

新市國中113學年度第二學期第15-16週比價單

比價類別：蔬菜類4/29(星期二)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
5/12	蒜末	0.7				
	蔥末	0.3				
	豆芽菜	30.5				
	韭菜段	0.5				
	小黃瓜切片	32.5				
	蒜碎	0.2				
	冬瓜大塊	29.5				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.3				
5/13	西洋芹加工	17				請注意品質，勿過老
	辣椒末	0.2				
	洋蔥大絲	26				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	24.5				
	有機青油菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	洗選蛋	10				
	青蔥花	0.2				
5/14	高麗菜加工	33.5				
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	鮮筍片	21.5				煮湯用，纖維請去除乾淨
	薑絲	0.2				
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
5/15	白蘿蔔大塊	21				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	2.5				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.3				
	薑片	0.3				
	辣椒	0.1				
	西洋芹加工	35.5				請注意品質，勿過老
	新鮮木耳絲	1.2				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
5/15	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.1				
	有機黑葉白菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	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				
5/16	洋蔥小丁	24				外皮請剝除乾淨
	雪白菇	15.5				
	玉米筍切丁	8.5				不要太小且新鮮
	蘑菇	7.5				品質好且新鮮
	蒜末	0.8				
	生鮮綠花椰菜加工	40.5				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	南瓜小丁(去皮)	26.5				外皮請削除乾淨
	洋蔥小丁	15.5				外皮請剝除乾淨
5/19	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.2				
	辣椒	0.1				
	薑片	0.3				
	絲瓜(去皮)	51				請注意新鮮及品質
	金針菇	3				
	蒜碎	0.2				
	有機空心菜加工	29				臺南在地食材
	蒜碎	0.2				
	榨菜絲 600g/包	17包				
	青蔥花	0.2				
5/20	馬鈴薯中丁	31.5				外皮請削除乾淨
	洋蔥中丁	15.5				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔中丁	3.5				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
5/20	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
	蒜碎	0.2				
	青蔥花	0.2				
5/21	洗選蛋	40				
	青蔥花	3				
	小白菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	高麗菜中塊	13.5				
	金針菇	3.5				
5/22	紅蔥頭末	0.4				
	蒜末	0.5				
	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				
	油菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	洋蔥小丁	8.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	8.5				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	13				
5/23	洋蔥絲	18				外皮請剝除乾淨
	高麗菜絲	25.5				
	紅蘿蔔絲	5.5				纖維請削除乾淨
	有機蚵白菜加工	28				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	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
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）

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
----	------	--------	------	----	----	----

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 須提供在地食材證明占總採購量15%以上。
5. 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。
6. 須檢附農藥殘毒檢驗報告。
7. 供貨當日如遇停班停課者，請依合約書規定辦理。
8. 不得任意修改標單，否則不納入決標。
9. 食材請務必當天完成配送。
10. 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。
11. 洗選蛋每類需噴字(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。
12. 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)
13. 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)