

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน จัดซื้อ/ปี	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
	หมวด 1 เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร)					
1	เนื้อหมู ชิ้น/ซอย (สันนอก) ***	หมูเนื้อสีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1,600	กก.	135.00	216,000
2	หมูสับ (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแต่งในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 95-90% ไขมันหมู 5-10%	2,500	กก.	135.00	337,500
3	ตับหมู	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วติดมา	40	กก.	125.00	5,000
4	เครื่องในหมู+เลือด	เครื่องในหมูต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงแยกชิ้นแต่ละประเภท	40	กก.	130.00	5,200
5	ซีโครงหมูอ่อน ***	กระดูกซีโครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระบังลม หั่นชิ้นตามร่องซีโครง เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ติดไขมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง	500	กก.	137.00	68,500
6	หมูสามชั้น ***	หมูสามชั้นติดแต่ขาวย หนังสีขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น	300	กก.	137.00	41,100
7	ขาหมูแกะ	ขาหมูแกะกระดูกออก	300	กก.	125.00	37,500
8	เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีสิ่งฟีด	700	กก.	67.00	46,900
9	สะโพกไก่+น่องไก่ ***	เนื้อส่วนสะโพกและน่องไก่ติดกระดูก สด สะอาด	900	กก.	67.00	60,300
10	ปีกไก่บน ***	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก	250	กก.	67.00	16,750
11	เลือดไก่	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก	100	ก้อน	10.00	1,000
12	ปลานิล ตัว/ทำชิ้น ***	ปลานิลสด คั่วกั๊วได้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	400	กก.	82.00	32,800
13	ปลานิล แล่ ***	ปลานิลแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่มแน่น	250	กก.	82.00	20,500
14	ปลาหับทิม ตัว/ทำชิ้น ***	ปลาหับทิมสด คั่วกั๊วได้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	700	กก.	116.00	81,200

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน จัดซื้อ/ปี	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
15	ปลาหับทิม แล่ ***	ปลาหับทิมแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	500	กก.	116.00	58,000
16	ปลาช่อน ตัว/ทำชิ้น ***	ปลาช่อนสด ควักไล่ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง ไม่มีกระดูกกลาง ไม่มีก้าง พื้นท้องสด	200	กก.	165.00	33,000
17	เนื้อปลากระพง (แดง) ***	เนื้อล้วน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ใหม่ เนื้อสีขาวอมชมพู แน่น พู ไม่มีกลิ่นสารเคมี และไม่ใส่วัตถุกันเสีย	100	กก.	125.00	12,500
18	เนื้อปลากรายซูด	เนื้อปลากรายสด เหนียว นุ่ม สีขาวอมชมพู	60	กก.	185.00	11,100
19	ปลาหมึกสด ***	ปลาหมึกสด ยาวประมาณ 2 นิ้ว ไม่มีกลิ่น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย	100	กก.	142.00	14,200
20	ปลาทูนึ่ง ***	ปลาทูนึ่งเนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก	600	ตัว	15.00	9,000
21	กุ้งแชบ๊วย	กุ้งแชบ๊วย ขนาด 35-45 ตัว/กก. สด ตัวใสสะอาด หัวติดแน่น เปลือกแข็ง	200	กก.	270.00	54,000
รวมหมวดที่ 1						
หมวด 2 ไข่ (จากฟาร์มมาตรฐาน)						
1	ไข่ไก่ เบอร์ 2 (30 ฟอง/ถาด)	ไข่ไก่สด ใหม่ ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์	2,400	ถาด	92.00	220,800
รวมหมวดที่ 2						

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2563

ผู้เสนอราคาต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ เนื้อสัตว์ และ ไข่ อย่างน้อยอย่างละ 1 ใบ หากผู้เสนอราคาไม่มีเอกสารรับรองคณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาราคาเป็นอันขาด

ลงชื่อ.....

(นางจันทร์พลอย ไกลกลิ่น)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....

(นางปริยานุช บุญประสม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวกาญจนา สอนทองมา)
โภชนาการชำนาญงาน

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
	หมวด 3 ผักทั่วไป					
1	กระหล่ำปลี ***	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ขี้	300	กก.	18	5,400
2	กระหล่ำดอก (คัตพิเศษ) ***	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ขี้ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	200	กก.	60	12,000
3	ผักกาดฮ่องเต้ (คัตพิเศษ)	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	400	กก.	30	12,000
4	ผักกาดขาวปลี ***	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	300	กก.	25	7,500
5	ผักสลัด (ผักกาดหอมใบหยัก)	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ขี้ ไม่ชุ่มน้ำ	50	กก.	30	1,500
6	ผักกาดกวางตุ้ง ***	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	150	กก.	24	3,600
7	ผักกาดขม	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้	30	กก.	30	900
8	ผักเชียงดา (ตามฤดูกาล)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	50	กก.	50	2,500
9	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	120	กก.	60	7,200
10	ผักชี (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ขี้ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	120	กก.	60	7,200
11	คื่นฉ่าย (คัตพิเศษ) ***	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	150	กก.	60	9,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
12	ผักซีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	ขีด	8	800
13	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	100	ขีด	5	500
14	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	100	ขีด	5	500
15	พริกไทยสด	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	40	ขีด	70	2,800
16	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ	100	ขีด	6	600
17	ชะอม	สดใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง	30	กก.	80	2,400
18	แตงกวา (คัตพิเศษ)	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผิวเกลี้ยง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา	300	กก.	20	6,000
19	บวบเหลี่ยม ***	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	400	กก.	24	9,600
20	ผักคะน้า ***	ต้องเป็นผักสด และอ่อน	200	กก.	24	4,800
21	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบสีเขียวอ่อน สด ไม่ช้ำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้วจากยอด	30	กก.	25	750
22	ผักบุ้งจีน ***	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว วัดจากยอด	40	กก.	25	1,000
23	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า	70	กก.	60	4,200

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
24	บล็อดเคอร์	พุ่มดอกสีเขียวยอด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านไม้แตก ก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว	200	กก.	60	12,000
25	หน่อไม้สด	เนื้ออ่อน สด ไม่แก่	100	กก.	65	6,500
26	มะระจีน ***	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวยอดอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	200	กก.	35	7,000
27	มันเทศ	ผิวเรียบ เกี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ลูกโตเสมอกัน	50	กก.	30	1,500
28	เผือก	ผลสด ไม่แก่ ไม่มีรอยแตก ลูกโตเสมอกัน	50	กก.	50	2,500
29	มะเขือเจ้าพระยา ***	ผิวเรียบ เกี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรู หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	80	กก.	20	1,600
30	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	อ่อน เต็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรู หนอนเจาะ	40	กก.	90	3,600
31	มะเขือยาว ***	ขั้วเขียวยอด ผิวตั้งเรียบเป็นมัน ไม้ด เนื้อใน อ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูก โต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ผลต้องยาวไม่ต่ำ กว่า 10 นิ้ว	200	กก.	25	5,000
32	หัวผักกาด ***	เนื้อในสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่พำม ไม่มี หนอน	500	กก.	23	11,500
33	แครอท ***	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม้งอกต้น ไม่เป็น เสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัว เดี่ยวสมบูรณ์	500	กก.	25	12,500
34	ถั่วฝักยาว ***	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ ฝักไม่ พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสี เขียวยอดถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	150	กก.	45	6,750

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
35	ถั่วลันเตา ***	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อนไม่มีรูหนอน เจาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัด ยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝัก ออกหมด	100	กก.	80	8,000
36	ถั่วงอก ***	สด สะอาด ลำต้นอวบสีเขียว ส่วนหัวถั่วงอก ไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	120	กก.	24	2,880
37	ถั่วหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ อวบ ไม่มี หนอนเจาะ	120	กก.	80	9,600
38	ถั่วลิสงดิบ	ถั่วลิสงแกะเปลือกออก ไม่ขึ้นรา	20	กก.	100	2,000
39	ข้าวโพดอ่อน <u>ปกเปลือก</u> ***	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ตัดขั้ว ขั้วยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	100	กก.	55	5,500
40	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว สะอาด ไม่มีดิน ไม่มี สิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	100	กก.	45	4,500
41	ขิงแก่ ***	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมี รอยฉีดยา เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละแฉ่ง น้ำหนักระหว่าง 100-200 กรัม	120	กก.	40	4,800
42	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพ สมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่ เกิน 8 นิ้ว	120	กก.	15	1,800
43	พริกเขียว	พริกเขียวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ไม่พาม แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัม เนื้อพริกเป็นสีขาว	1200	กก.	20	24,000
44	พริกทอง	พริกทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สีเหลืองปนสีเขียว ไม่พาม	1600	กก.	20	32,000
45	มะเขือเทศสีดา (คัด พิเศษ)***	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขี้	100	กก.	35	3,500
46	มะนาวสด (คัดพิเศษ) (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่ เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	1000	ลูก	3	3,000
47	หน่อไม้ต้ม (หน่อไม้รวก)***	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่ สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน	100	กก.	30	3,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
48	พริกหยวก	สีเขียว หรือสีแดง หรือสีเหลือง ขั้วสด ไม่มี จุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน		กก.		-
49	พริกหวาน	ผลมีลักษณะกลมยาว ผลใหญ่ (ผลสีเขียว สี เหลือง สีแดง) ผิวเรียบ	100	กก.	70	7,000
50	พริกหนุ่ม	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	120	กก.	40	4,800
51	พริกแดง	เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	120	กก.	50	6,000
52	พริกขี้หนูสด	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่ เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	95	9,500
53	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ขำ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม.	100	กก.	200	20,000
54	เห็ดนางฟ้า ***	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	50	กก.	70	3,500
55	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็น เมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	25	กก.	85	2,125
56	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	120	12,000
57	เห็ดหลิน ขาว-ดำ	ต้องเป็นเห็ดที่มีคุณภาพ	30	กก.	150	4,500
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	150	กก.	100	15,000
60	เห็ดเข็มทอง ***	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ ขำ ไม่อมน้ำ	50	กก.	80	4,000
61	หน่อไม้ฝรั่ง ***	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคน ต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	20	กก.	150	3,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
62	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ มีเนื้อเนียน ไม่มี เสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่งซื้อ	150	กก.	65	9,750
63	ผักแต้ว	อ่อน สด ลูกเสมอกัน ผิวใสสีเขียวอ่อน ไม่มี แมลงเจาะ ไม่เน่า	150	กก.	30	4,500
64	หัวหอมใหญ่ ***	หัวใหญ่ เปลือกนอกแห้ง ไม่ขึ้นรา	400	กก.	25	10,000
หมวด 4 ผลไม้						
1	กล้วยไข่ (สุก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รส หวาน พร้อมรับประทาน	80	หวี	45	3,600
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	100	หวี	25	2,500
4	เงาะโรงเรียน (ขึ้นอยู่กับ ฤดูกาล)	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	100	กก.	35	3,500
5	ชมพูทับทิมจันทร์ (ขึ้นอยู่ กับฤดูกาล)	แก่จัด สด เนื้อหนา ผลสด สีชมพูอมแดง ไม่ เน่า ไม่ช้ำ รสหวาน กรอบ	250	กก.	100	25,000
6	แตงโม ***	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลุ่ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	400	กก.	28	11,200
7	องุ่นแดงไร้เมล็ด	สดเป็นช่อ รสหวาน ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ลูกโตเสมอกัน	100	กก.	100	10,000
8	ฝรั่ง	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ รสหวาน	400	กก.	45	18,000
9	มะละกอสุกฮอลแลนด์	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ด ภายในสีดำ เนื้อแน่นหนา รสหวาน สุกตาม ธรรมชาติ	350	กก.	50	17,500
10	พุทธานม	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีเขียว ไม่มีจุดเน่า เนื้อ ในสีขาว หอม หวาน กรอบ	150	กก.	55	8,250
11	มังคุด (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ขั้วสด หวาน แก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอ กัน	80	กก.	35	2,800

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
12	ลองกอง (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดเป็นช่อ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ ขำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง โตเท่าๆ กัน	70	กก.	45	3,150
13	ส้มโอขาวทองดี ***	แก่จัด เนื้อในสีขาว หวาน ไม่ฝ่อ รสหวานอม เปรี้ยว	40	ลูก	70	2,800
14	สับปะรด	ไม่มีจุก ไม่ขำ ไม่มีจุดเสีย สด ใหม่ เนื้อในสี เหลืองเข้ม รสหวาน กรอบ น้ำหนักลูกละไม่ น้อยกว่า 1.5 กก.	500	กก.	35	17,500
15	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ใส กรอบไม่เป็นน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว	600	กก.	55	33,000
16	แอปเปิ้ลแดง/ฟูจิ ***	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อใน สีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ ขนาด 6-7 ผล/กก.	1500	ลูก	15	22,500
17	สาลี่	ข้าวสด ใหม่ ไม่ขำ เนื้อชุ่มน้ำ รสหวาน กรอบ	200	กก.	68	13,600
18	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโต รสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	150	กก.	40	6,000
19	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ขำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน ใสไม่ลึ้ม ขนาดน้ำหนักไม่น้อย กว่า 1.5 กก./ลูก	100	กก.	45	4,500
20	แตงไทย	แก่จัด ผลโต รสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	100	กก.	35	3,500
รวมหมวด 5 ของหวาน						
	หมวด 5 ขนม ของหวาน					
1	น้ำส้มดีได้	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	150	โหล	68	10,200
2	น้ำส้มสายน้ำผึ้ง 100% ขนาด 200 มล. ***	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	2000	กล่อง	16	32,000
3	ขนมปังรวม	รายการสั่งขนมปังรวม ราคา/ชุด ตาม รายการใบสั่งซื้อแต่ละครั้ง	2000	ชุด	24	48,000
4	ซาลาเปา	ผลิตใหม่ สดทุกวัน เนื้อในทำจากเนื้อหมู 90%และผสมมันหมู 10% แบ่งบางนุ่ม	1500	แพ็ค	10	15,000
	ของหวาน					

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด


ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
1	สาคุ	แบ่งสาคุเป็นเม็ดๆ ไม่ติดกัน แห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	40	กก.	83	3,320
2	วุ้นผง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	70	ซอง	63	4,410
3	เจาก๊วย	กลิ่นหอม ทำจากต้นเจาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กิโล	39	3,900
4	มันเชื่อม	มันเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	200	กก.	78	15,600
5	ฟักเชื่อม	ฟักเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	30	กก.	78	2,340
6	สัปปะรดเชื่อม	สัปปะรดเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน ไม่บูดเสีย	50	กก.	78	3,900
7	วุ้นมะพร้าว	วุ้นมะพร้าวรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปนมากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	100	กก.	58	5,800
8	ทับทิมกรอบ	ใหม่สด เนื้อในทำมาจากหัว ไม่และ ไม่ติดเป็นก้อน	100	กก.	88	8,800
9	สลิ้ม	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	100	กก.	88	8,800
10	ครองแครง	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	40	กก.	28	1,120
11	ลอดช่องสิงคโปร์	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	40	กก.	28	1,120
12	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่มีการกลั่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	100	กก.	28	2,800
13	ถั่วทอง	ใหม่ เมล็ดไม่และ ไม่เป็นรา เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	30	กก.	89	2,670

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2563


ผู้เสนอราคาต้องมีเอกสารรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของผักหรือผลไม้ อย่างน้อย 1 ใบ

หากผู้เสนอราคาไม่มีเอกสารรับรองคณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาราคาเป็นอันขาด

ลงชื่อ.....


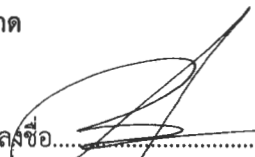
(นางจันทร์พลอย ไกลกลิ่น)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....


(นางปริยานุช บุญประสม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....


(นางสาวกาญจนา สอนทองมา)

โภชนากรชำนาญงาน

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

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.	470	32,900
2	ปลาหมึกแห้ง *** ชนิดกล้วยผ่าแบน	ปลาหมึกคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	60	กก.	559	33,540
3	พริกชี้หูแห้ง ***	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	5	กก.	300	1,500
4	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดใหญ่) ***	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	กก.	100	1,000
5	ปลาสาวยแห้ง	ตัวใส สะอาด ไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	100	กก.	230	23,000
6	เห็ดหูหนู (แห้ง)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	กก.	350	3,500
7	เห็ดหอมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	7	กก.	400	2,800
8	กระเจียบแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	4	กก.	250	1,000
9	แก๊กฮวยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	4	กก.	600	2,400
10	มะตูมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	4	กก.	200	800
11	มะเขียกเปียก	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ	80	กก.	80	6,400
	ผลิตภัณฑ์แปรรูป					
1	ปลาหมึกหลอด ***	ทำจากเนื้อปลาหมึก ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยสารบอแรกซ์	70	กก.	130	9,100
2	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) ***	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบแผ่น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	50	แผ่น	25	1,250
3	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) ***	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบหลอด ไม่แช่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	800	หลอด	7.5	6,000
4	เต้าหู้ไข่ ***	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่ สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด	2,000	หลอด	8	16,000
5	เต้าหู้แข็ง	ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	250	แผ่น	8	2,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
6	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาด กว้าง 2.5 ซม. ยาว 2.5 ซม.หนา 2 ซม. สด ใหม่ นุ่ม	80	กก.	110	8,800
7	หมูยอ ขนาดไม่น้อยกว่า 170 กรัม ***	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	300	ก้อน	42	12,600
8	หมูหยอง ***	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาด บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	60	กก.	450	27,000
9	ไส้กรอกหมู ขนาด 400 กรัม ***	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี กลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	40	กก.	170	6,800
10	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี กลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	40	กก.	90	3,600
11	ลูกชิ้นหมู ***	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์	100	กก.	110	11,000
12	ลูกชิ้นปลาจิว กลิ่นใบเตย	ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์ แต่งกลิ่นใบเตย	100	กก.	120	12,000
13	ไข่เป็ดเค็ม กลาง ***	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	600	ฟอง	7.00	4,200
14	กุนเชียง ***	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	100	กก.	140	14,000
15	ปลาเส้น	ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน	200	เส้น	25	5,000
16	ปู้ด	ทำมาจากเนื้อปลาบด (ซีริมิ) ผสมเครื่องปรุงรสดกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง	200	กก.	135	27,000
17	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ สด ไม่เหม็นหืน	10	กก.	85	850
18	ผักกาดดองไร้ใบ	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	40	4,000
19	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ***	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	300	กก.	22	6,600

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
20	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ***	สด แห้ง ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	200	กก.	27	5,400
21	เส้นหมี่ขาว	เส้นไม่แตก ไม่เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	300	กก.	35	10,500
22	เส้นหมี่เหลือง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่เหนียว	300	กก.	43	12,900
23	แผ่นก๊วยน้ำ	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหนียว แผ่นก๊วยไม่ขาด	30	กก.	45	1,350
24	แผ่นก๊วยทอด	ทอดใหม่ สด ไม่เหนียว กรอบ ไม่อมน้ำมัน	30	กก.	45	1,350
รวมหมวด 6 วัสดุบริโภคประเภทก๋วยเตี๋ยว						28,140
หมวด 7 เครื่องแกง						
1	พริกไทยเม็ด	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	3	กก.	430	1,290
2	กระเทียมไทยแห้ง *** แกะกลีบ ขนาดกลาง	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบางๆ	100	กก.	80	8,000
3	หอมแดง ***	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ มีเปลือกบางๆ	100	กก.	80	8,000
4	พริกป่น	พริกชี้หุบป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่าเก็บ	10	กก.	170	1,700
5	พริกกลาบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียว ไม่เก่าเก็บ	10	กก.	230	2,300
6	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียว ไม่เก่าเก็บ	120	กก.	55	6,600
7	น้ำพริกแกงส้ม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียว ไม่เก่าเก็บ	60	กก.	55	3,300
8	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียว ไม่เก่าเก็บ	60	กก.	60	3,600
9	น้ำพริกแกงอ่อม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียว ไม่เก่าเก็บ	30	กก.	60	1,800
10	มะแขว่น	แห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	3	กก.	240	720
11	เครื่องเทศ	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหนียว ไม่เก่าเก็บ	20	แผง	100	2,000

ราคากลางจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วย นับ	ราคาต่อ หน่วย	ประมาณ ราคากลาง
12	เครื่องต้มพะโล้	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	20	แผง	100	2,000
13	เครื่องต้มเปื่อย	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	20	แผง	100	2,000
รวมหมวด 13 รายการ						3,310

หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2563

ลงชื่อ.....

(นางจันทร์พลอย ไกลกลิ่น)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....

(นางปรียานุช บุญประสม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวกัญญา สอนทองมา)

โภชนากรชำนาญงาน

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

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 ไม่มีหยากไย่ ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	120	หีบ	440.00	52,800.00
2	น้ำนมถั่วเหลือง LOW SUGAR ขนาดไม่น้อยกว่า 125 ซม. ³ ต่อกล่อง (72 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	110	หีบ	370.00	40,700.00
3	น้ำนมถั่วเหลือง รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล. ต่อกล่อง (60 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	100	หีบ	370.00	37,000.00
4	น้ำนมถั่วเหลือง สูตรธรรมดา ขนาดไม่น้อยกว่า 200 ซม. ³ ต่อกล่อง (48 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากไย่ ไขแมลงสาบหรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน	150	หีบ	420.00	63,000.00
5	เครื่องดื่มมอลต์ รสช็อกโกแลต ขนาด ไม่น้อยกว่า 750กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ หีบห่อที่สะอาดมิดชิด	150	ซอง	140.00	21,000.00
6	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ *** หรือครีมโซดา (แดง,เขียว) ไม่น้อยกว่า710 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตก ร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อใส่กล่องที่สะอาด	100	ขวด	55.00	5,500.00
7	นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ กระป๋อง ***	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม	900	กป.	23.00	20,700.00
รวมหมวด 8 เครื่องดื่มและส่วนผสม						240,700.00
หมวดที่ 9 เครื่องปรุงอาหาร						
1	วุ้นเส้นอย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	ผลิตจากถั่วเขียว มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน บรรจุใน ภาชนะที่สะอาดไม่มีรอยฉีกขาด	200	ถุง	65.00	13,000.00
2	น้ำตาลทราย บรรจุ ขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะ บรรจุไม่มีรูรั่ว สะอาด	800	ถุง	25.00	20,000.00
3	น้ำปลาแท้ 100% อย่างดี	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ	200	ขวด	43.00	8,600.00

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด

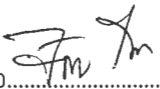
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคากลาง
	ขนาดไม่น้อยกว่า 750 มล./ขวด	ถั่ววัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส ไม่มีตะกอน กลิ่นหอม มีการบรรจุหีบห่อ สะอาด				
4	ซีอิ้วขาวสูตร 1 อย่างดี *** ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส มีกลิ่นหอม	650	ขวด	40.00	26,000.00
5	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดไม่น้อยกว่า 940 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส มีกลิ่นหอม	24	ขวด	25.00	600.00
6	ซอหยวนางรมแท้อย่างดี*** ขนาดไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส มีกลิ่นหอม	600	ขวด	40.00	24,000.00
7	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% *** ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ใส ไม่มีตะกอน มีการบรรจุหีบห่อ ใสกล่อง ที่สะอาด	48	ขวด	24.00	1,152.00
8	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่น้อยกว่า 800 กรัม/ขวด	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุมีสภาพดี	48	ขวด	40.00	1,920.00
9	กะปิแท้ทำจากมันกุ้ง *** อย่างดีขนาดไม่น้อยกว่า 575 กรัม/กป.	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีกลิ่นหอม สะอาด มีการบรรจุหีบห่อ ใสกล่องที่สะอาด	150	กป.	107.00	16,050.00
10	พริกไทยป่น ขนาดไม่น้อยกว่า 80 กรัม/กระป๋อง x 12	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใสกล่องที่สะอาด	50	โหล	140.00	7,000.00
11	ซอสพริก ขนาดไม่น้อยกว่า 670 กรัม/ขวด	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มีหยากไย่	60	ขวด	40.00	2,400.00
12	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีกลิ่นหอม	60	ขวด	40.00	2,400.00
13	เกลือป่นผสมไอโอดีน ขนาดไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน ผสมไอโอดีน น้ำหนัก มีการบรรจุใส่ถุงที่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกปนเปื้อน	400	ถุง	12.00	4,800.00
14	น้ำมันพืช ปาล์ม ขนาดไม่น้อยกว่า	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุ	600	ขวด	35.00	21,000.00

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ(คุณภาพ)	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	ประมาณราคา กลาง
	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	750	ขวด	45.00	33,750.00
16	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อยกว่า 7 กรัม/ซอง x 12	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาดไม่ฉีกขาด	20	โหล	60.00	1,200.00
17	แป้งโกกิ ขนาดไม่น้อยกว่า 150 กรัม /ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	90	ซอง	16.00	1,440.00
18	แป้งข้าวโพด ขนาด *** ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ	15	ถุง	30.00	450.00
19	แป้งมันสำปะหลังขนาด*** ไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	15	ถุง	30.00	450.00
20	กะทิ ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./กล่อง (36 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยวกโย้ ไขแมลงสาบหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน	50	หีบ	850.00	42,500.00
21	น้ำพริกเผา ขนาดไม่น้อยกว่า 228 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบ ถ้วน วันหมดอายุส่วนประกอบสุทธิ มีกลิ่นหอม	150	ขวด	60.00	9,000.00
						237,712.00
						3,000,347.00

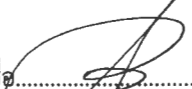
หมายเหตุ : *** คือราคาที่เคยจัดซื้อปีงบประมาณ 2563

ลงชื่อ.....


(นางจันทร์พลอย ไกลกลิ่น)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....


(นางปริยานุช บุญประสม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....


(นางสาวกาญจนา สอนทองมา)
โภชนาการชำนาญงาน