

新市國中110學年度第一學期第3-4週比價單

比價類別：蔬菜類9/7(星期二)10:00開標比價 地點：學務處
(比價單送學務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
9/13	蒜仁	0.3				
	有機黑葉白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.3				
	豆芽菜	33				
	蒜仁	0.2				
	薑片	0.5				
	高麗菜大塊	18				
9/14	蒜仁	0.3				
	蔥段	0.5				
	辣椒	0.3				
	薑片	0.5				
	空心菜加工	33				
	蒜碎	0.2				
	山東大白菜加工	33				
	紅蘿蔔片	3				
	薑絲	0.5				
	白蘿蔔大塊	32				纖維請削除乾淨
9/15	馬鈴薯大塊	16				
	洋蔥大塊	10				
	紅蘿蔔大塊	9				纖維請削除乾淨
	毛豆仁	2				CAS完整包裝
	蒜碎	0.2				
	地瓜葉加工	33				
	蒜碎	0.2				
	板豆腐	18				煮湯用非基改
9/16	青蔥段	0.3				
	蒜仁	0.3				
	辣椒	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
9/16	薑片	0.3				
	小黃瓜小丁	9				
	紅蘿蔔小丁	10				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.2				
	絲瓜(去皮)	48				
	蒜碎	0.2				
9/17	高麗菜中塊	25				
	金針菇	8				
	山東大白菜中塊	14				
	板豆腐	22				煮湯用非基改
	蔥花	0.3				
	油菜加工	32				
	薑絲	0.3				
9/22	杏鮑菇	15				
	九層塔	1				
	薑片	0.5				
	辣椒	0.3				
	大黃瓜切塊	46				
	紅蘿蔔片	2				
	蒜碎	0.2				
	有機皺葉白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.3				
	洗選蛋	15				
9/23	洋蔥大絲	23				
	洗選蛋	24				
	青江菜加工	31				
	蒜碎	0.2				
	蓮子	1.5				乾貨
9/24	洋蔥小丁	21				
	雪白菇	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
9/24	玉米筍切丁	10				不要太小
	蒜末	0.6				
	蘑菇	12				
	蒜碎	0.2				
	紅蘿蔔小丁	6				纖維請削除乾淨
	洋蔥小丁	8				
	洗選蛋	12				
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，必須檢附出廠證明或屠宰證明(證明為國產)，並需加蓋製造商證明，以示負責食材安全無虞，無隨貨檢附證明將無法完成驗收。(不得使用切結書證明)

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)