|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **法務部矯正署花蓮地區矯正機關111年度下半年收容人副食品**  **「南北雜貨類」聯合採購案-規格及建議單價表** | | | | |
| **項次** | **品名** | **規格** | **計價**  **單位** | **建 議**  **單 價** |
| 1 | **生花生仁** | 去殼(滷味用),密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 170 |
| 2 | **米漿花生** | 無臭油味，完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 117.5 |
| 3 | **油花生** | 無臭油味，完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 135 |
| 4 | **蠔油** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 31 |
| 5 | **香油** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 80.5 |
| 6 | **黑麻油** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 83 |
| 7 | **辣油** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 80 |
| 8 | **烏醋** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 22.5 |
| 9 | **白醋** | 需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 22.5 |
| 10 | **黑胡椒粒** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 167.5 |
| 11 | **黑胡椒粉** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 65 |
| 12 | **白胡椒粉** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 77.5 |
| 13 | **咖哩粉** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 77.5 |
| 14 | **五香粉** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 77.5 |
| 15 | **花椒粉** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 150 |
| 16 | **花椒粒** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 315 |
| 17 | **白胡椒鹽** | 新鮮乾燥無雜質，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 79 |
| 18 | **滷肉粉** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 270 |
| 19 | **白麵條** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 46 |
| 20 | **乾黃麵** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 46 |
| 21 | **麵線** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 52.5 |
| 22 | **冬粉** | 完整密封有效期限需在保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 85 |
| 23 | **油麵** | 新鮮無異味，優良產品，符合HACCP(食品安全管制系統認證)認證，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 32.5 |
| 24 | **米苔目** | 新鮮無異味，優良產品，符合HACCP(食品安全管制系統認證)認證，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 40 |
| 25 | **粿仔條** | 新鮮無異味，優良產品，符合HACCP(食品安全管制系統認證)認證，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 40 |
| 26 | **乾米粉** | 乾燥新鮮且符合品衛生法規，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 65 |
| 27 | **乾香菇** | 乾燥無異味，不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 835 |
| 28 | **香菇絲** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 795 |
| 29 | **蝦皮** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 149 |
| 30 | **蝦(米)仁** | 不得碎散，食材外觀完整，完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 267.5 |
| 31 | **丁香魚乾** | 新鮮無異味,不得碎散，食材外觀完整、完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 187.5 |
| 32 | **紫菜** | 不可潮濕，需達保存期限的三分之一以上，符合食品規定。 | 公斤 | 400 |
| 33 | **味噌** | 符合食品衛生認證，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 49.5 |
| 34 | **八角** | 不可有梗，顆粒完整，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 345 |
| 35 | **滷包** | 不可潮濕，（製作滷味用），符合食品規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 105 |
| 36 | **乾辣椒** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上，符合食品規定。 | 公斤 | 180 |
| 37 | **柴魚片** | 不可為粉狀，完整密封，需達保存期限的三分之一以上，符合食品規定。 | 公斤 | 317.5 |
| 38 | **油蔥酥** | 紅蔥頭製成不得有異味，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 75 |
| 39 | **乾金針** | 不得碎散，食材外觀完整，密封及有效日期，符合食品規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 702.5 |
| 40 | **木耳絲** | 不得碎散，食材外觀完整，需達保存期限的三分之一以上，符合食品規定。 | 公斤 | 257.5 |
| 41 | **黑芝麻粒** | 完整包裝、密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 152.5 |
| 42 | **蒸肉粉** | 完整密封，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 140 |
| 43 | **芋頭香料** | 烘培食品加工用，符合食品規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 465 |
| 44 | **草莓香料** | 烘培食品加工用，符合食品規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 465 |
| 45 | **巧克力香料** | 烘培食品加工用，符合食品規定，需達保存期限的三分之一以上。 | 公斤 | 590 |