

新市國中109學年度第二學期第3-4週比價單

比價類別：蔬菜類2/26(星期五)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 |
|------|---------|--------|------|------|----|---------|
| 3/8 | 山東大白菜加工 | 18 | | | | |
| | 蔥段 | 0.5 | | | | |
| | 薑片 | 0.5 | | | | |
| | 紅蘿蔔片 | 2 | | | | |
| | 豆芽菜 | 31 | | | | |
| | 韭菜段 | 2 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 冬瓜大塊 | 28 | | | | |
| | 薑絲 | 0.5 | | | | |
| 3/9 | 蒜仁 | 0.2 | | | | |
| | 辣椒 | 0.3 | | | | |
| | 蔥段 | 0.3 | | | | |
| | 薑片 | 0.3 | | | | |
| | 洗選蛋 | 39 | | | | |
| | 油菜加工 | 31 | | | | |
| | 薑絲 | 0.3 | | | | |
| | 大黃瓜塊 | 30 | | | | |
| 3/10 | 板豆腐 | 40 | | | | 麻婆豆腐非基改 |
| | 蒜末 | 0.2 | | | | |
| | 蔥花 | 0.3 | | | | |
| | 高麗菜加工 | 35 | | | | |
| | 胡蘿蔔絲 | 2 | | | | |
| | 蒜仁 | 0.2 | | | | |
| | 青椒絲 | 33 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 白蘿蔔大塊 | 22 | | | | |
| | 香菜 | 0.5 | | | | |
| 3/11 | 紅蘿蔔大塊 | 9 | | | | |
| | 白蘿蔔大塊 | 9 | | | | |
| | 芹菜段 | 30 | | | | |
| | 甜豆加工 | 32 | | | | |
| | 新鮮木耳絲 | 6 | | | | |
| | 蒜碎 | 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 |
|------|----------|--------|------|----|----|----------|
| 3/11 | 芋頭中丁 | 15 | | | | |
| 3/12 | 高麗菜中塊 | 25 | | | | |
| | 金針菇 | 10 | | | | |
| | 山東大白菜中塊 | 12 | | | | |
| | 板豆腐 | 22 | | | | 煮湯用非基改 |
| | 蔥花 | 0.3 | | | | |
| | 有機青松菜加工 | 31 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.3 | | | | |
| 3/15 | 洋蔥粗絲 | 10 | | | | |
| | 蒜泥 | 1 | | | | |
| | 薑泥 | 1 | | | | |
| | 地瓜葉加工 | 31 | | | | |
| | 牛番茄 | 17 | | | | 番茄4-5粒/斤 |
| | 洗選蛋 | 31 | | | | |
| 3/16 | 洋蔥大絲 | 7 | | | | |
| | 新鮮黑木耳絲 | 6 | | | | |
| | 薑絲 | 1 | | | | |
| | 青蔥段 | 0.3 | | | | |
| | 辣椒 | 0.3 | | | | |
| | 有機黑葉白菜加工 | 31 | | | | 臺南在地食材 |
| | 薑絲 | 0.3 | | | | |
| | 高麗菜中塊 | 15 | | | | |
| | 洋蔥絲 | 9 | | | | |
| | 蔥段 | 0.3 | | | | |
| | 榨菜絲 | 12 | | | | |
| 3/17 | 紅蘿蔔片 | 2 | | | | |
| | 蒜碎 | 0.2 | | | | |
| | 白蘿蔔大塊 | 24 | | | | |
| | 洋蔥大塊 | 6 | | | | |
| 3/18 | 洋蔥大絲 | 8 | | | | |
| | 薑絲 | 0.3 | | | | |
| | 小黃瓜小丁 | 10 | | | | |
| | 紅蘿蔔小丁 | 10 | | | | |
| | 蒜仁 | 0.2 | | | | |
| | 青江菜加工 | 31 | | | | |
| | 薑絲 | 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 |
|---------------|---------|--------|------|----|----|-------|
| 3/18 | 新鮮蓮子 | 1.5 | | | | 新鮮、去芯 |
| 3/19 | 小白菜段 | 11 | | | | |
| | 高麗菜大塊 | 16 | | | | |
| | 鮮香菇 | 3 | | | | 中等以上 |
| | 洗選蛋 | 10 | | | | |
| | 青蔥花 | 0.5 | | | | |
| | 山東大白菜加工 | 13 | | | | |
| | 金針菇 | 5 | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 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(切結為國產)，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)