

臺南市歸仁區歸仁國小 110 上午餐食材比價單(第 13 週~第 15 週 1122-1210)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2021/11/15 11:30

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格	
第 13 週	11/22 (一)	筊白筍片	32	K			切片、實重、無變色變味	
		鮮香菇(中)	1	K			新鮮、色澤形狀完整、不泡水	
		尼龍菜	28	K			新鮮、菜葉完整、無泥土.	
		紅蘿蔔絲	1	K			切絲、實重、無變色變味	
		南瓜丁	12	K			切丁、實重、無變色變味	
	11/23 (二)	洋蔥絲	10	K			切絲、實重、無變色變味	
		高麗菜	28	K			新鮮、菜葉完整、無泥土	
		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	
		山東白菜	32	K			新鮮、菜葉完整、無泥土.	
		紅蘿蔔絲	1	K			切絲、實重、無變色變味	
		山藥塊	12	K			切塊、實重、無變色變味	
	11/24 (三)	鮮香菇(中)	3	K			新鮮、色澤形狀完整、不泡水	
		高麗菜	20	K			新鮮、菜葉完整、無泥土.	
		洋蔥絲	3	K			切絲、實重、無變色變味	
	11/25 (四)	馬鈴薯丁	20	K			切丁、實重、無變色變味	
		紅蘿蔔丁	8	K			切丁、實重、無變色變味	
		洋蔥片	8	K			切片、實重、無變色變味	
		油菜	28	K			有機蔬菜標章	
		蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味	
		小白菜	2	K			新鮮、菜葉完整、無泥土	
		薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味	
	11/26 (五)	大蕃茄	32	K			新鮮、實重、無變色變味	
		鮮白花椰	14	K			分切、新鮮非冷凍、去梗	
		鮮綠花椰	14	K			分切、新鮮非冷凍、去梗	
		鮮香菇(中)	5	K			新鮮、色澤形狀完整、不泡水	
	第 14 週	11/29 (一)	筍干	35	K			淨重、相關檢驗合格
			高麗菜	25	K			新鮮、菜葉完整、無泥土
紅蘿蔔絲			3	K			切絲、實重、無變色變味	
木耳絲			1	K			切絲、實重、無變色變味	
尼龍菜			28	K			有機蔬菜標章	
11/30 (二)		洋蔥絲	5	K			切絲、實重、無變色變味	
		馬鈴薯丁	6	K			切丁、實重、無變色變味	
		絲瓜	40	K			去皮、實重、無變色變味	
		菠菜	28	K			新鮮、菜葉完整、無泥土	
		大黃瓜塊	20	K			切塊、實重、無變色變味	

第14週	12/1 (三)	紅蘿蔔丁	10	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	10	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	3	K		切絲、實重、無變色變味
	12/2 (四)	馬鈴薯丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
		紅蘿蔔丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
		洋蔥丁	10	K		切丁、實重、無變色變味
		鮮玉米粒	30	K		新鮮、非基改、顏色金黃 有光澤、顆粒飽滿
		高麗菜	28	K		新鮮、菜葉完整、無泥土
		蒜頭	2	K		新鮮、實重、無變色變味
	12/3 (五)	西芹片	28	K		切片、實重、無變色變味
		紅蘿蔔絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
		小白菜	35	K		新鮮、菜葉完整、無泥土
	第15週	12/6 (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
大蕃茄			32	K		新鮮、實重、無變色變味
白花椰			30	K		分切、新鮮非冷凍
紅蘿蔔絲			2	K		切絲、實重、無變色變味
鮮筍片			12	K		切片、新鮮、無變色變味
金針菇			8	K		新鮮、色澤形狀完整、不泡水
12/7 (二)		洋蔥絲	30	K		切絲、實重、無變色變味
		油菜	28	K		有機蔬菜標章
		冬瓜丁	20	K		切丁、實重、無變色變味
		黃椒丁	2	K		切丁、實重、無變色變味
		紅椒丁	2	K		切丁、實重、無變色變味
12/8 (三)		毛豆仁	3	K		CAS
		紅蘿蔔丁	8	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
		洋蔥丁	12	K		切丁、實重、無變色變味
		青蔥	1	K		新鮮、菜葉完整、無泥土
12/9 (四)		刺瓜片	40	K		切片、實重、無變色變味
		空心菜	28	K		新鮮、菜葉完整、無泥土
12/10 (五)		黃瓜片	28	K		切片、實重、無變色變味
		紅蘿蔔絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
		青蔥	1	K		新鮮、菜葉完整、無泥土

	12/10	高麗菜	28	K		新鮮、菜葉完整、無泥土
	(五)	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 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。					
	9. 以上食材標示之重量皆為淨重 ，廠商送貨未達標示之重量，以本校之供應廠商須知暨食材驗收標準第貳大項第一點貨品數量不足處理，廠商應立即補足，另記缺點一次。					
	10. 蔬菜類比價單之報價價格， 均包含食材之裁切或處理費用在內 ，若報價時無包含上述費用在內，則不予比價。					

廠商名稱：

(印) 負責人：

(印)

營利事業統一編號：

電 話：

地址：