

新市國中114學年度第二學期第19-21週比價單

比價類別：蔬菜類6/5(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
6/15	蔥段	1.4				
	薑片	0.4				
	蒜碎	0.5				
	豆芽菜	23				
	韭菜段	0.5				
	青江菜加工	22				
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	23				纖維請剷除乾淨
	玉米塊	8.5				請注意品質
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
6/16	洋蔥大絲	21				外皮請剷除乾淨
	洗選蛋	20				
	有機黑葉白菜加工	22				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	高麗菜中塊	9				
	金針菇	2.5				
6/17	高麗菜加工	24				
	蒜碎	0.7				
	大黃瓜切塊	28				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請剷除乾淨
	蒜碎	0.2				
	有機小松菜加工	22				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	豆薯絲	12.5				外皮剷除乾淨，且新鮮
	洗選蛋	7				
	青蔥花	0.8				
6/18	洋蔥小丁	18.5				外皮請剷除乾淨
	雪白菇	12				
	玉米筍切丁	6.5				不要太小且新鮮
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/18	蘑菇	6				品質好且新鮮
	蒜末	0.6				
	生鮮綠花椰菜加工	25.5				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
	洋蔥小丁	7				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	7				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	10.5				
6/22	洋蔥大絲	9.5				外皮請剝除乾淨
	新鮮木耳絲	1.5				
	薑絲	0.3				
	青蔥段	0.2				
	辣椒	0.1				
	生鮮白花椰菜加工	26				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
	有機空心菜加工	22				臺南在地食材，注意品質
	蒜碎	0.2				
6/23	蒜末	0.6				
	蔥末	0.3				
	絲瓜(去皮)	41				請注意新鮮及品質
	蒜碎	0.2				
	有機青油菜加工	22				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	23				纖維請剝除乾淨
	洋蔥大塊	7.5				外皮請剝除乾淨
6/24	洋蔥大絲	10.5				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	33				
	青蔥花	2				
	小黃瓜切片(圓薄片)	24				涼拌用
	蒜碎	0.7				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/24	辣椒	0.2				
	榨菜絲 600g/包	14包				
	青蔥花	0.2				
6/25	薑片	0.4				
	辣椒	0.1				
	高麗菜加工	25.5				
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	小白菜加工	22				
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	19				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
6/26	胡蘿蔔絲	5				纖維請削除乾淨
	小黃瓜絲	17				韓式拌飯配菜
	豆芽菜	18				
	蒜碎	0.6				
	洗選蛋	10				
	薑絲	0.2				
6/29	洋蔥絲	14.5				外皮請剝除乾淨
	高麗菜絲	21				
	紅蘿蔔絲	4.5				纖維請削除乾淨
	有機蚵白菜加工	21				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	洗選蛋	11				
	青蔥花	0.2				
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)