

## ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย

## การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใขงานก่อสร้าง

๑.ชื่อโครงการ จัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๒.หน่วยงาน เจ้าของโครงการ เรือนจำจังหวัดสมุทรสาคร กรมราชทัณฑ์

๓.วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๔๔,๒๓๘,๔๘๑.๘๐ บาท (สี่สิบสี่ล้านสองแสนสามหมื่นแปดพันสี่ร้อยแปดสิบ  
เอ็ดบาทแปดสิบสตางค์)

๔.วันที่กำหนดราคากลาง ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

เป็นเงิน ๔๔,๐๘๙,๕๔๒.๔๕ บาท บาท (สี่สิบสี่ล้านแปดหมื่นเก้าพันห้าร้อยสี่สิบสองบาทสี่สิบห้าสตางค์)

๕.แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑.สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรสาคร

๒.ตลาดสดมหาชัย

๓.ตลาดทะเลไทย

๔.ตลาดสดกระทุ่มแบน

๕.ตลาดสดแก้วแสน

๖.รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง

๑. นายศักดิ์ชัย พิลาสัย เจ้าพนักงานฝึกอบรมและฝึกวิชาชีพอาวุโส

๒. นายวสินธ์ เล้าทอง เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

๓. นายวีระ มีรักษา เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

รายละเอียดแนบท้าย แบบ บก.๐๖

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                     | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|--------------|
| ๑            | ไก่ทั้งตัว /                        | สด สะอาด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                                                       |           |       | ๗๕                   |              |
| ๒            | ไก่ชำแหละทั้งตัว /                  | เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                   | ๖๙,๙๑๒.๕๒ | กก.   | ๗๕                   | ๕,๒๔๓,๔๓๙.๐๐ |
| ๓            | น่องไก่ /                           | สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หนัง สะอาด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) น้ำหนัก ประมาณ ๘ - ๑๐ น่อง/กิโลกรัม                                                                                                                                                |           |       | ๘๐                   |              |
| ๔            | น่องไก่ติดสะโพก /                   | สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หนัง สะอาด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                                                                    |           |       | ๘๐                   |              |
| ๕            | ปีกไก่ส่วนบน/<br>น่องเล็ก /         | เป็นปีกไก่ส่วนบนตั้งแต่ข้อต่อที่ไหลถึงปีกกลาง สะอาด ไม่มีขน ติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างด่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                                         |           |       | ๘๐                   |              |
| ๖            | สะโพกไก่ /                          | เป็นชิ้นเนื้อสะโพกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพูสด สะอาด ไม่มี เนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                            |           |       | ๘๐                   |              |
| ๗            | สันนอกไก่ /                         | เป็นเนื้อสันนอกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มี กลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                   |           |       | ๘๕                   |              |
| ๘            | สันในไก่ /                          | เป็นชิ้นเนื้อสันในไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มี กระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                |           |       | ๙๐                   |              |
| ๙            | อกไก่ /                             | เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่น เหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                   |           |       | ๙๐                   |              |
| ๑๐           | เนื้อไก่หันชิ้น/<br>เนื้อไก่สไลด์ / | สด สะอาด สีส้มชมพู มีลักษณะเป็นชิ้น/แผ่นสมบูรณ์ ไม่มีน้ำ เยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)                                                                                                                                                                          |           |       | ๗๕                   |              |
| ๑๑           | เนื้อไก่บด /                        | ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี ๑๐๐% สด ไม่ใส่ยาปฏิชีวนะและ สารเร่งฮอโมน/สารเร่งเนื้อแดง ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภค ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และ สถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ชัดเจน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสา รบบ ๑๓ หลักชัดเจน |           |       | ๖๐                   |              |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                        | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|--------------|
| ๑๒           | โครงไก่         | โครงไก่ เลาะเอาเนื้อออก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                                                                                                                |           |       | ๓๐                   |              |
| ๑๓           | เลือดไก่        | สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                                                                                                                                |           |       | ๒๕                   |              |
| ๑๔           | เครื่องในไก่    | สด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ม้าม ไส้ ผสม<br>กันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน                                                                                                                                                                                                      | ๒,๐๑๗.๙๒  | กก.   | ๖๕                   | ๑๓๑,๑๖๔.๘๐   |
| ๑๕           | หมูเนื้อแดง     | เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก/สันนอก/สันใน สีชมพูอมแดง ไม่มี<br>สีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และ<br>สารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                                                             | ๒๒,๙๗๔.๘๖ | กก.   | ๑๗๐                  | ๓,๙๐๕,๗๒๖.๒๐ |
| ๑๖           | หมูสามชั้น      | เป็นหมูชำแหละบริเวณซี่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อ<br>ชมพูอมแดง เป็นชั้นสามชั้น ชั้นบนต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย<br>๑/๓ ส่วนของความหนาของเนื้อทั้งหมด                                                                                                                                            | ๑,๔๕๐.๓๘  | กก.   | ๑๙๐                  | ๒๗๕,๕๗๒.๒๐   |
| ๑๗           | สะโพกหมู        | เป็นเนื้อส่วนสะโพกหมู ชำแหละตั้งแต่ส่วนกลางของกระดูก<br>เชิงกรานไปจนถึงส่วนย่อยของสะโพก เอามันที่ผิวหนังออกจน<br>เห็นเนื้อแดง มีพังผืด และมันบาง ๆ ติดอยู่ ได้เล็กน้อย ไม่มีสี<br>เขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมี<br>หรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                      |           |       | ๑๗๐                  |              |
| ๑๘           | สันนอกหมู       | เป็นเนื้อสันนอกหมู ไม่มีเนื้อส่วนข้าง (ส่วนที่ติดกับหน้าท้อง)<br>เนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน สีชมพูอ่อน ละเอียดย่น ไม่มี<br>รอยชำ ไม่มีลักษณะฉ่ำน้ำ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น<br>เหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                           |           |       | ๑๗๐                  |              |
| ๑๙           | สันในหมู        | เป็นเนื้อสันในหมูเป็นเส้น ไม่มีไขมันติด สีชมพูอมแดง ค่อนข้าง<br>ละเอียดและนุ่ม ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มี<br>ไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                                    | ๒,๒๗๐.๑๖  | กก.   | ๑๗๐                  | ๓๘๕,๙๒๗.๒๐   |
| ๒๐           | หมูสไลด์        | สด สะอาด สีชมพูอมแดง มีลักษณะเป็นแผ่นสมบูรณ์ ไม่มีสี<br>เขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ)<br>และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                                                         |           |       | ๑๖๐                  |              |
| ๒๑           | หมูปด           | ทำมาจากเนื้อหมูคุณภาพดี ๑๐๐% สด ไม่ใส่ยาปฏิชีวนะและ<br>สารเร่งออร์โมน/สารเร่งเนื้อแดง วางขายอยู่ในท้องตลาด<br>ปัจจุบัน ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และสถานที่<br>ผลิตชัดเจน มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน มี อย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลัก<br>ชัดเจน | ๕๐๔.๔๘    | กก.   | ๑๖๐                  | ๘๐,๗๑๖.๘๐    |
| ๒๒           | หนังหมู         | เป็นหนังหมูอ่อน ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่มีสี<br>เขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมี<br>หรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                                                                |           |       | ๖๐                   |              |
| ๒๓           | หนังหมูฝอย      | เป็นหนังหมูอ่อนหั่นฝอย ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่<br>มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และ<br>สารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน                                                                                                                                      |           |       | ๘๐                   |              |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                 | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                   | จำนวน      | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------------|--------------|
| ๒๔           | กระดุกหมู/<br>ซีโครงหมู(น้ำขุบ) | เป็นชิ้นส่วนของกระดุกหมู ไม่มีเศษต่อมหรือเศษลิ้มเลือด สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น                                    | ๗๓๕.๗๐     | กก.   | ๑๕๐                  | ๑๑๐,๓๕๕.๐๐   |
| ๒๕           | กระดุกอ่อนหมู                   | สด สะอาด เป็นกระดุกอ่อนหมูสีขาว ดัดเนื้อ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น                                                          |            |       | ๑๕๐                  |              |
| ๒๖           | เลือดหมู                        | สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น                                                                                                           |            |       | ๒๐                   |              |
| ๒๗           | ไส้หมู                          | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น                                                                                                               |            |       | ๗๐                   |              |
| ๒๘           | เครื่องในหมู<br>(ตับ,ม้าม,ไส้)  | สด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ม้าม ไส้ ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน                                                     |            |       | ๖๐                   |              |
| ๒๙           | ไข่เป็ด เบอร์ ๓                 | ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ                                 |            |       | ๔.๑                  |              |
| ๓๐           | ไข่ไก่ เบอร์ ๓                  | ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ                                 | ๔๖๖,๘๕๔.๒๐ | ฟอง   | ๔.๕                  | ๒,๑๐๐,๘๔๓.๙๐ |
| ๓๑           | หมักสด                          | คุณภาพดี สด ขาวใส สะอาด เนื้อแน่น ไม่เนิ่นและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ขนาดตัวยาวพอสมควร                                    |            |       | ๑๗๐                  |              |
| ๓๒           | ปลาช่อน                         | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            | ๓,๕๓๑.๓๖   | กก.   | ๑๗๐                  | ๖๐๐,๓๓๑.๒๐   |
| ๓๓           | ปลาชวาบะ                        | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            |            |       | ๑๐๐                  |              |
| ๓๔           | ปลาดอรี่                        | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            |            |       | ๑๓๐                  |              |
| ๓๕           | ปลาดุก                          | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            |            |       | ๗๐                   |              |
| ๓๖           | ปลาดะเพียน                      | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            |            |       | ๖๐                   |              |
| ๓๗           | ปลาหับทิม                       | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            |            |       | ๑๒๐                  |              |
| ๓๘           | ปลาทุสด                         | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                                       | ๑๐,๐๒๖.๕๔  | กก.   | ๙๐                   | ๙๐๒,๓๘๘.๖๐   |
| ๓๙           | ปลาทุแขก                        | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด รูปร่างเรียวยาว ลำตัวตัวกลม เนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน |            |       | ๗๐                   |              |
| ๔๐           | ปลาทุบั้ง                       | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีเมือกและกลิ่นเน่าเหม็น                                                      |            |       | ๑๕๐                  |              |
| ๔๑           | ปลานิล                          | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เนิ่น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน                            |            |       | ๖๐                   |              |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร               | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                  | จำนวน | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม |
|--------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----------------------|-----|
| ๔๒           | ปลายี่สก ✓                    | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๘๐                   |     |
| ๔๓           | ปลาซวาย ✓                     | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๘๐                   |     |
| ๔๔           | ปลาเบญจพรรณ<br>น้ำจืด ✓       | เป็นปลาน้ำจืดที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลา<br>ตะเพียน ปลาไน ปลายี่สก และปลานวลจันทร์ โดยมี<br>ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน |       |       | ๕๐                   |     |
| ๔๕           | ปลาสาก ✓                      | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๔๐                  |     |
| ๔๖           | ปลาหางแข็ง ✓                  | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๘๐                  |     |
| ๔๗           | ปลาโอ/ปลาทองโอ ✓              | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๐๐                  |     |
| ๔๘           | ปลาสิğun ✓                    | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๐๐                  |     |
| ๔๙           | ปลาหางเหลือง/<br>ข้างเหลือง ✓ | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๒๕๐                  |     |
| ๕๐           | ปลากระพง ✓                    | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๑๐                  |     |
| ๕๑           | ปลาทรายแดง ✓                  | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๒๒๐                  |     |
| ๕๒           | ปลาเก๋า ✓                     | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๓๕๐                  |     |
| ๕๓           | ปลากระบอก ✓                   | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๒๗๐                  |     |
| ๕๔           | ปลาหมอ ✓                      | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๐๐                  |     |
| ๕๕           | ปลาหมอคางดำ ✓                 | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๓๐                   |     |
| ๕๖           | ปลาอินทรี ✓                   | ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อ<br>แน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน                                                                                                             |       |       | ๑๘๐                  |     |
| ๕๗           | หอยแครง ✓                     | ต้องเป็นเนื้อหอยแกะเปลือก ต้มสุก เนื้อหอยตัวใหญ่ สด<br>สะอาด ไม่เละ และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น                                                                                                                                |       |       | ๑๘๐                  |     |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร       | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๕๘           | หอยแมลงภู่ต้ม         | ต้องเป็นเนื้อหอยแกะเปลือก ต้มสุก เนื้อหอยตัวใหญ่ สะอาด ไม่เลอะ และไม่มียากลิ่นเน่าเหม็น                                                                                                                                                                                                                                                               |          |       | ๑๒๐                  |            |
| ๕๙           | กุ้งแช่บ๊วย           | ตัวกุ้งสด สะอาด เนื้อใส สีธรรมชาติของกุ้ง สภาพสมบูรณ์ หัวไม่หักหลุดจากตัว เนื้อแน่น ไม่เลอะ และไม่มียากลิ่นเน่าเหม็น ขนาด ๓๕ - ๔๕ ตัว/กิโลกรัม                                                                                                                                                                                                        |          |       | ๒๐๐                  |            |
| ๖๐           | เนื้อปลาสด/<br>ปลาชุก | เป็นเนื้อปลาสด/สดทุกชนิด เช่น เนื้อปลาตอริบ/สด เนื้อปลาเบญจพรรณสด/สด ฯลฯ โดยต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มียากลิ่นเหม็น เป็นเนื้อปลาล้วน ๑๐๐% ไม่มีก้างและหัว สภาพดี บด/ชุกเฉพาะเนื้อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง                                                                                                                             |          |       | ๘๐                   |            |
| ๖๑           | กุ้งแห้งมีเปลือก      | เป็นกุ้งที่กินได้ทั้งเปลือก ไม่มีหัว แห้งสนิท สะอาด ไม่ใส่สี ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้น ไม่มียากลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                      |          |       | ๔๕๐                  |            |
| ๖๒           | กุ้งแห้งไม่มีเปลือก   | เป็นกุ้งที่แกะเปลือกออกจนเหลือแต่เนื้อ แห้งสนิท สะอาด ไม่ใส่สี ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้น ไม่มียากลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                    |          |       | ๔๕๐                  |            |
| ๖๓           | กุ้งฝอยแดงแห้ง        | แห้งสนิท ไม่ใส่สี สะอาด ปลอดภัย ไม่มีเชื้อรา แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มียากลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                              | ๑,๑๙๘.๑๔ | กก.   | ๒๒๐                  | ๒๖๓,๕๙๐.๘๐ |
| ๖๔           | กุ้งเชียงไก่          | ทำจากเนื้อไก่ป่นมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มียากลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาด และถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๓,๐๒๖.๘๘ | กก.   | ๑๔๕                  | ๔๓๘,๘๙๗.๖๐ |
| ๖๕           | กุ้งเชียงหมู          | ทำจากเนื้อหมูป่นมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มียากลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาด และถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน |          |       | ๒๐๐                  |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๖๕           | เกี้ยวกุ้ง /    | คุณภาพดี เป็นของใหม่ และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่<br>เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือ วันหมดอายุ มี ยย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                  |          |       | ๓๒๐                  |            |
| ๖๗           | เกี้ยวปลา /     | คุณภาพดี เป็นของใหม่ และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่<br>เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือ วันหมดอายุ มี ยย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                  |          |       | ๒๘๐                  |            |
| ๖๘           | เกี้ยวหมู /     | คุณภาพดี เป็นของใหม่ และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่<br>เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือ วันหมดอายุ มี ยย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                  |          |       | ๒๗๐                  |            |
| ๖๙           | ไก่ยอ /         | ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น<br>ยืดหยุ่น ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธี<br>ผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด<br>ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน |          |       | ๑๒๐                  |            |
| ๗๐           | หมูยอ /         | ทำมาจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น<br>ยืดหยุ่น ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธี<br>ผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด<br>ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๓,๐๒๖.๘๘ | กก.   | ๑๕๐                  | ๔๕๔,๐๓๒.๐๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๗๑           | ไส้กรอกไก่ /    | ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี เนื้อแน่น ไม่แต่งสี ไม่มีสารเคมีเจือปน ไม่เน่าเสีย ไม่แตกแฉา ไม่หัก ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน      |          |       | ๑๔๐                  |            |
| ๗๒           | ไส้กรอกหมู /    | ทำมาจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อแน่น ไม่แต่งสี ไม่มีสารเคมีเจือปน ไม่เน่าเสีย ไม่แตกแฉา ไม่หัก ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน      |          |       | ๒๐๐                  |            |
| ๗๓           | ลูกชิ้นกุ้ง /   | มีส่วนผสมจากเนื้อกุ้งสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน |          |       | ๑๔๐                  |            |
| ๗๔           | ลูกชิ้นไก่ /    | มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน  |          |       | ๘๐                   |            |
| ๗๕           | ลูกชิ้นปลา /    | มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน  | ๒,๒๗๐.๑๖ | กก.   | ๖๐                   | ๑๓๖,๒๐๙.๖๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร        | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|------------|
| ๗๖           | ลูกชิ้นวัว             | มีส่วนผสมจากเนื้อวัวสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน |           |       | ๑๘๐                  |            |
| ๗๗           | ลูกชิ้นหมู /           | มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน                   | ๗๕๖.๗๒    | กก.   | ๖๐                   | ๔๕,๔๐๓.๒๐  |
| ๗๘           | ปลากรอบ /              | ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ๕๐๔.๔๘    | กก.   | ๒๐๐                  | ๑๐๐,๘๘๖.๐๐ |
| ๗๙           | ปลาป่น /               | ทำจากเนื้อปลาล้วนหรือเนื้อปลาปรุงรส ไม่มีส่วนผสมของแป้งแห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                                             |           |       | ๒๒๐                  |            |
| ๘๐           | ปลาอินทรีเค็ม          | ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |       | ๔๕๐                  |            |
| ๘๑           | ไข่เค็ม /              | ทำจากไข่เป็ดใหม่ ขนาดเบอร์ ๓ ขึ้นไป เปลือกไข่สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีรอยบุบหรือแตกร้าว ผ่านกรรมวิธีการต้มเค็มที่สะอาด ตามหลักการถนอมอาหาร                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |       | ๗                    |            |
| ๘๒           | กะหล่ำดอก /            | สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ต่าง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |       | ๗๕                   |            |
| ๘๓           | กะหล่ำปลี /            | ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ๑๐,๐๘๙.๖๐ | กก.   | ๓๐                   | ๓๐๒,๖๘๘.๐๐ |
| ๘๔           | กุยช่าย/<br>ดอกไม้กวาด | ใบ: สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เน่าและ ไม่ช้ำ ตัดโคนรากและปลายใบออก , ดอก: ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ๑,๐๐๘.๙๖  | กก.   | ๖๐                   | ๖๐,๕๓๗.๖๐  |
| ๘๕           | แขนงกะหล่ำ /           | สด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |       | ๙๐                   |            |
| ๘๖           | ขมิ้นเหลืองสด /        | สภาพสมบูรณ์ สีเหลืองเข้ม ไม่มีราก เป็นแง่ง ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ๑๕๑.๓๔    | กก.   | ๗๐                   | ๑๐,๕๙๓.๘๐  |
| ๘๗           | ข้าวโพดอ่อน /          | ฝักสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |       | ๘๐                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                   | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|--------------|
| ๘๘           | ซิงแก่ /        | สด สะอาด แ่งสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแน่น มีเฉพาะส่วนของแ่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่า                                     |           |       | ๗๐                   |              |
| ๘๙           | ซิงขอย /        | ซิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของซิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แฉะสารฟอกขาว                      |           |       | ๗๐                   |              |
| ๙๐           | ซิงสด /         | สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวอมเหลือง เนื้อแน่น มีเฉพาะส่วนของแ่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำ                                     |           |       | ๗๐                   |              |
| ๙๑           | แครอท /         | เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่มีก้าน และไม่มีเศษดินติด                                           | ๕๐๔.๔๘    | กก.   | ๓๐                   | ๑๕,๑๓๔.๔๐    |
| ๙๒           | ต้นหอม /        | สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า ไม่มีดินติด                                                     | ๘,๐๗๑.๖๘  | กก.   | ๑๔๐                  | ๑,๑๓๐,๐๓๕.๒๐ |
| ๙๓           | แตงกวา /        | สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น และไม่มีก้านติด                                        | ๒๔,๙๐๘.๗๐ | กก.   | ๓๕                   | ๘๗๑,๘๐๔.๕๐   |
| ๙๔           | แตงร้าน /       | ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติ รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีก้านติด                                                            | ๒๕,๐๕๕.๘๔ | กก.   | ๓๐                   | ๗๕๑,๖๗๕.๒๐   |
| ๙๕           | ถั่วงอก /       | ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แฉะสารฟอกขาว                                                                       | ๑๑,๖๐๓.๐๔ | กก.   | ๓๐                   | ๓๔๘,๐๙๑.๒๐   |
| ๙๖           | ถั้วฝักยาว /    | พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย | ๑๒,๒๗๕.๖๘ | กก.   | ๓๕                   | ๔๒๙,๖๔๘.๘๐   |
| ๙๗           | ถั้วพู /        | ฝักอ่อนสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือช้ำ ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย                                                                                        |           |       | ๑๓๐                  |              |
| ๙๘           | ถั้วลันเตา /    | ฝักสีเขียวสด ไม่เหลือง ผิวเกลี้ยง เต่งตึง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีเมล็ด ไม่โป่งหรือแกร็น ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน และไม่เน่าเสีย                   |           |       | ๑๓๐                  |              |
| ๙๙           | น้ำเต้า /       | อ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย                                                                                              |           |       | ๒๕                   |              |
| ๑๐๐          | บวบเหลี่ยม /    | ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ขนาด ๖ - ๘ ลูก/กิโลกรัม                         |           |       | ๓๕                   |              |
| ๑๐๑          | ใบขี้เหล็ก /    | สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป                                                             |           |       | ๓๕                   |              |
| ๑๐๒          | ใบเตย /         | เป็นใบเตยหอม สีเขียวสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรากและดินติด ไม่มีหนอนเจาะ ไม่เน่าเสีย                                                |           |       | ๒๕                   |              |
| ๑๐๓          | ใบบัวบก /       | สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป ไม่มีเศษดินติด                                  | ๑,๐๐๘.๙๖  | กก.   | ๕๐                   | ๕๐,๔๔๘.๐๐    |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                       | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                            | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|------------|
| ๑๐๔          | ใบย่านาง /                            | สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มี<br>ใบเหลืองปนมากจนเกินไป                                                                                  |           |       | ๗๐                   |            |
| ๑๐๕          | ใบยี่หระ /                            | สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มี<br>ใบเหลืองปนมากจนเกินไป                                                                                  |           |       | ๗๐                   |            |
| ๑๐๖          | ผักกวาดตุง /                          | ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก<br>ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ และไม่เน่าเสีย                                                                           | ๘,๗๒๓.๓๐  | กก.   | ๓๕                   | ๓๐๕,๓๑๕.๕๐ |
| ๑๐๗          | ผักกระเฉด /                           | สด สะอาด ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน ๘๐ ซม.                                                                                                                           |           |       | ๕๐                   |            |
| ๑๐๘          | ผักกาดขาว /                           | เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดราก<br>ออก ไม่มีรอยซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาด<br>ไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม                      | ๑๐,๐๐๕.๕๒ | กก.   | ๕๐                   | ๕๐๐,๒๒๐.๘๐ |
| ๑๐๙          | ผักกาดเขียว /                         | ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                              |           |       | ๓๕                   |            |
| ๑๑๐          | ผักกาดหอม /                           | ใบสีเขียวสด ก้านสีเขียวอ่อน ตัดรากออก สภาพสมบูรณ์ไม่ซ้ำ<br>ไม่ชุ่มน้ำ                                                                                               |           |       | ๗๐                   |            |
| ๑๑๑          | ผักกูด /                              | ใบเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                           |           |       | ๗๐                   |            |
| ๑๑๒          | ผักขึ้นฉ่าย /                         | สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่<br>เหี่ยว ไม่ซ้ำ และไม่เน่าเสีย                                                                               | ๒,๐๑๗.๙๒  | กก.   | ๑๕๐                  | ๓๐๒,๖๘๘.๐๐ |
| ๑๑๓          | ผักคะน้า /                            | เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้น<br>ใหญ่ มีก้านและใบติดแน่น ไม่หัก ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่า<br>เสีย                                          | ๗,๘๑๙.๔๔  | กก.   | ๔๕                   | ๓๕๑,๘๗๔.๘๐ |
| ๑๑๔          | ผักชี /                               | ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว รากสะอาด ไม่มีเศษดิน<br>ติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวไม่<br>น้อยกว่า ๖ นิ้ว                        | ๒,๔๕๐.๙๓  | กก.   | ๑๙๐                  | ๔๖๕,๖๗๖.๗๐ |
| ๑๑๕          | ผักชีงูวน /                           | ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง<br>ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                            | ๗๕๖.๗๒    | กก.   | ๑๕๐                  | ๑๑๓,๕๐๘.๐๐ |
| ๑๑๖          | ผักชีฝรั่ง /                          | ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง<br>ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                            |           |       | ๘๐                   |            |
| ๑๑๗          | ผักชีลาว /                            | ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง<br>ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                            | ๑,๐๐๘.๙๖  | กก.   | ๙๐                   | ๙๐,๘๐๖.๔๐  |
| ๑๑๘          | ผักตำลึง /                            | ยอดอ่อน ก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                               |           |       | ๔๐                   |            |
| ๑๑๙          | ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก /                 | สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสี<br>ขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ไม่เน่าเสีย มีความ<br>ยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น | ๑๐,๕๙๔.๐๘ | กก.   | ๔๐                   | ๔๒๓,๗๖๓.๒๐ |
| ๑๒๐          | ผักบุ้งไทย/<br>ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก / | สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสี<br>ขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ไม่เน่าเสีย มีความ<br>ยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น |           |       | ๓๕                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                            | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|--------------|
| ๑๒๑          | เผือกหอม /      | เฉพาะส่วนหัว แก่จัด เปลือกน้ำตาล ไม่เป็นดินโคลน ลักษณะ<br>สมบูรณ์ เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่มียอดอ่อน ไม่แตก ไม่แกร็น ไม่<br>ขึ้นรา ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ ๓ หัว/กิโลกรัม |           |       | ๕๐                   |              |
| ๑๒๒          | พริกหยวก /      | สด สะอาด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำไม่เน่าเสียมี<br>ก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น                                                                          |           |       | ๗๐                   |              |
| ๑๒๓          | ฟักเขียว /      | ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรง<br>กลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร                                                                              | ๔๗,๐๔๒.๗๖ | กก.   | ๒๕                   | ๑,๑๗๖,๐๖๙.๐๐ |
| ๑๒๔          | ฟักทอง /        | เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อ<br>แน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร                                                             | ๑๘,๒๖๑.๒๘ | กก.   | ๓๐                   | ๕๔๔,๘๓๘.๔๐   |
| ๑๒๕          | แฟง /           | ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรง<br>กลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร                                                                              |           |       | ๓๐                   |              |
| ๑๒๖          | มะเขือเทศ /     | รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ<br>ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับ<br>ผล                                   |           |       | ๓๐                   |              |
| ๑๒๗          | มะเขือเปราะ /   | ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติด<br>แน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน                                        | ๒๒,๑๙๗.๑๒ | กก.   | ๔๐                   | ๘๘๗,๘๘๔.๘๐   |
| ๑๒๘          | มะเขือพวง /     | ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดเน่าปน<br>ไม่แกร็น ไม่เหี่ยว                                                                                    | ๗,๕๖๗.๒๐  | กก.   | ๙๐                   | ๖๘๑,๐๔๘.๐๐   |
| ๑๒๙          | มะเขือยาว /     | เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียบ ผล<br>ยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มี<br>หนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย             |           |       | ๓๕                   |              |
| ๑๓๐          | มะระจีน /       | ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง<br>สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก<br>ไม่หัก ไม่เน่าเสีย                           | ๑๐,๐๘๙.๖๐ | กก.   | ๔๕                   | ๔๕๔,๐๓๒.๐๐   |
| ๑๓๑          | มะระหวาน /      | ผลสมบูรณ์ สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย เนื้อแน่น ผลไม่แตก                                                                                                         |           |       | ๔๕                   |              |
| ๑๓๒          | มันเทศ /        | สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว<br>เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น<br>และไม่เน่าเสีย                            | ๙,๐๘๐.๖๔  | กก.   | ๓๕                   | ๓๑๗,๘๒๒.๔๐   |
| ๑๓๓          | มันฝรั่ง /      | ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มี<br>หน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ ๓ - ๔<br>ลูก/กิโลกรัม                                 |           |       | ๓๐                   |              |
| ๑๓๔          | มันสำปะหลัง /   | สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่<br>แกร็น ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเสีย                                                                 |           |       | ๒๕                   |              |
| ๑๓๕          | รากผักชี /      | สด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่าเสีย                                                                                                                           | ๑๕๑.๓๔    | กก.   | ๒๕๐                  | ๓๗,๘๓๕.๐๐    |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร           | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                              | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๑๓๖          | สะตอ /                    | ฝักสีเขียวสด ไม่ลีบแบน ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย ฝักยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร                                                                                                                                                                                              |          |       | ๒๘๐                  |            |
| ๑๓๗          | สัปปะรด(แกง) /            | เปลือกเขียวอมเหลือง ตาสีเหลืองปนน้ำตาล ไม่เน่า ไม่แกร็น ไม่มีกลิ่นฉุน ตัดก้าน ใบ ดอก และจุกออก ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ ผลไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ หัว/กิโลกรัม                                                                                                         |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๓๘          | สายบัว /                  | สด สะอาด ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน ๑.๕ เมตร                                                                                                                                                                                                                           |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๓๙          | หน่อไม้สด(หน่อ) /         | เนื้อในสีขาว สด สะอาด ไม่หัก ไม่แตก ไม่เน่าเสีย น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ กิโลกรัม/หัว<br>หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำหน่อไม้สดมาปอกเปลือกออกทั้งหมด แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๔๐          | หน่อไม้สด(หั่น) /         | เนื้อสีขาว ปอกเปลือกทั้งหมดออกเรียบร้อยแล้ว หั่นชิ้น/หั่นฝอย ไม่เน่าเสีย ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารกันรา<br>หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำไปต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ            |          |       | ๓๐                   |            |
| ๑๔๑          | หอมแดง /                  | สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก                                                                                                                                                                               | ๓,๗๒๐.๕๔ | กก.   | ๑๑๐                  | ๔๐๙,๒๕๙.๔๐ |
| ๑๔๒          | หอมใหญ่ /                 | สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก                                                                                                                                                                               | ๒,๐๑๗.๙๒ | กก.   | ๔๕                   | ๙๐,๘๐๖.๔๐  |
| ๑๔๓          | หัวปลี /                  | สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใ้ในไม่ดำ ขนาดประมาณ ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม                                                                                                                                                 | ๒,๕๒๒.๔๐ | กก.   | ๑๕                   | ๓๗,๘๓๖.๐๐  |
| ๑๔๔          | หัวผักกาดสด/<br>หัวไชเท้า | หัวเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่ฟาม ไม่แกร็น รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด ๓ - ๔ ลูก/กิโลกรัม.                                                                                                                                      |          |       | ๓๕                   |            |
| ๑๔๕          | เห็ดเข็มทอง /             | ดอกสีขาว สด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                    |          |       | ๕๕                   |            |
| ๑๔๖          | เห็ดฟาง /                 | รูปร่างกลม สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                 |          |       | ๗๐                   |            |
| ๑๔๗          | เห็ดนางฟ้า /              | ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                          |          |       | ๗๐                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                 | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๑๔๘          | เห็ดนางรม /                    | ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอก<br>สมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่<br>เน่าเสีย                     |          |       | ๘๐                   |            |
| ๑๔๙          | เห็ดหูหนู /                    | สด สะอาด ดอกหนา สภาพสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ<br>ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย                                                      |          |       | ๖๐                   |            |
| ๑๕๐          | เห็ดออริจิ/<br>เห็ดนางรมหลวง / | ดอกอวบ สด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                              |          |       | ๙๐                   |            |
| ๑๕๑          | กล้วยไข่ /                     | สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล<br>ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก<br>และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง |          |       | ๔๕                   |            |
| ๑๕๒          | กล้วยเล็บมือนาง /              | สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล<br>ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก<br>และไม่มีส่วนเครือติดมา            |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๕๓          | กล้วยหอม /                     | สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล<br>ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก<br>และไม่มีส่วนเครือติดมา            |          |       | ๔๕                   |            |
| ๑๕๔          | กล้วยหักมุก /                  | สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล<br>ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก<br>และไม่มีส่วนเครือติดมา            |          |       | ๑๕                   |            |
| ๑๕๕          | กล้วยน้ำว้า /                  | สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล<br>ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก<br>และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง | ๔,๕๔๐.๓๒ | กก.   | ๔๕                   | ๒๐๔,๓๑๔.๔๐ |
| ๑๕๖          | เงาะ /                         | ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รส<br>หวาน เวลาแกะไม่มีน้ำและ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน                                            |          |       | ๔๐                   |            |
| ๑๕๗          | ขมิพู่ /                       | ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง แต่งตั้ง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก<br>ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน                                                  |          |       | ๔๐                   |            |
| ๑๕๘          | แอปเปิ้ล /                     | ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดเน่าเสีย ไม่สุกเกินไป ไม่<br>มีหนอน                                                                               |          |       | ๗๕                   |            |
| ๑๕๙          | มันแกว /                       | หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตก เนื้ออ่อน ไม่มีเสี้ยน มีเปลือกภายนอก<br>อยู่สมบูรณ์ ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าเสีย                                                     |          |       | ๑๕                   |            |
| ๑๖๐          | พุทรา /                        | ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย<br>ไม่มีหนอน                                                                              | ๗,๐๖๒.๗๒ | กก.   | ๖๕                   | ๔๕๙,๐๗๖.๘๐ |
| ๑๖๑          | ฝรั่ง /                        | ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบ<br>หรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                      | ๕,๘๐๑.๕๒ | กก.   | ๓๕                   | ๒๐๓,๐๕๓.๒๐ |
| ๑๖๒          | มะม่วงสุก /                    | ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                                                    |          |       | ๒๐                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร           | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                    | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๑๖๓          | มะม่วงดิบ/<br>มะม่วงมัน / | ผิววาลสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่อม ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย                                                                                |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๖๔          | ขนุน (แกะเมล็ด) /         | ยวงสีเหลืองสด สุกพอดี กลิ่นหอม เนื้อกรอบ ไม่ขำ ไม่มันและ<br>ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                           |          |       | ๑๐๐                  |            |
| ๑๖๕          | ทุเรียน /                 | เป็นทุเรียนเปลือกเปลือก ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มี<br>หนอน                                                                       |          |       | ๔๖๐                  |            |
| ๑๖๖          | ลิ้นจี่ /                 | เปลือกบางสีชมพูอมแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้าน<br>แน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่ฉ่ำน้ำ ผลไม่แตก ไม่ขำ ไม่เน่า<br>ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน | ๑,๑๐๓.๕๕ | กก.   | ๑๐๐                  | ๑๑๐,๓๕๕.๐๐ |
| ๑๖๗          | แก้วมังกร /               | เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                |          |       | ๓๐                   |            |
| ๑๖๘          | องุ่น /                   | ข้าวสีเขียวสด ผลติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รูปทรงได้<br>สัดส่วน เนื้อนุ่มแน่น ไม่เละ ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ไม่ขึ้นรา<br>ไม่มีหนอน    |          |       | ๘๐                   |            |
| ๑๖๙          | ลองกอง /                  | เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเหลี่ยม ไม่ขำ ไม่เน่า<br>เสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน                                     |          |       | ๓๕                   |            |
| ๑๗๐          | มะละกอสุก /               | สด เนื้อแน่น ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ขำ<br>ไม่ขึ้นรา                                                                 |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๗๑          | มังคุด /                  | ข้าวสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก<br>ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                       | ๔,๐๓๕.๘๔ | กก.   | ๓๐                   | ๑๒๑,๐๗๕.๒๐ |
| ๑๗๒          | น้อยหน่า /                | สด สะอาด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                                     |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๗๓          | นางสาด /                  | เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเหลี่ยม ไม่ขำ ไม่เน่า<br>เสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน                                     |          |       | ๔๐                   |            |
| ๑๗๔          | ละมุด /                   | สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน                                                                                |          |       | ๓๐                   |            |
| ๑๗๕          | สาเล่ /                   | ข้าวสดติดแน่นกับผล ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีรอยขำ เนื้อ<br>กรอบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                               |          |       | ๓๕                   |            |
| ๑๗๖          | มะขามเทศ /                | สด สะอาด ฝักสีเขียวหรือสีชมพูตามสายพันธุ์ ไม่เน่าเสีย                                                                                       |          |       | ๕๐                   |            |
| ๑๗๗          | มะขามหวาน /               | สะอาด ฝักไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา                                                                                                       |          |       | ๘๕                   |            |
| ๑๗๘          | แตงโม /                   | ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า<br>เสีย ไม่มีรอยแหะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อ<br>แดงแน่น ใสไม่ล้น |          |       | ๒๕                   |            |
| ๑๗๙          | แตงไทย /                  | ผิวเรียบตึง ผลแก่จัด เนื้อแน่น ใสไม่ล้น ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย<br>ไม่มีหนอน น้ำหนักลูกละอย่างน้อย ๑ กิโลกรัม                                  |          |       | ๑๕                   |            |
| ๑๘๐          | แคนตาลูป /                | สด สะอาด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                                     |          |       | ๒๐                   |            |
| ๑๘๑          | สตอเบอรี่ /               | สด สะอาด ไม่ขำ ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ข้าวสดติดแน่นกับผล                                                                                        |          |       | ๖๐                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร        | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                              | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๑๘๒          | ส้มจีน                 | สด สะอาด ไม่ขี้ ผลไม่แตก เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ใ้<br>กลางไม่เป็นน้ำ ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                                                                                                  |          |       | ๔๐                   |            |
| ๑๘๓          | ส้มเขียวหวาน           | สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขี้ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึง<br>เหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็น<br>ข้าวสาร ใ้กลางไม่เป็นน้ำ                                                                                                                                                      |          |       | ๓๕                   |            |
| ๑๘๔          | ส้มสายผึ้ง             | สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขี้ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึง<br>เหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็น<br>ข้าวสาร ใ้กลางไม่เป็นน้ำ                                                                                                                                                      |          |       | ๓๕                   |            |
| ๑๘๕          | สับปะรด                | ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อฉ่ำสีเหลือง<br>อ่อน ไม่แก่เริ่มหรือมีตาดำ ผลไม่แตก ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย ไม่มี<br>สาเหล้มหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี                                                                                                                                    |          |       | ๓๐                   |            |
| ๑๘๖          | ส้มโอ                  | สด ไม่เขียว ไม่ขี้ ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน                                                                                                                                                                                                                                                     |          |       | ๕๐                   |            |
| ๑๘๗          | ลำไย                   | เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด<br>ไม่มีน้ำและ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน                                                                                                                                                                                                           |          |       | ๔๐                   |            |
| ๑๘๘          | มะยงชิด                | สด เปลือกสีเหลืองอมส้ม ผลไม่แตก ไม่เขียว ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย<br>ไม่มีหนอน                                                                                                                                                                                                                              |          |       | ๑๐๐                  |            |
| ๑๘๙          | ลดช่องสิงคโปร์<br>แห้ง | แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ ระบุฉลาก<br>และยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน |          |       | ๕๐                   |            |
| ๑๙๐          | ลดช่อง                 | เป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้<br>มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน<br>ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย                                                                                                                                                     | ๕,๐๔๔.๘๐ | กก.   | ๓๕                   | ๑๗๖,๕๖๘.๐๐ |
| ๑๙๑          | เทียนอบขนม             | มีกลิ่นหอม ไม่แตกหักหรือมีฟองอากาศ ไม่เหม็นสาบ ไม่มี<br>ตำหนิที่ไม่พึงประสงค์ เป็นของใหม่ มีคุณภาพดีตามธรรมชาติ<br>ของเทียนอบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                           | ๕๐๔.๔๘   | แท่ง  | ๖๐                   | ๓๐,๒๖๘.๘๐  |
| ๑๙๒          | ข้าสด                  | ลักษณะเป็นหัวอ่อน สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ตาสีแดง<br>มีเฉพาะส่วนแ่ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                                | ๗๐๖.๒๗   | กก.   | ๖๐                   | ๔๒,๓๗๖.๒๐  |
| ๑๙๓          | ตะไคร้สด               | ลำต้นสมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง<br>ไม่มีเศษดินติด ไม่แช่น้ำ                                                                                                                                                                                                                         | ๕๐๔.๔๘   | กก.   | ๒๐                   | ๑๐,๐๘๙.๖๐  |
| ๑๙๔          | ผลมะกรูด               | ลูกกลมโตได้ขนาด ผิวมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา<br>มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เขียว ไม่มีขี้ติด                                                                                                                                                                                                      | ๒๐๑.๗๙   | กก.   | ๕๐                   | ๑๐,๐๘๙.๕๐  |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร    | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๑๙๕          | ผลมะนาว /          | ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยง เรียบ มัน สีเขียว เปลือก<br>บางไม่เหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |       | ๖๐                   |            |
| ๑๙๖          | ใบมะกรูดสด /       | สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ<br>ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ๖๐๕.๓๘   | กก.   | ๗๐                   | ๔๒,๓๗๖.๖๐  |
| ๑๙๗          | ใบกระเพราสด /      | สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ<br>ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                                                                                                                                                                                                                                                             | ๑,๗๖๕.๖๘ | กก.   | ๕๐                   | ๘๘,๒๘๕.๐๐  |
| ๑๙๘          | ใบโหระพาสด /       | สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ลำต้นสีม่วง ตัดรากออก<br>กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                                                                                                                                                                                                                                                      | ๕๐๔.๔๘   | กก.   | ๕๐                   | ๒๕,๒๒๔.๐๐  |
| ๑๙๙          | ใบแมงลักสด /       | สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม<br>ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ๕๐๔.๔๘   | กก.   | ๖๐                   | ๓๐,๒๖๘.๘๐  |
| ๒๐๐          | ใบสาระแหน่สด /     | สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ไม่ดำ ผิวเป็นมัน ลำต้นสีม่วง<br>มีก้านติดใบ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ                                                                                                                                                                                                                                                             | ๗๔๖.๒๑   | กก.   | ๑๘๐                  | ๑๓๔,๓๑๗.๘๐ |
| ๒๐๑          | กระชายสด /         | สด ไม่เน่าเสีย เป็นแท่งเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด<br>มีเหง้าน้อย ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                                                                                          | ๑,๒๖๑.๒๐ | กก.   | ๑๒๐                  | ๑๕๑,๓๔๔.๐๐ |
| ๒๐๒          | กระชายซอย /        | เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาด หั่นเป็นเส้น<br>ตามความยาวของกระชาย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่แฉะสาร<br>ฟอกขาว                                                                                                                                                                                                                                                  |          |       | ๗๐                   |            |
| ๒๐๓          | พริกชี้ฟ้าสด /     | สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ เติ่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก<br>ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ                                                                                                                                                                                                                                                    | ๓,๓๔๒.๑๘ | กก.   | ๑๐๐                  | ๓๓๔,๒๑๘.๐๐ |
| ๒๐๔          | พริกจินดาสด /      | สด ผิวมันเรียบ สีเขียวหรือแดง เม็ดใหญ่ เติ่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับ<br>เม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน                                                                                                                                                                                                                                                   |          |       | ๗๕                   |            |
| ๒๐๕          | พริกชี้หนูสด /     | สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งตั้ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริก<br>และขั้วสีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ<br>ไม่เป็นหนอน                                                                                                                                                                                                                                  | ๒,๐๙๙.๙๐ | กก.   | ๘๕                   | ๑๗๘,๔๙๑.๕๐ |
| ๒๐๖          | เกลือบริโภคชนิดป่น | เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่ง<br>ปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หินทราย ระเบิดและ<br>ยี่ห้อขัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่<br>แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี<br>หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อขัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๘๐.๗๒    | กก.   | ๑๖                   | ๑,๒๙๑.๕๒   |
| ๒๐๗          | กะปิ /             | ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้ง<br>หรือเปื่อยเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่น<br>สาบ/คาว และกลิ่นอับ                                                                                                                                                                                                                               | ๑,๔๖๐.๘๘ | กก.   | ๑๓๐                  | ๑๘๙,๙๑๕.๗๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                              | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม       |
|--------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|-----------|
| ๒๐๘          | ซอสปรุงรส/<br>ซอสถั่วเหลือง<br>(๑,๐๐๐ มล.) / | สีน้ำตาลเข้ม ประกอบด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ปราศจาก<br>สิ่งเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท<br>สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น<br>อย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                            |          |       | ๕๖                   |           |
| ๒๐๙          | ซอสแดง /                                     | ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวัน<br>เดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพ<br>สมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                               |          |       | ๓๕                   |           |
| ๒๑๐          | น้ำปลาร้า<br>(๔๐๐ มล.) /                     | เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาส<br>เจอร์ไรซ์ ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสาหร่าย (ไข่พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรอง<br>มาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                          | ๑,๖๓๙.๕๕ | ขวด   | ๒๕                   | ๔๐,๙๘๘.๗๕ |
| ๒๑๑          | ผงกระหรี่ /                                  | เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่น<br>เจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต<br>(Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวัน<br>เดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพ<br>สมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน |          |       | ๔๔๐                  |           |
| ๒๑๒          | ผงแกงเขียวหวาน /                             | เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่น<br>เจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต<br>(Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวัน<br>เดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพ<br>สมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน |          |       | ๓๘๒                  |           |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                                         | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๒๑๓          | ผงพะโล้ /                                               | เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๕๐.๔๕    | กก.   | ๓๒๐                  | ๑๖,๑๔๕.๐๐  |
| ๒๑๔          | น้ำปลา (๗๐๐ มล.) /                                      | เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีสน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะ ของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                                                          | ๙,๑๑๙.๖๘ | ขวด   | ๒๙                   | ๒๖๔,๔๗๐.๗๒ |
| ๒๑๕          | น้ำมะขามเปียก (๕๐๐ มล.) /                               | ชั้น เป็นเนื้อเดียวกัน สีสน้ำตาลอ่อน ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                        |          |       | ๔๐                   |            |
| ๒๑๖          | น้ำมะนาวเทียม/<br>วัตถุแต่งกลิ่น<br>รสมะนาว (๗๐๐ มล.) / | มีสีที่ดีตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ต้องมี อย. รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                     | ๕,๓๓๐.๐๘ | ขวด   | ๒๗                   | ๑๔๓,๙๑๒.๑๖ |
| ๒๑๗          | น้ำส้มสายชูกลั่น (๗๐๐ มล.) /                            | เป็นน้ำส้มสายชูแท้กลั่น ๕% ทำจากวัตถุดิบที่เหมาะสม มีลักษณะเหลวใส สะอาด ถูกหลักอนามัย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้บรรจุอาหารได้ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่ร้าวซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                     | ๖,๐๘๐.๗๙ | ขวด   | ๒๒                   | ๑๓๓,๗๗๗.๓๘ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|--------------|
| ๒๒๘          | ซีอิ๊วดำ (๗๐๐ มล.)<br>/        | ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม<br>มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน         | ๑,๕๕๖.๔๘  | ขวด   | ๓๘                   | ๕๘,๗๖๖.๒๔    |
| ๒๒๙          | ซีอิ๊วขาว (๗๐๐ มล.)<br>/       | ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลาก<br>และยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก<br>หรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๑,๐๘๑.๐๓  | ขวด   | ๕๐                   | ๕๔,๐๕๑.๕๐    |
| ๒๒๐          | ซีอิ๊วหวาน<br>(๗๐๐ มล.) /      | ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม<br>มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน         | ๒,๑๖๒.๐๖  | ขวด   | ๔๐                   | ๘๖,๔๘๒.๔๐    |
| ๒๒๑          | ซอสหอยนางรม<br>(๕ กก.) /       | ซอสสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอม ข้น ไม่แยกชั้น ระบุฉลากและ<br>ยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือ<br>รั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน       |           |       | ๑๖๘                  |              |
| ๒๒๒          | น้ำมันปาล์ม<br>(๑ ลิตร) /      | ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม<br>มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน            |           |       | ๔๗                   |              |
| ๒๒๓          | น้ำมันถั่วเหลือง<br>(๑ ลิตร) / | ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม<br>มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน            | ๒๔,๖๔๘.๕๐ | กก.   | ๕๘                   | ๑,๔๓๒,๕๑๓.๐๐ |
| ๒๒๔          | กะทิสำเร็จรูป<br>(๑,๐๐๐ มล.) / | เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% น้ำกะทิมีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่<br>แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                           | ๑๘,๑๖๑.๒๘ | กก.   | ๗๐                   | ๑,๒๗๑,๒๘๙.๖๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร         | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                           | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|------------|
| ๒๒๕          | น้ำตาลปีบ/<br>น้ำตาลปีป | น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสี<br>และกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจน<br>เป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว                   | ๑๑,๖๐๑.๙๙ | กก.   | ๕๐                   | ๕๘๐,๐๙๙.๕๐ |
| ๒๒๖          | น้ำตาลทรายแดง           | เป็นน้ำตาลทรายแดง สะอาด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผ่านการ<br>ฟอกสี เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน<br>มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                        |           |       | ๒๗                   |            |
| ๒๒๗          | น้ำตาลทรายขาว           | เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็น<br>ก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น<br>อย่างน้อย                                             | ๖,๕๘๓.๔๖  | กก.   | ๒๗                   | ๑๗๗,๗๕๓.๔๒ |
| ๒๒๘          | พริกแกงส้ม              | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน | ๕๘.๘๖     | กก.   | ๑๐๐                  | ๕,๘๘๖.๐๐   |
| ๒๒๙          | พริกแกงกระหรี่          | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน | ๗๕๖.๗๒    | กก.   | ๑๒๐                  | ๙๐,๘๐๖.๔๐  |
| ๒๓๐          | พริกแกงเผ็ด             | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน | ๑,๐๐๘.๙๖  | กก.   | ๑๒๐                  | ๑๒๑,๐๗๕.๒๐ |
| ๒๓๑          | พริกแกงคั่ว             | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน |           |       | ๑๒๐                  |            |
| ๒๓๒          | พริกแกงพะแนง            | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน |           |       | ๑๒๐                  |            |
| ๒๓๓          | พริกแกงอ่อม             | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน | ๗๕๖.๗๒    | กก.   | ๑๑๐                  | ๘๓,๒๓๙.๒๐  |
| ๒๓๔          | พริกแกงเขียวหวาน        | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน | ๗๕๖.๗๒    | กก.   | ๑๑๐                  | ๘๓,๒๓๙.๒๐  |
| ๒๓๕          | พริกแกงเหลือง           | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อ<br>เดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของ<br>เครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน |           |       | ๑๑๐                  |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                          | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๒๓๖          | พริกแกงป่า                               | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |       | ๑๒๐                  |            |
| ๒๓๗          | พริกแกงมัสมั่น                           | ต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |       | ๑๕๐                  |            |
| ๒๓๘          | พริกไทยป่น                               | ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มีอยู่ รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี<br>หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๕๓๖.๘๕   | กก.   | ๑๘๐                  | ๙๖,๖๓๓.๐๐  |
| ๒๓๙          | ข้าวเหนียวขาว                            | เป็นข้าวเหนียวขาว ๑๐% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สะอาด เมล็ดข้าวสมบูรณ์ ยาว ไม่มีมอด ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หรือมีคุณลักษณะเป็นไปตามประกาศกระทรวงพาณิชย์<br>หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                    |          |       | ๓๕                   |            |
| ๒๔๐          | ข้าวคั่ว                                 | สะอาด เป็นของใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                                                                                  | ๕๐๔.๔๘   | กก.   | ๔๐                   | ๒๐,๑๗๙.๒๐  |
| ๒๔๑          | หนังหมูพอง                               | หนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว ไม่มีขน สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ๕๗๘.๐๕   | กก.   | ๗๐                   | ๔๐,๔๖๓.๕๐  |
| ๒๔๒          | เม็ดผักชี/ลูกผักชี                       | ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                                                      | ๑๐๐.๙๐   | กก.   | ๒๒๐                  | ๒๒,๑๙๘.๐๐  |
| ๒๔๓          | เต้าหู้พวง/<br>เต้าหู้พอง/<br>เต้าหู้ทอด | สะอาด ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๒,๕๒๒.๔๐ | กก.   | ๒๗๐                  | ๖๘๑,๐๔๘.๐๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                                       | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|------------|
| ๒๔๔          | เต้าหู้ขาวแข็ง/<br>เต้าหู้กระดาน<br>(แผ่น) (๒๐๐ กรัม) | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ สีเหลืองจัด รสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่สับแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |       | ๑๐                   |            |
| ๒๔๕          | เต้าหู้เหลืองแข็ง/<br>(แผ่น) (๒๐๐ กรัม)               | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสีเหลืองจัด รสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่สับแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๑๑,๓๕๐.๘๐ | แผ่น  | ๑๐                   | ๑๑๓,๕๐๘.๐๐ |
| ๒๔๖          | เต้าหู้เหลืองนิ่ม/<br>(แผ่น) (๒๐๐ กรัม)               | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสีเหลืองจัด รสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่สับแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |       | ๑๐                   |            |
| ๒๔๗          | เต้าเจี้ยวจีน /<br>(๘๐๐ ก.)                           | ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่แก่จนเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่ำน้อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ๑,๕๐๔.๒๕  | ขวด   | ๓๘                   | ๕๗,๑๖๑.๕๐  |
| ๒๔๘          | ตั้งฉ่าย /                                            | ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่ละเย็ดมาก สีน้าตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะร่วนกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่ำน้อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ๑,๔๓๕.๖๗  | กก.   | ๑๑๐                  | ๑๕๗,๙๒๓.๗๐ |
| ๒๔๙          | โป๊ยกั๊ก /                                            | ใหม่ สะอาด มีรูป ๘ เหลี่ยม สีน้าตาลแห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |       | ๓๕๐                  |            |
| ๒๕๐          | หน่อไม้หลวง/ต้มสุก<br>(หั่น)                          | สะอาด ปอกเปลือกออกทั้งหมดเรียบร้อย เนื้ออ่อน นุ่ม มีสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน<br>**ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มซ้ำ (ต้มน้ำทั้ง) ในน้ำเดือดอย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ที่เป็นอันตราย หากบรรจุภัณฑ์บวมหรือผิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิมให้นำไปทำลายทิ้งทันที |           |       | ๕๕                   |            |
| ๒๕๑          | มะนาวดอง /                                            | ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ๕,๐๔๔.๘๐  | กก.   | ๘๕                   | ๔๒๘,๘๐๘.๐๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวน     | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|------------|
| ๒๕๒          | ถั่วลิสงดิบ /                  | ถั่วลิสงดิบ กระเพาะเปลือก สะอาด ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา<br>มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                               | ๕๐๔.๔๘    | กก.   | ๙๕                   | ๔๗,๙๒๕.๖๐  |
| ๒๕๓          | พริกชี้ฟ้าแห้ง /               | ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มี<br>สิ่งเจือปน ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                                                                       | ๔๐๓.๕๘    | กก.   | ๑๘๐                  | ๗๒,๖๔๔.๔๐  |
| ๒๕๔          | มะขามเปียก<br>ไม่แคะเมล็ด /    | คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ๑,๖๖๐.๕๘  | กก.   | ๘๐                   | ๑๓๒,๘๖๐.๔๐ |
| ๒๕๕          | พริกป่น /                      | เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกชี้ฟ้าแห้งป่น ฯลฯ โดย<br>มีลักษณะป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา<br>ไม่อับชื้น                                                                                                                                                                                                                                                                 | ๔๕๔.๐๓    | กก.   | ๑๘๐                  | ๘๑,๗๒๕.๔๐  |
| ๒๕๖          | พริกแห้งเม็ดใหญ่               | ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น สภาพสมบูรณ์ เม็ดไม่หัก<br>ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ๕๕๔.๙๓    | กก.   | ๑๓๐                  | ๗๒,๑๔๐.๙๐  |
| ๒๕๗          | กระเทียมแห้ง /                 | กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ<br>ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ๖,๒๔๐.๘๔  | กก.   | ๙๐                   | ๕๖๑,๖๗๕.๖๐ |
| ๒๕๘          | งาขาวคั่ว /                    | ผลิตจากเมล็ดงาขาว ๑๐๐% คั่วใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง<br>ปลอมปน แห้ง ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นหืน<br>ระบุฉลากและยี่ห้อ* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างดี<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน |           |       | ๑๓๕                  |            |
| ๒๕๙          | เห็ดหอมแห้ง /                  | ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ๑๕๑.๓๔    | กก.   | ๓๕๐                  | ๕๒,๙๖๙.๐๐  |
| ๒๖๐          | เห็ดหูหนูแห้ง /                | ไม่เหม็นหืน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |       | ๒๘๐                  |            |
| ๒๖๑          | ไข่ไก่เค็ม/<br>หัวผักกาดเค็ม / | เป็นหัวผักกาด ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและปราศจากสิ่งปนเปื้อน<br>ไม่เลอะ มีสีเหลือง ไม่เหม็นหืน สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง<br>มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                   | ๑๔,๗๑๔.๐๐ | กก.   | ๖๐                   | ๘๘๒,๘๔๐.๐๐ |
| ๒๖๒          | หัวไชโป้วหวาน /                | สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่ง<br>ปนเปื้อนอื่นใดเจือปนและไม่มีสารตกค้าง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท<br>สภาพสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                                                                |           |       | ๙๐                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร  | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวน  | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม       |
|--------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------------------|-----------|
| ๒๖๓          | ผักกาดดองเค็ม    | สะอาด ไม่เลอะ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกัน<br>รา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |       | ๓๐                   |           |
| ๒๖๔          | ผักกาดดองเปรี้ยว | สะอาด ไม่เลอะ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกัน<br>รา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |       | ๓๐                   |           |
| ๒๖๕          | ผักกาดดองหวาน    | สะอาด ไม่เลอะ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกัน<br>รา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |       | ๖๐                   |           |
| ๒๖๖          | ถั่วดำ           | แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรู<br>มอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและ<br>ยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                        |        |       | ๙๐                   |           |
| ๒๖๗          | ถั่วแดง          | แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรู<br>มอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและ<br>ยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                        |        |       | ๑๐๐                  |           |
| ๒๖๘          | ถั่วเขียว        | แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรู<br>มอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและ<br>ยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                        |        |       | ๗๐                   |           |
| ๒๖๙          | ฟองเต้าหู้       | ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่น แห้ง ไม่แตกหัก ไม่มีสิ่งอื่นปลอมปน<br>ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีวันที่ผลิต<br>และ/หรือวันหมดอายุ ระบุฉลากและยี่ห้อ* มีส่วนประกอบที่<br>ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรอง<br>มาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๒๕๒.๒๔ | กก.   | ๒๘๐                  | ๗๐,๖๒๗.๒๐ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | จำนวน  | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม       |
|--------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------------------|-----------|
| ๒๗๐          | สาकुเม็ตเล็ก /                 | สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและ<br>ยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรอง<br>มาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                     |        |       | ๕๐                   |           |
| ๒๗๑          | กระเทียมดอง<br>(๒๐๐ กรัม) /    | ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไปกระเทียมหัวหรือกลีบ ปอก<br>หรือไม่ปอกก็ได้ ดองในของเหลวหรือน้ำปรุง ไม่มีฝัขาวหรือ<br>ฟองจากการหมัก มีสีที่ตี สีไม่คล้ำ สีสม่ำเสมอ กลิ่นธรรมชาติ<br>กรอบ ไม่นิ่มและ ไม่ขึ้นราหรือมีฝัขาว ไม่แฉะสารกันรา มี อย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                       |        |       | ๑๐                   |           |
| ๒๗๒          | สาकुเม็ตใหญ่ /                 | สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและ<br>ยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรอง<br>มาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                     |        |       | ๖๐                   |           |
| ๒๗๓          | เม็ดบัวลอย /                   | สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท<br>สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือ มี อย.<br>รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                  |        |       | ๙๐                   |           |
| ๒๗๔          | แป้งมัน /                      | ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็น<br>ก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลาก<br>และยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๖๓๐.๖๐ | กก.   | ๔๐                   | ๒๕,๒๒๔.๐๐ |
| ๒๗๕          | เส้นก๋วยเตี๋ยว<br>เส้นเล็กสด / | สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน<br>ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                      |        |       | ๓๐                   |           |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                          | จำนวน    | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม        |
|--------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------------------|------------|
| ๒๒๖          | เส้นก๋วยเตี๋ยว<br>เส้นเล็กแห้ง | เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวัน<br>เดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพ<br>สมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน | ๓,๒๗๙.๑๒ | กก.   | ๓๕                   | ๑๑๔,๗๖๙.๒๐ |
| ๒๒๗          | เส้นก๋วยเตี๋ยว<br>เส้นใหญ่สด/  | สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน<br>ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                    | ๘,๐๗๑.๖๘ | กก.   | ๓๐                   | ๒๔๒,๑๕๐.๔๐ |
| ๒๒๘          | เส้นหมี่สด/                    | ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                               |          |       | ๓๕                   |            |
| ๒๒๙          | เส้นหมี่แห้ง                   | ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ<br>ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์<br>มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน        | ๓,๒๗๙.๑๒ | กก.   | ๖๖                   | ๒๑๖,๔๒๑.๙๒ |
| ๒๓๐          | เส้นบะหมี่เหลือง               | ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                               |          |       | ๒๘                   |            |
| ๒๓๑          | เส้นก๋วยจั๊บ                   | สะอาด ไม่เก่าเก็บ แผ่นเหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็น<br>เปรี้ยว บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรอง<br>มาตรฐานเป็นอย่างน้อย                                                                                                                                                                        |          |       | ๓๕                   |            |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | จำนวน      | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม          |
|--------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------------|--------------|
| ๒๘๒          | วุ้นเส้นสด /    | ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น<br>อย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |       | ๓๘                   |              |
| ๒๘๓          | วุ้นเส้นแห้ง /  | เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ป่น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อ<br>ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรอง<br>มาตรฐานเป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ๗,๕๖๗.๒๐   | กก.   | ๑๔๐                  | ๑,๐๕๙,๔๐๘.๐๐ |
| ๒๘๔          | ขนมจีน /        | สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่เหม็นบูด และเส้น<br>ไม่เละ กลิ่นรสปกติ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ๑๒,๖๑๒.๐๐  | กก.   | ๒๘                   | ๓๕๓,๑๓๖.๐๐   |
| ๒๘๕          | น้ำพริกเผา /    | สีตามธรรมชาติของน้ำพริกเผา มีกลิ่นรสตามส่วนประกอบที่ใช้<br>ทำ และปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นหืน ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ของน้ำพริกเผา ระบุฉลาก<br>และยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ<br>บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน<br>เป็นอย่างน้อย<br>หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี<br>เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/<br>โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน                                                                                                                                                      |            |       | ๑๐๐                  |              |
| ๒๘๖          | ข้าวสารขาว ๕% / | ต้องมีพื้นขาว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสีดังนี้<br>พื้นขาว ประกอบด้วย<br>ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐<br>นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓<br>ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐<br>ส่วนผสม ประกอบด้วย<br>ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐<br>ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน<br>ไม่เกินร้อยละ ๗.๐<br>ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่<br>ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗<br>ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑<br>นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป<br>ข้าวและสิ่งที่มีปนได้ | ๒๑๐,๘๔๑.๑๑ | กก.   | ๒๔                   | ๕,๐๖๐,๑๘๖.๖๔ |

| ลำดับ<br>ที่ | รายการ<br>อาหาร | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                    | จำนวน | หน่วย | ราคากลาง<br>ที่กำหนด | รวม |
|--------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----------------------|-----|
|              |                 | ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐           |       |       |                      |     |
|              |                 | ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕                                           |       |       |                      |     |
|              |                 | ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๖.๐                                           |       |       |                      |     |
|              |                 | ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕                                            |       |       |                      |     |
|              |                 | ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕                                                |       |       |                      |     |
|              |                 | ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม                                |       |       |                      |     |
|              |                 | ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ |       |       |                      |     |
|              |                 | หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓                                            |       |       |                      |     |
|              |                 | ระดับการขัดสีดี                                                             |       |       |                      |     |
|              |                 |                                                                             |       |       |                      |     |

ค่าอาหารดิบ

๓๙,๐๒๙,๓๕๕.๘๑

ค่าข้าวสาร

๕,๐๖๐,๑๘๖.๖๔

รวมทั้งสิ้น

๔๔,๐๘๙,๕๔๒.๔๕

ในวงเงินทั้งสิ้น

๔๔,๒๓๘,๔๘๑.๘๐