

新市國中113學年度第一學期第11-12週比價單

比價類別：蔬菜類10/23(星期三)10：00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 |
|------|---------|--------|------|----|----|---------|
| 11/4 | 有機青松菜加工 | 30.5 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 洗選蛋 | 13 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.2 | | | | |
| 11/5 | 洗選蛋 | 35 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.7 | | | | |
| | 紅蘿蔔小丁 | 5 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 小黃瓜切片 | 33 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 油菜加工 | 30 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 桶筍絲 | 11 | | | | |
| | 金針菇 | 6.5 | | | | |
| | 紅蘿蔔絲 | 4.5 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 洗選蛋 | 12.5 | | | | |
| 11/6 | 洋蔥大絲 | 7.5 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 新鮮木耳絲 | 2.5 | | | | |
| | 薑絲 | 0.4 | | | | |
| | 青蔥段 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒 | 0.1 | | | | |
| | 豆芽菜 | 31 | | | | |
| | 韭菜段 | 0.5 | | | | |
| | 小白菜加工 | 30 | | | | |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 高麗菜中塊 | 13.5 | | | | |
| | 金針菇 | 3.5 | | | | |
| 11/7 | 洋蔥大絲 | 12 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 薑絲 | 0.6 | | | | |
| 本頁小計 | | | | | | |

| 日期 | 食材名稱 | 數量(公斤) | 規格說明 | 單價 | 金額 | 備註 |
|-------|------------|--------|------|----|----|---------|
| 11/7 | 洗選蛋 | 39.5 | | | | |
| | 青蔥花 | 3 | | | | |
| | 有機青江菜加工 | 30.5 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 榨菜絲 600g/包 | 19包 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.2 | | | | |
| 11/8 | 洋蔥小丁 | 23.5 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 雪白菇 | 15 | | | | |
| | 玉米筍切丁 | 8 | | | | 不要太小且新鮮 |
| | 蘑菇 | 7.5 | | | | 品質好且新鮮 |
| | 蒜末 | 0.7 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 南瓜小丁(去皮) | 26 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 洋蔥小丁 | 15 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| 11/11 | 馬鈴薯中丁 | 29.5 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 洋蔥中丁 | 14.5 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 紅蘿蔔中丁 | 3.5 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 大黃瓜切塊 | 41.5 | | | | 請注意裁切規格 |
| | 紅蘿蔔片 | 0.2 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.2 | | | | |
| 11/12 | 山東大白菜加工 | 12 | | | | |
| | 蔥段 | 0.2 | | | | |
| | 薑片 | 0.4 | | | | |
| | 洗選蛋 | 36 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.3 | | | | |
| | 紅蘿蔔絲 | 3.5 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 有機小松菜加工 | 30.5 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 洋蔥小丁 | 8 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 馬鈴薯小丁 | 8 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| 本頁小計 | | | | | | |

| 日期 | 食材名稱 | 數量(公斤) | 規格說明 | 單價 | 金額 | 備註 |
|---------------|---------|--------|------|------|----|---------|
| 11/12 | 洗選蛋 | 12.5 | | | | |
| 11/13 | 蔥段 | 1.5 | | | | |
| | 薑片 | 0.4 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.4 | | | | |
| | 紅蘿蔔片 | 0.2 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 有機蚵白菜加工 | 30.5 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 白蘿蔔大塊 | 28.5 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 芹菜珠 | 0.3 | | | | 注意品質，章Q |
| 11/14 | 筍乾 | 17 | | | | |
| | 蒜仁 | 0.3 | | | | |
| | 辣椒 | 0.1 | | | | |
| | 高麗菜加工 | 34.5 | | | | |
| | 紅蘿蔔片 | 0.2 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 地瓜葉加工 | 30 | | | | 菜梗請確實處理 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| 11/15 | 白蘿蔔大塊 | 32 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 紅蘿蔔大塊 | 10 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 小白菜段 | 20.5 | | | | |
| | 生薑片 | 0.6 | | | | |
| | 青蔥段 | 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)

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)