

新市國中111學年度第二學期第13-14週比價單

比價類別：蔬菜類4/10(星期一)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
5/8	洋蔥大塊	8				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯大塊	19				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	3				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.1				
	大黃瓜切塊	41				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜仁	0.1				
	青蔥花	0.1				
5/9	蒜仁	0.2				
	高麗菜加工	31				
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請剝除乾淨
	蒜仁	0.1				
	地瓜葉加工	29				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.1				
	脆筍片	18				
5/10	高麗菜中塊	19				
	洋蔥絲	7				外皮請剝除乾淨
	蔥段	0.2				
	薑絲	1				
	洋蔥大絲	24				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	22				
	油菜加工	30				
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	28				纖維請剝除乾淨
	玉米塊	6				
5/11	秀珍菇	11				
	青蔥段	0.2				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	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
5/11	豆芽菜	29				
	韭菜段	1				
	小黃瓜小丁	8				
	紅蘿蔔小丁	8				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.1				
5/12	高麗菜大絲	27				
	紅蘿蔔絲	7				纖維請削除乾淨
	洋蔥大絲	13				外皮請削除乾淨
	有機青油菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	冬瓜大塊	28				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.3				
5/15	馬鈴薯大塊	21				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	2				纖維請削除乾淨
	洋蔥大塊	5				外皮請削除乾淨
	青椒絲	28				
	蒜碎	0.1				
	小白菜加工	30				
	薑絲	0.1				
	玉米塊	9				
	紅蘿蔔大塊	5				纖維請削除乾淨
5/16	蒜末	0.5				
	蔥末	0.2				
	絲瓜(去皮)	52				請注意新鮮及品質
	薑絲	0.4				
	有機青松菜加工	31				臺南在地食材
	蒜碎	0.1				
	洗選蛋	11				
5/17	鮮筍片	19				煮湯用，纖維請去除乾淨
	薑絲	0.3				
	芹菜末	0.3				章Q
5/18	蒜末	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
5/18	蔥花	0.3				
	小黃瓜切片	27				
	紅蘿蔔片	1.5				纖維請剝除乾淨
	洗選蛋	17				
	蒜碎	0.1				
	蒜碎	0.1				
5/19	洋蔥小丁	20				外皮請剝除乾淨
	牛番茄	9				番茄4-5粒/斤
	蒜末	0.4				
	紅蘿蔔小丁	5				纖維請剝除乾淨
	洋蔥小丁	3				外皮請剝除乾淨
	南瓜小丁(去皮)	24				外皮請剝除乾淨
	洋蔥小丁	14				外皮請剝除乾淨
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)