

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ	จัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๙ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)	
๑.๑	หมวดที่ ๑ เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร)	จำนวน ๑๕ รายการ
๑.๒	หมวดที่ ๒ ไข่	จำนวน ๑ รายการ
๑.๓	หมวดที่ ๓ ผักทั่วไป	จำนวน ๕๓ รายการ
๑.๔	หมวดที่ ๔ ผลไม้	จำนวน ๑๐ รายการ
๑.๕	หมวดที่ ๕ ขนม ของหวาน	จำนวน ๑๒ รายการ
๑.๖	หมวดที่ ๖ อาหารแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน ๒๔ รายการ
๑.๗	หมวดที่ ๗ เครื่องแกง	จำนวน ๑๓ รายการ
๑.๘	หมวดที่ ๘ เครื่องดื่มและส่วนผสม	จำนวน ๔ รายการ
๑.๙	หมวดที่ ๙ เครื่องปรุง	จำนวน ๒๔ รายการ

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลฮอด ตำบลหางดง อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑,๑๘๗,๒๗๔.๕๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนแปดหมื่นเจ็ดพันสองร้อยเจ็ดสิบบาท ห้าสิบสตางค์)




๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๗

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ ราคากลางจัดซื้อครั้งล่าสุด ๒ ปีงบประมาณ (ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - ๒๕๖๗)

๕.๒ สืบราคาจากท้องตลาด

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑. นางนันทิยา ยิ้มละมัย	ตำแหน่ง โฆษนากรชำนาญงาน	ประธานกรรมการ	
๒. นายมงคล ถาวร	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	กรรมการ	
๓. นายภิญโญ แจ่มแจ้ง	ตำแหน่ง แพทย์แผนไทยปฏิบัติการ	กรรมการ	

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

หมวด	รายการ		ราคากลาง
หมวดที่ 1	เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ	จำนวน 15 / รายการ	484,895.00 ✓
หมวดที่ 2	ไข่	จำนวน 1 / รายการ	55,022.00 ✓
หมวดที่ 3	ผักทั่วไป	จำนวน 53 / รายการ	161,531.00 ✓
หมวดที่ 4	ผลไม้	จำนวน 10 / รายการ	20,196.00 ✓
หมวดที่ 5	ขนม ของหวาน	จำนวน 12 / รายการ	19,239.00 ✓
หมวดที่ 6	อาหารแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน 24 / รายการ	283,193.00 ✓
หมวดที่ 7	เครื่องแกง	จำนวน 13 / รายการ	41,619.50 ✓
หมวดที่ 8	เครื่องดื่มและส่วนผสม	จำนวน 4 / รายการ	19,500.00 ✓
หมวดที่ 9	เครื่องปรุง	จำนวน 24 / รายการ	102,079.00 ✓
รวม 9 หมวด			1,187,274.50 ✓

๑๖๓๓

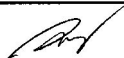
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 1 เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอตสาร)							
1	หมูสันใน/สันนอก	หมูเนื้อสีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ	กก.	185	70	12,950.00	
2	หมูสามชั้น	หมู สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	198	93	18,414.00	
3	หมูสับ (บด)	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกแต่งในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 95-90% ไขมันหมู 5-10%	กก.	180	1500	270,000.00	
4	หมูซี่โครงอ่อน	กระดูกหมูซี่โครงอ่อน สด สะอาด หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง	กก.	189	162	30,618.00	
5	หมูเครื่องใน	เครื่องในหมูต้องสด สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	125	27	3,375.00	
6	หมูชอย	หมูเนื้อสีชมพูอมแดง สด สะอาด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	180	359	64,620.00	
7	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน	เนื้ออกไก่ไม่ติดมัน ลอกหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีพังพืด	กก.	97	214	20,758.00	
8	ปีกไก่บน	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก	กก.	80	50	4,000.00	
9	ไก่ตะโพก	เนื้อสะโพก สด สะอาด	กก.	85	418	35,530.00	
10	เลือดไก่	เลือดไก่สด ต้มแล้ว เป็นก้อนสวย ไม่แตก	ก้อน	10	30	300.00	
11	ปลาบิล	ปลาบิลสด ควักไส้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	กก.	80	96	7,680.00	
12	ปลาทุ	ปลาทุเนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก	ตัว	11	400	4,400.00	
13	ปลาตอลลี	เนื้อปลาตอลลีแช่แข็ง ปริมาตรสุทธิ 1,000 กรัม ปริมาตรเนื้อ 800 กรัม	กก.	100	20	2,000.00	
14	ปลาดุก	ปลาบิลสด ควักไส้ ขอดเกล็ดออก ตัดครีบ ตัดหาง	กก.	75	50	3,750.00	
15	เนื้อปลาซูด	เนื้อปลาซูด สด เหนียว นุ่ม	กก.	130	50	6,500.00	
รวมหมวดที่ 1						484,895.00	

๒๕๖๑




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลซอด อำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 2 ไซ (จากพาร์มมาตรฐาน)							
1	ไซไก่ เบอร์2 (30ฟอง/ถาด)	ไซไก่สด ใหม่ ภายในไซแดงกลม นูน ไซขาวหุ้มไซแดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์	ถาด	122	451	55,022.00	
รวมหมวดที่ 2						55,022.00	

สีดง

[Signature]

[Signature]

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 3 ผักทั่วไป							
1	กระหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ	กก.	24	232	5,568.00	
2	หยวกกล้วย	ต้นอ่อน ไม่แก่ ชาวสะอาด	กก.	50	77	3,850.00	
3	ผักกาดฮ่องเต้	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	กก.	24	50	1,200.00	
4	ผักกาดขาวปลี	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	กก.	25	202	5,050.00	
5	ผักกาดกวาดตั้ง	ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ซ้ำ ความยาวไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว	กก.	27	166	4,482.00	
6	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	80	59	4,720.00	
7	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	100	52	5,200.00	
8	ขึ้นฉ่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดินล้างสะอาด	กก.	120	59	7,080.00	
9	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขีด	5	52	260.00	
10	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	ขีด	5	22	110.00	
11	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	ขีด	5	138	690.00	
12	แตงกวา (คืดพิเศษ)	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผิวเกลี้ยง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา	กก.	24	438	10,512.00	
13	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	กก.	33	195	6,435.00	
14	ผักคะน้า	ต้องเป็นผักสด และอ่อน	กก.	35	213	7,455.00	
15	หน่อไม้สด	เนื้ออ่อน สด ไม่แก่	กก.	35	30	1,050.00	

รศ.๗๓

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลชอด อำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 3 ผักทั่วไป							
16	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน ผลตรง ไม่เหลืองสุก	กก.	30	10	300.00	
17	มันเทศ	ผิวเรียบ เปลือกแข็ง เติ่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ลูกโตเสมอกัน	กก.	20	65	1,300.00	
18	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เปลือกแข็ง เติ่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวยาวสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	23	95	2,185.00	
19	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	อ่อน เต็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	กก.	60	15	900.00	
20	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวตั้งเรียบเป็นมัน ไม่คด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยข้ำ ลูกโตขนาดใหญ่เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	กก.	25	95	2,375.00	
21	หัวผักกาด	เนื้อในสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่ฟ้าม ไม่มีหนอน	กก.	24	105	2,520.00	
22	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเส้นสีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดี่ยวสมบูรณ์	กก.	30	155	4,650.00	
23	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อน ถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักมีความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	กก.	70	99	6,930.00	
24	ถั่วลันเตา	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อนไม่มีรูหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกหมด	กก.	110	23	2,530.00	
25	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	17	134	2,278.00	
26	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือก	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ตัดขั้ว ขั้วยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	กก.	50	17	850.00	
27	ชิงชอย	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่มีราก	กก.	25	12	300.00	
28	ตะไคร้ ฆ่า-ใบมะกรูด	สพ สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ มีดละ 5 กำ	กำ	21	76	1,596.00	

๖๖๖๖๖

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลชอด อำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 3 ผักทั่วไป							
29	ผักเขียว	ผักเขียวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ไม่พาม แต่ละผลมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัม เนื้อผักเป็นสีเขียว	กก.	22	330	7,260.00	
30	ผักทอง	ผักทอง มีเนื้อแน่นเหนียว สีเหลืองปนเขียว ไม่พาม	กก.	23	290	6,670.00	
31	ผักแครวม	สด มัดเป็นกำ	กำ	13	230	2,990.00	
32	มะเขือเทศ	ขั้วเขียวสด ผิวเรียบ ตั้งเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขี้	กก.	30	115	3,450.00	
33	มะนาวสด (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	มะนาวสด น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	ลูก	2	1270	2,540.00	
34	หน่อไม้ต้ม (หน่อไม้รวก)	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่ใสสี ไม่มีสารฟอกขาว ไม่ใสสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	50	22	1,100.00	
35	พริกหนุ่ม	เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	กก.	40	98	3,920.00	
36	พริกชี้หนู	สด เม็ดเล็ก สีเขียว และสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขีด	12	265	3,180.00	
37	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	กก.	75	62	4,650.00	
38	เห็ดหูหนู (สด)	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	70	30	2,100.00	
39	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ	กก.	50	35	1,750.00	
40	ยอดมะพร้าวอ่อน	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์	กก.	65	12	780.00	
41	ผักบุ้งเตโพ	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์	ถุง	130	15	1,950.00	
42	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ขี้ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	100	5	500.00	
43	ผักแว่น	อ่อน สด ลูกเสมอกัน ผิวใสสีเขียวอ่อน ไม่มีแมลงเจาะ ไม่เน่า	กก.	20	65	1,300.00	
44	ผักไผ่	ใบเขียว สด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขีด	5	34	170.00	
45	สาระแหน่	ใบเขียว สด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขีด	5	11	55.00	
46	เห็ดออริจิ	อวบสด เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 ซม. ความยาวของดอกไม่เกิน 4 นิ้ว ดอกใหม่ ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ	กก.	85	99	8,415.00	
47	ขนุนแกง(ทำแล้ว)	หั่นพร้อมแกง สด สะอาด	กก.	58	100	5,800.00	
48	กระชาย	สด ใหม่	ขีด	85	15	1,275.00	

รศ.ชช/ค

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 3 ผักทั่วไป							
49	น้ำเต้าอ่อน	สด ใหม่	กก.	20	100	2,000.00	
50	พริกไทยเม็ดสด	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	ขีด	30	15	450.00	
51	มันฝรั่ง	สด ใหม่	กก.	50	100	5,000.00	
52	ชะอม	สดใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เนา ไม่ซ้ำ ใบไม่ร่วง	กก.	100	15	1,500.00	
53	ใบแมงลัก	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม	ขีด	10	35	350.00	
รวมหมวดที่ 3						161,531.00	

รวม๗๓




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอต อำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 4 ผลไม้							
1	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ผิวเหลือง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่มีเมล็ด ไม่มากกว่า 16 ลูก/หวี	หวี	30	2	60.00	
2	เงาะโรงเรียน (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สด ใหม่ เปลือกบาง เนื้อร่อน หวาน กรอบ แท่ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	กก.	55	50	2,750.00	
3	แตงโม	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลุ่ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก.	กก.	23	212	4,876.00	
4	มะละกอสุก	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีเชื้อรา เมล็ดภายในสีดำ เนื้อแน่นหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ	กก.	40	50	2,000.00	
5	ลองกอง (ขึ้นอยู่กับฤดูกาล)	สดเป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง โตเท่าๆกัน	กก.	40	50	2,000.00	
6	สับปะรด	ไม่มีจุด ไม่ขำ ไม่มีจุดเสีย สด ใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวานกรอบ น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ลูก	กก.	25	50	1,250.00	
7	ส้มเขียวหวาน (สายน้ำผึ้ง)	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ ใส กรองไม่เป็นน้ำ รสหวานอมเปรี้ยว	กก.	55	50	2,750.00	
8	แก้วมังกร	แก่จัด ผิวสีแดงอมชมพู ผลโตรสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	กก.	40	43	1,720.00	
9	องุ่นแดงไร้เมล็ด	สดเป็นช่อ รสหวาน ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	100	18	1,800.00	
10	แตงไทย	แก่จัด ผลโต รสหวาน ไม่ขำ ไม่เน่า	กก.	30	33	990.00	
รวมหมวดที่ 4						20,196.00	

๑๖๖๖๖

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 5 ขนมของหวาน							
1	ดีไดโยเกิร์ตพร้อมดื่ม	ใช้น้ำส้มคุณภาพดี ไม่มีหมดอายุ ขนาด 150 มล./ขวด	โหล	60	2	120.00	
2	ซาลาเปา	ผลิตใหม่ สดทุกวัน เนื้อในทำจากเนื้อหมู 90% และผสมมันหมู 10% แบ่งบางนุ่ม	แพ็ค	11	2	22.00	
3	ขนมปังยูโรคัสตาร์ด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและ ตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี (ขนาด 7 กรัม/ซอง กล่องละ 12 ซอง)	กล่อง	62	235	14,570.00	
4	บิสซิทเวเฟอร์ไส้ครีม	เม็กล่อนญี่ปุ่น กลิ่นสตอเบอร์รี่ กลิ่นส้ม รสมะพร้าว (ชิ้นละ 29 กรัม มี 12 ชิ้น)	กล่อง	62	21	1,302.00	
5	สาคุ	แบ่งสาคุเป็นเม็ดๆ ไม่ติดกัน แห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	40	13	520.00	
6	ฉะก๊วย	กลิ่นหอม ทำจากต้นฉะก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่ และ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	แผ่น	45	10	450.00	
7	ครองแครง	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	กก.	45	20	900.00	
8	ลอดช่องสิงคโปร์	ใหม่ สด เหนียว นุ่ม สะอาด ไม่บูดเสีย	กก.	45	11	495.00	
9	ลอดช่องไทย	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัว เหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่มีการคลอรีน ไม่มีน้ำ	กก.	30	7	210.00	
10	ถั่วเขียวซีก	เมล็ดถั่วเขียวแห้งไม่ขึ้นรา	กก.	65	8	520.00	
11	ถั่วดำ	เมล็ดถั่วดำแห้งไม่ขึ้นรา	กก.	65	1	65.00	
12	ถั่วแดง	เมล็ดถั่วแดงแห้งไม่ขึ้นรา	กก.	65	1	65.00	
รวมหมวดที่ 5						19,239.00	

๑๕/๗๑




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 6 อาหารแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป							
1	กุ้งแห้ง	กุ้งคัดตัวใหญ่ ไม่ขึ้นรา แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	615	50	30,750.00	
2	พริกชี้ฟ้าแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	130	4	520.00	
3	พริกแห้ง(ชนิดเม็ดใหญ่)	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	130	4	520.00	
4	เห็ดหอมแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	350	5	1,750.00	
5	ข้าวสารหอมมะลิ บัวแก้ว	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุกระสอบละ 45 กก.	กระสอบ	1710	78	133,380.00	
6	ข้าวไรเบอร์	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1กก.	กก.	100	40	4,000.00	
7	ปลาชนิดย่าง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	250	230	57,500.00	
8	ปลาหมึกหลอด	ทำจากเนื้อปลาหมึกไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	กก.	130	43	5,590.00	
9	เต้าหู้ไข่	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่ สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง	หลอด	8.5	750	6,375.00	
10	เต้าหู้แข็ง	ไม่เปรี้ยว ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	แผ่น	8	85	680.00	
11	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% สด ใหม่ นุ่ม	กก.	90	39	3,510.00	
12	หมุยอก้อนใหญ่	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	ก้อน	43	161	6,923.00	
13	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารปิ แร็กซ์	กก.	65	25	1,625.00	
14	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	140	65	9,100.00	
15	ปลาเส้น	ไม่เหม็นคาวไม่ปนแป้งเหนียว ไม่มีสารเจือปน	เส้น	25	47	1,175.00	
16	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	กก.	27	198	5,346.00	
17	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว	กก.	34	161	5,474.00	
18	เส้นหมี่ขาว	เส้นไม่แตก ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	37	25	925.00	
19	เส้นหมี่เหลือง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่เหม็นหืน	กก.	50	38	1,900.00	

[Signature]

[Signature]

[Signature]

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลชอด อำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 6 อาหารแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป							
20	ไข่เค็ม	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	ลูก.	10	120	1,200.00	
21	ผักกาดดอง	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ้ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	60	25	1,500.00	
22	อาหารทะเลรวม แช่แข็ง	อาหารทะเลแช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	กก.	135	10	1,350.00	
23	หมึกกล้วยหั่นวงแช่แข็ง ถุงละ 500 กรัม	อาหารทะเลแช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	ถุง	85	10	850.00	
24	เนื้อหอยแมลงภู่ม้วนแช่แข็ง ถุงละ 1,000 กรัม	อาหารทะเลแช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแรกซ์	ถุง	125	10	1,250.00	
รวมหมวดที่ 6						283,193.00	

ชิตา




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 7 ประเภท เครื่องแกง							
1	กระเทียมไทยแห้งแกะกลีบ ขนาดกลาง	เป็นกระเทียมแห้งแกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบางๆ	กก.	120	111	13,320.00	
2	หอมแดง	แห้งไม่ฝ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มีเปลือกบางๆ	กก.	70	51	3,570.00	
3	หอมใหญ่	แห้งไม่ฝ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มีเปลือกบางๆ	กก.	32	205	6,560.00	
4	พริกป่น	พริกชี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็น รา ไม่เก่าเก็บ	กก.	110	2	220.00	
5	พริกปราบ	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่ เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กก.	190	7.8	1,482.00	
6	น้ำพริกแกงเผ็ด	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่ เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กก.	65	48.5	3,152.50	
7	น้ำพริกแกงส้ม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่ เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กก.	65	7	455.00	
8	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่ เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กก.	70	11	770.00	
9	น้ำพริกแกงอ่อม	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่ เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กก.	65	32	2,080.00	
10	น้ำพริกตาแดง	บดละเอียด ส่วนผสมเครื่องปรุงครบตามสูตร ไม่ เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ	กก.	10	115	1,150.00	
11	พริกชี้หนูแห้ง	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	160	31	4,960.00	
12	มะขามเปียก	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ	กก.	65	10	650.00	
13	สาหร่ายแผ่น	เป็นของใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	แผ่น	65	50	3,250.00	
รวมหมวดที่ 7						41,619.50	

๒๕๖๔




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลซอด อำเภอซอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 8 เครื่องดื่มและส่วนผสม							
1	น้ำผลไม้รวม ขนาด 180 มล./กล่อง (36กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วนไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไข่แมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	กป.	240	12	2,880.00	
2	น้ำนมUHT ขนาด 180 มล./กล่อง (36กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วนไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไข่แมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	หีบ	450	12	5,400.00	
3	น้ำนมถั่วเหลือง รสจืด ขนาด 200 มล./กล่อง (60กล่อง/หีบ)	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วนไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม ไม่มีหยากใย ไข่แมลงสาบหรือสิ่ง สกปรกปนเปื้อน	หีบ	315	22	6,930.00	
4	เครื่องดื่มไอวัลติน หรือไมโลชนิดซอง 18 กรัม	มีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการแสดงถูกต้อง ครบถ้วนไม่หมดอายุ มีการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ไม่บุบหรือบวม บรรจุ 24 ซอง/ห่อ	ห่อ	110	39	4,290.00	
รวมหมวดที่ 8						19,500.00	

๑๖๙๙




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 9 เครื่องปรุง							
1	วุ้นเส้นขนาด 500 กรัม	ผลิตจากถั่วเขียวมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน บรรจุในภาชนะที่สะอาดไม่มีรอยฉีกขาด	ถุง	65	66	4,290.00	
2	น้ำตาลทราย ขนาด 1 กก./ถุง	ขาวสะอาด ไม่มีก้อนกรวด สิ่งสกปรกปนเปื้อน ภาชนะบรรจุไม่มีรูรั่ว สะอาด	กก.	26	188	4,888.00	
3	น้ำปลาแท้ (ทิพรส) ขนาด 700 มล./ขวด	มี อย.รับรองมาตรฐาน มีวันผลิต หมดยุ อายุ ระบุ ฉลากยี่ห้อ มีส่วนประกอบที่ชัดเจน ระบุสถานที่ตั้ง อาคารผู้ผลิตถูกต้องได้มาตรฐาน มีฉลากแสดงเลข ทะเบียนที่มีอักษรและตัวเลขครบ บรรจุขวดละ 700 มล.	ขวด	34	58	1,972.00	
4	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด (เด็กสมบูรณ์)	ซีอิ๊วดำ ผลิตจากถั่วเหลือง มี อย.รับรองมาตรฐาน มี วันผลิต หมดยุ อายุ ระบุฉลากยี่ห้อ มีส่วนประกอบที่ ชัดเจน ระบุอาคารที่ตั้งผู้ผลิตถูกต้อง ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP เป็นอย่างน้อย ขนาดบรรจุ ขวด ละ 700 มล.	ขวด	52	237	12,324.00	
5	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาด 940 มล./ขวด	ซีอิ๊วขาวสูตร 1ผลิตจากถั่วเหลือง มี อย.รับรอง มาตรฐาน มีวันผลิต หมดยุ อายุ ระบุฉลากยี่ห้อ มี ส่วนประกอบที่ชัดเจน ระบุอาคารที่ตั้งผู้ผลิตถูกต้อง ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP เป็นอย่างน้อย ขนาดบรรจุ ขวดละ 940 มล.	ขวด	27	19	513.00	
6	ซอสหอยนางรมแท้อย่างดี (เด็กสมบูรณ์)	มี อย.รับรองมาตรฐาน มีวันผลิต หมดยุ อายุ ระบุ ฉลากยี่ห้อ มีส่วนประกอบที่ชัดเจน ไม่มีวัตถุเจือปน ประเภทสารกันบูด กันรา และวัตถุปลอมปนที่เป็น อันตรายต่อผู้บริโภค ระบุสถานที่ตั้งอาคารผู้ผลิต ถูกต้องได้มาตรฐาน บรรจุขวดละ 800 กรัม	ขวด	36	207	7,452.00	

5/10/2567

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลชอด อำเภอชอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 9 เครื่องปรุง							
7	น้ำส้มสายชูกลั่น 5 % ขน าดไม่น้อยกว่า 700 มล./แพ็ค บรรจุ 3ขวด	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% มี อย.รับรองมาตรฐาน มีวัน ผลิต หมดอายุ ระบุฉลากยี่ห้อ มีส่วนประกอบที่ ชัดเจน ระบุอาคารที่ตั้งผู้ผลิตถูกต้อง ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP เป็นอย่างน้อย ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี ขนาดบรรจุ ขวดละ 700 มล./ขวด	ขวด	21	12	252.00	
8	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่น้อยกว่า 800 กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและ ตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ขวด	37	39	1,443.00	
9	กะปิแท้	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและ ตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	กป.	80	40	3,200.00	
10	พริกไทยป่นขนาด 40 กรัม/ขวด	บรรจุหีบห่อที่สะอาดไม่บูบหรือบวมไม่มีหยากไย่	โหล	165	13	2,145.00	
11	ซอสมะเขือเทศ ขนาด 600กรัม/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและ ตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณ สุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ขวด	40	11	440.00	
12	เกลือป่นผสมไอโอดีน ขนาด 1000 กรัม/ถุง	ได้รับมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข มีไอโอดีน ตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ผ่าน กระบวนการสับตน้ำและอบแห้ง เม็ดร่วนสนิท ขาว สะอาด ไม่ใส่สารฟอกขาว มี อย. มีวันที่และวัน หมดอายุ ระบุฉลากยี่ห้อ มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่แตกหรือรั่ว น้ำหนักสุทธิไม่ น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	กก.	12	60	720.00	

เงินบาท

ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลฮอด อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 9 เครื่องปรุง							
13	น้ำมันพืชถั่วเหลือง ขนาด 1 ลิตร	ผลิตจากถั่วเหลือง 100%ได้ รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย) หรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีเลขที่ อย.หรือ มอก.กำกับอย่างชัดเจน วันเดือนปีที่ผลิต และหมดอายุชัดเจน มีฉลากโภชนาการ ระบุสถานที่ตั้งอาคารผู้ผลิตถูกต้อง ได้มาตรฐาน GMPหรือ HACCP เป็นอย่างน้อย ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี ขนาดบรรจุ 1000 มล./ขวด	ขวด	70	287	20,090.00	
14	ผงพะโล้ ขนาดไม่น้อยกว่า 7 กรัม/ซอง แพ็คเกจ 10 ซอง	หอม สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่มีกลิ่นขาด	แพ็คเกจ	40	5	200.00	
15	แป้งทอดกรอบ ขนาด 1000กรัม/ซอง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	กก.	35	13	455.00	
16	แป้งข้าวเหนียวตรามือ	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	กก.	35	5	175.00	
17	แป้งข้าวเจ้าตรามือ ขนาด 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	กก.	35	7	245.00	
18	แป้งมันตรามือ ขนาด 1000 กรัม/ถุง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	กก.	31	13	403.00	

เงินฮอด




ราคากลางวัสดุบริโภค จำนวน 9 หมวด
โรงพยาบาลชอด อำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวน	ราคารวม	หมายเหตุ
หมวดที่ 9 เครื่องปรุง							
19	ตั้งฉ่ายขนาด 500 กรัม	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ถุง	15	5	75.00	
20	รสดี ขนาด 850 กรัม	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ถุง	113	209	23,617.00	
21	น้ำปลาร้า	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ขวด	25	72	1,800.00	
22	กะทิ ขนาด1000 มล./กล่อง	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	กก.	70	200	14,000.00	
23	ไต่ปลา	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ขวด	30	24	720.00	
24	ซอสปรุงรสฝาเขียว ขนาด 1000 มล/ขวด	มีฉลากแสดงเลขทะเบียนอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน วันหมดอายุ ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ มีการบรรจุหีบห่อสภาพดี	ขวด	55	12	660.00	
รวมหมวดที่ 9						102,079.00	

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature