ราคากลางสืบตามท้องตลาด (อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามฤดูกาล) เครื่องประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงคนไข้ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชหล่มเก่า

ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
	หมวด ๑. อาหารเนื้อ				
๑	เนื้อหมู,บด,หั่น	เป็นเนื้อสันใน-นอก และเนื้อสะโพก สดใหม่	๒๐๕.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๒	ตับหมู	ต้องเป็นตับสด ใหม่ มีคุณภาพ	๑๔๕.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๓	เครื่องในหมู	ต้องเป็นตับสด ใหม่ ปราศจากกลิ่น	๑๒๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๔	ซี่โครงหมูอ่อน	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพเนื้อติดมากกว่ากระดูก	๑๙๕.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๕	หมูสามชั้น	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพและไม่มีขนติดหนัง	๒๑๕.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๖	กระดูกหมู (ต้มน้ำซุป)	ต้องเป็นของใหม่และสด	๖๙.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๗	เลือดหมู (ต้ม)	ต้องเป็นของใหม่ ไม่มีน้ำหรือมีกลิ่นเจือปน	๑๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก้อน
๘	หมูยอ	ความยาวประมาณ ๑๐ ซม.เส้นผ่าศูนย์กลาง	๑๓.๐๐	๐	ต่อ ๑ อัน
		ประมาณ ๓ ซม.มีคุณภาพ เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น			
๙	ไส้กรอกหมู	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ	๓๐๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๐	ลูกชิ้นหมู	อย่างดีเป็นของใหม่ ปราศจากกลิ่น และมีคุณภาพ	๓๕.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๑	กุนเชียง	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพไม่มีมันติดมาก	๒๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๒	เนื้อไก่	เป็นเนื้อไก่สด ชำแหละเอากระดูกออกแล้ว	๗๑.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๓	น่องไก่เล็ก,ใหญ่,ปีกไก่	ต้องเป็นของใหม่และสดไม่มีกลิ่น	๘๓.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๔	เลือดไก่ (ต้ม)	ต้องเป็นของใหม่ ไม่มีน้ำหรือมีกลิ่นเจือปน	๙.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก้อน
๑๕	ปลาดุก (ทำชิ้น)	ต้องเป็นปลาสด ตัวปลาไม่มีบาดแผล	๕๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๖	ปลานิล (ทำชิ้น)	ต้องเป็นปลาสด ที่มีคุณภาพ ตัวพอประมาณ	๗๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
		ย/ป	๑,๘๗๐.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ
			ราคาต่อหน่วย		
			บาท	สต.	
		ย/ม	๑,๘๗๐.๐๐		
๑๗	ปลาทับทิม (ทำชิ้น)	ต้องเป็นปลาสด ที่มีคุณภาพ เหงือกแดง	๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๘	ปลาทูสด	ต้องเป็นของใหม่ สด ตัวยาวประมาณ ๑๐ ซม.	๑๕๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๑๙	ปลาทูนึ่ง	ต้องเป็นของใหม่ ตัวยาวประมาณ ๑๕ ซม.	๑๕.๐๐	๐	ต่อ ๑ ตัว
๒๐	ลูกชิ้นปลา	ชนิดยาวหรือกลม เป็นของใหม่ ปราศจากกลิ่น	๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๒๑	ปลาเห็ดสำเร็จ	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ และไม่มีกลิ่นสาบ	๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
๒๒	ฮอทดอก หมู,ไก่	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ	๔๓.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.
	<u>หมวดไข่</u>				
๑	ไข่ไก่	ต้องเป็นไข่ใหม่ที่มีคุณภาพ (เบอร์ ๒)	๓.๐๐	๐	ต่อ ๑ ฟอง
๒	ไข่นกกะทา	ต้องเป็นไข่ใหม่ที่มีคุณภาพ	๑.๐๐	๕๐	ต่อ ๑ ฟอง
		รวมเป็นเงิน	๒,๓๒๒.๐๐	๕๐	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
	หมวด ๒. ผลไม้และขนม				
๑	กล้วยไข่ (สุก)	ต้องเป็นกล้วยสุก ผิวเหลืองสวย ผลโต	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ หวี
๒	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ต้องเป็นกล้วยสุกกำลังพอดี ผลโต	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ หวี
๓	กล้วยหอม	ต้องมีผลโต สุก และมีคุณภาพ	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๔	เงาะ (โรงเรียน)	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๕	ชมพู่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๖	แตงโม	ต้องเป็นแตงโมแก่ มีรสหวาน ผลโต	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ผล
๗	ฝรั่ง	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต แก่จัด	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๘	พุทรา (ผลกลมโต)	ต้องเป็นของใหม่ สด และผลแก่	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๙	มะละกอสุก	ต้องมีผลโต สุก และมีคุณภาพ	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๐	มะพร้าวอ่อน	เนื้อในอ่อนพอประมาณ น้ำมีรสหวาน	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ ผล
๑๑	มังคุด	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๒	ละมุด	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๓	ลองกอง	ต้องเป็นของใหม่ สด และผลแก่	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๔	ลำไย	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๕	สัปะรด	ต้องเป็นของมีคุณภาพ ผลโต สุก	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๖	ส้มเขียวหวาน	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพ ผิวบาง	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๗	ส้มเช้ง	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพ ผิวบาง	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
		ย/ป	๖๗๕.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
		ย/ม	๖๗๕.๐๐		
๑๘	ส้มโอ	ต้องเป็นพันธ์ดี มีคุณภาพ สด ใหม่ และผลโต	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๙	องุ่น (สีม่วง)	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๐	แอบเปิ้ล	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ผล
๒๑	สาลี่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๒	แก้วมังกร	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๓	แคนตาลูป	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๔	มะม่วงสุก	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๕	ลิ้นจี่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๖	แตงไทย	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๗	ขนมโยโรเค็ก	ต้องเป็นของที่มีวันผลิต และวันหมดอายุข้างกล่อง	๕๐.๐๐		ต่อกล่อง ๑๒ ชิ้น
๒๘	ขนมเค็ก	เนย กาแฟ ช็อกโกแล็ต วนิลา ต้องเป็นของใหม่	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ชิ้นเล็ก
๒๙	แยมโร	รสผลไม้รวม แยม ต้องเป็นของใหม่	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ชิ้นเล็ก
๓๐	ขนมปังจืดกรอบ	บรรจุกล่องปิดสนิท ใหม่มีคุณภาพ (ครีมเคกเกอร์ ๔๒๘ กรัม)	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๓๑	ขนมปังทาเนย(ฟาร์มเฮาส์)	ต้องเป็นของใหม่ ทำวันต่อวัน	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ ชิ้นเล็ก
๓๒	ขนมปังปอนด์ (เล็ก)	เป็นขนมปังที่ใหม่ ไม่มีราขึ้น มีคุณภาพ มีวันหมดอายุ	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ห่อ (ฟาร์มเฮาส์)
๓๓	ขนมปังปอนด์ (ใหญ่)	เป็นขนมปังที่ใหม่ ไม่มีราขึ้น มีคุณภาพ มีวันหมดอายุ	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ห่อ (ฟาร์มเฮาส์)
๓๔	คุกกี้	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ	๒๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๕	เฉาก๊วย	เป็นเฉาก๊วยที่มีคุณภาพ เป็นของใหม่	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
		ย/ป	๑,๖๗๕.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ
			ราคาต่อหน่วย		
			บาท	สต.	
		ย/ม	๑,๖๗๕.๐๐		
๓๖	เม็ดเดือย	เป็นเม็ดเดือยที่ต้มสุกแล้ว เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๗	ลอดช่องไทย	ชนิดต้มสุก บรรจุถุง เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๘	ลอดช่องสิงคโปร์	ชนิดบรรจุถุง เป็นของใหม่ มีคุณภาพ	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๙	ลูกจาก	เป็นลูกจากที่มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๔๐	วุ้นมะพร้าว	สะอาด ถูกหลักอนามัย	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๔๑	สาคู	ชนิดต้มสุก บรรจุถุง เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๔๒	สาคู (สีขาวหรือเขียว)	ขนาดเม็ดเล็กหรือใหญ่ บรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีสิ่งเจือปน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๔๓	นมถั่วเหลือง (แลคตาซอย)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๔๔	นมเปรี้ยว (ตราโยโมส)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๑๘๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๔๕	นมเปรี้ยว (ตราดัชมิลล์)	ชนิดบรรจุขวด ขนาดจุประมาณ ๑๒๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
๔๖	นมสดช็อคโกแลส (โฟโมส)	บรรจุกล่องปิดสนิท มีคุณภาพ ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๔๗	นมสดสเตอร์ไรท์ (โฟโมส)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดบรรจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๔๘	นมถั่วเหลือง (ดีน่างาดำ)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดบรรจุประมาณ ๑๑๐ CC.	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๔๙	ไมโล หรือโอวันตินกล่อง	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๕๐	นมจืด (วัวแดง)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
		รวมเป็นเงิน	๒,๐๘๓.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
	หมวด ๓. อาหารแห้งและกระป๋อง				
๑	กระเทียมดอง	หัวโต ไม่เปื่อยยุ่ย	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒	กระเทียมแห้ง	หัวโต สมบูรณ์ ไม่ฝ่อ	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓	ข้าวคั่ว	เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นสาบ	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๔	ข้าวโพดดิบ	เป็นข้าวโพดสดใหม่ เม็ดเต็มฝัก	๘.๐๐		ต่อ ๑ ฝัก
๕	ครองแครง	ชนิดบรรจุถุง เป็นของใหม่ มีคุณภาพ	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๖	เครื่องต้มวุ้นเส้น	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก
๗	เครื่องตุ๋นยาจีน	ต้องเป็นของที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ ห่อเล็ก
๘	เครื่องโป๊ยกั๊ก	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕.๐๐		ต่อ ๑ ซองเล็ก
๙	เครื่องโป๊ยเซียน	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก
๑๐	งาดำ งาขาว	ต้องเป็นของใหม่ และมีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นสาบ	๑๑๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๑	เต้าหู้ขาว (ชนิดแข็ง)	เป็นเต้าหู้ก้อน มีคุณภาพ เป็นของใหม่	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ ก้อนสี่เหลี่ยม
๑๒	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน)	เป็นเต้าหู้อ่อนทำจากถั่วเหลืองใหม่และมีคุณภาพ	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ ก้อนสี่เหลี่ยม
๑๓	เต้าหู้หลอดชนิดไข่	เป็นเต้าหู้ที่มีส่วนผสมของไข่ บรรจุถุงเรียบร้อยใหม่	๘.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก
		และมีคุณภาพ			
๑๔	เต้าหู้หลอดชนิดธรรมดา	เป็นเต้าหู้ที่บรรจุถุงเรียบร้อย ใหม่และมีคุณภาพ	๗.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก
๑๕	เต้าหู้เหลือง	ต้องเป็นของใหม่ และมีคุณภาพ	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก้อนสี่เหลี่ยม
๑๖	เต้าหู้ปลา	ต้องใหม่ บรรจุใส่ถุง ๕๐๐ กรัม มีวันผลิตและหมดอายุ	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ถุง
๑๗	ถั่วเขียว (สำหรับทำเต้าส่วน)	เป็นเม็ดถั่วเขียวที่กระเทาะเปลือก ไม่มีสิ่งเจือปน	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
		ย/ป	๕๓๙.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
		ย/ม	๕๓๙.๐๐		
๑๘	ถั่วเขียว	เป็นเม็ดถั่วเขียวที่สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน	๖๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๑๙	ถั่วแดง	เป็นเม็ดถั่วแดงที่สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน	๖๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๐	ถั่วลิสง	เป็นเม็ดถั่วลิสงดิบที่แกะสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๑	น้ำตาลปี๊บ	เป็นน้ำตาลปี๊บที่สะอาด มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน	๔๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๒	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าอย่างดี ไม่มีหนอนหรือสิ่งเจือปน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๓	พริกแกง (สำเร็จ)	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๔	น้ำพริกแกงมัสมัน	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๕	น้ำพริกน้ำปลา	ต้องเป็นของใหม่ จุประมาณ ๕ กรัม/๑ ซอง	๑๒๐.๐๐		ต่อ ๑ แพค (๕๐ ซอง)
๒๖	พริกป่น	เป็นพริกแห้งที่คั่วสุกแล้วป่น ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๗	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดเล็ก)	เป็นพริกเม็ดเล็กตากแห้ง เม็ดแดงสวย	๑๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๘	มะขามเปียก	เป็นมะขามที่แกะเม็ดออกแล้วปราศจากสิ่งเจือปน	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๒๙	มะพร้าวขูด	เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๑๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๐	เส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหม่ มีคุณภาพ	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๑	เส้นหมี่ขาว	เป็นเส้นหมี่อย่างดี ใหม่และมีคุณภาพ	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๒	เส้นหมี่เหลือง	เป็นเส้นหมี่เหลืองอย่างดี เส้นเหนียวนุ่ม ใหม่ มีคุณภาพ	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๓	หัวผักกาดหวาน (หั่นฝอย)	เป็นหัวผักกาดชนิดหวานหั่นฝอย มีคุณภาพ	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
		ย/ป	๑,๕๗๙.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
		ย/ม	๑,๕๗๙.๐๐		
๓๔	หัวหอมแห้ง	ต้องเป็นหอมแดงแห้ง หัวโต ไม่มีดินติด	๕๐.๐๐		ต่อ ๓ ก.ก.
๓๕	หัวหอมใหญ่	ต้องเป็นหอมใหญ่ แห้ง หัวโต มีคุณภาพ	๔๐.๐๐		ต่อ ๓ ก.ก.
๓๖	เห็ดหูหนูขาว	เป็นของที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	๑๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๗	กะปิ (ตราตาชั่ง)	ต้องเป็นกะปิอย่างดี ขนาดประมาณ ๕๐๐ กรัม	๑๑๔.๐๐		ต่อ ๑ กระปุกใหญ่
๓๘	เกลือป่น (ปรุงทิพย์)	เป็นเม็ดเกลือป่นที่สะอาด บรรจุในถุง ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม	๑๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๓๙	ซอสถั่วเหลือง	ทำจากถั่วเหลือง บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๔๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
	(ตราภูเขา)	(ราคาไม่เกินข้างขวด)			
๔๐	ซอสมะเขือเทศ	ทำจากมะเขือเทศ กลิ่นหอม มีคุณภาพ	๓๙.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
	(ตราโรซ่า)	บรรจุขวดประมาณ ๖๐๐ CC. (ราคาไม่เกินข้างขวด)			
๔๑	ซีอิ๊วขาว	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๕๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
	(ตราเด็กสมบูรณ์สูตร ๑)	(ราคาไม่เกินข้างขวด)			
๔๒	ซีอิ๊วดำ	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๓๒.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
	(ตราเด็กสมบูรณ์สูตร ๕)	(ราคาไม่เกินข้างขวด)			
๔๓	เต้าเจี้ยว (ตราเด็กสมบูรณ์)	เป็นของที่ทำจากถั่วเหลือง มีคุณภาพ สูตร ๒	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด (ใหญ่)
๔๔	นมข้นหวาน (ตรามะลิ)	ชนิดบรรจุกระป๋อง มีคุณภาพ (ราคาไม่เกินข้างกระป๋อง)	๒๓.๐๐		ต่อ ๑ กระป๋อง
๔๕	น้ำจิ้มไก่ (ตราแม่ประนอม)	บรรจุในขวดที่ปิดสนิท และมีคุณภาพ	๕๙.๐๐		ต่อ ๑ ขวด (ใหญ่)
๔๖	น้ำตาลทรายขาว	สะอาด มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุงตามมาตรฐาน	๒๔.๐๐		๑ ก.ก. ต่อ ๑ ถุง
		ย/ป	๒,๒๘๙.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
		ย/ม	๒,๒๘๙.๐๐		
๔๗	น้ำปลาอย่างดี (ตราทิพรส)	ขนาดบรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
๔๘	น้ำมันพืช (ตราทิพย์,กุ๊ก,องุ่น)	ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร ต้องใส ปราศจากกลิ่นและไขมัน	๖๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด
๔๙	น้ำมันหอย (ตราแม่ครัว)	เป็นผลผลิตจากหอยธรรมชาติ (ขวดใหญ่)	๔๘.๐๐		ต่อ ๑ ขวดใหญ่
๕๐	น้ำส้มสายชู (ตรา อสร.)	ต้องเป็นน้ำส้มที่มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ขวดใหญ่
๕๑	น้ำหวานเฮบูบอยล์	บรรจุขวดปิดสนิท มีคุณภาพ	๕๒.๐๐		ต่อ ๑ ขวดใหญ่
๕๒	แป้งโกกิ	บรรจุซองที่ปิดสนิท และยังไม่หมดอายุข้างซอง (ซองเล็ก)	๑๔.๐๐		ต่อ ๑ ซอง
๕๓	แป้งข้าวจ้าว	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ	๒๘.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๕๔	แป้งข้าวโพด (เบสฟูดส์)	ชนิดบรรจุกล่องปิดสนิท มีคุณภาพ ขนาด ๗๐๐ กรัม	๓๒.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง
๕๕	แป้งข้าวเหนียว	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ	๔๒.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.
๕๖	แป้งมัน (ตรานก)	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ ขนาด ๔๐๐ กรัม	๑๖.๐๐		ต่อ ๑ ถุง
๕๗	ผงพะโล้	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ เป็นของใหม่	๕.๐๐		ต่อ ๑ ซองเล็ก
๕๘	ผงวุ้น	เป็นผงวุ้น บรรจุซองขนาดประมาณ ๒๕ กรัม มีคุณภาพ	๓๖.๐๐		ต่อ ๑ ซอง
๕๙	พริกไทยป่น (ตราม้า)	เป็นพริกไทยป่นที่มีคุณภาพ บรรจุในขวด	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ ขวดเล็ก
๖๐	พริกไทยเม็ด	เป็นเม็ดพริกไทยแห้ง มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน	๑๗๕.๐๐		ต่อครึ่งกิโลกรัม
๖๑	วุ้นเส้น (ตราหงส์)	ต้องเป็นของที่มีคุณภาพ เส้นเหนียวนุ่ม ขนาด ๕๐๐ กรัม	๒๑.๐๐		ต่อ ๑ ห่อ
๖๒	สาหร่ายทะเล	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๖๓.๐๐		ต่อครึ่งกิโลกรัม
๖๓	ผงหมูแดง	บรรจุซองที่ปิดสนิท และยังไม่หมดอายุข้างซอง	๘๗.๐๐		ต่อ ๑ ซองเล็ก
๖๔	เครื่องต้มน้ำก๋วยจั๊บ	อยู่ในซองโดยไม่มีการแกะซองใช้ก่อนส่งมอบ	๕.๐๐		ต่อ ๑ ซองเล็ก
๖๕	เครื่องปรุง	ประกอบด้วยพริกป่น น้ำตาล น้ำส้ม (๕๐ ชุด)	๔๕.๐๐		ต่อถุงใหญ่ (๑ แพค)
		รวมเป็นเงิน	๓,๐๘๓.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
	หมวด ๔. ผัก				
๑	กะหล่ำปลี	ต้องสด อ่อน ใบขาว ขนาดประมาณ ๒ หัว ต่อ กก.	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒	กะหล่ำดอก	ต้องสด อ่อน ไม่มีใบ ขนาดประมาณ ๓ ดอก ต่อ กก.	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓	ผักกาดกวางตุ้ง	ต้องสดและอ่อน	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔	ผักกาดขาว	ต้องสด ใบขาวไม่มีใบเหลือง ขนาดประมาณ ๓ ต้นต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕	ผักกาดหอม	ต้องสด เป็นต้นและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖	ดอกผักกาดกวางตุ้ง	ต้องสด อ่อน ดอกไม่บาน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๗	ต้นหอม	ต้องสด เป็นต้นและอ่อน	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๘	ดอกกุ้ยฉ่าย	ต้องสด อ่อน ต้นโต	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๙	ดอกหอม	ต้องสด และอ่อน ไม่บาน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๐	ผักชี	ต้องสดและอ่อน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๑	ผักชีฝรั่ง	ต้องสดเป็นต้น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๒	ใบกระเพา	ต้องสดและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๓	ใบแมงลัก	ต้องสดและอ่อน ไม่มีดอก	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๔	ใบพริกเด็ด	ต้องสดและอ่อนไม่มีแมลงเจาะ	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๕	ดอกแค	ต้องสด อ่อนและดอกไม่บาน	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๖	พริกไทยอ่อน	ต้องสดเม็ดไม่ร่วง	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
		ย/ป	๔๙๕.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง ราคาต่อหน่วย บาท	สต.	หมายเหตุ
		ย/ม	๔๙๕.๐๐		
๑๗	ใบมะกรูด	ต้องสดและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๘	ต้นคืนไฉ้	ต้องสดเป็นต้น	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๑๙	ชะอม	ต้องสดและอ่อน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กำ
๒๐	แตงกวา	ต้องสด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๐ ผลต่อ กก.	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๑	ผักคะน้า	ต้องสดและอ่อน ขนาดประมาณ ๑๕ ต้นต่อ กก.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๒	ผักบุ้งไทย	ต้องอ่อน ยอดโต ใบเขียว	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๓	ผักบุ้งจีน	ต้องสดเป็นต้น	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๔	ผักตำลึง	ต้องสดและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๕	บล๊อคโคลี่	ต้องสดและอ่อนชนิดดอกเขียว ประมาณ ๓ ดอก ต่อ กก.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๖	หน่อไม้สด	ต้องสด หน่อโตและอ่อน ประมาณ ๑ หน่อ ต่อ กก.	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๗	หน่อไม้หั่นฝอย	ต้องสด ไมมีกลิ่นเหม็น	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๘	มะระจีน	ต้องสด ห่าง ขนาดประมาณ ๔ ผล ต่อ กก.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๒๙	หัวปลี	ต้องสดและอ่อน ขนาดประมาณ ๒ หัว ต่อ กก.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๐	มันเทศ	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๖ หัว ต่อ กก.	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๑	เผือก	ต้องสด หัวโต ประมาณ ๔ หัว ต่อ กก.	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๒	มะเขือพวง	ต้องสดและอ่อน ไม่ร่วงจากพวง	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๓	มะเขือแกงหรือมะเขือเจ้าพระยา	ต้องสด และอ่อน	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๔	มะเขือเปราะ	ต้องสดอ่อนผลเล็ก	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
		ย/ป	๑,๐๓๕.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ
			ราคาต่อหน่วย		
			บาท	สต.	
		ย/ม	๑,๐๓๕.๐๐		
๓๕	มะเขือยาว	ต้องอ่อน ผิวเขียวลูกตรง ประมาณ ๕-๘ ลูกต่อผล	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๖	แครอท	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๕-๗ ผล ต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๗	หัวผักกาดสด	ต้องสดอ่อน ผิวขาวไม่มีใบ ประมาณ ๕-๘ ลูก ต่อ กก.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๘	ถั่วฝักยาว	ต้องสด ฝักไม่ฝ่อความยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๓๙	ถั่วพู	ต้องสดและอ่อน ผิวไม่ช้ำไม่ดำ	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๐	ถั่วลันเตา	ต้องสดและอ่อน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๑	ถั่วงอก	ต้องสด อ่อน ไม่มีเปลือกและสิ่งเจือปน	๘.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๒	มะละกอดิบ	ต้องสด ผลโต ผิวเขียว ประมาณ ๒ ผล ต่อ กก.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๓	ข้าวโพดอ่อน	ต้องสดและอ่อน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๔	กระชายชนิดหัว	ต้องสด อ่อนผิวเหลือง ยาวประมาณ ๒.๕ นิ้ว ต่อหัว	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๕	กระชายชนิดหั่นฝอย	ต้องสด ไม่เปลี่ยนสี	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๖	ข่าอ่อน	ต้องสดและอ่อนผิวขาว	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๗	ตะไคร้	ต้องสดและอ่อน ต้นโต ประมาณ ๑๕-๒๐ ต้น ต่อ กก.	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๘	ขิงหั่นฝอย	ต้องสด ไมมีกลิ่นเหม็นและเจือปน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๔๙	ขิงชนิดเป็นแง่ง	ต้องสดสะอาดไม่มีดินติด	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๐	ฟักเขียวแก่	ต้องใหม่ต้องมัน	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๑	ฟักทองอ่อน	ต้องมีผลโตประมาณ ๑ ผล ต่อ ๑ กก.	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
		ย/ป	๑,๕๒๓.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ
			ราคาต่อหน่วย		
			บาท	สต.	
		ย/ม	๑,๕๒๓.๐๐		
๕๒	มะเขือเทศ	ต้องสด ผิวแดงไม่สุกงอม ประมาณ ๑๐-๑๕ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๓	มะนาว	ต้องสดผิวเขียว ผลโต ประมาณ ๑๕-๒๐ ผล ต่อ กก.	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๔	พริกหยวก	ต้องสด เม็ดโต ผิวโต ผิวขาว ประมาณ ๒๐-๓๐ เม็ด ต่อ กก.	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๕	พริกชี้ฟ้า	ต้องสด เม็ดยาว ผิวเขียว	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๖	พริกขี้หนูเด็ดก้าน	ต้องสดแดงและเขียว เม็ดเล็ก	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๗	เห็ดหอมสด	ต้องเป็นเห็ดที่สด และมีคุณภาพไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๘	เห็ดหอมแห้ง	ต้องใหม่อย่างดี	๒๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๕๙	เห็ดนางฟ้า	ต้องสด ดอกตูมโต อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย และไม่มีสิ่งเจือปน	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๐	เห็ดหูหนู	ต้องสด อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๑	เห็ดฟาง	ต้องสดดอกตูมโต อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย และไม่มีสิ่งเจือปน	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๒	หน่อไม้ฝรั่ง	ต้องสด อ่อน ต้นโต ประมาณ ๒๕ ต้น ต่อ กก.	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๓	ยอดมะพร้าวอ่อน	ต้องสด อ่อนและขาว	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๔	ฟักแม้ว	ต้องและอ่อน ประมาณ ๕-๖ ผล ต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๕	บวบเหลี่ยม	ต้องสด และลูกตรงยาว ประมาณ ๘ ลูกต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๖	ฟักทองอ่อน	ต้องสดและอ่อน	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๗	ผักกาดฮ่องเต้	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๑๐-๑๒ ต้น ต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๘	สายบัว	ต้องสดและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๖๙	ใบโหระพา	ต้องสดและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.
๗๐	ใบตองกล้วย	ต้องสดและใหม่	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.
		รวมเป็นเงิน	๒,๖๐๓.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ
			ราคาต่อหน่วย		
			บาท	สต.	
	หมวด ๕ ข้าวสาร				
๑	ข้าวสารหอมมะลิ	มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่า ๙๒	๑,๖๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กระสอบ (๓ ถัง)
		มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่			
๒	ข้าวสารเหลืองอ่อน	มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่	๑,๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กระสอบ (๓ ถัง)
		ไม่มีกลิ่นสาป			
		รวมเป็นเงิน	๒,๗๕๐.๐๐		
		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๒,๘๔๑.๐๐		

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ