

**國立臺南藝術大學**  
**111 學年度第 2 次餐廳管理委員會-會議記錄**

壹、會議時間：112年4月25日（二）12時10分

貳、會議地點：圖書資訊大樓 第二會議室

參、主席：總務長 翁志文

紀錄：宋岱芳

肆、出席人員：(如簽到表)

伍、主席致詞：(略)

陸、宣讀上次會議提案討論及執行情形：

**臨時動議宣導事項：**

請依教育部「教育部及所屬機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水執行方式原則」減少使用一次性產品(免洗餐具及包裝飲用水)，以環保綠行動來減少環境負擔。

**執行情形：**本次會議之用餐依上開規定使用環保餐具。

柒、業務報告：(略)

**捌、提案討論**

提案一：南湖學生餐廳廠商已提出續約申請，並辦理評分請委員依據「履約績效評分表-委員評分表」進行評分。

(提案單位：執行秘書)

說明：

- 一、請南湖餐廳廠商進行簡報後（簡報5分鐘、詢答5分鐘），離席。
- 二、請委員抽評分表並辦理評分，各委員評分結果，如有未達70分或高於90分，須於評分表填寫理由。
- 三、回收委員評分表（總平均分數＝合計分數÷回收份數；總平均分數達標準80分以上，為合格）。
- 四、評分結果將作為廠商是否得續約標準，並將會議紀錄陳送校長簽核後，憑辦是否續約事宜。

決議：委員評分結果：總平均分數為87.64分，符合得續約規定分數；會議紀錄將簽請校長鑒核後，憑辦相關後續事宜。

**玖、臨時動議：**

1. 為推動健康職場，本校營繕組將張貼相關標語，並請學生餐廳廠商自助餐盡量採【紅】【黃】【綠】等區域規劃，以供師生選擇。
2. 梅園餐廳客群以音樂系及國樂系師生較多，因系所帶隊至校外表演，

用餐人數大幅減少，餐廳廠商難以備餐，造成食材浪費，建請音樂系及國樂系如有大型校外表演，請知會梅園餐廳廠商。

3. 學生餐廳因校方有活動而備餐量減少，請學生餐廳廠商提前公告，避免有用餐需求者因備餐不足而無法購買，產生其他怨言。

**壹拾、散會：**中午12時50分。

## 國立臺南藝術大學

## 「餐廳管理委員會」(第十屆委員)

111學年度第2次會議簽到表

112年4月25日

項次	職別	單位職稱	委員姓名	簽到
1	主任委員	總務長	翁志文	翁志文
2	當然委員	代理主任秘書	許瑞芳	許瑞芳
3	當然委員	學務長	邱宗成	邱宗成
4	當然委員	主計室主任	蔡秀雲	蔡秀雲
5	當然委員	人事室主任	吳惠珠	吳惠珠
6	教師代表委員	藝術史學系	于禮本	于禮本
7	教師代表委員	通識教育中心	蘇一志	
8	職員代表委員	總務處文書保管組	陳正明	陳正明
9	職員代表委員	總務處營繕組	劉淑芬	劉淑芬
10	學生代表委員	音樂學系	黃云義	黃云義
11	學生代表委員	材質創作與設計學系	莊淳安	莊淳安
12	學生代表委員	動畫藝術與影像美學 研究所	陳昆禾	
13	學生代表委員	藝術史學系	饒方昊	饒方昊
14	幹事	衛生保健組護理師	魏育貞	魏育貞
15	幹事	生活輔導組	陳昭良	陳昭良
16	幹事	營繕組組長	何漢章	何漢章
17	幹事	事務組組長	宋岱芳	宋岱芳
18	執行秘書	事務組		
19	南湖學生餐廳	寶島漫波飲食商行		陳昭良
20	梅園學生餐廳	新富美食餐飲		江佳宏

工作人員

1

戴正成

詹淑雲

