

ราคากลาง

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ 2559

ประเภทเนื้อสัตว์

หน้าที่ 1

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
	<b>ประเภทเนื้อหมู</b>			
1	กระดุกหมูสำหรับทำซूप	1 กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีตามธรรมชาติ ตัดเป็นท่อน	40
2	กระเพาะหมูล้างสะอาด	1 กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	110
3	ขาหน้าหมูเผาและถอนขนแล้ว	1 กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีขนติด ตัดเป็นท่อน	95
4	ซี่โครงหมูมีเนื้อติด	1 กก.	สด สะอาด มีเนื้อติด หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง	130
5	ตับหมูสด	1 กก.	สีไม่คล้ำ ไม่มีรอยชำ	120
6	ปอดหมู	1 กก.	ปอดสีไม่คล้ำ ไม่เป็นจุด ไม่มีเม็ดสาquin	40
7	หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	1 กก.	ไม่มีเอ็น ไม่มีพังคืด และไขมัน เป็นชิ้นหรือบดชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้	145
8	หมูเนื้อแดงล้วน (สันใน)	1 กก.	ไม่มีเอ็น ไม่มีพังคืด และไขมัน เป็นชิ้นหรือบดชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้	155
9	หมูสามชั้นอย่างดี	1 กก.	เนื้อสีชมพูอมแดง สลับชั้นไขมัน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น หนังสีขาวไม่มีขน	145
10	ลูกชิ้นเต้าหู้ยัดไส้หมู	1 กก.	ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีกลิ่น ไม่มีสารบอแรกซ์	120
11	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	1 กก.	ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีกลิ่น ไม่มีสารบอแรกซ์ ตามมาตรฐาน อย.กำหนด	125
12	เลือดหมูหลอด	1 กก.	ตามมาตรฐาน อย.กำหนด	48
13	ไส้กรอกหมู	1 กก.	ตามมาตรฐาน อย.กำหนด ตราซี.พี. หรือ ตราหมูตัวเดียว	170
14	ไส้หมูเทียม	1 กก.	สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก	80
15	หนังหมูแช่น้ำ	1 กก.	ไม่ติดขน ไม่เหม็นหืน	75
16	หนังหมูสดชนิดแผ่น	1 กก.	ไม่ติดมัน ไม่ติดขน ไม่มีกลิ่นเหม็น	65
17	หมูยอ	1 อัน	ทำจากเนื้อหมู อย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสารบอแรกซ์ ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม ตรา ส.ขอนแก่น หรือ บ้านไผ่ หรือ หมูดี หรือ ป้าย่น	75
18	หมูย่างหนังกรอบ	1 กก.	ใหม่ ไม่เหม็นหืน ไม่ไหม้เกรียม	350
19	แฮกกี้อย่างดี	1 กก.	บรรจุถุง ใหม่สด ไม่ปนแปง เหนียว ไม่มีสารเจือปน ลักษณะดี ตรา ซี.พี. สหฟาร์ม	110

1.....2.....3.....  
 4.....5.....6.....  
 7.....8.....9.....

ประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
	<b>ประเภทไก่ ไช้ และเป็ด</b>			
20	ไก่จ๊อ	1 กก.	บรรจุถุง ใหม่ สด ไม่มีสารเจือปน ตรา ซี.พี. หรือสหฟาร์ม หรือห้าดาว	150
21	ซีโครงไก่	1 กก.	สด สะอาด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม	30
22	ตะโพกไก่ไม่รวมน่อง	1 กก.	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	80
23	ตับไก่	1 กก.	สด สีไม่เขียวข้ำ ไม่มีเครื่องในอื่นปน บรรจุถุง	90
24	ปีกไก่ส่วนบน	1 กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาป สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดข้ำแดง หนังไม่ถลอก	90
25	ปีกไก่ส่วนกลาง	1 กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาป สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดข้ำแดง หนังไม่ถลอก	110
26	ลูกชิ้นไก่	1 กก.	ทำจากเนื้อไก่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาป ไม่มีสารบอแรกซ์ ตามมาตรฐาน อย.กำหนด ตราซี.พี. หรือสหฟาร์ม หรือห้าดาว	100
27	เลือดไก่	1 กก.	ทำจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่ปนน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนสมบูรณ์ บรรจุใส่ถุง แช่ในน้ำสะอาด	35
28	ไส้กรอกไก่	1 กก.	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ตามมาตรฐาน อย.กำหนด ตราซี.พี. หรือ ตราสหฟาร์ม	150
29	สันในไก่	1 กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือกกลิ่น บรรจุถุง	94
30	อกไก่ล้วน	1 กก.	เนื้ออกมีหนัง แต่งหนังเรียบร้อย ไม่มีกระดูก ไม่มีขนติด เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้	90
31	ไข่ไก่สด	1 ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่มีรอบบุง หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 65 กรัมต่อฟอง	3.50
32	ไข่นกกระทาต้ม	1 ฟอง	ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำ	1
33	ไข่เป็ดสด	1 ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่มีรอบบุง หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 65 กรัมต่อฟอง	5
34	ไข่เป็ดเค็มขนาดใหญ่	1 ฟอง	ไม่มีรอยร้าว บุง แตก ไม่เป็นเชื้อรา	6.50

1.....2.....3.....  
 4.....5.....6.....  
 7.....8.....9.....

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
	<b>ประเภทกุ้ง หอย ปู ปลา</b>			
35	กุ้งขาว	1 กก.	เนื้อใส สีตามธรรมชาติของกุ้ง หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่นเหม็น สดใหม่ ลำตัวกว้าง 1 ซม.ขึ้นไป	240
36	กุ้งขาวชนิดดิบแช่แข็ง	1 กก.	ผ่าหลัง ดึงเส้นกลางออก สด เนื้อใส สีธรรมชาติ ไร้หาง บรรจุถุง	300
37	เต้าหู้ปลา	1 กก.	อย่างดี สด ใหม่ ไม่เละ ไม่มีเมือกกลิ่น สดใหม่ ตราซี.พี. หรือ ตราพรานทะเล	150
38	ทอดมันปลาผสม	1 กก.	ไม่ใช่สี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีก้างปน	75
39	เนื้อปลากลายชุด	1 กก.	เป็นเนื้อปลากลายไม่ผสม สด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ	220
40	เนื้อปลาอินทรีชุด	1 กก.	เป็นเนื้อปลาอินทรีไม่ผสม สด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ	120
41	ปลากะพงขาว	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก	175
42	ปลากะพงแดงสดตัวใหญ่	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก	190
43	ปลากะพงแสมแช่แข็ง	1 กก.	เนื้อล้วน ไม่มีก้าง ไม่มีหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อแน่น ไม่เละ ชนิดชิ้นใหญ่	185
44	ปลาช่อนสดตัวใหญ่	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก	150
45	ปลาซาบะ	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก	85
46	ปลาตาบเงิน	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก	90
47	ปลาตุ๋น	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก ตัวขนาดกลาง	80
48	ปลาตุ๋นย่าง	1 กก.	ใหม่ ไม่ไหม้เกรียม ขนาดตัวละไม่น้อยกว่า 300 กรัม	120
49	ปลาแดง	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก ตัวขนาดกลาง	80
50	ปลาตาเดียว	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก	90
51	ปลาทับทิม	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก ขนาดตัวละไม่น้อยกว่า 700 กรัม	100
52	ปลาทุ้ง	1 กก.	ใหม่ เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก ตัวขนาดกลาง ไม่เค็ม จำนวน 16-18 ตัว/กก.	120
53	ปลาทุสด	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก จำนวน 14-16 ตัว/กก.	90

1.....2.....3.....  
4.....5.....6.....  
7.....8.....9.....

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
54	ปลานวลจันทร์	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก ตัวขนาดกลาง	85
55	ปลาน้ำดอกไม้	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก ตัวขนาดกลาง	90
56	ปลานิล	1 กก.	เนื้อล้น ไม่มีก้าง ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อแน่น ไม่ละ	80
57	ปลานิลไร่ก้างชนิดแช่แข็ง	1 กก.	สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก ชนิดชิ้นใหญ่	135
58	ปลาสำลี	1 กก.	สด ตัวขนาดกลาง	200
59	ปลาอินทรี	1 กก.	สด ตัวขนาดใหญ่	200
60	หมึกสด	1 กก.	ไม่มีกระดอง ลอกเยื่อแล้ว ลำตัวกว้าง 1 นิ้วขึ้นไป	150
61	ลูกชิ้นกุ้งทอด	1 กก.	ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารปนเปื้อน	100
62	ลูกชิ้นกุ้งนึ่ง	1 กก.	ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารปนเปื้อน	90
63	ลูกชิ้นปลาชนิดแช่อย่างดี	1 กก.	ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารปนเปื้อน	90
64	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	1 กก.	ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารปนเปื้อน	90
65	หอยแมลงภู่ม้วน	1 กก.	ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แกะเปลือกออกแล้วไม่มีน้ำปน	85
	<b>อาหารฮาลาล</b>			
66	ซีโครงไก่	1 กก.	สด สะอาด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม	30
67	ตะโพกไก่ ไม่รวมหนัง	1 กก.	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	80
68	ตับไก่	1 กก.	ไม่มีเครื่องในอื่นปน	90
69	หนังไก่	1 กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาป สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดขาวแดง หนังไม่ลอก	80
70	ปีกไก่ส่วนบน	1 กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาป สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดขาวแดง หนังไม่ลอก	90
71	ปีกไก่ส่วนกลาง	1 กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาป สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดขาวแดง หนังไม่ลอก	110

1.....2.....3.....  
4.....5.....6.....  
7.....8.....9.....

ประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	เงื่อนไข	ราคารวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
72	สันในไก่	1 กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือกกลิ่น บรรจุถุง	94
73	อกไก่	1 กก.	ไม่มีหนัง เป็นชิ้นหรือบดชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้	90
74	ลูกชิ้นไก่	1 กก.	ตามมาตรฐาน ออย.กำหนด	100
75	ไส้กรอกไก่	1 กก.	ตามมาตรฐาน ออย.กำหนด	150
76	ไก่จ้อ	1 กก.	ตรา ซี.พี. สหฟาร์ม	150
77	เนื้อปลาเยือกชุด	1 กก.	เป็นเนื้อปลาเยือกไม่ผสม ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติ	90
78	เต้าหู้ปลา	1 กก.	อย่างดี ไม่เค็ม ไม่มีเมือกกลิ่น สดใหม่	150
79	ลูกชิ้นปลาชนิดแช่แข็งอย่างดี	1 กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปนที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์	90
80	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	1 กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปนที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์	90
81	เนื้อตะโพกวัว	1 กก.	สีไม่แดงจัด เนื้อไม่หยาบ ตัดแต่งเรียบร้อย ไม่มีผงฟัดเอ็น ไม่มีไขมันติด	230
				9,002

1.....2.....3.....  
 4.....5.....6.....  
 7.....8.....9.....



















---