

新市國中112學年度第二學期第19-20週比價單

比價類別：蔬菜類6/7(星期五)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
6/17	蒜末	0.4				
	牛番茄	5.5				番茄4-5粒/斤
	九層塔	0.4				請確實加工菜梗
	辣椒末	0.2				
	小黃瓜切片	20				
	新鮮木耳絲	0.5				
	蒜碎	0.1				
	有機小松菜加工	19				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	洗選蛋	7				
	薑絲	0.1				
6/18	洋蔥粗絲	5.5				外皮請剝除乾淨
	蒜泥	0.5				
	薑泥	0.5				
	絲瓜(去皮)	32				請注意新鮮及品質
	蒜碎	0.2				
	高麗菜加工	20.5				
	紅蘿蔔片	0.1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	鮮筍片	13				煮湯用，纖維請去除乾淨
	薑絲	0.1				
6/19	蒜末	0.2				
	青蔥花	0.2				
	馬鈴薯絲	11				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	22				
	蒜碎	0.1				
	白蘿蔔大塊	15				纖維請削除乾淨
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/20	辣椒	0.1				
	蔥段	0.1				
	薑片	0.2				
	蒜仁	0.1				
	豆芽菜	19.5				
	韭菜段	0.2				
	有機蚵白菜加工	19				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	桶筍絲	6				
	金針菇	4.5				
	紅蘿蔔絲	2				纖維請削除乾淨
	洗選蛋	8				
6/21	白蘿蔔大塊	20				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	5.5				纖維請削除乾淨
	小白菜段	12.5				
	生薑片	0.4				
	青蔥段	0.2				
6/24	白蘿蔔大塊	10.5				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	1				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.1				
	薑片	0.1				
	辣椒	0.1				
	大黃瓜切塊	25.5				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機青油菜加工	19				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
6/25	紅蘿蔔片	0.1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	小白菜加工	19				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/25	薑絲	0.1				
	洋蔥小丁	4.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	5				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	7				
6/26	西洋芹加工	9				請注意品質，勿過老
	辣椒末	0.1				
	洋蔥大絲	16				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	15				
	有機空心菜加工	19.5				臺南在地食材
	蒜碎	0.1				
	冬瓜大塊	18				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.1				
6/27	蒜仁	0.1				
	蔥段	0.1				
	辣椒	0.1				
	薑片	0.2				
	黃椒絲	2				
	紅椒絲	2				
	青椒絲	16.5				
	蒜碎	0.1				
	地瓜葉加工	18.5				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.1				
	榨菜絲	7				
	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)