

新市國中111學年度第二學期第9-10週比價單

比價類別：蔬菜類3/24(星期五)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
4/10	洋蔥大塊	3				外皮請剝除乾淨
	高麗菜加工	11				
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.1				
	油菜加工	11				
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	10				纖維請削除乾淨
	玉米塊	3				
4/11	辣椒	0.2				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.2				
	蒜仁	0.2				
	豆芽菜	20				
	韭菜段	1.5				
	地瓜葉加工	21				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.2				
	洗選蛋	7				
4/12	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.2				
	大黃瓜切塊	29				
	紅蘿蔔片	0.6				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.2				
	西洋芹加工	22				
	新鮮木耳絲	2				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.2				
4/13	洗選蛋	26				
	紅蘿蔔小丁	11				纖維請削除乾淨
	有機黑葉白菜加工	31				臺南在地食材
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/13	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	29				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.5				
4/14	洋蔥小丁	21				外皮請剝除乾淨
	雪白菇	15				
	玉米筍切丁	8				不要太小且新鮮
	蘑菇	8				品質好且新鮮
	蒜末	0.5				
	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	11				
4/17	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.2				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.3				
	小白菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	蒜碎	0.2				
	金針菇	6				
	高麗菜大塊	15				
	板豆腐	10				煮湯用非基改
4/18	黃地瓜大塊	15				外皮及纖維請剝除乾淨
	青江菜加工	30				
	薑絲	0.2				
	青椒絲	29				
	蒜碎	0.2				
	脆筍片	18				
4/19	山東大白菜加工	12				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.4				
	洋蔥小丁	13				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
4/19	洗選蛋	18				
	小黃瓜切片	33				
	新鮮木耳絲	2				
	蒜碎	0.2				
	白蘿蔔大塊	29				纖維請削除乾淨
	玉米塊	6				
4/20	芹菜段	7				品質請注意，勿過老
	蔥段	0.2				
	馬鈴薯小丁	26				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔小丁	10				纖維請削除乾淨
	毛豆仁	6				CAS
	蒜仁	0.2				
	大陸妹加工	31				品質請注意，勿過老
4/21	紅蘿蔔小丁	8				纖維請削除乾淨
	毛豆仁	6				CAS
	有機小松菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	洗選蛋	11				
	薑絲	0.3				
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)