
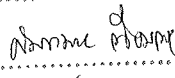

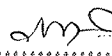
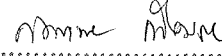



**รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย**  
**วัสดุบริโภคประเภทต่างๆ สำหรับเลี้ยงผู้ป่วยจำนวน 5 หมวด**

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>หมวดที่ 1 ประเภทเนื้อสัตว์</b>				
	<b>1. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	- ไม่มีสารเคมี หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อ				
	ผู้บริโภคเจ็บป่วยมากับอาหาร				
	- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร				
	ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์				
	- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการมีป้ายฮาลาล				
	- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ				
	<b>2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง				
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับมีป้ายฮาลาล				
	- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย				
	- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร				
	- ไม่ใช่ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง				
	แกลลอน ใส่ยาฆ่าแมลง ฟูย สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็น				
	อันตรายต่อสุขภาพ				
	<b>บรรจุภัณฑ์</b>				
	- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น				
	หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงในหีบห่อ				
	ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง				
	- ไม่ทั้งภาชนะ หีบห่อ ลัง เข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่ฝ่ายโภชนาการ				

  
 .....โรจธนากรรวมการ  
  
 .....กรรมการ  
  
 .....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>ก. ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมปรุงจากไก่</b>				
1	โคนปีกไก่ (ขนาด 22 ชิ้น / 1 กิโลกรัม)	กิโลกรัม	88	630	55,440
2	ซี่โครงไก่	กิโลกรัม	25	50	1,250
3	น่องไก่ (ขนาด 8 น่อง / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	75	300	22,500
4	เนื้อไก่บดไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง ไม่มีมัน	กิโลกรัม	74	2,500	185,000
5	เนื้อไก่หั่นไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	74	9,800	725,200
6	เนื้ออกไก่ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน (ขนาด 8 ชิ้น / 1 กิโลกรัม)	กิโลกรัม	74	350	25,900
7	ปีกไก่ 2 ท่อน (ขนาด 18 ชิ้น/1 กิโลกรัม)	กิโลกรัม	150	400	60,000
8	เลือดไก่	กิโลกรัม	30	420	12,600
	<b>รวมเป็นเงิน</b>				<b>1,087,890</b>
	<b>ข. ประเภทหมูสดและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงจากเนื้อหมู</b>				
1	ซี่โครงหมู	กิโลกรัม	130	70	9,100
2	คั๊บน้ำหมู (ไม่รวมคั๊บน้ำเกลือ)	กิโลกรัม	130	28	3,640
3	ลูกชิ้นหมู เกรดเอ (ฮั้งเพ็ง / นายชนะ)	กิโลกรัม	120	126	15,120
4	เลือดหมู	กิโลกรัม	15	70	1,050
5	ไส้กรอกหมู (ตราซีพี/บางกอกแฮม/หมูตัวเดียว)	กิโลกรัม	155	70	10,850
6	หมูบด ไขมัน 8-10 %	กิโลกรัม	125	6,853	856,625
7	หมูสันนอก (เป็นเส้นยาว ตกแต่งมันออกแล้ว เส้นผ่าศูนย์กลาง 10x15)	กิโลกรัม	130	268	34,840
8	หมูสามชั้น ไขมันน้อย	กิโลกรัม	130	140	18,200
9	หมูหัน ไม่ติดมัน ไม่ติดพังพืด	กิโลกรัม	130	9,870	1,283,100
	<b>รวมเป็นเงิน</b>				<b>2,232,525</b>

  
 .....ประธานกรรมการ  
  
 .....กรรมการ  
  
 .....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>ค. ประเภทปลา กุ้ง หอย ปลาหมึกและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง</b>				
1	กุ้งกุลาดำสดไม่ปอกเปลือก หัวไม่หลุด (ขนาด 70 ตัว / กก.)	กิโลกรัม	185	756	139,860
2	เนื้อปลาเก๋าพร้อมปรุง (แช่แข็ง)	กิโลกรัม	125	168	21,000
3	เนื้อปลาอินทรีขูดอย่างดี(เหนียว/ไม่ผสมสี/ไม่และ/ไม่มีกลิ่น/ไม่ค้ำงคิ	กิโลกรัม	130	126	16,380
4	ปลาชิวแก้วสด	กิโลกรัม	92	490	45,080
5	ทอดมันปลา (ตราทวิวงษ์/พรานทะเล ขนาด 500 กรัม)	ถุง	75	210	15,750
6	ปลาหับทิม	กิโลกรัม	80	70	5,600
7	ปลาพิพย์ (ตราทวิวงษ์/พรานทะเล ขนาด 1000 กรัม)	กิโลกรัม	110	112	12,320
8	ปลาทูนึ่ง (ขนาด 12 ตัว / 1 กิโลกรัม)	กิโลกรัม	120	1,540	184,800
9	ปลาน้ำดอกไม้ ไม้ ไม้เอาส่วนหัวขนาดตัว 2 กิโลกรัม	กิโลกรัม	125	28	3,500
10	ปลานิลแดดเดียวขนาด 18 ตัวต่อกิโลกรัม	กิโลกรัม	150	35	5,250
11	ลูกชิ้นปลากลม เกรดเอ (ซีพี,พรานทะเล)	กิโลกรัม	110	70	7,700
12	ลูกชิ้นปลาแห้งเหนียว (แต่จิว) น้ำหนักมากกว่า 300 กรัมต่อเส้น)	เส้น	15	84	1,260
13	ลูกชิ้นปลาอินทรี (เหนียว/ไม่ผสมสี/ไม่และ/ไม่มีกลิ่น/ไม่ค้ำงคิน)	กิโลกรัม	100	980	98,000
	<b>รวมเงิน</b>				<b>556,500</b>

รวมหมวดที่ 1


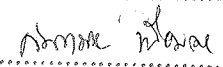

3,876,915

.....ประธานกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ

หมวดที่ 2 ประเภทไข่					
<b>1. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>					
ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย					
- เป็นไข่ที่มีสภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบหรือแตกร้าว					
- ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่น ๆ ติดปะปนมา					
- ไข่ต้องไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค					
<b>2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>					
- บรรจุในแผงไข่พลาสติกหรือวัสดุอื่น ที่มีความแข็งแรงทนทาน สะอาด					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
1	ไข่ไก่สดเบอร์ 2	ฟอง	3.5	112,840	394,940
2	ไข่เป็ด	ฟอง	4.2	28,500	119,700
3	ไข่เค็มสุก	ฟอง	6.5	3500	22,750
4	ไข่ขาวพลาสติกเจอร์รี่ไซซ์ ขนาดบรรจุ 2 กก.	แกลลอน	200	420	84,000
รวมเป็นเงิน					621,390

รวมหมวดที่ 2

621,390

  
.....ประธานกรรมการ  
  
.....กรรมการ  
  
.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	หมวด 3 ประเภท ขนมหุ่น เครื่องดื่ม				
	<b>1. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือ				
	สิ่งสกปรกปนเปื้อน				
	-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ				
	-ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่น ๆ ติดปะปนมา				
	<b>2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน				
	การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอื่นไม่				
	เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้.-				
	-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง				
	สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี				
	และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้				
	-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ				
	ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป				
	ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า				

.....ประธานกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
1	ลวดช่อกไทย(เฉพาะเนื้อ)ตัวไม้แข็ง	กก.	20	1,700	34,000
2	เชือกกล้วย (เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่รวมน้ำ)	กก.	20	1,700	34,000
3	ทับทิมแป้ง(เฉพาะเนื้อ)	กก.	20	1,700	34,000
4	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ)	กก.	30	700	21,000
5	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)	กก.	20	1700	34,000
6	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ)	กก.	20	1400	28,000
7	แห้ว	กก.	90	630	56,700
8	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด	กก.	70	630	44,100
9	ขนมโคנית	ชิ้น	6	3360	20,160
10	ขนมตาล	ชิ้น	6	1680	10,080
11	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	6	3360	20,160
12	ขนมปังหน้าเนยสด	ชิ้น	7	1680	11,760
13	ขนมปุยฝ้าย	ชิ้น	6	1680	10,080
14	ขนมมันสัมปะหลัง	ชิ้น	6	1680	10,080
15	ขนมสาเล่ทิพย์	ชิ้น	6	1680	10,080
16	ขนมสาเล่สุพรรณ	ชิ้น	6	1680	10,080
17	ขนมหน้าแตก	ชิ้น	6	1680	10,080
18	คุกกี้เนย	ชิ้น	6	1680	10,080
19	เค้กกล้วยหอม	ชิ้น	6	1680	10,080
20	ชิฟฟอนเค้ก	ชิ้น	6	3200	19,200
21	วุ้นกะทิ	ชิ้น	6	1680	10,080
22	ลูกชิด	กิโลกรัม	60	22	1,320
23	ซาลาเปาไส้ต่างๆ (เส้นผ่าศูนย์กลาง 6 ซม.)	ลูก	10	1000	10,000
24	เต้าหู้ยูนวมสด รสธรรมชาติ/เต้าหู้ยฟูรสตัด/สาอูแคนตาลูป	ถ้วย	15	1000	15,000
25	บิสกิต/เวเฟอร์/คุกกี้สอดไส้ (น้ำหนัก 25-30 กรัม)	ซอง	6	2400	14,400
26	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูโร/บอน/คิวเบอร์รี่ น้ำหนัก 17-25 กรัม)	ชิ้น	6	2400	14,400
	รวมเป็นเงิน				502,920

รวมหมวดที่ 3

502,920

.....ประธานกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>หมวดที่ 4 ประเภทเบ็ดเตล็ด</b>				
	1. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุเจือปน				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร				
	-ถ้าจำเป็นต้องใช้สีผสมอาหารให้ใช้สีจากพืชธรรมชาติ				
	หรืออาจใช้สีสังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็นสีผสมอาหาร				
	-ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่น ๆ กัดกิน หรือ				
	ติดปะปนมา				
	-ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพ				
	ตามข้อกำหนด				
	2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุเจือปน				
	-วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มี				
	ความสะอาดและปลอดภัย				
	-อาหารที่บรรจุในกล่อง ครอบงอ ต้องไม่บุบ,บวม				
	หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน พร้อม				
	ทั้งระบุนวันหมดอายุกำกับไว้				
	-ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร				
	ในกับปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	-ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือหุ้มห่อ ปุ๋ย				
	สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ				

.....amg.....ประธานกรรมการ  
 .....หนามะ.....ที่.....กรรมการ  
 .....On.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
1	กระเทียมกลีบ(กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	138	252	34,776
2	กระเทียมดอง	กิโลกรัม	40	13	520
3	กระเพาะปลาแห้ง	กิโลกรัม	380	17	6,460
4	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก(ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	25	1680	42,000
5	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่(ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	25	1190	29,750
6	กะทิกั้นสด	กิโลกรัม	70	1680	117,600
7	กะปิคิ	กิโลกรัม	57	105	5,985
8	กุ้งแห้ง(ตัวโต/ใหม่/ไม่ผสมสี/ตัวไม่หัก)	กิโลกรัม	380	77	29,260
9	กุ้งแช่แข็งเกรด เอ	กิโลกรัม	120	980	117,600
10	เกลือป่น 800 กรัม	ถุง	18	980	17,640
11	เกี่ยมฉ่าย	กิโลกรัม	40	35	1,400
12	ขนมจีน	กิโลกรัม	20	553	11,060
13	ข้าวเหนียวขาว	กิโลกรัม	38	70	2,660
14	ข้าวเหนียวดำ	กิโลกรัม	74	70	5,180
15	งาขาว	กิโลกรัม	120	21	2,520
16	ดอกกระเจียวแห้ง	กิโลกรัม	250	17	4,250
17	ดอกเก๊กฮวย	กิโลกรัม	250	17	4,250
18	ดอกไม้จีน	กิโลกรัม	220	28	6,160
19	คั้งฉ่าย(1 ถุง 500 กรัม)	ถุง	10	140	1,400
20	เต้าเจี้ยวขาวชนิดขังเป็นกบ.	กิโลกรัม	40	70	2,800
21	เต้าหู้ไข่ (หลอดสี่เหลี่ยม น้ำหนัก120 กรัม)	หลอด	6	1400	8,400
22	เต้าหู้ปลาเจ	กิโลกรัม	140	7	980
23	เต้าหู้แผ่น(แผ่นสี่เหลี่ยม คม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	4	910	3,640
24	เต้าหู้พวง 1 พวง 45 ชิ้น)	พวง	25	70	1,750
25	เต้าหู้ยี้(ขวด)	ขวดโหล	145	28	4,060
26	เต้าหู้ยี้ผสมเต้าเจี้ยว ขนาด 370 กรัม	ขวด	120	70	8,400
27	เต้าหู้เหลือง	แผ่น	8	630	5,040
28	ไตปลา	โหล	100	12	1,200
29	ถั่วเขียว	กิโลกรัม	63	800	50,400

.....ประธานกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
30	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	กิโลกรัม	70	280	19,600
31	ถั่วแดงหลวง	กิโลกรัม	68	252	17,136
32	ถั่วลันเตา	กิโลกรัม	100	21	2,100
33	น้ำตาลปีบอย่างดีไม่ปนน้ำตาลทราย	กิโลกรัม	35	140	4,900
34	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	80	112	8,960
35	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	80	84	6,720
36	น้ำพริกแกงเจ	กิโลกรัม	100	4	400
37	น้ำพริกแกงไตปลา	กิโลกรัม	90	28	2,520
38	น้ำพริกแกงป่า	กิโลกรัม	100	112	11,200
39	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	70	140	9,800
40	น้ำพริกแกงแพนง	กิโลกรัม	100	112	11,200
41	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	70	224	15,680
42	น้ำพริกเผา	กิโลกรัม	100	84	8,400
43	น้ำมันงา บรรจุ 630 ซีซี(ข้างคู่/ข้างคู่)	ขวด	170	17	2,890
44	บะหมี่สด	กิโลกรัม	38	140	5,320
45	บะหมี่เจ	กิโลกรัม	70	7	490
46	ปลากรอบสามรส	กิโลกรัม	160	70	11,200
47	ปลาทูนาน้ำแร่ นน.สุทธิ 185 กรัม(ซีเล็ก/นอร์ติลุส)	กระป๋อง	45	42	1,890
48	แป้งทอดกรอบบรรจุ 1 กิโลกรัม	กิโลกรัม	35	112	3,920
49	แป้งมันสำปะหลังบรรจุ 1 กิโลกรัม	กิโลกรัม	40	56	2,240
50	โป๊ยกั๊ก	กิโลกรัม	200	4	800
51	โปรตีนเกษตร (แผ่น / บด)	กิโลกรัม	140	28	3,920
52	ผงกระหรี่บรรจุ 200 กรัม	ขวด	115	4	460
53	ผักกาดกระโปง ผ่าครึ่ง	โหล	120	35	4,200
54	แผ่นแป้งเกี้ยว	กิโลกรัม	40	50	2,000
55	พริกชี้หนูแห้ง	กิโลกรัม	120	20	2,400
56	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กิโลกรัม	130	70	9,100
57	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	400	42	16,800
58	พริกป่น	กิโลกรัม	200	14	2,800

.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
30	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	กิโลกรัม	70	280	19,600
31	ถั่วแดงหลวง	กิโลกรัม	68	252	17,136
32	ถั่วลันเตา	กิโลกรัม	100	21	2,100
33	น้ำตาลปีบอย่างดีไม่ปนน้ำตาลทราย	กิโลกรัม	35	140	4,900
34	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	80	112	8,960
35	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	80	84	6,720
36	น้ำพริกแกงเจ	กิโลกรัม	100	4	400
37	น้ำพริกแกงไตปลา	กิโลกรัม	90	28	2,520
38	น้ำพริกแกงป่า	กิโลกรัม	100	112	11,200
39	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	70	140	9,800
40	น้ำพริกแกงพริก	กิโลกรัม	100	112	11,200
41	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	70	224	15,680
42	น้ำพริกเผา	กิโลกรัม	100	84	8,400
43	น้ำมันงา บรรจุ 630 ซีซี(ซังคู่/มังกรคู่)	ขวด	170	17	2,890
44	บะหมี่สด	กิโลกรัม	38	140	5,320
45	บะหมี่เจ	กิโลกรัม	70	7	490
46	ปลากรอบสามรส	กิโลกรัม	160	70	11,200
47	ปลาทูน่าน้ำแร่ นน.สุทธิ 185 กรัม(ซีเล็ก/นอร์ดีลิต)	กระป๋อง	45	42	1,890
48	แป้งทอดกรอบบรรจุ 1 กิโลกรัม	กิโลกรัม	35	112	3,920
49	แป้งมันสำปะหลังบรรจุ 1 กิโลกรัม	กิโลกรัม	40	56	2,240
50	โป๊ยคั๊ก	กิโลกรัม	200	4	800
51	โปรตีนเกษตร (แผ่น / บด)	กิโลกรัม	140	28	3,920
52	ผงกระหรี่บรรจุ 200 กรัม	ขวด	115	4	460
53	ผักกาดกระโปรง ผาติง	โหล	120	35	4,200
54	แผ่นแป้งเกี้ยว	กิโลกรัม	40	50	2,000
55	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กิโลกรัม	120	20	2,400
56	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กิโลกรัม	130	70	9,100
57	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	400	42	16,800
58	พริกป่น	กิโลกรัม	200	14	2,800

.....ประธานกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
1	กล้วยไข่สุก	หวี	40	490	19,600
2	แก้วมังกร	กิโลกรัม	50	320	16,000
3	ขนุน	กิโลกรัม	70	70	4,900
4	แคนตาลูป	กิโลกรัม	42	423	17,766
5	เงาะโรงเรียน (ขนาด 24 ผลต่อ 1 กก.)	กิโลกรัม	40	1120	44,800
6	ชมพู (ขนาด 10 ผลต่อ 1 กก.)	กิโลกรัม	55	750	41,250
7	แดงโม	กิโลกรัม	25	672	16,800
8	ฝรั่งแป้นสีทอง (น้ำหนัก 4-5 ผลต่อกก. ไม่มีตำหนิ)	กิโลกรัม	35	550	19,250
9	มังคุด (ขนาด 12 ผลต่อ 1 กก.)	กิโลกรัม	45	1000	45,000
10	มันเทศ	กิโลกรัม	35	500	17,500
11	ลองกองขนาดกลาง	กิโลกรัม	50	1120	56,000
12	ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด 8 ผลต่อ 1 กก.)	กิโลกรัม	100	1680	168,000
13	มะละกอสุก	กิโลกรัม	50	200	10,000
14	แอปเปิ้ล (ขนาด 8 ผลต่อกก. การ่า/วอชิงตัน)	กิโลกรัม	80	260	20,800
15	สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า 1 กก.)	กิโลกรัม	27	133	3,591
16	กระชายซอย	กิโลกรัม	100	80	8,000
17	กระชาย(เฉพาะราก)	กิโลกรัม	80	14	1,120
18	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	30	1,000	30,000
19	จิงชอย	กิโลกรัม	70	140	9,800
20	จิงแก่	กิโลกรัม	65	22	1,430
21	ข่าอ่อน	กิโลกรัม	60	25	1,500
22	แขนงกะหล่ำ	กิโลกรัม	55	150	8,250
23	แครอท (เฉพาะหัว)	กิโลกรัม	35	120	4,200
24	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก)	กิโลกรัม	70	150	10,500
25	ดอกกุยช่าย	กิโลกรัม	70	210	14,700
26	ต้นคื่นไฉ่	กิโลกรัม	100	100	10,000
27	ต้นหอม (ไม่มีดินติดมากับราก)	กิโลกรัม	65	200	13,000
28	ตะไคร้	กิโลกรัม	20	120	2,400
29	แดงกวา	กิโลกรัม	25	250	6,250
30	ถั่วออก	กิโลกรัม	25	200	5,000

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
31	บล็ออคโคลี	กิโลกรัม	70	120	8,400
32	น้ำมะนาวแท้ บรรจุ 700 ซีซี	ขวด	70	400	28,000
33	ใบมะกรูด	กำ	5	300	1,500
34	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	50	14	700
35	ใบสะระแหน่	กิโลกรัม	80	14	1,120
36	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	30	600	18,000
37	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	50	20	1,000
38	ผักชีฝรั่ง (ไม่มีดินติดมาที่บราจ)	กิโลกรัม	50	14	700
39	ผักชี (ไม่มีดินติดมาที่บราจ)	กิโลกรัม	100	210	21,000
40	ผักบุ้งไทย	กิโลกรัม	30	280	8,400
41	พริกชี้หนูแดง (เด็ดก้าน)	กิโลกรัม	100	70	7,000
42	พริกชี้หนูหอม(เด็ดก้าน)	กิโลกรัม	200	14	2,800
43	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	70	70	4,900
44	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	70	28	1,960
45	พริกหยวก	กิโลกรัม	70	40	2,800
46	พริกหวาน (สีแดง)	กิโลกรัม	110	50	5,500
47	พริกเหลือง	กิโลกรัม	90	25	2,250
48	พริกทอง (ขนาดลูกละ 2.5 กก.ขึ้นไป)	กิโลกรัม	30	140	4,200
49	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	25	140	3,500
50	มะเขือพวง (เด็ดสำเร็จ)	กิโลกรัม	65	28	1,820
51	ลูกมะกรูด (ลูกโต 15 ลูกต่อ 1 กก.)	กิโลกรัม	50	28	1,400
52	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	35	900	31,500
53	หัวไชเท้า (ไม่ฟาม มีใบไม่เกิน 3 นิ้ว)	กิโลกรัม	30	900	27,000
54	เห็ดหอมสด	กิโลกรัม	200	50	10,000
55	เห็ดหูหนู	กิโลกรัม	80	750	60,000
56	มะระจีน (ผลไม่เหลือง ขนาด 3 ผลต่อกก.)	กิโลกรัม	35	60	2,100
		รวมเป็นเงิน			884,957

รวมหมวดที่ 5

884,957

.....ประธานกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ

รวมทุกหมวด

หมวดที่ 1	3,876,915	บาท
หมวดที่ 2	621,390	บาท
หมวดที่ 3	502,920	บาท
หมวดที่ 4	963,818	บาท
หมวดที่ 5	884,957	บาท
เป็นจำนวนเงิน	<u>6,850,000</u>	<u>บาท</u>

.....*สม.อ*.....ประธานกรรมการ  
.....*สม.น*.....กรรมการ  
.....*อ.อ*.....กรรมการ