



ประกาศสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓,๙๙๐,๘๖๔.๐๐ บาท (สามล้านเก้าแสนเก้าหมื่นแปดร้อยหกสิบสี่บาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๔๑	รายการ
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๓๕	รายการ
๓. หมวด ค. ไข่ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๖	รายการ
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๕๙	รายการ
๕. หมวด จ. ขนม (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๗๕	รายการ
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็มและ เครื่องกระป๋อง (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๖๔	รายการ
๗. หมวด ช. ข้าวสาร (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๘	รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันมะเร็งแห่งชาติ  
ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมใน  
การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อ  
เสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่  
๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ  
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.nci.go.th](http://www.nci.go.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบ  
ถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๒๐๒ ๖๘๐๐ ต่อ ๑๑๐๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายจินดา โรจนเมธินทร์)

ผู้อำนวยการสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

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

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๔๔/๒๕๖๓

การซื้ออาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด

ตามประกาศ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

ลงวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "สถาบันมะเร็งแห่งชาติ" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๔๑	รายการ
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๓๕	รายการ
๓. หมวด ค. ไข่ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๖	รายการ
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๕๙	รายการ
๕. หมวด จ. ขนม (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๗๕	รายการ
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็มและ เครื่องกระป๋อง (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	จำนวน	๑๖๔	รายการ
๗. หมวด ช. ข้าวสาร (๓๐.๒๒.๒๔.๐๐ )	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 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ สถาบันแม่เรียมแห่งชาติ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใจนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว

ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

- (ก) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี
- (ข) 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 ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดย  
ภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๘๒ วัน นับถัดจากวันลง  
นามในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ให้ส่ง  
มอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหาร  
คนไข้ววม ๗ หมวด ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการ  
พิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขใน  
เอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย  
อิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้  
ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

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 หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะ  
กรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่  
มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕

(๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อ  
ผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอตั้ง  
กล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการ  
กระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้

จ่ายที่พึงปรารถนาแล้ว

- กำหนด
- (ก) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่
  - (ข) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
  - (ค) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี
- ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

#### ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

#### ๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณาจาก ราคาต่อรายการ ราคาที่เสนอแต่ละรายการและต่อหน่วยของอาหารแต่ละหมวดจะต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่สถาบันมะเร็งแห่งชาติกำหนดไว้

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่สถาบันมะเร็งแห่งชาติกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ สถาบันมะเร็งแห่งชาติสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มี การผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ สถาบันมะเร็งแห่งชาติทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่ยื่นทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจ

จะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ สถาบันมะเร็งแห่งชาติเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ที่ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาสถาบันมะเร็งแห่งชาติอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

#### 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 ตาม

รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้จะขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแล้ว

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 โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๒ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้อนุมัติเงินค่าพัสดุแล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้จะขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้จะขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้จะขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้จะขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดย

เรื่องอื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง  
คมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วย  
การส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งสถาบันมะเร็งแห่งชาติได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ  
เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียก  
ร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวม  
ทั้งจะพิจารณาให้ผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ สถาบันมะเร็งแห่งชาติสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบ  
สัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน  
ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของสถาบันมะเร็งแห่งชาติ คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อ  
เสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ สถาบันมะเร็งแห่งชาติอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อ  
เสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันมะเร็งแห่งชาติไม่ได้

(๑) สถาบันมะเร็งแห่งชาติไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัด  
สรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมี  
ผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกัน  
กับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่สถาบันมะเร็งแห่งชาติ  
หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออก  
ตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

#### ๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขายต้องปฏิบัติตาม  
หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

#### ๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่  
ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ  
หรือทำสัญญากับสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ไว้ชั่วคราว

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

## รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารคนไข้ รวม 7 หมวด

เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2564

**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 และอาหารที่นำมาจากบ้านก็ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่หรือไม่ 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 สามารถแสดงให้เห็นกระบวนการตรวจรับอาหารได้ว่า ผ่านเกณฑ์อาหารปลอดภัย หรืออย่างน้อยต้องมี GAP รับรองและตรวจสอบแหล่งที่มาของอาหารปลอดภัยได้

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

**หมวด ฉ. อาหารเครื่องประกอบของแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ** ให้ส่ง 15 วัน/1 ครั้ง ตามใบสั่งซื้ออาหารแห้ง ยกเว้นบางรายการที่เป็นรายการสั่งซื้อประจำวัน ให้ส่งล่วงหน้า 1 วัน และบางรายการให้ส่งตรงวัน ดังนี้

1. ประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว
2. เต้าหู้ขาวแข็ง
3. โปรตีนเกษตรสด

**หมวด ช. ประเภทข้าวสาร** ให้ส่งตามใบสั่งซื้ออาหาร ส่งภายใน 7 วัน หลังจากได้รับใบสั่งซื้อ

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ ..... ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด  
..... สำหรับใช้ในระยะเวลา 6 เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2564
2. หน่วยงาน กลุ่มงาน/ฝ่าย กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ..... ส่วนราชการ ..... สถาบันมะเร็งแห่งชาติ
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ..... 4,585,099.20 บาท
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) .....  
เป็นเงิน ..... 3,990,864.00 ..... 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 .....

**ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2564 งวดที่ 1**  
**และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 6 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้**

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก</b>								
	เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	<b>ประเภทไก่</b>								
1.	สะโพกไก่(ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.) ★	กก.	75	-			450	33,750	-
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.	80	-			500	40,000	-
3.	เนื้อสันในไก่(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.	90	-			630	56,700	-
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.	75	-			240	18,000	-
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.	85	-			240	20,400	-
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.	95	-			100	9,500	-
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.	130	-			120	15,600	-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน	8	-			60	480	-
9.	ตับไก่(ไม่ปนหัวใจและเครื่องใน)	กก.	120	-			80	9,600	-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★	กก.	90	-			30	2,700	-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง	150	-			150	22,500	-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.	28	-			80	2,240	-
13.	ไก่ยอ ★	กก.	80	-			12	960	-
14.	นักเก็ตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.	160	-			90	14,400	-
	<b>ประเภทเป็ด</b>								
1.	เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	200	-			30	6,000	-
2.	เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	210	-			30	6,300	-
3.	เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน	10	-			120	1,200	-
4.	เนื้ออกเป็ดสด ★	กก.	230	-			120	27,600	-
5.	ตับเป็ดสด ★	กก.	90	-			30	2,700	-
							รวม	290,630	-
							ยอดยกไป	290,630	-

**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	290,630	-
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส(หมูอนามัย) ★	กก.	145	-			200	29,000	-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก ★	กก.	165	-			250	41,250	-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุซุ) ★	กก.	50	-			300	15,000	-
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.	170	-			120	20,400	-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.	165	-			200	33,000	-
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก)ไม่แช่แข็ง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)★	กก.	130	-			120	15,600	-
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.	130	-			180	23,400	-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	140	-			600	84,000	-
9	หมอบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	140	-			600	84,000	-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	130	-			400	52,000	-
11	หมอบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	130	-			600	78,000	-
12	เนื้อหมูสามชั้น(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.	180	-			60	10,800	-
13	สันคอหมูสด ★	กก.	180	-			300	54,000	-
14	หัวใจหมูสด ★	กก.	100	-			10	1,000	-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.	180	-			100	18,000	-
							รวม	559,450	-
							ยอดยกไป	850,080	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	850,080	-
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.	60	-		-	10	600	-
17	เลือดหมู ขนาด 1"เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	10	-		-	60	600	-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.	110	-		-	10	1,100	-
19	ไส้อ่อน(ไส้หวาน)	กก.	150	-		-	30	4,500	-
20	ทอดมันหมู ★	กก.	140	-		-	80	11,200	-
21	กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)(เห็นตัดตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.	180	-		-	300	54,000	-
22	เลือดหมูอนามัยชนิดบรรจุหลอดพลาสติก ★	หลอด	12	-		-	180	2,160	-
							รวม	74,160	-
							ยอดรวมสุทธิ	924,240	-

**หมายเหตุ**

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ</b> <b>ประเภทปลาน้ำจืด</b> ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้แล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	230	-			250	57,500	-
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล้ ไม่รวมกระดูกกลางไม่มี ไขมันท้อง ล้างสะอาด)	กก.	90	-			120	10,800	-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัมขอดเกร็ด ตัดแต่ง แล้เป็นชิ้นไม่แช่แข็งขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	140	-			450	63,000	-
4	เนื้อปลาทรายสดขูดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	180	-			40	7,200	-
5	เนื้อปลาทาบิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม (ขอดเกล็ด แล้ ตัดแต่ง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม ล้างออกให้สะอาด)	กก.	190	-			350	66,500	-
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอดเกล็ดแล้แล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	80	-			50	4,000	-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอดเกล็ดแล้แล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	200	-			30	6,000	-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้แล้ว(หนังหรือตัดแต่งตามสั่ง)	กก.	110	-			360	39,600	-
							รวม	254,600	-
							ยอดยกไป	254,600	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	254,600	-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม สดเนื้อแน่น(ทั้งตัว)	กก.	220	-			200	44,000	-
5	ปลาทุสดขนาด 8-10 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)	กก.	140	-			300	42,000	-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.(ไม่เค็มจัด)	กก.	150	-			250	37,500	-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	100	-			60	6,000	-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			100	9,000	-
9	ปลาโอสต (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			100	9,000	-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			100	9,000	-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหางครีบ ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	220	-			120	26,400	-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	180	-			80	14,400	-
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	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กล่อง	75	-			90	6,750	-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	220	-			60	13,200	-
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			10	1,300	-
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			10	1,300	-
							รวม	261,150	-
							ยอดยกไป	515,750	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	515,750	-
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.	320	-			18	5,760	-
2	กุ้งซีแฮ่ไม่เปลือกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.	240	-			320	76,800	-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดุก	กก.	600	-			6	3,600	-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.	180	-			60	10,800	-
5	หอยจ๊ออย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.	180	-			30	5,400	-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.	180	-			120	21,600	-
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.	130	-			30	3,900	-
8	เนื้อหอยแมลงภู่ง่ายสำเร็จต้มสุก	กก.	180	-			25	4,500	-
9	เนื้อหอยลายสำเร็จ	กก.	160	-			10	1,600	-
							รวม	133,960	-
							ยอดรวมสุทธิ	649,710	-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ค. ไข่</b> ประเภทไข่ บรรจุภาชนะใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.) ★	กก.	75	-			250	18,750	-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.) ★	กก.	60	-			3,600	216,000	-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน ★	กก.	120	-			30	3,600	-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.	95	-			660	62,700	-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.	190	-			360	68,400	-
6	ไข่แดงไข่เค็มดิบ ★	ฟอง	7	-			180	1,260	-
							<b>ยอดรวมสุทธิ</b>	<b>370,710</b>	<b>-</b>

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้</b>								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.	30	-			60	1,800	-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.	35	-			60	2,100	-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.	30	-			120	3,600	-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.	35	-			15	525	-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.	70	-			40	2,800	-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.	30	-			60	1,800	-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.	40	-			20	800	-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.	60	-			30	1,800	-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	70	-			50	3,500	-
10	บล็อกโครีตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	80	-			60	4,800	-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.	35	-			100	3,500	-
12	คื่นช่าย	กก.	160	-			60	9,600	-
13	ดอกกุยช่าย	กก.	80	-			40	3,200	-
14	ใบกุยช่าย	กก.	80	-			20	1,600	-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.	140	-			10	1,400	-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.	90	-			60	5,400	-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.	130	-			40	5,200	-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.	80	-			10	800	-
19	ต้นหอมญี่ปุ่น	กก.	80	-			20	1,600	-
20	ใบโหระพา	กก.	60	-			20	1,200	-
21	ใบกระเพรา	กก.	40	-			10	400	-
22	ใบแมงลัก	กก.	40	-			6	240	-
23	ใบมะกรูด	กก.	50	-			10	500	-
24	ใบสะระแหน่	กก.	60	-			3	180	-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.	20	-			15	300	-
26	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			15	525	-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.	35	-			60	2,100	-
28	ผักบุ้งจีน	กก.	28	-			80	2,240	-
29	ดอกหอม	กก.	60	-			30	1,800	-
							รวม	65,310	-
							ยอดยกไป	65,310	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	65,310	-
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			30	900	-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.	30	-			30	900	-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.	30	-			20	600	-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	25	-			100	2,500	-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	28	-			90	2,520	-
35	ถั่วงอกไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	25	-			30	750	-
36	ถั้วหวาน	กก.	90	-			20	1,800	-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	40	-			60	2,400	-
38	ถั้วแขก	กก.	50	-			10	500	-
39	ถั้วลันเตา	กก.	100	-			20	2,000	-
40	ถั้วพู	กก.	90	-			10	900	-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.	30	-			60	1,800	-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.	35	-			90	3,150	-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.	30	-			60	1,800	-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			40	1,200	-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	80	-			10	800	-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.	60	-			12	720	-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	45	-			30	1,350	-
48	มะเขือเทศราชินี	กก.	90	-			10	900	-
49	มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง)	กก.	35	-			6	210	-
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.	20	-			100	2,000	-
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.	45	-			80	3,600	-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.	90	-			30	2,700	-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.	50	-			1	50	-
54	ข่าสด	กก.	60	-			6	360	-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	60	-			10	600	-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.	60	-			12	720	-
57	กระชาย	กก.	50	-			10	500	-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.	80	-			10	800	-
59	ผักตำลึง	กก.	35	-			30	1,050	-
							รวม	40,080	-
							ยอดยกไป	105,390	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	105,390	-
60	เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.	80	-			5	400	-
61	ตะไคร้	กก.	30	-			12	360	-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.	40	-			6	240	-
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.	60	-			4	240	-
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว, สีแดง)	กก.	60	-			6	360	-
65	พริกขี้พ้าเขียว	กก.	50	-			10	500	-
66	พริกขี้พ้าแดง	กก.	80	-			10	800	-
67	พริกเหลือง	กก.	98	-			6	588	-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.	90	-			6	540	-
69	พริกหยวก	กก.	60	-			6	360	-
70	พริกไทยอ่อน	กก.	180	-			3	540	-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.	70	-			10	700	-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.	120	-			10	1,200	-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.	80	-			20	1,600	-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.	90	-			10	900	-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.	120	-			30	3,600	-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	35	-			60	2,100	-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.	30	-			30	900	-
78	ดอกแค	กก.	35	-			10	350	-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.	30	-			60	1,800	-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	30	-			6	180	-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.	55	-			60	3,300	-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	40	-			10	400	-
83	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	40	-			60	2,400	-
84	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	45	-			30	1,350	-
85	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.	30	-			15	450	-
86	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.	80	-			6	480	-
							รวม	26,638	-
							ยอดยกไป	132,028	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	132,028	-
87	สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	20	-			20	400	-
88	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	70	-			12	840	-
89	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.	60	-			10	600	-
90	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.	30	-			15	450	-
91	ใบเตยหอม	กก.	30	-			6	180	-
92	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ	2	-			600	1,200	-
93	ผักโขม	กก.	35	-			30	1,050	-
94	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล	30	-			60	1,800	-
95	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.	65	-			30	1,950	-
96	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.	100	-			6	600	-
97	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.	100	-			6	600	-
98	ผักปวยเล้ง	กก.	80	-			30	2,400	-
99	เห็ดเข็มทอง	กก.	90	-			30	2,700	-
100	ขมิ้นเหลืองสด	กก.	50	-			3	150	-
101	ขมิ้นขาว	กก.	60	-			6	360	-
102	ยอดมะระแม้วยอดอ่อน	กก.	50	-			15	750	-
103	ผักชีลาว	กก.	50	-			3	150	-
104	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.	45	-			30	1,350	-
105	ผักกวางตุ้งดอก	กก.	35	-			10	350	-
106	ปีทรุท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.	30	-			3	90	-
107	ดอกอัญชัญ	กก.	50	-			2	100	-
108	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.	45	-			6	270	-
109	ดอกขจร	กก.	60	-			10	600	-
110	ชะอม	กก.	50	-			6	300	-
111	รากบัวจีน	กก.	70	-			6	420	-
112	ใบบัวบก	กก.	40	-			12	480	-
							รวม	20,140	-
							ยอดยกไป	152,168	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	152,168	-
113	เห็ดออริโนจิ	กก.	80	-			60	4,800	-
114	เห็ดหอมสด	กก.	160	-			30	4,800	-
115	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.	35	-			12	420	-
116	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.	60	-			3	180	-
117	ใบยอ	กก.	40	-			10	400	-
118	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.	150	-			30	4,500	-
119	รากบัวสไลซ์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม แช่แข็ง	กก.	90	-			120	10,800	-
120	ผักรวมแช่เยือกแข็ง บรรจุถุงละ 1000 กรัม	กก.	70	-			12	840	-
							รวม	26,740	-
							ยอดยกไป	178,908	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	178,908	-
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.	35	-			30	1,050	-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.	35	-			100	3,500	-
3	กล้วยหอมสุกผลโตบรรจุถุงพลาสติก 1 ผล	ผล	10	-			1,800	18,000	-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดิงงา)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			90	5,400	-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.	45	-			300	13,500	-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.	50	-			25	1,250	-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	60	-			100	6,000	-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.	50	-			80	4,000	-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.	70	-			30	2,100	-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.	40	-			20	800	-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.	50	-			120	6,000	-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.	30	-			90	2,700	-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	70	-			60	4,200	-
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	60	-			60	3,600	-
15	ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.	70	-			10	700	-
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.	60	-			18	1,080	-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.	50	-			30	1,500	-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.	45	-			15	675	-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	30	-			90	2,700	-
20	ส้มโชกุน	กก.	85	-			60	5,100	-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.	90	-			10	900	-
22	ลูกตาลสด	กก.	60	-			10	600	-
							รวม	85,355	-
							ยอดยกไป	264,263	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	264,263	-
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.	90	-			40	3,600	-
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	35	-			50	1,750	-
28	ฝรั่งเวียดนาม /พันธุ์สาละ/พันธุ์กิมจู/ 2-3 ผล/กก.	กก.	40	-			30	1,200	-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.(สุกมีกลิ่นหอม)	กก.	40	-			100	4,000	-
30	แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6-7 ผล/กก.	กก.	90	-			80	7,200	-
31	แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	90	-			40	3,600	-
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.	55	-			100	5,500	-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			30	1,200	-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.	40	-			60	2,400	-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			250	10,000	-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.	120	-			20	2,400	-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.	35	-			10	350	-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.	50	-			90	4,500	-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก(ไม่ต่ำกว่า 700 กรัม)	แพ็ค	85	-			180	15,300	-
							รวม	75,900	-
							รวมสุทธิ	340,163	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด จ. ขนม</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.	70	-			30	2,100	-
2	ฉ่ำก๊วย	กก.	35	-			120	4,200	-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.	60	-			60	3,600	-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.	55	-			50	2,750	-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.	40	-			80	3,200	-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำปน)	กก.	40	-			30	1,200	-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.	40	-			90	3,600	-
8	สลิ้มสีขาว และสีเขียวกจากใบเตย	กก.	60	-			30	1,800	-
9	ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.	40	-			60	2,400	-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย	กก.	40	-			60	2,400	-
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	200	-			12	2,400	-
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	60	-			60	3,600	-
13	ลูกชิด	กก.	60	-			30	1,800	-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			30	1,800	-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.	90	-			12	1,080	-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.	90	-			6	540	-
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	6	-			120	720	-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	5	-			1,200	6,000	-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	3	-			600	1,800	-
22	ทับทิมกรอบไส้แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.	60	-			45	2,700	-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	5	-			100	500	-
							รวม	54,150	-
							ยอดยกไป	54,150	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	54,150	-
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ	6	-			1,500	9,000	-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.	150	-			20	3,000	-
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	10	-			450	4,500	-
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน	10	-			1,200	12,000	-
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น	10	-			800	8,000	-
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ	10	-			200	2,000	-
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	300	-			20	6,000	-
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	300	-			15	4,500	-
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	-			300	1,500	-
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	300	-			15	4,500	-
38	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน	10	-			300	3,000	-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.	65	-			60	3,900	-
							รวม	85,000	-
							ยอดยกไป	139,150	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	139,150	-
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน	12	-			360	4,320	-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แกล	40	-			30	1,200	-
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง	300	-			80	24,000	-
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทงกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5"	กระทง	14	-			300	4,200	-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน	12	-			600	7,200	-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน	12	-			180	2,160	-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง	15	-			180	2,700	-
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น	12	-			240	2,880	-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"x3"	ชิ้น	13	-			240	3,120	-
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น	10	-			300	3,000	-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ	14	-			240	3,360	-
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	-			120	1,920	-
							รวม	79,810	-
							ยอดยกไป	218,960	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	218,960	-
57	ขนมแดนนิสไส้ครีม เซอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น	13	-			240	3,120	-
58	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2"	กระทง	12	-			300	3,600	-
59	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
60	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	60	-			75	4,500	-
61	ขนมน้ำดอกไม้วัยตตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น	3	-			600	1,800	-
62	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แอม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ	16	-			120	1,920	-
63	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกละ 1"	ชิ้น	4	-			1,800	7,200	-
64	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวชุบเป็นเส้น	กก.	80	-			15	1,200	-
65	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุบและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	5	-			120	600	-
66	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง	8	-			1,200	9,600	-
67	เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นชิ้นบรรจุถุงละ 1000 กรัม	กก.	170	-			20	3,400	-
68	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.	200	-			30	6,000	-
69	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชิ้น สดใหม่	ห่อ	14	-			120	1,680	-
70	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง	ถุง	310	-			60	18,600	-
71	ขนมถ้วยตตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย	5	-			1,800	9,000	-
72	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ	10	-			600	6,000	-
73	ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ	10	-			300	3,000	-
74	เกี้ยวซ่าไส้หมู,ไส้ไก่,ไส้ผัก บรรจุถุงละ 30 ชิ้น/ถุง	ถุง	160	-			90	14,400	-
75	ขนมปังแครกเกอร์ชนิดจี๊ด,รสผัก บรรจุ 8 ซอง/กล่อง	กล่อง	55	-			150	8,250	-
							รวม	107,470	-
							รวมสุทธิ	326,430	-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องประกอบ</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง	72	-			260	18,720	-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	75	-			240	18,000	-
3	กะปಿಯ่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	กระปุก	110	-			25	2,750	-
4	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.	180	-			5	900	-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	70	-			130	9,100	-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	450	-			24	10,800	-
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 และไม่มีการเปลือก	กก.	600	-			10	6,000	-
11	เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			36	3,528	-
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	55	-			36	1,980	-
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.	30	-			60	1,800	-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	400	-			20	8,000	-
15	เกล็ดปรงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	13	-			24	312	-
16	เกล็ดป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกล็ดป่น	ถุง	50	-			6	300	-
17	เกล็ดไทยชนิดป่น	กก.	12	-			36	432	-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.	80	-			8	640	-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง	45	-			12	540	-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	90	-			1	90	-
							รวม	93,342	-
							ยอดยกไป	93,342	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	93,342	-
21	ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			36	3,528	-
22	เครื่องตีผสมรช็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง	120				60	7,200	-
23	เครื่องตีผสมธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง	98	-			45	4,410	-
24	เครื่องตีผสมรช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง	105	-			150	15,750	-
25	เครื่องตีผสมรช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง	120	-			200	24,000	-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	50	-			12	600	-
27	ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน	1	-			1,800	1,800	-
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 680 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด	32	-			200	6,400	-
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง	110	-			10	1,100	-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด	110	-			6	660	-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>3</sup>	ขวด	40	-			24	960	-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	38	-			180	6,840	-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง	100	-			10	1,000	-
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	43	-			240	10,320	-
35	ซีอิ๊วขาวสูตร1 (ซอสถั่วเหลือง)ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	40	-			360	14,400	-
36	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	30	-			36	1,080	-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	300	-			3	900	-
38	ดอกคำฝอย	กก.	300	-			2	600	-
39	ดอกไม้จีน	กก.	200	-			8	1,600	-
							รวม	103,148	-
							ยอดยกไป	196,490	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	196,490	-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	38	-			28	1,064	-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	35	-			60	2,100	-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล	180	-			3	540	-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.	65	-			300	19,500	-
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด	10	-			180	1,800	-
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด	10	-			420	4,200	-
46	ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.	65	-			60	3,900	-
47	ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.	65	-			60	3,900	-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง	180	-			6	1,080	-
49	ถั่วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั่ว	4	-			400	1,600	-
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง	10	-			600	6,000	-
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง	13	-			360	4,680	-
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวานบรรจุลังละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			600	12,600	-
53	นมข้นหวานบรรจุลังละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			480	10,080	-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคแคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซีบรรจุกล่อง	กล่อง	13	-			600	7,800	-
55	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง	9	-			900	8,100	-
56	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง	9	-			1,200	10,800	-
57	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง	105	-			120	12,600	-
							รวม	112,344	-
							ยอดยกไป	308,834	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	308,834	-
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิดพร่องมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี	กล่อง	11	-			1,200	13,200	-
59	นมถั่วเหลืองสูตรแคลเซียมสูงชนิดไม่เติมน้ำตาล ไม่ผสมนมผง บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี	กล่อง	11	-			720	7,920	-
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสช็อคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง	11	-			720	7,920	-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหัวกล่องละ 1 โทล	กล่อง	12	-			720	8,640	-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน	90	-			10	900	-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	56	-			28	1,568	-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกละ 100 ของ ★	ถุง	100	-			10	1,000	-
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	50	-			15	750	-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	24	-			1,200	28,800	-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๆละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	32	-			48	1,536	-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.	48	-			300	14,400	-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	125	-			30	3,750	-
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คืนขวด)	ขวด	29	-			280	8,120	-
71	ซอสหอยนางรมสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 580 ซีซี	ขวด	70	-			24	1,680	-
72	น้ำซีอิ๊วขาวสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 500 ซีซี	ขวด	70	-			24	1,680	-
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง	10	-			720	7,200	-
							รวม	109,064	-
							ยอดยกไป	417,898	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	417,898	-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง	16	-			120	1,920	-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทุเรียน ฯลฯ	กล่อง	16	-			20	320	-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง	16	-			240	3,840	-
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.	90	-			90	8,100	-
78	น้ำพริกเผอย่างดีบรรจุกระถอยละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.	105	-			6	630	-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	135	-			60	8,100	-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด	138	-			12	1,656	-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด	50	-			450	22,500	-
82	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด	43	-			450	19,350	-
83	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	65	-			120	7,800	-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด	190	-			2	380	-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวพี	กก.	120	-			12	1,440	-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด	21	-			60	1,260	-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด	56	-			360	20,160	-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง	30	-			10	300	-
							รวม	97,756	-
							ยอดยกไป	515,654	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	515,654	-
89	แป้งเกี้ยว	กก.	55	-			45	2,475	-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.	38	-			6	228	-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง	50	-			60	3,000	-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.	75	-			20	1,500	-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุของขนามไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง	45	-			60	2,700	-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	90	-			20	1,800	-
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง	38	-			60	2,280	-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัมบรรจุถุง	ถุง	40	-			3	120	-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.	280	-			3	840	-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.	130	-			36	4,680	-
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.	130	-			36	4,680	-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.	120	-			36	4,320	-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	120	-			10	1,200	-
103	ผงขมมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	35	-			3	105	-
104	ผงซูปไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ถุง	90	-			84	7,560	-
105	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด	70	-			6	420	-
106	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง	80	-			120	9,600	-
107	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง	90	-			6	540	-
108	ผงหมักหมูแดง บรรจุของละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง	30	-			36	1,080	-
109	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.	180	-			2	360	-
110	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	70	-			6	420	-
111	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.	280	-			12	3,360	-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	300	-			2	600	-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.	100	-			2	200	-
							รวม	54,068	-
							ยอดยกไป	569,722	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	569,722	-
114	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	480	-			30	14,400	-
115	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.	210	-			50	10,500	-
116	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง	25	-			60	1,500	-
117	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	105	-			60	6,300	-
118	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	90	-			40	3,600	-
119	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			36	3,528	-
120	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	180	-			3	540	-
121	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	65	-			50	3,250	-
122	ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง	80	-			3	240	-
123	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.	150	-			5	750	-
124	ลูกเดือยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.	60	-			6	360	-
125	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง	100	-			12	1,200	-
126	เม็ดเก๋ากี้	กก.	330	-			6	1,980	-
127	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	30	-			3	90	-
128	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.	420	-			6	2,520	-
129	ลำไยแห้ง	กก.	225	-			12	2,700	-
130	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง	75	-			65	4,875	-
131	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง	72	-			150	10,800	-
132	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	กป.	450	-			36	16,200	-
133	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง	75	-			24	1,800	-
134	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง	30	-			90	2,700	-
135	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.	320	-			3	960	-
136	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง	90	-			5	450	-
137	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	55	-			36	1,980	-
138	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.	55	-			100	5,500	-
139	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.	190	-			5	950	-
							รวม	99,673	-
							ยอดยกไป	669,395	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	669,395	-
140	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	550	-			40	22,000	-
141	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.	300	-			12	3,600	-
142	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.	450	-			36	16,200	-
143	หลอดชนิดงอได้สี่ขาท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ	28	-			150	4,200	-
144	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.	40	-			120	4,800	-
145	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.	40	-			180	7,200	-
146	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง	60	-			2	120	-
147	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง	700	-			360	252,000	-
148	อบเชย	กก.	150	-			3	450	-
149	เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ	180	-			25	4,500	-
150	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด	480	-			10	4,800	-
151	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง	8	-			250	2,000	-
152	มอนโตเด็กติน BLDE บรรจุกล่องละ 1 กก.	ถุง	125	-			120	15,000	-
153	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง	32	-			40	1,280	-
154	ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล.	กล่อง	35	-			60	2,100	-
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 2400 กรัม/ถุง	ถุง	1100	-			36	39,600	-
156	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุกล่องละ 2.5 กก./ถุง	ถุง	1500	-			12	18,000	-
157	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง	38	-			120	4,560	-
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	409,190	-
							ยอดยกไป	1,078,585	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	1,078,585	-
161	นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อยบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125มล.	กล่อง	5	-			480	2,400	-
162	นมสดบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125 มล.	กล่อง	6	-			720	4,320	-
163	แป้งแพนเค้กสำเร็จรูปกล่องเล็ก	กล่อง	38	-			6	228	-
164	เจลาตินชนิดแผ่น	กล่อง	40	-			20	800	-
							รวม	7,748	-
							รวมสุทธิ	1,086,333	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. ข้าวสาร</b>								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	180	-			1,500	270,000	-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ	1,200	-			2	2,400	-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	80	-			24	1,920	-
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	48	-			36	1,728	-
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	190	-			12	2,280	-
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	190	-			15	2,850	-
7	ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	ถุง	70	-			150	10,500	-
8	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกแกนนิคค์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม/ถุง	ถุง	80	-			20	1,600	-
							รวม	293,278	-
							รวมสุทธิ	293,278	-

**ใบเสนอราคา อาหารคนไข้ประจำปีงบประมาณ 2564 งวดที่ 1**  
**และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 6 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้**

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก</b> เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	<b>ประเภทไก่</b>								
1.	สะโพกไก่(ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.) ★	กก.					450		
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.					500		
3.	เนื้อสันในไก่(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.					630		
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.					240		
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.					240		
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.					100		
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.					120		
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน					60		
9.	ตับไก่(ไม่ปนหัวใจและเครื่องใน)	กก.					80		
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★	กก.					30		
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง					150		
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.					80		
13.	ไก่ยอ ★	กก.					12		
14.	นักเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.					90		
	<b>ประเภทเป็ด</b>								
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		
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส(หมูอนามัย) ★	กก.					200		
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก ★	กก.					250		
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุปร)	กก.					300		
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.					120		
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.					200		
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก)ไม่แช่แข็ง(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ)★	กก.					120		
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.					180		
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.					400		
11	หมอบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.					600		
12	เนื้อหมูสามชั้น(บดหรือหั่นตามสั่งไม่ปนน้ำ) ★	กก.					60		
13	สันคอหมูสด ★	กก.					300		
14	หัวใจหมูสด ★	กก.					10		
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.					100		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
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.					300		
22	เลือดหมูอนามัยชนิดบรรจุหลอดพลาสติก ★	หลอด					180		
							รวม		
							ยอดรวมสุทธิ		

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ</b> <b>ประเภทปลาน้ำจืด</b> ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแลแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					250		
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล ไม่รวมกระดูกกลางไม่มี ไขมันท้อง ล้างสะอาด)	กก.					120		
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัมขอดเกร็ด ตัดแต่ง แลเป็นชิ้นไม่แช่แข็งขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.					450		
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.					40		
5	เนื้อปลาทาบิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม (ขอดเกล็ด แล ตัดแต่ง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 250 กรัม ล้างออกให้สะอาด)	กก.					350		
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					50		
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					30		
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว(หันหรือตัดแต่งตามสั่ง)	กก.					360		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม สดเนื้อแน่น(ตัดหัวและควักไส้)	กก.					200		
5	ปลาทุสดขนาด 8-10 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)	กก.					300		
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.(ไม่เค็มจัด)	กก.					250		
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					60		
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					100		
9	ปลาโอสต (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					100		
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม (ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					100		
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหางครีบ ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.					120		
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		
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.					18		
2	กุ้งชีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก 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.					120		
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.
	<b>หมวด ค. ไข่</b> ประเภทไข่ บรรจุภาชนะพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.) ★	กก.					250		
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.
<b>หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้</b>									
1	ผักกวางตุ้ง	กก.					60		
2	ผักกวางตุ้งไต้หวัน	กก.					60		
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.					120		
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.					15		
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.					40		
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.					60		
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	ผักโสมกุดตัดแต่งแล้ว	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.					30		
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.					30		
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.					20		
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					100		
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.					90		
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.					60		
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.					90		
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.					60		
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.					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.					100		
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.					80		
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.					30		
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	เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด(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.					60		
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.					10		
83	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					60		
84	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 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	สับปรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.					20		
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					600		
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.					30		
100	ไขมันเหลืองสด	กก.					3		
101	ไขมันขาว	กก.					6		
102	ยอดมะระแม้วยอดอ่อน	กก.					15		
103	ผักชีลาว	กก.					3		
104	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.					30		
105	ผักกวาดูดอง	กก.					10		
106	ปีทูรท 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.					120		
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		
	<b>ผลไม้</b> 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.					90		
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.					30		
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.					20		
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.					120		
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.					90		
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	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.					18		
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.					30		
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.					15		
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					90		
20	ส้มโชกุน	กก.					60		
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.					10		
22	ลูกตาลสด	กก.					10		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน ยอดยกมา	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
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.					100		
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.					250		
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.					20		
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.					10		
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.					90		
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.
	<b>หมวด จ. ขนم</b>								
1	ข้าวต้มน้ำวุ้นขนาดตัว 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 และสีเขียวจากใบเตย	กก.					30		
9	ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.					60		
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย	กก.					60		
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					12		
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					60		
13	ลูกชิด	กก.					30		
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	ตัวละคร					120		
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละคร					120		
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละคร					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					15		
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					300		
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					15		
38	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	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					360		
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แถว					30		
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง					80		
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					180		
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง					180		
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น					240		
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"x3"	ชิ้น					240		
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น					300		
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ					240		
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	ขนมแอมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แอมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ					120		
							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					240		
58	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2"	กระทง					300		
59	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น					300		
60	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.					75		
61	ขนมน้ำตาลดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น					600		
62	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แอม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ					120		
63	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 1"	ชิ้น					1,800		
64	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวขูดเป็นเส้น	กก.					15		
65	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					120		
66	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง					1,200		
67	เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นชิ้นบรรจุถุงละ 1000 กรัม	กก.					20		
68	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.					30		
69	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชิ้น 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	ขนมปังแครกเกอร์ชนิดจืด,รสผัก บรรจุ 8 ซอง/กล่อง	กล่อง					150		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง					260		
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง					240		
3	กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	กระปุก					25		
4	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.					5		
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.					130		
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.					24		
7	เกี๊ยมอี	กก.					15		
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.					150		
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.					150		
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.					10		
11	แก๊งสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.					36		
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.					60		
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					20		
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					24		
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง					6		
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.					36		
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.					8		
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง					12		
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง					1		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
21	ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
22	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง					60		
23	เครื่องตีมธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง					45		
24	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง					150		
25	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง					200		
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	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด					6		
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>3</sup>	ขวด					24		
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					180		
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง					10		
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					240		
35	ซีอิ้วขาวสูตร1 (ซอสถั่วเหลือง)ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					360		
36	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					36		
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 <sup>3</sup> ★	ขวด					60		
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					400		
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 ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 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	กล่อง					1,200		
59	นมถั่วเหลืองสูตรแคลเซียมสูงชนิดไม่เติมน้ำตาล ไม่ผสมนมผง บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี	กล่อง					720		
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสช็อคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง					720		
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหัวกล่องละ 1 โทล	กล่อง					720		
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน					10		
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					28		
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกละ 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 (ไม่คั้นขวด)	ขวด					280		
71	ซอสหอยนางรมสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 580 ซีซี	ขวด					24		
72	น้ำซีอิ๊วขาวสูตรลดโซเดียมบรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 500 ซีซี	ขวด					24		
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง					720		
							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 เรดปีทีสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง					120		
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทุเรียน ฯลฯ	กล่อง					20		
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง					240		
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.					90		
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถองละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.					6		
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					60		
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด					12		
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด					450		
82	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด					450		
83	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					120		
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด					2		
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวพี	กก.					12		
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด					60		
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด					360		
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.					45		
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		
102	ผงขมมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					3		
103	ผงซูบไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ถุง					84		
104	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด					6		
105	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง					120		
106	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง					6		
107	ผงหมักหมูแดง บรรจุของละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง					36		
108	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.					2		
109	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					6		
110	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.					12		
111	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.					2		
112	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.					2		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
113	พลาสติกฟิล์ม ผนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					30		
114	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.					50		
115	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง					60		
116	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					60		
117	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.					40		
118	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
119	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.					3		
120	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					50		
121	ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง					3		
122	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.					5		
123	ลูกเดือยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					6		
124	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง					12		
125	เม็ดเก๋ากี้	กก.					6		
126	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					3		
127	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.					6		
128	ลำไยแห้ง	กก.					12		
129	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง					65		
130	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง					150		
131	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋องไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	กป.					36		
132	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง					24		
133	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง					90		
134	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.					3		
135	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง					5		
136	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.					36		
137	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.					100		
138	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.					5		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
139	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					40		
140	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.					12		
141	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.					36		
142	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ					150		
143	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.					120		
144	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.					180		
145	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง					2		
146	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง					360		
147	อบเชย	กก.					3		
148	เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ					25		
149	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด					10		
150	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง					250		
151	มอนโตเด็กติน BLDE บรรจุกล่องละ 1 กก.	ถุง					120		
152	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง					40		
153	ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุไม่ต่ำกว่า 200 มล.	กล่อง					60		
154	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 2400 กรัม/ถุง	ถุง					36		
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุกล่องละ 2.5 กก./ถุง	ถุง					12		
156	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง					120		
157	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.					24		
158	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง					12		
159	ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ บรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ถุง	ถุง					30		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
160	นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อยบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125มล.	กล่อง					480		
161	นมสดบรรจุกล่องยูเอเอสที่ไม่ต่ำกว่า 125 มล.	กล่อง					720		
162	แป้งแพนเค้กสำเร็จรูปกล่องเล็ก	กล่อง					6		
163	เจลาตินชนิดแผ่น	กล่อง					20		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. ข้าวสาร</b>								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง					1,500		
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ					2		
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง					24		
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง					12		
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง					15		
7	ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	ถุง					150		
8	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออกแกนนิคค์ บรรจุถุงละ 1000 กรัม/ถุง	ถุง					20		
							รวม		
							รวมสุทธิ		