



ประกาศสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๘๖๗,๕๗๒.๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนหกหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยเจ็ดสิบสองบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๔๑	รายการ
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๓๕	รายการ
๓. หมวด ค. ไข่ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๖	รายการ
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๕๙	รายการ
๕. หมวด จ. ขนม (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๗๕	รายการ
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็มและ เครื่องกระป๋อง (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๖๓	รายการ
๗. หมวด ช. ข้าวสาร (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๘	รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๒ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.nci.go.th](http://www.nci.go.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๒๐๒ ๖๘๐๐ ต่อ ๑๕๐๔,๑๕๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒



(นายวีรวุฒิ อิ่มสำราญ)

ผู้อำนวยการสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒) ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา

# เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑๙/๒๕๖๒

การซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด

ตามประกาศ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

ลงวันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "สถาบันมะเร็งแห่งชาติ" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๔๑	รายการ
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๓๕	รายการ
๓. หมวด ค. ไข่ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๖	รายการ
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๕๙	รายการ
๕. หมวด จ. ขนม (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๗๕	รายการ
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็มและ เครื่องกระป๋อง (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๖๓	รายการ
๗. หมวด ช. ข้าวสาร (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๘	รายการ

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณสมบัติเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

## ๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
  - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
  - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
  - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
  - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใจนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว

ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

- (ก) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี
- (ข) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ
  - (๑.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)
- (๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น
- (๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔
- (๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

## ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดเป็นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๘๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของรายการอาหารแต่ละหมวดของอาหารคนไข้ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๒ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕

(๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์  
(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

## ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาจาก ราคาต่อรายการ ราคาที่เสนอแต่ละรายการและต่อหน่วยของอาหารแต่ละหมวดจะต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่สถาบันมะเร็งแห่งชาติกำหนดไว้

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่สถาบันมะเร็งแห่งชาติกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ สถาบันมะเร็งแห่งชาติสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มี การผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติม

ได้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ สถาบันมะเร็งแห่งชาติทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ สถาบันมะเร็งแห่งชาติเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่น มาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาสถาบันมะเร็งแห่งชาติอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

## ๖. การทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อสถาบันมะเร็งแห่งชาติจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับสถาบันมะเร็งแห่งชาติภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้สถาบันมะเร็งแห่งชาติยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือคำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือคำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือคำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้จะขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้รับมอบไว้แล้ว

#### ๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขาย เมื่อผู้จะขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาจะซื้อจะขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

#### ๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

#### ๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่จะซื้อจะขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๒ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

#### ๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้อนุมัติเงินค่าพัสดุแล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้จะขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้จะขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้จะขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้จะขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียก ร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกมัดให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ สถาบันมะเร็งแห่งชาติสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของสถาบันมะเร็งแห่งชาติ คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ สถาบันมะเร็งแห่งชาติอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันมะเร็งแห่งชาติไม่ได้

(๑) สถาบันมะเร็งแห่งชาติไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้อย่างต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ขณะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้อย่างต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่สถาบันมะเร็งแห่งชาติหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

#### ๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

#### ๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่  
ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ  
หรือทำสัญญากับสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ไว้ชั่วคราว

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ.....ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด  
.....สำหรับใช้ในระยะเวลา 6 เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2562 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2562
2. หน่วยงาน กลุ่มงาน/ฝ่าย.....กลุ่มงานโภชนศาสตร์..... ส่วนราชการ..... สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร..... 4,482,262.40..... บาท
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)..... 21 กุมภาพันธ์ 2562.....  
เป็นเงิน..... 3,867,572.00..... บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
5. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - 5.1 สืบมาจาก บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน).....
  - 5.2 สืบมาจาก ตลาดยิ่งเจริญ.....
  - 5.3 .....
6. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
  - 6.1 นายสมศักดิ์..... วงศานราธิบ..... ตำแหน่ง..... รองผู้อำนวยการด้านอำนวยการ.....
  - 6.2 นางภรณ์..... ขาวอ่อน..... ตำแหน่ง..... นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ.....
  - 6.3 นางสาวณัฐา..... คงรอด..... ตำแหน่ง..... นักโภชนาการปฏิบัติการ.....
  - 6.4 นางนุชรี..... เปี่ยมสอาด..... ตำแหน่ง..... เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
  - 6.5 นางมะลิ..... ร่วมยอด..... ตำแหน่ง..... เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....

## รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารคนไข้ววม ๗ หมวด เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

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

- ๑.๑ การกำหนดอาหารจะต้องจัดอาหารสมดุล (Balanced Diet) หรืออาหารครบมาตรฐาน (Adequate Diet) ให้แก่ผู้ป่วยมะเร็งทุกประเภท อาหารที่จัดบริการจะต้องมีคุณค่าและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของผู้ป่วย และแจ้งให้แพทย์ทราบ
- ๑.๒ อาหารนั้นจะต้องถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และช่วยให้อาการของโรคมะเร็งที่เป็นอยู่ทุเลาลง ป้องกันหรือยืดเวลาในการเกิดโรคแทรกซ้อนและเสริมสร้างให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น
- ๑.๓ อาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย คือ อาหารนั้นต้องเป็นอาหารที่ปราศจากเชื้อโรคต่างๆ สารเคมีหรือสารพิษที่จะทำให้เกิดโรคร้ายหรือทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และความเจริญเติบโตแก่ผู้ป่วยมะเร็ง
- ๑.๔ การดัดแปลงอาหารในผู้ป่วยมะเร็งบางรายที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ ในระยะยาวให้เกิดโรคขาดพลังงาน และสารอาหารได้ สามารถดัดแปลงอาหารให้เป็นอาหารน้ำชนิดต่างๆ ที่มีคุณค่าอาหารสูง เช่น อาหารน้ำ อาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วยมะเร็งโดยผ่านสายให้อาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้ป่วยแข็งแรงมีภูมิคุ้มกันต้านทานหายจากโรคเร็วขึ้น
- ๑.๕ อาหารนั้นต้องมีราคาประหยัด และช่วยในการรักษาโรคได้

**๒. วัตถุประสงค์** ผู้ป่วยมะเร็งที่เข้ามารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลไม่สามารถจะเดินไปหาซื้ออาหารรับประทานเองได้ โดยเฉพาะผู้ป่วยที่อยู่ในสภาพช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ ญาติพี่น้องที่บ้านต้องรับภาระในการจัดหาอาหารมาส่งให้ และอาหารที่นำมาจากบ้านก็ไม่แน่ว่าจะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่หรือไม่ เช่น ผู้ป่วยมะเร็งที่เป็นเบาหวานหรือมีความดันโลหิตสูง ญาตินำอาหารที่มีน้ำตาลสูง ผลไม้หวานจัดหรือขนมหรืออาหารที่มีรสเค็มและมันมากมาให้ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่เหมาะสมกับโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่แต่จะทำให้อาการรุนแรงมากขึ้นดังนั้น โรงพยาบาลจึงมีการบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วย เพื่อให้ได้คุณภาพโดยอาหารนั้นต้องมีพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นไปตามอาการและโรคที่เป็นอยู่โดยมีจุดประสงค์ ดังนี้

๒.๑ ให้ผู้ป่วยมะเร็งมีอาหารรับประทานที่มีคุณภาพดี (รสชาติดี, สะอาด, ปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อน) ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และโภชนบำบัด

๒.๒ สนับสนุนการรักษาของแพทย์ โดยเฉพาะผู้ป่วยมะเร็งที่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคมะเร็ง

๒.๓ ป้องกันอาการแทรกซ้อน หรือกลับมาใหม่ของโรคมะเร็ง

๒.๔ เสริมสร้างภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้ดีขึ้น

๒.๕ ส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจในเรื่องโภชนาการ, โภชนบำบัด และอาหารที่ควรรับประทาน รวมทั้งอาหารที่ควรหลีกเลี่ยง และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้านได้

### **๓. คุณลักษณะของอาหารที่นำมาผลิตอาหารให้กับคนไข้**

จะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่มีการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร สามารถแสดงการรับรองคุณภาพได้ มีการนำส่งมาเพื่อผลิตอาหารอย่างถูกต้อง และรักษาคุณภาพของอาหารให้มีความสะอาด สดใหม่ และมีคุณลักษณะเป็นไปตามรายละเอียดและข้อกำหนดในแต่ละรายการและหมวดหมู่

### ข้อกำหนดการจัดส่งอาหารสำหรับผู้ประมวลอาหารผู้ป่วย

๑. ผู้ประมวลอาหารที่ประมวลอาหารในแต่ละหมวดอาหารได้ จะต้องมารับใบสั่งอาหารล่วงหน้าก่อนวันส่ง ๓ วัน ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
๒. ผู้ประมวลอาหาร ต้องนำส่งอาหารสดทุกวัน ตามใบสั่งซื้อที่ได้รับที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ตั้งแต่เวลา ๘.๓๐-๑๐.๐๐ น. ซึ่งจะมีคณะกรรมการตรวจรับอาหารมาตรวจรับวัตถุดิบอาหารที่กลุ่มงานฯ
๓. ผู้ประมวลอาหารที่ประมวลในหมวดเครื่องประกอบของแห้ง และหมวดข้าวสาร ต้องจัดส่งอาหารเครื่องประกอบของแห้ง และข้าวสาร ตามใบสั่งอาหาร ๑๕ วัน/๑ ครั้ง ในวันราชการเวลา ๙.๓๐-๑๖.๓๐ น. โดยมีคณะกรรมการมาตรวจรับที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์
๔. เมื่อผู้ประมวลอาหารได้จัดส่งอาหารเรียบร้อยแล้วตามจำนวนใบสั่งซื้อแล้ว ต้องส่งบิลอาหารให้เจ้าหน้าที่ธุรการตรวจสอบความถูกต้อง และเบิกค่าอาหารให้ผู้ประมวล หลังจากวันที่ส่งภายใน ๗ วัน
๕. ผู้ประมวลอาหารได้ ต้องนำส่งอาหารตามหมวดหมู่ที่ผู้ประมวลอาหารได้ ตรงตามคุณลักษณะเฉพาะ (Specification) ตามแต่ละรายการอาหารที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของอาหารที่จัดประมวล
๖. รายการอาหารทั้ง ๗ หมวด ต้องส่งตามที่กำหนดดังนี้

**หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก** ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้และมีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดส่งล่วงหน้า ๑ วัน (ยกเว้น) อาหารสำเร็จรูป หรือปรุงสุกที่ต้องส่งตรงวัน วัตถุดิบอาหารจะต้องมีคุณภาพตามเกณฑ์อาหารปลอดภัย

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน มีดังนี้**

๑. เลือดหมู, เลือดไก่, เลือดเป็ด
๒. ทอดมันหมู

**หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ** ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้และมีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดส่งล่วงหน้า ๑ วัน (ยกเว้น) อาหารสำเร็จรูป หรือปรุงสุกที่ต้องส่งตรงวัน วัตถุดิบอาหารจะต้องมีคุณภาพตามเกณฑ์อาหารปลอดภัย

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน**

๑. เนื้อปลาชุกผสม (ทอดมัน)
๒. เนื้อปูทะเลแกะ
๓. หอยจ๊อ

(ไม่รับฝากอาหารประเภทสัตว์น้ำล่วงหน้าเกิน ๑ วัน หากมีความจำเป็นให้อยู่ในดุลพินิจของทางกลุ่มงานโภชนศาสตร์ และจะต้องทำหนังสือขออนุญาตก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ วัน)

**หมวด ค. อาหารประเภทไข่** จัดส่งล่วงหน้า ๑ วัน (ยกเว้นอาหารปรุงสุกที่ต้องส่งตรงวัน) และหากเป็นประเภทไข่พาสเจอร์ไรส์ วันที่หมดอายุการเก็บไม่น้อยกว่า ๗ วัน และการนำส่งมีมาตรฐานและถูกสุขลักษณะไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน**

๑. ไข่นกกระทาต้มสุกปอกเปลือก

**หมวด ง. อาหารประเภทผักสดและผลไม้** ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ มีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดส่งล่วงหน้า ๑ วัน (ยกเว้น)

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน**

๑. เห็ดทุกชนิด
๒. ถั่วงอก
๓. มะพร้าวชูดแล้ว
๔. ขนุนแกะ
๕. ส้มโอแกะเปลือกแล้ว

ในอาหารปลอดสารจะต้องแสดงการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย และมีการตรวจสอบตกค้าง สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจรับอาหารได้ว่า ผ่านเกณฑ์อาหารปลอดภัย หรืออย่างน้อยต้องมี GAP รับรองและตรวจสอบแหล่งที่มา

**หมวด จ. ประเภทขนม** ต้องจัดส่งตรงวัน ตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ มีมาตรฐานในการนำส่ง กำหนดส่งเวลา ๖.๓๐-๙.๓๐ น. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ต้องไม่มีไขมันทรานเป็นส่วนประกอบ

**หมวด ฉ. อาหารเครื่องกระป๋องของแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ** ให้ส่ง ๑๕ วัน/ ๑ ครั้ง ตามใบสั่งซื้ออาหารแห่ง ยกเว้นบางรายการที่เป็นรายการสั่งซื้อประจำวัน ให้ส่งล่วงหน้า ๑ วัน และบางรายการให้ส่งตรงวัน ดังนี้

๑. ประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว
๒. แป้งปอเปียะ
๓. เต้าหู้ขาวแข็ง
๔. โปรตีนเกษตรสด

**หมวด ช. ประเภทข้าวสาร** ให้ส่งตามใบสั่งซื้ออาหาร ส่งภายใน ๗ วัน หลังจากได้รับใบสั่งซื้อ

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2562 งวดที่ 2  
และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 6 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก</b>								
	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	<b>ประเภทไก่</b>								
1.	สะโพกไก่(ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.) ★	กก.		-			400		-
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.		-			450		-
3.	เนื้อสันในไก่(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.		-			650		-
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.		-			280		-
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.		-			300		-
6.	ปีกไก่ (ปีกเต็ม) ★	กก.		-			150		-
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.		-			250		-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน		-			100		-
9.	ตับไก่ (ไม่ปนหัวใจและเครื่องใน)	กก.		-			100		-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★	กก.		-			50		-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง		-			120		-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.		-			150		-
13.	ไก่ยอ ★	กก.		-			10		-
14.	นักเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.		-			100		-
	<b>ประเภทเป็ด</b>								
1.	เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.		-			40		-
2.	เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.		-			40		-
3.	เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน		-			100		-
4.	เนื้ออกเป็ดสด	กก.		-			80		-
5.	ตับเป็ดสด	กก.		-			20		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.		-			60		-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.		-			300		-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ)	กก.		-			450		-
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น	กก.		-			80		-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง	กก.		-			200		-
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก)ไม่แช่แข็ง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่*	กก.		-			120		-
7	ลูกชิ้นหมู เกรดเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.		-			120		-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.		-			600		-
9	หมอบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.		-			600		-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.		-			500		-
11	หมอบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.		-			500		-
12	เนื้อหมูสามชั้น(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)	กก.		-			60		-
13	สันคอหมูสด	กก.		-			150		-
14	หัวใจหมูสด	กก.		-			10		-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง	กก.		-			60		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.		-			10		-
17	เลือดหมู ขนาด 1"เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน		-			60		-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.		-			10		-
19	ไส้อ่อน(ไส่หวาน)	กก.		-			40		-
20	ทอดมันหมู ★	กก.		-			100		-
21	กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)(เห็นตัดตามสิ่งไม่ปนน้ำ)	กก.		-			180		-
22	เลือดหมูอนามัยชนิดบรรจุหลอดพลาสติก	หลอด		-			120		-
							รวม		-
							ยอดรวมสุทธิ		-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ</b> <b>ประเภทปลาน้ำจืด</b> ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้แล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.		-			250		-
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล้ ไม่รวมกระดูกกลางไม่มี ไขมันท้อง ล้างสะอาด)	กก.		-			120		-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัมขอดเกร็ด ตัดแต่ง แล้เป็นชิ้นไม่แช่แข็งขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.		-			300		-
4	เนื้อปลาทรายสดขูดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.		-			20		-
5	เนื้อปลาทาบิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม (ขอดเกล็ด แล้ ตัดแต่ง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม ล้างออกให้สะอาด)	กก.		-			250		-
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.		-			50		-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.		-			30		-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว(หันหรือตัดแต่งตามสั่ง)	กก.		-			360		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม สดเนื้อแน่น(ตัดหัวและควักไส้)	กก.		-			240		-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)	กก.		-			200		-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.(ไม่เค็มจัด)	กก.		-			200		-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.		-			30		-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.		-			90		-
9	ปลาโอสต (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.		-			100		-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.		-			120		-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหางครีบ ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.		-			100		-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.		-			100		-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่เค็มไม่แต่งสี สีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.		-			80		-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาดไม่รวมหนวดควักไส้แล้ว แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "สดเนื้อแข็งลอกหนังแล้ว	กก.		-			90		-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.		-			60		-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.		-			30		-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.		-			60		-
18	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กล่อง		-			90		-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.		-			90		-
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.		-			10		-
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.		-			12		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.		-			20		-
2	กุ้งซีแฮ่ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.		-			320		-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดุก	กก.		-			6		-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.		-			45		-
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.		-			60		-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.		-			90		-
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.		-			30		-
8	เนื้อหอยแมลงภู่ทำสำเร็จต้มสุก	กก.		-			20		-
9	เนื้อหอยลายทำสำเร็จ	กก.		-			10		-
							รวม		-
							ยอดรวมสุทธิ		-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ค. ไข่</b> ประเภทไข่ บรรจุภาชนะใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.		-			220		-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.		-			3,600		-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.		-			30		-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.		-			660		-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.		-			360		-
6	ไข่แดงไข่เค็มดิบ	ฟอง		-			180		-
							ยอดรวมสุทธิ		-

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<u>หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้</u>								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.		-			100		-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.		-			100		-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.		-			180		-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.		-			20		-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.		-			30		-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.		-			120		-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.		-			45		-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.		-			30		-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.		-			60		-
10	บล็อกโครีตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.		-			90		-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.		-			180		-
12	คื่นช่าย	กก.		-			90		-
13	ดอกกุยช่าย	กก.		-			30		-
14	ใบกุยช่าย	กก.		-			30		-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.		-			12		-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.		-			90		-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.		-			60		-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.		-			10		-
19	ต้นหอมญี่ปุ่น	กก.		-			10		-
20	ใบโหระพา	กก.		-			30		-
21	ใบกระเพรา	กก.		-			10		-
22	ใบแมงลัก	กก.		-			6		-
23	ใบมะกรูด	กก.		-			10		-
24	ใบสะระแหน่	กก.		-			6		-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.		-			15		-
26	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	กก.		-			10		-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.		-			90		-
28	ผักบุ้งจีน	กก.		-			120		-
29	ดอกหอม	กก.		-			20		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.		-			60		-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.		-			60		-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.		-			30		-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			100		-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.		-			100		-
35	ถั่วงอกไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.		-			30		-
36	ถั้วหวาน	กก.		-			20		-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.		-			60		-
38	ถั้วแขก	กก.		-			10		-
39	ถั้วลันเตา	กก.		-			20		-
40	ถั้วพู	กก.		-			10		-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.		-			50		-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท) ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.		-			90		-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.		-			60		-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.		-			60		-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.		-			15		-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.		-			18		-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.		-			30		-
48	มะเขือเทศราชินี	กก.		-			10		-
49	มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง)	กก.		-			6		-
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.		-			90		-
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.		-			90		-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.		-			12		-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.		-			2		-
54	ข่าสด	กก.		-			6		-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.		-			12		-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.		-			12		-
57	กระชาย	กก.		-			20		-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.		-			10		-
59	ผักตำลึง	กก.		-			30		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
60	เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.		-			6		-
61	ตะไคร้	กก.		-			12		-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.		-			6		-
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่/น้ำพริกหนุ่ม)	กก.		-			6		-
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.		-			6		-
65	พริกขี้พ้าเขียว	กก.		-			10		-
66	พริกขี้พ้าแดง	กก.		-			10		-
67	พริกเหลือง	กก.		-			6		-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.		-			6		-
69	พริกหยวก	กก.		-			6		-
70	พริกไทยอ่อน	กก.		-			3		-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.		-			12		-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.		-			10		-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.		-			20		-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.		-			10		-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.		-			20		-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.		-			30		-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.		-			12		-
78	ดอกแค	กก.		-			10		-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.		-			20		-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			6		-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.		-			12		-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.		-			10		-
83	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.		-			10		-
84	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม	กก.		-			15		-
85	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.		-			6		-
86	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.		-			6		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
87	สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.		-			10		-
88	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.		-			6		-
89	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.		-			12		-
90	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.		-			12		-
91	ใบเตยหอม	กก.		-			6		-
92	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ		-			120		-
93	ผักโขม	กก.		-			30		-
94	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล		-			20		-
95	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.		-			10		-
96	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.		-			6		-
97	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.		-			6		-
98	ผักปวยเล้ง	กก.		-			10		-
99	เห็ดเข็มทอง	กก.		-			10		-
100	ขมิ้นเหลืองสด	กก.		-			2		-
101	ขมิ้นขาว	กก.		-			6		-
102	ยอดมะระแม้วยอดอ่อน	กก.		-			10		-
103	ผักชีลาว	กก.		-			6		-
104	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.		-			12		-
105	ผักกวาดูดอง	กก.		-			6		-
106	ปืทุท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.		-			3		-
107	ดอกอัญชัญ	กก.		-			2		-
108	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.		-			6		-
109	ดอกขจร	กก.		-			6		-
110	ชะอม	กก.		-			6		-
111	รากบัวจีน	กก.		-			6		-
112	ใบบัวบก	กก.		-			6		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
113	เห็ดออริโนจิ	กก.		-			30		-
114	เห็ดหอมสด	กก.		-			20		-
115	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.		-			10		-
116	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.		-			3		-
117	ใบยอ	กก.		-			6		-
118	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.		-			10		-
119	รากบัวสไลซ์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม แช่แข็ง	กก.		-			30		-
120	ผักรวมแช่เยือกแข็ง บรรจุถุงละ 1000 กรัม	กก.		-			6		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.		-			10		-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.		-			120		-
3	กล้วยหอมสุกผลโตบรรจุถุงพลาสติก 1 ผล	ผล		-			600		-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระด้าง)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			120		-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.		-			300		-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.		-			10		-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.		-			90		-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.		-			120		-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.		-			12		-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.		-			20		-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.		-			100		-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.		-			60		-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.		-			60		-
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.		-			120		-
15	ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.		-			20		-
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.		-			12		-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.		-			20		-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.		-			10		-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.		-			120		-
20	ส้มโชกุน	กก.		-			60		-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.		-			10		-
22	ลูกตาลสด	กก.		-			10		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
23	แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.		-			60		-
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ของต่างประเทศ	กก.		-			60		-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.		-			20		-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.		-			30		-
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.		-			20		-
28	ฝรั่งเวียดนาม /พันธุ์สาละ/พันธุ์กิมจู/ 2-3 ผล/กก.	กก.		-			30		-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.(สุกมีกลิ่นหอม)	กก.		-			120		-
30	แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6-7 ผล/กก.	กก.		-			60		-
31	แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก.	กก.		-			30		-
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.		-			60		-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.		-			30		-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.		-			30		-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.		-			300		-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.		-			12		-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.		-			10		-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.		-			60		-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก(ไม่ต่ำกว่า 700 กรัม)	แพ็ค		-			90		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด จ. ขนม</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.		-			30		-
2	เฉาก๊วย	กก.		-			150		-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.		-			40		-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.		-			30		-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.		-			90		-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำปน)	กก.		-			60		-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.		-			80		-
8	สลิ้มสีขาว และสีเขียวจากใบเตย	กก.		-			30		-
9	ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.		-			90		-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย	กก.		-			90		-
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.		-			15		-
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.		-			45		-
13	ลูกชิต	กก.		-			50		-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			60		-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.		-			12		-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.		-			6		-
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.		-			60		-
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ถ้วยละ		-			300		-
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดถ้วยยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ		-			300		-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ		-			1,800		-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น		-			600		-
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.		-			30		-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น		-			120		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ		-			1,200		-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.		-			20		-
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถัวยตะไล	กระทง		-			900		-
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3" หนา 0.5	ชิ้น		-			600		-
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน		-			1,000		-
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น		-			900		-
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ		-			300		-
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด		-			30		-
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด		-			30		-
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น		-			2,200		-
34	ขนมมันสัมปะหลังถัวยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น		-			1,200		-
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง		-			1,200		-
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม★	ชิ้น		-			600		-
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด		-			30		-
38	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน		-			120		-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.		-			30		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น		-			450		-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน		-			450		-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แกละ		-			20		-
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง		-			60		-
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทงกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5"	กระทง		-			450		-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน		-			900		-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					240		-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง		-			300		-
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น		-			450		-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"x3"	ชิ้น		-			450		-
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น		-			300		-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ		-			450		-
52	ขนมถั่วแปบ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น		-			1,800		-
53	ขนมลื้มกลิ้ง กระทงละไม่ต่ำกว่า 1"	กระทง		-			1,500		-
54	วุ้นน้ำมะพร้าวในน้ำเชื่อมหั่นเต๋าหรือเป็นเส้น	กก.		-			20		-
55	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อเหลี่ยม ขนาด 2"x3"	ห่อ		-			300		-
56	ขนมแอมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แอมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ		-			150		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
57	ขนมแดนนิสไส้ครีม เซอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น		-			300		-
58	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2"	กระทง		-			400		-
59	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น		-			300		-
60	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.		-			60		-
61	ขนมน้ำดอกไม้อ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น		-			900		-
62	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แอม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ		-			150		-
63	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกละ 1"	ชิ้น		-			1,200		-
64	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวขูดเป็นเส้น	กก.		-			15		-
65	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น		-			120		-
66	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง		-			1,200		-
67	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.		-			10		-
68	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.		-			20		-
69	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ		-			150		-
70	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง	ถุง		-			60		-
71	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย		-			1,200		-
72	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ		-			600		-
73	ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ		-			300		-
74	เกี้ยวซ่าไส้หมู,ไส้ไก่,ไส้ผัก บรรจุถุงละ 30 ชิ้น/ถุง	ถุง		-			90		-
75	ขนมปังแครกเกอร์ชนิดจืด,รสผัก บรรจุ 8 ซอง/กล่อง	กล่อง		-			30		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง		-			180		-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง		-			240		-
3	กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	กระปุก		-			36		-
4	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.		-			5		-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.		-			120		-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.		-			24		-
7	เกี๋ยมอี	กก.		-			15		-
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.		-			150		-
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.		-			160		-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.		-			12		-
11	แก๊กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			30		-
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.		-			25		-
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.		-			80		-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.		-			20		-
15	เกล็ดปรงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง		-			30		-
16	เกล็ดป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกล็ดป่น	ถุง		-			6		-
17	เกล็ดไทยชนิดป่น	กก.		-			60		-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.		-			6		-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง		-			12		-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง		-			1		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
21	ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			30		-
22	เครื่องตีผสมช็อกโกแลต มอลต์ ชนิดผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง		-			40		-
23	เครื่องตีส่วนผสมอาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง		-			100		-
24	เครื่องตีผสมช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง		-			200		-
25	เครื่องตีผสมช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง		-			300		-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			12		-
27	ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน		-			1,800		-
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 680 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด		-			240		-
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง		-			12		-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด		-			6		-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>3</sup>	ขวด		-			30		-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด		-			240		-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง		-			12		-
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด		-			200		-
35	ซีอิ๊วขาวสูตร1 (ซอสถั่วเหลือง)ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด		-			360		-
36	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด		-			60		-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.		-			3		-
38	ดอกคำฝอย	กก.		-			2		-
39	ดอกไม้จีน	กก.		-			6		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

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

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิดพร่องมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี บรรจุลังละ 3 โหล	กล่อง		-			1,200		-
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง		-			900		-
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสช็อคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง		-			900		-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล	กล่อง		-			720		-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน		-			6		-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด		-			28		-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกลง 100 ของ ★	ถุง		-			12		-
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด		-			18		-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.		-			1,400		-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง		-			60		-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.		-			300		-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			60		-
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด		-			400		-
71	น้ำปลาสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี	ขวด		-			36		-
72	น้ำซีอิ๊วขาวสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี	ขวด		-			36		-
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง		-			1,200		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง		-			200		-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทุเรียน ฯลฯ	กล่อง		-			36		-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง		-			600		-
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.		-			60		-
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถกกล่องละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.		-			6		-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด		-			25		-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด		-			12		-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด		-			480		-
82	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด		-			360		-
83	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด		-			200		-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด		-			3		-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวกีพี	กก.		-			15		-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด		-			100		-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด		-			250		-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง		-			10		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
89	แป้งเกี้ยว	กก.		-			40		-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.		-			6		-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง		-			60		-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.		-			20		-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซองขนานไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง		-			60		-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.		-			20		-
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง		-			60		-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัมบรรจุถุง	ถุง		-			3		-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.		-			3		-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.		-			50		-
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.		-			50		-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.		-			28		-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง		-			10		-
102	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง		-			3		-
103	ผงซूपไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ถุง		-			60		-
104	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด		-			6		-
105	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง		-			120		-
106	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง		-			6		-
107	ผงหมักหมูแดง บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง		-			30		-
108	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.		-			2		-
109	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			6		-
110	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.		-			12		-
111	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.		-			2		-
112	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.		-			2		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
113	พลาสติกฟิล์ม ผนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน		-			30		-
114	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.		-			30		-
115	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง		-			60		-
116	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง		-			60		-
117	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.		-			50		-
118	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			30		-
119	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.		-			3		-
120	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			24		-
121	ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง		-			3		-
122	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.		-			5		-
123	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.		-			6		-
124	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง		-			10		-
125	เม็ดเก๋ากี้	กก.		-			5		-
126	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง		-			3		-
127	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.		-			10		-
128	ลำไยแห้ง	กก.		-			10		-
129	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง		-			45		-
130	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง		-			100		-
131	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 400 ก	กป.		-			12		-
132	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง		-			24		-
133	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง		-			60		-
134	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.		-			3		-
135	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง		-			5		-
136	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.		-			36		-
137	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใสสี	กก.		-			100		-
138	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.		-			5		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
139	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.		-			40		-
140	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.		-			10		-
141	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.		-			50		-
142	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ		-			180		-
143	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.		-			120		-
144	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.		-			180		-
145	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง		-			2		-
146	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCT ใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง		-			240		-
147	อบเชย	กก.		-			3		-
148	เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ		-			25		-
149	น้ำมันพืช MCT ไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด		-			10		-
150	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง		-			250		-
151	มอนโตเด็จติน BLDE บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง		-			96		-
152	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง		-			40		-
153	ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุไม่ต่ำกว่า 200 ม	กล่อง		-			60		-
154	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิลนิลา สูตร Fos บรรจุ 2400 กรัม/ถุง	ถุง		-			10		-
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิลนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุถุงละ 2.5 กก./ถุง	ถุง		-			8		-
156	ปลาทุ่นากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง		-			120		-
157	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.		-			20		-
158	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง		-			10		-
159	ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ บรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ถุง	ถุง		-			30		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
160	นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อยบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 1	กล่อง		-			180		-
161	นมสดบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125 มล.	กล่อง		-			180		-
162	แป้งแพนเค้กสำเร็จรูปกล่องเล็ก	กล่อง		-			6		-
163	เจลาตินชนิดแผ่น	กล่อง		-			20		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. ข้าวสาร</b>								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง		-			1,800		-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ		-			2		-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง		-			36		-
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			30		-
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง		-			15		-
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง		-			15		-
7	ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	ถุง		-			130		-
8	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกแกนนิคค์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม/ถุง	ถุง		-			20		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

**ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2562 งวดที่ 2**  
**และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 6 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้**

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก</b> เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	<b>ประเภทไก่</b>								
1.	สะโพกไก่(ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.) ★	กก.	75	-			400	30,000	-
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.	75	-			450	33,750	-
3.	เนื้อสันในไก่(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.	85	-			650	55,250	-
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.	75	-			280	21,000	-
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.	80	-			300	24,000	-
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.	90	-			150	13,500	-
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.	120	-			250	30,000	-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	8	-			100	800	-
9.	ตับไก่(ไม่ปนหัวใจและเครื่องใน)	กก.	115	-			100	11,500	-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★	กก.	80	-			50	4,000	-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง	155	-			120	18,600	-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.	25	-			150	3,750	-
13.	ไก่ยอ ★	กก.	80	-			10	800	-
14.	นักเก็ตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.	160	-			100	16,000	-
	<b>ประเภทเป็ด</b>								
1.	เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	230	-			40	9,200	-
2.	เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	200	-			40	8,000	-
3.	เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	10	-			100	1,000	-
4.	เนื้ออกเป็ดสด	กก.	120	-			80	9,600	-
5.	ตับเป็ดสด	กก.	100	-			20	2,000	-
							รวม	292,750	-
							ยอดยกไป	292,750	-

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	292,750	-
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.	135	-			60	8,100	-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.	145	-			300	43,500	-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุปร)	กก.	45	-			450	20,250	
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น	กก.	160	-			80	12,800	-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง	กก.	150	-			200	30,000	
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก)ไม่แช่แข็ง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)★	กก.	120	-			120	14,400	-
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	130	-			120	15,600	-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	160	-			600	96,000	-
9	หมอบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	140	-			600	84,000	-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	160	-			500	80,000	-
11	หมอบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	140	-			500	70,000	-
12	เนื้อหมูสามชั้น(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)	กก.	150	-			60	9,000	-
13	สันคอหมูสด	กก.	160	-			150	24,000	-
14	หัวใจหมูสด	กก.	120	-			10	1,200	-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.	180	-			60	10,800	-
							รวม	519,650	-
							ยอดยกไป	812,400	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	812,400	-
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.	60	-			10	600	-
17	เลือดหมู ขนาด 1"เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	8	-			60	480	-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.	110	-			10	1,100	-
19	ไส้อ่อน(ไส้หวาน)	กก.	120	-			40	4,800	-
20	ทอดมันหมู ★	กก.	150	-			100	15,000	-
21	กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)(เห็นตัดตามสั่งไม่ปนน้ำ)	กก.	160	-			180	28,800	-
22	เลือดหมูอนามัยชนิดบรรจุหลอดพลาสติก	หลอด	10	-			120	1,200	-
							รวม	51,980	-
							ยอดรวมสุทธิ	864,380	-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ</b> <b>ประเภทปลาน้ำจืด</b> ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้แล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	230	-			250	57,500	-
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล้ ไม่รวมกระดูกกลางไม่มี ไขมันท้อง ล้างสะอาด)	กก.	98	-			120	11,760	-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัมขอดเกร็ด ตัดแต่ง แล้เป็นชิ้นไม่แช่แข็งขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	150	-			300	45,000	-
4	เนื้อปลาทรายสดขูดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	250	-			20	5,000	-
5	เนื้อปลาทาบิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม (ขอดเกล็ด แล้ ตัดแต่ง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม ล้างออกให้สะอาด)	กก.	180	-			250	45,000	-
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			50	4,750	-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	200	-			30	6,000	-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว(หนังหรือตัดแต่งตามสั่ง)	กก.	105	-			360	37,800	-
							รวม	212,810	-
							ยอดยกไป	212,810	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	212,810	-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม สดเนื้อแน่น(ตัดหัวและควักไส้)	กก.	250	-			240	60,000	-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)	กก.	100	-			200	20,000	-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.(ไม่เค็มจัด)	กก.	150	-			200	30,000	-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			30	2,850	-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			90	8,550	-
9	ปลาโอสต (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			100	9,000	-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			120	10,800	-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหางครีบ ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	250	-			100	25,000	-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	130	-			100	13,000	-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่เค็มไม่แต่งสี สีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	90	-			80	7,200	-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาดไม่รวมหนวดควักไส้แล้ว แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "สดเนื้อแข็งลอกหนังแล้ว	กก.	200	-			90	18,000	-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.	130	-			60	7,800	-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.	130	-			30	3,900	-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.	130	-			60	7,800	-
18	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กล่อง	75	-			90	6,750	-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	220	-			90	19,800	-
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	150	-			10	1,500	-
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	135	-			12	1,620	-
							รวม	253,570	-
							ยอดยกไป	466,380	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	466,380	-
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.	360	-			20	7,200	-
2	กุ้งซีแฮ้มไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.	250	-			320	80,000	-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก	กก.	650	-			6	3,900	-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.	190	-			45	8,550	-
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.	180	-			60	10,800	-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.	180	-			90	16,200	
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ★ ชนิดต้มหรือทอด	กก.	130	-			30	3,900	-
8	เนื้อหอยแมลงภู่ง่ายสำเร็จต้มสุก	กก.	160	-			20	3,200	
9	เนื้อหอยลายสำเร็จ	กก.	160	-			10	1,600	
							รวม	135,350	-
							ยอดรวมสุทธิ	601,730	-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ค. ไข่</b> ประเภทไข่ บรรจุภาชนะใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.	72	-			220	15,840	-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.	60	-			3,600	216,000	-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	120	-			30	3,600	-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.	100	-			660	66,000	-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.	190	-			360	68,400	-
6	ไข่แดงไข่เค็มดิบ	ฟอง	7	-			180	1,260	-
							<b>ยอดรวมสุทธิ</b>	<b>371,100</b>	<b>-</b>

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้</b>								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.	28	-			100	2,800	-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.	32	-			100	3,200	-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			180	6,300	-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.	30	-			20	600	-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.	60	-			30	1,800	-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.	32	-			120	3,840	-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.	35	-			45	1,575	-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.	45	-			30	1,350	-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	50	-			60	3,000	-
10	บล็อกโครีตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	60	-			90	5,400	-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.	35	-			180	6,300	-
12	คื่นช่าย	กก.	80	-			90	7,200	-
13	ดอกกุยช่าย	กก.	80	-			30	2,400	-
14	ใบกุยช่าย	กก.	50	-			30	1,500	-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.	100	-			12	1,200	-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.	75	-			90	6,750	-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.	100	-			60	6,000	-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.	60	-			10	600	-
19	ต้นหอมญี่ปุ่น	กก.	90	-			10	900	-
20	ใบโหระพา	กก.	35	-			30	1,050	-
21	ใบกระเพรา	กก.	30	-			10	300	-
22	ใบแมงลัก	กก.	45	-			6	270	-
23	ใบมะกรูด	กก.	50	-			10	500	-
24	ใบสะระแหน่	กก.	60	-			6	360	-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.	18	-			15	270	-
26	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	กก.	30	-			10	300	-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.	30	-			90	2,700	-
28	ผักบุ้งจีน	กก.	30	-			120	3,600	-
29	ดอกหอม	กก.	60	-			20	1,200	-
							รวม	73,265	-
							ยอดยกไป	73,265	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	73,265	-
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.	25	-			60	1,500	-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.	25	-			60	1,500	-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.	25	-			30	750	-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	20	-			100	2,000	-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	25	-			100	2,500	-
35	ถั่วงอกไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	25	-			30	750	-
36	ถั้วหวาน	กก.	90	-			20	1,800	-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	45	-			60	2,700	-
38	ถั้วแขก	กก.	40	-			10	400	-
39	ถั้วลันเตา	กก.	85	-			20	1,700	-
40	ถั้วพู	กก.	75	-			10	750	-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.	25	-			50	1,250	-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.	35	-			90	3,150	-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.	32	-			60	1,920	-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.	28	-			60	1,680	-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	90	-			15	1,350	-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.	55	-			18	990	-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	40	-			30	1,200	-
48	มะเขือเทศราชินี	กก.	50	-			10	500	-
49	มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง)	กก.	35	-			6	210	-
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.	20	-			90	1,800	-
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.	45	-			90	4,050	-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.	70	-			12	840	-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.	60	-			2	120	-
54	ข่าสด	กก.	40	-			6	240	-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	60	-			12	720	-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.	50	-			12	600	-
57	กระชาย	กก.	60	-			20	1,200	-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.	75	-			10	750	-
59	ผักตำลึง	กก.	45	-			30	1,350	-
							รวม	40,270	-
							ยอดยกไป	113,535	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	113,535	-
60	เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.	85	-			6	510	-
61	ตะไคร้	กก.	25	-			12	300	-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.	25	-			6	150	-
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.	55	-			6	330	-
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว, สีแดง)	กก.	70	-			6	420	-
65	พริกขี้พ้าเขียว	กก.	65	-			10	650	-
66	พริกขี้พ้าแดง	กก.	80	-			10	800	-
67	พริกเหลือง	กก.	130	-			6	780	-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.	90	-			6	540	-
69	พริกหยวก	กก.	60	-			6	360	-
70	พริกไทยอ่อน	กก.	130	-			3	390	-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.	60	-			12	720	-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.	100	-			10	1,000	-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.	70	-			20	1,400	-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.	70	-			10	700	-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.	120	-			20	2,400	-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	30	-			30	900	-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.	30	-			12	360	-
78	ดอกแค	กก.	35	-			10	350	-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.	30	-			20	600	-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	30	-			6	180	-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.	50	-			12	600	-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	40	-			10	400	-
83	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	45	-			10	450	-
84	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			15	900	-
85	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.	30	-			6	180	-
86	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.	70	-			6	420	-
							รวม	16,790	-
							ยอดยกไป	130,325	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	130,325	-
87	สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	25	-			10	250	-
88	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	60	-			6	360	-
89	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.	55	-			12	660	-
90	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.	35	-			12	420	-
91	ใบเตยหอม	กก.	30	-			6	180	-
92	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ	2	-			120	240	-
93	ผักโขม	กก.	30	-			30	900	-
94	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล	25	-			20	500	-
95	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.	75	-			10	750	-
96	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.	90	-			6	540	-
97	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.	90	-			6	540	-
98	ผักปวยเล้ง	กก.	80	-			10	800	-
99	เห็ดเข็มทอง	กก.	100	-			10	1,000	-
100	ขมิ้นเหลืองสด	กก.	50	-			2	100	-
101	ขมิ้นขาว	กก.	50	-			6	300	-
102	ยอดมะระแม้วยอดอ่อน	กก.	50	-			10	500	-
103	ผักชีลาว	กก.	60	-			6	360	-
104	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.	45	-			12	540	-
105	ผักกวางตุ้งดอก	กก.	35	-			6	210	-
106	ปืทุรท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.	65	-			3	195	-
107	ดอกอัญชัญ	กก.	60	-			2	120	-
108	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.	50	-			6	300	-
109	ดอกขจร	กก.	60	-			6	360	-
110	ชะอม	กก.	80	-			6	480	-
111	รากบัวจีน	กก.	90	-			6	540	-
112	ใบบัวบก	กก.	50	-			6	300	-
							รวม	11,445	-
							ยอดยกไป	141,770	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	141,770	-
113	เห็ดออริโนจิ	กก.	80	-			30	2,400	-
114	เห็ดหอมสด	กก.	150	-			20	3,000	-
115	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.	35	-			10	350	-
116	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.	60	-			3	180	-
117	ใบยอ	กก.	40	-			6	240	-
118	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.	250	-			10	2,500	-
119	รากบัวสไลซ์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม แช่แข็ง	กก.	85	-			30	2,550	-
120	ผักรวมแช่เยือกแข็ง บรรจุถุงละ 1000 กรัม	กก.	110	-			6	660	-
							รวม	11,880	-
							ยอดยกไป	153,650	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	153,650	-
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.	30	-			10	300	-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.	30	-			120	3,600	-
3	กล้วยหอมสุกผลโตบรรจุถุงพลาสติก 1 ผล	ผล	10	-			600	6,000	-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดิงงา)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	40	-			120	4,800	-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.	50	-			300	15,000	-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.	40	-			10	400	-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	70	-			90	6,300	-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.	60	-			120	7,200	-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.	80	-			12	960	-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.	50	-			20	1,000	-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.	60	-			100	6,000	-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.	40	-			60	2,400	-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	90	-			60	5,400	-
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	90	-			120	10,800	-
15	ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.	80	-			20	1,600	-
16	มะม่วงสุกอร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.	80	-			12	960	-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.	60	-			20	1,200	-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.	60	-			10	600	-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	35	-			120	4,200	-
20	ส้มโชกุน	กก.	90	-			60	5,400	-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.	120	-			10	1,200	-
22	ลูกตาลสด	กก.	60	-			10	600	-
							รวม	85,920	-
							ยอดยกไป	239,570	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	239,570	-
23	แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตกรสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	35	-			60	2,100	-
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ของต่างประเทศ	กก.	120	-			60	7,200	-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.	90	-			20	1,800	-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.	90	-			30	2,700	-
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	30	-			20	600	-
28	ฝรั่งเวียดนาม /พันธุ์สาเล่/พันธุ์กิมจู/ 2-3 ผล/กก.	กก.	35	-			30	1,050	-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.(สุกมีกลิ่นหอม)	กก.	42	-			120	5,040	-
30	แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6-7 ผล/กก.	กก.	90	-			60	5,400	-
31	แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	90	-			30	2,700	-
32	สาเล่สดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.	60	-			60	3,600	-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	48	-			30	1,440	-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.	35	-			30	1,050	-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			300	12,000	-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.	200	-			12	2,400	-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.	40	-			10	400	-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.	50	-			60	3,000	-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก(ไม่ต่ำกว่า 700 กรัม)	แพ็ค	90	-			90	8,100	-
							รวม	60,580	-
							รวมสุทธิ	300,150	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด จ. ขนม</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.	80	-			30	2,400	-
2	ฉะก้วย	กก.	35	-			150	5,250	-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.	60	-			40	2,400	-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.	50	-			30	1,500	-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.	40	-			90	3,600	-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำปน)	กก.	40	-			60	2,400	-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.	40				80	3,200	-
8	สลิมสีขาว และสีเขียวจากใบเตย	กก.	60	-			30	1,800	-
9	ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.	40	-			90	3,600	-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย	กก.	40	-			90	3,600	-
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	210	-			15	3,150	-
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	60	-			45	2,700	-
13	ลูกชิต	กก.	65	-			50	3,250	-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			60	3,600	-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.	100	-			12	1,200	-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.	100	-			6	600	-
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.	55	-			60	3,300	-
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ตัวละ	3	-			300	900	-
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	7	-			300	2,100	-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	4	-			1,800	7,200	-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	5	-			600	3,000	-
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.	60	-			30	1,800	-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	4	-			120	480	-
							รวม	63,030	-
							ยอดยกไป	63,030	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	63,030	-
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ	6	-			1,200	7,200	-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.	120	-			20	2,400	-
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง	5	-			900	4,500	-
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3"หนา 0.5	ชิ้น	10				600	6,000	-
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน	10	-			1,000	10,000	-
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น	8	-			900	7,200	-
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ	8	-			300	2,400	-
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	350	-			30	10,500	-
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	350	-			30	10,500	-
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น	4	-			2,200	8,800	-
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น	3	-			1,200	3,600	-
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง	7	-			1,200	8,400	-
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★	ชิ้น	5	-			600	3,000	-
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	350	-			30	10,500	-
38	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน	10	-			120	1,200	-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.	60	-			30	1,800	-
							รวม	98,000	-
							ยอดยกไป	161,030	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	161,030	-
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน	12	-			450	5,400	-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แกละ	38	-			20	760	-
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง	290	-			60	17,400	-
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทงกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5"	กระทง	15	-			450	6,750	-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน	12	-			900	10,800	-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน	12	-			240	2,880	-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง	14	-			300	4,200	-
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"x3"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ	15	-			450	6,750	-
52	ขนมถั่วแปบ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น	5	-			1,800	9,000	-
53	ขนมลิ่มกลิ้ง กระทงละไม่ต่ำกว่า 1"	กระทง	5	-			1,500	7,500	-
54	วุ้นน้ำมะพร้าวในน้ำเชื่อมหั่นเต๋าหรือเป็นเส้น	กก.	70	-			20	1,400	-
55	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อเหลี่ยม ขนาด 2"x3"	ห่อ	12	-			300	3600	-
56	ขนมแอมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แอมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ	16	-			150	2,400	-
							รวม	98,640	-
							ยอดยกไป	259,670	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	259,670	-
57	ขนมแดนนิสไส้ครีม เซอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น	13	-			300	3,900	-
58	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2"	กระทง	12	-			400	4,800	-
59	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
60	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	65	-			60	3,900	-
61	ขนมน้ำดอกไม้อ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น	2	-			900	1,800	-
62	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แอม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ	15	-			150	2,250	-
63	สาकुไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกละ 1"	ชิ้น	4	-			1,200	4,800	-
64	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวชุบเป็นเส้น	กก.	90	-			15	1,350	-
65	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุบและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	6	-			120	720	-
66	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง	8	-			1,200	9,600	-
67	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.	120	-			10	1,200	-
68	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.	200	-			20	4,000	-
69	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ	16	-			150	2,400	-
70	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง	ถุง	290	-			60	17,400	-
71	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย	6	-			1,200	7,200	-
72	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ	8	-			600	4,800	-
73	ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ	10	-			300	3,000	-
74	เกี้ยวซ่าไส้หมู,ไส้ไก่,ไส้ผัก บรรจุถุงละ 30 ชิ้น/ถุง	ถุง	150	-			90	13,500	-
75	ขนมปังแครกเกอร์ชนิดจี๊ด,รสผัก บรรจุ 8 ซอง/กล่อง	กล่อง	55	-			30	1,650	-
							รวม	91,870	-
							รวมสุทธิ	351,540	-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง	65	-			180	11,700	-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	70	-			240	16,800	-
3	กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	กระปุก	100	-			36	3,600	-
4	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.	180	-			5	900	-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	80	-			120	9,600	-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	450	-			24	10,800	-
7	เกี๊ยมอี	กก.	30	-			15	450	-
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	28	-			150	4,200	-
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	28	-			160	4,480	-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.	650	-			12	7,800	-
11	เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			30	2,850	-
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	50	-			25	1,250	-
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.	30	-			80	2,400	-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	350	-			20	7,000	-
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	13	-			30	390	-
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง	100	-			6	600	-
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.	12	-			60	720	-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.	70	-			6	420	-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง	36	-			12	432	-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	90	-			1	90	-
							รวม	86,482	-
							ยอดยกไป	86,482	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	86,482	-
21	ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			30	2,850	-
22	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง	120	-			40	4,800	-
23	เครื่องตีมธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง	100	-			100	10,000	-
24	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง	115	-			200	23,000	-
25	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง	120	-			300	36,000	-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุงๆละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	30	-			12	360	-
27	ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน	1	-			1,800	1,800	-
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 680 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด	34	-			240	8,160	-
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง	100	-			12	1,200	-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด	120	-			6	720	-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>3</sup>	ขวด	40	-			30	1,200	-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	36	-			240	8,640	-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง	100	-			12	1,200	-
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	40	-			200	8,000	-
35	ซีอิ้วขาวสูตร1 (ซอสถั่วเหลือง)ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	40	-			360	14,400	-
36	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	35	-			60	2,100	-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	200	-			3	600	-
38	ดอกคำฝอย	กก.	300	-			2	600	-
39	ดอกไม้จีน	กก.	150	-			6	900	-
							รวม	126,530	-
							ยอดยกไป	213,012	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	213,012	-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	35	-			28	980	-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	39	-			72	2,808	-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล	150	-			3	450	-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.	60	-			200	12,000	-
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด	10	-			180	1,800	-
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด	10	-			350	3,500	-
46	ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.	55	-			40	2,200	-
47	ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.	60	-			40	2,400	-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง	175	-			5	875	-
49	ถั่วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั่ว	4	-			600	2,400	-
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง	10	-			600	6,000	-
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง	14	-			600	8,400	-
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวานบรรจุลังละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			300	6,300	-
53	นมข้นหวานบรรจุลังละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			300	6,300	-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคเคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซีบรรจุกล่อง	กล่อง	13	-			600	7,800	-
55	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง	11	-			1,200	13,200	-
56	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง	10	-			1,200	12,000	-
57	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง	110	-			300	33,000	-
							รวม	122,413	-
							ยอดยกไป	335,425	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	335,425	-
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิดพร่องมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี บรรจุลังละ 3 โหล	กล่อง	12	-			1,200	14,400	-
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง	12	-			900	10,800	-
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสช็อคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง	12	-			900	10,800	-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล	กล่อง	12	-			720	8,640	-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน	85	-			6	510	-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	56	-			28	1,568	-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกละ 100 ของ ★	ถุง	110	-			12	1,320	-
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	48	-			18	864	-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	23	-			1,400	32,200	-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	42	-			60	2,520	-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.	45	-			300	13,500	-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	130	-			60	7,800	-
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด	28	-			400	11,200	-
71	น้ำปลาสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี	ขวด	50	-			36	1,800	-
72	น้ำซีอิ๊วขาวสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี	ขวด	50	-			36	1,800	-
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง	11	-			1,200	13,200	-
							รวม	132,922	-
							ยอดยกไป	468,347	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	468,347	-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง	17	-			200	3,400	-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทุเรียน ฯลฯ	กล่อง	70	-			36	2,520	-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง	17	-			600	10,200	-
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.	90	-			60	5,400	-
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถอยละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.	105	-			6	630	-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	142	-			25	3,550	-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด	130	-			12	1,560	-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด	53	-			480	25,440	-
82	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด	42	-			360	15,120	-
83	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	68	-			200	13,600	-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด	200	-			3	600	-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวกีพี	กก.	150	-			15	2,250	-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด	21	-			100	2,100	-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด	45	-			250	11,250	-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง	30	-			10	300	-
							รวม	97,920	-
							ยอดยกไป	566,267	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	566,267	-
89	แป้งเกี้ยว	กก.	50	-			40	2,000	-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.	40	-			6	240	-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง	52	-			60	3,120	-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.	70	-			20	1,400	-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุของขนามไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง	55	-			60	3,300	-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	90	-			20	1,800	-
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง	36	-			60	2,160	-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัมบรรจุถุง	ถุง	50	-			3	150	-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.	270	-			3	810	-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.	120	-			50	6,000	-
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.	120	-			50	6,000	-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.	100	-			28	2,800	-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	150	-			10	1,500	-
103	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	30				3	90	-
104	ผงซूपไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ถุง	98	-			60	5,880	-
105	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด	65	-			6	390	-
106	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง	80	-			120	9,600	-
107	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง	80	-			6	480	-
108	ผงหมักหมูแดง บรรจุของละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง	30	-			30	900	-
109	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.	110	-			2	220	-
110	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	50	-			6	300	-
111	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.	360	-			12	4,320	-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	420	-			2	840	-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.	110				2	220	-
							รวม	54,520	-
							ยอดยกไป	620,787	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	620,787	-
114	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	520	-			30	15,600	-
115	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.	210	-			30	6,300	-
116	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง	25	-			60	1,500	-
117	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	100	-			60	6,000	-
118	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	80	-			50	4,000	-
119	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			30	2,850	-
120	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	160	-			3	480	-
121	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	80	-			24	1,920	-
122	ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง	90	-			3	270	-
123	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.	160	-			5	800	-
124	ลูกเดือยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.	70	-			6	420	-
125	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง	130	-			10	1,300	-
126	เม็ดเก๋ากี้	กก.	300	-			5	1,500	-
127	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	30	-			3	90	-
128	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.	400	-			10	4,000	-
129	ลำไยแห้ง	กก.	250	-			10	2,500	-
130	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง	65	-			45	2,925	-
131	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง	75	-			100	7,500	-
132	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กป.	550	-			12	6,600	-
133	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง	90	-			24	2,160	-
134	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง	30	-			60	1,800	-
135	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.	300	-			3	900	-
136	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง	90	-			5	450	-
137	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	60	-			36	2,160	-
138	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.	50	-			100	5,000	-
139	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.	200	-			5	1,000	-
							รวม	80,025	-
							ยอดยกไป	700,812	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	700,812	-
140	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	600	-			40	24,000	-
141	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.	350	-			10	3,500	-
142	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.	480	-			50	24,000	-
143	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ	30	-			180	5,400	-
144	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.	55	-			120	6,600	-
145	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.	40	-			180	7,200	-
146	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง	70	-			2	140	-
147	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง	720	-			240	172,800	-
148	อบเชย	กก.	200	-			3	600	-
149	เส้นหมีอบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ	170	-			25	4,250	-
150	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด	380	-			10	3,800	-
151	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง	8	-			250	2,000	-
152	มอนโตเด็กติน BLDE บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง	120	-			96	11,520	-
153	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง	40	-			40	1,600	-
154	ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล.	กล่อง	35	-			60	2,100	-
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 2400 กรัม/ถุง	ถุง	1,050	-			10	10,500	-
156	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุถุงละ 2.5 กก./ถุง	ถุง	1,430	-			8	11,440	-
157	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง	40	-			120	4,800	-
158	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.	110	-			20	2,200	-
159	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง	90	-			10	900	-
160	ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ บรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ถุง	ถุง	90	-			30	2,700	-
							รวม	302,050	-
							ยอดยกไป	1,002,862	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	1,002,862	-
161	นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อยบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125มล.	กล่อง	5	-			180	900	-
162	นมสดบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125 มล.	กล่อง	6	-			180	1,080	-
163	แป้งแพนเค้กสำเร็จรูปกล่องเล็ก	กล่อง	35	-			6	210	-
164	เจลาตินชนิดแผ่น	กล่อง	40	-			20	800	-
							รวม	2,990	-
							รวมสุทธิ	1,005,852	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. ข้าวสาร</b>								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	195	-			1,800	351,000	-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ	1,100	-			2	2,200	-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	55	-			36	1,980	-
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	40	-			30	1,200	-
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	200	-			15	3,000	-
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	200	-			15	3,000	-
7	ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	ถุง	68	-			130	8,840	-
8	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกแกนนิคค์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม/ถุง	ถุง	80	-			20	1,600	-
							รวม	372,820	-
							รวมสุทธิ	372,820	-