

ราคากลาง
บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ 2558
ประเภทเนื้อสัตว์

หน้าที่ 1

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	หมายเหตุ	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
	ประเภทเนื้อหมู				
1	กระดูหมูสำหรับทำซูป	1 กก.		อาหารประเภท	50.00
2	กระเพาะหมูล้างสะอาด	1 กก.		เนื้อสัตว์ทุกชนิด	100.00
3	ขาหน้าหมูเผาและถอนขนแล้ว	1 กก.		ทุกรายการ	98.00
4	ซีโครงหมูมีเนื้อติด	1 กก.		ต้องสดใหม่	150.00
5	ตับหมูสด	1 กก.	สีไม่คล้ำ ไม่มีรอยขี้	ต้องไม่แช่แข็ง	130.00
6	ปอดหมู	1 กก.	ปอดสีไม่คล้ำ ไม่เป็ดจุด ไม่มีเม็ดสาคุ	หรือผ่านการ	50.00
7	หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	1 กก.	เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้	แช่แข็งมาก่อน	150.00
8	หมูเนื้อแดงล้วน (สันใน)	1 กก.		ยกเว้นรายการ	155.00
9	หมูสามชั้นอย่างดี	1 กก.		แช่แข็ง ห้ามใส่	150.00
10	ลูกชิ้นเต้าหู้ยัดไส้หมู	1 กก.	ไม่มีเมือกกลิ่น	สารกันบูด	150.00
11	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	1 กก.	ตามมาตรฐาน อย.กำหนด	สารจำพวก	150.00
12	เลือดหมูไม่มีน้ำปน	1 กก.		ฟอร์มาลิน	30.00
13	ไส้กรอกหมู	1 กก.	ตามมาตรฐาน อย.กำหนด ตราซี.พี. หรือ ตราหมูตัวเดียว	สารบอแรกซ์	165.00
14	ไส้หมูเทียม	1 กก.		ไม่มีสี เจือปน	80.00
15	หนังหมูแช่น้ำ	1 กก.	ไม่ติดขน	ไม่มีเม็ดสาคุ	75.00
16	หนังหมูสดหั่นแล้ว	1 กก.	ไม่ติดขน	และไม่มียกกลิ่นเหม็น	55.00
17	หนังหมูสดชนิดแผ่น	1 กก.	ไม่ติดขน		65.00
18	หมูยอ	1 อัน	ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม ตรา ส.ขอนแก่น , บ้านไผ่ , อ.อุบล , หมูดี และป้าย่าน		70.00
19	หมูย่างหนังกรอบ	1 กก.	ใหม่ ไม่เหม็นหืน ไม่ไหม้เกรียม		350.00
20	แฮกิ้งอย่างดี	1 กก.	ใหม่ ลักษณะดี ตรา ซี.พี. สหฟาร์ม		130.00
	ประเภทเนื้อวัว				
21	เนื้อตะโพกวัว	1 กก.	สีไม่แดงจัด เนื้อไม่หยาบ		240.00

ประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	หมายเหตุ	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
	ประเภทไก่ ไช้ และเป็ด				
22	ไก่อ่าง	1 กก.	ขนาดน้ำหนักตัวละไม่น้อยกว่า 700 กรัม		140.00
23	ไก่จ้อ	1 กก.	ตรา ซี.พี. สหฟาร์ม		150.00
24	เครื่องในไก่	1 กก.	กิน ไล่ ตับ ล้างสะอาด		80.00
25	ซีโครงไก่	1 กก.			30.00
26	ตะโพกไก่ไม่รวมน่อง	1 กก.			80.00
27	ตับไก่	1 กก.	ไม่มีเครื่องในอื่นปน		100.00
28	น่องไก่	1 กก.			80.00
29	ปีกไก่ส่วนบน	1 กก.			90.00
30	ปีกไก่ส่วนกลาง				120.00
31	ลูกชิ้นไก่	1 กก.	ตามมาตราฐาน อย.กำหนด ตราซี.พี. หรือ ตราสหฟาร์ม		100.00
32	เลือดไก่	1 กก.	ไม่มีน้ำปน		35.00
33	ไส้กรอกไก่	1 กก.	ตามมาตราฐาน อย.กำหนด ตราซี.พี. หรือ ตราสหฟาร์ม		155.00
34	สันในไก่	1 กก.			95.00
35	อกไก่ล้วน	1 กก.	ไม่มีหนัง เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้		90.00
36	ไข่ไก่สด	1 ฟอง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 55 กรัมต่อฟอง		3.50
37	ไขนกกระทาต้ม	1 ฟอง	ปอกเปลือกแล้ว		1.00
38	ไข่เป็ดสด	1 ฟอง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 65 กรัมต่อฟอง		5.00
39	ไข่เป็ดเค็มขนาดใหญ่	1 ฟอง			6.50
40	เป็ดพะโล้	1 กก.	เป็นเป็ดอ่อน เนื้อไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีขนติด ไม่รวมเครื่องใน น้ำหนักตัวละไม่น้อยกว่า 1 กก.		210.00
41	เป็ดย่าง	1 กก.	เป็นเป็ดอ่อน เนื้อไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีขนติด น้ำหนักตัวละไม่น้อยกว่า 1 กก.		235.00
	ประเภทกุ้ง หอย ปู ปลา				
42	กุ้งขาว	1 กก.	สดใหม่ ลำตัวกว้าง 1 ซม.ขึ้นไป		230.00
43	กุ้งขาวชนิดดิบแช่แข็ง	1 กก.	ไว้หาง		290.00
44	เต้าหู้ปลา	1 กก.	อย่างดี ไม่ละ ไม่มีเมือกกลิ่น สดใหม่ ตราซี.พี. หรือ ตราพรานทะเล		165.00
45	ทอดมันปลาผสม	1 กก.	ไม่ใส่สี ไม่มีกลิ่นเหม็น		75.00
46	เนื้อปลากรายชูด	1 กก.			230.00

ประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	หมายเหตุ	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
47	เนื้อปลาอินทรีขูด	1 กก.		รายการประเภทปลาทุกชนิด	110.00
48	ปลากะพงขาว	1 กก.		น้ำหนักหลังจากตัดหัว	180.00
49	ปลากะพงแดงสดตัวใหญ่	1 กก.		ควักไส้และขอดเกล็ด	180.00
50	ปลากะพงแสมแซ่แข็ง	1 กก.	ชนิดชิ้นใหญ่	(เฉพาะปลาที่มีเกล็ด)	180.00
51	ปลาช่อนสดตัวใหญ่	1 กก.		ออกแล้ว	150.00
52	ปลาซาบะ	1 กก.			90.00
53	ปลาตาบเงิน	1 กก.			95.00
54	ปลาตุ๊กด้าน	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		80.00
55	ปลาตุ๊กย่าง	1 กก.	ขนาดตัวละไม่น้อยกว่า 300 กรัม		120.00
56	ปลาแดง	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		80.00
57	ปลาตาเดียว	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		11.00
58	ปลาทับทิม	1 กก.	สด ขนาดตัวละไม่น้อยกว่า 700 กรัม		95.00
59	ปลาหูช้าง	1 กก.	ตัวขนาดกลาง ไม่เค็ม จำนวน 16-18 ตัว/กก.		120.00
60	ปลาหูสด	1 กก.	จำนวน 14-16 ตัว/กก.		90.00
61	ปลานวลจันทร์	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		80.00
62	ปลาน้ำดอกไม้	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		95.00
63	ปลานิล	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		75.00
64	ปลานิลไร่ก้างชนิดแซ่แข็ง	1 กก.	ชนิดชิ้นใหญ่		130.00
65	ปลาสำลี	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง		195.00
66	ปลาอินทรี	1 กก.	สด ตัวขนาดใหญ่		195.00
67	หมึกสด	1 กก.	ไม่มีกระดอง ลอกเยื่อแล้ว ลำตัวกว้าง 1 นิ้วขึ้นไป		150.00
68	ลูกชิ้นกุ้งทอด	1 กก.	ลอกหนัง	รายการที่ 68-71	95.00
69	ลูกชิ้นกุ้งนึ่ง	1 กก.		ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใสสี	95.00
70	ลูกชิ้นปลาชนิดแช่อย่างดี	1 กก.		ไม่มีสารเจือปน	90.00
71	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	1 กก.		ที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์	90.00
72	หอยแมลงภู่นึ่ง	1 กก.	แกะเปลือกออกแล้วไม่มีน้ำปน		80.00

ประเภทเนื้อสัตว์

หน้าที่ 4

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	หมายเหตุ	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
	อาหารฮาลาล				
73	ชีโครงไก่	1 กก.		อาหารประเภทเนื้อสัตว์	30.00
74	ตะโพกไก่ไม่รวมน่อง	1 กก.		ทุกชนิด ทุกรายการ	80.00
75	ตับไก่	1 กก.	ไม่มีเครื่องในอื่นปน	ต้องสดใหม่ ต้องไม่แช่แข็ง	100.00
76	น่องไก่	1 กก.		หรือผ่านการแช่แข็ง	80.00
77	ปีกไก่ส่วนบน	1 กก.		มาก่อน ห้ามใส่สาร	90.00
78	ปีกไก่ส่วนกลาง	1 กก.		กันบูด สารจำพวก	115.00
79	สันในไก่	1 กก.		ฟอร์มาลีน สารบอแรกซ์	95.00
80	อกไก่	1 กก.	ไม่มีหนัง เป็นชิ้นหรืออบชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้	ไม่มีกลิ่นเหม็นและสี	90.00
81	ลูกชิ้นไก่	1 กก.	ตามมาตรฐาน อย.กำหนด	เจี๊อปน และทุกรายการ	110.00
82	ไส้กรอกไก่	1 กก.	ตามมาตรฐาน อย.กำหนด	ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์	150.00
83	ไก่จ๊อ	1 กก.	ตรา ซี.พี. สหฟาร์ม	ที่สะอาดไม่มีรอย	150.00
84	เนื้อปลายี่สกขูด	1 กก.		ฉีกขาด พร้อมมี	90.00
85	เต้าหู้ปลา	1 กก.	อย่างดี ไม่และ ไม่มีเมือกกลิ่น สดใหม่	เครื่องหมายฮาลาล	150.00
86	ลูกชิ้นปลาชนิดแห้งอย่างดี	1 กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจี๊อปน ที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์	ซึ่งได้รับการรับรอง	95.00
87	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	1 กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจี๊อปน ที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์	จากคณะกรรมการกลาง อิสลาม ประจำประเทศไทย	95.00
					9,860.00

