



ประกาศ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....

เรื่อง ประกวดราคาซื้อ.....อาหารคนไข้.....รวม ๗.....หมวด.....ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อ
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

.....อาหารคนไข้.....รวม ๗.....หมวด.....สำหรับใช้ในระยะเวลา ๕.....เดือน.....เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑.....พฤศจิกายน ๒๕๕๘.....
.....ถึงวันที่ ๓๑.....มีนาคม ๒๕๕๙.....

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก.....	จำนวน..... ๓๗.....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 และเครื่องกระป๋อง.....	จำนวน..... ๑๕๓.....รายการ
๗. หมวด ช. ข้าวสาร.....	จำนวน..... ๗.....รายการ

ผู้..... มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. เป็นผู้ที่มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่.....

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ..... ณ วันประกาศ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการ
ขัดขวาง การแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๔. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของ
ผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๕. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำ
สัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๖. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย
หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๗. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วย
ระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของ
กรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๘. คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่น
บาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

กำหนดยื่น ข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
ในวันที่.....๒๘.....ตุลาคม ๒๕๕๘.....ระหว่างเวลา.....๐๘.๓๐.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น.

ผู้สนใจสามารถ.....

ผู้สนใจ สามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ก่อนการเสนอราคา ในระหว่างวันที่ ๑๔ ตุลาคม ๒๕๕๘.....
ถึงวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๕๘.....ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.nci.go.th หรือ
www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข๐ ๒๒๐๒ ๖๘๐๐ ต่อ ๑๕๐๔, ๑๕๐๕
ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ลงชื่อ) นายวีรวุฒิ อิมสำราญ

(นายวีรวุฒิ อิมสำราญ)
ผู้อำนวยการสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่.....๗./๒๕๕๘.....

การซื้อ.....อาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด.....

ตามประกาศ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....

ลงวันที่.....๑๔ ตุลาคม ๒๕๕๘.....

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ..... ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....”
มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการดังนี้

อาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด.....

- | | |
|---|--------------------------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก..... | จำนวน..... ๓๗.....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..... ๑๕๓.....รายการ..... |
| ๗. หมวด ช. ข้าวสาร..... | จำนวน..... ๗.....รายการ..... |

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำ และข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสาร

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว

๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๒.๓ ผู้เสนอราคา...

๒ .๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอการรายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕

๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๒.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๒.๗ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๒.๘ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับ การเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอการร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีเชื้อชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑)

(๔) หนังสือแสดงหลักฐานทางการเงิน สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) แคตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔
- (๒) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีและผู้เสนอราคา มอบอำนาจให้บุคคลอื่น ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคาในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ แทน
- (๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕
- (๔) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องยื่น ข้อเสนอ และเสนอ ราคา ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสาร ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อ อิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคา โดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูป PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวมและหรือราคาต่อหน่วยและหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวง จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ สภานับมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า๕๐.....วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน๑๕๒.....วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๔.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งแคตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียด คุณลักษณะเฉพาะของรายการอาหารแต่ละหมวดของอาหารคนไข้.....ไปพร้อมการเสนอราคา ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้.....สภานับมะเร็งแห่งชาติ..... จะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวด ราคา อิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้เสนอราคาจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน.....๓.....วัน

๔.๕ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งตัวอย่างของพัสดุที่เสนอ จำนวนและ/หรือรายละเอียดประกอบการอธิบายเอกสารตามที่ส่วนราชการกำหนด โดยลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับในเอกสารด้วย พร้อมสรุปจำนวนเอกสารที่จัดส่งหรือนำมาแสดง ตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ เพื่อใช้ในการตรวจทดลองหรือประกอบการพิจารณาในวันที่.....ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. ณสภานับมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร.....

ทั้งนี้สภานับมะเร็งแห่งชาติ จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือหรือไม่ใช้แล้ว สภานับมะเร็งแห่งชาติจะคืนให้แก่ผู้เสนอราคา

๔.๖ ก่อนการเสนอราคา...

๔.๖ ก่อนการเสนอราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่น ข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่น ข้อเสนอและ เสนอราคา ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่.....๒๘ ตุลาคม ๒๕๕๘.....ระหว่างเวลา.....๐๘.๓๐.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น.

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอใด ๆ โดยเด็ดขาด

คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้เสนอราคาแต่ละรายว่าเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) ณ วันประกาศประกวดราคาหรือไม่

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ก่อน หรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอว่ามีผู้เสนอราคารายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคารายนั้นออกจากกรเป็นผู้ เสนอราคา และ.....สภานิติมนะร้งแห่งชาติ จะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคาดังกล่าว เป็นผู้ทำงาน เว้นแต่คณะกรรมการฯ จะวินิจฉัยได้ว่าผู้เสนอราคารายนั้น เป็นผู้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของทางราชการและมีได้เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าว

ผู้เสนอราคาที่ถูกตัดรายชื่อออกจากกรเป็นผู้เสนอราคา เพราะเหตุเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้เสนอราคาทีกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม อาจอุทธรณ์คำสั่งดังกล่าวต่อ ปลัดกระทรวง ภายใน ๓ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจาก ส่วนราชการ การวินิจฉัยอุทธรณ์ของ ปลัดกระทรวงให้ถือเป็นที่สุด

ในกรณีที่ปลัดกระทรวงพิจารณาเห็น ด้วยกับคำคัดค้านของผู้ อุทธรณ์ และเห็นว่าการยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาที่ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่งให้ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาดังกล่าวได้

๔.๘ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้เสนอราคาจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ห้ามผู้เสนอราคาถอนการเสนอราคา

(๕) ผู้เสนอราคาสามารถศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ ตามจำนวนหมวดอาหารที่จะเสนอราคา ดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก	จำนวน ๔๔,๗๓๒.๘๕ บาท
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ	จำนวน ๒๘,๘๘๕.๑๕ บาท
๓. หมวด ค. ไข่	จำนวน ๑๕,๐๔๘.๐๐ บาท
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้	จำนวน ๔๑,๙๘๓.๒๕ บาท
๕. หมวด จ. ขนมน	จำนวน ๑๗,๕๘๑.๖๕ บาท
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง	จำนวน ๖๐,๓๑๕.๔๐ บาท
๗. หมวด ช. ข้าวสาร	จำนวน ๒๐ ,๘๘๔.๓๐ บาท

๕.๑ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน

ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

๕.๒ เชื่อกันที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่สถาบันนมะเร็งแห่งชาติโดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ยื่นการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วันทำการของทางธนาคาร

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

กรณีที่ผู้เสนอราคานำเช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทย มาวางเป็น

หลักประกันการเสนอราคา จะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ส่วนราชการตรวจสอบความถูกต้อง

ในวันที่.....๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๘.....ระหว่างเวลา.....๐๘.๓๐.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น.

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ สถาบันนมะเร็งแห่งชาติ จะคืนให้ผู้เสนอราคาหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้พิจารณาในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้เสนอการรายที่คัดเลือกไว้ ๓ ลำดับแรก จะคืนให้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือเมื่อผู้เสนอราคาได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้สถาบันนมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคาที่เสนอแต่ละรายการและต่อหน่วยของอาหารแต่ละหมวด จะต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่.....สถาบันนมะเร็งแห่งชาติ.....กำหนดไว้

๖.๒ หากผู้เสนอการรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้ว คณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอ การรายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือผิด แยกไปจากเงื่อนไขของเอกสาร ประกวดราคาด้วยวิธียื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อสถาบันนมะเร็งแห่งชาติ...เท่านั้น

๖.๓สถาบันนมะเร็งแห่งชาติ.....สงวนสิทธิไม่พิจารณา ข้อเสนอของผู้เสนอราคาโดยไม่มี การผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอการรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสาร ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของ ..สถาบันนมะเร็งแห่งชาติ.....

(๒) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล (บุคคลธรรมดา) หรือลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ อย่างหนึ่งอย่างใดหรือทั้งหมดในการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียด...

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสาร ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น

๖.๔ ในการตัดสินใจประกวดราคา หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... มีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริง อื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... มีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๕สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้แต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... เป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคา จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... จะพิจารณายกเลิกการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้เสนอราคาเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือก หรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการยื่นเสนอราคากระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

๖.๖ ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังจากการพิจารณาข้อเสนอว่า ผู้เสนอราคาที่มีสิทธิ ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น หรือเป็นผู้เสนอราคา ที่กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... มีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกรายดังกล่าวออก และ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... จะพิจารณา ลงโทษผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ทำงาน

ในกรณีนี้หากปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นว่า การยกเลิกการ พิจารณาผลการเสนอราคา ที่ ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่ง ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการ เสนอราคาดังกล่าวได้

๗ . การทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... จะพิจารณาจัดทำข้อตกลง เป็นหนังสือ แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุข้อ ๑.๓ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... เห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ กับ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... ภายใน...๗...วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญา เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ๕.....ของราคาส่งของที่ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ได้ให้...สถาบันมะเร็ง... แห่งชาติ... ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็กที่ธนาคารสั่งจ่าย ให้แก่...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... ซึ่งเป็นเช็กลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

(๓) หนังสือค้ำประกัน...

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุ
ในข้อ ๑.๔ (๑)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยบริษัทเงินทุน
หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำ
ประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งชื่อ
เวียนให้ส่วนราชการต่างๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่ กวพ. กำหนด

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะ
การยื่นข้อเสนอ (ผู้จะขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณข้อ ๑๑ ให้คิดในอัตราร้อยละ
ศูนย์จุดสองศูนย์...ต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจะซื้อจะขาย
ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ จะซื้อจะขาย
ที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า.....๓.....เดือน.....ปี นับถัดจากวันที่ผู้จะซื้อจะขายต้อง
รับจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน.....๕.....วันนับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ได้มาจาก.....เงินบำรุง.....
การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ...สถาบันฯแห่งชาติได้อนุมัติเงินค่าพัสดุแล้วเท่านั้น.....

๑๐.๒ เมื่อ...สถาบันฯแห่งชาติ...ได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายใดให้เป็นผู้จะขายและได้ตกลง
ซื้อสิ่งของตามที่ได้ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้จะขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจาก
ต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขน
ได้ตามที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้ จะขายจะต้องปฏิบัติตาม
กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ จะซื้อจะขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ
ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ จะขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศเว้นแต่เป็นของ
ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ จะซื้อจะขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิ
เช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจาก กรมเจ้าท่า ให้บรรทุก
สิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่า
ด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้เสนอราคา...

๑๐.๓ ผู้เสนอราคาซึ่ง.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....ได้คัดเลือกแล้วไม่ไปทำสัญญาหรือ
ข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะริบหลักประกัน
การยื่นข้อเสนอหรือเรียกธำจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันทีและ อาจพิจารณาเรียกธำจให้
ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๑๐.๔สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....สงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไขหรือข้อกำหนด
ในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ลงชื่อ) นางรัตนา เฟื่องทรัพย์

(นางรัตนา เฟื่องทรัพย์)

เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

หัวหน้าเจ้าหน้าที่พัสดุ

ใบเสนอราคา อาหารคนไข้ประจำปีงบประมาณ 2559 งวดที่ 1

และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 5 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	ประเภทไก่								
1.	สะโพกไก่ ★	กก.	85	-			171	14,535	-
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.	110	-			460	50,600	-
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.	100	-			634	63,400	-
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.	85	-			50	4,250	-
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.	100	-			167	16,700	-
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.	95	-			167	15,865	-
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.	120	-			171	20,520	-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	10	-			170	1,700	-
9.	ตับไก่	กก.	120	-			85	10,200	-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★	กก.	100	-			42	4,200	-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง	180	-			167	30,060	-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.	35	-			25	875	-
13.	ไก่ยอ ★	กก.	100	-			12	1,200	-
	ประเภทเปิด								
1.	เปิดอย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	240	-			50	12,000	-
2.	เปิดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	200	-			50	10,000	-
3.	เลือดเปิด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	10	-			170	1,700	-
							รวม	257,805	-
							ยอดยกไป	257,805	-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	257,805	-
	ประเภทหมู								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.	140	-			170	23,800	-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.	160	-			250	40,000	-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ) ★	กก.	50	-			375	18,750	-
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.	160	-			100	16,000	-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.	150	-			190	28,500	-
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.	120	-			84	10,080	-
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.	140	-			100	14,000	-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	180	-			500	90,000	-
9	หมูบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	180	-			500	90,000	-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	180	-			440	79,200	-
11	หมูบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.	180	-			440	79,200	-
12	กระเพาะหมูล้างสะอาดทำเสร็จ	กก.	140	-			15	2,100	-
13	สันนอกหมูติดกระดูก(พ็อคซ็อพ)	กก.	160	-			25	4,000	-
14	หัวใจหมูสด	กก.	130	-			17	2,210	-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.	240	-			24	5,760	-
							รวม	503,600	-
							ยอดยกไป	761,405	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	761,405	
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.	60	-			40	2,400	-
17	เลือดหมู	ก้อน	8	-			50	400	-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.	100	-			8	800	-
19	ไส้อ่อน(ใส่หวาน) ★	กก.	120	-			50	6,000	-
20	ทอดมันหมู ★	กก.	160	-			170	27,200	-
21	กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย) ★	กก.	180	-			84	15,120	
							รวม	51,920	-
							ยอดรวมสุทธิ	813,325	-

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแลแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	250	-			250	62,500	-
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.	85	-			125	10,625	-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)ขอเกล็ดแล้ว	กก.	85	-			50	4,250	-
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	300	-			25	7,500	-
5	เนื้อปลาที่บิทมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ แล่ ตัดแต่ง และ ล้างออกให้สะอาด)	กก.	140	-			250	35,000	-
	ประเภทปลาทะเล ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			84	7,560	-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	200	-			68	13,600	-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.	140	-			250	35,000	-
							รวม	176,035	-
							ยอดยกไป	176,035	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	176,035	-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น ★	กก.	230	-			170	39,100	-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)★	กก.	90	-			165	14,850	-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก. ★	กก.	150	-			150	22,500	-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.	100	-			135	13,500	-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.	100	-			100	10,000	-
9	ปลาโอสต (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			100	9,000	-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ ต่ำกว่า 300 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.	90	-			130	11,700	-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	240	-			100	24,000	-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	150	-			100	15,000	-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาเยือก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	100	-			50	5,000	-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.	180	-			50	9,000	-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.	130	-			50	6,500	-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.	130	-			50	6,500	-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.	130	-			50	6,500	-
18	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.	80	-			50	4,000	-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	220	-			75	16,500	-
							รวม	213,650	-
							ยอดยกไป	389,685	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	389,685	-
	ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.	400	-			50	20,000	-
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.	250	-			250	62,500	-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดุก ★	กก.	650	-			25	16,250	-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.	200	-			25	5,000	-
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.	200	-			75	15,000	-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.	180	-			75	13,500	-
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.	130	-			25	3,250	-
							รวม	135,500	-
							ยอดรวมสุทธิ	525,185	-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ค. ไข่ ประเภทไข่ บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.	75	-			184	13,800	-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.	65	-			3,000	195,000	-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	120	-			40	6,000	-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.	120	-			350	42,000	-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.	200	-			84	16,800	-
							ยอดรวมสุทธิ	<u>273,600</u>	-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.	30	-			300	9,000	-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.	35	-			167	5,845	-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			334	11,690	-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.	35	-			50	1,750	-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.	70	-			100	7,000	-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.	40	-			250	10,000	-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.	40	-			84	3,360	-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.	45	-			84	3,780	-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	60	-			150	9,000	-
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	60	-			150	9,000	-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.	40	-			375	15,000	-
12	คื่นช่าย	กก.	80	-			150	12,000	-
13	ดอกกุยช่าย	กก.	80	-			50	4,000	-
14	ใบกุยช่าย	กก.	45	-			42	1,890	-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.	130	-			42	5,460	-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.	80	-			150	12,000	-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.	100	-			100	10,000	-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.	60	-			42	2,520	-
19	ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)	กก.	80	-			34	2,720	-
20	ใบโหระพา	กก.	30	-			50	1,500	-
21	ใบกระเพรา	กก.	30	-			50	1,500	-
22	ใบแมงลัก	กก.	30	-			8	240	-
23	ใบมะกรูด	กก.	50	-			25	1,250	-
24	ใบสะระแหน่	กก.	60	-			25	1,500	-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.	18	-			84	1,512	-
26	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			50	1,750	-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.	30	-			125	3,750	-
28	ผักบุ้งจีน	กก.	30	-			250	7,500	-
29	ดอกหอม	กก.	60	-			66	3,960	-
							รวม	160,477	-
							ยอดยกไป	160,477	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	160,477	-
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.	25	-			134	3,350	-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.	25	-			125	3,125	-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.	25	-			50	1,250	-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟ้ามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	20	-			210	4,200	-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	25	-			467	11,675	-
35	ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	25	-			84	2,100	-
36	ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	40	-			50	2,000	-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	45	-			167	7,515	-
38	ถั้วแขก	กก.	40	-			34	1,360	-
39	ถั้วลันเตา	กก.	90	-			58	5,220	-
40	ถั้วพู	กก.	60	-			25	1,500	-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟ้ามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.	25	-			150	3,750	-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.	35	-			167	5,845	-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.	30	-			125	3,750	-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			125	3,750	-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	70	-			34	2,380	-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.	45	-			65	2,925	-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	45	-			125	5,625	-
48	มะเขือเทศราชินี	กก.	60	-			25	1,500	-
49	มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง)	กก.	40	-			67	2,680	-
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.	20	-			167	3,340	-
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.	40	-			216	8,640	-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.	70	-			84	5,880	-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.	60	-			8	480	-
54	ข่าสด	กก.	40	-			5	200	-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	60	-			50	3,000	-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแง่ง อ่อนหรือแก่)	กก.	50	-			84	4,200	-
57	กระชาย	กก.	60	-			67	4,020	-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.	80	-			17	1,360	-
59	ผักตำลึง	กก.	50	-			84	4,200	-
							รวม	110,820	-
							ยอดยกไป	271,297	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	271,297	
60	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.	100	-			8	800	-
61	ตะไคร้	กก.	25	-			100	2,500	-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.	25	-			34	850	-
63	พริกสด(พริกเชียงใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.	45	-			21	945	-
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.	60	-			25	1,500	-
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.	50	-			25	1,250	-
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.	60	-			25	1,500	-
67	พริกเหลือง	กก.	100	-			10	1,000	-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.	110	-			25	2,750	-
69	พริกหยวก	กก.	45	-			25	1,125	-
70	พริกไทยอ่อน	กก.	150	-			10	1,500	-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.	60	-			50	3,000	-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.	100	-			167	16,700	-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.	75	-			125	9,375	-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.	75	-			50	3,750	-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.	150	-			100	15,000	-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	30	-			210	6,300	-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.	30	-			84	2,520	-
78	ดอกแค	กก.	35	-			50	1,750	-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.	30	-			167	5,010	-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	30	-			84	2,520	-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.	40	-			66	2,640	-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	35	-			50	1,750	-
83	ถั่วหวาน	กก.	90	-			59	5,310	-
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	45	-			50	2,250	-
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม	กก.	40	-			125	5,000	-
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.	35	-			34	1,190	-
87	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.	65	-			100	6,500	-
							รวม	106,285	-
							ยอดยกไป	377,582	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	377,582	-
88	สับประรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	20	-			125	2,500	-
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	60	-			34	2,040	-
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.	60	-			66	3,960	-
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.	60	-			100	6,000	-
92	ใบเตยหอม	กก.	35	-			50	1,750	-
93	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ	2	-			560	1,120	-
94	ผักโขม	กก.	35	-			125	4,375	-
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล	20	-			84	1,680	-
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.	70	-			84	5,880	-
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.	120	-			10	1,200	-
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.	120	-			10	1,200	-
99	ผักปวยเล้ง	กก.	90	-			84	7,560	-
100	เห็ดเข็มทอง	กก.	140	-			66	9,240	-
101	ขมิ้นเหลืองสด	กก.	45	-			5	225	-
102	ขมิ้นขาว	กก.	45	-			25	1,125	-
103	ยอดมะระแฉวยอดอ่อน	กก.	60	-			115	6,900	-
104	ผักชีลาว	กก.	70	-			10	700	-
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.	45	-			50	2,250	-
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.	35	-			25	875	-
107	บี่ทรูท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.	65	-			17	1,105	-
108	ดอกอัญชัญ	กก.	80	-			17	1,360	-
109	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.	50	-			17	850	-
110	ดอกขจร	กก.	50	-			17	850	-
111	ชะอม	กก.	60	-			17	1,020	-
112	รากบัว	กก.	90	-			5	450	-
113	ใบบัวบก	กก.	40	-			3	120	-
							รวม	66,335	-
							ยอดยกไป	443,917	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	443,917	-
114	เห็ดออริโนจิ	กก.	130	-			66	8,580	-
115	เห็ดหอมสด	กก.	180	-			66	11,880	-
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.	35	-			17	595	-
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.	100	-			8	800	-
							รวม	21,855	-
							ยอดยกไป	465,772	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	465,772	-
	ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.	25	-			50	1,250	-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.	35	-			210	7,350	-
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.	60	-			125	7,500	-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระด้าง)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	45	-			250	11,250	-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.	40	-			266	10,640	-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.	40	-			67	2,680	-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	70	-			150	10,500	-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.	60	-			267	16,020	-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.	80	-			50	4,000	-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.	40	-			210	8,400	-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.	50	-			210	10,500	-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.	40	-			210	8,400	-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	95	-			84	7,980	-
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	90	-			250	22,500	-
15	ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.	80	-			42	3,360	-
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.	80	-			100	8,000	-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮวงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.	60	-			100	6,000	-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.	60	-			50	3,000	-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	35	-			335	11,725	-
20	ส้มโชกุน	กก.	90	-			84	7,560	-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.	150	-			25	3,750	-
22	ลูกตาลสด	กก.	60	-			42	2,520	-
							รวม	174,885	-
							ยอดยกไป	640,657	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	640,657	-
23	แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	35	-			100	3,500	-
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.	130	-			125	16,250	-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.	90	-			150	13,500	-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนึ่ง)ไม่อม	กก.	90	-			50	4,500	-
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	30	-			66	1,980	-
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาลี 2-3 ผล/กก.	กก.	35	-			125	4,375	-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.	45	-			216	9,720	-
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.	90	-			167	15,030	-
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	90	-			50	4,500	-
32	สาลีสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.	60	-			100	6,000	-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			50	2,000	-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.	35	-			100	3,500	-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			500	20,000	-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.	200	-			21	4,200	-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.	40	-			42	1,680	-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.	60	-			100	6,000	-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.	90	-			66	5,940	-
							รวม	122,675	-
							รวมสุทธิ	763,332	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด จ. ขนม								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.	80	-			50	4,000	-
2	เงาะก๊วย	กก.	35	-			125	4,375	-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.	60	-			50	3,000	-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.	55	-			50	2,750	-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.	40	-			100	4,000	-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำป่น)	กก.	40	-			50	2,000	-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำป่น	กก.	40	-			67	2,680	-
8	สลิมสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.	70	-			50	3,500	-
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำป่น	กก.	40	-			75	3,000	-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำป่น สีขา สีเขียวใบเตย	กก.	40	-			75	3,000	-
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.	220	-			21	4,620	-
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.	65	-			25	1,625	-
13	ลูกชิด	กก.	70	-			50	3,500	-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	70	-			50	3,500	-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.	120	-			15	1,800	-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.	100	-			5	500	-
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.	55	-			50	2,750	-
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ตัวละ	3	-			500	1,500	-
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	8	-			750	6,000	-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	5	-			1,500	7,500	-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	3	-			1,334	4,002	-
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.	60	-			25	1,500	-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	4	-			200	800	-
							รวม	71,902	-
							ยอดยกไป	71,902	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	71,902	-
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ	6	-			1,000	6,000	-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.	120	-			17	2,040	-
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง	6	-			750	4,500	-
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3"หนา 0.5	ชิ้น	10	-			534	7,000	-
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน	10	-			835	8,350	-
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น	8	-			750	6,000	-
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ	8	-			500	4,000	-
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	350	-			25	8,750	-
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	350	-			25	8,750	-
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น	4	-			1,840	7,360	-
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น	3	-			1,670	5,010	-
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง	8	-			1,000	8,000	-
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★	ชิ้น	5	-			1,000	5,000	-
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) ★	ถาด	350	-			25	8,750	-
38	กระทงี่ปี่ไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน	10	-			500	5,000	-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.	60	-			25	1,500	-
							รวม	96,010	-
							ยอดยกไป	167,912	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	167,912	
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5" ★	ชิ้น	12	-			375	4,500	-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน	12	-			375	4,500	-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด ★	แถว	38	-			25	950	-
43	ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละ 60 ชิ้น น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง	260	-			50	13,000	-
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทง	15	-			375	5,625	-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน	13	-			1,000	13,000	-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน	12	-			200	2,400	-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง	14	-			500	7,000	-
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น	12	-			375	4,500	-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น	12	-			750	9,000	-
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับประรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ ★	ชิ้น	12	-			250	3,000	-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ	15	-			375	5,625	-
							รวม	73,100	-
							ยอดยกไป	241,012	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	241,012	-
52	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ	12	-			250	3,000	-
53	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ	17	-			250	4,250	-
54	ขนมแดนนิสไส้ครีม เชอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น	13	-			250	3,250	-
55	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถงขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถง	12	-			335	4,020	-
56	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น	13	-			250	3,250	-
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	65	-			50	3,250	-
58	ขนมน้ำดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น	3	-			1,000	3,000	-
59	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ	15	-			165	2,475	-
60	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 1"	ชิ้น	4	-			150	600	-
61	ขนมชีทพุดพร้อมมะพร้าวขาวชุตเป็นเส้น	กก.	90	-			25	2,250	-
62	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุตและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	8	-			200	1,600	-
63	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถง	8	-			1,000	8,000	-
64	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.	120	-			8	960	-
65	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.	200	-			17	3,400	-
66	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ	16	-			125	2,000	-
67	ขนมจีบไส้หมู 60 ชิ้น/ถุง น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง	260	-			50	13,000	-
68	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย	6	-			1,000	6,000	-
69	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ	10	-			835	8,350	-
70	ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ	12	-			500	6,000	-
							รวม	78,655	-
							รวมสุทธิ	319,667	-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องประกอบ								
1	กะทิล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน ★ บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง	78	-			150	11,700	-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	75	-			300	22,500	-
3	กะปಿಯ่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก	70	-			30	2,100	-
4	กระเจียบแห้ง	กก.	200	-			4	800	-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	80	-			150	12,000	-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	500	-			20	10,000	-
7	เกี่ยมอี	กก.	30	-			13	390	-
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	30	-			125	3,750	-
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	30	-			135	4,050	-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการเป็ลือก	กก.	600	-			10	6,000	-
11	เก็ทฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95				30	2,850	
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	50	-			21	1,050	-
13	ก๋วยจั๊บสด	กก.	35	-			67	2,345	-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ★	กก.	350	-			20	7,000	-
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	15	-			34	510	-
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง	50	-			5	250	-
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.	15	-			50	750	-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด ★	กก.	120	-			5	600	-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง	50				10	500	-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	130				1	130	
							รวม	89,275	
							ยอดยกไป	89,275	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	89,275	-
21	ชิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			30	2,850	-
22	เครื่องตีผสมช็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง	130	-			67	8,710	-
23	เครื่องตีมีธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง	100	-			216	21,600	-
24	เครื่องตีผสมช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม ★ บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุของ อลูมิเนียม	ถุง	130	-			250	32,500	-
25	เครื่องตีผสมช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง	145	-			334	48,430	-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	10	-			10	100	-
27	ซีออนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน	1	-			1,500	1,500	-
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด	38	-			200	7,600	-
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง	110	-			10	1,100	-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด	140	-			5	700	-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม ^๓	ขวด	40	-			34	1,360	-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	36	-			200	7,200	-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง	100	-			10	1,000	-
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	45	-			250	11,250	-
35	ซีอิ้วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม ^๓	ขวด	42	-			350	14,700	-
36	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม ^๓ ★	ขวด	38	-			60	2,280	-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	300	-			2	600	-
38	ดอกคำฝอย	กก.	200	-			1	200	-
39	ดอกไม้จีน	กก.	150	-			5	750	-
							รวม	164,430	-
							ยอดยกไป	253,705	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	253,705	-
40	เต้าเจี้ยวขาว ★	กก.	35	-			24	840	-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม. ★	ขวด	40	-			60	2,400	-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล	150	-			2	300	-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.	60	-			167	10,020	-
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด	10	-			150	1,500	-
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่) ★	หลอด	10	-			300	3,000	-
46	ถั้วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.	55	-			32	1,760	-
47	ถั้วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.	65	-			32	2,080	-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง	180	-			4	720	-
49	ถั้วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั้ว	4	-			1,000	4,000	-
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง	11	-			500	5,500	-
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง	14	-			500	7,000	-
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง	23	-			252	5,796	-
53	นมข้นหวานบรรจุถังละ 4 โหล ★	กระป๋อง	23	-			252	5,796	-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคแคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซีบรรจุกล่อง	กล่อง	13	-			500	6,500	-
55	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ ★	กล่อง	12	-			1,000	12,000	-
56	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ ★	กล่อง	11	-			1,000	11,000	-
57	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม ★	ถุง	110	-			250	27,500	-
							รวม	107,712	-
							ยอดยกไป	361,417	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	361,417	-
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด พร้อมมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี (บรรจุลังละ 3 โหล)	กล่อง	12	-			1,000	12,000	-
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง	12	-			750	9,000	-
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสชอคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง	12	-			750	9,000	-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล)	กล่อง	13	-			600	7,800	-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน	85	-			5	425	-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	58	-			25	1,450	-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง ★	ถุง	110	-			10	1,100	-
65	น้ำจิ้มขี้เจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	50	-			15	750	-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	25	-			1,200	30,000	-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	45	-			50	2,250	-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.	48	-			290	13,920	-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	135	-			50	6,750	-
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด	28	-			402	11,256	-
71	น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด	28	-			96	2,688	-
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม ³ รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลังละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง	15	-			750	11,250	-
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง	13	-			1,000	13,000	-
							รวม	132,639	-
							ยอดยกไป	494,056	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	494,056	-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง	19	-			340	6,460	-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง	19	-			180	3,420	-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง	19	-			504	9,576	-
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.	90	-			50	4,500	-
78	น้ำพริกเผอย่างดีบรรจุกระถองละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.	135	-			10	1,350	-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	145	-			12	1,740	-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด	130	-			12	1,560	-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด	56	-			600	33,600	-
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	70	-			456	31,920	-
83	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด	400	-			26	10,400	-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด	200	-			5	1,000	-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวิพี	กก.	150	-			17	2,550	-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด	22	-			96	2,112	-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด	40	-			290	11,600	-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง	30	-			25	750	-
							รวม	122,538	-
							ยอดยกไป	616,594	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	616,594	-
89	แป้งเปียก	กก.	50	-			34	1,700	-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.	40	-			5	200	-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง	55	-			50	2,750	-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.	75	-			200	15,000	-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง	56	-			50	2,800	-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	90	-			17	1,530	-
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง	35	-			50	1,750	-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง	50	-			2	100	-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.	250	-			2	500	-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.	120	-			44	5,280	-
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.	120	-			44	5,280	-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.	100	-			24	2,400	-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	150	-			8	1,200	-
102	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	30	-			5	150	-
104	ผงซูเปอร์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	115	-			75	8,625	-
105	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด	65	-			5	325	-
106	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง	80	-			26	2,080	-
107	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง	90	-			5	450	-
108	ผงหมักหมูแดง บรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง	30	-			18	540	-
109	พริกชี้หูแห้งเม็ดเล็ก	กก.	110	-			1	110	-
110	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	50	-			5	250	-
111	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.	420	-			13	5,460	-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	420	-			1	420	-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.	110	-			1	110	-
114	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาด ความกว้าง 12 " Xยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	400	-			2	800	-
							รวม	59,810	-
							ยอดยกไป	676,404	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	676,404	-
115	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	550	-			20	11,000	-
116	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.	210	-			22	4,620	-
117	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง	25	-			50	1,250	-
118	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	120	-			50	6,000	-
119	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	80	-			45	3,600	-
120	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			12	1,140	-
121	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	150	-			2	300	-
122	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	90	-			20	1,800	-
123	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง	90	-			2	180	-
124	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.	180	-			17	3,060	-
125	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.	70	-			5	350	-
126	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง	130	-			15	1,950	-
127	เม็ดเก๋ากี้	กก.	200	-			2.5	500	-
128	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	30	-			2	60	-
129	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.	420	-			9	3,780	-
130	ลำไยแห้ง	กก.	280	-			7	1,960	-
131	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง	70	-			26	1,820	-
132	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง	75	-			105	7,875	-
133	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.	500	-			5	2,500	-
134	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง	90	-			20	1,800	-
135	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง	30	-			54	1,620	-
136	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.	300	-			0.5	150	-
137	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง	90	-			4	360	-
138	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	80	-			30	2,400	-
139	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.	50	-			90	4,500	-
140	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.	200	-			18	3,600	-
							รวม	68,175	-
							ยอดยกไป	744,579	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	744,579	-
141	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	600	-			36	21,600	-
142	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.	350	-			11	3,850	-
143	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.	500	-			54	27,000	-
144	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อกระดาษของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ	30	-			160	4,800	-
145	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.	60	-			140	8,400	-
146	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.	40	-			150	6,000	-
147	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง	70	-			1	70	-
148	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCT ใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง	750	-			320	240,000	-
149	อบเชย	กก.	130	-			2.5	325	-
150	เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ	180	-			21	3,780	-
151	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	40	-			276	11,040	-
152	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง	8	-			225	1,800	-
153	โพลิโกคาร์บ บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง	120	-			195	23,400	-
							รวม	352,065	-
							รวมสุทธิ	1,096,644	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ช. ข้าวสาร								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีก๊อวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	200	-			1,800	360,000	-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีก๊อวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ	1,100	-			1	1,100	-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	60	-			30	1,800	-
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	40	-			27	1,080	-
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	65	-			35	2,275	-
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	80	-			22	1,760	-
7	ข้าวโจ๊กหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุลังละ 10 ถุง	ลัง	650	-			18	11,700	-
							รวม	379,715	-
							รวมสุทธิ	379,715	-

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2559 งวดที่ 1

และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 5 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	ประเภทไก่								
1.	สะโพกไก่ ★	กก.					171		-
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.					460		-
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.					634		-
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.					50		-
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.					167		-
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.					167		-
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.					171		-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน					170		-
9.	ตับไก่	กก.					85		-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★	กก.					42		-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง					167		-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.					25		-
13.	ไก่ยอ ★	กก.					12		-
	ประเภทเป็ด								
1.	เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					50		-
2.	เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.					50		-
3.	เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน					170		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	ประเภทหมู								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.					170		-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.					250		-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ) ★	กก.					375		-
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.					100		-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.					190		-
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.					84		-
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.					100		-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.					500		-
9	หมูบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					500		-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					440		-
11	หมูบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.					440		-
12	กระเพาะหมูล้างสะอาดทำเสร็จ	กก.					15		-
13	สันนอกหมูติดกระดูก(พ็อคซ็อพ)	กก.					25		-
14	หัวใจหมูสด	กก.					17		-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.					24		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.					40		-
17	เลือดหมู	ก๊อน					50		-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.					8		-
19	ไส้อ่อน(ไส้หวาน)	กก.					50		-
20	ทอดมันหมู ★	กก.					170		-
21	กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)	กก.					84		-
							รวม		-
							ยอดรวมสุทธิ		-

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห้งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					250		-
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.					125		-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง)ขอเดลิิตแล้ว	กก.					50		-
4	เนื้อปลาทรายสดชุดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.					25		-
5	เนื้อปลาทับทิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเดลิิตแล้ว ตัดหัว ควกัใส่ แล่ ตัดแต่ง แล่ ล้างออกให้สะอาด)	กก.					250		-
	ประเภทปลาทะเล ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห้งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. (ขอเดลิิตแล้ว ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง)	กก.					84		-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น (ขอเดลิิตแล้ว ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง)	กก.					68		-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.					250		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น ★	กก.					170		-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)★	กก.					165		-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก. ★	กก.					150		-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.					135		-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					100		-
9	ปลาโอสถ (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					100		-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ ต่ำกว่า 300 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					130		-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.					100		-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					100		-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาเยือก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					50		-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.					50		-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.					50		-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.					50		-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.					50		-
18	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.					50		-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					75		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.					50		-
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.					250		-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดุก ★	กก.					25		-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.					25		-
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.					75		-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.					75		-
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.					25		-
							รวม		-
							ยอดรวมสุทธิ		-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ค. ไข่ ประเภทไข่ บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.					184		-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.					3,000		-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					40		-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.					350		-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.					84		-
							ยอดรวมสุทธิ		-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.					300		-
2	ผักกวางตุ้งใต้หัว	กก.					167		-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.					334		-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.					50		-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.					100		-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.					250		-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.					84		-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.					84		-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.					150		-
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.					150		-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.					375		-
12	คื่นช่าย	กก.					150		-
13	ดอกกุยช่าย	กก.					50		-
14	ใบกุยช่าย	กก.					42		-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.					42		-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.					150		-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.					100		-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.					42		-
19	ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)	กก.					34		-
20	ใบโหระพา	กก.					50		-
21	ใบกระเพรา	กก.					50		-
22	ใบแมงลัก	กก.					8		-
23	ใบมะกรูด	กก.					25		-
24	ใบสะระแหน่	กก.					25		-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.					84		-
26	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	กก.					50		-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.					125		-
28	ผักบุ้งจีน	กก.					250		-
29	ดอกหอม	กก.					66		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.					134		-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.					125		-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.					50		-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					210		-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.					467		-
35	ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.					84		-
36	ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.					50		-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.					167		-
38	ถั้วแขก	กก.					34		-
39	ถั้วลันเตา	กก.					58		-
40	ถั้วพู	กก.					25		-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.					150		-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.					167		-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.					125		-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.					125		-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.					34		-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.					65		-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.					125		-
48	มะเขือเทศราชินี	กก.					25		-
49	มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง)	กก.					67		-
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.					167		-
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.					216		-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.					84		-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.					8		-
54	ข่าสด	กก.					5		-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.					50		-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแง่ง อ่อนหรือแก่)	กก.					84		-
57	กระชาย	กก.					67		-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.					17		-
59	ผักตำลึง	กก.					84		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
60	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.					8		-
61	ตะไคร้	กก.					100		-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.					34		-
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.					21		-
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.					25		-
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.					25		-
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.					25		-
67	พริกเหลือง	กก.					10		-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.					25		-
69	พริกหยวก	กก.					25		-
70	พริกไทยอ่อน	กก.					10		-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.					50		-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.					167		-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.					125		-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.					50		-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.					100		-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.					210		-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.					84		-
78	ดอกแค	กก.					50		-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.					167		-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					84		-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.					66		-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.					50		-
83	ถั่วหวาน	กก.					59		-
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					50		-
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					125		-
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.					34		-
87	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.					100		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
88	สับประรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.					125		-
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					34		-
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.					66		-
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.					100		-
92	ใบเตยหอม	กก.					50		-
93	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ					560		-
94	ผักโขม	กก.					125		-
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล					84		-
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.					84		-
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.					10		-
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.					10		-
99	ผักปวยเล้ง	กก.					84		-
100	เห็ดเข็มทอง	กก.					66		-
101	ขมิ้นเหลืองสด	กก.					5		-
102	ขมิ้นขาว	กก.					25		-
103	ยอดมะระแม่้วยยอดอ่อน	กก.					115		-
104	ผักชีลาว	กก.					10		-
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.					50		-
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.					25		-
107	ปีทูทู ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.					17		-
108	ดอกอัญชัญ	กก.					17		-
109	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.					17		-
110	ดอกขจร	กก.					17		-
111	ชะอม	กก.					17		-
112	รากบัว	กก.					5		-
113	ใบบัวบก	กก.					3		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
114	เห็ดออริโนจิ	กก.					66		-
115	เห็ดหอมสด	กก.					66		-
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.					17		-
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.					8		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ขำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.					50		-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หรือละ 8-12 ผล	กก.					210		-
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.					125		-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระด้าง)หรือละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					250		-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.					266		-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.					67		-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					150		-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.					267		-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.					50		-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.					210		-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.					210		-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.					210		-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					84		-
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					250		-
15	ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.					42		-
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.					100		-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.					100		-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.					50		-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					335		-
20	ส้มโชกุน	กก.					84		-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.					25		-
22	ลูกตาลสด	กก.					42		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
23	แดงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					100		-
24	อรุณแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.					125		-
25	อรุณเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.					150		-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.					50		-
27	แดงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					66		-
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาละ 2-3 ผล/กก.	กก.					125		-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.					216		-
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.					167		-
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.					50		-
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.					100		-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					50		-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.					100		-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					500		-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.					21		-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.					42		-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.					100		-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.					66		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด จ. ขนม								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.					50		-
2	เงาะก๊วย	กก.					125		-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.					50		-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.					50		-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.					100		-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำป่น)	กก.					50		-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำป่น	กก.					67		-
8	สลิมสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.					50		-
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำป่น	กก.					75		-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำป่น สีขา สีเขียวใบเตย	กก.					75		-
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.					21		-
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.					25		-
13	ลูกชิด	กก.					50		-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					50		-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.					15		-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.					5		-
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.					50		-
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ตัวละ					500		-
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ					750		-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ					1,500		-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					1,334		-
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.					25		-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					200		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ					1,000		-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.					17		-
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง					750		-
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3"หนา 0.5	ชิ้น					534		-
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน					835		-
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น					750		-
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ					500		-
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					25		-
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					25		-
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น					1,840		-
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น					1,670		-
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง					1,000		-
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★	ชิ้น					1,000		-
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					25		-
38	กระทรีบี้ไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน					500		-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.					25		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น					375		-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน					375		-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แถว					25		-
43	ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละ 60 ชิ้น น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง					50		-
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " ทหนา 0.5 "	กระทง					375		-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน					1,000		-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					200		-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง					500		-
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น					375		-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น					750		-
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับประรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น					250		-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ					375		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
52	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ					250		-
53	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ					250		-
54	ขนมแดนนิสไส้ครีม เชอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น					250		-
55	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถางขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถาง					335		-
56	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น					250		-
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.					50		-
58	ขนมน้ำตาลดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น					1,000		-
59	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ					165		-
60	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 1"	ชิ้น					150		-
61	ขนมชีสฟูพร้อมมะพร้าวขาวชุดเป็นเส้น	กก.					25		-
62	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					200		-
63	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถางใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถาง					1,000		-
64	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.					8		-
65	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.					17		-
66	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ					125		-
67	ขนมจีบไส้หมู 60 ชิ้น/ถุง น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง					50		-
68	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย					1,000		-
69	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กิโล					835		-
70	ฝอยทองชนิดเป็นแพ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ					500		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องประกอบ								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี ★	กล่อง					150		-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง					300		-
3	กะปิปกติไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก					30		-
4	กระเจียบแห้ง	กก.					4		-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.					150		-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.					20		-
7	เกี่ยมือ	กก.					13		-
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.					125		-
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.					135		-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการเป็ลือก	กก.					10		-
11	เก็ทฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					30		-
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.					21		-
13	ก๋วยจั๊บสด	กก.					67		-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					20		-
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					34		-
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง					5		-
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.					50		-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.					5		-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง					10		-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง					1		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
21	ชิงพวงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					30		-
22	เครื่องตีมรสรช็อกโกแลต มอลต์ ชนิงพวง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง					67		-
23	เครื่องตีมรสรช็อกโกแลต(สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง					216		-
24	เครื่องตีมรสรช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง					250		-
25	เครื่องตีมรสรช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง					334		-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					10		-
27	ซีลอนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน					1,500		-
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด					200		-
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง					10		-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด					5		-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม ^๓	ขวด					34		-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					200		-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง					10		-
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					250		-
35	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม ^๓	ขวด					350		-
36	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม ^๓ ★	ขวด					60		-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.					2		-
38	ดอกคำฝอย	กก.					1		-
39	ดอกไม้จีน	กก.					5		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.					24		-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม ³ ★	ขวด					60		-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล					2		-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.					167		-
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด					150		-
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด					300		-
46	ถั้วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.					32		-
47	ถั้วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.					32		-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง					4		-
49	ถั้วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั้ว					1,000		-
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง					500		-
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง					500		-
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง					252		-
53	นมข้นหวานบรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง					252		-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคเคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง					500		-
55	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั้วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง					1,000		-
56	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่องUHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั้วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง					1,000		-
57	นมถั้วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง					250		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด พร้อมมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี (บรรจุลังละ 3 โหล)	กล่อง					1,000		-
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง					750		-
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสชอคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง					750		-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหัวกล่องละ 1 โหล)	กล่อง					600		-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน					5		-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					25		-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกละ 100 ของ ★	ถุง					10		-
65	น้ำจิ้มขี้เจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					15		-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					1,200		-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					50		-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.					290		-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					50		-
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด					402		-
71	น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด					96		-
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม ³ รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลังละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง					750		-
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง					1,000		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง					340		-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง					180		-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง					504		-
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.					50		-
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถางละ ไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.					10		-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					12		-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด					12		-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาด ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด					600		-
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					456		-
83	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด					26		-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด					5		-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวิพี	กก.					17		-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด					96		-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด					290		-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง					25		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
89	แป้งเปียก	กก.					34		-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.					5		-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง					50		-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.					200		-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง					50		-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.					17		
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง					50		-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง					2		-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.					2		-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดชิ้น	กก.					44		-
99	โปรตีนเกษตรชนิดชิ้นเล็กละเอียด	กก.					44		-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.					24		-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง					8		-
103	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					5		-
104	ผงซूपไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม ★	ถุง					75		-
105	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด					5		-
106	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง					26		-
107	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง					5		-
108	ผงหมักหมูแดง บรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง					18		-
109	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.					1		-
110	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					5		-
111	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.					13		-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.					1		-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.					1		-
114	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาด ความกว้าง 12 " Xยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					2		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
115	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					20		-
116	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.					22		-
117	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง					50		-
118	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					50		-
119	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.					45		-
120	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					12		-
121	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.					2		-
122	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					20		-
123	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง					2		-
124	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.					17		-
125	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					5		-
126	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง					15		-
127	เม็ดเก๋ากี้	กก.					2.5		-
128	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					2		-
129	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.					9		-
130	ลำไยแห้ง	กก.					7		-
131	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง					26		-
132	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง					105		-
133	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.					5		-
134	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง					20		-
135	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง					54		-
136	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.					0.5		-
137	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง					4		-
138	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.					30		-
139	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.					90		-
140	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.					18		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
141	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					36		-
142	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.					11		-
143	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.					54		-
144	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อกระดาษของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ					160		-
145	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.					140		-
146	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.					150		-
147	อลูมิเนียมฟรอยด์อาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง					1		-
148	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCT ใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง					320		-
149	อบเชย	กก.					2.5		-
150	เส้นหมีอบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ					21		-
151	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					276		-
152	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง					225		-
153	โพลิโกคาร์บ บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง					195		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 5 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 5 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	หมวด ข. ข้าวสาร								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำงปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง					1,800		-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ					1		-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					30		-
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					27		-
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					35		-
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					22		-
7	ข้าวโຈឹกหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุลังละ 10 ถุง	ลัง					18		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด.....
..... สำหรับใช้ในระยะเวลา 5 เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2558 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2559
กลุ่มงาน/ฝ่าย..... กลุ่มงานโภชนศาสตร์..... หน่วยงาน สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร..... 4,588,612.00..... บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)..... 6 ตุลาคม 2558.....
เป็นเงิน..... 4,171,468.00..... 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 ..นางศิริพรรณ..... พินาภาพ..... ตำแหน่ง ..นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....
..... ด้านส่งเสริมพัฒนา.....
 - 5.2 ..นางภรณ์..... ชาวอ่อน..... ตำแหน่ง ..นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ.....
 - 5.3 ..นางสมฤดี..... วารีสาระ..... ตำแหน่ง ..เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
 - 5.4 ..นางมะลิ..... 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

กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารคนไข้ รวม 7 หมวด

เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙

1. ความเป็นมา การผลิตและบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จะต้องผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล สะอาด ปลอดภัย แก่ผู้ป่วยในด้านคุณภาพ อาหารจะต้องให้พลังงานและสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการและเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์ ทั้งนี้อาหารนับเป็นส่วนหนึ่งในการรักษาจึงจำเป็นต้องนำหลักวิชาอาหารโภชนาการ และโภชนบำบัดลงสู่การปฏิบัติควบคู่กันไปด้วยรวมทั้งค่าอาหารที่บริการต้องอยู่ในงบประมาณที่ได้รับ และในการดำเนินงานของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ มิได้มีเพียงการผลิตและบริการอาหารเท่านั้น แต่ยังมีงานอื่นอีกหลายด้านที่มีความสัมพันธ์กันส่งผลถึงการผลิตและบริการอาหาร เช่น การจัดซื้ออาหาร การควบคุมงบประมาณ การบริหารงานรวมทั้งการจัดเก็บรักษาอาหาร และการกำหนดอาหารซึ่งจะต้องคำนึงถึง

- 1.1 การกำหนดอาหารจะต้องจัดอาหารสมดุล (Balanced Diet) หรืออาหารครบมาตรฐาน (Adequate Diet) ให้แก่ผู้ป่วยมะเร็งทุกประเภท อาหารที่จัดบริการจะต้องมีคุณค่าและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของผู้ป่วย และแจ้งให้แพทย์ทราบ
- 1.2 อาหารนั้นจะต้องถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และช่วยให้อาการของโรคมะเร็งที่เป็นอยู่ทุเลาลง ป้องกันหรือยืดเวลาในการเกิดโรคแทรกซ้อนและเสริมสร้างให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น
- 1.3 อาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย คือ อาหารนั้นต้องเป็นอาหารที่ปราศจากเชื้อโรคต่างๆ สารเคมีหรือสารพิษที่จะทำให้เกิดโรคร้ายหรือทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และความเจริญเติบโตแก่ผู้ป่วยมะเร็ง
- 1.4 การดัดแปลงอาหารในผู้ป่วยมะเร็งบางรายที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ในระยะยาวให้เกิดโรคขาดพลังงาน และสารอาหารได้ สามารถดัดแปลงอาหารให้เป็นอาหารน้ำชนิดต่างๆ ที่มีคุณค่าอาหารสูง เช่น อาหารน้ำ อาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วยมะเร็งโดยผ่านสายให้อาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้ป่วยแข็งแรงมีภูมิต้านทานหายจากโรคเร็วขึ้น
- 1.5 อาหารนั้นต้องมีราคาประหยัด และช่วยในการรักษาโรคได้

2. วัตถุประสงค์ ผู้ป่วยมะเร็งที่เข้ามารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลไม่สามารถจะเดินไปหาซื้ออาหารรับประทานเองได้ โดยเฉพาะผู้ป่วยที่อยู่ในสภาพช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ ญาติพี่น้องที่บ้านต้องรับภาระในการจัดหาอาหารมาส่งให้ และอาหารที่นำมาจากบ้านก็ไม่แน่ว่าจะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่หรือไม่ เช่น ผู้ป่วยมะเร็งที่เป็นเบาหวานหรือมีความดันโลหิตสูง ญาตินำอาหารที่มีน้ำตาลสูง ผลไม้หวานจัดหรือขนมหรืออาหารที่มีรสเค็มและมันมากมาให้ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่เหมาะสมกับโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่แต่จะทำให้อาการรุนแรงมากขึ้น ดังนั้น โรงพยาบาลจึงมีการบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วย เพื่อให้ได้คุณภาพโดยอาหารนั้นต้องมีพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นไปตามอาการและโรคที่เป็นอยู่โดยมีจุดประสงค์ ดังนี้

- 2.1 ให้ผู้ป่วยมะเร็งมีอาหารรับประทานที่มีคุณภาพดี (รสชาติดี, สะอาด, ปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อน) ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และโภชนบำบัด
- 2.2 สนับสนุนการรักษาของแพทย์ โดยเฉพาะผู้ป่วยมะเร็งที่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคโรคมะเร็ง
- 2.3 ป้องกันอาการแทรกซ้อน หรือกลับมาใหม่ของโรคมะเร็ง
- 2.4 เสริมสร้างภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้ดีขึ้น
- 2.5 ส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจในเรื่องโภชนาการ, โภชนบำบัด และอาหารที่ควรรับประทาน รวมทั้งอาหารที่ควรหลีกเลี่ยง และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้านได้

3. คุณลักษณะของอาหารที่นำมาผลิตอาหารให้กับคนไข้

จะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่มีการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร สามารถแสดงการรับรองคุณภาพได้ มีการนำส่งมาเพื่อผลิตอาหารอย่างถูกต้อง และรักษาคุณภาพของอาหารให้มีความสะอาด สดใหม่ และมีคุณลักษณะเป็นไปตามรายละเอียดและข้อกำหนดในแต่ละรายการและหมวดหมู่

ข้อกำหนดการจัดส่งอาหารสำหรับผู้ประมวลอาหารผู้ป่วย

1. ผู้เสนอราคาอาหารที่ยื่นข้อเสนอราคาอาหารในแต่ละหมวดอาหารได้ จะต้องมารับใบสั่งอาหารล่วงหน้าก่อนวันส่ง 3 วัน ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
2. ผู้เสนอราคาอาหาร ต้องนำส่งอาหารสดทุกวัน ตามใบสั่งซื้อที่ได้รับที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ตั้งแต่เวลา 08.30-10.30 น. ซึ่งจะมีคณะกรรมการตรวจรับอาหารมาตรวจรับวัตถุดิบอาหารที่กลุ่มงานฯ
3. ผู้เสนอราคาอาหารที่ประมวลในหมวดเครื่องประกอบของแห้ง และหมวดข้าวสาร ต้องจัดส่งอาหารเครื่องประกอบของแห้ง และข้าวสาร ตามใบสั่งอาหารสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ในวันราชการเวลา 09.30-16.30 น. โดยมีคณะกรรมการมาตรวจรับที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์
4. เมื่อผู้เสนอราคาอาหารได้จัดส่งอาหารเรียบร้อยแล้ว ต้องส่งบิลอาหารให้เจ้าหน้าที่ธุรการตรวจสอบความถูกต้อง และเบิกค่าอาหารให้ผู้ประมวล หลังจากวันที่ส่งภายใน 7 วัน
5. ผู้เสนอราคาอาหารได้ ต้องนำส่งอาหารตามหมวดหมู่ที่ผู้ประมวลอาหารได้ ตรงตามคุณลักษณะเฉพาะ (Specification) ตามแต่ละรายการอาหารที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของอาหารที่จัดประมวล
6. รายการอาหารทั้ง 7 หมวด ต้องส่งตามที่กำหนดดังนี้

หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ และมีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดให้ส่งล่วงหน้า 1 วัน (ยกเว้น)

รายการที่ต้องส่งตรงวัน มีดังนี้

1. เลือดหมู, เลือดไก่, เลือดเป็ด
2. ทอดมันหมู

หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ มีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดส่งล่วงหน้า 1 วัน (ยกเว้น)

รายการที่ต้องส่งตรงวัน

1. เนื้อปลาชุบผสม(ทอดมัน)
2. เนื้อปูทะเลแกะ
3. หอยจ๊อ

(ไม่รับฝากอาหารประเภทสัตว์น้ำล่วงหน้าเกิน 1 วัน หากมีความจำเป็นให้อยู่ในดุลพินิจของทางกลุ่มงานโภชนศาสตร์ และจะต้องทำหนังสือขออนุญาตก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน)

หมวด ค. อาหารประเภทไข่ จัดส่งล่วงหน้า 1 วัน และหากเป็นประเภทไข่พาสเจอร์ไรส์ วันที่หมดอายุการเก็บไม่น้อยกว่า 7 วัน (ยกเว้น)

รายการที่ต้องส่งตรงวัน

1. ไข่นกกระทาต้มสุกปอกเปลือก

หมวด ง. อาหารประเภทผักสดและผลไม้ ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ มีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดส่งล่วงหน้า 1 วัน (ยกเว้น)

รายการที่ต้องส่งตรงวัน

1. เห็ดทุกชนิด
2. ถั่วงอก
3. มะพร้าวขูดแล้ว
4. ขนุนแกะ
5. ส้มโอแกะเปลือกแล้ว

หมวด จ. ประเภทขนม ต้องจัดส่งตรงวัน ตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ มีมาตรฐานในการนำส่ง กำหนดส่งเวลา 08.30 - 09.30 น.

หมวด ฉ. อาหารเครื่องประกอบของแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ ให้ส่งสัปดาห์ละ 1 วัน ตามใบสั่งซื้ออาหาร ยกเว้นบางรายการที่เป็นรายการสั่งซื้อประจำวัน ให้ส่งล่วงหน้า 1 วัน และบางรายการให้ส่งตรงวัน ดังนี้

1. ประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว
2. แป้งปอเปี๊ยะ
3. เต้าหู้ขาวแข็ง
4. โปรตีนเกษตรสด

หมวด ช. ประเภทข้าวสาร ให้ส่งตามใบสั่งซื้ออาหาร ล่วงหน้า ๑ วัน