

臺南市歸仁區歸仁國小112下學期午餐食材比價單(第7週~第9週0326--0412)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2024/3/21 11:00

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
007	2024/3/26	西芹片	28	K			切片、芹葉梗光滑無水傷無黃萎
	2024/3/26	紅蘿蔔絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/26	高麗菜	40	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/26	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/27	洋蔥丁	12	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/27	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/27	大番茄	20	K			表皮完整、無蟲蛀
	2024/3/27	紅蘿蔔丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/27	馬鈴薯丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/27	綠花椰	20	K			切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/3/27	紅椒丁	6	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/27	黃椒丁	6	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/27	鴻喜菇	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/27	雪白菇	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/27	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/3/27	海帶結	3	K			相關檢驗合格
	2024/3/27	玉米塊	15	K			非基改、切塊新鮮、實重、無變色變味
	2024/3/27	白蘿蔔丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/28	馬鈴薯小塊	15	K			切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/3/28	紅蘿蔔丁	8	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/28	洋蔥丁	8	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/28	青江菜(有機)	32	K			有機蔬菜認證
	2024/3/28	金針菇	5	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/3/28	雞蛋	5	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/3/28	洋蔥絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/29	青油菜(有機)	33	K			有機蔬菜認證
	2024/3/29	洋蔥丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/3/29	綠豆芽	22	K			飽滿，具固有色澤（不可漂白，但也不可枯黃），新鮮無異味，鬚根及折損不宜太多
	2024/3/29	紅椒絲	8	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/29	芹菜	2	K			芹葉梗光滑無水傷無黃萎
	2024/3/29	黃椒絲	8	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/3/29	冬瓜丁	20	K			切丁、實重、無變色變味
8	2024/4/1	杏鮑菇(中)	9	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/1	雞蛋	38	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/1	菠菜(履歷)	36	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/1	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/4/1	冬瓜小塊	15	K			切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/4/1	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/2	杏鮑菇(中)	10	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/2	九層塔	1	K			無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2024/4/2	洋蔥絲	5	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/2	敏豆	16	K			豆莢翠綠飽滿直長無蟲害
	2024/4/2	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味

	2024/4/2	味美菜(有機)	33	K		有機蔬菜認證
	2024/4/2	黃瓜片	12	K		切片、實重、無變色變味
	2024/4/3	洋蔥絲	15	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/3	紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/3	鮮香菇(中)	5	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/3	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/3	木耳絲	3	K		切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/3	金針菇	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/3	大頭菜丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
9	2024/4/8	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
	2024/4/8	九層塔	1	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2024/4/8	杏鮑菇(中)	20	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/8	鮮香菇(中)	5	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/8	豆薯絲	25	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/8	雞蛋	15	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/8	皺葉白菜(有機)	33	K		有機蔬菜認證
	2024/4/8	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/8	大番茄	10	K		表皮完整、無蟲蛀
	2024/4/8	金針菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/8	鴻喜菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/9	洋蔥絲	8	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/9	薑末	2	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/9	紅蘿蔔小塊	9	K		切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/4/9	白蘿蔔小塊	6	K		切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/4/9	杏鮑菇(中)	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/9	海帶結	12	K		相關檢驗合格
	2024/4/9	綠花椰菜	40	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/9	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/9	蒜仁	1	K		新鮮、實重、無變色變味
	2024/4/10	奶油白菜(有機)	33	K		有機蔬菜認證
	2024/4/10	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/10	白蘿蔔丁	18	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/4/10	芹菜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/11	小松菜(有機)	33	K		有機蔬菜認證
	2024/4/11	洋蔥絲	8	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/11	青蔥	2	K		新鮮、質優、蔥味濃
	2024/4/11	碎蒜仁	1	K		切碎、實重、無變色變味
	2024/4/11	紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/11	鮮玉米粒	25	K		非基改、新鮮、實重、無變色變味
	2024/4/11	雞蛋	15	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/12	洋蔥片	3	K		切片、實重、無變色變味
	2024/4/12	高麗菜	12	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/12	青蔥	2	K		新鮮、質優、蔥味濃
	2024/4/12	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/12	紅蘿蔔絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/12	小黃瓜絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/12	綠豆芽	6	K		飽滿，具固有色澤（不可漂白，但也不可枯黃），新鮮無異味，鬚根及折損不宜太多

2024/4/12	小白菜(履歷)	3	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
2024/4/12	山東白菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋

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

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。
- 注 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。
- 事 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。
- 項 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：