

新市國中114學年度第二學期第17-18週比價單

比價類別：蔬菜類5/22(星期五)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
6/1	洋蔥大塊	14.5				外皮請剝除乾淨
	大黃瓜切塊	39.5				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.3				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	油菜加工	30				
	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
6/2	洋蔥大絲	13.5				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.6				
	牛番茄	16.5				番茄4-5粒/斤
	洗選蛋	39				
	有機空心菜加工	27.5				臺南在地食材，注意品質
	蒜碎	0.2				
	洋蔥小丁	9				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	9				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	13.5				
6/3	生鮮綠花椰菜加工	37				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				
	有機黑葉白菜加工	30.5				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	榨菜絲 600g/包	19包				
	青蔥花	0.2				
6/4	紅蘿蔔大塊	2.5				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				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/4	豆芽菜	32				
	韭菜段	0.5				
	青江菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	洗選蛋	14				
	青蔥花	0.2				
6/5	馬鈴薯小丁	27.5				外皮請削除乾淨
	有機小黃瓜加工(小丁)	19.5				臺南在地食材
	洗選蛋	27				水煮蛋，放置7-8天
	紅蘿蔔小丁	6.5				纖維請削除乾淨
6/8	洋蔥大塊	9				外皮請削除乾淨
	馬鈴薯大塊	20.5				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	2				纖維請削除乾淨
	小黃瓜切片	24.5				
	洗選蛋	22.5				
	蒜碎	0.3				
	有機青油菜加工	30.5				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	青蔥花	0.2				
6/9	紅蔥頭末	0.4				
	蒜末	0.5				
	生鮮白花椰菜加工	28				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				
	有機蚵白菜加工	23				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	蒜仁	1.3				
6/10	青蔥花	0.7				
	蒜末	0.7				
	辣椒末	0.2				
	高麗菜加工	25.5				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/10	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	冬瓜大塊	24.5				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
6/11	白蘿蔔大塊	18				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	1.5				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.2				
	薑片	0.3				
	辣椒	0.1				
	高麗菜大絲	11				
	紅蘿蔔絲	2				纖維請削除乾淨
	青蔥段	0.3				
	蒜碎	0.4				
	小白菜加工	22.5				
	薑絲	0.2				
	鮮筍片	11.5				煮湯用，纖維請去除乾淨(不要裁切太細)
	薑絲	0.1				
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
6/12	高麗菜中塊	21				
	金針菇	4				
	山東大白菜中塊	10.5				
	蔥花	0.4				
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所認證的食材、**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(含供餐前1日)配合數量修改。

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)