

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางของพัสดุในการจัดซื้อเครื่องบริโภค

ข้าวสารและอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคากลาง (บาท)
๑. ประเภทเนื้อสัตว์				
	หมวด ก. เนื้อสัตว์สด	สดสภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) และ สิ่งเจือปนอื่นๆ สามารถแสดงแหล่งที่มาของสินค้าหรือเอกสารรับรองจากโรง ชำแหละ/โรงงานที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ไม่เสียภาษีศุลกากรและสารเร่ง ฮอรโมน/สารเร่งเนื้อแดงไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคต้องมีน้ำหนัก สุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง		
๑	ไก่ชำแหละทั้งตัว	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน ไม่ถูกฉีดยา น้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้มและไม่มีกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิ ไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๒	ไก่ชำแหละทั้งตัว (หันชิ้น)	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน ไม่ถูกฉีดยา น้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้มและไม่มีกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวม น้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๓	น่องไก่	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หนังสะอาด ถอนขนเรียบร้อย ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) น้ำหนักประมาณ ๘ - ๑๐ น่อง/กิโลกรัมต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่ รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๔	น่องไก่ติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หนังสะอาด ถอนขนเรียบร้อย ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๕	ปีกไก่ ๒ ท่อน	มีลักษณะติดกัน ๒ ท่อน คือ ปีกกลาง และปีกปลาย สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียว คล้ำ ไม่มีลายต่างคำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวม น้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๖	ปีกไก่ ๓ ท่อน	มีลักษณะติดกัน ๓ ท่อน คือ ปีกบน ปีกกลาง และปีกปลาย สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสี เขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างคำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่ รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๗	ปีกไก่ส่วนบน/น่องเล็ก	เป็นปีกไก่ส่วนบนตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปีกกลาง สะอาด ไม่มีขนติดไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มี ลายต่างคำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำ หรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๘	อกไก่	เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติด มาไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๙	เนื้อไก่หันชิ้น	สด สะอาด สีส้มชมพู มีลักษณะเป็นชิ้น/แผ่นสมบูรณ์ ไม่มีกระดูกติดมา ไม่มีมันปน ไม่ มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่ รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑ กิโลกรัม	๙๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๐	เนื้อไก่บด	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี ๑๐๐% สด ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และสถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๘๕.๐๐
๑๑	เลือดไก่	สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็นต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๒	เครื่องในไก่	สดไม่มีกลิ่นเน่าเหม็นมีเครื่องในต่างๆเช่นตับม้ามไส้ผสมกันในอัตราส่วนเท่าๆกันต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๓	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก/ไหล่ สีชมพูอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๗๐.๐๐
๑๔	หมูสามชั้น	เป็นหมูชำแหละบริเวณซี่โครง หัวยาว ปราศจากขน เนื้อชมพูอมแดง เป็นชั้นสามชั้น ชั้นบนต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย ๑/๓ ส่วนของความหนาของเนื้อทั้งหมด ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๘๐.๐๐
๑๕	สันในหมู	เป็นเนื้อสันในหมูเป็นเส้น ไม่มีไขมันติด สีชมพูอมแดง ค่อนข้างละเอียดและนุ่ม ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปนต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๘๐.๐๐
๑๖	สันนอกหมู	เป็นเนื้อสันนอกหมู ไม่มีเนื้อส่วนข้าง (ส่วนที่ติดกับหน้าท้อง) เนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน สีชมพูอ่อน ละเอียดนุ่ม ไม่มีรอยชำ ไม่มีลักษณะฉ่ำน้ำไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปนต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐
๑๗	เนื้อหมูหันชิ้น	สด สะอาด สีชมพูอมแดง มีสัดส่วนมัน ๑๐% มีลักษณะเป็นชิ้นสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐
๑๘	หมูปอด	สด สะอาด สีชมพูอมแดง มีสัดส่วนมัน ๑๐% มีลักษณะเป็นชิ้นสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐
๑๙	กระต่าย/ซีโครงหมู(น้ำสุป)	เป็นชิ้นส่วนของกระต่าย/หมู ไม่มีเศษต่อมหรือเศษลิ้นเลือด สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๒๐	กระต่ายอ่อนหมู	สดสะอาด เป็นกระต่ายอ่อนหมูสีขาว เนื้อไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๘๐.๐๐
๒๑	เลือดหมู	สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็นต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๒๒	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ ๓ เป็นอย่างน้อย (มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัม) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บูบหรือแตกกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	๑	ฟอง	๔.๔๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๒๓	ไข่เป็ด	ไข่เบอร์ ๓ เป็นอย่างน้อย (มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๕ กรัม) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บูบหรือแตกกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	๑	ฟอง	๕.๐๐
	หมวด ข ปลาและอาหารทะเลสด	- ปลาทุกชนิด :สด สะอาด ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกสีแดง ตาใส ไม่มีเม็ดสาคร (ไขพยาธิ) ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่มีสิ่งปนเปื้อนไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีนต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง - หมึก/กุ้ง/หอย:สด สะอาด ไม่เหม็นเน่า ไม่มีเม็ดสาคร (ไขพยาธิ) ไม่มีสารปนเปื้อนไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง			
๒๔	ปลาช่อน	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๔๐.๐๐
๒๕	ปลาดุก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๗๕.๐๐
๒๖	ปลาดุกโต	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่นสีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๒๗	ปลาตะเพียน	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๒๘	ปลาทูสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาดสีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๒๙	ปลาทูแขก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาดสีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว รูปร่างเรียวยาว ลำตัวตัวกลมเนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตกไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๓๐	ปลาหูช้าง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีเมือกและกลิ่นเน่าเหม็นต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๓๑	ปลานิล	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๙๕.๐๐
๓๒	ปลาสร้อย	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๗๕.๐๐
๓๓	ปลาหมอหางดำ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๐.๐๐
๓๔	ปลาหมอหางดำ (ตัดแต่ง)	ลักษณะตัวปลา สด สะอาด ตัดหัว ตัดครีบ ควักไส้ออก เนื้อแน่น ไม่และ สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๐.๐๐
๓๕	ปลาหางแข็ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่นสีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๓๖	ปลาโอ/ปลาทองโอ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๓๗	ปลาสิ่กุน	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาวไม่และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
	หมวด ค เนื้อสัตว์แปรรูป	สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสารเคมีตกค้าง บรรจุในถุงพลาสติกใส ปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ รับมาตรฐาน มอก. ไม่มีรอยแตกร้าว ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคมีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ปริมาตรน้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย และเครื่องหมาย ออ.หรือตราประทับมา/แหล่งที่จำหน่ายเป็นอย่างดี			
๓๘	กุ้งแห้งมีเปลือก	เป็นกุ้งที่กินได้ทั้งเปลือก ไม่มีหัว แห้งสนิทสะอาดไม่ใส่สี ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	กิโลกรัม	๔๐๐.๐๐
๓๙	กุ้งแห้งไม่มีเปลือก	เป็นกุ้งที่แกะเปลือกออกจนเหลือแต่เนื้อ แห้งสนิท สะอาดไม่ใส่สี ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	กิโลกรัม	๘๐๐.๐๐
๔๐	กุ้งฝอยแดงแห้ง	แห้งสนิท ไม่ใส่สี สะอาด ปลอดภัย ไม่มีเชื้อรา แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	๑	กิโลกรัม	๑๙๐.๐๐
๔๑	กุนเชียงไก่	ทำจากเนื้อไก่บดไขมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี ออ. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๔๒	กุนเชียงหมู	ทำจากเนื้อหมูบดไขมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัยระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี ออ. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๔๓	ลูกชิ้นไก่	มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคมีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิสถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่ายมี ออ. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๘๘.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๔๔	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคมีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิสถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่ายมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐
๔๕	ลูกชิ้นวัว	มีส่วนผสมจากเนื้อวัวสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคมีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิสถานที่	๑	กิโลกรัม	๑๖๕.๐๐
๔๖	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคมีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิสถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่ายมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐
๒. ประเภทผักและผลไม้					
	หมวด จ. ผักสด	ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลงไม่มีเศษดินหรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และไม่มีสารพิษตกค้าง			
๔๗	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสียตัดแต่งก้านและใบส่วนเกินออก ไม่มีใบสีเขียวหุ้มดอก	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๔๘	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๔๙	กุยช่าย/ดอกไม้วาด	ใบ:สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เน่าและ ไม่ชำรุดโคนรากและปลายใบออก , ดอก: ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๕๐	แขนงกะหล่ำ	สด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๕๑	ขมิ้นเหลืองสด	สภาพสมบูรณ์ สีเหลืองเข้ม ไม่มีราก เป็นแง่ง ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่แห้งไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอกและไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๕๒	ขมิ้นชัน	สภาพสมบูรณ์ มีสีเหลืองส้มหรือเหลืองเข้มตามธรรมชาติ ไม่มีราก เป็นแง่ง ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๕๓	ขิงซอย	ขิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กๆ ตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แฉะสารฟอกขาว	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๕๔	ขิงสด	สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวอมเหลือง เนื้อแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๕.๐๐
๕๕	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน สภาพสมบูรณ์ หัวไม่หัก	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๕๖	ชะพลู	ใบสีเขียวสด มีกลิ่นเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๕๗	ชะอม	ยอดอ่อน สีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๕๘	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล เกสรสีเหลือง ไม่บาน ไม่มีใบปน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	๑	กิโลกรัม	๗๕.๐๐
๕๙	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๖๐	แตงกวา	สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่เหลือง ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลงเนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น และไม่มีก้านติด	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๖๑	แตงไทยอ่อน	สด ผิวไม่เหลือง ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่แกร็น	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๖๒	แตงโมอ่อน	สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่แกร็น	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๖๓	แตงร้าน	สภาพสมบูรณ์ ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวช้ำ สีเขียวธรรมชาติ ไม่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลง ผิวเกลี้ยง รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีก้านติด	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๖๔	ถั่วแขก	สภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บ้างเล็กน้อย สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอทั้งฝัก ไม่เหลือง ฝักอวบแน่น ไม่หัก ไม่แตก ไม่แก่ ไม่แกร็น ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๖๕	ถั่วงอก	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวลสะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แช่สารฟอกขาวต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำ	๑	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๖๖	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โดสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๖๗	ถั่วพู	ฝักอ่อนสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือช้ำ ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๖๘	ถั่วลันเตา	ฝักสีเขียวสด ไม่เหลือง ผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง ไม่เหี่ยวยุบ ไม่นิ่มและ ไม่โป่งหรือแกร็น ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน และไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๑๔๐.๐๐
๖๙	น้ำเต้า	ผลอ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๗๐	บวบหอม/บวบกลม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ไม่พาม ผลไม่หัก ผลไม่แคะแกร็นหรือลีบเล็ก	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๗๑	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียวสด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ไม่พาม ผลไม่หัก ผลไม่แคะแกร็นหรือลีบเล็ก	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๗๒	ใบย่านาง	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๗๓	ใบยี่ห่วย	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๗๔	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดรากไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๗๕	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นอวบแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๗๖	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๗๗	ผักกาดหอม	ใบสีเขียวสดก้านสีเขียวอ่อน ตัดรากออก สภาพสมบูรณ์ไม่ช้ำ ไม่ชุ่มน้ำ	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๗๘	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๗๙	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ไม่เหลือง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๐	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว มีรากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๘๑	ผักชีงูวน	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๘๓	ผักชีลาว	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๘๔	ผักบุ้งจีนตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่แก่ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๕	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสดไม่แก่ไม่เหลืองรากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๖	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสดไม่แก่ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๗	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสดไม่แก่ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๘	ผักไผ่/ผักแพว (ผักชีงูวน)	สดสะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสีเหลืองปนมาเกินไป ไม่แฉะแฉกรัน ลำต้นอ่อน ไม่มีสิ่งอื่นปะปนอยู่	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๘๙	พริกไทยอ่อน	อ่อน สภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เม็ดเรียงกันแน่นเต็มข้อ สีเขียว ไม่มีเม็ดเหลือง ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๒๘๐.๐๐
๙๐	พริกหนุ่ม/พริกอ่อน	สด สะอาด ผิวเรียบ เต่งตึง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๙๑	พริกหยวก	สด สะอาด ผิวเรียบ เต่งตึง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๙๒	พริกหยวกอ่อน	สด สะอาด ผิวเรียบ เต่งตึง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๙๓	ฟักเขียว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๙๔	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็ง ขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๙๕	ฟักทองอ่อน	สด สะอาด ผลโต ผลไม่แตก ไม่มีหนอนเจาะ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๙๖	ฟักหอม	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลม ขนาดผลโตพอสมควร	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๙๗	แฟง	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๙๘	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	๑	กิโลกรัม	๗๕.๐๐
๙๙	มะเขือเทศสีดา	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ	๑	กิโลกรัม	๗๕.๐๐
๑๐๐	มะเขือเปราะ/มะเขือเจ้าพระยา	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๐๑	มะเขือพวง	ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่แกร็น ไม่เหี่ยว	๑	กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๑๐๒	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ดึงเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๐๓	มะเขือจาน	เปลือกผิวสีเขียว/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ รูปร่างคล้ายผลฟักทองขนาดเล็ก ขอบผลหยัก ส่วนของขั้วมีสีเขียวติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๐๔	มะม่วงดิบ	ผิวสีเขียวสดแก่จัดไม่มีหนอนเจาะไม่เหี่ยว ไม่ช้ำไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๐๕	มะระจีน	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยวไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๐๖	มะรุม	ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๑๐๗	มะละกอดิบ	สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างอวบยาว เต่งตึง ไม่คดงอ เนื้อแน่นกรอบ ผลโตเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่แกร็น ขนาด ๒-๓ลูก/กิโลกรัม	๑	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๑๐๘	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๐๙	มันฝรั่ง	ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ ๕ - ๖ลูก/กิโลกรัม	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๑๐	มันสำปะหลัง	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโตเป็นหัวสมบูรณ์ไม่แตก ไม่หัก ไม่แกร็น ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๑๑	รากผักชี	สด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๑๑๒	หน่อไม้สด(หน่อ)*	เนื้อในสีขาวสด สะอาด ไม่หัก ไม่แตก ไม่เน่าเสีย น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ - ๒ กิโลกรัม/หัว หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำหน่อไม้สดมาปอกเปลือกออกทั้งหมด แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้งเพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๑๓	หน่อไม้สด(ปอกเปลือก)*	เนื้อในสีขาวสด สะอาด ไม่หัก ไม่แตก ไม่เน่าเสีย หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำหน่อไม้สดมาปอกเปลือกออกทั้งหมด แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้งเพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๑๔	หน่อไม้สด (หั่น)*	เนื้อสีขาว ปอกเปลือกทั้งหมดยกเว้นเปลือก หั่นชิ้น/หั่นฝอย ไม่เน่าเสีย หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำหน่อไม้สดมาปอกเปลือก ออกทั้งหมด แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้งเพื่อลด ปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๑๕	หอมแขก	สด สะอาด มีเปลือกบางๆ หุ้มโดยรอบมิดชิดไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้น งอก	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๑๖	หอมแดง	สด สะอาด มีเปลือกบางๆ หุ้มโดยรอบมิดชิดไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้น งอก	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๑๗	หอมแขก	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๑๘	หอมใหญ่	สด สะอาด มีเปลือกบางๆ หุ้มโดยรอบมิดชิดไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้น งอก	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๑๙	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใส่ในไม้ค้ำ ขนาดประมาณ ๐.๕-๑ กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๒๐	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	หัวเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่พำม ไม่แกร็น รูปร่าง เรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด ๓ - ๕ หัว/กิโลกรัม ก้านและใบยาวไม่เกินครึ่งหนึ่งของ	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
	หมวด จ. ผลไม้ตามฤดูกาล	สด สะอาด ลักษณะโดยทั่วไปสมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลง รวมถึงตำหนิหรือ ลักษณะที่ผิดปกติ ไม่เหี่ยวช้ำ/เน่าเสียและไม่มีสารเคมีกำจัดแมลงตกค้าง			
๑๒๑	กล้วยไข่	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่ เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อยไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๒๒	กล้วยน้ำว้า	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่ เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อยไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๒๓	กล้วยหอม	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่ เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อยไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๒๔	กล้วยหักมุก	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่ เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อยไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา	๑	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๑๒๕	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสียไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๒๖	ขนุน (แกะเมล็ด)	ยวงสีเหลืองสด สุกพอดี กลิ่นหอม เนื้อกรอบ ไม่ช้ำ ไม่นิ่มและเน่าเสีย ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๑๒๗	แคนตาลูป	สด สะอาด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนน้ำหนักลูกละอย่างน้อย ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม	๑	กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๑๒๘	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำ และ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๒๙	ชมพู	ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง เต่งตึง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๓๐	แตงไทย	ผิวเรียบตึง ผลแก่จัด เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน น้ำหนักลูกละอย่างน้อย ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๓๑	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยทะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ใสไม่ลึมน้ำหนักลูกละอย่างน้อย ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๓๒	ทุเรียน	เป็นทุเรียนปอกเปลือก ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐
๑๓๓	น้อยหน่า	สด สะอาด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๓๔	ฝรั่ง	ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยขำ ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไปไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๓๕	พุทรา	ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขำ ไม่เน่าเสียไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๓๖	มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน	ผิววอลสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่อมไม่ขำ ไม่มีหนอนไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๓๗	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ขำ ไม่เน่าเสียไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๓๘	มะละกอสุก	สด เนื้อแน่น ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ละ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ขำ ไม่ขึ้นรา	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๓๙	มะยงชิด	สด เปลือกสีเหลืองอมส้ม ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๑๔๐	มะขามหวาน	สะอาด ฝักไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๔๑	มังคุด	ข้าวสีเขียวยอดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสียไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๔๒	มันแกว	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตก เนื้ออ่อน ไม่มีเสี้ยน มีเปลือกภายนอกอยู่สมบูรณ์ ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๔๓	ลองกอง	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๔๔	ละมุด	สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นราไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๔๕	กลางสาต/ลองกอง	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๔๖	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำแฉะ เปลือกไม่แตกไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๔๗	ลิ้นจี่	เปลือกบางสีชมพูแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้านแน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่ฉะฉาน ผลไม่แตก ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่ขึ้นราไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๑๔๘	ส้มเขียวหวาน	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๔๙	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๕๐	ส้มจีน	สด สะอาด ไม่ขำ ผลไม่แตก เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ ไม่เน่าเสีย	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๕๑	ส้มโอ	สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๑	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๕๒	สับปะรด	ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อฉ่ำสีเหลืองอ่อน ไม่แก่หรือมีตาตำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเหล้าหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
	หมวด จ. ขนมหวาน	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปนผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ตัวอย่างเช่น ลอดช่อง ชำหริ่ม เฉาก๊วย (วุ้นดำ) วุ้นมะพร้าว รวมมิตร ทับทิมกรอบ ลูกชิด มันเชื่อม สับปะรดเชื่อม ฟักทองเชื่อม ถั่วแปบขมนนิบะ (ขนมไข่หึ่ง) ฯลฯ			
๑๕๓	เฉาก๊วย(วุ้นดำ)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๕๔	รวมมิตร	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๕๕	ลอดช่องสิงคโปร์แห้ง	แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๕๖	ลอดช่องสด	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	๑	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
	หมวด ข. เครื่องแกงสด	ทุกชนิดต้องสด สะอาด เป็นของใหม่มีสีตามธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค			
๑๕๗	กระชายสด	สด ไม่เน่าเสีย เป็นแห้งเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด มีเหง้าสั้นๆ ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคากลาง
๑๕๘	กระชายซอย	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาด หั่นเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่แฉะสารพอกขาว	๑ กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๑๕๙	ข่าสด	ลักษณะสมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีเฉพาะส่วนแง่ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑ กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๖๐	ตะไคร้สด	ลำต้นสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียวตามธรรมชาติ ไม่เหลืองขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่แฉะน้ำ	๑ กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๑๖๑	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ใบไม่ต่างดำ ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๖๒	ใบมะกรูดสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ใบไม่เหลือง ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๖๓	ใบแมงลักสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๖๔	ใบสะระแหน่สด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ไม่ดำ ผิวเป็นมัน ลำต้นสีม่วง มีก้านติดใบ ใบไม่ร่วงตัดรากออกไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐
๑๖๕	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๖๖	พริกขี้หนูสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ แต่งดี ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขี้สียเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	๑ กิโลกรัม	๑๘๐.๐๐
๑๖๗	พริกจินดาสด	สด ผิวมันเรียบ สีเขียวหรือแดง เม็ดใหญ่ แต่งดีขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน	๑ กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๖๘	พริกขี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดงสด เม็ดใหญ่ แต่งดีขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	๑ กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๖๙	ผลมะกรูด	ลูกกลมโตได้ขนาด ผิวมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่มีขั้วติด	๑ กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๗๐	ผลมะนาว	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยง เรียบ มัน สีเขียว เปลือกบางไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๓. ประเภทของห้างและเครื่องปรุง				
	หมวด ซ. เครื่องปรุง	ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดปกติไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาดไม่มีสารเจือปนอื่นๆหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย หมายเหตุ : กรณีครัวอิสลาม ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๗๑	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% น้ำกะทิมีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)บรรจุภัณฑ์ไม่แตกหรือรั่วซึม ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล.	๑	กล่อง	๗๘.๐๐
๑๗๒	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปื่อยเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับบรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๗๓	เกลือบริโภคชนิดป่น	เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติไม่ใสสารฟอกขาวไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หยาบระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๕.๐๐
๑๗๔	เกลือบริโภคชนิดเม็ด	เป็นเม็ดหยาบ แห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติไม่ใสสารฟอกขาวไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หยาบระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๕.๐๐
๑๗๕	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	เป็นเกลือบ่น เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใสสารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หยาบ ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม ระบุว่าการเสริมไอโอดีน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	๑	กิโลกรัม	๑๗.๐๐
๑๗๖	ซอสปรุงรส/ซอสถั่วเหลือง	สีน้ำตาลเข้ม ประกอบด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ปราศจากสิ่งเจือปน ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือรั่วซึมมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล./กรัม	๑	ขวด	๕๘.๐๐
๑๗๗	ซอสหอยนางรม	ซอสสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอม ข้น ไม่แยกชั้น ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือรั่วซึมมี อย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๖๐๐ มล.	๑	ขวด	๕๔.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๗๘	ซีอิ้วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือรั่วซึมมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล.	๑	ขวด	๕๘.๐๐
๑๗๙	ซีอิ้วดำ	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือรั่วซึมมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๗๕๐ มล./กรัม	๑	ขวด	๓๒.๐๐
๑๘๐	ซีอิ้วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือรั่วซึมมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	๑	ขวด	๗๐.๐๐
๑๘๑	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๘๒	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดง สะอาด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผ่านการฟอกสี เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	๑	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๘๓	น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวเหนียว ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาลมีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๘๔	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะ ของผลิตภัณฑ์ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*มีอย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	๑	ขวด	๓๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคา
๑๘๕	น้ำส้มสายชูกลั่น	เป็นน้ำส้มสายชูแท้กลั่น ๕% ทำจากวัตถุดิบที่เหมาะสม มีลักษณะเหลวใส สะอาด ถูกหลักอนามัย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้บรรจุอาหารได้ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่รั่วซึม มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	๑ ขวด	๒๕.๐๐
๑๘๖	น้ำปลาร้า	เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสาหร่าย (ไซฟิยา) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายความว่า : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๔๐๐ มล./กรัม	๑ ขวด	๓๕.๐๐
๑๘๗	ปลาร้า**	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสาหร่าย (ไซฟิยา) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีน้ำมากเกินไปบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ(ควรบริโภคก่อน) มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายความว่า : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า **หากใช้ปลาร้าที่ไม่ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ต้องนำมาต้มด้วยความร้อนจนสุกอย่างทั่วถึงก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกครั้ง	๑ กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๑๘๘	ปลาร้าบด**	เป็นของใหม่ สะอาด บดเป็นเนื้อเดียวกันไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสาหร่าย (ไซฟิยา) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีน้ำมากเกินไปบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ(ควรบริโภคก่อน) มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายความว่า : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **หากใช้ปลาร้าที่ไม่ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ต้องนำมาต้มด้วยความร้อนจนสุกอย่างทั่วถึงก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกครั้ง	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๘๙	น้ำมะขามเปียก	ชั้น เป็นเนื้อเดียวกัน สีน้ำตาลอ่อน ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ(ควรบริโภคก่อน) มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายความว่า : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๓๘๐ มล./กรัม	๑ ขวด	๔๐.๐๐
๑๙๐	น้ำมะนาวแท้	ทำจากมะนาวแท้ มีสีที่ดีตามธรรมชาติไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์และรสขม มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยมีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล.	๑ ขวด	๑๕๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๑๙๑	น้ำมันาวเทียม/วัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาว	มีสีที่ติดตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*ต้องมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล.	๑	ขวด	๓๕.๐๐
๑๙๒	น้ำมันถั่วเหลือง	ลักษณะเหลวใสไม่มีกลิ่นเหม็นหืนพื้นระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล.	๑	ขวด	๕๘.๐๐
๑๙๓	น้ำมันปาล์ม	ลักษณะเหลวใสไม่มีกลิ่นเหม็นหืนพื้นระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑,๐๐๐ มล	๑	ขวด	๕๕.๐๐
๑๙๔	ผงกะหรี่	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๕๐๐.๐๐
๑๙๕	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๔๐๐.๐๐
๑๙๖	พริกแกงส้ม	ต้องเป็นของใหม่มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๑๙๗	พริกแกงเผ็ด	ต้องเป็นของใหม่มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

[illegible]

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๒๐๙	พริกไทยป่น	ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห่งสนิทกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น อย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อ ชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ปริมาณ สุทธิไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม	๑	ขวด	๒๕.๐๐
	หมวด ฅ. ของแห้ง	ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดีไม่เก่าเก็บไม่ขึ้นรา วางขายตามท้องตลาด ในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุดลากและยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้อง ไม่เกินอายุบริโภค หมายเหตุ : กรณีครัวอิสลาม แนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มี เครื่องหมายการรับรองฮาลาล			
๒๑๐	วุ้นเส้นสด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนระบุดลากและยี่ห้อ ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วนซึม สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อ ชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๕๕.๐๐
๒๑๑	วุ้นเส้นแห้ง	เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือ วันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วนซึม สภาพสมบูรณ์มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น อย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/ หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๒๑๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนระบุดลากและยี่ห้อ ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วนซึม สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อ ชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๒๑๓	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแห้ง	เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือ วันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วนซึม สภาพสมบูรณ์มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น อย่างน้อย	๑	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๒๑๔	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนระบุดลากและยี่ห้อ ชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วนซึม สภาพสมบูรณ์	๑	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๒๑๕	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่แห้ง	เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือ วันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วนซึม สภาพสมบูรณ์มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น อย่างน้อย หมายเหตุ : * ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/ หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๔๕.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคากลาง
๒๑๖	เส้นหมี่สด	ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๒๑๗	เส้นหมี่แห้ง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๒๑๘	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๒๑๙	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๒๒๐	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สดใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม	๑ แผ่น	๑๕.๐๐
๒๒๑	เต้าหู้เหลืองนุ่ม (แผ่น)	สดใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	๑ แผ่น	๑๕.๐๐
๒๒๒	เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	๑ แผ่น	๑๕.๐๐
๒๒๓	เต้าหู้ขาวอ่อน (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	๑ แผ่น	๑๕.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคากลาง
๒๒๔	เต้าหู้ขาวหลอด	มีสีขาว ไม่ละ ไม่แยกชั้น ไม่เน่าเสีย ไม่ใส่สารกันบูด ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาดน้ำหนักสุทธิ ๒๒๐ กรัม/หลอด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ หลอด	๑๕.๐๐
๒๒๕	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	มีส่วนผสมจากไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐% มีสีเหลืองอ่อน ไม่ละ ไม่แยกชั้น ไม่เน่าเสีย ไม่ใส่สารกันบูด ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาดน้ำหนักสุทธิ ๑๒๐ กรัม/หลอดมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ หลอด	๑๕.๐๐
๒๒๖	ฟองเต้าหู้	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่น แห้ง ไม่แตกหัก ไม่มีสิ่งอื่นปลอมปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๕๐๐ กรัม	๑ ถู/ฟอง	๑๑๕.๐๐
๒๒๗	เต้าหู้ฟอง/เต้าหู้ฟอง/เต้าหู้ทอด	สะอาด ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑๒๕ กรัม	๑ แผ่น	๕๕.๐๐
๒๒๘	เต้าเจี้ยวขาว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กรัม	๑ ขวด	๔๖.๐๐
๒๒๙	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กรัม	๑ ขวด	๔๖.๐๐
๒๓๐	เต้าเจี้ยวไทย	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กรัม	๑ ขวด	๔๖.๐๐
๒๓๑	หัวไชโป๊หวาน	สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปนและไม่มีสารตกค้าง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๒	ไชโป๊เค็ม/หัวผักกาดเค็ม	เป็นหัวผักกาด ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและปราศสิ่งปนเปื้อน ไม่ละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค*หมายเหตุ : *ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๓	ไชโป๊ฝอย/หัวผักกาดฝอย	เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นฝอย ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย เส้นไม่ละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค*หมายเหตุ : *ระบุจุลินทรีย์ก่อโรค* หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคา
๒๓๔	ไข่ไก่เค็มหั่นแวน/หัว ผักกาดเค็มหั่นแวน	เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นแวน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ไม่และ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทสภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุ แหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๕	ผักกาดดองเค็ม	สะอาด ไม่และ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีผ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๖	ผักกาดดองเปรี้ยว	สะอาด ไม่และ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีผ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๗	ผักกาดดองหวาน	สะอาด ไม่และ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีผ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๘	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่ละเอียดยมาก สีสน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีผ้า ขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น อย่างน้อย	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๓๙	มะขามเปียกแคะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีผ้าขาว	๑ กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๒๔๐	มะขามเปียกไม่แคะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๑ กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๒๔๑	พริกชี้หนูแห้ง	ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นราไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือ ปน ไม่มีไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์	๑ กิโลกรัม	๒๐๐.๐๐
๒๔๒	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น สภาพสมบูรณ์ เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมเจือปน	๑ กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐
๒๔๓	พริกป่น	เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกชี้หนูแห้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้นระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๒๐๐.๐๐
๒๔๔	ถั่วเขียว	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นราไม่มีมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมาย เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถ ระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๔๕	ถั่วเขียวผ่าซีก	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นราไม่มีมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมาย เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถ ระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑ กิโลกรัม	๗๕.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๒๔๖	ถั่วดำ	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นราไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๒๔๗	ถั่วแดง	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นราไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๒๔๘	ถั่วแดงหลวง	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นราไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า	๑	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๒๔๙	ถั่วลิสงดิบ	ถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือก สะอาด ไม่อบขึ้น ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๒๕๐	ถั่วลิสงคั่วกระเทาะเปลือก	แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๒๕๑	ถั่วลิสงแห้งป่น	ป่นละเอียด แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๒๕๒	ข้าวคั่ว	สะอาด เป็นของใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๒๕๓	กระเทียมไทยแห้ง	กระเทียมตัดจุกหัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีรากหรือต้นงอก	๑	กิโลกรัม	๙๕.๐๐
๒๕๔	กระเทียมจีนแห้ง	กระเทียมตัดจุกหัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีรากหรือต้นงอก	๑	กิโลกรัม	๙๕.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย		ราคากลาง
๒๕๕	มะเขว่นแห้ง	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๓๐๐.๐๐
๒๕๖	เม็ดผักชี/ลูกผักชี	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	๑	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๒๕๗	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	๑	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๒๕๘	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโตไม่เหี้ยนเหิน ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปนบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	กิโลกรัม	๔๐๐.๐๐
๒๕๙	เห็ดหูหนูแห้ง	ไม่เหี้ยนเหิน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อนบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑	กิโลกรัม	๒๒๐.๐๐
๒๖๐	หน่อไม้จีน**	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติบรรจุภัณฑ์ไม่บวมหรือผิดปกติ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิดต้องนำหน่อไม้มาผ่านกระบวนการต้มซ้ำ (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน หากบรรจุภัณฑ์บวมหรือผิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิมให้นำไปทำลายทิ้งทันที	๑	กิโลกรัม	๒๖๐.๐๐
๒๖๑	หน่อไม้ดอง**	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติบรรจุภัณฑ์ไม่บวมหรือผิดปกติ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มซ้ำ (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน หากบรรจุภัณฑ์บวมหรือผิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิมให้นำไปทำลายทิ้งทันที	๑	กิโลกรัม	๔๕.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน/หน่วย	ราคา
๒๖๒	หน่อไม้หลวง/ต้มสุก (หั่น)**	สะอาด ปอกเปลือกออกทั้งหมดเรียบร้อย เนื้ออ่อน นุ่มมีสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึงมีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มฆ่า (ต้มน้ำทั้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน หากบรรจุภัณฑ์บวมหรือผิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทั้งทันที	๑ กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๒๖๓	หนังหมูพอง	หนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้วไม่มีขน สะอาด ไม่มีกลิ่นหืนไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	๑ กิโลกรัม	๖๐๐.๐๐
๒๖๔	ไต่ปลา	ไต่ปลาแท้มีก้างได้ที่ไม่ขึ้นรากกลิ่นหอมตามธรรมชาติบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๔๐๐ กรัม	๑ ขวด	๓๕.๐๐
ข้าวสาร				
๑	ข้าวสารขาว ๕%	ตามมาตรฐานสินค้าข้าว ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ.๒๕๕๙ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๙ คุณลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว ๕ % กำหนดไว้ ดังนี้ ข้าวขาว ๕ % ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้ พื้นข้าว ประกอบด้วย ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐ นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓ ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐ ส่วนผสม ประกอบด้วย ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐ ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐ ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป ข้าวและสิ่งที่มีปนได้ 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 ระดับการขัดสี สีสดี	๑ กิโลกรัม	๒๐.๐๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว 5 % ตามมาตรฐานสินค้าข้าว ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ.2559 ลงวันที่ 30 กันยายน 2559

.....

คุณลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว 5 % กำหนดไว้ ดังนี้

ข้าวขาว 5 %

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7

ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวสีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่มีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 8 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง

หรือ หลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.3

ระดับการขัดสี สีสั

หมายเหตุ คัดลอกจากประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ.2559
ลงวันที่ 30 กันยายน 2559

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ