

รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)	ราคาต่อหน่วย (รวมภาษี)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๕๗.	เห็ดหอมสด	๙๐ กก.	ร้อยละ ๗	๑๗๐.๐๐	๑๕,๓๐๐.๐๐
๕๘.	เห็ดหูหนู	๑,๐๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๕๙.	ลวดช่องไทย	๑,๙๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๐.๐๐	๓๘,๐๐๐.๐๐
๖๐.	เฉาก๊วย	๒,๐๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๑๘.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๖๑.	ทับทิมแป้ง	๒,๐๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๒.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๖๒.	วุ้นมะพร้าว	๗๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๓๐.๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๖๓.	ครองแครงแก้ว	๑,๒๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๐.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๖๔.	ขนมรวมมิตร	๑,๔๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๒.๐๐	๓๐,๘๐๐.๐๐
๖๕.	แห้วปอกเปลือก	๒๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๖๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๖๖.	ลูกชิด	๑๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๖๗.	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด	๔๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๖๐.๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๖๘.	ขนมโดนัท	๔,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๖๙.	ขนมปังไส้ต่าง ๆ	๔,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๗๐.	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา	๓,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๗๑.	ขนมปุยฝ้าย	๓,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๗๒.	ขนมมันสำปะหลัง	๓,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๗๓.	คุกกี้เนย	๕,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๗๔.	เค้กกล้วยหอม	๕,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๗๕.	ชีฟพอนเค้ก	๓,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐



รายการพืชสดและราคาต่อหน่วย

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)	ราคาต่อหน่วย (รวมภาษี)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๗๖.	เค้ก/พายสอดไส้ครีม	๔,๐๐๐ ชิ้น	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๗๗.	กระเทียมกลีบใหญ่	๗๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๗๘.	กระเทียมดอง	๒๐ กระปุก	ร้อยละ ๗	๔๐.๐๐	๘๐๐.๐๐
๗๙.	กระเพาะปลาแห้งชนิดหลอด	๒๐ กก.	ร้อยละ ๗	๓๕๐.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๘๐.	กล้วยเดี่ยวเส้นเล็ก	๖๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๑๕.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๘๑.	กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	๕,๑๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๓.๐๐	๑๑๘,๔๕๐.๐๐
๘๒.	กะทิกันสด	๑,๕๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๖๕.๐๐	๙๗,๕๐๐.๐๐
๘๓.	กะปิดี	๙๐ กก.	ร้อยละ ๗	๕๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๘๔.	กุ้งแห้ง	๒๐ กก.	ร้อยละ ๗	๔๕๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๘๕.	ขนมจีน	๑๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๘๖.	ข้าวเหนียวขาว	๘๐ กก.	ร้อยละ ๗	๓๕.๐๐	๒,๘๐๐.๐๐
๘๗.	ข้าวเหนียวดำ	๒๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
๘๘.	ดอกกระเจียวแห้ง	๑๕ กก.	ร้อยละ ๗	๓๐๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๘๙.	ดอกเก๊กฮวย	๑๕ กก.	ร้อยละ ๗	๕๕๐.๐๐	๘,๒๕๐.๐๐
๙๐.	ดอกไม้จีน	๕ กก.	ร้อยละ ๗	๒๒๐.๐๐	๑,๑๐๐.๐๐
๙๑.	ตั้งฉ่าย	๑๒๐ ถุง	ร้อยละ ๗	๑๐.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๙๒.	เต้าเจี้ยวขาวชนิดซังเป็นกก.	๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๙๓.	เต้าหู้ไข่	๔,๒๐๐ หลอด	ร้อยละ ๗	๗.๐๐	๒๙,๔๐๐.๐๐
๙๔.	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม	๒,๒๐๐ แผ่น	ร้อยละ ๗	๙.๐๐	๑๙,๘๐๐.๐๐



รายการพืชผลและราคาต่อหน่วย

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)	ราคาต่อหน่วย (รวมภาษี)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๙๕.	เต้าหู้พวง	๑๐๐ พวง	ร้อยละ ๗	๒๕.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๙๖.	เต้าหู้ยี้แดง	๑๐๐ ขวด	ร้อยละ ๗	๓๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๙๗.	ถั่วแดงหลวง	๑๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๙๘.	ถั่วเขียว	๖๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๕๕.๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๙๙.	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๑๙๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๕.๐๐	๑๔,๒๕๐.๐๐
๑๐๐.	น้ำพริกแกงคั่ว	๑๕๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๕.๐๐	๑๑,๒๕๐.๐๐
๑๐๑.	น้ำพริกแกงป่า	๑๘๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๑๒,๖๐๐.๐๐
๑๐๒.	น้ำพริกแกงเผ็ด	๖๓๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๔๔,๑๐๐.๐๐
๑๐๓.	น้ำพริกเผา	๙๐ กก.	ร้อยละ ๗	๑๑๕.๐๐	๑๐,๓๕๐.๐๐
๑๐๔.	แป้งทอดกรอบ	๑๖๐ กก.	ร้อยละ ๗	๔๖.๐๐	๗,๓๖๐.๐๐
๑๐๕.	แป้งมันสำปะหลัง	๒๔๐ กก.	ร้อยละ ๗	๓๖.๐๐	๘,๖๔๐.๐๐
๑๐๖.	ผงกระหรี่	๑๒๐ ขวด	ร้อยละ ๗	๑๒๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๐๗.	พริกชี้ฟ้าแห้ง	๑๕ กก.	ร้อยละ ๗	๑๖๐.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
๑๐๘.	พริกไทยป่น	๓๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๐๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๐๙.	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	๓๙๐ กก.	ร้อยละ ๗	๗๐.๐๐	๒๗,๓๐๐.๐๐
๑๑๐.	มะนาวดอง	๑,๑๐๐ ผล	ร้อยละ ๗	๕.๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๑๑๑.	ลำไยแห้ง	๑๕ กก.	ร้อยละ ๗	๒๐๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๑๒.	วุ้นเส้นถั่วเขียว	๓๒๐ กก.	ร้อยละ ๗	๙๐.๐๐	๒๘,๘๐๐.๐๐
๑๑๓.	สาหร่ายทะเล	๕๐ ห่อ	ร้อยละ ๗	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐



(Handwritten signature)

รายการพืชุดและราคาต่อหน่วย

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)	ราคาต่อหน่วย (รวมภาษี)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑๑๔.	เส้นไหมแห้ง	๘๓๐ กุญ	ร้อยละ ๗	๘๐.๐๐	๖๖,๔๐๐.๐๐
๑๑๕.	หมูหยอง	๘๐ กก.	ร้อยละ ๗	๓๘๐.๐๐	๓๐,๔๐๐.๐๐
๑๑๖.	หมูแผ่น	๑๐ กก.	ร้อยละ ๗	๒๕๐.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๑๑๗.	กุนเชียงเกรด เอ	๕๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๑๓๐.๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐
๑๑๘.	หอมแดงเจียว	๒๐ กก.	ร้อยละ ๗	๑๙๐.๐๐	๓,๘๐๐.๐๐
๑๑๙.	หอมแดงแห้ง	๒๐๐ กก.	ร้อยละ ๗	๔๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๑๒๐.	หัวไชโป้วหวาน	๒๑๐ กก.	ร้อยละ ๗	๔๓.๐๐	๙,๐๓๐.๐๐
๑๒๑.	โป๊ยกั๊ก	๑๐๐ กุญ	ร้อยละ ๗	๒๐๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๒๒.	อบเชย	๖๐ กุญ	ร้อยละ ๗	๒๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (สามล้านห้าแสนสี่หมื่นสามพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)					๓,๕๔๓,๘๘๐.๐๐



(Handwritten signature)

ใบเสนอราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เรียน หัวหน้าหน่วยงานของรัฐ

๑. ข้าพเจ้า ห้างหุ้นส่วนจำกัด พรชยนต์ ตำบล วังเย็นอำเภอ เมืองนครปฐมจังหวัด นครปฐม โทรศัพท์ ๐๘๐๕๕๓๒๑๓๐ โดย นายทวีลาภ สรรพกิจไพศาล ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และเอกสารเพิ่มเติม (ถ้ามี) เลขที่ ๘๐/๒๕๖๖ โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่าข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ

๒. ข้าพเจ้าขอเสนอรายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	รวมเป็นเงิน (บาท)	กำหนดส่งมอบ
๑	วัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด	-	๑๒๒ รายการ	๓,๕๔๓,๘๘๐.๐๐	๓๖๖
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น				๓,๕๔๓,๘๘๐.๐๐	

(สามล้านห้าแสนสี่หมื่นสามพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มรวมทั้งภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายที่ส่งมอบเรียบร้อยแล้ว

๓. ข้าพเจ้าจะยื่นคำเสนอราคานี้เป็นระยะเวลา ๓๖๖ วัน ตั้งแต่วันยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด อาจรับคำเสนอนี้ ณ เวลาใดก็ได้ก่อนที่จะครบกำหนดระยะเวลาดังกล่าว หรือระยะเวลาที่ได้ยืดออกไปตามเหตุผลอันสมควรที่ จังหวัด ร้องขอ

๔. ข้าพเจ้ารับรองว่าจะส่งมอบงานซื้อตามเงื่อนไขที่เอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนดไว้

๕. ในกรณีที่ข้าพเจ้าได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ข้าพเจ้ารับรองที่จะ

๕.๑ ทำสัญญาตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือตามที่สำนักอัยการสูงสุดได้แก้ไขเพิ่มเติมแล้ว กับ จังหวัด ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือให้ไปทำสัญญา

๕.๒ มอบหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญา ตามที่ระบุไว้ในข้อ ๗ ของเอกสารซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ให้แก่ จังหวัด ขณะที่ได้ลงนามในสัญญาเป็นจำนวนร้อยละ ๕.๐๐ ของราคาตามสัญญาที่ได้ระบุไว้ในใบเสนอราคานี้ เพื่อเป็นหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาโดยถูกต้องและครบถ้วน

หากข้าพเจ้าไม่ปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในข้อ ๕.๑ และ/หรือข้อ ๕.๒ ดังกล่าวข้างต้น ข้าพเจ้ายอมให้ จังหวัด ริบหลักประกันการเสนอราคาหรือเรียกครองจากผู้ออกหนังสือค้ำประกัน ข้าพเจ้ายอมชดเชยค่าเสียหายใด ๆ ที่อาจมีแก่ จังหวัด และ จังหวัด มีสิทธิจะให้ผู้อื่นยื่นข้อเสนอรายอื่นเป็นผู้ชนะการประกวดราคา



อิเล็กทรอนิกส์ได้หรือจังหวัด อาจดำเนินการจัดซื้อการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ใหม่ก็ได้

๖. ข้าพเจ้ายอมรับว่า จังหวัด ไม่มีความผูกพันที่จะรับคำเสนอนี้ หรือใบเสนอราคาใด ๆ รวมทั้งไม่ต้องรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายใด ๆ อันอาจเกิดขึ้นในการที่ข้าพเจ้าได้เข้ายื่นข้อเสนอนี้

๗. บรรดาหลักฐานประกอบการพิจารณา เช่น ตัวอย่าง (sample) แคตตาล็อก รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Specifications) พร้อมใบเสนอราคา ซึ่งข้าพเจ้าได้ลงไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ข้าพเจ้ายินยอมมอบให้ จังหวัด ไว้เป็นเอกสารและทรัพย์สินของ จังหวัด

สำหรับตัวอย่างที่เหลือหรือไม่ใช้แล้ว ซึ่ง จังหวัด ส่งคืนให้ ข้าพเจ้าจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับตัวอย่างนั้น

๘. เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติโดยถูกต้อง ตามที่ได้ทำความเข้าใจและตามความผูกพันแห่งคำเสนอนี้ ข้าพเจ้าขอมอบ เพื่อเป็นหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินจำนวน บาท มาพร้อมนี้

๙. ข้าพเจ้าได้ตรวจทานตัวเลขและตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ ที่ได้ยื่นพร้อมใบเสนอราคานี้โดยละเอียดแล้ว และเข้าใจดีว่า จังหวัด ไม่ต้องรับผิดชอบใด ๆ ในความผิดพลาดหรือตกหล่น

๑๐. ใบเสนอราคานี้ได้ยื่นเสนอโดยบริษัทผู้ยุติธรรม และปราศจากกมลฉ้อฉล หรือการสมรู้ร่วมคิดกัน โดยไม่ชอบด้วยกฎหมายกับบุคคลใดบุคคลหนึ่ง หรือหลายบุคคล หรือกับห้างหุ้นส่วน บริษัทใด ๆ ที่ได้ยื่นข้อเสนอนี้คราวเดียวกัน

เสนอมา ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๑๐:๐๕:๕๑ น.

(นายทวีลาภ สรรพกิจไพศาล)

ผู้มีอำนาจลงนาม หรือ ผู้รับมอบอำนาจ



เลขที่โครงการ ๖๖๐๗๙๔๙๙๕๕๑๓

ใบเสนอราคาเลขที่ ๖๖๐๘๑๖๐๐๓๐๖๓๓

รหัสอ้างอิง OTP VYND

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ๐๗๓๓๕๕๘๐๐๐๓๙๔

รายการพืชผลและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
หมวดที่ ๑ อาหารประเภทผลไม้สด-ผักสด					
๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพพจนามัย					
-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสียหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน					
-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ					
-ไม่มีเชื้อรา หนอน แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา					
๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน					
การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่					
เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้.-					
-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง					
สามารถดูแลความสะดวกสบาย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี					
และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้					
-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ					
ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป					
ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า					
๑	กล้วยไข่สุก (ลูกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อม)	หวี	๓๐.๐๐	๔,๐๐๐	๑๒๐,๐๐๐.๐๐
๒	แก้วมังกร(ผลใหญ่ ๓-๔ ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๒๕๐	๑๒,๕๐๐.๐๐
๓	ขนุน (แก่เมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง)	กิโลกรัม	๒๐.๐๐	๑๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
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	๕๐.๐๐	๑,๘๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๖	ชมพูทับทิมจันทร์ (ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไซ ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๒๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๗	แตงโม (ผลใหญ่ ใสไม่ลึ้ม เนื้อแน่น รสหวาน)	กิโลกรัม	๒๕.๐๐	๑,๙๐๐	๔๗,๕๐๐.๐๐
๘	มังคุด (ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๕.๐๐	๑,๑๐๐	๑๖,๕๐๐.๐๐
๙	ลองกองขนาดกลาง (ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๒,๐๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๑๐	ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด ๘ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๗,๔๕๐	๕๙๖,๐๐๐.๐๐
๑๑	มะละกอสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.สุกเสมอกัน ไม่ละ ไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๘๐	๓,๒๐๐.๐๐
๑๒	แอปเปิ้ล (เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ (การำ/วอชิงตัน)ขนาด ๑๐ ผลต่อ ๑ กก.)	ผล	๑๓.๐๐	๙,๗๕๐	๑๒๖,๗๕๐.๐๐
๑๓	สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก.สุกเสมอกัน รสหวาน)	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๕๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๔	กระชายขอย (กระชายขอยสด เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๗๐.๐๐	๒๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐
๑๕	กระชาย (เฉพาะราก หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๒๐	๑,๐๐๐.๐๐
๑๖	กะหล่ำปลี (หัวโต ตัดแต่งแล้ว)	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๒,๒๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐
๑๗	ขิงขอย (ขิงสดขอย เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๖๕๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๑๘	ขิงแก่ (หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๑๙	ข้าวอ่อน (สด ไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๓๐	๑,๕๐๐.๐๐
๒๐	แขนงกะหล่ำ (ต้นเล็ก อ่อน ใบไม่แก่)	กิโลกรัม	๕๐	๑๗๐	๘,๕๐๐.๐๐
๒๑	แครอท (เฉพาะหัว หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๓๐	๕๘๐	๑๗,๔๐๐.๐๐
๒๒	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้านใบติดมา)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๒๓	ดอกกุยช่าย (ดอกตูม ไม่บาน)	กิโลกรัม	๕๐	๑๕๐	๗,๕๐๐.๐๐



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๒๔	ต้นคีนไซ (ปลายไม่เหลือง รากไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๒๕	ต้นหอม (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๗๐	๑,๐๑๐	๗๐,๗๐๐.๐๐
๒๖	ตะไคร้ (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๒๐	๘๐	๑,๖๐๐.๐๐
๒๗	แตงกวา (ผลอ่อน ไม่ขม)	กิโลกรัม	๓๐	๔,๘๐๐	๑๔๔,๐๐๐.๐๐
๒๘	ถั่วอก (ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๒๓	๒,๐๐๐	๔๖,๐๐๐.๐๐
๒๙	ถั่วแขก (ฝักยาว เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๗๐	๑๒๐	๘,๔๐๐.๐๐
๓๐	ถั่วลันเตา (ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๑๒๐	๑๒๐	๑๔,๔๐๐.๐๐
๓๑	บล็อคโคลี่ (ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว)	กิโลกรัม	๗๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๓๒	น้ำมะนาว (บรรจุ ≥ ๗๐๐ ซีซี/ขวด)	ขวด	๒๕	๓๖๐	๘,๐๐๐.๐๐
๓๓	ใบมะกรูด (สด ใบขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๕๐	๕๕	๒,๗๕๐.๐๐
๓๔	ใบแมงลัก (ใบอ่อน ตัดก้าน)	กิโลกรัม	๕๐	๔๕	๒,๒๕๐.๐๐
๓๕	ใบสะระแหน่ (สด ใบไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐	๒,๑๐๐.๐๐
๓๖	ผักกาดขาว (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๓๒	๓,๑๐๐	๙๙,๒๐๐.๐๐
๓๗	ผักกาดหอม (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๗๐	๓๕๐	๒๔,๕๐๐.๐๐
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	๓๐	๑,๘๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๔๑	พริกขี้หนูแดง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๙๐	๔๕๐	๔๐,๕๐๐.๐๐
๔๒	พริกขี้หนูหอม (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐.๐๐
๔๓	พริกขี้พ้าเขียว (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๖๐	๓๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๔๔	พริกหยวก (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๑๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๔๕	พริกขี้พ้าแดง (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๑๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๔๖	พริกหวาน คละสี (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๔๗	พริกเหลือง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๘๐	๘๐	๖,๔๐๐.๐๐
๔๘	พื้ทอง (ขนาดลูกละ ๒.๕ กก. ขึ้นไป แก่จัด เนื้อมัน หนา)	กิโลกรัม	๓๐	๑,๕๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๔๙	มะเขือเทศเนื้อลูกใหญ่ (ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๓๐	๙๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๕๐	มะเขือเทศราชินี (ผลแก่จัด สีแดง ขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๓๐	๕๐	๑,๕๐๐.๐๐
๕๑	มะเขือพวง (สด เด็ดขั้ว)	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๕๒	มะระจีน (ขนาด ๓ ผลต่อ ๑ กก. ผลตรง ยาว ไม่เหลือง)	กิโลกรัม	๓๐	๔๕๐	๑๓,๕๐๐.๐๐
๕๓	มันเทศ (หัวใหญ่ ไม่มีแมงกัด)	กิโลกรัม	๑๓	๒,๐๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐
๕๔	ลูกมะกรูด (ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.) ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๐	๓๕	๑,๐๕๐.๐๐
๕๕	หอมหัวใหญ่ (มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๕	๒,๖๐๐	๙๑,๐๐๐.๐๐
๕๖	หัวไชเท้า (ไม่ฟ้าม มีใบไม่เกิน ๓ นิ้ว) (ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ฟ้าม ผลตรง)	กิโลกรัม	๓๐	๒,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๕๗	เห็ดหอมสด (ดอกใหญ่ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๑๗๐	๙๐	๑๕,๓๐๐.๐๐
๕๘	เห็ดหูหนู (ดอกหนา ไม่อมน้ำ)	กิโลกรัม	๗๐	๑,๐๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๒,๒๙๕,๘๐๐.๐๐



(Handwritten signature)

	หมวดที่ ๒ อาหารประเภทขนม				
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือ				
	สิ่งสกปรกปนเปื้อน				
	-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ				
	-ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่น ๆ ติดปะปนมา				
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ				
	ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน				
	การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอื่นไม่				
	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	เงาะกวย (เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ บรรจุจุดสนิท)	กิโลกรัม	๑๘	๒,๐๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๓	ทับทิมแปง(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุจุดสนิท)	กิโลกรัม	๒๒	๒,๐๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๔	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุจุดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐	๗๕๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๕	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)(ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เหนียวนุ่ม บรรจุจุดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐	๑,๒๕๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๖	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุจุดสนิท)	กิโลกรัม	๒๒	๑,๔๐๐	๓๐,๘๐๐.๐๐
๗	หัวปอกเปลือก (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๖๐	๒๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๘	ลูกชิด (สีขาวใส ไม่แก่)	กิโลกรัม	๗๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๙	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด (แกะเม็ดแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๖๐	๔๕๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๑๐	ขนมโดนัท (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๒	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
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 บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๕,๐๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๑๖	เค้กกล้วยหอม (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๕,๐๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๑๗	ชิฟฟอนเค้ก (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๘	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูไร้/บอน/คิวเบอร์รี่ น้ำหนัก ๑๗-๒๕ กรัม)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๔๑๒,๓๐๐.๐๐



	หมวดที่ ๓ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด				
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร				
	-ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้จากพืชธรรมชาติ				
	หรืออาจใช้สังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็นสีผสมอาหาร				
	-ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่น ๆ กัดกิน หรือ				
	ติดปะปนมา				
	-ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพ				
	ตามข้อกำหนด				
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ				
	-วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มี				
	ความสะอาดและปลอดภัย				
	-อาหารที่บรรจุในกล่อง กระจ่าง ต้องไม่บวม,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	๗๐	๗๕๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๒	กระเทียมดอง (น้ำหนัก๘๘๗๐กรัมได้มาตรฐาน อย.น้ำใส ไม่มีฝ้ายลอย)	กระปุก	๔๐	๒๐	๘๐๐.๐๐
๓	กระเพาะปลาแห้งชนิดหลอด (ไม่มีกลิ่นหืน)	กิโลกรัม	๓๕๐	๒๐	๗,๐๐๐.๐๐
๔	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๑๕	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๕	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๒๓	๕,๑๕๐	๑๑๘,๔๕๐.๐๐
๖	กะทิคั้นสด (คั้นสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่บูด)	กิโลกรัม	๖๕	๑,๕๐๐	๙๗,๕๐๐.๐๐
๗	กะปิดี (ไม่มีเชื้อรา บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๐	๙๐	๔,๕๐๐.๐๐
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 (เม็ดไม่หัก)	กิโลกรัม	๓๕	๘๐	๒,๘๐๐.๐๐
๑๑	ข้าวเหนียวดำ (เม็ดไม่หัก)	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	ดอกไม้จีน (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๒๒๐	๕	๑,๑๐๐.๐๐
๑๕	ตั้งฉ่าย (น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๑๐	๑๒๐	๑,๒๐๐.๐๐
๑๖	เต้าเจี้ยวขาวชนิดขังเป็นกก. (เม็ดดำไม่เปรี้ยวอยู่เป็นน้ำ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๗	เต้าหู้ไข่ (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๒๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๗	๔,๒๐๐	๒๙,๔๐๐.๐๐
๑๘	เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยม (แผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๙	๒,๒๐๐	๑๙,๘๐๐.๐๐
๑๙	เต้าหู้พวง (ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน)	พวง	๒๕	๑๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๒๐	เต้าหู้ยี้แดง (บรรจุขวดปิดสนิท)	ขวด	๓๐	๑๐๐	๓,๐๐๐.๐๐



ลำดับ	รายการ	หน่วย		จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๒๑	ถั่วแดงหลวง (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๗๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๒๒	ถั่วเขียว (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๕	๖๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๕	๑๙๐	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	๗๐	๑๘๐	๑๒,๖๐๐.๐๐
๒๖	น้ำพริกแกงเผ็ด (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๐	๖๓๐	๔๔,๑๐๐.๐๐
๒๗	น้ำพริกเผา (น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง ได้มาตรฐาน ออย.)	กิโลกรัม	๑๑๕	๙๐	๑๐,๓๕๐.๐๐
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	๑๒๕	๑๒๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๓๑	พริกชี้ฟ้าแห้ง (พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๖๐	๑๕	๒,๔๐๐.๐๐
๓๒	พริกไทยป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง กลิ่นหอม)	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐	๖,๐๐๐.๐๐
๓๓	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด (ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐	๓๙๐	๒๗,๓๐๐.๐๐
๓๔	มะนาวดอง (น้ำใส ไม่มีฝ้ายลอย)	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 บรรจุ ๑๐๐ กรัม)	ห่อ	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๓๘	เส้นหมี่แห้ง (เส้นเหนียวนุ่ม บรรจุถุงมิดชิด ขนาดบรรจุ ๑,๖๐๐ กรัม)	ถุง	๘๐	๘๓๐	๖๖,๔๐๐.๐๐
๓๙	หมูหยอง (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๘๐	๘๐	๓๐,๔๐๐.๐๐
๔๐	หมูแผ่น (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๔๐	๑๐	๒,๔๐๐.๐๐
๔๑	กุนเชียงเกรด เอ (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๓๐	๕๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐
๔๒	หอมแดงเจียว (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๙๐	๒๐	๓,๘๐๐.๐๐
๔๓	หอมแดงแห้ง (ไม่เหี่ยว ไม่ผ่อ ไม่มีเชื้อรา หัวจุกไม่เน่า)	กิโลกรัม	๔๐	๒๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๔๔	หัวไชโป้วหวาน (แผ่น / สี่เหลี่ยมลูกเต๋า) สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน สีน้ำตาลอ่อน เนื้อนิ่ม	กิโลกรัม	๔๓	๒๑๐	๙,๐๓๐.๐๐
๔๕	โป๊ยกั๊ก (สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุ ๑๕๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๒๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๔๖	อบเชย (อย่างดี บรรจุถุงปิดสนิทขนาด ๒๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๒๐๐	๖๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๘๓๕,๗๘๐.๐๐

*ส่งภายใน 7 วันนับจากวันรับใบสั่งซื้อ

*ยี่นราคา 366 วัน

รวมทุกหมวด

หมวดที่ ๑

๒,๒๙๕,๘๐๐.๐๐

หมวดที่ ๒

๔๑๒,๓๐๐.๐๐

หมวดที่ ๓

๘๓๕,๗๘๐.๐๐

เป็นจำนวนเงิน


๓,๕๔๓,๘๘๐.๐๐



(Handwritten signature)

รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย

วัสดุบริโภค จำนวน ๓ หมวด

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
หมวดที่ ๑ อาหารประเภทผลไม้สด-ผักสด					
๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย					
-มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสียหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน					
-จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ					
-ไม่มีเชื้อรา หนอน แมลง และศัตรูอื่นๆ ติดปะปนมา					
๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกัน					
การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่					
เหมาะสมอื่น ๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้-					
-บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง					
สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี					
และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้					
-ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการ					
ขนถ่ายโดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไปจน					
ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า					
					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	กล้วยไข่สุก (ลูกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่งอม)	หวี	๓๐.๐๐	๔,๐๐๐	๑๒๐,๐๐๐.๐๐
๒	แก้วมังกร(ผลใหญ่ ๓-๔ ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๖๕๐	๒๖,๐๐๐.๐๐
๓	ขนุน (แกะเมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง)	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๔	แคนตาลูป (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒-๓ กก.)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๑๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๕	เงาะโรงเรียน(ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ช้ำ ขนไม่ดำ ขนาด ๒๕-๓๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๑,๘๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๖	ชมพูทับทิมจันทร์ (ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนไซ ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๒๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๗	แตงโม (ผลใหญ่ ใสไม่ส้ม เนื้อแน่น รสหวาน)	กิโลกรัม	๒๕.๐๐	๑,๙๐๐	๔๗,๕๐๐.๐๐
๘	มังคุด (ขนาด ๑๕-๒๐ ผลต่อ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๕.๐๐	๑,๑๐๐	๑๖,๕๐๐.๐๐
๙	ลองกองขนาดกลาง (ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ)	กิโลกรัม	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๑๐	ส้มเขียวหวาน/สายน้ำผึ้ง (ขนาด ๘ ผลต่อ ๑ 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 (การ/วอชิงตัน)ขนาด ๑๐ ผลต่อ ๑ กก.)	ผล	๑๓๓.๐๐	๙,๗๕๐	๑๒๖,๗๕๐.๐๐
๑๓	สับปะรดสุก (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก.สุกเสมอกัน รสหวาน)	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๕๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๔	กระชายขอย (กระชายขอยสด เส้นเล็ก)	กิโลกรัม	๗๐.๐๐	๒๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐
๑๕	กระชาย (เฉพาะราก หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๒๐	๑,๐๐๐.๐๐
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	ข่าอ่อน (สด ไม่ติดดิน)	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๓๐	๑,๕๐๐.๐๐
๒๐	แขนงกะหล่ำ (ต้นเล็ก อ่อน ใบไม่แก่)	กิโลกรัม	๔๐	๑๗๐	๖,๘๐๐.๐๐
๒๑	แครอท (เฉพาะหัว หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด)	กิโลกรัม	๓๐	๕๘๐	๑๗,๔๐๐.๐๐
๒๒	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้านใบติดมา)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๒๓	ดอกกุยช่าย (ดอกตูม ไม่บาน)	กิโลกรัม	๔๐	๑๕๐	๖,๐๐๐.๐๐



ลำดับ	รายการ	หน่วย		จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๒๑	ถั่วแดงหลวง (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๗๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๒๒	ถั่วเขียว (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๕	๖๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๒๓	น้ำพริกแกงเขียวหวาน (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๕	๑๙๐	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	๗๐	๑๘๐	๑๒,๖๐๐.๐๐
๒๖	น้ำพริกแกงเผ็ด (เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง)	กิโลกรัม	๗๐	๖๓๐	๔๔,๑๐๐.๐๐
๒๗	น้ำพริกเผา (น้ำหนัก ๑ กก. / ถุง ได้มาตรฐาน อย.)	กิโลกรัม	๑๑๕	๙๐	๑๐,๓๕๐.๐๐
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	๑๒๕	๑๒๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๓๑	พริกชี้ฟ้าแห้ง (พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขี้ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๖๐	๑๕	๒,๔๐๐.๐๐
๓๒	พริกไทยป่น (น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม / ถุง กลิ่นหอม)	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐	๖,๐๐๐.๐๐
๓๓	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด (ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐	๓๙๐	๒๗,๓๐๐.๐๐
๓๔	มะนาวดอง (น้ำใส ไม่มีฝาลอย)	ผล	๕	๑,๑๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๓๕	ลำใยแห้ง (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่มีเชื้อราสีน้ำตาล)	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	๘๐	๘๓๐	๖๖,๔๐๐.๐๐
๓๙	หมูหยอง (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๘๐	๘๐	๓๐,๔๐๐.๐๐
๔๐	หมูแผ่น (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๔๐	๑๐	๒,๔๐๐.๐๐
๔๑	กุนเชียงเกรด เอ (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๓๐	๕๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐
๔๒	หอมแดงเขียว (บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๙๐	๒๐	๓,๘๐๐.๐๐
๔๓	หอมแดงแห้ง (ไม่เหี่ยว ไม่ผ่อ ไม่มีเชื้อรา หัวจุกไม่เน่า)	กิโลกรัม	๔๐	๒๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
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
					๘๓๕,๗๘๐.๐๐

รวมทุกหมวด

หมวดที่ ๑

๒,๒๙๕,๘๐๐.๐๐

หมวดที่ ๒

๔๑๒,๓๐๐.๐๐

หมวดที่ ๓

๘๓๕,๗๘๐.๐๐

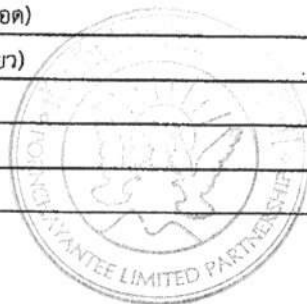
เป็นจำนวนเงิน

๓,๕๔๓,๘๘๐.๐๐



(Handwritten signature)

	หมวดที่ ๓ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด				
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	-ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร				
	-ถ้าจำเป็นต้องใช้สีผสมอาหารให้ใช้สีจากพืชธรรมชาติ				
	หรืออาจใช้สีสังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็นสีผสมอาหาร				
	-ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่น ๆ กัดกิน หรือ				
	ติดปะปนมา				
	-ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพ				
	ตามข้อกำหนด				
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ				
	-วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มี				
	ความสะอาดและปลอดภัย				
	-อาหารที่บรรจุในกล่อง กระป๋อง ต้องไม่บวม,บวม				
	หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน พร้อม				
	ทั้งระบุวันหมดอายุก็เก็บไว้				
	-ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร				
	ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	-ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือหุ้มห่อ ปุ๋ย				
	สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ปริมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	กระเทียมกลีบใหญ่ (กระเทียมแกะ กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๗๐	๗๕๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๒	กระเทียมดอง (น้ำหนัก๘๘๗๐กรัมได้มาตรฐาน อย.น้ำใส ไม่มีฝีาลอย)	กระปุก	๔๐	๒๐	๘๐๐.๐๐
๓	กระเพาะปลาแห้งชนิดหลอด (ไม่มีกลิ่นหืน)	กิโลกรัม	๓๕๐	๒๐	๗,๐๐๐.๐๐
๔	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๑๕	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๕	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ (เส้นสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา)	กิโลกรัม	๒๓	๕,๑๕๐	๑๑๘,๔๕๐.๐๐
๖	กะทิคั้นสด (คั้นสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่บูด)	กิโลกรัม	๖๕	๑,๕๐๐	๙๗,๕๐๐.๐๐
๗	กะปิดี (ไม่มีเชื้อรา บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท)	กิโลกรัม	๕๐	๙๐	๔,๕๐๐.๐๐
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	ดอกไม้จีน (ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน)	กิโลกรัม	๒๒๐	๕	๑,๑๐๐.๐๐
๑๕	ตั้งฉ่าย (น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม / ถุง บรรจุปิดสนิท)	ถุง	๑๐	๑๒๐	๑,๒๐๐.๐๐
๑๖	เต้าเจี้ยวขาวชนิดซึ่งเป็นกก. (เมล็ดดำไม่เปรี้ยวอยู่เป็นน้ำ ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๗	เต้าหู้ไข่ (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๒๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๗	๔,๒๐๐	๒๙,๔๐๐.๐๐
๑๘	เต้าหู้แผ่นสีเหลือง (แผ่นสีเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว)	แผ่น	๙	๒,๒๐๐	๑๙,๘๐๐.๐๐
๑๙	เต้าหู้พวง (ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน)	พวง	๒๕	๓๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๒๐	เต้าหู้ยี้แดง (บรรจุขวดปิดสนิท)	ขวด	๓๐	๑๐๐	๓,๐๐๐.๐๐



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	ลอดช่องไทย(เฉพาะเนื้อ) (ตัวสวย ไม่มีน้ำ ตัวไม่แข็ง)	กิโลกรัม	๒๐	๑,๕๐๐	๓๘,๐๐๐.๐๐
๒	เดาก้วย (เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๘	๒,๐๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๓	ทับทิมแปง(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๒	๒,๐๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๔	วุ้นมะพร้าว(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๓๐	๗๕๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๕	ครองแครงแก้ว(เฉพาะเนื้อ)(ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เหนียวนุ่ม บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๐	๑,๒๕๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๖	ขนมรวมมิตร(เฉพาะเนื้อ) (ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุปิดสนิท)	กิโลกรัม	๒๒	๑,๔๐๐	๓๐,๘๐๐.๐๐
๗	แห้วปอกเปลือก (ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๖๐	๒๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๘	ลูกชิด (สีขาวใส ไม่แก่)	กิโลกรัม	๗๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๙	ข้าวโพดต้มแกะเม็ด (แกะเม็ดแล้ว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว)	กิโลกรัม	๖๐	๔๕๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๑๐	ขนมโดนัท (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๒	ขนมปังหน้าเนยสด/หน้าสังขยา (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
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 บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๕,๐๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๑๖	เค้กกล้วยหอม (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๕	๕,๐๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๑๗	ชิฟพอนเค้ก (สด ใหม่ บรรจุของปิดสนิท)	ชิ้น	๔	๓,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๘	เค้ก/พายสอดไส้ครีม (ยูไร้/บอน/ดิวิเบอร์รี่ น้ำหนัก ๑๗-๒๕ กรัม)	ชิ้น	๕	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๔๑๒,๓๐๐.๐๐



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๒๔	ต้นคีนไซ้ (ปลายไม้เหลือง รากไม้ติดดิน)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๒๕	ต้นหอม (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๗๐	๑,๐๑๐	๗๐,๗๐๐.๐๐
๒๖	คะโครี (ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน)	กิโลกรัม	๒๐	๘๐	๑,๖๐๐.๐๐
๒๗	แดงกวาง (ผลอ่อน ไม่ขม)	กิโลกรัม	๓๐	๕,๘๐๐	๑๗๔,๐๐๐.๐๐
๒๘	กั้วอก (ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๒๓	๒,๐๐๐	๕๖,๐๐๐.๐๐
๒๙	กั้วแขก (ฝักยาว เม็ดไม้แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๗๐	๑๒๐	๘,๔๐๐.๐๐
๓๐	กั้วลันเตา (ฝักแบน เม็ดไม้แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม.)	กิโลกรัม	๑๒๐	๑๒๐	๑๔,๔๐๐.๐๐
๓๑	บล็อดโคลี่ (ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว)	กิโลกรัม	๗๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๓๒	น้ำมะนาว (บรรจุ ≥ ๗๐๐ ซีซี/ขวด)	ขวด	๒๕	๓๖๐	๙,๐๐๐.๐๐
๓๓	ใบมะกรูด (สด ใบขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๕๐	๕๕	๒,๗๕๐.๐๐
๓๔	ใบแมงลัก (ใบอ่อน ติดก้าน)	กิโลกรัม	๕๐	๔๕	๒,๒๕๐.๐๐
๓๕	ใบสะระแหน่ (สด ใบไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๗๐	๓๐	๒,๑๐๐.๐๐
๓๖	ผักกาดขาว (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๓๒	๓,๑๐๐	๙๙,๒๐๐.๐๐
๓๗	ผักกาดหอม (สด ไม่ติดใบแก่)	กิโลกรัม	๗๐	๓๕๐	๒๔,๕๐๐.๐๐
๓๘	ผักชีฝรั่ง (สด รากไม้ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๕๐	๓๐	๑,๕๐๐.๐๐
๓๙	ผักชี (สด รากไม้ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๘๐	๙๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๔๐	ผักบุ้งไทย (สด ไม่ติดใบเหลือง)	กิโลกรัม	๓๐	๑,๘๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๔๑	พริกขี้หนูแดง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๙๐	๔๕๐	๔๐,๕๐๐.๐๐
๔๒	พริกขี้หนูหอม (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๓๐	๓,๐๐๐.๐๐
๔๓	พริกขี้พ้าเขียว (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๖๐	๓๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๔๔	พริกหยวก (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๑๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๔๕	พริกขี้พ้าแดง (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๔๐	๑๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๔๖	พริกหวาน คละสี (สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๔๗	พริกเหลือง (เด็ดก้าน สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๘๐	๘๐	๖,๔๐๐.๐๐
๔๘	ฟักทอง (ขนาดลูกละ ๒.๕ กก. ขึ้นไป แก่จัด เนื้อมัน หนา)	กิโลกรัม	๓๐	๑,๕๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐
๔๙	มะเขือเทศเนื้อลูกใหญ่ (ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๓๐	๙๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๕๐	มะเขือเทศราชินี (ผลแก่จัด สีแดง ขนาดกลาง)	กิโลกรัม	๓๐	๕๐	๑,๕๐๐.๐๐
๕๑	มะเขือพวง (สด เด็ดขั้ว)	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๕๒	มะระจีน (ขนาด ๓ ผลต่อ ๑ กก. ผลตรง ยาว ไม่เหลือง)	กิโลกรัม	๓๐	๔๕๐	๑๓,๕๐๐.๐๐
๕๓	มันเทศ (หัวใหญ่ ไม่มีแมงกืด)	กิโลกรัม	๑๓	๒,๐๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐
๕๔	ลูกมะกรูด (ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.) ลูกโต ๑๕ ลูกต่อ ๑ กก.	กิโลกรัม	๓๐	๓๕	๑,๐๕๐.๐๐
๕๕	หอมหัวใหญ่ (มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา)	กิโลกรัม	๓๕	๒,๖๐๐	๙๑,๐๐๐.๐๐
๕๖	หัวไชเท้า (ไม่พาม มีใบไม่เกิน ๓ นิ้ว) (ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๓๐ นิ้ว ไม่พาม ผลตรง)	กิโลกรัม	๓๐	๒,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๕๗	เห็ดหอมสด (ดอกใหญ่ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๑๗๐	๙๐	๑๕,๓๐๐.๐๐
๕๘	เห็ดหูหนู (ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ)	กิโลกรัม	๗๐	๑,๐๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
		รวมเป็นเงิน			๒,๒๙๕,๘๐๐.๐๐





OLD:0110759727 NEW:0112425274 30/11/2565 35299055 Reason:Continue

ระเบียบและข้อปฏิบัติของผู้ฝากเงิน

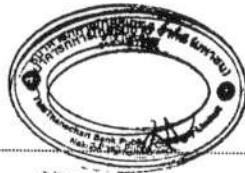
1. ผู้ฝากจะได้รับดอกเบี้ยตามอัตราและเงื่อนไขที่ธนาคารกำหนด
2. ในกรณีถอนเงินผู้ฝากต้องนำสมุดคู่ฝาก และบัตรประชาชน หรือบัตรประจำตัวข้าราชการ หรือบัตรประจำตัวอื่นๆ ของทางราชการมาแสดงและจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ไว้กับธนาคาร
3. หากบัญชีไม่มีรายการเคลื่อนไหว และมียอดเงินในบัญชีต่ำกว่าธนาคารกำหนด ธนาคารจะหักเงินจากบัญชีเพื่อชำระค่าธรรมเนียมการรักษาคู่ฝาก ตามเงื่อนไขของผลิตภัณฑ์ที่ธนาคารกำหนด และธนาคารจะดำเนินการปิดบัญชี
4. เช็ค ดริฟท์ หรือตราสารทางการเงินอื่นๆ ที่นำฝากเข้าบัญชี ธนาคารจะรับฝากไว้เพื่อการเรียกเก็บเท่านั้น การฝากเงินตามตราสารทางการเงินจะสมบูรณ์ และผู้ฝากสามารถเบิกถอนได้ภายหลังจากธนาคารเรียกเก็บเงินตามตราสารทางการเงิน ดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว
5. ยอดเงินในสมุดคู่ฝากจะถือว่าถูกต้อง เมื่อธนาคารได้ตรวจสอบว่าตรงกับบัญชีของธนาคารแล้ว
6. กรณีผู้ฝากเปลี่ยนชื่อ ชื่อสกุล ที่อยู่ หรือสมุดคู่ฝากสูญหาย จะต้องแจ้งให้ธนาคารทราบทันที
7. ผู้ฝากจะแก้ไข เปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมข้อความและตัวเลขใดๆ ลงในสมุดคู่ฝาก หรือ โอนเปลี่ยนมือ หรือฉีกแผ่นหนึ่งแผ่นใดของสมุดคู่ฝากมิได้
8. ในกรณีสมุดคู่ฝากสูญหาย ผู้ฝากจะต้องแจ้งให้ธนาคารทราบด้วยตนเองเพื่อขอออกสมุดคู่ฝากเล่มใหม่
9. ระเบียบและข้อปฏิบัตินี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยจะประกาศให้ทราบ ณ ที่ทำการของธนาคาร
10. เงินฝากนี้ได้รับความคุ้มครองจากสถาบันคุ้มครองเงินฝากตามจำนวนที่กำหนดไว้ในกฎหมาย

tbb ธนาคารทหารไทยธนชาติ จำกัด (มหาชน)
 TMBThanachart Bank Public Company Limited
 สาขานครปฐม

บัญชีเลขที่ Account No. **352-2-62438-0**

ชื่อบัญชี **หนจ. พรชยันตี**
 Account Name

200-บัญชี ศิทธิย์ เขลิก



ผู้รับมอบอำนาจลงนามแทนธนาคาร
 Authorized Signature

