

愛不囉嗦庇護工場南港店庇護性就業者產能核薪機制

壹、依行政院勞工委員會 100 年 5 月 3 日勞職特字第 1000507054 號函及臺北市政府勞工局公告之「臺北市庇護工場庇護性就業者產能核薪核備程序及作業方式」辦理。

貳、本場職務內容之評估方式詳如「產能核薪工作評估表」。其中「一般工作行為」占 20%、「清潔打掃工作」占 5%、「展售工作」占 20%、「主要生產工作」占 55%，每半年依庇護性員工達成情形給予 1 分至 5 分評分。

參、依據評分結果對照本場給薪標準，即為庇護性員工薪資。評量分數未達 60 分者，為未達錄用標準。

有關給薪標準如下：

愛不囉嗦庇護工場南港店 給薪標準

(基本工資 29,500 元/月、196 元/時)

| 評量分數 | 所得時薪 | 評量分數 | 所得時薪 |
|---------|--------|---------|------|
| 99-100 | 31,261 | 79-79.9 | 156 |
| 98-98.9 | | 78-78.9 | 154 |
| 97-97.9 | | 77-77.9 | 152 |
| 96-96.9 | | 76-76.9 | 150 |
| 95-95.9 | 30,027 | 75-75.9 | 148 |
| 94-94.9 | | 74-74.9 | 146 |
| 93-93.9 | | 73-73.9 | 144 |
| 92-92.9 | 28,872 | 72-72.9 | 142 |
| 91-91.9 | | 71-71.9 | 140 |
| 90-90.9 | | 70-70.9 | 138 |
| 89-89.9 | 176 | 69-69.9 | 136 |
| 88-88.9 | 174 | 68-68.9 | 134 |
| 87-87.9 | 172 | 67-67.9 | 132 |
| 86-86.9 | 170 | 66-66.9 | 130 |
| 85-85.9 | 168 | 65-65.9 | 128 |
| 84-84.9 | 166 | 64-64.9 | 126 |
| 83-83.9 | 164 | 63-63.9 | 124 |
| 82-82.9 | 162 | 62-62.9 | 122 |
| 81-81.9 | 160 | 61-61.9 | 120 |
| 80-80.9 | 158 | 60-60.9 | 118 |

更新日期：115 年 01 月 01 日

備註：

90 分起以全職月薪制計酬依實際工時調整工時者：

(1) 全職月薪制每日工時應為 8 小時者，經與庇護性就業者協議後調整工時者，依實際工時按比例給予，若薪資得出的數字有小數點，則無條件直接進位。

(2) 薪資計酬方式：

公式：原薪資*(實際工時/8)。

愛不囉嗦庇護工場南港店產能核薪表

| | | | |
|-------|---|------|--|
| 姓名 | | 性別 | |
| 障別/等級 | | 評量日期 | |
| 工作地點 | 愛不囉嗦庇護工場南港店 | | |
| 評量方式 | 依員工平常平均表現做產能評估；施測平日工作項目、辨識商品相關器材及價格之測驗。 | | |
| 評量目的 | 依據評量結果調整員工薪資(考核結果另用於加強員工訓練之項目參考；作為分析優弱勢能力，安排員工最佳效能之工作參考)。 | | |

| 評核項目 | 評分 | | | | | 評分說明 |
|--------|---|---|---|---|---|--|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 一般工作行為 | 1.請假能主動告知，不隨意請假，能準時上下班並完成打卡 | | | | | 5 個工作天工作行為表現平均分數 (產能核薪表更改後，以產能核薪前每月最後一日紀錄當月分數，共計五次，再以平均計算，計算數值之小數點後第一位無條件捨棄) 非常優秀：5分(90%~100%) 表現優秀：4分(80%~90%) 表現尚可：3分(70%~80%) 能再更好：2分(60%~70%) 表現不佳：1分(60%以下) |
| | 2.能與同事友好相處，在工作場合表現出應有的禮節 | | | | | |
| | 3.精神、情緒、體力等個人身心狀況穩定，能接受工作指導的壓力，遇無法完成或排除的狀況時會立即請求支援 | | | | | |
| | 4.能在工作時間前完成著裝，保持個人衛生及清潔 | | | | | |
| | 5.能主動開始工作不擅自離開工作崗位，能服從工作指令，依循工序進行作業，並能注意工作安全；與同事分工合作，在指定工作時限內完成工作，向工作人員報備 | | | | | |

| 評核項目 | 評分 | | | | | 評分說明 |
|--------|----------------|---|---|---|---|---|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 清潔打掃工作 | 1.擦桌子 | | | | | 能區分內場及外場用抹布(1分)、能正確洗乾淨抹布並擰乾(2分)、能依序擦拭2個工作桌並無漏掉區塊(2分) |
| | 2.擦貨架 | | | | | 能將商品從架上移至置物桶內擺好(1分)、能依序擦拭貨架每個地方無漏掉區塊(1分)、擦拭完畢後商品能擺放回正確位置，並排列整齊(3分) |
| | 3.掃地拖地 | | | | | 能將可移動障礙物移走(1分)清掃櫥櫃與地面之間的縫隙及角落(1分)能依水桶提示線裝取適水量(1分)能確實洗乾淨拖把並擰乾(1分)整體空間都能清潔乾淨(1分) |
| | 4.擦玻璃 | | | | | 能將玻璃擦乾淨(3分)、利用工具擦拭玻璃(2分) |
| | 5.倒垃圾(分類、裝垃圾袋) | | | | | 能分類可回收及不可回收垃圾(1分)、將少許相同類別的垃圾集中至一個大垃圾袋(2分)、能套合適垃圾桶大小的垃圾袋(2分) |
| | 6.能正確使用清潔工具 | | | | | 能區分內場及外場用抹布(1分) 能區分刷洗手槽、地板及洗碗的菜瓜布(1分) 抹布使用完畢能洗乾淨擰乾並晾好(1分) 掃把使用完畢能正確歸位(1分) 拖把使用完畢能正確歸位並將水桶歸位(1分) |
| | 7.能夠正確清潔咖啡機 | | | | | 能夠正確將咖啡機蓋子打開取出咖啡渣盒(1分) 能將咖啡渣盒清洗乾淨、晾乾(1分) 能正確將電源關閉、擦拭內部殘留的咖啡渣(1分) 能夠將清潔後的咖啡渣盒裝回咖啡機內(1分) 能夠將咖啡機機身擦拭乾淨(1分) |

| 評核項目 | | 評分 | | | | | 評分說明 |
|------------------|---|----|---|---|---|---|--|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 展 售 工 作 | 1.能夠辨識商品名稱 | | | | | | 能辨識 20 項以上：5 分 能辨識 15 至 20 項：4 分 能辨識 11 至 15 項：3 分 能辨識 6 至 10 項：2 分 能辨識 1 至 5 項：1 分 |
| | 2.能夠「上架」並「收納」商品 | | | | | | 能將商品放置貨架上：1 能整齊將商品擺放正確位置：1 分 能將商品收納於貨架櫃子中：1 分、 能將商品整齊放置庫存區：2 分 |
| | 3.能夠記住商品價格 | | | | | | 能記住架上常態性販售商品價格 記得 14 種商品以上金額：5 分； 記得 10~13 種商品金額：4 分； 記得 7~9 種商品金額：3 分； 記得 4~6 種商品金額：2 分； 記得 1~3 種商品金額：1 分 |
| | 4.收銀機操作 (1)能正確辨別產品名稱及數量確認 (2)能正確點擊收銀機產品及數量的按鍵 (3)能正確點擊收銀機折扣按鍵 (4)能正確向客人說明本場有的結帳方式 (5)正確向客人說明金額及正確收找錢 | | | | | | 能正確辨別產品名稱及數量確認(1 分) 能正確點擊收銀機內產品及數量的按鍵(1 分) 能正確點擊收銀機折扣按鍵：冷凍麵包打九折、買一送一(1 分) 能正確向客人說明本場有的結帳方式(1 分) 正確向客人說明金額及正確收找錢(1 分) |
| | 5.顧客蒞臨及離開時，能主動說歡迎詞 | | | | | | 顧客蒞臨時說：歡迎光臨愛不囉嗦，請問需要幫您做介紹嗎？(2 分)；顧客離開時說：謝謝光臨，請慢走。(2 分)；以上皆有做到(1 分) |
| | 6.能主動詢問並拿取 DM 給顧客與顧客友善的互動 | | | | | | 能有禮貌地詢問顧客：「這是我們的商品宣傳單，請您參考」(1 分)，經顧客同意後，拿取宣傳單，雙手呈上給予顧客。(1 分) 保持笑容(1 分)、態度溫和(1 分)、與顧客保持一個手臂長的安全距離(1 分) |
| | 7.能夠主動且流暢的向顧客介紹架上商品、常態禮盒及季節性禮盒 | | | | | | 能介紹貨架上的商品名稱(1 分)、餅乾口味(1 分)、常態禮盒名稱及內容物(1 分)、季節性禮盒名稱及內容物(1 分)、保存日期及保存方式(1 分) |
| | 8.商品賣出後能主動補足商品並檢查有效日期及淘汰過期商品 | | | | | | 能於商品賣出後將庫存商品補齊貨架(1 分) 能依日期先後順序擺放(1 分)。 能判斷製造日期及有效期限(1 分) 將過期商品挑出(1 分)、丟棄時將包裝拆開並做垃圾分類(1 分) |
| | 9.能夠主動推銷現煮咖啡，以及咖啡的優惠活動；若客人購買咖啡，需要先為客人結帳後再進行咖啡製作 | | | | | | 能夠有禮貌地向客人介紹三種咖啡各別價錢(2 分) 能夠向客人介紹寄杯活動，買五送五(1 分) 能夠先為客人完成結帳後再進行咖啡製作(1 分) 能夠正確使用寄杯卡(1 分) |

| 評核項目 | | 評分 | | | | | 評分說明 |
|------|--------------------|----|---|---|---|---|--|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| | 1.能夠辨識餅乾名稱 | | | | | | 辨識 12 種類的餅乾，並且說出正確名稱 能辨識 12 項：5 分 能辨識 8-10 項：4 分 能辨識 6-7 項：3 分 能辨識 4-5 項：2 分 能辨識 1-3 項：1 分 |
| | 2.能辨識包材名稱 | | | | | | 能辨識包材 總是：5 分 經常：4 分 有時：3 分 很少：2 分 幾乎沒有：1 分 |
| | 3.能正確準備包材項目及準備正確數量 | | | | | | 準備包材如：四方盒、隔板內襯、囍字貼紙、kop 袋等 總是：5 分 經常：4 分 有時：3 分 很少：2 分 幾乎沒有：1 分 |
| | 4.折雙層禮盒外盒，穿紅繩 | | | | | | 摺包材，計時 5 分鐘 完成 5 個，且無破損：5 分 完成 4 個，且無破損：4 分 |
| | 5.折雙層禮盒內盒 | | | | | | 完成 3 個，且無破損：3 分 完成 2 個，且無破損：2 分 完成 1 個，且無破損：1 分 |

| | | | | | | |
|----------------------------|---------------------|--|--|--|--|--|
| 主 要 生 產 工 作 | 6.小圓罐餅乾營養標籤黏貼 | | | | | 將營養標籤黏貼於罐底正中央，計時5分鐘 完成60罐，且無破損：5分 完成51-59罐，且無破損：4分 完成41~50罐，且無破損：3分 完成31~40罐，且無破損：2分 完成21~30罐，且無破損：1分 |
| | 7.小圓罐餅乾囍字貼 | | | | | 正確使用輔具，將營養標籤黏貼於罐身正上方，計時5分鐘 完成50罐，且無破損歪斜：5分 完成41~49罐，且無破損歪斜：4分 31~40罐，且無破損歪斜：3分 21~30罐，且無破損歪斜：2分 成11-20罐，且無破損歪斜：1分 |
| | 8.完成四方盒餅乾包裝 | | | | | 正確將牛奶捲心酥30支裝入四方盒內，計時5分鐘： 完成10盒：5分 完成9盒：4分 完成8盒：3分 完成7盒：2分 完成6盒：1分 |
| | 9.商品上架正確完成率 | | | | | 正確將商品上架，任選10樣每樣2件，計時5分鐘： 正確上架20件：5分 正確上架18~19件：4分 正確上架16~17件：3分 正確上架14~15件：2分 正確上架11~13件：1分 |
| | 10.商品盤點正確完成率 | | | | | 正確盤點架上商品數量，任選20樣，計時15分鐘： 正確盤點20樣：5分 正確盤點16~19樣：4分 正確盤點12~15樣：3分 正確盤點8~11樣：2分 正確盤點4~7樣：1分 |
| | 11.商品推廣能力 | | | | | 任選3樣商品，隨機抽問商品特性：品名、成分、重量、保存期限、有效日期，計算正確答出題數 獨自正確回答3題：5分 獨自正確回答2題，經協助正確回答1題：4分 獨自正確回答1題，經協助正確回答2題：3分 經協助正確回答3題：2分 經協助正確回答2題：1分 |
| | 12.能依樣盒完成御囍良緣喜餅組裝 | | | | | 完成1組御囍良緣禮盒喜餅，計時30秒 正確率達8罐：5分、正確率達5罐：2分 正確率達7罐：4分、正確率達4罐：1分 正確率達6罐：3分 |
| | 13.能依樣盒完成花現幸福禮盒喜餅組裝 | | | | | 完成1組花現幸福禮盒喜餅，計時40秒 正確率達6罐：5分、正確率達3罐：2分 正確率達5罐：4分、正確率達2罐：1分 正確率達4罐：3分 |
| | 14.能依樣盒完成幸福久久禮盒喜餅組裝 | | | | | 完成1組幸福久久禮盒喜餅，計時40秒 正確率達9包：5分、正確率達6包：2分 正確率達8包：4分、正確率達5包：1分 正確率達7包：3分 |
| | 15.能依樣盒完成經典永恆禮盒喜餅組裝 | | | | | 完成1組經典永恆禮盒喜餅，計時30秒 正確率達7包：5分、正確率達4包：2分 正確率達6包：4分、正確率達3包：1分 正確率達5包：3分 |
| | 16.能依樣盒完成法式午茶禮盒喜餅組裝 | | | | | 完成1組法式午茶禮盒喜餅，計時1分鐘 正確率達6格：5分、正確率達3格：2分 正確率達5格：4分、正確率達2格：1分 正確率達4格：3分 |
| | 17.內場工作前能完成著裝準備 | | | | | 著白色圍裙及白色帽子、洗手消毒、配戴口罩及手套 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |
| | 18.工具消毒預備 | | | | | 於裝餅乾前預先準備好乾燥劑及磅秤，並以酒精消毒過磅秤 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |
| | 19.工具使用完畢消毒 | | | | | 於工作結束後確實消毒工具 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |
| | 20.工具使用完畢歸位 | | | | | 確實將消毒後工具歸位 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |

| | | | | | |
|-------------|--|--|--|--|--|
| 21.環境清潔回復 | | | | | 於工作結束後清潔桌面及地面餅乾屑，並將內場回收盒清乾淨 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |
| 22.餅乾回收及保存 | | | | | 工作結束後將剩餘餅乾綁好歸位，或是用膠帶密封保麗龍盒並貼上餅乾口味 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |
| 23.正確挑出瑕疵餅乾 | | | | | 於包裝時能正確挑出破損餅乾或外貌不符規定的NG餅乾 評分說明：總是：5分 經常：4分 有時：3分 很少：2分 幾乎沒有：1分 |
| 24.餅乾裝罐 | | | | | 計算將方形餅乾90克整齊放入小圓罐中，挑除NG品，並蓋上蓋子數量(需放入乾燥劑，可使用克數視覺提示卡)，計時5分鐘 正確裝罐15盒：5分 正確裝罐12~14盒：4分 正確裝罐9~11盒：3分 正確裝罐6~8盒：2分 正確裝罐1-5盒：1分 |
| 25.咖啡製作 | | | | | 可正確操作咖啡機按鈕：1分 可正確準備該咖啡品項所需之材料：1分 可正確準備該咖啡品項所需要的冰塊克數：1分 可正確使用量杯準備該品項所需的牛奶：1分 可正確使用杯蓋及杯套：1分 |
| 26.餅乾裝袋 | | | | | 計算將方形餅乾70克整齊放入kop袋中數量，挑除NG品，(需放入乾燥劑，可使用克數視覺提示卡)，計時5分鐘 正確裝袋12袋：5分、正確裝袋9~11袋：4分 正確裝袋6~8袋：3分、正確裝袋3~5袋：2分 正確裝袋1~2袋：1分 |
| 27.裝上口卡 | | | | | 於KOP袋包裝商品上正確放置上口卡，計時5分鐘 正確裝25個：5分 正確裝20-24個：4分 正確裝15-19個：3分 正確裝10-14個：2分 正確裝1~9個：1分 |
| 28.操作封口機 | | | | | 正確將kop袋餅乾封口，無破損及無嚴重歪斜，計時5分鐘： 完成25袋：5分 完成20~24袋：4分 完成15~19袋：3分 完成10~14袋：2分 完成5~9袋：1分 |

備註：工作評估檢核表之檢核事項將視實際操作狀況予以調整。

| 項目 | 分數 | 百分比 | 加權分數 | 項目 | 分數 | 百分比 | 加權分數 |
|-----------|----|-----|------|--------|----|-----|------|
| 一般工作行為 | | 20% | | 展售工作 | | 20% | |
| 清潔打掃工作 | | 5% | | 主要生產工作 | | 55% | |
| 合計總分(加權後) | | | | | | | |

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 評量者簽章 | | 督導 | |
| | | | |

| | | | |
|------|--|------|--|
| 主管簽核 | | | |
| 店長 | | 處長 | |
| | | 副執行長 | |