## 新市國中112學年度第二學期第11-12週比價單

比價類別: 蔬菜類4/11(星期四)10:00開標比價 地點:學務處 (比價單送學務處)

日期	送學務處) 食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/22	蒜末	0.7				
	蔥末	0.4				
	蒜碎	0.1				
	豆芽菜	28				
	韭菜段	0.5				
	洗選蛋	10				
4/23	洋蔥大絲	6				外皮請剝除乾淨
	新鮮木耳絲	2				
	薑絲	0.3				
	青蔥段	0.2				
	辣椒	0.1				
	青椒絲	27.5				
	蒜碎	0.2				
	高麗菜加工	30				
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	青蔥花	0.2				
4/24	山東大白菜加工	9.5				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.2				
	洗選蛋	34				
	青蔥花	2.5				
	有機青油菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	22				纖維請削除乾淨
	芹菜珠	0.2				注意品質,章Q
4/25	小黄瓜切片	27.5				
	新鮮木耳絲	1				
	ı	1	<u> </u>	本頁小計		

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/25	蒜碎	0.1				
	地瓜葉加工	27				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.1				
4/26	紅蘿蔔小丁	7				纖維請削除乾淨
	青蔥花	0.7				
	有機皺葉白菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	洗選蛋	10				
	薑絲	0.2				
4/29	蒜末	0.2				
	牛番茄	3				番茄4-5粒/斤
	九層塔	0.3				請確實加工菜梗
	辣椒末	0.1				
	大黃瓜切塊	13				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機青松菜加工	10				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	8				纖維請削除乾淨
	洋蔥大塊	3				外皮請剝除乾淨
4/30	紅蘿蔔片	0.1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機黑葉白菜加工	19				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	冬瓜大塊	17.5				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
5/1	洋蔥小丁	9				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	12				
	小白菜加工	19				
	薑絲	0.1				
	玉米塊	5.5				請注意品質
	ı		<u> </u>	本頁小計		1

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註		
5/1	紅蘿蔔大塊	3				纖維請削除乾淨		
	芹菜珠	0.1				注意品質,章Q		
5/2	蒜仁	0.1						
	蔥段	0.1						
	辣椒	0.1						
	薑片	0.2						
	絲瓜(去皮)	47				請注意新鮮及品質		
	蒜碎	0.2						
	油菜加工	27.5						
	薑絲	0.1						
	桶筍絲	9						
	金針菇	6						
	紅蘿蔔絲	3.5				纖維請削除乾淨		
	洗選蛋	11						
5/3	小白菜段	11.5						
	高麗菜大塊	14.5						
	鮮香菇	2				品質中等以上		
	洗選蛋	10						
	青蔥花	0.1						
	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。 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)