

新市國中111學年度第一學期第15-16週比價單

比價類別：蔬菜類11/24(星期四)10：00開標比價 地點：健康中心

(比價單送健康中心)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
12/5	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.3				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.3				
	油菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	鮮香菇	8				品質中等以上
	金針菇	18				
	秀珍菇	12				
	洗選蛋	12				
	薑絲	0.3				
12/6	辣椒	0.2				
	蔥段	0.3				
	薑片	0.3				
	蒜仁	0.2				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	青江菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	大頭菜切片	27				煮湯用，不要過小，外皮及纖維請剝除乾淨
	香菜	0.4				
12/7	洋蔥大絲	23				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	24				
	有機小松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	玉米塊	10				
	紅蘿蔔大塊	6				纖維請剝除乾淨
12/8	紅蔥頭末	0.5				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
12/8	蒜末	0.5				
	小黃瓜絲	37				乾拌麵配菜
12/9	玉米塊	10				
	白蘿蔔大塊	19				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	7				纖維請削除乾淨
	板豆腐	20				煮湯用非基改
	洗選蛋	14				
	金針菇	6				
	紅蘿蔔絲	6				纖維請削除乾淨
	桶筍絲	12				
12/12	洋蔥大絲	12				外皮請削除乾淨
	大黃瓜切塊	45				
	蒜碎	0.2				
	小白菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	31				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.5				
12/13	黃地瓜大塊	15				外皮及纖維請削除乾淨
	菠菜加工	33				去頭，並注意品質
	薑絲	0.2				
	紅蘿蔔小丁	3				纖維請削除乾淨
	洋蔥小丁	8				外皮請削除乾淨
	豆薯絲	16				外皮削除乾淨，且新鮮
	新鮮木耳絲	2				
	蔥花	0.2				
12/14	高麗菜中塊	17				
	洋蔥絲	10				外皮請削除乾淨
	蔥段	0.3				
	薑絲	1				
	洗選蛋	35				
	蔥花	3				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
12/14	芥藍菜加工	31				品質注意，勿過老
	蒜碎	0.2				
	板豆腐	17				
12/15	蔥段	2				
	薑片	0.4				
	蒜仁	0.2				
	大陸妹加工	32				
	蒜碎	0.2				
	芋頭中丁	15				煮甜湯用
12/16	紅蘿蔔小丁	8				纖維請剷除乾淨
	毛豆仁	6				CAS
	有機黑葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	31				纖維請剷除乾淨
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. 各類食材優先提供三章一Q可追溯食材，須檢附相關證明。
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. 洗選蛋每類需噴字(具洗選蛋溯源標籤及號碼)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)