

臺南市歸仁區歸仁國小112上學期午餐食材比價單(第10週~第12週1030--1117)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2023/10/27 11:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
010	10月30日	高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	10月30日	冬瓜片	15	K			切片、實重、無變色變味
	10月30日	薑絲	2	K			切絲、實重、無變色變味
	10月30日	鮮香菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	10月30日	味美菜(有機)	35	K			有機蔬菜認證
	10月30日	紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	10月30日	鴻禧菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	10月30日	青椒絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	10月30日	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	10月31日	梅干菜	3	斤			相關檢驗合格
	10月31日	海帶根	35	k			相關檢驗合格
	10月31日	九層塔	2	k			無粗纖維、無變色變味出水
	10月31日	白花椰	45	K			切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
	10月31日	秀珍菇	2	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	10月31日	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	10月31日	小白菜	2	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月1日	洋葱絲	10	K			切絲、實重、無變色變味
	11月1日	紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	11月1日	鮮香菇(中)	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月1日	高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月1日	鴻喜菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
8	11月1日	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	11月1日	白蘿蔔丁	15	K			切丁、實重、無變色變味
	11月2日	洋葱片	3	K			切片、實重、無變色變味
	11月2日	高麗菜	12	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月2日	青蔥	2	K			新鮮、質優、蔥味濃
	11月2日	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	11月2日	有機小松菜	35	K			有機蔬菜認證
	11月2日	菱角仁	10	K			已去殼菱角新鮮無泡水無酸味
	11月2日	小黃瓜片	30	K			切片、實重、無變色變味
	11月3日	紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	11月3日	青蔥	2	K			新鮮、質優、蔥味濃
	11月3日	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	11月3日	蒜仁	1	K			新鮮、實重、無變色變味
	11月3日	菠菜	40	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月3日	豆芽菜	32	K			飽滿，具固有色澤(不太白，但也不可枯黃)，鬚根折損不宜太多
	11月3日	鮮香菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月3日	洋葱絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
11	11月6日	紅蘿蔔絲	6	K			切絲、實重、無變色變味
	11月6日	毛豆仁	3	K			CAS
	11月6日	木耳絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	11月6日	鴻禧菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏

	11月6日	洋菇	12	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月6日	雞蛋	45	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	11月6日	高麗菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月6日	紅蘿蔔絲	2	K		切絲、實重、無變色變味
	11月6日	山藥小塊	15	K		切小塊、實重、無變色變味
	11月6日	鮮香菇	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月7日	青蔥	2	K		新鮮、質優、蔥味濃
	11月7日	洋蔥絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
	11月7日	鮮玉米粒	30	K		非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
	11月7日	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	11月7日	有機青油菜	35	K		有機蔬菜認證
	11月7日	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	11月8日	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	11月8日	豆芽菜	15	K		飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根折損不宜太多
	11月8日	韭菜	1	K		葉綠質嫩無水傷無黃萎尾端無乾枯
	11月8日	高麗菜	25	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月9日	洋蔥丁	10	K		切丁、實重、無變色變味
	11月9日	山東白菜	42	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月9日	雞蛋	5	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	11月10日	蒜泥	2	K		切泥、實重、無變色變味
	11月10日	有機黑葉白菜	35	K		有機蔬菜認證
	11月10日	冬瓜片	12	K		切片、實重、無變色變味
	11月10日	洋蔥絲	33	K		切絲、實重、無變色變味
12	11月13日	紅蘿蔔塊	10	K		切塊、實重、無變色變味
	11月13日	白蘿蔔塊	10	K		切塊、實重、無變色變味
	11月13日	海帶結	9	K		相關檢驗合格
	11月13日	海茸	30	K		相關檢驗合格
	11月13日	九層塔	1	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	11月13日	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	11月13日	高麗菜	45	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月13日	鮮香菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月13日	大黃瓜丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
	11月13日	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	11月14日	地瓜絲	7	K		切絲、實重、無變色變味
	11月14日	南瓜小塊	9	K		切小塊、實重、無變色變味
	11月14日	金針菇	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月14日	綠豆芽	30	K		飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根折損不宜太多
	11月14日	紅蘿蔔絲	2	K		切絲、實重、無變色變味
	11月14日	小松菜(有機)	35	K		有機蔬菜認證
	11月14日	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	11月15日	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	11月15日	金針菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月15日	高麗菜	18	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月15日	杏鮑菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	11月15日	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	11月15日	小白菜	12	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	11月16日	紅蘿蔔片	2	K		切片、實重、無變色變味
	11月16日	筍片	35	K		切片、無過粗纖維、實重、無變色變味
	11月16日	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	11月16日	有機皺白菜	35	K		有機蔬菜認證

11月16日	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
11月16日	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
11月17日	紅蘿蔔絲	26	K		切絲、實重、無變色變味
11月17日	雞蛋	15	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
11月17日	白花椰菜	45	K		切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
11月17日	紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
11月17日	木耳絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
11月17日	皇帝豆	12	K		新鮮、實重、無變色變味
11月17日	薑絲	1	斤		切絲、實重、無變色變味

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，並請於送貨單上註明。
 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。

廠商名稱： (印) 負責人：

營利事業統一編號： 電 話：

地址：