

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน 6 ประเภท
แบบทำยประกาศจังหวัด อ่างทอง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
	หมวด 1 ประเภทเนื้อสัตว์				
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามลักษณะที่ต้องการทุกประการ				
	ก.ประเภทไก่				
1	โครงไก่ ไม่รวมหัว	ก.ก.	30	180	5,400
2	น่องไก่ สด ขนาด 7-8 น่อง/กก.	ก.ก.	90	250	22,500
3	สะโพกไก่ สด ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่เป็นจ้ำเขียว	ก.ก.	85	150	12,750
4	เนื้ออกไก่ลอกหนังไม่มีกระดูก	ก.ก.	115	1,055	121,325
5	เลือดไก่ ต้มสุกไม่รวมน้ำ	ก้อน	7	30	210
6	เนื้ออกไก่ มีหนัง สด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	90	140	12,600
7	มันไก่	ก.ก.	25	8	200
8	หอยจ๊อ อย่างดีไม่มีกลิ่นเหม็น(มีตราสัญลักษณ์ฮาลาล)	ก.ก.	150	80	12,000
9	เนื้ออกไก่จากร้านค้าที่มีสัญลักษณ์ฮาลาล	ก.ก.	90	5	450
10	ไส้กรอกกรมควนมี อย.และมีตราสัญลักษณ์ฮาลาลใหม่สีไม่แดง	ก.ก.	120	5	600
					188,035
	ข.ประเภทเนื้อหมู				
1	ซี่โครงอ่อน กระดูกไม่แข็งมีเนื้อมาก ไม่รวมกระดูกสันหลัง	ก.ก.	160	30	4,800
2	ลูกชิ้นหมู เกรด A ไม่ปนหนัง ไม่ผสมแป้งไม่เป็นยาง	ก.ก.	150	48	7,200
3	เลือดหมู ต้มแล้ว ไม่มีกลิ่นเหม็นคงรูปไม่ละ	ก.ก.	25	40	1,000
4	หมูเนื้อแดง สด ไม่มีรอยเขียวคล้ำสะอาด ไม่ติดมันและไม่มีฝักฝิด	ก.ก.	150	2,100	315,000
5	กระเพาะหมู ล้างไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	80	15	1,200
					-

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
6	หมูสามชั้น สด ไม่มีขน	ก.ก.	150	1	150
7	ตับหมู สดเนื้อละเอียดไม่มีรูพรุน ไม่รวมตับเหล็ก	ก.ก.	150	20	3,000
8	ไส้หมูต้มล้างสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	70	6	420
9	มันหมูแข็ง	ก.ก.	60	2	120
10	กระดูกหมู หรือคาง	ก.ก.	30	600	18,000
11	หมูยอ มี อย. ไม่เป็นยาง	แท่ง	25	610	15,250
12	ไส้กรอกกรมควนมี อย. เกรด เอ ไม่เป็นยางไหม้สีไม่แดงจัด	ก.ก.	100	50	5,000
					371,140
	ค.ประเภทปลา				
	ปลาทุกชนิดต้องสดเหงือกสีแดง ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม้เน่าไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม้แช่แข็ง				
1	ปลาทอดมันผสมแล้วไม่ใส่สี เนื้อเหนียวไม่มีกลิ่นบูด	ก.ก.	80	60	4,800
2	ปลาชุก ไม้ปนปลาชนิดอื่น มาใส่สี ไม้มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	80	32	2,560
3	ปลาช่อนเค็ม ไม้มีกลิ่นเหม็น ใหม่แห้งสนิท	ก.ก.	160	78	12,480
4	ปลาช่อน สด ไม้ใช่ปลาเลี้ยง ขนาด 700 กรัมขึ้นไป ควักไส้ ขอดเกล็ด ไม้รวมหัว ตาใส ไม้มีกลิ่น	ก.ก.	280	240	67,200 -
5	ปลาคุสสด หั่นชิ้น ขนาด 4-5 ตัว/กก. ทำสำเร็จ ไม้รวมหัว (หั่น)	ก.ก.	100	80	8,000
6	ปลาหนึ่ง (3 ตัว/แข่ง.) ท้องไม่ฟู ไม้มีกลิ่นนน.80-100กรัม	แข่ง	30	60	1,800
7	ปลาหูสด ตาใสขอดเกล็ดควักไส้ขนาด 10 ตัว/กก. (ท้องไม่ฟู)	ก.ก.	80	20	1,600
8	ปลาทับทิม สดควักไส้ ขอดเกล็ด คงรูปเดิม	ก.ก.	150	40	6,000
9	ปลาสลิดเค็ม 10-12 ตัว/กก. ไม้มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	140	60	8,400
10	ปลาหมึกกล้วยสด ลอกหนังสำเร็จ 12-15 ตัว/กก. ไม้มีเมือก	ก.ก.	130	30	3,900
11	ลูกชิ้นปลาท่อนยาว ขนาด 12 นิ้ว ไม้ผสมแป้งใหม่ ไม้มีกลิ่นเหม็น	เส้น	14	60	840
12	ลูกชิ้นปลาวลอย ใหม่ ไม้มีกลิ่นเหม็น ไม้ผสมแป้ง	ก.ก.	70	6	420

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
13	ลูกชิ้นปลารักบี้ ไม่ผสมแป้งใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	30	1,800
14	ลูกชิ้นปลาบูนุ่ม ใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	6	360
15	ปลาอย่าง สุกไม่แห้งมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	160	5	800
16	ปลาชิว ตัวใสไม่มีกลิ่นเหม็น แห้งสนิท	ก.ก.	170	10	1,700
17	ปลานินสด ตาใสควักไส้ขอดเกล็ด 3-4ตัว/กก.	ก.ก.	80	175	14,000
18	ปลานินเค็มไม่ใส่สีไม่มีกลิ่นเหม็นขนาด10ตัว/กก.	ก.ก.	60	320	19,200
19	ปลาหมึกฝอย สะอาดไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็น	ก.ก.	480	10	4,800
					160,660
	ง.ประเภทกุ้ง หอย ปู				
	กุ้ง หอย ปู จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า สะอาด และไม่มีพยาธิ				
1	กุ้งซีแฮ่ สด หัวและหางติดแน่น ขนาดตัวยาว 3 นิ้ว	ก.ก.	330	100	33,000
2	กุ้งน้ำจืดสดเปลือกสีเขียว ตัวยาวขนาดไม่ต่ำกว่า 5 นิ้วหัวไม่หลุด	ก.ก.	350	1	350
3	ปลาอินทรีเค็ม แห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็น(นน.1.5 กก.)	ตัว	440	3	1,320
4	หอยแมลงภู่มะกะ ตัวใหญ่สะอาดไม่ละ	ก.ก.	130	5	650
					35,320
	รวมหมวด 1 เป็นเงินทั้งสิ้น				755,155

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
	หมวด 2 ประเภทผักและผลไม้				
	ผักและผลไม้ต้องสดจริงไม่เหี่ยวไม่เฉาคัดเอาส่วนที่เสียออกแล้ว				
1	กระชาย สดไม่มีดินติด	ก.ก.	50	8	400
2	กระชายหั่นฝอย	ก.ก.	80	10	800
3	กระเทียมดอง อย่างดีไม่มีน้ำปน	ก.ก.	90	2	180
4	กะหล่ำปลี สด หัวใหญ่ ตัดแต่งแล้ว	ก.ก.	25	480	12,000
5	ผักกาดดองเปรี้ยว ทั้งต้นไม่มีน้ำปน	ก.ก.	30	18	540
6	ขมิ้นแกง สด ใหม่ ไม่เหี่ยวเน่า	ก.ก.	50	6	300
7	ข้าวโพดคิบ สดปอกเปลือกแล้ว	ฝัก	12	50	600
8	ข่าสด	ก.ก.	55	20	1,100
9	ขิงสด ไม่เหี่ยวเนื้อแน่น	ก.ก.	60	240	14,400
10	ขิงซอย	ก.ก.	70	15	1,050
11	ใบคั้นข่าย ไม่มีดินติด สดยาวประมาณ 10 นิ้ว	ก.ก.	60	140	8,400
12	แครอท 4-5 หัว/ 1 กก. สด ผลใหญ่ไม่เหี่ยว	ก.ก.	40	400	16,000
13	ชะอม สดใบไม่เหลืองไม่แก่จัด	กำ	20	5	100
14	ดอกกะหล่ำ แต่งใบแล้วเนื้อแน่นไม่เน่า	ก.ก.	45	120	5,400
15	ดอกกุยช่าย สดไม่แก่จัด ยาวประมาณ 12 นิ้ว	ก.ก.	100	20	2,000
16	ดอกแค สด กลีบปิดสนิท	ก.ก.	25	8	200
17	ต้นหอมไม่มีดินติด ไม่ขำ	ก.ก.	40	40	1,600
18	ตะไคร้ สด ต้นแน่น	ก.ก.	25	20	500
19	ตำลึง เต็ดแล้วไม่มีก้านแก่ปน	ก.ก.	30	40	1,200
20	แตงกวา อ่อน สด ไม่เหลืองผลโตขนาดเท่ากันเนื้อแน่น	ก.ก.	25	200	5,000
21	แตงโมอ่อน ไม่แก่จัดเนื้อแน่น	ก.ก.	25	50	1,250
22	แตงร้าน สดไม่เหลือง ไม่แก่จัดผลโตขนาดเท่ากันเนื้อแน่น	ก.ก.	25	400	10,000
23	ถั่วงอก ร่อนแล้วไม่มีสารฟอกขาว ต้นอวบไม่เน่า	ก.ก.	13	210	2,730

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของท ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
24	ถั่วฝักยาว สด ไม่พอง บวม เนื้อแน่นไม่เหลือง	ก.ก.	50	240	12,000
25	ถั่วลันเตา สดไม่แก่จัด	ก.ก.	80	5	400
26	บวบเหลี่ยมอ่อน ผลใหญ่ สด ไม่แก่ฟ้าม	ก.ก.	25	350	8,750
27	ใบกระเพรา สดสะอาด ไม่มีดินติด	ก.ก.	30	40	1,200
28	ใบกุยช่าย สดไม่เหลืองยาวประมาณ 12 นิ้ว	ก.ก.	50	5	250
29	ใบมะกรูด สดไม่แก่ สีเขียว ไม่คล้ำ	ก.ก.	50	8	400
30	ใบแมงลัก สดใบไม่หลุดร่วง	ก.ก.	40	3	120
31	ใบยอ สดไม่เหี่ยว ไม่แก่	ก.ก.	20	18	360
32	ใบสาระแหน่ สดสะอาด	ก.ก.	40	3	120
33	ใบโหระพา สดสะอาด ไม่เน่า ไม่มีดินติด	ก.ก.	50	20	1,000
34	ผักกวางตุ้ง สดใบไม่เหี่ยวเหลืองไม่ช้ำ	ก.ก.	25	220	5,500
35	ผักกาดขาว สด ไม่เน่าเสีย	ก.ก.	40	175	7,000
36	ผักบล็อคโคลี่ ใหม่สด ไม่เน่าเสีย สีเขียวสดไม่เหลือง	ก.ก.	60	20	1,200
37	ใบเตย ใหม่ สีเขียวสด ไม่เหี่ยว	ก.ก.	20	8	160
38	ผักกาดหอม สดไม่เน่า	ก.ก.	40	18	720
39	หัวไชเท้า ไม่ฟ้ามหัวใหญ่	ก.ก.	25	330	8,250
40	ผักคะน้า สดใบไม่แก่ ลำต้นอวบแน่น	ก.ก.	25	30	750
41	ผักชี สด ไม่มีดินติดราก ใบไม่เหลืองช้ำ	ก.ก.	60	120	7,200
42	ผักชีใบยาว สดไม่แก่จัดไม่ติดดิน	ก.ก.	40	60	2,400
43	ผักบุ้งจีน สดไม่มีดินติดไม่เหี่ยวเน่า	ก.ก.	25	335	8,375
44	ผักบุ้ง สดไม่เหี่ยวไม่เน่าเหลือง	ก.ก.	25	160	4,000
45	เผือกคิบ เนื้อแน่น ผลโต	ก.ก.	40	10	400
46	พริกขี้หนู เขียว เค็ดขั้วไม่เน่า	ก.ก.	60	3	180
47	พริกขี้หนู แดง เค็ดขั้วไม่เน่า	ก.ก.	65	20	1,300
48	พริกขี้หนูสวน สด ใหม่ ไม่เน่า	ก.ก.	200	1	200

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของท ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
49	พริกชี้ฟ้าเขียว ไม้เน่า	ก.ก.	40	3	120
50	พริกชี้ฟ้าแดง สด ไม้เน่า	ก.ก.	70	106	7,420
51	พริกไทยอ่อน	ก.ก.	150	1	150
52	พริกหยวก ไม้เน่า สด มีขั้วติดแน่น	ก.ก.	40	12	480
53	ถั่วพุดไม่แก่จัด	ก.ก.	50	20	1,000
54	ฟักอ่อนสดผลตรงเนื้อแน่น	ก.ก.	15	15	225
55	ฟักเขียวแก่ ผลโตไม่พาม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1กก./ลูก	ก.ก.	15	560	8,400
56	ฟักทอง เนื้อแน่นผลโตแก่จัด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กก.1 ผล	ก.ก.	25	735	18,375
57	มะเขือเจ้าพระยา อ่อนผลโตได้ขนาดเท่ากัน	ก.ก.	25	80	2,000
58	มะเขือเทศ ผลใหญ่สุดไม่งอม	ก.ก.	25	68	1,700
59	มะเขือเทศสีดา สุกสด เนื้อไม่แตกขี้ ผลโต	ก.ก.	25	40	1,000
60	มะเขือพวง เต็มแล้วไม่มีหนอน	ก.ก.	80	68	5,440
61	มะเขือยาว ไม่มีหนอนผลโต ขนาดเท่ากัน เนื้อในอ่อน	ก.ก.	30	106	3,180
62	มะนาว เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว เปลือกบาง	ผล	5	2,322	11,610
63	มะนาวดอง พร้อมน้ำ	ผล	7	80	560
64	จี่เหล็กต้ม ไม้แก่จัด	ก.ก.	20	36	720
65	มะพร้าวขูด	ก.ก.	75	150	11,250
66	มะระจีน ตาห่าง ผลไม่เหลือง สด	ก.ก.	40	160	6,400
67	มะละกอดิบ ผลใหญ่สุด	ก.ก.	25	80	2,000
68	มันเทศไม่มีแผลเจาะไม่มีดินติด(ถุงละ 10 กก.)	ถุง	300	60	18,000
69	มันฝรั่ง หัวโต เนื้อแน่น	ก.ก.	40	20	800
70	ข้าวโพดอ่อนสดชนิดปอกเปลือกแล้ว	ก.ก.	35	48	1,680
71	ยอดมะพร้าว ไม้แก่จัด ไม้แช่น้ำยา	ก.ก.	60	80	4,800
72	ลูกมะกรูด 10 ผล/กก.	ผล	2	200	400
73	สับปะรดแกง ขนาดผลละ 2 กก. ตัดจุกและก้าน	ก.ก.	15	180	2,700

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
74	สายบัวลอกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 0.5 นิ้ว	ก.ก.	20	120	2,400
75	หัวปลี สดผลใหญ่	ก.ก.	15	40	600
76	หอมใหญ่ แห้ง ไม้งอก ไม้ขี้ ไม้มีรา	ก.ก.	25	136	3,400
77	เห็ดหูหนูสด ไม้มีเมือก สะเด็ดน้ำ	ก.ก.	50	35	1,750
78	เห็ดนางฟ้าสด ไม้แก่ ใหม่ สด ไม้ขี้	ก.ก.	75	86	6,450
79	เห็ดฟาง ดอกตูมสด ขนาดกลาง ตัดโคนแล้ว	ก.ก.	130	24	3,120
80	มะม่วงคิบเปรี้ยว	ก.ก.	25	20	500
					286,615
	ข.ประเภทผลไม้				
	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม้งอม ไม้ขี้ หรือแก่จัด				
1	กล้วยไข่ ผลปานกลาง ขนาด หัวละ 1.2 กก.	หวี	30	10	300
2	กล้วยน้ำว้า สุกผลโตขนาด 1 1/2 กก./หวี	หวี	20	600	12,000
3	กล้วยหอม ผลโตพืนวนล น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กก./หวี	หวี	60	30	1,800
4	แก้วมังกร 2-3 ผล / 1กก.	ก.ก.	70	175	12,250
5	แคนตาลูป แก่จัด สุก รสหวาน 2 กก/ ผล	ก.ก.	40	400	16,000
6	เงาะโรงเรียน ไม้เกิน 25 ผล/กก.	ก.ก.	35	160	5,600
7	ชมพูเพชร ผิวไม้ขี้	ก.ก.	40	240	9,600
8	แตงไทย สุก	ก.ก.	20	5	100
9	แตงโมจินตรา เนื้อแน่น ไม้แตก ขนาด 2 1/2 กก./ผล	ก.ก.	20	706	14,120
10	ฝรั่ง สด ไม้สุก 3-4 ผล/กก.	ก.ก.	40	25	1,000
11	มะพร้าวอ่อน	ผล	20	10	200
12	มะละกอสุกเนื้อแน่นรสหวาน	ก.ก.	25	360	9,000
13	ลองกองสด ไม้ดำ ไม้ขี้	ก.ก.	50	65	3,250
14	ส้มเขียวหวานสดผลไม้ขี้ผลไม้และแตกเปลือกบางขนาด 8 ผล/กก	ก.ก.	80	220	17,600

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
15	มังคุด เปลือกไม่แห้งแข็ง ขนาด 10-12 ผล/กก.	ก.ก.	20	80	1,600
16	สับปะรดภูเก็ตไม่ซ้ำ สด	หัว	20	80	1,600
17	สาลี่ผลใหญ่ ไม่ฝ่อ เนื้อแน่น	ก.ก.	70	320	22,400
18	แอปเปิ้ล กร่า ขนาดผลละ 100 กรัม	ผล	12	295	3,540
19	แก้วมังกรแดง	ก.ก.	55	5	275
20	ลูกฟักข้าวสุก(2-3ผล)	ถุง	20	20	400
					132,635
	รวมหมวด 2 เป็นเงินทั้งสิ้น				419,250
	หมวด 3 ประเภทไข่				
1	ไข่ไก่ สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 80 กรัม/ฟอง เบอร์ 2	ฟอง	3 .60	14,660	52,776
2	ไข่เป็ด สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง	ฟอง	4	7,500	30,000
3	ไข่เป็ดเค็มสุก สะอาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง เบอร์ 1	ฟอง	6	1,200	7,200
4	ไข่ขาวสด	ก.ก.	160	1	160
5	ไข่ขาวผง ขนาด 2 ปอนด์	กล่อง	1000	1	1,000
	รวมหมวด 3 เป็นเงินทั้งสิ้น				91,136
	หมวด 4 ประเภทเบ็ดเตล็ด				
1	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	30	8	240
2	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	25	160	4,000
3	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	22	150	3,300
4	กุ้งแห้ง ตัวโตไม่มีสี ตากแห้งสนิท	ก.ก.	470	15	7,050
5	กุนเชียง หมู,ไก่มีมัน 10% บรรจุถุงปิดมิดชิด สีไม่แดงจัดมี อย.	ก.ก.	170	80	13,600
6	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง 99% (ซีพี)	อัน	7.0	1,200	8,400
7	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	10	1	10
8	เต้าหู้แผ่นใหญ่สีขาวขนาด5-6นิ้ว	แผ่น	17	180	3,060

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
9	น้ำพริกแกงเหลือง	ก.ก.	70	3	210
10	น้ำพริกแกงเผ็ด ไม้ใส่สี สีแดงไม้คล้ำไม่เป็นโคลน	ก.ก.	60	240	14,400
11	น้ำพริกแกงส้ม ไม้ใส่สีสีแดงไม้คล้ำไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	32	1,920
12	น้ำพริกเจียวหวานมีกลิ่นหอม สีเขียว เนื้อไม่ละ	ก.ก.	60	24	1,440
13	น้ำพริกไตปลา	ก.ก.	70	3	210
14	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ก.ก.	160	3	480
15	บะหมี่ไข่ เส้นเหนียวนุ่ม อย่างดี	ก.ก.	40	30	1,200
16	ฟองเต้าหู้ แห้ง ไม้ปนคงรูป	ก.ก.	250	10	2,500
17	ดอกไม้จีน	ก.ก.	120	10	1,200
18	หมูหยอง เป็นเส้น ไม้ปน ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า	ก.ก.	390	12	4,680
19	แผ่นเกี้ยว ไม้ผสมสี	ก.ก.	40	2	80
20	เห็ดหอม ดอกขนาดกลาง	ก.ก.	400	15	6,000
21	เห็ดหูหนูขาว	ก.ก.	250	1	250
22	โปรตีนเกษตรแห้งเม็ดเล็กหรือใหญ่	ก.ก.	190	5	950
23	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้	ก.ก.	60	5	300
24	น้ำพริกเผา	ก.ก.	120	18	2,160
25	น้ำพริกเผายำ	ก.ก.	120	12	1,440
26	ปลาร้าปลากระดี	ก.ก.	50	6	300
27	ซอสทำเย็นตาโฟ ขวดสี่เหลี่ยม ขนาด 1 ลิตร	ขวด	30	3	90
28	สาหร่ายทะเล	แผ่น	20	15	300
29	ลำไยแห้ง	ก.ก.	190	12	2,280
30	กระเจียบแห้ง	ก.ก.	300	7	2,100
31	มะตูมแห้งใหม่ ไม่มีผง ผลใหญ่	ก.ก.	110	8	880
32	ดอกเก๊กฮวย 500 กรัม ไม้เป็นผง ไม้เปื่อยยุ่ย	ห่อ	250	8	2,000
33	น้ำไตปลา	ขวด	12	5	60

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
34	ตะไคร้แห้ง	จีด	35	5	175
35	กระเจี๊ยบสด	ก.ก.	30	5	150
36	กะทิธัญพืช	กล่อง	30	5	150
37	ดอกอัญชันสด	ก.ก.	30	5	150
38	กระเพาะปลาแห้ง(หลอดเล็ก)	ก.ก.	800	3	2,400
39	ปูเค็ม	ตัว	3	10	30
	รวมหมวด 4 เป็นเงินทั้งสิ้น				90,145
	หมวด 5 ประเภทขนม				
1	ขนมถ้วย ขนาดใหญ่	ถ้วย	3	50	150
2	ครองแครงคิบสีขาว	ก.ก.	40	20	800
3	เฉาก๊วย ชนิดนุ่ม	ก.ก.	40	30	1,200
4	ซาลาเปา เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว	ลูก	8	840	6,720
5	แป้งบัวลอยไม้ใส่สี	ก.ก.	45	15	675
6	ทับทิมกรอบ สีไม่จัด	ก.ก.	70	6	420
7	มันเชื่อมหั่นลูกเต๋า	ก.ก.	60	10	600
8	ลอดช่องไทย ใบเตย	ก.ก.	25	32	800
9	ลอดช่องสิงคโปร์ คิบสีขาว	ก.ก.	40	8	320
10	ลูกชิด	ก.ก.	60	5	300
11	วุ้นใส่สีธรรมชาติอ่อนๆ , สาकुlovakแล้วใหม่ ไม่ยุ่ยและ	ก.ก.	40	9	360
12	สาकुใส่หมู	ลูก	2.50	200	500
13	ข้าวเกรียบปากหม้อ	อัน	2.50	200	500
14	ขนมชั้นใบเตย (ใช้สีธรรมชาติ)	แพค	12	30	360
15	ขนมสอดไส้	ห่อ	2.50	506	1,265
16	ขนมถั่วแปบ ยาว 3 นิ้ว	อัน	3	80	240

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
17	ขนมกล้วย,ฟักทองนึ่ง	ห่อ	2.50	376	940
18	ขนมตาลนึ่งไม่ใส่สี	ห่อ	2.50	320	800
19	ขนมตะโก้ขนาด 1 1/2 นิ้ว	กระทง	2.50	500	1,250
20	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	6	320	1,920
21	ขนมวุ้นกะทิใบเตยขนาด 1 1/2 นิ้ว	ชิ้น	3.50	300	1,050
22	ขนมปังไส้ไก่	ชิ้น	7	260	1,820
23	ขนมปังไส้หมูหยอง	ชิ้น	7	520	3,640
24	ขนมปังไส้กรอก	ชิ้น	7	520	3,640
25	ขนมปังไส้สังขยา	ชิ้น	7	260	1,820
26	ขนมปังลูกเกด	ชิ้น	7	260	1,820
27	เค้กเนยขนาด 2 นิ้ว x 2 นิ้ว	ชิ้น	7	360	2,520
28	เค้กกล้วยหอม ถ้วยขนาด 2 1/2 นิ้ว	ชิ้น	7	720	5,040
29	แฮมเบอร์เกอร์	ชิ้น	7	720	5,040
30	ลูกก๊วยเนยสดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 1/2 นิ้ว	ชิ้น	2.50	30	2,250
31	แยมโรลเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 1/2 นิ้ว	ชิ้น	7	660	4,620
32	โคนทีย์สต์ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว	ชิ้น	7	450	3,150
33	กะหรี่ปั๊ฟ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว	ชิ้น	3	960	2,880
34	แซนวิชสามเหลี่ยมไส้ไก่	ชิ้น	7	480	3,360
35	กระทงทอง (4 กระทง/ชุด)	ชุด	7	50	350
36	ขนมจีบไส้ไก่	ชิ้น	4	50	200
37	แซนวิชทูน่า	ชิ้น	7	466	3,262
	รวมหมวด 5 เป็นเงินทั้งสิ้น				66,582

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
	หมวด 6 ประเภทของแห้ง				
1	กระเทียมไทย แห้งแกะกลีบ ไม่มีรา	ก.ก.	180	240	43,200
2	กะปิ อย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น บรรจุขนาด 500 กรัม	กระ	50	10	500
3	ถั่วลิสง เม็ดไม่รีบ ไม่รา ไม่มีกลิ่น บรรจุถุงละ 500 กรัม	ก.ก.	80	5	400
4	เกลือป่น ไอโอดีน ขนาดถุงละ 1000 กรัม	ถุง	15	80	1,200
5	ข้าวสารขาวตาแห้ง 5 % ไม่มีมอดเม็ดไม่หัก	ก.ก.	25	3,600	90,000
6	ข้าวสารหอมมะลิ แผลถุงสะอาด	ก.ก.	38	1,800	68,400
7	ข้าวกล้องหอมมะลิ ไม่มีมอดเม็ดไม่หัก	ก.ก.	40	180	7,200
8	ข้าวท่อน(ทำโจ๊ก)	ก.ก.	23	80	1,840
9	ผงปรุงรส หมู,ไก่ ขนาด 80 กรัม	ห่อ	12	450	5,400
10	งาขาว ไม่มีทรายปน 500 กรัม	ถุง	70	8	560
11	งาดำ บรรจุถุงสะอาด	ถุง	70	3	210
12	ซอสมะเขือเทศ ขนาดบรรจุ 600 กรัม	ขวด	35	48	1,680
13	ซีอิ๊วขาว สูตร 1 เด็ก หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 700 กรัม	ขวด	45	180	8,100
14	ซีอิ๊วดำ เด็กสมบูรณ์ สูตร 5 หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 940 กรัม	ขวด	28	5	140
15	ตั้งฉ่าย ท้อคู่ หรือเทียบเท่า 300 กรัม	ถุง	12	150	1,800
16	เต้าเจี้ยวดำ สูตร 1 ปริมาตรสุทธิ 800 กรัม (ตราเด็กสมบูรณ์)	ขวด	38	10	380
17	ถั่วเขียว ไม่มีกรวดทราย บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	28	36	1,008
18	ถั่วซีก 1/2 บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	34	8	272
19	ถั่วดำเกษตร บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	32	12	384
20	ถั่วแดงเกษตร บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	35	5	175
21	ถั่วเหลือง บรรจุถุง 500 กรัม	ถุง	35	30	1,050
22	นมผงชนิดชงตราคาร์เนชั่น ขนาด บรรจุถุงละ 1.5 ก.ก.	ถุง	220	1	220

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของท ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
23	นมข้นคาร์เนชั่น หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 388 กรัม	กป.	22	600	13,200
24	นมพร้อมมันเนย ขนาดบรรจุ 225 กรัม	โหล	130	240	31,200
25	นมสดคานะชั่น หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 385 กรัม	กป.	20	720	14,400
26	น้ำตาลทรายขาวเกร็ดเล็ก (บรรจุถุงละ 1 กก.)	ก.ก.	24	1,026	24,624
27	น้ำตาลปีบ ไม่ฟอกสี	ก.ก.	32	180	5,760
28	น้ำตาลสีร์ม บรรจุถุงสะอาด	ถุง	18	12	216
29	น้ำปลาแท้ ตราลักกี้ ขนาดบรรจุ 750 cc	ขวด	13	600	7,800
30	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร	ขวด	55	600	33,000
31	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	45	24	1,080
32	น้ำมันรำข้าว 100%	ขวด	65	30	1,950
33	ซอสน้ำมันหอย ขนาดบรรจุ 600 กรัม	ขวด	42	120	5,040
34	ซอสถั่วเหลืองหมักตราภูเขาทองหรือเทียบเท่า ขนาด 600 ml	ขวด	33	240	7,920
35	น้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุ 700 cc.	ขวด	22	344	7,568
36	น้ำหวาน แอลบูบอล หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 710 cc.	ขวด	38	78	2,964
37	แป้งข้าวเจ้า สามเศียร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 1 กก.	ก.ก.	35	5	175
38	แป้งข้าวโพด ไมซีม่า หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 700 กรัม	ถุง	40	1	40
39	แป้งมัน ตรามังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 1,000 กรัม	ก.ก.	30	32	960
40	ผงกะหรี่ อย่างดี ปิ่นไอซ์ หรือเทียบเท่า	ขวด	95	5	475
41	ผงขนมปังป่น (หยาบ) 200 กรัม/1 ถุง	ถุง	30	3	90
42	ผงพะโล้ ชนิดกล่อง เปิดคู่ หรือเทียบเท่า บรรจุ	กล่อง	70	10	700
43	พริกขี้หนูแห้ง เม็ดเล็ก ไม่ฝ่อ ไม่รา	ก.ก.	120	3	360
44	พริกป่นชนิดเผ็ดน้อย	ก.ก.	150	4	600
45	พริกป่นชนิดเผ็ด	ก.ก.	150	3	450
46	พริกป่น+น้ำตาลซอง (บรรจุ 50 ซอง)	ถุง	25	80	2,000
47	พริกไทยป่น ขนาดบรรจุ 100 กรัม	ถุง	50	120	6,000
48	พริกแห้ง อย่างดี สีเข้ม เม็ดใหญ่ ไม่รา	ก.ก.	120	5	600
49	มะขามเปียกใหม่ แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อนไม่มีกลิ่น	ก.ก.	100	30	3,000

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
50	เครื่องคั้นชนิดขง โอวัลตินหรือเทียบเท่า ขนาด 800 กรัม	ถุง	120	184	22,080
51	นมสดบรรจุกล่อง รสหวาน ขนาด 225 กรัม	โหล	130	20	2,600
52	วุ้นเส้น ตรามังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	65	60	3,900
53	นมถั่วเหลืองไวตามิลหรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 200 cc.	โหล	120	18	2,160
54	สาकुเม็คเล็ก ตรามังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 480 กรัม	ถุง	20	18	360
55	นมเปรี้ยวตราดัชมิลล์หรือเทียบเท่าขนาด 180 มล.	โหล	100	26	2,600
56	เส้นหมี่ สี่ห้ทอง หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 2.40 กก.	ห่อ	110	20	2,200
57	หัวหอม แห้งสนิท หัวโต ไม่รีบตัดจุกแล้ว	ก.ก.	40	15	600
58	หอมแขก ใหม่ไม่มีราไม่ฝ่อ ผลใหญ่	ก.ก.	35	30	1,050
59	เครื่องยาจีน	ก.ก.	300	4	1,200
60	ลูกเค็ย นน.500กรัม/ถุง	ถุง	35	12	420
61	น้ำส้มชนิดขง มี อย. ตรากวินหรือเทียบเท่า	ขวด	47	64	3,008
62	ถ้วยใส่น้ำพริก มีฝาปิดขนาด 2 1/2 นิ้ว	แถว	48	30	1,440
63	น้ำมันบัว	ก.ก.	50	4	200
64	ผงปรุงรสชนิดก้อนตราคนอร์หรือเทียบเท่า(48ก้อน)	กล่อง	110	20	2,200
65	ลูกผักชี	ก.ก.	100	1	100
66	เต้าเจี้ยวคําชนิดคัก	ก.ก.	45	12	540
67	ซอสซิก โฉ่วตราหัวกวางหรือเทียบเท่า 600 ml	ขวด	18	2	36
68	ซอสพริก ตราโรซ่าหรือเทียบเท่า	ขวด	30	4	120
69	แป้งถั่วเหลืองคอยคําหรือเทียบเท่า	กล่อง	50	40	2,000
70	น้ำตาลฟรุตโตส	กล่อง	110	100	11,000
71	นมเนืวเทรนออฟติม่ หรือเทียบเท่า900 กรัม	กป.	630	12	7,560
72	นมเนืวเทรนไฟเบอร์ หรือเทียบเท่า400 กรัม	กป.	470	2	940
73	นมเงินฟอร์มูล่า ดีเอ็ม หรือเทียบเท่า2,500 กรัม (เบาหวาน)	ถุง	1,550	8	12,400
74	นมเบลนเดอร่า หรือเทียบเท่า2000 กรัม (ปกติ)	ถุง	710	20	14,200
75	เอ็นชัวร์หรือเทียบเท่า 1000 กรัม	กระป๋อง	580	10	5,800
76	นมมาบีดี (ปกติ)2,000 กรัม	ถุง	550	10	5,500

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
77	นมดีแคร์ 2,500 กรัม(เบาหวาน)	ถุง	1100	10	11,000
78	หน้าเล็บบรรจุกระป๋องใหญ่ ขนาด 565 กรัม	กระป๋อง	65	12	780
79	แป้งกรอบ	ถุง	20	28	560
80	น้ำตาลกรวด (500 กรัม)	ถุง	18	10	180
81	ข้าวหอมนิล	ก.ก.	90	5	450
82	เต้าหู้ยี้ (ขวดโหล)	ขวดใหญ่	170	1	170
83	ไม้ออบเซย	ก.ก.	110	1	110
84	น้ำจิ้มไก่ ขนาด 750 ml	ขวด	55	8	440
85	ผักกาดหวานเต้า	ก.ก.	58	60	3,480
86	หัวไชโป้เค็มไม่ใส่สี	ก.ก.	40	15	600
87	ผงหมูแดง	ห่อ	20	16	320
88	ผงหมูน้ำตก	ห่อ	12	12	144
89	เครื่องเทศทำหมูน้ำตก	ห่อ	10	12	120
90	ผงข้าวหมกไก่	ห่อ	30	8	240
91	กระดาษห่อข้าว	แพค	50	1	50
92	ถุงเจาะรูใส่ผักขนาด 18x25 นิ้ว	ก.ก.	80	3	240
93	เต้าเจี้ยวขาว ไม่รวมน้ำ สะอาด	ก.ก.	30	6	180
94	ยี่หระ	ก.ก.	250	1	250
95	ดอกคำฝอยแห้ง	ชีด	100	5	500
96	ดอกโป๊ยกั๊ก	ก.ก.	150	1	150
97	เมล็ดกัทฮวย	ก.ก.	250	1	250
98	ผักกาดทองชนิดกระป๋อง มี อย.	โหล	170	10	1,700
99	หัวไชโป้เค็มหั่นฝอย ไม่ใส่สี ไม่มีผงทราย	ก.ก.	40	30	1,200
100	มักกะโรนี	กล่อง	80	1	80
101	ปลากระป๋อง(ปลาซาดีน,แมคคาเรล)	โหล	200	5	1,000
102	เมล็ดบัวแห้ง	ก.ก.	350	1	350

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	จำนวนเงิน
103	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	ก.ก.	300	1	300
	รวมหมวด 6 เป็นเงินทั้งสิ้น				537,349
	รวม 6 ประเภท เป็นเงินทั้งสิ้น				1,959,617