

臺南市歸仁區歸仁國小113下學期午餐食材比價單(第7週~第9週0317--0402)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2025/3/11 10:40

| 週次 | 日期 | 品名 | 數量 | 單位 | 單價 | 總價 | 規格 |
|-----|-----------|---------|------|----|----|----|-------------------------------------------|
| 007 | 2025/3/17 | 杏鮑菇(中) | 9 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/17 | 雞蛋 | 40 | K | | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| | 2025/3/17 | 九層塔 | 6 | K | | | 無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/17 | 菠菜 | 42 | K | | | 履歷蔬菜, 無泥土、不可用報紙覆蓋 |
| | 2025/3/18 | 洋葱丁 | 5 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/18 | 紅蘿蔔絲 | 1 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/18 | 西芹片 | 28 | K | | | 無粗纖維、切片、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/18 | 高麗菜 | 47 | K | | | 無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐 |
| | 2025/3/18 | 小白菜 | 2 | K | | | 履歷蔬菜, 無泥土、不可用報紙覆蓋 |
| | 2025/3/18 | 芹菜末 | 1 | K | | | 切末、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/19 | 杏鮑菇(中) | 7 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/19 | 鮮香菇(中) | 7 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/19 | 洋葱絲 | 15 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/19 | 綠花椰 | 30 | K | | | 切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋 |
| | 2025/3/19 | 紅椒丁 | 6 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/19 | 黃椒丁 | 6 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/19 | 鴻喜菇 | 3 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/19 | 雪白菇 | 3 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/19 | 海帶結 | 3 | K | | | 相關檢驗合格 |
| | 2025/3/19 | 玉米塊 | 15 | K | | | 非基改、切塊、新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/19 | 白蘿蔔丁 | 11 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/20 | 洋葱丁 | 8 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/20 | 馬鈴薯塊 | 22 | K | | | 切塊、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/20 | 紅蘿蔔小塊 | 6 | K | | | 切小塊、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/20 | 青江菜(有機) | 38 | K | | | 有機蔬菜認證 |
| | 2025/3/20 | 金針菇 | 5 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/20 | 馬鈴薯丁 | 10 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/20 | 雞蛋 | 5 | K | | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| | 2025/3/20 | 洋葱絲 | 6 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/21 | 青油菜(有機) | 40 | K | | | 有機蔬菜認證 |
| | 2025/3/21 | 紅蘿蔔絲 | 3 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/21 | 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 |
| | 2025/3/21 | 紅椒絲 | 8 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/21 | 芹菜 | 2 | K | | | 無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/21 | 黃椒絲 | 8 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/21 | 冬瓜丁 | 20 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/22 | 山東白菜 | 25 | K | | | 無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐 |
| | 2025/3/22 | 紅蘿蔔丁 | 3 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/22 | 白蘿蔔丁 | 9 | K | | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/22 | 雞蛋 | 8 | K | | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| | 2025/3/22 | 雞蛋 | 1000 | 顆 | | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| 8 | 2025/3/25 | 杏鮑菇(中) | 10 | K | | | 新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/25 | 九層塔 | 1 | K | | | 無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/25 | 洋葱絲 | 5 | K | | | 切絲、實重、無變色變味 |

| | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|---|--|---------------------------------------|
| | 2025/3/25 | 敏豆 | 16 | K | | 豆莢翠綠飽滿直長無蟲害，去頭尾絲 |
| | 2025/3/25 | 味美菜(有機) | 40 | K | | 有機蔬菜認證 |
| | 2025/3/25 | 黃瓜片 | 15 | K | | 切片、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/26 | 洋葱絲 | 12 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/26 | 紅蘿蔔絲 | 5 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/26 | 鮮香菇 | 6 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/26 | 高麗菜 | 20 | K | | 無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐 |
| | 2025/3/26 | 鴻喜菇 | 6 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/26 | 雞蛋 | 10 | K | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| | 2025/3/26 | 大頭菜丁 | 20 | K | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/26 | 金針菇 | 1 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/27 | 洋葱絲 | 8 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/27 | 青蔥 | 2 | K | | 新鮮、質優、蔥味濃 |
| | 2025/3/27 | 碎蒜仁 | 1 | K | | 新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/27 | 紅蘿蔔絲 | 3 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/27 | 鮮玉米粒 | 30 | K | | 非基改、新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/27 | 雞蛋 | 15 | K | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| | 2025/3/27 | 小松菜(有機) | 43 | K | | 有機蔬菜認證 |
| | 2025/3/28 | 洋葱片 | 3 | K | | 切片、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/28 | 高麗菜 | 12 | K | | 無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐 |
| | 2025/3/28 | 青蔥 | 2 | K | | 新鮮、質優、蔥味濃 |
| | 2025/3/28 | 紅蘿蔔絲 | 10 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/28 | 小黃瓜絲 | 10 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/28 | 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 |
| | 2025/3/28 | 山東白菜 | 47 | K | | 無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐 |
| | 2025/3/28 | 小白菜 | 2 | K | | 履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋 |
| 9 | 2025/3/31 | 薑片 | 1 | K | | 切片、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/31 | 九層塔 | 1 | K | | 無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/31 | 杏鮑菇(中) | 20 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/31 | 鮮香菇(中) | 5 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/31 | 南瓜丁 | 30 | K | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/3/31 | 雞蛋 | 12 | K | | 雞蛋噴印-洗選鮮蛋 |
| | 2025/3/31 | 皺葉白菜(有機) | 43 | K | | 有機蔬菜認證 |
| | 2025/3/31 | 大番茄 | 15 | K | | 表皮完整、無蟲蛀、內無黑腐、新鮮、實重 |
| | 2025/3/31 | 金針菇 | 6 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/3/31 | 鴻喜菇 | 6 | K | | 新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏 |
| | 2025/4/1 | 油菜 | 10 | K | | 履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋 |
| | 2025/4/1 | 洋葱絲 | 5 | K | | 切絲、實重、無變色變味 |
| | 2025/4/1 | 紅蘿蔔小塊 | 9 | K | | 切小塊、實重、無變色變味 |
| | 2025/4/1 | 白蘿蔔小塊 | 6 | K | | 切小塊、實重、無變色變味 |
| | 2025/4/1 | 海帶結 | 12 | K | | 相關檢驗合格 |
| | 2025/4/1 | 綠花椰菜 | 43 | K | | 切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋 |
| | 2025/4/1 | 蒜仁 | 1 | K | | 新鮮、實重、無變色變味 |
| | 2025/4/2 | 奶油白菜(有機) | 45 | K | | 有機蔬菜認證 |
| | 2025/4/2 | 白蘿蔔丁 | 15 | K | | 切丁、實重、無變色變味 |
| | 2025/4/2 | 芹菜末 | 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**
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。
廠商未依規定提供國產在地之產品、故意混充、假冒或標章不實、或因「三章一Q」資料經查違反 Q 補助規定導致學校無法申請獎勵金，而影響學生權益，所造成的損失金額應由原供應商負責支付，如甲方已支付，乙方須退款給甲方，另甲方得終止乙方契約且列為拒絕合作廠商並上網通告全市各國民中小學。
 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。
- 意**
- 事**
- 項**

廠商名稱： (印) 負責人： (印)

營利事業統一編號： 電話：

地址：