

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 239 รายการ

โรงพยาบาลจอมทอง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
1	เนื้อหมู ชิ้น/ซอย (สันนอก)	หมูเนื้อสีชมพูแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	195	กก.	2,410	469,950
2	หมูสับ (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแดงใน สัดส่วนหมูเนื้อแดง 95-90% ไขมันหมู 5-10%	185	กก.	2,000	370,000
3	ตับหมู	ตับหมูมีลักษณะสด สะอาด มีสี แดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขี้ตัวตมา	115	กก.	149	17,135
4	เครื่องในหมู+เลือด	เครื่องในหมูต้องสด สะอาด ไม่มี กลิ่นเหม็น บรรจุในถุงแยกชิ้น แต่ละประเภท	120	กก.	32	3,840
5	ซีโรรงหมูอ่อน	กระดูกซีโรรงหมูอ่อน สด สะอาด ตัดเนื้อกระบังลม ทิ้งขึ้น ตามร่องซีโรรง เนื้อติดกระดูก หนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ตัดไขมัน ไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง	199	กก.	300	59,700
6	หมูสามชั้น	หมูสามชั้นติดแต่งขาย หนังสี ขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น	215	กก.	200	43,000
7	ขาหมูแกะ	ขาหมูแกะกระดูกออก	169	กก.	300	50,700
8	เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่ มีกระดูก ไม่มีผิวหนัง	97	กก.	800	77,600
9	สะโพกไก่+น่องไก่	เนื้อส่วนสะโพก และน่องไก่ติดกระดูก สด สะอาด	95	กก.	1,050	99,750
10	ปีกไก่บน	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดขี้แดง หนังไม่ลอก	91	กก.	300	27,300
11	เลือดไก่	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก	8	ก้อน	110	880
12	ปลานิล ตัว/ทำชิ้น	ปลานิลสด คั่วได้ ขอดเกล็ด ออก ตัดครีบ ตัดหาง	85	กก.	500	42,500
13	ปลานิล แล่	ปลานิลแล่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อละลายแล้ว เหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มีก้าง ไม่มี พื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	85	กก.	200	17,000
14	ปลาหับทิม ตัว/ทำชิ้น	ปลาหับทิมสด คั่วได้ ขอดเกล็ด ออก ตัดครีบ ตัดหาง	120	กก.	500	60,000

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
15	ปลาหับทิม แล่	ปลาหับทิมแล่ เนื้อล้วน ขนาด ชิ้นละ 100-200 กรัม เมื่อ ละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลา ไม่ต่ำกว่า 70% ไม่มีกระดูก ไม่มี ก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น	120	กก.	300	36,000
16	ปลาช่อน ตัว/ทำชิ้น	ปลาช่อนสด ควักใส่ ขอดเกล็ด ออก ตัดครีบ ตัดหาง ไม่มี กระดูกกลาง ไม่มีก้าง พื้นท้องสด	150	กก.	100	15,000
17	เนื้อปลากระพง (แดง) สไลด์	เนื้อล้วน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า 70% ใหม่ เนื้อสีขาวอมชมพู แน่น พู ไม่มีกลิ่นสารเคมี และไม่ใส่วัตถุ กันเสีย	140	กก.	250	35,000
18	เนื้อปลากลายชุด	เนื้อปลากลายสด เหมียว นุ่ม สี ขาวอมชมพู	100	กก.	80	8,000
19	ปลาหมึกสด	ปลาหมึกสด ยาวประมาณ 2 นิ้ว ไม่มีกลิ่น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย	200	กก.	100	20,000
20	ปลาทูน่า	ปลาทูน่าเนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก	12	ตัว	700	8,400
21	กุ้งแช่บ๊วย	กุ้งแช่บ๊วย ขนาด 35-45 ตัว/กก. สด ตัวใสสะอาด หัวติดแน่น เปลือกแข็ง	250	กก.	100	25,000
22	ไข่ไก่ เบอร์ 2 (30 ฟอง/ถาด)	ไข่ไก่สด ใหม่ ภายในไข่แดงกลม นูน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวนูน เปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์	122	ถาด	3,000	366,000
23	กระหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า หัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียว ห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียว อ่อน กลมนูน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ขำ	20	กก.	275	5,500
24	กระหล่ำดอก (คัตพิเศษ)	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างตำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ และก้านยาว ตำจากดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	75	กก.	125	9,375
25	ผักกาดฮ่องเต้ (คัตพิเศษ)	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	28	กก.	550	15,400
26	ผักกาดขาวปลี	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	28	กก.	275	7,700
27	ผักสลัด (ผักกาดหอมใบหยัก)	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ขำ ไม่ขม น้ำ	40	กก.	12	480

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
28	ผักกาดขาวตั้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	25	กก.	200	5,000
29	ผักกาดขม	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้	20	กก.	30	600
30	ผักเชียงดา (ตามฤดูกาล)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	60	กก.	60	3,600
31	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	100	10,000
32	ผักชี (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ขี้ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	75	7,500
33	คื่นฉ่าย (คัดพิเศษ)	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดินล้างสะอาด	120	กก.	100	12,000
34	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	5	ขีด	80	400
35	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	5	ขีด	80	400
36	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	80	400
37	พริกไทยสด	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อกันเต็มข้อ เมล็ดสีเขียว	20	ขีด	30	600
38	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ	5	ขีด	80	400
39	ชะอม	สดใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ขี้ ใบไม่ร่วง	50	กก.	50	2,500
40	แตงกวา (คัดพิเศษ)	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผิวเกลี้ยง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา	25	กก.	330	8,250

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
41	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	33	กก.	1,100	36,300
42	ผักคะน้า	ต้องเป็นผักสด และอ่อน	40	กก.	200	8,000
43	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบสีเขียวอ่อน สด ไม่ขำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้วจากยอด	28	กก.	30	840
44	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียว มีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือขำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว วัดจากยอด	15	กก.	20	300
45	ผักตำลึง	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือขำ ใบไม่เน่า	50	กก.	77	3,850
46	บล็อดเคอร์รี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้น เสมอดอก ก้านไม่แตก ก้านยาวต่ำ จากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว	80	กก.	60	4,800
47	หน่อไม้สด	เนื้ออ่อน สด ไม่แก่	50	กก.	30	1,500
48	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	40	กก.	250	10,000
49	มันเทศ	ผิวเรียบ กลิ้ง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ลูกโตเสมอกัน	15	กก.	50	750
50	เผือก	ผลสด ไม่แก่ ไม่มีรอยแตก ลูกโตเสมอกัน	40	กก.	20	800
51	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ กลิ้ง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีเขียวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	25	กก.	100	2,500
52	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	อ่อน เต็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	50	กก.	50	2,500
53	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งัด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยขำ ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	25	กก.	120	3,000
54	หัวผักกาด	เนื้อในสีขาว สดสะอาด อ่อน ไม่ฟ้าม ไม่มีหนอน	30	กก.	770	23,100

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
55	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่ งอกต้น ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่ มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว สมบูรณ์	30	กก.	770	23,100
56	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝัก สมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียว อ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะ ติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความ ยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	65	กก.	200	13,000
57	ถั่วลันเตา	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอด ขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใบ ข้างฝักออกหมด	120	กก.	60	7,200
58	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	15	กก.	60	900
59	ถั่วหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ อวบ ไม่มีหนอนเจาะ	120	กก.	50	6,000
60	ถั่วลิสงดิบ	ถั่วลิสงแกะเปลือกออก ไม่ขึ้นรา	85	กก.	30	2,550
61	ข้าวโพดอ่อน <i>ปกเปลือก</i>	สด อ่อน ไม่มีใบข้าวโพด ยาว ประมาณ 9-10 ซม. ติดขั้ว ขั้ว ยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	60	กก.	100	6,000
62	ข่าอ่อน	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วน ลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	35	กก.	60	2,100
63	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีดยา เนื้อ แข็ง ไม่มีราก แต่ละแฉ่งน้ำหนัก ระหว่าง 100-200 กรัม	30	กก.	50	1,500
64	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วน ลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบ และราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	15	กก.	100	1,500
65	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ กัน ไม่พาม แต่ละผลต้องมี น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัม เนื้อฟักเป็นสีขาว	20	กก.	3,000	60,000
66	ฟักทอง	ฟักทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สี เหลืองปนสีเขียว ไม่พาม	20	กก.	1,650	33,000
67	มะเขือเทศสีดา (คัดพิเศษ)	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สดสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่ เน่า ไม่ขี้	35	กก.	66	2,310

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
68	มะนาวสด (คัตพิเศษ) (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิว เรียบ	3	ลูก	1,200	3,600
69	หน่อไม้ต้ม (หน่อไม้รวก)	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สาร ฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มี สิ่งเจือปน	55	กก.	40	2,200
70	พริกหวาน	ผลมีลักษณะกลมยาว ผลใหญ่ (ผลสีเขียว สีเหลือง สีแดง) ผิว เรียบ	60	กก.	110	6,600
71	พริกหนุ่ม	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียวสด ไม่มี จุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ด ตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	40	กก.	100	4,000
72	พริกแดง	เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วเขียวสด ไม่มี จุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ด ตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	70	กก.	120	8,400
73	พริกขี้หนูสด	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	100	กก.	60	6,000
74	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ขำ ไม่ อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอก ประมาณ 3 ซม.	250	กก.	60	15,000
75	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอก ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	75	กก.	80	6,000
76	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคน ทิ้ง ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	60	กก.	50	3,000
77	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	140	กก.	60	8,400
78	เห็ดหลิน ขาว-ดำ	ต้องเป็นเห็ดที่มีคุณภาพ	80	กก.	30	2,400
79	เห็ดหิมะขาว (แห้ง)	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาด เสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำ	310	กก.	3	930
80	เห็ดออริจิ	อวบสด เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 2 ซม. ความยาวของ ดอกไม่เกิน 4 นิ้ว ดอกใหม่ ไม่ ขำ ไม่อมน้ำ	85	กก.	120	10,200
81	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาด เสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำ	45	กก.	60	2,700
82	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคนต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	150	กก.	10	1,500

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
83	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ มีเนื้อ เนียน ไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หันตามใบสั่งซื้อ	75	กก.	150	11,250
84	ผักแต้ว	อ่อน สด ลูกเสมอกัน ผิวใส่สี เขียวอ่อน ไม่มีแมลงเจาะ ไม่เน่า	20	กก.	120	2,400
85	หัวหอมใหญ่	หัวใหญ่ เปลือกนอกแห้ง ไม่ขึ้นรา	32	กก.	330	10,560
86	หัวปลี	สด หัวโต ไม่ฝ่อ	15	กก.	110	1,650
87	ผักหวาน	สด ใบอ่อน ก้านยาวไม่เกิน 6 ซม.	250	กก.	10	2,500
88	ผักแครวม	สด สะอาด แครวมฝักอย่างน้อย 4 ชนิด	45	กก.	100	4,500
89	กล้วยไข่ (สุก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อม รับประทาน	50	หวี	100	5,000
90	กล้วยหอม	ผิวเหลืองทอง ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อม รับประทาน	80	หวี	20	1,600
91	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ผิวเหลือง ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่มีเมล็ด ไม่มากกว่า 16 ลูก/หวี	30	หวี	110	3,300
92	เงาะโรงเรียน (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อรอน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	55	กก.	250	13,750
93	ชมพูทับทิมจันทร์ (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	แก่จัด สด เนื้อหนา ผลสด สี ชมพูอมแดง ไม่เน่า ไม่ดำ รส หวาน กรอบ	100	กก.	200	20,000
94	แตงโม	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไส้ไม่ล้น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูก ละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	20	กก.	330	6,600
95	ฝรั่ง	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ รสหวาน	50	กก.	330	16,500
96	มะละกอสุกฮอลแลนด์	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ดภายในสีดำ เนื้อแน่นหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	50	กก.	330	16,500
97	พุทธรานม	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีเขียว ไม่มี จุดเน่า เนื้อในสีขาว หอม หวาน กรอบ	40	กก.	200	8,000
98	มังคุด (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ขั้วสดแก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโต เสมอกัน	50	กก.	125	6,250
99	ลองกอง (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดเป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ดำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาด กลาง โตเท่าๆ กัน	70	กก.	100	7,000

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
100	ส้มโอขาวทองดี	แก่จัด เนื้อในสีขาว ไม่ฝ่อ รสหวานอมเปรี้ยว	25	ลูก	40	1,000
101	สับปะรด	ไม่มีจุก ไม่ขำ ไม่มีจุดเสีย สดใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวานกรอบ น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก.	20	กก.	550	11,000
102	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ไร้กรองไม่เป็นน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว	70	กก.	500	35,000
103	แอปเปิ้ลแดง/ฟูจิ	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอมหวาน กรอบ ขนาด 6-7 ผล/กก.	20	ลูก	2,000	40,000
104	สาเล่	ข้าวสด ใหม่ ไม่ขำ เนื้อชุ่มน้ำ รสหวาน กรอบ	65	กก.	200	13,000
105	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโตรสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	45	กก.	220	9,900
106	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ขำ ไม่เน่า เนื้อกรอบนุ่ม รสหวาน ไร้ไม่ส้ม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ลูก	30	กก.	60	1,800
107	แตงไทย	แก่จัด ผลโต รสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	25	กก.	66	1,650
108	น้ำส้มดีได้	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	60	โหล	150	9,000
109	น้ำส้มสายน้ำผึ้ง 100% ขนาด 200 มล.	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ	16	กล่อง	1,500	24,000
110	ขนมปังรวม	รายการสั่งขนมปังรวม ตามรายการใบสั่งซื้อแต่ละครั้ง	10	ชิ้น	5,000	50,000
111	ซาลาเปา	ผลิตใหม่ สดทุกวัน เนื้อในทำจากเนื้อหมู 90%และผสมมันหมู 10% แป้งบางนุ่ม	12	ชิ้น	1,200	14,400
112	สาคุ	แป้งสาคุเป็นเม็ดๆ ไม่ติดกัน แห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	38	กก.	40	1,520
113	วันผง ขนาด 50 กรัม/ซอง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	80	ซอง	50	4,000
114	เจาก๊วย	กลิ่นหอม ทำจากตันเจาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่ละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	40	ถาด	66	2,640
115	มันเชื่อม	มันเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแฉลงปน มากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	70	กก.	220	15,400
116	ฟักเชื่อม	ฟักเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแฉลงปน มากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	70	กก.	80	5,600

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
117	สับปะรดเชื่อม	สับปะรดเชื่อมรสหวานเข้มข้น มีน้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน ไม่บูดเสีย	70	กก.	60	4,200
118	วุ้นมะพร้าว	วุ้นมะพร้าวรสหวานเข้มข้น มี น้ำเชื่อมคลุกคลิก ไม่มีแมลงปน มากับมันเชื่อม ไม่บูดเสีย	50	กก.	88	4,400
119	ทับทิมกรอบ	ใหม่สด เนื้อในทำมาจากแห้ว ไม่ และ ไม่ติดเป็นก้อน	105	กก.	120	12,600
120	สลิม	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่ บูดเสีย	60	กก.	60	3,600
121	ครองแครง	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่ บูดเสีย	45	กก.	33	1,485
122	ลอดช่องสิงคโปร์	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่ บูดเสีย	45	กก.	33	1,485
123	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัว ป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน และไม่มียีสปนเปื้อน ไม่มีน้ำ	28	กก.	66	1,848
124	ถั่วทอง	ใหม่ เมล็ดไม่ละ ไม่เป็นรา เมล็ด ใหญ่เสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	80	กก.	10	800
125	กุ้งแห้ง	กุ้งคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่ เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	620	กก.	70	43,400
126	ปลาหมึกแห้ง ชนิดกล้วย ผ่าแบน	ปลาหมึกคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	620	กก.	100	62,000
127	พริกขี้หนูแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	160	กก.	5	800
128	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดใหญ่)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	250	กก.	5	1,250
129	ปลาสาวยแห้ง	ตัวใส สะอาด จืด ไม่มีกลิ่น เหม็นสาบ	200	กก.	80	16,000
130	เห็ดหูหนู (แห้ง)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	350	กก.	5	1,750
131	เห็ดหอมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	500	กก.	4	2,000
132	กระเจี๊ยบแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	500	กก.	6	3,000
133	แก๊กฮวยแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	550	กก.	6	3,300
134	มะตูมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ มีสิ่งปนเปื้อน	200	กก.	6	1,200
135	มะเขียกเปียก	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ	70	กก.	50	3,500

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
136	ปลาหมึกหลอด	ทำจากเนื้อปลาหมึกไม่แต่งสี ไม่มี มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	125	กก.	50	6,250
137	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) แบบแผ่น	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบแผ่น ไม่แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	แผ่น	50	500
138	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน) แบบหลอด	เต้าหู้ขาวอ่อน แบบหลอด ไม่ แข็ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	8	หลอด	800	6,400
139	เต้าหู้ไข่	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่ สดมากกว่า 50% ไม่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/ หลอด	9	หลอด	2,250	20,250
140	เต้าหู้แข็ง	ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่น โอ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	แผ่น	200	2,000
141	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อ ปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และ ส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 2.5 ซม.หนา 2 ซม. สด ใหม่ นุ่ม	100	กก.	80	8,000
142	หมูยอ ขนาดไม่น้อยกว่า 170 กรัม	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธี ผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มี มีกลิ่นเหม็นหืน	45	ก้อน	300	13,500
143	หมูหยอง	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุ ถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่ น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	500	กก.	60	30,000
144	ไส้กรอกหมู ขนาด 500 กรัม	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอก อย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	150	กก.	50	7,500
145	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่าง ดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	150	กก.	80	12,000
146	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่ มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์	75	กก.	80	6,000
147	ลูกชิ้นปลาจิว กลิ่นใบเตย	ทำจากเนื้อปลาล้วน ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอ แรกซ์ แต่งกลิ่นใบเตย	120	กก.	110	13,200
148	ไข่เป็ดเค็ม กลาง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก รสไม่เค็มมาก ไข่ แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มี รูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาว สะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	7	ฟอง	300	2,100
149	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธี ผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มี มีกลิ่นเหม็นหืน	150	กก.	100	15,000

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
150	ปลาเส้น	ไม่เหม็นคาวไม่ปนแป้งเหนียว ไม่มีสารเจือปน	22	เส้น	160	3,520
151	ปุ๋ยมัด	ทำมาจากเนื้อปลาสด (ซีริมิ) ผสมเครื่องปรุงร่ง ตกแต่งสีให้ดู เหมือนเนื้อปูจริง	140	กก.	20	2,800
152	เกร็ดขนมปัง	ใหม่ สด ไม่เหม็นหืน	65	กก.	6	390
153	ผักกาดดองไร้ใบ	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มี กลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	50	กก.	50	2,500
154	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่ มีกลิ่นเปรี้ยว	30	กก.	225	6,750
155	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ เหนียว ไม่ เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	35	กก.	100	3,500
156	เส้นหมี่ขาว	เส้นไม่แตก ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	40	กก.	60	2,400
157	เส้นหมี่เหลือง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่เหม็นหืน	50	กก.	200	10,000
158	แผ่นก๊วยน้ำ	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่ เหม็นหืน แผ่นก๊วยไม่ขาด	35	กก.	20	700
159	แผ่นก๊วยทอด	ทอดใหม่ สด ไม่เหม็นหืน กรอบ ไม่อมน้ำมัน	35	กก.	20	700
160	สาหร่ายแห้ง (50 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	20	ซอง	100	2,000
161	ตั้งฉ่าย (1000 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	65	ซอง	60	3,900
162	พริกไทยเม็ด	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	400	กก.	3	1,200
163	กระเทียมไทยแห้ง แกะกลีบ ขนาด	เป็นกระเทียมแห้งแกะเป็นกลีบ ไม่ ฝ่อไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โต มาก มีเปลือกบางๆ	120	กก.	110	13,200
164	หอมแดง	แห้งไม่ฝ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มี เปลือกบางๆ	65	กก.	100	6,500
165	พริกป่น	พริกชี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่าเก็บ	130	กก.	4	520
166	พริกลาบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	200	กก.	4	800
167	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	65	กก.	50	3,250
168	น้ำพริกแกงส้ม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	65	กก.	10	650
169	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	75	กก.	30	2,250

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
170	น้ำพริกแกงอ่อม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุง ครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	65	กก.	25	1,625
171	มะแขว่น	แห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	100	กก.	2	200
172	เครื่องเทศ	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	45	แผง	15	675
173	เครื่องต้มพะโล้	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	45	แผง	25	1,125
174	เครื่องต้มเปื่อย	ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	45	แผง	15	675
175	ผงฮังเล (7 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	6	ซอง	60	360
176	ผงกะหรี่ (7 กรัม)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	6	ซอง	60	360
177	น้ำนมโคพร่องไขมันรสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./ กล่อง (36 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	430	หีบ	70	30,100
178	น้ำนมถั่วเหลือง LOWSUGAR ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล.ต่อ กล่อง (48 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	340	หีบ	60	20,400
179	น้ำนมถั่วเหลือง รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า 125 มล. ต่อ กล่อง (60 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	335	หีบ	80	26,800
180	น้ำนมถั่วเหลือง สูตรธรรมดา ขนาดไม่น้อยกว่า 200 มล. ต่อ กล่อง (48 กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	410	หีบ	80	32,800
181	เครื่องต้มมอลต์รสช็อกโกแลต ขนาดไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่ มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการ บรรจุ หีบห่อที่สะอาดมิดชิด	130	ซอง	120	15,600

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
182	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ หรือครีมโซดา (แดง, เขียว) ไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	65	ขวด	100	6,500
183	นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย ขน	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม	23	กป.	800	18,400
184	นมข้นจืด (405 กรัม)	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม	30	กป.	200	6,000
185	วุ้นเส้นอย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	ผลิตจากถั่วเขียวมีเครื่องหมาย รับรองมาตรฐาน บรรจุในภาชนะที่ สะอาดไม่มีรอยฉีดยา	65	ถุง	250	16,250
186	น้ำตาลทราย บรรจุขนาดไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่ง สกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มี รูรั่ว สะอาด	28	ถุง	700	19,600
187	น้ำปลาแท้ 100% อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 720 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	45	ขวด	200	9,000
188	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 700มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	55	ขวด	500	27,500
189	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดไม่น้อยกว่า 940 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	28	ขวด	24	672
190	ซอหอยนางรมแท้อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	60	ขวด	500	30,000
191	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./แพ็ค บรรจุ 3 ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	65	แพ็ค	48	3,120

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
192	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่น้อยกว่า 800 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	40	ขวด	48	1,920
193	กะปิแท้ทำจากมันกุ้ง อย่างดีขนาดไม่น้อยกว่า 575 กรัม/กป.	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	125	กป.	200	25,000
194	พริกไทยป่น ขนาดไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ขวด x 12	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	165	โหล	30	4,950
195	ขอสพริก ขนาดไม่น้อยกว่า 670 กรัม/ขวด	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบหรือ บวม ไม่มีหยากไย่	28	ขวด	40	1,120
196	ขอสมะเขือเทศ ขนาดไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	45	ขวด	40	1,800
197	เกลือป่นผสมไอโอดีน ขนาดไม่น้อยกว่า 1000กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน ผสม ไอโอดีน บรรจุในถุงที่สะอาด ไม่มี สิ่งสกปรกปนเปื้อน	12	ถุง	400	4,800
198	น้ำมันพืชปาล์ม ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด ขวดไม่บูบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เห็นหิน	55	ขวด	700	38,500
199	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง) ขนาดไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี อักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด ขวดไม่บูบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เห็นหิน	65	ขวด	700	45,500
200	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อยกว่า 7 กรัม	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ฉีกขาด	75	โหล	200	15,000

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
201	แป้งโกกิ ขนาดไม่น้อยกว่า 150 ก	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	18	ซอง	80	1,440
202	แป้งข้าวโพด ขนาด ไม่น้อยกว่า 10	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	45	ถุง	20	900
203	แป้งมันสำปะหลัง ขนาดไม่น้อยกว่า	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ	35	ถุง	12	420
204	กะทิ ขนาดไม่น้อยกว่า 225 มล./ก	มีฉลากอาหารและฉลาก โภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วน ไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่ สะอาด ไม่บูบหรือบวม ไม่มี หยากไย่ ไขแมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	760	ทึบ	50	38,000
205	น้ำพริกเผา ขนาดไม่น้อยกว่า 228	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบสุทธิ มี กลิ่นหอม	62	ขวด	120	7,440
206	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นสละ หรือครีมโชดา (แดง ,เขียว) ไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด งาน คลัง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มี มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วัน หมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็น สนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่ สะอาด	65	ขวด	12	780
207	ใบแมงลัก	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	50	250
208	สาระแหน่	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	10	50
209	ผักไผ่	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	5	ขีด	10	50
210	กระชายหันฝอย	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์	7	ขีด	20	140
211	เส้นในไก่	เนื้อสีอมชมพู ไม่ติดเอ็น บดหยาบ หรือลดละเอียด	115	กก.	1,000	115,000
212	ปลาตุ๋กหัน	สด ใหม่ สะอาด หั่นชิ้นเสอม มี เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว ไม่รวมหัวหาง	80	กก.	50	4,000
213	ปลาร้าปลากระดี	สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตาม ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่ง แปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานบรรจุ 500 กรัม/ถุง	75	กก.	12	900
214	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	65	กก.	30	1,950

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
215	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอย แมลงกัด สูงไม่เกิน 3 นิ้ว	45	กก.	25	1,125
216	มันฝรั่ง	ใหม่ สะอาด ไม่มีแมลงกัดกิน ไม่ เหี่ยว ไม่อกสภาพดี น้ำหนักไม่ต่ำ กว่า 150 กรัมต่อหัว	45	กก.	50	2,250
217	แตงกวาดอย (ลูกใหญ่)	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผล ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่ติดก้าน	25	กก.	50	1,250
218	น้ำเต้า	สดและสะอาด สภาพสมบูรณ์ เกลี้ยง ไม่แก่ มีสีเขียวอ่อน	25	กก.	100	2,500
219	ถั่วแปบ	สด ฝักไม่ลีบแบน ไม่มีแมลงเจาะ	45	กก.	35	1,575
220	ผักปิ้ง	สด ลำต้นอวบน้ำ เกลี้ยง กลม แตกกิ่งสาขามีดอก ไม่แก่ มีใบสี เขียวเข้ม เป็นมันหนานุ่มมือ ก้าน ใบสีม่วงแดง มีดอกเป็นช่อเชิงลด ออกตรงชอกใบ	45	กก.	40	1,800
221	ถั่วดำ	ชนิดเม็ดใหญ่ สะอาด ไม่เหม็นอับ	95	กก.	12	1,140
222	โปรตีนเกษตร	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กก.	165	กก.	5	825
223	เม็ดบัวลอย	สด กลมมีแป้งจับ ก้อนกลม ใช้สี ผสมอาหาร ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 500 กรัม	55	กก.	10	550
224	งาดำ	ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุใน ภาชนะที่ได้มาตรฐาน ถุงละ 500 กรัม	185	กก.	5	925
225	ผักชีหูด	สด ไม่เหี่ยว สีเขียวอ่อน มีดอก แทนออกเป็นช่อที่ปลายยอด	45	กก.	50	2,250
226	มะเขือม่วง	สด ไม่ขำเป็นรูปทรงกลมยาวตรง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ลูกยาวเนื้อใน อ่อนไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า	25	กก.	50	1,250
227	ส้มจีน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ไร้กรองไม่เป็นน้ำ รสหวาน อมเปรี้ยว	25	กก.	50	1,250
228	อุงุ่นแดงนอก	ข้าวสด ใหม่สะอาด ลูกติดข้าวแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำไม่เน่า รสหวาน	155	กก.	40	6,200
229	อุงุ่นเขียว	ข้าวสด ใหม่สะอาด ลูกติดข้าวแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำไม่เน่า รสหวาน	155	กก.	40	6,200

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วยนับ	จำนวน	ราคากลางรวม
230	น้ำพริกแกงกะหรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	75	กก.	5	375
231	น้ำพริกน้ำเงี้ยว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	75	กก.	5	375
232	น้ำพริกแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	75	กก.	2	150
233	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	90	กก.	2	180
234	น้ำพริกคั่วกลิ้ง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	80	กก.	5	400
235	น้ำพริกข้าวซอย	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและ กลิ่นที่ดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุ ละ 1 กก.	80	กก.	5	400
236	เนื้อปลาต่อรสใส่ไลต์	เนื้อปลาแล้ เนื้อล้วน สีขาวชมพู อ่อน ไม่ติดหนังเนื้อไม่และไม่มีกลิ่น เหม็นบูด บรรจุละ 1 กก.	115	กก.	500	57,500
237	ขนมไทย	เป็นขนมที่ทำสดใหม่ ไม่ใส่สารกัน บูด บรรจุในภาชนะที่สะอาด	15	แพ็ค	400	6,000
238	น้ำพริกน้ำปลา (ซอง)	ผลิตจากวัตถุดิบมีคุณภาพ บรรจุ ซอง 1 ถุงบรรจุ 50 ซอง	45	ถุง	100	4,500
239	พริกป่น+น้ำตาล (ซอง)	ผลิตจากวัตถุดิบมีคุณภาพ บรรจุ ซอง 1 ถุงบรรจุ 50 ซอง	45	ถุง	100	4,500
รวมเงินทั้งสิ้น (สามล้านเจ็ดแสนสองหมื่นสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)						3,720,450

(ลงชื่อ)

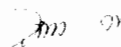


ประธานกรรมการ

(นางปรียานุช บุญประสม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)

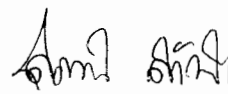


กรรมการ

(นางสาวศรติติญา วงศ์แก่น)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวสุภาวดี ลิวันโต)

โภชนาการปฏิบัติงาน