

臺南市歸仁區歸仁國小112上學期午餐食材比價單(第13週~第15週1120--1208)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2023/11/16 10:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
013	2023/11/20	紅蘿蔔片	12	K			切片、實重、無變色變味
	2023/11/20	黑木耳絲	10	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/11/20	大黃瓜片	25	K			切片、實重、無變色變味
	2023/11/20	杏鮑菇(中)	10	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/20	黑美人菇	3	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/20	尼龍菜(有機)	35	K			有機蔬菜認證
	2023/11/20	冬瓜片	15	K			切片、實重、無變色變味
	2023/11/20	薑絲	2	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/11/20	鮮香菇(中)	3	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/21	西洋芹	1	K			葉梗光滑無水傷、無黃萎、無過粗纖維
	2023/11/21	紅椒丁	3	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/21	黃椒丁	3	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/21	鴻喜菇	10	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/21	洋蔥丁	6	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/21	山東白菜	40	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/21	高麗菜	20	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/21	木耳絲	2	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/11/21	紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/11/21	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2023/11/21	金針菇	12	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/22	紅蘿蔔小塊	10	K			切小塊、實重、無變色變味
8	2023/11/22	白蘿蔔小塊	14	K			切小塊、實重、無變色變味
	2023/11/22	薑片	1	K			切片、實重、無變色變味
	2023/11/22	青蔥	1	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2023/11/22	秀珍菇	3	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/22	大番茄	10	K			表皮完整、無蟲蛀
	2023/11/22	小白菜	6	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/22	杏鮑菇(中)	10	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/23	馬鈴薯丁	22	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/23	紅蘿蔔丁	8	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/23	洋蔥丁	8	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/23	小松菜(有機)	35	K			有機蔬菜認證
	2023/11/23	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2023/11/23	大番茄	35	K			表皮完整、無蟲蛀
	2023/11/23	雞蛋	12	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2023/11/23	薑片	1	K			切片、實重、無變色變味
	2023/11/24	葱	3	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2023/11/24	洋蔥丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2023/11/24	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2023/11/24	杏鮑菇(中)	12	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/24	鮮白花椰去梗	18	K			切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/24	鮮綠花椰去梗	18	K			切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/24	鮮香菇(中)	5	K			新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏

	2023/11/24	山藥塊	15	K		切塊、實重、無變色變味
14	2023/11/27	九層塔	1	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2023/11/27	杏鮑菇(中)	12	K		新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/27	黃椒丁	3	K		切丁、實重、無變色變味
	2023/11/27	紅椒丁	3	K		切丁、實重、無變色變味
	2023/11/27	筍干	35	K		相關檢驗合格
	2023/11/27	海帶結	5	K		相關檢驗合格
	2023/11/27	味美菜(有機)	35	K		有機蔬菜認證
	2023/11/27	雞蛋	8	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2023/11/28	蒜仁	1	K		新鮮、實重、無變色變味
	2023/11/28	豆芽菜	28	K		飽滿, 具固有色澤(不太白, 但也不可枯黃), 鬚根折損不宜太多
	2023/11/28	鮮香菇(中)	3	K		新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/28	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/11/28	菠菜	35	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/28	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2023/11/28	黃瓜片	12	K		切片、實重、無變色變味
	2023/11/29	杏鮑菇(中)	7	K		新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/29	鮮香菇(中)	7	罐		新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/11/29	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2023/11/29	洋蔥絲	12	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/11/29	綠花椰(小朵)	40	K		切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/29	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
12	2023/11/29	雞蛋	5	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2023/11/29	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/11/30	洋蔥絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/11/30	薑片	2	K		切片、實重、無變色變味
	2023/11/30	豆薯絲	30	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/11/30	雞蛋	15	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2023/11/30	高麗菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/11/30	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2023/11/30	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/11/30	小白菜	2	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/12/1	小黃瓜片	28	K		切片、實重、無變色變味
	2023/12/1	紅蘿蔔絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/12/1	蚵白菜(有機)	35	K		有機蔬菜認證
	2023/12/1	九層塔	2	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2023/12/1	黃椒丁	5	K		切丁、實重、無變色變味
	2023/12/1	大番茄	10	K		表皮完整、無蟲蛀
	2023/12/1	洋蔥丁	5	K		切丁、實重、無變色變味
15	2023/12/04	海帶結	10	K		相關檢驗合格
	2023/12/04	紅蘿蔔塊	8	K		切塊、實重、無變色變味
	2023/12/04	白蘿蔔塊	6	K		切塊、實重、無變色變味
	2023/12/04	鮮香菇(中)	6	K		新鮮, 色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2023/12/04	山東白菜	40	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/12/04	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/12/04	白花椰(小朵)	35	K		切小朵、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2023/12/04	紅蘿蔔絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2023/12/04	白蘿蔔丁	16	K		切丁、實重、無變色變味
	2023/12/04	玉米塊	16	K		切塊、實重、無變色變味
	2023/12/04	芹菜	1	K		葉綠質嫩無水傷無黃萎尾端無乾枯
	2023/12/05	九層塔	2	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味

2023/12/05	杏鮑菇(中)	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
2023/12/05	薑片	1	K		切片、實重、無變色變味
2023/12/05	南瓜丁	30	K		切丁、實重、無變色變味
2023/12/05	雞蛋	12	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
2023/12/05	青松菜(有機)	35	K		有機蔬菜認證
2023/12/05	冬瓜片	18	K		切片、實重、無變色變味
2023/12/05	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
2023/12/06	洋蔥絲	6	K		切絲、實重、無變色變味
2023/12/06	木耳絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
2023/12/06	紅蘿蔔絲	6	K		切絲、實重、無變色變味
2023/12/06	鴻禧菇	12	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
2023/12/06	高麗菜	20	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
2023/12/06	青蔥	2	K		新鮮、質優、蔥味濃
2023/12/06	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
2023/12/06	豆芽菜	3	K		飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根折損不宜太多
2023/12/06	小白菜	3	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
2023/12/06	芹菜末	1	K		切末、實重、無變色變味
2023/12/07	冬瓜片	20	K		切片、實重、無變色變味
2023/12/07	金針菇	13	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
2023/12/07	紅蘿蔔片	3	K		切片、實重、無變色變味
2023/12/07	黑木耳絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
2023/12/07	黑葉白菜(有機)	35	K		有機蔬菜認證
2023/12/08	洋蔥丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
2023/12/08	紅蘿蔔丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
2023/12/08	馬鈴薯丁	9	K		切丁、實重、無變色變味
2023/12/08	黃瓜片	20	K		切片、實重、無變色變味
2023/12/08	紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
2023/12/08	鴻喜菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
2023/12/08	金針菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
2023/12/08	高麗菜	45	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
2023/12/08	青蔥	1	K		新鮮、質優、蔥味濃

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。
- 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：