

新市國中111學年度第二學期第1-2週比價單

比價類別：蔬菜類1/19(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 |
|------|---------|--------|------|----|----|----------|
| 2/13 | 蒜末 | 0.5 | | | | |
| | 牛番茄 | 7 | | | | 番茄4-5粒/斤 |
| | 九層塔 | 1 | | | | 請注意葉子品質 |
| | 辣椒末 | 0.5 | | | | |
| | 有機小松菜加工 | 31 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 大黃瓜切塊 | 43 | | | | |
| | 紅蘿蔔片 | 1 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 白蘿蔔大塊 | 30 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 玉米塊 | 7 | | | | |
| 2/14 | 辣椒 | 0.2 | | | | |
| | 蔥段 | 0.3 | | | | |
| | 薑片 | 0.3 | | | | |
| | 蒜仁 | 0.2 | | | | |
| | 青江菜加工 | 30 | | | | |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 豆芽菜 | 30 | | | | |
| | 韭菜段 | 2 | | | | |
| | 冬瓜大塊 | 30 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 薑絲 | 0.5 | | | | |
| 2/15 | 馬鈴薯大塊 | 28 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 洋蔥大塊 | 11 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 紅蘿蔔大塊 | 6 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 毛豆仁 | 2 | | | | CAS |
| | 洗選蛋 | 35 | | | | |
| | 青蔥花 | 3 | | | | |
| | 小黃瓜切片 | 34 | | | | |
| 本頁小計 | | | | | | |

| 日期 | 食材名稱 | 數量(公斤) | 規格說明 | 單價 | 金額 | 備註 |
|------|-------|--------|------|----|----|---------------------|
| 2/15 | 新鮮木耳絲 | 2 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 板豆腐 | 17 | | | | 煮湯用非基改 |
| | 蔥花 | 0.2 | | | | |
| 2/16 | 洋蔥大絲 | 8 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 新鮮木耳絲 | 4 | | | | |
| | 薑絲 | 0.8 | | | | |
| | 青蔥段 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒 | 0.2 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 大陸妹加工 | 32 | | | | 品質請注意，勿過老 |
| 2/17 | 芹菜段 | 7 | | | | 品質請注意，勿過老 |
| | 蔥段 | 0.2 | | | | |
| | 西洋芹加工 | 32 | | | | |
| | 新鮮木耳絲 | 3 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒末 | 0.2 | | | | |
| | 小白菜加工 | 30 | | | | |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| 2/18 | 洗選蛋 | 37 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.2 | | | | |
| | 高麗菜加工 | 32 | | | | |
| | 紅蘿蔔片 | 2 | | | | 纖維請剝除乾淨 |
| | 菠菜加工 | 33 | | | | 去頭，並注意品質 |
| | 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 | 0.3 | | | | |
| 2/20 | 蒜仁 | 0.2 | | | | |
| | 蔥段 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒 | 0.2 | | | | |
| | 薑片 | 0.3 | | | | |
| 本頁小計 | | | | | | |

| 日期 | 食材名稱 | 數量(公斤) | 規格說明 | 單價 | 金額 | 備註 |
|------|---------|--------|------|----|----|--------------|
| 2/20 | 紅蘿蔔片 | 1 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 青椒絲 | 29 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 榨菜絲 | 12 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.2 | | | | |
| 2/21 | 筍乾 | 17 | | | | |
| | 青蔥段 | 0.2 | | | | |
| | 蒜仁 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒 | 0.2 | | | | |
| | 包心菜加工 | 32 | | | | |
| | 紅蘿蔔片 | 1 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 薑絲 | 0.3 | | | | |
| | 有機青油菜加工 | 31 | | | | 臺南在地食材 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 洗選蛋 | 15 | | | | |
| 2/22 | 洋蔥大塊 | 11 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 紅椒切塊 | 5 | | | | 糖醋用，不要太小 |
| | 黃椒切塊 | 5 | | | | 糖醋用，不要太小 |
| | 青椒切塊 | 6 | | | | 糖醋用，不要太小 |
| | 鳳梨(去皮) | 4 | | | | 章Q |
| | 洋蔥大絲 | 23 | | | | 外皮請剝除乾淨 |
| | 洗選蛋 | 23 | | | | |
| | 芥藍菜加工 | 30 | | | | 品質注意，勿過老 |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 玉米塊 | 10 | | | | |
| | 紅蘿蔔大塊 | 5 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| 2/23 | 油菜加工 | 30 | | | | |
| | 薑絲 | 0.2 | | | | |
| | 韭菜花切段 | 15 | | | | 炒菜用，注意品質，勿過老 |
| | 蒜末 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒末 | 0.2 | | | | |
| 2/24 | 洗選蛋 | 15 | | | | |
| | 紅蘿蔔小丁 | 7 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 芹菜珠 | 0.5 | | | | 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 |
|---------------|-------|--------|------|----|----|---------|
| 2/24 | 紅蘿蔔大塊 | 5 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | 白蘿蔔大塊 | 17 | | | | 纖維請削除乾淨 |
| | | | | | | |
| 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. 洗選蛋每顆需噴字(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)