

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายการจัดซื้อวัสดุอาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน 12 หมวด 403 รายการ

1. หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 10 รายการ เป็นเงิน	บาท
2. หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 9 รายการ เป็นเงิน	บาท
3. หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 15 รายการ เป็นเงิน	บาท
4. หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 26 รายการ เป็นเงิน	บาท
5. หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ เป็นเงิน	บาท
6. หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 92 รายการ เป็นเงิน	บาท
7. หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 20 รายการ เป็นเงิน	บาท
8. หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 93 รายการ เป็นเงิน	บาท
9. หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 11 รายการ เป็นเงิน	บาท
10. หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 56 รายการ เป็นเงิน	บาท
11. หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 38 รายการ เป็นเงิน	บาท
12. หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 27 รายการ เป็นเงิน	บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	บาท

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน.....12.....หมวด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1

หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 10 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ซีโครงไก่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีหัว หลอดลม และส่วน ท้อง ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม/โครง บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮา ลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,500.00	กก.		
2	ตับไก่	สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุ ในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	60.00	กก.		
3	ตีนไก่	ทำสำเร็จ สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละไม่ น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท	60.00	กก.		
4	อกไก่เนื้อล้วน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮา ลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	2,000.00	กก.		
5	อกไก่เนื้อล้วนหัน (หันตามใบสั่ง)	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮา ลาล	7,200.00	กก.		

6	เส้นในไก่บด	ส้อมชมพู ไม่มีเอ็นติด บดหยาบหรือ บดละเอียด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง คุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตรา สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	1,800.00	กก.		
7	สะโพกไก่	สะโพกไก่ติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัย (Food Safety) และมาตรฐานฮา ลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300.00	กก.		
8	น่องไก่	น่องไก่ ขนาดที่มีน้ำหนัก 6-10 น่อง/ กิโลกรัม ข้อสัน กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขน ไก่ติด บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพ อาหารปลอดภัย (Food Safety) และ มาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่ บรรจุภัณฑ์	60.00	กก.		
9	โคนปีกไก่	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุด ชำแดง หนังไม่ถลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/ กิโลกรัม บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพ อาหารปลอดภัย (Food Safety) และ มาตรฐานฮาลาล โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่ บรรจุภัณฑ์	500.00	กก.		
10	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนสมบูรณ์ บรรจุใส่ในน้ำสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ก้อน	200.00	ก้อน		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2

หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 9 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ซี่โครงหมูอ่อนสับ	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 2.5-3 ซม. ยาวไม่น้อยกว่า 3-4 ซม. ไม่ปนกระดูกสันหลัง บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	700.00	กก.		
2	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดง ไม่มีหมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วและส่วนที่ไม่ใช้ติดมา บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	200.00	กก.		
3	เลือดหมูหลอด	ผลิตจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุหลอดละไม่น้อยกว่า 210 กรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) และได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150.00	หลอด		
4	หนังหมูพอง	ใหม่ สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอ ไม่มีขนติด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม. ชั่งไม่รวมน้ำ บรรจุในภาชนะบรรจุที่ได้มาตรฐาน	40.00	กก.		

5	หมูแดง	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานซิลปากถุงสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	กก.		
6	เนื้อหมูสันนอกบด	(มันน้อย เกรด A)บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,000.00	กก.		
7	เนื้อหมูสันนอก	ไม่มีไขมัน, ผังผัด, กระดูกสันหลังและซี่โครงติดมาด้วย บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	3,000.00	กก.		
8	เนื้อหมูสันนอกหัน (หันตามใบสั่ง)	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครง ไม่มีไขมัน ผังผัด กระดูกสันหลัง และซี่โครงติดมาด้วย บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety)	4,737.50	กก.		
9	เนื้อหมูสามชั้น	หมูสามชั้นแต่ง มันน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีขนติด บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยแสดงตราสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3

หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 15 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ปลาชุกเบญจพรรณ	สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีก้างปลาและหัวปลา สภาพดี บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อม ซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรอง อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300.00	กก.		
2	ปลาดุกหัน	สด ใหม่ สะอาด หั่นชิ้นเสมอ ไม่รวมหัวหาง มีเส้นผ่าศูนย์กลางต่อชิ้นไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท	300.00	กก.		
3	เนื้อปลาทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แลเอาเฉพาะเนื้อ บรรจุในถุงมาตรฐาน	400.00	กก.		
4	ปลาหูช้างเฉพาะเนื้อ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ไม่มีก้างปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	43.00	กก.		
5	ปลาหูช้าง	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุดต้องไม่แตก ไม่เหม็น ขนาดบรรจุถุงละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 64 กรัม/ตัว	500.00	เซ่ง		
6	ปลาหูสดทำสำเร็จ	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ต้องไม่แตกสภาพดี ตัดหัว ตัดหาง ควักไส้และเหงือกออกแล้ว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 9-10 ตัวต่อกิโลกรัม บรรจุในถุงมาตรฐาน	180.00	กก.		
7	เนื้อปลานิลแล่ (แล่ตามใบสั่ง)	สด ใหม่ สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แลเอาเฉพาะเนื้อ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน (แล่ตามมาตรฐานการหั่นเนื้อสัตว์และผัก งานโภชนาการ)	5,826.00	กก.		
8	ปลาโอทำสำเร็จ	สด สะอาด ตัดหัว ควักไส้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัมต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	100.00	กก.		

9	ปลาซาบะย่าง	ย่างสีสม่ำเสมอ ตัดหัว ควักไส้ ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัมต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	90.00	กก.		
10	กุ้งซีแฮ้สดทำสำเร็จ	สด ตัวโต สะอาด แกะเปลือก เด็ดหัว ขนาดไม่น้อยกว่า 50-52 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ทำสำเร็จตามมาตรฐานการหั่นเนื้อสัตว์และผัก งานโภชนาการ)	200.00	กก.		
11	เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน)	เป็นเนื้อปูจากส่วนนืวก้อย เป็นก้อน ไม่มีเปลือกบางปน ไม่มีเมือกสีน้ำตาลปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	10.00	กก.		
12	ปลาหมึกกล้วยไม่ลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่น้อยกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	20.00	กก.		
13	ปลาหมึกกล้วยลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง	20.00	กก.		
14	ปลาอินทรีเค็ม	นึ่ง ไม่เค็มจัด ไม่ขึ้นเกลือ สะอาด ไม่ขึ้น ไม่มีหนอน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ สภาพดี มีน้ำหนักตัวละไม่น้อยกว่า 1.5-3 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	30.00	กก.		
15	หอยแมลงภู่อุตสาหกรรม	ใหม่ สะอาด เป็นตัวขนาดกลาง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ชั่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	60.00	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 4

หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 26 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ปลาชุกทอดมัน	ทำจากเนื้อปลาชุกไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่ผสมแป้ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.		
2	ปลาหมึกดำ	เนื้อแข็ง สีไม่ซีด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท	30.00	กก.		
3	ลูกชิ้นปลากลมใหญ่	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150.00	กก.		
4	ลูกชิ้นปลาบวลอย	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	60.00	กก.		

5	ลูกชิ้นปลาแห้ง	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป่ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	30.00	กก.		
6	กุนเชียงหมู	ทำจากหมูล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีตามธรรมชาติบรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	150.00	กก.		
7	กุนเชียงไก่	ทำจากไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.		
8	หมูหยอง	ทำจากหมูล้วน กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน มีสีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	40.00	กก.		
9	ไก่หยอง	ทำจากไก่ล้วน กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน มีสีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.		

10	ไก่อ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 430 กรัม/แพ่ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐาน ฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	แพ่ง		
11	หมูยอ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 300 กรัม/แพ่ง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	300.00	แพ่ง		
12	ไก่จ้อ	ผลิตจากเนื้อไก่ ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	80.00	กก.		
13	นึ่งไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	15.00	กก.		
14	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 3 นิ้ว/แพ่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 20-22 แพ่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กก.		

15	ไส้กรอกไก่คอกเทล	ทำจากเนื้อไก่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 1-1.5 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 40 แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.		
16	ไส้กรอกหมูคอกเทล	ทำจากเนื้อหมู ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 1-1.5 นิ้ว/แท่ง บรรจุไม่น้อยกว่า 40 แท่ง/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.		
17	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมูล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	200.00	กก.		
18	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากสนิท ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กก.		

19	ແໜ່ງແທ່ງ	ทำจากเนื้อหมู หนักรวม ใหม่มกัลนหม่น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุแ่งละไม่น้อยกว่า 225 กรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิด สนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จาก ออย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	67.00	แ่ง		
20	เต้าหู้แกระยัดไส้หมู	ทำจากเต้าหู้ทอด สอดไส้หมูบด สด ใหม่ เหนียว นุ่ม ไม่ละ ไม่เป็นเมือก มีกลิ่น รส และสีเป็นไป ตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ไม่ใส่วัตถุกัน เสียและบอแรกซ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิทบรรจุแ่งละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.		
21	ลูกชิ้นกึ่งอย่างดี	ทำจากเนื้อกึ่งผสมเครื่องปรุงรส สด ใหม่ เหนียว นุ่ม ยืดหยุ่น ไม่ยุ่ย ไม่เป็นเมือก มีกลิ่น รส และสี เป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ไม่ใส่วัตถุกัน เสียและบอแรกซ์บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท บรรจุแ่งละไม่น้อย กว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุ ภัณฑ์	33.00	กก.		
22	ปลาทูน่าในน้ำมันพืช กระป๋อง	ทำจากปลาทูน่า เนื้อเป็นก้อน แ่งในน้ำมันถั่ว เหลือง ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปิดสนิท บรรจุกระป๋องละไม่น้อยกว่า 1,800 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จาก ออย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดง สัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	10.00	กระป๋อง		
23	ปลาทูน่าในน้ำเกลือ กระป๋อง	ทำจากปลาทูน่า เนื้อเป็นก้อน แ่งในน้ำเกลือ ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซิลปิด สนิท บรรจุกระป๋องละไม่น้อยกว่า 1,800 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่ บรรจุภัณฑ์	10.00	กระป๋อง		

24	เต้าหู้ปลา	ทำมาจากเนื้อปลาบดมา มีกลิ่น สี และรสชาติ เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่เป็น เมือก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ บรรจุแพคเกจไม่น้อยกว่า 60 ชิ้น/แพคเกจ และบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อแพคเกจ บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็น ผลิตภัณท์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่ บรรจุภัณท์	100.00	กก.		
25	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาบด (ซูริมิ) ผสมเครื่องปรุงรส ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง ไม่เป็นเมือก ระบุ วันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณท์ บรรจุใน บรรจุภัณท์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุลงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณท์ ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. และ มาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุ ภัณท์	50.00	กก.		
26	ปลาร้าปลากระดี	ทำมาจากปลากระดี หมักกับรำข้าวและเกลือ มี สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มี สิ่งปนเปื้อนและสารเจือปน บรรจุในบรรจุภัณท์ที่ ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	15.00	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5

หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ไข่เป็ด	ไข่เป็ด ใหม่ สด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่บุบ แตกร้าว สะอาด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม (เบอร์2) ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อนบรรจุใส่ถาดชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไม่มีฝุ่นผงและแมลงสาบ	3,000.00	ฟอง		
2	ไข่ไก่	ไข่ไก่ ใหม่ สด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่บุบ แตกร้าว สะอาด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 60 กรัม (เบอร์2) ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อนบรรจุใส่ถาดชนิดพลาสติก แผงใหม่สะอาด ไม่มีฝุ่นผงและแมลงสาบ	62,000.00	ฟอง		
3	ไข่เป็ดเค็มสุก	น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม ไม่บุบหรือร้าว เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่ บรรจุไข่ใส่ถาดพลาสติกสะอาดไม่มีฝุ่นผงและแมลงสาบ	1,500.00	ฟอง		
4	ไข่นกกระทาต้ม	ปอกเปลือกไข่ออกแล้ว สภาพดีไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหนียวเป็นยาง บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน ใส่น้ำที่สะอาด	1,479.00	ฟอง		
5	ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน ผลิตจากไข่ไก่สด ตอกและแยกไข่ผ่านขบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีเปลือกไข่ปน บรรจุในแกลลอนที่สะอาดและปลอดภัยต่ออาหาร ขนาดบรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ โดยวันหมดอายุคงเหลือต้องไม่ต่ำกว่า 30 วันนับจากวันที่ตรวจรับ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐาน HACCP และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	200.00	ขวด		

6	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดไม่น้อยกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จาก อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	3,000.00	หลอด		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6

หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 92 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กะเพรา	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ พรุน้ำ ใบไม่ร่วง	100.00	กก.		
2	กะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้าน ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้วต่อ ดอก	30.00	กก.		
3	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สี เขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบ ใบไม่ซ้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 นิ้วต่อหัว	1,267.00	กก.		
4	กะหล่ำปลีม่วง	กาบแข็ง หัวแน่น ไม่มีหนอน กาบใบไม่ซ้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว ต่อหัว	5.00	กก.		
5	กระชายซอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้น เล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	100.00	กก.		
6	กระชายหัว	เป็นกระชายที่สดและสะอาด สีอ่อนเหลือง ไม่เน่า	10.00	กก.		
7	กวาดั่ง	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มี ใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ความสูงเฉลี่ย ต่อต้นไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว	1,000.00	กก.		
8	กวาดั่งไต้หวัน	อ่อน สด ไม่มีใบเน่าหรือเหลือง ต้นอวบไม่ แก่ ไม่มีดอก ไม่มีแมลงกัดกิน ความสูง เฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 9 นิ้ว	150.00	กก.		
9	กุยช่ายขาว	ใหม่ สด สะอาด มีสีขาวตลอดปลาย ใบ ยาวงาม อ่อนนุ่ม	67.00	กก.		
10	ข่าอ่อน	อ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดินติด ไม่มี สิ่งปนเปื้อน มีส่วนของลำต้นติดมาไม่เกิน 3 นิ้ว	60.00	กก.		

11	ข้าวโพดหวานดิบ	ไม่แก่จัดปอกเปลือก และก้านออกหมด มีเมล็ดเต็มฝักสม่ำเสมอ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่เปียกน้ำ มีสภาพดี มีความยาวต่อฝักไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	25.00	กก.		
12	ข้าวโพดอ่อน	ปอกเปลือกออกหมด สด อ่อน ไม่มีขั้ว ไม่มีใยข้าวโพด ความยาวฝักไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว	50.00	กก.		
13	ชิงแก่	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่มีราก ไม่มีดินติด ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 หัวต่อกิโลกรัม	142.00	กก.		
14	ชิงชอย	สด และสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของชิง	100.00	กก.		
15	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ลำต้นอวบ ไม่มีหนอน ความยาวต่อต้นไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	2,000.00	กก.		
16	คื่นฉ่าย	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ลำต้นไม่ซ้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	300.00	กก.		
17	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อนไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 หัวต่อกิโลกรัม	400.00	กก.		
18	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	33.00	กก.		
19	ดอกแค	สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นหนอน หรือแมลงกัดกิน ดอกตูมไม่บาน คั่วติดดอก	30.00	กก.		
20	ดอกหอม	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	60.00	กก.		
21	ตะไคร้	ตะไคร้แก่ สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 7 นิ้ว	60.00	กก.		
22	แตงกวา	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง แต่งตั้งเนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อน ปนแก่ ไม่มีก้านติดมา แต่ละลูกมีความยาวไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว	300.00	กก.		
23	แตงโมอ่อน	ผิวสีเขียวอ่อน สด เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูปหนอนเจาะ ไม่เน่า ไม่แกรน ขนาดไม่น้อยกว่า 5-6 ลูกต่อกิโลกรัม	33.00	กก.		

24	ต้นหอม	ใบเขียว โคนต้นขาว หัวไมโต รากสั้น ไม่มีดินติด แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว	310.00	กก.		
25	ถั่วแขก	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรง ถูโค้งได้บ้างเล็กน้อย	50.00	กก.		
26	ถั่วงอก	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	300.00	กก.		
27	ถั้วฝักยาว	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาว ตรงโตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงสีเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักมีความยาวไม่ต่ำกว่า 15 นิ้ว	400.00	กก.		
28	ถั้วลันเตา	สด อ่อน ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว เมล็ดเล็ก ฝักไม่โป่ง ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมตัดสายใยของฝักออกหมด	50.00	กก.		
29	น้ำมะนาวขวด 100%	คั้นจากมะนาวลูกสด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 ซีซี./ขวด	200.00	ขวด		
30	บรอกโคลี	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่มากกว่า 3 นิ้ว	60.00	กก.		
31	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ทรงกลมยาวค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	400.00	กก.		
32	ใบกุยช่ายเขียว	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	25.00	กก.		
33	ใบเตยหอม	ใหม่ ลำต้นสด และใบเขียว สด สะอาด แฉกไม่กุดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	300.00	กก.		
34	ใบบัวบก	สีเขียว สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบเขียวเป็นมันเงา สภาพสมบูรณ์	5.00	กก.		
35	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ ใบไม่แก่	83.00	กก.		
36	ใบแมงลัก	ก้านใบเขียว ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	5.00	กก.		

37	ใบยอ	สด ใหม่ สะอาด อ่อน ใบสีเขียวเป็นมัน ใบใหญ่ อ่อน ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพสมบูรณ์	15.00	กก.		
38	ผักกาดขาว	อ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพดี	1,000.00	กก.		
39	ผักกาดหอม	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพดี ความยาวหัวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	30.00	กก.		
40	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สภาพสมบูรณ์	150.00	กก.		
41	ผักโขมจีน	สด ใหม่ รากไม่ติดดิน สะอาด ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	50.00	กก.		
42	เผือกดิบ	สด ใหม่ ไม่มีดินติด ไม่แกร็น ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ขนาด 3-4 หัวต่อกิโลกรัม	20.00	กก.		
43	พริกชี้หนูเขียวแต้ก้าน	เมล็ดเล็ก สีเขียว สด สะอาด แต๊ะขั้วออก ไม่ล้า น้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี	100.00	กก.		
44	พริกชี้หนูแดงแต้ก้าน	เมล็ดเล็ก สีแดง สด สะอาด แต๊ะขั้วออก ไม่ล้า น้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี	100.00	กก.		
45	พริกชี้ฟ้าสดเขียว	เม็ดใหญ่ สีเขียวสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน	100.00	กก.		
46	พริกชี้ฟ้าสดแดง		100.00	กก.		
47	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เม็ดพริกไทยอยู่ติดต่อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	10.00	กก.		
48	พริกเหลือง	เม็ดใหญ่ สีเหลืองสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำเน่า ผิวเรียบมัน	50.00	กก.		
49	พริกหยวก	ใหม่ สด สะอาด ไม่อ่อน ไม่เน่า ไม่หักงอ เม็ดอ้วนป้อม สด สีเขียวอ่อน รสชาติไม่เผ็ดมากจนเกินไป เม็ดใหญ่ไม่แก่จัด	60.00	กก.		
50	พริกหวานเขียว	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเขียว ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี	15.00	กก.		
51	พริกหวานแดง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีแดง ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี	15.00	กก.		
52	พริกหวานเหลือง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเหลือง ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี	15.00	กก.		

53	ฟักเขียว	ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา ผลอ่อน ผิวเกลี้ยงเต่งตึง เนื้อฟักต้องมีสีขาว เนื้อแน่นกรอบ แต่ละผลมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2.5-3 กิโลกรัม	2,000.00	กก.		
54	ฟักทอง	แก่จัด สด ผิวสีนวล ใหม่สะอาด ไม่มี หนอนหรือรอยแมลงกัด ไม่มีดินติด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัม ต่อลูก	700.00	กก.		
55	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือ รอยฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน ขั้วสดติด กับผล เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน ขนาดน้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 30-35 ลูกต่อกิโลกรัม	600.00	กก.		
56	มะเขือเทศห่อ	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 10-15 ลูกต่อ กิโลกรัม	600.00	กก.		
57	มะเขือเทศราชินี	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่นกรอบ	15.00	กก.		
58	มะเขือเทศสีดำ	แก่จัด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีโรค ไม่มี รอยแมลงกัดกิน สภาพดี	50.00	กก.		
59	มะเขือพวงเตี้ยหัว	อ่อน เตี้ยหัวใหม่ สด ไม่มีเมล็ดปนเน่ามา ไม่ เป็นรูหนอนเจาะ	55.00	กก.		
60	มะเขือยาว	รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่มีรอยแตกหรือฉีก มีขั้วติด ขั้วเป็นสีเขียว สด ลูกยาว เนื้อใน อ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอย ช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน มีขนาดความ ยาวต่อผลไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	83.00	กก.		
61	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 20-25 ลูกต่อ กิโลกรัม	3,000.00	ลูก		
62	มะพร้าวชุดชนิดขาว ทำขนม	สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวล้วน ไม่มีกลิ่น เหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในถุงที่ ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท	100.00	กก.		

63	กะทิก้านสำเร็จ	สด ใหม่ สะอาด สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท	360.00	กก.		
64	มะระจีน	ผิวสีเขียวออกขาว สด ताहांग ผลตรง ไม่เหลืองสุก ความยาวผลไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	200.00	กก.		
65	มันฝรั่งหัวโต	ใหม่ สะอาด ไม่มีตัวแมลงกัดกิน ไม่เหี่ยว ไม่งอก สภาพดี ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 5-6 หัวต่อกิโลกรัม	147.00	กก.		
66	ลูกมะกรูด	สดเขียว ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ลูกต่อกิโลกรัม	208.08	ลูก		
67	สาระแหน่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีใบร่วง ไม่มีใบเน่า ไม่มีใบเหี่ยว สภาพสมบูรณ์	10.00	กก.		
68	สับปะรดแกง	ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สภาพดี ตัดจุก และก้านออกหมด ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1 กิโลกรัม/หัว	167.00	กก.		
69	สายบัว	สด ปอกเปลือกแล้ว (ชนิดดอกขาว) ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ซ้ำ กรอบ เปราะ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	300.00	กก.		
70	โหระพา	ใบสด ก้านเขียว ไม่พรุน้ำ ใบไม่ซ้ำ	275.00	กก.		
71	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ดอกใหญ่ ไม่บาน ไม่มีดินติด สภาพดี	883.00	กก.		
72	เห็ดหูหนู	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตัดส่วนโคนทิ้ง เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีแกนแข็งมาก สภาพดี	175.00	กก.		
73	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว ต่อดอก	58.00	กก.		
74	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพดี ความยาวไม่เกิน 10 นิ้ว ขนาดลำต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 เซนติเมตร	100.00	กก.		
75	หน่อไม้ลวกหั่น	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่มีสี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สาร บอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นฝอยหรือแฉลบ ตามใบสั่งซื้อ	450.00	กก.		

76	หัวไชเท้า	เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเส้น ในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้านและใบติดมา กับหัว มีลักษณะเป็นหัวเดี่ยว ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 หัวต่อกิโลกรัม	933.00	กก.		
77	หัวปลี	หัวใหญ่ กลีบดอกสด กรอบ ใสน้ำไม่ดำ ไม่ เหี่ยว ไม่ช้ำ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 หัวต่อกิโลกรัม	30.00	กก.		
78	หอมใหญ่	สด ใหม่ สะอาด ไม่งอก ไม่ฝ่อ ไม่เน่า ไม่ ขึ้นรา ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-10 ลูก ต่อกิโลกรัม	800.00	กก.		
79	ชิงแ้งอ่อน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หรือมีรอยฉีกขาด สีขาวอมชมพู ปล้องยาว เนื้อแข็ง ไม่มีราก ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 5-6 หัวต่อกิโลกรัม	30.00	กก.		
80	แตงร้าน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผล แตงร้านค่อนข้างตรง ไม่โค้งหรือคด ผล ค่อนข้างกลม ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3- 4 ลูกต่อกิโลกรัม	150.00	กก.		
81	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ใสน้ำไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	160.00	กก.		
82	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และ สิ่งปนเปื้อน	60.00	กก.		
83	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีตะไคร่ ไม่มีใบเหี่ยวจืด ใบสด ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้น และใบไม่เน่า ขนาดความยาวลำต้นอยู่ ระหว่าง 16-18 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึง โคน	550.00	กก.		
84	ผักบุ้งจีน	สด และสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและ ส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขนาดความยาวลำต้นไม่เกิน 12 นิ้ว โดย วัดจากยอดถึงโคน	358.00	กก.		
85	มะอึก	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีหนอนเจาะ สีเหลือง อมเขียว ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 25-30 ลูกต่อกิโลกรัม	20.78	กก.		

86	เห็ดฟาง	ใหม่ สด สะอาด ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เหี่ยว ไม่ เน่า	30.00	กก.		
87	ตำลึงเด็ด	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า	50.00	กก.		
88	มะเขือไข่เต่า	สด ใหม่ สะอาด ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่ มีรอยแตกหรือรอยฉีก ขั้วสดติดกับผล เนื้อ ในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโต เสมอกัน	55.00	กก.		
89	ยอดมะพร้าวหั่น	สีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่เป็น เส้น ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง	67.00	กก.		
90	หน่อไม้ดอง	สะอาด หั่นแฉลบ ไม่เค็มมาก เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใสสี ไม่ใสสารฟอกขาว ไม่ใสสารบอ แร็กซ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสิ่งเจือปน	80.00	กก.		
91	ขมิ้นเหลือง (ขมิ้นชัน)	ใหม่ สด สะอาด ขนาดเป็นหัว สีเหลืองเข้ม	70.00	กก.		
92	เห็ดเข็มทอง	ใหม่ สด สะอาด มีหมวกเห็ดกลมขนาดเล็ก บริเวณก้านเห็ดจะยาวเรียว มีสีเหลือง ส้ม น้ำตาล แดง หมวกเล็กลำต้นสั้น	20.00	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7

หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 20 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	แก้วมังกร	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ซ้ำ เปลือกไม่เป็นจุด เนื้อสีขาว รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ลูกต่อกิโลกรัม	2,000.00	กก.		
2	กล้วยไข่	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม รสหวาน กลิ่นหอม พร้อมรับประทานเป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 15 ผล	1,000.00	หวี		
3	กล้วยหอมสุกงอม ๆ	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่เป็นจุดดำ สุกหอม รสหวาน กลิ่นหอม เป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 10-12 ผล	30.00	หวี		
4	กล้วยน้ำว้า	ผิวเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด เป็นหวี จำนวนผลต่อหวีไม่น้อยกว่า 15 ผล	1,000.00	หวี		
5	เมลอน	แก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กิโลกรัม	200.00	กก.		
6	แคนตาลูป	แก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1.5 กิโลกรัม	1,500.00	กก.		
7	ชมพู เชียว ทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ผลโต เนื้อหนา แก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ลักษณะผลไม่ผิดปกติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-10 ผล ต่อกิโลกรัม	1,000.00	กก.		
8	แตงโมจินตหรา	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไร้เมล็ด ไม่ซ้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กิโลกรัมต่อผล	3,000.00	กก.		
9	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	สด กรอบ ผิววาว ไม่ซ้ำ ลูกโตเสมอ รสเปรี้ยว ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ลูกต่อกิโลกรัม	50.00	กก.		

10	มะละกอดิบ	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรา เมล็ด ภายในเป็นสีดำ เนื้อแน่น หวาน กรอบ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ 1 กิโลกรัม	100.00	กก.		
11	มะละกอฮอลแลนด์สุก	ผิวสีส้ม ผิวเรียบ แก่จัด ไม่ขำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหวาน รสหวาน สุกตาม ธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5-2 กิโลกรัมต่อผล	1,800.00	กก.		
12	สาหร่ายน้ำผึ้ง	ข้าวสด ใหม่ ผิวสีนวล ไม่มีรอยขำ เนื้อ กรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาดน้ำหนักไม่ น้อยกว่า 4-6 ลูกต่อกิโลกรัม	4,000.00	ลูก		
13	สับปะรดศรีราชา	ก้านไม่ยาว ไม่มีจุก ไม่ขำ ไม่มีจุกเสีย สดใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัมต่อหัว	2,000.00	กก.		
14	ส้มเขียวหวาน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ กรอบฟาม ไซ้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-9 ลูกต่อ กิโลกรัม	200.00	กก.		
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ กรอบฟาม ไซ้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 8-9 ลูกต่อ กิโลกรัม	1,500.00	กก.		
16	องุ่นแดงลูกเล็ก (ไข่ ปลา)	ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็น พวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน ไม่มีเมล็ด	300.00	กก.		
17	องุ่นแดงนอก	ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็น พวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน	500.00	กก.		
18	องุ่นเขียว	ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็น พวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน	200.00	กก.		
19	แอปเปิ้ลแดง	ผิวเรียบเป็นมัน สีแดง เนื้อในสีเหลือง อ่อน หวานกรอบ ขนาดน้ำหนักไม่น้อย กว่า 9-10 ลูกต่อกิโลกรัม	6,000.00	ลูก		
20	เงาะโรงเรียน	หวานกรอบ เนื้อแห้ง ไม่ปนน้ำ ขนสี เขียว-แดง ไม่มีจุกเน่า ขนาดน้ำหนักไม่ น้อยกว่า 22-25 ผลต่อกิโลกรัม	200.00	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 8

หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 93 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กะปิ	เป็นกะปิที่ทำจากกุ้ง สีสธรรมชาติ ไม่แก่คั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กระปุก ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ แสดงที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ, GMP และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กระปุก		
2	เกี๊ยมฉ่ายกระป๋อง	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง ไม่มีรอยร้าว ไม่เป็นสนิม สภาพดี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 140 กรัม มีฝาตึงเปิดได้ทันที ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กระป๋อง		
3	เกี๊ยมฉ่ายหัว (ผักกาด ดองเค็ม)	ต้องดองได้ที่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ขม ไม่มีกลิ่นเหม็นสภาพดี ซึ่งเฉพาะเนื้อผักกาดไม่รวมน้ำ ภาชนะบรรจุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	183.00	กก.		
4	เกี๊ยมบัวผล	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	75.00	ลูก		

5	เกี่ยมอี	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตรายระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	108.00	กก.		
6	กระเพาะปลาแห้ง หลอดใหญ่	ทำจากกระเพาะปลาแท้ขนาดใหญ่ ชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแตก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	100.00	กก.		
7	กระเทียมเจียว	กากน้อย สีเหลือง แห้ง ไม่ขึ้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	283.00	ถุง		
8	กระเทียมแห้งไทย กลีบเล็ก	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	83.00	กก.		
9	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบโต มีเปลือกบาง ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	117.00	กก.		
10	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ก้านสั้น ไม่ใส่สารฟอกขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	167.00	กก.		
11	กระเทียมบด	บดใหม่ เปลือกน้อย มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	117.00	กก.		

12	กุ้งแห้งเนื้อแคะเกลี้ยง	ตัวโต สีธรรมชาติ ปอกเปลือกแห้งสนิท ไม่เหม็นอับ รสจืด ไม่ปน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	45.00	กก.		
13	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ถุง		
14	ข้าวคั่ว	ทำจากข้าวเหนียว ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ถุง		
15	งาขาว	ใหม่ สะอาด สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ถุง		
16	งาดำ	ใหม่ สะอาด สีดำ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	17.00	ถุง		

17	แซนวิชสเปรด	ใช้สำหรับทำแซนวิช ระบุวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงที่ปิดสนิทและได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และ มาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ถุง		
18	ดอกเก็กฮวยแห้ง	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่แก่ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากปิดสนิท	33.00	กก.		
19	ดอกไม้จีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่แก่หรือมีกลิ่นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	25.00	กก.		
20	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	แห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่แก่เก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	33.00	กก.		
21	เต้าเจี้ยวขาว	สีขาวสะอาด ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนน้ำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	67.00	กก.		
22	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1,000.00	แผ่น		
23	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน	ใช้ประกอบอาหารเมนูประเภทผัด เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าเต้าหู้ขาวแข็ง ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	467.00	แผ่น		
24	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวนิ่ม	ใช้ประกอบอาหารเมนูประเภทต้มจืด เป็นชิ้นขนาดไม่น้อยกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าเต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	750.00	แผ่น		

25	ไต่ปลาติบ	ผลิตจากกระเพาะปลาหมักกับเกลือ ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุติบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มี สารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท	167.00	ขวด		
26	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดใหญ่สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	ถุง		
27	ถั่วเหลืองซีก	เม็ดใหญ่เป็นซีก สีเหลืองอ่อน ใหม่ มีขนาด สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อย กว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการ รับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	1,200.00	ถุง		
28	ถั่วแดงหลวง	ชนิดเม็ดใหญ่ แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอด เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีสิ่ง แปรปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุง ละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออ. โดยแสดง มาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง		

29	ถั่วลิสงดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง		
30	ถั่วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็ม ไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง		
31	นมข้นหวาน	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	250.00	ถุง		
32	นมข้นจืดแปลงไขมัน (นมสด)	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิทแสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	ถุง		
33	ปูนแดง	ผลิตจากปูนขาว ผสมกับขมิ้นและเกลือ เป็นสัณฐานชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่ใส่สีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	5.00	กก.		

34	แป้งข้าวโพด	ทำมาจากเมล็ดข้าวโพด 100 % เป็นผงสีขาวเหลืองนวล เนื้อแป้งเนียนและลื่นมือ ไม่เหนียวเหนียว ไม่มีมอด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	167.00	ถุง		
35	แป้งท้าว	ทำมาจากหัวท้ายายม่อม เนื้อแป้งเป็นสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหนียวเหนียว ไม่มีมอด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	267.00	ถุง		
36	แป้งมันสำปะหลัง	ทำจากมันสำปะหลัง เนื้อแป้งมีสีขาว เนื้อเนียน ลื่นเป็นมัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหนียวเหนียว ไม่มีมอด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	15.00	ถุง		
37	แป้งประกอบอาหาร ทอดกรอบ	บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ถุง แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	633.00	ถุง		
38	แผ่นเกี้ยว	สด แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่และ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม	67.00	ถุง		

39	โปรตีนเกษตร	ผลิตจากแป้งถั่วเหลืองพร่องไขมัน 100% ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน รูปร่างสมบูรณ์ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์ (ชนิดตามใบสั่งซื้อ)	25.00	กก.		
40	โป๊ยกั๊ก	สะอาด ใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย.	8.00	กก.		
41	พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดงตามธรรมชาติ ไม่มีเม็ดดำขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดก้านออก บรรจุในถุงที่สะอาดพร้อมซีลปากถุงสนิท	33.00	กก.		
42	พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ เม็ดใหญ่ ไม่ชื้น ไม่มีเม็ดอ่อน ไม่มีรา สีพริกแดงตามธรรมชาติ ไม่มีเม็ดดำขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดก้านออก บรรจุในถุงที่สะอาดพร้อมซีลปากถุงสนิท	50.00	กก.		
43	พริกไทยขาว	เม็ดสีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	กก.		
44	พริกไทยดำ	เม็ดสีดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	6.00	กก.		

45	พริกไทยป่น	ผลิตจากพริกไทยเม็ดขาว 100% บดละเอียด เป็นผงละเอียด แห้ง มีสีและ กลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ใช่ ส่วนประกอบ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อย กว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการ รับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	50.00	กก.		
46	พริกชี้หนูป่น		25.00	ก.ก.		
47	พองเต้าหู้	ผลิตจากถั่วเหลือง ชนิดแผ่น แห้ง ใหม่ ไม่ เก่าเก็บ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ขึ้น สมบูรณ์ไม่แตกหัก แสดงวันที่หมดอายุที่ บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	8.00	กก.		
48	มักโรนีซอง	เป็นผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลี แสดงวันที่ ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปาก ถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	42.00	กก.		
49	มะขามเปียกแกะเม็ด	ใหม่ สะอาด ไม่มีเมล็ด ไม่ละ ไม่แฉะ ไม่ ขึ้นรา สีสน้ำตาลอ่อน ไม่มีเปลือกติด สภาพดี บรรจุในถุงพร้อมซีลปากถุงสนิท	158.00	กก.		
50	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ใหม่ ไม่เป็น มอดหรือแมลงกัด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มี กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุในถุง พร้อมซีลปากถุงสนิท	25.00	กก.		
51	มะนาวดอง	ทำจากลูกมะนาวสด มีสีและกลิ่นเป็นไป ตามธรรมชาติ สะอาด ไม่เน่า ไม่ละ ผล ไม่แตก ผลขนาดปานกลาง สภาพดี ไม่ใส่ สีสังเคราะห์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	250.00	ลูก		

52	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อ ราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่ง แปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุ่ ละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	10.00	กก.		
53	เม็ดแมงลัก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือ แมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มี สิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุ ถุ่ละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดง มาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	กก.		
54	เมล็ดดอกเก๊กฮวย	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือ แมลงเจาะ (มอด) มีสีและกลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่มีเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซี ลปิดสนิท	3.00	กก.		
55	เยื่อไผ่	สีขาว ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ ไม่เหม ็นสาบ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุง สนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 100 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	220.00	ห่อ		
56	ลูกเดือยดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือ แมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มี สิ่งแปลกปลอม แสดงวันที่ผลิตและวัน หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุ ถุ่ละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. และ มาตรฐานฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	30.00	กก.		

57	ลำไยแห้ง	แห้ง แกะเมล็ด ขนาดสม่ำเสมอ เนื้อสัมผัสไม่ละเอียดและแข็งกระด้าง สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ สะอาด ไม่มีกรวดหรือทรายปน แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.		
58	วุ้นเส้นอย่างดีชนิดพิเศษ	ผลิตจากแป้งถั่วเขียว เส้นมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีใสออกขาวหรือเขียวปนเหลือง กลิ่นตามธรรมชาติของวุ้นเส้น ไม่กลิ่นหืน กลิ่นอับ เนื้อสัมผัสเหนียวยืดหยุ่นได้ ไม่ละเอียดหรือเปื่อยยุ่ย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนผสมประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน มอก. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	150.00	ห่อ		
59	สาหร่ายเม็ดใหญ่	ผลิตจากแป้งมันสำปะหลังแห้ง ทรงกลม มีขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนผสมประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	ถุง		
60	สาหร่ายแห้ง	สาหร่ายแห้งปรุงรส สำหรับทำต้มจืด แห้งเป็นแผ่นกลม ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นหืน สภาพสมบูรณ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนผสมประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 50 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	283.00	ห่อ		

61	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้า มีขนาดชิ้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	183.00	กก.		
62	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	117.00	กก.		
63	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้น จันทรอบแห้ง	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	20.00	กก.		

64	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	1,500.00	กก.		
65	เส้นบะหมี่สด	ผลิตจากแป้งสาลี ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นมีสีเหลืองอ่อน สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่มีรสเปรี้ยวและรสเผื่อน ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ไม่เปื่อยยุ่ย แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 500 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	300.00	กก.		
66	เส้นหมี่ข้าว	ผลิตจากแป้งสาลี แห้ง ขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ เส้นมีสีเหลืองอ่อน ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	5.00	กก.		

67	เส้นหมี่แห้ง	ผลิตจากแป้งข้าวเจ้ามีขนาดเส้นและสีสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นสาบ ไม่ขึ้นรา ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เมื่อทำให้สุกมีเนื้อสัมผัสนิ่มเหนียว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุห่อละไม่น้อยกว่า 2.7 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.	150.00	ห่อ		
68	หอมแดงแห้ง	มีสภาพสมบูรณ์เนื้อแน่น แห้ง ไม่มีจุก ไม่แตกยอด ไม่ลึบ ไม่ฝ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	300.00	กก.		
69	เห็ดหอมแห้ง	ใหม่ สะอาด มีกลิ่นหอมเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีกรวดหรือทรายปน ไม่ขึ้นรา สภาพสมบูรณ์ ดอกใหญ่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้วต่อดอก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	30.00	กก.		
70	ผักกาดดองเค็มสับฝอย	เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ สับ แขน้ำฝ้าง สะอาด ไม่มีกรวดหรือทราย ไม่ขึ้นรา ไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 200 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	ถุง		
71	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มากการหมัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ กรอบ ไม่นิ่มและ ไม่มีฝ้าขาวหรือฟองไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 700 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้การรับรองมาตรฐานจาก อย.	100.00	ถุง		

72	หัวไชโป๊หั่นแว่น	เค็มไม่มาก สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ หั่นแว่น ขึ้นสม่ำเสมอ แช่น้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	50.00	กก.		
73	หัวไชโป๊หั่นฝอย	เค็มไม่มาก และสีเป็นธรรมชาติ หั่นฝอย แช่น้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	50.00	กก.		
74	อบเชย	ไม่หอมแห้ง สีน้ำตาล มีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นมอดเจาะ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนสภาพดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	8.00	กก.		
75	ฮ่วยซัว	ผลิตใหม่ ขนาดขึ้นสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท	6.00	กก.		
76	กะทิธัญพืช	เป็นกะทิธัญพืช 100% ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และโปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอชที บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุกล่องละไม่น้อยกว่า 1,000 มิลลิลิตร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	กล่อง		
77	เต้าหู้พวง	ใหม่ สะอาด ไม่อมน้ำมัน ไม่มีเหี่ยวหรือน้ำขุ่นขาวซึมออกมาจากเต้าหู้ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีใกล้เคียงกันทั้งก้อน ไม่คล้ำและไม่มีจุดต่างดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท มีจำนวนชิ้นต่อพวงไม่ต่ำกว่า 50 ชิ้น	250.00	พวง		

78	ถั่วลันเตากระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บูบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 425 กรัม/กระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	กระป๋อง		
79	หน้าเลียบ	หน้าเลียบในน้ำเกลือ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บูบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่เป็นสนิม บรรจุไม่น้อยกว่า 226 กรัม/กระป๋อง	33.00	กระป๋อง		
80	ผักกาดดองน้ำขาว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็ม ไม่มากการหมัก สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ กรอบ ไม่นิ่ม และ ไม่มีฝ้ายขาวหรือฟอง ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ บรรจุในภาชนะพร้อมซีลปากถุงสนิท	150.00	กก.		
81	เต้าหู้ถั่วเหลือง	ผลิตจากถั่วเหลือง เป็นเนื้อเดียวกันไม่แยกตัว สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย รสฝืด เนื้อละเอียดเนียน ไม่แข็งหรือเหลว จนเกินไป ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ใช้ส่วนประกอบ แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 220 กรัม/หลอด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	หลอด		

82	ผงแป้งถั่วเหลือง	ผลิตจากเมล็ดถั่วเหลือง 100% ปลอดจากพืชตัดแต่งพันธุกรรม GMO ผ่านกระบวนการกระเถาะเปลือก และบดละเอียดทั้งเมล็ดรวมจมูกถั่วเหลือง มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีครีมออกเหลืองตามธรรมชาติของถั่วเหลือง มีกลิ่นหอมและรสชาติของถั่วเหลืองอบ ใหม่ ไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	26.00	กระสอบ		
	100%					
83	ข้าวโจ๊กสำเร็จรูป	ผลิตจากข้าวหอมมะลิแท้ 100% บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ระบุวันหมดอายุไม่ต่ำกว่า 6 เดือนนับจากวันที่ตรวจรับ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	300.00	ถุง		
84	ข้าวหอมมะลิ 100%	เป็นข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 ไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กวาด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	360.00	กระสอบ		
85	ข้าวเสาไห้	เป็นพันธุ์ข้าวเจ้าร้อน ไม่มีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กวาด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	20.00	กระสอบ		

86	ข้าวกล้องหอมมะลิ	เป็นข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 เป็นข้าวเต็มเมล็ดมีมอด แมลง มอด เชื้อรา กากข้าว กรวด หิน เหล็ก บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดข้าวสารต้องไม่มีสี หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	20.00	กระสอบ		
87	มอลโตเดกทรินซ์ (Maltodextrin)	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ผ่านการขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	1,825.00	ถุง		
88	น้ำตาลไอโซมอลทูลอส (ไบโอซูการ์พาลาทีน)	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ เป็นผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP	24.00	กระสอบ		
89	ดอกอัญชัญแห้ง	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท	9.00	กก.		
90	เวย์โปรตีนไอโซเลต ชนิดผง	เป็นผงสีขาวนวล มีเวย์โปรตีนไอโซเลตไม่น้อยกว่า 98 กรัมต่อน้ำหนัก 100 กรัม มีเลซิทีนจากถั่วเหลือง ไม่น้อยกว่า 1.5% ต่อน้ำหนัก 100 กรัม ปราศจากแลคโตส บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ผ่านการขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ ISO9001 และ HACCP	550.00	ถุง		
91	เก๋ากี้	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท	5.00	กก.		
92	ข้าปน	แห้ง ใหม่ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท	9.00	กก.		

93	ข้าวเหนียวขาว 5% เขียว	สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เป็นมอด ไม่หักป่น ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน ระบุวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100	กก.		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 9

หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 11 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	เกี๊ยวกุ้ง	ผลิตใหม่ สะอาด มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 40 ชิ้น/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	15,740.00	ชิ้น		
2	ก้ามปูเทียม	ผลิตจากเนื้อปลาทะเลสด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 26-27 ชิ้น/กล่อง บรรจุกล่องละไม่น้อยกว่า 500 กรัม แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิทเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย. และมาตรฐานฮาลาลโดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	110.00	กล่อง		
3	ขนมจีบไส้กุ้ง	แผ่นเกี๊ยวหรือแผ่นแป้งที่ห่อต้องไม่หลุดหรือฉีกขาด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	9,334.00	ลูก		

4	ขนมจีบไส้ปู	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ระบุวันหมดอายุคงเหลือไม่ต่ำกว่า 6 เดือน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ มาตรฐาน HACCP	1,800.00	ลูก		
5	ขนมจีบไส้หมู	แผ่นเกี๊ยวหรือแผ่นแป้งที่ห่อต้องไม่หลุดหรือฉีกขาด มีรูปทรงที่ดี มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นหืนและกลิ่นเปรี้ยว สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก แสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุ	3,800.00	ลูก		
6	ซาลาเปาไส้ครีม	คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาวสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไข่เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	2,500.00	ลูก		
7	ซาลาเปาไส้หมูสับ	คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาวสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ไข่เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปากถุงสนิท ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	4,800.00	ลูก		

8	ซาลาเปาไส้หมูแดง	คงรูปไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ เนื้อแป้งนุ่มไม่แข็งกระด้าง ใส เกาะตัวกัน สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 60 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงที่บรรจุภัณฑ์	500.00	ลูก		
9	หมูหันสำหรับราย	คงรูป ขึ้นขนาดสม่ำเสมอ ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีสม่ำเสมอ สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้างสะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาดผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 120 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากอย. โดยแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	6,270.00	ลูก		
10	ฮะเก๋าไส้กุ้ง	คงรูป ขึ้นขนาดสม่ำเสมอ ไส้ไม่แตกทะลุออกมาภายนอก สีขาว สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ เนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้าง สะอาด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ขนาดผลิตใหม่ สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 18 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุไม่น้อยกว่า 100 ลูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	6,200.00	ลูก		

11	ผักรวมแช่แข็ง	ประกอบไปด้วย แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพด เหลือง มีขนาดชิ้นสม่ำเสมอ สีสรรพชาติ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซี ลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ระบุ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการ รับรองมาตรฐาน อย. โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	44.00	ถุง		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 10

หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 56 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อ หน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	เครื่องปรุงแกงฉูฉี	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	25.00	กก.		
2	เครื่องปรุงแกง เขียวหวาน	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	83.00	กก.		
3	เครื่องปรุงแกงคั่ว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17.00	กก.		
4	เครื่องปรุงแกงไตปลา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.		
5	เครื่องปรุงแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.		
6	เครื่องปรุงแกงป่า	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	43.00	กก.		
7	เครื่องปรุงพริกแกงเผ็ด	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	200.00	กก.		

8	เครื่องปรุปรักแกง เลียง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17.00	กก.		
9	เครื่องปรุปรักแกงส้ม	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	100.00	กก.		
10	เครื่องปรุปรักแกง เหลือง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.		
11	เครื่องปรุปรักกล้วย	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	17.00	กก.		
12	เครื่องปรุปรักผัด	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	27.00	กก.		
13	เครื่องปรุปรักผัดพริกขิง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	50.00	กก.		
14	เครื่องปรุปรักเผา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	25.00	กก.		
15	เครื่องปรุปรักพะแนง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	33.00	กก.		
16	เครื่องผัดพะโล้ผง	ใหม่ บรรจุซองละไม่น้อยกว่า 5 กรัม	167.00	ซอง		
17	เครื่องตุ๋นยาจีน	ประกอบไปด้วย แก้วก๊วย ชั้ว ตังเซียม เฉาก๊วย ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุซองละไม่น้อยกว่า 70 กรัม	183.00	ซอง		

18	เกลือป่น	ผลิตจากเกลือบริสุทธิ์ เติมน้ำไอโอดีน เนื้อละเอียด สีขาว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	310.00	กก.		
19	เกลือเม็ด	เป็นเม็ดหยาบ สะอาด มีสีและรสดีตามธรรมชาติของเกลือสมุทร ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ	5.00	กระสอบ		
20	ฉีกโซ่ว (ซอสเปรี้ยว) สูตร 1	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มิลลิลิตร/ขวด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ขวด		
21	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	ผลิตจากถั่วเหลือง หมักแบบธรรมชาติไม่ใส่ผลชูรสและวัตถุกันเสีย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	800.00	ขวด		
22	ซีอิ๊วดำ สูตร 5	ผลิตจากซีอิ๊วขาวผสมกับสารให้ความหวานมีสีกลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนผสม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	40.00	ขวด		
23	น้ำซอสเย็นตาโฟ	มีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของส่วนผสม ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ขวด		

24	ซอสปรุงรส	ผลิตจากถั่วเหลือง มีสี กลิ่น รส เป็นไปตาม ธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่ใส่สารกันบูด มี โปรตีนไม่น้อยกว่า 15% ขวดฝาสีเขียว บรรจุใน ภาชนะที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่หมดอายุที่ บรรจุภัณฑ์ บรรจุขวดละไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง มาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	533.00	ขวด		
25	ซอสพริกชนิดซอง	ผลิตจากพริกสดผสมกระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นหนืด เกินไป แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพ็ค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง มาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	แพ็ค		
26	ซอสพริก	ผลิตจากพริกสดผสมกระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ข้นหนืด เกินไปแสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 680 มิลลิลิตร/ขวด เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	25.00	ขวด		
27	ซอสมะเขือเทศชนิด ซอง	ผลิตจากมะเขือเทศสดผสมกับ กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อ เดียวกัน ไม่ข้นหนืดเกินไป แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพ็ค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ผ่านการรับรองมาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐาน ที่บรรจุภัณฑ์	25.00	แพ็ค		
28	ซอสมะเขือเทศถุง	ผลิตจากมะเขือเทศสดผสมกับ กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ มีสี กลิ่น รสเป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ มีลักษณะละเอียดเป็นเนื้อ เดียวกันไม่ข้นหนืดเกินไป แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัมต่อถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง มาตรฐานอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	200.00	ถุง		

29	ซอสหอยนางรม	มีส่วนประกอบหอยนางรมไม่น้อยกว่า30% มีลักษณะเหลวมีความข้นหนืดพอเหมาะ ไม่แยกชั้น สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน และรสเปรี้ยว แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	733.00	ขวด		
30	เต้าเจี้ยว สูตร 1	ผลิตจากถั่วเหลืองหมัก มีลักษณะข้นสม่ำเสมอ เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีน้ำตาลเหลืองถึงน้ำตาลเข้ม มีรสเค็มกลมกล่อมเป็นไปตามธรรมชาติ ส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ขวด		
31	น้ำกระเทียมดอง	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	200.00	ขวด		
32	น้ำจิ้มไก่	ข้นพอเหมาะ ไม่ตกผลึก ส่วนประกอบที่ใช้ต้องกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบที่ใช้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 980 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	167.00	ขวด		
33	น้ำจิ้มสุกี้	ใช้รับประทานกับสุกี้ยากี้ สูตรกว้างตุ้ง ข้นพอเหมาะ ไม่ตกผลึก ส่วนประกอบที่ใช้ต้องกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 830 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ขวด		

34	น้ำตาลทรายขาวเกรดเล็ก	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ เกรดเล็กสม่ำเสมอ ไม่จับตัวเป็นก้อน ขาวใส สะอาด ปราศจากสารฟอกขาว ละลายแล้วไม่มีตะกอน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	2,200.00	กก.		
35	น้ำตาลทราย/พริกป่น (ซอง)	บรรจุซองคู่ ขนาดบรรจุน้ำตาลทรายไม่น้อยกว่า 4 กรัม/ซอง พริกป่น 1.4 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค	583.00	แพ็ค		
36	น้ำตาลทรายแดง	ผลิตจากอ้อยธรรมชาติ มีลักษณะเป็นผงละเอียดหรืออาจจับกันเป็นก้อน มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของน้ำตาลทรายแดง ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	30.00	กก.		
37	น้ำตาลปีบ	ผลิตจากมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ เหนียว ชื่น มีความหนืดสูง แต่ไม่ตกเป็นผลึก มีรสหวาน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม ไม่ใส สารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	250.00	กก.		
38	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว	ผลิตจากเนื้อบ๊วยดองบดละเอียดมาต้มผสมน้ำตาล มีความข้นหนืดเหมาะสม ไม่ตกผลึก มีเนื้อบ๊วยแขวนลอยสม่ำเสมอ มีสีเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ มีกลิ่นหอมของบ๊วยดอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	10.00	ขวด		

39	น้ำปลา	ผลิตจากปลาไส้ตันหมักด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ผสมไอโอดีน ใส่ สีนํ้าตาลทอง มีกลิ่นเป็นเป็นตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สีเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานอาหารฮาลาล	620.00	ขวด		
40	น้ำมันงา	ผลิตจากเมล็ดงา 100% ต้องใส ไม่มีตะกอนหรือแยกชั้น มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของน้ำมันงา ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	10.00	ขวด		
41	น้ำมันถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากถั่วเหลือง 100% ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	3,100.00	ขวด		
42	น้ำมันรำข้าว	ผลิตจากรำข้าว 100 % ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นไขที่อุณหภูมิห้อง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	220.00	ขวด		
43	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	มีลักษณะใส ไม่มีตะกอน และมีปริมาณกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 5% ใส บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย.	100.00	ขวด		
44	น้ำส้มสายชู (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 9 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค	883.00	แพ็ค		
45	สารส้ม	เป็นผลึก ก้อนสีขาวใสออกขุ่นเล็กน้อย มีรสเปรี้ยวฝาด ไม่มีกลิ่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลสนิท	15.00	กก.		
46	ผงกะหรี่		20.00	ขวด		

47	ผงปรุงรสไก่	สูตรลดโซเดียม 75% ไม่ใส่ผงชูรส ไม่เติมวัตถุกันเสีย สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ถุง	5.00	ถุง		
48	มะตูมผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของมะตูมไม่น้อยกว่า 75% มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133.00	ถุง		
49	แก๊กฮวยผงสำเร็จรูป	มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133.00	ถุง		
50	ขิงผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของขิงไม่น้อยกว่า 60 % มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	133.00	ถุง		

51	ตะไคร้ผงสำเร็จรูป	มีส่วนประกอบของตะไคร้ไม่น้อยกว่า 75 % มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด แห้ง ไม่จับตัวกันเป็นก้อน มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 400 กรัม	133.00	ถุง		
52	ผงหมักหมูแดง	เป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมักหมูแดง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ซอง		
53	ผงหมักไก่	เป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ส่วนประกอบที่ใช้ต้องคลุกเคล้ากันอย่างสม่ำเสมอ มีสีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของผงหมักไก่ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ซอง		
54	พริกน้ำปลา (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค	83.00	แพ็ค		
55	มันกุ้งเสวย	ทำมาจากน้ำมันของกุ้ง มีเนื้อละเอียด เนียน และเหนียว มีกลิ่นสีและรสชาติเป็นไปตามธรรมชาติของมันกุ้ง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืนและรสขม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ขวด		

56	มัสตาร์ดขวดเล็ก	มีสีเหลืองอ่อน รสเผ็ด ฉุน เปี้ยว เค็ม ใหม่ สี และกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ บรรจุไม่น้อยกว่า 255 กรัม/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน จาก อย. พร้อมแสดงสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ขวด		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 11

หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 38 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กลั่นสังเคราะห์	บรรจุขวดกระป๋องสีขา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 475 มิลลิลิตร/ขวด แสดงวันที่ผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ขวด		
2	ชาเจ็ก	ชาแดงปรุงสำเร็จชนิดผงกลั่นวนิลา มีใบชาแดง บดละเอียดไม่น้อยกว่า 94 % มีกลิ่น สีและรสชาติเป็นตามส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์และมาตรฐานอาหารฮาลาล	33.00	ถุง		
3	ซีออคโกแลตชิพ	มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก มีกลิ่น สีและรสชาติเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10.00	กก.		
4	ถ้วยพอยล์ รหัส 3219 A	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 ใบ/แพ็ค	167.00	แพ็ค		
5	นมผง	ผลิตมาจากนมโคแท้ 100 % มีสีขาวถึงเหลืองนวล มีกลิ่นหอม และรสหวานมัน เป็นผงละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	800.00	ถุง		
6	เนยสด รสจืด	ผลิตจากนม สีเหลืองนวล ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/กล่อง	10.00	กล่อง		

7	น้ำเชื่อมเข้มข้น	มีสีขาวใส สะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ถุง		
8	น้ำตาลไอซิ่ง	มีสีขาวละเอียด มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดผสมไม่ 3% ไม่จับตัวเป็นก้อน ใหม่ สะอาด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	5.00	ถุง		
9	เบกกิ้งโซดา	มีสีขาว รสเผื่อน ไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	5.00	ถุง		
10	แป้งกวนไส้	มีสีขาว ไม่จับตัวเป็นก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	5.00	ถุง		
11	แป้งพุดโบก	ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง		
12	แป้งบัวแดง	ใช้สำหรับทำขนมปังและเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง		

13	แป้งห่าน	ใช้สำหรับทำขนมปัง มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสของแป้งจะหยาบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.และมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง		
14	ผงโกโก้	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลปิดสนิท ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	5.00	ถุง		
15	ผงฟู	สูตรดับเบิลแอ็คติง ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวนวล เนื้อสัมผัสละเอียดเนียน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	42.00	ถุง		
16	เจลลาตินแผ่น	ชนิดแผ่น ทำจากพืช บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 20 กรัม/กล่อง (12แผ่น) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	19.00	กล่อง		
17	ผลไม้เชื่อมหั่นชิ้น 3 สี	ผลิตจาก เนื้อมะเขือเทศ ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่ใส่วัตถุเจือสีอาหาร ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม ต่อถุง บรรจุ 3 ถุงต่อแพ็ค	5.00	แพ็ค		

18	มายองเนส รสชีส	ใช้สำหรับโรยหน้าพิซซ่า ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ถุง		
19	แยมรสต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ถุง		
20	ลูกเกดเหลือง/ดำแห้ง	ใหม่ สะอาด แห้ง เมล็ดมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีทรายกรวด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20.00	กก.		
21	วนิลาชนิดผง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	5.00	ถุง		
22	ผงวุ้น	ใช้ทำขนม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย.โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ซอง		
23	สารเสริม	เป็นสารเสริมคุณภาพขนมปัง เป็นผงสีขาว ละเอียดเนียน ไม่จับตัวเป็นก้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	5.00	ถุง		
24	สีผสมอาหาร	บรรจุขวดกระป๋องสีขา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 454 มิลลิลิตร/ขวด	5.00	ขวด		
25	ไส้กวนต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในถุงซิปล็อกสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	5.00	กก.		
26	อีซี-25	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/กระปุก	2.00	กระปุก		
27	โอวาเลต	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/กระปุก	2.00	กระปุก		

28	ออริกานโอ	ใหม่ สะอาด กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ บรรจุในขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 22 กรัม/ขวด	5.00	ขวด		
29	ถ้วยไข่ตุ๋น	ผลิตจากพลาสติกเกรดเอ ใช้สำหรับใส่สังขยาหรือไข่ตุ๋น สามารถนั่งในซึ่งได้ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 ใบ/แพค	150.00	แพ็ก		
30	น้ำหวานเฮลส์บลูบอย สีต่าง ๆ	เป็นของเหลวข้น เนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ปราศจากผลึกน้ำตาล มีสี กลิ่น รสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหมัก กลิ่นเหม็นเปรี้ยว รสขม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 710 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	583.00	ขวด		
31	น้ำส้มชั้นควิก	มีลักษณะเหลวข้นหนืด มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของน้ำส้มเข้มข้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 มิลลิลิตร/ขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	10.00	ขวด		
32	ยีสต์	เป็นเกร็ดสีน้ำตาล มีกลิ่นยีสต์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อมซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ	5.00	ห่อ		
33	โอวัลติน	เป็นผงหยาบ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เปียก มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลปิดสนิท แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจาก ออย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	500.00	ถุง		

34	โอวัลติน ทรี อิน วัน	เป็นผงหยาบ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เปียก มีสี กลิ่น รสเป็นไปตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ที่ใช้ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซีลปิดสนิท แสดง วันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาด บรรจุไม่น้อยกว่า 20 ซอง/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับรองมาตรฐานจาก อย. และมาตรฐานฮา ลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	20.00	ถุง		
35	น้ำผลไม้แท้ 100%	มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามธรรมชาติของผลไม้ ชนิดนั้นๆ กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและ วันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่ น้อยกว่า 200 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 24 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน จากอย.และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดง มาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	150.00	ลัง		
36	น้ำนมข้าวโพด สูตรไม่ เติมน้ำตาล	กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 24 กล่อง/ หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	100.00	ลัง		
37	เครื่องดื่มจุกข้าว สูตรน้ำตาลน้อย	กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 36 กล่อง/ หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	100.00	ลัง		

38	นมพร่องมันเนย UHT	กล่องไม่บวม ไม่ซึม ไม่บุบ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มล./กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 36 กล่อง/หีบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐานจากอย. และมาตรฐานฮาลาล โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	100.00	ลัง		

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 12

หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 27 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ขนมปังขาว	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ไม่ขึ้นรา แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	120.00	ถุง		
2	ขนมปังโฮลวีท	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ไม่ขึ้นรา แสดงวันที่ผลิตและวันที่หมดอายุที่บรรจุ ภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่ บรรจุภัณฑ์	157.00	ถุง		
3	ขนมปังเครกเกอร์ รส จืด	มีรูปร่างขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก ผลิต ใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า 300 กรัม/กล่อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดย แสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	117.00	กล่อง		
4	ขนมปังกรอบจืด	มีรูปร่างขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกหัก ผลิต ใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ แสดงวันที่ผลิตและวันที่ หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า 900 - 1,300 กรัม/ปี๊บ เป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยแสดงมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	50.00	ปี๊บ		

5	ขนมปังมีไส้ ชั้นเล็ก	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ใส่น้ำตาล หรือใส่น้ำเชื่อมมาภายนอก เนื้อแป้ง ส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัว ค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็ง กระด้าง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตาม ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้ เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดกว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1.5 นิ้ว) ให้น้ำหนักไม่น้อยกว่า 30-50 กรัม/ชิ้น บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมฉลาก	50.00	ชิ้น		
6	ขนมปังมีไส้ ชั้นกลาง	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ใส่น้ำตาล หรือใส่น้ำเชื่อมมาภายนอก เนื้อแป้ง ส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัว ค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็ง กระด้าง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตาม ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้ เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ให้น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60-80 กรัม/ชิ้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานพร้อม ฉลาก	50.00	ชิ้น		
7	ขนมปังมีไส้ ชั้นใหญ่	มีรูปร่าง และขนาดใกล้เคียงกัน ใส่น้ำตาล หรือใส่น้ำเชื่อมมาภายนอก เนื้อแป้ง ส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องกระจายตัว ค่อนข้างสม่ำเสมอ ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่แห้งหรือแข็ง กระด้าง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตาม ธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่ไหม้ เกรียม ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (3.5 นิ้ว X 3.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ให้น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ชิ้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานพร้อมฉลาก	50.00	ชิ้น		

8	เค้ก ชั้นเล็ก	มีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับเหม็นหืน รสดี มีลักษณะเนื้อที่ดี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 1.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	50.00	ขึ้น		
9	เค้ก ชั้นกลาง	มีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับเหม็นหืน รสดี มีลักษณะเนื้อที่ดี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง XยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	50.00	ขึ้น		
10	เค้ก ชั้นใหญ่	มีรูปทรงที่สมบูรณ์ ไม่ยุบตัว สี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของเค้ก ไม่มีกลิ่นอับเหม็นหืน รสดี มีลักษณะเนื้อที่ดี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของเค้กแต่ละชนิด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ใหม่ สด สะอาดไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง XยาวXสูง ไม่น้อยกว่า (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐานพร้อมซิลลิสสนิท	50.00	ขึ้น		
11	ข้าวเกรียบปากหม้อ	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา ไม่น้อยกว่า (1.5 ซม. X 2.5 ซม. X 0.5 ซม.)/ตัว พร้อมผักเคียง ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	7,000.00	ขึ้น		

12	ข้าวต้มจิ้ม	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X หนา ไม่น้อยกว่า (3 นิ้ว X 10 นิ้ว X 10 นิ้ว)/มัด พร้อมมะพร้าวทึนทึกขูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200.00	ชิ้น		
13	ข้าวต้มมัด	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X หนา ไม่น้อยกว่า (1.5 นิ้ว X 3 นิ้ว X 1 นิ้ว)/กลีบ บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	200.00	มัด		
14	ขนมกุยช่าย	สุกสม่ำเสมอ มีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน ใสไม่แตกหรือทะลุออกมาภายนอก มีสีกลืนและรสเป็นไปตามธรรมชาติของกุยช่าย ไม่มีกลิ่นหืน กลิ่นบูด รสเปรี้ยวเปรี้ยว มีเนื้อสัมผัสนุ่มไม่เป็นไต สด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว/ชิ้น พร้อมน้ำจิ้ม บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000.00	ชิ้น		
15	ขนมกล้วย	บรรจุในกระถงใบตอง สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000.00	ชิ้น		
16	ขนมชั้น	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X หนา ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	2,000.00	ชิ้น		

17	ขนมตาล	มีขนาดสม่ำเสมอ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีรสเผื่อน รสบูดเปรี้ยว ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000.00	ชิ้น		
18	ขนมต้ม	เม็ดโตมีขนาดใกล้เคียงกัน ใสไม่แตกทะลุออกมาภายนอก ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	6,000.00	ชิ้น		
19	ขนมถ้วยฟู	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	5,000.00	ชิ้น		
20	ขนมฟักทอง	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	1,500.00	ชิ้น		
21	ขนมเผือก	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐานพร้อมปิดสนิท	1,500.00	ชิ้น		

22	ขนมมัน	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน พร้อมปิดสนิท	4,000.00	ขึ้น		
23	ขนมตะโก้	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระถงใบตอง/ใบเตย ขนาด กว้าง X ยาว X หนา ไม่น้อยกว่า (1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1.5 นิ้ว)/ชิ้น	3,500.00	ขึ้น		
24	ขนมเปียกปูน	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน พร้อมปิดสนิท	2,500.00	ขึ้น		
25	วุ้นมะพร้าว	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน พร้อมปิดสนิท	500.00	ขึ้น		

26	ขนมหม้อแกงถั่ว	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน พร้อมปิดสนิท	200.00	ชิ้น		
27	วุ้นสังขยา	แต่ละชิ้นมีขนาดใกล้เคียงกัน มีสี กลิ่นและรสเป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด รสเปรี้ยว สด สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อนสด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่น้อยกว่า (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน พร้อมปิดสนิท	200.00	ชิ้น		

ข้อกำหนดและเงื่อนไขเฉพาะ

1. แสดงเอกสารรับรองมาตรฐานสินค้าให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันที่ยื่นของทางเทคนิค

- 1.1. วัสดุอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) รายการลำดับที่ 1 และ 4-9 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน HALAL และ GMP หรือ HACCP
- 1.2. วัสดุอาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) รายการลำดับที่ 1 และ 6-8 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP
- 1.3. วัสดุอาหารหมวดไข่ไก่ รายการลำดับที่ 2 และ 5 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงฟาร์มและโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001 หรือ GMP หรือ HACCP
- 1.4. วัสดุอาหารหมวดของแห้งและแปรรูป รายการลำดับที่ 82, 87, 88 และ 90 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ ISO 9001 หรือ HACCP
- 1.5. วัสดุอาหารหมวดของแห้งและแปรรูป รายการลำดับที่ 84 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวจากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย หรือเอกสารที่แสดงให้เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ 100% จากผู้ผลิต
- 1.6. วัสดุอาหารหมวดแปรรูปแช่แข็ง รายการลำดับที่ 1-10 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

2. การเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทำการสุ่มตรวจวัดคุณภาพ โดยกำหนดให้มีการสุ่มตรวจเดือนละ 2 ครั้ง ตามรายการดังนี้ :-

- 2.1. อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาทดสอบ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 2
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 4
- 2.2. อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู)
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 4 และ 6
 - ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 5
- 2.3. อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ
 - ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 1
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาทดสอบ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 6 และ 10-13
- 2.4. อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาทดสอบ) สุ่มตรวจวัดคุณภาพรายการลำดับที่ 6

2.5. อาหารหมวดผักสด

- ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร (น้ำยาตรวจสอบ) สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 71, 86 และ 92
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 7 และ 26
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัดทุติยรายการ

2.6. อาหารหมวดผลไม้

- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัดทุติยรายการ

2.7. อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 71 และ 80
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 5, 19

และ 61-64

- ชุดทดสอบซัลไฟต์ในอาหาร สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 3, 4, 10 และ 21
- ชุดทดสอบสารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำ สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 6, 7 และ 77
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 11, 12, 18,

20, 54 และ 57

2.8. อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 1-15 และ 23
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 1-15
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 37
- ชุดทดสอบกรดแอสสเร (น้ำส้มสายชูปลอม) สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 43 และ 44

2.9. อาหารหมวดเบเกอรี่และขนมหวาน

- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 7-32
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มตรวจวัดทุติยรายการลำดับที่ 7-32

หมายเหตุ

- เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้ว พบว่ามีสารเคมีเกินมาตรฐานที่กำหนด งานโภชนาการจะคืนสินค้าให้แก่ผู้ส่ง โดยให้ผู้ค้านำส่งใหม่ภายในวันเดียวกัน

- หากพบสารตกค้าง 3 ครั้งขึ้นไป จะทำการเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และปรับในอัตราร้อยละ 0.2 ของราคาวัตถุดิบตามระเบียบพัสดุ

- หากถูกเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรเกิน 2 ครั้ง จะพิจารณายกเลิกสัญญาซื้อขาย

3. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้ :-

- มีความสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งอื่น ๆ ที่มีเชื้ออาหาร
 - การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด และมัดถุงให้แน่นหรือผนึกปากถุงให้สนิท
- และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้
- แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และผู้ประมูลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาดมาสำหรับเปลี่ยนถ่ายก่อนนำเข้างานโภชนาการ จำนวน 20 แผง

4. การบรรจุทุกและขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์เก็บความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามกำหนดต่อไปนี้:-
 - a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) ได้แก่ หมวดยอาหารแปรรูป แช่แข็ง จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะตรวจรับ
 - b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) ได้แก่ อาหารหมดสัตว์ปีก (ไก่),อาหารหมดเนื้อสัตว์ (หมู),อาหารหมดสัตว์น้ำ,อาหารหมดเนื้อสัตว์แปรรูปและอาหารหมดไข่ อาหารจะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส
- หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยต้องไม่ให้ น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี มีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆที่ปกปิดได้มิดชิด และต้องเป็นรถที่ใช้เพื่อการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่นๆ อันอาจจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
 - มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
 - ไม่มีแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
 - อาหารที่ทำการบรรจุทุกชิ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
 - การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย

- การบรรจุจะต้องอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจจะก่อให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพได้

5. การรับ ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติดังนี้:-

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- ต้องสามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยได้
- แต่งกายสุภาพสวมรองเท้าหุ้มส้นหรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่มาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยที่สมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดได้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงาน

ข้อกำหนดในการจัดส่งสินค้า วัสดุอาหารของงานโภชนาการ

1. การส่งสินค้า

1. งานโภชนาการจะออกเอกสารประมาณการใบสั่งซื้อวัตถุดิบประจำเดือนล่วงหน้า ก่อนวันกำหนดส่งสินค้า 10-15 วัน โดยให้ผู้ขายมารับเอกสารที่งานโภชนาการ
2. งานโภชนาการจะส่งใบสั่งซื้อประจำวันล่วงหน้า 1 วัน โดยส่งเอกสารทางโทรสารให้แก่ผู้ขาย
3. ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพ และมาตรฐานตามสัญญาให้ทันเวลา ตามปริมาณที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ

2. เวลาสำหรับการจัดส่งและตรวจรับสินค้าเป็นประจำทุกวัน

แบ่งเวลา และประเภทการจัดส่ง ดังนี้

- | | |
|-----------------------|---|
| เวลา 07.30 - 08.00 น. | อาหารหมวดเนื้อไก่ เนื้อหมู สัตว์น้ำ ไข่ เนื้อสัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง |
| เวลา 08.00 - 08.30 น. | อาหารหมวดผักสดและผลไม้สด |
| เวลา 08.30 - 09.00 น. | อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป, เครื่องแกงและเครื่องปรุงรส, วัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่และเบ็ดเตล็ด และขนมเบเกอรี่และขนมหวาน |

3. การส่งมอบ การบรรจุ และการขนส่ง

ผู้ขายตกลงปฏิบัติตามคู่มือการจัดส่งอาหารและวัตถุดิบแนบท้ายสัญญา ตลอดจนตกลงปฏิบัติตามหนังสือแจ้งหรือคำแนะนำของผู้ซื้อทั้งที่มีอยู่เดิม และที่จะแจ้งให้ทราบภายหลัง

4. การตรวจรับสินค้า

ผู้ซื้อหรือเจ้าหน้าที่ของผู้ซื้อจะตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบให้ตรงตามสัญญา และใบสั่งซื้อล่วงหน้า งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

หากปรากฏว่าสินค้าที่ส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ หรือมีสิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข

1. ผู้ซื้อที่มีสิทธิที่จะไม่รับสินค้านั้นและผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปที่ พร้อมจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายและค่าใช้จ่ายดังกล่าวแต่ประการใด
2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งานได้ และผู้ซื้อตรวจสอบแล้วพบว่าสินค้านั้นอยู่ในสภาพที่ "สามารถใช้งานได้บางส่วน" ผู้ขายจะต้องขายสินค้านั้นในราคาลดลงตามสภาพและคุณภาพสินค้าที่ลดลง ด้วยวิธีปรับตามลักษณะและปริมาณของการสูญเสีย

3. หากผู้ซื้อพบว่าสินค้านั้นไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอ และผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาและเพียงพอต่อการใช้งาน ผู้ซื้อที่มีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน

โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ
ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

5. การฝากสินค้า

งานโฆษณาการไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้าประจำวัน มาฝากในทุกกรณี
รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น

6. การตรวจสอบสถานที่ผลิตหรือเตรียมสินค้า

ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้า
ที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

7. หากมีข้อขัดแย้งโปรดติดต่อ

งานโฆษณาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

1. ในเวลาราชการ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1776/1777

2. วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1775