

臺南市歸仁區歸仁國小111上學期午餐食材比價單(第19週~第21週0103-0119)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2022/12/29 11:00

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
001	2023/1/3(二)1	九層塔	2	K			無粗纖維、無變色變味出水
	2023/1/3(二)2	杏鮑菇	9	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水
	2023/1/3(二)3	薑片	1	K			切片、實重、無變色變味
	2023/1/3(二)4	蚵白菜(有機)	32	K			有機蔬菜認證
	2023/1/3(二)5	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/1/3(二)6	小黃瓜片	23	K			切片、實重、無變色變味
	2023/1/4(三)1	紅蘿蔔丁	7	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/1/4(三)2	洋蔥丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/1/4(三)3	馬鈴薯丁	7	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/1/4(三)4	大蕃茄	10	K			表皮完整、無蟲蛀
	2023/1/4(三)5	洋蔥絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/1/5(四)1	洋蔥絲	14	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/1/5(四)2	紅蘿蔔絲	8	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/1/5(四)3	山東白菜	40	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/1/5(四)4	芹菜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2023/1/6(五)1	馬鈴薯丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/1/6(五)2	紅蘿蔔丁	8	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/1/6(五)3	洋蔥片	8	K			切片、實重、無變色變味
	2023/1/6(五)4	菠菜	35	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/1/6(五)5	蒜泥	1	K			切泥、實重、無變色變味
	2023/1/6(五)6	刺瓜片	40	K			切片、實重、無變色變味
	2023/1/7(六)1	紅蘿蔔絲	25	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/1/7(六)2	鮮玉米粒	18	K			非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
	2023/1/7(六)3	芥藍菜	32	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/1/7(六)4	綠花椰小朵	10	K			無泥土、分切、新鮮非冷凍、去梗
	2023/1/7(六)5	洋蔥片	8	K			切片、實重、無變色變味
	2023/1/7(六)6	馬鈴薯塊	8	K			切塊、實重、無變色變味
	2023/1/7(六)7	大番茄	6	K			表皮完整、無蟲蛀
	2023/1/7(六)8	海帶結	3	K			相關檢驗合格
	2023/1/7(六)9	玉米塊	9	K			切塊、實重、無變色變味
	2023/1/7(六)10	白蘿蔔丁	12	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/1/9(一)1	鮮玉米粒	35	K			非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
2023/1/9(一)2	綠花椰菜去梗	45	K			無泥土、分切、新鮮非冷凍、去梗	
2023/1/9(一)3	冬瓜片	15	K			切片、實重、無變色變味	
2023/1/9(一)4	鮮香菇	2	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水	
2023/1/10(二)1	洋蔥絲	35	K			切絲、實重、無變色變味	
2023/1/10(二)2	青松菜(有機)	32	K			有機蔬菜認證	
2023/1/11(三)1	紅蘿蔔丁	12	K			切丁、實重、無變色變味	
2023/1/11(三)2	洋蔥丁	6	K			切丁、實重、無變色變味	
2023/1/11(三)3	高麗菜	10	K			無泥土、不可用報紙覆蓋	
2023/1/12(四)1	海帶絲	15	K			相關檢驗合格	
2023/1/12(四)2	紅蘿蔔絲	2	K			切絲、實重、無變色變味	
2023/1/12(四)3	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味	
2023/1/12(四)4	高麗菜	45	K			無泥土、不可用報紙覆蓋	
2023/1/12(四)5	鮮香菇	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水	

2

2023/1/12(四)6	冬瓜丁	12	K		切丁、實重、無變色變味
2023/1/13(五)1	南瓜塊	26	K		切塊、實重、無變色變味
2023/1/13(五)2	翡翠包	2	K		相關檢驗合格、包裝完整
2023/1/13(五)3	青油菜(有機)	32	K		有機蔬菜認證
2023/1/13(五)4	山東大白菜	12	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
2023/1/16(一)1	大蕃茄	28	K		表皮完整、無蟲蛀
2023/1/16(一)2	味美菜(有機)	30	K		有機蔬菜認證
2023/1/16(一)3	金針菇	5	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水
2023/1/16(一)4	桶筍絲	2	K		相關檢驗合格
2023/1/16(一)5	紅蘿蔔絲	2	K		切絲、實重、無變色變味
2023/1/16(一)6	紅蘿蔔塊	9	K		切塊、實重、無變色變味
2023/1/16(一)7	白蘿蔔塊	12	K		切塊、實重、無變色變味
2023/1/17(二)1	鹽漬海帶結	10	K		相關檢驗合格
2023/1/17(二)2	青江菜(有機)	24	K		有機蔬菜認證
2023/1/17(二)3	蒜泥	2	K		切泥、實重、無變色變味
2023/1/17(二)4	蒜頭	2	K		新鮮、實重、無變色變味
2023/1/18(三)1	高麗菜	20	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
2023/1/18(三)2	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
2023/1/18(三)3	秀珍菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水
2023/1/18(三)4	玉米筍	6	K		新鮮、實重、無變色變味

3

金額合計： 萬 仟 佰 拾 元整 總計： 元（阿拉伯數字）

最低價廠商優先減價為新台幣 拾 萬 仟 佰 拾 元整 簽章

第一次減價為新台幣 拾 萬 仟 佰 拾 元整 簽章

第二次減價為新台幣 拾 萬 仟 佰 拾 元整 簽章

- 注 意 事 項**
1. 本比價單以總標價金額最低者得標。請提供15%在地（在地-台南市）食材，並請於送貨單上註
 2. 產品需具三章一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)，資料請隨貨附上。
 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，標期內作機動性調整。

廠商名稱： (印) 負責人：

營利事業統一編號： 電 話：

地址：

明。

應量

國

並於

(印)

