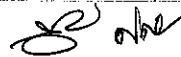


กำหนดราคากลางและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท) ต่ำสุด
	1. ประเภทเนื้อสัตว์			
	หมวด ก. หมู,เนื้อ,ไก่,เป็ด,ไข่	สด ใหม่ สภาพดี ไม่มีกลิ่น สีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีพยาธิ และสิ่งเจือปนอื่น ข้าทะเลจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต		
1	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน สีส้มพอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น ไม่มีสารเคมี หรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน	1 กก.	140.00
2	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่ที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง เอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่มีหัว ตัดตั้งแต่โคนคอกออก ตัดตีน ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 กก.	80.00
3	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ 3 (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง	3.50
4	กระตักหมู (น้ำซุ๊ป)	สด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 กก.	50.00
	หมวด ข. (หมีก ปลา กุ้ง หอย)	(ปลา) ทุกชนิด สด เหงือกสีแดง ตาใส สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผล ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน ไม่แช่ฟอร์มาลิน (กุ้ง/หอย) สด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน ไม่แช่ฟอร์มาลิน		
1	ปลาหางแข็งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด เหงือกมีสีแดงตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	90.00
2	ปลาดุกสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์	1 กก.	60.00
3	ปลานิลสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่นไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	60.00
4	ปลาทุสด	เป็นปลาทุ ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด ขนาดใหญ่ หัวไม่หักจากตัว ท้องไม่แตก สด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.	90.00
5	ปลาทุหนึ่ง (แช่ละ 2 ตัว)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ชั่ง	30.00
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	เนื้อสัตว์แห้ง ต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง บรรจุถุงพลาสติก ปิดสนิท ตามมาตรฐาน มอก. ไม่มี รอยแตกร้าว มีฉลาก ระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร สถานที่ผลิต บริษัท ตัวแทนจำหน่าย และเครื่องหมาย ออย.		
1	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมูมากกว่า 60 % คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค	1 กก.	80.00
2	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่มากกว่า 60 % คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค	1 กก.	75.00

 ๑/๒๕

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท)ต่ำสุด
3	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ไม่เหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาด และถูกต้อง ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใด ๆ	1 กก.	110.00
4	กุ้งแห้ง	แห้งสนิท สีไม่สดจนเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา	1 กก.	300.00
	2. ประเภทผัก ผลไม้			
	หมวด ง. ผักสด	ผักทุกชนิดคุณภาพดี สด ใหม่ สะอาด เป็นสีธรรมชาติ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยขีด ไม่มีหนอนหรือแมลง หรือตำหนิจากโรค แมลง ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก		
1	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ลูกโตพอสมควร	1 กก.	25.00
2	ฟักเขียว - แฝง	ผิวสีเขียวสด เกลี้ยง เต่งตึง ลูกโตเนื้อแน่น กรอบไม่พ้อ ทรงกลมยาวค่อนข้างสม่ำเสมอทั้งไม่แกร็น ขนาดผลพอสมควร	1 กก.	22.00
3	แตงกวา	สภาพสมบูรณ์ สด ผิวเกลี้ยง สีเขียว หรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ รูปร่างตรงเรียวยาว เนื้อแข็ง แน่นกรอบ ไม่แกร็น ตัดก้านทิ้ง	1 กก.	25.00
4	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปร่างเรียวยาวตรง	1 กก.	25.00
5	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโตลูกกลมยาว ผิวสีม่วง เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่โค้งงอ ไม่มีแมง ไม่เป็นรา ไม่เป็นเส้น ไม่เน่า	1 กก.	25.00
6	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	รูปร่างเรียวยาว หัวค่อนข้างตรงไม่คดงอ ผิวเรียบสีขาว เป็นมัน ขึ้นมีสีอ่อน เนื้อแน่น ไม่ฟ้าม ไม่แกร็น ไม่มีหนอน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	1 กก.	30.00
7	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ ไม่มีหนอน มีก้านและใบ ไม่หักไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว	1 กก.	30.00
8	ผักกวาดุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอนเจาะ	1 กก.	25.00
9	ผักคื่นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.	65.00
10	ผักกาดขาวปลี	เป็นหัวผักกาดขาวทั้งหัว ต้นสีขาว ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ส่วนปลายสีเขียวอ่อน ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ใบแน่นติดกับโคน ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว	1 กก.	30.00
11	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด กาบห่อตัวแน่น ไม่ช้ำ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้น และรากติดมา ไม่มีหนอน ไม่เน่า ไม่ช้ำ	1 กก.	28.00
12	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่เน่า ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1 กก.	65.00
13	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตั้งสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษโคลน ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1 กก.	100.00
14	ผักบุ้งจีน / ไทย	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง ขนาดสม่ำเสมอ ใบสีเขียวสด หรือเขียวเข้ม ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษติดโคลน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่มีหนอน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	1 กก.	25.00

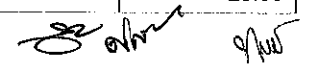
 9/๒๕

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท) ต่ำสุด
15	เห็ดนางฟ้า	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	1 กก.	50.00
16	มะเขือพวง	ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบ สีเขียวอ่อน เอาช่อดอก ไม่มีหนอน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่แกร็น ไม่เหี่ยว	1 กก.	50.00
17	มะเขือเปราะ	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีรูหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	1 กก.	25.00
18	มะเขือยาว	ผลสด ผลยาว สีเขียวอ่อนถึงขาว ไม่ดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม้งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	1 กก.	25.00
19	ถั่วงอก	ลักษณะสมบูรณ์ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล	1 กก.	25.00
20	ถั้วฝักยาว	พันธุ์ฝักสีเขียว สีเขียวถึงเขียวแก่ สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.	35.00
21	ถั้วแขก	สภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บางเล็กน้อย สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอทั้งฝัก ไม่เหลือง ฝักอวบแน่น ไม่พองไม่หัก ไม่แก่ ไม่แกร็น	1 กก.	45.00
22	พริกหยวก	ผิวสดสีเขียวอ่อนผิวเรียบ เติ่งติ่ง มีก้านขั้วสีเขียวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	1 กก.	50.00
23	กระหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่นไม่เป็นจุด ไม่ต่าง ไม่เหี่ยวช้ำไม่มีหนอนใบน้อย	1 กก.	45.00
24	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงผิวเรียบเป็นมัน สด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าไม่มีหนอน มีขั้วสีเขียวสด ติดแน่นกับผล	1 กก.	30.00
25	หอมหัวใหญ่	สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีสัมผัสโดยรอบมืดชิต ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	1 กก.	32.00
26	ขิงซอย	ขิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กๆ ตามความยาวขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่ใส่สารเคมี	1 กก.	60.00
27	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ สีเหลือง ลอกเปลือกและหนวดออก	1 กก.	35.00
28	ผักกาดหอม	ใบสีเขียวสด ก้านสีเขียวอ่อน ตัดรากออก สภาพสมบูรณ์ไม่ช้ำ ไม่ชุ่มน้ำ	1 กก.	55.00
29	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีสัมผัส ไม่มีก้าน	1 กก.	30.00
30	ผักชีลาว	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นและใบไม่เน่าเสีย	1 กก.	45.00
31	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ใส่ในไม่ดำขนาด 0.5-1 กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	1 กก.	22.00
	หมวด จ. ผลไม้	สด ใหม่ สะอาด ลักษณะทั่วไปสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง คำพินิจอื่น ๆ หรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย		
1	กล้วยน้ำว้าสุก	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย เรียบ สะอาดพอสมควร ไม่มีส่วนเชื้อติดมา (ไม่ต่ำกว่า 10 ลูก/หวี)	1 หวี	30.00

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท) ต่ำสุด
2	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ ผลรกรกม เหลี่ยมน้อย เรียบ สะอาดพอสมควร ไม่มีส่วนเน่าเปื่อย (ไม่ต่ำกว่า 14 ลูก/หวี)	1 หวี	30.00
3	ส้มเขียวหวาน	ผิวสดบาง สะอาด เป็นมันไม่ขี้ ไม่แตกแฉกจัด สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม นุ่มและฉ่ำ รสหวาน อมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไร้กลางไม่เป็นน้ำ	1 กก.	50.00
4	เงาะ	ผิวสดเปลือกบางสีแดง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำและ ไม่เน่าเสีย ไม่ขี้	1 กก.	34.00
5	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่เนื้อแห้ง ไม่มีน้ำและ เปลือกไม่กรอบ	1 กก.	45.00
6	มันแกว	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตกเนื้ออ่อน ไม่มีเสี้ยน มีเปลือกภายนอกอยู่สมบูรณ์ ไม่มีดินติด	1 กก.	18.00
7	มะม่วง (สุก)	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ ไม่ละ ไม่เสีย ไม่ดำ และไม่ขี้	1 กก.	40.00
8	ชมพู	ผลโตปานกลาง แก่จัด เนื้อหนา ไม่มีรอยแผล ไม่เน่า ไม่ขี้ ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	1 กก.	45.00
9	ฝรั่ง	ผิวมัน สีเขียวอ่อน ไม่มีรอยแผล ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป	1 กก.	34.00
10	สับปะรด	ตัดจุกและก้านออก โตเต็มที่ เปลือกเขียวอมเหลือง ตาสีเหลืองปนน้ำตาล เนื้อฉ่ำ สีเหลืองอ่อน ไม่แกนหรือ มีตาดำ ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสาหร่ายหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี	1 กก.	30.00
11	แตงโม	ผลกลมหรือรี ไม่ขี้ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยทะ เปลือกบางสีเขียว เนื้อแตงแน่น ใสไม่ล้น	1 กก.	24.00
12	แก้วมังกร	ผลสีแดง เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย	1 กก.	42.00
13	มังคุด	ข้าวสด เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ไม่เน่าเสีย	1 กก.	37.00
14	ลองกอง	เป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่มีเพลี้ย ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ	1 กก.	45.00
15	พุทรา	ไม่มีหนอน ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย	1 กก.	36.00
16	วันมะพร้าว	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติ หรือสีผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดถูกต้อง	1 กก.	45.00
17	ลอดช่อง	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติ หรือสีผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดถูกต้อง	1 กก.	28.00
18	เฉาก๊วย (วันดำ)	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติ หรือสีผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดถูกต้อง	1 กก.	30.00
19	สับปะรดเชื่อม	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติ หรือสีผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดถูกต้อง	1 กก.	60.00
20	รวมมิตร	เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติ หรือสีผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดถูกต้อง	1 กก.	25.00
	หมวด จ. เครื่องแกงสด	สด ใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยา ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
1	ข้าสด	ลักษณะเป็นหัวอ่อนสมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1 กก.	45.00
2	ตะไคร้	สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีดินติด ไม่แฉ่น้ำ	1 กก.	15.00
3	ใบมะกรูดสด	สด ลักษณะสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ไม่ขี้	1 กก.	45.00

Signature 9/15

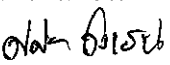
ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท) ต่ำสุด
4	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ไม่เน่าเสีย ลำต้นตรงสีม่วง ตัดรากออกกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ขำ	1 กก.	35.00
5	ใบแมงลักสด	ใบสมบูรณ์ไม่หักงอ สีเขียวกลิ่นหอม ไม่มีรอยขำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง	1 กก.	40.00
6	ใบกระเพราสด	สด สมบูรณ์ กลิ่นหอมลำต้นตั้งตรง ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย	1 กก.	30.00
7	ใบสะระแหน่	เป็นใบสมบูรณ์สีเขียวเข้มไม่ดำ ผิวเป็นมัน ลำต้นสีม่วงตั้งตรง มีก้านติดใบ ตัดรากทิ้ง ไม่หักขำ ใบไม่ร่วง	1 กก.	90.00
8	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสียเป็นแท่งเปลือกน้ำตาล ไม่มีดินติด มีเหง้าสั้นๆ ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีวัตถุอื่นเจือปน	1 กก.	80.00
9	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งติ่ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและก้านสีเขียวสด ก้านติดแน่นกับเม็ดพริกไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	1 กก.	50.00
10	พริกชี้หนูสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งติ่ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและก้านสีเขียวสด ก้านติดแน่นกับเม็ดพริกไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	1 กก.	55.00
	3.ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง			
	หมวด ข. เครื่องดองและเครื่องปรุง	คุณภาพดี ไม่มีเกาเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดแปลกไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่น หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง รายการที่ 14-39 บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ไม่เจอสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ได้มาตรฐานที่กำหนด (มอก.และหรือ ออย.)		
1	ไชโป้ว/หัวผักกาดดอง	ทำมาจากหัวผักกาดดอง/หัวไชเท้า ไม่มีรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด	1 กก.	50.00
2	หน่อไม้ดอง	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1 กก.	30.00
3	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลีชิ้นเล็กๆ ไม่ละเอียดมาก สีน้ำตาลอ่อน	1 กก.	60.00
4	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ (มี มอก.)	1 ขวด	35.00
5	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีน้ำตาลใส ไม่มีตะกอน หรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ปรุงรส ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย. และ มอก. (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	25.00
6	น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ไม่มีตะกอน มีรสเปรี้ยว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ มี อย. และ มอก.(ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	24.00
7	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาวสะอาด เป็นเกล็ดใสไม่ชื้นไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ปนสี (มี อย. และ มอก.)	1 กก.	24.00
8	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด สีขาวน้ำตาลธรรมชาติ มีกลิ่นรสเฉพาะ ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน (มี อย. และ มอก.)	1 กก.	160.00
9	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	เกลือชนิดมีไอโอดีนแห่งสนิท ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งปลอมปน (มี อย.)	1 กก.	12.00
10	น้ำมันปาล์ม	ใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มี อย.	1 ลิตร	50.00
11	ซีอิ๊วดำ	ผลิตจากถั่วเหลืองลักษณะเป็นน้ำขุ่น สีดำ หวานเล็กน้อย สะอาดปราศจากสิ่งอื่นเจือปน มี อย. (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	28.00



ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท) ต่ำสุด
12	ซีอิ้วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลืองลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ มีรสหวาน ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน มี อย. (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	30.00
13	ซีอิ้วขาว	ผลิตจากถั่วเหลืองลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม รสไม่เค็มจัด มี อย. (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	36.00
14	ซอสพริก	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ มี อย. (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	40.00
15	ผงพะโล้	เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา	1 กก.	185.00
16	น้ำมันงาเทียม	บรรจุในขวดบรรจุภัณฑ์โดยระบุผู้ผลิต วันหมดอายุ มีน้ำมันงาไม่น้อยกว่า 40 % มี อย. (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด	25.00
17	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100 % น้ำกะทิมีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อนให้สัทธิรสชาติ (มี อย.)	1 กก.	65.00
18	น้ำตาลปีบ	น้ำตาลจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย เป็นเนื้อเดียวกัน สีเหลืองตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไป จนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	1 กก.	35.00
	หมวด ซ. ของแห้ง	ใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีขายตามท้องตลาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
1	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา อัดเปียกขึ้นพอสสมควร ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบกลิ่นคาว กลิ่นฉุนและกลิ่นอับ	1 กก.	65.00
2	มะขามเปียกทั้งเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีตัวมอด	1 กก.	55.00
5	พริกชี้ฟ้าแห้ง	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์	1 กก.	100.00
10	ถั่วลิสงป่น	ถั่วลิสงคั่วบด ใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่ขึ้น	1 กก.	90.00
17	สาชูเม็ดเล็ก	สีขาวสะอาด ทำจากแป้งมันสำปะหลัง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน แห้ง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ไม่เกินอายุบริโภค	1 กก.	50.00
19	แป้งมัน	แป้งสีขาว เนื้อละเอียดเนียน บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่เป็นตัว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นมูลสัตว์หรือแมลง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ไม่เกินอายุบริโภค	1 กก.	50.00
20	วุ้นเส้น	แห้ง ไม่หัก - ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ไม่เกินอายุบริโภค	1 กก.	110.00
21	เส้นหมี่แห้ง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น กลิ่นรสปกติ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ไม่เกินอายุบริโภค	1 กก.	60.00
22	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่,เล็ก)	ทำจากแป้งข้าวเจ้า ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน เนื้อนิ่ม ขอบไม่แข็ง	1 กก.	25.00
23	ขนมจีน	สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่เหม็นบูด และเส้นไม่ละ กลิ่นรสปกติ	1 กก.	25.00
24	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	1 กก.	60.00
25	กระเทียมแห้ง	กระเทียมดัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็กไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	1 กก.	65.00

ลำดับ ที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท)ต่ำสุด
26	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหี้ยนเหิน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1 กก.	290.00
27	พริกป่น	ป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่มีรา ไม่อับชื้น	1 กก.	130.00
28	เต้าหู้พวงทอด	เต้าหู้พวงทอดใหม่ ไม่มีกลิ่นหืนน้ำมัน	1 พวง	28.00
29	ฟองเต้าหู้	ทำใหม่ จากถั่วเหลือง ไม่เหี้ยนเหิน	1 กก.	200.00
30	มักกะโรนี	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลี มีสีเหลืองอ่อนเป็นเส้นแข็ง ภายในโปร่ง ไม่หัก ใหม่ ไม่เก่า ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	1 กก.	90.00
41	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่สารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบหรือเหม็นเปรี้ยว	1 กก.	75.00
42	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่สารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบหรือเหม็นเปรี้ยว	1 กก.	75.00
43	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่สารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบหรือเหม็นเปรี้ยว	1 กก.	75.00
45	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ต้องใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่สารเคมีตกค้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็นสาบหรือเหม็นเปรี้ยว	1 กก.	90.00

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวสายชล คงสง)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางศศิธร วังเย็น)

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวทรงศนี เวชการ)