

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลนครปฐม
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๔,๓๙๙,๐๒๕.๐๐ บาท (สี่ล้านสามแสนเก้าหมื่นเก้าพันยี่สิบห้าบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๖  
เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๔,๑๓๘,๒๘๐.๐๐ บาท (สี่ล้านหนึ่งแสนสามหมื่นแปดพันสองร้อยแปดสิบบาทถ้วน)  
รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๑๐๐๑๐๒ ลงวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๕
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๑๐๐๕๐๑ ลงวันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๕
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๐๒๐๑๐๑ ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖
  - ใบสั่งซื้อเลขที่ PT๖๖๐๒๐๘๐๑ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖
๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง
- |     |                           |                                 |               |
|-----|---------------------------|---------------------------------|---------------|
| ๖.๑ | นางสมหมาย เนียมเนย        | ตำแหน่งนักโภชนาการ              | ประธานกรรมการ |
|     |                           | (ด้านบริการทางวิชาการ) ชำนาญการ |               |
| ๖.๒ | น.ส.ดวงฤดี ลีกุลวัฒนา     | ตำแหน่งนักโภชนาการ              | กรรมการ       |
|     |                           | (ด้านบริการทางวิชาการ) ชำนาญการ |               |
| ๖.๓ | นางสุนันท์ ทรัพย์พนาพรชัย | ตำแหน่งเจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน | กรรมการ       |
- (ลงชื่อ).....*สมหมาย เนียมเนย*.....ประธานกรรมการ  
(นางสมหมาย เนียมเนย)
- (ลงชื่อ).....*ดวงฤดี ลีกุลวัฒนา*.....กรรมการ  
(น.ส.ดวงฤดี ลีกุลวัฒนา)
- (ลงชื่อ).....*สุนันท์*.....กรรมการ  
(นางสุนันท์ ทรัพย์พนาพรชัย)

รายการพืชผลและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
<b>หมวดที่ ๑ อาหารประเภทผลไม้สด-ผักสด</b>					
๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย					
-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสียหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน					
-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ					
-ไม่มีเชื้อรา หนอน แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา					
๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน					
การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่					
เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้-					
-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง					
สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี					
และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้					
-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ					
ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป					
ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	กล้วยไข่สุก (ลูกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่งอม)	หวี	๔๕.๐๐	๔,๐๐๐	๑๘๐,๐๐๐.๐๐
๒	แก้วมังกร(ผลใหญ่ ๓-๔ ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว)	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	๖๕๐	๓๙,๐๐๐.๐๐
๓	ขนุน (แก่เมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๔	แคนตาลูป (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๑๕๐	๗,๕๐๐.๐๐
๕	เงาะโรงเรียน(ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ช้ำ ขนไม่ดำ ขนาด ๒๕-๓๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๖๕.๐๐	๑,๘๐๐	๑๑๗,๐๐๐.๐๐
๖	ชมพูทับทิมจันทร์ (ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไซ ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๒๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๗	แตงโม (ผลใหญ่ ใสไม่ลึ่ม เนื้อแน่น รสหวาน)	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๑,๙๐๐	๕๗,๐๐๐.๐๐
๘	มังคุด (ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๑,๑๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๙	ลองกองขนาดกลาง (ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๔๕.๐๐	๒,๐๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๑๐	ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด ๘ ผลต่อ๑ กก.)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๗,๔๕๐	๕๙๖,๐๐๐.๐๐
๑๑	มะละกอสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.สุกเสมอกัน ไม่เละ ไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๘๐	๓,๒๐๐.๐๐
๑๒	แอปเปิ้ล (เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ (การร/วอชิงตัน)ขนาด ๑๐ ผลต่อ ๑ กก.)	ผล	๑๕.๐๐	๙,๗๕๐	๑๔๖,๒๕๐.๐๐
๑๓	สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก.สุกเสมอกัน รสหวาน)	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๔	กระชายขอย (กระชายขอยสด เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๒๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๑๕	กระชาย (เฉพาะราก หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๒๐	๑,๖๐๐.๐๐
๑๖	กะหล่ำปลี (หัวโต ตัดแต่งแล้ว)	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๒,๒๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐
๑๗	ขิงขอย (ขิงสดขอย เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๖๕๐	๒๖,๐๐๐.๐๐
๑๘	ขิงแก่ (หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๙	ข้าวอ่อน (สด ไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๓๐	๑,๕๐๐.๐๐
๒๐	แขนงกะหล่ำ (ต้นเล็ก อ่อน ใบไม่แก่)	กิโลกรัม	๕๕	๑๗๐	๙,๓๕๐.๐๐
๒๑	แครอท (เฉพาะหัว หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๓๐	๕๘๐	๑๗,๔๐๐.๐๐
๒๒	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้านใบติดมา)	กิโลกรัม	๗๕	๓๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๒๓	ดอกกุยช่าย (ดอกตูม ไม่บาน)	กิโลกรัม	๗๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๒๔	ต้นคืนไข่ (ปลายไม่เหลือง รากไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๑๒๐	๓๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๒๕	ต้นหอม (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๘๐	๑,๐๑๐	๘๐,๘๐๐.๐๐
๒๖	ตะไคร้ (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๓๐	๘๐	๒,๔๐๐.๐๐
๒๗	แตงกวา (ผลอ่อน ไม่ขม)	กิโลกรัม	๓๕	๔,๘๐๐	๑๖๘,๐๐๐.๐๐
๒๘	ถั่วงอก (ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๒๕	๒,๐๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๒๙	ถั่วแขก (ฝักยาว เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๘๐	๑๒๐	๙,๖๐๐.๐๐
๓๐	ถั่วลันเตา (ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๑๔๐	๑๒๐	๑๖,๘๐๐.๐๐
๓๑	บล็อกโคลี่ (ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว)	กิโลกรัม	๘๐	๑๕๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๓๒	น้ำมะนาว (บรรจุ ≥ ๗๐๐ ซีซี/ขวด)	ขวด	๓๕	๓๖๐	๑๒,๖๐๐.๐๐
๓๓	ใบมะกรูด (สด ใบขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๘๐	๕๕	๔,๔๐๐.๐๐
๓๔	ใบแมงลัก (ใบอ่อน ติดก้าน)	กิโลกรัม	๘๐	๔๕	๓,๖๐๐.๐๐
๓๕	ใบสาระแหน่ (สด ใบไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐.๐๐
๓๖	ผักกาดขาว (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๔๐	๓,๑๐๐	๑๒๔,๐๐๐.๐๐
๓๗	ผักกาดหอม (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๕๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๓๘	ผักชีฝรั่ง (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๕๐	๓๐	๑,๕๐๐.๐๐
๓๙	ผักชี (สด รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๘๐	๙๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๔๐	ผักบุ้งไทย (สด ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๓๕	๑,๘๐๐	๖๓,๐๐๐.๐๐
๔๑	พริกขี้หนูแดง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๕๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๔๒	พริกขี้หนูหอม (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๕๐	๓๐	๔,๕๐๐.๐๐
๔๓	พริกขี้ฟ้าเขียว (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๔๔	พริกหยวก (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๔๕	พริกขี้ฟ้าแดง (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๔๖	พริกหวาน คละสี (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๒๐	๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๔๗	พริกเหลือง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๒๐๐	๘๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๔๘	ฟักทอง (ขนาดลูกละ ๒.๕ กก.ขึ้นไป แก่จัด เนื้อมัน หนา)	กิโลกรัม	๔๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๔๙	มะเขือเทศเนื้อลูกใหญ่ (ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๓๕	๙๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐
๕๐	มะเขือเทศราชินี (ผลแก่จัด สีแดง ขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๓๕	๕๐	๑,๗๕๐.๐๐
๕๑	มะเขือพวง (สด เด็ดขั้ว)	กิโลกรัม	๑๗๐	๕๐	๘,๕๐๐.๐๐
๕๒	มะระจีน (ขนาด ๓ ผลต่อ ๑ กก. ผลตรง ยาว ไม่เหลือง )	กิโลกรัม	๕๐	๔๕๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๕๓	มันเทศ (หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั)	กิโลกรัม	๓๐	๒,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๕๔	ลูกมะกรูด (ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.) ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๐	๓๕	๑,๐๕๐.๐๐
๕๕	หอมหัวใหญ่ (มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๒,๖๐๐	๑๐๔,๐๐๐.๐๐
๕๖	หัวไชเท้า (ไม่ฟ้าม มีใบไม่เกิน ๓ นิ้ว) (ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ฟ้าม ผลตรง)	กิโลกรัม	๓๕	๒,๐๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๕๗	เห็ดหอมสด (ดอกใหญ่ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๒๐๐	๙๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๕๘	เห็ดหูหนู (ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ)	กิโลกรัม	๗๕	๑,๐๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
		รวมเป็นเงิน			๒,๗๔๐,๘๐๐.๐๐

	หมวดที่ ๒ อาหารประเภทขนม				
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือ				
	สิ่งสกปรกปนเปื้อน				
	-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ				
	-ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่น ๆ ติดปะปนมา				
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ				
	ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน				
	การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่				
	เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้-				
	-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง				
	สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี				
	และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้				
	-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ				
	ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป				
	ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	ลอดช่องไทย(เฉพาะเนื้อ) (ตัวสวย ไม่มีน้ำ ตัวไม่แข็ง)	กิโลกรัม	๒๐	๑,๙๐๐	๓๘,๐๐๐.๐๐
๒	เจาก๋วย (เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๘	๒,๐๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๓	ทับทิมแปง(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๒	๒,๐๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๔	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐	๗๕๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๕	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)(ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เหนียวนุ่ม บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐	๑,๒๕๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๖	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๒	๑,๔๐๐	๓๐,๘๐๐.๐๐
๗	แห้วปอกเปลือก (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๘๕	๒๐๐	๑๗,๐๐๐.๐๐
๘	ลูกชิด (สีขาวใส ไม่แก่)	กิโลกรัม	๗๕	๑๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๙	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด (แกะเม็ดแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๖๐	๔๕๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๑๐	ขนมโดนัท (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๖	๔,๐๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๑๒	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๘	๓,๐๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๑๓	ขนมปุยฝ้าย (สด ใหม่)	ชิ้น	๕	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๔	ขนมมันสำปะหลัง (สด ใหม่)	ชิ้น	๕	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๕	คุกกี้เนย (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๖	๕,๐๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๑๖	เค้กกล้วยหอม (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๗	๕,๐๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๑๗	ชีฟพอนเค้ก (สด ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๘	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูโร/บอน/ดิวาเบอร์รี่ น้ำหนัก ๑๗-๒๕ กรัม)	ชิ้น	๗	๔,๐๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๔๕๓,๘๐๐.๐๐

	หมวดที่ ๓ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด				
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร				
	-ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้สีจากพืชธรรมชาติ				
	หรืออาจใช้สีสังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็นสีผสมอาหาร				
	-ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่น ๆ กัดกิน หรือ				
	ติดปะปนมา				
	-ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพ				
	ตามข้อกำหนด				
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ				
	-วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มี				
	ความสะอาดและปลอดภัย				
	-อาหารที่บรรจุในกล่อง กระจบอง ต้องไม่บุบ,บวม				
	หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน พร้อม				
	ทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้				
	-ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร				
	ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	-ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือหุ้มห่อ ปุ๋ย				
	สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	กระเทียมกลีบใหญ่ (กระเทียมแกะ กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๘๐	๗๕๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๒	กระเทียมดอง (น้ำหนัก≥๘๗๐กรัมได้มาตรฐาน อย.น้ำใส ไม่มีฝ้าลอย)	กระปุก	๔๐	๒๐	๘๐๐.๐๐
๓	กระเพาะปลาแห้งชนิดหลอด (ไม่มีกลิ่นหืน)	กิโลกรัม	๔๕๐	๒๐	๙,๐๐๐.๐๐
๔	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๒๕	๖๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๕	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๒๕	๕,๑๕๐	๑๒๘,๗๕๐.๐๐
๖	กะทิกั้นสด (คั้นสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่บูด)	กิโลกรัม	๗๐	๑,๕๐๐	๑๐๕,๐๐๐.๐๐
๗	กะปิดี (ไม่มีเชื้อรา บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท)	กิโลกรัม	๗๐	๙๐	๖,๓๐๐.๐๐
๘	กุ้งแห้ง (ตัวโต/ใหม่ /ไม่ผสมสี /ตัวไม่หัก / ไม่มีเชื้อรา บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๔๕๐	๒๐	๙,๐๐๐.๐๐
๙	ขนมจีน (เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เหม็น ไม่เปรี้ยว)	กิโลกรัม	๒๐	๑๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๐	ข้าวเหนียวขาว (เมล็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๓๕	๘๐	๒,๘๐๐.๐๐
๑๑	ข้าวเหนียวดำ (เมล็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๗๐	๒๐	๑,๔๐๐.๐๐
๑๒	ดอกกระเจียบแห้ง (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๓๐๐	๑๕	๔,๕๐๐.๐๐
๑๓	ดอกเก๊กฮวย (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๕๕๐	๑๕	๘,๒๕๐.๐๐
๑๔	ดอกไม้จัน (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๒๒๐	๕	๑,๑๐๐.๐๐
๑๕	ตั้งฉ่าย (น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๑๐	๑๒๐	๑,๒๐๐.๐๐
๑๖	เต้าเจี้ยวขาวชนิดขังเป็นกก. (เมล็ดถั่วไม่เปียกอยู่เป็นน้ำ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๗	เต้าหู้ไข่ (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๒๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๘	๔,๒๐๐	๓๓,๖๐๐.๐๐
๑๘	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม (แผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๙	๒,๒๐๐	๑๙,๘๐๐.๐๐
๑๙	เต้าหู้ฟอง (ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน)	ฟอง	๒๕	๑๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๒๐	เต้าหู้ยี้แดง (บรรจุขวดปิดสนิท)	ขวด	๑๒๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐

ลำดับ	รายการ	หน่วย		จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๒๑	ถั่วแดงหลวง (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๗๕	๑๕๐	๑๑,๒๕๐.๐๐
๒๒	ถั่วเขียว (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๗๐	๖๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๕	๑๕๐	๑๔,๒๕๐.๐๐
๒๔	น้ำพริกแกงคั่ว (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๕	๑๕๐	๑๑,๒๕๐.๐๐
๒๕	น้ำพริกแกงป่า (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๑๒๐	๑๘๐	๒๑,๖๐๐.๐๐
๒๖	น้ำพริกแกงเผ็ด (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๐	๖๓๐	๔๔,๑๐๐.๐๐
๒๗	น้ำพริกเผา (น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง ได้มาตรฐาน อย.)	กิโลกรัม	๑๓๕	๙๐	๑๒,๑๕๐.๐๐
๒๘	แป้งทอดกรอบ (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๔๖	๑๖๐	๗,๓๖๐.๐๐
๒๙	แป้งมันสำปะหลัง (บรรจุ ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๓๖	๒๔๐	๘,๖๔๐.๐๐
๓๐	ผงกระหรี่ (บรรจุ ๒๐๐ กรัม)	ขวด	๑๓๕	๑๒๐	๑๖,๒๐๐.๐๐
๓๑	พริกชี้ฟ้าแห้ง (พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๖๐	๑๕	๒,๔๐๐.๐๐
๓๒	พริกไทยป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง กลิ่นหอม)	กิโลกรัม	๓๐๐	๓๐	๙,๐๐๐.๐๐
๓๓	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด (ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๙๐	๓๙,๐๐๐.๐๐
๓๔	มะนาวดอง (น้ำใส ไม่มีฝาลอย)	ผล	๕	๑,๑๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๓๕	ลำไยแห้ง (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่มีเชื้อราสีไม่ดำคล้ำ)	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๕	๓,๐๐๐.๐๐
๓๖	วุ้นเส้นถั่วเขียว (บรรจุถุงปิดสนิทน้ำหนัก ๑๐๐๐ กรัม)	กิโลกรัม	๙๐	๓๒๐	๒๘,๘๐๐.๐๐
๓๗	สาหร่ายทะเล (ไม่มีกลิ่นอับ บรรจุถุง ๑๐๐ กรัม)	ห่อ	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๓๘	เส้นหมี่แห้ง (เส้นเหนียวนุ่ม บรรจุถุงมิดชิด ขนาดบรรจุ ๑,๖๐๐ กรัม)	ถุง	๘๕	๘๓๐	๗๐,๕๕๐.๐๐
๓๙	หมูหยอง (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๔๓๐	๘๐	๓๔,๔๐๐.๐๐
๔๐	หมูแผ่น (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๔๐	๑๐	๓,๔๐๐.๐๐
๔๑	กวนเชียงเกรด เอ (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๕๐	๕๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๔๒	หอมแดงเจียว (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๙๐	๒๐	๓,๘๐๐.๐๐
๔๓	หอมแดงแห้ง (ไม่เหี่ยว ไม่ผ่อ ไม่มีเชื้อรา หัวจุกไม่เน่า)	กิโลกรัม	๖๐	๒๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๔๔	หัวไชโป้วหวาน (แผ่น / สี่เหลี่ยมลูกเต๋า) สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน สีน้ำตาลอ่อน เนื้อนิ่ม	กิโลกรัม	๔๓	๒๑๐	๙,๐๓๐.๐๐
๔๕	โป๊ยกั๊ก (สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุง ๑๕๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๔๖	อบเชย (อย่างดี บรรจุถุงปิดสนิทขนาด ๒๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๙๔๓,๖๘๐.๐๐

รวมทุกหมวด

หมวดที่ ๑

๒,๗๔๐,๘๐๐.๐๐

หมวดที่ ๒

๔๕๓,๘๐๐.๐๐

หมวดที่ ๓

๙๔๓,๖๘๐.๐๐

เป็นจำนวนเงิน

๔,๑๓๘,๒๘๐.๐๐