

臺南市安南區安佃國小暨土城國小午餐食材聯合採購比價單

比價日期:111年8月24日上午10點

比價地點:安佃國小校長室

比價類別:豬肉類

送貨日期:111年8月30日至111年9月30日

日期	品項	規格	單價	預估數量			單位	總價	備註
				土城	安佃	總計			
8月30日	腱肉丁	2.5*2.5cm		45	35	80	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	絞肉	90%瘦		3	3	6	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
8月31日	赤肉絲	90%瘦		4	4	8	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	中排丁	厚肉		15	15	30	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月2日	粗絞肉			30	30	60	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	細絞肉			15	15	30	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月5日	赤肉絲	90%瘦		12	12	24	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月6日	腱肉丁	2.5*2.5cm		36	42	78	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月7日	粗絞肉			35	35	70	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月12日	前腿肉片	90%瘦				0	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	中排丁	厚肉		15	15	30	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月13日	腱肉丁	2.5*2.5cm		36	32	68	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	粗絞肉			8	8	16	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月14日	粗絞肉			16	16	32	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月16日	中排丁	厚肉		8	8	16	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月19日	火鍋肉片	原廠原包裝 3kg/包		35	30	65	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	培根			3	3	6	kg		CAS
9月20日	中排丁	厚肉		15	15	30	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月21日	赤肉絲	90%瘦		6	6	12	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月23日	粗絞肉	95%瘦		40	40	80	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
	赤肉絲	90%瘦		5	5	10	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月26日	腱肉丁	2.5*2.5cm		40	40	80	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明
9月27日	赤肉絲	90%瘦		5	5	10	kg		CAS; 電宰合格. 溫體肉需檢附合格證明

9月21日	中排丁	厚肉		12	15	27	kg	CAS；電宰合格。 溫體肉需檢附合格證明	
9月28日	赤肉絲	90%瘦		33	30	63	kg	CAS；電宰合格。 溫體肉需檢附合格證明	
9月30日	中排丁	厚肉		15	15	30	kg	CAS；電宰合格。 溫體肉需檢附合格證明	
						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。請檢查公司章及負責人章是否蓋齊。
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。