



ประกาศสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๙๑,๑๔๖.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนเก้าหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยสี่สิบหกบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

| | | | |
|---|-------|-----|--------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก | จำนวน | ๔๑ | รายการ |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ | จำนวน | ๓๕ | รายการ |
| ๓. หมวด ค. ไข่ | จำนวน | ๖ | รายการ |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ | จำนวน | ๑๕๙ | รายการ |
| ๕. หมวด จ. ขนม | จำนวน | ๗๕ | รายการ |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็มและเครื่องกระป๋อง | จำนวน | ๑๖๔ | รายการ |
| ๗. หมวด ช. ข้าวสาร | จำนวน | ๘ | รายการ |

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.nci.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๒๐๒ ๖๘๐๐ ต่อ ๑๕๐๔,๑๕๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายวิรุฒิ อิ่มสำราญ)

ผู้อำนวยการสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

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

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑๖/๒๕๖๓

การซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด

ตามประกาศ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "สถาบันมะเร็งแห่งชาติ" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

| | | | |
|---|-------|-----|--------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก | จำนวน | ๔๑ | รายการ |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ | จำนวน | ๓๕ | รายการ |
| ๓. หมวด ค. ไข่ | จำนวน | ๖ | รายการ |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ | จำนวน | ๑๕๙ | รายการ |
| ๕. หมวด จ. ขนม | จำนวน | ๗๕ | รายการ |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็มและ เครื่องกระป๋อง | จำนวน | ๑๖๔ | รายการ |
| ๗. หมวด ช. ข้าวสาร | จำนวน | ๘ | รายการ |

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ 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) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นสำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) 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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๘๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหาร คนใช้ รวม ๗ หมวด ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการ พิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความ ประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขใน เอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือ ตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการ เสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสาร ประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการ เสนอราคาให้แก่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบ คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะ กรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่ มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอ ดัง กล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการ กระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่าย

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาจาก ราคาต่อรายการ

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่สถาบันมะเร็งแห่งชาติกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความต่างต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ สถาบันมะเร็งแห่งชาติสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ สถาบันมะเร็งแห่งชาติทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของ

ทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของ สถาบันมะเร็งแห่งชาติเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ที่ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ 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) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้จะขาย) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแล้ว
หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายที่ส่งแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขาย 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 โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ติดตั้งเดิมภายใน ๒ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้อนุมัติเงินค่าพัสดุแล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้จะขาย และได้ตกลงจะซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้จะขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้จะขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้จะขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

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

๑๐.๔ สถาบันมะเร็งแห่งชาติสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของสถาบันมะเร็งแห่งชาติ คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ สถาบันมะเร็งแห่งชาติอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันมะเร็งแห่งชาติไม่ได้

(๑) สถาบันมะเร็งแห่งชาติไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่สถาบันมะเร็งแห่งชาติ หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ไว้ชั่วคราว

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด
..... สำหรับใช้ในระยะเวลา 6 เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2563
2. หน่วยงาน กลุ่มงาน/ฝ่าย กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ส่วนราชการ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 4,459,321.90 บาท
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) 25 กุมภาพันธ์ 2563
เป็นเงิน 3,991,146.00 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. นางสาวณัฐรา พิภพไชยาสีทธิ์ ตำแหน่ง นายแพทย์ชำนาญการ
 - 6.2. นางภรณ์ ขาวอ่อน ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ
 - 6.3. นางสาวณัฐรา คงรอด ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ
 - 6.4. นางนุชรี เปี่ยมสอาด ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
 - 6.5. นางมะลิ ร่มยอด ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารคนไข้ รวม 7 หมวด

เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2563

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

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

2. วัตถุประสงค์ ผู้ป่วยมะเร็งที่เข้ามารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลไม่สามารถจะเดินไปหาซื้ออาหารรับประทานเองได้ โดยเฉพาะผู้ป่วยที่อยู่ในสภาพช่วยตัวเองไม่ได้ ญาติพี่น้องที่บ้านต้องรับภาระในการจัดหาอาหารมาส่งให้ และอาหารที่นำมาจากบ้านก็ไม่แน่ว่าจะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่หรือไม่ เช่น ผู้ป่วยมะเร็งที่เป็นเบาหวานหรือมีความดันโลหิตสูง ญาตินำอาหารที่มีน้ำตาลสูง ผลไม้หวานจัดหรือขนมหรืออาหารที่มีรสเค็มและมันมากมาให้ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่เหมาะสมกับโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่แต่จะทำให้มีอาการรุนแรงมากขึ้นดังนั้น โรงพยาบาลจึงมีการบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วย เพื่อให้ได้คุณภาพโดยอาหารนั้นต้องมีพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นไปตามอาการและโรคที่เป็นอยู่โดยมีจุดประสงค์ ดังนี้

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

3. คุณลักษณะของอาหารที่นำมาผลิตอาหารให้กับคนไข้

จะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่มีการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร สามารถแสดงการรับรองคุณภาพได้ มีการนำส่งมาเพื่อผลิตอาหารอย่างถูกต้อง และรักษาคุณภาพของอาหารให้มีความสะอาด สดใหม่ และมีคุณลักษณะเป็นไปตามรายละเอียดและข้อกำหนดในแต่ละรายการและหมวดหมู่

ข้อกำหนดการจัดส่งอาหารสำหรับผู้ประมวลอาหารผู้ป่วย

1. ผู้ประมวลอาหารที่ประมวลอาหารในแต่ละหมวดอาหารได้ จะต้องมารับใบสั่งอาหารล่วงหน้าก่อนวันส่ง 3 วัน ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
2. ผู้ประมวลอาหาร ต้องนำส่งอาหารสดทุกวัน ตามใบสั่งซื้อที่ได้รับที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ตั้งแต่เวลา 09.00-10.00 น. ซึ่งจะมีคณะกรรมการตรวจรับอาหารมาตรวจรับวัตถุดิบอาหารที่กลุ่มงานฯ
3. ผู้ประมวลอาหารที่ประมวลในหมวดเครื่องประกอบของแห้ง และหมวดข้าวสาร ต้องจัดส่งอาหารเครื่องประกอบของแห้ง และข้าวสาร ตามใบสั่งอาหาร 15 วัน/1 ครั้ง ในวันราชการเวลา 09.30-16.30 น. โดยมีคณะกรรมการมาตรวจรับที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์
4. เมื่อผู้ประมวลอาหารได้จัดส่งอาหารเรียบร้อยแล้วตามจำนวนใบสั่งซื้อแล้ว ต้องส่งบิลอาหารให้เจ้าหน้าที่ธุรการตรวจสอบความถูกต้อง และเบิกค่าอาหารให้ผู้ประมวล หลังจากวันที่ส่งภายใน 7 วัน
5. ผู้ประมวลอาหารได้ ต้องนำส่งอาหารตามหมวดหมู่ที่ผู้ประมวลอาหารได้ ตรงตามคุณลักษณะเฉพาะ (Specification) ตามแต่ละรายการอาหารที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของอาหารที่จัดประมวล
6. รายการอาหารทั้ง 7 หมวด ต้องส่งตามที่กำหนดดังนี้

หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก ต้องจัดส่งตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้และมีมาตรฐานในการนำส่ง โดยกำหนดให้ส่งล่วงหน้า 1 วัน (ยกเว้น)อาหารสำเร็จรูป หรือปรุงสุก ที่ต้องส่งตรงวัน วัตถุดิบอาหารจะต้องมีคุณภาพตามเกณฑ์อาหารปลอดภัย และแสดงใบรับรองความปลอดภัยของวัตถุดิบได้

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

(ไม่รับฝากอาหารประเภทสัตว์น้ำล่วงหน้าเกิน 1 วัน หากมีความจำเป็นให้อยู่ในดุลพินิจของทางกลุ่มงานโภชนศาสตร์ และจะต้องทำหนังสือขออนุญาตก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน)

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

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

รายการที่ต้องส่งตรงวัน

1. เห็ดทุกชนิด
2. ส้มโอแกะเปลือก

ในอาหารปลอดภัยจะต้องแสดงการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย และมีการตรวจสอบตกค้าง สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจรับอาหารได้ว่า ผ่านเกณฑ์อาหารปลอดภัย หรืออย่างน้อยต้องมี GAP รับรองและตรวจสอบแหล่งที่มาของอาหารปลอดภัยได้

หมวด จ. ประเภทขนม ต้องจัดส่งตรงวัน ตามรายการใบสั่งซื้ออาหารและรายละเอียดที่กำหนดไว้ มีมาตรฐานในการนำส่ง กำหนดส่งเวลา 06.30-09.30 น. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ต้องไม่มีไขมันทรานเป็นส่วนประกอบ

หมวด ฉ. อาหารเครื่องกระป๋องของแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ ให้ส่ง 15 วัน/1 ครั้ง ตามใบสั่งซื้ออาหารแห่ง ยกเว้นบางรายการที่เป็นรายการสั่งซื้อประจำวัน ให้ส่งล่วงหน้า 1 วัน และบางรายการให้ส่งตรงวัน ดังนี้

1. ประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว
2. เต้าหู้ขาวแข็ง
3. โปรตีนเกษตรสด

หมวด ช. ประเภทข้าวสาร ให้ส่งตามใบสั่งซื้ออาหาร ส่งภายใน 7 วัน หลังจากได้รับใบสั่งซื้อ

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2563 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. |
| | หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน | | | | | | | | |
| | ประเภทไก่ | | | | | | | | |
| 1. | สะโพกไก่(ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.) ★ | กก. | | | | | 420 | | |
| 2. | เนื้ออกไก่ลอกหนัง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | | | | | 420 | | |
| 3. | เนื้อสันในไก่(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | | | | | 650 | | |
| 4. | น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★ | กก. | | | | | 250 | | |
| 5. | ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★ | กก. | | | | | 320 | | |
| 6. | ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★ | กก. | | | | | 120 | | |
| 7. | ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★ | กก. | | | | | 200 | | |
| 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 | | | | | 130 | | |
| 12. | โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★ | กก. | | | | | 120 | | |
| 13. | ไก่ยอ ★ | กก. | | | | | 12 | | |
| 14. | นักเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★ | กก. | | | | | 120 | | |
| | ประเภทเป็ด | | | | | | | | |
| 1. | เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. | กก. | | | | | 30 | | |
| 2. | เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก. | กก. | | | | | 30 | | |
| 3. | เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5" | ก้อน | | | | | 120 | | |
| 4. | เนื้ออกเป็ดสด ★ | กก. | | | | | 120 | | |
| 5. | ตับเป็ดสด ★ | กก. | | | | | 30 | | |
| | | | | | | | 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 | | - |
| | ประเภทหมู | | | | | | | | |
| 1. | สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส(หมูอนามัย) ★ | กก. | | | | | 50 | | |
| 2 | ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก ★ | กก. | | | | | 250 | | |
| 3 | กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ) ★ | กก. | | | | | 350 | | |
| 4 | สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★ | กก. | | | | | 100 | | |
| 5 | สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★ | กก. | | | | | 160 | | |
| 6 | ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก)ไม่แช่แข็ง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)★ | กก. | | | | | 120 | | |
| 7 | ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★ | กก. | | | | | 150 | | |
| 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. | | | | | 600 | | |
| 11 | หมอบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★ | กก. | | | | | 600 | | |
| 12 | เนื้อหมูสามชั้น(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | | | | | 60 | | |
| 13 | สันคอหมูสด ★ | กก. | | | | | 250 | | |
| 14 | หัวใจหมูสด ★ | กก. | | | | | 10 | | |
| 15 | หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★ | กก. | | | | | 80 | | |
| | | | | | | | รวม | | |
| | | | | | | | ยอดยกไป | | |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | | |
| 16 | หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน | กก. | | | | | 10 | | |
| 17 | เลือดหมู ขนาด 1"เส้นผ่าศูนย์กลาง 5" | ก้อน | | | | | 60 | | |
| 18 | เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม) | กก. | | | | | 10 | | |
| 19 | ไส้อ่อน(ไส้หวาน) | กก. | | | | | 30 | | |
| 20 | ทอดมันหมู ★ | กก. | | | | | 80 | | |
| 21 | กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)(เห็นตัดตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | | | | | 250 | | |
| 22 | เลือดหมูอนามัยชนิดบรรจุหลอดพลาสติก ★ | หลอด | | | | | 150 | | |
| | | | | | | | 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. |
| | หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด 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. | | | | | 300 | | |
| | ประเภทปลาทะเล 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 ตัดแต่งแล้แล้ว(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. | | | | | 200 | | |
| 5 | ปลาทุสดขนาด 8-10 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง) | กก. | | | | | 240 | | |
| 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. | | | | | 80 | | |
| 9 | ปลาโอสต (ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก. | | | | | 80 | | |
| 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. | | | | | 80 | | |
| 13 | เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่เค็มไม่แต่งสี สีบรรจุถุงละ 1 กก. | กก. | | | | | 80 | | |
| 14 | ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาดไม่รวมหนวดควักไส้แล้ว แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "สดเนื้อแข็งลอกหนังแล้ว | กก. | | | | | 90 | | |
| 15 | ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★ | กก. | | | | | 40 | | |
| 16 | ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★ | กก. | | | | | 40 | | |
| 17 | ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★ | กก. | | | | | 50 | | |
| 18 | เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★ | กล่อง | | | | | 90 | | |
| 19 | ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม | กก. | | | | | 60 | | |
| 20 | เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง | กก. | | | | | 10 | | |
| 21 | เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง | 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 | | |
| | ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน | | | | | | | | |
| 1 | กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก. | กก. | | | | | 18 | | |
| 2 | กุ้งซีแฮ่ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.) | กก. | | | | | 320 | | |
| 3 | เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก | กก. | | | | | 6 | | |
| 4 | เนื้อปูอัด ★ | กก. | | | | | 60 | | |
| 5 | หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง) | กก. | | | | | 30 | | |
| 6 | เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★ | กก. | | | | | 100 | | |
| 7 | ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★ | กก. | | | | | 30 | | |
| 8 | เนื้อหอยแมลงภู่ทำสำเร็จต้มสุก | กก. | | | | | 25 | | |
| 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. |
| | หมวด ค. ไข่ ประเภทไข่ บรรจุภาชนะพลาสติกแผงใหม่ 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. | | | | | 60 | | |
| 2 | ผักกวางตุ้งใต้หวัน | กก. | | | | | 60 | | |
| 3 | ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว | กก. | | | | | 120 | | |
| 4 | ผักกาดหอมฝรั่ง | กก. | | | | | 15 | | |
| 5 | ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก. | กก. | | | | | 40 | | |
| 6 | ผักคะน้าต้นโตและอ่อน | กก. | | | | | 100 | | |
| 7 | ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน | กก. | | | | | 20 | | |
| 8 | แขนงกะหล่ำ | กก. | | | | | 30 | | |
| 9 | ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก. | กก. | | | | | 50 | | |
| 10 | บล็อกโครีตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 11 | กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก. | กก. | | | | | 100 | | |
| 12 | คื่นช่าย | กก. | | | | | 60 | | |
| 13 | ดอกกุยช่าย | กก. | | | | | 40 | | |
| 14 | ใบกุยช่าย | กก. | | | | | 20 | | |
| 15 | ใบกุยช่ายขาว | กก. | | | | | 10 | | |
| 16 | ต้นหอมไม่มีดินติด | กก. | | | | | 60 | | |
| 17 | ผักชีไม่มีดินติด | กก. | | | | | 40 | | |
| 18 | ผักชีฝรั่ง | กก. | | | | | 10 | | |
| 19 | ต้นหอมญี่ปุ่น | กก. | | | | | 20 | | |
| 20 | ใบโหระพา | กก. | | | | | 20 | | |
| 21 | ใบกระเพรา | กก. | | | | | 10 | | |
| 22 | ใบแมงลัก | กก. | | | | | 6 | | |
| 23 | ใบมะกรูด | กก. | | | | | 10 | | |
| 24 | ใบสะระแหน่ | กก. | | | | | 3 | | |
| 25 | หัวปลี 3-5 หัว/กก. | กก. | | | | | 15 | | |
| 26 | ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว | กก. | | | | | 15 | | |
| 27 | ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14") | กก. | | | | | 60 | | |
| 28 | ผักบุ้งจีน | กก. | | | | | 80 | | |
| 29 | ดอกหอม | 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 | | |
| 30 | แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก. | กก. | | | | | 50 | | |
| 31 | แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก. | กก. | | | | | 50 | | |
| 32 | แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก. | กก. | | | | | 20 | | |
| 33 | ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | | | | | 80 | | |
| 34 | ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 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. | | | | | 85 | | |
| 43 | มะเขือยาว 5-8 ผล/กก. | กก. | | | | | 50 | | |
| 44 | มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก. | กก. | | | | | 40 | | |
| 45 | มะเขือพวงเด็ดแล้ว | กก. | | | | | 10 | | |
| 46 | มะเขือเทศสีดา | กก. | | | | | 12 | | |
| 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. | | | | | 80 | | |
| 52 | มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก. | กก. | | | | | 15 | | |
| 53 | ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก. | กก. | | | | | 1 | | |
| 54 | ข่าสด | กก. | | | | | 6 | | |
| 55 | ขิงสดหั่นฝอย | กก. | | | | | 10 | | |
| 56 | ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่) | กก. | | | | | 12 | | |
| 57 | กระชาย | กก. | | | | | 10 | | |
| 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 | เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก. | กก. | | | | | 5 | | |
| 61 | ตะไคร้ | กก. | | | | | 12 | | |
| 62 | มะระขี้นก 12-15 ผล/กก. | กก. | | | | | 6 | | |
| 63 | พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม) | กก. | | | | | 4 | | |
| 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. | | | | | 10 | | |
| 72 | เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า | กก. | | | | | 10 | | |
| 73 | เห็ดนางฟ้า | กก. | | | | | 20 | | |
| 74 | เห็ดเป๋าฮื้อ | กก. | | | | | 10 | | |
| 75 | หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน | กก. | | | | | 30 | | |
| 76 | บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 77 | สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว) | กก. | | | | | 30 | | |
| 78 | ดอกแค | กก. | | | | | 10 | | |
| 79 | มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 80 | มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | | | | | 6 | | |
| 81 | ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี | กก. | | | | | 40 | | |
| 82 | มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม | กก. | | | | | 10 | | |
| 83 | มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม | กก. | | | | | 50 | | |
| 84 | เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม | กก. | | | | | 30 | | |
| 85 | มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก. | กก. | | | | | 15 | | |
| 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. | | | | | 12 | | |
| 89 | ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก | กก. | | | | | 10 | | |
| 90 | ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก. | กก. | | | | | 15 | | |
| 91 | ใบเตยหอม | กก. | | | | | 6 | | |
| 92 | กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด) | ใบ | | | | | 500 | | |
| 93 | ผักโขม | กก. | | | | | 30 | | |
| 94 | มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา | ผล | | | | | 60 | | |
| 95 | ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน | กก. | | | | | 30 | | |
| 96 | เรดโอ๊ค (ผักสลัด) | กก. | | | | | 6 | | |
| 97 | กรีนโอ๊ค(ผักสลัด) | กก. | | | | | 6 | | |
| 98 | ผักปวยเล้ง | กก. | | | | | 30 | | |
| 99 | เห็ดเข็มทอง | กก. | | | | | 25 | | |
| 100 | ขมิ้นเหลืองสด | กก. | | | | | 2 | | |
| 101 | ขมิ้นขาว | กก. | | | | | 6 | | |
| 102 | ยอดมะระแม้วยอดอ่อน | กก. | | | | | 15 | | |
| 103 | ผักชีลาว | กก. | | | | | 3 | | |
| 104 | ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน | กก. | | | | | 25 | | |
| 105 | ผักกวางตุ้งดอก | กก. | | | | | 10 | | |
| 106 | บิทรูท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม | กก. | | | | | 3 | | |
| 107 | ดอกอัญชัญ | กก. | | | | | 2 | | |
| 108 | ดอกกระเจี๊ยบแดงสด | กก. | | | | | 6 | | |
| 109 | ดอกขจร | กก. | | | | | 10 | | |
| 110 | ชะอม | กก. | | | | | 6 | | |
| 111 | รากบัวจีน | กก. | | | | | 6 | | |
| 112 | ใบบัวบก | 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 | | |
| 113 | เห็ดออริโนจิ | กก. | | | | | 60 | | |
| 114 | เห็ดหอมสด | กก. | | | | | 30 | | |
| 115 | กระเจี๊ยบเขียวอ่อน | กก. | | | | | 12 | | |
| 116 | กะหล่ำปลีสีม่วง | กก. | | | | | 3 | | |
| 117 | ใบยอ | กก. | | | | | 10 | | |
| 118 | ต้นทานตะวันอ่อน | กก. | | | | | 30 | | |
| 119 | รากบัวสไลซ์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม แช่แข็ง | กก. | | | | | 100 | | |
| 120 | ผักรวมแช่เยือกแข็ง บรรจุถุงละ 1000 กรัม | 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 | | |
| | ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม | | | | | | | | |
| 1 | สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน | กก. | | | | | 30 | | |
| 2 | กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล | กก. | | | | | 100 | | |
| 3 | กล้วยหอมสุกผลโตบรรจุถุงพลาสติก 1 ผล | ผล | | | | | 1,800 | | |
| 4 | กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดิงา)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | | | | | 80 | | |
| 5 | เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก. | กก. | | | | | 300 | | |
| 6 | พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก. | กก. | | | | | 25 | | |
| 7 | ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก. | กก. | | | | | 100 | | |
| 8 | แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก | กก. | | | | | 80 | | |
| 9 | ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก. | กก. | | | | | 20 | | |
| 10 | มังคุด 10-12 ผล/กก. | กก. | | | | | 20 | | |
| 11 | ลองกอง 15-20 ผล/กก. | กก. | | | | | 120 | | |
| 12 | แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก. | กก. | | | | | 100 | | |
| 13 | ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 14 | ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 15 | ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.) | กก. | | | | | 10 | | |
| 16 | มะม่วงสุกอร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก. | กก. | | | | | 18 | | |
| 17 | ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ | กก. | | | | | 30 | | |
| 18 | ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก | กก. | | | | | 15 | | |
| 19 | แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก. | กก. | | | | | 100 | | |
| 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. | | | | | 90 | | |
| 25 | องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ | กก. | | | | | 30 | | |
| 26 | ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม | กก. | | | | | 40 | | |
| 27 | แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | | | | | 50 | | |
| 28 | ฝรั่งเวียดนาม /พันธุ์สาลี/พันธุ์กิมจู/ 2-3 ผล/กก. | กก. | | | | | 30 | | |
| 29 | แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.(สุกมีกลิ่นหอม) | กก. | | | | | 120 | | |
| 30 | แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6-7 ผล/กก. | กก. | | | | | 80 | | |
| 31 | แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก. | กก. | | | | | 40 | | |
| 32 | สาลีสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก. | กก. | | | | | 100 | | |
| 33 | มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | | | | | 30 | | |
| 34 | มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก. | กก. | | | | | 60 | | |
| 35 | มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | | | | | 300 | | |
| 36 | สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก. | กก. | | | | | 20 | | |
| 37 | ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก. | กก. | | | | | 10 | | |
| 38 | ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก. | กก. | | | | | 100 | | |
| 39 | ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก(ไม่ต่ำกว่า 700 กรัม) | แพ็ค | | | | | 180 | | |
| | | | | | | | รวม | | |
| | | | | | | | รวมสุทธิ | | |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | หมวด จ. ขนม | | | | | | | | |
| 1 | ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 " | กก. | | | | | 30 | | |
| 2 | เฉาก๊วย | กก. | | | | | 120 | | |
| 3 | ถั่วเขียวนึ่งสุก | กก. | | | | | 60 | | |
| 4 | แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง) | กก. | | | | | 50 | | |
| 5 | แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ | กก. | | | | | 80 | | |
| 6 | เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำปน) | กก. | | | | | 30 | | |
| 7 | สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน | กก. | | | | | 90 | | |
| 8 | สลิ้มสีขาว และสีเขียวกจากใบเตย | กก. | | | | | 30 | | |
| 9 | ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน | กก. | | | | | 60 | | |
| 10 | ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย | กก. | | | | | 60 | | |
| 11 | เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน | กก. | | | | | 12 | | |
| 12 | ลูกเต๋ยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน | กก. | | | | | 60 | | |
| 13 | ลูกชิด | กก. | | | | | 40 | | |
| 14 | เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | | | | | 30 | | |
| 15 | พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง | กก. | | | | | 12 | | |
| 16 | ฟักเชื่อมแห้ง | กก. | | | | | 6 | | |
| 17 | ถั่วดำต้มสุกแล้ว | กก. | | | | | 60 | | |
| 18 | วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ | ตัวละ | | | | | 120 | | |
| 19 | วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 " | ตัวละ | | | | | 120 | | |
| 20 | วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 " | ตัวละ | | | | | 1,200 | | |
| 21 | ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1" | ชิ้น | | | | | 600 | | |
| 22 | ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน) | กก. | | | | | 45 | | |
| 23 | ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1" | ชิ้น | | | | | 100 | | |
| | | | | | | | 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 | | | | | 1,500 | | |
| 25 | ข้าวเหนียวมูล | กก. | | | | | 20 | | |
| 26 | ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล | กระทง | | | | | 1,200 | | |
| 27 | ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3" หนา 0.5 | ชิ้น | | | | | 450 | | |
| 28 | ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 " | อัน | | | | | 1,200 | | |
| 29 | ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 " | ชิ้น | | | | | 800 | | |
| 30 | ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5" | ตัวละ | | | | | 200 | | |
| 31 | ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) | ถาด | | | | | 20 | | |
| 32 | ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) | ถาด | | | | | 20 | | |
| 33 | ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ | ชิ้น | | | | | 1,800 | | |
| 34 | ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5" | ชิ้น | | | | | 900 | | |
| 35 | ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง | กระทง | | | | | 900 | | |
| 36 | ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★ | ชิ้น | | | | | 600 | | |
| 37 | ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) | ถาด | | | | | 20 | | |
| 38 | กระทรีบีบไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5" | อัน | | | | | 300 | | |
| 39 | ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว | 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 | | |
| 40 | ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5" | ชิ้น | | | | | 300 | | |
| 41 | ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา | อัน | | | | | 300 | | |
| 42 | ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด | แกละ | | | | | 30 | | |
| 43 | ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น | ถุง | | | | | 66 | | |
| 44 | ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทงกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5" | กระทง | | | | | 300 | | |
| 45 | ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 " | อัน | | | | | 600 | | |
| 46 | ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 " | อัน | | | | | 240 | | |
| 47 | ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 " | กระทง | | | | | 300 | | |
| 48 | ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2" | ชิ้น | | | | | 300 | | |
| 49 | ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"x3" | ชิ้น | | | | | 300 | | |
| 50 | ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ | ชิ้น | | | | | 300 | | |
| 51 | ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น) | ห่อ | | | | | 300 | | |
| 52 | ขนมถั่วแปบ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2" | ชิ้น | | | | | 1,250 | | |
| 53 | ขนมลิ่มกลิ้ง กระทงละไม่ต่ำกว่า 1" | กระทง | | | | | 900 | | |
| 54 | วุ้นน้ำมะพร้าวในน้ำเชื่อมหั่นเต๋าหรือเป็นเส้น | กก. | | | | | 30 | | |
| 55 | ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อเหลี่ยม ขนาด 2"x3" | ห่อ | | | | | 300 | | |
| 56 | ขนมแอมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด 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 | | | | | 300 | | |
| 59 | บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2" | ชิ้น | | | | | 300 | | |
| 60 | เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว | กก. | | | | | 75 | | |
| 61 | ขนมน้ำตาลดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1" | ชิ้น | | | | | 900 | | |
| 62 | ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แยม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4" | ห่อ | | | | | 120 | | |
| 63 | สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 1" | ชิ้น | | | | | 1,500 | | |
| 64 | ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวขูดเป็นเส้น | กก. | | | | | 15 | | |
| 65 | ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1" | ชิ้น | | | | | 120 | | |
| 66 | ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 " | กระทง | | | | | 1,200 | | |
| 67 | จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม | กก. | | | | | 6 | | |
| 68 | แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว | กก. | | | | | 30 | | |
| 69 | สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่ | ห่อ | | | | | 120 | | |
| 70 | ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง | ถุง | | | | | 60 | | |
| 71 | ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5" | ถ้วย | | | | | 1,800 | | |
| 72 | ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3" | กลีบ | | | | | 600 | | |
| 73 | ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2" | แพ | | | | | 300 | | |
| 74 | เกี้ยวซ่าไส้หมู,ไส้ไก่,ไส้ผัก บรรจุถุงละ 30 ชิ้น/ถุง | ถุง | | | | | 90 | | |
| 75 | ขนมปังแครกเกอร์ชนิดจี๊ด,รสผัก บรรจุ 8 ซอง/กล่อง | กล่อง | | | | | 120 | | |
| | | | | | | | 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. |
| | หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง | | | | | | | | |
| 1 | กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี | กล่อง | | | | | 240 | | |
| 2 | กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี | กล่อง | | | | | 240 | | |
| 3 | กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม | กระปุก | | | | | 30 | | |
| 4 | กระเจี๊ยบแห้ง | กก. | | | | | 5 | | |
| 5 | กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก | กก. | | | | | 120 | | |
| 6 | กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน | กก. | | | | | 24 | | |
| 7 | เกี๊ยมอี | กก. | | | | | 15 | | |
| 8 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก | กก. | | | | | 150 | | |
| 9 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | กก. | | | | | 150 | | |
| 10 | กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการปลือก | กก. | | | | | 10 | | |
| 11 | เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | | | | | 36 | | |
| 12 | ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด | กก. | | | | | 36 | | |
| 13 | ก๋วยจั๊บน้ำใส | กก. | | | | | 60 | | |
| 14 | ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน | กก. | | | | | 20 | | |
| 15 | เกล็ดปรงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | ถุง | | | | | 24 | | |
| 16 | เกล็ดป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกล็ดป่น | ถุง | | | | | 6 | | |
| 17 | เกล็ดไทยชนิดป่น | กก. | | | | | 36 | | |
| 18 | ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด | กก. | | | | | 8 | | |
| 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 | | | | | 36 | | |
| 22 | เครื่องตีผสมรช็อกโกแลต มอลต์ ชนิดผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม | ถุง | | | | | 36 | | |
| 23 | เครื่องตีผสมธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง | ถุง | | | | | 50 | | |
| 24 | เครื่องตีผสมรช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม | ถุง | | | | | 180 | | |
| 25 | เครื่องตีผสมรช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม | ถุง | | | | | 240 | | |
| 26 | งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | | | | | 12 | | |
| 27 | ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ) | อัน | | | | | 1,800 | | |
| 28 | ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 680 ซีซี ขวดใหญ่ | ขวด | | | | | 200 | | |
| 29 | ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง | ถุง | | | | | 10 | | |
| 30 | ซอสเทรียากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี | ขวด | | | | | 6 | | |
| 31 | ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม ³ | ขวด | | | | | 30 | | |
| 32 | ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม | ขวด | | | | | 200 | | |
| 33 | ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100 | ถุง | | | | | 10 | | |
| 34 | ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม | ขวด | | | | | 200 | | |
| 35 | ซีอิ๊วขาวสูตร1 (ซอสถั่วเหลือง)ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม ³ ★ | ขวด | | | | | 300 | | |
| 36 | ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม ³ ★ | ขวด | | | | | 50 | | |
| 37 | ดอกเก๊กฮวยแห้ง | กก. | | | | | 3 | | |
| 38 | ดอกคำฝอย | กก. | | | | | 2 | | |
| 39 | ดอกไม้จีน | กก. | | | | | 8 | | |
| | | | | | | | 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 ³ ★ | ขวด | | | | | 72 | | |
| 42 | เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม | ขวดโหล | | | | | 3 | | |
| 43 | เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★ | กก. | | | | | 300 | | |
| 44 | เต้าหู้หลอดขาว | หลอด | | | | | 180 | | |
| 45 | เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่) | หลอด | | | | | 420 | | |
| 46 | ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★ | กก. | | | | | 60 | | |
| 47 | ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน | กก. | | | | | 60 | | |
| 48 | วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง | กล่อง | | | | | 6 | | |
| 49 | ถั่วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี | ถั่ว | | | | | 600 | | |
| 50 | นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน | กล่อง | | | | | 600 | | |
| 51 | นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ | กล่อง | | | | | 360 | | |
| 52 | นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวานบรรจุลังละ 4 โหล | กระป๋อง | | | | | 600 | | |
| 53 | นมข้นหวานบรรจุลังละ 4 โหล | กระป๋อง | | | | | 480 | | |
| 54 | นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคเคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซีบรรจุกล่อง | กล่อง | | | | | 600 | | |
| 55 | นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ | กล่อง | | | | | 900 | | |
| 56 | นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ | กล่อง | | | | | 1,200 | | |
| 57 | นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม | ถุง | | | | | 120 | | |
| | | | | | | | 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 | | | | | 720 | | |
| 60 | นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสช็อคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย) | กล่อง | | | | | 720 | | |
| 61 | นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล | กล่อง | | | | | 720 | | |
| 62 | เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด | ก้อน | | | | | 10 | | |
| 63 | น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | ขวด | | | | | 28 | | |
| 64 | น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกลง 100 ของ ★ | ถุง | | | | | 10 | | |
| 65 | น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | ขวด | | | | | 15 | | |
| 66 | น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | | | | | 1,200 | | |
| 67 | น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | ถุง | | | | | 48 | | |
| 68 | น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน | กก. | | | | | 300 | | |
| 69 | น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | | | | | 30 | | |
| 70 | น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คืนขวด) | ขวด | | | | | 280 | | |
| 71 | น้ำปลาสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี | ขวด | | | | | 18 | | |
| 72 | น้ำซีอิ๊วขาวสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี | ขวด | | | | | 18 | | |
| 73 | น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล | กล่อง | | | | | 1,000 | | |
| | | | | | | | รวม | | |
| | | | | | | | ยอดยกไป | | |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 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 | | | | | 120 | | |
| 75 | น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ | กล่อง | | | | | 20 | | |
| 76 | น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง | กล่อง | | | | | 360 | | |
| 77 | น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี | กก. | | | | | 90 | | |
| 78 | น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถกกล่องละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม | กป. | | | | | 6 | | |
| 79 | น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร | ขวด | | | | | 36 | | |
| 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 | | | | | 120 | | |
| 84 | น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล. | ขวด | | | | | 2 | | |
| 85 | น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวกีพี | กก. | | | | | 12 | | |
| 86 | น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร | ขวด | | | | | 85 | | |
| 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 | แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุของขนามไม่ต่ำกว่า 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. | | | | | 36 | | |
| 99 | โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด | กก. | | | | | 36 | | |
| 100 | โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ | กก. | | | | | 36 | | |
| 101 | โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม | ถุง | | | | | 10 | | |
| 103 | ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ถุง | | | | | 3 | | |
| 104 | ผงซूपไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | ถุง | | | | | 80 | | |
| 105 | ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ขวด | | | | | 6 | | |
| 106 | ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม | ซอง | | | | | 120 | | |
| 107 | ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม | กล่อง | | | | | 6 | | |
| 108 | ผงหมักหมูแดง บรรจุของละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ซอง | | | | | 36 | | |
| 109 | พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก | กก. | | | | | 2 | | |
| 110 | พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | | | | | 6 | | |
| 111 | พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี | กก. | | | | | 12 | | |
| 112 | พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี | กก. | | | | | 2 | | |
| 113 | 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 | | |
| 114 | พลาสติกฟิล์ม ผนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร | ม้วน | | | | | 30 | | |
| 115 | ฟองเต้าหู้แห้ง | กก. | | | | | 40 | | |
| 116 | เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | กล่อง | | | | | 60 | | |
| 117 | เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ถุง | | | | | 60 | | |
| 118 | มะขามเปียกชนิดกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ | กก. | | | | | 40 | | |
| 119 | มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | | | | | 36 | | |
| 120 | มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น | กก. | | | | | 3 | | |
| 121 | มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | | | | | 60 | | |
| 122 | ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม | กล่อง | | | | | 3 | | |
| 123 | ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ) | กก. | | | | | 5 | | |
| 124 | ลูกเด็ดยดิบไม่มีกรวดทรายปน | กก. | | | | | 6 | | |
| 125 | ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม | ถุง | | | | | 12 | | |
| 126 | เม็ดเก๋ากี้ | กก. | | | | | 6 | | |
| 127 | เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ถุง | | | | | 3 | | |
| 128 | เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ | กก. | | | | | 6 | | |
| 129 | ลำไยแห้ง | กก. | | | | | 12 | | |
| 130 | วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม | ซอง | | | | | 60 | | |
| 131 | วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก. | ถุง | | | | | 110 | | |
| 132 | เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 300 กรัม | กป. | | | | | 12 | | |
| 133 | สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม | ถุง | | | | | 24 | | |
| 134 | สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม | ถุง | | | | | 90 | | |
| 135 | สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น | กก. | | | | | 3 | | |
| 136 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง) | กล่อง | | | | | 5 | | |
| 137 | เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น | กก. | | | | | 36 | | |
| 138 | เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี | กก. | | | | | 100 | | |
| 139 | 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 | | |
| 140 | หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน | กก. | | | | | 40 | | |
| 141 | เห็ดหูหนูขาวแห้ง | กก. | | | | | 12 | | |
| 142 | เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 " | กก. | | | | | 36 | | |
| 143 | หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม. | ท่อ | | | | | 150 | | |
| 144 | หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก | กก. | | | | | 120 | | |
| 145 | หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต | กก. | | | | | 180 | | |
| 146 | อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร | กล่อง | | | | | 2 | | |
| 147 | อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 2.5 kg | ถุง | | | | | 360 | | |
| 148 | อบเชย | กก. | | | | | 3 | | |
| 149 | เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม | ท่อ | | | | | 25 | | |
| 150 | น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี) | ขวด | | | | | 10 | | |
| 151 | กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา | กล่อง | | | | | 250 | | |
| 152 | มอนโตเด็กติน BLDE บรรจุกล่องละ 1 กก. | ถุง | | | | | 96 | | |
| 153 | ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา | ถุง | | | | | 40 | | |
| 154 | ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล. | กล่อง | | | | | 60 | | |
| 155 | ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 2400 กรัม/ถุง | ถุง | | | | | 24 | | |
| 156 | ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุกล่องละ 2.5 กก./ถุง | ถุง | | | | | 8 | | |
| 157 | ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ | กระป๋อง | | | | | 120 | | |
| 158 | เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน | กก. | | | | | 24 | | |
| 159 | สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง | ถุง | | | | | 12 | | |
| 160 | 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 | | |
| 161 | นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อยบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125มล. | กล่อง | | | | | 240 | | |
| 162 | นมสดบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125 มล. | กล่อง | | | | | 360 | | |
| 163 | แป้งแพนเค้กสำเร็จรูปกล่องเล็ก | กล่อง | | | | | 6 | | |
| 164 | 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. |
| | หมวด ข. ข้าวสาร | | | | | | | | |
| 1 | ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก. | ถุง | | | | | 1,500 | | |
| 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 | | | | | 13 | | |
| 6 | ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก. | ถุง | | | | | 13 | | |
| 7 | ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุ 1000 กรัม/ถุง | ถุง | | | | | 120 | | |
| 8 | ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกแกนนิคค์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม/ถุง | ถุง | | | | | 20 | | |
| | | | | | | | รวม | | |
| | | | | | | | รวมสุทธิ | | |

ใบเสนอราคา อาหารคนไข้ประจำปีงบประมาณ 2563 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. |
| | หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน | | | | | | | | |
| | ประเภทไก่ | | | | | | | | |
| 1. | สะโพกไก่(ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.) ★ | กก. | 80 | - | | | 420 | 33,600 | - |
| 2. | เนื้ออกไก่ลอกหนัง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | 85 | - | | | 420 | 35,700 | - |
| 3. | เนื้อสันในไก่(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | 85 | - | | | 650 | 55,250 | - |
| 4. | น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★ | กก. | 80 | - | | | 250 | 20,000 | - |
| 5. | ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★ | กก. | 85 | - | | | 320 | 27,200 | - |
| 6. | ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★ | กก. | 95 | - | | | 120 | 11,400 | - |
| 7. | ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★ | กก. | 125 | - | | | 200 | 25,000 | - |
| 8. | เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5" | ก๊อน | 10 | - | | | 100 | 1,000 | - |
| 9. | ตับไก่(ไม่ปนหัวใจและเครื่องใน) | กก. | 120 | - | | | 100 | 12,000 | - |
| 10. | ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★ | กก. | 80 | - | | | 50 | 4,000 | - |
| 11. | ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★ | ถุง | 150 | - | | | 130 | 19,500 | - |
| 12. | โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★ | กก. | 30 | - | | | 120 | 3,600 | - |
| 13. | ไก่ยอ ★ | กก. | 80 | - | | | 12 | 960 | - |
| 14. | นักเก็ตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★ | กก. | 160 | - | | | 120 | 19,200 | - |
| | ประเภทเป็ด | | | | | | | | |
| 1. | เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. | กก. | 220 | - | | | 30 | 6,600 | - |
| 2. | เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก. | กก. | 200 | - | | | 30 | 6,000 | - |
| 3. | เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5" | ก๊อน | 10 | - | | | 120 | 1,200 | - |
| 4. | เนื้ออกเป็ดสด ★ | กก. | 225 | - | | | 120 | 27,000 | - |
| 5. | ตับเป็ดสด ★ | กก. | 100 | - | | | 30 | 3,000 | - |
| | | | | | | | รวม | 312,210 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 312,210 | - |

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 | 312,210 | - |
| | ประเภทหมู | | | | | | | | |
| 1. | สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส(หมูนามัย) ★ | กก. | 150 | - | | | 50 | 7,500 | - |
| 2 | ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก ★ | กก. | 150 | - | | | 250 | 37,500 | - |
| 3 | กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ) ★ | กก. | 45 | - | | | 350 | 15,750 | |
| 4 | สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★ | กก. | 160 | - | | | 100 | 16,000 | - |
| 5 | สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★ | กก. | 160 | - | | | 160 | 25,600 | |
| 6 | ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก)ไม่แช่แข็ง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)★ | กก. | 120 | - | | | 120 | 14,400 | - |
| 7 | ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★ | กก. | 130 | - | | | 150 | 19,500 | - |
| 8 | สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★ | กก. | 150 | - | | | 600 | 90,000 | |
| 9 | หมูบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★ | กก. | 150 | - | | | 600 | 90,000 | - |
| 10 | สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★ | กก. | 155 | - | | | 600 | 93,000 | - |
| 11 | หมูบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★ | กก. | 155 | - | | | 600 | 93,000 | - |
| 12 | เนื้อหมูสามชั้น(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | 150 | - | | | 60 | 9,000 | - |
| 13 | สันคอหมูสด ★ | กก. | 160 | - | | | 250 | 40,000 | - |
| 14 | หัวใจหมูสด ★ | กก. | 110 | - | | | 10 | 1,100 | - |
| 15 | หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★ | กก. | 180 | - | | | 80 | 14,400 | - |
| | | | | | | | รวม | 566,750 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 878,960 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 878,960 | |
| 16 | หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน | กก. | 60 | - | | | 10 | 600 | - |
| 17 | เลือดหมู ขนาด 1"เส้นผ่าศูนย์กลาง 5" | ก้อน | 10 | - | | | 60 | 600 | - |
| 18 | เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม) | กก. | 100 | - | | | 10 | 1,000 | - |
| 19 | ไส้อ่อน(ไส้หวาน) | กก. | 130 | - | | | 30 | 3,900 | - |
| 20 | ทอดมันหมู ★ | กก. | 150 | - | | | 80 | 12,000 | - |
| 21 | กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)(หันตัดตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★ | กก. | 165 | - | | | 250 | 41,250 | |
| 22 | เลือดหมูอนามัยชนิดบรรจุหลอดพลาสติก ★ | หลอด | 12 | - | | | 150 | 1,800 | |
| | | | | | | | รวม | 61,150 | - |
| | | | | | | | ยอดรวมสุทธิ | 940,110 | - |
| | | | | | | | | | |

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. |
| | หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน | | | | | | | | |
| 1 | เนื้อปลาช่อนสดแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม | กก. | 240 | | | | 250 | 60,000 | - |
| 2 | เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล้ว ไม่รวมกระดูกกลางไม่มี ไขมันท้อง ล้างสะอาด) | กก. | 90 | - | | | 120 | 10,800 | - |
| 3 | เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัมขอดเกร็ด ตัดแต่ง และเป็นชิ้นไม่แช่แข็งขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม | กก. | 160 | - | | | 300 | 48,000 | - |
| 4 | เนื้อปลาทรายสดชุดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.) | กก. | 280 | - | | | 20 | 5,600 | - |
| 5 | เนื้อปลาทับทิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดแต่ง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม ล้างออกให้สะอาด) | กก. | 200 | - | | | 300 | 60,000 | - |
| | ประเภทปลาทะเล ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน | | | | | | | | |
| 1 | เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. (ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก. | 90 | - | | | 50 | 4,500 | - |
| 2 | เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น (ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก. | 260 | - | | | 30 | 7,800 | - |
| 3 | เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว(หันหรือตัดแต่งตามสั่ง) | กก. | 110 | | | | 360 | 39,600 | - |
| | | | | | | | รวม | 236,300 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 236,300 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 236,300 | - |
| 4 | เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม สดเนื้อแน่น(ตัดหัวและควักไส้) | กก. | 240 | - | | | 200 | 48,000 | - |
| 5 | ปลาหูสดขนาด 8-10 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง) | กก. | 130 | - | | | 240 | 31,200 | - |
| 6 | ปลาหูหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.(ไม่เค็มจัด) | กก. | 145 | - | | | 200 | 29,000 | - |
| 7 | เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก. | 90 | - | | | 30 | 2,700 | - |
| 8 | เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก. | 90 | - | | | 80 | 7,200 | - |
| 9 | ปลาโอสต (ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก. | 90 | - | | | 80 | 7,200 | - |
| 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 | - | | | 80 | 10,400 | - |
| 13 | เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่เค็มไม่แต่งสี สีบรรจุถุงละ 1 กก. | กก. | 80 | - | | | 80 | 6,400 | - |
| 14 | ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาดไม่รวมหนวดควักไส้แล้ว แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "สดเนื้อแข็งลอกหนังแล้ว | กก. | 200 | - | | | 90 | 18,000 | - |
| 15 | ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★ | กก. | 130 | - | | | 40 | 5,200 | - |
| 16 | ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★ | กก. | 130 | - | | | 40 | 5,200 | - |
| 17 | ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★ | กก. | 130 | - | | | 50 | 6,500 | - |
| 18 | เนื้อปลาบดชุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★ | กล่อง | 75 | - | | | 90 | 6,750 | - |
| 19 | ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม | กก. | 220 | - | | | 60 | 13,200 | - |
| 20 | กล้วยปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง | กก. | 140 | - | | | 10 | 1,400 | - |
| 21 | เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง | กก. | 140 | - | | | 10 | 1,400 | - |
| | | | | | | | รวม | 235,550 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 471,850 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 471,850 | - |
| | ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน | | | | | | | | |
| 1 | กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก. | กก. | 380 | - | | | 18 | 6,840 | - |
| 2 | กุ้งซีแฮ้มไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.) | กก. | 250 | - | | | 320 | 80,000 | - |
| 3 | เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก | กก. | 800 | - | | | 6 | 4,800 | - |
| 4 | เนื้อปูอัด ★ | กก. | 180 | - | | | 60 | 10,800 | - |
| 5 | หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง) | กก. | 180 | - | | | 30 | 5,400 | - |
| 6 | เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★ | กก. | 175 | - | | | 100 | 17,500 | - |
| 7 | ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★ | กก. | 130 | - | | | 30 | 3,900 | - |
| 8 | เนื้อหอยแมลงภู่งูทำสำเร็จต้มสุก | กก. | 160 | - | | | 25 | 4,000 | - |
| 9 | เนื้อหอยลายทำสำเร็จ | กก. | 180 | - | | | 10 | 1,800 | - |
| | | | | | | | รวม | 135,040 | - |
| | | | | | | | ยอดรวมสุทธิ | 606,890 | - |

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. |
| | หมวด ค. ไข่ ประเภทไข่ บรรจุภาตใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก | | | | | | | | |
| 1 | ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.) ★ | กก. | 75 | - | | | 220 | 16,500 | - |
| 2 | ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.) ★ | กก. | 62 | - | | | 3,600 | 223,200 | - |
| 3 | ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน ★ | กก. | 120 | - | | | 30 | 3,600 | - |
| 4 | ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★ | กก. | 90 | - | | | 660 | 59,400 | - |
| 5 | ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★ | กก. | 190 | - | | | 360 | 68,400 | - |
| 6 | ไข่แดงไข่เค็มดิบ ★ | ฟอง | 8 | - | | | 180 | 1,440 | - |
| | | | | | | | ยอดรวมสุทธิ | 372,540 | - |

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. |
| หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ | | | | | | | | | |
| 1 | ผักวางตั้ง | กก. | 30 | - | | | 60 | 1,800 | - |
| 2 | ผักวางตั้งได้หัว | กก. | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 3 | ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว | กก. | 32 | - | | | 120 | 3,840 | - |
| 4 | ผักกาดหอมฝรั่ง | กก. | 32 | - | | | 15 | 480 | - |
| 5 | ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก. | กก. | 65 | - | | | 40 | 2,600 | - |
| 6 | ผักคะน้าต้นโตและอ่อน | กก. | 30 | - | | | 100 | 3,000 | - |
| 7 | ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน | กก. | 30 | - | | | 20 | 600 | - |
| 8 | แขนงกะหล่ำ | กก. | 50 | - | | | 30 | 1,500 | - |
| 9 | ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก. | กก. | 60 | - | | | 50 | 3,000 | - |
| 10 | บล็อกโครีตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก. | กก. | 60 | - | | | 60 | 3,600 | - |
| 11 | กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก. | กก. | 35 | - | | | 100 | 3,500 | - |
| 12 | คื่นช่าย | กก. | 80 | - | | | 60 | 4,800 | - |
| 13 | ดอกกุยช่าย | กก. | 90 | - | | | 40 | 3,600 | - |
| 14 | ใบกุยช่าย | กก. | 65 | - | | | 20 | 1,300 | - |
| 15 | ใบกุยช่ายขาว | กก. | 110 | - | | | 10 | 1,100 | - |
| 16 | ต้นหอมไม่มีดินติด | กก. | 80 | - | | | 60 | 4,800 | - |
| 17 | ผักชีไม่มีดินติด | กก. | 100 | - | | | 40 | 4,000 | - |
| 18 | ผักชีฝรั่ง | กก. | 60 | - | | | 10 | 600 | - |
| 19 | ต้นหอมญี่ปุ่น | กก. | 90 | - | | | 20 | 1,800 | - |
| 20 | ใบโหระพา | กก. | 45 | - | | | 20 | 900 | - |
| 21 | ใบกระเพรา | กก. | 35 | - | | | 10 | 350 | - |
| 22 | ใบแมงลัก | กก. | 35 | - | | | 6 | 210 | - |
| 23 | ใบมะกรูด | กก. | 50 | - | | | 10 | 500 | - |
| 24 | ใบสะระแหน่ | กก. | 60 | - | | | 3 | 180 | - |
| 25 | หัวปลี 3-5 หัว/กก. | กก. | 18 | - | | | 15 | 270 | - |
| 26 | ผักโสมกุดตัดแต่งแล้ว | กก. | 35 | - | | | 15 | 525 | - |
| 27 | ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14") | กก. | 30 | - | | | 60 | 1,800 | - |
| 28 | ผักบุ้งจีน | กก. | 30 | - | | | 80 | 2,400 | - |
| 29 | ดอกหอม | กก. | 65 | - | | | 30 | 1,950 | - |
| | | | | | | | รวม | 57,105 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 57,105 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 57,105 | |
| 30 | แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก. | กก. | 25 | - | | | 50 | 1,250 | - |
| 31 | แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก. | กก. | 25 | - | | | 50 | 1,250 | - |
| 32 | แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก. | กก. | 25 | - | | | 20 | 500 | - |
| 33 | ฟักเขียวลูกโต ไม่พามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | 20 | - | | | 80 | 1,600 | - |
| 34 | ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก. | กก. | 25 | - | | | 60 | 1,500 | - |
| 35 | ถั่วงอกไม่แช่น้ำยาเคมี | กก. | 25 | - | | | 30 | 750 | - |
| 36 | ถั้วหวาน | กก. | 100 | - | | | 20 | 2,000 | - |
| 37 | ถั้วฝักยาวไม่พอง | กก. | 40 | - | | | 60 | 2,400 | - |
| 38 | ถั้วแขก | กก. | 40 | - | | | 10 | 400 | - |
| 39 | ถั้วลันเตา | กก. | 90 | - | | | 20 | 1,800 | - |
| 40 | ถั้วพู | กก. | 80 | - | | | 10 | 800 | - |
| 41 | หัวผักกาดขาวสดไม่พามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก. | กก. | 30 | - | | | 50 | 1,500 | - |
| 42 | หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก. | กก. | 35 | - | | | 85 | 2,975 | - |
| 43 | มะเขือยาว 5-8 ผล/กก. | กก. | 30 | - | | | 50 | 1,500 | - |
| 44 | มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก. | กก. | 30 | - | | | 40 | 1,200 | - |
| 45 | มะเขือพวงเด็ดแล้ว | กก. | 80 | - | | | 10 | 800 | - |
| 46 | มะเขือเทศสีดา | กก. | 50 | - | | | 12 | 600 | - |
| 47 | มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก. | กก. | 40 | - | | | 30 | 1,200 | - |
| 48 | มะเขือเทศราชินี | กก. | 45 | - | | | 10 | 450 | - |
| 49 | มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง) | กก. | 30 | - | | | 6 | 180 | - |
| 50 | มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม | กก. | 20 | - | | | 90 | 1,800 | - |
| 51 | มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก. | กก. | 45 | - | | | 80 | 3,600 | - |
| 52 | มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก. | กก. | 80 | - | | | 15 | 1,200 | - |
| 53 | ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก. | กก. | 60 | - | | | 1 | 60 | - |
| 54 | ข่าสด | กก. | 55 | - | | | 6 | 330 | - |
| 55 | ขิงสดหั่นฝอย | กก. | 60 | - | | | 10 | 600 | - |
| 56 | ขิงสด(ชนิดเป็นแง่ง อ่อนหรือแก่) | กก. | 60 | - | | | 12 | 720 | - |
| 57 | กระชาย | กก. | 60 | - | | | 10 | 600 | - |
| 58 | กระชายหั่นฝอย | กก. | 80 | - | | | 10 | 800 | - |
| 59 | ผักตำลึง | กก. | 50 | - | | | 30 | 1,500 | - |
| | | | | | | | รวม | 35,865 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 92,970 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 92,970 | - |
| 60 | เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก. | กก. | 80 | - | | | 5 | 400 | - |
| 61 | ตะไคร้ | กก. | 25 | - | | | 12 | 300 | - |
| 62 | มะระขี้นก 12-15 ผล/กก. | กก. | 25 | - | | | 6 | 150 | - |
| 63 | พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุม) | กก. | 60 | - | | | 4 | 240 | - |
| 64 | พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง) | กก. | 80 | - | | | 6 | 480 | - |
| 65 | พริกขี้ฟ้าเขียว | กก. | 80 | - | | | 10 | 800 | - |
| 66 | พริกขี้ฟ้าแดง | กก. | 80 | - | | | 10 | 800 | - |
| 67 | พริกเหลือง | กก. | 90 | - | | | 6 | 540 | - |
| 68 | พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก. | กก. | 95 | - | | | 6 | 570 | - |
| 69 | พริกหยวก | กก. | 70 | - | | | 6 | 420 | - |
| 70 | พริกไทยอ่อน | กก. | 130 | - | | | 3 | 390 | - |
| 71 | เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก) | กก. | 65 | - | | | 10 | 650 | - |
| 72 | เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า | กก. | 100 | - | | | 10 | 1,000 | - |
| 73 | เห็ดนางฟ้า | กก. | 75 | - | | | 20 | 1,500 | - |
| 74 | เห็ดเป๋าฮื้อ | กก. | 70 | - | | | 10 | 700 | - |
| 75 | หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน | กก. | 90 | - | | | 30 | 2,700 | - |
| 76 | บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก. | กก. | 30 | - | | | 60 | 1,800 | - |
| 77 | สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว) | กก. | 30 | - | | | 30 | 900 | - |
| 78 | ดอกแค | กก. | 40 | - | | | 10 | 400 | - |
| 79 | มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก. | กก. | 30 | - | | | 60 | 1,800 | - |
| 80 | มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | 30 | - | | | 6 | 180 | - |
| 81 | ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี | กก. | 50 | - | | | 40 | 2,000 | - |
| 82 | มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม | กก. | 36 | - | | | 10 | 360 | - |
| 83 | มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม | กก. | 45 | - | | | 50 | 2,250 | - |
| 84 | เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม | กก. | 55 | - | | | 30 | 1,650 | - |
| 85 | มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก. | กก. | 30 | - | | | 15 | 450 | - |
| 86 | มะพร้าวขาวขูดแล้ว | กก. | 75 | - | | | 6 | 450 | - |
| | | | | | | | รวม | 23,880 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 116,850 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 116,850 | |
| 87 | สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน | กก. | 20 | - | | | 10 | 200 | - |
| 88 | แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก. | กก. | 60 | - | | | 12 | 720 | - |
| 89 | ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก | กก. | 45 | - | | | 10 | 450 | - |
| 90 | ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฟัก/กก. | กก. | 40 | - | | | 15 | 600 | - |
| 91 | ใบเตยหอม | กก. | 35 | - | | | 6 | 210 | - |
| 92 | กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5" สูง1.5" สีเขียวสด | ใบ | 2 | - | | | 500 | 1,000 | - |
| 93 | ผักโขม | กก. | 35 | - | | | 30 | 1,050 | - |
| 94 | มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา | ผล | 30 | - | | | 60 | 1,800 | - |
| 95 | ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน | กก. | 75 | - | | | 30 | 2,250 | - |
| 96 | เรดโอ๊ค (ผักสลัด) | กก. | 90 | - | | | 6 | 540 | - |
| 97 | กรีนโอ๊ค(ผักสลัด) | กก. | 90 | - | | | 6 | 540 | - |
| 98 | ผักปวยเล้ง | กก. | 80 | - | | | 30 | 2,400 | - |
| 99 | เห็ดเข็มทอง | กก. | 110 | - | | | 25 | 2,750 | - |
| 100 | ขมิ้นเหลืองสด | กก. | 50 | - | | | 2 | 100 | - |
| 101 | ขมิ้นขาว | กก. | 60 | - | | | 6 | 360 | - |
| 102 | ยอดมะระแม่ยอดอ่อน | กก. | 40 | - | | | 15 | 600 | - |
| 103 | ผักชีลาว | กก. | 60 | - | | | 3 | 180 | - |
| 104 | ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน | กก. | 45 | - | | | 25 | 1,125 | - |
| 105 | ผักกวาดตุงดอก | กก. | 35 | - | | | 10 | 350 | - |
| 106 | ปืทรูท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม | กก. | 60 | - | | | 3 | 180 | - |
| 107 | ดอกอัญชัญ | กก. | 65 | - | | | 2 | 130 | - |
| 108 | ดอกกระเจี๊ยบแดงสด | กก. | 45 | - | | | 6 | 270 | - |
| 109 | ดอกขจร | กก. | 50 | - | | | 10 | 500 | - |
| 110 | ชะอม | กก. | 50 | - | | | 6 | 300 | - |
| 111 | รากบัวจีน | กก. | 80 | - | | | 6 | 480 | - |
| 112 | ใบบัวบก | กก. | 40 | - | | | 12 | 480 | - |
| | | | | | | | รวม | 19,565 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 136,415 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 136,415 | - |
| 113 | เห็ดออริโนจิ | กก. | 80 | - | | | 60 | 4,800 | - |
| 114 | เห็ดหอมสด | กก. | 160 | - | | | 30 | 4,800 | - |
| 115 | กระเจี๊ยบเขียวอ่อน | กก. | 35 | - | | | 12 | 420 | - |
| 116 | กะหล่ำปลีสีม่วง | กก. | 75 | - | | | 3 | 225 | - |
| 117 | ใบยอ | กก. | 45 | - | | | 10 | 450 | - |
| 118 | ต้นทานตะวันอ่อน | กก. | 280 | - | | | 30 | 8,400 | - |
| 119 | รากบัวสไลซ์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม แช่แข็ง | กก. | 80 | - | | | 100 | 8,000 | - |
| 120 | ผักรวมแช่เยือกแข็ง บรรจุถุงละ 1000 กรัม | กก. | 80 | - | | | 12 | 960 | - |
| | | | | | | | รวม | 28,055 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 164,470 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 164,470 | - |
| | ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม้่งอม หรือแก่จัด ไม้่ง่า มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม้่ง่าม | | | | | | | | |
| 1 | สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้่ง่า ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน | กก. | 32 | - | | | 30 | 960 | - |
| 2 | กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล | กก. | 30 | - | | | 100 | 3,000 | - |
| 3 | กล้วยหอมสุกผลโตบรรจุถุงพลาสติก 1 ผล | ผล | 10 | - | | | 1,800 | 18,000 | - |
| 4 | กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดั่งงา)หวีละไม้่ง่าต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | 45 | - | | | 80 | 3,600 | - |
| 5 | เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก. | กก. | 50 | - | | | 300 | 15,000 | - |
| 6 | พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก. | กก. | 40 | - | | | 25 | 1,000 | - |
| 7 | ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก. | กก. | 70 | - | | | 100 | 7,000 | - |
| 8 | แก้วมังกร ขนาดผลละไม้่ง่าต่ำกว่า 0.5 กก | กก. | 60 | - | | | 80 | 4,800 | - |
| 9 | ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก. | กก. | 80 | - | | | 20 | 1,600 | - |
| 10 | มังคุด 10-12 ผล/กก. | กก. | 45 | - | | | 20 | 900 | - |
| 11 | ลองกอง 15-20 ผล/กก. | กก. | 55 | - | | | 120 | 6,600 | - |
| 12 | แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้่ง่าต่ำกว่า1.5 กก. | กก. | 35 | - | | | 100 | 3,500 | - |
| 13 | ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก. | กก. | 80 | - | | | 60 | 4,800 | - |
| 14 | ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. | กก. | 70 | - | | | 60 | 4,200 | - |
| 15 | ส้มเซ่ง ไม้่ง่าม (6-8 ผล/กก.) | กก. | 70 | - | | | 10 | 700 | - |
| 16 | มะม่วงสุกอร่องหรือน้ำดอกไม้่ง่า 3-4 ผล/กก. | กก. | 70 | - | | | 18 | 1,260 | - |
| 17 | ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ | กก. | 60 | - | | | 30 | 1,800 | - |
| 18 | ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก | กก. | 60 | - | | | 15 | 900 | - |
| 19 | แตงโมสีเขียวเนื้อในสีแดงแน่นไม้่ง่าตรสหวานผลละไม้่ง่าต่ำกว่า 1.5กก. | กก. | 35 | - | | | 100 | 3,500 | - |
| 20 | ส้มโชกุน | กก. | 85 | - | | | 60 | 5,100 | - |
| 21 | สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว | กก. | 130 | - | | | 10 | 1,300 | - |
| 22 | ลูกตาลสด | กก. | 70 | - | | | 10 | 700 | - |
| | | | | | | | รวม | 90,220 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 254,690 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 254,690 | - |
| 23 | แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. | กก. | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 24 | องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ของต่างประเทศ | กก. | 90 | - | | | 90 | 8,100 | - |
| 25 | องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ | กก. | 90 | - | | | 30 | 2,700 | - |
| 26 | ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม | กก. | 100 | - | | | 40 | 4,000 | - |
| 27 | แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | 30 | - | | | 50 | 1,500 | - |
| 28 | ฝรั่งเวียดนาม /พันธุ์สาลี/พันธุ์กิมจู/ 2-3 ผล/กก. | กก. | 35 | - | | | 30 | 1,050 | - |
| 29 | แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.(สุกมีกลิ่นหอม) | กก. | 45 | - | | | 120 | 5,400 | - |
| 30 | แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6-7 ผล/กก. | กก. | 80 | - | | | 80 | 6,400 | - |
| 31 | แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก. | กก. | 80 | - | | | 40 | 3,200 | - |
| 32 | สาลีสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก. | กก. | 60 | - | | | 100 | 6,000 | - |
| 33 | มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | 40 | - | | | 30 | 1,200 | - |
| 34 | มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก. | กก. | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 35 | มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | 40 | - | | | 300 | 12,000 | - |
| 36 | สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก. | กก. | 200 | - | | | 20 | 4,000 | - |
| 37 | ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก. | กก. | 40 | - | | | 10 | 400 | - |
| 38 | ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก. | กก. | 60 | - | | | 100 | 6,000 | - |
| 39 | ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก(ไม่ต่ำกว่า 700 กรัม) | แพ็ค | 90 | | | | 180 | 16,200 | - |
| | | | | | | | รวม | 82,350 | - |
| | | | | | | | รวมสุทธิ | 337,040 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | หมวด จ. ขนم | | | | | | | | |
| 1 | ข้าวต้มน้ำวุ้นขนาดตัว 1.5 " | กก. | 80 | - | | | 30 | 2,400 | - |
| 2 | ฉลาก้วย | กก. | 32 | - | | | 120 | 3,840 | - |
| 3 | ถั่วเขียวนึ่งสุก | กก. | 60 | - | | | 60 | 3,600 | - |
| 4 | แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย พักทอง) | กก. | 50 | - | | | 50 | 2,500 | - |
| 5 | แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ | กก. | 40 | - | | | 80 | 3,200 | - |
| 6 | เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำปน) | กก. | 40 | - | | | 30 | 1,200 | - |
| 7 | สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน | กก. | 40 | - | | | 90 | 3,600 | - |
| 8 | สลิมสีขา และสีเขียวจากใบเตย | กก. | 60 | - | | | 30 | 1,800 | - |
| 9 | ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน | กก. | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 10 | ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขา สีเขียวใบเตย | กก. | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 11 | เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน | กก. | 220 | - | | | 12 | 2,640 | - |
| 12 | ลูกเต๋ยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน | กก. | 60 | - | | | 60 | 3,600 | - |
| 13 | ลูกชิด | กก. | 60 | - | | | 40 | 2,400 | - |
| 14 | เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | 65 | - | | | 30 | 1,950 | - |
| 15 | พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง | กก. | 90 | - | | | 12 | 1,080 | - |
| 16 | พริกเชื่อมแห้ง | กก. | 100 | - | | | 6 | 600 | - |
| 17 | ถั่วดำต้มสุกแล้ว | กก. | 60 | - | | | 60 | 3,600 | - |
| 18 | วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ | ตัวละ | 3 | - | | | 120 | 360 | - |
| 19 | วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 " | ตัวละ | 8 | - | | | 120 | 960 | - |
| 20 | วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 " | ตัวละ | 4 | - | | | 1,200 | 4,800 | - |
| 21 | ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1" | ชิ้น | 5 | - | | | 600 | 3,000 | - |
| 22 | ทับทิมกรอบไส้แก้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน) | กก. | 60 | - | | | 45 | 2,700 | - |
| 23 | ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1" | ชิ้น | 4 | - | | | 100 | 400 | - |
| | | | | | | | รวม | 54,430 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 54,430 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 54,430 | - |
| 24. | ขนมใส่ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม. | ห่อ | 6 | - | | | 1,500 | 9,000 | - |
| 25 | ข้าวเหนียวมูล | กก. | 130 | - | | | 20 | 2,600 | - |
| 26 | ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล | กระทง | 5 | - | | | 1,200 | 6,000 | - |
| 27 | ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3" หนา 0.5 | ชิ้น | 12 | - | | | 450 | 5,400 | - |
| 28 | ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 " | อัน | 10 | - | | | 1,200 | 12,000 | - |
| 29 | ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 " | ชิ้น | 8 | - | | | 800 | 6,400 | - |
| 30 | ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5" | ตัวละ | 8 | - | | | 200 | 1,600 | - |
| 31 | ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) | ถาด | 320 | - | | | 20 | 6,400 | - |
| 32 | ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) | ถาด | 320 | - | | | 20 | 6,400 | - |
| 33 | ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ | ชิ้น | 4 | - | | | 1,800 | 7,200 | - |
| 34 | ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5" | ชิ้น | 3 | - | | | 900 | 2,700 | - |
| 35 | ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง | กระทง | 8 | - | | | 900 | 7,200 | - |
| 36 | ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★ | ชิ้น | 5 | - | | | 600 | 3,000 | - |
| 37 | ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น) | ถาด | 320 | - | | | 20 | 6,400 | - |
| 38 | กระทู้บี้บใส่ไก่ขนาดตัวยาว2.5" | อัน | 10 | - | | | 300 | 3,000 | - |
| 39 | ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว | กก. | 60 | - | | | 60 | 3,600 | - |
| | | | | | | | รวม | 88,900 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 143,330 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 143,330 | - |
| 40 | ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5" | ชิ้น | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 41 | ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา | อัน | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 42 | ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด | แกละ | 38 | - | | | 30 | 1,140 | - |
| 43 | ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น | ถุง | 310 | - | | | 66 | 20,460 | - |
| 44 | ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทงกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5" | กระทง | 15 | - | | | 300 | 4,500 | - |
| 45 | ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 " | อัน | 12 | - | | | 600 | 7,200 | - |
| 46 | ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 " | อัน | 12 | - | | | 240 | 2,880 | - |
| 47 | ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 " | กระทง | 14 | - | | | 300 | 4,200 | - |
| 48 | ขนมพายแฉับเปลือกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2" | ชิ้น | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 49 | ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"x3" | ชิ้น | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 50 | ขนมพายไก่ แฮม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ | ชิ้น | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 51 | ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แฮม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น) | ห่อ | 15 | - | | | 300 | 4,500 | - |
| 52 | ขนมถั่วแปบ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2" | ชิ้น | 5 | - | | | 1,250 | 6,250 | - |
| 53 | ขนมลื้มกลิ้ง กระทงละไม่ต่ำกว่า 1" | กระทง | 5 | - | | | 900 | 4,500 | - |
| 54 | วุ้นน้ำมะพร้าวในน้ำเชื่อมหั่นเต๋าหรือเป็นเส้น | กก. | 60 | - | | | 30 | 1,800 | - |
| 55 | ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อเหลี่ยม ขนาด 2"x3" | ห่อ | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 56 | ขนมแอมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3" | ห่อ | 16 | - | | | 150 | 2,400 | - |
| | | | | | | | รวม | 81,430 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 224,760 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|--------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 224,760 | - |
| 57 | ขนมแฉมนิสไส้ครีม เซอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5" | ชิ้น | 13 | - | | | 300 | 3,900 | - |
| 58 | เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถางขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2" | กระถาง | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 59 | บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2" | ชิ้น | 12 | - | | | 300 | 3,600 | - |
| 60 | เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว | กก. | 65 | - | | | 75 | 4,875 | - |
| 61 | ขนมน้ำดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1" | ชิ้น | 2 | - | | | 900 | 1,800 | - |
| 62 | ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4" | ห่อ | 15 | - | | | 120 | 1,800 | - |
| 63 | สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกละ 1" | ชิ้น | 4 | - | | | 1,500 | 6,000 | - |
| 64 | ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขูดเป็นเส้น | กก. | 85 | - | | | 15 | 1,275 | - |
| 65 | ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1" | ชิ้น | 6 | - | | | 120 | 720 | - |
| 66 | ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถางใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 " | กระถาง | 8 | - | | | 1,200 | 9,600 | - |
| 67 | จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม | กก. | 110 | - | | | 6 | 660 | - |
| 68 | แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว | กก. | 200 | - | | | 30 | 6,000 | - |
| 69 | สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แชนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชิ้น สดใหม่ | ห่อ | 16 | - | | | 120 | 1,920 | - |
| 70 | ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง | ถุง | 300 | - | | | 60 | 18,000 | - |
| 71 | ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5" | ถ้วย | 6 | - | | | 1,800 | 10,800 | - |
| 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 | - | | | 120 | 6,600 | - |
| | | | | | | | รวม | 102,450 | - |
| | | | | | | | รวมสุทธิ | 327,210 | - |

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. |
| | หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องประกอบ | | | | | | | | |
| 1 | กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี | กล่อง | 70 | - | | | 240 | 16,800 | - |
| 2 | กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี | กล่อง | 75 | - | | | 240 | 18,000 | - |
| 3 | กะปิปกติไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม | กระปุก | 120 | - | | | 30 | 3,600 | - |
| 4 | กระเจียบแห้ง | กก. | 200 | - | | | 5 | 1,000 | - |
| 5 | กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก | กก. | 90 | - | | | 120 | 10,800 | - |
| 6 | กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน | กก. | 500 | - | | | 24 | 12,000 | - |
| 7 | เกี๊ยมอี | กก. | 30 | - | | | 15 | 450 | - |
| 8 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก | กก. | 30 | - | | | 150 | 4,500 | - |
| 9 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | กก. | 30 | - | | | 150 | 4,500 | - |
| 10 | กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่เป็ลือก | กก. | 650 | - | | | 10 | 6,500 | - |
| 11 | เกี๊ยวสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 95 | - | | | 36 | 3,420 | - |
| 12 | ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด | กก. | 50 | - | | | 36 | 1,800 | - |
| 13 | ก๋วยจั๊บน้ำใส | กก. | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 14 | ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน | กก. | 350 | - | | | 20 | 7,000 | - |
| 15 | เกล็ดปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | ถุง | 15 | - | | | 24 | 360 | - |
| 16 | เกล็ดป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกล็ดป่น | ถุง | 50 | - | | | 6 | 300 | - |
| 17 | เกล็ดไทยชนิดป่น | กก. | 14 | - | | | 36 | 504 | - |
| 18 | ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด | กก. | 100 | - | | | 8 | 800 | - |
| 19 | ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★ | ถุง | 50 | - | | | 12 | 600 | - |
| 20 | ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | กระป๋อง | 130 | - | | | 1 | 130 | - |
| | | | | | | | รวม | 95,164 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 95,164 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 95,164 | - |
| 21 | ชิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 95 | - | | | 36 | 3,420 | - |
| 22 | เครื่องตีผสมช็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม | ถุง | 125 | - | | | 36 | 4,500 | - |
| 23 | เครื่องตีผสมธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง | ถุง | 105 | - | | | 50 | 5,250 | - |
| 24 | เครื่องตีผสมช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุของ อลูมิเนียม | ถุง | 125 | - | | | 180 | 22,500 | - |
| 25 | เครื่องตีผสมช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม | ถุง | 130 | - | | | 240 | 31,200 | - |
| 26 | งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | 30 | - | | | 12 | 360 | - |
| 27 | ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ) | อัน | 1 | - | | | 1,800 | 1,800 | - |
| 28 | ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 680 ซีซี ขวดใหญ่ | ขวด | 36 | - | | | 200 | 7,200 | - |
| 29 | ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุของ หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง | ถุง | 130 | - | | | 10 | 1,300 | - |
| 30 | ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี | ขวด | 120 | - | | | 6 | 720 | - |
| 31 | ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม ³ | ขวด | 40 | - | | | 30 | 1,200 | - |
| 32 | ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม | ขวด | 37 | - | | | 200 | 7,400 | - |
| 33 | ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ของละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100 | ถุง | 110 | - | | | 10 | 1,100 | - |
| 34 | ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม | ขวด | 43 | - | | | 200 | 8,600 | - |
| 35 | ซีอิ๊วขาวสูตร1 (ซอสถั่วเหลือง)ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม ³ ★ | ขวด | 42 | - | | | 300 | 12,600 | - |
| 36 | ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม ³ ★ | ขวด | 35 | - | | | 50 | 1,750 | - |
| 37 | ดอกเก๊กฮวยแห้ง | กก. | 300 | - | | | 3 | 900 | - |
| 38 | ดอกคำฝอย | กก. | 200 | - | | | 2 | 400 | - |
| 39 | ดอกไม้จีน | กก. | 150 | - | | | 8 | 1,200 | - |
| | | | | | | | รวม | 113,400 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 208,564 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|---------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 208,564 | - |
| 40 | เต้าเจี้ยวขาว | กก. | 36 | - | | | 28 | 1,008 | - |
| 41 | เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม ³ ★ | ขวด | 40 | - | | | 72 | 2,880 | - |
| 42 | เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม | ขวดโหล | 170 | - | | | 3 | 510 | - |
| 43 | เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★ | กก. | 68 | - | | | 300 | 20,400 | - |
| 44 | เต้าหู้หลอดขาว | หลอด | 10 | - | | | 180 | 1,800 | - |
| 45 | เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่) | หลอด | 10 | - | | | 420 | 4,200 | - |
| 46 | ถั้วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★ | กก. | 60 | - | | | 60 | 3,600 | - |
| 47 | ถั้วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน | กก. | 65 | - | | | 60 | 3,900 | - |
| 48 | วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง | กล่อง | 180 | - | | | 6 | 1,080 | - |
| 49 | ถั้วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี | ถั้ว | 4 | - | | | 600 | 2,400 | - |
| 50 | นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน | กล่อง | 10 | - | | | 600 | 6,000 | - |
| 51 | นมข้าวกล้องอกยาคูลย์ ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ | กล่อง | 14 | - | | | 360 | 5,040 | - |
| 52 | นมข้นคัดแปลงไขมันไม่หวานบรรจุลังละ 4 โหล | กระป๋อง | 23 | - | | | 600 | 13,800 | - |
| 53 | นมข้นหวานบรรจุลังละ 4 โหล | กระป๋อง | 23 | - | | | 480 | 11,040 | - |
| 54 | นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซีบรรจุกล่อง | กล่อง | 13 | - | | | 600 | 7,800 | - |
| 55 | นมถั้วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั้วเหลืองผสมงาดำ | กล่อง | 12 | - | | | 900 | 10,800 | - |
| 56 | นมถั้วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั้วเหลือง 100 % สูตรเจ | กล่อง | 11 | - | | | 1,200 | 13,200 | - |
| 57 | นมถั้วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม | ถุง | 110 | - | | | 120 | 13,200 | - |
| | | | | | | | รวม | 122,658 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 331,222 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 331,222 | - |
| 58 | นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิดพร่องมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี บรรจุลังละ 3 โหล | กล่อง | 12 | - | | | 1,200 | 14,400 | - |
| 59 | นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล) | กล่อง | 12 | - | | | 720 | 8,640 | - |
| 60 | นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสชอคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย) | กล่อง | 12 | - | | | 720 | 8,640 | - |
| 61 | นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล | กล่อง | 13 | - | | | 720 | 9,360 | - |
| 62 | เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด | ก้อน | 85 | - | | | 10 | 850 | - |
| 63 | น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | ขวด | 58 | - | | | 28 | 1,624 | - |
| 64 | น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง ★ | ถุง | 58 | - | | | 10 | 580 | - |
| 65 | น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | ขวด | 50 | - | | | 15 | 750 | - |
| 66 | น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก. | 25 | - | | | 1,200 | 30,000 | - |
| 67 | น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | ถุง | 45 | - | | | 48 | 2,160 | - |
| 68 | น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน | กก. | 45 | - | | | 300 | 13,500 | - |
| 69 | น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 130 | - | | | 30 | 3,900 | - |
| 70 | น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด) | ขวด | 30 | - | | | 280 | 8,400 | - |
| 71 | น้ำปลาสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี | ขวด | 55 | - | | | 18 | 990 | - |
| 72 | น้ำซีอิ๊วขาวสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 600 ซีซี | ขวด | 55 | - | | | 18 | 990 | - |
| 73 | น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล | กล่อง | 11 | - | | | 1,000 | 11,000 | - |
| | | | | | | | รวม | 115,784 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 447,006 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 447,006 | - |
| 74 | น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง | กล่อง | 18 | - | | | 120 | 2,160 | - |
| 75 | น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ | กล่อง | 70 | - | | | 20 | 1,400 | - |
| 76 | น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง | กล่อง | 18 | - | | | 360 | 6,480 | - |
| 77 | น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี | กก. | 90 | - | | | 90 | 8,100 | - |
| 78 | น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถองละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม | กป. | 135 | - | | | 6 | 810 | - |
| 79 | น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร | ขวด | 145 | - | | | 36 | 5,220 | - |
| 80 | น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี | ขวด | 130 | - | | | 12 | 1,560 | - |
| 81 | น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3 | ขวด | 50 | - | | | 480 | 24,000 | - |
| 82 | น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร | ขวด | 45 | - | | | 360 | 16,200 | - |
| 83 | น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร | ขวด | 70 | - | | | 120 | 8,400 | - |
| 84 | น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล. | ขวด | 200 | - | | | 2 | 400 | - |
| 85 | น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูดส์หรือคิวิพี | กก. | 150 | - | | | 12 | 1,800 | - |
| 86 | น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร | ขวด | 22 | - | | | 85 | 1,870 | - |
| 87 | น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี | ขวด | 57 | - | | | 250 | 14,250 | - |
| 88 | บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม | ถุง | 30 | - | | | 10 | 300 | - |
| | | | | | | | รวม | 92,950 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 539,956 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 539,956 | - |
| 89 | แป้งเกี้ยว | กก. | 50 | - | | | 40 | 2,000 | - |
| 90 | แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม | กก. | 40 | - | | | 6 | 240 | - |
| 91 | แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม | ถุง | 55 | - | | | 60 | 3,300 | - |
| 92 | แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก. | กก. | 75 | - | | | 20 | 1,500 | - |
| 93 | แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซองขนานไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ซอง | 50 | - | | | 60 | 3,000 | - |
| 94 | แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่ | กก. | 90 | - | | | 20 | 1,800 | - |
| 95 | แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม | ถุง | 38 | - | | | 60 | 2,280 | - |
| 96 | แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัมบรรจุถุง | ถุง | 50 | - | | | 3 | 150 | - |
| 97 | โป๊ยกั๊ก | กก. | 250 | - | | | 3 | 750 | - |
| 98 | โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น | กก. | 120 | - | | | 36 | 4,320 | - |
| 99 | โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด | กก. | 120 | - | | | 36 | 4,320 | - |
| 100 | โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ | กก. | 100 | - | | | 36 | 3,600 | - |
| 101 | โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม | ถุง | 150 | - | | | 10 | 1,500 | - |
| 103 | ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ถุง | 30 | - | | | 3 | 90 | - |
| 104 | ผงซูปไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม | ถุง | 100 | - | | | 80 | 8,000 | - |
| 105 | ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ขวด | 65 | - | | | 6 | 390 | - |
| 106 | ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม | ซอง | 82 | - | | | 120 | 9,840 | - |
| 107 | ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม | กล่อง | 90 | - | | | 6 | 540 | - |
| 108 | ผงหมักหมูแดง บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ซอง | 30 | - | | | 36 | 1,080 | - |
| 109 | พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก | กก. | 110 | - | | | 2 | 220 | - |
| 110 | พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 50 | - | | | 6 | 300 | - |
| 111 | พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี | กก. | 280 | - | | | 12 | 3,360 | - |
| 112 | พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี | กก. | 420 | - | | | 2 | 840 | - |
| 113 | พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง | กก. | 110 | - | | | 2 | 220 | - |
| | | | | | | | รวม | 53,640 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 593,596 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 593,596 | - |
| 114 | พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร | ม้วน | 600 | - | | | 30 | 18,000 | - |
| 115 | ฟองเต้าหู้แห้ง | กก. | 220 | - | | | 40 | 8,800 | - |
| 116 | เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | กล่อง | 25 | - | | | 60 | 1,500 | - |
| 117 | เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ถุง | 110 | - | | | 60 | 6,600 | - |
| 118 | มะขามเปียกชนิดกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ | กก. | 100 | - | | | 40 | 4,000 | - |
| 119 | มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 95 | - | | | 36 | 3,420 | - |
| 120 | มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น | กก. | 180 | - | | | 3 | 540 | - |
| 121 | มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 80 | - | | | 60 | 4,800 | - |
| 122 | ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม | กล่อง | 90 | - | | | 3 | 270 | - |
| 123 | ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ) | กก. | 160 | - | | | 5 | 800 | - |
| 124 | ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน | กก. | 60 | - | | | 6 | 360 | - |
| 125 | ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม | ถุง | 130 | - | | | 12 | 1,560 | - |
| 126 | เม็ดเก๋ากี้ | กก. | 350 | - | | | 6 | 2,100 | - |
| 127 | เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม | ถุง | 30 | - | | | 3 | 90 | - |
| 128 | เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ | กก. | 400 | - | | | 6 | 2,400 | - |
| 129 | ลำไยแห้ง | กก. | 260 | - | | | 12 | 3,120 | - |
| 130 | วุ้นผงสำเร็จซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม | ซอง | 75 | - | | | 60 | 4,500 | - |
| 131 | วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก. | ถุง | 75 | - | | | 110 | 8,250 | - |
| 132 | เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 300 กรัม | กป. | 580 | - | | | 12 | 6,960 | - |
| 133 | สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม | ถุง | 90 | - | | | 24 | 2,160 | - |
| 134 | สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม | ถุง | 30 | - | | | 90 | 2,700 | - |
| 135 | สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น | กก. | 300 | - | | | 3 | 900 | - |
| 136 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง) | กล่อง | 90 | - | | | 5 | 450 | - |
| 137 | เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น | กก. | 80 | - | | | 36 | 2,880 | - |
| 138 | เส้นบะหมี่สด ไม่เหมือนสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี | กก. | 50 | - | | | 100 | 5,000 | - |
| 139 | ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ) | กก. | 200 | - | | | 5 | 1,000 | - |
| | | | | | | | รวม | 93,160 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 686,756 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|---------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 686,756 | - |
| 140 | หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน | กก. | 600 | - | | | 40 | 24,000 | - |
| 141 | เห็ดหูหนูขาวแห้ง | กก. | 350 | - | | | 12 | 4,200 | - |
| 142 | เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 " | กก. | 480 | - | | | 36 | 17,280 | - |
| 143 | หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม. | ท่อ | 30 | - | | | 150 | 4,500 | - |
| 144 | หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก | กก. | 60 | - | | | 120 | 7,200 | - |
| 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 MCT ใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 2.5 kg | ถุง | 710 | - | | | 360 | 255,600 | - |
| 148 | อบเชย | กก. | 130 | - | | | 3 | 390 | - |
| 149 | เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม | ท่อ | 180 | - | | | 25 | 4,500 | - |
| 150 | น้ำมันพืช MCT ไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี) | ขวด | 400 | - | | | 10 | 4,000 | - |
| 151 | กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา | กล่อง | 8 | - | | | 250 | 2,000 | - |
| 152 | มอนโตเด็จติน BLDE บรรจุกล่องละ 1 กก. | ถุง | 120 | - | | | 96 | 11,520 | - |
| 153 | ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา | ถุง | 35 | - | | | 40 | 1,400 | - |
| 154 | ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล. | กล่อง | 35 | - | | | 60 | 2,100 | - |
| 155 | ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 2400 กรัม/ถุง | ถุง | 1060 | - | | | 24 | 25,440 | - |
| 156 | ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุกล่องละ 2.5 กก./ถุง | ถุง | 1480 | - | | | 8 | 11,840 | - |
| 157 | ปลาหูน้กระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ | กระป๋อง | 40 | - | | | 120 | 4,800 | - |
| 158 | เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน | กก. | 120 | - | | | 24 | 2,880 | - |
| 159 | สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง | ถุง | 100 | - | | | 12 | 1,200 | - |
| 160 | ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ บรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ถุง | ถุง | 90 | - | | | 30 | 2,700 | - |
| | | | | | | | รวม | 394,890 | - |
| | | | | | | | ยอดยกไป | 1,081,646 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | | | | | | | ยอดยกมา | 1,081,646 | - |
| 161 | นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อยบรรจุกล่องยูเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125มล. | กล่อง | 5 | - | | | 240 | 1,200 | - |
| 162 | นมสดบรรจุกล่องยูเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125 มล. | กล่อง | 6 | - | | | 360 | 2,160 | - |
| 163 | แป้งแพนเค้กสำเร็จรูปกล่องเล็ก | กล่อง | 35 | - | | | 6 | 210 | - |
| 164 | เจลลาตินชนิดแผ่น | กล่อง | 40 | - | | | 20 | 800 | - |
| | | | | | | | รวม | 4,370 | - |
| | | | | | | | รวมสุทธิ | 1,086,016 | - |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | | ราคาเสนอ | | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน | |
|-------|--|--------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|----------|
| | | | บาท | สต. | บาท | สต. | | บาท | สต. |
| | หมวด ข. ข้าวสาร | | | | | | | | |
| 1 | ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก. | ถุง | 200 | - | | | 1,500 | 300,000 | - |
| 2 | ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี | กระสอบ | 1,000 | - | | | 2 | 2,000 | - |
| 3 | ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม | ถุง | 80 | - | | | 36 | 2,880 | - |
| 4 | ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | ถุง | 50 | - | | | 30 | 1,500 | - |
| 5 | ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก. | ถุง | 200 | - | | | 13 | 2,600 | - |
| 6 | ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก. | ถุง | 200 | - | | | 13 | 2,600 | - |
| 7 | ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุ 1000 กรัม/ถุง | ถุง | 68 | - | | | 120 | 8,160 | - |
| 8 | ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกแกนนิคส์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม/ถุง | ถุง | 80 | - | | | 20 | 1,600 | - |
| | | | | | | | รวมสุทธิ | 321,340 | - |