

新市國中113學年度第二學期第13-14週比價單

比價類別：蔬菜類4/16(星期三)10：00開標比價 地點：教務處
(比價單送教務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/28	洋蔥粗絲	10.5				外皮請剝除乾淨
	蒜泥	0.8				
	薑泥	0.8				
	小黃瓜切片	32.5				
	蒜碎	0.2				
	有機黑葉白菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	29.5				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.3				
4/29	秀珍菇	13				
	青蔥段	0.3				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.1				
	豆芽菜	30.5				
	韭菜段	0.5				
	絲瓜(去皮)	55.5				請注意新鮮及品質
	蒜碎	0.3				
	榨菜絲 600g/包	19包				
	青蔥花	0.2				
4/30	辣椒	0.1				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.3				
	蒜仁	0.2				
	生鮮綠花椰菜加工	42				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
	地瓜葉加工	30				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.2				
	洗選蛋	10				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/30	青蔥花	0.2				
5/1	薑絲	1.3				
	牛番茄	16.5				番茄4-5粒/斤
	洗選蛋	38				
	有機空心菜加工	31				臺南在地食材
	蒜碎	0.2				
	桶筍絲	11				
	金針菇	6.5				
	紅蘿蔔絲	4.5				纖維請削除乾淨
	洗選蛋	12.5				
5/2	白蘿蔔大塊	34.5				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	10				纖維請削除乾淨
	小白菜段	21				
	生薑片	0.6				
	青蔥段	0.4				
5/5	紅蘿蔔大塊	1.5				纖維請削除乾淨
	白蘿蔔大塊	20.5				纖維請削除乾淨
	青蔥段	0.2				
	薑片	0.3				
	大黃瓜切塊	41.5				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	有機小松菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	29.5				纖維請削除乾淨
	玉米塊	11				請注意品質
	芹菜珠	0.3				注意品質，章Q
5/6	馬鈴薯中丁	31.5				外皮請削除乾淨
	洋蔥中丁	15.5				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔中丁	3.5				纖維請削除乾淨
	生鮮白花椰菜加工	42				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
5/6	蒜碎	0.2				
	青蔥花	0.2				
5/7	蒜末	0.5				
	青蔥花	0.3				
	洗選蛋	32				
	青蔥花	0.3				
	有機蚵白菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	洋蔥小丁	8.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	8.5				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	13				
5/8	蔥段	1.5				
	薑片	0.4				
	蒜碎	0.4				
	油菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	豆薯絲	16.5				外皮剝除乾淨，且新鮮
	新鮮木耳絲	2				
	蔥花	0.2				
5/9	小白菜段	15				
	高麗菜大塊	17.5				
	鮮香菇	2.5				品質中等以上
	洗選蛋	12.5				
	青蔥花	0.2				
本頁小計						
金額請再次檢查是否正確無誤						

總計金額： 萬 仟 佰 拾 元整 (\$ 元整)

- 驗收及退貨依本校「食物驗收標準暨退貨依據」規定，品質須齊一，大小顆均勻，勿混雜次級品，蔬菜須新鮮無泥土，否則將予以退貨。
- 食材如未註記規格，請以優等(上貨)估價。未註記冷凍食材請以生鮮食材估價。
- 除調味品(如：蔥、薑、蒜等)外，各類食材皆須提供三章一Q可追溯食材，須檢附相關證明，另短期葉菜類皆須使用有機或產銷履歷農場品認證的食材、甘藷也須使用產銷履歷農產品認證的食材(須檢附相關證明)，若無提供認證之食材，將進行退換貨處理。
- 須提供在地食材證明占總採購量15%以上。
- 本校禁止使用基因改造食材，食材以國產為基準，禁用大陸之食材。
- 須檢附農藥殘毒檢驗報告。
- 供貨當日如遇停班停課者，請依合約書規定辦理。
- 不得任意修改標準，否則不納入決標。
- 食材請務必當天完成配送。
- 上述食材，大塊(大丁)為3cm*3cm；中塊(中丁)為2cm*2cm；小塊(小丁)為1cm*1cm。
- 洗選蛋每顆需噴字(洗選鮮蛋噴印溯源)且供應商所提供的洗選蛋，自洗選日期起不超過7天為限。
- 豬血、鴨血等加工調理品，包裝袋上需註明成分(血)之產地，並檢附出廠證明或屠宰證明(證明為國產)，證明文件需加蓋製造商之印章，以示負責食材安全無虞，無隨貨檢附證明文件將無法完成驗收。(不得使用切結書證明)
- 疫情不穩定之期間，開標後數量仍可能隨時更改，請各位廠商見諒，並隨時(含供餐前1日)配合數量修改。

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)