

臺南市歸仁區歸仁國小 109 上午餐食材比價單(第 4 週~第 6 週 0921-1008)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2020/09/15 10:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
4	9/21 一	紅蘿蔔丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
		馬鈴薯丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
		毛豆仁	3	K			實重、無變色變味
		杏鮑菇	15	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水
		山東白菜	43	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	9/22 二	地瓜絲	5	K			切絲、實重、無變色變味
		洋蔥絲	6	K			切絲、實重、無變色變味
		紅蘿蔔絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
		鮮木耳絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
		南瓜塊	30	K			切塊、實重、無變色變味
		翡翠包	2	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		綠花椰	33	K			切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
		蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	翡翠包	3	K			無泥土、不可用報紙覆蓋	
	9/23 三	高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		木耳絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
		紅蘿蔔絲	6	K			切絲、實重、無變色變味
		洋蔥絲	15	K			切絲、實重、無變色變味
		蔥	2	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		大黃瓜片	15	K			切片、質嫩、無水傷、無黃萎、不帶土
	9/24 四	海帶結	12	K			實重、無變色變味
		洋蔥絲	25	K			切絲、實重、無變色變味
		瓠瓜片	38	K			切片、實重、無變色變味
		蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
		小白菜	10	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	9/25 五	青江菜	30	K			有機蔬菜認證
		金針菇	5	K			切末、實重、無變色變味
		白花椰	35	K			切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
	9/26 六	九層塔	3	K			無粗纖維、無變色變味出水
薑片		1	K			切片、實重、無變色變味	
鮮玉米粒		28	K			非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩	

	9/26 六	空心菜	30	K			有機蔬菜認證
		冬瓜丁	17	K			切丁、實重、無變色變味
5	9/28 一	鮮玉米粒	15	K			非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
		紅蘿蔔丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
		馬鈴薯丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
		毛豆仁	5	K			實重、無變色變味
		空心菜	30	K			有機蔬菜認證
	9/29 二	九層塔	2	K			無粗纖維、無變色變味出水
		黃椒丁	2	K			切丁、實重、無變色變味
		蕃茄	8	K			實重、表皮完整、無蟲蛀
		洋葱丁	3	K			切丁、實重、無變色變味
		刺瓜片	35	K			切片、實重、無變色變味
		青松菜	30	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		薑絲	2	K			切絲、實重、無變色變味
	9/30 三	薑片	1	K			切片、實重、無變色變味
		鮮香菇	3	K			新鮮、色澤形狀完整、不泡水
		小白菜	3	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		高麗菜	10	K		無泥土、不可用報紙覆蓋	
6	10/5 一	雪裡紅	18	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		油菜	30	K			有機蔬菜認證
		金針菇	3	K			新鮮、色澤形狀完整、不泡水
		桶筍絲	1	桶			相關檢驗合格
		紅蘿蔔絲	5	K			切絲、實重、無變色變味
	10/6 二	馬鈴薯塊	10	K			切塊、實重、無變色變味
		鮮玉米粒	25	K			非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
		尼龍菜	30	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	10/7 三	紅蘿蔔丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
		馬鈴薯丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
		洋葱丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
	10/8 四	紅蘿蔔絲	25	K			切絲、實重、無變色變味
		四季豆	35	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	金額合計：		萬	仟	佰	拾	元整
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%在地食材。						

意 事 項	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。產地不接受中國大陸出產、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：

(印)

營利事業統一編號：

電話：

地址：