國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
1	05001	高麗菜	國產/去老葉/每顆直徑20cm以上，去廢棄葉。	公斤	
2	05003	大白菜	國產/包白/去老葉/去廢棄葉，無黑心，每顆約重300g以上。	公斤	
3	05004	山東大白菜	包頭蓮/去老葉/去廢棄葉，無黑心，每顆約重300g以上。	公斤	
4	05005	小白菜	土白菜、蚵仔白、尼白菜等，清洗/無破葉/新鮮完整不帶水，質脆嫩。	公斤	
5	05009	菠菜	根細，新鮮不帶水。	公斤	
6	05010	芥藍	鮮嫩去根、新鮮不帶水。	公斤	
7	05011	芥藍苗	芥藍芽/鮮嫩去根、新鮮不帶水。	公斤	
8	05012	莧菜	白莧菜/無斷裂，不帶水。	公斤	
9	05013	莧菜苗	白莧菜苗或紅莧菜苗，新鮮無斷裂，不帶水。	公斤	
10	05015	油菜	葉片完整，不帶水，新鮮。	公斤	
11	05016	大陸妹	福山/葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	
12	05017	鵝菜(A菜)	本島尖葉/葉片完整不帶水/新鮮。	公斤	
13	05018	龍鬚菜	完整、不帶水、根細。	公斤	
14	05019	空心菜	小葉/新鮮，質脆嫩。	公斤	
15	05020	地瓜葉	去粗梗老葉，不帶水。	公斤	
16	05021	小芥菜	新鮮品質良好。	公斤	
18	05023	皇宮菜	小葉，新鮮品質良好。	公斤	
19	05025	芹菜	白梗/去葉/新鮮不過老	公斤	

國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
20	05026	台灣西洋芹	葉柄肥厚、無凋萎、每株重約600g以上。	公斤	
21	05027	青花菜	花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	
22	05028	芋頭	檳榔心芋/去皮去頭/約200g以上/顆。	公斤	
23	05029	地瓜	去皮/約200g以上/顆。	公斤	
24	05031	帶皮地瓜	帶皮/清洗/約500g以上/顆。	公斤	
25	05032	大黃瓜	黑刺/瓜身均勻飽滿，瓜長約20cm以上。	公斤	
26	05033	小黃瓜	有刺疣，瓜長約10cm以上，直徑約2.5cm以上。	公斤	
27	05034	白苦瓜	白大米/中型/瓜長20cm以上，新鮮、瓜身均勻。	公斤	
28	05035	青苦瓜	青大米/中型/瓜長20cm以上，新鮮、瓜身均勻。	公斤	
29	05036	山苦瓜	中型/瓜長20cm以上，新鮮、瓜身均勻。	公斤	
30	05037	胡瓜	梨子蒲/瓜重600g以上/顆，新鮮、質幼嫩。	公斤	
31	05038	冬瓜	白皮/大瓜種10kg以上/顆；小瓜種3kg以上/顆。	公斤	
32	05039	南瓜	國產/木瓜形或圓形/約300g以上/顆，熟度適當，色澤良好。	公斤	
33	05041	絲瓜	長絲瓜/瓜長12cm以上，瓜重200g以上/顆。	公斤	
34	05042	洋蔥	色澤良好、外膜光滑、每顆直徑6.5cm以上	公斤	
35	05044	紫洋蔥	色澤良好、外膜光滑、每顆直徑6.5cm以上	公斤	
36	05045	牛番茄	纖維細緻，清脆質佳。	公斤	
37	05046	紅蘿蔔	清洗/去頭/去頭，不帶土。	公斤	

國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
38	05047	白蘿蔔	清洗/去頭/無腐爛或空心。	公斤	
39	05049	馬鈴薯	本產/去皮，無腐軟、萌芽，100g以上/顆。	公斤	
40	05050	豆薯	去皮/200g以上/顆、外皮光滑、鬚根少。	公斤	
41	05051	長江豆	青色/新鮮、飽滿，無擦傷、軟化，質幼嫩 。	公斤	
42	05052	四季豆	敏豆/白豆/去絲，新鮮，色澤佳。	公斤	
44	05054	毛豆夾	豆莢/色澤翠綠、新鮮、不摻雜物。	公斤	
45	05055	豌豆片	白花豆莢/鮮嫩,去絲、熟度適當，豆莢形狀色澤佳。	公斤	
46	05056	甜豆	甜豌豆/去絲/去頭尾/鮮嫩熟度適當，豆莢形狀色澤佳。	公斤	
47	05057	綠豆芽	無漂白/不帶水、新鮮無異味、質脆嫩多汁。	公斤	
48	05058	黃豆芽	無漂白/不帶水、新鮮無異味、質脆嫩多汁。	公斤	
49	05059	韭菜花	韭菜花/去粗梗、梗色青綠，梗長25cm以上。	公斤	
50	05060	韭菜	白頭/株長30cm以上、無斷裂、色澤良好。	公斤	
51	05062	茄子	麻荸茄或胭脂茄，長25cm以上、直徑2cm以上、新鮮，去梗。	公斤	
52	05064	玉米塊	去葉切塊/中間直徑3公分以上。	公斤	
53	05065	玉米條	去外葉留內葉/長度12cm以上、中間直徑3公分以上。	公斤	
54	05066	玉米粒	以新鮮玉米脫粒/冷藏不超過72小時。	公斤	
55	05067	進口山藥	日本產/白肉條狀/完整/質地堅實。	公斤	
56	05068	台灣山藥	白薯蕷白肉條狀/完整/質地堅實。	公斤	

國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
57	05069	水蓮根	色澤翠綠、新鮮無腐爛。	公斤	
58	05070	木耳	新鮮濕木耳/大朵/有彈性，形狀完整。	公斤	
59	05071	玉米筍	進口/100g±10%/盒裝	盒	
60	05072	進口蘆筍	前端去皮/長20cm以上。	公斤	
61	05073	進口美生菜	萵苣菜/葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	
62	05074	蘿蔓心	進口/萵苣菜，葉片完整，鮮嫩清脆。	公斤	
63	05075	苜蓿芽	100g±10%/盒裝	盒	
64	05076	小豆苗	豌豆芽	公斤	
65	05077	紫高麗菜	紫甘藍/進口	公斤	
66	05078	甜椒	紅甜椒或黃甜椒；進口/熟度適當/色澤良好/長7cm以上。	公斤	
68	05080	青椒	長度9cm以上、形狀正常、色澤良好。	公斤	
69	05081	秋葵	無損傷、表皮裂開。	公斤	
70	05082	台灣牛蒡	台灣	公斤	
71	05083	進口牛蒡	進口	公斤	
72	05084	九層塔	新鮮、去廢葉，葉片正常、色澤良好。	公斤	
73	05085	蔥	北蔥/清洗/外觀清潔、無腐爛變質、蔥白10cm以上。	公斤	
74	05086	蒜沫	切碎沫/新鮮不變黃	公斤	
75	05087	蒜片	切片/新鮮不變黃	公斤	

國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
76	05088	蒜仁	剝皮/大粒/無黑點/不腐爛/不留梗。	公斤	
77	05089	嫩薑	嫩薑/洗淨	公斤	
78	05090	嫩薑絲	切絲/清潔/無水傷/腐爛或其他傷害。	公斤	
79	05091	老薑	老薑/洗/質鬆脆，色澤灰黃，無萌芽。	公斤	
80	05092	老薑片	老薑/切片	公斤	
81	05093	辣椒	紅小/長5cm以上/無枯萎/軟化/熟度適中。	公斤	
82	05094	朝天椒	細小/無枯萎、軟化/熟度適中。	公斤	
83	05095	香菜	新鮮色澤佳，株長10cm以上。	公斤	
84	05096	麻竹筍	麻竹筍/去殼/去老梗	公斤	
85	05097	茭白筍	去殼/去外殼，每株長10cm以上	公斤	
86	05098	枸杞葉	新鮮	公斤	
87	05099	金針菇	去黑頭、不發酸、熟度適當、無腐爛	公斤	
88	05100	生香菇	新鮮、完整，無水傷	公斤	
89	05101	鮑魚菇	新鮮、完整、無鉛。	公斤	
90	05102	鴻禧菇	新鮮、完整、無鉛。	公斤	
91	05104	洋菇	形狀正常、色澤良好。	公斤	
92	05105	杏鮑菇	新鮮完整、無異味。	公斤	
93	05106	秀珍菇	新鮮完整、無異味。	公斤	

國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
94	05107	美白菇	新鮮完整、無異味。	公斤	
95	05109	珊瑚菇	新鮮完整、無異味。	公斤	
96	05115	甜菠菜	葉片完整，鮮嫩清脆。	公斤	
97	05118	進口青花菜	花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	
98	05119	白花菜	花椰菜/青梗/花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	
99	05120	進口白花菜	進口花椰菜/青梗/花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	
100	05123	茼蒿	葉片鮮嫩光滑，完整質佳，去頭。	公斤	
101	05124	山茼蒿	葉片鮮嫩光滑，完整質佳，去頭。	公斤	
102	05125	櫛瓜	新鮮，熟度適當，色澤良好。	公斤	
103	05126	山蘇	葉片鮮嫩光滑、完整質佳。	公斤	
104	05127	大頭菜	新鮮不帶土，無裂開腐爛或空心。	公斤	
105	05128	蓮藕	新鮮去土。	公斤	
106	05129	蒜苗	軟梗/新鮮無腐爛。	公斤	
107	05130	高麗菜芽	甘藍芽/去老葉/新鮮。	公斤	
108	05131	甜菜根	新鮮無腐爛。	公斤	
109	05132	紅蘿蔔絲	新鮮紅蘿蔔刨皮，依需求規格切絲	公斤	
110	05133	進口西芹	葉柄肥厚、新鮮、每株重600g以上。	公斤	
111	05134	台灣美生菜	葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	

國家運動訓練中心116年度主副食品採購標的標價清單(1-3月)					
蔬菜類					
項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
113	05140	帶皮綠筍	新鮮不帶土，無裂開腐爛或空心。	公斤	
114	05142	川木耳	雲耳/新鮮濕木耳/小朵/有彈性，形狀完整。	公斤	
115	05143	帶皮蒜頭	帶皮/蒜瓣飽滿硬實/無發芽/無腐爛及發霉。	公斤	
116	05228	箭筍	無染色、漂白、粗纖維	公斤	
117	05219	紅蔥頭	去膜，不可發黑發霉及發芽，大小如同蒜瓣，外觀飽滿不乾扁。	公斤	

※本標價清單填寫完畢後用印回傳(大小章或發票章)。

廠商名稱：　　(章)

負責人：

統一編號：

電話：

地址：