

新市國中111學年度第一學期第5-6週比價單

比價類別：蔬菜類9/19(星期一)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
9/26	秀珍菇	8				
	辣椒	0.3				
	蔥段	0.4				
	薑片	0.4				
	小黃瓜小丁	9				
	紅蘿蔔小丁	10				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.2				
	有機黑葉白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	薑片	0.5				
	高麗菜大塊	18				
9/27	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.3				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.3				
	油菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	鮮香菇	8				品質中等以上
	金針菇	19				
	秀珍菇	13				
	生菱角(剝殼)	20				
	玉米塊	11				
	香菜	0.5				
9/28	洗選蛋	29				
	小黃瓜切片	35				
	新鮮木耳絲	2				
	蒜碎	0.2				
	高麗菜大塊	18				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
9/28	板豆腐	17				煮湯用非基改
9/29	蒜仁	0.2				
	大陸妹加工	32				
	蒜碎	0.2				
9/30	小白菜段	16				
	高麗菜段	17				
	鮮香菇	3				品質中等以上
	洗選蛋	12				
	青蔥花	0.3				
	金針菇	7				
	玉米塊	10				
10/3	洋蔥大絲	6				外皮請剝除乾淨
	新鮮木耳絲	6				
	薑絲	0.8				
	青蔥段	0.4				
	辣椒	0.2				
	蒜碎	0.2				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	白蘿蔔大塊	23				纖維請削除乾淨
	香菜	0.4				
10/4	洋蔥大絲	23				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	24				
	青江菜加工	31				
	蒜碎	0.2				
	蓮藕切片	15				
	玉米塊	10				
	紅蘿蔔大塊	3				纖維請削除乾淨
	香菜	0.5				
10/5	洋蔥大塊	10				外皮請剝除乾淨
	紅椒切塊	5				糖醋用，不要太小
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
10/5	黃椒切塊	5				糖醋用，不要太小
	青椒切塊	6				糖醋用，不要太小
	鳳梨(去皮)	4				章Q
	大黃瓜切塊	46				
	蒜碎	0.2				
	高麗菜加工	33				
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.2				
	紅蘿蔔小丁	6				纖維請削除乾淨
	洋蔥小丁	8				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	11				
10/6	黃地瓜大塊	16				外皮及纖維請削除乾淨
	小白菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	絲瓜(去皮)	48				
	金針菇	4				
	薑絲	0.7				
10/7	白蘿蔔大塊	29				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	14				纖維請削除乾淨
	酸菜心	16				
	生薑片	0.5				
	青蔥段	0.5				
	有機蚵白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
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)

- 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。
- 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。
- 各類食材優先提供三章一Q可追溯食材，須檢附相關證明。
- 須提供在地食材證明占總採購量15%以上。
- 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。
- 須檢附農藥殘毒檢驗報告。
- 供貨當日如遇停班停課者，請依合約書規定辦理
- 不得任意修改標單，否則不納入決標。
- 食材請務必當天完成配送。
- 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。
- 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。
- 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)
- 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)