

國立臺南藝術大學
105 學年度第 1 次餐廳管理委員會-會議紀錄

壹、 會議時間：105年11月23日（三）12時10分

貳、 會議地點：圖書資訊大樓 第二會議室

參、 主席：黃總務長俊堯

紀錄：施永健

肆、 出席人員：如簽到單。

伍、 主席報告：(略)。

陸、 宣讀上次(104學年度第2次餐廳委員會105年5月12日)會議提案討論及執行情形：

一、綜合意見交流：主席裁示事項：

（三）本學期結束前擇一日期，召開委員會幹事會議，邀請廠商討論有關設施及設備維護議題。

◎執行情形(執行秘書)：已於 105 年 9 月 5 日召開幹事會議(如附件)，另將主席結論作「提案二」供本委員會討論。

二、臨時動議：

提案一：建議本委員會會議時，請北畫廊書店迴廊咖啡廳承辦單位及廠商派員列席。
(提案人：陳委員美瑜)

決 議：無異議通過，本委員會會議時，均請北畫廊書店迴廊咖啡廳承辦單位及廠商派員列席。

◎執行情形(執行秘書)：南書房承辦單位已派員列席本次會議；另有關廠商未列席狀況，待會請南書房承辦單位說明。

三、主席結論：下次會議請提前於9月底或10月份召開，並報告委員會委員選舉結果。

◎ 執行情形(執行秘書)：

A：本委員會本(七)屆新任委員，除當然委員依設置要點由職務自然產生外，另經選舉方式產生之新任學生委員、教師委員及職工委員，名單如下：

（一）學生委員（4 位）【選出時間 105 年 11 月 18 日】：

（二）教師委員（2 位）【選出時間 105 年 6 月 6 日】：蘇一志老師（通識中心）、孫淳美老師（藝術史學系）。

（三）職工委員（2 位）【選出時間 105 年 6 月 6 日】：馮宗真(出納組)、陳正明(文保組)。

B：本次會議召開，原預計提前於9月底或10月份辦理（本委員會上次104學年度第2次會議紀錄，主席結論之指示）因本屆學生委員於105年11月18日選出，因而至今辦理本次會議。

柒、業務報告：

- 一、衛生保健組幹事：12月14日(三)上午9點至11點，地點為第二會議室，教育部委託社團法人中華食品安全管制系統到校進行餐廳衛生輔導訪視，請餐廳及其他相關人員配合相關工作事項。
- 二、北畫廊南書房書店迴廊咖啡廳(展演中心)：
 - (一) 因現有合約將於11月30日到期，廠商無列席必要。
 - (二) 本處已新辦理「咖啡廳委外租賃」公開招標並辦理評審，並已於11月15日選出優勝廠商。
 - (三) 為維護藝術家南書房之環境氛圍，新契約內容營業項目限定為輕食及飲料類，不可販售油炸食品，販賣內容：
 1. 咖啡。
 2. 水果、果汁、各式冷熱飲。
 3. 點心類：手工餅乾、生菜沙拉、鬆餅、麵包、烤土司、三明治、潛艇堡、壽司、漢堡、優格、蛋糕(低脂)…等輕食。
 4. 其他甲方建議之項目。
 5. 上述營業項目乙方如需變更，需經甲方同意後，始得辦理。
 - (四) 餐飲設備無使用明火瓦斯爐或酒精膏等之餐點，採微波或烤箱加熱，以少油汙、少污水、氣味輕…等少污染產出為主。
 - (五) 以上報告。

捌、提案討論：

提案一：依據本委員會 105 年 9 月 5 日幹事會議主席結論(如附件-幹事會議紀錄)「現階段二家餐廳契約，未來可朝續約二年或更久期間之方向」，提請討論。

說明：

- (一) 依據上述幹事會議，會中營繕組幹事毛福銘組長建議：未來契約內容增加「大型抽油煙機風管維護清潔」項目，以減少本校財務負擔。
- (二) 依據上述會中，主席結論：「現階段二家廠商履約情形穩定、良好，未來可朝續約二年或更久期間之方向。延長契約期間之方式，應可讓廠商對設備維護更有意願付出，以減少本校財務負擔，更可增加本校與廠商之間互惠原則，減少廠商抱怨」。
- (三) 依上述幹事會議主席結論內容，經與二家廠商做初步協商，有關設備維護責任及履約期限，廠商意見如下說明：
 1. 因目前契約過短(現階段每期為一年)，能負荷屬消耗性品項(如：燈泡、燈管、水龍頭、濾水器濾心等，如有損壞者，乙方須負責維護、更換)，實在無法承受如大型風管清洗費用。
 2. 校方與廠商應建立互助機制，而非無視餐廳設備使用狀況，逕由廠商負完全責任。大型設備及高單價設備，仍應由雙方協商購置。
 3. 另外設備維護非使用無期限，應考量使用年限、損壞狀況、鏽蝕破損、管線設計不良或其他非可歸責廠商部份，致使現有設備難以繼

續使用者，應是廠商除外責任。如果所有設備均由廠商負責清潔及維修，實在不合成本也難以負荷。

4. 若能將契約延長契約為每三年為一期，可分散營運成本，尚可接受；若契約無法延長為三年一期，則希望契約仍維持現狀。

◎ 主席裁示：

- (一) 有關契約內容之重要議題，日後請循行政程序會辦相關單位，俟有共識後再提委員會討論。
- (二) 本案暫時維持原契約規定。

玖、 臨時動議：無。

壹拾、 主席結論：

- 一、 因本校地處郊區非屬市區型態，各項民生供應尤以「飲食」最為重要。學生餐廳非屬營利單位，對於提供場地清潔費優惠，藉以降低餐廳業者營運成本，以提供合理餐飲價格、食品衛生安全，以提高用餐人員的滿意度。
- 二、 請餐廳廠商應作好場地安全管理，每日營業結束後應確實檢查相關設施及電器設備，確保餐廳公共安全。
- 三、 對於餐廳房舍及設備妥善維護，以提供舒適的用餐環境，感謝四位幹事及餐廳業者的用心及努力，希望好的成效能夠繼續維持。

壹拾壹、 散會：12時50分。