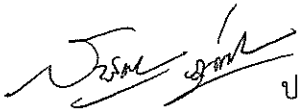

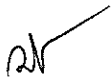


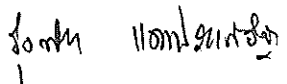
ราคากลาง


รวมวัสดุที่กำหนดราคากลาง จำนวน ๒๓๐ รายการ มูลค่าที่ประมาณราคากลางวัสดุอาหาร
สำหรับผู้ป่วยที่นอนค้าง ๕,๖๗๕,๕๓๒ บาท (ห้าล้านหกแสนเจ็ดหมื่นห้าพันห้าร้อยสามสิบบาทถ้วน)

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาธิตา ภูแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสมคิด เอมน้อย)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวนิตาร์ตัน ธรรมวัฒนา)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางรุ่งทิวา แดงประเสริฐ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวนัฐกาน รूसุข)
นักวิชาการสาธารณสุข

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุบริโภค (อาหารสด อาหารแห้ง และวัสดุ) สำหรับผู้ป่วยที่นอนพักค้าง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (ประจำปีเดือน ตุลาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลบางบัวทอง
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๕,๖๗๕,๕๓๒.๐๐ บาท (ห้าล้านหกแสนเจ็ดหมื่นห้าพันห้าร้อยสามสิบสองบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๐ ต.ค. ๒๕๖๕

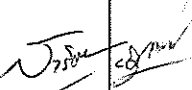
๑.หมวดเนื้อสัตว์	จำนวนเงิน	๑,๙๒๘,๙๐๐.๐๐ บาท
๒.หมวดอาหารไข่	จำนวนเงิน	๑๘๐,๕๐๗.๐๐ บาท
๓.หมวดผลไม้	จำนวนเงิน	๓๖๙,๒๐๐.๐๐ บาท
๔.หมวดอาหารผัก	จำนวนเงิน	๗๑๓,๔๕๐.๐๐ บาท
๕.หมวดอาหารและเครื่องกระป๋อง	จำนวนเงิน	๙๔๗,๕๐๐.๐๐ บาท
๖.หมวดแก๊สหุงต้ม	จำนวนเงิน	๒๑๐,๐๐๐.๐๐ บาท
๗.หมวดนม/เครื่องดื่ม/ขนม	จำนวนเงิน	๔๒๑,๖๐๐.๐๐ บาท
๘.หมวดวัสดุอื่น ๆ	จำนวนเงิน	๘๗๗,๓๗๕.๐๐ บาท


๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)


- ใช้ราคากลางจากการสืบราคาจากท้องตลาด
- ๑.ตลาดไท
 - ๒.ตลาดบางบัวทอง
 - ๓.ตลาดสี่มุมเมือง


๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)


นางสาธิตา ภูแก้ว	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นางสมคิด เอมน้อย	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นางรุ่งทิวา แดงประเสริฐ	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นางสาวนิศารัตน์ ธรรมวัฒนา	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นางสาวนัฐกาน รุ่งสุข	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข

ประธานกรรมการ 

กรรมการ 

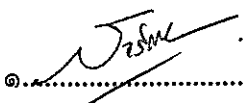


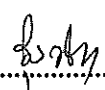

กรรมการ 

กรรมการ 

กรรมการและเลขานุการ 

สรุปรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารผู้ป่วยนอนค้างประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖
ตั้งแต่เดือน ตุลาคม ๒๕๖๕ -๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

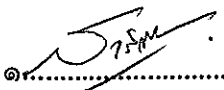
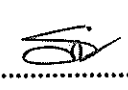

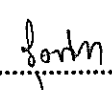

หมวดที่	ประเภท	จำนวนรายการ	จำนวนเงิน
๑	อาหารเนื้อสัตว์	๒๘	๑,๙๒๘,๙๐๐
๒	อาหารไข่	๒	๑๘๐,๕๐๗
๓	ผลไม้และขนม	๑๘	๓๙๖,๒๐๐
๔	อาหารผัก	๖๔	๗๑๓,๔๕๐
๕	อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง	๘๐	๙๔๗,๕๐๐
๖	แก๊สหุงต้ม	๑	๒๑๐,๐๐๐
๗	นม / เครื่องดื่ม /ขนม	๑๖	๔๒๑,๖๐๐
๘	วัสดุอื่นๆ	๒๑	๘๗๗,๓๗๕
	รวมทั้งหมด	๒๓๐	๕,๖๗๕,๕๓๒

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

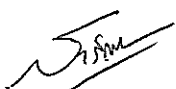


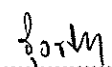

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค(อาหารสด อาหารแห้ง และวัสดุ) สำหรับผู้ป่วยที่นอนค้าง

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ตั้งแต่เดือน ตุลาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖ สำหรับโรงพยาบาลบางบัวทอง

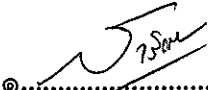




ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๑. หมวก ประเภท เนื้อสัตว์				
๑	กุ้งขาวทะเล เบอร์กลาง ขนาด ๕๐-๖๐ ตัว/กก. หัวติดแน่นกับลำตัว หัวไม่เป็นสีดำ ตาใส เปลือกกุ้งใส เปลือกไม่แดง เนื้อแน่น เมื่อใช้นิ้วกดจะไม่นุ่ม และ ครีบและหางไม่เป็นสีชมพู ไม่แห้ง	กิโลกรัม	๖๐๐	๒๖๐	๑๕๖,๐๐๐
๒	กุ้งแช่แข็งเกรด A ไม่มีมันมาก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๑๒๐	๒๒๐	๒๖,๔๐๐
๓	ไก่ยอ เกรด A บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๔	ซีโครงไก่ สดใหม่ สะอาด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลมและส่วนท้อง ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑กิโลกรัม	กิโลกรัม	๙๐๐	๔๐	๓๖,๐๐๐
๕	ซีโครงหมูอ่อน ตัดเนื้อ สด สะอาด ไม่รวมกระดูกสันหลัง ตัดเป็นท่อนขนาดเล็กขนาดกว้าง ๒.๕-๓ ซม. ยาว ๓-๔ ซม. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๔๐๐	๒๐๐	๘๐,๐๐๐
๖	ตับไก่ล้วน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่รวมเครื่องใน บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑กิโลกรัม	กิโลกรัม	๖๐๐	๑๐๐	๖๐,๐๐๐
๗	ตับหมูล้วน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น หั่นชิ้นสำเร็จ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑กิโลกรัม	กิโลกรัม	๔๐๐	๑๖๐	๖๔,๐๐๐
๘	ทอดมันปลา ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกง มีกลิ่นหอม เนื้อเหนียวแน่น ไม่ผสมแป้ง รสชาติไม่เค็ม บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑กก./ถุง	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๙	เนื้อปลาชุกด์ ไม่มีก้างปน สด สะอาด ไม่มีสีคล้ำ บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑ กก./ถุง	กิโลกรัม	๑๕๐	๙๐	๑๓,๕๐๐
๑๐	ปลากระพงแล่นเนื้อ สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ ไม่รวมก้าง หั่นสำเร็จ	กิโลกรัม	๓๐๐	๑๕๐	๔๕,๐๐๐
๑๑	ปลาช่อนขนาดกลาง สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ แล่ ขอดเกล็ด ควักไส้ ไม่รวมหัวและกระดูกสันหลัง หั่นชิ้นสำเร็จ	กิโลกรัม	๑๕๐	๑๒๐	๑๘,๐๐๐
	ยอดยกไป				๕๓๘,๙๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

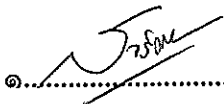

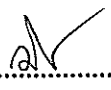


ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๑. หมวด ประเภท เนื้อสัตว์				
	ยอดยกมา				๕๓๘,๙๐๐
๑๒	ปลาตุ๊กขนาดกลาง สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ หั่นชิ้นสำเร็จ ควักไส้ ไม่รวมหัว	กิโลกรัม	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๑๓	ปลาหนึ่งเบอร์กลาง สดใหม่ ท้องไม่ผูก ขนาดกลางน้ำหนัก ๒๐๐-๓๐๐กรัม/ตัว ขนาดบรรจุแช่แข็ง๒ตัว	แพ็ค	๑๐๐๐	๕๐	๕๐,๐๐๐
๑๔	ปลานิล ขนาดกลาง สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ขอดเกล็ด ตัดครีบ ควักไส้ ตัดหัว หั่นชิ้นขนาดกว้าง๒-๓ซม. ยาว ๗-๑๐ ซม.	กิโลกรัม	๔๐๐	๗๐	๒๘,๐๐๐
๑๕	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ	กิโลกรัม	๑๐๐	๒๕๐	๒๕,๐๐๐
๑๖	ปลาเส้น ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม	กิโลกรัม	๓๐๐	๑๐๐	๓๐,๐๐๐
๑๗	ปีกบนไก่ สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีขน ไม่มีจุดดำแดง หนังไม่ถลอก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๕-๒๐ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม	๖๐๐	๑๐๐	๖๐,๐๐๐
๑๘	ปีกกลางไก่ สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีขน ไม่มีจุดดำแดง หนังไม่ถลอก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๕-๒๐ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม	๔๐๐	๑๓๐	๕๒,๐๐๐
๑๙	ลูกชิ้นไก่ เกรดA เนื้อนุ่มไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่แช่แข็งบรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑๐๐ลูก/กก. ได้รับมาตรฐานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยสัญญาที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๒๐	ลูกชิ้นปลา เกรดA ขนาดกลาง สดใหม่ ไม่มีกลิ่นคาว ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารบอแรกซ์ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท ได้รับมาตรฐานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.โดยสัญญาที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๒๑	ลูกชิ้นหมู เกรดA เนื้อนุ่มไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่แช่แข็ง บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท ได้รับมาตรฐานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย.โดยสัญญาที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๕๐	๓๐,๐๐๐
	ยอดยกไป				๘๔๓,๙๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 




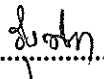

	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๑. หมวด ประเภท เนื้อสัตว์				
	ยอดยกมา				๘๔๓,๙๐๐
๒๒	สันในไก่ สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ เนื้อไม่เปื่อยและ บรรจุมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๔๐๐	๑๑๐	๔๔,๐๐๐
๒๓	สันในไก่บดละเอียด ไม่มีไขมัน ไม่มีพังคืด หนังและกระดูกปะปน บรรจุมาตรฐานพร้อมซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๕๐๐๐	๑๐๐	๕๐๐,๐๐๐
๒๔	ไส้กรอกไก่ เกรดA ทำจากเนื้อไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก.	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๑๐	๑๑,๐๐๐
๒๕	หมูเนื้อแดงหันชิ้น เกรดA สดใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีไขมัน เอ็น และพังคืดปะปน บรรจุมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๐๐	๑๐๐,๐๐๐
๒๖	หมูบด สดใหม่ ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกระดูก หนังและไขมันปะปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๑๐๐๐	๑๘๐	๑๘๐,๐๐๐
๒๗	อกไก่ เนื้อล้วน ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ปะปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๕๐๐	๑๐๐	๕๐,๐๐๐
๒๘	อกไก่หันชิ้น เนื้อล้วน ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ปะปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า ๑ กก. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. โดยสัญลักษณ์ที่บรรจุภัณฑ์	กิโลกรัม	๒๐๐๐	๑๐๐	๒๐๐,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๑,๙๒๘,๙๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

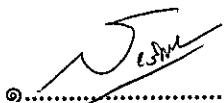
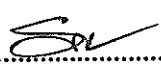

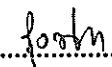

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๓. หมวด ผลไม้				
๑	กล้วยไข่สุก ผลโต ไม้งอม ไม้ช้ำ ผิวฉนวนสวย เบอร์ใหญ่	หวี	๕๐๐	๔๐	๒๐,๐๐๐
๒	กล้วยน้ำว้าสุก แก่จัด ผลโต เบอร์ใหญ่	หวี	๓๐๐๐	๓๐	๙๐,๐๐๐
๓	แก้วมังกรผลโต ไม้ช้ำ รสหวาน เบอร์กลาง	กิโลกรัม	๗๐๐	๓๕	๒๔,๕๐๐
๔	แคนตาลูป แก่จัด รสหวาน สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๖๐๐	๓๐	๑๘,๐๐๐
๕	เงาะโรงเรียน สดใหม่ เปลือกไม่ดำ ไม้เน่า	กิโลกรัม	๕๐๐	๔๕	๒๒,๕๐๐
๖	ชมพูแก่จัด ผลโต หวานกรอบ ไม้มีหนอน เบอร์ใหญ่	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
๗	แตงโมเขียว แก่จัด เนื้อในแน่น รสหวาน สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๑๐๐๐	๒๕	๒๕,๐๐๐
๘	ฝรั่ง สดใหม่ ผิวฉนวนสวย ไม้มีหนอน ไม้ช้ำ เนื้อไม่แข็ง	กิโลกรัม	๔๐๐	๔๕	๑๘,๐๐๐
๙	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ เบอร์กลาง	กิโลกรัม	๔๐	๙๐	๓,๖๐๐
๑๐	มะละกอฮอนแลนด์สุก ผลโต ไม้ช้ำ สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๗๐๐	๓๐	๒๑,๐๐๐
๑๑	มังคุด เบอร์กลาง	กิโลกรัม	๕๐๐	๔๐	๒๐,๐๐๐
๑๒	มันเทศ ไม้มีรูเจาะ ไม้มีหนอนไซหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐	๖,๐๐๐
๑๓	เมล่อน เบอร์กลาง ลูกแก่จัด เปลือกบาง ช้ำสีเขียวสด สุกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๔๐๐	๓๕	๑๔,๐๐๐
๑๔	ลองกองผลโตเบอร์ใหญ่ ไม้ช้ำ ไม้งอม	กิโลกรัม	๕๐๐	๕๐	๒๕,๐๐๐
๑๕	ลิ้นจี่ เบอร์กลาง ลูกแก่จัด เปลือกบาง สีแดงสวย ไม้ช้ำ ไม้เน่า	กิโลกรัม	๔๐๐	๖๐	๒๔,๐๐๐
๑๖	ส้มเขียวหวาน สดใหม่ ผิวเนียนสวย รสหวาน เบอร์๑	กิโลกรัม	๗๐๐	๗๐	๔๙,๐๐๐
๑๗	สัปปะรดแก่จัด รสหวาน เบอร์ใหญ่	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐	๖,๐๐๐
๑๘	แอปเปิ้ล สดใหม่ ผิวเนียนสวย ไม้ช้ำ ขนาดกลาง	แพ็ค	๒๐๐	๒๘	๕,๖๐๐
	รวมทั้งหมด				๓๙๖,๒๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

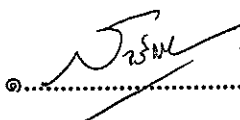
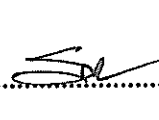
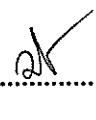
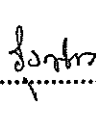
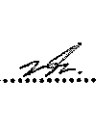
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	<u>๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไข ไม่อ่อมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก</u>				
๑	กระชายหัว สะอาด ไม่มีดินติด มีเหง้าน้อย	กิโลกรัม	๖๐	๕๐	๓,๐๐๐
๒	กระชายขอย สะอาด สดใหม่	กิโลกรัม	๖๐	๔๐	๒,๔๐๐
๓	กวาดตุง สดใหม่ ก้านใหญ่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียเน่าออก	กิโลกรัม	๔๐๐	๓๐	๑๒,๐๐๐
๔	กะหล่ำดอก ไม่รวมก้านใบ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก ตัดแต่งแล้ว	กิโลกรัม	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๕	กะหล่ำปลี ตัดแต่งแล้ว สดขาว ผิวไม่ขำ หัวใหญ่ ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๐๐๐	๓๕	๓๕,๐๐๐
๖	ข้าวโพดฝักเบอร์กลาง สดใหม่ ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีรา ไม่เป็นของเก่าเก็บ	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๕	๑,๕๐๐
๗	ข้าวโพดอ่อน ปอกเปลือกแล้ว ฝักไม่แก่ ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๘	ข่าอ่อน ไม่รวมก้าน ไม่มีดินติดราก	กิโลกรัม	๕๐	๔๐	๒,๐๐๐
๙	ขิงขอย ขิงอ่อน สดใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐
๑๐	แขนง (กะหล่ำปลี) ไม่รวมก้านใบ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๕๐๐	๖๐	๓๐,๐๐๐
๑๑	แครอทเนื้อแน่น ไม่รวมก้าน ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๔๐๐	๓๐	๑๒,๐๐๐
๑๒	ดอกหอม สด ต้นอวบใหญ่ ไม่แก่เหลือง หรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐
๑๓	ต้นหอม สดใหม่ ไม่มีดินติดราก ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่เหลืองหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๑๔	ตะไคร้ สดใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา	กิโลกรัม	๑๐๐	๒๕	๒,๕๐๐
๑๕	ตั้งโอไทย (คื่นฉ่าย) สดใหม่ ไม่มีดินติดราก ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๒๐	๒๔,๐๐๐
	ยอดยกไป				๑๗๗,๔๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

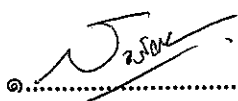




ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไข ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก				
	ยอดยกมา				๑๗๗,๔๐๐
๑๖	แตงกวาอ่อน ผลเล็ก เนื้อในอ่อน เขียวสดใหม่ ไม่เหลือง ไม่แกร็น	กิโลกรัม	๔๐๐	๒๕	๑๐,๐๐๐
๑๗	แตงร้าน ผลใหญ่ เนื้อในอ่อน เขียวสดใหม่ ไม่เหลือง ไม่แกร็น	กิโลกรัม	๔๐๐	๒๕	๑๐,๐๐๐
๑๘	ถั่วงอก (ไม่พอกสี) ขาว สะอาด สดใหม่	กิโลกรัม	๔๐๐	๒๐	๘,๐๐๐
๑๙	ถั้วฝักยาวสดใหม่ ผักไม่พอง ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๖๐๐	๖๐	๓๖,๐๐๐
๒๐	ถั้วลันเตาหวาน สะอาด สดใหม่ อ่อน	กิโลกรัม	๓๐๐	๑๐๐	๓๐,๐๐๐
๒๑	บร็อคโคลี่ ไม่รวมก้านใบ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๓๐๐	๖๐	๑๘,๐๐๐
๒๒	บวบเหลี่ยม ผีเสื้อ เปลือกสีเขียวสด เนื้อเต็มผล	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๐	๑๐,๐๐๐
๒๓	ใบกะเพรา ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๕๐	๓๕	๑,๗๕๐
๒๔	ใบมะกรูด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	๓๐	๖๐	๑,๘๐๐
๒๕	ใบแมงลัก ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๓๐	๓๐	๙๐๐
๒๖	ใบสะระแหน่ ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๓๐	๑๒๐	๓,๖๐๐
๒๗	ใบโหระพา ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๕๐	๕๐	๒,๕๐๐
๒๘	ผักกาดขาว ตัดแต่งผลแล้ว ผีเสื้อไม่ช้ำ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๖๐๐	๔๐	๒๔,๐๐๐
๒๙	ผักกาดหอม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๓๐	ผักคะน้า ก้านโตและอ่อน ไม่แก่เหลือง ใบไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๕๐๐	๔๐	๒๐,๐๐๐
๓๑	ผักชี ไม่มีดินติดราก ใบเขียวอ่อน ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๕๐	๑๕๐	๗,๕๐๐
๓๒	ผักชีฝรั่ง ใบสะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ใบไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๕๐	๕๐	๒,๕๐๐
๓๓	ผักบุ้งจีน ก้านและใบอ่อน ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก	กิโลกรัม	๒๐๐	๒๕	๕,๐๐๐
	ยอดยกไป				๓๗๔,๙๕๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไข ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเนาออก				
	ยอดยกมา				๓๗๔,๙๕๐
๓๔	ผักบุ้งไทย ชนิดยอดขาว อ่อน ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเนาออก	กำ	๔๐๐	๑๐	๔,๐๐๐
๓๕	พริกชี้หนู สีแดงและเขียว สดใหม่ ขั้วเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เด็ดขั้ว	กิโลกรัม	๕๐	๑๐๐	๕,๐๐๐
๓๖	พริกชี้ฟ้าแดงและเขียว ผิวเปลือกสดเต่งตึง เนื้อพริกหนา ไม่เหี่ยว ไม่เด็ดขั้ว	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๓๗	พริกไทยอ่อนเขียว สด เป็นข้อ ไม่ดำ ไม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	๒๐	๑๐๐	๒,๐๐๐
๓๘	พริกหยวก ผิวไม่เหี่ยว ผิวเรียบ ไม่มีรอยข้ำ ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเนาออก ขั้วสีเขียวสด	กิโลกรัม	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๓๙	พริกหวาน คละสี (เขียว เหลือง แดง) ผลสด ไม่มีรอยข้ำ ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเนาออก ขั้วสีเขียวสด	กิโลกรัม	๕๐	๑๕๐	๗,๕๐๐
๔๐	พริกเขียว ผลโต เนื้อในอ่อน ไม่มีแมลงเจาะ	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๐	๑๐,๐๐๐
๔๑	พริกทอง เนื้อแน่น แก่จัด ผลโต ไม่มีแมลงเจาะ	กิโลกรัม	๒๐๐๐	๓๐	๖๐,๐๐๐
๔๒	มะเขือเทศผลใหญ่(ห่อ) ขั้วเขียว ผิวสั้นเป็นมันวาว สีแดงสด ลูกกลมเกลี้ยงไม่มีรอยดำ ไม่มีหนอนไข	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
๔๓	มะเขือเทศสีดำ ขั้วเขียว ผิวสั้นเป็นมันวาว สีแดงสด ลูกกลมเกลี้ยงไม่มีรอยดำ ไม่มีหนอนไข	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
๔๔	มะเขือเปราะเจ้าพระยา ลูกโต ขั้วติดแน่น สีสด ไม่เหี่ยว เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนไข ไม่มีแมลงเจาะ	กิโลกรัม	๔๐๐	๔๐	๑๖,๐๐๐
๔๕	มะเขือพวงสด เด็ดขั้ว สีสด น้ำหนักมาก ไม่เหี่ยว เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนไข	กิโลกรัม	๑๐๐	๗๐	๗,๐๐๐
๔๖	มะเขือยาวสด ขั้วติดแน่น สีสด น้ำหนักมาก ไม่เหี่ยว เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนไข	กิโลกรัม	๔๐๐	๓๐	๑๒,๐๐๐
๔๗	มะนาวลูกโต เปลือกบางสีเขียว ผิวเรียบเนียน บีบแล้วไม่แข็ง	ลูก	๒๐๐๐	๕	๑๐,๐๐๐
	ยอดยกไป				๕๓๖,๔๕๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

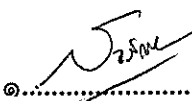




ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	๔. หมวด อาหารผัก ประเภทผักสด ผักสดทุกชนิดจะต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลงไข ไม่งอมหรือรับประทานไม่ได้และได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก				
	ยอดยกมา				๕๓๖,๔๕๐
๔๘	มะระจินตาห่าง ผิวเขียวอ่อน ไม่แก่เหลือง ไม่มีหนอนไขหรือได้ตัดส่วนที่เสียและเน่าออก (ขนาด ๓-๕ ผล / ๑ กก.)	กิโลกรัม	๓๐๐	๓๐	๙,๐๐๐
๔๙	มะละกอดิบ สด ไม่เหี่ยว ไม่ขำ	กิโลกรัม	๓๐๐	๒๐	๖,๐๐๐
๕๐	มันฝรั่ง ลูกกลมมน เปลือกหนา ขนาดกลาง (๕-๖ หัว / กก.)	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๕	๗,๐๐๐
๕๑	รากผักชี สดใหม่ ไม่มีดินติดราก	กิโลกรัม	๕๐	๒๐๐	๑๐,๐๐๐
๕๒	สายบัว สดใหม่ ลอกเปลือกแล้ว	กิโลกรัม	๓๐๐	๔๐	๑๒,๐๐๐
๕๓	หน่อไม้ฝรั่งเกรด A ดอกตูม ไม่อ่อนนิ่ม ปลายโคนสีเขียวอมขาว ไม่แห้ง ไม่แตก ไม่เป็นสีน้ำตาล	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๕๐	๓๐,๐๐๐
๕๔	หอมแขก ไม้ฝ่อเหี่ยว ไม่มีราสีดำ ขนาดกลาง	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
๕๕	หอมแดงตัดจุก หัวกลาง ไม้ฝ่อ หัวมีสีสดใส เป็นมัน ไม่มีราสีดำ	กิโลกรัม	๕๐	๑๐๐	๕,๐๐๐
๕๖	หอมใหญ่แห้ง เปลือกบาง ไม้ฝ่อ ไม้ลึบ ไม่มีรอยบุบหรือมีรอยเนา หรือมีจุดราสีดำขึ้น	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๐	๘,๐๐๐
๕๗	หัวไชเท้า เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีรอยขำ หรือมีส่วนที่นุ่มๆ เนื้อสีขาวครีม ขนาดกลาง	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๐	๑๐,๐๐๐
๕๘	เห็ดเข็มทอง สดใหม่ ไม้ขำ ไม้มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	แพ็ค	๑๐๐	๒๐	๒,๐๐๐
๕๙	เห็ดขิเมจิขาว/น้ำตาล สดใหม่ ไม้ขำ ไม้มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๐	เห็ดนางฟ้า สดใหม่ ไม้ขำ ไม้มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๒๐๐	๘๐	๑๖,๐๐๐
๖๑	เห็ดฟาง เบอร์ใหญ่ ดอกตูม สดใหม่ ไม้ขำ ไม้มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๕๐	๑๕,๐๐๐
๖๒	เห็ดหอมสด สดใหม่ ไม้ขำ ไม้มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๕๐	๑๘๐	๙,๐๐๐
๖๓	เห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก สะเด็ดน้ำ ไม้มีกลิ่น	กิโลกรัม	๒๐๐	๗๐	๑๔,๐๐๐
๖๔	เห็ดออริจิจิ สดใหม่ ไม้ขำ ไม้มีกลิ่น หรือเปียกน้ำ	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๗๑๓,๔๕๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องประกอบ				
๑	กระเทียมแห้งแกะเปลือก ไม่ฝ่อ ไม่มีจุดราสีดำ แกะเปลือกพร้อมใช้	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๒	กระเจียมเจียว ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม/ถุง	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๓	ก้วยเตี๋ยเส้นใหญ่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน หั่นสำเร็จพร้อมใช้	กิโลกรัม	๘๐๐	๒๕	๒๐,๐๐๐
๔	กะทิล่อง ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจนบรรจุน้ำหนัก ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐มิลลิลิตร/ก่อง ได้รับมาตรฐาน อย.	ก่อง	๔๐๐	๗๕	๓๐,๐๐๐
๕	กะทือบควั่นเทียน ทำขนม บรรจุน้ำหนักปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐มิลลิลิตร/ก่อง ได้รับมาตรฐาน อย.	ก่อง	๑๐๐	๗๕	๗,๕๐๐
๖	กะปิ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุน้ำหนักปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๐๐กรัม/กระปุก ได้รับมาตรฐาน อย.	กระปุก	๕๐	๙๐	๔,๕๐๐
๗	กุ้งแห้ง (กุ้งแก้วใหญ่) ไม่ย้อมสี เนื้อแห้งสนิท ตัวใส ไม่มีรา สีส้มออกแดง ไม่เป็นผง	กิโลกรัม	๒๐	๙๐๐	๑๘,๐๐๐
๘	เกล็ดขนมปัง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐กรัม/ถุง และได้รับมาตรฐาน อย.	ถุง	๕๐	๖๕	๓,๒๕๐
๙	เกลือป่น สะอาด เติมไอโอดีน และได้รับไอโอดีนตามมาตรฐาน กระทรวงสาธารณสุข ได้รับมาตรฐาน อย. เนื้อละเอียด บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐๐	๑๕	๖,๐๐๐
๑๐	ไก่หยอง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๐๐กรัม/ถุงและได้รับมาตรฐาน อย.	ถุง	๒๐๐	๑๕๐	๓๐,๐๐๐
๑๑	ขนมจีน สะอาด สดใหม่ เส้นนิ่ม เส้นเล็ก ไม่มีรา	กิโลกรัม	๒๐๐	๒๕	๕,๐๐๐
๑๒	ข้าวขาว บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./ถุง	กิโลกรัม	๓๐๐๐	๒๕	๗๕,๐๐๐
๑๓	ข้าวคั่ว บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๐	๓๕	๑,๐๕๐
๑๔	ข้าวหอมมะลิ บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./ถุง	กิโลกรัม	๕๐๐๐	๔๐	๒๐๐,๐๐๐
๑๕	ครองแครง สะอาด สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๕๐	๖๐	๓,๐๐๐
	ยอดยกไป				๔๒๓,๓๐๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔..... ๕.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๔๒๓,๓๐๐
๑๖	เครื่องต้มก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ซอง	๒๐๐	๑๒	๒,๔๐๐
๑๗	เครื่องเทศต้มตุ๋นยาจีน (ห่อผ้า) ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ซอง	๒๐๐	๑๕	๓,๐๐๐
๑๘	เงาะก๊วย สะอาด สดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๓๐๐	๓๕	๑๐,๕๐๐
๑๙	ชุดเครื่องพะไล ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ บรรจุน้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๐๐กรัม/ถุง	ซอง	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๒๐	ขอสมะเขือเทศ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๐๐๐กรัม/ถุง และได้รับมาตรฐาน อย.	ถุง	๕๐	๔๐	๒,๐๐๐
๒๑	ซีอิ๊วขาว สูตร๑ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด และได้รับมาตรฐาน อย.	ขวด	๔๐๐	๔๗	๑๘,๘๐๐
๒๒	ซีอิ๊วดำ ฉลากส้ม ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน บรรจุปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า๔๕๐ มิลลิลิตร/ขวด และได้รับมาตรฐาน อย.	ขวด	๕๐	๓๐	๑,๕๐๐
๒๓	เต้าเจี้ยว ฉลากแดงสูตร๑ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจนบรรจุ ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด และได้รับมาตรฐาน อย.	ขวด	๕๐	๔๐	๒,๐๐๐
๒๔	เต้าหู้แผ่น สดใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	แผ่น	๓๐๐	๑๐	๓,๐๐๐
๒๕	เต้าหู้ฟองใหม่ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	เส้น	๒๐๐	๒๕	๕,๐๐๐
๒๖	เต้าหู้หลอดไขไก่ บรรจุได้มาตรฐานไม่มีรูเจาะ	หลอด	๒๐๐๐	๑๒	๒๔,๐๐๐
๒๗	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง บรรจุได้มาตรฐานไม่มีรูเจาะ	หลอด	๑๐๐	๑๐	๑,๐๐๐
๒๘	ถั้วเขียว บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๓๒	๓,๒๐๐
๒๙	ถั้วดำ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๓๕	๓,๕๐๐
๓๐	ถั้วแดง บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๔๐	๔,๐๐๐
๓๑	ถั้วลิสงคั่ว บรรจุถุงน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม สะอาด ไม่มีแมลง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๒๐	๕๐	๑,๐๐๐
	ยอดยกไป				๕๑๘,๒๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

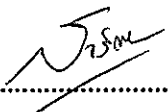
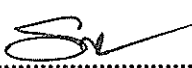



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๕๑๘,๒๐๐
๓๒	ซอสปรุงรส ผาเขียว บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๑,๐๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๓๓	ซอสปรุงรสอาหารสูตรเข้มข้นบรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๘๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๔๐	๘,๐๐๐
๓๔	ทับทิมกรอบ สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๒๐๐	๗๐	๑๔,๐๐๐
๓๕	นมข้นจืด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕๐ มิลลิลิตร/กระป๋อง ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	กระป๋อง	๓๐๐	๒๕	๗,๕๐๐
๓๖	น้ำจิ้มไก่แบบซองเล็ก บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๑กรัม/ซอง (บรรจุไม่น้อยกว่า๕๐ซอง/ถุง)	ถุง	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๓๗	น้ำจิ้มสุกี้ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๓๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐
๓๘	น้ำตาลกรวด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๐	๓๐	๙๐๐
๓๙	น้ำตาลทราย บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๕	๑๒,๕๐๐
๔๐	น้ำตาลมะพร้าว บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง	กิโลกรัม	๕๐	๖๐	๓,๐๐๐
๔๑	น้ำปลาแท้ บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๓๒	๖,๔๐๐
๔๒	น้ำพริกเผา บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐กรัม/กระปุก	กระปุก	๒๐	๑๑๐	๒,๒๐๐
๔๓	น้ำมันถั่วเหลือง สกัดจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑,๐๐๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๕๐๐	๗๐	๓๕,๐๐๐
๔๔	น้ำมันหอย บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๖๐๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๔๕	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ % บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๗๐๐มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๑๐๐	๒๕	๒,๕๐๐
๔๖	บะหมี่ไข่ เส้นเหนียว ไม่เปื่อย ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน	ห่อ	๒๐๐	๒๖	๕,๒๐๐
๔๗	บัวลอย สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ	กิโลกรัม	๕๐	๕๐	๒,๕๐๐
๔๘	ปลากระป๋อง บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัม บรรจุในกระป๋องปิดสนิท ไม่มีรอยบุบและสนิม มีเครื่องหมาย อย. รับรองระบุ วันผลิต - หมดอายุ (๑๐ กป./แพ็ค)	แพ็ค	๕๐	๑๘๐	๙,๐๐๐
๔๙	ปลายข้าวหอมมะลิ บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑๕กิโลกรัม/ถุง	กิโลกรัม	๕๐๐	๒๒	๑๑,๐๐๐
๕๐	ปลาเล็กปลาน้อย ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน	กิโลกรัม	๑๐๐	๒๕๐	๒๕,๐๐๐
	ยอดยกไป				๗๑๒,๙๐๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔..... ๕.....

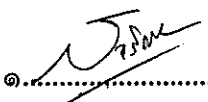
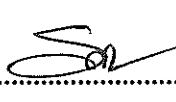
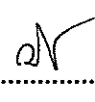
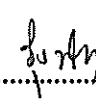

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๗๑๒,๙๐๐
๕๑	แป้งทอดกรอบบรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ซอง	ซอง	๔๐	๔๒	๑,๖๘๐
๕๒	แป้งทอดกรอบบรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๐	๔๗	๑,๔๑๐
๕๓	แป้งมัน บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๐	๔๕	๙,๐๐๐
๕๔	ผงกะหรี่ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ซอง	ซอง	๓๐	๑๕๐	๔,๕๐๐
๕๕	ผงเบกลิ่งโซดา บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๐๐	๙๐	๙,๐๐๐
๕๖	ผงพะโล้ บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๖๐ กรัม/ซอง	ซอง	๑๐๐	๑๕	๑,๕๐๐
๕๗	ผงวัน บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๘๐ กรัม/ซอง	ซอง	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐
๕๘	แผ่นก๊วย ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ห่อ	๒๐๐	๓๕	๗,๐๐๐
๕๙	พริกแกงเขียวหวาน บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๐	พริกแกงคั่วแดง (ทำแกง,ผัดเผ็ด) บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๑	พริกแกงคั่วใต้ (ทำแกง,คั่วกลิ้ง) บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๒	พริกแกงแพนง (ทำแกงแพนง,ผัดเผ็ด) บรรจุถุงที่ได้มาตรฐาน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐
๖๓	พริกขี้หนูแห้ง ไม่มีรา	กิโลกรัม	๒๐	๑๕๐	๓,๐๐๐
๖๔	พริกไทยขาวปนแบบขวด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐กรัม/ขวด	ขวด	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๖๕	พริกไทยเม็ด บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐กรัม /ถุง	ถุง	๓๐	๒๐๐	๖,๐๐๐
๖๖	พริกขี้หนูสวนปน บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม /ถุง	ถุง	๓๐	๑๐๐	๓,๐๐๐
๖๗	พริกป่นพร้อมน้ำตาลแบบซอง บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ซอง/ถุง	ถุง	๕๐๐	๓๕	๑๗,๕๐๐
๖๘	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ด สะอาด ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	๕๐	๖๐	๓,๐๐๐
๖๙	เม็ดแมงลัก บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐กรัม /ถุง	ถุง	๒๐	๓๐	๖๐๐
๗๐	รวมมิตร สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐
๗๑	ลอดช่อง สดใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ ไม่มีรา	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๐	๘,๐๐๐
๗๒	ลูกเต๋อย บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม /ถุง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๗๓	วุ้นเส้นแห้ง บรรจุน้ำหนัก ๔๐ กรัม x ๑๐ห่อ/แพ็ค	แพ็ค	๒๐๐	๗๕	๑๕,๐๐๐
	ยอดยกไป				๘๖๒,๐๙๐

๑..... ๒..... ๓..... ๔..... ๕.....




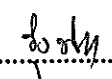

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๕. หมวด อาหารแห้งและเครื่องกระป๋อง				
	ยอดยกมา				๘๖๒,๐๙๐
๗๔	สาकुเม็ดเล็ก บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม /ถุง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ถุง	๑๐๐	๖๐	๖,๐๐๐
๗๕	สาหร่ายแห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ห่อ	๑๐๐	๒๕	๒,๕๐๐
๗๖	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๕	๗,๐๐๐
๗๗	เส้นเล็ก ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๕	๗,๐๐๐
๗๘	เส้นหมี่แห้งขนาดบรรจุรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐๐ กรัม ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	ห่อ	๑๐๐	๑๒๐	๑๒,๐๐๐
๗๙	หมูหยอง บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐กรัม /ถุง ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๘๐	๓๖,๐๐๐
๘๐	เห็ดหอมแห้งขนาดกลาง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน ถุงบรรจุไม่มีรูเจาะ	กิโลกรัม	๕๐	๓๐๐	๑๕,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๙๔๗,๕๙๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

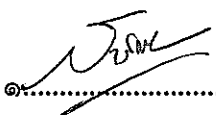
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมราคา (บาท)
	<u>๗. หมวด นม/เครื่องดื่ม/ขนม</u>				
๑	ชิงผงต้นตำรับ บรรจุ ๕๐ กรัม X ๕๐ ซอง	ถุง	๑๐๐	๓๑๕	๓๑,๕๐๐
๒	แครกเกอร์ บรรจุ ๑๘ กรัม X ๒๔ ซีน	กล่อง	๑๐๐	๓๙	๓,๙๐๐
๓	คัพเค้กสอดไส้ครีม บรรจุ ๑๒ ซีน/แพ็ค	กล่อง	๒๐๐	๕๐	๑๐,๐๐๐
๔	นมจืด UHT บรรจุ น้ำหนัก ๑๘๐ มิลลิลิตร X ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๕๐	๓๕,๐๐๐
๕	นมถั่วเหลือง UHT สูตรน้ำตาลน้อย (กล่องสีขาว) บรรจุ น้ำหนัก ๒๕๐ มิลลิลิตร X ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐
๖	นมถั่วเหลือง UHT สูตรออริจินัล (กล่องสีแดง) บรรจุ น้ำหนัก ๓๐๐ มิลลิลิตร X ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๒๘๕	๒๘,๕๐๐
๗	นมถั่วเหลือง UHT สูตรรวมข้าว, ข้าวไรเบอร์, งาดำ, น้ำมันข้าวโพด บรรจุ น้ำหนัก ๑๘๐ มิลลิลิตร X ๔๘ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๔๐๐	๔๐,๐๐๐
๘	นมเปรี้ยว UHT บรรจุ น้ำหนัก ๑๘๐ มิลลิลิตร X ๔๘ กล่อง/ลัง	ลัง	๕๐	๔๐๐	๒๐,๐๐๐
๙	น้ำเชื่อมสำเร็จรูป บรรจุ น้ำหนัก ๘๐๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	๑๐๐	๓๖	๓,๖๐๐
๑๐	น้ำดื่ม บรรจุ น้ำหนัก ๖๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	แพ็ค	๑๐๐๐	๖๐	๖๐,๐๐๐
๑๑	น้ำนมข้าว UHT สูตรน้ำตาลน้อย บรรจุ น้ำหนักสุทธิ ๒๕๐ มิลลิลิตร X ๒๔ กล่อง /ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐
๑๒	น้ำผลไม้ UHT บรรจุ น้ำหนัก ๑๘๐ มิลลิลิตร X ๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐
๑๓	น้ำหวานเข้มข้นคละสี บรรจุ น้ำหนัก ๗๑๐ กรัม/ขวด	ขวด	๒๐๐	๕๓	๑๐,๖๐๐
๑๔	เลเยอร์เค้กสอดไส้ครีม บรรจุ ๒๔ ซีน/กล่อง	กล่อง	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐
๑๕	พัพเค้กสอดไส้ (บรรจุ ๑๒ ซอง/กล่อง) บรรจุ จำนวน ๑๒ กล่อง/ลัง	ลัง	๕๐	๕๙๐	๒๙,๕๐๐
๑๖	เครื่องดื่มมอลต์รสช็อกโกแลตสูตรน้ำตาลน้อย บรรจุ น้ำหนัก ๑๘๐ มิลลิลิตร X ๔๘ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๔๗๐	๔๗,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๔๒๑,๖๐๐

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	<u>๘. หมวด วัสดุอื่นๆ</u>				
๑	กล่องอาหารพลาสติกเกรดA (พลาสติกแข็ง) แบบ ๒ ช่อง ขนาด ๗๕๐ml บรรจุ ๓๐๐ชิ้น/ลัง	ลัง	๒๐๐	๑,๒๐๐	๒๔๐,๐๐๐
๒	กล่องอาหารพลาสติกเกรดA (พลาสติกแข็ง) แบบ ๓ ช่อง ขนาด ๑,๐๐๐ml บรรจุ ๑๕๐ชิ้น/ลัง	ลัง	๑๐๐	๑,๐๐๐	๑๐๐,๐๐๐
๓	กล่องอาหารทรงกลม PPใส พร้อมฝา (พลาสติกแข็ง) ๗๕๐ml บรรจุ ๒๕๐ชิ้น/ลัง	ลัง	๕๐	๑,๒๐๐	๖๐,๐๐๐
๔	ขวดพลาสติกใส ขนาด ๒๒๐ มิลลิตร (บรรจุ๑๕๐ชิ้น/แพ็ค)	แพ็ค	๒๐	๒๕๐	๕,๐๐๐
๕	ช้อนคาวพลาสติกสีขาว (บรรจุ ๑๐๐ชิ้น/แพ็ค) บรรจุจำนวน ๑๐๐แพ็ค/ลัง (๑๐,๐๐๐ชิ้น)	ลัง	๒๐	๒,๐๐๐	๔๐,๐๐๐
๖	ชามพลาสติกกลม (พลาสติกแข็ง) สีใส ๑๖๐ml บรรจุจำนวน ๕๐๐ชิ้น/ลัง	ลัง	๓๐	๑,๗๐๐	๕๑,๐๐๐
๗	ชามพลาสติก PP๔๕ สีใส (บรรจุ ๕๐ใบ/แพ็ค) บรรจุจำนวน ๑๘ แพ็ค/ลัง (๙๐๐ ใบ)	ลัง	๑๐๐	๑,๒๐๐	๑๒๐,๐๐๐
๘	ชุดช้อน-ส้อมพลาสติกสีขาว ขนาด๖นิ้ว พร้อม ทิชชู แพ็คในซองพลาสติก (บรรจุ ๕๐ชุด/แพ็ค) บรรจุจำนวน๑๖ แพ็ค/ลัง (๘๐๐ ชุด)	ลัง	๑๐๐	๑,๔๐๐	๑๔๐,๐๐๐
๙	ตะเกียบกลม ขนาด ๒๒ เซนติเมตร บรรจุในซองพลาสติก บรรจุ ๕๐ ชุด/แพ็ค บรรจุจำนวน ๖๐ แพ็ค/ลัง (๓,๐๐๐ชุด)	ลัง	๒๐	๑,๒๐๐	๒๔,๐๐๐
๑๐	ถุงกระดาษน้ำตาลมีลาย ขนาด๙.๕x๖x๑๖.๕ cm. บรรจุ ๑๐๐ ชิ้น/แพ็ค	แพ็ค	๑๐๐	๒๐๐	๒๐,๐๐๐
๑๑	ถุงซิปล็อคสีใส (ขนาด ๖x๘ เซนติเมตร) บรรจุน้ำหนัก ๑กิโลกรัม/แพ็ค	แพ็ค	๑๐	๑๕๐	๑,๕๐๐
๑๒	ถุงร้อน (ขนาด ๕x๘ นิ้ว) บรรจุ๕๐๐ กรัม/แพ็ค	แพ็ค	๓๐๐	๕๕	๑๖,๕๐๐
๑๓	ถุงร้อน (ขนาด ๖x๙ นิ้ว) บรรจุ๕๐๐ กรัม/แพ็ค	แพ็ค	๓๐๐	๕๕	๑๖,๕๐๐
๑๔	ถุงร้อน (ขนาด ๗x๑๑ นิ้ว) บรรจุ ๑ กิโลกรัม/แพ็ค	แพ็ค	๕๐	๑๕๐	๗,๕๐๐
๑๕	ถุงร้อน (ขนาด ๑๐x๑๕ นิ้ว) บรรจุ ๕๐๐ กิโลกรัม/แพ็ค	แพ็ค	๕๐	๕๕	๒,๗๕๐
๑๖	น้ำยาขัดเตา บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๕๐๐มิลลิตร/ขวด	ขวด	๑๕	๗๕	๑,๑๒๕
๑๗	น้ำยาล้างจานบรรจุน้ำหนักสุทธิ ๓,๖๐๐ มิลลิตร/แกนลอน	แกนลอน	๑๐๐	๑๘๐	๑๘,๐๐๐
	ยอดยกไป				๘๖๓,๘๗๕

๑.  ๒.  ๓.  ๔.  ๕. 

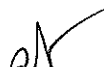
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณต่อปี	ราคาต่อหน่วย(บาท)	รวมราคา (บาท)
	๘. หมวด วัสดุอื่นๆ				
	ยอดยกมา				๘๖๓,๘๗๕
๑๘	ฝอยขัดหม้อ ๓ M บรรจุน้ำหนัก๒๕ กรัม/ชิ้น	ชิ้น	๑๐๐	๒๕	๒,๕๐๐
๑๙	ฟิล์มยืด (ม้วนเล็กขนาดกว้าง๑๔นิ้ว ยาว ๓๖เมตร)	ม้วน	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐
๒๐	สก็อตไบรท์	แผ่น	๒๕๐	๒๐	๕,๐๐๐
๒๑	หนังยาง (วงเล็ก) บรรจุน้ำหนักไม่น้อยกว่า๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๐	๕๐	๓,๐๐๐
	รวมทั้งหมด				๘๗๗,๓๗๕

๑. 

๒.



๓.



๔.



๕.

