

新市國中109學年度第一學期第19-21週比價單

比價類別：蔬菜類12/29 (星期二)10:00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
1/4	洋蔥粗絲	12				
	蒜泥	1				
	薑泥	1				
	有機青江菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.5				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	老薑片	1				
	洗選蛋	10				
1/5	蔥段	0.5				
	辣椒	0.3				
	薑片	0.5				
	蒜仁	0.2				
	有機黑葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.5				
	洋蔥小丁	10				
	洗選蛋	22				
	高麗菜片	15				
	玉米塊	5				
	金針菇	5				
1/6	板豆腐	12公斤				麻婆豆腐非基改
	蒜末	0.3				
	蔥花	0.5				
	杏鮑菇	5				
	蒜碎	0.2				
	大黃瓜塊	41				
	蒜碎	0.2				
	白蘿蔔大塊	23				
	香菜	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
1/7	西洋芹加工	34				
	新鮮木耳絲	6				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.2				
	芥藍菜加工	30				
	蒜碎	0.2				
1/8	洗選蛋	15				
	紅蘿蔔小丁	6				
	芹菜珠	0.5				
	山東大白菜加工	20				
	金針菇	9				
	紅蘿蔔大塊	6				
1/11	蔥段	3				
	辣椒	0.3				
	薑片	0.5				
	蒜仁	0.3				
	有機青松菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.5				
	洋蔥絲	21				
	洗選蛋	24				
	冬瓜大塊	28				
	薑絲	0.5				
1/12	有機廣島菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.5				
	黃椒絲	8				
	紅椒絲	8				
	青椒絲	15				
	蒜碎	0.2				
	水洗蛋	10				
	蔥花	0.5				
1/13	芹菜段	7				
	蔥段	0.5				
	高麗菜加工	33				
	紅蘿蔔片	2				
	大陸妹加工	31				
	白蘿蔔大塊	25				
	鮮香菇	3				中等以上品質
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
1/14	蘑菇	5				
	洋蔥大塊	10				
	紅蘿蔔片	2				
	蒜碎	0.2				
	甜豆加工	33				
	黃地瓜小丁	14				
	芋頭小丁	14				
1/15	白蘿蔔大塊	28				
	紅蘿蔔大塊	15				
	酸菜心	16				
	生薑片	0.5				
	青蔥段	0.5				
	油菜加工	30				
	蒜碎	0.2				
1/18	辣椒	0.3				
	蔥段	0.5				
	薑片	0.5				
	蒜仁	0.2				
	山東大白菜加工	33				
	紅蘿蔔片	2				
	薑絲	0.5				
	蒜碎	0.2				
	板豆腐	5				煮湯用非基改
	蔥花	0.3				
1/19	洋蔥大塊	11				
	菠菜加工	32				
	蒜碎	0.2				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	芹菜珠	1				
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-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. 不得任意修改標準，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，包裝袋上若無註明成分(血)之產地，必須檢附製造商與供應商之聲明切結書，須正本並蓋公司大小章，無隨貨檢附證明將無法完成驗收。

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)