

國立臺南藝術大學
102 學年度第 1 次餐廳管理委員會－會議紀錄

- 一、時間：102 年 12 月 26 日（星期四） 12 時 10 分
 二、地點：圖書資訊館 2 樓-第 2 會議室
 三、主席：邱總務長宗成 記錄：執行秘書施永健
 四、參加人員：如簽到單。

五、主席致詞：本會應出席委員 13 位，實際出席委員 11 位，出席委員人數已達應出席人數二分之一。現在宣布會議開始。

六、業務報告：

（一）上次會議決議辦理情形報告（執行秘書）：

項次	議程	決議或臨時動議 主席裁示事項應辦內容	辦理單位	辦理情形
1	臨時動議	新廠商契約訂定期間以 1 年 1 期為原則；如已經營穩定之廠商，建議訂定契約以 2 年為 1 期，增加廠商之穩定性。	事務組幹事	1. 南湖餐廳屬新訂契，約期間自 102 年 7 月 16 日至 103 年 7 月 31 日止，因屬新訂契約 1 期以第 1 年為原則。 2. 梅園餐廳屬原約續辦，契約期限原則得以 2 年 1 期為原則；經協商結果，廠商希望 102 學年度暫維持 1 年（已訂約）。
2	臨時動議	烹煮食物，原則應於餐廳內完成。如因其他因素（應經本校同意）部分食物需由他處廚房烹煮時，其食物運送過程中，應保持食物新鮮與衛生。	事務組幹事	梅園及南湖餐廳之新訂契約書，已訂定「烹煮食物原則應於餐廳內辦理，如因其他因素（應經本校同意）部分食物須由他處廚房烹煮時，其食物運送過程中，應保持食物之新鮮與衛生。」
3	臨時動議	有關南湖餐廳招商事宜：請各委員踴躍建議合格廠商後，經招商小組現場實際評估，作為特定之廠商，請其製作營運企畫書參加評審。	事務組幹事	1. 無委員提供參加廠商評審。 2. 經事務組徵詢後，有 2 家廠商參加投標。
4	臨時動議	1. 經委員會同意：成立 7 人工作小組。 2. 評審方式分 2 階段辦理評分： （1）第 1 階段至廠商現場評估經營方式。	事務組幹事	1. 經 7 人工作小組 2 階段辦理評審結果：廠商第 1 順位為「盈利食品行」第 2 順位為「金方商行」。 2. 評審後將評審結果送經校長核定，經與第 1 順位廠商「盈利食品行」確認契約後，簽訂 102 學

		(2)第2階段以廠商製作企畫書辦理評審。 3.經招商工作小組評審後，決定優先之廠商順序（由事務組依順序洽廠商接辦）後，提下次委員會說明。		年度1年期之契約書（已於102年7月16日訂約）。
--	--	---	--	---------------------------

(二) 各幹事報告：

1.事務組組長（幹事）：

- (1) 南湖餐廳本（102）學年度，已訂定契約為1年至103年7月31止。
- (2) 梅園餐廳本（102）學年度，已訂定契約為1年至103年7月31止。

2.營繕組組長（幹事）：

- (1) 梅園餐廳，8月完成修護空調冷氣機系統。
- (2) 南湖餐廳，8月完成廠商提出用餐空間部分修改建議資料，大部分由廠商大力配合；經核准後，已自行修繕完成及10月份燈光改善。
- (3) 廠商應愛惜餐廳場內各項設施，並加強場所自主安全管理；最後離開工作場所之人員離開前，應確實檢查是否關閉火源、水源及不必要之電源及門窗，確保餐廳安全。
- (4) 契約規定，有關廠商應按時清理之相關設備，廠商應依時辦理，防止設備損壞。

3.衛生保健組（幹事）護理師：

- (1) 經稽查使用油品結果，2家餐廳均無使用，政府所公告不合格油品。
- (2) 已請廠商應注意食材安全來源，勿購買不合格商品（如油品、調味料等），食品已過保存期限不得使用，以確保食用者之健康安全。
- (3) 已請廠商應加強注意食材品管、洗滌、擺置、烹調、盛盤等過程中之食品衛生及食用時效性，以免影響用餐人之食慾及健康。
- (4) 餐廳廠商應注意隨時保持場地乾燥、桌面清潔、置放廚餘之位置應隨時保持乾淨，防止人員因場地濕滑，而發生危險及孳生蚊蟲或蟑螂、老鼠。

4.生活輔導組（幹事）：

- (1) 今年度南湖餐廳及梅園餐廳服務滿意度調查(網路問卷)已於12月20日截止，調查結果如附件，請二間餐廳負責人能參考改善。
- (2) 對於餐廳之工作人員與用餐人員之間，應保持和善之態度，避免無謂之爭端。

七、提案討論：無提案。

八、臨時動議：

提案人	提案內容	討論內容	主席決議
南湖餐廳	有關寒假期間及農曆過年營運時間如何調整。	1. 因南湖餐廳寒假期間及農曆春節營運，校內學生用餐人數僅剩無幾，將使廠商須負擔成本提高，且造成虧損機會甚大，建議調整營運時間。 2. 寒假期間，南湖餐廳可配合校內作息，營運時間可稍做調整，春節期間廠商如有營業意願，可提供較高於平時價之精緻餐點，提高營收。 3. 建議寒假期間春節以外，可調整每星期 2、3、4 日提供中餐。	1. 寒假期間春節以外，廠商可調整為：每星期 2、3、4 日僅提供中餐。 2. 2 月 21 日起，2 家餐廳應恢復正常營運時間。
南湖餐廳	學校週六、日留校於用餐人數極少，協商南湖餐廳週六、日是否可選擇二日均不營業，或僅一日營業，減少虧損。	1. 南湖餐廳週六、日留校於南湖餐廳用餐人數極少，且外來遊客因車輛無法入內，經數月來統計平均來客數不到 40 人次，營業額持續虧損，甚至無法支撐假日營業最基本的人力成本，更遑論消耗掉的食材成本。 2. 現階段，南書房映像咖啡迴廊，週六不營業，週日營業；建議南湖餐廳，可調整週日不營業。 3. 梅園餐廳因位於宿舍區週六、日，中、晚餐均有營業。 4. 建議以全校營運為範圍，以隔週或其他方式做營運調整。	1. 南湖餐廳週六中午營業，週日可不營業。 2. 但廠商應隨時評估：恢復週日營運之可能。 3. 請將南湖餐廳調整後之營業時間，公告於網站及張貼明顯處。
南湖餐廳	南湖餐廳截油槽自排放端回堵，導致汙水溢出；建請由貴校支出清除費用。	1. 本公司自九月營業至今，僅 3 個月餘，每週現場皆有做截油槽清潔，但至今僅短短數月時間便嚴重堵塞，責任非屬本公司。 2. 前任廠商，營運期間並未發生截油槽自排放端回堵現象；但現階段評估：現任廠商確實無須應負全部責任。	請營繕組協助處理相關清理事宜。

九、主席裁示：

- (一) 感謝本委員會各委員及幹事，能為餐廳營運及環境改善的把關。未來希望對於餐廳內、外場地安全，及用餐環境等提出建言。透過溝通來互相瞭解本校與廠商彼此之需求，隨時溝通改善，繼續朝向提供更好的用餐環境及品質而努力。
- (二) 本校各餐廳不管是原有的經營團隊或新履約之團隊，對於用餐品質及場地安全改善，都能秉持「負責」、「用心」、「服務」的精神，來服務本校顧客。
- (三) 相信本校的教職員工生，都非常期待在餐廳用餐的時段，廠商所帶來食品價格合理、場地安全衛生，能在安全的環境空間裡，愉快的用餐。
- (四) 感謝各位委員參與今天的會議；如無其他事項，本次會議結束，散會。

十、散會：13 時 10 分。