



ประกาศ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....  
เรื่อง ประกวดราคาซื้อ.....อาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด.....ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อ  
.....อาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด สำหรับใช้ในระยะเวลา ๖ เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๘.....  
.....ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘.....ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการดังนี้

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก.....                 | จำนวน.....๓๕.....รายการ.....  |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ.....                | จำนวน.....๓๑.....รายการ.....  |
| ๓. หมวด ค. ไข่.....                               | จำนวน.....๕.....รายการ.....   |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้.....                  | จำนวน.....๑๕๖.....รายการ..... |
| ๕. หมวด จ. ขนม.....                               | จำนวน.....๗๐.....รายการ.....  |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องประกอบ..... | จำนวน.....๑๔๘.....รายการ..... |
| ๗. หมวด ช. ข้าวสาร.....                           | จำนวน.....๖.....รายการ.....   |

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่.....

..สถาบันมะเร็งแห่งชาติ. และไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาด  
กลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอัน  
เป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๔. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของ  
ผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๕ . บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบ  
อิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) จะต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของ  
กรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๖. คู่สัญญาต้องรับจ่าย และ เงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกิน  
สามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

กำหนดยื่นของ...

กำหนดยื่นซองเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๘  
ระหว่างเวลา ๑๐.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๐.๓๐ น. ณ ห้องประชุมกลุ่มงานวิจัย ชั้น ๔ ตึกดำรงนิราดูล  
..สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ..  
และฟังคำชี้แจงรายละเอียดในวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๕๘ เวลา ๑๐.๐๐ น.  
ณ ห้องประชุมกลุ่มงานวิจัย ชั้น ๔ ตึกดำรงนิราดูล สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระราม ๖  
..เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ..  
และกำหนดเสนอราคา ในวันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป

ผู้สนใจติดต่อขอรับ /ซื้อเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ  
..... บาทได้ที่ ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา สถาบันมะเร็งแห่งชาติ  
..... ถนนพระราม ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร  
ระหว่างวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๕๘ ถึงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๘  
ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.nci.go.th](http://www.nci.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์  
หมายเลข ๐ ๒๓๕๔ ๗๐๒๘-๓๓ ต่อ ๑๕๐๔, ๑๕๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ลงชื่อ) นายวีรุฒิ อิมสำราญ

(นายวีรุฒิ อิมสำราญ)  
ผู้อำนวยการสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

# ร่างขอบเขตของงานและร่างเอกสารประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้

## รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๘ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘

**๑. ความเป็นมา** การผลิตและบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จะต้องผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล สะอาด ปลอดภัย แก่ผู้ป่วยในด้านคุณภาพ อาหารจะต้องให้พลังงานและสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการและเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์ ทั้งนี้อาหารนับเป็นส่วนหนึ่งในการรักษาจึงจำเป็นต้องนำหลักวิชาอาหารโภชนาการ และโภชนบำบัดลงสู่การปฏิบัติควบคู่กันไปด้วยรวมทั้งค่าอาหารที่บริการต้องอยู่ในงบประมาณที่ได้รับ และในการดำเนินงานของกลุ่มงานโภชนวิทยา มิได้มีเพียงการผลิตและบริการอาหารเท่านั้น แต่ยังมีงานอื่นอีกหลายด้านที่มีความสัมพันธ์กันส่งผลถึงการผลิตและบริการอาหาร เช่น การจัดซื้ออาหาร การควบคุมงบประมาณ การบริหารงานรวมทั้งการจัดเก็บรักษาอาหาร และการกำหนดอาหารซึ่งจะต้องคำนึงถึง

๑.๑ การกำหนดอาหารจะต้องจัดอาหารสมดุล (Balanced Diet) หรืออาหารครบมาตรฐาน (Adequate Diet) ให้แก่ผู้ป่วยมะเร็งทุกประเภท อาหารที่จัดบริการจะต้องมีคุณค่าและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของผู้ป่วย และแจ้งให้แพทย์ทราบ

๑.๒ อาหารนั้นจะต้องถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และช่วยให้อาการของโรคมะเร็งที่เป็นอยู่ทุเลาลง ป้องกันหรือยืดเวลาในการเกิดโรคแทรกซ้อนและเสริมสร้างให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น

๑.๓ อาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย คือ อาหารนั้นต้องเป็นอาหารที่ปราศจากเชื้อโรคต่างๆ สารเคมีหรือสารพิษที่จะทำให้เกิดโรคร้ายหรือทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และความเจริญเติบโตแก่ผู้ป่วยมะเร็ง

๑.๔ การดัดแปลงอาหารในผู้ป่วยมะเร็งบางรายที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ในระยะยาว ให้เกิดโรคขาดพลังงาน และสารอาหารได้ สามารถดัดแปลงอาหารให้เป็นอาหารน้ำชนิดต่างๆ ที่มีคุณค่าอาหารสูง เช่น อาหารน้ำ อาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วยมะเร็งโดยผ่านสายให้อาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้ป่วยแข็งแรงมีภูมิต้านทานหายจากโรคเร็วขึ้น

๑.๕ อาหารนั้นต้องมีราคาประหยัด และช่วยในการรักษาโรคได้

**๒. วัตถุประสงค์** ผู้ป่วยมะเร็งที่เข้ามารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลไม่สามารถจะเดินทางไปหาซื้ออาหารรับประทานเองได้ โดยเฉพาะผู้ป่วยที่อยู่ในสภาพช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ ญาติพี่น้องที่บ้านต้องรับภาระในการจัดหาอาหารมาส่งให้ และอาหารที่นำมาจากบ้านก็ไม่แน่ว่าจะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่หรือไม่ เช่นผู้ป่วยมะเร็งที่เป็นเบาหวานหรือมีความดันโลหิตสูง ญาตินำอาหารที่มีน้ำตาลสูง ผลไม้หวานจัดหรือขนมหรืออาหารที่มีรสเค็มและมันมากมาให้ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่เหมาะสมกับโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่แต่จะทำให้อาการรุนแรงมากขึ้นดังนั้น โรงพยาบาลจึงมีบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วย เพื่อให้ได้คุณภาพโดยอาหารนั้นต้องมีพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นไปตามอาการและโรคที่เป็นอยู่โดยมีจุดประสงค์ ดังนี้

- ๒.๑ ให้ผู้ป่วยมะเร็งมีอาหารรับประทานที่มีคุณภาพดี (รสชาติดี,สะอาด,ปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อน) ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และโภชนบำบัด
- ๒.๒ สนับสนุนการรักษาของแพทย์ โดยเฉพาะผู้ป่วยมะเร็งที่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคโรคมะเร็ง
- ๒.๓ ป้องกันอาการแทรกซ้อน หรือกลับมาใหม่ของโรคมะเร็ง
- ๒.๔ เสริมสร้างภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้ดีขึ้น
- ๒.๕ ส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจในเรื่องโภชนาการ, โภชนบำบัด และอาหารที่ควรรับประทาน รวมทั้งอาหารที่ควรหลีกเลี่ยง และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้านได้

### **๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา**

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อของผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่น เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ( e-Government Procurement e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ๓.๖ คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

### **๔. คุณสมบัติเฉพาะ**

รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

**๕. ระยะเวลาดำเนินการ**

ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๘ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘

**๖. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน**

ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๘ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘ เป็นประจำทุกวัน

**๗. วงเงินในการจัดหา**

๕,๔๐๖,๓๐๒.๐๐ บาท (ห้าล้านสี่แสนหกพันสามร้อยสองบาทถ้วน)

หมายเหตุ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ในแต่ละครั้งดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
๓. หมวด ค. ไข่ เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๖๐๐.๐๐ บาท (หกร้อยบาทถ้วน)
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
๕. หมวด จ. ขนม เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๗๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดร้อยบาทถ้วน)
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐.๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน)
๗. หมวด ช. ข้าวสาร เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๘๐๐.๐๐ บาท (แปดร้อยบาทถ้วน)

**๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติมและส่งข้อมูลเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น**

สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานนี้ได้ที่

สถานที่ติดต่อ ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระรามหก เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๓๕๔ ๗๐๒๕ ต่อ ๑๕๐๔,๑๕๐๕

โทรสาร ๐ ๒๖๔๔ ๖๗๕๓

เว็บไซต์ <http://www.nci.go.th/>

สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะ  
วิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีไข่งานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ ..... ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์.....  
.....
- งาน..... โภชนาวิทยา..... กลุ่มงาน/ฝ่าย ..... สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร..... 5,406,302.00..... บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....  
เป็นเงิน..... 4,764,443.00..... บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - 4.1 สืบมาจาก บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน).....
  - 4.2 สืบมาจาก ตลาดยิ่งเจริญ.....
  - 4.3 .....
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - 5.1 นางสาวศิริพร..... พินาภาพ..... ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....  
.....ด้านส่งเสริมพัฒนา.....
  - 5.2 นางภรณ์..... ชาวอ่อน..... ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ.....
  - 5.3 นางสาวสมฤดี..... วารีสาระ..... ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
  - 5.4 นางสาวมะลิ..... ร่วมยอด..... ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
  - 5.5 นางสาววนิดา..... ล่าสมบุรณ์..... ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
  - 5.6 นางนุชรี..... เปี่ยมสอาด..... ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
  - 5.7 นางสาวณัฐรา..... คงรอด..... ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ.....

**หมายเหตุ** แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้มาจาก ราคามาตรฐานสำนักงานงบประมาณ, ราคาซื้อครั้ง  
สุดท้ายใน 2 ปี ราคาจากบริษัทฯ , ราคาจากเว็บไซต์ที่สืบราคา โดยไม่ต้องลงราคาแต่ละรายที่ไปสืบมา

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2558 หมวดที่ 2

และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 6 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก</b> เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	<b>ประเภทไก่</b>								
1.	สะโพกไก่ ★	กก.					205		
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.					552		
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.					760		
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.					300		
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.					200		
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.					200		
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.					205		
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน					200		
9.	ตับไก่	กก.					100		
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรตปี ★	กก.					50		
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง					200		
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.					150		
13.	ไก่ยอ ★	กก.					15		
	<b>ประเภทเปิด</b>								
1.	เปิดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.					60		
2.	เลือดเปิด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน					200		
							รวม		
							ยอดยกไป		

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.					200		
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.					300		
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ) ★	กก.					450		
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.					120		
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.					250		
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.					100		
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.					120		
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.					600		
9	หมูบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					600		
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					500		
11	หมูบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.					500		
12	กระเพาะหมูล้างสะอาดทำเสร็จ	กก.					20		
13	สันนอกหมูติดกระดูก(พ็อคซ็อพ)	กก.					30		
14	หัวใจหมูสด	กก.					20		
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.					30		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.					50		
17	เลือดหมู	ก้อน					60		
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.					10		
19	ไส้อ่อน(ไส้หวาน)	กก.					60		
20	ทอดมันหมู ★	กก.					200		
							รวม		
							ยอดรวมสุทธิ		

หมายเหตุ



★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ</b>								
	<b>ประเภทปลาน้ำจืด</b>								
	ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					300		
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.					150		
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง )ขอเกลือแล้ว	กก.					300		
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.					30		
5	เนื้อปลาที่บิทมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเกลือแล้ว ตัดหัว ควักไส้ แล่ ตัดแต่ง และ ล้างออกให้สะอาด)	กก.					300		
	<b>ประเภทปลาทะเล</b>								
	ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอเกลือแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					100		
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอเกลือแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					80		
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.					300		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น ★	กก.					200		
5	ปลาทูสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง) ★	กก.					200		
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก. ★	กก.					180		
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.					160		
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					120		
9	ปลาโอสด ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					120		
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ ต่ำกว่า 300 กรัม ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					160		
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.					120		
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					120		
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาเยือก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					60		
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.					60		
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.					60		
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.					100		
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.					60		
18	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.					60		
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					90		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.					60		
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.					300		
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดุก ★	กก.					30		
4	เนื้อปูอัด ★	กก.					30		
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.					90		
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.					90		
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.					30		
							รวม		
							ยอดรวมสุทธิ		

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ค. ไข่</b> ประเภทไข่ บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.					220		
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.					3,600		
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					48		
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.					420		
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.					50		
							ยอดรวมสุทธิ		

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
<b>หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้</b>									
1	ผักกวางตุ้ง	กก.					360		
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.					200		
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.					400		
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.					60		
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.					120		
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.					300		
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.					100		
8	แขนงกะหล่ำ	กก.					100		
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.					180		
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.					180		
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.					450		
12	คื่นช่าย	กก.					180		
13	ดอกกุ๋ยช่าย	กก.					60		
14	ใบกุ๋ยช่าย	กก.					50		
15	ใบกุ๋ยช่ายขาว	กก.					50		
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.					180		
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.					120		
18	ผักชีฝรั่ง	กก.					50		
19	ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)	กก.					40		
20	ใบโหระพา	กก.					60		
21	ใบกระเพรา	กก.					60		
22	ใบแมงลัก	กก.					10		
23	ใบมะกรูด	กก.					30		
24	ใบสะระแหน่	กก.					30		
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.					100		
26	ผักโสมถั่วตัดแต่งแล้ว	กก.					60		
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.					150		
28	ผักบุ้งจีน	กก.					300		
29	ดอกหอม	กก.					80		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.					160		
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.					150		
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.					60		
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟ้ามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					250		
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.					560		
35	ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.					100		
36	ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.					60		
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.					200		
38	ถั้วแขก	กก.					40		
39	ถั้วลันเตา	กก.					70		
40	ถั้วพู	กก.					30		
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟ้ามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.					180		
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.					200		
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.					150		
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.					150		
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.					40		
46	มะเขือเทศสีดา	กก.					78		
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.					150		
48	มะเขือเทศราชินี	กก.					30		
49	มะเขือเสวย(สีเขียว,สีขา,สีม่วง)	กก.					80		
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.					200		
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.					260		
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.					100		
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.					10		
54	ข่าสด	กก.					30		
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.					60		
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.					100		
57	กระชาย	กก.					80		
58	กระชายหั่นฝอย	กก.					20		
59	ผักตำลึง	กก.					100		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
60	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.					10		
61	ตะไคร้	กก.					120		
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.					40		
63	พริกสด(พริกเชียงใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.					25		
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว, สีแดง)	กก.					30		
65	พริกขี้พ้าเขียว	กก.					30		
66	พริกขี้พ้าแดง	กก.					30		
67	พริกเหลือง	กก.					12		
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.					30		
69	พริกหยวก	กก.					30		
70	พริกไทยอ่อน	กก.					12		
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.					60		
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.					200		
73	เห็ดนางฟ้า	กก.					150		
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.					60		
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.					120		
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.					250		
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.					100		
78	ดอกแค	กก.					60		
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.					200		
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					100		
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.					80		
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.					60		
83	ถั่วหวาน	กก.					70		
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					60		
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					150		
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.					40		
87	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.					120		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
88	สับประรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.					150		
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					40		
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.					80		
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.					120		
92	ใบเตยหอม	กก.					60		
93	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ					680		
94	ผักโขม	กก.					150		
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล					100		
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.					100		
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.					12		
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.					12		
99	ผักปวยเล้ง	กก.					100		
100	เห็ดเข็มทอง	กก.					80		
101	ขมิ้นเหลืองสด	กก.					6		
102	ขมิ้นขาว	กก.					30		
103	ยอดมะระแม่ยอดอ่อน	กก.					140		
104	ผักชีลาว	กก.					12		
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.					60		
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.					30		
107	ปีทรุท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.					20		
108	ดอกอัญชัญ	กก.					20		
109	ดอกกระเจียวแดงสด	กก.					20		
110	ดอกขจร	กก.					20		
111	ชะอม	กก.					20		
112	รากบัว	กก.					30		
113	ใบบัวบก	กก.					20		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
114	เห็ดออริโนจิ	กก.					80		
115	เห็ดหอมสด	กก.					80		
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.					20		
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.					10		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ขำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม่ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.					60		
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.					250		
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.					150		
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดิงงา)หวีละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					300		
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.					320		
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.					80		
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					180		
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.					320		
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.					60		
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.					250		
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.					250		
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม่ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.					250		
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					100		
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					300		
15	ส้มเขียว ไม่ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.					50		
16	มะม่วงสุกอร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.					120		
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.					120		
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.					60		
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					400		
20	ส้มโชกุน	กก.					100		
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.					30		
22	ลูกตาลสด	กก.					50		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
23	แดงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.		-			120		-
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.					150		
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.					180		
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.					60		
27	แดงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					80		
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาละ 2-3 ผล/กก.	กก.					150		
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.					260		
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.					200		
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.					60		
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.					120		
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					60		
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.					120		
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					600		
36	สตอเบอร์รี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.					25		
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.					50		
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.					120		
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.					80		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด จ. ขนมห</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.					60		
2	เงาะก๊วย	กก.					150		
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.					60		
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.					60		
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.					120		
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำปน)	กก.					60		
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.					80		
8	สลิมีสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.					60		
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.					90		
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขา สีเขียวใบเตย	กก.					90		
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					25		
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					30		
13	ลูกชิต	กก.					60		
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					60		
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.					18		
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.					6		
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.					60		
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ถ้วยละ					600		
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ					900		
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ					1,800		
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					1,600		
22	ทับทิมกรอบไส้แก้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.					30		
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					240		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ					1,200		
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.					20		
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง					900		
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3"หนา 0.5	ชิ้น					700		
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน					1,000		
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น					900		
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ					600		
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					30		
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					30		
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น					2,200		
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น					2,000		
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง					1,200		
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★	ชิ้น					1,200		
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					30		
38	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน					600		
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.					30		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น					450		
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน					450		
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แถว					30		
43	ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละ 60 ชิ้น น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง					60		
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทง					450		
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน					1,200		
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					240		
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง					600		
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น					450		
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น					900		
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับประรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น					300		
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ					450		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
52	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ					300		
53	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ					300		
54	ขนมแดนนิสไส้ครีม เฮอร์ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น					300		
55	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถงขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถง					400		
56	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น					300		
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.					60		
58	ขนมหน้าดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น					1,200		
59	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ					200		
60	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 1"	ชิ้น					300		
61	ขนมชีทนูพร้อมมะพร้าวขาวชุตเป็นเส้น	กก.					30		
62	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุตและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					240		
63	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถง					1,200		
64	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.					10		
65	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.					20		
66	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ					150		
67	ขนมจีบไส้หมู 60 ชิ้น/ถุง น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง					60		
68	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย					1,200		
69	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ					1,000		
70	ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ					600		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี ★	กล่อง					180		
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง					360		
3	กะปิปกติไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก					36		
4	กระเจียบแห้ง	กก.					5		
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.					180		
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.					24		
7	เกี่ยมือ	กก.					15		
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.					150		
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.					160		
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.					12		
11	เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.					25		
13	ก๋วยจั๊บสด	กก.					80		
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					24		
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					40		
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง					6		
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.					60		
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกรด	กก.					6		
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง					12		
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง					1		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
21	ชิงพวงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
22	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงพวง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง					80		
23	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต (สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง					260		
24	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง					300		
25	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง					400		
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					12		
27	ซีอนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน					1,800		
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด					240		
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง					12		
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด					6		
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>๓</sup>	ขวด					40		
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					240		
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง					12		
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					300		
35	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>๓</sup>	ขวด					420		
36	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>๓</sup> ★	ขวด					72		
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.					3		
38	ดอกคำฝอย	กก.					2		
39	ดอกไม้จีน	กก.					6		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.					28		
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					72		
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล					3		
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.					200		
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด					180		
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด					350		
46	ถั้วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.					40		
47	ถั้วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.					40		
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง					5		
49	ถั้วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั้ว					1,200		
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง					600		
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง					600		
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง					300		
53	นมข้นหวานบรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง					300		
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคเคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง					600		
55	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั้วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง					1,200		
56	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่องUHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั้วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง					1,200		
57	นมถั้วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง					300		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด พร้อมมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี (บรรจุลังละ 3 โหล)	กล่อง					1,200		
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง					900		
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสชอคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง					900		
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหัวกล่องละ 1 โหล)	กล่อง					720		
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน					6		
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					28		
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกละ 100 ซอง ★	ถุง					12		
65	น้ำจิ้มขี้เจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					18		
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					1,400		
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					60		
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.					350		
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					6		
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด					450		
71	น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด					120		
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม <sup>3</sup> รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลังละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง					900		
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง					1,200		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง					400		
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง					210		
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง					600		
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.					60		
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถองละ ไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.					12		
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					15		
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด					15		
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาด ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด					720		
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					540		
83	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด					30		
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด					6		
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวกีพี	กก.					20		
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด					120		
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด					350		
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง					30		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
89	แป้งเปียก	กก.					40		
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.					6		
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง					60		
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.					240		
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง					60		
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.					20		
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง					60		
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง					3		
97	โป๊ยกั๊ก	กก.					3		
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.					50		
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.					50		
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.					28		
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง					10		
102	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					6		
103★	ผงซูเปอร์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง					90		
104	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด					6		
105	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง					30		
106	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง					6		
107	ผงหมักหมูแดง บรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง					24		
108	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.					2		
109	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					6		
110	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.					15		
111	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.					2		
112	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.					2		
113	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาด ความกว้าง 12 " Xยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					3		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
114	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					24		
115	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.					24		
116	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง					60		
117	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					60		
118	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาป	กก.					50		
119	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					15		
120	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.					3		
121	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					24		
122	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง					3		
123	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.					20		
124	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					6		
125	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง					18		
126	เม็ดเก๋ากี้	กก.					3		
127	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					3		
128	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.					10		
129	ลำไยแห้ง	กก.					8		
130	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง					30		
131	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง					120		
132	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.					6		
133	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง					24		
134	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง					60		
135	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.					3		
136	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง					5		
137	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.					36		
138	เส้นบะหมี่สด ไม่เหนียวสาปไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.					100		
139	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.					20		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
140	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					40		
141	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.					12		
142	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.					60		
143	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อกระดาษของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ					180		
144	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่สับ ตัดจุก	กก.					160		
145	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.					180		
146	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง					2		
147	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCT ใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง					360		
148	อบเชย	กก.					3		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>หมวด ข. ข้าวสาร</b>								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง					2,000		
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ					2		
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					36		
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					30		
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					40		
5	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					24		
6	ข้าวโຈິกหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุลังละ 10 ถุง	ลัง					20		
							รวม		
							รวมสุทธิ		





