

新市國中109學年度第二學期第7-8週比價單

比價類別：蔬菜類3/26(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
4/6	梅乾菜加工(乾)	12				
	蒜仁	0.3				
	薑片	0.5				
	辣椒	0.3				
	蔥段	0.5				
	紅蘿蔔絲	19				
	洗選蛋	24				
	空心菜加工	34				
	蒜碎	0.2				
	洗選蛋	12				
	薑絲	0.3				
4/7	薑絲	1.5				
	小白菜加工	31				
	薑絲	0.3				
	高麗菜加工	34				
	紅蘿蔔片	3				
	冬瓜大塊	30				
	薑絲	0.5				
4/8	蒜仁	0.3				
	蔥段	0.5				
	辣椒	0.3				
	薑片	0.5				
	豆芽菜	32				
	韭菜段	2				
	有機青江菜加工	31				臺南在地食材
	蒜碎	0.2				
4/9	洋蔥小丁	21				
	牛番茄	9				番茄4-5粒/斤
	紅蘿蔔小丁	7				
	蒜末	0.7				
	蒜碎	0.2				
	南瓜小丁(去皮)	26				
	洋蔥小丁	15				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/12	有機蜜雪兒白菜加工	11				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	洗選蛋	12				
	紅蘿蔔小丁	3				
	芹菜珠	0.3				
4/13	青蔥段	0.3				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.4				
	馬鈴薯小丁	17				
	紅蘿蔔小丁	9				
	毛豆仁	3				
	蒜仁	0.2				
	黃椒絲	9				
	紅椒絲	11				
	蒜碎	0.2				
	老薑片	0.3				
	洗選蛋	8				
4/14	山東大白菜加工	10				
	薑片	0.3				
	蔥段	0.3				
	紅蘿蔔片	2				
	絲瓜(去皮)	33				
	蒜碎	0.2				
	紅蘿蔔片	2				
	蒜碎	0.2				
	高麗菜大塊	15				
4/15	油菜加工	31				
	薑絲	0.3				
	西洋芹加工	33				
	新鮮木耳絲	6				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.3				
4/16	紅蘿蔔小丁	8				
	毛豆仁	4				
	大黃瓜切塊	39				
				本頁小計		

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/16	蒜碎	0.2				
	脆筍片	18				
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)