

新市國中110學年度第二學期第10-11週比價單

比價類別：蔬菜類3/29(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
4/11	辣椒	0.2				
	蔥花	0.3				
	蒜碎	0.3				
	高麗菜加工	23				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜仁	0.2				
	小黃瓜切片	24				
	新鮮木耳絲	2				
	蒜碎	0.2				
	榨菜絲	9				
	青蔥花	0.2				
4/12	辣椒	0.2				
	蔥段	0.4				
	薑片	0.4				
	蒜仁	0.2				
	洋蔥小丁	11				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	21				
	油菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	板豆腐	18				煮湯用非基改
4/13	高麗菜中塊	15				
	洋蔥絲	10				外皮請剝除乾淨
	蔥段	0.3				
	小白菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	30				纖維請剝除乾淨
	玉米塊	6				
4/14	紅蔥頭末	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
4/14	蒜末	0.4				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
	四季豆切段	33				炒菜用
	鮮香菇	4				品質中等以上
	蒜碎	0.2				
4/15	洋蔥絲	17				外皮請剝除乾淨
	高麗菜絲	23				
	紅蘿蔔絲	7				纖維請剝除乾淨
	有機皺葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	29				纖維請剝除乾淨
4/18	有機青油菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	大黃瓜切塊	46				
	紅蘿蔔片	1				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
	脆筍片	18				
4/19	白蘿蔔大塊	10				纖維請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	9				纖維請剝除乾淨
	蔥段	0.4				
	薑片	0.4				
	辣椒	0.2				
	地瓜葉加工	33				
	蒜碎	0.2				
	黃椒絲	8				
	紅椒絲	8				
	青椒絲	13				
	蒜碎	0.2				
	洗選蛋	12				
4/20	馬鈴薯大塊	25				外皮請剝除乾淨
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/20	洋蔥大塊	9				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	7				纖維請剝除乾淨
	毛豆仁	2				
	洗選蛋	36				
	蔥花	3				
	西洋芹加工	33				
	新鮮木耳絲	4				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.3				
	冬瓜大塊	31				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.4				
4/21	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	青江菜加工	32				
	薑絲	0.2				
4/22	洋蔥小丁	20				外皮請剝除乾淨
	雪白菇	14				
	玉米筍切丁	9				不要太小
	蘑菇	10				
	蒜末	0.6				
	蒜碎	0.2				
	紅蘿蔔小丁	6				纖維請剝除乾淨
	洋蔥小丁	8				外皮請剝除乾淨
	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)