

## 臺南市歸仁區歸仁國小 110 下午茶食材比價單(第 16 週~第 18 週 0523-0610)

## 1. 類別：蔬菜類

比價時間：2022/05/16 AM 11:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
第 16 週	2022/5/23 (一)	西芹片	25	K			切片、實重、無變色變味
		油菜	28	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		鮮筍片	10	K			切片、實重、無變色變味
		金針菇	10	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水
	2022/5/24 (二)	小黃瓜丁	5	K			切丁、實重、無變色變味
		青椒絲	25	K			切絲、實重、無變色變味
		蚵白菜	28	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	2022/5/25 (三)	洋葱丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
		空心菜	10	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		青蔥	1	K			新鮮、實重、無變色變味
		大黃瓜片	15	K			切片、實重、無變色變味
	2022/5/26 (四)	高麗菜	12	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		木耳絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
		紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
		空心菜	28	K			有機蔬菜認證
	2022/5/27 (五)	大蕃茄	20	K			新鮮、實重、無變色變味
		地瓜葉	28	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		小白菜	3	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
	第 17 週	2022/5/30 (一)	馬鈴薯丁	20	K		
紅蘿蔔丁			8	K			切丁、實重、無變色變味
鮮玉米筍			3	K			新鮮、實重、無變色變味
毛豆仁			4	K			CAS
杏鮑菇			6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水
空心菜			28	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
2022/5/31 (二)		嫩薑片	1	K			切片、實重、無變色變味
		山東白菜	30	K			無泥土、不可用報紙覆蓋
		紅蘿蔔片	1	K			切片、實重、無變色變味
		翡翠包	3	K			新鮮、實重、無變色變味
2022/6/1 (三)		紅蘿蔔絲	6	K			切絲、實重、無變色變味
		洋葱絲	15	K			切絲、實重、無變色變味
		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	

第 17 週	2022/6/2 (四)	紅蘿蔔丁	5	K		切丁、實重、無變色變味
		馬鈴薯塊	18	K		切塊、實重、無變色變味
		洋蔥片	5	K		切片、實重、無變色變味
		絲瓜	40	K		新鮮、實重、無變色變味、 <b>去皮</b>
		青江菜	28	K		<b>有機蔬菜認證</b>
第 18 週	2022/6/6 (一)	豆芽菜	21	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
		金針菇	3	k		新鮮，色澤形狀完整、不泡水
		絲瓜	40	K		新鮮、實重、無變色變味、 <b>去皮</b>
		冬瓜塊	10	K		切塊、實重、無變色變味
	2022/6/7 (二)	馬鈴薯丁	10	K		切丁、實重、無變色變味
		紅蘿蔔丁	5	K		切丁、實重、無變色變味
		洋蔥絲	30	K		切絲、實重、無變色變味
		白花椰菜	28	K		分切、新鮮、實重、 <b>非冷凍</b>
	2022/6/8 (三)	紅蘿蔔丁	8	K		切丁、實重、無變色變味
		洋蔥丁	10	K		切丁、實重、無變色變味
		馬鈴薯丁	8	K		切丁、實重、無變色變味
		大蕃茄	10	K		新鮮、實重、無變色變味
		洋蔥絲	2	K		切絲、實重、無變色變味
	2022/6/9 (四)	杏鮑菇	18	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水
		西芹片	6	K		切片、實重、無變色變味
		紅蘿蔔片	3	K		切片、實重、無變色變味
		小白菜	28	K		無泥土、不可用報紙覆蓋
		冬瓜丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
	2022/6/10 (五)	玉米	20	K		新鮮、實重、 <b>非冷凍</b>
		青江菜	28	K		<b>有機蔬菜認證</b>

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 1. 本比價單以總標價金額最低者得標。請提供 15%在地食材。  
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

項	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：