

國立陽明交通大學餐飲管理委員會

110 學年度第 2 學期第 1 次通訊會議紀錄

開會時間：111 年 6 月 8 日至 111 年 6 月 10 日

主 席：黃世昌總務長

紀錄：傅淑萍

委 員：孫家偉、李毅郎、袁宇秉、彭明偉、游婉雲、管延城、金孟華、吳吟誼、梁秀芸、陳佳汎、
江張福、陳彥穎、楊芷嫻、王怡智、張瀚勻、陳伯睿、劉承祐、賴林鴻、吳諒濬、李怡臻、
邱浩庭、張鈞翔

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： 為辦理 110 學年度第 1 學期委外經營廠商績效評鑑 1 案，請討論。（事務二組提） 決 議： 加計包含出席委員考核結果(佔考核成績 30%)之所有結果，主契約廠商及協力廠商(營業點)評鑑成績均合格。	■業於今(111)年 1 月 10 日以交大總事二字第 1110000587 號函，將評鑑成績總表及會議紀錄通知各廠商知照。
案由二： 有關研三舍餐廳美食街設置臨時櫃位 1 案，請討論。(杏一公司提) 決 議： 同意研三舍餐廳美食街設置臨時櫃位，以活絡商場及增加變化性。	■業於今（111）年 2 月 1 日起增設臨時櫃位。

三、業務單位報告：

- (一) 因應組織及業務調整，本校餐飲場地管理單位由事務二組調整為經營管理二組，業於今（111）年 3 月 18 日簽核。
- (二) 110 學年度第 2 學期餐飲廠商績效評鑑業於今（111）年 5 月 13 日圓滿完成，並於 5 月 23 日大禮堂 2 樓會議室由餐管會學生代表協助完成公開抽獎，共抽出得獎者周○恩等 221 位，並公告於本組網站。
- (三) 台南便利商店場地出租招商案，已順利完成招商，得標廠商為全家便利公司，並於 4 月 13 日完成公證，廠商依契約期限於 9 月 1 日開始進駐施工。
- (四) 依 110 年 4 月 23 日餐廳業務協調會議決議之運作機制，出租場地之商品價格調漲、新增等業於 111 年 1-5 月寄發電子郵件予餐管委員審閱，並經本組核定後通知廠商施行。各項目彙整表（如附件 1，P4-P6）。

貳、討論事項

案由一：為辦理 110 學年度第 2 學期委外經營廠商績效評鑑 1 案，請討論。（經管二組提）

說明：

一、依本校「委外經營廠商績效評鑑要點」第三、四點規定辦理。

二、依本校「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經管二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%，請委員進行考核（考核表詳附件 2，P7-P8），請就有消費經驗之櫃位給予評分，無消費經驗之櫃位評分欄位請空白不填。

決議：加計委員考核結果（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 3，P9-P12）

案由二：本校「委外經營廠商績效評鑑要點」修正草案，請討論。（經管二組提）

說明：

一、因應 110 年 02 月 01 日陽明大學與交通大學正式合併為陽明交通大學，其相關業務整合。並於同年 10 月 29 日總務處 110 年度第 5 次聯席處務會議通過。

二、本次修正係依財政部 110 年 2 月 4 日台財產公字第 11035001950 號函，函示國產法辦理出租，不得於契約文件記載「委託經營」、「委託管理」之規定。

三、因應本校組織重整，事務二組修正為經營管理二組。

四、考量條文執行順序，故將原「二、實施方式」及「三、評鑑項目」對調。

五、修正草案條文對照表及修正草案全文（詳附件 4，P13-P18）。

決議：依 111 年 6 月 10 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；本案修正通過，並提總務會議同意後實施。

案由三：訂定本校「交大校區餐飲管理作業指引」草案，請討論。（經管二組提）

說明：

一、依 109 年 12 月 30 日 109 學年度第 1 學期第 2 次餐管會決議通過。並於合校後送總務處 110 年 10 月 29 日 110 年度第 5 次聯席處務會議通過。

二、本作業指引訂定目的為期餐飲相關業務送至本委員會加速審查速度及權責單位執行常態管理機制。

三、作業指引草案條文說明表及草案全文（詳附件 5，P19-P23）。

決議：依 111 年 6 月 10 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；本案通過並實施。

案由四：有關二餐美食街原 85 度 C 攤位更換新協力廠商「這家」案，請討論。（杏一公司提）
說 明：

一、依 111 年 4 月 20 日杏一公司申請表辦理（詳附件 6，P24-P27）。

二、考量師生用餐權益，本組業於 111 年 4 月 27 日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 7，P28-P29），預計 8 月 1 日進駐，其營業時間為週一至週五 8：00 至 18：00，週六 9：00 至 18：00，週日公休，且 9 月開學後週一至週五營業時間調整為 8：00 至 20：00。

決 議：依 111 年 6 月 10 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意更換協力廠商「這家」。

案由五：有關研三舍餐廳美食街原黑貓潮滷味攤位更換新協力廠商「雙醬咖哩」案，請討論。

說 明：（杏一公司提）

一、依 111 年 5 月 30 日杏一公司申請表辦理（詳附件 8，P30-P31）。

二、考量師生用餐權益，新協力廠商預計 8 月 15 日進駐，其營業時間為週一至週五及週日 11：00 至 20：00，週六公休。

決 議：依 111 年 6 月 10 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意更換協力廠商「雙醬咖哩」。

參、其他討論事項：無

肆、臨時動議：無

監票人：經管二組吳吟誼組長

111 年 1 月-5 月出租場地之商品價格調漲及新增項目彙整表

項目 店名	價格調漲	新增品項	新品試賣	停售品項
一餐	1、異國料理 69 品項 軍鑑壽司類、握壽司類、 稻荷壽司類、花壽司捲 類、精緻餐盒類、鮮蝦手 捲、茶碗蒸		1、誠實商店 14 品項 蒸煮麵、豬肉片、米線、 自助麻辣燙、香辣多肉 米線/蒸煮麵、香辣鴨 血米線/蒸煮麵、酸菜 鴨血米線/蒸煮麵、酸 菜多肉米線/蒸煮麵、 涼麵、鴨翅 2、歐式自助餐 4 品項 炒泡麵、韓式年糕炒泡 麵、鹹豬肉炒泡麵、海 鮮炒泡麵	
二餐	1、男子漢鐵人火山井 2 品項 炸薯條、親子井 2、姐妹雞腿 18 品項 古早味大滷腿、招牌雞 腿、椒麻雞腿、香酥雞 排飯、油雞飯、人蔘滷 雞腿、卡拉雞腿飯、無 骨雞排飯、日式厚切豬 排、排骨飯、古早味滷 排骨、鹹豬肉、酥炸豚 雪花、蒜泥白肉飯、清 蒸鮮魚飯、土魷魚塊 飯、蝦捲飯、飯菜盒子 3、SUBWAY 23 品項 4、茶壘 77 品項 5、太祖魷魚羹 2 品項 雞絲飯、燙青菜 6、隆太郎燒臘 13 品項 招牌鴨腿飯、招牌烤鴨	1、SUBWAY 5 品 項	1、賈董的麵 6 品項 蕃茄牛肉燴飯、蜜汁壇 肉飯、迪化街魚酥羹麵 /飯、宮廷糖醋飯/麵、 胡麻涼麵 2、男子漢鐵人火山井 14 品項 薑汁黑豚井、黑毛和牛 井、極黑豚叉燒井、霜 降極黑牛井、溫泉蛋、 洋芋薯球、唐揚雞、洋 釀炸雞/井、哇勒炸雞/ 井、泰式炸雞/井、宇治 霜淇淋	1、男子漢鐵人 火山井 12 品項 豬排井、鮮魚 井、照燒雞腿 井、雞米花、去 骨雞腿、塔香鹹 酥雞、日式炸 雞、黃金魚塊、 手工豆乾、百頁 豆腐、黃金雞蛋 豆腐、拔絲起司 絲

	飯、香蒜烤土雞飯、蜜汁烤雞腿飯、椒麻口水雞飯、迷迭香烤雞飯、媽媽焢肉飯、蜜汁叉燒飯、玫瑰油雞飯、紅麴炸肉飯、香腸飯、香菇肉燥飯			
女二舍	1、路易莎咖啡 80 品項 2、品嘉日式料理 11 品項 和風雞腿蛋包飯、豪大雞排/蛋包飯、魚排/蛋包飯、起司、雞排、豬排、卡拉煎雞、厚切雞排、雞腿 3、極麵道 22 品項 泡菜豬/牛/雞/鮮魚/海鮮鍋燒、麻辣豬/牛/雞/鮮魚/海鮮/鴨血鍋燒、豚骨豬/牛/雞/鮮魚/海鮮鍋燒、日式豬/牛丼、水餃、豚骨拉麵/烏龍麵、麻辣拉麵/烏龍麵、泡菜拉麵/烏龍麵 4、天晟燒臘 12 品項 鴨腿飯、烤鴨飯、椒淋雞排飯、塔塔醬豬排飯、咖哩豬排飯、玫瑰油雞飯、蜜烤雞腿飯、口水雞飯、蔥油雞腿飯、黃金炸腿飯、香菇蒸雞腿飯、雙拼 5、比司多早午餐 16 品項 3.5.6.7.8.10 號餐、蔥抓餅套餐 A.B.C、蔥抓餅+蛋、起司/熱狗/培根蛋餅、熱狗 3 支、烤總匯三明治、烤水果蔬菜總匯三明治、厚切辣味雞腿排堡/吐司			
研三舍	1、漢堡王 29 品項 部分主餐調降 4 元，部分		1、黑貓潮滷味 4 品項	

	主餐、早餐調升 4-10 元，平均調整幅度為 1.2%，超過一半品項維持原價，有 21 品項調漲、9 項調降，其中 10 塊雞塊從 69 元調漲至 85 元 2、比司多早午餐 16 品項 3.5.6.7.8.10 號餐、蔥抓餅套餐 A.B.C、蔥抓餅+蛋、起司/熱狗/培根蛋餅、熱狗 3 支、烤總匯三明治、烤水果蔬菜總匯三明治、厚切辣味雞腿排堡/吐司 3、李記小館 19 品項 馳名三寶飯、玫瑰油雞腿飯、現炸大雞腿/排骨/香雞排飯、蜜汁烤雞腿飯、脆皮燒肉飯、卡拉雞腿排、糖醋雞丁飯、蒜泥白肉、黑胡椒豬柳、蜜汁叉燒飯、叉燒/油雞雙拼、油雞飯、燒雞飯、香腸飯、魚排飯、麻辣雞飯、菜飯		紅燒牛肉麵/泡飯、泰式椰香雞飯/麵	
小木屋	找甜的 11 品項、找鹹的 9 品項、國王的鬆餅 8 品項、季節限定商品 3 品項	甜味鬆餅 4 品項、職人鮮奶系列 3 品項、特調 5 品項、原萃茶 5 品項、冬季限定 2 品項、點心 1 品項		
奶油廚房	54 品項 蛋餅類 13 品項、吐司類 14 品項、飲料類 27 品項			

110 學年度第二學期委外廠商績效評鑑委員考核表

日期：2022.06.08

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	第一餐廳	第一餐廳	第一餐廳	第一餐廳	第一餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳
評鑑項目		LALA Kitchen	異國料理	歐式自助餐	早午餐	手作茶飲	自營便利商店	SUBWAY	茶邊	賈董的麵	姐妹雞腿	拉亞漢堡	太祖魷魚羹	男子漢鐵人火山井	隆太郎金牌燒臘	素食部
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	第二餐廳	第二餐廳	第二餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳	女二舍餐廳
評鑑項目		7-11 便利店	茗松快餐麵食部	多多咖啡	果汁甜品吧	廳全美自助餐	廳 A 華滷味	廳品嘉日式料理	廳郁百分水果店	廳比司多早午餐	廳路易沙咖啡	廳極麵道	廳天景燒臘	廳大聯大生活百貨	廳麥當勞	廳全家便利商店
餐飲管理委員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)															

廠 商		浩然 B1 米諾瓦咖啡	計網中心小木屋鬆餅	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	研三舍餐廳黑貓潮滷味	研三舍餐廳李記小館	研三舍餐廳四海遊龍	研三舍餐廳初韻	研三舍餐廳漢堡王	研三舍餐廳全家便利商店
評鑑項目																
餐飲管理委員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)															

110 學年度第二學期委外廠商績效評鑑委員考核表

日期：2022.05.23

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)	

110學年度第二學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.06.11

廠商		第一餐廳LALA Kitchen	第一餐廳異國料理	第一餐廳歐式自助餐	第一餐廳早午餐	第一餐廳手作茶飲	第一餐廳自營便利商店	第二餐廳SUBWAY	第二餐廳茶壘	第二餐廳賈董的麵	第二餐廳姐妹雞腿	第二餐廳拉亞漢堡	第二餐廳太祖魷魚羹	第二餐廳男子漢鐵人火山井	第二餐廳隆太郎金牌燒臘	第二餐廳素食部
評鑑項目																
1.網路問卷調查	分數	72.32	79.37	73.03	77.71	77.16	76.55	76.35	81.71	70.59	76.62	74.4	77.15	73.95	78.88	81.77
	權重30分	21.7	23.81	21.91	23.31	23.15	22.97	22.9	24.51	21.18	22.99	22.32	23.14	22.19	23.66	24.53
	張數	128	159	131	112	136	188	188	292	157	226	172	159	167	199	179
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	77.66	74.87	74.67	74.94	76.16	76	77.24	76.81	75.44	75.63	76.55	75.75	75.75	75.4	75.75
	權重25分	19.41	18.72	18.67	18.74	19.04	19	19.31	19.2	18.86	18.91	19.14	18.94	18.94	18.85	18.94
	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		56.11	57.53	55.58	57.05	57.19	56.97	57.21	58.71	55.04	56.9	56.46	57.08	56.13	57.51	58.47
4.管理委員會考核	權重30分	19.58	21	21.25	21.67	20.5	19.29	23.64	25	20.45	19.62	20	23.18	23.33	22.92	25.5
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		75.69	78.53	76.83	78.72	77.69	76.26	80.85	83.71	75.49	76.52	76.46	80.26	79.46	80.43	83.97
		75.69	77.61					79.68								

110學年度第二學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.06.11

廠商		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	女二舍餐廳全美自助餐	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餐	女二舍餐廳路易沙咖啡	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
評鑑項目																
1.網路問卷調查	分數	87.85	77.97	72.98	81.11	63.56	78.3	79.06	75.7	79.94	80.85	75.76	79.01	80.98	82.83	79.29
	權重30分	26.36	23.39	21.89	24.33	19.07	23.49	23.72	22.71	23.98	24.26	22.73	23.7	24.29	24.85	23.79
	張數	460	164	141	257	310	293	299	268	264	388	332	322	331	516	510
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	79.19	77.32	77.62	79.04	78.08	78.54	78.2	79.63	79.08	80.3	78.12	78.05	79.93	79.96	79.78
	權重25分	19.8	19.33	19.41	19.76	19.52	19.64	19.55	19.91	19.77	20.07	19.53	19.51	19.98	19.99	19.94
	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		61.16	57.72	56.3	59.09	53.59	58.13	58.27	57.62	58.75	59.33	57.26	58.21	59.27	59.84	58.73
4.管理委員會考核	權重30分	28.33	24.17	22.69	23.85	17	20.42	20.91	23.12	24.38	23.85	21.5	24.64	23.93	24.29	24.29
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		89.49	81.89	78.99	82.94	70.59	78.55	79.18	80.74	83.13	83.18	78.76	82.85	83.2	84.13	83.02
		89.49	80.44		82.94	80.67										

110學年度第二學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.06.11

廠商		浩然B1 米諾瓦 咖啡	計網中 心小木 屋鬆餅	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 餐廳黑 貓潮滷 味	研三舍 餐廳李 記小館	研三舍 餐廳四 海遊龍	研三舍 餐廳初 韻	研三舍 餐廳漢 堡王	研三舍 餐廳全 家便利 商店
評鑑項目																
1.網路問卷 調查	分數	76.67	80.39	82.67	83.73	80.05	79.21	82.67	80.4	79.42	66.27	77.35	66.12	79.5	79.66	78.52
	權重30分	23	24.12	24.8	25.12	24.01	23.76	24.8	24.12	23.83	19.88	23.2	19.84	23.85	23.9	23.56
	張數	28	77	55	200	1175	296	30	33	144	108	137	171	205	186	334
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	77.02	76.11	76.67	79.19	80	79.7	79.81	79.63	77.36	77.09	76.9	77.47	78.44	77.74	78.59
	權重25分	19.26	19.03	19.17	19.8	20	19.92	19.95	19.91	19.34	19.27	19.22	19.37	19.61	19.43	19.65
	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		57.26	58.15	58.97	59.92	59.01	58.68	59.75	59.03	58.17	54.15	57.42	54.21	58.46	58.33	58.21
4.管理委員 會考核	權重30分	23.33	26.07	25.45	27.08	26.67	25	27	26.43	24.44	18.75	24.44	22	22.5	25.42	23.75
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		80.59	84.22	84.42	87	85.68	83.68	86.75	85.46	82.61	72.9	81.86	76.21	80.96	83.75	81.96
		80.59	84.22	84.42	87	85.68	83.68	86.75	85.46	80.04						

110學年度第二學期委外廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.06.11

廠商		竹北校 區花院 子
評鑑項目		
1.網路問卷 調查	分數	77.27
	權重30分	23.18
	張數	11
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	75.08
	權重25分	18.77
	考核次數	9
	權重5分	5
小計		56.95
4.管理委員 會考核	權重30分	26.25
5.其他事項	加分	
	扣分	
營業點評鑑總分		83.2
		83.2

國立陽明交通大學交大校區餐飲廠商績效評鑑要點草案

逐點說明(交大條文對照)

規定名稱	交大原規定名稱	說明
國立 <u>陽明交通</u> 大學 <u>交大校區餐</u> <u>飲</u> 廠商績效評鑑要點	國立 <u>交通</u> 大學 <u>委外經營</u> 廠商績 效評鑑要點	因應 110 年 02 月 01 日合校後業務整 合。
草案條文	原交大規定	說明
一、目的： 為求有效評鑑本校 <u>餐飲</u> 廠商服務 績效， <u>依餐飲管理委員會設置要</u> <u>點第四點訂定本要點</u> ，以作為提 昇 <u>餐飲</u> 服務品質之依據。	一、目的： 為求有效評鑑本校 <u>委外經營</u> 廠商 服務績效， <u>並</u> 作為提昇 <u>其</u> 服務品 質之依據。	依財政部 110 年 2 月 4 日台財產公字第 11035001950 號函， 函示國產法，不得 於 契約文件記載「委 託 經營」、「委託管 理」，故將「委外經 營廠商」改為「餐 飲廠商」。
二、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 <u>餐飲</u> 廠商營業點進行顧客滿意 度調查。 (二)顧客客訴考核：10分 由 <u>經營管理二組</u> 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 <u>經營管理</u> <u>二組</u> 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 <u>經營管理二組</u> 依平時督導 <u>餐飲</u> 廠商及其協力廠商記錄進行評 分。履約期間 <u>餐飲</u> 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 <u>經營管理</u>	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 <u>委外經營</u> 廠 商績效評鑑作業。 (二) <u>所有委外經營廠商及其協力</u> <u>廠商均應為評鑑對象，除不可歸</u> <u>責於委外經營廠商責任且經本校</u> <u>正式同意暫停營業或撤場之協力</u> <u>廠商外。可歸責於委外廠商而暫</u> <u>停營業或撤場之協力廠商若該學</u> <u>期營業已達8週，應列入評鑑；</u> 若未達8週免列入評鑑。 (三)餐飲管理委員會考核時，除 <u>事務組針對委外經營廠商及其協</u> <u>力廠商加分或扣分進行報告外，</u> 其餘項目之評鑑結果不予提供。	一、依財政部函 示，將「委外經營 廠商」改為「餐飲 廠商」。 二、因應本校組織 重整，事務二組修 正為經營管理二 組。 三、考量條文執行 順序，故將原 「二、實施方式」 及「三、評鑑項 目」對調。

<u>二組</u>視違規情況建議扣分簽報總務長核定。 (四)餐飲管理委員會考核：30分 <u>由</u>委員會對各營業點整體表現，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。 (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<u>事務二組</u>視違規情況建議扣分簽報總務長核定。		
三、實施方式： (一)依據<u>第二點</u>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<u>餐飲</u>廠商績效評鑑作業。 (二)除不可歸責於<u>餐飲</u>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，所有<u>餐飲</u>廠商及其協力廠商均應為評鑑對象。可歸責於<u>餐飲</u>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<u>經營管理二組</u>針對<u>餐飲</u>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<u>委外經營</u>廠商營業點進行顧客滿意度調查。 (二)顧客客訴考核：10分 由<u>事務組</u>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<u>事務組</u>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<u>事務組</u>依平時督導<u>委外經營</u>廠商及其協力廠商記錄進行評分。履約期間<u>委外經營</u>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<u>事務組</u>視違	一、依財政部函示，將「委外經營廠商」改為「餐飲廠商」。 二、因應本校組織重整，事務二組修正為經營管理二組。 三、依現行執行方式及考量評鑑計分之一致性，爰刪除原教職外賓餐廳例外之評分方式。 四、文字酌修。

	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<u>教職外賓餐廳外</u>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。 <u>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。</u> (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<u>事務組</u>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)<u>餐飲</u>廠商(多營業點)： 1. 各別營業點評鑑成績未達60分者，該<u>餐飲</u>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. <u>餐飲</u>廠商綜合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	四、評鑑結果及改善： (一)<u>委外經營</u>廠商(多營業點)： 1. 各別營業點評鑑成績未達60分者，該<u>委外經營</u>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. <u>委外經營</u>廠商綜合評鑑成績<u>(多營業點評鑑成績總平均)</u>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	一、依財政部函示，將「委外經營廠商」改為「餐飲廠商」。 二、為提昇餐廳服務品質，故修正評鑑結果不合格之改善措施，並將現行租賃契約相關規定明確列入本要點。

鑑成績未達60分者，為評鑑<u>結果</u>不合格。 (二)<u>餐飲</u>廠商（獨立營業點）： 營業點未達60分者，該<u>餐飲</u>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<u>結果</u>不合格。 (三)評鑑結果不合格<u>廠商</u>，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<u>不合格廠商，應限期提出具體改善措施，若無法於期限內改善，本校得依租賃契約終止部分或全部契約。</u>	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<u>成績</u>不合格。 (二)<u>委外經營</u>廠商（獨立營業點）： 營業點未達60分者，該<u>委外經營</u>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<u>成績</u>不合格。 (三)評鑑結果不合格<u>攤商</u>，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<u>供受評鑑廠商作為改進之依據</u>，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。	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。	明定本要點訂定及修正程序。

國立陽明交通大學交大校區餐飲廠商績效評鑑設置要點(草案)

○年○月○日餐飲管理委員會會議訂定

一、目的：

為求有效評鑑本校餐飲廠商服務績效，依餐飲管理委員會設置要點第四點訂定本要點，以作為提昇餐飲服務品質之依據。

二、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 餐飲 廠商營業點進行顧客滿意度調查。

(二)顧客客訴考核：10 分

由 經營管理二組 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 經營管理二組 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 經營管理二組 依平時督導 餐飲 廠商及其協力廠商記錄進行評分。履約期間 餐飲 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 經營管理二組 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

由委員會對各營業點整體表現，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。

(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 經營管理二組 視違規情況建議扣分簽報總務長核定。

三、實施方式：

- (一)依據 第二點 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 餐飲 廠商績效評鑑作業。

(二)除不可歸責於餐飲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，所有餐飲營廠商及其協力廠商均應為評鑑對象。可歸責餐飲於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，除經營管理二組針對餐飲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。

四、評鑑結果及改善：

(一)餐飲廠商（多營業點）：

1. 各別營業點評鑑成績未達60分者，該餐飲廠商應針對未達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. 餐飲廠商綜合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，為評鑑結果不合格。

(二)餐飲廠商（獨立營業點）：

營業點未達60分者，該餐飲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，為評鑑結果不合格。

(三)評鑑結果不合格廠商，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)評鑑結果不合格廠商，應限期提出具體改善措施，若無法於期限內改善，本校得依租賃契約規定終止部分或全部契約。

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。

本作業須知相關規定之通過會議：

規定	通過會議及相關規定	備註
二、餐飲管理運作機制	一、110.4.23 業務協調會議通過。 二、109 學年第 3 次通訊審查會議(6/9-6/11)報告案。	
三、營業時間	依場地租賃契約第 4 條：營業項目及時間規定辦理	
四、櫃位調整	一、依場地租賃契約之招標規範第三點、廠商之權利與義務：(三)協力廠商：…決標後開始營業一年內，非經學校同意不得更換協力廠商。 二、依場地租賃契約第 15 條(二)：營業滿一年後，若需要更換協力廠商…經甲方同意生效，已核定協力廠商變更時亦同。	
五、招商評選委員組成人數	一、105 學年度第 1 學期第 2 次(105.12.26)通過。 有關餐飲部分評選委員人數維持 9 人，另非關餐飲相關之書局、洗衣、眼鏡、美理髮等評選委員修正為 5-9 人組成，教師及學生代表人數應過半，並保障教師及學生代表至少各 1 人。 二、106 學年度第 2 學期第 1 次(107.03.29)通過。 1、同意依規模大小組成評選委員會，且學生代表人數不得少於三分之一，在行政上保留承辦單位之彈性調整，可使會議順利進行並達成共識。 2、同意六家及台南校區評審委員名單由各校區提供，以符合用餐對象之需求。 三、106 學年度第 2 學期第 2 次(107.06.05)通過。 1、餐飲相關招商評選委員會置委員 7-13 人，學生代表不得少於 1/3，其餘由餐管會教職員工代表及外聘委員組成，並於開標前簽報機關首長或其授權人員核定。 2、非餐飲相關招商評選委員會置委員 5-9 人，教師及學生代表人數應過半，並保障教師及學生代表至少各 1 人(前於 105 學年 1-2 餐管會通過) 附帶條件： 1、招商評選委員會至少 1 人應由餐管會教職員工代表擔任。 2、外聘委員不分校內外專家學者均可擔任。	因非餐飲相關之書局、理髮部、美髮部、洗衣部、眼鏡部等已於餐飲管理委員會設置要點中刪除，故其招商及評選等事宜由總務處依相關法規辦理即可。

國立陽明交通大學交大校區餐飲管理作業須知(草案)

0 年 0 月 0 日餐飲管理委員會通過

- 一、為餐飲管理之時效性及一致性，並提升餐飲服務品質，依餐飲管理委員會設置要點 第四點 訂定本作業須知。
- 二、餐飲價格及品項相關運作機制如下：
 - (一)零售業者商品價格調漲、新增品項、停售及試賣，無須提本校備查。
 - (二)其餘非屬零售業之商品價格調漲、新增品項、停售及試賣機制如下：
 - 1、價格調漲、新增品項：廠商須提送審資料予 經營管理二組 寄送餐管委員審閱，若無意見即由 經營管理二組 核定後提餐管會報告；若有意見則提交膳食小組召開會議討論，達成共識由 經營管理二組 核定後提送餐管會報告，無法達成共識則提餐管會投票表決。
 - (1)價格調漲：廠商須提送調漲申請表（如附表 1）、品項、價格、日期、原因、相同品項之市調價格及前次調漲時間等資料送審。經核定後，須於調漲一週前於櫃檯前公告調漲品項、價格、日期及原因。
 - (2)新增品項：廠商須提送申請表（如附表 2）、品項、價格、圖片、營養分析表及相同品項之市調價格等資料送審，經核定後開始販售。
 - 2、停售品項：廠商提出停售品項申請，由 經營管理二組 核定後提餐管會報告，須於停售一週前於櫃檯前公告。
 - 3、新品試賣：廠商提出試賣申請表（如附表 3）、品項、價格及圖片，由 經營管理二組 核定後，寄送相關資料給全部委員參閱。於試賣一週前於櫃檯前公告品項、價格，試賣不得超過二個月，且試賣期結束前二週應提出正式販售申請。
- 三、營業時間依契約及廠商承諾事項執行，如有變更廠商需依契約流程發函本校提出申請，並經本校同意後實施。
- 四、櫃位調整：
 - (一)新進廠商依所提之櫃位進駐，依場地租賃契約規定，決標後開始營業一年內，非經本校同意不得更換協力廠商。
 - (二)依場地租賃契約規定，營業滿一年後，若需要更換協力廠商，由各契約廠商來函提出申請，依校內程序簽核後，提送餐飲管理委員討論。
應提送內容包括新進櫃位之販售品項名稱、營養分析表、價格、照片等。
- 五、招商評選委員組成及人數：
 - (一)評選委員會置委員七人至十三人，由餐管會委員及校內外專家學者組成，於開標前簽報機關首長或其授權人員圈選擔任。其中餐管會學生代表人數不得少於三分之一，餐管會教職員工代表至少一人，且外聘專家學者至少一人。
 - (二)六家及台南校區評審委員名單由各校區提供，以符合用餐對象之需求。
- 六、本作業須知未載明之事項，依相關法令、契約規定及本校餐飲管理委員決議辦理。
- 七、本作業須知經餐飲管理委員會通過後實施，修訂時亦同。

附表 2

國立陽明交通大學場地租賃廠商新品試賣/正式販售申請表

經營管理二組 110.4.21 製

廠商基本資料	營業地點： 主契約商名稱： 協力廠商名稱：
--------	-----------------------------

※ 是否申請試賣：☐是 ☐否，直接提新品正式販售。

【第一階段】新品試賣	
試賣申請日期： 年 月 日	
試賣起迄日期： 年 月 日 至 年 月 日 (不得超過 2 個月)	
申請說明：	
申請資料(註 1)：(得另以附件方式表達)	
本次試賣品項共計____項	
申請人簽章：	
本校審查結果：	承辦人： 日期：

【第二階段】新品正式販售	
正式販售申請日期： 年 月 日	
申請說明： ☐ 同試賣說明 ☐ 其他，以下說明	
申請資料(註 2)： ☐ 同試賣品項 ☐ 其他，檢附變更資料	
本次新品販售品項共計____項	
申請人簽章：	
本校審查結果：	承辦人： 日期：

註 1：新品試賣 申請請檢附「品項」、「價格」、「圖片」。

註 2：新品正式販售 申請請檢附「品項」、「價格」、「圖片」、「營養分析資訊」及「近似同名品項的市調價格資料」。

附表 3

新品試賣申請產品資料表

◆ 申請櫃位：

經營管理二組 110.4.28 製

項次		項次	
試賣產品名稱		試賣產品名稱	
售價		售價	
預計上架日期		預計上架日期	
產品照片		產品照片	

項次		項次	
試賣產品名稱		試賣產品名稱	
售價		售價	
預計上架日期		預計上架日期	
產品照片		產品照片	

這家咖啡

在這裡的這家咖啡館-
HERE CAFE



■ 哪咖啡?這家咖啡

曾經的異鄉人，
向著過去，在某地某家的咖啡館致敬。

因著那些熟悉的老地方，
在獨自生活的苦悶中有了新生活的鮮味。
今天的「這」家、「這家」
盼望成為一份歸屬感，連結更多嶄新的可能。

把好咖啡當作使命，為了使更多人享受咖啡的美好
咖啡不僅是提神，一杯好的咖啡會讓人心情愉悅，
專業的國際證照咖啡師團隊，
與法式甜點烘焙師，提供美味的餐點
就是這家咖啡

這家咖啡menu

01 義式咖啡(14品項)			03 鮮奶(5品項)			07 法式甜點跟蛋糕(12品項)		
01 01	美式咖啡	80	03 01	唯一鮮奶茶	90	07 01	經典檸檬塔	120
01 02	柚香美式	100	03 02	香草牛奶	80	07 02	古典黑金磚	120
01 03	美式泡泡	110	03 03	黑糖牛奶	80	07 03	復刻生巧克力塔	140
01 04	卡布奇諾	100	03 04	抹茶牛奶	100	07 04	薑絲秘密	140
01 05	拿鐵	100	03 05	經典可可	100	07 05	厚乳酪	95
01 06	焦糖拿鐵	110	04 氣泡飲(6品項)			07 06	布郎跳跳 蛋糕	100
01 07	香草拿鐵	110	04 01	紅心芭樂檸檬	80	07 07	檸檬老幼奶 蛋糕	100
01 08	綠果拿鐵	110	04 02	葡萄慕子	80	07 08	奶蓋黑巧蛋糕	95
01 09	冰磚拿鐵	120	04 03	蜂蜜檸檬	80	07 09	藍莓甜芙蕾	95
01 10	蜜桃拿鐵	120	04 04	盛夏浮光	80	07 10	粉綠塔	120
01 11	摩卡拿鐵	120	04 05	南風旭日	80	07 11	拉芙米蘇	170
01 12	焦糖瑪奇朵	120	04 06	愛文芒果	80	07 12	朗姆酒香杏仁奶油塔	140
01 13	焦糖鹽之花	120	05 冰沙(4品項)			08 輕食(6品項)		
02 14	抹茶咖啡拿鐵	120	05 01	蔓越莓果醬冰沙	130	08 01	水潤甜點心	50
02 花草茶(7品項)			05 02	可可碎片	150	08 02	華夫Q鬆餅	110
02 01	白桃烏龍	80	05 03	無糖阿法奇朵	150	08 03	夏威夷薄脆	180
02 02	瑞蒙薄荷茶	80	05 04	金芒晚露	150	08 04	墨西哥辣椒雞肉薄脆	180
02 03	蘋果玫瑰花茶	80	06 單品系列(4品項)			08 05	德國起司薄脆	180
02 04	皇家梅果花茶	80	06 01	特級單品 手沖	批發定價	08 06	瑪格利特披薩	180
02 05	野莓酒蜜花茶	80	06 02	莊園單品 手沖	批發定價	08 07	迷迭香春雞肉披薩	180
02 06	好麗好眠茶	80	06 03	單品 冰滴	批發定價			
02 07	冰河檸檬茶	80	06 04	單品 冷萃	批發定價			

這家咖啡營業時間

預計111/8/1進駐

8月暑假期間試營運

星期一 ~ 星期五 8:00 至 18:00

星期六 9:00 至 18:00

星期日 公休

9月開學後

星期一 ~ 星期五 8:00 至 20:00

星期六 9:00 至 18:00

星期日 公休

人員需經專業訓練，人力持續招聘中，
若人力足夠時會另申請延長時段！

這家咖啡

☛咖啡優勢

- 1) 擁有多位國際咖啡評鑑師、國際咖啡師人員駐店把關品質
- 2) 擁有非常多款精品咖啡豆，滿足客戶多樣化需求。美式、拿鐵使用耶加雪菲精品豆呈現飽滿莓果香氣、馥郁甘醇、不酸口。
- 3) 提供更多專業精緻的製作咖啡方式，例如：手沖咖啡、冰滴咖啡

☛甜點優勢

- 1) 同步法國當地的甜點配方，調整甜度在地化。
- 2) 用心使用好材料，選用世界最佳乳源評鑑第一的奶油、鮮奶油製作
- 3) 款式精緻、賞心悅目，一個人享用剛剛好。

☛在地化經營

- 1) 擁有輔導咖啡廳經營經驗
- 2) 親切如同朋友一樣的團隊人員



檸檬塔

人氣冰磚咖啡



最喜歡的咖啡拉花



各式的創意甜點



口感極佳的鬆餅

Thanks for your attention

國立陽明交通大學(交大校區)餐廳業務協調會議紀錄

時間：111 年 4 月 27 日中午 12 時

地點：大禮堂 2 樓會議室

主席：吳吟誼組長

紀錄：傅淑萍

出席人員：陳彥穎、楊芷嫻、王怡智、吳諒濬、張瀚勻、陳伯睿、張鈞翔、李怡臻、謝淑珍、黃麗玲、黃炫寰

廠商代表：張雅玲、洪昀辰、莊裕皓

壹、業務單位報告：略

貳、討論事項：

案由一：有關二餐美食街姐妹雞腿商品價格調漲案，請討論。

說明：

一、依 110 年 4 月 23 日餐廳相關業務協調會議決議之運作機制，出租場地之商品價調漲等相關資料，業於 111 年 4 月 13 日寄發電子郵件予餐管委員審閱，因該廠商調漲幅度及品項等問題，無法達成共識，故邀請學代及廠商召開會議討論。

二、檢附姐妹雞腿價格調漲資料表(詳附件 1)。

擬辦：如經出席學代表同意並報告總務處後，將提送下次餐管會議報告。如本協調會無法取得共識則逕送餐管會投票表決。

結論：同意姐妹雞腿調漲計 18 品項。

附帶條件：

1、開發新品項，提供師生更多選項。

2、5 月份之每週三憑證限定古早味大滷腿折 5 元，之後每月推出不同優惠。

案由二：有關二餐美食街 SUBWAY 商品價格調漲及新增品項案，請討論。

說明：

一、依 110 年 4 月 23 日餐廳相關業務協調會議決議之運作機制，出租場地之商品價調漲等相關資料提送餐管委員審閱，因該廠商為連鎖店屬全國性調漲且調漲時程將至。

二、檢附 SUBWAY 價格調漲及新增品項資料表(詳附件 2)。

擬辦：如經出席學代表同意並報告總務處後，將提送下次餐管會議報告。如本協調會無法取得共識則逕送餐管會投票表決。

結論：同意 SUBWAY 調漲 19 品項及新增 5 品項。

案由三：有關二餐美食街新引進協力廠商「這家」商品、價格說明案，請討論。

說明：依杏一公司 111.4.20 企劃書辦理(詳附件 3)。

擬辦：如經出席學代初步同意，提餐管會討論。

結論：

一、同意，並提下次餐管會討論。

二、學生代表建議價格是否可比照校內咖啡店及提供固定或不定期優惠活動。

案由四：因受疫情影響，餐廳經營困難，是否開放廠商加入外送平台案，請討論。

說 明：

- 一、因疫情升溫嚴峻，餐廳廠商經營困難，是否比照去（110）年模式，廠商報請本校同意後，可加入外送平台，惟外送時間以每日 14:00-20:00 為限。
- 二、本組依校內飲料店廠商提供資料比較去（110）年申請加入外送平台前後平均營業收入，110 年 8 月起開始加入外送平台後相較同年度(1 月-7 月)營業收入增加 15.7%，虧損減少 13.4%；111 年 1 月起退出外送平台後相較去年（110/8 月-12 月）營業收入減少 35.2%，虧損增加 41.1%；由上述營收及盈虧數據比較，顯示加入外送平台後對於店家的收入有實質幫助，而且現階段受疫情影響各店家營運不如以往，倘能開放加入外送平台將能提升店家持續在本校經營之意願。

擬 辦：如經出席學代表同意並報告總務處後，將提送下次餐管會議報告。

結 論：同意疫情期間校內廠商加入外送平台，惟各餐廳應規劃適當的位置於餐廳外取餐，並避開師生購餐動線及符合防疫規定。

案由五：有關二餐申請夜間非營業時段進行門禁管制措施案，請討論。

說 明：

- 一、因近日發現不明人士於夜間非營業時段進入餐廳，除自行移動桌椅外，更擅自進入工作區域(櫃台)，此行為除嚴重危害店家財產安全外，更可能導致食品衛生安全疑慮，且未於離開前恢復桌椅擺設及環境整潔，無形中徒增餐廳廠商管理上之困擾。
- 二、若能於夜間非營業時段有效實施門禁措施，將可避免廠商財產損失及保障食品衛生安全，亦能減少發生校園治安問題之疑慮。

擬 辦：如經出席學代表同意並報告總務處後，將提送下次餐管會議報告。

結 論：

- 一、經學生代表討論後，以維護食品衛生安全及減少校園治安問題為優先，建議於工作區前張貼警語提醒勿進入工作區。
- 二、本案經多方考量後，現階段夜間非營業時段實施門禁卡管制。後續俟 3 樓學生活動場所開放使用後，再檢討改善門禁管制措施。

參、 臨時動議：無

肆、 散會：下午 1 時 40 分。

最夯的美食 超多種滋味的特濃咖哩



人見人愛的人氣餐點料理
「雙醬咖哩」專賣店創立於
2009年，以販售咖哩飯為主題
，所提供的八種咖哩飯，無論是
大人或小孩皆令人讚不絕口，即使
是每天食用也百吃不厭而深受好評。

「雙醬咖哩」於2011年行政院農業委員會舉辦「第一屆台灣百大米餐廳大賽」獲選為「台灣百大米餐廳」特別推薦餐廳。

2009年創立至今，已在澳門、中國大陸、台灣、金門等地設立門市店七十餘家，並迅速拓展之中，其令人垂涎三尺美味原因起於這其中，八種口味雙醬咖哩飯、壽喜飯、丼飯、柴魚雞汁海陸麵、泰式紅咖哩飯、泰式綠咖哩飯...等，且肉品的品質要求及分量，包含豬排、無骨雞排、魚排、濃口咖哩..等，皆為SGS、H.A.C.C.P、ISO 22000:2005檢驗報告認證合格。

這獨家黃金比例醬汁配方，「雙醬咖哩」游老闆表示，是經由多年來不斷嘗試、改良、創新、研發，才得以受到顧客肯定，「雙醬咖哩」游老闆除了每位顧客能享受這其中美味之外，還要讓每位顧客吃得飽，要求每家店，需免費提供湯品，且要讓顧客免費加咖哩醬及白飯，就是這美味又吃得飽的原因，「雙醬咖哩」的每家店每天開始營業時，總是絡繹不絕。

「雙醬咖哩」游老闆為使每位顧客享受這美味的同時，並要兼顧安全、品質、美味的料理，制定各項產品SOP流程，無論是肉品的專業事業部把關，醬料的配送，全程皆由冷藏車配送。

誠摯地獻上我們特有的美味，邀請您加入雙醬咖哩的大家庭，結合您的興趣，更開創出您一輩子幸福快樂穩定成長的財富收入，雙醬咖哩誠摯歡迎您加入我們的加盟團隊。獨特口味更具品牌競爭優勢，不定時舉辦試吃說明會，邀請您共同參與。



2019-09-19
作者/ 雙醬咖哩

里脊豬排飯 Loin Katsu (Pork) Rice Meal 無骨雞排飯 Chicken without bones Rice Meal	肉品 meat	單價 Unit Price	Sauce and Quantity			熱量 heat
			奶油起司 Cream Cheese	日式咖哩 Curry	奶油+咖哩 Cream Cheese + Curry	
招牌起司👍 Signature Cheese	雞排 chicken chop	120				1068 kcal
	豬排 pork chop	120				1055 kcal
泰式酸辣🌶️ Thai Style Sour and Spicy	雞排 chicken chop	110				868 kcal
	豬排 pork chop	110				855 kcal
勁辣墨西哥🌶️ Jalapeno Peper	雞排 chicken chop	100				838 kcal
	豬排 pork chop	100				825 kcal
法式蜂蜜芥末 Honey Mustard	雞排 chicken chop	95				845 kcal
	豬排 pork chop	95				833 kcal
黃金原味 Original	雞排 chicken chop	90				809 kcal
	豬排 pork chop	90				803 kcal

享肉咖哩飯 Curry Rice Meal	肉品 meat	單價 Unit Price	Sauce and Quantity			熱量 heat
			奶油起司 Cream Cheese	日式咖哩 Curry	奶油+咖哩 Cream Cheese + Curry	
招牌起司👍 Signature Cheese	雞肉 Chicken Curry	100				968 kcal
	豬肉 Pork Curry	100				955 kcal
泰式酸辣🌶️ Thai Style Sour and Spicy	雞肉 Chicken Curry	95				768 kcal
	豬肉 Pork Curry	95				755 kcal
勁辣墨西哥🌶️ Jalapeno Peper	雞肉 Chicken Curry	90				738 kcal
	豬肉 Pork Curry	90				725 kcal
法式蜂蜜芥末 Honey Mustard	雞肉 Chicken Curry	85				745 kcal
	豬肉 Pork Curry	85				733 kcal
黃金原味 Original	雞肉 Chicken Curry	80				709 kcal
	豬肉 Pork Curry	80				703 kcal