

新市國中111學年度第二學期第11-12週比價單

比價類別：蔬菜類3/31(星期五)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
4/24	洋蔥大絲	11				外皮請剝除乾淨
	大黃瓜切塊	42				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜仁	0.2				
	有機蚵白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	豆薯絲	14				外皮剝除乾淨，且新鮮
	新鮮木耳絲	1				
	蔥花	0.1				
4/25	豆芽菜	30				
	韭菜段	1				
	油菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	29				纖維請剝除乾淨
	玉米塊	6				
4/26	高麗菜加工	32				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜仁	0.2				
	蒜碎	0.2				
	冬瓜大塊	29				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.4				
4/27	洋蔥粗絲	10				外皮請剝除乾淨
	蒜泥	0.8				
	薑泥	0.8				
	地瓜葉加工	30				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.2				
	包心菜加工	32				
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請剝除乾淨
	薑絲	0.2				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/27	芋頭中丁	16				煮甜湯用
4/28	紅蘿蔔小丁	6				纖維請剷除乾淨
	高麗菜大絲	26				
	洗選蛋	11				
	筍乾	45				
	大蒜切段	0.7				
5/1	蔥花	0.2				
	蒜碎	0.2				
	絲瓜(去皮)	50				請注意新鮮及品質
	金針菇	3				
	薑絲	0.5				
	蒜碎	0.2				
	榨菜絲	11				
	青蔥花	0.2				
5/2	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.2				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.2				
	小白菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	黃椒絲	6				
	紅椒絲	6				
	青椒絲	20				
	蒜碎	0.2				
	白蘿蔔大塊	25				纖維請剷除乾淨
	洋蔥大塊	7				外皮請剷除乾淨
5/3	杏鮑菇	15				
	九層塔	0.6				請確實加工菜梗
	薑片	0.4				
	辣椒	0.2				
	洗選蛋	34				
	青蔥花	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
5/3	有機空心菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
5/4	蒜末	0.4				
	牛番茄	7				番茄4-5粒/斤
	九層塔	0.8				請確實加工菜梗
	辣椒末	0.4				
	小黃瓜切片	32				
	新鮮木耳絲	2				
	蒜碎	0.2				
	大陸妹加工	31				品質請注意勿過老，菜頭確實處理
	蒜碎	0.2				
5/5	高麗菜中塊	26				
	金針菇	7				
	山東大白菜中塊	13				
	蔥花	0.2				
	青江菜加工	30				
	薑絲	0.2				
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)