

臺南市歸仁區歸仁國小112下學期午餐食材比價單(第10週~第12週0415--0503)

4. 類別：海鮮冷調類

比價時間：2024/4/11 10:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	廠牌	備註
10	2024/4/16	蛤蜊	12	K				在地食材(有三章一Q標示)、 生鮮 附在地標籤或農民姓名住址 規格大小7.5分 篩網上,中粒
	2024/4/16	米血塊	18	K				CAS
	2024/4/17	虱目魚丸(小)	9	K				在地食材(有三章一Q標示)、 附在地標籤或農民姓名住址
	2024/4/18	虱目魚丸(小)	18	K				在地食材(有三章一Q標示)、 附在地標籤或農民姓名住址
	2024/4/19	無刺魚丁	36	K				在地食材(有三章一Q標示)、 附在地標籤或農民姓名住址 適合蒸的魚類,驗收時魚肉內不可有小刺,肉質無腥臭味,(勿油魚)
	2024/4/19	魷魚圈	14	K				在地食材(有三章一Q標示)、 生鮮 附在地標籤或農民姓名住址 不含冰重、切圈不含頭部
11	2024/4/24	培根	6	K				CAS
	2024/4/26	虱目魚皮	25	K				在地食材(有三章一Q標示)、 生鮮 附在地標籤或農民姓名住址 驗收時魚肉內不可有小刺,肉質無腥臭味
	2024/4/26	小黑輪條	9	K				在地食材(有三章一Q標示)、 附在地標籤或農民姓名住址

12	2024/4/29	鵝蛋(每人2粒)	1884	粒			在地食材(有三章一Q標示)、 生鮮 附在地標籤或農民姓名住址 蛋體光滑無坑疤,冷藏驗收,請用 羽禾 競標
	2024/4/30	小黑輪條	3	K			在地食材(有三章一Q標示)、 附在地標籤或農民姓名住址
	2024/5/1	小貢丸	15	K			CAS
	2024/5/2	黑胡椒排骨不裹粉(100g)	900	份			CAS, 適合用滷的方式烹調, 每片約100g
	2024/5/3	虱目魚柳	45	K			在地食材(有三章一Q標示)、 生鮮 附在地標籤或農民姓名住址

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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本比價單以總標價金額最低者得標。比價單需註明廠牌否則視為證件不齊。 2. 水產類、水產類加工品和肉類加工品均應提供國產可溯源食材。 3. 產品如具三章一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)，隨食材供應時附上。 4. 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。 5. 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。 6. 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。 7. 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，若有違規則拒收，並取消供貨廠商資格。 8. 以上不符合規定者，依"合格廠商合約書"辦理。 9. 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。 10. 以上食材標示之重量皆為淨重，廠商送貨未達標示之重量，以本校之供應廠商須知暨食材驗收標準第貳大項第一點貨品數量不足處理，廠商應立即補足，另記缺點一次。 11. 得標後若未能提供在地食材證明之廠商，停標3次。
------------------	---

廠商名稱：

(印) 負責人：

(印)

營利事業統一編號：

電話：

地址：