บัญชีราคากลางและรายการคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง เรือนจำกลางนครสวรรค์

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ (๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

เรือนจำกลางนครสวรรค์

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๑	หมูสามชั้น	๑ ก.ก.	๑๒๐.๐๐	เป็นเนื้อหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย ๑/๓ นิ้ว ของความหนาทั้งหมด
๒	หมูเนื้อแดง	๑ ก.ก.	๑๓๐.๐๐	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
๓	หมูบด	๑ ก.ก.	๑๓๐.๐๐	เป็นเนื้อหมูบดละเอียด มีมันปนไม่เกิน ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ไม่มีสีเขียวคล่ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
๔	เนื้อกระบือหรือเนื้อโคสด	๑ ก.ก.	๒๒๒.๐๐	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน
๕	ไก่ชำแหละ	๑ ก.ก.	๗๐.๐๐	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
๖	ขาหมู	๑ ก.ก.	๗๐.๐๐	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อย ไม่ถูกชำแหละเอาส่วนเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น
๗	เลือดหมู	๑ ก.ก.	๑๓.๔๕	มีลักษณะเป็นก้อน ไม่บูดหรือเน่าสีย
๘	ลูกชิ้นปลาสด	๑ ก.ก.	๕๗.๐๐	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุปัน ไม่มีเจือปนสารอันตรายต่อการบริโภค
๙	ลูกชิ้นเนื้อวัว	๑ ก.ก.	๗๐.๐๐	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุปัน ไม่มีเจือปนสารอันตรายต่อการบริโภค
๑๐	ลูกชิ้นหมู	๑ ก.ก.	๖๐.๐๐	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุปัน ไม่มีเจือปนสารอันตรายต่อการบริโภค
๑๑	ไข่ไก่ เบอร์ ๓	๑ ฟอง	๒.๗๐	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
๑๒	ไข่เป็ด เบอร์ ๓	๑ ฟอง	๓.๓๐	เป็นไข่เป็ดเค็ม ฟองโต ขนาดเบอร์ ๓ และไม่เน่าเสีย
๑๓	ไข่เป็ดเค็ม เบอร์ ๓	๑ ฟอง	๕.๕๐	เป็นไข่เป็ดเค็ม ฟองโต ขนาดเบอร์ ๓ และไม่เน่าเสีย
๑๔	ปลาหมึกสด	๑ ก.ก.	๑๖๗.๙๕	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม.
๑๕	หนวดปลาหมึกและปีกปลาหมึก	๑ ก.ก.	๑๕๗.๘๑	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มเละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๑๖	ปลาดุกสด	๑ ก.ก.	๖๕.๐๐	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กรัม
๑๗	ปลาสวายสด	๑ ก.ก.	๕๐.๐๐	สด สะอาด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้างส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๓๐ ซม.
๑๘	ปลาย่างแห้ง	๑ ก.ก.	๒๖๕.๖๔	เป็นปลาใหม่ ย่างแห้ง ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักป่น ไม่ขึ้นรา
๑๙	กุ้งแห้ง	๑ ก.ก.	๓๕๐.๐๐	ทำจากกุ้งตากแห้งสดใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒๐	ปลาทูเค็ม	๑ ก.ก.	๑๐๐.๐๐	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ ซม. ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
๒๑	ฟักทอง	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑-๓ ลูก/กก.
๒๒	ฟักเขียว - แฟง	๑ ก.ก.	๑๕.๐๐	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด
๒๓	แตงกวา	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง ๒.๕ - ๓ นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔๐ กรัมต่อลูก
๒๔	แตงร้าน	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปร่างเรียวตรง มีความยาวระหว่าง ๖- ๘ นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑๕๐ กรัมต่อผล
๒๕	มะละกอดิบ	๑ ก.ก.	๑๒.๐๐	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.
๒๖	มันเทศ	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม.
๒๗	มันฝรั่ง	๑ ก.ก.	๔๘.๙๒	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล ไม่งอกราก ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.
๒๘	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.
๒๙	ผักคะน้า	๑ ก.ก.	๓๑.๖๐	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว
๓๐	ผักกวางตุ้ง	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
๓๑	ผักขื้นฉ่าย	๑ ก.ก.	๙๗.๕๐	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษติดโคลน
๓๒	ผักกาดขาวปลี	๑ ก.ก.	๑๔.๐๐	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๓๓	กะหล่ำปลี	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
๓๔	ต้นหอม	๑ ก.ก.	๖๕.๖๘	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก
๓๕	ผักชี	๑ ก.ก.	๙๗.๕๐	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว
๓๖	ผักชีลาว	๑ ก.ก.	๗๐.๐๐	ใบสีเขียวสด สะอาด ไม่เน่าเสีย
๓๗	ผักกาดเขียว	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์
๓๘	มะระจีน	๑ ก.ก.	๓๓.๒๕	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า ๒๕ ซม.
๓๙	ผักบุ้งจีน - ไทย	๑ ก.ก.	๒๕.๘๐	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว
๔๐	บวบเหลี่ยม	๑ ก.ก.	๒๘.๖๐	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว
๔๑	มะเขือพวง	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาขั้วออก ไม่มีหนอน
๔๒	มะเขือเปราะ	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐-๒๕ ลูก/กก.
๔๓	มะเขือยาว	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน
๔๔	ถั่วฝักยาว	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว
๔๕	แตงโมอ่อน	๑ ก.ก.	๒๙.๑๔	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน
๔๖	แตงไทยอ่อน	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ผลไม่บิดเบี้ยว ผิวไม่เป็นสีเหลือง
๔๗	พริกหยวก	๑ ก.ก.	๕๐.๐๐	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ
๔๘	กะหล่ำดอก	๑ ก.ก.	๕๙.๔๘	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน
๔๙	สายบัว	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน ๑.๕๐ เมตร
๕๐	ผักกะเฉด	๑ ก.ก.	๔๘.๐๐	ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน ๘๐ ซม.
๕๑	ถั่วงอก	๑ ก.ก.	๑๗.๒๙	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ ซม.
๕๒	ดอกแค	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	ดอกสีขาวนวล ไม่บาน
๕๓	หัวปลี	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๕๔	มะเขือเทศ	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๕๕	หอมหัวใหญ่	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก
๕๖	เผือกหอม	๑ ก.ก.	๓๔.๐๙	เป็นเผือกหอม ตัดเฉพาะส่วนหัวเปลือกสีน้ำตาล สด สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ขนาดน้ำหนัก ๘๐๐-๑,๐๐๐ กรัม/หัว
๕๗	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือก	๑ ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน ๗-๙ ซม.
๕๘	ข้าวโพดฝักปอกเปลือก	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก
๕๙	ถั่วพู	๑ ก.ก.	๗๖.๔๔	สีเขียวสด ฝักอวบแน่น ไม่พอง
๖๐	ข่าสด	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๑	ตะไคร้สด	๑ ก.ก.	๑๕.๐๐	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๒	ผลมะกรูดสด	๑ ผล	๑.๐๐	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้มเปลือกหนาไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๓	ผลมะนาว	๑ ผล	๒.๐๐	เป็นลูกมะนาว ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยงเรียบ มัน สีเขียว เปลือกบาง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๔	ใบมะกรูดสด	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๕	ใบโหระพาสด	๑ ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๖	ใบแมงลักสด	๑ ก.ก.	๓๙.๕๕	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง ความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๖๗	ใบกะเพราสด	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๘	กระชายสด	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๖๙	พริกขี้ฟ้าสด	๑ ก.ก.	๔๕.๔๑	เป็นพริกขี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๗๐	พริกขี้หนูสด	๑ ก.ก.	๖๐.๐๐	เป็นพริกขี้หนูทีมีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ ๑ ซม.
๗๑	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง	๑ แผ่น	๖.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ เป็นชิ้น ไม่เก่า
๗๒	เต้าหู้เหลือง	๑ แผ่น	๗.๒๕	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. หนาไม่ต่ำกว่า ๑ ซม.
๗๓	เต้าหู้ยี้แดง	๑ ก.ก.	๑๒๙.๓๔	เป็นชิ้น ไม่เละ ทำจากถั่วเหลือง เปียกชื้นพอสมควร บรรจุในภาชนะสะอาด ปิดฝา จากโรงงานผู้ผลิต
๗๔	เต้าเจี้ยวจีน	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ
๗๕	หัวผักกาดหวานหั่น	๑ ก.ก.	๓๒.๐๐	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน
๗๖	หัวผักกาดเค็ม	๑ ก.ก.	๒๗.๘๐	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๗๗	มะนาวดอง	๑ ผล	๒.๕๐	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก
๗๘	กระเทียมดอง	๑ ก.ก.	๗๖.๖๐	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไปไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
๗๙	ตั้งฉ่าย	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมชอบบริโภคไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
๘๐	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	๑ ก.ก.	๑๓.๐๐	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
๘๑	น้ำปลา	๑ ลิตร	๒๕.๐๐	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค)บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป)
๘๒	น้ำมันพืชชนิดปี๊บ(บรรจุ ๑๓.๗๕ลิตร)	๑ ปี๊บ	๕๕๐.๐๐	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๘๓	ซีอิ๊วดำหวาน (ขวด ๗๕๐ กรัม)	๑ ขวด	๒๕.๐๐	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
๘๔	น้ำส้มสายชู (ขวด๗๐๐ ซม๓.)	๑ ขวด	๑๘.๐๕	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น ๕% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
๘๕	ผงปรุงแต่งรสอาหารรสหมู(๑๐๐๐กรัม)	๑ ก.ก.	๕๒.๙๖	มีเครื่องหมาย อย.บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
๘๖	พริกขี้หนูและน้ำตาลทรายแบบซอง(๘กรัมX๕๐ซอง	๑ ถุง	๓๙.๔๐	พริกขี้หนูป่น สีสดแดงไม่ซีดคล้ำ ไม่ชื้น ไม่ป่นละเอียดมาก ให้เห็นลักษณะเม็ดพริก น้ำตาลทราย ที่ดีจะต้องร่วน ไม่มีฝุ่นละอองเจือปน ไม่ขัดขาวมาก มีเครื่องหมาย อย.และวันเดือนปีที่หมดอายุชัดเจน
๘๗	กะทิสำเร็จรูป(ขนาด ๑๐๐๐ มล.)	๑ กล่อง	๔๗.๖๑	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๘๘	หน่อไม้ดอง	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
๘๙	หน่อไม้ต้มสุก	๑ ก.ก.	๔๐.๐๐	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา
๙๐	ผักกาดดองเปรี้ยว	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว
๙๑	ปลาร้า	๑ ก.ก.	๔๑.๒๕	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร
๙๒	ซอสหอยนางรมขนาด ๔,๕๐๐ กรัม	๑ แกลลอน	๑๘๕.๐๐	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
๙๓	ซอสปรุงรสขนาด ๔,๕๐๐ ซม๓.	๑ แกลลอน	๑๘๓.๐๐	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป
๙๔	น้ำตาลปี๊บ	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๙๕	น้ำตาลทรายขาว	๑ ก.ก.	๒๓.๐๐	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๙๖	พริกไทยป่น	๑ ก.ก.	๒๐๐.๐๐	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๙๗	กะปิ	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกชื้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องตลาด)
๙๘	มะขามเปียกทั้งเม็ด /แกะเม็ด	๑ ก.ก.	๕๘.๓๐	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา
๙๙	พริกขี้หนูแห้ง	๑ ก.ก.	๑๓๐.๘๐	เป็นพริกขี้หนูตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา
๑๐๐	ข้าวเหนียวขาว	๑ ก.ก.	๓๒.๐๐	เป็นข้าวเหนียวขาว ขนิด ๕ % ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๑๐๑	ถั่วดำ	๑ ก.ก.	๖๑.๓๘	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน
๑๐๒	สาคูเม็ดเล็ก	๑ ก.ก.	๓๗.๙๔	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๐๓	แป้งมัน	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๐๔	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่)	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน
๑๐๕	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เล็ก)	๑ ก.ก.	๒๕.๐๐	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน
๑๐๖	วุ้นเส้น (แห้ง)	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๐๗	หอมแดงแห้ง	๑ ก.ก.	๕๕.๐๐	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
๑๐๘	กระเทียมแห้ง	๑ ก.ก.	๘๖.๒๗	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
๑๐๙	น้ำพริกแกงกะหรี่	๑ ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑๑๐	น้ำพริกแกงมัสมั่น	๑ ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๑๑๑	น้ำพริกแกงส้ม	๑ ก.ก.	๗๗.๓๕	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑๑๒	น้ำพริกแกงเผ็ด	๑ ก.ก.	๗๗.๔๓	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑๑๓	น้ำพริกแกงคั่ว	๑ ก.ก.	๗๘.๗๘	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑๑๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๑ ก.ก.	๗๘.๖๑	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
๑๑๕	เครื่องแกงพะโล้	๑ ก.ก.	๘๐.๐๐	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๑๑๖	ซีอิ้วขาว (ขวด ๖๐๐ ซม๓.)	๑ ขวด	๓๘.๐๐	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๑๗	น้ำมะนาวสำเร็จรูป(ขวด๑๐๐๐ ซม๓.)	๑ ขวด	๓๐.๐๐	ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
๑๑๘	ฟองเต้าหู้	๑ ก.ก.	๒๕๐.๐๐	ทำจากถั่วเหลือง มีคุณภาพดี ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๑๑๙	หนังหมูพอง	๑ ก.ก.	๒๘๐.๐๐	เป็นหนังหมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ
๑๒๐	เห็ดหอม	๑ ก.ก.	๓๕๐.๐๐	แห้ง หมวกเห็ดจะมีลักษณะกลม ผิวของหมวกเห็ดจะต้องมีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้ม หรือน้ำตาลอมแดง
๑๒๑	หน่อไม้จีน	๑ ก.ก.	๑๖๐.๐๐	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา
๑๒๒	เห็ดนางฟ้า	๑ ก.ก.	๘๐.๐๐	ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์
๑๒๓	มันแกว	๑ ก.ก.	๑๕.๐๐	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก
๑๒๔	แตงโมสุก	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	ผิวสด เปลือกเรียบ เขียวเข้มหรือลาย ไม่เน่าเสีย
๑๒๕	ฝรั่ง	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	ผิวสด เรียบหรือขรุขระเล็กน้อย ไม่เน่าเสีย

ที่	รายการอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง	จำนวน/หน่วย (หน่วยนับ)	ราคากลาง (บาท/หน่วยนับ)	รายการคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุง
๑๒๖	เงาะ	๑ ก.ก.	๔๐.๐๐	ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๒๗	มะไฟ	๑ ก.ก.	๓๘.๕๐	ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๒๘	สับปะรด	๑ ก.ก.	๒๐.๐๐	ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๒๙	ละมุด	๑ ก.ก.	๓๖.๐๖	ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๐	มังคุด	๑ ก.ก.	๔๐.๔๔	ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๑	พุทรา	๑ ก.ก.	๓๐.๐๐	สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๒	ลำไย	๑ ก.ก.	๔๕.๐๐	สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แห้งเกินไป
๑๓๓	ส้มเขียวหวาน	๑ ก.ก.	๕๐.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๔	มะม่วงดิบ	๑ ก.ก.	๓๕.๐๐	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๕	ลองกอง	๑ ก.ก.	๖๐.๐๐	สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๖	ลิ้นจี่	๑ ก.ก.	๕๐.๐๐	สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๗	ลางสาด	๑ ก.ก.	๑๑.๙๕	สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๓๘	ถั่วลิสงป่น	๑ ก.ก.	๖๕.๐๐	มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
๑๓๙	ต้นกุยช่าย	๑ ก.ก.	๘๓.๑๗	สะอาด เขียวสด ไม่เน่า ไม่ช้ำมากเกินไป
๑๔๐	หัวผักกาดเค็มฝอย	๑ ก.ก.	๔๐.๐๐	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค