

## กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารคนไข้ รวม 7 หมวด

เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 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 เมษายน 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2560 .....
- กลุ่มงาน/ฝ่าย ..... กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ..... หน่วยงาน ..... สถาบันมะเร็งแห่งชาติ .....
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ..... 5,573,133.50 .....
- บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ..... 22 กุมภาพันธ์ 2560 .....
- เป็นเงิน ..... 4,882,138.00 .....
- บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี) .....
- บาท
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- 4.1 ..... สืบจากบริษัท สยามแม่โคโร จำกัด (มหาชน) .....
- 4.2 ..... สืบจากตลาดยิ่งเจริญ .....
- 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

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 ชิ้น/กก.) ★	กก.					200		
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.					200		
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/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		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.					200		
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.					300		
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุ๊ป) ★	กก.					450		
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.					120		
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.					250		
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.					100		
7	ลูกชิ้นหมู เกรตเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.					120		
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.					600		
9	หมูปอดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					600		
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.					500		
11	หมูปอดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.					500		
12	เนื้อหมูสามชั้น	กก.					30		
13	สันคอหมูสด	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> ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห้งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					300		
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม ( ตัดหัว ควกัไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.					150		
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควกัไส้ ตัดแต่ง )ขอเดลิเวอรี่แล้ว	กก.					300		
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.					30		
5	เนื้อปลาทึบทีมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเดลิเวอรี่แล้ว ตัดหัว ควกัไส้ แล่ ตัดแต่ง และ ล้างออกให้สะอาด)	กก.					300		
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห้งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอเดลิเวอรี่แล้ว ตัดหัว ควกัไส้ ตัดแต่ง)	กก.					60		
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอเดลิเวอรี่แล้ว ตัดหัว ควกัไส้ 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	ปลาโอสถ ( 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	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.					60		
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.					90		
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 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 กระดุก ★	กก.					20		
4	เนื้อปูอัด ★	กก.					20		
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับเนื้อกุ้ง)	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		
							ยอดรวมสุทธิ		

**หมายเหตุ**



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้</b>								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.					360		
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.					200		
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.					400		
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.					60		
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.					120		
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.					300		
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.					100		
8	แขนงกะหล่ำ	กก.					100		
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.					180		
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.					180		
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.					450		
12	คื่นช่าย	กก.					180		
13	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	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	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 ไม่ฟามผลละไม่ต่ำกว่า 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	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟามหัวใหญ่ 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		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
56	ชิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.					100		
57	กระชาย	กก.					80		
58	กระชายหันฝอย	กก.					20		
59	ผักตำลึง	กก.					100		
60	เมล็ดถั่วลิ้นเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.					10		
61	ตะไคร้	กก.					120		
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.					40		
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.					25		
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว, สีแดง)	กก.					30		
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.					30		
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.					30		
67	พริกเหลือง	กก.					12		
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.					30		
69	พริกหยวก	กก.					30		
70	พริกไทยอ่อน	กก.					12		
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.					60		
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.					200		
73	เห็ดนางฟ้า	กก.					150		
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.					60		
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.					120		
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.					250		
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.					100		
78	ดอกแค	กก.					60		
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.					200		
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.					100		
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.					80		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
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		
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	นมข้นหวาน	กก.					6		
102	นมข้นขาว	กก.					30		
103	ยอดมะระแก้วยอดอ่อน	กก.					140		
104	ผักชีลาว	กก.					12		
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.					60		
							รวม		
							ยอดยกไป		



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
106	ผักวางตุ้งดอก	กก.					30		
107	ปีทุรุษ ผลไม้ไม่ต่ำกว่า 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		
114	เห็ดออริโนจิ	กก.					80		
115	เห็ดหอมสด	กก.					80		
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.					20		
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.					10		
118	ใบยอ	กก.					10		
119	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.					40		
							รวม		
							ยอดรวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม่ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.					60		
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.					250		
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.					150		
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระด้าง)หวีละไม่ต่ำกว่า 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 ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 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)แน่นผลละไม่ต่ำกว่า1.5 กก.	กก.					250		
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					100		
14	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.					300		
15	ส้มเขียว 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 เนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					400		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
20	ส้มโชกุน	กก.					100		
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.					30		
22	ลูกตาลสด	กก.					50		
23	แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.					120		
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.					150		
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.					180		
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนึ่ง)ไม่อม	กก.					60		
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					80		
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาลี 2-3 ผล/กก.	กก.					150		
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.					260		
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.					200		
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.					60		
32	สาลี่สดหวานกรอบ (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. ขนม</b>								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.					60		
2	เนาก๋วย	กก.					150		
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.					60		
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.					60		
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.					120		
6	เม็ดทับทิมลูกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำปน)	กก.					60		
7	สาकुเม็ดใหญ่ลูกแล้ว ไม่มีน้ำปน	กก.					80		
8	สลิมสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.					60		
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำปน	กก.					90		
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขา สีเขียวใบเตย	กก.					90		
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.					25		
12	ลูกเต๋ยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน	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	ตัวละ					600		
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ					900		
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ					1,800		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					1,600		
22	ทับทิมกรอบไส้แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.					30		
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น					240		
24.	ขนมใส่ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง 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		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
34	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"	ชิ้น					2,000		
35	ตะโก้ใส่ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว 5 ซม.สูง 3 ซม. กระทบใบตอง	กระทบ					1,200		
36	ขนมจีบขนาด 1"x1"พร้อมน้ำจิ้ม	ชิ้น					1,200		
37	ขนมเปียกปูน (ตัดถาดละ 30 ชิ้น★)	ถาด					30		
38	กระทรีปีบใส่ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน					600		
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.					30		
40	ขนมปังใส่ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น					450		
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน					450		
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แฉวละ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด ★	แฉว					30		
43	ขนมจีบใส่กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง					60		
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทบ กระดาดขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทบ					450		
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด2 "x 2 "	อัน					1,200		
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ซ็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					240		
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทบ					600		
48	ขนมพายแอปเปิ้ลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น					450		
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น					900		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
50	ขนมพายไก่ แยม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทუნ่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น					300		
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แยม ปลาทუნ่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชั้น)	ห่อ					450		
52	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ					300		
53	ขนมแอมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แอมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ					300		
54	ขนมแดนนิสไส้ครีม เชอริ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น					300		
55	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระทงขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง					400		
56	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น					300		
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.					60		
58	ขนมน้ำตาลดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น					1,200		
59	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แอม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ					200		
60	สา쿠ไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 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	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	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		
66	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แชนวิช (ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ					150		
67	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 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	กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก					36		
4	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.					5		
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.					180		
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.					24		
7	เกี๋ยมื่อ	กก.					15		
8	ก๋วยเตี๋ยวลี้นเล็ก	กก.					150		
9	ก๋วยเตี๋ยวลี้นใหญ่	กก.					160		
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.					12		
11	เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
12	ก๋วยเตี๋ยวลี้นแข็งไส้สด	กก.					25		
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.					80		
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					24		
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					40		
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง					6		
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.					60		
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกรด	กก.					6		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
19	ข้าวคั่วปนอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง					12		
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) บรรจุสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง					1		
21	ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					36		
22	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต มอลต์ ชิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง					80		
23	เครื่องดื่มธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง					260		
24	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง					300		
25	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 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		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
33	ซอสมะเขือเทศชนิดของ บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง					12		
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด					300		
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	ถั้วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					40		
47	ถั้วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.					40		
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง ★	กล่อง					5		
49	ถั้วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั้ว					1,200		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง					600		
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง					600		
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		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 1 โหล)	กล่อง					720		
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน					6		
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					28		
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง ★	ถุง					12		
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					18		
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.					1,400		
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง					60		
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.					350		
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					60		
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด					450		
71	น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด					120		
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม <sup>3</sup> รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุลังละ 30 กระป๋อง	กระป๋อง					900		
73	น้ำผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 40%บรรจุกล่องขนาด ไม่ต่ำกว่า 200 มล.บรรจุหีบละ 36 กล่อง รสต่าง ๆ เช่น น้ำส้มผสมแครอท ผสมน้ำแอปเปิ้ล	กล่อง					1,200		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง					400		
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง					210		
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง					600		
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.					60		
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถางละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.					12		
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					15		
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด					15		
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 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	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวิพี	กก.					20		
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด					120		
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด					350		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
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	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุของ 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		
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	ผงซूपไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม ★	ถุง					90		
104	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด					6		
105	ผงปรุงรสรสหอมหัวใหญ่ชนิดซองขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	ซอง					30		
106	ผงพะโล้ชนิดซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 450 กรัม	กล่อง					6		
107	ผงหมักหมูแดง บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ซอง					24		
108	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.					2		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
109	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					6		
110	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.					15		
111	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.					2		
112	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.					2		
113	พลาสติกฟิล์ม หนาอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน					36		
114	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.					24		
115	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง					60		
116	เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					60		
117	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.					50		
118	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					15		
119	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.					3		
120	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง					24		
121	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง					3		
122	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.					20		
123	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.					6		
124	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง					18		
125	เม็ดเก๋ากี้	กก.					3		
126	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง					3		
127	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.					10		
128	ลำไยแห้ง	กก.					8		
129	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง					30		
130	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง					120		
131	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.					6		
132	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง					24		
							รวม		
							ยอดยกไป		



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
133	สา쿠เม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง					60		
134	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.					3		
135	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดของ (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง					5		
136	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.					36		
137	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาปไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.					100		
138	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.					20		
139	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.					40		
140	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.					12		
141	เห็ดหอมแห้งขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.					60		
142	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ 100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ					180		
143	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.					160		
144	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.					180		
145	อลูมิเนียมฟรอยด์อาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง					2		
146	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCT ใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง					320		
147	อบเชย	กก.					3		
148	เส้นหมี่อบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ					25		
149	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด					300		
150	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง					250		
151	โอลิโอคาร์บ บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง					120		
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
152	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง					40		
153	ครีมซูปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุ1,000 มล.	กล่อง					10		
154	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิลลา สูตร Fos บรรจุ 850 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง					60		
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิลลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุถุงละ 2.5 กก./ถุง	ถุง					10		
156	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง					240		
157	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.					20		
158	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง					10		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ช. 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					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	ข้าวโจ๊กหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุลังละ 10 ถุง	ลัง					20		
							รวม		
							รวมสุทธิ		

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2560

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.	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.	82	-			250	20,500	-
5.	ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ชิ้น/กก.) ★	กก.	90	-			200	18,000	-
6.	ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★	กก.	95	-			200	19,000	-
7.	ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ชิ้น/กก.) ★	กก.	120	-			150	18,000	-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน	10	-			200	2,000	-
9.	ตับไก่	กก.	120	-			100	12,000	-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรตปี ★	กก.	80	-			50	4,000	-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง	150	-			150	22,500	-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.	30	-			150	4,500	-
13.	ไก่ยอ ★	กก.	85	-			15	1,275	-
14.	นักเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.	145	-			100	14,500	-
	<b>ประเภทเปิด</b>								
1	เปิดอย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	200	-			30	6,000	-
2	เปิดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	200	-			30	6,000	-
3	เลือดเปิด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน	10	-			200	2,000	-
4	เนื้ออกเปิดสด	กก.	230	-			60	13,800	-
5	ตับเปิดสด	กก.	130	-			20	2,600	-
							รวม	305,800	-
							ยอดยกไป	305,800	-

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	305,800	
	<b>ประเภทหมู</b>								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.	110	-			200	22,000	-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.	140	-			300	42,000	-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุ๊ป) ★	กก.	42	-			450	18,900	-
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.	150	-			120	18,000	-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.	150	-			250	37,500	-
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.	125	-			100	12,500	-
7	ลูกชิ้นหมู เกรดเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.	140	-			120	16,800	-
8	สะโพกหมูหั่นอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ★	กก.	175	-			600	105,000	-
9	หมูปอดอนามัย(ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	150	-			600	90,000	-
10	สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส)แช่แข็ง ★ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	กก.	165	-			500	82,500	-
11	หมูปอดอนามัย แช่แข็ง (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★ 1 กิโลกรัม	กก.	150	-			500	75,000	-
12	เนื้อหมูสามชั้น	กก.	160	-			30	4,800	-
13	สันคอหมูสด	กก.	150	-			15	2,250	-
14	หัวใจหมูสด	กก.	110	-			10	1,100	-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.	175	-			30	5,250	-
							รวม	533,600	-
							ยอดยกไป	839,400	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	839,400	
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.	60	-			25	1,500	-
17	เลือดหมู	ก้อน	10	-			60	600	-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.	120	-			10	1,200	-
19	ไส้อ่อน(ใส่หวาน)	กก.	130	-			60	7,800	-
20	ทอดมันหมู ★	กก.	140	-			120	16,800	-
21	กระดูหมูอ่อน(ใบพาย)	กก.	170	-			100	17,000	-
							รวม	44,900	-
							ยอดรวมสุทธิ	884,300	-

**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	เนื้อปลาช่อนสดแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	240	-			300	72,000	
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม ( ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง แล ล้างให้สะอาด)	กก.	85	-			150	12,750	-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง )ขอเกล็ดแล้ว	กก.	90	-			300	27,000	-
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	180	-			30	5,400	-
5	เนื้อปลาที่บิทมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikใส่ แล ตัดแต่ง แล ล้างออกให้สะอาด)	กก.	140	-			300	42,000	-
	<b>ประเภทปลาทะเล</b> ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. ( ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			60	5,400	-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น ( ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikใส่ ตัดแต่ง)	กก.	200	-			80	16,000	-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.	120	-			300	36,000	
							รวม	216,550	-
							ยอดยกไป	216,550	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	216,550	-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น ★	กก.	230				200	46,000	-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)★	กก.	100	-			200	20,000	-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก. ★	กก.	150	-			180	27,000	-
7	เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม ( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) ★	กก.	100	-			100	10,000	-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			120	11,400	-
9	ปลาโอสต ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	100	-			120	12,000	-
10	ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ ต่ำกว่า 300 กรัม ( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			160	14,400	-
11	เนื้อปลากระพงแล้แล้วไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	กก.	210	-			120	25,200	-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	160	-			120	19,200	-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาเยือก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	80	-			60	4,800	-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.	190	-			60	11,400	-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.	130	-			60	7,800	-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.	130	-			60	7,800	-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.	130	-			60	7,800	-
18	เนื้อปลาบดชุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.	85	-			60	5,100	-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	200	-			90	18,000	-
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	140	-			20	2,800	-
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			20	2,600	-
							รวม	253,300	-
							ยอดยกไป	469,850	-



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	469,850	-
	<b>ประเภท กุ้ง ปู หอย</b> กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.	370	-			30	11,100	-
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.	250	-			300	75,000	-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก ★	กก.	580	-			20	11,600	-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.	180	-			20	3,600	-
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.	170	-			60	10,200	-
6	เต้าหู้ปลา ขนาดกว้าง 1"X1" ★	กก.	180	-			90	16,200	-
7	ลูกชิ้นกุ้ง ขนาดใหญ่อย่างดีไม่มีสี ชนิดต้มหรือทอด ★	กก.	130	-			30	3,900	-
8	เนื้อหอยแมลงภู่ทำสำเร็จ	กก.	150	-			30	4,500	-
9	เนื้อหอยลายทำสำเร็จ	กก.	160	-			40	6,400	-
							รวม	142,500	-
							ยอดรวมสุทธิ	612,350	-

#### 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.	80	-			220	17,600	-
2	ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)	กก.	68	-			3,600	244,800	-
3	ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้วไม่มีน้ำปน	กก.	120	-			48	5,760	-
4	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★	กก.	95	-			660	62,700	-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.	190	-			360	68,400	-
							ยอดรวมสุทธิ	<u>399,260</u>	-

#### 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.	35	-			360	12,600	-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.	40	-			200	8,000	-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			400	14,000	-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.	40	-			60	2,400	-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.	70	-			120	8,400	-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.	40	-			300	12,000	-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.	35	-			100	3,500	-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.	60	-			100	6,000	-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	65	-			180	11,700	-
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	65	-			180	11,700	-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.	38	-			450	17,100	-
12	คื่นช่าย	กก.	95	-			180	17,100	-
13	ดอกกุ้ยช่าย	กก.	85	-			60	5,100	-
14	ใบกุ้ยช่าย	กก.	80	-			50	4,000	-
15	ใบกุ้ยช่ายขาว	กก.	110	-			50	5,500	-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.	80	-			180	14,400	-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.	120	-			120	14,400	-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.	80	-			50	4,000	-
19	ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)	กก.	85	-			40	3,400	-
20	ใบโหระพา	กก.	50	-			60	3,000	-
21	ใบกระเพรา	กก.	40	-			60	2,400	-
22	ใบแมงลัก	กก.	60	-			10	600	-
23	ใบมะกรูด	กก.	70	-			30	2,100	-
24	ใบสะระแหน่	กก.	80	-			30	2,400	-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.	20	-			100	2,000	-
26	ผักโสมถนตัดแต่งแล้ว	กก.	38	-			60	2,280	-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.	30	-			150	4,500	-
28	ผักบุ้งจีน	กก.	30	-			300	9,000	-
29	ดอกหอม	กก.	75	-			80	6,000	-
							รวม	209,580	-
							ยอดยกไป	209,580	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	209,580	-
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.	32	-			160	5,120	-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.	35	-			150	5,250	-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.	45	-			60	2,700	-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟ้ามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	28	-			250	7,000	-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	32	-			560	17,920	-
35	ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	30	-			100	3,000	-
36	ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	38	-			60	2,280	-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	45	-			200	9,000	-
38	ถั้วแขก	กก.	80	-			40	3,200	-
39	ถั้วลันเตา	กก.	110	-			70	7,700	-
40	ถั้วพู	กก.	55	-			30	1,650	-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่ฟ้ามหัวใหญ่ 3-6 ผล/กก.	กก.	32	-			180	5,760	-
42	หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก.	กก.	36	-			200	7,200	-
43	มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.	กก.	35	-			150	5,250	-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			150	4,500	-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	75	-			40	3,000	-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.	40	-			78	3,120	-
47	มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	38	-			150	5,700	-
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.	50	-			260	13,000	-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.	80	-			100	8,000	-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.	70	-			10	700	-
54	ข่าสด	กก.	60	-			30	1,800	-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	60	-			60	3,600	-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแง่ง อ่อนหรือแก่)	กก.	55	-			100	5,500	-
57	กระชาย	กก.	60	-			80	4,800	-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.	85	-			20	1,700	-
59	ผักตำลึง	กก.	40	-			100	4,000	-
							รวม	150,900	-
							ยอดยกไป	360,480	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	360,480	-
60	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.	80	-			10	800	-
61	ตะไคร้	กก.	30	-			120	3,600	-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.	35	-			40	1,400	-
63	พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.	70	-			25	1,750	
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.	85	-			30	2,550	-
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.	70	-			30	2,100	-
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.	90	-			30	2,700	-
67	พริกเหลือง	กก.	100	-			12	1,200	-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.	90	-			30	2,700	-
69	พริกหยวก	กก.	80	-			30	2,400	-
70	พริกไทยอ่อน	กก.	180	-			12	2,160	-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.	80	-			60	4,800	-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.	130	-			200	26,000	-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.	75	-			150	11,250	-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.	85	-			60	5,100	-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.	110	-			120	13,200	-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.	38	-			250	9,500	-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.	40	-			100	4,000	-
78	ดอกแค	กก.	50	-			60	3,000	-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.	35	-			200	7,000	-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	35	-			100	3,500	-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.	53	-			80	4,240	-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	48	-			60	2,880	-
83	ถั่วหวาน	กก.	120	-			70	8,400	-
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	55	-			60	3,300	-
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม	กก.	50	-			150	7,500	-
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.	35	-			40	1,400	-
87	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.	70	-			120	8,400	-
							รวม	146,830	-
							ยอดยกไป	507,310	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	507,310	
88	สับปรอดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	28	-			150	4,200	-
89	เหหัวสดปลอกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	60	-			40	2,400	-
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดปลอกเปลือก	กก.	58	-			80	4,640	-
91	ข้าวโพดดิบชนิดปลอกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.	50	-			120	6,000	-
92	ใบเตยหอม	กก.	32	-			60	1,920	-
93	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ	2	-			680	1,360	-
94	ผักโขม	กก.	50	-			150	7,500	-
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล	30	-			100	3,000	-
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.	82	-			100	8,200	-
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.	105	-			12	1,260	-
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.	105	-			12	1,260	-
99	ผักปวยเล้ง	กก.	85	-			100	8,500	-
100	เห็ดเข็มทอง	กก.	110	-			80	8,800	-
101	ไขมันเหลืองสด	กก.	60	-			6	360	-
102	ไขมันขาว	กก.	80	-			30	2,400	-
103	ยอดมะระระแก้วยอดอ่อน	กก.	70	-			140	9,800	-
104	ผักชีลาว	กก.	70	-			12	840	-
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.	55	-			60	3,300	-
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.	30	-			30	900	-
107	ปีทูรท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.	80	-			20	1,600	-
108	ดอกอัญชัญ	กก.	50	-			20	1,000	-
109	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.	35	-			20	700	-
110	ดอกขจร	กก.	80	-			20	1,600	-
111	ชะอม	กก.	80	-			20	1,600	-
112	รากบัว	กก.	85	-			30	2,550	-
113	ใบบัวบก	กก.	50	-			20	1,000	-
							รวม	86,690	-
							ยอดยกไป	594,000	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	594,000	-
114	เห็ดออริโนจิ	กก.	120				80	9,600	-
115	เห็ดหอมสด	กก.	160				80	12,800	-
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.	40				20	800	-
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.	80				10	800	-
118	ใบยอ	กก.	50				10	500	-
119	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.	180				40	7,200	-
							รวม	31,700	-
							ยอดยกไป	625,700	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	625,700	-
	<b>ผลไม้</b> ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ขำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม้ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.	35	-			60	2,100	-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.	38	-			250	9,500	-
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.	85	-			150	12,750	-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระด้าง)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			300	18,000	-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.	60	-			320	19,200	
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.	50	-			80	4,000	-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	50	-			180	9,000	-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม้ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.	55	-			320	17,600	-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.	70	-			60	4,200	-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.	50	-			250	12,500	-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.	60	-			250	15,000	-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม้ต่ำกว่า1.5 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.	85	-			300	25,500	-
15	ส้มเขียว ไม้ฟ้าม (6-8 ผล/กก.)	กก.	80	-			50	4,000	-
16	มะม่วงสุกกร่องหรือน้ำดอกไม้ 3-4 ผล/กก.	กก.	70	-			120	8,400	-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮวงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.	60	-			120	7,200	-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.	70	-			60	4,200	-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม้แตก รสหวาน ผลละไม้ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	32	-			400	12,800	-
20	ส้มโชกุน	กก.	90	-			100	9,000	-
21	สละหวานชนิดแกะเปลือกแล้ว	กก.	80	-			30	2,400	-
22	ลูกตาลสด	กก.	70	-			50	3,500	-
							รวม	218,600	-
							ยอดยกไป	844,300	-



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	844,300	
23	แดงโม่พันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	32	-			120	3,840	
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.	95	-			150	14,250	-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.	90	-			180	16,200	-
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.	45	-			150	6,750	-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.	40	-			260	10,400	-
30	แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.	80	-			200	16,000	-
31	แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	90	-			60	5,400	-
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.	60	-			120	7,200	-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			60	2,400	-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.	60	-			120	7,200	-
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.	80	-			50	4,000	
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.	50	-			120	6,000	
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.	90				80	7,200	
							รวม	145,640	-
							รวมสุทธิ	989,940	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน		
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.	
	<b>หมวด จ. ขนม</b>									
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.	80	-			60	4,800	-	
2	เงาะก๊วย	กก.	40	-			150	6,000	-	
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.	60	-			60	3,600	-	
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เปลือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.	58	-			60	3,480	-	
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.	40	-			120	4,800	-	
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำป่น)	กก.	40	-			60	2,400	-	
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำป่น	กก.	40				80	3,200	-	
8	สลิมสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.	65	-			60	3,900	-	
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำป่น	กก.	40	-			90	3,600	-	
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำป่น สีขา สีเขียวใบเตย	กก.	40	-			90	3,600		
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.	200	-			25	5,000	-	
12	ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.	70	-			30	2,100	-	
13	ลูกชิด	กก.	70	-			60	4,200	-	
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	65	-			60	3,900	-	
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.	100	-			18	1,800	-	
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.	100	-			6	600	-	
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.	70	-			60	4,200	-	
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ตัวละ	3				600	1,800		
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	8	-			900	7,200	-	
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ	5	-			1,800	9,000	-	
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	5	-			1,600	8,000	-	
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.	60	-			30	1,800	-	
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	5	-			240	1,200	-	
							รวม	90,180	-	
							ยอดยกไป	90,180	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	90,180	
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ห่อ	6	-			1,200	7,200	-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.	130	-			20	2,600	-
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	8	-			600	4,800	-
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	กระหรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน	10	-			600	6,000	-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.	80	-			30	2,400	-
							รวม	112,900	-
							ยอดยกไป	203,080	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	203,080	
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน	12	-			450	5,400	-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกลวละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แกลว	40	-			30	1,200	-
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง	300	-			60	18,000	
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ ถุงพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 "	กระทง	15	-			450	6,750	-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน	12	-			1,200	14,400	-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ซ็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน	12				240	2,880	-
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 แยม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ	15	-			450	6,750	-
							รวม	89,580	-
							ยอดยกไป	292,660	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	292,660	
51	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ	12	-			300	3,600	-
52	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ	15	-			300	4,500	-
53	ขนมแดนนิสไส้ครีม เชอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
54	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถงขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถง	12	-			400	4,800	-
55	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	60	-			60	3,600	-
59	ขนมน้ำดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น	2	-			1,200	2,400	-
60	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ	15	-			200	3,000	-
61	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกกลม 1"	ชิ้น	4	-			300	1,200	-
62	ขนมชีทพุดพร้อมมะพร้าวขูดเป็นเส้น	กก.	100	-			30	3,000	-
63	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	8	-			240	1,920	
64	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระถง	8	-			1,200	9,600	
65	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.	100	-			10	1,000	
66	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.	180	-			20	3,600	
67	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ	15	-			150	2,250	
68	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง	ถุง	290	-			60	17,400	
69	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย	5				1,200	6,000	
70	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ	8				1,000	8,000	
71	ฝอยทองชนิดเป็นแพ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ	10				600	6,000	
							รวม	89,070	-
							รวมสุทธิ	381,730	-

#### หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	<b>หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องประกอบ</b>								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี ★	กล่อง	68				180	12,240	-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	72				360	25,920	-
3	กะปิปกติไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก	60	-			36	2,160	-
4	กระเจียบแห้ง	กก.	200	-			5	1,000	-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	130	-			180	23,400	
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	550	-			24	13,200	-
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 และไม่มีการเป็ลือก	กก.	600	-			12	7,200	-
11	เก็ทฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98				36	3,528	
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	55	-			25	1,375	-
13	ก๋วยจั๊บสด	กก.	30	-			80	2,400	-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	450	-			24	10,800	-
15	เกลือปรุงรสผสม ไอโอดีน ขนาด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	15	-			40	600	-
16	เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ซองเกลือป่น	ถุง	100	-			6	600	-
17	เกลือไทยชนิดป่น	กก.	12	-			60	720	-
18	ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด	กก.	100	-			6	600	-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง	40				12	480	-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	90				1	90	
							รวม	116,063	
							ยอดยกไป	116,063	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	116,063	-
21	ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			36	3,528	-
22	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงพง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง	120				80	9,600	-
23	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต (สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง	100	-			260	26,000	-
24	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุของ อลูมิเนียม	ถุง	115	-			300	34,500	-
25	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง	120				400	48,000	
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	65	-			12	780	-
27	ซ็อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	อัน	1	-			1,800	1,800	-
28	ซอสถั่วเหลืองชนิดโปรตีนไม่ต่ำกว่า 16% ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ขวดใหญ่	ขวด	32	-			240	7,680	-
29	ซอสถั่วเหลืองปรุงรสบรรจุซอง หนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม บรรจุถุงละ 100 ซอง	ถุง	100	-			12	1,200	-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด	110				6	660	-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม <sup>๓</sup>	ขวด	41	-			40	1,640	-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	38	-			240	9,120	-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง	100	-			12	1,200	
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	40	-			300	12,000	-
35	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม <sup>๓</sup>	ขวด	41	-			420	17,220	-
36	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม <sup>๓</sup> ★	ขวด	28	-			72	2,016	-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	380	-			3	1,140	-
38	ดอกคำฝอย	กก.	280	-			2	560	-
39	ดอกไม้จีน	กก.	180	-			6	1,080	-
							รวม	179,724	-
							ยอดยกไป	295,787	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	295,787	-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	38	-			28	1,064	-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม <sup>3</sup> ★	ขวด	40				72	2,880	
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล	180	-			3	540	-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.	70	-			200	14,000	-
44	เต้าหู้หลอดขาว	หลอด	10	-			180	1,800	-
45	เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)	หลอด	10	-			350	3,500	-
46	ถั้วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน ★	กก.	70	-			40	2,800	-
47	ถั้วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน	กก.	70	-			40	2,800	-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง	180	-			5	900	-
49	ถั้วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั้ว	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	11	-			600	6,600	-
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง	22	-			300	6,600	-
53	นมข้นหวานบรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง	22				300	6,600	-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคแคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง	13	-			600	7,800	-
55	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั้วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง	10	-			1,200	12,000	-
56	นมถั้วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั้วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง	9	-			1,200	10,800	
57	นมถั้วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง	100	-			300	30,000	-
							รวม	121,484	-
							ยอดยกไป	417,271	-



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	417,271	-
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(บรรจุกล่องหัวกล่องละ 1 โหล)	กล่อง	11	-			720	7,920	-
62	เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด	ก้อน	90				6	540	-
63	น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	60				28	1,680	-
64	น้ำจิ้มไก่ ชนิดบรรจุของ ถูกละ 100 ซอง ★	ถุง	100				12	1,200	-
65	น้ำจิ้มขี้เหล็ก ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	5				18	90	-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	25	-			1,400	35,000	-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	38	-			60	2,280	-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.	48	-			350	16,800	-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	140				60	8,400	
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด	28				450	12,600	-
71	น้ำปลาแท้ 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	148,970	-
							ยอดยกไป	566,241	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	566,241	-
74	น้ำผักผลไม้รวมบรรจุกล่อง 100%ไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. สูตรต่าง เช่น เรดปีทสีแดง กีวีสีเขียว แครอทสีส้มแครอทม่วง	กล่อง	17	-			400	6,800	-
75	น้ำผลไม้100%รสต่างๆไม่มีน้ำตาลเจือปน ขนาดไม่ต่ำกว่า1000 มล. เช่น รสส้ม ทับทิม ฯลฯ	กล่อง	67	-			210	14,070	-
76	น้ำผลไม้บรรจุกล่อง100%ไม่มีน้ำตาลเจือปนขนาดไม่ต่ำกว่า 200 มล. รสต่างๆเช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง	กล่อง	17	-			600	10,200	-
77	น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี	กก.	90	-			60	5,400	-
78	น้ำพริกเผาอย่างดีบรรจุกระถางละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.	105	-			12	1,260	-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	145				15	2,175	-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด	150				15	2,250	-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด	50	-			720	36,000	-
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	66	-			540	35,640	-
83	น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด	400				30	12,000	-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด	200	-			6	1,200	-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูดส์หรือคิวิพี	กก.	130	-			20	2,600	-
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	30				30	900	
							รวม	147,015	-
							ยอดยกไป	713,256	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	713,256	-
89	แป้งเกี้ยว	กก.	55	-			40	2,200	-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.	40				6	240	
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง	58	-			60	3,480	-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.	70	-			20	1,400	-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง	45	-			60	2,700	-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	100	-			20	2,000	
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง	42	-			60	2,520	-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง	50	-			3	150	-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.	250	-			3	750	-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดชิ้น	กก.	140	-			50	7,000	-
99	โปรตีนเกษตรชนิดชิ้นเล็กละเอียด	กก.	180	-			50	9,000	-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.	120	-			28	3,360	-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	150	-			10	1,500	-
103	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	45				6	270	
104	ผงขุ่ยไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม ★	ถุง	100	-			90	9,000	-
105	ผงกระหรี่บรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ขวด	90	-			6	540	-
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	90				6	540	
111	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.	380	-			15	5,700	-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	460	-			2	920	-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.	120				2	240	-
							รวม	57,500	-
							ยอดยกไป	770,756	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	770,756	-
114	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	480	-			36	17,280	-
115	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.	280	-			24	6,720	-
116	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง	25	-			60	1,500	-
117	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	90	-			60	5,400	-
118	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	90	-			50	4,500	-
119	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			15	1,470	-
120	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	180	-			3	540	-
121	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	75	-			24	1,800	-
122	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง	100	-			3	300	-
123	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.	100	-			20	2,000	-
124	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.	60	-			6	360	-
125	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง	130	-			18	2,340	-
126	เม็ดเก๋ากี้	กก.	400	-			3	1,200	-
127	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	48	-			3	144	-
128	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	กก.	450	-			10	4,500	-
129	ลำไยแห้ง	กก.	200	-			8	1,600	-
130	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง	55	-			30	1,650	-
131	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง	72	-			120	8,640	-
132	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.	700	-			6	4,200	-
133	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง	75	-			24	1,800	-
134	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง	30	-			60	1,800	-
135	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.	350	-			3	1,050	-
136	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง	120	-			5	600	-
137	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	60	-			36	2,160	-
138	เส้นบะหมี่สด ไม่เหนียวสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.	60	-			100	6,000	-
139	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.	80	-			20	1,600	-
							รวม	81,154	-
							ยอดยกไป	851,910	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	851,910	-
140	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	550	-			40	22,000	-
141	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.	380	-			12	4,560	-
142	เห็ดหอมแห้งขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.	450	-			60	27,000	-
143	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ	30	-			180	5,400	-
144	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.	80	-			160	12,800	-
145	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.	45	-			180	8,100	-
146	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง	80	-			2	160	-
147	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง	720	-			320	230,400	-
148	อบเชย	กก.	200	-			3	600	-
149	เส้นหมีอบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ	160	-			25	4,000	-
150	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด	48	-			300	14,400	-
151	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง	10	-			250	2,500	-
152	โอลิโกคาร์บ บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง	120	-			120	14,400	-
153	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง	30	-			40	1,200	-
154	ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุ1,000 มล.	กล่อง	120	-			10	1,200	-
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 850 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	400	-			60	24,000	-
157	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุถุงละ 2.5 กก./ถุง	ถุง	1300	-			10	13,000	-
158	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง	40	-			240	9,600	-
159	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.	80	-			20	1,600	-
160	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง	90	-			10	900	-
							รวม	397,820	-
							รวมสุทธิ	1,249,730	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	<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	170				2,000	340,000	-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี่	กระสอบ	1,200				2	2,400	-
3	ข้าวเหนียวขาวดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	38				36	1,368	
4	ข้าวเหนียวดำดีบอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	50				30	1,500	
5	ข้าวกล้องหอมมะลิอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	40				40	1,600	
5	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	40				24	960	
6	ข้าวโຈឹกหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุถังละ 10 ถุง	ถัง	850				20	17,000	
							รวม	364,828	
							รวมสุทธิ	364,828	







