

# 臺南市安佃國民小學午餐採購比價單

比價日期: 111年1月25日 比價時間: 11:00

比價地點: 安佃國小廚房2樓

資料日期: 自111年2月11日111年3月31日 止

比價類別: (3) 1蔬菜類 2、雞肉類 3、豬肉類 4、水果類 5、甜 點 6、魚 類 7、冷凍調理類

日期	品名	規格	安佃	單價	預估金額	調整後	調整後	備註
			數量(kg)		安佃	單價	金額	
2月11日	赤肉丁	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	15					
	腱肉丁	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	12					
2月14日	火鍋肉片	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	25					
2月17日	粗赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	15					
	三層肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	5					
2月22日	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					
	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					
2月23日	粗赤肉片	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	6					
2月25日	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	25					
	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					
3月1日	赤肉片	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	20					
3月2日	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	10					
	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					
3月3日	赤肉丁	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	18					
	三層肉丁	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	5					
3月8日	龍骨	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	9					
3月9日	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	10					
3月10日	火鍋肉片	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	23					
3月11日	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					
3月14日	龍骨	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	9					
3月16日	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					
3月18日	腱肉丁	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	21					
3月22日	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	1					
	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3					

3月23日	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	5				
	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	2				
3月24日	火鍋肉片	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	25				
3月25日	赤肉丁	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	25				
3月28日	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3				
3月29日	絞赤肉	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	5				
	龍骨	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	7				
3月30日	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	8				
	赤肉絲	電宰合格.溫體肉 檢附合格證明	3				
				總計			
				總金額			

最低價廠商減價為新台幣 拾 萬 仟 百 拾 元 簽章  
第一次減價為新台幣 拾 萬 仟 百 拾 元整 簽章  
第二次減價為新台幣 拾 萬 仟 百 拾 元整 簽章  
第三次減價為新台幣 拾 萬 仟 百 拾 元整 簽章

廠商名稱: (印) 負責人: (印)

### 注意事項

1. 本比價單以總標價金額**最低者**得標。比價單需註明廠牌否則視為證件不齊。
2. 產品如具三章一Q：CAS台灣有機農產品、產銷履歷農產品、CAS 台灣優良農產品或是臺灣農產品生產QR-CODE追溯標示(第3、4碼需為01或02)，隨食材供應時附上。
3. 如因當日學生出席人數變動而增減實際需求量時，得標廠商需以得標單價供應所增加數量；供應量少於預估量時，廠商不得要求校方購足。
4. 單價及總價務必填寫，未書寫者視為證件不齊全不予比價。塗改處要蓋章。請檢查公司章及
5. 如以不良品或魚目混珠經查證屬實該廠商則永不錄用. 並負責賠償該貨款金額。
6. 包裝密封完整、不得破損、碰撞凹陷等，產品標示需完整並符合產品標示規定。產地不接受中國大陸出產、製造，若有違規拒收，並取消供貨廠商資格。
7. 以上不符合規定者，依"合格廠商合約書"辦理。
8. 送貨時間之指定時間送交本校廚房，逾時不收退貨。若遇天然災害，政府通令停課則貨品停送並於標期內作機動性調整。
9. 得標後若未能提供在地食材證明之廠商，停標3次。
10. 以上食材標示之重量皆為淨重，廠商送貨未達標示之重量，以本校之供應廠商須知暨食材驗收標準第貳大項第一點貨品數量不足處理，廠商應立即補足，另記缺點一次。