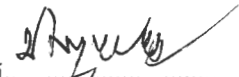
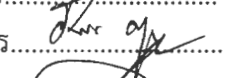
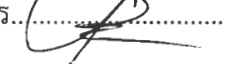


ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ : งานจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๙ หมวด
หน่วยงาน : โรงพยาบาลจอมทอง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๐๗๑,๙๕๖.- บาท (สามล้านเจ็ดหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยห้าสิบบหกบาทถ้วน)
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : วันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒
 ๑. หมวด ๑ เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร) จำนวน ๑,๓๘๐,๗๗๐.- บาท
 ๒. หมวด ๒ ไข่ (จากฟาร์มมาตรฐาน) จำนวน ๒๑๘,๕๐๐.- บาท
 ๓. หมวด ๓ ผักทั่วไป จำนวน ๔๖๐,๓๐๐.- บาท
 ๔. หมวด ๔ ผลไม้ จำนวน ๒๒๖,๙๗๐.- บาท
 ๕. หมวด ๕ ขนมของหวาน จำนวน ๑๖๘,๓๒๐.- บาท
 ๖. หมวด ๖ อาหารแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน ๒๕๓,๙๔๑.- บาท
 ๗. หมวด ๗ เครื่องแกง จำนวน ๔๑,๗๓๕.- บาท
 ๘. หมวด ๘ เครื่องดื่มและส่วนผสม จำนวน ๑๑๙,๕๖๐.- บาท
 ๙. หมวด ๙ เครื่องปรุงอาหาร จำนวน ๒๐๑,๘๖๐.- บาทรวมเป็นเงิน ๓,๐๗๑,๙๕๖.- บาท (สามล้านเจ็ดหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยห้าสิบบหกบาทถ้วน)
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : ใช้ราคาท้องตลาด
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 ๑. นางประทุมพร ณ วรรณมา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ.....
 ๒. นางอัมพร ดวงสุริยะ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ.....
 ๓. นางสาวกาญจนา สอนทองมา โภชนากรชำนาญาน กรรมการ.....

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน จัดซื้อ/ปี	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
	หมวด 1 เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร)					
1	เนื้อหมู ช้อน/ชอย (สันนอก) ***	หมูเนื้อสีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	2,300	กก.	140.00	322,000
2	หมูสับ (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแต่งในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 95-90% ไขมันหมู 5-10%	3,000	กก.	140.00	420,000
3	ตับหมู	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วติดมา	30	กก.	130.00	3,900
4	เครื่องในหมู+เลือด	เครื่องในหมูต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงแยกชิ้นแต่ละประเภท	40	กก.	135.00	5,400
5	ซี่โครงหมูอ่อน ***	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระบังลม หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ติดไขมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง	510	กก.	140.00	71,400
6	หมูสามชั้น ***	หมูสามชั้นติดแต่งขาย หนังสีขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น	330	กก.	140.00	46,200
7	ขาหมูแกะ	ขาหมูแกะกระดูกออก	300	กก.	130.00	39,000
8	เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีพังผืด	1,000	กก.	70.00	70,000
9	สะโพกไก่+น่องไก่ ***	เนื้อส่วนสะโพกและน่องไก่ติดกระดูก สด สะอาด	1,200	กก.	70.00	84,000
10	ปีกไก่บน ***	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดชำแดงหนังไม่ถลอก	100	กก.	70.00	7,000
11	เลือดไก่	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก	200	ก้อน	10.00	2,000
12	ปลานิล ตัว/ทำชิ้น ***	ปลานิลสด ควักใส่ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	220	กก.	85.00	18,700
13	ปลานิล แล่ ***	ปลานิลแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่มแน่น	200	กก.	85.00	17,000
14	ปลาหับทิม ตัว/ทำชิ้น ***	ปลาหับทิมสด ควักใส่ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	1,100	กก.	119.00	130,900

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน จัดซื้อ/ปี	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
15	ปลาทบทิ้ม แล่ ***	ปลาทบทิ้มแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	180	กก.	119.00	21,420
16	ปลาช่อน ตัว/ทำชิ้น ***	ปลาช่อนสด คvikได้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง ไม่มีกระดูกกลาง ไม่มีก้าง พื้นท้องสด	20	กก.	165.00	3,300
17	เนื้อปลากะพง (แดง) ***	เนื้อล้วน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ใหม่ เนื้อสีขาวอมชมพู แน่น พู ไม่มีกลิ่นสารเคมี และไม่ใช่วัตฤกันเสีย	230	กก.	125.00	28,750
18	เนื้อปลากะพงรายชูด	เนื้อปลากะพงสด เหนียว นุ่ม สีขาวอมชมพู	70	กก.	200.00	14,000
19	ปลาหมึกสด ***	ปลาหมึกสด ยาวประมาณ 2 นิ้ว ไม่มีกลิ่น ไม่ใช่วัตฤกันเสีย	100	กก.	145.00	14,500
20	ปลาทูหนึ่ง ***	ปลาทูเนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก	350	ตัว	18.00	6,300
21	กุ้งแชบ๊วย	กุ้งแชบ๊วย ขนาด 35-45 ตัว/กก. สด ตัวใสสะอาด หัวติดแน่น เปลือกแข็ง	200	กก.	275.00	55,000
รวมหมวด 1 เนื้อสด						138,970
หมวด 2 ไข่ (จากฟาร์มมาตรฐาน)						
1	ไข่ไก่ เบอร์ 2 (30 ฟอง/ถาด)	ไข่ไก่สด ใหม่ ภายในไข่แดงกลมนูน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์	2,300	ถาด	95.00	218,500
รวมหมวด 2 ไข่						218,500

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2562

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
	หมวด 3 ผักทั่วไป					
1	กระหล่ำปลี ***	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมนูน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ขำ	600	กก.	20	12,000
2	กระหล่ำดอก (คัตพิเศษ) ***	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	200	กก.	60	12,000
3	ผักกาดฮ่องเต้ (คัตพิเศษ)	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	500	กก.	35	17,500
4	ผักกาดขาวปลี ***	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	530	กก.	25	13,250
5	ผักสลัด (ผักกาดหอมใบหยัก)	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ขำ ไม่ชุ่มน้ำ	30	กก.	100	3,000
6	ผักกาดกวางตุ้ง ***	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขำ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	350	กก.	25	8,750
7	ผักกาดขม	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขำ	100	กก.	25	2,500
8	ผักเชียงดา (ตามฤดูกาล)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขำ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	30	กก.	50	1,500
9	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	130	กก.	60	7,800
10	ผักชี (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	130	กก.	60	7,800
11	คึ้นฉ่าย (คัตพิเศษ) ***	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	130	กก.	60	7,800

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
12	ผักซีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	130	ขีด	10	1,300
13	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	200	ขีด	5	1,000
14	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	200	ขีด	5	1,000
15	พริกไทยสด	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	40	ขีด	90	3,600
16	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ	70	ขีด	5	350
17	ชะอม	สดใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง	30	กก.	100	3,000
18	แตงกวา (คัดพิเศษ)	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผิวเกลี้ยง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา	550	กก.	20	11,000
19	บวบเหลี่ยม ***	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ก่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	750	กก.	25	18,750
20	ผักคะน้า ***	ต้องเป็นผักสด และอ่อน	240	กก.	25	6,000
21	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบสีเขียวอ่อน สด ไม่ช้ำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้วจากยอด	140	กก.	25	3,500
22	ผักบุ้งจีน ***	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว วัดจากยอด	10	กก.	25	250
23	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า	100	กก.	60	6,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
24	บล็อกเคอร์รี่	พุ่มดอกสีเขียวยสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านใบไม่แตก ก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว	150	กก.	60	9,000
25	หน่อไม้สด	เนื้ออ่อน สด ไม่แก่	50	กก.	70	3,500
26	มะระจีน ***	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวยอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	200	กก.	35	7,000
27	มันเทศ	ผิวเรียบ เกลี้ยง แต่งตั้ง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ลูกโตเสมอกัน	20	กก.	30	600
28	เผือก	ผลสด ไม่แก่ ไม่มีรอยแตก ลูกโตเสมอกัน	130	กก.	50	6,500
29	มะเขือเจ้าพระยา ***	ผิวเรียบ เกลี้ยง แต่งตั้ง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวยถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรู หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	200	กก.	25	5,000
30	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	อ่อน เต็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรู หนอนเจาะ	50	กก.	100	5,000
31	มะเขือยาว ***	ขั้วเขียวยสด ผิวตั้งเรียบเป็นมัน ไม่งัด เนื้อใน อ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยข้ำ ลูก โต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ผลต้องยาวไม่ต่ำ กว่า 10 นิ้ว	250	กก.	25	6,250
32	หัวผักกาด ***	เนื้อในสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่ฟ้าม ไม่มี หนอน	600	กก.	25	15,000
33	แครอท ***	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็น เสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัว เดี่ยวสมบูรณ์	520	กก.	30	15,600
34	ถั้วฝักยาว ***	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ ฝักไม่ พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสี เขียวยอ่อนถึงเขียวยเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	160	กก.	40	6,400

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
35	ถั่วลันเตา ***	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อนไม่มีรูหนอน เจาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว <u>ตัด</u> <u>ยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝัก</u> <u>ออกหมด</u>	80	กก.	60	4,800
36	ถั่วงอก ***	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอก ไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	50	กก.	25	1,250
37	ถั่วหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ อวบ ไม่มี หนอนเจาะ	80	กก.	60	4,800
38	ถั่วลิสงดิบ	ถั่วลิสงแกะเปลือกออก ไม่ขึ้นรา	10	กก.	100	1,000
39	ข้าวโพดอ่อน <u>ปอกเปลือก</u> ***	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ตัดขั้ว ขั้วยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	100	กก.	60	6,000
40	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว สะอาด ไม่มีดิน ไม่มี สิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	40	กก.	50	2,000
41	ขิงแก่ ***	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมี รอยฉิดขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละแฉ่ง น้ำหนักระหว่าง 100-200 กรัม	80	กก.	40	3,200
42	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพ สมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่ เกิน 8 นิ้ว	100	กก.	15	1,500
43	พริกเขียว	พริกเขียวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ไม่พาม แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัม เนื้อพริกเป็นสีขาว	1400	กก.	20	28,000
44	พริกทอง	พริกทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สีเหลืองปนสีเขียว ไม่พาม	2000	กก.	20	40,000
45	มะเขือเทศสีดา (คัด พิเศษ)***	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขี้	200	กก.	35	7,000
46	มะนาวสด (คัดพิเศษ) (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่ เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	2300	ลูก	3.5	8,050
47	หน่อไม้ต้ม (หน่อไม้รวก)***	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่ สารกันบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	130	กก.	30	3,900

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
48	พริกหยวก	สีเขียว หรือสีแดง หรือสีเหลือง ขั้วสด ไม่มี จุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	10	กก.	50	500
49	พริกหวาน	ผลมีลักษณะกลมยาว ผลใหญ่ (ผลสีเขียว สี เหลือง สีแดง) ผิวเรียบ	90	กก.	100	9,000
50	พริกหนุ่ม	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	150	กก.	50	7,500
51	พริกแดง	เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	120	กก.	50	6,000
52	พริกชี้หูสด	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่ เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	80	กก.	100	8,000
53	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ขำ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม.	80	กก.	250	20,000
54	เห็ดนางฟ้า ***	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	15	กก.	70	1,050
55	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็น เมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	15	กก.	100	1,500
56	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	90	กก.	120	10,800
57	เห็ดหลิน ขาว-ดำ	ต้องเป็นเห็ดที่มีคุณภาพ	50	กก.	150	7,500
58	เห็ดหิมะขาว (แห้ง)	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ ขำ ไม่อมน้ำ	5	กก.	500	2,500
59	เห็ดออริจิ	อวบสด เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 ซม. ความยาวของดอกไม่เกิน 4 นิ้ว ดอกใหม่ ไม่ ขำ ไม่อมน้ำ	200	กก.	120	24,000
60	เห็ดเข็มทอง ***	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ ขำ ไม่อมน้ำ	15	กก.	80	1,200
61	หน่อไม้ฝรั่ง ***	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคน ต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	5	กก.	150	750

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
62	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ มีเนื้อเนียน ไม่มี เสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่งซื้อ	100	กก.	70	7,000
63	ฟักแม้ว	อ่อน สด ลูกเสมอกัน ผิวใสสีเขียวอ่อน ไม่มี แมลงเจาะ ไม่เน่า	50	กก.	30	1,500
64	หัวหอมใหญ่ ***	หัวใหญ่ เปลือกนอกแห้ง ไม่ขึ้นรา	420	กก.	25	10,500
รวมหมวด 3 วัสดุบริโภค						78,000
หมวด 4 ผลไม้						
1	กล้วยไข่ (สุก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รส หวาน พร้อมรับประทาน	50	หวี	50	2,500
2	กล้วยหอม ***	ผิวเหลืองทอง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รส หวาน พร้อมรับประทาน	50	หวี	60	3,000
3	กล้วยน้ำว้า (สุก) ***	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่มีเมล็ด ไม่มากกว่า 16 ลูก/หวี	50	หวี	25	1,250
4	เงาะโรงเรียน (ขึ้นอยู่กับ ฤดูกาล)	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	200	กก.	35	7,000
5	ชมพูทับทิมจันทร์ (ขึ้นอยู่ กับฤดูกาล)	แก่จัด สด เนื้อหนา ผลสด สีชมพูอมแดง ไม่ เน่า ไม่ช้ำ รสหวาน กรอบ	650	กก.	100	65,000
6	แตงโม ***	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลุ่ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	600	กก.	30	18,000
7	องุ่นแดงไร้เมล็ด	สดเป็นช่อ รสหวาน ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ลูกโตเสมอกัน	60	กก.	99	5,940
8	ฝรั่ง	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ รสหวาน	350	กก.	28	9,800
9	มะละกอสุกฮอลแลนด์	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ด ภายในสีดำ เนื้อแน่นหนา รสหวาน สุกตาม ธรรมชาติ	250	กก.	33	8,250
10	พุทธานม	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีเขียว ไม่มีจุดเน่า เนื้อ ในสีขาว หอม หวาน กรอบ	180	กก.	60	10,800
11	มังคุด (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ขั้วสด หวาน แก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอ กัน	30	กก.	35	1,050

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
12	ลองกอง (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดเป็นช่อ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ ขำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง โตเท่าๆ กัน	60	กก.	48	2,880
13	ส้มโอขาวทองดี ***	แก่จัด เนื้อในสีขาว หวาน ไม่ฝ่อ รสหวานอม เปรี้ยว	10	ลูก	70	700
14	สัปปะรด	ไม่มีจุก ไม่ขำ ไม่มีจุดเสีย สด ใหม่ เนื้อในสี เหลืองเข้ม รสหวาน กรอบ น้ำหนักลูกละไม่ น้อยกว่า 1.5 กก.	750	กก.	35	26,250
15	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ใส กรอบไม่เป็นน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว	500	กก.	58	29,000
16	แอปเปิ้ลแดง/ฟูจิ ***	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อใน สีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ ขนาด 6-7 ผล/กก.	350	ลูก	15	5,250
17	สาลี	ข้าวสด ใหม่ ไม่ขำ เนื้อชุ่มน้ำ รสหวาน กรอบ	350	กก.	70	24,500
18	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโต รสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	100	กก.	40	4,000
19	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ขำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน ใสไม่ล้น ขนาดน้ำหนักไม่น้อย กว่า 1.5 กก./ลูก	20	กก.	50	1,000
20	แตงไทย	แก่จัด ผลโต รสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	40	กก.	20	800
หมวด 4 ผลไม้						
หมวด 5 ขนม ของหวาน						
1	น้ำส้มดี	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	200	โหล	71	14,200
2	น้ำส้มสายน้ำผึ้ง 100% ขนาด 200 มล. ***	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	850	กล่อง	16	13,600
3	ขนมปังรวม	รายการสั่งขนมปังรวม ราคาชุดละ 25 บาท ตามรายการใบสั่งซื้อแต่ละครั้ง	3000	ชุด	25	75,000
4	ซาลาเปา	ผลิตใหม่ สดทุกวัน เนื้อในทำจากเนื้อหมู 90%และผสมมันหมู 10% แบ่งบางนุ่ม	150	แพ็ค	10	1,500

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
1	สา쿠	แปงสาคุเป็นเม็ดๆ ไม่ติดกัน แห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	15	กก.	84	1,260
2	วุ้นผง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	ซอง	64	640
3	เฉาก๊วย	กลิ่นหอม ทำจากต้นเฉาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	70	ถาด	40	2,800
4	มันเชื่อม	มันเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	220	กก.	79	17,380
5	ฟักเชื่อม	ฟักเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	20	กก.	79	1,580
6	สัปะรดเชื่อม	สัปะรดเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน ไม่บูดเสีย	40	กก.	79	3,160
7	วุ้นมะพร้าว	วุ้นมะพร้าวรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	170	กก.	59	10,030
8	ทับทิมกรอบ	ใหม่สด เนื้อในทำมาจากหัว ไม่เละ ไม่ติด เป็นก้อน	150	กก.	89	13,350
9	สลิ้ม	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	80	กก.	89	7,120
10	ครองแครง	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	15	กก.	29	435
11	ลอดช่องสิงคโปร์	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	25	กก.	29	725
12	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่มียีสปนคลอรีน ไม่มีน้ำ	160	กก.	29	4,640
13	ถั่วทอง	ใหม่ เมล็ดไม่เละ ไม่เป็นรา เมล็ดใหญ่เสมอ กัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	10	กก.	90	900
รวมยอดรวมเงินค่าของ						

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2562

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
	หมวด 6 อาหารแห้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูป					
	อาหารแห้ง					
1	กุ้งแห้ง ***	กุ้งคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	70	กก.	400	28,000
2	ปลาหมึกแห้ง *** ชนิดกล้วยผ่าแบน	ปลาหมึกคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	60	กก.	559	33,540
3	พริกขี้หนูแห้ง ***	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	6	กก.	250	1,500
4	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดใหญ่) ***	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	16	กก.	89	1,424
5	ปลาสาวยแห้ง	ตัวใส สะอาด ไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	25	กก.	250	6,250
6	เห็ดหูหนู (แห้ง)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	กก.	400	4,000
7	เห็ดหอมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	8	กก.	550	4,400
8	กระเจี๊ยบแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	8	กก.	250	2,000
9	แก๊กขวยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	5	กก.	700	3,500
10	มะตุมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	7	กก.	300	2,100
11	มะเขียกเปียก	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ	55	กก.	70	3,850
	ผลิตภัณฑ์แปรรูป					
1	ปลาหมึกหลอด ***	ทำจากเนื้อปลาหมึก ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยสารบอแรกซ์	40	กก.	145	5,800
2	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) ***	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบแผ่น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	20	แผ่น	8	160
3	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) ***	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบหลอด ไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	900	หลอด	9	8,100
4	เต้าหู้ไข่ ***	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่ สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด	2,500	หลอด	9	22,500
5	เต้าหู้แข็ง	ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	310	แผ่น	8	2,480

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
6	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาด กว้าง 2.5 ซม. ยาว 2.5 ซม.หนา 2 ซม. สด ใหม่ นุ่ม	90	กก.	140	12,600
7	หมูยอ ขนาดไม่น้อยกว่า 170 กรัม ***	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	135	ก้อน	44	5,940
8	หมูหยอง ***	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	40	กก.	450	18,000
9	ไส้กรอกหมู ขนาด 400 กรัม ***	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี กลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	70	กก.	95	6,650
10	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี กลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	10	กก.	90	900
11	ลูกชิ้นหมู ***	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์	130	กก.	80	10,400
12	ลูกชิ้นปลาจิว กลิ่นใบเตย	ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์ แต่งกลิ่นใบเตย	180	กก.	127	22,860
13	ไข่เป็ดเค็ม กลาง ***	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	620	ฟอง	7.00	4,340
14	กุนเชียง ***	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	120	กก.	150	18,000
15	ปลาเส้น	ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน	100	เส้น	30	3,000
16	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาสด (ซีริมิ) ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง	10	กก.	136	1,360
17	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ สด ไม่เหม็นหืน	12	กก.	95	1,140
18	ผักกาดดองไร้ใบ	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นเ็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	35	3,500
19	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ***	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	190	กก.	26	4,940

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
20	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ***	สด แห้ง ผลิตใหม่ เหนียว ไม่มีเป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	20	กก.	26	520
21	เส้นหมี่ขาว	เส้นไม่แฉก ไม่เหม็นหืน ไม่มีเป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	90	กก.	26	2,340
22	เส้นหมี่เหลือง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่เหม็นหืน	120	กก.	59	7,080
23	แผ่นก๊วยน้ำ	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นก๊วยไม่ขาด	5	กก.	59	295
24	แผ่นก๊วยทอด	ทอดใหม่ สด ไม่เหม็นหืน กรอบ ไม่อมน้ำมัน	8	กก.	59	472
รวมหมวด 6 จำนวนเงินค่าวัสดุบริโภคเป็นราย						
หมวด 7 เครื่องแกง						
1	พริกไทยเม็ด	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	5	กก.	545	2,725
2	กระเทียมไทยแห้ง *** แกะกลีบ ขนาดกลาง	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่มีเป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบางๆ	150	กก.	70	10,500
3	หอมแดง ***	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่มีเป็นรา หรือจุดดำ มีเปลือกบางๆ	130	กก.	80	10,400
4	พริกป่น	พริกชี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีเป็นรา ไม่เก่าเก็บ	8	กก.	195	1,560
5	พริกลาบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	10	กก.	250	2,500
6	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	80	กก.	60	4,800
7	น้ำพริกแกงส้ม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	25	กก.	60	1,500
8	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	20	กก.	60	1,200
9	น้ำพริกแกงอ่อม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	5	กก.	60	300
10	มะแขว่น	แห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	3	กก.	250	750
11	เครื่องเทศ	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	10	แผง	100	1,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
12	เครื่องตัดพะโล้	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	15	แผง	100	1,500
13	เครื่องต้มเปื่อย	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	30	แผง	100	3,000
รวมหมวด 7 เครื่องปรุง						

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2562

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
หมวดที่ 8 เครื่องดื่มและส่วนผสม						
1	น้ำนมโคพร่องไขมัน รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./กล่อง (36 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	70	หีบ	460.00	32,200.00
2	น้ำนมถั่วเหลือง LOW SUGAR ขนาดไม่น้อยกว่า 125 ซม. ³ ต่อกล่อง (72 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	45	หีบ	400.00	18,000.00
3	น้ำนมถั่วเหลือง รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล. ต่อกล่อง (60 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	40	หีบ	400.00	16,000.00
4	น้ำนมถั่วเหลือง สูตรธรรมดา ขนาดไม่น้อยกว่า 200 ซม. ³ ต่อกล่อง (48 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	70	หีบ	450.00	31,500.00
5	เครื่องดื่มมอลต์ รสช็อกโกแลต ขนาด ไม่น้อยกว่า 750กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ หีบห่อที่สะอาดมิดชิด	70	ซอง	140.00	9,800.00
6	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ *** หรือครีมโซดา (แดง,เขียว) ไม่น้อยกว่า710 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตก ร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อใส่กล่องที่สะอาด	45	ขวด	44.00	1,980.00
7	นมข้นหวานชนิดพร้อมมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ กระป๋อง ***	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม	420	กป.	24.00	10,080.00
หมวดที่ 8 เครื่องดื่มและส่วนผสม						
หมวดที่ 9 เครื่องปรุงอาหาร						
1	วุ้นเส้นอย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	ผลิตจากถั่วเขียว มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน บรรจุใน ภาชนะที่สะอาดไม่มีรอยฉีกขาด	160	ถุง	72.00	11,520.00
2	น้ำตาลทราย บรรจุ ขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะ บรรจุไม่มีรูรั่ว สะอาด	790	ถุง	23.50	18,565.00
3	น้ำปลาแท้ 100% อย่างดี	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ	200	ขวด	43.00	8,600.00

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
	ขนาดไม่น้อยกว่า 750 มล./ขวด	ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส ไม่มี ตะกอน กลิ่นหอม มีการบรรจุหีบห่อ สะอาด				
4	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 อย่างดี *** ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส มีกลิ่นหอม	790	ขวด	43.00	33,970.00
5	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดไม่น้อย กว่า 940 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส มีกลิ่นหอม	25	ขวด	26.00	650.00
6	ซอหอยนางรมแท้อย่างดี*** ขนาดไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส มีกลิ่นหอม	660	ขวด	40.50	26,730.00
7	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% *** ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส ไม่มี ตะกอน มีการบรรจุหีบห่อ ใสกล่อง ที่สะอาด	25	ขวด	24.00	600.00
8	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่น้อย กว่า 800 กรัม/ขวด	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะ บรรจุมีสภาพดี	65	ขวด	42.00	2,730.00
9	กะปิแท้ทำจากมันกุ้ง *** อย่างดีขนาดไม่น้อยกว่า 575 กรัม/กป.	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีกลิ่นหอม สะอาด มีการบรรจุหีบห่อ ใสกล่องที่สะอาด	135	กป.	107.00	14,445.00
10	พริกไทยป่น ขนาดไม่น้อยกว่า 80 กรัม/กระป๋อง x 12	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ หีบห่อ ใสกล่องที่สะอาด	35	โหล	140.00	4,900.00
11	ซอสพริก ขนาดไม่น้อยกว่า 670 กรัม/ขวด	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มีหยากไย่	16	ขวด	40.00	640.00
12	ซอสมะเขือเทศ ขนาด ไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีกลิ่นหอม	16	ขวด	40.00	640.00
13	เกลือป่นผสมไอโอดีน ขนาดไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน ผสมไอโอดีน น้ำหนัก มีการบรรจุใส่ถุงที่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกปนเปื้อน	180	ถุง	12.00	2,160.00
14	น้ำมันพืช ปาล์ม ขนาดไม่น้อยกว่า	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ	250	ขวด	35.00	8,750.00

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคากลาง
	1 ลิตร/ขวด	หีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ขวดไม่บุบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เหม็นหืน				
15	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง) *** ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ หีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ขวดไม่บุบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เหม็นหืน	530	ขวด	48.00	25,440.00
16	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อยกว่า 7 กรัม/ซอง x 12	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาดไม่ฉีกขาด	10	โหล	60.00	600.00
17	แป้งโกกิ ขนาดไม่น้อยกว่า 150 กรัม /ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	60	ซอง	16.00	960.00
18	แป้งข้าวโพด ขนาด *** ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ	12	ถุง	30.00	360.00
19	แป้งมันสำปะหลังขนาด*** ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	20	ถุง	30.00	600.00
20	กะทิ ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./กล่อง (36 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยาบไย ไขแมลงสาบหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน	40	หีบ	900.00	36,000.00
21	น้ำพริกเผา ขนาดไม่น้อยกว่า 228 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุส่วนประกอบสุทธิ มีกลิ่นหอม	50	ขวด	60.00	3,000.00
		รวมหมวด ๑ เครื่องปรุงอาหาร				๒๖,๐๐๐.๐๐
		รวมทั้งสิ้น (หมวด ๑-๙)				๒๖,๐๐๐.๐๐

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2562