

新市國中112學年度第二學期第7-8週比價單

比價類別：蔬菜類3/14(星期四)10：00開標比價 地點：學務處
(比價單送學務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
3/25	馬鈴薯大塊	21				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	1.5				纖維請削除乾淨
	洋蔥大塊	5				外皮請削除乾淨
	黃椒絲	3				
	紅椒絲	3				
	青椒絲	24.5				
	蒜碎	0.1				
	有機小松菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	洗選蛋	10				
3/26	洋蔥粗絲	9				外皮請削除乾淨
	蒜泥	0.7				
	薑泥	0.7				
	絲瓜(去皮)	46				請注意新鮮及品質
	金針菇	3				
	蒜碎	0.1				
	地瓜葉加工	27.5				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.1				
	玉米塊	10				請注意品質
	紅蘿蔔大塊	5.5				纖維請削除乾淨
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
3/27	杏鮑菇	17.5				
	九層塔	0.7				請注意品質與確實加工菜梗
	薑片	0.6				
	辣椒	0.1				
	桶筍絲	22				
	洗選蛋	24.5				
	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
3/27	有機皺葉白菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	青蔥花	0.2				
3/28	洗選蛋	30				
	青蔥花	0.7				
	毛豆仁 1K/包	4				CAS 禎祥食品
	紅蘿蔔小丁	4				纖維請剷除乾淨
	蒜碎	0.1				
	豆芽菜	28				
	韭菜段	0.5				
	榨菜絲	10				
	青蔥花	0.2				
3/29	紅蔥頭末	0.3				
	蒜末	0.2				
	小黃瓜切片(圓薄片)	27				涼拌用
	蒜碎	0.4				
	辣椒切段(1.5cm)	0.2				
	白蘿蔔大塊	23				纖維請剷除乾淨
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
4/1	有機青油菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	大黃瓜切塊	36				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請剷除乾淨
	蒜碎	0.1				
	青蔥花	0.2				
4/2	洋蔥大絲	6				外皮請剷除乾淨
	薑絲	0.6				
	洗選蛋	30				
	青蔥花	0.2				
	紅蘿蔔絲	1.5				纖維請剷除乾淨
	大陸妹加工	28.5				品質請注意勿過老，菜頭確實處理
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/2	蒜碎	0.1				
	冬瓜大塊	25.5				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
4/3	辣椒	0.1				
	蔥段	0.2				
	蒜仁	0.1				
	紅蘿蔔片	0.3				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機黑葉白菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	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)

- 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(含供餐前1日)配合數量修改。

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)