2)

案由二：有關女二舍餐廳美食街「天晟燒臘」申請新增快餐類 1 品項案，請討論。(麗陽公司提)

說明：依 109.12.15 麗陽交字第 109121501 號函辦理(詳附件 3)。

決議：同意 14 票，不同意 0 票。同意女二舍餐廳美食街「天晟燒臘」新增販售快餐類 1 品項。

案由三：有關女二舍餐廳美食街「品嘉日式料理」申請新增快餐類 1 品項案，請討論。

說明：依 109.12.15 麗陽交字第 109121501 號函辦理(詳附件 3)。(麗陽公司提)

決議：同意 14 票，不同意 0 票。同意女二舍餐廳美食街「品嘉日式料理」新增販售快餐類 1 品項。

案由四：有關戶外餐廳「奶油廚房」申請調漲日式咖哩飯類 5 品項、奶香、茄汁、青醬義大利麵/

飯類各 9 品項及潛艇堡類 11 品項價格案，請討論。

(奶油廚房提)

說明：

一、依 109.12.10 奶油廚房第 1091210 號函辦理(詳附件 4)。

二、因售價 10 年來從未調漲，加上近年原物料及營運成本持續增加，為能維持整體銷售品質及收支平衡，故申請部分營業品項調漲。

決議：同意 12 票，不同意 0 票。同意戶外餐廳「奶油廚房」調漲日式咖哩飯類 5 品項、奶香、茄汁、青醬義大利麵/飯類各 9 品項及潛艇堡類 11 品項等售價調漲 5 元。

案由五：本校「委外經營廠商績效評鑑要點」第二點修正案，請討論。

(事務組提)

說明：

一、為期本案送至本委員會加速審查速度，本組業於 109.11.26 邀請學生代表參與協調會議，並達成共識，詳會議紀錄(詳附件 5)。

二、為使退場廠商是否列入績效評鑑有一致準則，爰修正本要點第二點關於評鑑對象之規定。

三、檢附本校「委外經營廠商績效評鑑要點」第二點修正草案對照表(詳附件 6)。

四、本要點經本委員會通過後，將提送總務會議通過後實施。

決議：同意 14 票，不同意 0 票。同意修訂部分文字後通過，將提送總務會議審議。

案由六：本校「餐飲管理委員會設置要點」第二點修正案，請討論。

(事務組提)

說明：

一、為期本案送至本委員會加速審查速度，本組業於 109.11.26 邀請學生代表參與協調會議，並達成共識，詳會議紀錄(詳附件 5)。

二、為回歸市場機制，將「商品價格審議」由餐飲管理委員會職掌刪除。出租場地之商品價格審議機制另案於案由七討論。

三、檢附本校「管理委員會設置要點」第二點修正草案對照表(詳附件 7)。

四、本要點經本委員會通過後，將提送總務會議通過後實施。

決議：本案經討論後，提出修正案：「不予修正本校餐飲管理委員會設置要點原條文」，表決結果同意 9 票、不同意 0 票。同意不予修正本校「餐飲管理委員會設置要點」原條文。

案由七：本校出租場地之商品價格審議機制案，請討論。

(事務組提)

說明：

一、現有執行方式：

(一) 依 103 學年度第 2 學期第 2 次會議報告案：連鎖店依總公司公告時間通知本校備查，權責單位事務組提餐管會報告。

(二) 本校零售業者(便利商店、生活百貨、書局及眼鏡部)商品價格調漲，無須提本校備查。

(三) 其餘餐飲類及非餐飲類之價格調漲，由廠商向權責單位事務組提出申請並經餐管會

核可後，始得調漲。

二、目前執行困難點：

- (一) 因安排會議時間上短期內無法立即召開會議審核，造成提案無法即時進行審核。
- (二) 連鎖店有成本及商業考量，總公司通知營業處統包廠商時通常會只有 1 周左右作業時程，申請校方安排會議及作業時間不及，且審核期間之額外調漲費用成本將由營業處廠商負擔。
- (三) 本校零售業者(便利商店、生活百貨、書局及眼鏡部)商品價格調漲，因品項眾多且調動頻繁，若要逐項送審曠日廢時，窒礙難行。
- (四) 近年受疫情及物價調漲等因素影響，廠商經營困難，商品售價如不適時配合調整將有退場問題。

三、綜上，研擬可行方案如下：

- (一) 本校零售業者(便利商店、生活百貨、書局及眼鏡部)商品價格調漲，無須提本校備查。
- (二) 其餘非屬零售業(不區分是否為連鎖)之商品價格調漲，由廠商向權責單位事務組提出申請並經事務組核可後，始得調漲。且價格調漲 1 週前須於櫃檯前公告調漲品項、價格、日期及原因。各項調漲情形由事務組彙整後，定期於本委員會報告。

四、擬將價格審議機制併同各項餐廳管理經常性重要事項，彙整後研擬餐飲管理作業須知草案，提下次會議討論，俾利訂定常態性管理準則。

決議：同意 11 票，不同意 0 票。同意依權責單位事務組研擬方案執行。

案由八：有關新品試賣機制修正案，請討論。

(事務組提)

說明：

- 一、依 103 學年度第 2 學期第 2 次會議決議：試賣期限最長 1 個月，因召開會議時間無法即時，而耽誤販售時程。
- 二、本組業於 109.11.26 邀請學生代表參與協調會議，並達成共識，擬修正為「試賣時間不得超過 2 個月，且試賣期結束前 2 週應提出正式販售申請，得採通訊投票，經委員同意後正式販售」。(詳附件 5)

決議：同意 12 票，不同意 0 票。同意修正新品試賣機制為試賣時間不得超過 2 個月，且試賣期結束前 2 週應提出正式販售申請，得採通訊投票，經委員同意後正式販售。

參、其他討論事項：研三舍餐廳「鍋 Bar」即將撤場，但統包商杏一公司尚未找到合適的協力廠商，考量師生用餐權益須維持一定數量的櫃位數，故應避免於學期中撤場而造成空櫃情況，且新進駐的新協力廠商，應儘快於一月中前確認。

肆、臨時動議：無

伍、散會：下午 13 時 35 分

109 學年度第一學期委外廠商績效評鑑委員考核表

日期：2020.12.30

評分標準：(7)特優 30 分；(6)優良 25 分；(5)普通 20 分；(4)尚可 15 分；(3)差 10 分；(2)很差 5 分；(1)極差 0 分

廠 商	第一餐廳 LALA Kitchen	第二餐廳 SUBWAY	第二餐廳 茶邊	第二餐廳 樂軒食堂	第二餐廳 姐妹雞腿	第二餐廳 拉亞漢堡	第二餐廳 二弄堂	第二餐廳 男子漢鐵人火山井	第二餐廳 85 度 C 咖啡	第二餐廳 隆太郎金牌燒臘	第二餐廳 素食部	第二餐廳 7-11 便利店	第二餐廳 若松快餐麵食部	第二餐廳 多多咖啡	第二餐廳 果汁甜品吧
餐飲管理委員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)														

廠 商	第二餐廳 印度私廚	女二舍餐廳 金鑽自助餐	女二舍餐廳 A 華滷味	女二舍餐廳 嘉品日式料理	女二舍餐廳 郁百分水果店	女二舍餐廳 比司多早午餐	女二舍餐廳 COCO 飲料	女二舍餐廳 極緻麵道	女二舍餐廳 天晟燒臘	女二舍餐廳 大聯大生活百貨	女二舍餐廳 麥當勞	女二舍餐廳 全家便利商店	女二舍餐廳 鼎天麵食館	浩然 B1 米諾瓦咖啡	計網中心 小木屋鬆餅
餐飲管理委員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)														

廠 商	綜合一館 奶油廚房	十三舍 13 舍 7-11 便利店	活動中心 麗文書局	活動中心 洗衣部	活動中心 太學眼鏡部	活動中心 美髮部	活動中心 理髮部	研三舍餐廳 比司多早午餐	研三舍餐廳 三顧茅廬滷味	研三舍餐廳 李記小館	研三舍餐廳 四海遊龍	研三舍餐廳 走走，茶迷	研三舍餐廳 漢堡王	研三舍餐廳 全家便利商店	研三舍餐廳 鍋 BAR
餐飲管理委員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)														

109 學年度第一學期委外廠商績效評鑑委員考核表

日期：2020.12.30

評分標準：(7)特優 30 分；(6)優良 25 分；(5)普通 20 分；(4)尚可 15 分；(3)差 10 分；(2)很差 5 分；(1)極差 0 分

廠 商		竹北校區花院子
評鑑項目		
餐飲管理委員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)	

109學年度第一學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：109.12.30

廠商		第一餐廳 LALA Kitchen	第二餐廳 SUBWA Y	第二餐廳 茶壘	第二餐廳 樂軒食堂	第二餐廳 姐妹雞腿	第二餐廳 拉亞漢堡	第二餐廳 二弄堂	第二餐廳 男子漢鐵 人火山井	第二餐廳 85 度C 咖啡	第二餐廳 隆太郎金 牌燒臘	第二餐廳 素食部	第二餐廳 7-11便利 店	第二餐廳 茗松快餐 麵食部	第二餐廳 多多咖啡	第二餐廳 果汁甜品 吧
評鑑項目																
1.網路問卷 調查	分數	72.58	77.94	78.9	70.74	77.56	72.45	72.64	71.78	77.07	75.32	81.35	86.04	76.5	72.9	80.22
	權重30分	21.77	23.38	23.67	21.22	23.27	21.73	21.79	21.53	23.12	22.6	24.4	25.81	22.95	21.87	24.07
	張數	141	181	315	158	239	173	140	163	175	146	131	462	144	130	236
2.顧客客訴 考核	權重10分	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.管理單位 考核平時考	督導分數	76.87	76.25	75.93	72.73	72.66	74.44	73.05	71.91	75.29	71.8	72.46	78.22	73.79	74.26	75.85
	權重25分	19.22	19.06	18.98	18.18	18.16	18.61	18.26	17.98	18.82	17.95	18.12	19.56	18.45	18.56	18.96
	考核次數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	權重5分	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
小計		55.99	57.44	57.65	54.4	56.43	55.34	55.05	54.51	56.94	55.55	57.52	60.37	56.4	55.43	58.03
4.管理委員 會考核	權重30分	21.43	23.57	24.09	16.79	24.29	21.5	15.83	20.91	23.85	22.5	25.42	28.33	23.93	23.85	23.57
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		77.42	81.01	81.74	71.19	80.72	76.84	70.88	75.42	80.79	78.05	82.94	88.7	80.33	79.28	81.6
		77.42	77.95										88.7	79.8		81.6

109學年度第一學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：109.12.30

廠商		第二餐廳 印度私廚	女二舍餐廳 金鑽自助餐	女二舍餐廳 A華滷味	女二舍餐廳 品嘉日式料理	女二舍餐廳 郁百分水果店	女二舍餐廳 比司多早午餐	女二舍餐廳 COCO飲料	女二舍餐廳 極麵道	女二舍餐廳 天晟燒臘	女二舍餐廳 大聯大生活百貨	女二舍餐廳 麥當勞	女二舍餐廳 全家便利商店	女二舍餐廳 鼎天麵食館	浩然B1 米諾瓦咖啡	計網中心 小木屋鬆餅
評鑑項目																
1.網路問卷調查	分數	66.96	79	74.12	77.91	76.52	76.25	78.62	75.25	77.61	79.15	80.61	78.39	71.51	71.15	84.68
	權重30分	20.09	23.7	22.24	23.37	22.95	22.88	23.59	22.58	23.28	23.74	24.18	23.52	21.45	21.35	25.4
	張數	68	405	280	304	260	248	343	269	252	320	457	496	197	26	72
2.顧客客訴考核	權重10分	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.管理單位考核平時考	督導分數	68.53	74.94	76.75	75.61	78.44	76.35	79.85	75.86	74.7	78.89	79.58	79.19	74.55	77.21	74.17
	權重25分	17.13	18.74	19.19	18.9	19.61	19.09	19.96	18.96	18.68	19.72	19.89	19.8	18.64	19.3	18.54
	考核次數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	權重5分	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
小計		50.22	57.44	56.43	57.27	57.56	56.97	58.55	56.54	56.96	58.46	59.07	58.32	55.09	55.65	58.94
4.管理委員會考核	權重30分	17.92	25	23.18	23.46	23.85	23.64	22.27	25	23.46	25.36	26.67	20	24	20.5	25.36
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		68.14	82.44	79.61	80.73	81.41	80.61	80.82	81.54	80.42	83.82	85.74	78.32	79.09	76.15	84.3
		68.14	81.4											79.09	76.15	84.3

109學年度第一學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：109.12.30

廠商		綜合一館 奶油廚房	十三舍 13舍7- 11便利 店	活動中心 麗文書局	活動中心 洗衣部	活動中心 大學眼鏡 部	活動中心 美髮部	活動中心 理髮部	研三舍餐 廳比司多 早午餐	研三舍餐 廳三顧茅 廬滷味	研三舍餐 廳李記小 館	研三舍餐 廳四海遊 龍	研三舍餐 廳走走· 茶迷	研三舍餐 廳漢堡王	研三舍餐 廳全家便 利商店	研三舍餐 廳鍋 BAR
評鑑項目																
1.網路問卷 調查	分數	79.94	84.29	78.16	77.33	75.73	73.53	77.5	74.88	69.07	73.88	70.46	63.21	76.98	75.4	65.71
	權重30分	23.98	25.29	23.45	23.2	22.72	22.06	23.25	22.46	20.72	22.16	21.14	18.96	23.09	22.62	19.71
	張數	53	195	917	227	277	17	24	166	132	141	161	138	194	300	163
2.顧客客訴 考核	權重10分	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.管理單位 考核平時考	督導分數	74.17	79.93	80	79.49	80	79.91	79.91	75.45	74.25	71.39	74.96	77.5	77	79.38	72.66
	權重25分	18.54	19.98	20	19.87	20	19.98	19.98	18.86	18.56	17.85	18.74	19.38	19.25	19.84	18.16
	考核次數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	權重5分	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	5
小計		57.52	60.27	58.45	58.07	57.72	57.04	58.23	56.32	54.28	55.01	54.88	53.34	57.34	52.46	52.87
4.管理委員 會考核	權重30分	25	24.17	25	21.43	25.62	21.88	21.88	22.73	21.5	22.73	20.5	13.5	23.85	21.92	17.27
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		82.52	84.44	83.45	79.5	83.34	78.92	80.11	79.05	75.78	77.74	75.38	66.84	81.19	74.38	70.14
		82.52	84.44	83.45	79.5	83.34	78.92	80.11	75.06							

109學年度第一學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：109.12.30

廠商		竹北校區 花院子
評鑑項目		
1.網路問卷 調查	分數	71.11
	權重30分	21.33
	張數	9
2.顧客客訴 考核	權重10分	10
3.管理單位 考核平時考	督導分數	77.05
	權重25分	19.26
	考核次數	9
	權重5分	5
小計		55.59
4.管理委員 會考核	權重30分	25.56
5.其他事項	加分	
	扣分	
營業點評鑑總分		81.15
		81.15

類別	項次	品項名稱	售價	食材	每份 (公克)	蛋白 質 (公克)	脂質 (公克)	醣類 (公克)	熱量 (大卡)	資料來源	藥署資料編號	販售品項 照片
天晟燒臘新增品項												
1	1	鼓汁排骨	85	米飯	200	6.2	0.6	82	366	食藥署	A04902	
				豬肉	150	28.75	21.25	0	306.25	食藥署	I02502	
				油菜	50	0.7	0.1	0.8	6.9	食藥署	E05501	
				豆芽菜	50	0.2	4.3	2.3	24	食藥署	E14701	
				酸菜	40	0.6	0.1	1.3	8.5	食藥署	E07203	
				筍干	50	0.6	16	7.9	88.5	食藥署	A02601	
				總計	540	37.05	42.35	94.3	800.15			
品嘉日式料理新增品項												
1	1	豪大雞排蛋包飯	85	白飯	200	6.2	0.6	82	366	食藥署	A04902	
				花椰菜	50	1.85	0.1	2.2	11.5	食藥署	E10601	
				高麗菜	50	0.65	0.05	1.05	6.5	食藥署	E056	
				蛋	50	6.25	4.4	0.9	67	食藥署	K001	
				玉米筍	50	1.1	0.15	2.9	13	食藥署	E15401	
				番茄醬	10	0.1	0	2.7	11	產品包裝		
				雞胸肉	300	67.2	2.7	0	312	食藥署	I07101	
				總計	710	83.35	8	91.75	787			

調整品項售價前後對照表

日式咖哩系列		
品項	原售價(元)	調整後售價(元)
原味咖哩飯	45	50
咖哩雞排飯+蛋	70	75
咖哩豬排飯+蛋	70	75
咖哩魚排飯+蛋	70	75
咖哩煎腿排飯+蛋	75	80
(加飯不加價)		



奶香義大利麵/飯系列		
品項	原售價(元)	調整後售價(元)
奶香蘑菇麵	60	65
奶香培根麵/飯	70/65	75/70
奶香燻雞麵/飯	70/65	75/70
奶香香腸麵/飯	75/70	80/75
奶香鮮魚麵/飯	80/75	85/80
奶香雞排麵/飯+蛋	85/80	90/85
奶香豬排麵/飯+蛋	85/80	90/85
奶香魚排麵/飯+蛋	85/80	90/85
奶香煎腿排麵/飯+蛋	90/85	95/90
(飯類加飯不加價)		



茄汁義大利麵/飯系列		
品項	原售價(元)	調整後售價(元)
茄汁蘑菇麵	60	65
茄汁培根麵/飯	70/65	75/70
茄汁燻雞麵/飯	70/65	75/70
茄汁香腸麵/飯	75/70	80/75
茄汁鮮魚麵/飯	80/75	85/80
茄汁雞排麵/飯+蛋	85/80	90/85
茄汁豬排麵/飯+蛋	85/80	90/85
茄汁魚排麵/飯+蛋	85/80	90/85
茄汁煎腿排麵/飯+蛋	90/85	95/90
(飯類加飯不加價)		



青醬義大利麵/飯系列		
品項	原售價(元)	調整後售價(元)
青醬蘑菇麵	65	70
青醬培根麵/飯	75/70	80/75
青醬燻雞麵/飯	75/70	80/75
青醬香腸麵/飯	80/75	85/80
青醬鮮魚麵/飯	85/80	90/85
青醬雞排麵/飯+蛋	90/85	95/90
青醬豬排麵/飯+蛋	90/85	95/90
青醬魚排麵/飯+蛋	90/85	95/90
青醬煎腿排麵/飯+蛋	95/90	100/95
(飯類加飯不加價)		



潛艇堡系列		
品項	原售價(元)	調整後售價(元)
玉米起司蔬菜堡	35	40
薯餅起司蔬菜堡	40	45
鮪魚起司蔬菜堡	40	45
燻雞起司蔬菜堡	40	45
烤雞起司蔬菜堡	40	45
檸檬雞柳起司蔬菜堡	45	50
德式香腸起司蔬菜堡	45	50
香酥魚排起司蔬菜堡	45	50
黃金豬排起司蔬菜堡	45	50
卡啦雞排起司蔬菜堡	50	55
香煎腿排起司蔬菜堡	50	55



餐廳相關業務協調會議

時間：109 年 11 月 26 日中午 12 時

地點：二餐會議室

主席：陳瑩真組長

紀錄：傅淑萍

出席人員：梁家語、翁麗郡、許皓鈞、張瀚勻、李怡臻、張原榕、王可欣、謝淑珍、黃麗玲、莊惟楨

廠商代表：張雅玲、陳小芳、洪昀辰、王永樑

壹、業務單位報告：

- 一、為了促進垃圾減量、保護環境，已通知各餐廳廠商於 12 月 1 日起禁止使用一次性餐具，內用一律使用環保餐具，本組亦於網頁公告自備環保餐具及優惠資訊。
- 二、有關學餐販售之餐點營養分析，本組將於 12 月 1 日起公告於事務組網頁，亦要求各廠商將所販售餐點營養分析表印出紙本統一集中置放於明顯處，供師生瀏覽。

貳、討論事項：

案由一：有關研三舍餐美食街新引進協力廠商「山水婆」商品、價格說明案，請討論。

說明：依杏一公司 109.11.23 企劃書辦理（詳附件 1）。

擬辦：如經委員同意，提餐管會討論。

決議：同意，提下次餐管會討論。

案由二：有關委外廠商申請調漲販售之品項售價方式，請討論。

說明：因會議時間需配合各委員，故無法即時召開，本組擬定下列方案：

一、通訊投票。

二、成立漲價小組（餐委學生代表至少 5 人以上），先行審議，提餐管會報告案。

三、全部提案討論，廠商應提前 10 天告知校方，事務組 30 日內召開會議。

四、修正設置要點。（刪除「商品價格審議」，回歸市場機制）

擬辦：如經委員同意，提餐管會討論。

決議：一、同意方案四，回歸市場機制，將「商品價格審議」由「餐飲管理委員會設置要點」第二條第二項刪除，並提下次餐管會討論。

二、申請調漲廠商應向本校提出申請，經同意後應於調漲 1 週前於櫃檯前公告調漲品項、價格及原因。

案由三：修正「委外經營廠商績效評鑑要點」第二條第二項，請討論。

說明：因廠商於學期中撤場，是否列入該學期評鑑，依上次餐管會主席裁示，擬修正「委外經營廠商績效評鑑要點」第二條第二項：所有委外經營廠商及其協力廠商均應為評鑑對象，除不可歸責於委外經營廠商責任且經本校正式同意暫停營業或撤場之協力廠商外。撤場之協力廠商若該學期營業已達 8 週，應列入評鑑；若未達 8 週得經本校同意後免列入評鑑。

擬辦：如經委員同意，提餐管會討論。

決議：同意修正「委外經營廠商績效評鑑要點」第二條第二項，並提下次餐管會討論。

案由四：有關新品試賣機制修正，請討論。

說明：依 103 學年度第 2 學期第 2 次會議決議：試賣期限最長 1 個月，因召開會議時間無法即時，而耽誤販售時程，本組經過討論後，將試賣時間修正為不得超過 2 個月，遇寒暑假可延長，且試賣期結束前 2 週應提出正式販售申請。

擬辦：如經委員同意，提餐管會討論。

決議：同意修正試賣時間為「不得超過 2 個月，且試賣期結束前 2 週應提出正式販售申請，得採通訊投票，經委員同意後正式販售」，並提下次餐管會討論。

參、 其他討論事項：

一、依疫情指揮中心 12 月 1 日起，強制要求進入 8 大類場所應佩戴口罩，但不含餐廳，本校為落實校園防疫工作，採勸導方式及加強宣導，並請各廠商工作時全程佩戴口罩。

二、有關各餐廳進行全面消毒工程時，應提前公告並知會宿舍管理人員，避免造成學生恐慌。

肆、 臨時動議：無。

伍、 散會：下午 14 時。

**國立交通大學委外經營廠商績效評鑑要點
第二點修正草案對照表**

修正後規定	現行規定	說明
二、實施方式： (一)依據第三點評鑑項目(餐飲管理委員會考核除外)，每學期於第 10 週至 13 週進行委外經營廠商績效評鑑作業。 (二)所有委外經營廠商及其協力廠商均應為評鑑對象，除不可歸責於委外經營廠商責任且經本校正式同意暫停營業或撤場之協力廠商外。<u>可歸責於委外廠商而暫停營業或撤場之協力廠商若該學期營業已達 8 週，應列入評鑑；若未達 8 週免列入評鑑。</u> (三)餐飲管理委員會考核時，除事務組針對委外經營廠商及其協力廠商加分或扣分進行報告外，其餘項目之評鑑結果不予提供。	二、實施方式： (一)依據第三點評鑑項目(餐飲管理委員會考核除外)，每學期於第 10 週至 13 週進行委外經營廠商績效評鑑作業。 (二)所有委外經營廠商及其協力廠商均應為評鑑對象，除不可歸責於委外經營廠商責任且經本校正式同意暫停營業或撤場之協力廠商外。 (三)餐飲管理委員會考核時，除事務組針對委外經營廠商及其協力廠商加分或扣分進行報告外，其餘項目之評鑑結果不予提供。	依據 109 年 11 月 26 日召開之餐廳相關業務協調會決議，為使退場廠商是否列入績效評鑑有一致準則，爰修正本點。

國立交通大學委外經營廠商績效評鑑要點

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
103 年 6 月 24 日 102 學年度第二學期第三次餐飲管理委員會會議修正
104 年 3 月 11 日 103 學年度第二學期第一次餐飲管理委員會會議修正
105 年 3 月 21 日 104 學年度第二學期第一次餐飲管理委員會會議修正
109 年 12 月 30 日 109 學年度第一學期第二次餐飲管理委員會會議修正

一、目的：

為求有效評鑑本校委外經營廠商服務績效，並作為提昇其服務品質之依據。

二、實施方式：

- (一)依據第三點評鑑項目(餐飲管理委員會考核除外)，每學期於第10週至13週進行委外經營廠商績效評鑑作業。
- (二)所有委外經營廠商及其協力廠商均應為評鑑對象，除不可歸責於委外經營廠商責任且經本校正式同意暫停營業或撤場之協力廠商外。可歸責於委外廠商而暫停營業或撤場之協力廠商若該學期營業已達8週，應列入評鑑；若未達8週免列入評鑑。
- (三)餐飲管理委員會考核時，除事務組針對委外經營廠商及其協力廠商加分或扣分進行報告外，其餘項目之評鑑結果不予提供。

三、評鑑項目：

- (一)網路、現場問卷調查：30 分
每學期藉由網路、現場問卷，對各委外經營廠商營業點進行顧客滿意度調查。
- (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 至 3 分；其裁量權由事務組視違規情況建議扣分簽報總務長核定。
- (三)管理單位平時考核：30 分由事務組依平時督導委外經營廠商及其協力廠商記錄進行評分。履約期間委外經營廠商如公共區域維護管理缺失、未善盡督導管理協力廠商及藉故延遲、不積極履行契約責任者，每次得扣評鑑成績 1 至 2 分，得連續處罰，扣分上限 10 分；其裁量權由事務組視違規情況建議扣分簽報總務長核定。
- (四)餐飲管理委員會、實際用餐人員考核：30 分委員會對教職外賓餐廳外各營業點整體表現，包括餐飲衛生管理諮詢委員輔導改善配合程度及投資改善計畫書進行考核，經委員會二分之一委員出席，出席委員三分之二以上（含）評分始有效，評分標準分 7 級分(特優 30 分、優良 25 分、普通 20 分、尚可 15 分、差 10 分、很差 5 分及極差 0 分)，評分結果「特優」及「極差」須具名註明原因。

教職外賓餐廳(學生第一餐廳美味廚房及浩然圖資地下室品飲休閒區)分二階段評分，第一階段由業務單位先進行現場問卷調查(有效份數下限 30 份)參考，再進行第二階段委員評分。

(五)其他事項

1. 評鑑成績計算至小數點以下第 2 位數，採四捨五入制。
2. 額外加分及扣分：如經政府相關機關檢查，成績特優並經公開表揚者一次給予加總分 5 分；每次檢查無任何缺點者，給予加總分 2 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 10 分；另每簽發一次改善通知書，扣 1 至 5 分；其裁量權由事務組視違規情況建議扣分簽報總務長核定。

四、評鑑結果及改善：

(一)委外經營廠商（多營業點）：

1. 各別營業點評鑑成績未達 60 分者，該委外經營廠商應針對未達 60 分營業點提出書面改善計畫並限期改善，各別營業點連續 2 次或累計 3 次評鑑成績未達 60 分者，應撤換該營業點之協力廠商。
2. 委外經營廠商綜合評鑑成績(多營業點評鑑成績總平均)未達 65 分、三個營業點以上(含)評鑑成績未達 60 分者或連續 2 次或累計 3 次有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。

(二)委外經營廠商（獨立營業點）：

營業點未達 60 分者，該委外經營廠商應提出書面改善計畫並限期改善，連續 2 次或累計 3 次評鑑成績未達 60 分者，為評鑑成績不合格。

(三)評鑑結果不合格攤商，如考核總票數未達出席委員三分之二以上（含）評分者，進行第二階段合格不合格投票，決議應經出席委員過半數同意。

(四)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。

五、本要點由餐飲管理委員會訂定，並送總務會議同意後實施，修正時亦同。

國立交通大學餐飲管理委員會設置要點

部分條文修正草案對照表

修正後規定	現行規定	說明
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。 <u>(二) 委外經營管理廠商餐飲績效評鑑。</u> <u>(三) 委外經營管理場地出租規劃。</u> <u>(四) 餐廳安全檢查。</u> <u>(五) 餐飲重大事故。</u> <u>(六) 委外經營管理廠商相關管理事宜。</u> <u>(七) 其他相關事宜。</u> 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。	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) <u>委外經營管理廠商商品價格審議。</u> (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。	依據 109 年 11 月 26 日召開之餐廳相關業務協調會決議，為回歸市場機制，將「商品價格審議」由餐飲管理委員會職掌刪除。

國立交通大學餐飲管理委員會設置要點

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

106 年 5 月 24 日總務會議修訂

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、共同教育委員會共同推派一人；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。