

新市國中112學年度第一學期第1-2週比價單

比價類別：蔬菜類8/22(星期二)9：00開標比價 地點：教務處
(比價單送教務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
8/30	馬鈴薯大塊	25				外皮請削除乾淨
	洋蔥大塊	11				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	4				纖維請削除乾淨
	大黃瓜切塊	37				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機蚵白菜加工	29				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
8/31	蒜末	0.5				
	蔥末	0.2				
	豆芽菜	29				
	韭菜段	0.5				
	蒜碎	0.1				
9/1	洋蔥大絲	8				外皮請剝除乾淨
	新鮮木耳絲	3				
	薑絲	0.6				
	青蔥段	0.2				
	辣椒	0.2				
	牛番茄	14				番茄4-5粒/斤
	洗選蛋	31				
	有機小松菜加工	29				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	24				纖維請削除乾淨
	玉米塊	8				
9/4	白蘿蔔大塊	14				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	3				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.2				
	薑片	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
9/4	辣椒	0.1				
	馬鈴薯小丁	22				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔小丁	7				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.1				
	西洋芹加工	30				請注意品質，勿過老
	新鮮木耳絲	1				
	蒜碎	0.1				
	辣椒末	0.1				
	冬瓜大塊	26				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
9/5	紅蔥頭末	0.3				
	蒜末	0.2				
	蒜碎	0.1				
	有機青油菜加工	29				臺南在地食材
	蒜碎	0.1				
	脆筍片	16				
9/6	洋蔥大塊	10				外皮請削除乾淨
	紅椒切塊	5				糖醋用，不要太小
	黃椒切塊	5				糖醋用，不要太小
	青椒切塊	5				糖醋用，不要太小
	鳳梨(去皮)	3				章Q
	小黃瓜切片	25				
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	洗選蛋	16				
	蒜碎	0.1				
	小白菜加工	29				
	薑絲	0.1				
9/7	芹菜段	5				品質請注意，勿過老
	蔥段	0.1				
	高麗菜加工	31				
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請削除乾淨
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
9/7	蒜仁	0.1				
	有機空心菜加工	29				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
9/8	小白菜段	14				
	高麗菜大塊	16				
	鮮香菇	2				品質中等以上
	洗選蛋	10				
	青蔥花	0.1				
	山東大白菜加工	12				
	金針菇	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)

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)