

# ร่างขอบเขตของงานและร่างเอกสารประกวดราคาซื้ออาหารคนไข้

## รวม ๗ หมวด ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๗ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗

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

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

๑.๒ อาหารนั้นจะต้องถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และช่วยให้อาการของโรคมะเร็งที่เป็นอยู่ทุเลาลง ป้องกันหรือยืดเวลาในการเกิดโรคแทรกซ้อนและเสริมสร้างให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น

๑.๓ อาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย คือ อาหารนั้นต้องเป็นอาหารที่ปราศจากเชื้อโรคต่างๆ สารเคมีหรือสารพิษที่จะทำให้เกิดโรคร้ายหรือทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และความเจริญเติบโตแก่ผู้ป่วยมะเร็ง

๑.๔ การดัดแปลงอาหารในผู้ป่วยมะเร็งบางรายที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ในระยะยาว ให้เกิดโรคขาดพลังงาน และสารอาหารได้ สามารถดัดแปลงอาหารให้เป็นอาหารน้ำชนิดต่างๆ ที่มีคุณค่าอาหารสูง เช่น อาหารน้ำ อาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วยมะเร็งโดยผ่านสายให้อาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้ป่วยแข็งแรงมีภูมิต้านทานหายจากโรคเร็วขึ้น

๑.๕ อาหารนั้นต้องมีราคาประหยัด และช่วยในการรักษาโรคได้

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

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

### **๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา**

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อของผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่น เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็น ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
- ๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับ หน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ( e-Government Procurement e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ๓.๗ คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

### **๔. คุณสมบัติเฉพาะ**

รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

**๕. ระยะเวลาดำเนินการ**

ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๗ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗

**๖. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน**

ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๗ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ เป็นประจำทุกวัน

**๗. วงเงินในการจัดหา**

๕,๕๓๙,๙๓๐.๐๐ บาท (ห้าล้านห้าแสนสามหมื่นเก้าพันเก้าร้อยสามสิบบาทถ้วน)

**หมายเหตุ** ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ในแต่ละครั้งดังนี้

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

**๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อมูลเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดง ความคิดเห็น**

สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานนี้ได้ที่

สถานที่ติดต่อ ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระรามหก เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๓๕๔ ๗๐๒๕ ต่อ ๑๕๐๔,๑๕๐๕

โทรสาร ๐ ๒๖๔๔ ๖๗๕๓

เว็บไซต์ <http://www.nci.go.th/>

สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็น ต้องเปิดเผยชื่อ และที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะ  
วิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีในงานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ..... ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด.....	
.....	
งาน..... โภชนาวิทยา.....	กลุ่มงาน/ฝ่าย..... สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร.....	5,539,930.00..... บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....	24 กุมภาพันธ์ 2557.....
เป็นเงิน.....	4,943,235.00..... บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)	
4.1 ...สำรวจจาก บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน).....	
4.2 ...สำรวจจาก ตลาดยิ่งเจริญ.....	
4.3 .....	
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)	
5.1 ..นางศิริพรรณ..... พินาภาพ.....	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....
.....ด้านส่งเสริมพัฒนา.....	
5.2 ..นางภรณ์..... ชาวอ่อน.....	ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ.....
5.3 ..นางสมฤดี..... วารีสาระ.....	ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
5.4 ..นางมะลิ..... ร่วมยอด.....	ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
5.5 ..นางสาววนิดา..... ล่าสมบุรณ์.....	ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
5.6 ..นางนุชรี..... เปี่ยมสอาด.....	ตำแหน่ง เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
5.7 ..นางสาวณัฐรา..... คงรอด.....	ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ.....
.....ด้านบริการทางวิชาการ.....	

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

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2557

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 ไม่มีรอยจำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้างหรือสารปนเปื้อน								
	<b>ประเภทไก่</b>								
1.	สะโพกไก่ ★	กก.				205			
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.				552			
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.				760			
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.				300			
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.				200			
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.				200			
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.				205			
7.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน				200			
8.	ตับไก่	กก.				100			
9.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรตปี ★	กก.				50			
10.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง				200			
11.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว	กก.				150			
12.	ไก่ยอ	กก.				15			
	<b>ประเภทเป็ด</b>								
1.	เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.				60			
2.	เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.				60			
3.	เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน				200			
						รวม			
						ยอดยกไป			

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

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

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

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ</b> <b>ประเภทปลาน้ำจืด</b> ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่ มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแลแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					300		
2	เนื้อปลาตุ๋กด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม ( ตัดหัว ควกใส่ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.					150		
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควกใส่ ตัดแต่ง )	กก.					300		
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดชูดแห้ง (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.					30		
5	เนื้อปลาหีบหิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควกใส่ แล่ ตัดแต่ง และ ล้างออกให้สะอาด)	กก.					300		
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควกใส่ ตัดแต่ง)	กก.					100		
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควกใส่ ตัดแต่ง)	กก.					80		
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย คอลลี ไม่มีหนังและก้าง ตัดแต่งแล้ว	กก.	150				300		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
4	เนื้อปลาอินทรีสด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม และไม่เกิน 700 กรัม (ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.					170		
5	ปลาหูสดขนาด 10-12ตัว/กก.(ตัดหัวคvikใส่ตัดแต่ง)	กก.					300		
6	ปลาหูหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.	กก.					180		
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.					160		
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.					120		
9	ปลาโอสต (ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.					120		
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม (ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.					160		
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					120		
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวมหัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					120		
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					60		
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาดแล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.					60		
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.					60		
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.					100		
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.					60		
18	เนื้อปลาบดชุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.					60		
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					90		
							รวม		
							ยอดยกไป		

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

#### หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ค. ไข่</b> ประเภทไข่ บรรจุใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.					220		
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.					3,400		
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					50		
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.					400		
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.					70		
							ยอดรวมสุทธิ		

**หมายเหตุ**

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

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

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

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
60	เมล็ดถั่วลิสงเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.					10		
61	ตะไคร้	กก.					120		
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.					40		
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.					25		
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.					30		
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.					30		
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.					30		
67	พริกเหลือง	กก.					12		
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.					30		
69	พริกหยวก	กก.					30		
70	พริกไทยอ่อน	กก.					12		
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.					60		
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.					200		
73	เห็ดนางฟ้า	กก.					150		
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.					60		
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.					120		
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.					250		
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.					100		
78	ดอกแค	กก.					60		
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.					200		
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					100		
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.					80		
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.					60		
83	ถั่วหวาน	กก.					70		
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					60		
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม	กก.					150		
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.					40		
87	มะพร้าวขาวชุดแล้ว	กก.					150		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
88	สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.					150		
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					40		
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.					80		
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.					120		
92	ใบเตยหอม	กก.					60		
93	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ					680		
94	กะทิธัญพืชพาสเจอร์ไรส์ ตราฟอว์แคร์บรรจุแกลลอนละ 2,000 ซีซี	แกลลอน					120		
95	ผักโขม	กก.					150		
96	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล					100		
97	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.					100		
98	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.					12		
99	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.					12		
100	ผักปวยเล้ง	กก.					100		
101	เห็ดเข็มทอง	กก.					80		
102	ขมิ้นเหลืองสด	กก.					6		
103	ขมิ้นขาว	กก.					30		
104	ยอดมะระแม้วยอดอ่อน	กก.					140		
105	ผักชีลาว	กก.					12		
106	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.					60		
107	ผักกวาดั่งดอก	กก.					30		
108	ปีทรุท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.					20		
109	ดอกอัญชัญ	กก.					20		
110	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.					20		
111	ดอกขจร	กก.					20		
112	ชะอม	กก.					20		
113	รากบัว	กก.					30		
114	ใบบัวบก	กก.					20		
							รวม		
							ยอดยกไป		



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

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอมหรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.					60		
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.					250		
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.					150		
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดิงา)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					300		
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.					320		
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.					80		
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					180		
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.					320		
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.					60		
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.					250		
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.					250		
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.					250		
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					100		
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					300		
15	ส้มเซ้ง ไม่ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.					60		
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.					120		
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮวงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.					150		
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.					100		
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					400		
20	ส้มโชกุน	กก.					100		
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.					30		
22	ลูกตาลสด	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		
23	แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					120		
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.					150		
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.					180		
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.					60		
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					80		
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาลี 2-3 ผล/กก.	กก.					150		
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.					260		
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า)6 - 7 ผล/กก.	กก.					200		
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก.	กก.					60		
32	สาลีสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.					120		
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					60		
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.					120		
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					600		
36	สตอเบอร์รี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.					25		
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.					60		
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.					120		
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.					80		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด จ. ขนม</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.					80		
2	เนาก๋วย	กก.					150		
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.					60		
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.					60		
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.					120		
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำปน)	กก.					80		
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.					80		
8	สลิมีสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.					60		
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียวใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.					90		
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขา สีเขียวใบเตย	กก.					90		
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					25		
12	ลูกเต๋ยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					36		
13	ลูกชิด	กก.					60		
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลจะไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					60		
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.					18		
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.					6		
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.					60		
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ถ้วยละ					1,200		
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดถ้วยยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ					900		
20	วุ้นน้ำมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปต่างๆ ขนาดถ้วยยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ					900		
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					1,800		
22	ทับทิมกรอบไส้แก้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.					30		
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					300		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ					1,200		
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.					30		
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือข้าวโพดขนาด กว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม.กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง					1,200		
27	ขนมถั่วกวนขนาดชิ้นสี่เหลี่ยมเปียกปูน ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3 "หนา 0.5 "	ชิ้น					700		
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน					1,000		
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น					1,200		
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระทาย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ					600		
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					30		
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					30		
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น					2,200		
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น					2,000		
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง					1,200		
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★	ชิ้น					1,200		
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด					30		
38	กระทงี่บี่ไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน					600		
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.					30		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น					600		
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน					450		
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แถว					30		
43	ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละ 60 ชิ้น น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง					60		
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทง					600		
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน					1,000		
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ซ็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					450		
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง					450		
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น					300		
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม)ขนาด 2"X3"	ชิ้น					300		
50	ขนมพายไก่ แฮม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทუნ่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น					300		
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แฮม ปลาทუნ่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ					450		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
51	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ					300		
52	ขนมแอสเมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แอสเมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ					300		
53	ขนมแดนนิสไส้ครีม เซอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น					300		
54	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถางขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถาง					400		
55	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น					300		
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.					60		
59	ขนมน้ำดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น					1,200		
60	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แอสเม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ					200		
61	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกละ 1"	ชิ้น					300		
62	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวชุดเป็นเส้น	กก.					30		
63	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					300		
64	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถางใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถาง					1,200		
65	จาวตาลเชื่อม	กก.					10		
66	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดใส่ขมออกแล้ว	กก.					20		
67	สลัดปู้ดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชิ้น สดใหม่	ห่อ					150		
68	ขนมจีบไส้หมู 60 ชิ้น/ถุง น้ำหนัก 960 กรัม	ถุง					60		
69	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย					1,200		
70	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ					1,000		
							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	นมชั้นหวานบรรจุกล่อง 4 โหล	กระป๋อง					300		
2	นมชั้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุกล่อง 4 โหล	กระป๋อง					300		
3	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด พร่องมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี (บรรจุกล่อง 3 โหล)	กล่อง					1,200		
4	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น พอร์แคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง					720		
5	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุกล่อง 4 โหล)	กล่อง					1,200		
6	นมสดบรรจุกล่อง UHT ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล)	กล่อง					720		
7	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่องUHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง					1,440		
8	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHTไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาคำ	กล่อง					1,440		
9	น้ำนมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาคำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง					900		
10	เครื่องดื่มธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง					260		
11	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง					300		
12	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง					360		
							รวม		
							ยอดยกไป		



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
13	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง					300		
14	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง					400		
15	น้ำผลไม้กระป๋องขนาดไม่ต่ำกว่า 250 ซม <sup>3</sup> บรรจุลังละ 24 กระป๋อง รสต่าง ๆ เช่น มะตูม ตะไคร้ น้ำผึ้งผสม มะนาว ลำไย แห้ว กระจับปี่ เก๊กฮวย	กระป๋อง					600		
16	น้ำผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอทรสต่าง ๆ น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำบลูเบอร์รี่น้ำสตอเบอร์รี่ผสมน้ำสับปะรด น้ำองุ่น ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง					1,200		
17	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม <sup>3</sup> รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลังละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง					1,000		
18	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง					210		
19	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง					600		
20	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มี น้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง					400		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
21	กะปiony่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก					72		
22	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					40		
23	เต้าเจี้ยวขาว	กก.					28		
24	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					72		
25	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล					6		
26	ซีอิ้วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup>	ขวด					420		
27	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					72		
28	ซอสมะเขือเทศ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 620 กรัม	ขวด					200		
29	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					90		
30	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง					12		
31	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง					12		
32	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด					240		
33	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>3</sup>	ขวด					40		
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					300		
35	ผงชูปโก้ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	กระป๋อง					120		
36	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด					120		
37	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมมิชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด					350		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
38	น้ำจิ้มบ๊วยเจียง ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม ★	ขวด					28		
39	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม ★	ขวด					28		
40	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คืนขวด)	ขวด					450		
41	น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คืนขวด)	ขวด					150		
42	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					540		
43	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาด ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด					720		
44	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	แกลลอน					30		
45	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด					15		
46	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					15		
47	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง					18		
48	ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง					6		
49	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง					6		
50	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด					6		
51	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง					120		
52	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน					10		
53	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด					6		
54	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง					120		
55	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					6		
56	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					60		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
57	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง					6		
58	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					1,400		
59	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้(ชนิดเป็นก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน)	กก.					350		
60	หอมแห้งหัวเล็กแห้งสนิทไม่ลืบ ตัดจุก	กก.					160		
61	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.					180		
62	ดอกไม้จีน	กก.					3		
63	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.					21		
64	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.					3		
65	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.					3		
66	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.					180		
67	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.					2		
68	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.					15		
69	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.					60		
70	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระป๋อง ไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.					15		
71	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.					60		
72	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง					6		
73	เกลือไทยชนิดป่น	กก.					60		
74	เต้าหู้หลอดขาว ★	หลอด					350		
75	ไก่หยองอย่างดี กรอบใหม่ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ★	กก.					12		
76	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ป่นไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ★	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		
77	กึ่งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่จืด ไม่ใส่สี และไม่มีเปลือก	กก.					12		
78	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	กก.					200		
79	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่) ★	หลอด					180		
80	ผงหมักหมูแดง บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง					12		
81	บะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.					100		
82	เกี๊ยมอี	กก.					30		
83	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.					160		
84	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.					160		
85	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.					30		
86	เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.					100		
87	แป้งเกี๊ยว	กก.					40		
88	เส้นหมี่ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม.	ถุง					40		
89	วุ้นเส้นบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง					100		
90	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง					30		
91	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.					20		
92	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					30		
93	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง					30		
94	โปรตีนเกษตร ชนิดชิ้น	กก.					60		
95	โปรตีนเกษตรชนิดชิ้นเล็กละเอียด	กก.					60		
96	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.					28		
97	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกรด	กก.					8		
98	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุซอง ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม ★	ถุง					60		
99	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.					24		
100	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.					24		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
101	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					12		
102	ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.					40		
103	ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					40		
104	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง ละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/กป.	กป.					20		
105	แป้งข้าวเจ้า บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.					10		
106	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูดส์หรือคิวกี	กก.					20		
107	อบเชย	กก.					3		
108	โป๊ยกั๊ก	กก.					3		
109	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	กก.					10		
110	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง					60		
111	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง					60		
112	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง					3		
113	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง					60		
114	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง					10		
115	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.					280		
116	ลำไยแห้ง	กก.					8		
117	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.					6		
118	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.					6		
119	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.					6		
120	เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					60		
121	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					12		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
122	ชิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
123	แก๊กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
124	เห็นหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.					60		
125	เห็นหูหนูขาวแห้ง	กก.					15		
126	กล่องข้าวพลาสติก 3 ช่องมีฝาปิด	ใบ					600		
127	ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน					600		
128	ถ้วยพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถ้วย					1,500		
129	พลาสติกฟิล์ม ผนอมอาหาร ขนาด ความกว้าง 12 " Xยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					3		
130	พลาสติกฟิล์ม ผนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					24		
131	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง					3		
132	หลอดชนิดอโต้สี่ขาห่อกระดาษของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ห่อ					180		
133	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					3		
134	วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง					6		
135	ข้าวโอ๊ต (Quaker) บรรจุสำเร็จขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง					1		
136	ลูกเต๋อยติบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					6		
137	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.					28		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
138	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด					6		
139	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.					100		
140	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.					3		
141	เม็ดแก๊ว	กก.					3		
142	ดอกคำฝอย	กก.					3		
143	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง					12		
144	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง					12		
145	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง	ถุง					12		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

#### หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล



