

國家運動訓練中心114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	初秋/去老葉/每顆直徑20cm以上，去廢棄葉，國產。	公斤	
2	05002	高山高麗菜	改良種/去老葉/每顆直徑20cm以上，去廢棄葉，國產。	公斤	
3	05003	大白菜	包白/去老葉/去廢棄葉，無黑心，每顆約重400g以上。	公斤	
4	05004	山東大白菜	包頭蓮/去老葉/去廢棄葉，無黑心，每顆約重400g以上。	公斤	
5	05005	青江菜	小梗/葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	
6	05006	土白菜	土白菜/清洗/無破葉/新鮮完整不帶水，質脆嫩。	公斤	
7	05007	蚵仔白	蚵仔白/清洗/無破葉/新鮮完整不帶水，質脆嫩。	公斤	
8	05008	尼白菜	新鮮完整不帶水，質脆嫩。	公斤	
9	05009	菠菜	山上產/根細，株長約25~50cm，新鮮不帶水。	公斤	
10	05010	芥蘭	鮮嫩去根、新鮮不帶水。	公斤	
11	05011	芥蘭苗	芥藍芽/鮮嫩去根、新鮮不帶水。	公斤	
12	05012	莧菜	白莧菜/株長約30~50cm，無斷裂，不帶水。	公斤	
13	05013	莧菜苗	新鮮無斷裂，不帶水。	公斤	

國家運動訓練中心114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
14	05014	紅莧菜苗	新鮮無斷裂，不帶水。	公斤	
15	05015	油菜	株長約25~50cm，葉片完整，不帶水，新鮮。	公斤	
16	05016	大陸妹	福山/葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	
17	05017	鵝菜(A菜)	本島尖葉/株長約25cm以上/葉片完整不帶水/新鮮。	公斤	
18	05018	龍鬚菜	完整、不帶水、根細。	公斤	
19	05019	空心菜	小葉/株長約25~50cm，新鮮，質脆嫩。	公斤	
20	05020	地瓜葉	去粗梗老葉，株長25cm以下，不帶水。	公斤	
21	05021	小芥菜	新鮮品質良好。	公斤	
22	05022	大芥菜	新鮮品質良好。	公斤	
23	05023	皇宮菜	小葉，新鮮品質良好。	公斤	
25	05025	芹菜	白梗/去葉/株長20~35cm以上，新鮮不過老	公斤	
26	05026	台灣西洋芹	葉柄肥厚、無凋萎、每株重約800g以上。	公斤	
27	05027	青花菜	花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	

國家運動訓練中心114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
28	05028	芋頭	檳榔心芋/去皮去頭/約700g~1.2kg/顆。	公斤	
29	05029	紅地瓜	臺農66號/去皮/約700g~1.2kg/顆。	公斤	
30	05030	黃地瓜	臺農57號/去皮/約700g~1.2kg/顆。	公斤	
31	05031	地瓜	帶皮/清洗/約700g~1.2kg/顆。	公斤	
32	05032	大黃瓜	黑刺/瓜身均勻飽滿，瓜長約20cm以上。	公斤	
33	05033	小黃瓜	有刺疣，瓜長約10cm以上，直徑約2.5cm。	公斤	
34	05034	白苦瓜	白大米/中型/瓜長約20~30cm，新鮮、瓜身均勻。	公斤	
35	05035	青苦瓜	青大米/中型/瓜長約20~30cm，新鮮、瓜身均勻。	公斤	
36	05036	山苦瓜	中型/瓜長約20cm，新鮮、瓜身均勻。	公斤	
37	05037	胡瓜	梨子蒲/瓜重約1kg/顆，新鮮、質幼嫩。	公斤	
38	05038	冬瓜	白皮/大瓜種12kg以上/顆；小瓜種3kg以上/顆。	公斤	
39	05039	南瓜(木瓜形)	木瓜形/約400~800g以上/顆，熟度適當，色澤良好。	公斤	
40	05040	南瓜(圓形)	圓形/約400~800g以上/顆，熟度適當，色澤良好。	公斤	

國家運動訓練中心114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
41	05041	絲瓜	長絲瓜/瓜長約12cm，瓜重約300g~700/顆。	公斤	
42	05042	本產洋蔥	本產/色澤良好、外膜光滑、每顆直徑6.5cm以上	公斤	
43	05043	進口洋蔥	進口/色澤良好、外膜光滑、每顆直徑6.5cm以上	公斤	
44	05044	紫洋蔥	色澤良好、外膜光滑、每顆直徑6.5cm以上	公斤	
45	05045	牛番茄	纖維細緻，清脆質佳。	公斤	
46	05046	紅蘿蔔	清洗/去頭/根肩直徑約3~6cm/顆，去頭，不帶土。	公斤	
47	05047	白蘿蔔	斫仔/清洗/去頭/約350~800g/顆，去頭不帶土，無腐爛或空心。	公斤	
48	05048	進口白蘿蔔	約350~800g/顆/無腐爛或空心/清洗/去頭	公斤	
49	05049	馬鈴薯	本產/去皮/去皮，無腐軟、萌芽，100g以上/顆。	公斤	
50	05050	豆薯	去皮/約300g以上/顆、外皮光滑、鬚根少。	公斤	
51	05051	長江豆	青色/新鮮、飽滿，無擦傷、軟化，質幼嫩。	公斤	
52	05052	四季豆	白豆/去絲，新鮮，色澤佳。	公斤	
53	05053	毛豆仁	豆仁/顆粒完整、色澤翠綠、新鮮、不摻雜物。	公斤	

國家運動訓練中心114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
54	05054	毛豆夾	豆莢/色澤翠綠、新鮮、不摻雜物。	公斤	
55	05055	豌豆片	白花/鮮嫩,去絲、熟度適當,豆莢形狀色澤佳。	公斤	
56	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	
57	05057	綠豆芽	無漂白/不帶水、新鮮無異味、質脆嫩多汁。	公斤	
58	05058	黃豆芽	無漂白/不帶水、新鮮無異味、質脆嫩多汁。	公斤	
59	05059	韭菜花	韭菜花/去粗梗、梗色青綠,梗長約25~35cm。	公斤	
60	05060	韭菜	白頭/株長約30~40cm、無斷裂、色澤良好。	公斤	
61	05062	茄子(麻荳茄)	長約25~30cm、直徑約2cm、新鮮,去梗。	公斤	
62	05063	茄子(胭脂茄)	長約25~30cm、直徑約2cm、新鮮,去梗。	公斤	
63	05064	玉米塊	甜硬殼/去葉/切塊/中間直徑約4公分。	公斤	
64	05065	玉米條	甜軟殼/去外葉留內葉/長度約12cm、中間直徑約4公分。	公斤	
65	05066	玉米粒	以新鮮玉米脫粒/冷藏不超過72小時。	公斤	
66	05067	進口山藥	日本產/白肉條狀/完整/質地堅實。	公斤	

國家運動訓練中心114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
67	05068	台灣山藥	白薯蕷白肉條狀/完整/質地堅實。	公斤	
68	05069	水蓮根	色澤翠綠、新鮮無腐爛。	公斤	
69	05070	木耳	新鮮濕木耳/大朵/有彈性，形狀完整。	公斤	
70	05071	玉米筍	進口/盒裝/150g以上	盒	
71	05072	進口蘆筍	前端去皮/長約20cm。	公斤	
72	05073	進口美生菜	萵苣菜/葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	
73	05074	蘿蔓心	進口/萵苣菜/約/300g/包，葉片完整，鮮嫩清脆。	公斤	
74	05075	苜蓿芽	約150-200g/盒裝	盒	
75	05076	小豆苗	豌豆芽	公斤	
76	05077	紫高麗菜	紫甘藍/進口	公斤	
77	05078	紅甜椒	進口/熟度適當/色澤良好/長約7cm以上。	公斤	
78	05079	黃甜椒	進口/熟度適當/色澤良好/長約7cm以上。	公斤	
79	05080	青椒	長度約9~12cm、形狀正常、色澤良好。	公斤	

國家運動訓練中心114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
80	05081	秋葵	約150-200g/盒裝	公斤	
81	05082	台灣牛蒡	台灣	公斤	
82	05083	進口牛蒡	進口	公斤	
83	05084	九層塔	新鮮、去廢葉，葉片正常、色澤良好。	公斤	
84	05085	蔥	北蔥/清洗/外觀清潔、無腐爛變質、蔥白10cm以上。	公斤	
85	05086	蒜末	切碎沫/新鮮不變黃	公斤	
86	05087	蒜片	切片/新鮮不變黃	公斤	
87	05088	蒜仁	剝皮/大粒/無黑點/不腐爛/不留梗。	公斤	
88	05089	嫩薑	嫩薑/洗淨	公斤	
89	05090	嫩薑絲	切絲/清潔/無水傷/腐爛或其他傷害。	公斤	
90	05091	老薑	老薑/洗/質鬆脆，色澤灰黃，無萌芽。	公斤	
91	05092	老薑片	老薑/切片	公斤	
92	05093	辣椒	紅小/長約7cm以上/無枯萎/軟化/熟度適中。	公斤	

國家運動訓練中心114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
93	05094	朝天椒	細小/無枯萎、軟化/熟度適中。	公斤	
94	05095	香菜	約200~250g/把，新鮮色澤佳，株長約10cm。	公斤	
95	05096	麻竹筍	麻竹筍/去殼/去老梗	公斤	
96	05097	茭白筍	去殼/去外殼，每株長約10~15cm。	公斤	
97	05098	枸杞葉	新鮮	公斤	
98	05099	金針菇	去黑頭、不發酸、熟度適當、無腐爛。	公斤	
99	05100	生香菇	大朵，每朵約重10g以上，完整無水傷。	公斤	
100	05101	鮑魚菇	新鮮、完整，每朵重約50g以上。	公斤	
101	05102	鴻禧菇	新鮮、完整、無鉛。	公斤	
102	05104	洋菇	菇面直徑約3cm，形狀正常、色澤良好。	公斤	
103	05105	杏鮑菇	新鮮完整、無異味。	公斤	
104	05106	秀珍菇	新鮮完整、無異味。	公斤	
105	05107	美白菇	新鮮完整、無異味。	公斤	

國家運動訓練中心114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
106	05109	珊瑚菇	新鮮完整、無異味。	公斤	
107	05115	甜菠菜	葉片完整，鮮嫩清脆。	公斤	
109	05117	芹菜管	去葉/株長20~35cm以上，新鮮不過老。	公斤	
110	05118	進口青花菜	花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	
111	05119	白花菜	花椰菜/青梗/花形完整，去硬梗切小朵。	公斤	
112	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	
114	05123	茼蒿	葉片鮮嫩光滑，完整質佳，去頭。	公斤	
115	05124	山茼蒿	葉片鮮嫩光滑，完整質佳，去頭。	公斤	
116	05125	櫛瓜	新鮮，熟度適當，色澤良好。	公斤	
117	05126	山蘇	葉片鮮嫩光滑、完整質佳。	公斤	
118	05127	大頭菜	新鮮不帶土，無裂開腐爛或空心。	公斤	
119	05128	蓮藕	新鮮不變黑。	公斤	
120	05129	蒜苗	軟梗/新鮮無腐爛。	公斤	

國家運動訓練中心114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
121	05130	高麗菜芽	甘藍芽/去老葉/新鮮。	公斤	
122	05131	甜菜根	新鮮無腐爛。	公斤	
123	05132	紅蘿蔔絲	新鮮紅蘿蔔刨皮，依需求規格切絲	公斤	
124	05133	進口西芹	葉柄肥厚、新鮮、每株重約800g以上。	公斤	
125	05134	台灣美生菜	葉片完整，不帶水，新鮮，質脆嫩。	公斤	
126	05135	洋菇(盒)	約200g/盒，形狀完整，色澤良好。	盒	
127	05138	紅皺葉萵苣	進口/萵苣菜，葉片完整，鮮嫩清脆。	公斤	
128	05139	紫橡木萵苣	進口/萵苣菜，葉片完整，鮮嫩清脆。	公斤	
129	05140	帶皮綠筍	新鮮不帶土，無裂開腐爛或空心。	公斤	
130	05142	川木耳	雲耳/新鮮濕木耳/小朵/有彈性，形狀完整。	公斤	
131	05143	帶皮蒜頭	帶皮/蒜瓣飽滿硬實/無發芽/無腐爛及發霉。	公斤	
132	05220	海帶芽	新鮮海帶芽，無添加食品添加物	公斤	
133	05228	劍筍	無染色、漂白、粗纖維	公斤	

國家運動訓練中心114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
134	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	
135	05232	桂竹筍	無染色、漂白、粗纖維	公斤	
136	05233	有機小白菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
137	05234	有機荷葉白菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
138	05235	有機黑葉白菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
139	05236	有機青松菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
140	05237	有機小松菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
141	05238	有機青江菜	25公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
142	05239	有機空心菜	40公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
143	05240	有機莧菜	40公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
144	05241	有機青油菜	30公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
145	05249	有機廣島菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
146	05243	有機菠菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	

國家運動訓練中心114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
147	05244	有機山菠菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
148	05245	有機高麗菜	去外葉，每顆不得低於300公克，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
149	05246	有機包心白菜	去外葉，每顆不得低於300公克，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
150	05247	有機味美菜	45公分以下，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	公斤	
151	05248	有機山茼蒿	長度50公分以內，不得有腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老。每平方公分不超過7個蟲洞，蟲蛀面積不得超過葉面面積35%。	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：