

新市國中114學年度第一學期第19-21週比價單

比價類別：蔬菜類12/24(星期三)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
1/5	筍乾	17				
	蒜仁	0.4				
	辣椒	0.1				
	豆芽菜	33				
	韭菜段	0.5				
	大陸妹加工	33				品質請注意勿過老，菜頭確實處理
	蒜碎	0.2				
	榨菜絲 600g/包	20包				
	青蔥花	0.2				
1/6	馬鈴薯中丁	34				外皮請削除乾淨
	洋蔥中丁	17				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔中丁	4				纖維請削除乾淨
	有機青松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	青蔥花	0.2				
1/7	高麗菜中塊	28				
	金針菇	5				
	山東大白菜中塊	14				
	蔥花	0.5				
1/8	洋蔥大絲	13				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.7				
	洋蔥小丁	18				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	22				
	有機青油菜加工	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				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
1/9	洗選蛋	14.5				
	胡蘿蔔絲	9				纖維請削除乾淨
	青蔥花	8.5				
	生鮮綠花椰菜加工	41				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				
	洗選蛋	11				
	青蔥花	0.2				
1/12	辣椒	0.1				
	蔥段	0.3				
	薑片	0.4				
	蒜仁	0.3				
	小黃瓜切片	35				
	蒜碎	0.2				
	油菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	31.5				纖維請削除乾淨
	玉米塊	12				請注意品質
	芹菜珠	0.3				注意品質，章Q
1/13	蒜末	0.6				
	青蔥花	0.3				
	洗選蛋	43.5				
	青蔥花	3				
	有機蚵白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	洋蔥小丁	9.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	9.5				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	14.5				
1/14	生鮮白花椰菜加工	41.5				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.3				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
1/14	有機青江菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	32				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.3				
1/15	西洋芹加工	8				請注意品質，勿過老
	蔥段	0.4				
	大黃瓜切塊	45				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	菠菜加工	36.5				去頭，並注意品質
	薑絲	0.2				
1/16	胡蘿蔔絲	7.5				纖維請削除乾淨
	小黃瓜絲	24				韓式拌飯配菜
	豆芽菜	25				
	蒜碎	0.9				
	洗選蛋	13.5				
	薑絲	0.3				
1/19	洋蔥大絲	10				外皮請剝除乾淨
	新鮮木耳絲	2.5				
	薑絲	0.4				
	青蔥段	0.3				
	辣椒	0.1				
	高麗菜加工	35.5				
	紅蘿蔔片	0.3				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	有機小松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	31				纖維請削除乾淨
	芹菜珠	0.3				注意品質，章Q
1/21	洋蔥大絲	14				外皮請剝除乾淨
	牛番茄	18				番茄4-5粒/斤
	洗選蛋	40.5				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
1/21	有機黑葉白菜加工	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				
1/22	紅蘿蔔大塊	2				纖維請削除乾淨
	白蘿蔔大塊	21.5				纖維請削除乾淨
	青蔥段	0.3				
	薑片	0.4				
	豆芽菜	33				
	韭菜段	0.5				
	生鮮綠花椰菜加工	41.5				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.3				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	蒜仁	2				
1/23	洗選蛋	18				
	紅蘿蔔小丁	9				纖維請削除乾淨
	芹菜珠	0.7				注意品質，章Q
	筍乾	35				
	蒜碎	0.8				
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**僵硬(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。
- 不得任意修改標單，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(倉供餐前1日)配合數量修改。

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)