

110 年餐廳委外廠商績效評鑑 評分執行概要表

附件二

項次	評鑑項目	權重	配分明細	評分說明	評分者
一	餐廳業者自主管理情形	15%	1. 自主檢查表紀錄。(2) 2. 定期消毒情形。(2) 3. 員工體檢情形。(4) 4. 廠商聘雇營養師之運用情形。(2) 5. 廚師具備證照情形。(4) 6. 保險依合約規定辦理並定期更新。(1)	依規定檢查填寫並有案可查：2；未依規定檢查填寫：0。 定期消毒並有案可查：2；未依規定辦理：扣 0.5 分/次。 依規定時間全數完成檢查：4；開學後才完成體檢：1；仍有未體檢完成者：0。 ◇營養師證照影本供校方備查：1。 ◇營養師定期輔導所屬攤商之衛生安全、菜單設計及營養成份計算等情形，並有紀錄備查：1。 ◇廚師數以所屬販售自助餐及快(套)餐攤商之工作人員名冊，分別核計。所謂廚師，乃專責烹調之工作人員，不包括洗切菜人員。 ◇上述各該攤商之廚師數 70% 以上均具備有技術士證照資格：4；未達 70%：0。 有效保單副本送校備查：1；未辦理保險：0。	生輔組
二	管理單位平時考核	25%	1. 定期餐管會議出席情形。(3) 2. 會議決議事項執行情形。(2) 3. 現場工作人員參與衛教講習的情形。(2) 4. 對本校餐飲活動或其他業務需要，額外增加工作項目之配合程度。(3) 5. 違反合約規定，記點有案者，扣累積點數。(5) 6. 客訴事件處理情形。(10)	未出席者，扣 1 分/次。 良好：2；待改進：0。 良好：2；待改進：0。 需出具證明如公文、感謝狀、聲明書等，每項以 0.5 分計。 扣分上限為 5。 非常好：10，極待改進：0。	生輔組
三	顧客滿意度評分	35%	由極不滿意到非常滿意，分別為 20 分至 100 分，共 5 級。	詳附件 1-1。	全校師生
四	環保、安全及衛生	25%	1. 現場垃圾資源分類回收情形。(3) 2. 各入口風門及冷氣設備是否正常運轉並有保養紀錄可查。(3) 3. 截油槽是否定期清理並有保養紀錄可查。(3) 4. 廚房作業區之油煙污染防治設備是否定期清潔保養，並有紀錄可查，其出風口有無異味。(10) 5. 座位及地面是否清潔。(3)	優：3；良好：2；待改進：0。 優：3；良好：2；待改進：0。 優：3；良好：2；待改進：0。 優：10；良好：8；極待改進：0。 優：3；良好：2；待改進：0。	生輔組 事務組 環安室 膳委會

項次	評鑑項目	權重	配分明細	評分說明	評分者
			6. 調理場所(廚房)之光度檢測。(3)	◇一般作業場所照明光線應達一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；廚房多間者，由評分者隨機抽一檢測。 ◇達標準：3；未達標準：0。	
五	額外加、減分事項	加分	1. 以學校名義，對外參加餐飲相關比賽：第一名加10分，第二名加8分，第三名加5分，該活動結果如未排名次，僅列優等或佳作等，依其公告名單順序，比照前述方式加分，第四序位(含)以後，則加2分。	須出示相關證明文件。	生輔組
		加分	2. 餐廳所屬攤商參加校內舉辦的美食比賽或其他相關活動(不含年度評鑑活動)：列第一名者加3分，列佳作者加1分。	須出示相關證明文件。	
		加分	3. 經政府有關機關檢查：成績優良者一次給予總分加1分；每次檢查無任何缺點者，給予加總分0.5分。	須出示公務檢查機關公文等證明文件。	
		扣分	4. 經政府有關機關檢查：每次檢查缺失，未於規定時間內改善完成者，扣5分/次。	以公務檢查機關公文等證明文件為憑。	
		扣分	5. 餐廳所屬攤商於全校師生線上滿意度調查期間：推出有別於平常的優惠促銷措施扣3分/次。	◇以文宣載明且售價低於平常或以其他贈品代之者，即達扣分標準。 ◇攤商屬全國連鎖店性質者，該期間適遇其總公司，推出全國優惠促銷活動，則不在此限。	

總積分取平均值至小數點第二位四捨五入。