

新市國中113學年度第二學期第1-2週比價單

比價類別：蔬菜類1/16(星期四)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
2/5	白蘿蔔大塊	18				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	2				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.3				
	薑片	0.3				
	辣椒	0.1				
	豆芽菜	30.5				
	韭菜段	0.5				
	有機黑葉白菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	29.5				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.3				
2/6	薑絲	0.5				
	蔥段	0.6				
	洋蔥大絲	26				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	24.5				
	菠菜加工	35				去頭，並注意品質
	薑絲	0.2				
	桶筍絲	11				
	金針菇	6.5				
	紅蘿蔔絲	4.5				纖維請削除乾淨
	洗選蛋	12.5				
2/7	辣椒	0.1				
	蔥段	0.2				
	蒜仁	0.2				
	蒜碎	0.2				
	有機青江菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	高麗菜中塊	13.5				
	金針菇	3.5				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
2/10	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				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
2/11	辣椒	0.1				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.3				
	蒜仁	0.2				
	大黃瓜切塊	41.5				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	大陸妹加工	30.5				品質請注意勿過老，菜頭確實處理
	蒜碎	0.2				
	榨菜絲 600g/包	19包				
	青蔥花	0.2				
2/12	蒜末	0.5				
	青蔥花	0.3				
	洗選蛋	32				
	青蔥花	0.3				
	有機小松菜加工	30				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
2/13	蔥段	1.5				
	薑片	0.4				
	蒜碎	0.4				
	西洋芹加工	35.5				請注意品質，勿過老
	新鮮木耳絲	1.2				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.1				
	小白菜加工	29.5				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
2/13	薑絲	0.2				
	洋蔥小丁	8.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	8.5				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	13				
2/14	洗選蛋	16				
	紅蘿蔔小丁	8				纖維請剝除乾淨
	芹菜珠	0.6				注意品質，章Q
	筍乾	36.5				
	蒜碎	0.7				
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)