

國立高雄大學 104 學年度第 1 學期餐飲及民生管理委員會會議紀錄

時 間：104 年 12 月 31 日（星期四）中午 12 時 10 分

地 點：行政大樓五樓第二(大型)會議室

主 席：白行政副校長秀華

記錄：莊毓菁

出席人員：白秀華委員、陳月端委員、王美玲委員、蘇淑芬委員、蘇榮宗委員、周龍清委員(代理事務組組長)、李幸財委員、陳宥心委員(代理學生會會長)、鄞彩紅委員、陳詩心委員、曾晴委員、簡教全委員、楊大可委員、楊戊龍委員、吳佩芳委員、侯美黛委員

列席人員：柯營養師蓓卉、王煥佑同學、徐凡修同學、林映梅（東億商行）、吳淑玲(禾順服務事業股份有限公司)、宋怡樺(禾順服務事業股份有限公司)、劉科志(日星企業社)、呂煥傑(高大便利通有限公司)、呂煥新(高大便利通有限公司)

請假人員：陳啟仁委員、林修渝委員、鄒韃隆委員

壹、主席致詞：(略)

貳、行政管理單位報告

一、保管組

(一)綜合第一大樓餐廳原經營廠商(王騰國際有限公司)於104年7月來函敘明不再續約，本學年度起改由「東億商行」承租餐廳。

(二)104 學年度第 1 學期餐廳及書局設備增設與修繕情形，說明如下：

1. 綜合第一大樓餐廳:餐廳牆壁重新粉刷、紗窗換新、油煙水洗機修繕、新裝設 2 具造型燈、裝設 3 個空氣門、更換自助餐配菜台玻璃罩。
2. 學生第一宿舍餐廳:裝設 4 台冷氣、13 檯窗廉及 1 個空氣門。
3. 書局:新裝設兩台冷氣。

(三)本校學生第二宿舍於 104 年 9 月竣工並開放學生入住，為供應學生餐飲及民生需求，於宿舍 E 棟與 F 棟增設自動販賣機及洗衣機台。

(四)由於圖書館一樓設置「學生自主學習空間」相當成功，師生於該場地交流熱絡且進出頻繁，但因圖書館所在區域並無任何餐飲販售服務，迭有師生要求書局業者販售食品解決其餐飲需求。保管組考量書局空間與食品衛生管控問題，及配合學生自主學習空間閱讀氣氛之營造，日前函覆同意書局業者販售膠囊咖啡機之膠囊與包裝類食品，以滿足師生餐飲需求。另，保管組已請自動販賣機業者於該處增設一台食品販賣機(該案已奉簽准)。

(五)本校法學院一樓「學院便利電」已於 104 年 9 月開始營運，其營業項目包含熱食、飲品、文具及生活用品等，敬請委員協助轉知同仁及學生相關訊息。

(六)有關 103 學年度第 2 學期「餐飲及民生管理委員會」會議中，委員建議向洗衣機

廠商協商調降脫水機使用費用一事，後續執行情形如下：本組與業者商討後，業者表示：機台收取之費用需貼補維修人員之工資、設備修繕費及場地租金，因此難以調降或免收費用。

(七)有關 104 學年度第 1 學期餐飲衛生事件反映紀錄詳如附件一(p. 8-10)。

二、衛保組

- (一)104 年度教育部大專校學校衛生輔導業於本(104)年 11 月 9 日圓滿完成，共有 4 位委員、1 位秘書及本校 61 位師長及同仁參與。針對餐廳部份，委員建議事項包括：裝設餐廳空氣簾或紗窗、冰箱溫度紀錄應調整為早上第一次開冰箱前登記、處理生熟食器具應分開使用及自助餐區建議可張貼示範健康餐盒之照片或圖型等，請各單位協助改善。
- (二)與營養師共同輔導協助新進餐廳廠商(法學院便利店及綜合餐廳)完成『校園食材登錄』上線作業。
- (三)本學期餐飲人員教育訓練業於本(104)年 9 月 17 日及 23 日完成，第一場主題：『廚房工作人員預防食物中毒』、第二場主題『供應商與倉儲管理』，由本校柯蓓卉營養師擔任主講，共有 40 人參加。
- (四)配合『104 年度大專校院學校衛生輔導』，輔導綜合餐廳進行環境及相關資料準備，現場並已完成『認識六大類食物』及『我的每日飲食指南及熱量消耗四步驟』大型海報張貼及宣導。
- (五)營養師目前已協助綜合餐廳各攤位完成熱量標示，學宿餐廳將於近日協助完成標示，並將針對衛生輔導委員建議事項進行改善。
- (六)因應校園食材登錄平臺系統整合，增進大專院校暨高級中等學校食材登錄人員對於新系統操作之熟悉度，教育部於 104 年 11 月 2 日~104 年 11 月 26 日辦理『校園食材登錄平臺教育訓練』，已由本組蘇淑芬護理師代表參加；另於 11 月 25 日於本校辦理南區『校園食材登錄平臺教育訓練』，已請各餐廳人員派代表參加。
- (七)104 學年第 1 學期(截至 12 月 17 日)與學生自治會代表，協同總務處保管組與環安衛中心完成校內餐廳與便利商店餐飲衛生檢查共 52 次，各家餐廳不合格及違規勸導原因分別如下

不合格原因：

不合格原因 餐廳名稱	未交體檢資料	髮帽未包住頭髮或無髮帽	餐盤澱粉或脂肪殘留	檢體未留或數量不足或提早預留	配戴手環、耳環、戒指等	食材保存不當
法學院便利電	0	0	0	2	0	0
學宿	0	3	0	1	0	0
綜宿	3	1	1	0	1	0

違規勸導原因：

餐廳名稱	違規日期	違規事項
法學院便利電	104-9-22	檢體日期標示不清
	104-9-22	缺 9/20 漢堡類檢體

	104-9-22	熱狗儲放櫃未加蓋
	104-11-4	飲料置地
綜合餐廳	104-9-10	飯卷部員工(長髮)未以髮網包住頭髮
	104-9-10	早餐店冰箱溫度過高
	104-9-14	自助餐人員未佩戴口罩
	104-9-23	早餐店工作人員佩戴戒指
	104-9-23	自助餐廚師未交廚師證
	104-9-23	全體工作人員體檢尚未完成體檢 (僅有 4 人繳交，總員工人數為 17 人)
	104-9-23	自助餐紗門未關
	104-10-7	早餐店冷凍櫃未設有溫度計
	104-10-7	小吃店餐盤脂肪殘留
	104-10-21	飲料店冰箱溫度 4 天未登記
	104-10-21	自助餐紗門灰塵太多未清洗
	104-11-18	食材登錄平台未登錄
	104-12-2	自助餐工作人員抽菸
	104-12-8	麵攤檢體麵條重量不足
	學宿餐廳	104-9-10
104-9-10		員工(長髮)未以髮網包住頭髮
104-9-23		紗窗門灰塵過多未清洗
104-10-21		新增 2 位員工未交名冊亦未體檢
104-10-21		缺 10/19、10/20 晚餐檢體
104-12-2		給內用消費者使用免洗餐具
104-12-8		檢體留存於冷凍冰箱
自開學以來		使用黑色或紅色餐具致無法檢驗是否有無澱粉及脂肪殘留

叁、確認 103 學年度第 2 學期餐飲及民生管理委員會會議決議執行情形及追蹤討論：

提案一

提案單位：總務處保管組

案由：本校 103 學年度各餐飲及民生經營廠商辦理評鑑，提請 審議。

擬辦：依據評鑑結果辦理續約或重新招商。

決議：

一、本次會議共計 19 位委員出席，投票結果為：

1. 綜合第一大樓餐廳：同意票 19 票。
2. 學生第一宿舍餐廳：同意票 18 票、不同意票 1 票。
3. 自動販賣機：同意票 17 票、不同意票 2 票。
4. 自助洗衣機：同意票 19 票。

二、各餐飲及民生經營廠商，103 學年度評鑑結果如下：

1. 綜合第一大樓餐廳:78.18 分。(給予續約)
2. 學生第一宿舍餐廳: 73.31 分。(給予續約)
3. 自動販賣機:76.25 分。(給予續約)
4. 自助洗衣機:76.19 分。(履約中)

執行情形:

- 一、本校綜合第一大樓餐廳場地租賃契約至 104 年 7 月 31 日止，合約期滿，依評鑑結果可辦理續約，惟其於 104 年 7 月 24 日來函表示，因財務損益無法平衡，不再與本校續約。而後綜合餐廳場地租賃案經兩次公開招標，皆無廠商投標。為避免影響師生用餐權益，保管組於暑假期間積極洽詢其他廠商，經與東億商行接洽，其表示願意進駐本校經營餐廳。(目前與東億商行簽訂之契約年限為 1 年，至 105 年 7 月 31 日，契約到期後再依評鑑結果決定是否續約。)
- 二、業依決議與學生第一宿舍餐廳及自動販賣機廠商辦理續約；洗衣機則按原契約履約中。

提案二

提案單位：學務處衛保組

案由:有關教育部函請各校應自行留樣及送驗乙案，提請 討論。

擬辦：討論通過後依案辦理。

決議：照案通過。

附帶決議:每學期至少送驗一次。

執行情形:

- 一、業於 11 月 25 日抽驗綜合餐廳小吃攤香蒸虱目魚及綜合餐廳自助餐滷雞腿送 SGS 檢驗，測試項目包括：生菌數、大腸桿菌群及大腸桿菌，檢驗報告於 12 月 2 日寄回本校，兩項檢體均通過檢驗。
- 二、相關檢驗共 5250 元，較之前預估金額 5000 元高出 250 元，建議爾後每學期送驗費用在不改變送驗方式下(每學期抽驗 2 樣檢體)依實際檢驗金額計算。

提案三

提案單位：學務處衛保組

案由:有關本校教職員工生，如因食用本校餐飲場所廠商供應之餐飲而有發生食物酸敗或含有異物(如昆蟲、頭髮..等)，相關處理程序乙案，提請 討論。

擬辦：

- 一、『國立高雄大學餐飲衛生事件反應記錄表』通過後依案 辦理。

二、有關本校發生餐飲衛生事件單一通報窗口，提請討論。

決議：由總務處保管組擔任餐飲衛生事件單一通報窗口，並於餐廳公佈欄提供承辦人莊毓菁之相關聯絡資訊。

執行情形：

一、依決議執行。

二、除於本校綜合餐廳、學宿餐廳及便利商店張貼相關聯絡資訊，另亦於總務處保管組網頁設置餐飲衛生事件意見反映信箱。

提案四

提案單位：學務處衛保組

案由：有關本校教職員工生如發生(疑似)食物中毒，緊急狀況處理流程乙案，提請討論。

擬辦：討論通過後依案辦理。

決議：修正本校食物中毒處理作業流程表部分內容，餘照案通過。

執行情形：依案辦理。

提案五

提案單位：學務處衛保組

案由：有關本校各餐廳如遇工作人員臨時離職，而無體檢合格人員可遞補之替代方案，提請討論。

擬辦：討論通過後依案辦理。

決議：照案通過。

執行情形：

一、本學期共招募2位工讀生，並已完成體檢且合格，可供各餐廳作為人員不足時協助工讀之替補使用。

二、自開學後因各餐廳之需求時間與工讀生空堂教無法配合，加上其中一位工讀生因個人生涯規劃放棄繼續工讀，故目前尚有一位工讀生可協助。

提案六

提案單位：學務處衛保組

案由：有關本校各餐廳工作人員體檢資料置於現場備查乙案，提請討論。

擬辦：討論通過後依案辦理。

決議：

一、請學務處衛保組統一收置廠商體檢表，以供餐飲督導小組成員領取核對。

二、本案不提相關行政程序修法，餘照案通過。

執行情形：各餐廳人員體檢報告影本皆已彙整成冊，除留存於學務處衛保組外，並置於各餐廳現場供餐飲督導小組人員備查。

肆、提案討論：

提案一

提案單位：總務處保管組

案由：有關本校學生宿舍自助洗衣機業務管理案，提請討論。

說明：

- 一、依據總務處 103 年 12 月 26 日文稿編號 1030003302 號奉核簽文辦理(如附件二, p. 11-12)。
- 二、本校學生宿舍有綜合大樓(三樓與四樓)、學一宿舍與學二宿舍等 3 棟大樓，宿舍管理單位為本校學務處，設置自助洗衣機係由學務處提需求，總務處協助辦理公開標租簽訂契約(按國有公用不動產收益原則第 3 點辦理，無適用政府採購法)，契約簽訂後需由業務管理單位執行履約管理。
- 三、調查各學校學生宿舍自助洗衣機業務工作分配如下表：

	高雄師範大學	高雄第一科技大學	高雄應用科技大學	海洋科技大學	中山大學	成功大學
工作內容	1. 學務處主辦業務。 2. 總務處協辦招標業務。	1. 學務處主辦業務。 2. 總務處協辦招標業務。	1. 總務處主辦業務。 2. 學務處負責聯絡廠商維修業務。	1. 總務處主辦業務。 2. 學務處負責聯絡廠商維修業務。	1. 總務處主辦業務。 2. 學務處負責聯絡廠商維修業務。	1. 總務處主辦業務。 2. 學務處負責聯絡廠商維修業務。

四、本案業提 104 學年度第 1 學期餐飲督導小組討論，尚未做成任何決議。

擬辦：本校學生宿舍自助洗衣機業務請學務處主辦管理，總務處協辦招標業務。

決議：

- 一、洗衣機業務由總務處主辦管理，學務處協助連絡廠商維修機台。
- 二、請學務處生輔組於學生宿舍洗衣間張貼機台故障聯絡資訊(例如學生輔導員連絡電話等資訊)。

提案二

提案單位：學務處衛保組

案由：有關本校各餐廳所提供給師生用餐之餐具，因部份餐具內層顏色為黑色或紅色，致每週督導小組進行餐具之澱粉及脂肪殘留無法檢測乙案，提請討論。

說明：

- 一、依據大專校院餐飲衛生工作指引第七項『用餐場所及用餐盛具衛生管理』規定(略以)：餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，不宜使用深色材質，以避免造成餐具脂肪殘留簡易檢查之判定干擾。
- 二、依據本校餐飲衛生管理校方檢查表，餐飲督導小組每週進行業者清洗後之餐盤澱粉及脂肪殘留檢測，目前學宿餐廳及綜合餐廳業者皆有使用黑色或紅色餐具，致澱粉及脂肪殘留無法檢測。
- 三、已多次與業者溝通希望能進行餐具汰換，惟業者因考量經費問題，暫時無

法改善。

四、為維護全校師生餐飲衛生安全，有關各餐廳餐具使用問題，提請討論。

擬辦：

- 一、104 學年度第 2 學期起，餐廳業者須逐步將不符規定之餐具汰換為不銹鋼餐具；綜合餐廳業者需新購置 30 組不銹鋼餐具，學宿餐廳業者則需購置 15 組。
- 二、由於汰換餐具將增加業者成本支出，為減少其購置不銹鋼餐具之數量，將於綜合餐廳與學宿餐廳推出自備餐具優惠措施；爾後同學自行攜帶餐具至餐廳用餐，可享優惠 10 元。

決議：

- 一、104 學年度第 2 學期起，餐廳業者須逐步將不符規定之餐具汰換為不銹鋼餐具；綜合餐廳業者需新購置 30 組不銹鋼餐具，學宿餐廳業者則需購置 15 組。
- 二、同學自行攜帶餐具至餐廳用餐可享優惠，以 5 至 10 元為原則；請業者於餐廳公告優惠項目與原則。

提案三

提案單位：高大便利通有限公司

案由：有關餐飲場所工作人員取得體檢報告方式，詳如說明，提請 討論。

說明：

- 一、依據本校餐飲管理辦法第五條第五款規定略以，餐飲場所之工作人員需經醫院健康檢查合格後，始得雇用。
- 二、目前餐飲場所工作人員得以本校名義至特約醫院進行體檢並享有特惠價，其體檢報告統一由醫院寄送至衛保組。對此，便利電業者表示，為節省取得體檢報告時間，並使新進人員提早上工，建議校方與特約醫院協商取得體檢報告方式，新增「自行領取」之選項。
- 三、本案業經 104 學年度第 1 次餐飲督導小組會議決議，業者得以個人名義至醫院進行體檢，並自行領取健檢報告，惟其健檢費用無享任何優惠。

擬辦：本案通過後，依決議執行。

決議：業者得以個人名義至醫院進行體檢，並自行領取健檢報告，惟其健檢費用無享任何優惠。

附帶決議：餐廳工作人員完成健檢後，須將健檢收據繳交至衛保組，以利衛保組後續追蹤健檢報告寄送之進度。

提案四

提案單位：總務處保管組

案由：有關本校衛生委員會對於綜合餐廳與學宿餐廳提出之建議案，詳如說明，提請 討論。

說明：

- 一、本校衛生委員會建議：目前綜合餐廳自助餐廠商所提供之菜色較少，口味較鹹亦不夠美味；另，學宿餐廳僅提供現點現做燴飯或簡餐，除選擇性少，排隊時間相對較久。建議餐廳可增加菜色及調整口味，以符師生需求及健康。
- 二、本案經 104 學年度第 1 學期餐飲督導小組決議，請餐廳業者依委員建議配合調整菜單，並於本次餐飲及民生管理委員會中提出具體改善計劃；另，建議業者於餐廳設置顧客意見反映箱，並將師生提供之建議作為未來改善之參考。

擬辦：本案通過後，依決議執行。

決議：

- 一、請餐廳業者依建議調整菜單。
- 二、綜合餐廳 104 學年度第 2 學期起，將由滷肉飯業者另外多準備 6-10 道菜，提供給學生選擇。

陸、散會：下午二時

104 學年度第 1 學期餐飲衛生事件反映紀錄

附件一

一、104 年 9 月

日期	學生反映事件	總務處保管組回覆
104.09.29	希望學院便利電能賣便當，減少行走到餐廳吃午餐的距離。	<p>一、本校綜合餐廳星期一至星期五中午時段，固定於法學院大門口旁(近學院便利電)定點販售便當。歡迎您於該時段前往購買。</p> <p>二、另，學院便利電預計未來販賣便當，惟其販賣之餐點、烹煮環境、備餐工作人員等，皆須符合本校餐飲衛生管理之規定。(學院便利電業者刻正與學務處衛保組討論相關細節)</p> <p>三、為使學生享用到健康又美味之食物，本校餐飲衛生管理單位對於餐飲業者仍須層層把關。因此請同學耐心等待，造成不便之處，尚請見諒。</p>

二、104 年 10 月

日期	學生反映事件	總務處保管組回覆
104.10.13	請求學院便利電可以販售午餐類食品，例如：燴飯類以及麵類等等。學院便利電老闆為原管院外面餐車的老闆，在學校外已經提供學生好幾年的快餐飲食，至少在我就學三年內並未發生食物安全疑慮，希望學校能請便利電增售飯麵類主食。	<p>一、本組接獲同學反應後，已盡快向廠商及學校衛生管理單位釐清原因。</p> <p>二、有關便利店未提供熱食與餐車服務，原係因其人手不足，目前廠商表示，其將於 11 月 1 日前完成相關前置作業並開始營運，屆時請同學多多捧場。</p> <p>三、另，為維護師生用餐衛生安全，餐飲業者提供之食品，應依教育部規定或符合食品安全衛生管理法相關法令規定，提供檢驗報告、合格證明及食材來源等資料。為使學生享用到美味又健康之食物，食品安全把關是必須的！造成同學不便之處，尚請見諒！</p>
	希望法學院便利店開放賣其他飲食，不能因為對食材有疑慮，連派人審查都沒有就直接否決，這不是欺負人嘛！還我們好吃又快速的餐車服務！	<p>一、本組接獲同學反應後，已盡快向廠商及學校衛生管理單位釐清原因。</p> <p>二、有關便利店未提供熱食與餐車服務，原係因其人手不足，目前廠商表示，其將於 11 月 1 日前完成相關前置作業並開始營運，屆時請同學多多捧場。</p> <p>三、另，為維護師生用餐衛生安全，餐飲業者提供之食品，應依教育部規定或符合食品安全衛生管理法相關法令規定，提供檢驗報告、合格證明及食材來源等資料。為使學生享用到美味又健康之食物，食品安全把關是</p>

	<p>你好，我是政法系三年級的學生，我想反映的不是對餐飲上有衛生的問題，而是對學校內與周邊餐飲數量的問題。我來到高大第三年了，高大很好，校園很大充滿綠意，設備資源或許比不上一流學校但是也非常充足完善，是一所很棒有潛力的學校。但是，高大最最最缺乏的，不是沒有甚麼設備或是樹種的不夠多宿舍不夠高級，而是飲食有很大問題。食衣住行育樂中食排了第一位，是最重要也無法排除的，但是高大的餐廳似乎無法滿足我們的需求。我大一剛進學校，雖然學生餐廳沒有多少選擇，但至少還有自助餐，對學生來說自助餐就是最主要也是最簡單的選擇，但是一到假日，餐廳停止營業學校像坐空城，對於住宿的學生該怎麼辦?沒有機車的學生該怎麼辦?而且，這學期開始自助餐也不再經營了，對學生來說每天午餐晚餐要吃甚麼變成很大的問題，學校是不是該想一些方針呢?再來，法學院本來有便利商店，但是營業額的問題所以關閉了，這學期開始經營了便利社，我覺得飲料餅乾不是最重要的需求，而是可以當正餐的熱食熟食才是學生的需求。校門口外面總共也只有 4 間可以提供中午正餐的小吃店，該怎麼應付中午時間高大所有的學生呢?以上只是我個人的意見，希望學校能正視這項問題的嚴重性，謝謝。</p> <p>因法學院及管學院本身能選擇的熟食已少，除學院便利店的冷食及綜宿便當外，學生若趕課間選擇極少，希望能勿硬性禁止原先法學院餐車外之簡易餐車供應熱食；再者，餐車銷售及供應食物</p>	<p>必須的！造成同學不便之處，尚請見諒！</p> <p>一、本校綜合第一大樓餐廳週六僅一家攤販供餐，週日則不營業；對此，由於周末期間，前往餐廳用餐之學生人數較少，廠商基於營業成本考量，故僅一家供餐，請同學能體恤。 很抱歉造成同學假日用餐的不便!</p> <p>二、有關便利店未提供熱食與餐車服務，原係因其人手不足，目前廠商表示，其將於 11 月 1 日前完成相關前置作業並開始營運，屆時請同學多多捧場。</p> <p>一、有關便利店未提供熱食與餐車服務，原係因其人手不足，目前廠商表示，其將於 11 月 1 日前完成相關前置作業並開始營運，屆時請同學多多捧場。</p> <p>二、另，為維護師生用餐衛生安全，餐飲業者提供之食品，應依教育部規定</p>
--	--	--

	一向聲譽良好、無發生任何食物中毒等情況，若能恢復餐車供應，對兩個學院間的學生無非是項便利且明智的選擇；若擔心有飲食相關問題發生可向餐車老闆溝通是否以開立收據之方式販售，避免發生意外時求助無門！ 希望能改善！謝謝！	或符合食品安全衛生管理法相關法令規定，提供檢驗報告、合格證明及食材來源等資料。為使學生享用到美味又健康之食物，食品安全把關是必須的！造成同學不便之處，尚請見諒！
104.10.15	綜合宿舍賣麵的阿姨，雖然戴著口罩，但卻拉到下巴，還邊煮邊招呼其他人，還有學餐的早餐也是，雖然戴著口罩，卻也拉到下巴，邊做早餐邊講話，甚至直接徒手抓食物，接著再用抓食物的手找錢收錢。	一、已轉知綜合餐廳與學生餐廳業者，其表示會配合改善，並加強員工衛生管理。 二、本組已告知廠商，未來如發生相同情形，將依學生舉證予以開罰並列入餐飲衛生管理缺失。
104.10.18	學院便利電的飯菜既貴又不是很好吃，希望能吃餐車老闆的炒飯！我好想念喔！	一、有關便利店未提供餐車服務，原係因其人手不足，目前廠商表示，其將於 11 月 1 日前完成相關前置作業並開始營運，屆時請同學多多捧場。 二、另，為維護師生用餐衛生安全，餐飲業者提供之食品，應依教育部規定或符合食品安全衛生管理法相關法令規定，提供檢驗報告、合格證明及食材來源等資料。為使學生享用到美味又健康之食物，食品安全把關是必須的！造成同學不便之處，尚請見諒！

三、104 年 12 月

日期	學生反映事件	總務處保管組回覆
104.12.23	法院的學園便利電旁的桌子有點不夠，希望能像以前 7-11 時一樣在外面放幾張桌子。	一、已立即向業者反映。 二、新增四張桌子及數張椅子於便利電旁之走廊。

簽 103年12月26日
於 總務處

主旨：有關本校學生宿舍自助洗衣機業務移辦案，簽請 核示。

說明：

- 一、依據總務處103年5月12日文稿編號1032101503號奉核簽文說明一辦理。
- 二、本校學生宿舍自助洗衣機設置場地租賃案業已按學務處需求辦理招標簽訂契約書，決標簽約廠商為日星企業社，擬將學生宿舍自助洗衣機業務移交學務處辦理。
- 三、請學務處依契約書規定執行履約管理，收取場地使用費請依規定繳交營業稅。
- 四、檢陳總務處奉核簽文與自助洗衣機場地租賃契約書。

擬辦：本案奉 核後，學生宿舍自助洗衣機業務移交學務處辦理，並請依契約書規定執行履約管理。

會辦單位：學生事務處

一層決行
承辦單位

會辦單位

決行

歸檔總頁數共 頁，附件共 頁



裝

訂

線

公文文號：1030003302

主旨：有關本校學生宿舍自助洗衣機業務移辦案，簽請 核示。

§意見欄

1. 保管組 蘇榮宗 103/12/26 11:40:57

簽核意見：

2. 總務處(長官室) 許瑛玲 103/12/26 14:51:40

簽核意見：

3. 總務處(長官室) 陳啓仁 104/01/07 10:58:52

簽核意見：

4. 總務處(長官室) 陳啓仁 104/01/07 11:00:36

簽核意見：

5. 生活輔導組 陸仕原 104/01/13 10:22:52

簽核意見：1. 有關學生宿舍自助洗衣機契約履約管理、場地使用費收取、營業額繳交等相關業務，請總務處依業管權責辦理。2. 針對機械故障情形，學務處願意配合協助，通知廠商加以處理。

6. 生活輔導組 王美玲 104/01/13 10:41:51

簽核意見：

7. 生活輔導組 王美玲 104/01/13 10:44:06

簽核意見：

8. 學生事務處(長官室) 孫瑜謙 104/01/13 11:47:29

簽核意見：

9. 學生事務處(長官室) 陳月端 104/01/13 13:54:56

簽核意見：請總務處依業管權責辦理，亦請學處相關同仁依往例協助配合通知廠商事宜。

10. 學生事務處(長官室) 陳月端 104/01/13 13:59:29

簽核意見：

11. 主任秘書室 曾榮豐 104/01/13 14:41:21

簽核意見：

12. 主任秘書室 [決行]楊戊龍 104/01/13 16:12:35

簽核意見：如擬。