

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

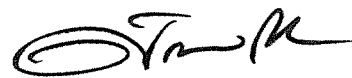
หมวดที่ ๑ อาหารหมวดเนื้อหมู

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีลักษณะ สด สะอาด มีสีแดงสด และไม่คล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนข้าวติดมา หั่นตามใบสั่งซื้อ		กก.
๒	เนื้อสะโพกหมู	หมูเนื้อส่วนสะโพก แต่งไขมันที่ผิวหน้าออกจนมองเห็น เนื้อแดง มีพังผืดและมันเปลวบางๆติดอยู่		กก.
๓	เนื้อหมูบด	ใช้เนื้อหมูจากส่วนสะโพกพร้อมตกแต่ง ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง		กก.
๔	เนื้อหมูสันนอกหั่น	เป็นเนื้อสันนอกทั้งเส้น ไม่ติดสันคอ แต่งไขมัน บางส่วน		กก.
๕	หมูสันนอกแล่แดดเดียว	เป็นเนื้อหมูส่วนสันนอก แล่เป็นชิ้นสำหรับทอด		กก.
๖	เลือดหมู	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนที่สมบูรณ์		ก้อน

หมวดที่ ๒ อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	เนื้ออกไก่	เนื้ออกไก่ สดใหม่ไม่ติดหนัง ได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAL		กก.
๒	ซีโครงไก่	ซีโครงไก่สด ไม่เขียว ไม่มีหลอดลม ไม่มีขนติด ได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAL		กก.
๓	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนที่สมบูรณ์ บรรจุใส่ถุงแช่ในน้ำสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัมต่อก้อน		ก้อน

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจรรุวรรณ แยมพิง



กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๓ อาหารหมวดสัตว์น้ำ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	ปลาโรนัน เกรด A	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมันหน้าท้อง		กก.
๒	ปลาทูน่า	ปลาทูน่า ขนาดกว้าง ๒ นิ้ว ยาว ๕ นิ้ว แ่งละ ๒ ตัว		แ่ง
๓	ปลาทูน่า ตัวใหญ่	ปลาทูน่าตัวใหญ่ ขนาดกว้าง ๓ นิ้ว ยาว ๕ - ๖ นิ้ว		ตัว
๔	ปลาหมึกกล้วยสด	ลักษณะตัวปลาหมึกต้องสด และแข็ง ขนาดยาว ๓ นิ้ว ขึ้นไป		กก.
๕	หอยแมลงภู่ต้มแล้ว	ขนาดตัวหอยเท่าๆกัน จำนวนไม่เกิน ๒๐๐-๓๐๐ ตัว/กก. ต้มสุกไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ ๑ กก.		กก.
๖	ปลาอินทรีเค็ม	สด ขนาดน้ำหนักตัวละ ๑.๕-๓ กก. ตัดหัว ควักไส้ ไม่มีไขปลา เนื้อสีชมพู ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก เนื้อนุ่ม แน่น		กก.
๗	กุ้งขาว	กุ้งขาว ขนาด ๖๐ - ๗๐ ตัว/กก. สด ตัวใสสะอาด หัวติด แน่น เปลือกแข็ง		กก.
๘	กุ้งเนื้อแห้ง	ใหม่ ไม่เหม็น สีสธรรมชาติ		กก.
๙	เนื้อปลาซูด	สด ไม่แช่แข็ง		กก.
๑๐	ปลากรายแช่ซูด	สด ไม่แช่แข็ง (ตลาดทำน้ำปทุม)		กก.
๑๑	ปลาตุ๋นชิ้น	ปลาตุ๋นน้ำจืด ไม่มีครีบ มีหัวปน ขนาดชิ้นความกว้างประมาณ ๑-๑.๕ เซนติเมตร		กก.
๑๒	ปลานิลเค็ม	ขนาด ๑๒-๑๔ ตัว / กก. ไม่ใส่สี ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืนหรือกลิ่นเน่า เนื้อแน่น ไม่ละ ไม่แฉะ		กก.
๑๓	ปลานิลสด	ขนาด๖-๘ ตัว / กก. ขอดเกล็ด สดไม่มีกลิ่นเหม็น		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ ประธานกรรมการ

นางวรรณวรรณ ชันธโกศัย กรรมการ

นางสาวจรรวรรณ แยมพึ้ง กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๔ อาหารหมวดไข่

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	ไข่เป็ด	ไข่เป็ดใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน		ฟอง
๒	ไข่ไก่ เบอร์ ๒	ไข่ไก่ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม ภายในไข่แดง กลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน		ฟอง
๓	ไข่เค็ม	ไข่เค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่		ฟอง
๔	ไข่ต้มปอกเปลือก	ไข่เป็ดสดหรือไข่ไก่สดต้ม (ตามใบสั่ง) ปอกเปลือก หลังปอกเปลือก น้ำหนักฟองละ ๕๐-๖๐ กรัม สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็นไม่มีน้ำ บรรจุสุญญากาศ บรรจุลงละ ๑๐ ฟอง		ฟอง
๕	ไข่นกกระทา	ปอกเปลือก ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น ไม่มีน้ำ บรรจุในภาชนะสะอาด		ฟอง

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



..... ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



..... กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพิง



..... กรรมการ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

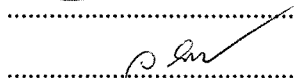
ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	กระชายหัว	เป็นกระชายที่สดและสะอาด ไม่มีดินติดที่ราก		กก.
๒	กระชายฝอย	เป็นกระชายแก่ที่สดและสะอาดหั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวของกระชาย มีความยาวระหว่าง ๑.๕-๒.๕ นิ้ว		กก.
๓	ผักกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอน เจาะ ไม่ซ้ำ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว		กก.
๔	กะหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ ๑๓ ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกดอก สด สีเขียวอ่อน กลมมนู ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ		กก.
๕	กะหล่ำปลีม่วง	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ ๑๓ ซม. ตัดแต่งใบม่วงห่อหุ้มภายนอกดอก สด สีม่วง กลมมนู ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ		กก.
๖	ข้าวโพดหวาน สด	ปอกเปลือกและใย ผักใหญ่เมล็ดแน่นเต็มฝัก สด สะอาด ไม่มีก้าน		กก.
๗	ข้าวโพดอ่อน	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ ๙-๑๐ ซม. ดิดข้าว ข้าวยาวไม่เกิน ๒-๔ ซม.		กก.
๘	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว อวบสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งเจือปน มีส่วนลำต้นติดมา ยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว หรือตามใบสั่งซื้อ		กก.
๙	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละแ่งน้ำหนักระหว่าง ๑๐๐-๒๐๐ กรัม		กก.
๑๐	ขิงอ่อนหั่นฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวของขิง มีความยาวระหว่าง ๑.๕-๒.๕ นิ้ว		กก.
๑๑	คึ่นฉ่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว ๑๐ นิ้ว ขึ้นไป ใบใหญ่สวยสีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีราก ล้างสะอาด		กก.
๑๒	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเลี่ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์ จำนวน ๔ - ๕ หัว/กก.		กก.

นางศิริวรรณ ไชคชัยศิริ



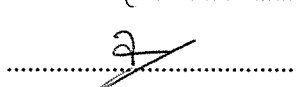
ประธานกรรมการ

นางวรรณชนัน ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพึ้ง



กรรมการ

รายละเอียดของทฤษฎีลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑๓	หัวไชเท้า	ลำต้นขาวสด ไม่หนอนเจาะ ความยาวหัวไม่ต่ำกว่า ๒๕ นิ้ว		กก.
๑๔	ดอกกุยช่าย	ต้นเขียวอ่อน ดอกตูมไม่บาน		กก.
๑๕	กะหล่ำดอก (นอก/ไทย)	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า ๕ นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว		กก.
๑๖	ดอกแค	ดอกตูม ไม่บาน ไม่มีแมลงเจาะ		กก.
๑๗	ดอกหอม	ต้นเขียวอ่อน ดอกตูมไม่บาน		กก.
๑๘	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๑๙	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว		กก.
๒๐	ผักตำลึงเด็ด	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือขำ ใบไม่เน่า		กก.
๒๑	แตงกวาอ่อน	ผลอ่อน สด สะอาด มาสภาพสมบูรณ์ ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติด แต่ละลูกมีความยาวไม่ต่ำกว่า ๓.๕ นิ้ว		กก.
๒๒	แตงโมอ่อน	ผิวสีเขียวอ่อน สด เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ ไม่เน่า จำนวน ๕ - ๖ ลูก/กก		กก.
๒๓	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน ๒.๕ นิ้ว		กก.
๒๔	ถั้วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดและติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง ๑๒ - ๑๘ นิ้ว		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ

..... ประธานกรรมการ

นางวรรรณ ชันธโกศัย

..... กรรมการ

นางสาวจรรุวรรณ แยมพิง

..... กรรมการ

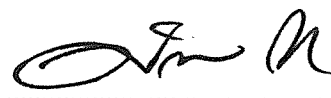
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

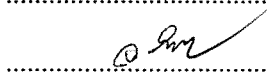
ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๒๕	ถั่วลันเตา	อ่อน สด ผักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่ร่วนจนเจาะ ผักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย พร้อมลอกใบข้างผัก ออกหมด		กก.
๒๖	น้ำเต้า	ลูกกลม ขนาดลูกไม่ต่ำ ๓-๔ ซีด/ลูก สด ไม่เน่า ไม่มีหนอนเจาะ		กก.
๒๗	บร็อคโคลี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก ก้านยาว ต่ำจากดอกไม่เกิน ๓ นิ้ว		กก.
๒๘	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่เกิน ๕ ลูก/กก		กก.
๒๙	ใบกะเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านสีเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง		กก.
๓๐	ใบกุยช่าย	ใบเขียวสด ยาว ๑๐ - ๑๒ นิ้ว ใบติดแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ		กก.
๓๑	ใบเตยหอม	ลำต้นสด ใบเขียวสด สะอาด แมลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๓๒	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่เพี้ยนขาว หรือราดำ		กก.
๓๓	ใบแมงลัก	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ช้ำ ไม่ร่วง รากสะอาด ไม่มีดิน		กก.
๓๔	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ		กก.
๓๕	ผักกาดขาวปลี	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ช้ำ ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ		กก.
๓๖	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบเขียวสีอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ชุ่มน้ำ		กก.
๓๗	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๓๘	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน		กก.
๓๙	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน ๑๔ นิ้ว (วัดจากยอดถึงโคน)		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



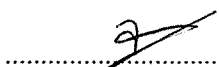
ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพึ้ง



กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๔๐	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบสีเขียวอ่อน สด ไม่ขำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว ๑๔ - ๑๖ นิ้วจากยอด		กก.
๔๑	เผือกดิบ	หัวใหญ่สด ไม่มีแมลงเจาะ ไม่มีดินเกาะ		กก.
๔๒	พริกชี้ฟ้าจินดา	เม็ดเล็ก สีเขียวหรือแดง สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๔๓	พริกชี้ฟ้าเขียว	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ		กก.
๔๔	พริกชี้ฟ้าแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบไม่โค้งงอ		กก.
๔๕	พริกเหลือง	เม็ดใหญ่ยาวสีเหลือง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบไม่โค้งงอ		กก.
๔๖	พริกหนุ่ม	สด เม็ดใหญ่		
๔๗	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรงเสมอกัน ไม่พาม แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๓ กิโล เนื้อฟักเป็นสีขาว ไม่หนาไม่ต่ำกว่า ๑ นิ้ว กรอบ ขึ้นฟักไม่และเป็นน้ำ		กก.
๔๘	มะเขือเจ้าพระยา	ไม่มีขั้ว ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน แต่ละลูกต้องมีน้ำหนักระหว่าง ๓๐-๓๕ กรัม		กก.
๔๙	มะเขือเทศใหญ่	สด ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่ขำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น กรอบ		กก.
๕๐	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ		กก.
๕๑	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอย ข้ำลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว		กก.
๕๒	มะนาว	ขนาด ๒๒-๒๕ ลูก/กก. น้ำมากเปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



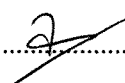
ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพึง



กรรมการ

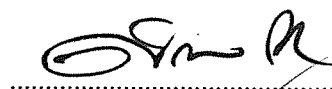
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๕ อาหารหมวดผักสด

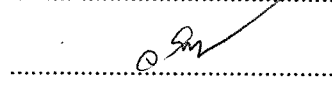
ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๕๓	มะพร้าวขูดคั้น (กะทิ)	สด ไม่มีกลิ่น ไม่ใส่สารกันบูด แยกหัวและหางกะทิ		กก.
๕๔	มะพร้าวขูดขาว	สด ไม่มีกลิ่น มะพร้าวขูดขาวไม่มีผิวกะลาปน		กก.
๕๕	มะม่วงเปรี้ยว	พันธุ์น้ำดอกไม้ ผลดิบ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๓ - ๔ ลูก/กก.		
๕๖	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อนสด ผลตรงไม่เหลือง สุก		กก.
๕๗	มะละกอดิบ	สด สะอาด ผลไม่สุก ไม่เหี่ยว		กก.
๕๘	ผักกาดฮ่องเต้	สด ทรงพุ่มตั้งตรงใบขาวจนถึงเขียว ขนาด ๗ - ๒๐ ซม.		กก.
๕๙	มันเทศ	สด หัวใหญ่ ไม่มีหนอนเจาะ ไม่มีดินติด		กก.
๖๐	มันฝรั่ง	สด ไม่โค้งงอ ไม่มีแมง ไม่เป็นรา ไม่มีส่วนที่งอก สะอาด ขนาด ๔-๕ ลูก/กก.		กก.
๖๑	ยอดมะระหวาน	สด ใหม่ ยอดอ่อนใบไม่ซ้ำ ไม่เน่า		กก.
๖๒	ลูกมะกรูด	สด กลิ่นหอม สีเขียวเข้มเป็นมันไม่เหลือง ขนาด ๑๕-๒๐ลูก/กก.		กก.
๖๓	ใบสาระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักซ้ำ ดำ หรือร่วง		กก.
๖๔	สับปะรดแกง	ผลสด ผลมีเขียวปนเหลือง ผลขนาด ๕๐๐ กรัม/ลูก ขึ้นไป		
๖๕	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาว กรอบ สด สะอาด ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ		กก.
๖๖	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน ๑๐ นิ้ว โคนต้นมีเส้นผ่านศูนย์กลาง กลางไม่ต่ำกว่า ๑ ซม.		กก.
๖๗	หอมหัวใหญ่	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีส่วนที่งอก		กก.
๖๘	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาว เสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว		กก.
๖๙	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๗๐	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน		กก.
๗๑	หอมแขก	หัวใหญ่ไม่เป็นรา ไม่เน่า		
๗๒	ยอดคะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม่มีหนอง ขนาดความยาว ลำต้นไม่เกิน ๕ - ๖ นิ้ว		กก.
๗๓	พริกหวาน	ผลสด ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ขนาด ๑๐๐ กรัมขึ้นไป		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ



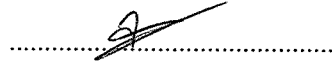
ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย



กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพิง



กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

หมวดที่ ๒ ผลไม้และขนม

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวนใช้ ๑ ปี	
			ปริมาณใช้	หน่วยนับ
๑	กล้วยไข่	ผิวเหลืองทอง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อมรับประทานน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม ต่อลูก		หรี
๒	แก้วมังกร	เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ช้ำ สด เนื้อสีขาวรสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าลูกละ ๔๕๐ กรัม		กก.
๓	เนื้อขนุนแกะไม่มีเม็ด	เนื้อหนา กลิ่นหอม รสหวาน กรอบ สด สะอาด ไม่ช้ำ		กก.
๔	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ช้ำ ไม่เน่าเนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน ใสไม่ล้น ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ ๑.๕ กก.		กก.
๕	ชมพูทับทิมจันทร์	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน กรอบ ขนาด ๘ - ๑๐ ผล/กก.		กก.
๖	แตงโม	เปลือกบางเนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ล้น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า ๒.๕ กก.		กก.
๗	ฝรั่งสาลี	สด กรอบ ใหม่ ผิวเรียบเขียว ไม่เน่า		กก.
๘	มะละกอฮอนแลนด์	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ดภายในสีดำ เนื้อแน่นและหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ น้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กรัม		กก.
๙	ส้มเขียวหวาน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด ๘ - ๙ ผล/กก.		กก.
๑๐	สับปะรดหวาน	ไม่มีจุก ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย สด ใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน กรอบ น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก. ก้านยาวไม่เกิน ๒ นิ้ว		กก.
๑๑	องุ่นแดง	ชั้วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน		กก.
๑๒	แอปเปิ้ล	สด ผิวเรียบ เป็นมัน สีชมพูไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน แก่จัด หวาน กรอบ		กก.
๑๓	ลิ้นจี่	แก่จัด สด เนื้อหนา แท่ง กรอบ รสหวานเป็นพวงไม่ร่วง		กก.

นางศิริวรรณ โชคชัยศิริ ประธานกรรมการ

นางวรวรรณ ชันธโกศัย กรรมการ

นางสาวจารุวรรณ แยมพิง กรรมการ