



ประกาศศูนย์มะเร็ง ลพบุรี

เรื่อง สอบราคาซื้ออาหารคนไข้ จำนวน 6 หมวด

ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี มีความประสงค์จะสอบราคาซื้อวัสดุบริโภค จำนวน 6 รายการ ตาม
รายการ ดังนี้

1. อาหารแห้ง
2. ผักสด - ผลไม้
3. อาหารเนื้อสัตว์บก
4. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ
5. ไข่
6. ขนม

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

1. เป็นผู้มิอาชีพขายพัสดุที่สอบราคาซื้อดังกล่าว
2. ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
3. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาล

ของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

4. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ ศูนย์มะเร็ง
ลพบุรี ณ วันประกาศสอบราคาซื้อ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
ในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

กำหนดยื่นของสอบราคาในวันที่ 19 มีนาคม 2555 ถึงวันที่ 29 มีนาคม 2555

ระหว่างเวลา 08.30 น. ถึงเวลา 16.30 น. ณ ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา ชั้น 2 อาคารอำนวยการ และกำหนด
เปิดซองสอบราคาในวันที่ 30 มีนาคม 2555 ตั้งแต่เวลา 10.00 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมกิติ
จินตาวชิกษ์ ชั้น 2 อาคารอำนวยการ

ผู้สนใจติดต่อขอรับ/ซื้อเอกสารสอบราคาในราคาชุดละ บาท ได้ที่ฝ่ายพัสดุและ
บำรุงรักษา ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ถนนพหลโยธิน ตำบลทะเลชุบศร อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ระหว่างวันที่
19 มีนาคม 2555 ถึงวันที่ 28 มีนาคม 2555 หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข 0-3662-1795-
800 ต่อ 210 ในวันและเวลาราชการ หรือดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.lopburicancer.in.th

ประกาศ ณ วันที่ 19 มีนาคม พ.ศ.2555

(นายธนู ลอบันดิส)

ผู้อำนวยการศูนย์มะเร็ง ลพบุรี

เอกสารสอบราคาซื้อเลขที่ 12/2555
อาหารคนไข้ จำนวน 6 หมวด
ตามประกาศศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ลงวันที่ 19 มีนาคม 2555

ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี" มีความประสงค์สอบราคาซื้อวัสดุบริโภค
หมวดที่ 2 จำนวน 6 รายการ ดังนี้

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1. อาหารแห้ง | 4. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ |
| 2. ผักสด-ผลไม้ | 5. ไข่ |
| 3. อาหารเนื้อสัตว์บก | 6. ขนม |

ซึ่งอาหารคนไข้ที่จะซื้อนี้ ต้องเป็นของใหม่ ไม่เป็นของเก่าอยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมี
คุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารสอบราคาฉบับนี้ โดยมีข้อยกเว้นและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

1. เอกสารแนบท้ายเอกสารสอบราคา

- 1.1 รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารคนไข้
- 1.2 แบบใบเสนอราคา
- 1.3 แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบไม่จำกัดปริมาณ
- 1.4 แบบหนังสือค้ำประกันสัญญา
 - (1) หลักประกันสัญญา
- 1.5 บทนิยาม
 - (1) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (2) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- 1.6 แบบบัญชีเอกสาร
 - (1) บัญชีเอกสารส่วนที่ 1
 - (2) บัญชีเอกสารส่วนที่ 2

2. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- 2.1 ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่สอบราคาซื้อ
- 2.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และ
ได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
- 2.3 ผู้เสนอราคา ต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิบัติไม่ยอมขึ้น
ศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้ละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- 2.4 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่
ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ณ วันประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคา
อย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

3. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้เสนอราคา จะต้องเสนอเอกสารหลักฐานแนบมาพร้อมกับซองสอบราคา ดังนี้

3.1 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท และสำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

3.2 สำหรับผู้ประกอบการประเภทร้านค้า จะต้องมีส่วนหนังสือจดทะเบียนพาณิชย์ และใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

3.3 หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย ในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน

3.4 บัญชีรายการเอกสารทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองสอบราคา รวมทั้งรายการ และจำนวนตัวอย่าง (ถ้ามี)

4. การยื่นซองสอบราคา

4.1 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาอาหารทุกหมวด ต้องระบุรายละเอียดของรายการที่เสนอราคาให้มากที่สุดที่จะทำได้ และครบทุกรายการของแต่ละหมวด ลงลายมือชื่อของผู้เสนอราคาให้ชัดเจน จำนวนเงินที่เสนอจะต้องระบุตรงกันทั้งตัวเลขและตัวอักษร โดยไม่มีการขีดลบหรือแก้ไข หากมีการขีด ลบ ตกเติมแก้ไขเปลี่ยนแปลง จะต้องลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้ด้วยทุกแห่ง

4.2 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาส่งของเป็นหน่วยละ พร้อมทั้งราคารวมในแต่ละหมวด ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลข และตัวหนังสือไม่ตรงกันให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญโดยคิดราคารวมทั้งสิ้น ซึ่งรวมภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวง จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า 6 เดือน นับแต่วันเปิดซองสอบราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

4.3 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุภายใน 1 วัน หลังจากได้รับหนังสือสั่งซื้อในสัญญาจะซื้อขายไม่จำกัดปริมาณ

4.4 ก่อนยื่นซองสอบราคาผู้เสนอราคาควรตรวจดูร่างสัญญารายละเอียดของพัสดุ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารสอบราคาทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นซองสอบราคาตามเงื่อนไขในเอกสารสอบราคา

4.5 ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นซองสอบราคาที่เปิดผนึกซองเขียนที่มุมซองว่าเสนอราคาอาหารหมวดใดของ **ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี** ให้เรียบร้อยจำหน่ายซองถึงประธานคณะกรรมการเปิดซองสอบราคา โดยระบุไว้ที่หน้าซองว่า "ใบเสนอราคาตามเอกสารสอบราคาเลขที่ 12/2555" กำหนดรับเอกสารและใบเสนอราคาในระหว่างวันที่ 19 มีนาคม 2555 ถึงวันที่ 28 มีนาคม 2555 ในวันและเวลาราชการ ยื่นเอกสารใบเสนอราคาระหว่างวันที่ 19 มีนาคม 2555 ถึงวันที่ 29 มีนาคม 2555 เวลา 08.30-16.30 น. ที่ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา ชั้น 2 อาคารอำนวยการ

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นซองสอบราคาแล้ว จะไม่รับซองสอบราคาโดยเด็ดขาด และคณะกรรมการเปิดซองสอบราคาจะเปิดซองสอบราคาในวันที่ 30 มีนาคม 2555 เวลา 10.00 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุมกิติ จินดาวิจักษณ์ ชั้น 2 อาคารอำนวยการ

5. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

5.1 ในการสอบราคาครั้งนี้ **ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี** จะพิจารณาตัดสินด้วยราคารวมแต่ละหมวด

5.2 หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ 2 หรือยื่นหลักฐานการเสนอราคาไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ 3 หรือยื่นซองสอบราคาไม่ถูกต้องตามข้อ 4 แล้ว คณะกรรมการฯ จะไม่พิจารณาราคาของผู้เสนอราคารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาด หรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือผิดพลาดไปจากเงื่อนไขของเอกสารสอบราคาในส่วนที่ใช้สาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะจะเป็นประโยชน์ต่อ **ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี** เท่านั้น

5.3 **ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี** สงวนสิทธิไม่พิจารณาราคาของผู้เสนอราคาโดยไม่มีกรผ่อนผันในกรณีดังต่อไปนี้

(1) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอราคารายนั้น ในบัญชีผู้รับเอกสารสอบราคา หรือในหลักฐานการรับเอกสารสอบราคาของ **ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี**

(2) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล (บุคคลธรรมดา) หรือลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาอย่างหนึ่งอย่างใด หรือทั้งหมดในใบเสนอราคา

(3) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารสอบราคาที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น

(4) ราคาที่เสนอมีการชู้ด ลบ ตกเติม แก้ไข เปลี่ยนแปลง โดยผู้เสนอราคามีได้ลงลายมือชื่อ พร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้

5.4 ราคาต่อหน่วยของอาหารแต่ละรายการที่เสนอนั้น ต้องไม่สูงกว่าราคากลางที่กำหนดไว้หากปรากฏว่ารายการใดมีราคาสูงกว่าราคากลาง คณะกรรมการฯ มีสิทธิต่อรองราคารายการนั้นให้ลดลง เพื่อมิให้ราคาอาหารสูงกว่าราคากลางที่กำหนดไว้

เพื่อประโยชน์ของทางราชการ หากคณะกรรมการฯ เห็นว่ารายที่เสนอสูงกว่าราคากลาง แต่ราคารวมของหมวดอาหารยังต่ำกว่ารายอื่น โดยความเห็นชอบของ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี จะพิจารณาเลือกซื้อจากรายนั้นก็ได้

5.5 ในการตัดสินใจการสอบราคาหรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการสอบราคาหรือ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี มีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจง ข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี มีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

5.6 ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ อาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวนหรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการสอบราคาโดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้แต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี เป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี จะพิจารณายกเลิกการสอบราคาและลงโทษ ผู้เสนอราคาเสมือนผู้ทำงาน หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่ามีการเสนอราคากระทำไปโดยไม่สุจริต หรือมีการสมยอมกันในการเสนอราคา

6. การทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

6.1 ผู้ที่ได้ทำสัญญาจะซื้อจะขายแล้ว และได้รับหนังสือสั่งซื้ออาหารจากกลุ่มงานโภชนาวิทยา ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี จะต้องส่งอาหารให้ถึงกลุ่มงานโภชนาวิทยา ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ในวันรุ่งขึ้นก่อน 08.30 น. ของทุกวัน

6.2 อาหารรายการใดที่ผู้ซื้อสั่งซื้อ ถ้าผู้เสนอราคาใดไม่สามารถจัดหาให้ได้ตามจำนวนที่ต้องการภายในเวลาที่กำหนดไว้ ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะจัดซื้อเองตามราคาที่ซื้อจริง ทั้งค่าพาหนะและค่าแรงงาน โดยผู้เสนอราคาจะต้องขอค่าใช้จ่ายให้ทั้งสิ้น และทันทีที่นำไปสำคัญรับเงินไปแสดง

ในกรณีผู้ขายผิดสัญญาส่งอาหารไม่ครบ ไม่ถูกต้อง หรือล่าช้า ผู้ขายจะต้องถูกปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.20 ของราคาอาหารที่ยังไม่ได้รับมอบ โดยกำหนดอัตราค่าปรับขั้นต่ำของอาหารแต่ละรายการ จะต้องไม่ต่ำกว่าวันละ 100 บาท ด้วย

7. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคา และอื่นๆ

7.1 ผู้เสนอราคาซึ่ง ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลง ภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ 6 ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี จะริบหลักประกันของ หรือเรียกร้อง จากผู้ออกหนังสือค้ำประกันของทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหาย (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณา ให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

7.2 หากผู้ที่ทำสัญญาจะซื้อจะขายแล้วไม่สามารถจัดส่งอาหารให้แก่ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ไม่ว่าจะเพราะเหตุใดๆเกินกว่า 3 ครั้งติดต่อกัน หรือพิจารณาเห็นว่าผู้ขายอาหารมิได้ปฏิบัติตามประกาศ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ฉบับนี้ หรือตามสัญญาจะซื้อจะขายส่งอาหารกับ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี ด้วยความเห็นชอบ ของผู้มีอำนาจขออนุมัติสั่งซื้อมีสิทธิบอกเลิกสัญญาจะซื้อจะขายอาหารได้ โดยไม่จำเป็นต้องบอกกล่าวล่วงหน้าก่อน และผู้ขายอาจจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายปรับและค่าเสียหายในกรณีที่ ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี จะต้องซื้ออาหารใหม่ และเงินที่เหลือตามสัญญาไม่พอซื้อ

7.3 ศูนย์มะเร็ง ลพบุรี สงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญา ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
	หมวดอาหารผักสด-ผลไม้ เป็นผักสด ไม้เน่า ไม้เสีย สะอาด ไม่แก่ หรืออมจวนจะเสีย หรือ รับประทานไม่ได้ ไม่มีหนอน หรือแมลงไซ							
1	กระชาย	ก.ก.	50	-	20	1,000	-	
2	กะหล่ำปลี	ก.ก.	25	-	150	3,750	-	
3	กะทิสำเร็จรูปชาวเกาะ	ก.ก.	65	-	200	13,000	-	
4	ขมิ้นขาว	ก.ก.	40	-	3	120	-	
5	ข้าวโพดดิบ ชนิดปลูกเปลือก	ก.ก.	25	-	100	2,500	-	
6	ข้าวโพดอ่อน ชนิดปลูกเปลือก	ก.ก.	30	-	100	3,000	-	
7	ข่าสด	ก.ก.	35	-	10	350	-	
8	ขิงแก่	ก.ก.	35	-	10	350	-	
9	ขิงอ่อนสด	ก.ก.	40	-	10	400	-	
10	แขนงกะหล่ำ	ก.ก.	20	-	30	600	-	
11	คื่นช่าย	ก.ก.	60	-	70	4,200	-	
12	ดอกกะหล่ำ	ก.ก.	45	-	100	4,500	-	
13	ดอกแค ดอกโต	ก.ก.	25	-	60	1,500	-	
14	ต้นหอม ไม่มีดินติด	ก.ก.	55	-	100	5,500	-	
15	ตะไคร้	ก.ก.	30	-	30	900	-	
16	แตงกวาอ่อน	ก.ก.	25	-	500	12,500	-	
17	แตงโมอ่อน	ก.ก.	25	-	50	1,250	-	
18	แตงล้านอ่อน	ก.ก.	35	-	30	1,050	-	
19	ถั่วแขก	ก.ก.	30	-	30	900	-	
20	ถั่วงอก	ก.ก.	25	-	200	5,000	-	
21	ถั่วฝักยาว	ก.ก.	25	-	200	5,000	-	
22	ถั่วพู	ก.ก.	20	-	20	400	-	
23	ถั่วลันเตา	ก.ก.	80	-	50	4,000	-	
24	น้ำเต้าอ่อน	ก.ก.	20	-	10	200	-	
25	บร็อคเคอรี	ก.ก.	65	-	10	650	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
26	บวบเหลี่ยมผลโต	ก.ก.	18	-	150	2,700	-	
27	ใบกระเพรา	ก้า	5	-	300	1,500	-	
28	ใบกุยช่าย	ก.ก.	50	-	30	1,500	-	
29	ใบชีเหล็กต้ม	ก.ก.	30	-	50	1,500	-	
30	ใบชะพลู	ก.ก.	25	-	10	250	-	
31	ใบคองสด	ก.ก.	25	-	20	500	-	
32	ใบเตยหอม	ก.ก.	30	-	100	3,000	-	
33	ใบมะกรูด	ก้า	5	-	100	500	-	
34	ใบแมงลัก	ก้า	5	-	100	500	-	
35	ใบย่านาง	ก้า	5	-	20	100	-	
36	ใบสะระแหน่	ก้า	5	-	30	150	-	
37	ใบโหระพา	ก้า	5	-	400	2,000	-	
38	ผักกระเฉด	ก้า	5	-	50	250	-	
39	ผักกวางตุ้ง	ก.ก.	20	-	300	6,000	-	
40	ผักกาดขาว	ก.ก.	30	-	200	6,000	-	
41	ผักกาดขาวปลี	ก.ก.	30	-	20	600	-	
42	ผักกาดหอมฝรั่ง	ก.ก.	40	-	50	2,000	-	
43	ผักโขม	ก.ก.	20	-	5	100	-	
44	ผักคะน้าต้นโต และอ่อน	ก.ก.	25	-	200	5,000	-	
45	ผักชี ไม่มีดินติด	ก.ก.	65	-	20	1,300	-	
46	ผักชีฝรั่ง	ก.ก.	35	-	5	175	-	
47	ผักตำลึง เต็ดแล้ว	ก.ก.	40	-	300	12,000	-	
48	ผักบุ้งจีน	ก.ก.	25	-	300	7,500	-	
49	ผักบุ้งไทยอย่างขาว	ก.ก.	25	-	100	2,500	-	
50	เผือกดิบหัวโต	ก.ก.	35	-	50	1,750	-	
51	พริกชี้หนูสด	ก.ก.	50	-	20	1,000	-	
52	พริกชี้หนูสวน	ก.ก.	80	-	10	800	-	
53	พริกชี้ฟ้าเขียว	ก.ก.	40	-	20	800	-	
54	พริกชี้ฟ้าแดง	ก.ก.	50	-	20	1,000	-	
55	พริกชี้ฟ้าเหลือง	ก.ก.	55	-	5	275	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
56	พริกไทยอ่อน	ก.ก.	150	-	5	750	-	
57	พริกหยวก	ก.ก.	50	-	5	250	-	
58	พริกหวาน	ก.ก.	90	-	5	450	-	
59	พื้กเขียวลูกโต	ก.ก.	20	-	550	11,000	-	
60	พื้กทองเนื้อแน่นผลโต	ก.ก.	18	-	1,200	21,600	-	
61	มะระจีนผลโต	ก.ก.	25	-	160	4,000	-	
62	มะขามอ่อน	ก.ก.	20	-	5	100	-	
63	มะเขือเจ้าพระยา	ก.ก.	20	-	30	600	-	
64	มะเขือเทศเนื้อผลโต	ก.ก.	30	-	70	2,100	-	
65	มะเขือเทศสีดา	ก.ก.	30	-	60	1,800	-	
66	มะเขือยาว	ก.ก.	25	-	30	750	-	
67	มะเขือพวง	ก.ก.	55	-	25	1,375	-	
68	มะเขืออ่อน ม่วง , เหลือง , ขาว	ก.ก.	25	-	60	1,500	-	
69	มะนาวแป้น	ลูก	4	-	1,000	4,000	-	
70	มะพร้าวขาวขูด	ก.ก.	40	-	20	800	-	
71	มะพร้าวดำขูด	ก.ก.	40	-	20	800	-	
72	มะพร้าวทึนทึก	ก.ก.	40	-	5	200	-	
73	มะม่วงดิบ	ก.ก.	20	-	10	200	-	
74	มะละกอดิบผลโต	ก.ก.	18	-	120	2,160	-	
75	มะอึ๊ก	ก.ก.	20	-	2	40	-	
76	มันแกว	ก.ก.	10	-	100	1,000	-	
77	มันเทศหัวโต	ก.ก.	35	-	60	2,100	-	
78	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	ก.ก.	40	-	20	800	-	
79	ยอดคะน้า	ก.ก.	25	-	150	3,750	-	
80	ยอดชะอม	แพ	20	-	230	4,600	-	
81	ยอดมะพร้าวอ่อน	ก.ก.	45	-	110	4,950	-	
82	ลูกมะกรูด	ลูก	5	-	50	250	-	
83	ผักรวม	ก.ก.	65	-	60	3,900	-	
84	แครอท	ก.ก.	40	-	60	2,400	-	
85	สายบัว	ก.ก.	25	-	60	1,500	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
86	หน่อไม้ไผ่ตงต้ม ชนิดเป็นหน่อ	ก.ก.	30	-	10	300	-	
87	หน่อไม้ไผ่ตงสด ชนิดเป็นแผ่น	ก.ก.	30	-	10	300	-	
88	หน่อไม้ฝรั่ง	ก.ก.	80	-	60	4,800	-	
89	หน่อไม้ลวกต้ม	ก.ก.	30	-	10	300	-	
90	หัวปลีหัวใหญ่	ก.ก.	15	-	20	300	-	
91	หัวผักกาดขาวสดหัวใหญ่ (หัวไชเท้า)	ก.ก.	25	-	60	1,500	-	
92	เห็ดนางฟ้า	ก.ก.	45	-	70	3,150	-	
93	เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลาง	ก.ก.	90	-	50	4,500	-	
94	เห็ดหูหนูสด	ก.ก.	50	-	5	250	-	
95	แหัวสดเปลือกเปลือก	ก.ก.	30	-	30	900	-	
96	ดอกกุยช่าย	ก.ก.	40	-	30	1,200	-	
97	กุยช่ายขาว	ก.ก.	150	-	10	1,500	-	
98	หัวกะทิกินสด ไม่มีกลิ่น	ก.ก.	60	-	130	7,800	-	
99	ชิงอ่อนซอย	ก.ก.	40	-	10	400	-	
100	กะหล่ำปลีสีม่วง	ก.ก.	50	-	10	500	-	
101	เห็ดโคนน้อย	ก.ก.	150	-	5	750	-	
102	ดอกหอม	ก.ก.	45	-	50	2,250	-	
	ผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่งอม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูกต้อง ตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลง หรือหนอน ไม่ฟ้าม							
1	กล้วยไข่สุก ผลโต	หวี	25	-	60	1,500	-	
2	กล้วยน้ำว้าสุก ผลโต	หวี	30	-	60	1,800	-	
3	กล้วยหอมสุก ผลโต	หวี	50	-	30	1,500	-	
4	ขนุนสุกแกะเม็ด ขนุนหนัง	ก.ก.	50	-	25	1,250	-	
5	เงาะโรงเรียน	ก.ก.	25	-	70	1,750	-	
6	ชมพูเขี้ยวหวาน	ก.ก.	50	-	70	3,500	-	
7	แตงไทยสุก	ก.ก.	15	-	20	300	-	
8	แตงโมสีเขียวแก่เนื้อแน่นไม่แตก จินตรา	ก.ก.	25	-	200	5,000	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
	หมวดอาหารแห้ง							
1	กะปวยอย่างดีบรรจุ 750 กรัม	กระปุก	70	-	5	350	-	
2	เกลือปรุงรสไอโอดีน ขนาด 250 กรัม ขององค์การเภสัชกรรม	ถุง	5	-	200	1,000	-	
3	กระเทียมแห้งตัดจุก	ก.ก.	45	-	10	450	-	
4	เกี่ยมฉายชนิดหัวไม่มีน้ำปน	ก.ก.	30	-	10	300	-	
5	เกี่ยมบ๊วยผลโต	ก.ก.	30	-	20	600	-	
6	กาแฟผงเนสกาแฟขนาดบรรจุถุง ถุงละ 200 กรัม 2 ถุง	กล่อง	195	-	10	1,950	-	
7	กาแฟซอง (60 ซอง)	กล่อง	185	-	10	1,850	-	
8	กึ่งแห้งตัวใหญ่ ปอกเปลือก ไม่ย้อมสีจัด	ก.ก.	350	-	30	10,500	-	
9	กุนเชียงหมูแห้งตรา ส.ขอนแก่น	ก.ก.	130	-	100	13,000	-	
10	กุนเชียงไก่แห้งตรา ส.ขอนแก่น	ก.ก.	130	-	10	1,300	-	
11	กระเพาะปลาแห้งชนิดแห้ง กลมขนาดไม่ต่ำกว่า 3"	ก.ก.	300	-	5	1,500	-	
12	เกี่ยมอี	ก.ก.	30	-	10	300	-	
13	ก้วยจับ	ก.ก.	35	-	50	1,750	-	
14	ก้วยเดี่ยวเส้นเล็ก	ก.ก.	28	-	40	1,120	-	
15	ก้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	ก.ก.	28	-	200	5,600	-	
16	ก้วยเดี่ยวจันทบุรี แห่งใหม่ ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุถุงละ 1 กก.	ถุง	30	-	10	300	-	
17	ก้วยเดี่ยวเชียงไฮ้สด	ก.ก.	30	-	20	600	-	
18	กระเจียบแห้งใหม่	ก.ก.	90	-	2	180	-	
19	กระเทียมแห้งแกะกลีบ	ก.ก.	70	-	100	7,000	-	
20	ชิงฝงสำเร็จรูปตราแม่แจ่ม(30ซอง)	กล่อง	70	-	5	350	-	
21	เกล็ดขนมปังตราฟาร์มมาแฮร์ขนาด 200 กรัม	ถุง	45	-	20	900	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
22	ขนมจีนแป้งสด	ก.ก.	25	-	250	6,250	-	
23	ข้าวสารเหนียวขาวอย่างดี	ก.ก.	35	-	5	175	-	
24	ข้าวสารเหนียวดำอย่างดี	ก.ก.	35	-	5	175	-	
25	คอฟฟี่เมทบรรจุซองละ 3 กรัม ถุงละ 100 ซอง	ถุง	85	-	10	850	-	
26	คอฟฟี่เมทบรรจุกล่อง 900 กรัม	กล่อง	90	-	5	450	-	
27	งาขาวไม่ปนทราย	ก.ก.	150	-	5	750	-	
28	เงาะกระป๋องตรานกพิราบขนาด 565 กรัม	กป.	40	-	20	800	-	
29	ชาผงเนสทีขนาดบรรจุ 56 กรัม	ขวด	55	-	5	275	-	
30	ชาซองลิปตัน (25 ซอง)	กล่อง	55	-	5	275	-	
31	ซีอิ๊วแม่ไก่ปรุงรส โปรตีน25% ขนาด 192ซีซี	โหล	220	-	3	660	-	
32	ซีอิ๊วแม่ไก่ บรรจุซองละ 12 กรัม บรรจุกล่องละ 100 ซอง	โหล	90	-	5	450	-	
33	ซีอิ๊วหอยนางรมตราแม่ครัว ขนาด 600 กรัม	โหล	480	-	20	9,600	-	
34	ซีอิ๊วตราภูเขาทองโปรตีน17% ขนาด 740 ซีซี	โหล	280	-	5	1,400	-	
35	ซีอิ๊วพริกศรีราชาตราแม่ไก่ ขนาด 680 กรัม	โหล	280	-	3	840	-	
36	ซีอิ๊วพริกศรีราชาตราแม่ไก่ชนิดซอง บรรจุ 11 กรัม กล่องละ 50 ซอง	โหล	100	-	5	500	-	
37	ซีอิ๊วมะเขือเทศ ตราภูเขาทอง ขนาด 680 ซีซี	โหล	340	-	3	1,020	-	
38	ซีอิ๊วมะเขือเทศ โรซ่า ขนาดขวดละ 600 กรัม	โหล	370	-	3	1,110	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
39	ซีอสมะเขือเทศ ตราแม็กกี้ชนิด ของละ 12 กรัม กล่องละ 50 ของ	กล่อง	95	-	5	475	-	
40	ซีอวีวขาวสูตร1 ตราเด็กสมบูรณ์ ขนาดบรรจุ 700 ซีซี	โหล	470	-	20	9,400	-	
41	ดอกจันทร์	ก.ก.	120	-	1	120	-	
42	ดอกไม้อื่น	ก.ก.	150	-	1	150	-	
43	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	ก.ก.	180	-	1	180	-	
44	เต้าหู้ขาวเหลือง แข็ง	แผ่น	6	-	200	1,200	-	
45	เต้าหู้หลอดตรานางพยาบาล	หลอด	7	-	100	700	-	
46	เต้าหู้หลอดโชตราเกษตร	หลอด	7	-	700	4,900	-	
47	เต้าหู้กระดาน	แผ่น	17	-	500	8,500	-	
48	เต้าเจี้ยวขาว	ก.ก.	35	-	5	175	-	
49	เต้าเจี้ยวดำ ตราเด็กสมบูรณ์สูตร1 บรรจุ 700 ซีซี	โหล	420	-	3	1,260	-	
50	เต้าหู้ยี้ ขนาด 2,500 กรัม	กป.	150	-	3	450	-	
51	ตั้งถ่าย ตราลูกหื้อ ขนาด 250 กรัม	กป.	40	-	5	200	-	
52	ถั่วลิ้นเตากระป๋องตราเอ็ดดี้ขนาด กระป๋องละ 430 กรัม	โหล	200	-	50	10,000	-	
53	ถั่วลิสงเม็ดดิบ เม็ดโต ไม่มีกลิ่น สาบ ไม่ขึ้นรา	ก.ก.	80	-	10	800	-	
54	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	ก.ก.	45	-	20	900	-	
55	ถั่วเขียวดิบ ไม่มีกรวดทรายปน	ก.ก.	40	-	20	800	-	
56	ถั่วดำดิบ ไม่มีกรวดทรายปน	ก.ก.	50	-	20	1,000	-	
57	ถั่วแดงดิบ ไม่มีกรวดทรายปน	ก.ก.	60	-	10	600	-	
58	ถั่วเหลืองดิบ ไม่มีกรวดทรายปน (ผ่าซีก) ทำนมถั่วเหลือง	ก.ก.	42	-	200	8,400	-	
59	น้ำส้มสายชู อสร.ขนาด 700ซีซี	โหล	200	-	5	1,000	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
60	น้ำมันสลัดตราเนสฟู ขนาด บรรจุ 945 ซีซี	ขวด	45	-	5	225	-	
61	น้ำจิ้มไก่ ตราแม่ประนอม ขนาด บรรจุขวดละ 750 ซีซี	โหล	550	-	2	1,100	-	
62	น้ำจิ้มบ๊วยเจีย ตราแม่ประนอม ขนาดบรรจุขวดละ 700 ซีซี	โหล	480	-	2	960	-	
63	น้ำปลาตราไต้ตัน ขนาด 750 ซีซี	โหล	280	-	20	5,600	-	
64	น้ำปลาตราปลาหมึก ขนาด 750 ซีซี	โหล	260	-	5	1,300	-	
65	น้ำมันพืชตราอรุณ ขนาด 1 ลิตร ลังละ 12 ขวด	โหล	720	-	20	14,400	-	
66	น้ำมันปาล์มตรามรกต ขนาด 1 ลิตร ลังละ 12 ขวด	โหล	600	-	20	12,000	-	
67	น้ำมันพืชตราทิพ ขนาด 1 ลิตร ลังละ 12 ขวด	โหล	700	-	5	3,500	-	
68	น้ำหวานสีต่าง ๆ ของเฮลล์บลูบอย	โหล	456	-	3	1,368	-	
69	เนยสดตราออกคิด ขนาด 10 กรัม	ก้อน	10	-	10	100	-	
70	นมข้นหวานตรามะลิ ลังละ 4 โหล	ลัง	1,300	-	20	26,000	-	
71	นมสมตราคาร์เนชั่น ลังละ 4 โหล	ลัง	1,200	-	20	24,000	-	
72	นมสดยูเอชที ชนิดพร้อมมันเนย ขนาดกล่องละ 200 ซีซี (48 กล่อง)	ลัง	380	-	2	760	-	
73	นมสดยูเอชทีขนาดกล่องละ 200 ซีซี นมวัวแดง (48 กล่อง)	ลัง	360	-	2	720	-	
74	นมถั่วเหลืองแกล็คตาซอย ขนาด กล่องละ 250 ซีซี (48 กล่อง)	ลัง	360	-	2	720	-	
75	นมเปรี้ยวดัซมิล รสส้ม , ฝรั่ง , น้ำผึ้ง ลังละ 48 กล่อง	ลัง	390	-	2	780	-	
76	นมเปรี้ยวตราหมี รสส้ม , น้ำผึ้ง ลังละ 48 กล่อง	ลัง	390	-	2	780	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
77	นมสดหมักกระป๋องกลม	โหล	140		5	700	-	
78	น้ำผลไม้รสต่างๆ บรรจุกระป๋อง ละ 200 ซีซี ตรามาลี	โหล	250		2	500	-	
79	น้ำพริกแกงกะหรี่	ก.ก.	85		5	425	-	
80	น้ำพริกแกงส้ม	ก.ก.	60		50	3,000	-	
81	น้ำพริกแกงเผ็ด	ก.ก.	60		50	3,000	-	
82	น้ำพริกแกงพริก	ก.ก.	85		10	850	-	
83	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ก.ก.	85		5	425	-	
84	น้ำพริกเผาอย่างดี	ก.ก.	80		20	1,600	-	
85	น้ำตาลทรายขาวตรามิตรผล บรรจุถุง 1 กก	ก.ก.	27		700	18,900	-	
86	น้ำตาลทรายปีป	ก.ก.	35		50	1,750	-	
87	ปลากระป๋องโรซ่า 185 กรัม	โหล	145		5	725	-	
88	โป๊ยกั๊ก	ก.ก.	150		1	150	-	
89	แป้งมันตราปลามังกร 1 กก	ถุง	35		20	700	-	
90	แป้งโกกิขนาดจุ 150 กรัม/ซอง	โหล	170		30	5,100	-	
91	แป้งเกี้ยว	ห่อ	30		250	7,500	-	
92	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	ก.ก.	55		10	550	-	
93	โปรตีนเกษตร	ก.ก.	150		5	750	-	
94	ปลาช่อนแห้งน้ำจืด	ก.ก.	200		5	1,000	-	
95	ปลาไส้ตันแห้ง ตัวขนาดกลางใหม่ ไม่เค็มมาก	ก.ก.	120		5	600	-	
96	ปลาสดแห้งตัวขนาดกลาง	ก.ก.	100		5	500	-	
97	ปลาอินทรีเค็มตากแห้ง	ก.ก.	230		20	4,600	-	
98	ปลาเกลือเค็ม	ก.ก.	95		5	475	-	
99	ปลาสาวยเค็ม	ก.ก.	60		5	300	-	
100	ปลาริวกิวแท้ชนิดหวาน	ก.ก.	100		5	500	-	
101	ปลาร้าปลากระดี	ก.ก.	50		5	250	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
102	ผงพะโล้ชนิดของ ตราเปิดคู่ขนาด 500 กรัม	กล่อง	60	-	5	300	-	
103	ผงกะหรี่ ตราปืนไขว้ขนาด100กรัม	ขวด	80	-	5	400	-	
104	ผงฟูตราเบสฟูตขนาด 400 กรัม	กป.	50	-	2	100	-	
105	ลูกเกตแห้ง	กป.	150	-	10	1,500	-	
106	ลำไยกระป๋องตราภพิราบขนาด 565 กรัม	กป.	40	-	20	800	-	
107	ลำไยแห้ง	ก.ก.	250	-	1	250	-	
108	ลิ้นจี่กระป๋อง ตราภพิราบขนาด 565 กรัม	กป.	40	-	20	800	-	
109	วุ้นเส้น ตราตันสนบรจจุลละ 1 กก.	ก.ก.	120	-	30	3,600	-	
110	วุ้นผงสำเร็จขนาด 50 กรัม	ซอง	60	-	5	300	-	
111	เส้นหมี่ตราไวไวจุลละ 1 กก.	ห่อ	25	-	50	1,250	-	
112	เส้นหมี่ข้าวแห้งสีขาว	ก.ก.	55	-	20	1,100	-	
113	พริกแห้งเม็ดใหญ่บางข้าง	ก.ก.	180	-	5	900	-	
114	พริกชี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	ก.ก.	150	-	2	300	-	
115	พริกชี้หนูแห้งคั่วป่น	ก.ก.	130	-	10	1,300	-	
116	พริกไทยเม็ดขาว	ก.ก.	400	-	20	8,000	-	
117	พองเต้าหู้	ก.ก.	200	-	5	1,000	-	
118	ไมโลขนาด 2500 กรัม	กป.	400	-	10	4,000	-	
119	มาสดาร์ทขนาด 170 กรัม	ขวด	90	-	2	180	-	
120	มะขามเปียกชนิดแกะเม็ดใหม่ สีน้ำตาล	ก.ก.	100	-	50	5,000	-	
121	หมูหยองอย่างดีไม่ปน	ก.ก.	350	-	150	52,500	-	
122	หมูแผ่นอย่างดี แบบเส้นยาว	ก.ก.	350	-	20	7,000	-	
123	มักโรนี ตราเบสฟูตขนาด 454กรัม	กล่อง	50	-	10	500	-	
124	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	ก.ก.	300	-	5	1,500	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
125	เม็ดผักชี	ก.ก.	80		1	80	-	
126	มะตูมแห้ง	ก.ก.	80		1	80	-	
127	มะนาวดองผลโต	ผล	5		30	150	-	
128	ยี่หระ	ก.ก.	120		1	120	-	
129	เยลลี่ ตรารเบสฟูต 100 กรัม	กล่อง	40		5	200	-	
130	ลูกกระวาน	ก.ก.	150		1	150	-	
131	สปาเก็ตตี้ ตรารอยัลขนาด250กรัม	กล่อง	45		5	225	-	
132	สาकुเม็ดเล็ก	ก.ก.	40		20	800	-	
133	หอมแดงหัวโตแห้งชนิดตัดจุก	ก.ก.	40		50	2,000	-	
134	หอมใหญ่หัวโตแห้งสนิท	ก.ก.	35		100	3,500	-	
135	เห็ดหอมดอกโต	ก.ก.	350		5	1,750	-	
136	หัวผักกาดเค็มอย่างดีชนิดหัว	ก.ก.	30		5	150	-	
137	หัวผักกาดเค็มอย่างดี ชนิดหัน ไม่มีน้ำป่น	ก.ก.	35		5	175	-	
138	โอวัลตินขนาด 1,200 กรัม	กป	250		40	10,000	-	
139	อบเชย	ก.ก.	120		1	120	-	
140	ข้าวสารหอมมะลิ 100% ขนาด 50 กก.	ถุง	1,900		100	190,000	-	
141	ข้าวสารหอมมะลิ5% ขนาด 50 กก.	ถุง	1,500		5	7,500	-	
142	ข้าวสารเสาไห้100% ขนาด 50 กก.	ถุง	1,300		5	6,500	-	
143	เม็ดบัว	ก.ก.	250		3	750	-	
144	โฉกคะนอร์	ลัง	500		5	2,500	-	
145	พริกไทยป่น	ขวด	20		50	1,000	-	
146	ถั่วลิสงป่น	ก.ก.	45		20	900	-	
147	ข้าวคั่ว	ก.ก.	30		3	90	-	
148	กะปิปอย่างดี	ก.ก.	70		10	700	-	
149	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ก.ก.	65		20	1,300	-	
150	ปูเค็ม	ก.ก.	50		5	250	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ ใช้ใน ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
27	ขนมชั้นใบเตย ขนาด 10" X 10"	ถาด	250	-	100	25,000	-	
28	ขนมตาลถ้วยตะไล	อัน	2	50	3,500	8,750	-	
29	ขนมถั่วแปบ ขนาด 1 X 2 นิ้ว	ตัว	5	-	300	1,500	-	
30	ขนมบ้าบิ่น ขนาด 1X2.2 นิ้ว	ชิ้น	2	-	100	200	-	
31	ขนมเปียกปูนพร้อมมะพร้าวขูด ขนาด 10 X 10 นิ้ว	ถาด	220	-	20	4,400	-	
32	ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็ก	อัน	2	50	3,000	7,500	-	
33	ขนมสาเล่สุพรรณขนาด 2.1/2" X 2.1/2"	ชิ้น	6	-	50	300	-	
34	ขนมใส่ไส้ขนาด 1" X1.1/2 "	ห่อ	2	50	3,000	7,500	-	
35	ขนมหม้อแกงไข่ เผือก หรือ ถั่ว ขนาด 10 X 10 นิ้ว	ถาด	250	-	20	5,000	-	
36	ถั่วกวน ขนาด 1 X 2 X 2 นิ้ว	ชิ้น	3	-	300	900	-	
37	เผือกกวน ขนาด 1 X 2 X 2 นิ้ว	ชิ้น	3	-	300	900	-	
38	ฝอยทอง 20 แพ ต่อ 1 กก. ไม่รวม น้ำเชื่อม	แพ	10	-	100	1,000	-	
39	ขนมสังขยาหน้าต่างๆ ขนาด 10 X10"	ถาด	220	-	10	2,200	-	
40	กะหรี่ปั๊พอใส่ไก่ ขนาด 2.1/2 นิ้ว	ตัว	5	-	50	250	-	
41	แยมโรลขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.1/2 นิ้ว	ชิ้น	10	-	30	300	-	
42	ขนมงากรอบปีปละ 2 กก.	ก.ก.	50	-	5	250	-	
43	ขนมโตเกียวไส้ต่างๆ ขนาด 2 นิ้ว	ตัว	6	-	50	300	-	
44	ขนมเทียนไส้เค็ม ขนาด 1 X 1 นิ้ว	ห่อ	2	50	1,000	2,500	-	
45	ขนมแปงพายไส้ต่างๆ	อัน	7	-	50	350	-	
46	ขนมปังกรอบไส้ต่างๆ	ก.ก.	60	-	10	600	-	
47	ขนมปังปอนด์ แกวละ 18 แผ่น ไม่นับหัวท้าย	แกว	25	-	10	250	-	
48	ขนมปังโรลไส้ต่างๆ	อัน	10	-	50	500	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
49	ขนมปุยฝ้ายขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว	อัน	6	-	500	3,000	-	
50	ขนมเปียะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.1/2 นิ้ว	อัน	5	-	300	1,500	-	
51	ขนมโมจิไส้ต่างๆ ขนาด 1 นิ้ว	อัน	5	-	300	1,500	-	
52	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย และถั่วดำ ขนาด 1.5" X 3"	มัด	7	-	500	3,500	-	
53	คุกกี้เนยสด	ก.ก.	200	-	5	1,000	-	
54	เค้กกล้วยหอมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2"	อัน	10	-	150	1,500	-	
55	ซาลาเปาไส้ เค็ม หวาน ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.1/2 นิ้ว	ลูก	10	-	50	500	-	
56	สาคุไส้หมูขนาด 1 นิ้ว	ลูก	2	-	3,000	6,000	-	
57	ข้าวเกรียบปากหม้อ	ตัว	3	-	1,000	3,000	-	
58	แซนวิชไส้ต่างๆ ชนิดสามเหลี่ยม ห่อด้วยพลาสติกใส	ชิ้น	10	-	50	500	-	
59	โดนัทเนยสด ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	อัน	10	-	50	500	-	
60	ขนมซักหน้า , ถ้วยฟู	อัน	2	-	5,000	10,000	-	
61	ขนมตะโก้	อัน	2	-	3,000	6,000	-	
62	วุ้นกะทิ ขนาด 10"X10" เป็นชิ้น	ถาด	250	-	30	7,500	-	
63	พายกรอบ	ถุง	50	-	20	1,000	-	
64	พายสับปะรด	อัน	5	-	300	1,500	-	
65	พายไส้กรอก	อัน	5	-	100	500	-	
66	ขนมปังไส้ สังขยา , เผือก	ถุง	25	-	10	250	-	
67	เอแคล์ไส้ครีม	อัน	5	-	200	1,000	-	
68	เค้กเนยสด	กล่อง	50	-	20	1,000	-	
69	เค้กชิ้น (หน้าต่างๆ)	อัน	10	-	120	1,200	-	
70	คุกกี้ลิงคโปร์	ถุง	50	-	10	500	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
72	คู้กกี้สับประรด	ถุง	50	-	10	500	-	
73	คู้กกี้ลูกล่อ	ถุง	50	-	10	500	-	
74	เค็км้วนอันเล็ก	กล่อง	40	-	90	3,600	-	
75	อันมันท้าว	อัน	10	-	50	500	-	
76	ขนมปังเนยสด	อัน	10	-	50	500	-	
77	ขนมต้ม	ลูก	2	50	1,000	2,500	-	
78	โดนัทอันเล็ก	ถุง	30	-	20	600	-	
79	รวมมิตร	ก.ก.	35	-	30	1,050	-	
80	ขนมปังไส้ลูกเกด	อัน	10	-	100	1,000	-	
81	ขนมปังไส้หมูหยอง	อัน	10	-	100	1,000	-	
82	ขนมปังไส้ ผีอก , สังขยา , สับประรด	อัน	10	-	50	500	-	
83	ขนมเปียะขาววัง	ถุง	45	-	10	450	-	
84	ขนมปังมายองเนส	ถุง	25	-	10	250	-	
85	ขนมปังไส้กรอก	ถุง	25	-	10	250	-	
86	ขนมโมจิ	ถุง	40	-	30	1,200	-	
87	พายทูน่า	อัน	10	-	30	300	-	
88	ขนมไข่หงส์	ลูก	2	-	300	600	-	
89	วุ้นมะพร้าว	ก.ก.	40	-	100	4,000	-	
90	ขนมลูกชุบ	ลูก	2	50	3,000	7,500	-	
91	พายบลูเบอร์รี่	ถุง	50	-	10	500	-	
92	เค้กฟักทอง , ผีอก	ถุง	35	-	10	350	-	
93	ขนมกลีบลำดวน	ถุง	35	-	10	350	-	
94	กระท์รี่บับตัวเล็ก	ตัว	2	-	200	400	-	
95	ซาลาเปาลูกเล็กไส้ต่างๆ	ลูก	3	-	600	1,800	-	
96	ขนมลิ่มกลิน	อัน	2	-	500	1,000	-	
97	ขนมปังไส้ข้าวโพด , หมูหยอง	อัน	10	-	100	1,000	-	
98	เดนนิชหมูหยอง	อัน	10	-	100	1,000	-	
99	ขนมปังโรลไส้ทูน่า	อัน	10	-	100	1,000	-	
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น					202,400.00	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
	หมวดอาหารเนื้อสัตว์น้ำ ประเภทปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกชนิด ต้องเป็นปลาที่สด เหงือกสีแดงสด ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่าเนื้อ ไม่แตก หรือ มีแผลหรือแช่แข็ง							
1	ปลาช่อนสดขอดเกล็ดไม่ต้องหัน ขนาด ตัวละไม่ต่ำกว่า 1/2 กก. คงรูปเดิม	ก.ก.	130	-	500	65,000	-	
2	ปลาตุ๋นด้านหันเสร็จ	ก.ก.	65	-	50	3,250	-	
3	เนื้อปลากทรายชูด ชนิดแท้	ก.ก.	280	-	70	19,600	-	
4	ปลานิลสด ขนาด 4 ตัว / กก. ทำแล้ว	ก.ก.	65	-	200	13,000	-	
5	ปลาสร้อยสดทำแล้วหัน	ก.ก.	50	-	20	1,000	-	
6	ปลารากกล้วยสด	ก.ก.	90	-	50	4,500	-	
7	ปลารากกล้วยแห้ง	ก.ก.	120	-	30	3,600	-	
	ปลาทะเล ปลาทะเลทุกชนิดต้องสดเหงือกสีแดง ล้างสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แช่แข็ง							
1	เนื้อปลากะพงขาว ไม่รวมหัว และ กระดูกกลาง และหาง	ก.ก.	160	-	10	1,600	-	
2	ปลาหูช้างขนาด 2 ตัว / ชั่ง	ชั่ง	30	-	200	6,000	-	
3	ปลาทูสด	ก.ก.	70	-	200	14,000	-	
4	ปลาสำลีตัวโตคงรูปเดิมขนาด ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	ก.ก.	120	-	10	1,200	-	
5	ลูกชิ้นเนื้ออย่างดีชนิดกลม	ก.ก.	120	-	5	600	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
6	ลูกชิ้นปลาบรรจุถุง ตราปลาเก๋า หรือปลากระพง	ก.ก.	60	-	30	1,800	-	
7	ลูกชิ้นปลาชนิดแห้งขนาดยาว 8"	แท่ง	25	-	50	1,250	-	
8	ปลาจาระเม็ดคัสต	ก.ก.	150	-	5	750	-	
9	ปลากระพงแดง	ก.ก.	150	-	5	750	-	
10	ลูกชิ้นปลาใหญ่	ก.ก.	55	-	5	275	-	
	ประเภท กุ้ง ปู หอย กุ้งสด ปูสด หอยสด จะต้องสดจริง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม้เน่า และต้องสะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง							
1	กุ้งกุลาดำสดไม่ปลอกเปลือก ขนาดตัวยาว 3"	ก.ก.	200	-	15	3,000	-	
2	กุ้งนางตัวโต (น้ำจืด) ไม่มีไข่ ขนาด 15 ตัว / กก.	ก.ก.	200	-	70	14,000	-	
3	เนื้อปูม้าแกะแล้ว	ก.ก.	350	-	20	7,000	-	
4	หอยลายสดทั้งเปลือก	ก.ก.	70	-	50	3,500	-	
5	หอยแมลงภูสดแกะเปลือกต้มสุก	ก.ก.	50	-	20	1,000	-	
6	หอยจืดอย่างดีไม่มีปนมันหมู	อัน	20	-	30	600	-	
7	หอยแครง	ก.ก.	60	-	20	1,200	-	
8	ปลาหมึกสดกล้วยเล็ก ล้างแล้ว	ก.ก.	100	-	30	3,000	-	
9	ปลาหมึกสดล้างแล้ว ตัวใหญ่	ก.ก.	150	-	50	7,500	-	
10	ปูทะเลไม่มีไข่ขนาดกลาง	ก.ก.	250	-	5	1,250	-	
11	ปูม้าขนาดกลาง	ก.ก.	250	-	5	1,250	-	
12	ทอดมันปลากรายผสมแล้ว	ก.ก.	75	-	80	6,000	-	
13	ปลาจืด (ของดีบ้านหมี่)	ห่อ	40	-	50	2,000	-	
14	ปลาสัมห่อใบตอง (ของดีบ้านหมี่)	ห่อ	40	-	30	1,200	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
	หมวดอาหารเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด ไม่มี รอยชำเขี้ยว ไม่มีกลิ่น สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ประเภทไก่							
1	กระดูกซี่โครงไก่	ก.ก.	40	-	50	2,000	-	
2	ไก่ย่าง (ผ่ากลางตัว)	ก.ก.	70	-	10	700	-	
3	เครื่องในไก่	ก.ก.	80	-	20	1,600	-	
4	โคนปีกไก่	ก.ก.	85	-	300	25,500	-	
5	ตีบไก่	ก.ก.	80	-	10	800	-	
6	น่องไก่	ก.ก.	75	-	10	750	-	
7	เนื้อสะโพกไก่	ก.ก.	80	-	70	5,600	-	
8	เนื้อสันในไก่	ก.ก.	85	-	10	850	-	
9	เนื้ออกไก่ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง	ก.ก.	95	-	1,450	137,750	-	
10	ปีกไก่	ก.ก.	95	-	10	950	-	
11	ลูกชิ้นไก่ CP. เกรดเอ	ก.ก.	60	-	10	600	-	
12	เลือดไก่ขนาด 1" เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	ก้อน	6	-	300	1,800	-	
13	ไส้กรอกไก่บิลักกี้ ไม่ย้อมสี	ก.ก.	65	-	5	325	-	
14	ไก่สดทั้งตัวไม่รวมเครื่องใน	ก.ก.	75	-	5	375	-	
15	ไก่สดผ่าซีกครึ่งตัว	ก.ก.	75	-	5	375	-	
16	เนื้อไก่บด (ไม่มีหนัง)	ก.ก.	95	-	200	19,000	-	
	ประเภทเบ็ด							
1	เบ็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องในขนาด 1 กก.	ตัว	250	-	5	1,250	-	
2	เบ็ดย่าง ผ่ากลางตัว ไม่รวมเครื่องใน ขนาด 1 กก. เละกระดูกด้วย	ตัว	300	-	20	6,000	-	
3	เบ็ดสด ไม่รวมเครื่องในขนาดตัวละ 1 กก. ถอนขนออกให้หมด	ก.ก.	80	-	5	400	-	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 6 เดือน	ราคารวมของ ที่ใช้ภายใน 6 เดือน		หมายเหตุ
			บาท	สต.		บาท	สต.	
	ประเภทหมู							
1	ขาหมูทำสะอาดไม่มีขนเผาแล้ว	ก.ก.	75	-	10	750	-	
2	ซีโครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูก- สันหลัง	ก.ก.	90	-	200	18,000	-	
3	ตับหมูสด (ไม่รวมตับเหล็ก)	ก.ก.	140	-	30	4,200	-	
4	เบคอน ตราปลั๊กกี้	ก.ก.	130	-	5	650	-	
5	ลูกชิ้นหมู (ไม่ปนแป้ง)	ก.ก.	90	-	15	1,350	-	
6	สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อ ซีโครง	ก.ก.	130	-	800	104,000	-	
7	สันนอกหมูบด ไม่ปนมัน	ก.ก.	120	-	800	96,000	-	
8	สันในหมู ไม่ติดมัน	ก.ก.	130	-	5	650	-	
9	ไส้กรอกหมู ไส้ใส่ซี ของสหฟาร์ม	ก.ก.	70	-	5	350	-	
10	หนังหมูพองแช่น้ำ	ก.ก.	65	-	5	325	-	
11	หนังหมูสด สะอาด ไม่มีขน , หั่นแล้ว	ก.ก.	40	-	5	200	-	
12	หมูเนื้อแดง ไม่ติดมัน และพังคีต	ก.ก.	110	-	20	2,200	-	
13	หมุยอห่อพลาสติก ตราหมูตัวเดียว (อันใหญ่)	ก.ก.	60	-	10	600	-	
14	หมูสามชั้น มันน้อย	ก.ก.	110	-	60	6,600	-	
15	แฮม	ก.ก.	180	-	5	900	-	
16	หมูเค็ม	ก.ก.	180	-	10	1,800	-	
17	มันหมูเปลาว ไม่รวมหนัง	ก.ก.	40	-	5	200	-	
18	ปอด, ไส้หมู	ก.ก.	80	-	5	400	-	
	ประเภทเนื้อ							
1	เนื้อวัวสันนอก	ก.ก.	150	-	5	750	-	
2	เนื้อวัวสันใน	ก.ก.	160	-	5	800	-	
3	ตับวัว	ก.ก.	140	-	5	700	-	
4	เครื่องในวัวต้มแล้ว	ก.ก.	80	-	5	400	-	
5	เนื้อเค็ม	ก.ก.	180	-	5	900	-	
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น					449,350.00		