

學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫 Q&A

1111006 製表

1111013 修正

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
1	本專案計畫石斑魚食材供應對象？	地方政府轄內各公立國中、小學(含代用國中)、特教學校等學生與教職員工之午餐，包含共餐之附設公立幼兒園及完全中學高中部學生及教職員工。
1-1	共餐的附幼及高中部，有包含在本計畫裡嗎？	因學校午餐由同一廚房共同烹煮統一供應，具有其不可分割性，爰將公立國中小學校在校同一廚房共餐之高中部(完全中學)及附設幼兒園學生及教職員工納為供應對象。
2	本專案計畫的實施供應期間？供應次數？	實施期間為 111 學年第一學期，自 111 年 9 月 1 日起至 112 年 1 月 31 日止。原則以供應 4 次為上限，地方政府可依實際狀況調整，並請考量以分區分時間採購，減輕配送壓力。
2-1	撥付地方政府的經費如何計算？	學校午餐採用國產石斑魚專案計畫之經費核算方式，按供餐人數或供應重量擇一計算，以每人份 70-80 公克並全額補助 80 元，計算公式如下： 石斑魚食材費估算公式：各校供應人數*0.075 公斤*80 元*採購次數(4 次為上限) 配送運費估算公式：【(各校供應人數*0.075 公斤/12)】 ROUNDUP】*250 元(件) *採購次數(4 次為上限)。
2-2	本專案所有石斑魚類都可採購嗎？	為確保冷凍石斑魚供應品質及採購價格一致性，共同供應契約平台採購產品原料魚為龍虎斑。
3	供應冷凍石斑魚是否須有三章一 Q？	1. 是。 2. 國產可溯源石斑魚，係指申請通過有機、產銷履歷、台灣優良農產品 CAS 標章或具有溯源水產品追蹤條碼 QR Code (簡稱「三章一 Q」) 之龍虎斑原料魚。
4	供應校園學童食用的石斑魚是否有處理或去刺，並有符合衛生安全嗎？	1. 選用申請通過有機、產銷履歷、台灣優良農產品 CAS 標章或具有溯源水產品追蹤條碼 QR Code 之龍虎斑原料魚 (簡稱「三章一 Q」)。 2. 魚池出貨前出具 14 天前動物用藥檢驗合格報告，出具報告單位為已取得通過衛福部食藥署「實驗室品質管理規範-測

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
		<p>試結果之品質管制」，或財團法人全國認證基金會(TAF)ISO/IEC 17025 測試與校正實驗室能力一般要求之實驗室。</p> <p>3. 加工廠為符合食品安全衛生管理法第三章第七、八、九條相關規定的處理加工廠(場)。</p> <p>4. 加工過程，去刺修邊，並加強品管，專人戴手套再次觸摸檢查是否清除魚刺。</p> <p>5. 處理加工廠出貨前，產品批次(量)動物用藥檢驗合格報告。</p> <p>6. 行政院食安辦、農委會、教育部組成抽驗小組，於原料、加工及出貨環節進行抽查稽核。</p> <p>7. 全程低溫配送。</p>
4-1	此次專案供應的石斑魚會有魚刺嗎？	每種魚類皆有魚刺，而石斑魚主要為大刺，本專案供應冷凍石斑魚，採人工方式有完整去刺處理，但請提醒學生吃魚時須注意及小心魚刺，並請落實食魚教育相關宣導。
5	供應冷凍石斑魚可否納入「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點」核算供應次數及其經費請領嗎？	本專案計畫供應冷凍石斑魚，每人份 70-80 公克(以主菜)為全額撥付，不得再納入該要點核算供應次數及請領經費，也就是此次專案之「石斑魚」食材不納入三章一 Q 補助供應次數及經費請領計算。
5-1	如石斑魚不能計算在章 Q 補助的次數內，那食登要登錄石斑魚嗎？	<p>1. 學校供應餐食，依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 9 條規定，應至校園食材登錄平臺登載食品相關資訊。</p> <p>2. 此次專案之「石斑魚」食材於校園食材登錄平臺登錄作業請仿照捐贈食材，點選特殊食材來源往下拉選「石斑魚專案」即可。</p>
6	本專案計畫的經	1. 本專案計畫經費來源為中央特別統籌分配稅款支應，依「中央統籌分配稅款分配辦法」第 12 條規定，其受分配經費

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
	費來源？地方政府是否納入預算？	由地方政府納入預算，不得以代收代付方式辦理。 2. 倘地方政府無法將所獲分配經費納入本年度預算，得依預算法第 79 條辦理追加預算，或依「各機關單位預算執行要點」第 44 至第 46 點規定，於法定預算以外墊付款項先行支用，至遲應於次一年度籌編預算予以納入進行帳務轉正。
7	本專案計畫涉跨年度(111 年 10 月至 112 年 1 月)，其經費核銷方式為何？	本專案計畫預算為特別統籌分配稅款支應，地方政府納入預算後，以專款專用，原則經費核銷作業，請地方政府主計單位依權責辦理。
8	哪些單位可以使用冷凍加工石斑魚共同供應契約平台下訂食材？	1. 冷凍加工石斑魚共同供應契約系統，適用機關包括行政院農業委員會暨所屬機關、教育部暨所屬(轄)學校、各直轄市及縣市政府，或其指定之代理機關或學校。 2. 非適用機關不得利用本契約。
9	國產可溯源冷凍石斑魚可去哪裡訂購？	適用機關可逕上政府電子採購網(https://web.pcc.gov.tw/pis/)共同供應系統下訂採購。地方政府亦可視實際狀況得依政府採購法辦理。
10	當日菜單冷凍石斑魚的供餐方式是外加一道主菜嗎？	供餐冷凍石斑魚，採外加一道菜及一人一份方式，每人份 70~80 公克。
11	以「外加一道菜」方式如何處理？	1. 以外加一道菜及 1 人 1 份方式辦理。供應當日，學校得於不影響營養基準情況下，適度調整菜單，並請注意每道菜之份量，避免造成食物浪費。 2. 當日其中一道菜色，得以「等值」餐食(如產銷履歷豆奶或不需烹煮之營養餐食)替代。 3. 案例參考： (1)團膳供應之學校： 可選擇當日其中一道菜色以等值(如豆奶或其他不需烹煮之營養餐食)替代；但石斑魚仍是採外加方式提供。(原則上，偏鄉學校原先 6 道菜不變，外加一道石斑魚，總道數

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
		<p>為 7 道；一般學校原先 5 道菜不變，外加一道石斑魚，總道數為 6 道)。</p> <p>(2)公辦公營及公辦民營學校可擇一處理方式：</p> <p>A. 可以選擇菜道數較少之「特餐日」供應石斑魚。</p> <p>B. 可選擇當日其中一道菜色以等值(如豆奶或其他不需烹煮之營養餐食)替代；但石斑魚仍是採外加方式提供。(原則上，偏鄉學校原先 6 道菜不變，外加一道石斑魚，總道數為 7 道；一般學校原先 5 道菜不變，外加一道石斑魚，總道數為 6 道)。</p>
11-1	倘學校已完成食材採購，變更契約的依據為何？	<p>可依政府採購法等相關法規辦理契約變更，相關法令依據如下：</p> <p>1. 依政府採購法第 22 條第 1 項第 4 款得採限制性招標規定：「...因相容或互通性之需要，必須向原供應廠商採購者。」規定，採限制性招標向原供應廠商採購後，變更契約。</p> <p>2. 倘金額在公告金額以下亦可依「中央機關未達公告金額採購招標辦法」第 2 條第 1 項第 2 款：「...經需求、使用或承辦採購單位就個案敘明邀請指定廠商比價或議價之適當理由，簽報機關首長或其授權人員核准者，得採限制性招標，免報經主管機關認定。」規定，採限制性招標邀請指定廠商比價或議價後，變更契約。</p>
12	地方政府或其他單位如何在共同供應契約平台進行採購冷凍加工石斑魚	<p>1. 由縣市政府或其他單位統一採購，已確認冷凍場地者，得分梯次優先採購。供應廠商將依地方政府或其他單位下訂所採購品項、數量、日期，進行交貨履約，原則採購每校所需石斑魚數量及規格，送達指定地點，並由供應廠商於供貨之前 2 週通知排定到貨日期。</p> <p>2. 下訂冷凍加工石斑魚，為後續驗收確認是否各筆訂單能否如質如期履約，請一筆訂單下訂採購之數量，僅提供一個送達時間、一個送達地址等配送資訊，勿一筆訂單下訂採購之數量，同時指定配送多個送達時間及地址，以避免後續履約及驗收爭議。</p> <p>例如：新竹縣統計所轄 120 校，食材配送 57 個指定送達地址</p>

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
		及時間，請於共約平台下訂操作 57 筆訂單。
13	目前冷凍石斑魚於共同供應契約，有何採購的品項規格？	共同供應契約採購平台供應的冷冷凍石斑魚片、丁(去刺)品項，每人份的魚片約 70-80 克、每人份魚丁約 3-4 塊，可以採箱數(12 公斤/每箱)或採公斤下訂數量，每次下訂最少數量為 1 箱或 1 公斤。
13-1	<p>每一份石斑魚份量如何計算？包裝重量單位為何？</p> <p>石斑魚的供應樣態？(魚片還是整條魚？如果是魚片是生鮮魚片還是加工調味過的魚片?)</p>	<p>1. 每人份以 75g 估算，配送箱一箱 12 公斤裝，餘數部分會補足至公斤數裝箱出貨</p> <p>例如：</p> <p>(1) 學校總共 60 人，60 人*75g/人份=4.5 公斤，出貨 5 公斤。</p> <p>(2) 學校總共 220 人，220 人*75g/人份=16.5 公斤，出貨 17 公斤，12 公斤箱裝一箱，另有 5 公斤一箱。</p> <p>2. 本專案供應冷凍石斑魚魚片或魚丁</p> <p>魚片：每片 70-80g</p> <p>魚丁：約 3-4 塊(每塊約 3X3 公分)，每份 70-80 克</p>
13-2	擔心烹調時有煮破的情形發生，可以提供備品的量嗎？或是烹調耗損補短差問題？	石斑魚屬高單價產品，本專案計畫係依各校實際用餐人數供餐，不提供備品用量。另石斑魚出貨時會補足到以公斤整數出貨，會有少部分賸餘，可供學校使用。
13-3	石斑魚的包冰率是多少？	<p>包裝紙箱上會註明全重與淨重：</p> <p>1. 全重標示：箱購，全重 12 公斤以上(冷凍時)；公斤購，全重 1 公斤以上未滿 12 公斤(冷凍時)。</p> <p>2. 淨重標示：箱購淨重介於 10.5-11 公斤之間(冷凍時)；公斤購，每公斤介於 900 克-1 公斤之間(冷凍時)。</p>
14	採購時不足 1 箱 12 公斤重量的學校，請問是如何包裝供貨？	地方政府在共同供應契約平台的採購項目，下訂數量可以採公斤計算，最少數量為 1 公斤，以小包裝規格供貨。
15	供應時間是中央指定或由地方政	為利學校午餐菜單調整及後續訂貨作業，農委會所訂共同供應契約供應廠商原則於配送前 2 週與學校窗口聯繫，但地方

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
	府指定？學校何時會知道石斑魚會配送到指定的地方？	已有規劃者，尊重其採購配送規劃。
16	供應冷凍石斑魚要如何進行收貨查驗作業？	<p>地方政府得指定收貨人員(如團膳業者、學校人員等)依「冷凍加工石斑魚共同供應契約交貨查驗表」進行收貨及查驗確認，查驗項目包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產品包裝：冷凍低溫密封，紙箱裝箱、外包裝無破損。 2. 產品狀態：收取時應為冷凍狀態，無解凍、軟化現象。 3. 產品標示： <ol style="list-style-type: none"> (1)全重標示：箱購，全重 12 公斤以上(冷凍時)；公斤購，全重 1 公斤以上未滿 12 公斤(冷凍時)。 (2)淨重標示：箱購淨重介於 10.5-11 公斤之間(冷凍時)；公斤購，每公斤介於 900 克-1 公斤之間(冷凍時)。 (3)保存條件標示：冷凍品請置於-18℃以下保存。 (4)原產地標示：臺灣。 (5)有效日期標示：距屆滿有限日期 3 個月以後，如收貨日 111.08.01，有效日期標示須為 111.11.30 以後。 (6)批次號碼標示 (7)三章(有機農產品、產銷履歷、台灣優良農產品 CAS)；一 Q(溯源水產品追蹤條碼)，四擇一標示即可。 4. 確認數量及箱數。
17	若有不合格冷凍石斑魚要如何退換貨？	學校或團膳業者於供應廠商、物流業者送達時即進行點收及查驗，若開箱後發現有產品瑕疵或數量不足，請學校或團膳業者即洽供應廠商就有問題產品進行退換貨或補不足數量。
17-1	廠商無法依適用機關指定時間送達、供應數量有誤、包裝不完整(破損、缺少標示、汙損…等)、一般	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校或團膳業者即洽供應廠商就有問題產品進行退換貨或補不足數量。 2. 依契約第 14 條遲延履約規定，自逾期當日起算，就未完成履約部分之契約價金，每日依千分之一計算逾期履約金。 3. 若已料理了，依契約第 4 條減價收受規定，按不符項目標的之契約單價 30%與不符數量之乘積減價，並處以減價金額

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
	生物性(魚刺、有味道或發黑…等)或物理性異物(頭髮、金屬…等)、規格及品質與契約不符等情事之處罰機制	20%。
18	供應冷凍石斑魚要如何辦理核銷經費作業?	供應廠商原則 15 工作天內將檢附相關資料(如:數量、金額及送貨單、請款領據或收據等)向地方政府請領食材費及冷凍宅配費款項,地方政府依交貨查驗表,採書面驗收,驗收合格後即撥付款項。
19	若冷凍設備空間存放不足或無存放空間是否有暫冰地點?可否二次運送?	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原則適用機關下訂前應先考量配送地點有無凍存設備或凍存量能再予採購。 2. 冷凍設備存放空間充足之學校,得優先採購進貨,若尋無暫存冷凍場所或冷凍設備存放空間不足,漁業署協調供應廠商、漁會、魚市場及食材供應商提供暫存冷凍存放場所及二次運送。 3. 冷凍設備存放空間不足之學校,大部分為同時供應多所學校午餐之團膳業者廚房,得協調分批採購進貨。
20	目前供應冷凍石斑魚是否有菜單或編輯食譜讓學校、團膳或中央廚房等料理參用?	<ol style="list-style-type: none"> 1. 漁業署業委託印製國產水產品料理食譜,編有 50 道水產品料理,其中有石斑魚料理及魚種介紹等,未來將推廣校園、團膳等中央廚房使用,另石斑魚 4 道料理食譜優先置放石斑魚專區參用。 2. 相關魚料理之烹煮資訊,可至「教育部校園食材登錄平臺 2.0 網站」下載參考運用。 (https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/)
21	冷凍水產品解凍方式為何?如何確保食材品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍產品保存於-18 度 C,解凍方式包括冷藏解凍、流動自來水解凍、微波爐解凍等方式,請廚房依現行學校午餐供餐所需冷凍肉品及水產品解凍方式處理。 2. 解凍時須注意解凍程度,避免溫度上升,解凍後建議立即烹調,不宜再回冰。

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
22	原料魚用藥檢測？	<ol style="list-style-type: none"> 1. 選用申請通過有機、產銷履歷、台灣優良農產品 CAS 標章或具有溯源水產品追蹤條碼 QR Code (簡稱「三章一 Q」) 之龍虎斑原料魚。 2. 魚池出貨前出具 14 天前動物用藥檢驗合格報告，出具報告單位為已取得通過衛福部食藥署「實驗室品質管理規範-測試結果之品質管制」，或財團法人全國認證基金會 (TAF) ISO/IEC 17025 測試與校正實驗室能力一般要求之實驗室。
23	魚片或魚丁的品質？	<ol style="list-style-type: none"> 1. 三章一 Q 的龍虎斑原料魚。 2. 魚池出貨前出具 14 天前動物用藥檢驗合格報告。 3. 符合食品安全衛生管理法第三章第七、八、九條相關規定的處理加工廠(場)。 4. 加工過程，去刺修邊，並加強品管，專人再次觸摸檢查是否清除魚刺。 5. 處理加工廠出貨前，產品批次(量)動物用藥檢驗合格報告。 6. 行政院食安辦、農委會、教育部組成抽驗小組，於原料、加工及出貨環節進行抽查稽核。 7. 全程低溫配送。 8. 投保產品責任險，投保額度不低於食品安全衛生管理法第 13 條規定之額度也不低於下列額度：每一個人體傷或死亡 500 萬元、每一意外事故體傷或死亡 3,000 萬元，保險期間內累計保險金額 7,000 萬元。
24	石斑魚原料魚如何抽驗稽核？	<p>漁業署將邀集相關單位及專家學者組成抽驗小組，於原料端進行抽驗稽核，並檢核以下項目：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料魚出貨前出具之 7-14 天前動物用藥檢驗合格報告。 2. 原料魚具備三章一 Q(擇一)，且相關驗證證書皆在有效期內。 3. 隨機採樣原料魚再次進行動物用藥檢驗。
25	石斑魚如何驗收付款？	<p>地方政府接到廠商請款資料(數量、金額及送貨單、請款領據或收據等)後 15 工作天內，完成驗收付款工作。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收：

編號	問題(Q)	簡要說明(A)
		<p>(1)由共同供應契約適用機關或其指定收貨之人員「冷凍加工石斑魚共同供應契約交貨查驗表」查驗廠商所送冷凍加工石斑魚產品是否與契約內容相符。</p> <p>(2)廠商應檢據相關資料(如：數量、金額及送貨單、請款領據或收據等)，地方政府接到廠商請款單據後 15 工作天內，依書面憑證採書面驗收方式辦理驗收，並於驗收合格後付款。</p> <p>2. 付款：</p> <p>(1)付款以實際訂購數量為準，每 15 日結算付款 1 次。</p> <p>(2)付款資料，包括交貨查驗表、廠商送貨單與請款領據或收據、驗收紀錄。</p>
26	二次運費如何申報及支付	若於共約系統下訂冷凍加工石斑魚食材及運費，因學校冷凍設備存放空間不足，有代冰及二次運送需求者，二次運費本署將協調供應廠商等單位支應。