新市國中111學年度第二學期第3-4週比價單						
比價類別：蔬菜類2/8(星期三)10：00開標比價　地點：教務處 (比價單送教務處)						
日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
3/1	洗選蛋	37				
	有機黑葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	高麗菜中塊	17				
	金針菇	6				
	板豆腐	16				煮湯用非基改
3/2	紅蘿蔔大塊	6				纖維請削除乾淨
	白蘿蔔大塊	18				纖維請削除乾淨
	青蔥段	0.2				
	薑片	0.3				
	蒜碎	0.2				
	豆芽菜	30				
	韭菜段	2				
	芋頭中丁	16				煮甜湯用
3/3	小白菜段	16				
	高麗菜大塊	17				
	鮮香菇	3				品質中等以上
	洗選蛋	12				
	青蔥花	0.2				
	山東大白菜加工	13				
	金針菇	6				
3/6	洋蔥大塊	8				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯大塊	20				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	4				纖維請削除乾淨
	小黃瓜切片	34				
	新鮮木耳絲	2				
	蒜碎	0.2				
	青江菜加工	30				
	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
3/6	板豆腐	17				煮湯用非基改
3/7	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	有機蚵白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	脆筍片	18				
3/8	薑絲	1.5				
	洋蔥大絲	12				外皮請剝除乾淨
	牛番茄	16				番茄4-5粒/斤
	洗選蛋	31				
	大黃瓜切塊	43				
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	冬瓜大塊	30				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.5				
3/9	洋蔥大絲	9				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.3				
	紅蘿蔔小丁	3				纖維請削除乾淨
	洋蔥小丁	8				外皮請剝除乾淨
	菠菜加工	33				去頭，並注意品質
	蒜碎	0.2				
3/10	紅蘿蔔小丁	6				纖維請削除乾淨
	高麗菜大絲	25				
	洗選蛋	12				
	四季豆切段	34				炒菜用，勿過短、過老
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	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
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）