

新市國中114學年度第一學期第17-18週比價單						
比價類別：蔬菜類12/11(星期四)10：00開標比價 地點：總務處 (比價單送總務處)						
日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
12/22	秀珍菇	18				
	青蔥段	0.3				
	蒜仁	0.3				
	辣椒	0.1				
	豆芽菜	33				
	韭菜段	0.5				
	有機蚵白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
12/23	牛番茄	18				番茄4-5粒/斤
	洗選蛋	40.5				
	有機青江菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	桶筍絲	12				
	金針菇	7				
	紅蘿蔔絲	5				纖維請削除乾淨
	洗選蛋	13.5				
12/24	馬鈴薯中丁	35				外皮請削除乾淨
	洋蔥中丁	18.5				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔中丁	4.5				纖維請削除乾淨
	青蔥花	0.2				
12/26	白蘿蔔大塊	37				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	10.5				纖維請削除乾淨
	小白菜段	22.5				
	生薑片	0.7				
	青蔥段	0.5				
12/29	蒜末	0.5				
	牛番茄	7				番茄4-5粒/斤
	九層塔	0.5				請確實加工菜梗
	辣椒末	0.3				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
12/29	高麗菜加工	27				
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機黑葉白菜加工	24				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	23.5				纖維請削除乾淨
	玉米塊	9				請注意品質
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
12/30	蔥段	1.2				
	薑片	0.4				
	蒜碎	0.4				
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	菠菜加工	27.5				去頭，並注意品質
	薑絲	0.1				
	冬瓜大塊	24				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
12/31	杏鮑菇	23				
	九層塔	0.6				請確實加工菜梗
	薑片	0.4				
	辣椒	0.1				
	白蘿蔔細絲	11.5				纖維請削除乾淨，炒蛋用
	洗選蛋	23.5				
	蔥花	0.4				
	蒜碎	0.3				
	有機小松菜加工	24				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	洋蔥小丁	7.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	7				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	11				
1/2	小白菜段	16				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
1/2	高麗菜大塊	19				
	鮮香菇	2.5				品質中等以上
	洗選蛋	13.5				
	青蔥花	0.3				
	金針菇	4.5				
	玉米塊	7.5				請注意品質
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)

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**僵硬(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. 洗選蛋每顆需噴字(洗選鮮蛋噴印溯源)且供廠商所提供的洗選蛋，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)