

ราคาที่ยื่นและตกลงซื้อ (อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามฤดูกาล) เครื่องประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงคนไข้ โรงพยาบาลสมเด็จพรพรหมลัทธิ
ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

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

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ *นาย ดร.อ*.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อร่องแก้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม	๑,๘๗๐.๐๐						
๑๗	ปลาหับทิม (ห่าขื่น)	ต้องเป็นปลาสด ที่มีคุณภาพ เจริญแดง	๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.				
๑๘	ปลาทุเสด	ต้องเป็นของใหม่ สด ด้วยยาวประมาณ ๑๐ ซม.	๑๕๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.				
๑๙	ปลาทุบั้ง	ต้องเป็นของใหม่ ด้วยยาวประมาณ ๑๕ ซม.	๑๕๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ตัว				
๒๐	ลูกชิ้นปลา	ชนิดยาวหรือกลม เป็นของใหม่ ปราศจากกลิ่น	๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๑	ปลาเห็ดสำเริง	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ และไม่เหม็นกลิ่นสาบ	๘๐.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๒	ฮอยตอก หมู,ไก่	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ	๔๓.๐๐	๐	ต่อ ๑ ก.ก.				
	หมวดไข่								
๑	ไข่ไก่	ต้องเป็นไข่ใหม่ที่มีคุณภาพ (เบอร์ ๒)	๓.๐๐	๐	ต่อ ๑ ฟอง				
๒	ไข่นกกระทา	ต้องเป็นไข่ใหม่ที่มีคุณภาพ	๑.๐๐	๕๐	ต่อ ๑ ฟอง				
		รวมเป็นเงิน	๒,๓๒๒.๐๐	๕๐					

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ  กรรมการ
 ลงชื่อ  กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อไร่แล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อไร่แล้ว		ราคาต่อไร่แล้ว	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
	หมวด ๒. ผลไม้และขนม								
๑	กล้วยไข่ (สุก)	ต้องเป็นกล้วยสุก ผิวเหลืองสวย ผลโต	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ไร่				
๒	กล้วยน้ำว้า (สุก)	ต้องเป็นกล้วยสุกก้านพอดี ผลโต	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ไร่				
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	ชมพู	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	สับปะรด	ต้องเป็นของมีคุณภาพ ผลโต สุก	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๑๖	ส้มเขียวหวาน	ต้องสด ใหม่ มีคุณภาพ ผิวบาง	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๑๗	ส้มเขียว	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		หมายเหตุ	ราคาพี่เสนอ		ราคาต่อซองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่ออีกโลกรัม		ราคาต่ออีกโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม	๖๗๕.๐๐						
๑๘	ส้มโอ	ต้องเป็นพันธุ์ดี มีคุณภาพ สด ใหม่ และผลโต							
๑๙	องุ่น (สีม่วง)	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๐	แอปเปิ้ล	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๑	สาลี่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ผล				
๒๒	แก้วมังกร	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๓	แคนตาลูป	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๔	มะม่วงสุก	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๕	ลิ้นจี่	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๖	แตงไทย	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๗	ขนมโยโรเค้ก	ต้องเป็นของสด ใหม่ ผลโต มีรสหวาน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๘	ขนมเค้ก	ต้องเป็นของที่มีวันผลิต และวันหมดอายุข้างกล่อง	๕๐.๐๐		ต่อกล่อง ๑๒ ชิ้น				
๒๙	แฮมโร	เนย กาแฟ ช็อกโกแลต วนิลา ต้องเป็นของใหม่	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ชิ้นเล็ก				
		รสผลไม้รวม แยม ต้องเป็นของใหม่	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ชิ้นเล็ก				
๓๐	ขนมปังจืดกรอบ	บรรจุกล่องปิดสนิท ใหม่มีคุณภาพ (ครีมเค้กเกอร์ 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	เผือกก๊วย	เป็นเผือกก๊วยที่มีคุณภาพ เป็นของใหม่	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
		ย/ป	๑,๖๗๕.๐๐						

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อรองรับแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม							
๓๖	เม็ดเดียว	เป็นเม็ดเดียวที่ต้มสุกแล้ว เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๑,๖๗๕.๐๐						
๓๗	หลอดช่องไทย	ชนิดต้มสุก บรรจุ เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๘	หลอดช่องสิงคโปร์	ชนิดบรรจุ เป็นของใหม่ มีคุณภาพ	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๙	ลูกจาก	เป็นลูกจากที่มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๔๐	วุ้นมะพร้าว	สะอาด ถูกหลักอนามัย	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๔๑	สาชู	ชนิดต้มสุก บรรจุ เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๔๒	สาชู (สีขาวหรือเขียว)	ขนาดเม็ดเล็กหรือใหญ่ บรรจุปิดสนิท ไม่มีสิ่งเจือปน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๔๓	นมถั่วเหลือง (แลคตาซอย)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง				
๔๔	นมเบรียว (ตราโยเมส)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดจุประมาณ ๑๘๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง				
๔๕	นมเบรียว (ตราดัซมีลล์)	ชนิดบรรจุขวด ขนาดจุประมาณ ๑๒๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ ขวด				
๔๖	นมสดช็อคโกแลต (ไฟโนส)	บรรจุกล่องปิดสนิท มีคุณภาพ ขนาดจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง				
๔๗*	นมสดสเตอไรท์ (ไฟโนส)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดบรรจุประมาณ ๒๕๐ CC.	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ กล่อง				
๔๘	นมถั่วเหลือง (ต๋นงำด้า)	ชนิดบรรจุกล่อง ขนาดบรรจุประมาณ ๑๒๐ 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 น.ส.อ.อ.อ. กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อรองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่ออีกโลกรับ		ราคาต่ออีกโลกรับ	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
	หมวด ๓. อาหารแห้งและกระป๋อง								
๑	กระเทียมแดง	หัวโต ไม่เปื่อยยุ่ย							
๒	กระเทียมแห้ง	หัวโต สมบูรณ์ ไม่ผ่อ	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓	ข้าวคั่ว	เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นสาบ	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๔	ข้าวโพดดิบ	เป็นข้าวโพดสดใหม่ เม็ดเต็มไม่หัก	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๕	ครองแครง	ชนิดบรรจุถุง เป็นของใหม่ มีคุณภาพ	๘.๐๐		ต่อ ๑ ผัก				
๖	เครื่องต้มยำเส้น	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๗	เครื่องต้มยำเส้น	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก				
๘	เครื่องเปี้ยก	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ ห่อเล็ก				
๙	เครื่องเปี้ยเสียน	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕.๐๐		ต่อ ๑ ของเล็ก				
๑๐	งาคั่ว งามขาว	ต้องเป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก				
๑๑	เต้าหู้ขาว (ชนิดแข็ง)	ต้องเป็นของใหม่ และมีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นสาบ	๑๑๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๑๒	เต้าหู้ขาว (ชนิดอ่อน)	เป็นเต้าหู้ก้อน มีคุณภาพ เป็นของใหม่	๑๐.๐๐		ต่อ ๑ ก้อนสี่เหลี่ยม				
๑๓	เต้าหู้หลอดชนิดไข่	เป็นเต้าหู้ที่ทำจากถั่วเหลืองใหม่และมีคุณภาพ	๑๒.๐๐		ต่อ ๑ ก้อนสี่เหลี่ยม				
		เป็นเต้าหู้ที่มีส่วนผสมของไข่ บรรจุถุงเรียบร้อยใหม่	๘.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก				
		และมีคุณภาพ							
๑๔	เต้าหู้หลอดชนิดธรรมดา	เป็นเต้าหู้ที่บรรจุถุงเรียบร้อย ใหม่และมีคุณภาพ							
๑๕	เต้าหู้เหลือง	ต้องเป็นของใหม่ และมีคุณภาพ	๗.๐๐		ต่อ ๑ ถุงเล็ก				
๑๖	เต้าหู้ปลา	ต้องใหม่ บรรจุใส่ถุง ๕๐๐ กรัม มีวันผลิตและหมดอายุ	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก้อนสี่เหลี่ยม				
๑๗	ถั่วเขียว (สำหรับทำเต้าส่วน)	เป็นเมล็ดถั่วเขียวที่กระเพาะเปลือก ไม่มีสิ่งเจือปน	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ถุง				
		ย/ป	๗๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
			๕๓๙.๐๐						

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อรองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			บาท	สต.	บาทต่อกิโลกรัม	ราคาต่อกิโลกรัม
			บาท	สต.					
		ย/ม	๕๓๙.๐๐					บาท	สต.
๑๘	ถั่วเขียว	เป็นเมล็ดถั่วเขียวที่สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน			ต่อ ๑ ก.ก.				
๑๙	ถั่วแดง	เป็นเมล็ดถั่วแดงที่สะอาด และไม่มีสิ่งเจือปน	๖๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๐	ถั่วลิสง	เป็นเมล็ดถั่วลิสงดิบที่สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน	๖๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๑	น้ำตาลปีบ	เป็นน้ำตาลปีบที่สะอาด มีคุณภาพ ไม่มีสิ่งเจือปน	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๒	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าอย่างดี ไม่มีหนอนหรือสิ่งเจือปน	๔๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๓	พริกแกง (สำเร็จ)	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๔	น้ำพริกแกงมัสมั่น	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๕	น้ำพริกน้ำปลา	ต้องเป็นของใหม่ จุประมาณ ๕ กรัม/๑ ชอง	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๖	พริกป่น	เป็นพริกแห้งที่คั่วสุกแล้วป่น ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	๓๒.๐๐		ต่อ ๑ แพคเกจ (๕๐ ชอง)				
๒๗	พริกแห้ง (ชนิดเม็ดเล็ก)	เป็นพริกแห้งที่คัดเกรดดี เน้นแดงสวย	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๘	มะขามเปียก	เป็นมะขามที่แกะเม็ดออกแล้วปราศจากสิ่งเจือปน	๑๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๒๙	มะพร้าวชูด	เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๐	เส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหม่ มีคุณภาพ	๑๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๑	เส้นหมี่ขาว	เป็นเส้นหมี่อย่างดี ใหม่และมีคุณภาพ	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๒	เส้นหมี่เหลือง	เป็นเส้นหมี่เหลืองอย่างดี เส้นเหนียวนุ่ม ใหม่ มีคุณภาพ	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๓	หัวผักกาดหวาน (หั่นฝอย)	เป็นหัวผักกาดชนิดหวานหั่นฝอย มีคุณภาพ	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
		ย/ป	๑,๕๓๙.๐๐						

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อรองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม	๑,๕๓๙.๐๐						
๓๔	หัวหอมแห้ง	ต้องเป็นหอมแดงแห้ง หัวโต ไม่มีดินติด			ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๕	หัวหอมใหญ่	ต้องเป็นหอมใหญ่ แห้ง หัวโต มีคุณภาพ	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๖	เห็ดหูหนูขาว	เป็นของที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๗	กะปิ (ตราดาช้าง)	ต้องเป็นกะปิอย่างดี ขนาดประมาณ ๕๐๐ กรัม	๑๘๐.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๓๘	เกลือป่น (ปรุงพิพม์)	เป็นเม็ดเกลือป่นที่สะอาด บรรจุในถุง ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม	๑๑๔.๐๐		ต่อ ๑ กระปุกใหญ่				
๓๙	ขอสถัวเหลือง	ทำจากถั่วเหลือง บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๑๔.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
	(ตราภูเขา)	(ราคาไม่เก็บข้างขวด)	๔๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด				
๔๐	ขอสมะเชื้อเทศ	ทำจากมะเชื้อเทศ กลิ่นหอม มีคุณภาพ	๓๙.๐๐		ต่อ ๑ ขวด				
	(ตราโรซ่า)	บรรจุขวดประมาณ ๖๐๐ CC. (ราคาไม่เก็บข้างขวด)							
๔๑	ซีอิ๊วขาว	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๕๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด				
	(ตราเด็กสมบูรณ์สูตร ๑)	(ราคาไม่เก็บข้างขวด)							
๔๒	ซีอิ๊วดำ	เป็นของใหม่ มีคุณภาพ บรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๓๒.๐๐		ต่อ ๑ ขวด				
	(ตราเด็กสมบูรณ์สูตร ๕)	(ราคาไม่เก็บข้างขวด)							
๔๓	เต้าเจี้ยว (ตราเด็กสมบูรณ์)	เป็นของที่ทำจากถั่วเหลือง มีคุณภาพ สูตร ๒	๓๕.๐๐		ต่อ ๑ ขวด (ใหญ่)				
๔๔	นมข้นหวาน (ตรามะลิ)	ชนิดบรรจุกระป๋อง มีคุณภาพ (ราคาไม่เก็บข้างกระป๋อง)	๒๓.๐๐		ต่อ ๑ กระป๋อง				
๔๕	น้ำจิ้มไก่ (ตราแม่ประยอม)	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		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อรองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม	๒,๒๘๕.๐๐						
๔๗	น้ำปลาอย่างดี (ตราทิพรส)	ขนาดบรรจุขวดประมาณ ๗๐๐ CC.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ ขวด				
๔๘	น้ำมันพืช (ตราทิพย์, กิ๊ก, อุ่น)	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	น้ำหวานเฮนบูยส์	บรรจุขวดปิดสนิท มีคุณภาพ	๕๒.๐๐		ต่อ ๑ ขวดใหญ่				
๕๒	แป้งโกกิ	บรรจุซองที่ปิดสนิท และยังไม่หมดอายุข้างซอง (ซองเล็ก)	๑๔.๐๐		ต่อ ๑ ซอง				
๕๓	แป้งข้าวเจ้า	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ	๒๘.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๕๔	แป้งข้าวโพด (เบสฟูดส์)	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท มีคุณภาพ ขนาด ๗๐๐ กรัม	๓๒.๐๐		ต่อ ๑ กิโลกรัม				
๕๕	แป้งข้าวเหนียว	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ	๔๒.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
๕๖	แป้งมัน (ตรา นก)	ชนิดบรรจุถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่นสาบ ขนาด ๔๐๐ กรัม	๑๖.๐๐		ต่อ ๑ ก.ก.				
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		ต่อครั้งกิโลกรัม				
๖๑	กุ้งเส้น (ตราหงส์)	ต้องเป็นของที่มีคุณภาพ เส้นเหนียวนุ่ม ขนาด ๕๐๐ กรัม	๒๑.๐๐		ต่อ ๑ ห่อ				
๖๒	สาหร่ายทะเล	ต้องเป็นของใหม่ที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๖๓.๐๐		ต่อครั้งกิโลกรัม				
๖๓	ผงหมูแดง	บรรจุซองที่ปิดสนิท และยังไม่หมดอายุข้างซอง	๘๗.๐๐		ต่อ ๑ ซองเล็ก				
๖๔	เครื่องต้มยำถ้วย	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		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อซองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่ออีกโลกรัม		ราคาต่ออีกโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
	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	ผักกาดขาวตั้ง	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	ดอกผักกาดขาวตั้ง	ต้องสด เป็นต้นและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๗	ต้นหอม	ต้องสด เป็นต้นและอ่อน	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๘	ดอกกึ๋น่าย	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	ต้องสด เป็นต้น	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๑๒	ใบกระเพรา	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	ต้องสดได้ไม่ร่วง	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
		ย/ป	๔๙๕.๐๐						

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

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

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ..... *mad aw* กรรมการ
 ลงชื่อ..... กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดและคุณลักษณะ (คุณภาพ)	ราคากลาง		หมายเหตุ	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อร่องแก้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม	๑,๐๓๕.๐๐						
๓๕	มะเขือยาว	ต้องอ่อน ผิวเขียวลูกตรง ประมาณ ๕-๘ ลูกต่อผล	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๓๖	แคระยอ	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 ฝักไม่ผ่อความยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๓๙	ถั่วพู	ต้องสดและอ่อน ผิวไม่เข้าไม้ดำ	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	กระชายชนิดหน่อ	ต้องสด ไม่เปลี่ยนสี	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๔๖	ข้าวอ่อน	ต้องสดและอ่อนผิวขาว	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๔๗	ตะไคร้	ต้องสดและอ่อน ต้นโต ประมาณ ๑๕-๒๐ ต้น ต่อ กก.	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๔๘	ขิงแห้ง	ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็นและเจือปน	๔๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๔๙	ขิงชนิดเป็นแง่ง	ต้องสดสะอาดไม่มีดินติด	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๐	ฟ้าหิวยักษ์	ต้องใหม่ต้องมัน	๑๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๑	ฟ้าทองอ่อน	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	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อซองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
		ย/ม	๑,๕๒๓.๐๐						
๕๒	มะเขือเทศ	ต้องสด ผิวแดงไม่สุกอม ประมาณ ๑๐-๑๕ กก.			ต่อ ๑ กก.				
๕๓	มะนาว	ต้องสดผิวเขียว ผลโต ประมาณ ๑๕-๒๐ ผล ต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๔	พริกหยวก	ต้องสด เม็ดโต ผิวโต ผิวขาว ประมาณ ๒๐-๓๐ เม็ด ต่อ กก.	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๕	พริกชี้ฟ้า	ต้องสด เม็ดยาว ผิวเขียว	๒๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๖	พริกขี้หนูเด็ดก้าน	ต้องสดแดงและเขียว เม็ดเล็ก	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๗	เห็ดหอมสด	ต้องเป็นเห็ดที่สด และมีคุณภาพไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๘	เห็ดหอมแห้ง	ต้องใหม่อย่างดี	๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๕๙	เห็ดนางฟ้า	ต้องสด ดอกตูมโต อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย และไม่มีสิ่งเจือปน	๒๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๐	เห็ดหูหนู	ต้องสด อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๑	เห็ดฟาง	ต้องสดดอกตูมโต อ่อนไม่เปื่อยยุ่ย และไม่มีสิ่งเจือปน	๖๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๒	หน่อไม้ฝรั่ง	ต้องสด อ่อน ต้นโต ประมาณ ๒๕ ต้น ต่อ กก.	๘๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๓	ยอดมะพร้าวอ่อน	ต้องสด อ่อนและขาว	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๔	ฟักแม้ว	ต้องและอ่อน ประมาณ ๕-๖ ผล ต่อ กก.	๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๕	บวบเหลี่ยม	ต้องสด และลูกตรงยาว ประมาณ ๘ ลูกต่อ กก.	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๖	ฟักทองอ่อน	ต้องสดและอ่อน	๓๐.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๗	ผักกาดฮ่องเต้	ต้องสดและอ่อน ประมาณ ๑๐-๑๒ ต้น ต่อ กก.	๒๕.๐๐		ต่อ ๑ กก.				
๖๘	ส่ายบัว	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	ราคาที่เสนอ		ราคาต่อซองแล้ว	
			ราคาต่อหน่วย			ราคาต่อกิโลกรัม		ราคาต่อกิโลกรัม	
			บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.
	หมวด ๕ ข้าวสาร								
๑	ข้าวสารหอมมะลิ	มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่า ๙๒ มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว ไม่มีแฉ่งที่ยังมีชีวิตอยู่	๑,๖๕๐.๐๐		ต่อ ๑ กระสอบ (๓ ถัง)				
๒	ข้าวสารเหลืองอ่อน	มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว ไม่มีแฉ่งที่ยังมีชีวิตอยู่ ไม่มีกลิ่นสาบ	๑,๑๐๐.๐๐		ต่อ ๑ กระสอบ (๓ ถัง)				
		รวมเป็นเงิน	๒,๗๕๐.๐๐						
		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๒,๘๔๑.๐๐						

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....*สมชาย งาม*.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....*สมชาย งาม*.....กรรมการ