

新市國中110學年度第二學期第6-7週比價單

比價類別：蔬菜類3/8(星期二)10：00開標比價 地點：健康中心  
(比價單送健康中心)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
3/14	蔥段	2.5				
	薑片	0.4				
	蒜仁	0.2				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	有機青松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	32				纖維請剝除乾淨
	玉米塊	8				
3/15	洋蔥大塊	8				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯大塊	18				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	4				纖維請剝除乾淨
	小黃瓜切片	35				
	新鮮木耳絲	3				
	蒜碎	0.2				
	高麗菜加工	34				
	蒜仁	0.2				
	辣椒末	0.2				
	板豆腐	17				煮湯用非基改
	蔥花	0.2				
3/16	薑片	0.5				
	洋蔥小丁	10				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	21				
	油菜加工	32				
	薑絲	0.2				
3/17	辣椒	0.2				
	蔥段	0.4				
	薑片	0.4				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
3/17	蒜仁	0.2				
	地瓜葉加工	33				
	蒜碎	0.2				
	黃椒絲	8				
	紅椒絲	8				
	青椒絲	14				
	蒜碎	0.2				
3/18	洋蔥小丁	21				外皮請剝除乾淨
	牛番茄	9				番茄4-5粒/斤
	蒜末	0.6				
	紅蘿蔔小丁	6				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	南瓜小丁(去皮)	26				外皮請削除乾淨
	洋蔥小丁	15				外皮請剝除乾淨
3/21	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	有機小松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	30				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.5				
3/22	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.3				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.4				
	鮮香菇	8				品質中等以上
	金針菇	19				
	秀珍菇	13				
	青江菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	紅蘿蔔小丁	6				纖維請削除乾淨
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
3/22	洋蔥小丁	8				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	11				
3/23	四季豆切段	17				油炸用，不要太短
	洋蔥大絲	24				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	23				
	小白菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	玉米塊	10				
	紅蘿蔔大塊	6				纖維請剝除乾淨
3/24	蔥末	0.5				
	蒜末	0.3				
	韭菜花切段	31				炒菜用
	新鮮木耳絲	6				
	蒜末	0.2				
	辣椒末	0.2				
	大黃瓜切塊	46				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
3/25	洗選蛋	15				
	紅蘿蔔小丁	7				纖維請剝除乾淨
	芹菜珠	0.5				
	紅蘿蔔大塊	5				纖維請剝除乾淨
	白蘿蔔大塊	12				纖維請剝除乾淨
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，包裝袋上需註明成分(血)之產地，並檢附出廠證明或屠宰證明(證明為國產)，證明文件需加蓋製造商之印章，以示負責食材安全無虞，無隨貨檢附證明文件將無法完成驗收。(不得使用切結書證明)

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)