แบบแจ้งปริมาณ ราคาอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
	1. ประเภทเนื้อสัตว์	**ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูดหรือสารจำพวกฟอร์มาลิน ไม่ใส่สี ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต**				
	หมวด ก. (หมู ไก่ เป็ด ไข่)					
1	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	28,143 ก.ก.	120.00		
2	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	39,958 ก.ก.	60.00		
3	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	251,839 ฟอง	2.70		
	หมวด ข (ปลาน้ำจืด,ปลาเค็มสด,หอย) รายการที่ 1-2 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน					
1	ปลาหางแข้งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกวา 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1,707 ก.ก.	60.00		
2	ปลาทูสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	3,331 ก.ก.	60.00		
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง					
1	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	9,452 ก.ก.	55.00		
2	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	4,759 ก.ก.	60.00		
3	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน 50% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งบนเปื้อนใด ๆ	1,915 ก.ก.	140.00		
4	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ตามมาตรฐาน อย. กำหนด และได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAl	5,711 ก.ก.	60.00		
5	ปลาย่างแห้ง	เป็นปลาใหม่ ย่างแห้ง ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักป่น ไม่ขึ้นรา	1,182 ก.ก.	150.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
	<u>2. ประเภทผัก ผลไม้ หมวด ค. (ผักสด ผักเบ็ดเตล็ด)</u>	**ทุกรายการต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย**				
1	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1 ลูก ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	5,908 ก.ก.	20.00		
2	ฟักเขียว - แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	7,450 ก.ก.	15.00		
3	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาว ระหว่าง 2.5 - 3 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อผล	17,438 ก.ก.	18.00		
4	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	2,462 ก.ก.	10.00		
5	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	3,676 ก.ก.	20.00		
6	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	10,371 ก.ก.	20.00		
7	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	5,678 ก.ก.	24.93		
8	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	11,159 ก.ก.	19.90		
9	ผักคื่นฉ่าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดโคลน	1,313 ก.ก.	80.00		
10	ผักกาดขาวปลี - ผักกาดขาว	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว	4,726 ก.ก.	25.00		
11	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	18,139 ก.ก.	15.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
12	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	2,835 ก.ก.	59.80		
13	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1,847 ก.ก.	86.13		
14	มะระจีน	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	4,376 ก.ก.	28.00		
15	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	4,857 ก.ก.	19.86		
16	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว ไม่มีเสี้ยน ไม่มีเมล็ดแข็ง ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	7,746 ก.ก.	20.00		
17	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด 20-25 ลูก/กก.	6,466 ก.ก.	17.00		
18	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1,969 ก.ก.	20.00		
19	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.	3,676 ก.ก.	20.00		
20	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วผักยาว พันธุ์ผักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	7,089 ก.ก.	30.00		
21	แตงโมอ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1,707 ก.ก.	20.00		
22	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	2,888 ก.ก.	40.00		
23	สับปะรด (สำหรับแกง)	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกน ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว	3,151 ก.ก.	10.00		
24	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	6,077 ก.ก.	20.00		
25	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	3,971 ก.ก.	26.50		
26	ขิงสด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	131 ก.ก.	30.00		
27	มันฝรั่ง	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาลไม่งอกราก ขนาด 3-4 ลูก/กก.	1,313 ก.ก.	30.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
	หมวด ง. ผลไม้ - ขนม					
1	กล้วยน้ำว้าสุก	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	26,256 ผล	0.94		
2	แตงโม	เป็นแตงโมแก่จัด ลูกโต เนื้อภายในผลสีแดงสม่ำเสมอทั่วทั้งผล เนื้อแน่นไส้ไม่ล้ม รสหวาน เปลือกบาง ไม่มีตำหนิ ขนาดและน้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	1,575 ก.ก.	20.00		
3	ฝรั่ง	แก่จัด ไม่มีจุดดำ เนื้อหนา หวานกรอบ สด	3,938 ก.ก.	20.00		
4	มะม่วง	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1,969 ก.ก.	20.00		
5	มังคุด	ขั้วสด หวาน แก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอกัน	-	40.00		
6	เงาะ	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร่อน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	-	25.00		
7	สองกอง	สดเป็นช่อ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง	-	35.00		
	หมวด ง. ขนม					
8	เฉาก๊วย (วุ้นดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1,969 ก.ก.	30.00		
	หมวด จ. เครื่องแกงสด	**รายการที่ 1 - 9 ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า - เสีย**				
1	ข่าสด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	722 ก.ก.	30.00		
2	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	919 ก.ก.	15.00		
3	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	717 ก.ก.	50.00		
4	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรง สีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1,439 ก.ก.	30.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
5	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง ความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	525 ก.ก.	30.00		
6	ใบกะเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1,050 ก.ก.	25.00		
7	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	643 ก.ก.	30.00		
8	พริกขี้ฟ้าสด	เป็นพริกขี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	3,873 ก.ก.	48.80		
9	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ 1 ซม. ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	2,363 ก.ก.	48.80		
	3. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง รายการที่ 1 - 5 ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุการบริโภค					
	หมวด ฉ. (เครื่องดอง เครื่องปรุง)					
1	เต้าหู้เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	5,908 แผ่น	9.00		
2	มะนาวดอง	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก	2,626 ผล	3.00		
3	ตั้งฉ่าย	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมขอบบริโภคไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	394 ก.ก.	50.00		
	รายการที่ 4 - 5 มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)					
4	เต้าเจี้ยวจีน (800 กรัม)	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	394 ขวด	32.00		
5	เต้าเจี้ยวขาว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต	2,232 ก.ก.	30.00		
6	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	9,030 ขวด	20.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
	รายการที่ 7-9 มี อย.และไม่เกินอายุการบริโภค มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)					
7	น้ำส้มสายชู (700 มล.)	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1,028 ขวด	12.00		
8	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือสารที่ เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	11,898 ก.ก.	23.00		
9	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1,145 ก.ก.	368.28		
	รายการที่ 10 - 14 ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่เกินอายุการบริโภค					
10	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป)	473 ก.ก.	10.00		
11	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	7,068 ลิตร	30.00		
12	ซีอิ๊วดำ (530 มล.)	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1,772 ขวด	22.00		
13	ซีอิ๊วขาว (530 มล.)	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	4,888 ขวด	20.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
14	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	17,898 ก.ก	62.00		
รายการที่ 15 - 21 ของแห้งและเครื่องปรุง						
15	หน่อไม้ต้มสุก	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา	7,395 ก.ก	30.00		
16	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	7,461 ก.ก	30.00		
17	หน่อไม้ดอง	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1,510 ก.ก	30.00		
18	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่ว ทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร	1,247 ก.ก	30.00		
19	น้ำตาลปี๊บ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	3,069 ก.ก	25.00		
	<u>หมวด ช. (ของแห้ง - น้ำพริกแกงสำเร็จรูป)</u> รายการที่ 1 - 12 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา					
1	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเป็ยกขึ้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบ และกลิ่นอับ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องตลาด)	788 ก.ก	50.00		
2	มะขามเปียกทั้งเม็ด	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	6,333 ก.ก	51.43		
3	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา	115 ก.ก	80.00		
4	พริกขี้หนูแห้ง	เป็นพริกขี้หนูตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	197 ก.ก	90.00		
5	พริกป่น	ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา	853 ก.ก	120.00		
6	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1,050 ก.ก	60.00		

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ปริมาณที่จะจัดซื้อทั้งปี (หน่วย)	ราคากลางต่อหน่วย	ราคาที่เสนอ (บาท)	ราคารวม (บาท)
7	แป้งมัน	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	394 ก.ก.	26.00		
8	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่,เล็ก)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน	1,969 ก.ก.	20.00		
9	ถั่วเขียว	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1,050 ก.ก.	54.00		
10	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1,904 ก.ก.	110.00		
11	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	1,707 ก.ก.	18.00		
12	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	4,628 ก.ก.	60.00		
13	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	5,623 ก.ก.	81.18		
	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป					
14	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1,006 ก.ก.	75.00		
15	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	3,435 ก.ก.	75.00		
16	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	985 ก.ก.	80.00		
17	ผงพะโล้ (กล่อง)	ต้องใหม่ มีกลิ่นหอม ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่มีเชื้อรา บรรจุภัณฑ์ระบุยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	197 กล่อง	85.00		