

新市國中110學年度第二學期第18-19週比價單

比價類別：蔬菜類5/31(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
6/6	筍乾	17				
	青蔥段	0.3				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.2				
	蒜碎	0.2				
	紅蘿蔔小丁	4				纖維請削除乾淨
	洋蔥小丁	8				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	15				
6/7	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.3				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.3				
	高麗菜加工	34				
	蒜仁	0.2				
	小黃瓜切片	36				
	蒜碎	0.2				
	鮮筍片	20				煮湯用，纖維請去除乾淨
	薑絲	0.5				
	芹菜末	0.5				章Q
6/8	洗選蛋	29				
	紅蘿蔔小丁	8				纖維請削除乾淨
	空心菜加工	33				
	蒜碎	0.2				
	板豆腐	18				煮湯用非基改
6/9	洋蔥大絲	8				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.3				
	油菜加工	32				
	薑絲	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
6/9	黃椒絲	8				
	紅椒絲	8				
	青椒絲	13				
	蒜碎	0.2				
6/10	紅蘿蔔小丁	8				纖維請削除乾淨
	毛豆仁	5				CAS
	有機皺葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	32				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.6				
6/13	洋蔥粗絲	12				外皮請削除乾淨
	蒜泥	1				
	薑泥	1				
	大黃瓜切塊	46				
	蒜碎	0.2				
	青江菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	32				纖維請削除乾淨
	玉米塊	8				
6/14	洋蔥大絲	12				外皮請削除乾淨
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	筍子中丁	31				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔中丁	9				纖維請削除乾淨
	小黃瓜中丁	10				
	蒜仁	0.2				
	榨菜絲	12				
	青蔥花	0.3				
6/15	薑絲	1				
	洋蔥大絲	16				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	16				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/15	有機黑葉白菜加工	22				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	20				纖維請削除乾淨
	玉米塊	4				
6/16	辣椒	0.2				
	蔥段	0.4				
	薑片	0.4				
	蒜仁	0.2				
	蒜碎	0.2				
	絲瓜(去皮)	35				
	金針菇	4				
	薑絲	0.6				
6/17	小白菜段	11				
	高麗菜大塊	12				
	鮮香菇	2				品質中等以上
	洗選蛋	8				
	青蔥花	0.2				
	山東大白菜加工	9				
	金針菇	4				
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)
13. 疫情不穩定之期間，開標後數量仍可能隨時更改，請各位廠商見諒，並隨時(含供餐前1日)配合數量修改。

廠商名稱： (蓋章) 負責人： (蓋章)