新市國中110學年度第一學期第13-14週比價單						
比價類別：蔬菜類11/16(星期二)10：00開標比價　地點：學務處 (比價單送學務處)						
日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
11/22	紅蘿蔔大塊	8				纖維請削除乾淨
	白蘿蔔大塊	12				纖維請削除乾淨
	青蔥段	0.5				
	薑片	0.5				
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	蜜雪兒白菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.3				
	金針菇	7				
	高麗菜大塊	15				
	板豆腐	13				煮湯用非基改
11/23	馬鈴薯大塊	18				外皮請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	4				纖維請削除乾淨
	洋蔥大塊	6				外皮請剝除乾淨
	油菜加工	32				
	薑絲	0.3				
	高麗菜加工	35				
	蒜仁	0.2				
	生菱角(剝殼)	20				
	玉米塊	11				
	香菜	0.5				
11/24	板豆腐	40				煮麻婆豆腐用
	蒜末	0.3				
	蔥花	0.5				
	洋蔥小丁	10				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	22				
	菠菜加工	33				
	薑絲	0.3				
				本頁小計		

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
11/24	白蘿蔔大塊	30				纖維請削除乾淨
11/25	紅蔥頭末	0.5				
	蒜末	0.5				
	小黃瓜絲	38				乾拌麵配菜
11/26	玉米塊	11				
	白蘿蔔大塊	21				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	9				纖維請削除乾淨
	板豆腐	21				煮湯用非基改
	洗選蛋	15				
	金針菇	7				
	紅蘿蔔絲	7				纖維請削除乾淨
	桶筍絲	13				
11/29	辣椒	0.3				
	蔥段	0.5				
	薑片	0.5				
	蒜仁	0.2				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	有機小松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.3				
	薑片	1				
11/30	蒜碎	0.2				
	青江菜加工	32				
	薑絲	0.3				
	洗選蛋	12				
12/1	薑絲	1.5				
	洋蔥大絲	23				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	24				
	小白菜加工	32				
	薑絲	0.3				
				本頁小計		

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
12/1	冬瓜大塊	30				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.5				
12/2	蒜仁	0.3				
	青椒絲	32				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.2				
	大黃瓜切塊	46				
	紅蘿蔔片	2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.2				
	芋頭中丁	15				煮甜湯用
12/3	紅蘿蔔小丁	7				纖維請削除乾淨
	高麗菜大絲	23				
	洗選蛋	12				
	四季豆切段	37				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	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)

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)