



ประกาศ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....

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

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

.....อาหารคนไข้.....รวม ๗.....หมวด.....สำหรับใช้ในระยะเวลา ๖.....เดือน.....เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑.....ตุลาคม ๒๕๕๙.....  
.....ถึงวันที่ ๓๑.....มีนาคม ๒๕๖๐.....

- |  |            |                |
|--|------------|----------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก.....                  | จำนวน..... | ๔๐.....รายการ  |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ.....                 | จำนวน..... | ๓๕.....รายการ  |
| ๓. หมวด ค. ไข่.....                                | จำนวน..... | ๕.....รายการ   |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้.....                   | จำนวน..... | ๑๕๘.....รายการ |
| ๕. หมวด จ. ขนม.....                                | จำนวน..... | ๗๐.....รายการ  |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง..... | จำนวน..... | ๑๕๕.....รายการ |
| ๗. หมวด ช. ข้าวสาร.....                            | จำนวน..... | ๘.....รายการ   |

ผู้.....มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

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

๔. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของ  
ผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๕. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำ  
สัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๖. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย  
หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

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

๘. คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่น  
บาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

กำหนดยื่น ข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์  
ในวันที่.....ระหว่างเวลา.....๐๘.๓๐.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น.

ผู้สนใจสามารถ...

ผู้สนใจ สามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ  
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ก่อนการเสนอราคา ในระหว่างวันที่.....  
ถึงวันที่.....ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.nci.go.th](http://www.nci.go.th) หรือ  
[www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข .....๐ ๒๒๐๒ ๖๘๐๐ ต่อ ๑๕๐๔, ๑๕๐๕  
ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่...../๒๕๕๙.....

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

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

ลงวันที่.....

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

.....อาหารคนไข้ รวม ๗ หมวด.....

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก.....                 | จำนวน.....๔๐.....รายการ.....  |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ.....                | จำนวน.....๓๕.....รายการ.....  |
| ๓. หมวด ค. ไข่.....                               | จำนวน.....๕.....รายการ.....   |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้.....                  | จำนวน.....๑๕๘.....รายการ..... |
| ๕. หมวด จ. ขนม.....                               | จำนวน.....๗๐.....รายการ.....  |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องประกอบ..... | จำนวน.....๑๕๕.....รายการ..... |
| ๗. หมวด ช. ข้าวสาร.....                           | จำนวน.....๘.....รายการ.....   |

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งาน  
ได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคา  
อิเล็กทรอนิกส์ ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำ และข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสาร

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

**๒. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา**

๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว

๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และ  
ได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของ  
ทางราชการ

๒ .๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอการรายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕

๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๒.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

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

๒.๘ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับ การเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) หนังสือแสดงหลักฐานทางการเงิน สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑)

### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) แคตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔
- (๒) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้เสนอราคา มอบอำนาจให้บุคคลอื่น ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคาในการเสนอ ราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ แทน
- (๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒)

### ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องยื่น ข้อเสนอ และเสนอ ราคา ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสาร ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อ อิเล็กทรอนิกส์ หรือ หลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคา โดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูป PDF (Portable Document Format)

๔.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคา รวมและหรือราคาต่อหน่วยและหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง โดยคิดราคารวม ทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวง จนกระทั่ง ส่งมอบพัสดุให้ ณ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า .....๕๐.....วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน .....๑๘๒.....วัน นับถัดจากวัน ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๔.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งแคตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียด คุณลักษณะเฉพาะของ .....รายการอาหารแต่ละหมวดของอาหารคนไข้.....ไปพร้อมการเสนอราคา ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะยึดไว้เป็น เอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มี อำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวด ราคา อิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้เสนอราคาจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการ พิจารณาผล การประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน.....๓.....วัน

๔.๕ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งตัวอย่างของพัสดุที่เสนอ จำนวน .....และ/หรือรายละเอียด ประกอบการอธิบายเอกสารตามที่ส่วนราชการกำหนด โดยลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับในเอกสารด้วย พร้อมสรุปจำนวนเอกสารที่จัดส่งหรือนำมาแสดง ตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ เพื่อใช้ในการ ตรวจสอบหรือประกอบการพิจารณาในวันที่.....ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. ณ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร.....

ทั้งนี้ สถาบันมะเร็งแห่งชาติ จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่าง ดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือหรือไม่ใช้แล้ว สถาบันมะเร็งแห่งชาติจะคืนให้แก่ผู้เสนอราคา

๔.๖ ก่อนการเสนอราคา...

๔.๖ ก่อนการเสนอราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่น ข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่น ข้อเสนอและ เสนอราคา ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่.....ระหว่างเวลา.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น.

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอใด ๆ โดยเด็ดขาด

คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้เสนอราคาแต่ละรายว่าเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) ณ วันประกาศประกวดราคาหรือไม่

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

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

ในกรณีที่ปลัดกระทรวงพิจารณาเห็น ด้วยกับคำคัดค้านของผู้ อุทธรณ์ และเห็นว่าการยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาที่ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่งให้ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาดังกล่าวได้

๔.๘ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ เสนอราคาจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ห้ามผู้เสนอราคาถอนการเสนอราคา

(๕) ผู้เสนอราคาสามารถศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วย

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

## ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ .....สถาบันฯแห่งชาติ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคาที่เสนอแต่ละรายการและต่อหน่วยของอาหารแต่ละหมวด จะต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่.....สถาบันฯแห่งชาติ.....กำหนดไว้

๕.๒ หากผู้เสนอราคา

๕.๒ หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอ ไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้ว คณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอ ราคารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือ ผิดหลงเพียงเล็กน้อย หรือผิด แยกไปจากเงื่อนไขของเอกสาร ประกวดราคาด้วยวิธียื่นข้อเสนอประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีสาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อ .....สถาบัน ณะเรื่งแห่งชาติ..เท่านั้น

๕.๓ .....สถาบันณะเรื่งแห่งชาติ.....สงวนสิทธิไม่พิจารณา ข้อเสนอของผู้เสนอราคาโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอราคารายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสาร ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของ .....สถาบันณะเรื่งแห่งชาติ.....

(๒) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล (บุคคลธรรมดา) หรือลงลายมือชื่อ อิเล็กทรอนิกส์ อย่างเป็นทางการ ใดหรือทั้งหมดในการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสาร ประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น

๕.๔ ในการตัดสินใจประกวดราคา หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือ .....สถาบันณะเรื่งแห่งชาติ...มีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริง อื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้.....สถาบันณะเรื่งแห่งชาติ...มีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำ สัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

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

๕.๖ ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงหลังจากการพิจารณาข้อเสนอว่า ผู้เสนอราคาที่มีสิทธิ ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น หรือเป็นผู้เสนอราคา ที่กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ .....สถาบันณะเรื่งแห่งชาติ... มีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกรายดังกล่าวออก และ .....สถาบันณะเรื่งแห่งชาติ...จะพิจารณา ลงโทษผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ทำงาน

ในกรณีนี้หากปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นว่า การยกเลิกการ พิจารณาผลการเสนอราคา ที่ ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่ง ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการ เสนอราคาดังกล่าวได้

**๖ . การทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ**

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ...เห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ กับ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ...ภายใน...๗...วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ .....๕.....ของราคาส่งของที่ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ได้ให้...สถาบันมะเร็ง...แห่งชาติ...ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็ควงเงินฝากส่งจ่าย ให้แก่...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ... ซึ่งเป็นเช็ควงเงินที่ทำการทำสัญญาหรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งชื่อเวียนให้ส่วนราชการต่างๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่ กวพ. กำหนด

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ (ผู้จะขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแล้ว

**๗. อัตราค่าปรับ**

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณข้อ ๑๑ ให้คิดในอัตราร้อยละ ศูนย์จุดสองศูนย์...ต่อวัน

**๘. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง**

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่จะซื้อจะขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า.....๑.....เดือน.....ปี นับถัดจากวันที่ผู้จะซื้อจะขายต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน.....๒.....วันนับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

**๙. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่นๆ**

๙.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ได้มาจาก.....เงินนำร่อง.....การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติได้อนุมัติเงินค่าพัสดุแล้วเท่านั้น.....



๙.๒ เมื่อ...สถาบันมะเร็งแห่งชาติ...ได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายได้ให้เป็นผู้ จะขายและได้ตกลงซื้อสิ่งของตามที่ได้ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ แล้ว ถ้าผู้จะขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้ จะขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ จะขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศเว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจาก กรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๙.๓ ผู้เสนอราคาซึ่ง.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....ได้คัดเลือกแล้วไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอหรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันทีและ อาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๙.๔ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....สงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไขหรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

## กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารคนไข้ รวม 7 หมวด

เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2559 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2560

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

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

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

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

### **3. คุณลักษณะของอาหารที่นำมาผลิตอาหารให้กับคนไข้**

จะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่มีการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร สามารถแสดงการรับรองคุณภาพได้ มีการนำส่งมาเพื่อผลิตอาหารอย่างถูกต้อง และรักษาคุณภาพของอาหารให้มีความสะอาด สดใหม่ และมีคุณลักษณะเป็นไปตามรายละเอียดและข้อกำหนดในแต่ละรายการและหมวดหมู่

### ข้อกำหนดการจัดส่งอาหารสำหรับผู้ประมวลอาหารผู้ป่วย

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

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

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน มีดังนี้**

1. เลือดหมู, เลือดไก่, เลือดเป็ด
2. ทอดมันหมู

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

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน**

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

(ไม่รับฝากอาหารประเภทสัตว์น้ำล่วงหน้าเกิน 1 วัน หากมีความจำเป็นให้อยู่ในดุลพินิจของทางกลุ่มงานโภชนศาสตร์ และจะต้องทำหนังสือขออนุญาตก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน)

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

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน**

1. ไข่นกกระทาต้มสุกปอกเปลือก

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

**รายการที่ต้องส่งตรงวัน**

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

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

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

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

**หมวด ช. ประเภทข้าวสาร** ให้ส่งตามใบสั่งซื้ออาหาร ล่วงหน้า ๑ วัน

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ ..... ชื่ออาหารคนไข้ รวม 7 หมวด.....  
..... สำหรับใช้ในระยะเวลา 6 เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2559 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2560.....  
กลุ่มงาน/ฝ่าย..... กลุ่มงานโภชนศาสตร์..... หน่วยงาน ..... สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร..... 5,588,797.50..... บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)..... 8 สิงหาคม 2559.....  
เป็นเงิน..... 4,923,749.00..... บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี)..... บาท
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- 4.1 ...สำรวจจาก บริษัท สยามแม่โคโร จำกัด (มหาชน).....
- 4.2 ...สำรวจจาก ตลาดยิ่งเจริญ.....
- 4.3 .....
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- 5.1 ...นายสมศักดิ์..... วงศานราธิบ..... ตำแหน่ง ..รองผู้อำนวยการด้านอำนวยการ.....
- 5.2 ...นางภรณ์..... ชาวอ่อน..... ตำแหน่ง ..นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ.....
- 5.3 ...นางมะลิ..... ร่วมยอด..... ตำแหน่ง ..เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
- 5.4 ...นางนุชรี..... เปี่ยมสอาด..... ตำแหน่ง ..เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน.....
- 5.5 ...นางสาวณัฐา..... คงรอด..... ตำแหน่ง ..นักโภชนาการปฏิบัติการ.....

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

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2560 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 ไม่มีรอยจำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน									
	<b>ประเภทไก่</b>									
1.	สะโพกไก่ ★	กก.	85	-			205	17,425	-	
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.	90	-			550	49,500	-	
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.	95	-			760	72,200	-	
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.	85	-			250	21,250	-	
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.	90	-			200	18,000	-	
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.	90	-			200	18,000	-	
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.	130	-			205	26,650	-	
7.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน	9	-			150	1,350	-	
8.	ตับไก่	กก.	125	-			100	12,500	-	
9.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรตปี ★	กก.	80	-			50	4,000	-	
10.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง	150	-			150	22,500	-	
11.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.	32	-			150	4,800	-	
12.	ไก่ยอ ★	กก.	80	-			15	1,200	-	
13.	นักเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.	120	-			100	12,000	-	
	<b>ประเภทเปิด</b>									
1.	เปิดอย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	220	-			60	13,200	-	
2.	เปิดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	210	-			60	12,600	-	
3.	เลือดเปิด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน	10	-			150	1,500	-	
4.	เนื้ออกเปิดสด	กก.	220	-			60	13,200	-	
5.	ตับเปิดสด	กก.	110	-			20	2,200	-	
							รวม	324,075	-	
							ยอดยกไป	324,075	-	

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	324,075	
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.	140	-			200	28,000	-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.	140	-			300	42,000	-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุ๊ป)	กก.	40	-			450	18,000	-
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น	กก.	155	-			120	18,600	-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง	กก.	150	-			250	37,500	-
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง	กก.	130	-			100	13,000	-
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	130	-			120	15,600	-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	170	-			600	102,000	-
9	หมูบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	160	-			600	96,000	-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	160	-			500	80,000	-
11	หมูบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.	160	-			500	80,000	-
12	เนื้อหมูสามชั้น	กก.	150	-			30	4,500	-
13	สันนอกหมูติดกระดูก(พ็อคซ็อพ)	กก.	170	-			15	2,550	-
14	หัวใจหมูสด	กก.	120	-			10	1,200	-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.	175	-			30	5,250	-
							รวม	544,200	-
							ยอดยกไป	868,275	-



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	868,275	-
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีเขีน	กก.	65	-			25	1,625	-
17	เลือดหมู	ก้อน	10	-			60	600	-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.	120	-			10	1,200	-
19	ไส้อ่อน(ไส้หวาน)	กก.	140	-			60	8,400	-
20	ทอดมันหมู ★	กก.	150	-			120	18,000	-
21	กระตูดหมูอ่อน(ใบพาย)	กก.	160	-			100	16,000	-
							รวม	45,825	-
							ยอดรวมสุทธิ	914,100	-

#### 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 ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้แล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	230	-			300	69,000	-
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม ( ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.	85	-			150	12,750	-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง )ขอเกล็ดแล้ว	กก.	100	-			300	30,000	-
4	เนื้อปลาทรายสดขูดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	280	-			30	8,400	-
5	เนื้อปลาทาบิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควกัใส่ แล่ ตัดแต่ง และ ล้างออกให้สะอาด)	กก.	135	-			300	40,500	-
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			60	5,400	-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควกัใส่ ตัดแต่ง)	กก.	220	-			80	17,600	-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.	120	-			300	36,000	-
							รวม	219,650	-
							ยอดยกไป	219,650	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	219,650	-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น	กก.	200	-			200	40,000	-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)	กก.	100	-			200	20,000	-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.	กก.	140	-			180	25,200	-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			100	9,500	-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			120	11,400	-
9	ปลาโอสด ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			120	11,400	-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ ต่ำกว่า 300 กรัม ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			160	15,200	-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	240	-			120	28,800	-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	130	-			120	15,600	-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาฮีสก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	85	-			60	5,100	-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.	180	-			60	10,800	-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.	125	-			60	7,500	-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.	125	-			60	7,500	-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.	125	-			60	7,500	-
18	เนื้อปลาบดชุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.	80	-			60	4,800	-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	200	-			90	18,000	-
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			20	2,600	-
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			20	2,600	-
							รวม	243,500	-
							ยอดยกไป	463,150	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	463,150	-
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.	400	-			30	12,000	-
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.	250	-			300	75,000	-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก	กก.	600	-			20	12,000	-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.	200	-			20	4,000	-
5	หอยจ๊ออย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.	200	-			60	12,000	-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.	160	-			90	14,400	-
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ★ ชนิดต้มหรือทอด	กก.	130	-			30	3,900	-
8	เนื้อหอยแมลงภู่ทำสำเร็จ	กก.	140	-			30	4,200	-
9	เนื้อหอยลายทำสำเร็จ	กก.	160	-			40	6,400	-
							รวม	143,900	-
							ยอดรวมสุทธิ	607,050	-

#### 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 บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.	75	-			220	16,500	-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.	65	-			3,600	234,000	-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	120	-			48	5,760	-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.	95	-			660	62,700	-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.	195	-			360	70,200	-
							<b>ยอดรวมสุทธิ</b>	<b>389,160</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.	32	-			360	11,520	-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.	35	-			200	7,000	-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.	40	-			400	16,000	-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.	38	-			60	2,280	-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.	65	-			120	7,800	-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.	35	-			300	10,500	-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.	35	-			100	3,500	-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.	60	-			100	6,000	-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	55	-			180	9,900	-
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	70	-			180	12,600	-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.	40	-			450	18,000	-
12	คื่นช่าย	กก.	100	-			180	18,000	-
13	ดอกกุยช่าย	กก.	80	-			60	4,800	-
14	ใบกุยช่าย	กก.	60	-			50	3,000	-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.	110	-			50	5,500	-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.	75	-			180	13,500	-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.	120	-			120	14,400	-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.	80	-			50	4,000	-
19	ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)	กก.	70	-			40	2,800	-
20	ใบโหระพา	กก.	50	-			60	3,000	-
21	ใบกระเพรา	กก.	30	-			60	1,800	-
22	ใบแมงลัก	กก.	30	-			10	300	-
23	ใบมะกรูด	กก.	60	-			30	1,800	-
24	ใบสะระแหน่	กก.	90	-			30	2,700	-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.	30	-			100	3,000	-
26	ผักโสมถั่วตัดแต่งแล้ว	กก.	40	-			60	2,400	-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.	30	-			150	4,500	-
28	ผักบุ้งจีน	กก.	30	-			300	9,000	-
29	ดอกหอม	กก.	80	-			80	6,400	-
							รวม	206,000	-
							ยอดยกไป	206,000	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	206,000	-
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			160	4,800	-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.	30	-			150	4,500	-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.	32	-			60	1,920	-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟ้ามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	30	-			250	7,500	-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	30	-			560	16,800	-
35	ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	25	-			100	2,500	-
36	ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	30	-			60	1,800	-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	45	-			200	9,000	-
38	ถั้วแขก	กก.	75	-			40	3,000	-
39	ถั้วลันเตา	กก.	100	-			70	7,000	-
40	ถั้วพู	กก.	120	-			30	3,600	-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟ้ามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.	35	-			180	6,300	-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.	40	-			200	8,000	-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.	40	-			150	6,000	-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			150	4,500	-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	90	-			40	3,600	-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.	45	-			78	3,510	-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	40	-			150	6,000	-
48	มะเขือเทศราชินี	กก.	55	-			30	1,650	-
49	มะเขือเสวย(สีเขียว, สีขาว, สีม่วง)	กก.	35	-			80	2,800	-
50	มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	กก.	20	-			200	4,000	-
51	มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.	กก.	45	-			260	11,700	-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.	80	-			100	8,000	-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.	80	-			10	800	-
54	ข่าสด	กก.	60	-			30	1,800	-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	55	-			60	3,300	-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.	50	-			100	5,000	-
57	กระชาย	กก.	70	-			80	5,600	-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.	85	-			20	1,700	-
59	ผักตำลึง	กก.	40	-			100	4,000	-
							รวม	150,680	-
							ยอดยกไป	356,680	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	356,680	-
60	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.	95	-			10	950	-
61	ตะไคร้	กก.	30	-			120	3,600	-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.	30	-			40	1,200	-
63	พริกสด(พริกเชียงใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.	50	-			25	1,250	-
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.	80	-			30	2,400	-
65	พริกขี้พ้าเขียว	กก.	80	-			30	2,400	-
66	พริกขี้พ้าแดง	กก.	100	-			30	3,000	-
67	พริกเหลือง	กก.	150	-			12	1,800	-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.	100	-			30	3,000	-
69	พริกหยวก	กก.	60	-			30	1,800	-
70	พริกไทยอ่อน	กก.	170	-			12	2,040	-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.	70	-			60	4,200	-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.	120	-			200	24,000	-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.	80	-			150	12,000	-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.	80	-			60	4,800	-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.	130	-			120	15,600	-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	40	-			250	10,000	-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.	40	-			100	4,000	-
78	ดอกแค	กก.	50	-			60	3,000	-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.	38	-			200	7,600	-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	40	-			100	4,000	-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.	50	-			80	4,000	-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	45	-			60	2,700	-
83	ถั่วหวาน	กก.	120	-			70	8,400	-
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	50	-			60	3,000	-
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			150	9,000	-
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์เรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.	30	-			40	1,200	-
87	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.	70	-			120	8,400	-
							รวม	149,340	-
							ยอดยกไป	506,020	-



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	506,020	-
88	สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	25	-			150	3,750	-
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	80	-			40	3,200	-
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.	65	-			80	5,200	-
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.	50	-			120	6,000	-
92	ใบเตยหอม	กก.	35	-			60	2,100	-
93	กระทังใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ	2	-			680	1,360	-
94	ผักโขม	กก.	45	-			150	6,750	-
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล	30	-			100	3,000	-
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.	90	-			100	9,000	-
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.	105	-			12	1,260	-
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.	105	-			12	1,260	-
99	ผักปวยเล้ง	กก.	80	-			100	8,000	-
100	เห็ดเข็มทอง	กก.	100	-			80	8,000	-
101	ขมิ้นเหลืองสด	กก.	40	-			6	240	-
102	ขมิ้นขาว	กก.	80	-			30	2,400	-
103	ยอดมะระมะแว้ยยอดอ่อน	กก.	60	-			140	8,400	-
104	ผักชีลาว	กก.	60	-			12	720	-
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.	50	-			60	3,000	-
106	ผักกวาดูดอง	กก.	30	-			30	900	-
107	บิทรูท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.	60	-			20	1,200	-
108	ดอกอัญชัญ	กก.	60	-			20	1,200	-
109	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.	40	-			20	800	-
110	ดอกขจร	กก.	50	-			20	1,000	-
111	ชะอม	กก.	80	-			20	1,600	-
112	รากบัว	กก.	90	-			30	2,700	-
113	ใบบัวบก	กก.	40	-			20	800	-
							รวม	83,840	-
							ยอดยกไป	589,860	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	589,860	-
114	เห็ดออริโนจิ	กก.	110	-			80	8,800	-
115	เห็ดหอมสด	กก.	150	-			80	12,000	-
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.	35	-			20	700	-
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.	65	-			10	650	-
118	ใบยอ	กก.	60	-			10	600	-
119	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.	180	-			40	7,200	-
							รวม	29,950	-
							ยอดยกไป	619,810	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	619,810	-
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม่ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.	40	-			60	2,400	-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.	40	-			250	10,000	-
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.	60	-			150	9,000	-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระดิงงา)หวีละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			300	18,000	-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.	70	-			320	22,400	-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.	60	-			80	4,800	-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	50	-			180	9,000	-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.	60	-			320	19,200	-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.	50	-			60	3,000	-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.	50	-			250	12,500	-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.	50	-			250	12,500	-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม่ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.	35	-			250	8,750	-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	90	-			100	9,000	-
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	80	-			300	24,000	-
15	ส้มเซ้ง ไม่ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.	80	-			50	4,000	-
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.	70	-			120	8,400	-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.	70	-			120	8,400	-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.	60	-			60	3,600	-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	32	-			400	12,800	-
20	ส้มโชกุน	กก.	90	-			100	9,000	-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.	100	-			30	3,000	-
22	ลูกตาลสด	กก.	60	-			50	3,000	-
							รวม	216,750	-
							ยอดยกไป	836,560	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	836,560	-
23	แดงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	35	-			120	4,200	-
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.	90	-			150	13,500	-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.	100	-			180	18,000	-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.	110	-			60	6,600	-
27	แดงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			80	3,200	-
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาละ 2-3 ผล/กก.	กก.	50	-			150	7,500	-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.	38	-			260	9,880	-
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.	80	-			200	16,000	-
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	100	-			60	6,000	-
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.	50	-			120	6,000	-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			60	2,400	-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.	40	-			120	4,800	-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			600	24,000	-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.	200	-			25	5,000	-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.	50	-			50	2,500	-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.	50	-			120	6,000	-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.	90	-			80	7,200	-
							รวม	142,780	-
							รวมสุทธิ	979,340	-

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.	85	-			60	5,100	-
2	เนาก๋วย	กก.	40	-			150	6,000	-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.	55	-			60	3,300	-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.	50	-			60	3,000	-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.	50	-			120	6,000	-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำปน)	กก.	40	-			60	2,400	-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.	40				80	3,200	-
8	สลิมสีขาว และสีเขียวจากใบเตย	กก.	60	-			60	3,600	-
9	ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.	50	-			90	4,500	-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย	กก.	50	-			90	4,500	-
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	200	-			25	5,000	-
12	ลูกเต๋ยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	70	-			30	2,100	-
13	ลูกชิด	กก.	60	-			60	3,600	-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			60	3,600	-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.	100	-			18	1,800	-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.	100	-			6	600	-
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.	60	-			60	3,600	-
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ถ้วยละ	3	-			600	1,800	-
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ	7	-			900	6,300	-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ	4	-			1,800	7,200	-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	4	-			1,600	6,400	-
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.	60	-			30	1,800	-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	6	-			240	1,440	-
							รวม	86,840	-
							ยอดยกไป	86,840	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	86,840	
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ	5	-			1,200	6,000	-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.	120	-			20	2,400	-
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง	5	-			900	4,500	-
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาดกว้าง 2 " ยาว 3"หนา 0.5	ชิ้น	10	-			700	7,000	-
28	ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "	อัน	10	-			1,000	10,000	-
29	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "	ชิ้น	8	-			900	7,200	-
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"	ตัวละ	6	-			600	3,600	-
31	ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	320	-			30	9,600	-
32	ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2" หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	320	-			30	9,600	-
33	ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ	ชิ้น	4	-			2,200	8,800	-
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น	4	-			2,000	8,000	-
35	ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง	กระทง	8	-			1,200	9,600	-
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม ★	ชิ้น	5	-			1,200	6,000	-
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)	ถาด	320	-			30	9,600	-
38	กระทรีปี่ไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน	10	-			600	6,000	-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.	80	-			30	2,400	-
							รวม	110,300	-
							ยอดยกไป	197,140	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	197,140	-
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน	12	-			450	5,400	-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลว ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แกลว	40	-			30	1,200	-
43	ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 60 ชิ้น	ถุง	300	-			60	18,000	-
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทง	14	-			450	6,300	-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน	13	-			1,200	15,600	-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน	13	-			240	3,120	-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง	15	-			600	9,000	-
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น	12	-			900	10,800	-
50	ขนมพายไก่ แอม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ	14	-			450	6,300	-
							รวม	90,120	-
							ยอดยกไป	287,260	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	287,260	-
51	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ	12	-			300	3,600	-
52	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ	15	-			300	4,500	-
53	ขนมแดนนิสไส้ครีม เชอรี บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
54	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง	12	-			400	4,800	-
55	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหนียวเปรี้ยว	กก.	55	-			60	3,300	-
59	ขนมน้ำตาลดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น	2	-			1,200	2,400	-
60	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ	14	-			200	2,800	-
61	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกละ 1"	ชิ้น	4	-			300	1,200	-
62	ขนมซีหนูพร้อมมะพร้าวขาวชุดเป็นเส้น	กก.	80	-			30	2,400	-
63	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	3	-			240	720	-
64	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง	8	-			1,200	9,600	-
65	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.	90	-			10	900	-
66	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.	160	-			20	3,200	-
67	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ	14	-			150	2,100	-
68	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 60 ชิ้น/ถุง	ถุง	280	-			60	16,800	-
69	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย	4	-			1,200	4,800	-
70	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ	8	-			1,000	8,000	-
71	ฝอยทองชนิดเป็นผง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ	10	-			600	6,000	-
							รวม	84,320	-
							รวมสุทธิ	371,580	-

#### หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง	65	-			180	11,700	-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	70	-			360	25,200	-
3	กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก	60	-			36	2,160	-
4	กระเจียบแห้ง	กก.	240	-			5	1,200	-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	100	-			180	18,000	-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	500	-			24	12,000	-
7	เกี่ยมอี	กก.	30	-			15	450	-
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	30	-			150	4,500	-
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	30	-			160	4,800	-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.	600	-			12	7,200	-
11	แก๊กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			36	3,420	-
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	50	-			25	1,250	-
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.	30	-			80	2,400	-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	450	-			24	10,800	-
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	14	-			40	560	-
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง	110	-			6	660	-
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.	13	-			60	780	-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.	110	-			6	660	-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง	40	-			12	480	-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	85	-			1	85	-
							รวม	108,305	-
							ยอดยกไป	108,305	-



	ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup>	ขวด	40	-			420	16,800	-
36	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	30	-			72	2,160	-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	350	-			3	1,050	-
38	ดอกคำฝอย	กก.	380	-			2	760	-
39	ดอกไม้จีน	กก.	180	-			6	1,080	-
							รวม	185,050	-
							ยอดยกไป	293,355	-
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	293,355	-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	40	-			28	1,120	-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	38	-			72	2,736	-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล	180	-			3	540	-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.	80	-			200	16,000	-
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด	10	-			180	1,800	-
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด	10	-			350	3,500	-
46	ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.	60	-			40	2,400	-
47	ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.	70	-			40	2,800	-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง	185	-			5	925	-
49	ถั่วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั่ว	4	-			1,200	4,800	-
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	12	-			600	7,200	-
52	นมข้นตัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			300	6,300	-
53	นมข้นหวานบรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			300	6,300	-

54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น พอร์แคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง	13	-			600	7,800	-
55	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง	11	-			1,200	13,200	-
56	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง	10	-			1,200	12,000	-
57	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง	105	-			300	31,500	-
							รวม	126,921	-
							ยอดยกไป	420,276	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	420,276	-
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด พร้อมมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี (บรรจุลังละ 3 โหล)	กล่อง	11	-			1,200	13,200	-
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง	11	-			900	9,900	-
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสชอคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง	11	-			900	9,900	-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล)	กล่อง	12	-			720	8,640	-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227 กรัม ชนิดจืด	ก้อน	90	-			6	540	-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	58	-			28	1,624	-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง	ถุง	110	-			12	1,320	-
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	40	-			18	720	-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	25	-			1,400	35,000	-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	35	-			60	2,100	-

68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.	48	-			350	16,800	-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	135	-			60	8,100	-
70	น้ำตาลแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด	28	-			450	12,600	-
71	น้ำตาลแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด	28	-			120	3,360	-
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม <sup>3</sup> รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลังละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง	13	-			900	11,700	-
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง	12	-			1,200	14,400	-
							รวม	149,904	-
							ยอดยกไป	570,180	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	570,180	-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มี น้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดพีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง	17	-			400	6,800	-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง	75	-			210	15,750	-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำ ตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง	17	-			600	10,200	-

77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.	90	-			60	5,400	-
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถองละ ไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.	110	-			12	1,320	-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	138	-			15	2,070	-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด	150	-			15	2,250	-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาด ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด	52	-			720	37,440	-
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	68	-			540	36,720	-
83	น้ำมันพืช MCT ไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด	400	-			30	12,000	-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด	220	-			6	1,320	-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวกี	กก.	135	-			20	2,700	-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด	21	-			120	2,520	-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด	40	-			350	14,000	-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง	35	-			30	1,050	-
							รวม	151,540	-
							ยอดยกไป	721,720	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	721,720	-
89	แป้งเกี้ยว	กก.	60	-			40	2,400	-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.	40	-			6	240	-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง	55	-			60	3,300	-

92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.	70	-			20	1,400	-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง	50	-			60	3,000	-
94	แป้งपोเปี้ยะสดใหม่	กก.	100	-			20	2,000	-
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง	38	-			60	2,280	-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุ	ถุง	50	-			3	150	-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.	220	-			3	660	-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.	140	-			50	7,000	-
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.	140	-			50	7,000	-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.	140	-			28	3,920	-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	120	-			10	1,200	-
103	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	40	-			6	240	-
104	ผงซูเปอร์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	120	-			90	10,800	-
105	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด	80	-			6	480	-
106	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง	85	-			30	2,550	-
107	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง	80	-			6	480	-
108	ผงหมักหมูแดง บรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง	30	-			24	720	-
109	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.	120	-			2	240	-
110	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	80	-			6	480	-
111	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.	280	-			15	4,200	-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	480	-			2	960	-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.	130	-			2	260	-
114	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาด ความกว้าง 12 " ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	400	-			3	1,200	-
							รวม	57,160	-
							ยอดยกไป	778,880	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	778,880	-
115	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	480	-			24	11,520	-
116	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.	240	-			24	5,760	-
117	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง	23	-			60	1,380	-
118	เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	100	-			60	6,000	-
119	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	85	-			50	4,250	-
120	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	95	-			15	1,425	-
121	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	150	-			3	450	-
122	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	80	-			24	1,920	-
123	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง	90	-			3	270	-
124	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.	90	-			20	1,800	-
125	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.	45	-			6	270	-
126	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง	120	-			18	2,160	-
127	เม็ดเก๋ากี้	กก.	450	-			3	1,350	-
128	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	38	-			3	114	-
129	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.	450	-			10	4,500	-
130	ลำไยแห้ง	กก.	200	-			8	1,600	-
131	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง	55	-			30	1,650	-
132	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง	72	-			120	8,640	-
133	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.	700	-			6	4,200	-
134	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง	75	-			24	1,800	-
135	สาอูเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง	30	-			60	1,800	-
136	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.	320	-			3	960	-
137	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง	90	-			5	450	-
138	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	60	-			36	2,160	-





บรรจุ 850 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	400	-			80	32,000	-
						รวม	414,510	-
						รวมสุทธิ	1,269,219	-

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 ไม่ค้ำงปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	190	-			2,000	380,000	-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี่	กระสอบ	1,100	-			2	2,200	-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	40	-			36	1,440	-
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	50	-			30	1,500	-
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	45	-			40	1,800	-
5	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	40	-			24	960	-
6	ข้าวโจ๊กหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุลังละ 10 ถุง	ลัง	80	-			20	1,600	-
7	ข้าวโจ๊กไรท์เบอร์รี่ชนิดสำเร็จบรรจุถุงละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	95	-			40	3,800	-
							รวม	393,300	-
							รวมสุทธิ	393,300	-

**ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2560 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 ★	กก.					205		
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.					550		
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.					760		
4.	น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★	กก.					250		
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ซิน/กก.) ★	กก.					200		
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.					200		
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ซิน/กก.) ★	กก.					150		
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน					200		
9.	ตับไก่	กก.					100		
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรตปี ★	กก.					50		
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง					150		
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.					150		
13.	ไก่อย ★	กก.					15		
14.	น้กเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.					100		
	<b>ประเภทเปิด</b>								
1.	เปิดอย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					30		
2.	เปิดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.					30		
3.	เลือดเปิด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน					200		
4.	เนื้ออกเปิดสด	กก.					60		
5.	ตับเปิดสด	กก.					20		
							รวม		
							ยอดยกไป		

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.					200		
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.					300		
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ) ★	กก.					450		
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.					120		
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.					250		
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.					100		
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.					120		
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.					600		
9	หมูบดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					600		
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					500		
11	หมูบดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.					500		
12	เนื้อหมูสามชั้น	กก.					30		
13	สันนอกหมูติดกระดูก(ฟ็อคซ็อพ)	กก.					15		
14	หัวใจหมูสด	กก.					10		
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.					25		
17	เลือดหมู	ก๊อน					60		
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.					10		
19	ไส้อ่อน(ไส้หวาน)	กก.					60		
20	ทอดมันหมู ★	กก.					120		
21	กระดุกหมูอ่อน(ใบพาย)	กก.					100		
							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 ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้แล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					300		
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.					150		
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง )ขอดเกล็ดแล้ว	กก.					300		
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.					30		
5	เนื้อปลาทาบิมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ 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 ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					60		
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					80		
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.					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	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น ★	กก.					200		
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)★	กก.					200		
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก. ★	กก.					180		
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.					100		
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					120		
9	ปลาโอสต ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					120		
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ ต่ำกว่า 300 กรัม ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.					160		
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.					120		
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					120		
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาเยือก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.					60		
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.					60		
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.					60		
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.					60		
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.					60		
18	เนื้อปลาบดชุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.					60		
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					90		
20	ก๊วยปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.					20		
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	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>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.					30		
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.					300		
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก ★	กก.					20		
4	เนื้อปูอัด ★	กก.					20		
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.					60		
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.					90		
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.					30		
8	เนื้อหอยแมลงภู่ทำสำเร็จ	กก.					30		
9	เนื้อหอยลายทำสำเร็จ	กก.					40		
							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 บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก								
1	ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)	กก.					220		
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.					3,600		
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					48		
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.					660		
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.					360		
							<b>ยอดรวมสุทธิ</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.					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	ดอกกุ้ยช่าย	กก.					60		
14	ใบกุ้ยช่าย	กก.					50		
15	ใบกุ้ยช่ายขาว	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	ผักโสมถั่วตัดแต่งแล้ว	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 (แครอท)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.					10		
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	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.					10		
61	ตะไคร้	กก.					120		
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.					40		
63	พริกสด(พริกเชียงใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.					25		
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.					30		
65	พริกขี้พ้าเขียว	กก.					30		
66	พริกขี้พ้าแดง	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.					120		
							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	ผักโขม	กก.					150		
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล					100		
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.					100		
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.					12		
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.					12		
99	ผักปวยเล้ง	กก.					100		
100	เห็ดเข็มทอง	กก.					80		
101	ขมิ้นเหลืองสด	กก.					6		
102	ขมิ้นขาว	กก.					30		
103	ยอดมะระมะแว้ยยอดอ่อน	กก.					140		
104	ผักชีลาว	กก.					12		
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.					60		
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.					30		
107	บี่ทรูท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.					20		
108	ดอกอัญชัญ	กก.					20		
109	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.					20		
110	ดอกขจร	กก.					20		
111	ชะอม	กก.					20		
112	รากบัว	กก.					30		
113	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		
114	เห็ดออริโนจิ	กก.					80		
115	เห็ดหอมสด	กก.					80		
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.					20		
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.					10		
118	ใบยอ	กก.					10		
119	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.					40		

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 ไม่ขำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ 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(สุกหรือสีกระดิงงา)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.					50		
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.					120		
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.					120		
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.					60		
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					400		
20	ส้มโชกุน	กก.					100		
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.					30		
22	ลูกตาลสด	กก.					50		
							รวม		
							ยอดยกไป		



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
23	แดงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก 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	แดงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					80		
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาละ 2-3 ผล/กก.	กก.					150		
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.					260		
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.					200		
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.					60		
32	สาละสดหวานกรอบ (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.					50		
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. ขนมห</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.					60		
2	เงาะก๊วย	กก.					150		
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.					60		
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.					60		
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.					120		
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำปน)	กก.					60		
7	สาคุเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.					80		
8	สลิมีสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.					60		
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.					90		
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขา สีเขียวใบเตย	กก.					90		
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					25		
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					30		
13	ลูกชิด	กก.					60		
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 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					600		
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ					900		
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ					1,800		
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					1,600		
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.					30		
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					240		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ					1,200		
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.					20		
26	ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือ ข้าวโพดขนาดกว้างxยาว3ซม.สูง 1.5 ซม. กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล	กระทง					900		
27	ขนมถั่วกวนเผือกกวน ขนาดชิ้นสี่เหลี่ยม 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					900		
30	ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย 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	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	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					450		
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน					450		
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แถว					30		
43	ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 60 ชิ้น	ถุง					60		
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทง					450		
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน					1,200		
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ซ็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					240		
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง					600		
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น					450		
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น					900		
50	ขนมพายไก่ แยม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น					300		
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า 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		
52	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ					300		
53	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ					300		
54	ขนมแดนนิสไส้ครีม เชอรี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น					300		
55	เค้กกล้วยหอมบรรจุทรงขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง					400		
56	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น					300		
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.					60		
58	ขนมน้ำตาลอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น					1,200		
59	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ					200		
60	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกละ 1"	ชิ้น					300		
61	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวขูดเป็นเส้น	กก.					30		
62	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					240		
63	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง					1,200		
64	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.					10		
65	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.					20		
66	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ					150		
67	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 60 ชิ้น/ถุง	ถุง					60		
68	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย					1,200		
69	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ					1,000		
70	ฝอยทองชนิดเป็นแพ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ					600		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี ★	กล่อง					180		
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง					360		
3	กะปิปกติไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก					36		
4	กระเจียบแห้ง	กก.					5		
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.					180		
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.					24		
7	เกี่ยมือ	กก.					15		
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.					150		
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.					160		
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีเปลือก	กก.					12		
11	เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.					25		
13	ก๋วยจั๊บสด	กก.					80		
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					24		
15	เกลื่อปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					40		
16	เกลื่อปนบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลื่อปน	ถุง					6		
17	เกลื่อไทยชนิดปน	กก.					60		
18	ขนมปังปน ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.					6		
19	ข้าวคั่วปนอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 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	ชิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
22	เครื่องตีผสมซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง					80		
23	เครื่องตีมัลติยูสอาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง					260		
24	เครื่องตีผสมซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง					300		
25	เครื่องตีผสมซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง					400		
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					12		
27	ซ็อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน					1,800		
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด					240		
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง					12		
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด					6		
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>3</sup>	ขวด					40		
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					240		
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง					12		
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					300		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
35	ซีอิ้วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>3</sup>	ขวด					420		
36	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					72		
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.					3		
38	ดอกคำฝอย	กก.					2		
39	ดอกไม้จีน	กก.					6		
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.					28		
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด					72		
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล					3		
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.					200		
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด					180		
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด					350		
46	ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.					40		
47	ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.					40		
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง					5		
49	ถัวยพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถัวย					1,200		
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาคำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง					600		
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง					600		
							รวม		
							ยอดยกไป		



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุลังละ 4 โหล	กระป๋อง					300		
53	นมข้นหวานบรรจุลังละ 4 โหล	กระป๋อง					300		
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคเคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง					600		
55	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง					1,200		
56	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง					1,200		
57	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง					300		
58	นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด พร้อมมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี (บรรจุลังละ 3 โหล)	กล่อง					1,200		
59	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุลังละ 4 โหล)	กล่อง					900		
60	นมสดบรรจุกล่องยูเอชที รสชอคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง					900		
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล)	กล่อง					720		
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227 กรัม ชนิดจืด	ก้อน					6		
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					28		
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง ★	ถุง					12		
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					18		
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					1,400		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ละเอียดไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					60		
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท่งชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.					350		
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					60		
70	น้ำตาลแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด					450		
71	น้ำตาลแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด					120		
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม <sup>3</sup> รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลงละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง					900		
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง					1,200		
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มี น้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดพีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง					400		
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง					210		
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำ ตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง					600		
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.					60		
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถาง ไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.					12		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					15		
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด					15		
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาด ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด					720		
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					540		
83	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด					30		
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด					6		
85	น้ำมันสลัดชนิดชั้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวิพี	กก.					20		
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด					120		
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด					350		
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง					30		
89	แป้งเกี้ยว	กก.					40		
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.					6		
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง					60		
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.					20		
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง					60		
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.					20		
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง					60		
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง					3		
97	โป๊ยกั๊ก	กก.					3		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.					50		
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.					50		
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.					28		
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง					10		
102	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					6		
103	ผงซูเปอร์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม ★	ถุง					90		
104	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด					6		
105	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า60กรัม	ซอง					30		
106	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง					6		
107	ผงหมักหมูแดง บรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง					24		
108	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.					2		
109	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					6		
110	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.					15		
111	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.					2		
112	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.					2		
113	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาด ความกว้าง 12 " Xยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					3		
114	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					24		
115	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.					24		
116	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง					60		
117	เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					60		
118	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.					50		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
119	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					15		
120	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.					3		
121	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					24		
122	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง					3		
123	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.					20		
124	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					6		
125	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง					18		
126	เม็ดเก๋ากี้	กก.					3		
127	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					3		
128	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.					10		
129	ลำไยแห้ง	กก.					8		
130	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง					30		
131	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง					120		
132	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.					6		
133	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง					24		
134	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง					60		
135	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.					3		
136	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง					5		
137	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.					36		
138	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.					100		
139	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.					20		
140	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					40		
141	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	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		
142	เห็นหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.					60		
143	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ					180		
144	หอมแห้งหัวเล็กแห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.					160		
145	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.					180		
146	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง					2		
147	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง					360		
148	อบเชย	กก.					3		
149	เส้นหมึอบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ					25		
150	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด					300		
151	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง					250		
152	โพลิโกคาร์บ บรรจุกล่อง 1 กก.	ถุง					200		
153	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง					40		
154	ครีมซूपเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุ1,000 มล.	กล่อง					10		
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 850 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง					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 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					2,000		
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ					2		
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					36		
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					30		
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					40		
6	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง					24		
7	ข้าวเจ้าหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุถังละ 10 ถุง	ถัง					20		
8	ข้าวเจ้าไรท์เบอร์ชนิดสำเร็จบรรจุถุงละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง					40		
							รวม		
							รวมสุทธิ		