

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคาากลาง

วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
เนื้อสัตว์						
การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพความปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ						
เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมายGMFหรือ เครื่องหมาย ISO 9001:2000						
ไก่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวช้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องหมายฮาลาล						
1	เนื้ออกล้วนขนาด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง	2000	200.00	400,000.00
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง	1700	230.00	391,000.00
3	ซีโครงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	270	35.00	9,450.00
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 2,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	ถุง	450	176.00	79,200.00
5	ปีกปลาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	30	132.00	3,960.00
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	180	162.00	29,160.00
7	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	15	88.00	1,320.00
8	น่องติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1200	80.00	96,000.00
9	ตับไก่(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30	100.00	3,000.00
10	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30	105.00	3,150.00
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวช้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย						
11	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน	600	16.00	9,600.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... กนกพร ประธาน 2..... Annisa กรรมการ 3..... สุวิมล กรรมการ

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะและราคากลาง

วัสดุประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
12	ซีโครงหมูอ่อน ชิ้นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหพาณิชย์)	กก.	700	200.00	140,000.00
13	ตับหมู(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	180	124.00	22,320.00
14	หมูบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง(ตรา CP, เบทาโกร, สหพาณิชย์)	กก.	5400	135.00	729,000.00
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ชิ้นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300	205.00	61,500.00
16	หมูเนื้อแดงชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง(ตรา CP, เบทาโกร, สหพาณิชย์)	กก.	3600	167.00	601,200.00
17	หมูสามชั้นแช่แข็งอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150	188.00	28,200.00
ปลา						
18	ปลาดาบ	สด คั่วเกลือ ตัดหัว และหนังอ่อน	กก.	15	150.00	2,250.00
19	ปลาแดง	ขอตเกล็ด ไม่มีเกลือ เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150-200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	15	105.00	1,575.00
20	ปลาโอดสด	สด เนื้อไม่เละ คั่วเกลือ ตัดหัว	กก.	1100	105.00	115,500.00
21	ปลากะพง (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	750	100.00	75,000.00
22	ปลาชุกเบญจพรรณ(ขุดเนื้อล้วน)	ขุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300	60.00	18,000.00
23	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอตเกล็ด ไม่มีเกลือ ไม่มีก้างปลา	กก.	60	260.00	15,600.00
24	ปลาดุกคัมน(หนัง)	สด หั่นเสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมเกลือ(ขนาดเท่าก้น)	กก.	900	95.00	85,500.00
25	ปลาทับทิม(เนื้อล้วน)	ขอตเกล็ด ไม่มีเกลือเฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	1280	200.00	256,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พพนฝ*.....ประธาน 2.....*ปลอกรร*.....กรรมการ 3.....*ตฤวิฑฒ*.....กรรมการ

รายละเอียดข้อมูลลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัสดุประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
26	ปลาช่อน	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	กิโลกรัม	360	30.00	10,800.00
27	ปลาช่อน	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กิโลกรัม	1200	126.00	151,200.00
28	ปลาเนื้ออ่อน(เนื้อหวาน)	ขอดเกล็ด ไม่ใส่ไข่ เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม	2300	140.00	322,000.00
29	ปลาเสือ	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กิโลกรัม	1200	126.00	151,200.00
30	ปลาเนื้ออ่อน	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กิโลกรัม	30	115.00	3,450.00
31	ปลาช่อน	แช่แข็ง แล่ไม่เค็ดหนึ่ง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กิโลกรัม	1100	90.00	99,000.00
32	ปลาช่อน	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กิโลกรัม	300	137.00	41,100.00
33	ปลาช่อน	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กิโลกรัม	500	126.00	63,000.00
34	ปลาช่อน	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ด ท้องไม่ผูก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กิโลกรัม	200	180.00	36,000.00
35	ปลาช่อน	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กิโลกรัม	20	126.00	2,520.00
36	ปลาช่อน	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	30	230.00	6,900.00
กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย						
37	ปลาหมึกหลอดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	36	420.00	15,120.00
38	กุ้งขาวแช่แข็ง	สด ตาใส ตัวโต หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กิโลกรัม	60	200.00	12,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พทพพร*.....ประธาน 2.....*ศกพพร*.....กรรมการ 3.....*ดร.วิไล*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
39	กุ้งขาวแฉะ (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกไว้หาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	30	167.00	5,010.00
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	30	220.00	6,600.00
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	20	85.00	1,700.00
ผักและผลไม้						
ผัก						
42	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีอ่อนเหลือง ไม่มีน้ำเอียน	กก.	30	63.00	1,890.00
43	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก.	18	45.00	810.00
44	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เมื่อบีบ ไม่มีเส้น	กก.	1800	20.00	36,000.00
45	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	65	30.00	1,950.00
46	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ว หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	1800	30.00	54,000.00
47	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	8	35.00	280.00
48	ข้าวโพดคั่วปอรัสสี	อ่อน สด ชนิดปอกเปลือก ไม่ติดก้าน ผักขนาดใหญ่ เมล็ดดี	กก.	30	35.00	1,050.00
49	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดปอกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	60	62.00	3,720.00
50	ข้าวอ่อน	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย ปล้องยาวไม่แข็งมาก	กก.	15	45.00	675.00
51	ซิงแก่	สีขาวอมชมพู ปล้องยาว	กก.	18	50.00	900.00
52	ซิงชอย	สด ไม่มีเมือก	กก.	240	45.00	10,800.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พท.พนว*.....ประธาน 2.....*น.ส.นพ.ว*.....กรรมการ 3.....*ศ.ก.ไศยมณี*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัสดุประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
53	ขิงอ่อน	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	3	45.00	135.00
54	ขมิ้นขาว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	3	85.00	255.00
55	กระหน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	450	24.00	10,800.00
56	คึ้นไฉ่	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	510	90.00	45,900.00
57	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	1200	28.00	33,600.00
58	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เขียว	กก.	60	70.00	4,200.00
59	ดอกกะหล่ำ	สด ไม่รวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ววัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.	750	55.00	41,250.00
60	ดอกกุยช่าย	สด ดอกโต ตุ่ม อ่อน	กก.	180	80.00	14,400.00
61	ดอกหอม	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.	180	75.00	13,500.00
62	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	510	60.00	30,600.00
63	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	150	25.00	3,750.00
64	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	2100	22.00	46,200.00
65	ถั่วงอก	สะอาด ไม่แช่น้ำไม่มีสารฟอกขาว	กก.	1500	24.00	36,000.00
66	ถั่วฝักยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	900	37.00	33,300.00
67	ถั่วลันเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เน่า เมล็ดดี	กก.	150	125.00	18,750.00
68	ถั่วพู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	6	80.00	480.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... พนิด ประธาน 2..... ศรวิภา กรรมการ 3..... ศรวิภา กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
69	ถั่วเหลืองเม็ด	ใหม่ ไม่มีมอด แมลงและไม่มีรา	กก.	5	40.00	200.00
70	น้ำตาล้า	สีซีวอ่อน ชั่วสุด ผลิตขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	450	30.00	13,500.00
71	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	300	63.00	18,900.00
72	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ผักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมมุม เนื้อนิ่ม	กก.	1800	25.00	45,000.00
73	ใบแคยหอม	สีซีวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	20	20.00	400.00
74	ใบแมงลัก	สีซีวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	15	35.00	525.00
75	ใบกุยช่ายเขียว	สีซีวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	6	52.00	312.00
76	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	45	45.00	2,025.00
77	เผือก	ผิกลำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เขียว	กก.	450	40.00	18,000.00
78	ผักแขยงกะหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	180	70.00	12,600.00
79	ผักโชนฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.	10	32.00	320.00
80	ผักกาดแก้ว	สีขาว แมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	30	65.00	1,950.00
81	ผักกาดขาว	สีขาว แมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	4000	26.00	104,000.00
82	ผักกาดหอม	สีซีวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เขียว	กก.	240	42.00	10,080.00
83	ผักชี	งาม ลำงสะอาด ไม่ตัดราก	กก.	135	100.00	13,500.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....หมกน

หมกน

ประธาน 2.....

กสิกรรม

กรรมการ 3.....

ศุภชัย ชาติ

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง

วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
84	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	50	70.00	3,500.00
85	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด บล๊องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	750	20.00	15,000.00
86	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ตัดราก	กก.	1200	27.00	32,400.00
87	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	15	85.00	1,275.00
88	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าเจือปน	กก.	30	270.00	8,100.00
89	พริกชี้ฟ้า(เต็ยก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน สีแดง,เขียว	กก.	450	90.00	40,500.00
90	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	120	85.00	10,200.00
91	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	90	70.00	6,300.00
92	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	10	90.00	900.00
93	พริกหวานแดง	สีแดงสด เม็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	10	90.00	900.00
94	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน อมขาก ผลขนาดกลาง หนัก ไม่ฟ้าม	กก.	2400	16.00	38,400.00
95	ผักทอง	สีผิวออกเหลือง มีขี้ปลึก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	2100	27.00	56,700.00
96	ผักแว่น	สด เมื่อนำมา นม ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	120	30.00	3,600.00
97	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	360	60.00	21,600.00
98	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ	กก.	40	95.00	3,800.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....หม่อมหลวง

ประธาน 2.....

กรรมการ 3.....

ผู้จัดทำ.....

กรรมการ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคาากลาง
 วัสดุประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
99	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตั้ง ชูสุด เมล็ดขาว	กก.	300	30.00	9,000.00
100	มะเขือพวง	เตี้ยก้าน สีเขียว ผิวตั้ง ชูสุด	กก.	60	73.00	4,380.00
101	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ชูสุด ไม่มีจุดดำ	กก.	1200	37.00	44,400.00
102	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวตั้ง ชูสุด	กก.	6	35.00	210.00
103	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางน้มน้ำดี เบอร์ 1-2	กก.	60	70.00	4,200.00
104	มะระจีน	สด คาท่าง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	900	28.00	25,200.00
105	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเกลี้ยงไม่มีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมาก	กก.	300	30.00	9,000.00
106	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เนื้อแน่นเกรด A	กก.	180	40.00	7,200.00
107	มันสำปะหลัง	เนื้อในแน่น ไม่มีหนอนไช หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	300	15.00	4,500.00
108	ยอดตำลึงสดแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	60	40.00	2,400.00
109	ยอดคะน้า	สด แต่แข็ง ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	360	35.00	12,600.00
110	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	30	45.00	1,350.00
111	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเหลือง ไม่แก่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	60	70.00	4,200.00
112	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	30	100.00	3,000.00
113	สาหร่าย	ลอกเปลือกแล้ว สาหร่าย ใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเหลืองปน	กก.	600	25.00	15,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*นายพนม*.....ประธาน 2.....*ศ.ดร.วิไล*.....กรรมการ 3.....*ดร.วิไล*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณค่าของพืชและราคาตลาด

วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
114	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	750	68.00	51,000.00
115	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุ่ม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	50	125.00	6,250.00
116	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห้ง ไม่มีเชื้อ	กก.	15	157.00	2,355.00
117	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะเด็ดน้ำ	กก.	150	69.00	10,350.00
118	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.	150	69.00	10,350.00
119	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	60	30.00	1,800.00
120	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตั้ง สด ไม่มีรอยช้ำ (คละ)	กก.	150	130.00	19,500.00
121	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่งอกต้น	กก.	2000	40.00	80,000.00
122	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม่มีหนอนไช หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	2100	22.00	46,200.00
123	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เหี่ยวและสีคล้ำ	กก.	3	20.00	60.00
124	หน่อไม้ฝรั่งต้ม	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	6	58.00	348.00
ผลไม่ สด สะอาด ไม่งอม ไม่ช้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไช						
125	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม่งอม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หัว	หัว	2400	30.00	72,000.00
126	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไม่งอม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	300	35.00	10,500.00
127	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไม่งอม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	15	65.00	975.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *kmk*..... ประธาน 2..... *kmk*..... กรรมการ 3..... *kmk*..... กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะและราคากลาง
วัสดุประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
128	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	2200	45.00	99,000.00
129	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	2200	40.00	88,000.00
130	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.	700	40.00	28,000.00
131	ชมพู ทับทิม	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ขรุขระไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	1500	65.00	97,500.00
132	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม่แตก ใส่มะลิ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	6000	24.00	144,000.00
133	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก ใส่มะลิ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	15	20.00	300.00
134	ฝรั่งกิ่งจู	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.	100	40.00	4,000.00
135	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไม่ขี้ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	90	40.00	3,600.00
136	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	300	25.00	7,500.00
137	มะละกอฮอลแลนด์	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม่ขี้ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2000	40.00	80,000.00
138	เมลล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	200	75.00	15,000.00
139	ลางอง	สด ผิวสวย ไม่มีจุดต่างตำ ผลไม่หลุดจากขอ	กก.	1000	45.00	45,000.00
140	สับปะรดภูเก็ต	ไม่มียูก แก่จัด ไม่ขี้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1800	30.00	54,000.00
141	สับปะรดศรีราชา	ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	600	30.00	18,000.00
142	สาหร่าย	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	1750	60.00	105,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พิมพ์*.....ประธาน 2.....*พิมพ์*.....กรรมการ 3.....*พิมพ์*.....กรรมการ

๑

รายละเอียดคุณลักษณะและราคากลาง
วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
143	แอปเปิ้ลกาล่า	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	30	125.00	3,750.00
144	แอปเปิ้ลฟูจิ	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.	1500	80.00	120,000.00
145	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.	600	65.00	39,000.00
146	ส้มจีนไร้เมล็ด	ขนาด 30 - 35 ผล / กก.	กก.	300	40.00	12,000.00
147	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	10	40.00	400.00
148	ลำไย	ผลสด ติดขั้ว ขั้วไม่พียว	กก.	10	40.00	400.00
149	องุ่นไร้เมล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่แก่	กก.	60	115.00	6,900.00
150	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	6	30.00	180.00
151	ขมิ้น (เนื้อสีขาว)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.	12	150.00	1,800.00
ไข่						
152	ไข่ต้มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงแข็งมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	180	200.00	36,000.00
153	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด) (ตรา CP, เบทาโกร)	ถาด	3500	147.00	514,500.00
154	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบทาโกร)	แกลลอน	500	190.00	95,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*ทพท*.....ประธาน 2.....*นงน*.....กรรมการ 3.....*ศ.อ.ส.น*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคาากลาง

วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
อื่นๆ						
155	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	240	80.00	19,200.00
156	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	400	70.00	28,000.00
157	กุ้งแห้ง ตัวใหญ่	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	15	600.00	9,000.00
158	คอกไม่จีนแห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	30	170.00	5,100.00
159	ปูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	15	30.00	450.00
160	พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	15	195.00	2,925.00
161	หอมแขก	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา	กก.	300	42.00	12,600.00
162	หอมแดง	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา ปริมาณ 75 หัว กก.	กก.	200	75.00	15,000.00
163	กระเทียมปลาแห้ง หลอดเล็ก	แกะรอก แห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุถุงพลาสติกผนึกเรียบร้อย	กก.	30	550.00	16,500.00
164	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	20	16.00	320.00
165	ขมิ้น	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	200	25.00	5,000.00
166	ขมิ้นปึงปอนด์	สีสดดีเป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว	240	44.00	10,560.00
167	ขมิ้นปึงปอนด์ โยลวีต	สีสดดีเป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว	240	49.00	11,760.00
168	ขมิ้นปึงปอนด์สำหรับแอมเบอริกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม	แพ็ค	12	45.00	540.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*กนกพร*

ประธาน 2.....*กนกพร*

กรรมการ 3.....

กนกพร

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคาากลาง
 วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
169	ขนมปังสำหรับใส่กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม	แพ็ค	12	45.00	540.00
170	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดตัวเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	6	50.00	300.00
171	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเมือก น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	1800	13.00	23,400.00
172	เต้าหู้พวง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	พวง	180	28.00	5,040.00
173	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 120 กรัม/หลอด	หลอด	7000	12.00	84,000.00
174	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฝ้า สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	60	37.00	2,220.00
175	แผ่นแก๊ว	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	30	32.00	960.00
176	พองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค	600	74.00	44,400.00
177	มะนาวคอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ขวด	ขวด	6	59.00	354.00
178	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	270	126.00	34,020.00
179	วุ้นเส้นสด	ผลิตจากถั่วเขียว 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	ถุง	210	30.00	6,300.00
180	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขอย.อย.รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม /กระป๋อง	กระป๋อง	36	200.00	7,200.00
181	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขอย.อย.รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค	8	48.00	384.00
182	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์บุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	1200	35.00	42,000.00
183	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	2100	29.00	60,900.00
184	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	300	40.00	12,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พิมพ์*.....ประธาน 2.....*พิมพ์*.....กรรมการ 3.....*พิมพ์*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง
 วัสดุประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัสดุ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
185	เส้นใยไผ่สด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	6	59.00	354.00
186	เส้นยาไก่โสมะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	150	30.00	4,500.00
187	เส้นมะพร้าว	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	900	30.00	27,000.00
188	เส้นมะพร้าวหั่น	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	300	30.00	9,000.00
189	เส้นหมี่ข้าว	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	100	44.00	4,400.00
190	เส้นหมี่ถั่ว	สด ใหม่ ไม่มีกรวดหรือทราย	กก.	3	58.00	174.00
191	หัวไชโป๊ชนิดหวาน หั่นฝอย	ไม่มีฝัก สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	45	105.00	4,725.00
192	แปะก๊วยแคะเกลือ	ใหม่ เกล็ดไม่แตก ไม่เป็นเม็ด	กก.	15	124.00	1,860.00
193	ข้าวโพดหวานแคะเกลือ	ใหม่ เกล็ดไม่แตก แห้ง สะอาด	กก.	220	37.00	8,140.00
194	น้ำตาลสด รสชาติต่างๆ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	ถุง	36	95.00	3,420.00
195	น้ำตาลสด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง	15	18.00	270.00
ผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายคลึงกัน						
196	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล (สหฟาร์ม)	กก.	30	300.00	9,000.00
197	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	45	200.00	9,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *พิมพ์*..... ประธาน 2..... *พิมพ์*..... กรรมการ 3..... *พิมพ์*..... กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
198	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	60	195.00	11,700.00
199	ไก่จืดหั่นคาว	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	540	170.00	91,800.00
200	ไก่ทอดสำหรับขาย	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	90	90.00	8,100.00
201	ไก่อบ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แห้งละ 450 กรัม / แพ่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แพ่ง	360	60.00	21,600.00
202	ขนมจีบกุ้ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	420	205.00	86,100.00
203	ขนมจีบปู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	45	205.00	9,225.00
204	ขนมจีบหมู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	360	205.00	73,800.00
205	ซาลาเปาครีม	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	360	135.00	48,600.00
206	ซาลาเปาหมูสับ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	360	155.00	55,800.00
207	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (16 ชิ้น / ถุง)	ถุง	60	155.00	9,300.00
208	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	900	90.00	81,000.00
209	น้ำแกงไตไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	90	200.00	18,000.00
210	ลูกขอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	6	45.00	270.00
211	ลูกชิ้นปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด สุทธิयरาราช	ถุง	180	75.00	13,500.00
212	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	60	199.00	11,940.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พจนานันท์*.....ประธาน 2.....*นพพร*.....กรรมการ 3.....*ศุภวิทย์*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง

วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
213	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่แต่งสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	60	159.00	9,540.00
214	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/แพ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แพ่ง	800	105.00	84,000.00
215	หมูยอเจ	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	3	120.00	360.00
216	หมูหยอง เจ	ไม่เหนียว ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 90 กรัม/ถุง	ถุง	3	80.00	240.00
217	เฟรนช์ฟราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	60	160.00	9,600.00
218	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	3	210.00	630.00
219	เปาะเปี๊ยะผิอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	180	210.00	37,800.00
220	เปาะเปี๊ยะเส้น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	3	210.00	630.00
221	ปูอัด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	270	70.00	18,900.00
222	ลูกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	450	130.00	58,500.00
223	ลูกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง	180	80.00	14,400.00
224	ปลาเส้นทอด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	กก.	90	135.00	12,150.00
225	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	5	70.00	350.00
226	ไก่เจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	3	170.00	510.00
227	ปลาหมึกเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม / ถุง	ถุง	6	60.00	360.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*ทพนพ*.....ประธาน 2.....*วิมลวิ*.....กรรมการ 3.....*ศุภ.โพธิ์*.....กรรมการ

รายละเอียดต้นทุนลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
228	กุ้งเจด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 กรัม / กุ้ง	กิโลกรัม	6	75.00	450.00
เนื้อสัตว์แช่แข็ง						
229	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	20	115.00	2,300.00
230	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	450	105.00	47,250.00
231	พริกแกงพะเนียง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	15	105.00	1,575.00
232	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	360	90.00	32,400.00
233	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30	90.00	2,700.00
234	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	5	140.00	700.00
235	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเด็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	9	345.00	3,105.00
236	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	6	30.00	180.00
237	เนยก้อน	ขนาด 200 - 230 กรัม / ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน	75	139.00	10,425.00
238	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค	3	95.00	285.00
239	น้ำมันงาแท้แข็ง	แท้แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	270	125.00	33,750.00
240	ซอสเย็นตาโหลสำเร็จรูป สูตรไร้พ	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศ.การรณ)	ขวด	72	65.00	4,680.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*พพนก*.....ประธาน 2.....*สมรรณ*.....กรรมการ 3.....*ศุภัสดา*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง

วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
ขงมข						
เบเกอรี่						
241	บรเวณี่	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
242	เค้กกล้วยหอม	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
243	เค้กถั่วบะรด	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
244	เค้กส้ม	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
245	ซ้อฟฟี่เค้ก	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
246	เค้กกาแฟ	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
247	มูสฟักทอง	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
248	เค้กกล้วยหอมซ้อคโกแลต	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
249	ซ้อคบอล	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
250	บัตเตอร์ลึกภาค	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
251	เค้กสตอเบอรี่	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
252	เค้กนมสด	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
253	เค้กมะพร้าว	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
254	เค้กซ้อคโกแลต	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00
255	บานาเน่ซ้อคเค้ก	ภาษาชนะที่บรรจตุสะอาด	ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	11.00	12,100.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*Tommy*.....ประธาน 2.....*Tommy*.....กรรมการ 3.....*ศุภวัฒน์*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง
วัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
256	เอแคร์	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1100	11.00	12,100.00
257	โตนี่ท	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1100	11.00	12,100.00
258	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1100	11.00	12,100.00
259	เลย์อ์เค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ชิ้น	ลัง	18	720.00	12,960.00
ขนมหวาน						
260	เค้กวิยนิ่ม	แต่สีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	360	45.00	16,200.00
261	ชาหอม	แต่สีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	18	83.00	1,494.00
262	ทับทิมกรอบ	แต่สีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	360	95.00	34,200.00
263	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270	70.00	18,900.00
264	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270	85.00	22,950.00
265	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270	55.00	14,850.00
266	ไข่มะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	270	40.00	10,800.00
267	สีบะระดเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	270	80.00	21,600.00
268	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	450	36.00	16,200.00
269	ลอดช่องสิงคโปร์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	30	60.00	1,800.00
270	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	450	60.00	27,000.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....พ.อ.ดร.ณัฐพร.....ประธาน 2.....นางสาวศุภาพร.....กรรมการ 3.....ดร.วิฑูรย์.....กรรมการ