

กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารคนไข้ รวม 7 หมวด

เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2561

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. เนื้อปลาชูดผสม(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 2560 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2561.....
กลุ่มงาน/ฝ่าย..... กลุ่มงานโภชนศาสตร์..... หน่วยงาน สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร..... 5,463,022.40..... บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)..... 9 สิงหาคม 2560.....
เป็นเงิน..... 4,736,947.00..... 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 ราคามาตรฐานสำนักงานงบประมาณ, ราคาซื้อครั้ง
สุดท้ายใน 2 ปี ราคาจากบริษัทฯ , ราคาจากเว็บไซต์ที่สืบราคา โดยไม่ต้องลงราคาแต่ละรายที่ไปสืบมา

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2561 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.
	หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	ประเภทไก่								
1.	สะโพกไก่ ★	กก.	85	-			205	17,425	-
2.	เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★	กก.	85	-			550	46,750	-
3.	เนื้อสันในไก่ ★	กก.	90	-			760	68,400	-
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.	120	-			205	24,600	-
8.	เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	9	-			150	1,350	-
9.	ตับไก่	กก.	120	-			100	12,000	-
10.	ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรตปี ★	กก.	80	-			50	4,000	-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง	155	-			150	23,250	-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.	32	-			150	4,800	-
13.	ไก่ยอ ★	กก.	85	-			15	1,275	-
14.	นักเก็ตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.	160	-			100	16,000	-
	ประเภทเปิด								
1	เปิดอย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	220	-			40	8,800	-
2	เปิดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	220	-			40	8,800	-
3	เลือดเปิด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	10	-			100	1,000	-
4	เนื้ออกเปิดสด	กก.	250	-			80	20,000	-
5	ตับเปิดสด	กก.	130	-			20	2,600	-
							รวม	318,300	-
							ยอดยกไป	318,300	-

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.
							ยอดยกมา	318,300	-
	ประเภทหมู								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.	130	-			100	13,000	-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.	140	-			300	42,000	-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุพ)	กก.	45	-			450	20,250	
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น	กก.	160	-			120	19,200	-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง	กก.	150	-			250	37,500	
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง	กก.	120	-			100	12,000	-
7	ลูกชิ้นหมู เกรดเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	150	-			120	18,000	-
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.	160	-			30	4,800	-
13	สันคอหมูสด	กก.	160	-			50	8,000	-
14	หัวใจหมูสด	กก.	120	-			10	1,200	-
15	หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★	กก.	180	-			30	5,400	-
							รวม	539,350	-
							ยอดยกไป	857,650	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	857,650	-
16	หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน	กก.	60	-			15	900	-
17	เลือดหมู	ก๊อน	10	-			60	600	-
18	เส้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม)	กก.	110	-			10	1,100	-
19	ไส้อ่อน(ใส่หวาน)	กก.	130	-			60	7,800	-
20	ทอดมันหมู ★	กก.	150	-			120	18,000	-
21	กระตักหมูอ่อน(ใบพาย)	กก.	160	-			100	16,000	-
							รวม	44,400	-
							ยอดรวมสุทธิ	902,050	-

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.
	หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้แล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	220	-			300	66,000	
2	เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.	90	-			150	13,500	-
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)ขอเกล็ดแล้ว	กก.	100	-			300	30,000	-
4	เนื้อปลาทรายสดขูดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	280	-			30	8,400	-
5	เนื้อปลาที่บิทมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ แล่ ตัดแต่ง และ ล้างออกให้สะอาด)	กก.	140	-			300	42,000	-
	ประเภทปลาทะเล ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเห็งือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	95	-			60	5,700	-
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น (ขอเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	230	-			80	18,400	-
3	เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี่ ไม่มีหนังและก้าง ไม่ติดหน้าท้อง ตัดแต่งแล้ว	กก.	120	-			300	36,000	-
							รวม	220,000	-
							ยอดยกไป	220,000	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	220,000	-
4	เนื้อปลาอินทรีสดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม สดเนื้อแน่น	กก.	220	-			200	44,000	-
5	ปลาทุสดขนาด 10-12 ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)	กก.	110	-			200	22,000	-
6	ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.	กก.	150	-			180	27,000	-
7	เนื้อปลาดูเดี่ยว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	90	-			100	9,000	-
8	เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)	กก.	100	-			120	12,000	-
9	ปลาโอสถ (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.	220	-			120	26,400	-
12	เนื้อปลาช่อนทะเล แล้แล้วไม่รวม หัวและกระดูกกลาง และหางขนาด ชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	150	-			120	18,000	-
13	เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่(เนื้อปลาเยือก, เนื้อปลาน้ำดอกไม้) เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	80	-			60	4,800	-
14	ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาด แล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "	กก.	200	-			60	12,000	-
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม ★	กก.	120	-			60	7,200	-
16	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็กบรรจุ ถุงละ 1 กก. ★	กก.	120	-			60	7,200	-
17	ลูกชิ้นปลาเส้นชนิดทอดอย่างดี ★	กก.	130	-			60	7,800	-
18	เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปัง (ปลาทิพย์) ขนาดบรรจุกล่องละ 400 กรัม ★	กก.	85	-			60	5,100	-
19	ปลาหมึกหอมทำสะอาดแล้ว ขนาดตัวละ ไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	220	-			90	19,800	-
20	เกี้ยวปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			20	2,600	-
21	เส้นปลาสำเร็จ 1000 กรัม/ถุง	กก.	130	-			20	2,600	-
							รวม	253,900	-
							ยอดยกไป	473,900	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	473,900	-
	ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.	380	-			30	11,400	-
2	กุ้งซีแฮ้ไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัว ยาว 5 " (ประมาณ60-65ตัว/กก.)	กก.	260	-			300	78,000	-
3	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อนไม่มี กระดูก	กก.	800	-			20	16,000	-
4	เนื้อปูอัด ★	กก.	180	-			20	3,600	-
5	หอยจืดอย่างดี (เนื้อปูรวมกับ เนื้อกุ้ง)	กก.	180	-			60	10,800	-
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	150,800	-
							ยอดรวมสุทธิ	624,700	-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ค. ไข่ ประเภทไข่ 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.	90	-			660	59,400	-
5	ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★	กก.	190	-			360	68,400	-
							ยอดรวมสุทธิ	384,060	-

หมายเหตุ



ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้								
1	ผักกวางตุ้ง	กก.	30	-			360	10,800	-
2	ผักกวางตุ้งใต้หวัน	กก.	35	-			200	7,000	-
3	ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			400	14,000	-
4	ผักกาดหอมฝรั่ง	กก.	45	-			60	2,700	-
5	ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.	กก.	60	-			120	7,200	-
6	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	กก.	30	-			300	9,000	-
7	ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน	กก.	30	-			100	3,000	-
8	แขนงกะหล่ำ	กก.	60	-			100	6,000	-
9	ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	60	-			180	10,800	-
10	บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.	กก.	65	-			180	11,700	-
11	กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.	กก.	30	-			450	13,500	-
12	คื่นช่าย	กก.	90	-			180	16,200	-
13	ดอกกุยช่าย	กก.	65	-			60	3,900	-
14	ใบกุยช่าย	กก.	80	-			50	4,000	-
15	ใบกุยช่ายขาว	กก.	120	-			50	6,000	-
16	ต้นหอมไม่มีดินติด	กก.	90	-			180	16,200	-
17	ผักชีไม่มีดินติด	กก.	120	-			120	14,400	-
18	ผักชีฝรั่ง	กก.	80	-			50	4,000	-
19	ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)	กก.	60	-			40	2,400	-
20	ใบโหระพา	กก.	40	-			60	2,400	-
21	ใบกระเพรา	กก.	35	-			60	2,100	-
22	ใบแมงลัก	กก.	45	-			10	450	-
23	ใบมะกรูด	กก.	60	-			30	1,800	-
24	ใบสะระแหน่	กก.	90	-			30	2,700	-
25	หัวปลี 3-5 หัว/กก.	กก.	20	-			100	2,000	-
26	ผักโสมถัตัดแต่งแล้ว	กก.	35	-			60	2,100	-
27	ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14")	กก.	30	-			150	4,500	-
28	ผักบุ้งจีน	กก.	30	-			300	9,000	-
29	ดอกหอม	กก.	90	-			80	7,200	-
							รวม	197,050	-
							ยอดยกไป	197,050	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	197,050	-
30	แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.	กก.	25	-			160	4,000	-
31	แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.	กก.	30	-			150	4,500	-
32	แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.	กก.	35	-			60	2,100	-
33	ฟักเขียวลูกโต ไม่พามผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	30	-			250	7,500	-
34	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.	32	-			560	17,920	-
35	ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	25	-			100	2,500	-
36	ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี	กก.	35	-			60	2,100	-
37	ถั้วฝักยาวไม่พอง	กก.	40	-			200	8,000	-
38	ถั้วแขก	กก.	60	-			40	2,400	-
39	ถั้วลันเตา	กก.	120	-			70	8,400	-
40	ถั้วพู	กก.	80	-			30	2,400	-
41	หัวผักกาดขาวสดไม่พามหัวใหญ่ 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.	35	-			150	5,250	-
44	มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.	กก.	30	-			150	4,500	-
45	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กก.	80	-			40	3,200	-
46	มะเขือเทศสีดา	กก.	50	-			78	3,900	-
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.	50	-			260	13,000	-
52	มะนาวไม่ต่ำกว่า 15 ลูก/กก.	กก.	70	-			100	7,000	-
53	ลูกมะกรูดไม่ต่ำกว่า 12 ลูก/กก.	กก.	80	-			10	800	-
54	ข่าสด	กก.	50	-			30	1,500	-
55	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	60	-			60	3,600	-
56	ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่)	กก.	55	-			100	5,500	-
57	กระชาย	กก.	60	-			80	4,800	-
58	กระชายหั่นฝอย	กก.	80	-			20	1,600	-
59	ผักตำลึง	กก.	50	-			100	5,000	-
							รวม	150,220	-
							ยอดยกไป	347,270	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	347,270	
60	เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.	กก.	90	-			10	900	-
61	ตะไคร้	กก.	30	-			120	3,600	-
62	มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.	กก.	40	-			40	1,600	-
63	พริกสด(พริกเชียงใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.	80	-			25	2,000	
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.	90	-			30	2,700	-
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.	60	-			30	1,800	-
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.	80	-			30	2,400	-
67	พริกเหลือง	กก.	100	-			12	1,200	-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.	100	-			30	3,000	-
69	พริกหยวก	กก.	80	-			30	2,400	-
70	พริกไทยอ่อน	กก.	150	-			12	1,800	-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.	80	-			60	4,800	-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.	130	-			200	26,000	-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.	80	-			150	12,000	-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.	90	-			60	5,400	-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.	110	-			120	13,200	-
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.	35	-			200	7,000	-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	35	-			100	3,500	-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.	55	-			80	4,400	-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.	45	-			60	2,700	-
83	ถั่วหวาน	กก.	120	-			70	8,400	-
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	40	-			60	2,400	-
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม	กก.	38	-			150	5,700	-
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.	20	-			40	800	-
87	มะพร้าวขาวขูดแล้ว	กก.	75	-			120	9,000	-
							รวม	145,700	-
							ยอดยกไป	492,970	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	492,970	
88	สับประรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	20	-			150	3,000	-
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	65	-			40	2,600	-
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.	60	-			80	4,800	-
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.	กก.	35	-			120	4,200	-
92	ใบเตยหอม	กก.	30	-			60	1,800	-
93	กระทงใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด)	ใบ	1.5	-			680	1,020	-
94	ผักโขม	กก.	45	-			150	6,750	-
95	มะพร้าวอ่อน/มะพร้าวอ่อนเผา	ผล	30	-			100	3,000	-
96	ผักคะน้าฮ่องกงต้นโตและอ่อน	กก.	80	-			100	8,000	-
97	เรดโอ๊ค (ผักสลัด)	กก.	110	-			12	1,320	-
98	กรีนโอ๊ค(ผักสลัด)	กก.	110	-			12	1,320	-
99	ผักปวยเล้ง	กก.	90	-			100	9,000	-
100	เห็ดเข็มทอง	กก.	90	-			80	7,200	-
101	ไขมันเหลืองสด	กก.	60	-			6	360	
102	ไขมันขาว	กก.	100	-			30	3,000	
103	ยอดมะระมะแว้วยอดอ่อน	กก.	50	-			140	7,000	
104	ผักชีลาว	กก.	70	-			12	840	
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.	50	-			60	3,000	
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.	30	-			30	900	
107	ปีทรุท ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม	กก.	40	-			20	800	-
108	ดอกอัญชัญ	กก.	60	-			20	1,200	
109	ดอกกระเจี๊ยบแดงสด	กก.	40	-			20	800	
110	ดอกขจร	กก.	60	-			20	1,200	
111	ชะอม	กก.	80	-			20	1,600	
112	รากบัว	กก.	85	-			30	2,550	
113	ใบบัวบก	กก.	50	-			20	1,000	
							รวม	78,260	-
							ยอดยกไป	571,230	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	571,230	-
114	เห็ดออริโนจิ	กก.	100	-			80	8,000	-
115	เห็ดหอมสด	กก.	160	-			80	12,800	-
116	กระเจี๊ยบเขียวอ่อน	กก.	35	-			20	700	-
117	กะหล่ำปลีสีม่วง	กก.	50	-			10	500	-
118	ใบยอ	กก.	45	-			10	450	-
119	ต้นทานตะวันอ่อน	กก.	160	-			40	6,400	-
							รวม	28,850	-
							ยอดยกไป	600,080	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	600,080	-
	ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูก ต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผล งามไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่ฟ้าม								
1	สับปะรดหวาน ขนาดผลละไม่ ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุกและก้าน	กก.	30	-			60	1,800	-
2	กล้วยน้ำว้าสุกผลโต หวีละ 8-12 ผล	กก.	30	-			250	7,500	-
3	กล้วยหอมสุกผลโตขนาด 6 ผล/กก.	กก.	70	-			150	10,500	-
4	กล้วยไข่สุก(สุกหรือสีกระด้าง)หวีละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	50	-			300	15,000	-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.	45	-			320	14,400	
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.	50	-			60	3,000	-
7	ชมพูทับทิม หรือชมพูเขียว ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	60	-			180	10,800	-
8	แก้วมังกร ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก	กก.	45	-			320	14,400	-
9	ชมพูเพชร 8-10 ผล/กก.	กก.	60	-			30	1,800	-
10	มังคุด 10-12 ผล/กก.	กก.	40	-			250	10,000	-
11	ลองกอง 15-20 ผล/กก.	กก.	60	-			250	15,000	-
12	แตงโมสีเขียว(เนื้อในสีเหลือง)แน่นผลละไม่ต่ำกว่า1.5 กก	กก.	35	-			250	8,750	-
13	ส้มสายน้ำผึ้ง ขนาด 8-10 ผล/กก.	กก.	80	-			100	8,000	-
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.	60	-			100	6,000	-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.	60	-			120	7,200	-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.	50	-			60	3,000	-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 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.	50	-			50	2,500	
							รวม	191,850	-
							ยอดยกไป	791,930	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	791,930	
23	แดงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.	32	-			150	4,800	
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.	100	-			150	15,000	-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.	90	-			120	10,800	-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.	100	-			60	6,000	
27	แดงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			45	1,800	-
28	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาละ 2-3 ผล/กก.	กก.	40	-			150	6,000	-
29	แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)	กก.	50	-			260	13,000	-
30	แอปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า) 6 - 7 ผลต่อกก.	กก.	90	-			200	18,000	-
31	แอปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	100	-			60	6,000	-
32	สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.	กก.	60	-			120	7,200	-
33	มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	50	-			60	3,000	-
34	มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.	กก.	50	-			120	6,000	-
35	มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	40	-			600	24,000	-
36	สตอเบอรี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.	กก.	150	-			25	3,750	-
37	ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.	กก.	60	-			20	1,200	
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.	50	-			120	6,000	
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.	80				120	9,600	
							รวม	142,150	-
							รวมสุทธิ	934,080	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด จ. ขนมห								
1	ข้าวต้มน้ำอุ่นขนาดตัว 1.5 "	กก.	80	-			60	4,800	-
2	เงาก้วย	กก.	50	-			150	7,500	-
3	ถั่วเขียวนึ่งสุก	กก.	60	-			60	3,600	-
4	แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)	กก.	50	-			60	3,000	-
5	แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ	กก.	40	-			120	4,800	-
6	เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขา(ไม่มีน้ำป่น)	กก.	40	-			60	2,400	-
7	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำป่น	กก.	50				80	4,000	-
8	สลิมสีขา และสีเขียวจากใบเตย	กก.	60	-			60	3,600	-
9	ลอดช่องไทยสีขาและสีเขียว ใบเตย ไม่มีน้ำป่น	กก.	40	-			90	3,600	-
10	ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำป่น สีขา สีเขียวใบเตย	กก.	35	-			90	3,150	
11	เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.	200	-			25	5,000	-
12	ลูกเต๋ยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำป่น	กก.	60	-			30	1,800	-
13	ลูกชิด	กก.	80	-			60	4,800	-
14	เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			60	3,600	-
15	พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง	กก.	100	-			18	1,800	-
16	ฟักเชื่อมแห้ง	กก.	120	-			6	720	-
17	ถั่วดำต้มสุกแล้ว	กก.	60	-			60	3,600	-
18	วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ	ถ้วยละ	3				400	1,200	
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ	6	-			300	1,800	-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ถ้วยละ	4	-			1,800	7,200	-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	3	-			1,600	4,800	-
22	ทับทิมกรอบใส่แห้ว (ไม่มีสารปนเปื้อน)	กก.	60	-			30	1,800	-
23	ขนมทองเอกเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	4	-			240	960	-
							รวม	79,530	-
							ยอดยกไป	79,530	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	79,530	-
24.	ขนมไส้ไส้ชนิดท่อใบตองทรงสูง ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.	ท่อ	6	-			1,200	7,200	-
25	ข้าวเหนียวมูล	กก.	150	-			20	3,000	-
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	-			300	1,800	-
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	3	-			2,000	6,000	-
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	กระทรีบี้บไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน	10	-			300	3,000	-
39	ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว	กก.	80	-			30	2,400	-
							รวม	105,300	-
							ยอดยกไป	184,830	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	184,830	-
40	ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ชิ้น	12	-			450	5,400	-
41	ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา	อัน	12	-			450	5,400	-
42	ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แถวละ ★ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด	แถว	38	-			30	1,140	-
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น	ถุง	300				60	18,000	
44	ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทงกระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือถุงพลาสติกกว้าง 3" หนา 0.5"	กระทง	14	-			450	6,750	-
45	ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "	อัน	12	-			1,200	14,400	-
46	ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน	12				240	2,880	-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง	14	-			600	8,400	-
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 สัปปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แอม ปลาทูน่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ	15	-			450	6,750	-
							รวม	88,920	-
							ยอดยกไป	273,750	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	273,750	
51	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อเหลี่ยม ขนาด 2"x3"	ห่อ	12	-			300	3600	-
52	ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ	15	-			300	4,500	-
53	ขนมแดนนิสไส้ครีม เฮอร์ บลูเบอรี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
54	เค้กกล้วยหอมบรรจุทรงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2"	กระทง	10	-			400	4,800	
55	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น	12	-			300	3,600	-
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหนียวเปรี้ยว	กก.	60	-			60	3,600	-
59	ขนมน้ำตาลดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น	2	-			1,200	2,400	-
60	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ	15	-			200	3,000	-
61	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกเก 1"	ชิ้น	4	-			300	1,200	-
62	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขาวชุดเป็นเส้น	กก.	80	-			30	2,400	-
63	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น	4	-			240	960	
64	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระทงใบตอง เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "	กระทง	8	-			1,200	9,600	
65	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.	100	-			10	1,000	
66	แปะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว	กก.	130	-			20	2,600	
67	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ	15	-			150	2,250	-
68	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง	ถุง	300	-			60	18,000	-
69	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"	ถ้วย	5	-			1,200	7,200	-
70	ข้าวต้มมัดไส้ต่างๆ ขนาด 2"x3"	กลีบ	8				1,000	8,000	
71	ฝอยทองชนิดเป็นวง ขนาดไม่ต่ำกว่า 2"	แพ	10				600	6,000	
							รวม	88,310	-
							รวมสุทธิ	362,060	-

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี	กล่อง	67	-			180	12,060	-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	72	-			360	25,920	-
3	กะป๋องอย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก	58	-			36	2,088	-
4	กระเจี๊ยบแห้ง	กก.	200	-			5	1,000	-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	120	-			150	18,000	-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	550	-			24	13,200	-
7	เกี๊ยมอี	กก.	30	-			15	450	-
8	ก๋วยเตี๋ยวลี้นเล็ก	กก.	30	-			150	4,500	-
9	ก๋วยเตี๋ยวลี้นใหญ่	กก.	30	-			160	4,800	-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป	กก.	600	-			12	7,200	-
11	เก็กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			36	3,528	-
12	ก๋วยเตี๋ยวลี้นแข็งไส้สด	กก.	50	-			25	1,250	-
13	ก๋วยจั๊บน้ำใส	กก.	30	-			80	2,400	-
14	ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	420	-			24	10,080	-
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	35	-			12	420	-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	90	-			1	90	-
							รวม	109,506	-
							ยอดยกไป	109,506	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	109,506	-
21	ชิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			36	3,528	-
22	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง	120	-			40	4,800	-
23	เครื่องตีมธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง	100	-			100	10,000	-
24	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุของ อลูมิเนียม	ถุง	100	-			200	20,000	-
25	เครื่องตีมรสซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุของละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง	120	-			300	36,000	-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	60	-			12	720	-
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	120	-			12	1,440	-
30	ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี	ขวด	110	-			6	660	-
31	ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 570 ซม ^๓	ขวด	38	-			40	1,520	-
32	ซอสมะเขือเทศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	38	-			240	9,120	-
33	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง บรรจุ ซองละ 11 กรัม ขนาดถุงละ 100	ถุง	120	-			12	1,440	-
34	ซอสหอยนางรม ขนาดไม่ต่ำกว่า 600 กรัม	ขวด	40	-			200	8,000	-
35	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง) ★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม ^๓	ขวด	39	-			360	14,040	-
36	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม ^๓ ★	ขวด	30	-			60	1,800	-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	400	-			3	1,200	-
38	ดอกคำฝอย	กก.	300	-			2	600	-
39	ดอกไม้จีน	กก.	200	-			6	1,200	-
							รวม	125,548	-
							ยอดยกไป	235,054	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	235,054	-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.	40	-			28	1,120	-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม ³ ★	ขวด	38	-			72	2,736	-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล	160	-			3	480	-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.	72	-			200	14,400	-
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.	60	-			40	2,400	-
48	วัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส) ★ ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง	กล่อง	180	-			5	900	-
49	ถั่วพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด) ขนาดบรรจุ 180 - 200 ซีซี	ถั่ว	4	-			600	2,400	-
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรโปรตีนเวเนียน	กล่อง	10	-			600	6,000	-
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง	12	-			600	7,200	-
52	นมข้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุหีบละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			300	6,300	-
53	นมข้นหวานบรรจุหีบละ 4 โหล	กระป๋อง	21	-			300	6,300	-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น ฟอรัคคาร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี บรรจุกล่อง	กล่อง	13	-			600	7,800	-
55	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ	กล่อง	10	-			1,200	12,000	-
56	นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHT ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ	กล่อง	9	-			1,200	10,800	-
57	นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม	ถุง	100	-			300	30,000	-
							รวม	118,536	-
							ยอดยกไป	353,590	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	353,590	-
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 รสช็อคโกแลตมอลต์ บรรจุไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี(สูตรน้ำตาลน้อย)	กล่อง	11	-			900	9,900	-
61	นมสดบรรจุกล่อง ยูเอชที ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหิ้วกล่องละ 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 ชนิดบรรจุซอง ถุงละ 100 ซอง ★	ถุง	110	-			12	1,320	-
65	น้ำจิ้มบ๊วยเจียว ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด	50	-			18	900	-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.	25	-			1,400	35,000	-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง	36	-			60	2,160	-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.	40	-			350	14,000	-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	130	-			60	7,800	-
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 ³ 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	146,380	-
							ยอดยกไป	499,970	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	499,970	-
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	60	-			210	12,600	-
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.	110	-			12	1,320	-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	130				15	1,950	-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด	160				15	2,400	-
81	น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด	52	-			720	37,440	-
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด	65	-			540	35,100	-
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	-			300	12,000	-
88	บุกชนิดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	ถุง	30				30	900	
							รวม	144,430	-
							ยอดยกไป	644,400	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	644,400	-
89	แป้งเกี้ยว	กก.	55	-			40	2,200	-
90	แป้งข้าวเจ้าบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	กก.	40	-			6	240	-
91	แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม	ถุง	60	-			60	3,600	-
92	แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.	กก.	80	-			20	1,600	-
93	แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ซอง	38	-			60	2,280	-
94	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	120	-			20	2,400	-
95	แป้งมันบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 980 กรัม	ถุง	40	-			60	2,400	-
96	แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง	ถุง	45	-			3	135	-
97	โป๊ยกั๊ก	กก.	200	-			3	600	-
98	โปรตีนเกษตร ชนิดขึ้น	กก.	160	-			50	8,000	-
99	โปรตีนเกษตรชนิดขึ้นเล็กละเอียด	กก.	160	-			50	8,000	-
100	โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ	กก.	90	-			28	2,520	-
101	โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	150	-			10	1,500	-
103	ผงขมิ้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	30	-			6	180	-
104	ผงซูบไก่ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม	ถุง	98	-			90	8,820	-
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.	240	-			15	3,600	-
112	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	500	-			2	1,000	-
113	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.	120	-			2	240	-
							รวม	54,265	
							ยอดยกไป	698,665	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	698,665	-
114	พลาสติกฟิล์ม หนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน	460	-			36	16,560	-
115	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.	260	-			24	6,240	-
116	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง	30	-			60	1,800	-
117	เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	90	-			60	5,400	-
118	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	95	-			50	4,750	-
119	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	98	-			24	2,352	-
120	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	180	-			3	540	-
121	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	55	-			24	1,320	-
122	ลูกเกตุชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง	90	-			3	270	-
123	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.	90	-			10	900	-
124	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.	50	-			6	300	-
125	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง	120	-			18	2,160	-
126	เม็ดเก๋ากี้	กก.	400	-			5	2,000	-
127	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง	45	-			3	135	-
128	เม็ดมะม่วงหิมมะพานต์ดิบ	กก.	480	-			10	4,800	-
129	ลำไยแห้ง	กก.	200	-			12	2,400	-
130	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง	55	-			45	2,475	-
131	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง	72	-			120	8,640	-
132	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.	520	-			10	5,200	-
133	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง	60	-			24	1,440	-
134	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง	30	-			60	1,800	-
135	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.	360	-			3	1,080	-
136	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง(50 ซอง/กล่อง)	กล่อง	100	-			5	500	-
137	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	60	-			36	2,160	-
138	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.	60	-			100	6,000	-
139	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.	80	-			10	800	-
							รวม	82,022	-
							ยอดยกไป	780,687	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา	780,687	-
140	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	480	-			60	28,800	-
141	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กก.	380	-			12	4,560	-
142	เห็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.	480	-			50	24,000	-
143	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ	30	-			180	5,400	-
144	หอมแห้งหัวเล็ก แห้งสนิทไม่ลืบ ตัดจุก	กก.	60	-			160	9,600	-
145	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.	45	-			180	8,100	-
146	อลูมิเนียมฟรอยท่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง	65	-			2	130	-
147	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง	720	-			300	216,000	-
148	อบเชย	กก.	220	-			3	660	-
149	เส้นหมือบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ	160	-			25	4,000	-
150	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด	46	-			300	13,800	-
151	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง	8	-			250	2,000	-
152	โอลิโกคาร์บ บรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง	135	-			120	16,200	-
153	ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา	ถุง	28	-			40	1,120	-
154	ครีมชุปเพื่อสุขภาพ(ไม่มีนมวัวผสม)บรรจุ1,000 มล.	กล่อง	135	-			10	1,350	-
155	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตร Fos บรรจุ 850 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	400	-			60	24,000	-
156	ผงอาหารทางการแพทย์กลีนิวนิลา สูตรสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน บรรจุถุงละ 2.5 กก./ถุง	ถุง	1360	-			10	13,600	-
157	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง	40	-			240	9,600	-
158	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.	90	-			20	1,800	-
159	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง	90	-			10	900	-
160	ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ บรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ถุง	ถุง	288	-			30	8,640	-
							รวม	394,260	-
							รวมสุทธิ	1,174,947	-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ช. ข้าวสาร								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง	168	-			2,000	336,000	-
2	ปลายข้าวสารหอมมะลิ ไม่มีกรวด หินปนอยู่ ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 48 กก./กระสอบ/โพลี	กระสอบ	1,200	-			2	2,400	-
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	40	-			40	1,600	-
5	ข้าวหอมมะลิมันปูอย่างดีบรรจุถุงละ ไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม	ถุง	40	-			24	960	-
6	ข้าวโจ๊กหอมมะลิ ชนิดสำเร็จบรรจุละ 1000กรัม/ถุง บรรจุลังละ 10 ถุง	ลัง	680	-			20	13,600	-
							รวม	357,500	-
							รวมสุทธิ	379,000	-

ใบเสนอราคา อาหารคนใช้ประจำปีงบประมาณ 2561

และความต้องการจำนวนที่ใช้ใน 6 เดือน โดยแยกอาหาร รวม 7 หมวด ดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเสียสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร ตกค้าง หรือสารปนเปื้อน								
	ประเภทไก่								
1.	สะโพกไก่ ★	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 ชนิดเกรตบี ★	กก.		-			50		-
11.	ไก่จ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★	ถุง		-			150		-
12.	โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว ★	กก.		-			150		-
13.	ไก่ยอ ★	กก.		-			15		-
14.	น้กเกตไก่ 1000 กรัม/ถุง ★	กก.		-			100		-
	ประเภทเป็ด								
1.	เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.		-			40		-
2.	เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.	กก.		-			40		-
3.	เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก๊อน		-			100		-
4.	เนื้ออกเป็ดสด	กก.		-			80		-
5.	ตับเป็ดสด	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		
	ประเภทหมู								
1.	สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด(ไม่แช่แข็ง) บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส	กก.		-			100		-
2	ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก	กก.		-			300		-
3	กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุป) ★	กก.		-			450		
4	สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น ★	กก.		-			120		-
5	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง ★	กก.		-			250		
6	ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง ★	กก.		-			100		-
7	ลูกชิ้นหมู เกรดเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก. ★	กก.		-			120		-
8	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	สันคอหมูสด	กก.		-			50		-
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.		-			15		-
17	เลือดหมู	ก้อน		-			60		-
18	ล้นหมูสด(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.
	หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาช่อนสดแล้วไม่มีหัวและกระดูกกลางไม่มีไขมัน พุงหน้าท้อง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.	-			300			
2	เนื้อปลาตุ๋กด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม (ตัดหัว คvikไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)	กก.	-			150		-	
3	เนื้อปลานิลสดขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ตัดหัว คvikไส้ ตัดแต่ง)ขอดเกล็ดแล้ว	กก.	-			300		-	
4	เนื้อปลาทรายสดชนิดแท้ (บรรจุถุงละ 1 กก.)	กก.	-			30		-	
5	เนื้อปลาที่บิทมสด ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikไส้ แล่ ตัดแต่ง แล่ ล้างออกให้สะอาด)	กก.	-			300		-	
	ประเภทปลาทะเล ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	เนื้อปลาแดงขนาด 9-10 ตัว/กก. (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikไส้ ตัดแต่ง)	กก.	-			60		-	
2	เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว คvikไส้ 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	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		-
	ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า และต้องสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อน								
1	กุ้งนางตัวโต(น้ำจืด)ไม่มีไข่ ขนาด 12 - 14 ตัว/กก.	กก.		-			30		-
2	กุ้งชีแฮ้ไม่เปลือกเปลือก 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	เนื้อหอยแมลงภู่ง่ายสำเร็จ	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.
	หมวด ค. ไข่ ประเภทไข่ บรรจุใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่ 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.
	หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้								
1	ผักกวาดตั้ง	กก.		-			360		-
2	ผักกวาดตั้งได้หัววัน	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	ดอกกุยช่าย	กก.		-			60		-
14	ใบกุยช่าย	กก.		-			50		-
15	ใบกุยช่ายขาว	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(สีเขี้ยว,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(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)	กก.		-			25		
64	พริกขี้หนูสด (สีเขียว,สีแดง)	กก.		-			30		-
65	พริกขี้ฟ้าเขียว	กก.		-			30		-
66	พริกขี้ฟ้าแดง	กก.		-			30		-
67	พริกเหลือง	กก.		-			12		-
68	พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก.	กก.		-			30		-
69	พริกหยวก	กก.		-			30		-
70	พริกไทยอ่อน	กก.		-			12		-
71	เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)	กก.		-			60		-
72	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า	กก.		-			200		-
73	เห็ดนางฟ้า	กก.		-			150		-
74	เห็ดเป๋าฮื้อ	กก.		-			60		-
75	หน่อไม้ฝรั่งต้นโตและอ่อน	กก.		-			120		-
76	บวบเหลี่ยมใหญ่ 4-6 ผล/กก.	กก.		-			250		-
77	สายบัว (ลอกเปลือกแล้ว)	กก.		-			100		-
78	ดอกแค	กก.		-			60		-
79	มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.	กก.		-			200		-
80	มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			100		-
81	ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี	กก.		-			80		-
82	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กก.		-			60		-
83	ถั่วหวาน	กก.		-			70		-
84	มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	กก.		-			60		-
85	เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า500 กรัม	กก.		-			150		-
86	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก.	กก.		-			40		-
87	มะพร้าวขาวชุดแล้ว	กก.		-			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	ลึบปรดชนิดแกง ขนาดผลละ ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.		-			150		-
89	แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.		-			40		-
90	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กก.		-			80		-
91	ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฟัก/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	ยอดมะระแม้วยอดอ่อน	กก.		-			140		-
104	ผักชีลาว	กก.		-			12		-
105	ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน	กก.		-			60		-
106	ผักกวางตุ้งดอก	กก.		-			30		-
107	ปืทรูท 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	กระเจียบเขียวอ่อน	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		-
	ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ช้ำ 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(สุกหรือสีกระด้าง)หวีละไม้ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			300		-
5	เงาะโรงเรียน 20-24 ผล/กก.	กก.		-			320		-
6	พุทราผลกลมลูกโต 10-12 ลูก/กก.	กก.		-			60		-
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.		-			30		-
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.		-			100		-
17	ลิ้นจี่พันธุ์ฮวงฮวยหรือจักรพรรดิ	กก.		-			120		-
18	ลำไยพันธุ์สีชมพูหรือกระโหลก	กก.		-			60		-
19	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก 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	แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	กก.		-			150		-
24	องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ของต่างประเทศ	กก.		-			150		-
25	องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ	กก.		-			120		-
26	ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม	กก.		-			60		-
27	แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.		-			45		-
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.		-			20		-
38	ส้มจินหวาน ขนาด 30-35 ผล/กก.	กก.		-			120		-
39	ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก	กก.		-			120		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
	หมวด จ. ขนม								
1	ข้าวต้มน้ำวันขนาดตัว 1.5 "	กก.		-			60		-
2	เฉาก๊วย	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	สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว 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	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	ตัวละ		-			400		-
19	วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ		-			300		-
20	วุ้นมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปตัวเปิด ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 2.5 "	ตัวละ		-			1,800		-
21	ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"	ชิ้น		-			1,600		-
22	ทับทิมกรอบไส้แก้ว (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.	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		-			300		-
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	กระทหรีปี่ไส้ไก่ขนาดตัวยาว2.5"	อัน		-			300		-
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	แกละ		-			30		-
43	ขนมจีบไส้กุ้งหรือปูแช่แข็งบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 70 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/ไบเตย เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	อัน					240		-
47	ขนมแยมโรลหน้าบลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่ เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "	กระทง		-			600		-
48	ขนมพายแอมป์เปลี่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 2"	ชิ้น		-			450		-
49	ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม) ขนาด 2"X3"	ชิ้น		-			900		-
50	ขนมพายไก่ แสม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด ทუნ่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ	ชิ้น		-			300		-
51	ขนมแซนวิชไส้ไก่มายองเนส แสม ปลาทუნ่า ชนิดห่อสามเหลี่ยม(แซนวิชสดใหม่ใส่ 2 ชิ้น)	ห่อ		-			450		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		
52	ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"	ห่อ		-			300		-
53	ขนมแยมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แยมชนิด ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3"	ห่อ		-			300		-
54	ขนมแดนนิสไส้ครีม เซอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2.5"	ชิ้น		-			300		-
55	เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถงขนาด เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 "	กระถง		-			400		-
56	บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"	ชิ้น		-			300		-
57	เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.		-			60		-
58	ขนมน้ำดอกไม้วัยยะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"	ชิ้น		-			1,200		-
59	ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ ไส้แยม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"	ห่อ		-			200		-
60	สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกละ 1"	ชิ้น		-			300		-
61	ขนมขี้หนูพร้อมมะพร้าวขูดเป็นเส้น	กก.		-			30		-
62	ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวขูดและน้ำตาล โรยงาขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1"	ชิ้น		-			240		-
63	ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถงใบตอง เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 "	กระถง		-			1,200		-
64	จาวตาลเชื่อม/สาเกเชื่อม	กก.		-			10		-
65	แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดใส่ขมออกแล้ว	กก.		-			20		-
66	สลัดปูอัดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม ไส้ 2 ชั้น สดใหม่	ห่อ		-			150		-
67	ขนมจีบไส้หมูไม่ต่ำกว่า 70 ชิ้น/ถุง	ถุง		-			60		-
68	ขนมถ้วยตะไลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 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.
	หมวด ฉ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง								
1	กะทิกล่อง(หัวกะทิชนิดธรรมดา,อบควันเทียน บรรจุกล่องละ 1000 ซีซี ★	กล่อง	-				180		-
2	กะทิธัญพืชบรรจุกล่อง UHT ขนาด 1000 ซีซี	กล่อง	-				360		-
3	กะปಿಯ่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น ชนิดกระปุกขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กระปุก	-				36		-
4	กระเจียบแห้ง	กก.	-				5		-
5	กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก	กก.	-				150		-
6	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน	กก.	-				24		-
7	เกี่ยมอี	กก.	-				15		-
8	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	-				150		-
9	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	-				160		-
10	กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่ จืด ไม่ใส่สี และไม่มีเปลือก	กก.	-				12		-
11	แก๊กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง	-				36		-
12	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	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		-
19	ข้าวคั่วป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ★	ถุง	-				12		-
20	ข้าวโอ๊ต (Quaker) ปรุงสำเร็จ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	กระป๋อง	-				1		-
							รวม		
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
21	ชิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			36		-
22	เครื่องตีผสมซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม	ถุง		-			40		-
23	เครื่องตีผสมธัญญาหาร (สูตรน้ำตาลน้อย) ขนาดบรรจุ ซองละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง	ถุง		-			100		-
24	เครื่องตีผสมซ็อกโกแลตมอลต์ สูตร Activ - B ขนาดบรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม บรรจุ 15 ซอง/ถุงบรรจุซอง อลูมิเนียม	ถุง		-			200		-
25	เครื่องตีผสมซ็อกโกแลตมอลต์ สูตรวิตามินรวม แร่ธาตุ 15 ชนิด ขนาดบรรจุซองละ 35 กรัม บรรจุไม่ต่ำกว่า 20 ซอง/ถุง ซองอลูมิเนียม	ถุง		-			300		-
26	งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.		-			12		-
27	ซัอนพลาสติก (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 ³	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		-			200		-
35	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 (ซอสถั่วเหลือง)★ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซม ³	ขวด		-			360		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
36	ซีอิ้วดำสูตร 5 ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 940 ซม ³ ★	ขวด		-			60		-
37	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.		-			3		-
38	ดอกคำฝอย	กก.		-			2		-
39	ดอกไม้จีน	กก.		-			6		-
40	เต้าเจี้ยวขาว	กก.		-			28		-
41	เต้าเจี้ยวสูตร 1 ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 ซม ³ ★	ขวด		-			72		-
42	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้วหรือโหล พลาสติกขนาดไม่ต่ำกว่า 2.8 กิโลกรัม	ขวดโหล		-			3		-
43	เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 " หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ★	กก.		-			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		-			600		-
50	นมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน	กล่อง		-			600		-
51	นมข้าวกล้องงอกยาคูล์ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล. บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ	กล่อง		-			600		-
52	นมข้นตัดแปลงไขมันไม่หวาน บรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง		-			300		-
53	นมข้นหวานบรรจุถังละ 4 โหล	กระป๋อง		-			300		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
54	นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง เช่น พอร์แคร์ 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	น้ำจิ้มบ๊วยเจียง ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม	ขวด					18		-
66	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	กก.		-			1,400		-
67	น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ๑ละไม่ต่ำกว่า 1 กก.	ถุง		-			60		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
68	น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้ชนิดก้อนน้ำหนัก 1 กก./ก้อน	กก.		-			350		-
69	น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ก.จ.		-			60		-
70	น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี (ไม่คั้นขวด)	ขวด		-			450		-
71	น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 ซีซี(ไม่คั้นขวด)	ขวด		-			120		-
72	น้ำผลไม้กระป๋องขนาด ไม่ต่ำกว่า 240 ซม ³ รสต่างๆเช่น ส้ม องุ่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง บรรจุกล่อง 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 เรดบิทสีแดง 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		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
78	น้ำพริกเผอย่างดีบรรจุกระถองละ ไม่ต่ำกว่า 900 กรัม	กป.		-			12		-
79	น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด		-			15		-
80	น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี	ขวด		-			15		-
81	น้ำมันพืชหัวเหลืองบรรจุขวดขนาด ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3	ขวด		-			720		-
82	น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร	ขวด		-			540		-
83	น้ำมันพืช MCT ไม่ต่ำกว่า (450 ซีซี)	ขวด		-			30		-
84	น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.	ขวด		-			6		-
85	น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูด์ส์หรือคิวิพี	กก.		-			20		-
86	น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร	ขวด		-			120		-
87	น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโชดา กลิ่นสละ กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี	ขวด		-			300		-
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		-
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
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	ผงซูปไก่ 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	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	กก.		-			2		-
109	พริกป่นอย่างดีบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			6		-
110	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี	กก.		-			15		-
111	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.		-			2		-
112	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง	กก.		-			2		-
113	พลาสติกฟิล์ม ถนอมอาหาร ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร	ม้วน		-			36		-
114	ฟองเต้าหู้แห้ง	กก.		-			24		-
115	เยลลี่ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	กล่อง		-			60		-
116	เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง		-			60		-
							รวม		
							ยอดยกไป		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
117	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.		-			50		-
118	มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			24		-
119	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.		-			3		-
120	มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ถุง		-			24		-
121	ลูกเกตชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	กล่อง		-			3		-
122	ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง (เจ)	กก.		-			10		-
123	ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน	กก.		-			6		-
124	ลูกพรุนไม่มีเม็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม	ถุง		-			18		-
125	เม็ดเก๋ากี้	กก.		-			5		-
126	เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม	ถุง		-			3		-
127	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	กก.		-			10		-
128	ลำไยแห้ง	กก.		-			12		-
129	วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม	ซอง		-			45		-
130	วุ้นเส้นบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 0.5 กก.	ถุง		-			120		-
131	เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผงบรรจุกระป๋อง	กป.		-			10		-
132	สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม	ถุง		-			24		-
133	สาकुเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 480 กรัม	ถุง		-			60		-
134	สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น	กก.		-			3		-
135	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดซอง (50 ซอง/กล่อง)	กล่อง		-			5		-
136	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเวียดนาม	กก.		-			36		-
137	เส้นบะหมี่สด ไม่เหม็นสาบไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี	กก.		-			100		-
138	ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง(เจ)	กก.		-			10		-
139	หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่ ไม่ปนไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.		-			60		-
							รวม		-
							ยอดยกไป		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
140	เห็นหูหนูขาวแห้ง	กก.		-			12		-
141	เห็นหอมแห้งขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 "	กก.		-			50		-
142	หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อพลาสติกของละ100 หลอด ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	ท่อ		-			180		-
143	หอมแห้งหัวเล็กแห้งสนิทไม่ลึบ ตัดจุก	กก.		-			160		-
144	หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต	กก.		-			180		-
145	อลูมิเนียมฟรอยห่ออาหาร ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร	กล่อง		-			2		-
146	อาหารทดแทน BD. ประกอบด้วยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองและมีน้ำมัน MCTใช้ได้ tube feeding และ Supplement บรรจุกล่องไม่ต่ำกว่า 2.5 kg	ถุง		-			300		-
147	อบเชย	กก.		-			3		-
148	เส้นหมือบแห้งบรรจุห่อละไม่ต่ำกว่า 2,700 กรัม	ท่อ		-			25		-
149	น้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 1ลิตร	ขวด		-			300		-
150	กล่องบรรจุอาหารพลาสติก 3 ช่องพร้อมฝา	กล่อง		-			250		-
151	โอลิโอคาร์บ บรรจุกล่อง 1 กก.	ถุง		-			120		-
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 บรรจุกล่อง 2.5 กก./ถุง	ถุง		-			10		-
156	ปลาทูน่ากระป๋องสูตรในน้ำมัน/น้ำเกลือ	กระป๋อง		-			240		-
157	เต้าหู้ทอดชนิดเป็นพวงสดใหม่ไม่เหม็นสาบเหม็นหืน	กก.		-			20		-
158	สาหร่ายญี่ปุ่น(วากาเมะ)อบแห้งบรรจุถุง	ถุง		-			10		-
159	ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ บรรจุไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ถุง	ถุง		-			30		-
							รวม		-
							รวมสุทธิ		-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ ใน 6 เดือน	
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.
							ยอดยกมา		-
	หมวด ข. ข้าวสาร								
1	ข้าวสารหอมมะลิ คัดดี พิเศษ 100% ข้าวใหม่ ไม่ค้ำปี มียางข้าว หุงขึ้นหม้อ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกรวด หินปนอยู่ เมล็ดขาว สะอาด เรียว ใส ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เมื่อหุงสุกมีกลิ่นหอม และมีความนุ่มนวล บรรจุถุงละ 5 กก.	ถุง		-			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 บรรจุถังละ 10 ถุง	ถัง		-			20		-
							รวม		
							รวมสุทธิ		