

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)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2024/4/11 10:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
010	2024/4/15	黑葉白菜(有機)	33	K			有機蔬菜認證
	2024/4/15	白蘿蔔丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/4/15	玉米塊	15	K			非基改、切塊新鮮、實重、無變色變味
	2024/4/15	芹菜末	1	K			切末、芹菜梗光滑無水傷無黃萎
	2024/4/15	紅蘿蔔絲	28	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/15	雞蛋	12	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/16	青蔥	2	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2024/4/16	洋蔥絲	7	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/16	杏鮑菇(中)	20	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/16	高麗菜	40	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/16	冬瓜丁	18	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/4/16	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/4/16	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/17	鮮香菇(中)	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/17	高麗菜	22	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/17	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/17	金針菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/17	洋蔥絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/17	杏鮑菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/17	小白菜	3	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/18	青蔥	2	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2024/4/18	豆薯絲	28	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/18	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/18	小白菜	2	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/18	芹菜末	1	K			切末、芹菜梗光滑無水傷無黃萎
	2024/4/18	小松菜	33	K			有機蔬菜認證
	2024/4/19	小黃瓜片	27	K			切片、實重、無變色變味
	2024/4/19	空心菜	35	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/19	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/4/19	青蔥	1	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2024/4/19	洋蔥絲	6	K			切絲、實重、無變色變味
11	2024/4/22	大番茄	35	K			表皮完整、無蟲蛀
	2024/4/22	雞蛋	12	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/22	青江菜	32	K			有機蔬菜認證
	2024/4/22	金針菇	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/22	冬瓜丁	18	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/4/23	青蔥	3	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2024/4/23	洋蔥丁	7	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/4/23	高麗菜	18	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/23	木耳絲	3	K			切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/23	紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/4/23	尼龍菜(有機)	35	K			有機蔬菜認證
	2024/4/23	馬鈴薯丁	3	K			切丁、實重、無變色變味

	2024/4/23	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/23	雞蛋	5	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/4/24	杏鮑菇(中)	8	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/24	鮮香菇(中)	8	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/24	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/24	洋蔥絲	15	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/24	綠花椰	35	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
9	2024/4/24	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/25	海帶芽	30	K		相關檢驗合格
	2024/4/25	高麗菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/25	馬鈴薯塊	14	K		切塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/4/25	紅蘿蔔丁	5	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/4/25	洋蔥片	5	K		切片、實重、無變色變味
	2024/4/26	黃地瓜小丁	16	K		履歷、切丁、實重、無變色變味
	2024/4/26	南瓜小丁	10	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/4/26	小白菜	2	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/26	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/26	蚵白菜(有機)	33	K		有機蔬菜認證
	2024/4/26	洋蔥絲	33	K		切絲、實重、無變色變味
12	2024/4/29	鮮香菇(中)	10	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/29	高麗菜	25	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/29	木耳絲	1	K		切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/29	紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/4/29	大蕃茄	9	K		表皮完整、無蟲蛀
	2024/4/29	金針菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/4/29	味美菜	33	K		有機蔬菜認證
	2024/4/30	白蘿蔔小塊	15	K		切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/4/30	紅蘿蔔小塊	10	K		切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/4/30	高麗菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/4/30	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2024/4/30	玉米塊	10	K		非基改、切塊新鮮、實重、無變色變味
	2024/4/30	海帶結	5	K		相關檢驗合格
	2024/4/30	白蘿蔔丁	12	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/4/30	南瓜小塊	9	K		切小塊、實重、不乾癟空洞、無變色變味
	2024/5/1	高麗菜	20	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2024/5/1	紅蘿蔔絲	6	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/5/1	木耳絲	6	K		切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/5/1	洋蔥絲	12	K		切絲、實重、無變色變味
	2024/5/1	青蔥	2	K		新鮮、質優、蔥味濃
	2024/5/1	鴻喜菇	10	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/5/1	雞蛋	8	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/5/1	白蘿蔔丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
	2024/5/2	絲瓜(去皮)	40	K		新鮮、實重、無變色變味(去皮)
	2024/5/2	金針菇	10	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/5/2	油菜	33	K		有機蔬菜認證
	2024/5/3	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
	2024/5/3	九層塔	1	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2024/5/3	杏鮑菇(中)	8	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏

2024/5/3	蒜仁	3	K		新鮮、實重、無變色變味
2024/5/3	鮮玉米粒	30	K		非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
2024/5/3	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
2024/5/3	青松菜(有機)	33	K		有機蔬菜認證

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：