

臺南市歸仁區歸仁國小112下學期午餐食材比價單(第4週~第6週0304--0323)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2024/3/1 11:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
004	2024/3/4	紅蘿蔔絲	26	K			切絲、實重、不乾癟、無變色變味
	2024/3/4	雞蛋	15	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/3/4	高麗菜	40	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/4	金針菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/5	蚵白菜(有機)	33	K			有機蔬菜認證
	2024/3/5	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/5	杏鮑菇(中)	5	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/5	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/5	小白菜(履歷)	2	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/5	青蔥	2	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2024/3/6	鮮香菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/6	高麗菜	22	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/6	洋蔥絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/6	杏鮑菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/6	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/3/6	金針菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/7	九層塔	1	K			無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2024/3/7	大蕃茄	15	K			表皮完整、無蟲蛀
	2024/3/7	洋蔥丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/7	黃椒丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/7	小松菜(有機)	33	K			有機蔬菜認證
	2024/3/7	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/7	鴻喜菇	5	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/7	胡蘿蔔片	2	K			切片、實重、不乾癟、無變色變味
	2024/3/7	荷蘭豆	9	K			豆莢翠綠飽滿直長無蟲害
	2024/3/7	高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/7	白蘿蔔丁	23	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/7	芹菜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/8	筍干	10	K			相關檢驗合格
	2024/3/8	薑片	1	K			切片、實重、無變色變味
	2024/3/8	南瓜丁	30	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/8	雞蛋	12	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/3/8	菠菜(履歷)	35	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/8	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/8	洋蔥絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/8	雞蛋	5	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
5	2024/3/11	紅蘿蔔塊	6	K			切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/3/11	白蘿蔔塊	6	K			切小塊、實重、無變色變味
	2024/3/11	海帶結	12	K			相關檢驗合格
	2024/3/11	味美菜(有機)	28	K			有機蔬菜認證
	2024/3/11	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/11	大番茄	35	K			表皮完整、無蟲蛀
	2024/3/11	雞蛋	12	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋

	2024/3/12	馬鈴薯丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/3/12	紅蘿蔔丁	3	K		切丁、實重、不乾癟、無變色變味
	2024/3/12	洋蔥絲	6	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/3/12	大黃瓜片	28	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/12	鮮綠花椰去梗	32	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/12	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/3/12	冬瓜丁	18	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/3/13	高麗菜	20	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/13	紅蘿蔔丁	3	K		切丁、實重、不乾癟、無變色變味
	2024/3/13	芹菜末	3	K		切末、實重、無變色變味
	2024/3/13	青蔥	1	K		新鮮、質優、蔥味濃
	2024/3/14	梅干菜	3	斤		相關檢驗合格
	2024/3/14	青江菜(有機)	30	K		有機蔬菜認證
	2024/3/14	金針菇	5	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/14	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/3/14	小白菜(履歷)	2	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/14	綠豆芽	35	K		飽滿，具固有色澤、不過白或枯黃。
	2024/3/14	鮮香菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/14	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/3/15	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/15	九層塔	2	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2024/3/15	杏鮑菇(中)	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/15	高麗菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/15	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/3/15	冬瓜片	20	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/15	金針菇	13	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/15	紅蘿蔔片	3	K		切片、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/3/15	黑木耳絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
6	2024/3/18	大黃瓜片	25	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/18	杏鮑菇(中)	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/18	黑美人菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/18	尼龍菜(有機)	32	k		有機蔬菜認證
	2024/3/18	冬瓜片	15	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/18	薑絲	2	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/3/18	鮮香菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/18	紅蘿蔔片	12	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/18	黑木耳絲	10	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/19	洋蔥絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/3/19	薑片	2	K		切片、實重、無變色變味
	2024/3/19	高麗菜	15	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/19	木耳絲	1	K		切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/19	紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、不乾癟、無變色變味
	2024/3/19	青油菜(有機)	30	K		有機蔬菜認證
	2024/3/19	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/3/20	鮮白花椰去梗	12	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/20	鮮綠花椰去梗	18	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/20	蒜末	1	k		切末、實重、無變色變味
	2024/3/20	杏鮑菇(中)	6	k		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏

2024/3/20	白蘿蔔丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
2024/3/20	芹菜末	1	K		切末、實重、無變色變味
2024/3/21	胡蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、不乾癟、無變色變味
2024/3/21	黑木耳絲	2	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
2024/3/21	海帶絲	2	K		相關檢驗合格
2024/3/21	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
2024/3/21	皺葉白菜(有機)	27	K		有機蔬菜認證
2024/3/22	大黃瓜片	25	K		切片、實重、無變色變味
2024/3/22	菠菜(履歷)	35	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
2024/3/22	蒜泥	1	k		切泥、實重、無變色變味
2024/3/22	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
2024/3/23	山東白菜	25	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
2024/3/23	紅蘿蔔丁	3	K		切丁、實重、不乾癟、無變色變味
2024/3/23	白蘿蔔丁	9	K		切丁、實重、無變色變味
2024/3/23	雞蛋	8	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
2024/3/23	蒜末	1	K		切末、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。

廠商名稱： (印) 負責人：

營利事業統一編號： 電 話：

地址：