

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 119 รายการ
โรงพยาบาลสันทราย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่
ประจำปีงบประมาณ 2570

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
1	หมูซอยเนื้อแดง (สันนอก)	หมูเนื้อสีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่เหม็น คาว เนื้อเก่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	152	กก.	868	131,936
2	หมูปด ทำลาบ (บดหยาบ)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแต่งในสัดส่วนหมูเนื้อ แดง ไขมันหมู ปนเล็กน้อย	150	กก.	130	19,500
3	หมูปดเนื้อแดง (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแต่งในสัดส่วนหมูเนื้อ แดง ไขมันหมู ปนเล็กน้อย	140	กก.	7,379	1,033,060
4	เครื่องในหมู+เลือด	เครื่องในหมูต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงแยกชิ้นแต่ละประเภท	17	กก.	130	2,210
5	สะโพกหมู หั่นชิ้น / ซอย	หมูเนื้อส่วนสะโพก สีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	105	กก.	536	56,280
6	หมู แกงอ่อม เครื่องใน	สันคอหมูหั่น + เครื่องในหมู ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	150	กก.	78	11,700
7	อกไก่ซอย	เนื้ออกไก่ซอย ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่มี กระดูก ไม่มีพังผืด	100	กก.	2,067	206,700
8	อกไก่บด	เนื้ออกไก่บด ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่มีเศษ กระดูก	100	กก.	543	54,300
9	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์	105	กก.	271	28,455
10	เลือดไก่ต้ม	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก ไม่ เหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก	10	ก้อน	712	7,120
11	ลูกรอก	มีส่วนผสมของไข่ไก่ไม่แช่แข็ง /หลอด ไม่ละเอียด เป็นน้ำ	105	กก.	448	47,040
12	ปูอัด บรรจุไม่น้อย กว่า 1000 กรัม	ทำมาจากเนื้อปลาสด (ซีริมิ) ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง	80	ถุง	135	10,800
13	ปลานิล (แล)	ปลานิลแล เนื้อล้วน สด ใหม่ ไม่มีก้าง ไม่มี พื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่น เนื้อไม่ละเอียด	90	กก.	1333	119,970
14	เต้าหู้ก้อน (ขาว)	ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	ก้อน	653	6,530

(ลงชื่อ).....*ล.*.....ประธานฯ
(นางสาวกณทิลา วิชาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....*ป.บ.*.....กรรมการ
(นางสาว ปรียา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ).....*ส.ก.*.....กรรมการ
(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
15	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อย สด ใหม่ นุ่ม	140	กก.	147	20,580
16	เต้าหู้ไข่ (หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่ไม่แช่แข็ง	10	หลอด	12,000	120,000
17	ไข่ไก่ เบอร์ 2 (30 ฟอง/ถาด)	ไข่ไก่สด ใหม่ ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้ม ไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด	130	แผง	2,575	334,750
18	กระเทียมไทยแห้ง (กลีบ)	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ผ่อ ไม่เป็น รา หรือจุดดำ	150	กก.	222	33,300
19	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สี เขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบ	48	กก.	828	39,744
20	กะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่มี หนอน ไม่มีใบและก้านยาว	85	กก.	540	45,900
21	ผักกาดฮ่องเต้	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	47	กก.	928	43,616
22	ผักกาดขาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	35	กก.	1,317	46,095
23	ผักกาดกวางตุ้ง (มี ดอก)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มี ใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ มีดอกสีเหลือง	50	กก.	64	3,200
24	ผักกาดกวางตุ้ง (ต้น กลาง)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มี ใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	50	กก.	663	33,150
25	ผักกาดเขียว (ขม)	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด	47	กก.	77	3,619
26	ผักไผ่	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	ขีด	47	470
27	ผักกาดฮ่องเต้	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	65	กก.	1,240	80,600
28	ผักชี (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง	10	ขีด	1,120	11,200
29	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	10	ขีด	96	960
30	ผักบงจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำ ต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพ สมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน	47	กก.	793	37,271

(ลงชื่อ).....ประธานฯ

(นางสาวกัญทิลา วิชาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาว ปรียา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
31	ต้นหอม (ขึ้นอยู่กับ ฤดูกาล)	ใบเขียวสด ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	95	กก.	383	36,385
32	ขึ้นฉ่าย (ขึ้นอยู่กับ ฤดูกาล)	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	130	กก.	357	46,410
33	ใบกุยฉ่าย	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	85	กก.	53	4,505
34	ใบกะเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำใบ ไม่ร่วง	10	ชีด	248	2,480
35	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	10	ชีด	111	1,110
36	ใบชะพลู	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	10	ชีด	60	600
37	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	10	ชีด	141	1,410
38	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	52	กก.	1,659	86,268
39	บล็อคโคลี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก ไม่เหลือง แก่ เป็นรา	90	กก.	756	68,040
40	มะเขือเทศ (ลูกใหญ่)	ข้าวเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ	55	กก.	225	12,375
41	มะเขือเทศ (ลูกเล็ก)	ข้าวเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ	50	กก.	60	3,000
42	มะระจีน	ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	55	กก.	312	17,160
43	ลูกมะระหวาน	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่	40	กก.	386	15,440
44	หยวกกล้วยป่า	สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาว ไม่ดำ ไม่ช้ำเก่า	60	กก.	71	4,260
45	หัวปลีกล้วยป่า	สด หัวโต ไม่ผ่อ	70	กก.	72	5,040
46	หัวไชเท้า (ลงชื่อ)	เนื้อในสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่ฟ้าม ไม่เปรี้ยว (ลงชื่อ)	48	กก.	469	22,512

(นางสาวกณทิลา วิชาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(นางสาว ปริยา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร

(ลงชื่อ).....กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
47	หัวหอมใหญ่	หัวใหญ่ เปลือกนอกแห้ง ไม่ขึ้นรา	50	กก.	785	39,250
48	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดดำสด ดอกใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	28	ขีด	860	24,080
49	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	100	กก.	168	16,800
50	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็น เมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	95	กก.	167	15,865
51	เห็ดหิมะขาว (แห้ง)	ชนิดดอกขาวแห้ง ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน ไม่เป็นรา	390	กก.	40	15,600
52	เห็ดออริจิ	ดอกเห็ดสด ดอกใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	95	กก.	323	30,685
53	หอมแดง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ มีเปลือก บางๆ	75	กก.	31	2,325
54	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรู	48	กก.	13	624
55	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรู หนอนเจาะ	10	ขีด	99	990
56	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อใน อ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ	50	กก.	38	1,900
57	มะนาวแป้นสด(ขึ้นอยู่ กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	70	กก.	66	4,620
58	มะขามเปียก	มะขามสุก แห้ง แกะเม็ด ใย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีมอด	130	กก.	4	520
59	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็น เสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัว	48	กก.	1,000	48,000
60	ถั้วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ ฝักไม่ พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสี	65	กก.	249	16,185
61	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอก ไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	30	กก.	728	21,840
62	ขนุนดิบ (ลับ)	สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาว ไม่ดำ ไม่ช้ำดำ	60	กก.	90	5,400

(ลงชื่อ).....ด......ประธานฯ

(นางสาวกณทิลา วิชาษา)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....น.ก......กรรมการ

(นางสาว ปุริยา ยืนมาก)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ).....ก......กรรมการ

(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
63	ข้าวโพดอ่อน ปอกเปลือก	สดใหม่ พักไม่แก่	85	กก.	61	5,185
64	ข้าวอ่อน	เป็นข้าวอ่อนสด ผิวขาว สะอาด ไม่มีดิน ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	65	กก.	48	3,120
65	ขิง	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมี รอยขีดข่วน เนื้อแข็ง ไม่มีราก	12	กก.	433	5,196
66	ตะไคร้	ตะไคร้ สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพ	40	กก.	95	3,800
67	แตงกวา	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผล	35	กก.	1,116	39,060
68	ผักชีขาว	ผักชีขาวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ไม่พาม เนื้อผักเป็นสีขาว	58	กก.	777	45,066
69	ผักทอง	ผักทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สีเหลืองปนสีเขียว	58	กก.	423	24,534
70	พริกหวาน	ผลมีลักษณะกลมยาว ผลใหญ่ (ผลสีเขียว สีเหลือง สีแดง) ผิวเรียบ	90	กก.	344	30,960
71	พริกหนุ่มแดง	เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	90	กก.	149	13,410
72	พริกขี้หนูสด	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง ไม่ขำเน่า ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	18	กก.	413	7,434
73	กล้วยน้ำว้า	ผิวสวย ไม่ดำดำ เน่า	40	หวี	16	640
74	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโต รสหวาน ไม่ขำ	62	กก.	1,428	88,536
75	แตงโม	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลุ่ม	42	กก.	900	37,800
76	เมล่อน	สดใหม่ สุก เนื้อสม่ำเสมอ ไม่มีไส้ซึมหรือฉ่ำ	105	กก.	636	66,780
77	มะละกอสุก ฮอแลนด์	สดใหม่ สุก เนื้อไม่ แข็ง เละ	70	กก.	755	52,850
78	แคนตาลูป	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ขำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน ใสไม่ลุ่ม	62	กก.	660	40,920
79	พริกฉาบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร	37	ขีด	120	4,440
80	พริกแห้ง	พริกตากแห้งใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่า	22	ขีด	127	2,794
81	พองเต้าหู้	ชนิดแผ่น ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน ไม่เป็นรา	80	ถุง	67	5,360

(นางสาวกณทิลา วิชาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(นางสาว ปรียา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
82	น้ำตาลปีบ	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว เหลวข้น ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่ใส่สารกันบูด	40	กก.	53	2,120
83	น้ำตาลร่ำ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สะอาด	48	กก.	25	1,200
84	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	75	กก.	16	1,200
85	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	80	กก.	20	1,600
86	น้ำพริกแกงพะแนง	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	75	กก.	9	675
87	กะปิจืด (แท้ทำจากมันกุ้ง)	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สะอาด	55	กก.	75	4,125
88	เก๋ากี้	ชนิดเม็ดสีแดงส้ม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	65	ถุง	21	1,365
89	ถั่วแผ่น	ถั่วแผ่น แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สะอาด	4	แผ่น	67	268
90	ขมิ้นผง	ขมิ้น บดละเอียด ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน สะอาด ไม่เก่าเก็บ	250	กก.	8	2,000
91	ดอกไม้จีน	ชนิดเส้น ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เป็นรา	52	ถุง	60	3,120
92	ชุดผักรวม	มีถั่วลันเตา แครอทหั่นเต๋า พักทอง ลวกสุก ไม่เป็นเมือก บรรจุถุงละ 1000 กรัม	80	ถุง	109	8,720
93	โปรตีนเกษตร	แห้ง สะอาด ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุปิดสนิท ไม่มีสิ่งปลอมปน	235	กก.	12	2,820
94	เกล็ดขนมปัง (1กิโลกรัม)	เกล็ดแห้ง สะอาด ขนาดสม่ำเสมอ ไม่ปนเปื้อน ผงละเอียดเกินไป ไม่มีกลิ่นอับหรือกลิ่นหืน	85	ถุง	48	4,080
95	เกล็ดปรงทิพย์ (1กิโลกรัม)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน ผสมโอโอติน บรรจุในถุง ที่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกปนเปื้อน	20	ถุง	372	7,440

(ลงชื่อ).....

ประธานฯ

(ลงชื่อ).....

กรรมการ

(ลงชื่อ).....

กรรมการ

(นางสาวกณทิลา วิชาษา)

(นางสาว ปรียา ยืนมาก)

(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
96	ไข่ขาวผง บรรจุไม่ น้อยกว่า 800 กรัม/1 กล่อง	ผงสีขาวหรือสีครีมเนียนละเอียด ไม่จับตัว เป็นก้อน ไม่มีกลิ่นฉุนหรือกลิ่นหืนรุนแรงฟุ้ง ทึบแสงหรือกระป๋องเกรดอาหาร ปิดผนึกสนิท ป้องกันความชื้นและแสง แสดงวันหมดอายุ	1,600	กล่อง	48	76,800
97	ซอสปรุงรส (4500)กรัม	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ	260	ก.ล.	36	9,360
98	ซอสหอยนางรม (4500)กรัม	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ	300	ก.ล.	194	58,200
99	ซอสเห็ดหอม(สูตรเจ) ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	85	ขวด	12	1,020
100	ซีอิ๊วขาว 1 อย่างดี ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	45	ขวด	1,608	72,360
101	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาด ไม่น้อยกว่า 940 มล./ ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	32	ขวด	120	3,840
102	นมข้นจืด (386มล.)	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม มีตัวเลข ครบถ้วน วันหมดอายุ	28	กล่อง	520	14,560
103	นมถั่วเหลืองดื่มน้ำจืด 180มล.x48	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม มีตัวเลข ครบถ้วน วันหมดอายุ	10	กล่อง	9,312	93,120
104	นมโพรโมสตร์สจืด 180 มล.x48	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบไม่บวม มีตัวเลข ครบถ้วน วันหมดอายุ	11	กล่อง	6,624	72,864

(ลงชื่อ).....*ดร.*.....ประธานฯ
(นางสาวกัญธิลา วิชาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....*ปัทม.*.....กรรมการ
(นางสาว ปรีญา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ).....*สุวิ.*.....กรรมการ
(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
105	นมไวต้ามิลค์ LOW SUGAR 250 มล.x36	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม มีตัวเลข ครบถ้วน วันหมดอายุ	15	กล่อง	7,488	112,320
106	น้ำตาลทราย (1 กิโลกรัม)	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรก ปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มีรูรั่ว สะอาด	30	กก.	1,150	34,500
107	น้ำปลา (4500 มล.)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	210	กส.	12	2,520
108	น้ำผักผลไม้รวม ขนาด 200 มล.	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม มีตัวเลข ครบถ้วน วันหมดอายุ	710	กล่อง	25	17,750
109	น้ำผลไม้40% ขนาด 200 มล.	บรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บูบไม่บวม มีตัวเลข ครบถ้วน วันหมดอายุ	10	กล่อง	1,200	12,000
110	น้ำมันปาล์ม (5 ลิตร)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ขวดไม่บูบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เห็นหิน	355	กส.	172	61,060
111	น้ำมันรำข้าว (5 ลิตร)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ขวดไม่บูบ ใสไม่มีตะกอน ไม่เห็นหิน	380	กส.	33	12,540
112	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ขนาดไม่น้อยกว่า700 มล./แพ็ค บรรจุ 3 ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	30	ขวด	42	1,260

(ลงชื่อ).....*ด.*.....ประธานฯ
(นางสาวภัณฑิลา วิชาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....*ป.ก.*.....กรรมการ
(นางสาว ปรียา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ).....*ส.ก.*.....กรรมการ
(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ราคากลางต่อ หน่วย	หน่วย นับ	จำนวน	ราคากลางรวม
113	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่น สละ หรือครีมชีส (แดง,เขียว) ไม่น้อย กว่า 710 มล./ขวด (งานคลัง)	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	65	ขวด	195	12,675
114	ขนมเค้กคัสตาร์ด	บรรจุในซองปิดสนิท แต่ละชิ้นแยกกันอย่าง ชัดเจน และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ	6	ชิ้น	1,200	7,200
115	ไมโล 3 IN 1 (30X26กรัม)	บรรจุในซองปิดสนิท แต่ละชิ้นแยกกันอย่าง ชัดเจน และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ	260	ถุง	470	122,200
116	แป้งทอดกรอบ ขนาด ไม่น้อยกว่า 500 กรัม	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ	65	ถุง	48	3,120
117	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อย กว่า 7 กรัม	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาดไม่ฉีกขาด	20	ถุง	686	13,720
118	พริกไทยป่น ขนาดไม่ น้อยกว่า 50 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษร และตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ขวดไม่แตกร้าว ฝาปิดไม่เป็นสนิม มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่อง ที่สะอาด	35	ขวด	528	18,480
119	กุ้งเส้น (500 กรัม)	ผลิตจากกุ้งแช่เย็นมีเครื่องหมายรับรอง มาตรฐาน บรรจุในภาชนะที่สะอาดไม่มีรอย ฉีกขาด	70	ห่อ	248	17,360
รวมเงินทั้งสิ้น (สี่ล้านห้าแสนสามหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยแปดสิบสองบาทถ้วน)						4,531,182

(ลงชื่อ).....ดล......ประธานฯ
(นางสาวกัญธิลา วิภาษา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....ปัท......กรรมการ
(นางสาว ปรียา ยืนมาก)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ).....ส.ก......กรรมการ
(นางรุ่งนภา มณีเจริญ)
พนักงานประกอบอาหาร