ตารางแสดงวงเงินงบประมาณ ที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อ/จัดจ้าง ที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนค้าง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕
หน่วยงาน โรงพยาบาลบางบัวทอง

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๕,๗๖๗,๔๓๕ (ห้าล้านเจ็ดแสนหกหมื่นเจ็ดพันสี่ร้อยสามสิบห้าบาทถ้วน)
งบประมาณเงินบำรุงโรงพยาบาลปี ๒๕๖๕

๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๑ ส.ค. ๒๕๖๔

๑.หมวดอาหารเนื้อสัตว์	จำนวนเงิน	๑,๖๑๕,๘๐๐	บาท
๒.หมวดอาหารไข่	จำนวนเงิน	๑๘๗,๐๐๐	บาท
๓.หมวดผลไม้และขนม	จำนวนเงิน	๔๐๙,๙๐๐	บาท
๔.หมวดอาหารผัก	จำนวนเงิน	๖๔๙,๙๕๐	บาท
๕.หมวดอาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง	จำนวนเงิน	๘๖๐,๔๖๐	บาท
๖.หมวดแก๊สหุงต้ม	จำนวนเงิน	๒๐๓,๒๐๐	บาท
๗.หมวดนม/เครื่องดื่ม/ขนม	จำนวนเงิน	๕๐๐,๑๐๐	บาท
๘.หมวดวัสดุอื่นๆ	จำนวนเงิน	๑,๓๔๑,๐๒๕	บาท
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๕,๗๖๗,๔๓๕	บาท

(ห้าล้านเจ็ดแสนหกหมื่นเจ็ดพันสี่ร้อยสามสิบห้าบาท)

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ใช้ราคากลางจากการสืบราคาจากท้องตลาด
๔.๑ ตลาดไท
๔.๒ ตลาดบางบัวทอง
๔.๓ ตลาดสี่มุมเมือง

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ นางสมคิด	เอมน้อย	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๕.๒ นางณัฏฐนันท์	สุพรรณไพ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
๕.๓ นางสาวจิราพร	ขาวเนตร	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
๕.๔ นางสาวนัฐกาน	รู้สุข	นักวิชาการสาธารณสุข	กรรมการและเลขานุการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารผู้ป่วยที่นอนค้าง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ สำหรับ รพ.บางบัวทอง

ประมาณการการใช้วัตถุดิบ/อาหารสดต่อปี โรงพยาบาลบางบัวทอง ช่วงวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๑. หมวด ประเภท เนื้อสัตว์				
๑	กุ้งขาวทะเล เบอร์กลาง ขนาด ๕๐-๖๐ ตัว/กก. หัวติดแน่นกับลำตัว หัวไม่เป็นสีดำ ตาใส เปลือกกุ้งใส เปลือกไม่แดง เนื้อแน่น เมื่อใช้นิ้วกดจะไม่นุ่ม และ ครีบและหางไม่เป็นสีชมพู ไม่แห้ง	กิโลกรัม	๖๐๐	๒๖๐	๑๕๖,๐๐๐
๒	กุนเชียงไก่ เกรดA ไม่มีมันมาก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๑๒๐	๒๐๐	๒๔,๐๐๐
๓	ไก่ยอ เกรด A บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒๐๐	๗๐	๑๔,๐๐๐
๔	ซี่โครงไก่ สดใหม่ สะอาด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลมและส่วนท้อง ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑กิโลกรัม	กิโลกรัม	๙๔๐	๓๕	๓๒,๙๐๐
๕	ซี่โครงหมูอ่อน ติดเนื้อ สด สะอาด ไม่รวมกระดูกสันหลัง ตัดเป็นท่อนขนาดเล็ก ขนาดกว้าง ๒.๕-๓ ซม. ยาว ๓-๔ ซม. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการับรองมาตรฐานจาก อย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๓๖๐	๑๗๐	๖๑,๒๐๐
๖	ตับไก่ล้วน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่รวมเครื่องใน บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑กิโลกรัม	กิโลกรัม	๕๘๐	๙๐	๕๒,๒๐๐
๗	ทอดมันปลา ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกง มีกลิ่นหอม เนื้อเหนียวแน่น ไม่ผสมแป้ง รสชาติไม่เค็ม บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑กก./ถุง	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๘	น่องไก่ สด สะอาด ไม่มีขน ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีจุดช้ำแดง ขนาดกลาง บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๘-๒๐ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม	๓๐๐	๘๐	๒๔,๐๐๐
๙	เนื้อปลาขูด ไม่มีก้างปน สด สะอาด ไม่มีสีคล้ำ บรรจุถุงน้ำหนักสุทธิ ๑ กก./ถุง	กิโลกรัม	๑๔๐	๘๐	๑๑,๒๐๐
๑๐	ปลากะพงแล่เนื้อ สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ ไม่รวมก้าง หั่นสำเร็จ	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๔๐	๒๘,๐๐๐
๑๑	ปลาช่อนขนาดกลาง สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ แล่ ขอดเกล็ด ควักไส้ ไม่รวมหัวและกระดูกสันหลัง หั่นชิ้นสำเร็จ	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๗๐	๑๗,๐๐๐
๑๒	ปลาดุกขนาดกลาง สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ หั่นชิ้นสำเร็จ ควักไส้ ไม่รวมหัว	กิโลกรัม	๒๐๐	๙๐	๑๘,๐๐๐
๑๓	ปลาทูนึ่งเบอร์กลาง สดใหม่ ท้องไม่ผุ ขนาดกลางน้ำหนัก๒๐๐-๓๐๐กรัม/ตัว ขนาดบรรจุเข่งละ๒ตัว	แพ็ค	๑๓๐๐	๔๐	๕๒,๐๐๐
๑๔	ปลาทูสด สดใหม่ สะอาด ท้องไม่ผุ ขนาดกลาง	กิโลกรัม	๑๒๐	๑๒๐	๑๔,๔๐๐
๑๕	ปลานิล สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ขอดเกล็ด ตัดครีบ ควักไส้ ตัดหัว ขนาดกลางน้ำหนัก๒๕๐-๓๐๐กรัม/ตัว ขนาดบรรจุถุงละ ๓ ตัว/กก. หั่นชิ้นขนาดกว้าง๒-๓ซม. ยาว ๗-๑๐ ซม.	กิโลกรัม	๔๐๐	๗๐	๒๘,๐๐๐
๑๖	ปลาเส้น ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓๐๐	๑๐๐	๓๐,๐๐๐
	ยอดยกไป				๕๘๒,๙๐๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๑. หมวด ประเภท เนื้อสัตว์				
	ยอดยกมา				๕๘๒,๙๐๐
๑๗	ปีกบนไก่ สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีขน ไม่มีจุดช้ำแดง หนังไม่ถลอก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๕-๒๐ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม	๖๒๐	๙๐	๕๕,๘๐๐
๑๘	ลูกชิ้นไก่ เกรดA เนื้อนุ่มไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๐๐ลูก/กก. ได้รับมาตรฐานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.โดยสัญษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๑๙	ลูกชิ้นปลากลม เกรดA ขนาดกลาง สดใหม่ ไม่มีกลิ่นคาว ไม่แช่แข่ง ไม่มีสารบอแรกซ์ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๐๐ลูก/กก.ได้รับมาตรฐานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.โดยสัญษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๖๐	๘๐	๔,๘๐๐
๒๐	ลูกชิ้นหมู เกรดA เนื้อนุ่มไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๘๐-๙๐ลูก/กก.ได้รับมาตรฐานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย.โดยสัญษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๒๑	สะโพกไก่ สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่แช่แข็ง ขนาดชิ้นละ ๑๓๐-๑๕๐กรัม บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๐๐	๗๐	๒๑,๐๐๐
๒๒	สันในไก่ สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ เนื้อไม่เปลื่อยเละ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๑๐๘๐	๘๕	๙๑,๘๐๐
๒๓	สันในไก่บดละเอียด ไม่มีไขมัน ไม่มีพังผืด หนังและกระดูกปะปน บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๕๐๐๐	๘๕	๔๒๕,๐๐๐
๒๔	ไส้กรอกไก่ เกรดA ทำจากเนื้อไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๑๐	๑๑,๐๐๐
๒๕	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้น เกรดA สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีไขมัน เอ็นและพังพืดปะปน บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการับรองมาตรฐานจาก อย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๕๐๐	๑๗๐	๘๕,๐๐๐
๒๖	หมูบด สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกระดูก หนังและไขมันปะปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก อย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๖๐๐	๑๖๐	๙๖,๐๐๐
๒๗	อกไก่ เนื้อล้วน ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ปะปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการับรองมาตรฐานจาก อย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๕๐๐	๘๕	๔๒,๕๐๐
๒๘	อกไก่หั่นชิ้น เนื้อล้วน ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ปะปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการับรองมาตรฐานจาก อย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๒๐๐๐	๘๕	๑๗๐,๐๐๐
	รวม				**๒,๗๘๑,๖๐๐**

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๒. หมวด อาหารไข่				
๑	ไข่ไก่เบอร์ ๓ สดใหม่และสะอาด	แผง	๑๘๐๐	๑๐๐	๑๘๐,๐๐๐
๒	ไข่เค็มสุก สดใหม่และสะอาด	ฟอง	๑๐๐๐	๗	๗,๐๐๐
	รวม				**๑๘๗,๐๐๐**

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๓. หมวด ผลไม้				
๑	กล้วยไข่สุก ผลโต ไม่งอม ไม่ช้ำ ผิวนวลสวย เบอร์ใหญ่	หวี	๔๐๐	๔๘	๑๙,๒๐๐
๒	กล้วยน้ำว้าสุก แก่จัด ผลโต เบอร์ใหญ่	หวี	๓๖๐๐	๔๐	๑๔๔,๐๐๐
๓	แก้วมังกรผลโต ไม่ช้ำ รสหวาน เบอร์กลาง	กิโลกรัม	๗๒๐	๓๕	๒๕,๒๐๐
๔	แคนตาลูป แก่จัด รสหวาน สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๖๐๐	๒๘	๑๖,๘๐๐
๕	เงาะโรงเรียน สดใหม่ เปลือกไม่ดำ ไม่เน่า	กิโลกรัม	๕๐๐	๔๕	๒๒,๕๐๐
๖	ชมพู่แก่จัด ผลโต หวานกรอบ ไมม่มีหนอน เบอร์ใหญ่	กิโลกรัม	๗๐	๖๐	๔,๒๐๐
๗	แตงโมเขียว แก่จัด เนื้อในแน่น รสหวาน สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๑๐๐๐	๒๕	๒๕,๐๐๐
๘	ฝรั่ง สดใหม่ ผิวนอกสวย ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ เนื้อไม่แข็ง	กิโลกรัม	๔๐๐	๔๕	๑๘,๐๐๐
๙	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ เบอร์กลาง	กิโลกรัม	๔๐	๗๐	๒,๘๐๐
๑๐	มะละกอฮอนแลนด์สุก ผลโต ไม่ช้ำ สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๗๐๐	๓๐	๒๑,๐๐๐
๑๑	มังคุด เบอร์กลาง	กิโลกรัม	๒๐๐	๗๐	๑๔,๐๐๐
๑๒	มันเทศ ไม่มีรูเจาะ ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๖๐	๔๐	๑๐,๔๐๐
๑๓	ลองกองผลโต ไม่ช้ำ ไม่งอม เบอร์ใหญ่	กิโลกรัม	๒๐๐	๕๕	๑๑,๐๐๐
๑๔	ส้มเขียวหวาน สดใหม่ ผิวเนียนสวย รสหวาน เบอร์๑	กิโลกรัม	๗๐๐	๗๐	๔๙,๐๐๐
๑๕	สับปะรดแก่จัด รสหวาน เบอร์ใหญ่	กิโลกรัม	๘๐๐	๓๐	๒๔,๐๐๐
๑๖	แอปเปิ้ล สดใหม่ ผิวเนียนสวย ไม่ช้ำ ขนาดกลาง	แพ็ค	๑๐๐	๒๘	๒,๘๐๐
	รวม				**๔๐๙,๙๐๐**

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไช ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก				
๑	กระชายหัว สะอาด ไม่มีดินติด มีเหง้าน้อย	กิโลกรัม	๖๐	๑๒๐	๗,๒๐๐
๒	กระชายซอย สะอาด สดใหม่	กิโลกรัม	๖๐	๘๐	๔,๘๐๐
๓	กวางตุ้ง สดใหม่ ก้านใหญ่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียเน่าออก	กิโลกรัม	๓๔๐	๓๐	๑๐,๒๐๐
๔	กะหล่ำดอก ไม่รวมก้านใบ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก ตัดแต่งแล้ว	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๐	๘,๐๐๐
๕	กะหล่ำปลี สดขาว ผิวไม่ช้ำ หัวใหญ่ ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก ตัดแต่งแล้ว	กิโลกรัม	๑๐๐๐	๓๐	๓๐,๐๐๐
๖	ข้าวโพดฝักเบอร์กลาง สดใหม่ ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีรา ไม่เป็นของเก่าเก็บ	กิโลกรัม	๑๖๐	๑๕	๒,๔๐๐
๗	ข้าวโพดอ่อน ปอกเปลือกแล้ว ฝักไม่แก่ ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๒๐	๕๐	๖,๐๐๐
๘	ข่าอ่อน ไม่รวมก้าน ไม่มีดินติดราก	กิโลกรัม	๖๐	๘๐	๔,๘๐๐
๙	ขิงซอย ขิงอ่อน สดใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	๑๔๐	๑๐๐	๑๔,๐๐๐
๑๐	แขนง (กะหล่ำปลี) ไม่รวมก้านใบ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๔๐๐	๖๐	๒๔,๐๐๐
๑๑	แครอทเนื้อแน่น ไม่รวมก้าน ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๔๐๐	๒๕	๑๐,๐๐๐
๑๒	ดอกหอม สด ต้นอวบใหญ่ ไม่แก่เหลือง หรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๐๐	๘๐	๘,๐๐๐
๑๓	ดอกแค ดอกใหญ่ สดใหม่ ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๒๐	๒๕	๓,๐๐๐
๑๔	ต้นหอม สดใหม่ ไม่มีดินติดราก ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่เหลืองหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐
๑๕	ตะไคร้ สดใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา	กิโลกรัม	๖๐	๒๕	๑,๕๐๐
๑๖	ตั้งโอ๋ไทย (คื่นฉ่าย) สดใหม่ ไม่มีดินติดราก ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๔๐	๑๐๐	๑๔,๐๐๐
	ยอดยกไป				๑๕๙,๙๐๐

๑.....๒.....๓.....๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไช ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก				
	ยอดยกมา				๑๕๙,๙๐๐
๑๗	ยอดตำลึง อ่อน ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กำ	๖๐๐	๒๐	๑๒,๐๐๐
๑๘	ยอดฟักแม้ว อ่อน ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๓๐๐	๖๐	๑๘,๐๐๐
๑๙	แตงกวาอ่อน ผลเล็ก เนื้อในอ่อน เขียวสดใหม่ ไม่เหลือง ไม่แกร็น	กิโลกรัม	๔๐๐	๒๕	๑๐,๐๐๐
๒๐	แตงร้าน ผลใหญ่ เนื้อในอ่อน เขียวสดใหม่ ไม่เหลือง	กิโลกรัม	๒๐๐	๒๕	๕,๐๐๐
๒๑	ถั่วงอก (ไม่ฟอกสี) ขาว สะอาด สดใหม่	กิโลกรัม	๒๐๐	๒๐	๔,๐๐๐
๒๒	ถั่วฝักยาวสดใหม่ ผักไม่พอง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๔๐๐	๖๐	๒๔,๐๐๐
๒๓	ถั่วพูสดใหม่ ฝักเล็ก สดใหม่	กิโลกรัม	๘๐	๑๒๐	๙,๖๐๐
๒๔	ถั่วลันเตา สะอาด สดใหม่ อ่อน	กิโลกรัม	๑๔๐	๑๐๐	๑๔,๐๐๐
๒๕	บร็อคโคลี่ ไม่รวมก้านใบ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๘๐	๑๖,๐๐๐
๒๖	บวบเหลี่ยม ผิวลื่น เปลือกสีเขียวสด เนื่อเต็มผล	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๐	๑๐,๐๐๐
๒๗	ใบกะเพรา ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๖๐	๓๐	๑,๘๐๐
๒๘	ใบเตยหอม ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	๓๐	๒๕	๗๕๐
๒๙	ใบมะกรูด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	๓๐	๖๐	๑,๘๐๐
๓๐	ใบแมงลัก ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๓๐	๓๐	๙๐๐
๓๑	ใบสะระแหน่ ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๒๐	๑๐๐	๒,๐๐๐
๓๒	ใบโหระพา ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๖๐	๕๐	๓,๐๐๐
๓๓	ผักกาดขาว ตัดแต่งผลแล้ว ผิวไม่ช้ำ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๗๐๐	๔๐	๒๘,๐๐๐
๓๔	ผักกาดหอม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๖๐	๔๐	๒,๔๐๐
๓๕	ผักคะน้า ก้านโตและอ่อน ไม่แก่เหลือง ใบไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๔๐	๔๐	๙,๖๐๐
๓๖	ผักชี ไม่มีดินติดราก ใบเขียวอ่อน ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๑๔๐	๑๕๐	๒๑,๐๐๐
	ยอดยกไป				๓๕๓,๗๕๐

๑.....๒.....๓.....๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไช ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก				
	ยอดยกมา				๓๕๓,๗๕๐
๓๗	ผักชีฝรั่ง ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๖๐	๕๐	๓,๐๐๐
๓๘	ผักบุ้งจีน ก้านและใบอ่อน ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๔๐	๒๐	๔,๘๐๐
๓๙	ผักบุ้งไทย ชนิดยอดขาว อ่อน ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กำ	๒๐๐	๑๐	๒,๐๐๐
๔๐	พริกขี้หนู สีแดงและเขียว สดใหม่ ขั้วเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เด็ดขั้ว	กิโลกรัม	๘๐	๑๐๐	๘,๐๐๐
๔๑	พริกขี้ฟ้าแดงและเขียว ผิวเปลือกสดเต่งตึง เนื้อพริกหนา ไม่เหี่ยว ไม่เด็ดขั้ว	กิโลกรัม	๘๐	๖๐	๔,๘๐๐
๔๒	พริกไทยอ่อนเขียว สด เป็นช่อ ไม่ดำ ไม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	๔๐	๒๐๐	๘,๐๐๐
๔๓	พริกหยวก ผิวไม่เหี่ยว ผิวเรียบ ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก ขั้วสีเขียวสด	กิโลกรัม	๑๒๐	๖๐	๗,๒๐๐
๔๔	ฟักเขียว ผลโต เนื้อในอ่อน ไม่มีแมลงเจาะ	กิโลกรัม	๖๐๐	๒๐	๑๒,๐๐๐
๔๕	ฟักทอง เนื้อแน่น แก่จัด ผลโต ไม่มีแมลงเจาะ	กิโลกรัม	๒๐๐๐	๓๐	๖๐,๐๐๐
๔๖	มะเขือเทศผลใหญ่(ท้อ) ขั้วเขียว ผิวลื่นเป็นมันวาว สีแดงสด ลูกกลมเกลี้ยงไม่มีรอยดำ ไม่มีหนอนไช	กิโลกรัม	๑๔๐	๔๐	๕,๖๐๐
๔๗	มะเขือเทศสีดา ขั้วเขียว ผิวลื่นเป็นมันวาว สีแดงสด ลูกกลมเกลี้ยงไม่มีรอยดำ ไม่มีหนอนไช	กิโลกรัม	๑๔๐	๔๐	๕,๖๐๐
๔๘	มะเขือเปราะเจ้าพระยา ลูกโต ขั้วติดแน่น สีสด ไม่เหี่ยว เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนไช ไม่มีแมลงเจาะ	กิโลกรัม	๓๒๐	๓๐	๙,๖๐๐
๔๙	มะเขือพวงสด ขั้วติดแน่น สีสด น้ำหนักมาก ไม่เหี่ยว เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนไช	กิโลกรัม	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๕๐	มะเขือยาวสด ขั้วติดแน่น สีสด น้ำหนักมาก ไม่เหี่ยว เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนไช	กิโลกรัม	๒๔๐	๓๕	๘,๔๐๐
๕๑	มะนาวลูกโต เปลือกบางสีเขียว ผิวเรียบเนียน บีบแล้วไม่แข็ง	ลูก	๔๐๐๐	๓	๑๒,๐๐๐
	ยอดยกไป				๕๑๐,๗๕๐

๑.....๒.....๓.....๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไช ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก				
	ยอดยกมา				๕๑๐,๗๕๐
๕๒	มะระจีนตาห่าง ผิวเขียวอ่อน ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไชหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก (ขนาด ๓-๕ ผล / ๑ กก.)	กิโลกรัม	๓๐๐	๓๐	๙,๐๐๐
๕๓	มะละกอดิบ สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๒๐๐	๒๐	๔,๐๐๐
๕๔	มันฝรั่งขนาด ลูกกลมมน เปลือกหนา ขนาดกลาง (๕-๖ หัว / กก.)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐
๕๕	สับปะรดแกง (ขนาด ๑ ผล/๒ กก.)	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐	๖,๐๐๐
๕๖	สายบัว สดใหม่ ลอกเปลือกแล้ว	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๐	๘,๐๐๐
๕๗	หน่อไม้ฝรั่งเกรดA ดอกตูม ไม่อ่อนนิ่ม ปลายโคนสีเขียวอมขาว ไม่แห้ง ไม่แตก ไม่เป็นสีน้ำตาล	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๕๘	หอมแขก ไม่ฝ่อเหี่ยว ไม่มีราสีดำ ขนาดกลาง	กิโลกรัม	๑๔๐	๒๕	๓,๕๐๐
๕๙	หอมแดงตัดจุก หัวกลาง ไม่ฝ่อ หัวมีสีสดใส เป็นมัน ไม่มีราสีดำ	กิโลกรัม	๖๐	๙๐	๕,๔๐๐
๖๐	หอมใหญ่แห้ง เปลือกบาง ไม่ฝ่อ ไม่ลีบ ไม่มีรอยบุบหรือมีรอยเน่า หรือมีจุดราสีดำขึ้น	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๕	๑๒,๕๐๐
๖๑	หัวไชเท้า เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีรอยช้ำ หรือมีส่วนที่นุ่มๆ เนื้อสีขาวครีม ขนาดกลาง	กิโลกรัม	๗๐๐	๒๐	๑๔,๐๐๐
๖๒	เห็ดเข็มทอง สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	แพ็ค	๒๔๐	๒๐	๔,๘๐๐
๖๓	เห็ดชิเมจิขาว/น้ำตาล สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๑๐๐	๙๐	๙,๐๐๐
๖๔	เห็ดนางฟ้า สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๖๕	เห็ดนางรมหลวง สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๑๐๐	๘๐	๘,๐๐๐
๖๖	เห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก สะเด็ดน้ำ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๖๔๙,๙๕๐

๑.....๒.....๓.....๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
๑	กระเทียมแห้งแกะเปลือก ไม่ฝ่อ ไม่มีจุดราสีดำ แกะเปลือกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๒๔๐	๑๐๐	๒๔,๐๐๐
๒	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน หั่นสำเร็จพร้อมใช้	กิโลกรัม	๖๐๐	๒๕	๑๕,๐๐๐
๓	กะทิกล่อง ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจนบรรจุน้ำหนักปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐มิลลิลิตร/กล่อง ได้รับมาตรฐาน อย.	กล่อง	๓๐๐	๗๐	๒๑,๐๐๐
๔	กะทิอบควันเทียน ทำขนม บรรจุน้ำหนักปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐มิลลิลิตร/กล่อง ได้รับมาตรฐาน อย.	กล่อง	๒๐๐	๗๐	๑๔,๐๐๐
๕	กะปิ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุน้ำหนักปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม/กระปุก ได้รับมาตรฐาน อย.	กระปุก	๖๐	๖๔	๓,๘๔๐
๖	กุ้งแห้ง (กุ้งแก้วใหญ่) ไม่ย้อมสี เนื้อแห้งสนิท ตัวใส ไม่มีรา สีส้มออกแดง ไม่เป็นผง	กิโลกรัม	๒๐	๘๕๐	๑๗,๐๐๐
๗	เกล็ดขนมปัง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง และได้รับมาตรฐาน อย.	ถุง	๓๐	๕๕	๑,๖๕๐
๘	เกลือป่น สะอาด เติมไอโอดีน และได้รับไอโอดีนตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ได้รับมาตรฐาน อย. เนื้อละเอียด บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๐๐	๑๓	๓,๙๐๐
๙	ไก่หยอง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง และได้รับมาตรฐาน อย.	ถุง	๑๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐
๑๐	ขนมจีน สะอาด สดใหม่ เส้นนิ่ม เส้นเล็ก ไม่มีรา	กิโลกรัม	๑๔๐	๒๕	๓,๕๐๐
๑๑	ข้าวขาว บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./ถุง	กิโลกรัม	๔๐๐๐	๒๕	๑๐๐,๐๐๐
๑๒	ข้าวหอมมะลิ บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./ถุง	กิโลกรัม	๒๔๐๐	๔๐	๙๖,๐๐๐
๑๓	ครองแครง สะอาด สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๖๐	๕๐	๓,๐๐๐
๑๔	เครื่องต้มก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ซอง	๒๐๐	๑๕	๓,๐๐๐
๑๕	เครื่องเทศต้มตุ๋นยาจีน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ซอง	๒๐๐	๑๕	๓,๐๐๐
๑๖	เครื่องพะโล้ ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ซอง	๓๐๐	๑๕	๔,๕๐๐
	ยอดยกไป				๓๔๓,๓๙๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๓๔๓,๓๙๐
๑๗	งาดำ บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม/ถุง	ถุง	๑๐	๑๒๐	๑,๒๐๐
๑๘	เฉาก๊วย สะอาด สดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๓๐๐	๓๕	๑๐,๕๐๐
๑๙	ซอสมะเขือเทศ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๐๐๐กรัม/ถุง และได้รับมาตรฐาน อย.	ถุง	๖๐	๓๘	๒,๒๘๐
๒๐	ซีอิ้วขาว ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด และได้รับมาตรฐาน อย.	ขวด	๓๐๐	๔๐	๑๒,๐๐๐
๒๑	ซีอิ้วดำ ฉลากส้ม ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า๙๔๐ มิลลิลิตร/ขวด และได้รับมาตรฐาน อย.	ขวด	๗๐	๒๕	๑,๗๕๐
๒๒	เต้าเจี๊ยว ฉลากแดง ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด และได้รับมาตรฐาน อย.	ขวด	๔๐	๓๐	๑,๒๐๐
๒๓	เต้าหู้แผ่น สดใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	แผ่น	๓๐๐	๑๐	๓,๐๐๐
๒๔	เต้าหู้พวงใหม่ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	เส้น	๑๒๐	๒๕	๓,๐๐๐
๒๕	เต้าหู้หลอดไข่ไก่ บรรจุได้มาตรฐานไม่มีรูเจาะ	หลอด	๒๐๐๐	๑๐	๒๐,๐๐๐
๒๖	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง บรรจุได้มาตรฐานไม่มีรูเจาะ	หลอด	๒๐๐	๑๐	๒,๐๐๐
๒๗	ถั่วเขียว บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๒๐๐	๓๕	๗,๐๐๐
๒๘	ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม /ถุง สะอาดไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
๒๙	ถั่วดำ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๓๕	๓,๕๐๐
๓๐	ถั่วแดง บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
	ยอดยกไป				๔๑๘,๘๒๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๔๑๘,๘๒๐
๓๑	ถั่วลิสงบรรจุถุงน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๓๐	๕๐	๑,๕๐๐
๓๒	ถั่วเหลือง บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุงสะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐
๓๓	ทับทิมกรอบ สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๑๐๐	๗๐	๗,๐๐๐
๓๔	นมข้นจืด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕๐ มิลลิลิตร/กระป๋อง ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	กระป๋อง	๓๐๐	๒๕	๗,๕๐๐
๓๕	น้ำจิ้มไก่ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๘๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๖๐	๕๕	๓,๓๐๐
๓๖	น้ำตาลกรวด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐	๒๔	๙๖๐
๓๗	น้ำตาลทราย บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	กิโลกรัม	๘๐๐	๒๕	๒๐,๐๐๐
๓๘	น้ำตาลมะพร้าว บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง	กิโลกรัม	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐
๓๙	น้ำปลาแท้ บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๓๐	๖,๐๐๐
๔๐	ซอสปรุงรส ฝาเขียว บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๑,๐๐๐ มิลลิตร/ขวด	ขวด	๓๐๐	๔๕	๑๓,๕๐๐
๔๑	ซอสปรุงอาหารสูตรเข้มข้น บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๙๘๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๓๐๐	๔๐	๑๒,๐๐๐
๔๒	น้ำจิ้มสุกี้ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๘๓๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๙๕	๑๙,๐๐๐
๔๓	น้ำพริกเผา บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐กรัม/กระปุก	กระปุก	๒๐	๑๑๐	๒,๒๐๐
๔๔	น้ำมันถั่วเหลือง สกัดจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑,๐๐๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๘๐๐	๔๕	๓๖,๐๐๐
๔๕	น้ำมันหอย บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๖๐๐มิลลิตร/ขวด	ขวด	๓๒๐	๕๐	๑๖,๐๐๐
๔๖	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ % บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๗๐๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๑๔๐	๒๐	๒,๘๐๐
๔๗	บะหมี่ไข่ เส้นเหนียว ไม่เปื่อย ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน	ห่อ	๒๐๐	๒๕	๕,๐๐๐
๔๘	บัวลอย สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐
๔๙	ปลากระป๋อง บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัม บรรจุในกระป๋องปิดสนิท ไม่มีรอยบุบและสนิม มีเครื่องหมาย อย. รับรองระบุ วันผลิต - หมดอายุ (๑๐ กป./แพ็ค)	แพ็ค	๑๐๐	๑๗๐	๑๗,๐๐๐
๕๐	ปลายข้าวหอมมะลิ บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑๕กิโลกรัม/ถุง	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๒	๑๑,๐๐๐
๕๑	ปลาเล็กปลาน้อย ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน	กิโลกรัม	๑๔๐	๒๒๐	๓๐,๘๐๐
	ยอดยกไป				๖๔๐,๓๘๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๖๔๐,๓๘๐
๕๒	แป้งทอดกรอบบรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ซอง	ซอง	๔๐	๔๕	๑,๘๐๐
๕๓	แป้งข้าวโพด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐	๔๐	๑,๖๐๐
๕๔	แป้งมัน บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๐	๔๐	๘,๐๐๐
๕๕	ผงกะหรี่ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ซอง	ซอง	๕๐	๑๓๐	๖,๕๐๐
๕๖	ผงเบกลิ้งโซดา บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๐๐	๖๒	๖,๒๐๐
๕๗	ผงปรุงรส รสไก่ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๘๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๕๘	ผงปรุงรส รสหมู บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๘๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๕๙	ผงพะโล้ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๖๐ กรัม/ซอง	ซอง	๑๖๐	๑๕	๒,๔๐๐
๖๐	ผงวุ้น บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๘๐ กรัม/ซอง	ซอง	๔๐	๕๕	๒,๒๐๐
๖๑	แผ่นเกี๊ยว ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ห่อ	๒๐๐	๓๕	๗,๐๐๐
๖๒	รวมมิตร สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐
๖๓	ลอดช่อง สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๑๘๐	๓๐	๕,๔๐๐
๖๔	พริกแกงเขียวหวาน บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๕	พริกแกงคั่วแดง (ทำแกง,ผัดเผ็ด) บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๖	พริกแกงคั่วใต้ (ทำแกง,คั่วกลิ้ง) บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๗	พริกแกงแพนง (ทำแกงแพนง,ผัดเผ็ด) บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๔๐	๑๔,๐๐๐
๖๘	พริกขี้หนูแห้ง ไม่มีรา	กิโลกรัม	๒๐	๑๕๐	๓,๐๐๐
๖๙	พริกแดงเม็ดใหญ่แห้ง ไม่มีรา	กิโลกรัม	๒๐	๑๔๐	๒,๘๐๐
๗๐	พริกไทยป่น บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐กรัม /ถุง	ถุง	๕๐	๒๐๐	๑๐,๐๐๐
๗๑	พริกไทยเม็ด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐กรัม /ถุง	ถุง	๕๐	๒๐๐	๑๐,๐๐๐
๗๒	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ด สะอาด ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	๘๐	๗๐	๕,๖๐๐
๗๓	เม็ดแมงลัก บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐กรัม /ถุง	ถุง	๒๐	๒๙	๕๘๐
๗๔	ลูกเดือย บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม /ถุง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๗๕	วุ้นเส้นแห้ง บรรจุน้ำหนัก ๔๐ กรัม x ๑๐ห่อ/แพ็ค	แพ็ค	๑๖๐	๗๕	๑๒,๐๐๐
๗๖	สาคูเม็ดเล็ก บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม /ถุง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๒๐	๓๐	๓,๖๐๐
๗๗	สาหร่ายแห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ห่อ	๒๐๐	๒๐	๔,๐๐๐
๗๘	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๑๖๐	๓๐	๔,๘๐๐
	ยอดยกไป				๘๒๙,๘๖๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๘๒๙,๘๖๐
๗๙	เส้นเล็ก ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๑๒๐	๓๐	๓,๖๐๐
๘๐	เส้นหมี่แห้งขนาดบรรจุรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐๐ กรัม ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ห่อ	๑๐๐	๑๑๐	๑๑,๐๐๐
๘๑	เห็ดหอมแห้งขนาดกลาง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๔๐	๔๐๐	๑๖,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๘๖๐,๔๖๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๖. หมวด แก๊สหุงต้ม				
๑	แก๊สหุงต้ม ปริมาตร ๔๘ กก.	ถัง	๑๖๐	๑,๒๗๐	๒๐๓,๒๐๐
	รวม				**๒๐๓,๒๐๐**

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๗. หมวด นม/เครื่องดื่ม/ขนม				
๑	คัฟเค้กสอดไส้ครีม บรรจุ ๑๒ ชิ้น/แพ็ค	กล่อง	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๒	นมจืดUHT บรรจุน้ำหนัก๑๘๐ มิลลิลิตร X๓๖กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๒๐	๓๒,๐๐๐
๓	นมถั่วเหลือง UHT สูตรน้ำตาลน้อย บรรจุน้ำหนัก๓๐๐ มิลลิลิตร X๓๖กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๒๐	๓๒,๐๐๐
๔	นมถั่วเหลือง UHT สูตรจมูกข้าว บรรจุน้ำหนัก๑๘๐ มิลลิลิตร X๔๘กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๔๐๐	๔๐,๐๐๐
๕	นมเปรี้ยว UHT บรรจุน้ำหนัก๑๘๐ มิลลิลิตร X๔๘กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๔๐๐	๔๐,๐๐๐
๖	น้ำเชื่อมสำเร็จรูป บรรจุน้ำหนัก ๘๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	๑๐๐	๓๕	๓,๕๐๐
๗	น้ำดื่ม บรรจุน้ำหนัก ๕๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	แพ็ค	๑๕๐๐	๖๐	๙๐,๐๐๐
๘	น้ำดื่มถังขาวขุ่น ๒๐ ลิตร (**ค่ามัดจำถังขาว ราคา๕๐ บาท/ถัง จ่ายเฉพาะบิลรอบแรก **)	ถัง	๔๐๐๐	๒๐	๘๐,๐๐๐
๙	น้ำนมข้าว UHT บรรจุน้ำหนักสุทธิ๒๕๐ มิลลิลิตร X๓๖ กล่อง /ลัง	ลัง	๑๐๐	๔๐๐	๔๐,๐๐๐
๑๐	น้ำผลไม้ UHT บรรจุน้ำหนัก๑๘๐ มิลลิลิตร X๓๖กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๒๘๐	๒๘,๐๐๐
๑๑	น้ำหวานเข้มข้นคละสี บรรจุน้ำหนัก๗๑๐กรัม/ขวด	ขวด	๒๐๐	๕๒	๑๐,๔๐๐
๑๒	เลเยอร์เค้กสอดไส้ครีม บรรจุ๒๔ชิ้น/กล่อง	กล่อง	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐
๑๓	พัฟเค๊กสอดไส้ (บรรจุ ๑๒ ซอง/กล่อง) บรรจุจำนวน ๑๒ กล่อง/ลัง	ลัง	๖๐	๕๙๐	๓๕,๔๐๐
๑๔	เครื่องดื่มมอลต์รสช๊อกโกแลตสูตรน้ำตาลน้อย บรรจุน้ำหนัก๑๘๐ มิลลิลิตร X๓๖กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๔๖๘	๔๖,๘๐๐
	รวม				**๕๐๐,๑๐๐**

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๘. หมวด วัสดุอื่นๆ				
๑	กล่องอาหารพลาสติกเกรดA (พลาสติกแข็ง) แบบ๑ ช่อง ขนาด ๗๕๐ml บรรจุ ๓๐๐ชิ้น/ลัง	ลัง	๕๐๐	๑,๒๐๐	๖๐๐,๐๐๐
๒	ช้อนคาวพลาสติกสีขาว (บรรจุ ๑๐๐ชิ้น/แพ็ค) บรรจุจำนวน๑๐๐แพ็ค/ลัง (๑๐,๐๐๐ชิ้น)	ลัง	๒๐	๒,๐๐๐	๔๐,๐๐๐
๓	ชามพลาสติก PP๔๕ สีใส (บรรจุ ๕๐ใบ/แพ็ค) บรรจุจำนวน ๑๘ แพ็ค/ลัง (๙๐๐ ใบ)	ลัง	๒๐๐	๑,๒๐๐	๒๔๐,๐๐๐
๔	ชุดช้อน-ส้อมพลาสติกสีขาว ขนาด๖นิ้ว พร้อม ทิชชู่ แพ็คในซองพลาสติก (บรรจุ ๕๐ชุด/แพ็ค) บรรจุจำนวน๑๖ แพ็ค/ลัง (๘๐๐ ชุด)	ลัง	๒๐๐	๑,๔๐๐	๒๘๐,๐๐๐
๕	ตะเกียบกลม ขนาด ๒๒ เซนติเมตร บรรจุในซองพลาสติก บรรจุ ๕๐ ชุด/แพ็ค บรรจุจำนวน ๖๐ แพ็ค/ลัง (๓,๐๐๐ชุด)	ลัง	๓๐	๑,๒๐๐	๓๖,๐๐๐
๖	ถุงซิปล็อคสีใส (ขนาด ๕x๗ เซนติเมตร) บรรจุน้ำหนัก ๑กิโลกรัม/แพ็ค	แพ็ค	๑๐	๑๔๐	๑,๔๐๐
๗	ถุงพลาสติกหูหิ้ว (ขนาด ๑๘x๓๐ นิ้ว) บรรจุน้ำหนัก ๕๐๐กรัม/แพ็ค	แพ็ค	๕๐๐	๕๐	๒๕,๐๐๐
๘	ถุงร้อน (ขนาด ๕x๘ นิ้ว) บรรจุ๕๐๐ กรัม/แพ็ค	แพ็ค	๓๐๐	๕๕	๑๖,๕๐๐
๙	ถุงร้อน (ขนาด ๖x๙ นิ้ว) บรรจุ๕๐๐ กรัม/แพ็ค	แพ็ค	๓๐๐	๕๕	๑๖,๕๐๐
๑๐	ถุงร้อน (ขนาด ๗x๑๑ นิ้ว) บรรจุ ๑ กิโลกรัม/แพ็ค	แพ็ค	๕๐	๑๕๐	๗,๕๐๐
๑๑	น้ำยาขัดเตา บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๕๐๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๑๕	๗๕	๑,๑๒๕
๑๒	น้ำยาล้างจานบรรจุน้ำหนักสุทธิ ๓,๖๐๐ มิลลิลิตร/แกนลอน	แกลลอน	๒๐๐	๑๘๐	๓๖,๐๐๐
๑๓	ฝอยขัดหม้อ ๓ M บรรจุน้ำหนัก๒๕ กรัม/ชิ้น	ชิ้น	๒๐๐	๒๕	๕,๐๐๐
๑๔	ฟิล์มยืด(ม้วนเล็กขนาดกว้าง๑๔นิ้ว ยาว ๓๖เมตร)	ม้วน	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐
๑๕	ฟิล์มยืด(ม้วนใหญ่ขนาดกว้าง๑๘นิ้ว ยาว๖๐๐เมตร)	ม้วน	๕๐	๕๐๐	๒๕,๐๐๐
๑๖	สก๊อตไบรท์	แผ่น	๒๕๐	๒๐	๕,๐๐๐
๑๗	หนังยาง (วงเล็ก) บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๖๐	๕๐	๓,๐๐๐
รวม					**๑,๓๔๑,๐๒๕**

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....

สรุปรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารผู้ป่วยนอนค้างประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕
สำหรับ รพ.บางบัวทอง ประมาณการการใช้วัตถุดิบ/อาหารสดต่อปี โรงพยาบาลบางบัวทอง
ช่วงวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ -๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

หมวดที่	ประเภท	จำนวนรายการ	จำนวนเงิน
๑	อาหารเนื้อสัตว์	๒๘	๑,๖๑๕,๘๐๐
๒	อาหารไข่	๒	๑๘๗,๐๐๐
๓	ผลไม้และขนม	๑๖	๔๐๙,๙๐๐
๔	อาหารผัก	๖๖	๖๔๙,๙๕๐
๕	อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง	๘๑	๘๖๐,๔๖๐
๖	แก๊สหุงต้ม	๑	๒๐๓,๒๐๐
๗	นม / เครื่องดื่ม /ขนม	๑๔	๕๐๐,๑๐๐
๘	วัสดุอื่นๆ	๑๗	๑,๓๔๑,๐๒๕
	รวม	๒๒๕	๕,๗๖๗,๔๓๕

๑..... ๒..... ๓..... ๔.....