

ราคากลางและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

พัฒนาสถานหญิงธนบุรี

| ลำดับที่                   | รายการอาหารดิบ          | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                                                                                                                  | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>1. ประเภทเนื้อสัตว์</b> |                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |          |          |
|                            | หมวด ก.<br>เนื้อสัตว์สด | สด สภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเม็ดสาจุ (ไขพยาธิ) และสิ่งเจือปนอื่น ๆ ข้างและจากโรงฆ่าสัตว์<br>ที่มีมาตรฐาน และได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย                                                    |          |          |
| 1                          | ไก่ชำแหละทั้งตัว        | เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ผ่าอกเอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ<br>ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น                                                                                 | กก.      | 85.00    |
| 2                          | สะโพกไก่                | เป็นชิ้นเนื้อสะโพกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพูสด สะอาด ไม่มีเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาจุ<br>(ไขพยาธิ)                                                                                         | กก.      | 87.79    |
| 3                          | อกไก่                   | เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น<br>ไม่มีเม็ดสาจุ (ไขพยาธิ)                                                                                | กก.      | 92.75    |
| 4                          | หมูเนื้อแดง             | เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก/สันนอก/สันใน สีส้มพอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ<br>และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                  | กก.      | 192.33   |
| 5                          | สันนอกหมู               | เป็นเนื้อสันนอกหมู ไม่มีเนื้อส่วนข้าง (ส่วนที่ติดกับหน้าท้อง) เนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน สีส้มพวย่อน ละเอียดนุ่ม ไม่มีรอยชำ<br>ไม่มีลักษณะฉ่ำน้ำ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน | กก.      | 181.66   |
| 5                          | หมูสไลด์                | สด สะอาด สีส้มพอมแดง มีลักษณะเป็นแผ่นสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาจุ (ไขพยาธิ) และ<br>หรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                   | กก.      | 185.00   |
| 7                          | ไข่ไก่                  | ไข่เบอร์ 3 (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ                                                                                                                                       | ฟอง      | 4.11     |
| 8                          | ไข่เป็ด                 | ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ                                                                                                                                       | ฟอง      | 5.09     |

1/1/67 ๑๖๖

| ลำดับที่                    | รายการอาหารดิบ              | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|                             | หมวด ข<br>ปลาและอาหารทะเลสด | ปลาทุกชนิด : สด สะอาด ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกสีแดง ตาใส ไม่มีเม็ดสาหร่าย (ไขพยาธิ) ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                                                                                                                                                                                                  |          |          |
| 9                           | ปลาทูสด                     | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                                                                                                                                                                                                                                                                      | กก.      | 97.79    |
| 10                          | ปลาทูแขก                    | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด รูปร่างเรียวยาว ลำตัวตัวกลม เนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                                                                                                                                                                                                                                | กก.      | 95.00    |
| 11                          | ปลาทูเนียง                  | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็นเน่า                                                                                                                                                                                                                                                                                     | กก.      | 150.00   |
| 12                          | ปลานิล                      | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                                                                                                                                                                                                                                                                 | กก.      | 65.56    |
| 13                          | ปลาหางแข็ง                  | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                                                                                                                                                                                                                                                                 | กก.      | 95.00    |
|                             | หมวด ค<br>เนื้อสัตว์แปรรูป  | สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีสารเคมีตกค้าง บรรจุในถุงพลาสติกใส ปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก ได้รับมาตรฐาน มอก. ไม่มีรอยแตกร้าว มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ปริมาณ น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย และเครื่องหมาย อย. หรือตราประทับ/แหล่งที่จำหน่ายเป็นอย่างน้อย |          |          |
| 14                          | กุนเชียงไก่                 | ทำจากเนื้อไก่ปนมันไม่เกิน 50% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                        | กก.      | 165.00   |
| 15                          | กุนเชียงหมู                 | ทำจากเนื้อหมูปนมันไม่เกิน 50% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                        | กก.      | 170.00   |
| <b>2. ประเภทผักและผลไม้</b> |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |          |
|                             | หมวด ง.<br>ผักสด            | ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยขีดข่วน ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลง ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และไม่มีสารพิษตกค้าง                                                                                                                                 |          |          |
| 16                          | กะหล่ำดอก                   | สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | กก.      | 39.82    |

๑๕๖.๐๐๐

| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                             | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 17       | กะหล่ำปลี      | ใบสด กาบห่อตัวแน่น ไม่ช้ำ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ                                                           | กก.      | 29.73    |
| 18       | ข้าวโพดอ่อน    | ฝักสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก                                                                                                | กก.      | 47.24    |
| 19       | ชิงชอย         | ชิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของชิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แฉะสารฟอกขาว                      | กก.      | 60.00    |
| 20       | แครอท          | เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่มีก้าน และไม่มีเศษดินติด                                           | กก.      | 35.00    |
| 21       | ดอกแค          | ดอกสีขาวนวล เกสรสีเหลือง ไม่บาน ไม่มีใบบน ไม่ช้ำ ไม่เน่า                                                                                   | กก.      | 55.00    |
| 22       | ต้นหอม         | สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า ไม่มีดินติด                                                     | กก.      | 79.55    |
| 23       | แตงกวา         | สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น และไม่มีก้านติด                                        | กก.      | 30.18    |
| 24       | แตงโมอ่อน      | สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่แกร็น                                                      | กก.      | 32.00    |
| 25       | แตงร้าน        | ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติ รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีก้านติด                                                            | กก.      | 32.00    |
| 26       | ถั่วงอก        | ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แฉะสารฟอกขาว                                                                       | กก.      | 28.00    |
| 27       | ถั้วฝักยาว     | พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่สับแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย | กก.      | 55.48    |
| 28       | ถั้วพู         | ฝักอ่อนสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือช้ำ ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย                                                                                        | กก.      | 75.00    |
| 29       | น้ำเต้า        | อ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย                                                                                              | กก.      | 34.00    |
| 30       | บวบเหลี่ยม     | ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ขนาด 6 - 8 ลูก/กิโลกรัม                         | กก.      | 35.00    |
| 31       | ผักกวางตุ้ง    | ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง คัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย                                                     | กก.      | 35.00    |
| 32       | ผักกาดขาว      | เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ คัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย 3 หัว/กิโลกรัม     | กก.      | 31.04    |
| 33       | ผักกาดเขียว    | ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                     | กก.      | 35.00    |
| 34       | ผักขึ้นฉ่าย    | สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย                                                          | กก.      | 79.55    |

*Handwritten signature and date*

| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ                  | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                              | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 35       | ผักคะน้า                        | เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย                                       | กก.      | 33.18    |
| 36       | ผักชี                           | ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว                        | กก.      | 94.88    |
| 37       | ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก             | สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ 12 - 15 นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น | กก.      | 28.10    |
| 38       | ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก | สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ 12 - 15 นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น | กก.      | 35.00    |
| 39       | ฟักเขียว                        | ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร                                                                          | กก.      | 32.00    |
| 40       | ฟักทอง                          | เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร                                                         | กก.      | 34.00    |
| 41       | แฟง                             | ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร                                                                          | กก.      | 32.00    |
| 42       | มะเขือเทศ                       | รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล                                  | กก.      | 33.23    |
| 43       | มะเขือเปราะ                     | ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน                                    | กก.      | 33.87    |
| 44       | มะเขือพวง                       | ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่แกร็น ไม่เหี่ยว                                                                               | กก.      | 80.00    |
| 45       | มะเขือยาว                       | เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย             | กก.      | 34.00    |
| 46       | มะระจีน                         | ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย                         | กก.      | 39.62    |
| 47       | มันเทศ                          | สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย                          | กก.      | 32.00    |
| 48       | มันฝรั่ง                        | ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ 3 - 4 ลูก/กิโลกรัม                                | กก.      | 44.04    |
| 49       | สายบัว                          | สด สะอาด ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน 1.5 เมตร                                                                                                                 | กก.      | 32.00    |
| 50       | หอมใหญ่                         | สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก                                                                     | กก.      | 45.00    |

10/10/2564

| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ            | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                    | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 51       | หัวปลี                    | สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใสในไม่ดำ ขนาดประมาณ 0.5 - 1 กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม                             | กก.      | 30.00    |
| 52       | หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า     | หัวเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่ฟ้าม ไม่แกร็น รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด 3 - 4 ลูก/กิโลกรัม                  | กก.      | 34.00    |
| 53       | เห็ดเข็มทอง               | ดอกสีขาว สด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                | กก.      | 65.00    |
| 54       | เห็ดนางฟ้า                | ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย                      | กก.      | 60.00    |
| 55       | เห็ดออริจิน/เห็ดนางรมหลวง | ดอกอวบ สด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                       | กก.      | 70.00    |
|          | หมวด จ.<br>ผลไม้ตามฤดูกาล | สด สะอาด ลักษณะโดยทั่วไปสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง รวมถึงตำหนิหรือลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยวช้ำ/เน่าเสีย และไม่มีสารเคมีตกค้าง                     |          |          |
| 56       | กล้วยน้ำว้า               | สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรกรก เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง | หวี      | 42.07    |
| 57       | แก้วมังกร                 | เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                     | กก.      | 45.00    |
| 58       | เงาะ                      | ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร่อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน                                         | กก.      | 61.00    |
| 59       | ชมพู                      | ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง เต่งตึง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน                                               | กก.      | 45.00    |
| 60       | แตงโม                     | ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยแหวะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ใสไม่ลึ้ม            | กก.      | 30.49    |
| 61       | ฝรั่ง                     | ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                   | กก.      | 48.81    |
| 62       | พุทรา                     | ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                          | กก.      | 40.00    |
| 63       | มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน       | ผิวขาวสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่งอม ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย                                                                                    | กก.      | 67.88    |
| 64       | มะม่วงสุก                 | ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                                             | กก.      | 77.82    |
| 65       | มังคุด                    | หัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนูน ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                  | กก.      | 71.49    |
| 66       | ลองกอง                    | เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเปลือก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน                                               | กก.      | 78.07    |

*(Signature)*  
1

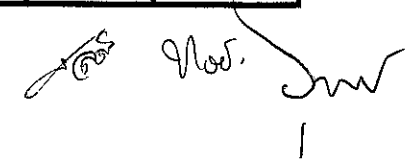
| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ          | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                    | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 67       | ลำไย                    | เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำแฉะ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน                                                          | กก.      | 65.00    |
| 68       | ส้มเขียวหวาน            | สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ใต้กลางไม่เป็นน้ำ          | กก.      | 55.00    |
| 69       | แอปเปิ้ล                | ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยข้ำ ไม่มีจุดเน่าเสีย ไม่สุกเกินไป ไม่มีหนอน                                                                            | ลูก      | 10.00    |
|          | หมวด ฉ.<br>ขนมหวาน      | ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย |          |          |
| 70       | ลอดช่อง                 | เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย        | ลูก      | 32.00    |
| 71       | ข้าหลิม                 | เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย        | ลูก      | 60.00    |
| 72       | รวมมิตร                 | เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย        | ลูก      | 32.00    |
| 73       | ทับทิมกรอบ              | เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย        | ลูก      | 65.00    |
| 74       | ลอดช่องสิงคโปร์         | เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย        | ลูก      | 32.00    |
|          | หมวด ข.<br>เครื่องแกงสด | ทุกชนิดต้องสด สะอาด เป็นของใหม่ มีสีตามธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                             |          |          |
| 75       | กระชายสด                | สด ไม่เน่าเสีย เป็นแท่งเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด มีเหง้าน้อย ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                 | กก.      | 42.95    |
| 76       | ข่าสด                   | ลักษณะเป็นหัวอ่อน สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ตาสีแดง มีเฉพาะส่วนแง่ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                              | กก.      | 48.00    |
| 77       | ตะไคร้สด                | ลำต้นสมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่แช่น้ำ                                                                        | กก.      | 30.00    |
| 78       | ใบกะเพราสด              | สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวขำ                                                     | กก.      | 45.00    |

*(Handwritten signatures and marks)*

| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                       | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 79       | ใบมะกรูดสด     | สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                                         | กก.      | 50.00    |
| 80       | ใบโหระพาสด     | สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ลำต้นสีม่วง ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                | กก.      | 40.00    |
| 81       | พริกชี้ฟ้าสด   | สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขั้วสีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน | กก.      | 75.00    |
| 82       | พริกชี้ฟ้าสด   | สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ แต่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ               | กก.      | 74.11    |

### 3. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง

|    | หมวด ช.<br>เครื่องปรุง | ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดปกติไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่น ๆ หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย            |     |       |
|----|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| 83 | กะทิสำเร็จรูป          | เป็นกะทิแท้ 100% น้ำกะทิมีสีขาวขุ่นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                    | มล. | 68.00 |
| 84 | กะปิ                   | ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ                                                                               | กก. | 65.00 |
| 85 | เกลือบริโภคชนิดป่น     | เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หิน ทราย ระเบิด และยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือร่วนซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย | กก. | 16.00 |
| 86 | ซีอิ๊วขาว              | ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือร่วนซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย (ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)                                | ขวด | 53.00 |
| 87 | ซีอิ๊วดำ               | ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือร่วนซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย (ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)                                       | ขวด | 30.00 |
| 88 | น้ำตาลทรายขาว          | เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ขึ้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                        | กก. | 24.25 |

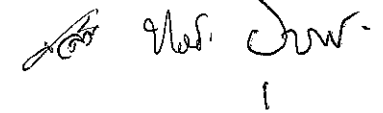


| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ                          | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 89       | น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี                      | น้ำตาลจากตาลมะพร้าว หรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว                                                                                                                                                              | กก.      | 40.00    |
| 90       | น้ำปลา                                  | เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย (ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)                                                           | ขวด      | 29.75    |
| 91       | น้ำมะนาวเทียม/<br>วัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาว | มีสีที่ติดตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน ต้องมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน (ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)                                                                                                | ขวด      | 30.00    |
| 92       | น้ำมันปาล์ม                             | ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                                        | ลิตร     | 45.50    |
| 93       | ผงพะโล้                                 | เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                          | กก.      | 350.00   |
| 94       | พริกแกงส้ม                              | เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                                                                                                 | กก.      | 85.00    |
| 95       | พริกแกงเผ็ด                             | เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                                                                                                 | กก.      | 85.00    |
| 96       | พริกแกงเขียวหวาน                        | เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                                                                                                 | กก.      | 85.00    |
| 97       | พริกแกงกะหรี่                           | เป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                                                                                                 | กก.      | 80.00    |
| 98       | พริกไทยป่น                              | ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย | กก.      | 200.00   |

*100* พล. จ. ๑๖๖  
1



| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ                      | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                                                                                                                                            | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|          | หมวด ณ.<br>ของแห้ง                  | ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา วางขายตามท้องตลาดในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้องไม่เกินอายุบริโภค                       |          |          |
| 99       | วุ้นเส้นสด                          | ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                     | กก.      | 50.00    |
| 100      | วุ้นเส้นแห้ง                        | เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ป่น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                                             | กก.      | 110.00   |
| 101      | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด            | สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                  | กก.      | 35.00    |
| 102      | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแห้ง          | เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท<br>สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                         | กก.      | 85.00    |
| 103      | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด            | สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                  | กก.      | 35.00    |
| 104      | เส้นหมี่แห้ง                        | ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                         | กก.      | 65.00    |
| 105      | แป้งมัน                             | ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวกันเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                                                                            | กก.      | 50.00    |
| 106      | เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)            | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์<br>มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด | แผ่น     | 12.00    |
| 107      | เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน (แผ่น) | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ สีเหลี่ยมจัตุรัสหนา<br>ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด                              | แผ่น     | 12.00    |
| 108      | เต้าหู้ปลา                          | มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และแป้งไม่เกิน 15% สด ใหม่ นุ่ม ไม่มีสารเคมีเจือปน ไม่ใส่สี ไม่เน่าเสีย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน<br>มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                             | กก.      | 165.00   |
| 109      | เต้าหู้พวง/เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด    | สะอาด ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย                                                                                                                                                                                      | กก.      | 120.00   |
| 110      | เต้าเจี้ยวจีน                       | ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด                                                                                                                                                                         | ขวด      | 40.00    |



| ลำดับที่ | รายการอาหารดิบ           | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                                                     | หน่วยนับ | ราคากลาง |
|----------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 111      | หัวไชโป้วหวาน            | สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปนและไม่มีสารตกค้าง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                       | กก.      | 55.00    |
| 112      | ไชโป้วเค็ม/หัวผักกาดเค็ม | เป็นหัวผักกาด ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและปราศสิ่งปนเปื้อน ไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน                          | กก.      | 55.00    |
| 113      | ไชโป้วฝอย/หัวผักกาดฝอย   | เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นฝอย ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย เส้นไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน              | กก.      | 55.00    |
| 114      | เกี่ยมฉ่าย               | ผักกาดเขียวตอง เป็นต้นแข็ง กรอบ ไม่เละ ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                        | กก.      | 45.00    |
| 115      | ตั้งฉ่าย                 | ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ๆ ไม่ละเอียดมาก สีน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย | กก.      | 80.00    |
| 116      | มะนาวดอง                 | ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน                                                                                        | ลูก      | 5.00     |
| 117      | มะขามเปียกแกะเม็ด        | คุณภาพดี ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                            | กก.      | 75.00    |
| 118      | มะขามเปียกไม่แกะเม็ด     | คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                      | กก.      | 45.00    |
| 119      | พริกขี้หนูแห้ง           | พริกขี้หนูตากแดดแห้งสนิท สีนแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเม็ดค้างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์                             | กก.      | 130.00   |
| 120      | ถั่วเขียว                | แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์  | กก.      | 60.00    |
| 121      | ถั่วดำ                   | แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์  | กก.      | 56.00    |
| 122      | ถั่วแดง                  | แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์  | กก.      | 60.00    |
| 123      | กระเทียมแห้ง             | กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก                                                                        | กก.      | 87.22    |
| 124      | หอมแดงแห้ง               | แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก                                                                                             | กก.      | 65.00    |

*(ลายเซ็น)* ๑๖๖, ๑๖๗