

**新市國中114學年度第一學期第11-12週比價單**

比價類別：蔬菜類10/27(星期一)11：00開標比價 地點：總務處  
(比價單送總務處)

| 日期    | 食材名稱     | 數量(公斤) | 規格說明 | 單價 | 金額 | 備註        |
|-------|----------|--------|------|----|----|-----------|
| 11/10 | 蒜末       | 0.8    |      |    |    |           |
|       | 牛番茄      | 9      |      |    |    | 番茄4-5粒/斤  |
|       | 九層塔      | 0.8    |      |    |    | 請確實加工菜梗   |
|       | 辣椒末      | 0.4    |      |    |    |           |
|       | 大黃瓜切塊    | 45     |      |    |    | 請注意裁切規格   |
|       | 紅蘿蔔片     | 0.2    |      |    |    | 纖維請削除乾淨   |
|       | 蒜碎       | 0.2    |      |    |    |           |
|       | 生鮮綠花椰菜加工 | 43.5   |      |    |    | 確實加工，注意品質 |
|       | 紅蘿蔔片     | 0.5    |      |    |    | 纖維請削除乾淨   |
|       | 蒜碎       | 0.2    |      |    |    |           |
|       | 白蘿蔔大塊    | 31.5   |      |    |    | 纖維請削除乾淨   |
|       | 玉米塊      | 12     |      |    |    | 請注意品質     |
|       | 芹菜珠      | 0.3    |      |    |    | 注意品質，章Q   |
| 11/11 | 秀珍菇      | 17     |      |    |    |           |
|       | 青蔥段      | 0.4    |      |    |    |           |
|       | 蒜仁       | 0.3    |      |    |    |           |
|       | 辣椒       | 0.1    |      |    |    |           |
|       | 高麗菜加工    | 36     |      |    |    |           |
|       | 紅蘿蔔片     | 0.3    |      |    |    | 纖維請削除乾淨   |
|       | 蒜碎       | 0.2    |      |    |    |           |
|       | 地瓜葉加工    | 32     |      |    |    | 菜梗請確實處理   |
|       | 蒜碎       | 0.2    |      |    |    |           |
|       | 桶筍絲      | 12     |      |    |    |           |
|       | 金針菇      | 7      |      |    |    |           |
|       | 紅蘿蔔絲     | 5      |      |    |    | 纖維請削除乾淨   |
|       | 洗選蛋      | 13.5   |      |    |    |           |
| 11/12 | 紅蔥頭末     | 0.5    |      |    |    |           |
|       | 蒜末       | 0.6    |      |    |    |           |
|       | 豆芽菜      | 33     |      |    |    |           |
| 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 | 韭菜段        | 0.5    |      |    |    |         |
|       | 有機青油菜加工    | 32     |      |    |    | 臺南在地食材  |
|       | 薑絲         | 0.2    |      |    |    |         |
|       | 冬瓜大塊       | 32     |      |    |    | 外皮請削除乾淨 |
|       | 薑絲         | 0.3    |      |    |    |         |
| 11/13 | 洋蔥大絲       | 16     |      |    |    | 外皮請剝除乾淨 |
|       | 洗選蛋        | 43.5   |      |    |    |         |
|       | 青蔥花        | 3      |      |    |    |         |
|       | 有機蚵白菜加工    | 32     |      |    |    | 臺南在地食材  |
|       | 薑絲         | 0.2    |      |    |    |         |
|       | 洗選蛋        | 11.5   |      |    |    |         |
| 11/14 | 豆芽菜        | 28     |      |    |    |         |
|       | 蒜碎         | 2      |      |    |    |         |
|       | 青蔥花        | 0.2    |      |    |    |         |
| 11/17 | 紅蘿蔔大塊      | 2      |      |    |    | 纖維請削除乾淨 |
|       | 白蘿蔔大塊      | 22     |      |    |    | 纖維請削除乾淨 |
|       | 青蔥段        | 0.3    |      |    |    |         |
|       | 薑片         | 0.4    |      |    |    |         |
|       | 黃椒絲        | 5      |      |    |    |         |
|       | 紅椒絲        | 5      |      |    |    |         |
|       | 青椒絲        | 27.5   |      |    |    |         |
|       | 蒜碎         | 0.2    |      |    |    |         |
|       | 油菜加工       | 32     |      |    |    |         |
|       | 薑絲         | 0.2    |      |    |    |         |
|       | 榨菜絲 600g/包 | 20包    |      |    |    |         |
|       | 青蔥花        | 0.2    |      |    |    |         |
| 11/18 | 洗選蛋        | 34     |      |    |    |         |
|       | 青蔥花        | 0.3    |      |    |    |         |
|       | 有機黑葉白菜加工   | 32     |      |    |    | 臺南在地食材  |
|       | 薑絲         | 0.2    |      |    |    |         |
|       | 洋蔥小丁       | 9.5    |      |    |    | 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        |
|-------|---------|--------|------|----|---------------|-----------|
| 11/18 | 馬鈴薯小丁   | 9.5    |      |    |               | 外皮請削除乾淨   |
|       | 洗選蛋     | 14.5   |      |    |               |           |
| 11/19 | 馬鈴薯中丁   | 34     |      |    |               | 外皮請削除乾淨   |
|       | 洋蔥中丁    | 17     |      |    |               | 外皮請剝除乾淨   |
|       | 紅蘿蔔中丁   | 4      |      |    |               | 纖維請削除乾淨   |
|       | 小黃瓜切片   | 35     |      |    |               |           |
|       | 蒜碎      | 0.2    |      |    |               |           |
|       | 洗選蛋     | 11     |      |    |               |           |
|       | 青蔥花     | 0.2    |      |    |               |           |
| 11/20 | 西洋芹加工   | 7.5    |      |    |               | 請注意品質，勿過老 |
|       | 蔥段      | 0.4    |      |    |               |           |
|       | 紅蘿蔔片    | 0.3    |      |    |               | 纖維請削除乾淨   |
|       | 蒜碎      | 0.2    |      |    |               |           |
|       | 有機小松菜加工 | 32     |      |    |               | 臺南在地食材    |
|       | 薑絲      | 0.2    |      |    |               |           |
|       | 芹菜珠     | 0.3    |      |    |               | 注意品質，章Q   |
| 11/21 | 油菜加工    | 22     |      |    |               |           |
|       | 紅蘿蔔絲    | 5.5    |      |    |               | 纖維請削除乾淨   |
|       | 洋蔥大絲    | 5      |      |    |               | 外皮請剝除乾淨   |
|       | 青蔥段     | 0.6    |      |    |               |           |
|       | 蒜碎      | 0.7    |      |    |               |           |
|       | 辣椒末     | 0.3    |      |    |               |           |
|       | 脆筍片     | 18     |      |    |               |           |
|       |         |        |      |    |               |           |
|       |         |        |      |    | 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. 食收及退貨依本校「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**僵硬(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)