題目：從「物流觀念」探討國軍副食供應站作業—以國軍基層連隊為例

目錄

一、提要……2

二、前言……3

三、國軍副食供應站簡介……3-5

四、國軍基層連隊副食供應採購作……6-12

五、結論……12

六、附件……12-18

研究者：林聯宗、林孟志、楊銘堯

鍾錦鴻、葉景浚

提要：

一、食物是人類生活最重要的依據。食糧的供應充足與否，對戰場上的官兵而言，是非常重要的事。在戰爭期間，如果欠缺食物的供給，將造成人員營養不良、身體虛弱及缺乏抵抗力，容易遭致士兵感染疾病，無法發揮戰力。因此，戰時軍隊膳食勤務的重要性，就在於提供充足的伙食，來維持部隊的作戰能量。

二、國軍副食供應站的設置，有如民間物流中心般。積極方面，則透過國軍副食供應部門的招標作業，要求產銷廠商依合約提供價格合理、安全可靠、符合當地性及時節性，又具有多樣性的食材，並能嚴格把關及監督，確實滿足官兵食的需求。

三、目前台灣買賣流通業領域中，其通路經營型態有相當多種，例如批發、經銷、直營體系、軍公教體系、門市專櫃、郵購、自動販賣機、線上購物等等，其中軍公教體系，是比較特殊的福利品銷售通路系統，其影響的市場規模亦佔很大的比重。

四、鑑於國軍各類副食品需求量較大，其採購價格亦常受買賣經濟規模影響，然廠商攤提成本較低，故價格略低於市售價格，該組也定期辦理市場價格訪查，並參酌國內物價指數變動，據以編定合理單（底）價，藉以量制價原則，以較低價格薦進各類副食品，保障國軍官兵吃的權益

壹、前言

食物是國民生活最重要的依據。人類要能夠生存下去，必須具備四樣東西：一是呼吸空氣。二是填飽肚子。三是飲水。四是禦寒。其中又以填飽肚子與飲水，對戰場上肩負勝敗的官兵而言，是不可短少的重要之關鍵。為國軍副食品衛生安全嚴格把關的國軍副食供應站，長期以來，一直扮演著維繫國軍戰力的重要角色，國軍副食供應站是提供官兵每日伙食採購地方，其服務項目及營運供輸等方式，攸關整體官兵服務品質，亦是做好官兵服務之重點工作。現階段的國軍官兵的伙食團膳採購、供應等業務，均由國防部福利總處負責，而每年近三百億元的副食供應需求，成為供貨廠商在面對民間市場快速萎縮下的新目標。

隨著時代的進步，福利總處開始轉變經營型態，針對服務業應有的做法，展開新的措施，例如：配合資訊化的改造，將整體服務由官方體制的運作，加入企業經營新概念，由政府機關引領導入最新的資訊系統，對其它政府單位及民營機構產生示範作用。近年來，隨著國防部福利總處業務的需求也導入企業界「整體物流」的觀念，不斷強化服務品質實施網路購物、電話訂貨、宅配等更多元化措施，除了強化銷售點的運作效能外，更增加了顧客關係管理，在零售業通路激烈競爭之際，透過顧客管理系統的運作，提昇國防部福利總處的經營競爭力，更彰顯出福利總處朝向更多元化、更方便的服務功能。

貳、國軍副食供應站簡介

國軍福利事業，於民國四十五年十月十日，由聯勤總部所成立的「聯勤國軍福利事業總管理處」。當時主要負責以廉價供應官兵福利品，並辦理國軍部

分營區福利品供應業務，以及提供官兵差勤食宿與休閒服務。直到民國五十三年十二月十六日，成立福利總處，此為福利總處最早創立之基礎；五十八年福利總處幕僚組織由七個單位改編為五個組室，同時裁撤基隆、嘉義兩個供配站與二十一個制式營站，為組織調整龐大時期後；民國六十四年，福利總處兼辦公教人員日常生活必需品供應任務，並再將榮民袍澤納入服務對象，七十九年接辦國軍副食品供應任務，自此為服務對象最廣泛時期，直至九十五年七月一日則完成副供業務移交聯勤司令部接辦。

國軍副食供應站的設置，有如民間物流中心般。消極上，它可以減少部隊採買作業的負擔、麻煩，及避免產生官商間不當的流弊，讓食材採購程序順利完成；積極方面，則透過國軍副食供應部門的招標作業，要求產銷廠商依合約提供價格合理、安全可靠、符合當地性及時節性，又具有多樣性的食材，並能嚴格把關及監督，確實滿足官兵食的需求。目前國軍副食供應站為強化食品衛生與安全管理，設有駐廠封箱、聯合品保、抽樣送驗及違約科罰等措施，分別由站務品檢員、部隊採買人員、執行（評議）小組、伙委等人員，分層督導查驗食材品質與數量，確保副食品的監管作業，形成一道道守門員的嚴謹關卡，在國軍兵力精實下，確實是有利的作為。現在又結合平、戰一體的供應方式，訂有「戰時副食供應作法」來和民間簽訂協議書，肆應物價波動、災變等狀況下，副食仍供應無虞，以落實副食供應的支援任務。

現行副供站作業人員區分四種，包括副供站雇員、廠商、採買及評議執行小組等，從上到下均有完善的管理制度，因此，自七月一日副供站移編至聯勤

後，均能在圓滿的協調管制中，完成各項副食檢驗及運送任務。未來副供站將朝主動服務，在既有模式中繼續精進，使各種提領作業流程更加快速、流暢，讓官兵在副供站採購時，能享受到更好的服務。

其實服過兵役的人，大多有至副供站採買的經驗，也體驗到市場價格常因為各種天災、收成狀況而大起大落，但是現在副供站的副食品直接由廠商供應，且價格也低於市售價格，加上聯勤副食供應處更定期辦理市場價格訪查，並參酌國內物價指數變動，據以編定合理單（底）價，藉以量制價原則，以較低價格購進各類副食品，嘉惠國軍官兵。每當受天災影響，市場菜價普遍上漲，國軍副供站均依相關供銷契約及參酌北市第一果菜市場交易價格，合理的定價，讓廠商不會隨意哄抬價格，此作法不但保障國軍官兵的權益，同時也能確保官兵以合理價格，享用到新鮮的蔬果，以維護官兵健康。

針對副食品品檢作業流程，每項副食品均由副供站品檢員針對副食品入庫前實施進貨品檢，針對貨品測溫、標示與內容，重點檢驗，同時副供站全體員工更分組分區實施「人人品檢」，以目視檢驗方式嚴格篩選，並採不預警抽樣送衛生局等公驗機構檢驗。其次，各單位採買人員在依申購清單於提領副食品時，也須針對清單內之品項斤兩、規格、數量，逐一驗收，採買人員完成提領作業後，返回駐地前，更須由評議執行小組執行抽驗，並每日依採購單位數量比例實施全品項檢驗，最重要的是，由採買單位返部後針對副食品實施檢驗作業，重重把關，為的就是確保國軍部隊能採購到「質優量足」的副食品。

參、國軍基層連隊副食供應採購作業

國軍副食供應站設置目的係為全軍官兵提供質佳、價廉、便利、品項多的專屬採購市場，使國軍部隊在有限的副食費額度內，獲得優質的副食品，進而確保膳食作業的衛生與安全。因此，在國軍各個副供站內，每天不斷上演著「高標準」的品檢工作，不論任何成品進站，都必須經過進貨、備貨、提貨等三階段的嚴密品質檢驗；如發現有規格不符、品質不良、數量不足、變更品項等情事者，即可立即要求廠商退、換貨及科罰。同時各採購單位在離站前，也須將當日採購的副食品送至執行評議小組查驗處接受查驗，以免部隊採購人員與廠商私相授受，買到劣質、毀損的副食品。國軍基層連隊副食品採購，均須由地區所屬副食供應站進行投單採購，現行國軍基層連隊作業方式：

一、作業方式： 菜單研擬、網路投單、網上異動、下傳清單、分發備貨、臨 機改單、站部品檢、貨品檢查、抽驗出關(全項檢查)、返部品檢。

二、實施方式：

（一）菜單研擬：

由採購單位業務主管召集行政、伙委、採買及食勤人員就色、香、味及可用經費，擬訂當週菜單、逐級審核，一次以兩週為限，較嚴謹部隊甚至要求當月輪值辦伙單位，提出包括副食金支用計畫，當月份菜單，加菜日期(含慶生會)，結餘款運用計劃。(如附件)

（二）網路投單：(附件 1、2、3)

採購單位辦理副食網路投單，應藉由申設之國軍網路系統或國防部資訊中心 010 專線連結聯勤司令部副食資訊網址(軍網：

http://www.nffs.mil.tw、民網：http://nfs.mnd.gov.tw)，提貨前2個工作天（前2個工作天0730時前完成）分類點選採購清單，經確認無誤送出上傳；採買人員點選網路投單時應按採買單位支薪代號、單位密碼、供貨副供站、取貨日期、申請類別（例：豬肉、雞肉、蔬菜類等)、品名（例：里肌肉片、棒棒腿、青江菜等）廠商名稱、數量（計重：以公斤計算、計量：以個（隻）計算，非整斤包裝品項供應，如雞腿、全鴨、黃魚、西瓜等屬秤重類別，可先註明隻、條、個等數量，俟過磅後再由採買人員親自填寫公斤數，依序完整填入採購清單內。

（三）網上異動：

採購單位如因臨時任務或必要狀況須增減品項及數量時，須於提貨前2個工作天上網將採購異動修正。

（四）下載清單：

站部每個工作天0830時接收副供組下傳廠商備貨總表、廠商備分貨表、大宗雜貨訂單報表、廠商分貨異動表（此表僅限用於前1個工作天提貨單位）受理採購清單後，會審採購單內容分發各相關供應商審核。

（五）分發備貨：

各類品駐站發貨員，依據採購清單內容備貨，蔬菜依「葉菜在上、根莖在下」之原則裝筐，其他日常用品則上架備妥需求數量。

（六）臨機改單：

採購單位因臨時任務需要（如救災或演習）必須於提貨當日（現場）增減品項及數量，需由單位主官簽發改單同意書，由採買出示副供站直接於採買提貨單加註改單品項、數量；惟嚴禁臨時更換品項，更不得私購非議進品，如遇廠商缺供而造成改單，應會同站方依契約規範辦理。

（七）站部品檢：

1、每日 0530 時至 0600 時，站部品檢員實施進貨品檢，針對貨品測溫、標示、內容，依品質規格要求完成檢驗。

2、0600 時至 0630 時，由站部全體成員分組分區實施「人人品檢」以目視檢驗方式嚴格篩選，並隨即要求廠商退（換）貨。

3、品檢要領：依副供處所頒「國軍副食品品質規格表」及衛生法規所訂標準，要求事項如后：品質規格不符：含品質成份、瑕疵、逾期品、無包裝、包裝不良、污漬變質、陳舊老硬、異味、摻假、灌水、變形、無標示、仿冒等。數量不足：含斤兩不足、原裝短少等。變更品項：含變更計價單位、變相加價等。缺供或前列等缺失處置依契約規範辦理。

（八）貨品檢查：

1、採買人員於每日 0630 時前到站，依提貨單(區分內場、外場)至各供應部門提領，逐項清點核對清單內之品項斤兩、規格、數量，實領貨品逐一驗收。

2、採買須依品質規格表逐一品檢，務須全數、上下、內外綿密查察，

要求無疏漏零瑕疵。

3、採買人員發現品質瑕疵或與採買單所填不符時，應即向站部或執行小組反映處理，不得私自與廠商交易更換。

（九）抽驗出關

離站前，各採購單位須將當日採購之副食品，送至執行小組查驗處接受查驗，並於提貨單上加蓋驗證章戳後，繳回站方始得歸建（翌日領回銷貨日報表）。

（十）全項檢查：

站部配合執行小組於採購單位離站前，依預定到站採購單位數比例，執行「全品項檢查」，如發現採買提領貨品數量不符、夾帶非議進貨品或有委託廠商代購之情事，均依「國軍副食品供應站副食驗收評議作業準據」辦理。

（十一）返部品檢：

1、採買人員提領副食品歸建後，採購單位應督導查驗品質、數量，核對採買單是否品項、斤兩無誤？有無異常申購現象？單位主官（管）應經常至副供站瞭解採買流程，掌握採買動態，以杜絕弊端。

2、要求食勤人員將副食品分類分儲，以正確炊膳及保存作業方式，依程序按步就班處理。

3、結算當日伙食費與預估金額是否相符，以利隔日至副供站對帳作業，做好經費管制作為。

（十二）、『售後服務』專案：

1、提貨應視賣場動線，並以蔬果、雞蛋、大宗雜貨、第一、二類冷凍（藏）品、早餐部用膳之順序運作，分散人群避免擁塞並於貨品上車前，依採購清單逐項逐件目視檢驗、過磅後（經採買人員認定品質瑕疵或與採買單所填不符者，應即向站部或執行小組反映處理），依「輕上重下」之原則裝車，以防止行車碰撞或貨品擠壓造成人為損害。

2、返部後如發現副食品品質不良，或解凍後有異味、瑕疵，請於當日以電話反映站部，翌日攜回至站部辦理退換貨，如屬緊急狀況另行專案處理。

三、輔助措施：

（一）遵守賣場之公約：

場內嚴禁吸煙。不得嚼食檳榔。服儀保持整齊。愛惜公用物品。遇有爭議應反映站部仲裁。禁止擅自場外交易。非駐站人員不得進入場內。早上 0800 前完成提貨後不得逗留。

（二）品檢器材之運用：

依據「國軍品質規格表」，以電子秤、規格板、捲尺、測溫器等品檢輔助器具，對所供副食品之斤兩、規格、大小、形狀等，實施目視、剖視、秤量、丈量、溫測、流水解凍、取樣送驗方式驗證。

（三）站部及執行小組之仲裁功能：

透過協調、溝通方式，以分工分區及任務提示方法，確實發揮制衡作

用，做好照顧官兵生活、提供最佳服務之目標，在採購過程中，輔助採購單位加強品檢並執行退（換）貨之前置作業，在返部前，以「抽樣查驗」及「全車全品項檢查」方式，查察擅自改單計價，針對不良品採取改單計價、發函警告及依約科罰或納入供貨考評等措施，有效防杜不肖廠商違約背信，維護官兵採購權益。

（四）季節（災損）蔬果選購作法：

１、參照「國軍副食品品質規格表」備考欄及站部所公布之蔬果產期擬訂菜單。

２、 颱風或災害期間，由副供組依據行政院農委會傳真災損情形，律訂副供站供應葉菜類 3 至 8 項、水果類 3 至 5 項。

（五）外購副食品應有之認知：

各採購單位應確依規定以副供組議進品項為採購對象，凡調製菜單過程中發現需求品項非現供品者，應妥善運用 10%外購（空、海勤 30%，澎湖地區 25%）經費，切戒透過廠商代購，以免衍生舞弊之事實。

（六）瑕疵處理及違約科罰：

執行小組品檢時，發現品質不良、規格（含包裝不良、標示不清或不實等）、品項數量不符、斤兩不足及逾期品等瑕疵，應會同站方品檢員、採購單位採買確認，依契約規範辦理改單計價、補足貨品或違約科罰。

（七）用各種管道，有效溝通意見：

１、站部於審單處前設置意見箱，接受採購單位申訴，並於每日指定專人處

理，以公開或個別方式適切解決或回覆。

2、以定期或不定期抽樣及專案挑選採買人員實施問卷並綜整反映意見適切處理，非屬站部權責所能處理者，應反映管制室、副供組協助解決。

3、利用每週親赴採購單位拜會主官（管），輔導副食膳食要領時機，蒐集相關資料，作為精進工作之依據。

4、運用『留言版』，具名反映供應之相關問題，副供站或副供組相關業管部門應同步作最快速、最正面之說明回覆。

目前除定期辦理商情訪查，亦協請行政院農委會及中央畜產會提供最新之蔬果、漁貝及肉類等市售優良產品，期以最即時、安全的品質，滿足官兵需求。正因為副食品攸關全體國軍官兵的飲食衛生與安全，也是國軍戰力的重要支柱即使是供貨商取得政府所頒發的「CAS 認證」進入副供站，各副食供應站仍然持續採取雙保險的「不定期抽驗」作業，嚴格把關，使食材安全無虞。

肆、結語

國軍負有保家衛國的神聖使命，為能圓滿完成使命，膳食勤務所扮演的角色是不容忽視。因此如何將副食供應站作業更符合潮流作業，適時、便捷提供食材，吃得健康、吃得安心，吃出健康與活力，進而提升部隊士氣與戰力。

96 年 6 份建議菜單（第一週）

日　　期	早　　餐	中　　餐		晚　　餐	
0601 （星期五）	1 豆漿 2 花瓜 3 清炒高麗菜 4 地瓜粥 5 菜包	主菜	副菜	主菜	副菜
		1 焢肉 2 豆瓣魚 3 川椒雞	1 鮭魚豆腐 2 醃韭菜 3 玉米絞肉 4 炒油菜 5 扒三素 6 九層塔炒海茸	1 冰糖排骨 2 咖哩牛腩 3 醉翁軟雞	1 芹菜炒豆乾絲 2 客家炒肉 3 炒 A 菜 4 炒菠菜 5 燒筍干 6 冬瓜燴蝦皮
		1. 大黃瓜排骨湯 2. 香蕉		1. 金針肉絲湯	
0602 （星期六）	1 滷花生 2 清炒小白菜 3 茶葉蛋 4 肉片粥 5 銀絲捲	主菜	副菜	主菜	副菜
		1 醬瓜肉 2 花瓜蒸皮刀魚 3 薑絲雞	1 清炒小白菜 2 薑絲冬瓜 3 玉筍肉丁 4 蕃茄蒸豆腐 5 炒南瓜 6 炒茄子	1 梅干扣肉 2 蔥爆牛肉 3 鹽水雞	1 燴四寶 2 韭菜肉絲 3 大白菜炒貢丸 4 炒莧菜 5 炸地瓜 6 芹菜炒肉絲
		1. 冬瓜蛤蜊湯 2. 蕃石榴		1. 玉米紅蘿蔔排骨湯	
0603 （星期日）	1 水煮蛋 2 熱狗包 3 熱狗 4 蕃茄醬 5 豆漿	主菜	副菜	主菜	副菜
		1 紅燒肉 2 茄汁鯖魚片 3 鹽水雞	1 炒三丁 2 朝天耳絲 3 清炒芥菜 4 泡菜肉末 5 涼拌干絲 6 炒豆芽	1 咕咾小排 2 炸香腸 3 西檸煎軟雞	1 洋蔥炒蛋 2 五更腸旺 3 燒南北 4 香蔥甘藍 5 青椒肉絲 6 粉蒸南瓜
		1. 扣三絲湯 2. 木瓜		1. 竹筍雞湯	
0604 （星期一）	1 酸菜肉絲 2 香根大白菜 3 青蔥炒蛋 4 海鮮粥 5 饅頭	主菜	副菜	主菜	副菜
		1 咕咾肉 2 西湖醋魚 3 怪味雞	1 紅燒豆腐 2 炒木須肉 3 螞蟻上樹 4 生炒四絲 5 七哩茄子 6 炒空心菜	1 京醬肉絲 2 蝦排 3 薰雞拌黃瓜	1 蕃茄炒蛋 2 蔥爆肉絲 3 蠔油草菇 4 炒桂竹筍 5 炒高麗菜 6 客家茄子
		1. 花生豬腳湯 2. 蓮霧		1. 青菜豆腐蛋花湯	
0605 （星期二）	1 涼拌干絲 2 清炒空心菜 3 滷蛋 4 三鮮粥 5 水煎包	主菜	副菜	主菜	副菜
		1 滷豬腳 2 麻辣魚塊 3 紅糟雞	1 滷油豆腐 2 魚香肉絲 3 薑絲豬肉 4 奶油律白 5 冬筍豆苗 6 炒小白菜	1 宮保肉丁 2 炸花枝丸 3 西芹雞牛柳	1 洋蔥炒蛋 2 萵苣炒肉 3 蘆筍肉絲 4 草菇清江 5 什錦滷菜 6 紅燒茄子
		1. 香菇肉絲湯 2. 美濃瓜		1. 何首屋雞	

附件 1　　大宗雜貨

清潔用品類	免洗餐具類	紙類品	清潔用具	除蟲用品	廚房用品(具)	烤肉用品
塑膠袋(保鮮用品)	肉（魚）鬆類	食用油脂類	醬油類	麻(辣)油類	醋類	調味用品類
麵粉(米)	肉罐頭類	蔬果製品(含醃製品)	奶粉(奶製品)	各類果醬	零食(花生.甜點)	麵粉製品類
糖類	冷凍調理(肉製)	南北雜貨	冷凍綜合調理食品	各式冰品飲料類(酒)	豆類製品	冷凍魚製調理品
冷凍火鍋製品	冷凍(藏)熟食	冷凍魚類	雞蛋類	冷凍蔬果類		

例如：清潔用品(附件 1-1)

廠商名稱	品名	規格	單位	售價	項次
利欣隆實業有限公司	利欣隆柔情洗潔精 4000 cc	4000 cc	罐	87.00	0
維泉	維泉鷹王洗潔精 5 kg	5 kg	桶	91.00	0
維泉企業股份有限公司	維泉鷹王洗潔精(蘆薈香)5kg	淨 5 公斤	桶	91.00	0
維泉企業股份有限公司	維泉鷹王洗潔精(果酸香)5 公斤	淨 5 公斤	桶	91.00	0
永豐餘化工股份有限公	永豐餘化工五月花洗潔精-原味 5000 cc	5000 cc	瓶	100.00	0
永豐餘化工股份有限公	永豐餘化工五月花洗潔精-蘆薈香 5000 cc	5000 cc	瓶	100.00	0
永豐餘化工股份有限公	永豐餘化工五月花洗潔精-果酸香 5000 cc	5000 cc	瓶	100.00	0
白雪企業股份有限公司	白雪洗潔精-天然椰子油 4000 cc	4000 cc	罐	95.00	0
白雪企業股份有限公司	白雪洗潔精-抗菌檸檬香 4000 cc	4000 cc	罐	95.00	0
獅王工業	獅王工業藍寶 S 高效洗衣粉 3kg(活性酵素)	3 k g	袋	103.00	0
泰新	泰新象頭洗衣粉 4.5kg	4.5kg	包	131.00	0
泰新工業股份有限公司	象頭漂白水 4kg	4 k g	瓶	54.00	0
志成	白博士廚房清潔劑 600ml	600m l	罐	61.00	0

薇爾登股份有限公司	薇爾登喜得淨萬用清潔劑(地板)1 加侖	1 加侖	桶	102.00	0
薇爾登股份有限公司	薇爾登喜得淨去污粉 3 公斤	3 公斤	包	90.00	0

附件 1-2

廠商名稱	品名	規格	單位	售價	項次
萱玉特殊紙品有限公司	萱玉特殊紙品良友紙餐巾 75 張x6	9x9、75 張x6	袋	53.00	0
史谷脫	舒潔廚房紙巾 222gx６	222gx6.80 張	包	99.00	0
臺灣史谷脫紙業股份有	舒潔芳香精油面紙(玫瑰檀香)100 抽x5 盒	１００抽x５盒入	串	105.00	0

一、二類(附件 2)

豬肉類	雞肉類	鴨肉類	牛肉類	羊肉類	冷凍蔬菜
魚貝類	雞蛋類	蔬菜類	水果類	加工食品	黃豆製品

附件 2-2

廠商名稱	品名	規格	單位	售價	項次
省農會	釋迦	1	公斤	0	12058
省農會	蓮霧	1	公斤	0	12015
省農會	冬梨	1	公斤	0	12013
省農會	文旦	1	公斤	0	12029
省農會	棗子	1	公斤	0	12030
省農會	桶柑	1	公斤	0	12006
省農會	鶯歌桃	1	公斤	0	12041
省農會	桃接李	1	公斤	0	12056
省農會	青蘋果	1	公斤	0	12028
省農會	世紀梨	1	公斤	0	12026
省農會	土芒果	1	公斤	0	12048
省農會	大西瓜	1	公斤	0	12016
省農會	小蕃茄	1	公斤	0	12037
省農會	橫山梨	1	公斤	0	12014

省農會	葡萄柚	1	公斤	0	12046
省農會	高接梨	1	公斤	0	12027
省農會	新興梨	1	公斤	0	12052
省農會	{特}釋迦	1	公斤	0	12558
省農會	{特}蓮霧	1	公斤	0	12515
省農會	{特}冬梨	1	公斤	0	12513
省農會	{特}文旦	1	公斤	0	12529
省農會	{特}棗子	1	公斤	0	12530
省農會	{特}桶柑	1	公斤	0	12506
省農會	套袋葡萄	1	公斤	0	12055
省農會	檸檬	1	公斤	20.70	12057

目前為第 1 頁
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

附件 2-3

廠商名稱	品名	規格	單位	售價	項次
振聲冷凍食品股份有限	全雞	1.65	公斤	67.80	02001
立蜂實業有限公司	全雞	同品質規格表	公斤	67.80	02001
興中台股份有限公司	全雞	同品質規格表	公斤	67.80	02001
超秦企業股份有限公司	全雞	1.65	公斤	64.70	02001
友宏有限公司	全雞	1.65	公斤	67.80	02001
東豪冷凍食品股份有限	全雞	1.65	公斤	67.80	02001
鹽水鎮冷凍肉雞產銷班	全雞	1.65	公斤	67.80	02001
振聲冷凍食品股份有限	光雞	1.55	公斤	79.00	02002
立蜂實業有限公司	光雞	同品質規格表	公斤	79.00	02002
興中台股份有限公司	光雞(丙種)	同品質規格表	公斤	79.00	02002
超秦企業股份有限公司	光雞	1.55	公斤	75.50	02002
友宏有限公司	光雞	1.55	公斤	79.00	02002
東豪冷凍食品股份有限	光雞	1.55	公斤	79.00	02002
鹽水鎮冷凍肉雞產銷班	光雞	1.55	公斤	79.00	02002
振聲冷凍食品股份有限	骨腿	0.25	公斤	73.40	02003

立蜂實業有限公司	骨腿	同品質規格表	公斤	73.40	02003
興中台股份有限公司	骨腿	同品質規格表	公斤	73.40	02003
超秦企業股份有限公司	骨腿	0.25	公斤	70.20	02003
友宏有限公司	骨腿	0.25	公斤	73.40	02003
東豪冷凍食品股份有限	骨腿	0.25	公斤	73.40	02003
鹽水鎮冷凍肉雞產銷班	骨腿	0.25	公斤	73.40	02003
振聲冷凍食品股份有限	棒棒腿	0.155	公斤	93.90	02004
立蜂實業有限公司	棒棒腿	同品質規格表	公斤	93.90	02004
興中台股份有限公司	棒棒腿	同品質規格表	公斤	93.90	02004
超秦企業股份有限公司	棒棒腿	0.155	公斤	89.70	02004

目前為第 1 頁 1 2 3

附件 2-4

廠商名稱	品名	規格	單位	售價	項次
高雄縣家禽品生產合作	鮮蛋	1	公斤	47.20	10001
高雄縣家禽品生產合作	洗選蛋	10 入(盒)	盒	33.20	10002
彰化縣養雞生產合作社	鮮蛋	1	公斤	47.20	10001
彰化縣養雞生產合作社	洗選蛋	10 入(盒)	盒	33.20	10002
中華民國養雞協會	鮮蛋	1	公斤	47.20	10001
中華民國養雞協會	洗選蛋	10 入(盒)	盒	33.20	10002
中華民國雞蛋運銷合作	鮮蛋	1	公斤	47.20	10001
中華民國雞蛋運銷合作	洗選蛋	10 入(盒)	盒	33.20	10002
台灣優良蛋品發展協會	CAS 洗選蛋	10 入(盒)	盒	36.40	10003

附件 3

總則

一、須符合食品衛生法規要求。

二、須符合中國國家標準 CNS 4057、4058 條文之規定。

三、須依商品標示法標示。

四、須符合優良食品標誌肉品類品質規格、衛生標準及標示規定。

五、毛雞須為肉雞﹝白肉雞、有色肉雞均可，但不得混供及以淘汰雞或進口雞混充﹞。

六、保存期限九十日，進貨品項需保有三分之一有效期，進貨時需附屠宰證明。

七、以公斤為計價單位，解凍滲出液≦%以下﹝容許度至≦%﹞，且需標示「國軍副食品字樣」。

八、內包裝選用透明塑膠袋，外包裝為十二公斤紙箱，且需標示「國軍副食品字樣」。

項次	品名	品質規格	備考
一	全雞	成熟毛雞包含頭、腳，去除內臟之部位，每隻一・三公斤至二公斤。雞腳不得拗入肚內。	單隻包裝，實重計價。
二	光雞（丙種）	成熟毛雞去頭、頸部、腳、內臟之部份，每隻一・一公斤至二公斤。	單隻包裝，實重計價。
三	骨腿	在雞背中央以縱的方式分切，自胸椎和腸骨的接合處切斷，下端就蹴爪部位上方切斷的部位，每支二二〇公克至二八〇公克，每年十至三月份每支二四〇公克至三二〇公克。	五、十五支裝，實重計價。
四	棒棒腿	在大腿關節部位分切至骨輪後，將脛關節切斷，然後再將膝關節分切之部位，每隻一三〇公克以上，一八〇公克以下。	五、十五、三十支裝，實重計價。
五	雞排	將骨腿切掉棒棒腿後之部位，每公斤六—八塊，每塊一五０公克以上至二００公克以下。	五、十五、三十支裝，實重計價。

六	雞翅	從翅膀上腕至翅膀尖端全部，每支淨重七〇公克以上，一０五公克以下。	五、十五、三十支裝，實重計價。
七	雞腳	由脛排關節裁成，去除角質層，無骨折、硬繭及臭腳，每支三０公克至四０公克，不得有瘀血現象。	五、十五、三十支裝，實重計價。
八	雞胸肉	去除成雞頭、頸部及胸椎後之胸肉部位，切半供應。	六、十四片裝，實重計價
九	雞丁	去骨、去皮、去油雞胸肉切丁，長寬各三至五公分。惟低於三公分碎塊不得超過 10%。	一、三公斤包裝

BACK