新市國中109學年度第二學期第13-14週比價單						
比價類別：蔬菜類4/29(星期四)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
5/17	秀珍菇	9				
	蔥段	0.5				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.3				
	豆芽菜	32				
	蒜仁	0.2				
	小白菜加工	32				
	薑絲	0.3				
	芹菜珠	1				
5/18	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.5				
	辣椒	0.3				
	薑片	0.5				
	地瓜葉加工	32				
	筍子中丁(2*2)	32				
	紅蘿蔔中丁(2*2)	10				
	小黃瓜中丁(2*2)	10				
	蒜仁	0.2				
	板豆腐	18				煮湯用非基改
	蔥花	0.5				
5/19	薑片	0.5				
	高麗菜加工	35				
	紅蘿蔔片	2				
	蒜碎	0.2				
	油菜加工	32				
	薑絲	0.3				
	白蘿蔔大塊	28				
				本頁小計		

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
5/20	洋蔥大絲	23				
	洗選蛋	24				
	有機空心菜加工	34				臺南在地食材
	蒜碎	0.2				
5/21	洋蔥小丁	21				
	雪白菇	15				
	玉米筍切丁(不要太小)	15				
	蒜末	0.6				
	蒜碎	0.2				
	紅蘿蔔小丁	6				
	洋蔥小丁	8				
	洗選蛋	12				
5/24	蔥段	2				
	薑片	0.5				
	蒜仁	0.2				
	大黃瓜切塊	40				
	蒜碎	0.2				
	四季豆切段	36				
	鮮香菇	3				品質中等以上
	薑絲	0.3				
	蒜仁	2				
	老薑片	1				
5/25	青蔥段	0.5				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.5				
	薑片	0.5				
	絲瓜(去皮)	45				
	薑絲	0.7				
	紅蘿蔔片	2				
	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
5/25	酸菜心	10				
	豬血塊	24				附雙切結書
	韭菜段	2				
5/26	白蘿蔔大塊	24				
	紅蘿蔔大塊	12				
	有機皺葉白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.3				
	洗選蛋	30				
	高麗菜中塊	19				
	玉米塊	7				
	金針菇	6				
5/27	馬鈴薯大塊	15				
	洋蔥大塊	9				
	紅蘿蔔大塊	7				
	毛豆仁	2				
	小黃瓜切片	37				
	蒜碎	0.2				
	包心菜加工	34				
	紅蘿蔔片	2				
	薑絲	0.5				
	新鮮蓮子	2				
5/28	白蘿蔔大塊	28				
	紅蘿蔔大塊	13				
	酸菜心	16				
	生薑片	0.5				
	青蔥段	0.5				
	青江菜加工	33				
	薑絲	0.3				
				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)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註

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）