

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน 6 ประเภท

หมวดที่1. ประเภทเนื้อสัตว์	723,215	บาท
หมวดที่2. ประเภทผักผลไม้	382,532	บาท
หมวดที่3. ประเภทไข่	88,980	บาท
หมวดที่4. ประเภทเบ็ดเตล็ด	92,030	บาท
หมวดที่5. ประเภทขนม	61,353	บาท
หมวดที่6. ประเภทของแห้ง	449,406	บาท
รวม	1,797,516	บาท



(นางสาวสุมนา ชูใจ)  
นักโภชนาการชำนาญการ  
หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ

**รายการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน 6 ประเภท**  
**แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง**

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
<b>หมวด 1 ประเภทเนื้อสัตว์</b>					
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสดไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามลักษณะที่ ต้องการทุกประการ				
<b>ก.ประเภทไก่</b>					
1	โคร่งไก่ ไม่รวมหัว	ก.ก.	30	180	5,400
2	น่องไก่สดขนาด10-12 น่อง/กก.	กก.	90	125	11,250
3	น่องไก่ สด ขนาด 7-8 น่อง/กก.	ก.ก.	90	125	11,250
4	สะโพกไก่ สดไม่มีกลิ่นเหม็นไม่เป็นจ้ำเขียว	ก.ก.	80	150	12,000
5	เนื้ออกไก่ลอกหนังไม่มีกระดูก	ก.ก.	90	1,055	94,950
6	เลือดไก่ ต้มสุกไม่รวมน้ำ	ก้อน	7	30	210
7	เนื้ออกไก่ มีหนัง สดไม่มีรอยเขียวจ้ำไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	85	140	11,900
8	มันไก่	ก.ก.	30	8	240
9	ห้อยจ้อ อย่างดีไม่มีกลิ่นเหม็น(มีตราสัญลักษณ์ฮาลาล)	ก.ก.	75	80	6,000
10	เนื้ออกไก่จากร้านค้าที่มีสัญลักษณ์ฮาลาล	ก.ก.	85	5	425
11	ไส้กรอกรมควันมี อย.และมีตราสัญลักษณ์ฮาลาลใหม่สีไม่แดง	ก.ก.	90	5	450
					<b>154,075</b>
<b>ข.ประเภทเนื้อหมู</b>					
1	ซี่โครงอ่อน กระดูกไม่แข็งมีเนื้อมาก ไม่รวมกระดูกสันหลัง	ก.ก.	140	30	4,200
2	ลูกชิ้นหมู เกรด A ไม่ปนหนัง ไม่ผสมแป้งไม่เป็นยาง	ก.ก.	150	48	7,200
3	เลือดหมู ต้มแล้ว ไม่มีกลิ่นเหม็นคงรูปไม่ละ	ก.ก.	15	40	600
4	หมูเนื้อแดง สดไม่มีรอยเขียวคล้ำสะอาด ไม่ติดมันและไม่มีพังพืด	ก.ก.	150	2,100	315,000
5	กระเพาะหมู ล้างไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	15	900

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
6	หมูสามชั้น สด ไม่มีขน	ก.ก.	150	1	150
7	ตับหมู สดเนื้อละเอียดไม่มีรูพรุน ไม่รวมตับเหล็ก	ก.ก.	150	20	3,000
8	ไส้หมูต้มน้ำสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	50	6	300
9	มันหมูแข็ง	ก.ก.	50	2	100
10	กระดุกหมู หรือคาง	ก.ก.	30	600	18,000
11	หมูยอ มีอย. ไม่เป็นยาง	แท่ง	10	610	6,100
12	ไส้กรอกรมควันมี อย. เกรด เอ ไม่เป็นยางไหมสีไม่แดงจัด	ก.ก.	90	50	4,500
					<b>360,050</b>
	<b>ค.ประเภทปลา</b>				
	ปลาทุกชนิดต้องสดเหงือกสีแดง ลำใสสะอาดไม่มีเมือก ไม้ เน่าไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม้แช่แข็ง				
1	ปลาทอดมันผสมแล้วไม่ใส่สี เนื้อเหนียวไม่มีกลิ่นบูด	ก.ก.	70	60	4,200
2	ปลาชุก ไม้ปนปลาชนิดอื่น มาใส่สี ไม้มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	70	32	2,240
3	ปลาช่อนเค็ม ไม้มีกลิ่นเหม็น ใหม่แห้งสนิท	ก.ก.	200	78	15,600
4	ปลาช่อน สด ไม้ใช้ปลาเลี้ยง ขนาด 700 กรัมขึ้นไป ควักไส้	ก.ก.	350	240	84,000
	ขอดเกล็ด ไม้รวมหัว ตาใส ไม้มีกลิ่น				-
5	ปลาคุกสด หั่นชิ้น ขนาด 4-5 ตัว/กก. ทำสำเร็จไม่รวมหัว (หั่น)	ก.ก.	100	80	8,000
6	ปลาทูนึ่ง (3 ตัว/แข่ง.) ท้องไม่ฟู ไม้มีกลิ่นนน.80-100กรัม	แข่ง	30	60	1,800
7	ปลาทุสด ตาใสขอดเกล็ดควักไส้ขนาด 10 ตัว/กก. (ท้องไม่ฟู)	ก.ก.	70	20	1,400
8	ปลาทับทิม สดควักไส้ ขอดเกล็ด คงรูปเดิม	ก.ก.	140	40	5,600
9	ปลาสดเค็ม 10-12 ตัว/กก. ไม้มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	130	60	7,800
10	ปลาหมึกกล้วยสด ลอกหนังสำเร็จ 12-15 ตัว/กก. ไม้มีเมือก	ก.ก.	170	30	5,100
11	ลูกชิ้นปลาท่อนยาว ขนาด 12 นิ้ว ไม้ผสมแป้งใหม่ ไม้มีกลิ่นเหม็น	เส้น	12	60	720
12	ลูกชิ้นปลาบัวลอย ใหม่ ไม้มีกลิ่นเหม็น ไม้ผสมแป้ง	ก.ก.	65	6	390



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
13	ลูกชิ้นปลารักบี้ ไม่ผสมแป้งใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	65	30	1,950
14	ลูกชิ้นปลาบูนุ่ม ใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	65	6	390
15	ปลาอย่าง สุกไม่แห้งมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	190	5	950
16	ปลาชิว ตัวใสไม่มีกลิ่นเหม็น แห่งสนิท	ก.ก.	170	10	1,700
17	ปลานินสด ตาใสควักใส่ช็อคเกล็ด 3-4ตัว/กก.	ก.ก.	75	175	13,125
18	ปลานินเค็ม ใสไม่มีกลิ่นเหม็นขนาด10ตัว/กก.	ก.ก.	70	320	22,400
19	ปลาหมึกฝอย สะอาดไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็น	ก.ก.	55	10	550
					177,915
	<b>ง.ประเภทกุ้ง หอย ปู</b>				
	กุ้ง หอย ปู จะต้องสดจริงไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่า สะอาด และไม่มีพยาธิ				
1	กุ้งซีแฮ่ สด หัวและหางติดแน่น ขนาดตัวยาว 3 นิ้ว	ก.ก.	300	100	30,000
2	กุ้งน้ำจืดสดเปลือกสีเขียว ตัวยาวขนาดไม่ต่ำกว่า 5 นิ้วหัวไม่หลุด	ก.ก.	350	1	350
3	ปลาอินทรีเค็ม แห่ง ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	25	3	75
4	หอยแมลงภู่แกะ ตัวใหญ่สะอาดไม่ละ	ก.ก.	150	5	750
					31,175
	<b>รวมหมวด 1 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				723,215

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
	<b>หมวด 2 ประเภทผักและผลไม้</b>				
	ผักและผลไม้ต้องสดจริงไม่เหี่ยวไม่เฉาคัดเอาส่วนที่เสียออกแล้ว				
1	กระชาย สดไม่มีดินติด	ก.ก.	70	8	560
2	กระชายหั่นฝอย	ก.ก.	85	10	850
3	กระเทียมดอง อย่างดีไม่มีน้ำปน	ก.ก.	80	2	160
4	กะหล่ำปลี สด หัวใหญ่ ตัดแต่งแล้ว	ก.ก.	25	480	12,000
5	ผักกาดดองเปรี้ยว ทั้งต้น ไม่มีน้ำปน	ก.ก.	30	18	540
6	ขมิ้นแกง สด ใหม่ ไม่เหี่ยวเน่า	ก.ก.	70	6	420
7	ข้าวโพดคืบ สดปอกเปลือกแล้ว	ฝัก	8	50	400
8	ข่าสด	ก.ก.	40	20	800
9	จิงสด ไม่เหี่ยวเนื้อแน่น	ก.ก.	40	240	9,600
10	จิงชอย	ก.ก.	60	15	900
11	ใบคั้นช่าย ไม่มีดินติด สดยาวประมาณ 10 นิ้ว	ก.ก.	70	140	9,800
12	แครอท 4-5 หัว/ 1 กก. สด ผลใหญ่ไม่เหี่ยว	ก.ก.	50	400	20,000
13	ชะอม สดใบไม่เหลืองไม่แก่จัด	กำ	8	5	40
14	ดอกกะหล่ำ แต่งใบแล้วเนื้อแน่นไม่เน่า	ก.ก.	45	120	5,400
15	ดอกกุยช่าย สดไม่แก่จัด ยาวประมาณ 12 นิ้ว	ก.ก.	60	20	1,200
16	ดอกแค สด กลีบปิดสนิท	ก.ก.	25	8	200
17	ต้นหอมไม่มีดินติด ไม่ขี้	ก.ก.	60	40	2,400
18	ตะไคร้ สด ต้นแน่น	ก.ก.	13	20	260
19	ตำลึง เด็ดแล้วไม่มีก้านแก่ปน	ก.ก.	13	40	520
20	แตงกวา อ่อน สด ไม่เหลืองผลโตขนาดเท่ากันเนื้อแน่น	ก.ก.	20	200	4,000
21	แตงโมอ่อน ไม่แก่จัดเนื้อแน่น	ก.ก.	20	50	1,000
22	แตงร้าน สด ไม่เหลือง ไม่แก่จัดผลโตขนาดเท่ากันเนื้อแน่น	ก.ก.	15	400	6,000



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
23	ถั่วงอก ร้อนแล้วไม่มีสารฟอกขาว ต้นอวบไม่เน่า	ก.ก.	12	210	2,520
24	ถั้วฝักยาว สด ไม่พอง บวม เนื้อแน่นไม่เหลือง	ก.ก.	25	240	6,000
25	ถั้วลันเตา สดไม่แก่จัด	ก.ก.	135	5	675
26	บวบเหลี่ยมอ่อน ผลใหญ่ สด ไม่แก่ฟ้าม	ก.ก.	15	350	5,250
27	ใบกระเพรา สดสะอาด ไม่มีดินติด	ก.ก.	30	40	1,200
28	ใบกุยช่าย สดไม่เหลืองยาวประมาณ 12 นิ้ว	ก.ก.	55	5	275
29	ใบมะกรูด สดไม่แก่ สีเขียว ไม่คั่ว	ก.ก.	30	8	240
30	ใบแมงลัก สดใบไม่หลุดร่วง	ก.ก.	25	3	75
31	ใบยอ สดไม่เหี่ยว ไม่แก่	ก.ก.	10	18	180
32	ใบสาระแหน่ สดสะอาด	ก.ก.	100	3	300
33	ใบโหระพา สดสะอาด ไม่เน่า ไม่มีดินติด	ก.ก.	30	20	600
34	ผักกวางตุ้ง สดใบไม่เหี่ยวเหลืองไม่ขำ	ก.ก.	20	220	4,400
35	ผักกาดขาว สด ไม่เน่าเสีย	ก.ก.	30	175	5,250
36	ผักบล็อคโคลี่ ใหม่สด ไม่เน่าเสีย สีเขียวสดไม่เหลือง	ก.ก.	65	20	1,300
37	ใบเตย ใหม่ สีเขียวสด ไม่เหี่ยว	ก.ก.	20	8	160
38	ผักกาดหอม สดไม่เน่า	ก.ก.	40	18	720
39	หัวไชเท้า ไม่ฟ้ามหัวใหญ่	ก.ก.	15	330	4,950
40	ผักคะน้า สดใบไม่แก่ ลำต้นอวบแน่น	ก.ก.	20	30	600
41	ผักชี สด ไม่มีดินติดราก ใบไม่เหลืองขำ	ก.ก.	60	120	7,200
42	ผักชีใบยาว สดไม่แก่จัดไม่ติดดิน	ก.ก.	35	60	2,100
43	ผักบุ้งจีน สดไม่มีดินติดไม่เหี่ยวเน่า	ก.ก.	20	335	6,700
44	ผักบุ้ง สดไม่เหี่ยวไม่เน่าเหลือง	ก.ก.	20	160	3,200
45	เผือกคิบ เนื้อแน่น ผลโต	ก.ก.	40	10	400
46	พริกขี้หนู เขียว เต็มขั้วไม่เน่า	ก.ก.	55	3	165
47	พริกขี้หนู แดง เต็มขั้วไม่เน่า	ก.ก.	80	20	1,600

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
48	พริกชี้หูสวน สด ใหม่ ไม่น่า	ก.ก.	150	1	150
49	พริกชี้ฟ้าเขียว ไม่น่า	ก.ก.	35	3	105
50	พริกชี้ฟ้าแดง สด ไม่น่า	ก.ก.	65	106	6,890
51	พริกไทยอ่อน	ก.ก.	220	1	220
52	พริกหยวก ไม่น่า สด มีขั้วติดแน่น	ก.ก.	40	12	480
53	ถั่วพุดไม่แก่จัด	ก.ก.	55	20	1,100
54	ฟักอ่อนสดผลตรงเนื้อแน่น	ก.ก.	10	15	150
55	ฟักเขียวแก่ ผลโตไม่ฟาม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1กก./ลูก	ก.ก.	15	560	8,400
56	ฟักทอง เนื้อแน่นผลโตแก่จัด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กก.1 ผล	ก.ก.	20	735	14,700
57	มะเขือเจ้าพระยา อ่อนผลโตได้ขนาดเท่ากัน	ก.ก.	15	80	1,200
58	มะเขือเทศ ผลใหญ่สุดไม่งอม	ก.ก.	30	68	2,040
59	มะเขือเทศสีดา สุกสด เนื้อไม่แตกขี้ ผลโต	ก.ก.	45	40	1,800
60	มะเขือพวง เต็มแล้วไม่มีหนอน	ก.ก.	60	68	4,080
61	มะเขือยาว ไม่มีหนอนผลโต ขนาดเท่ากัน เนื้อในอ่อน	ก.ก.	25	106	2,650
62	มะนาว เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว เปลือกบาง	ผล	3.5	2,322	8,127
63	มะนาวดอง พร้อมน้ำ	ผล	6	80	480
64	ชี้เหล็กต้ม ไม่แก่จัด	ก.ก.	15	36	540
65	มะพร้าวขูด	ก.ก.	70	150	10,500
66	มะระจีน ตาห่าง ผลไม่เหลือง สด	ก.ก.	23	160	3,680
67	มะละกอดิบ ผลใหญ่สด	ก.ก.	18	80	1,440
68	มันเทศไม่มีแผลเจาะ ไม่มีดินติด( ถุงละ 10 กก.)	ถุง	180	60	10,800
69	มันฝรั่ง หัวโต เนื้อแน่น	ก.ก.	35	20	700
70	ข้าวโพดอ่อนสดชนิดปอกเปลือกแล้ว	ก.ก.	25	48	1,200
71	ยอดมะพร้าว ไม่แก่จัด ไม่แช่น้ำยา	ก.ก.	50	80	4,000
72	ลูกมะกรูด 10 ผล/กก.	ผล	2.5	200	500



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
73	สัปปะรดแกง ขนาดผลละ 2 กก. ตัดจุกและก้าน	ก.ก.	20	180	3,600
74	สายบัวดอกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 0.5 นิ้ว	ก.ก.	14	120	1,680
75	หัวปลี สดผลใหญ่	ก.ก.	10	40	400
76	หอมใหญ่ แห้ง ไม้งอก ไม้ขำ ไม้มีรา	ก.ก.	40	136	5,440
77	เห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก สะเด็ดน้ำ	ก.ก.	50	35	1,750
78	เห็ดนางฟ้าสดไม้แก่ ใหม่ สดไม้ขำ	ก.ก.	70	86	6,020
79	เห็ดฟาง ดอกตูมสด ขนาดกลาง ตัดโคนแล้ว	ก.ก.	100	24	2,400
80	มะม่วงดิบเปรี้ยว	ก.ก.	20	20	400
					<b>240,732</b>
	<b>ข.ประเภทผลไม้</b>				
	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม้งอมไม้ขำ หรือแก่จัด				
1	กล้วยไข่ ผลปานกลาง ขนาด หัวละ 1.2 กก.	หวี	30	10	300
2	กล้วยน้ำว้า สุกผลโตขนาด 1 1/2 กก./หวี	หวี	30	600	18,000
3	กล้วยหอม ผลโตพืนวนล น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กก./หวี	หวี	50	30	1,500
4	แก้วมังกร 2-3 ผล / 1กก.	ก.ก.	35	175	6,125
5	แคนตาลูป แก่จัด สุก รสหวาน 2 กก/ ผล	ก.ก.	60	400	24,000
6	เงาะโรงเรียน ไม้เกิน 25 ผล/กก.	ก.ก.	25	160	4,000
7	ชมพูเพชร ผิวไม้ขำ	ก.ก.	50	240	12,000
8	แตงไทย สุก	ก.ก.	20	5	100
9	แตงโมจินตรา เนื้อแน่นไม่แตก ขนาด 2 1/2 กก./ผล	ก.ก.	20	706	14,120
10	ฝรั่ง สดไม้สุก 3-4 ผล/กก.	ก.ก.	40	25	1,000
11	มะพร้าวอ่อน	ผล	25	10	250
12	มะละกอสุกเนื้อแน่นรสหวาน	ก.ก.	25	360	9,000
13	ลองกองสดไม้ดำไม้ขำ	ก.ก.	35	65	2,275
14	ส้มเขียวหวานสดผลไม้ขำผลไม้และแตกเปลือกบางขนาด8ผล/กก	ก.ก.	100	220	22,000



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
15	มังคุด เปลือกไม่แห้งแข็ง ขนาด 10-12 ผล/กก.	ก.ก.	30	80	2,400
16	สับปะรดภูเก็ตไม่ซ้ำ สด	หัว	18	80	1,440
17	สาลี่ผลใหญ่ ไม่ฝ่อ เนื้อแน่น	ก.ก.	60	320	19,200
18	แอปเปิ้ล กร่า ขนาดผลละ 100 กรัม	ผล	12	295	3,540
19	แก้วมังกรแดง	ก.ก.	30	5	150
20	ลูกฟักข้าวสุก( 2-3ผล)	ถุง	20	20	400
					141,800
	<b>รวมหมวด 2 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				<b>382,532</b>
	<b>หมวด 3 ประเภทไข่</b>				
1	ไข่ไก่ สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 80 กรัม/ฟอง เบอร์ 2	ฟอง	3.50.	14,660	51,310
2	ไข่เป็ด สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง	ฟอง	4	7,500	30,000
3	ไข่เป็ดเค็มสุก สะอาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง เบอร์ 1	ฟอง	5.50.	1,200	6,600
4	ไข่ขาวสด	ก.ก.	20	1	20
5	ไข่ขาวผง ขนาด 2 ปอนด์	กล่อง	1050	1	1,050
	<b>รวมหมวด 3 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				<b>88,980</b>
	<b>หมวด 4 ประเภทเบ็ดเตล็ด</b>				
1	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	25	8	200
2	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	25	160	4,000
3	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	20	150	3,000
4	กึ่งแห้ง ตัวโตไม่มีสี ตากแห้งสนิท	ก.ก.	450	15	6,750
5	กุนเชียง หมู, ไข่มีมัน 10% บรรจุถุงปิดมิดชิด สีไม่แดงจัดมี อย.	ก.ก.	165	80	13,200
6	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง 99% (ซีพี)	อัน	8.0	1,200	9,600
7	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	10	1	10
8	เต้าหู้แผ่นใหญ่สีขาวขนาด5-6นิ้ว	แผ่น	16	180	2,880

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
9	น้ำพริกแกงเหลือง	ก.ก.	70	3	210
10	น้ำพริกแกงเผ็ด ไม้ใส่สี สีแดงไม้คั่วไม่เป็นโคลน	ก.ก.	70	240	16,800
11	น้ำพริกแกงส้ม ไม้ใส่สีสีแดงไม้คั่วไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	32	1,920
12	น้ำพริกเขียวหวานมีกลิ่นหอม สีเขียว เนื้อไม่ละเอียด	ก.ก.	70	24	1,680
13	น้ำพริกไตปลา	ก.ก.	70	3	210
14	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ก.ก.	140	3	420
15	บะหมี่ไข่ เส้นเหนียวนุ่ม อย่างดี	ก.ก.	20	30	600
16	ฟองเต้าหู้ แห้ง ไม้ปนคกรูป	ก.ก.	250	10	2,500
17	ดอกไม้จีน	ก.ก.	220	10	2,200
18	หมูหยอง เป็นเส้นไม้ปน ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า	ก.ก.	200	12	2,400
19	แผ่นกล้วย ไม้ผสมสี	ก.ก.	20	2	40
20	เห็ดหอม ดอกขนาดกลาง	ก.ก.	450	15	6,750
21	เห็ดหูหนูขาว	ก.ก.	380	1	380
22	โปรตีนเกษตรแห้งเม็ดเล็กหรือใหญ่	ก.ก.	250	5	1,250
23	ถ้วยเตี๋ยเชียงไฮ้	ก.ก.	60	5	300
24	น้ำพริกเผา	ก.ก.	120	18	2,160
25	น้ำพริกเผายำ	ก.ก.	120	12	1,440
26	ปลาข้าวปลากะต๋ี่	ก.ก.	60	6	360
27	ซอสทำเย็นตาโฟ ขวดสี่เหลี่ยม ขนาด 1 ลิตร	ขวด	30	3	90
28	สาหร่ายทะเล	แผ่น	25	15	375
29	ลำไยแห้ง	ก.ก.	190	12	2,280
30	กระเจี๊ยบแห้ง	ก.ก.	400	7	2,800
31	มะตูมแห้งใหม่ ไม่มีผง ผลใหญ่	ก.ก.	100	8	800
32	ดอกเก๊กฮวย 500 กรัม ไม้เป็นผงไม้เปียกอยู่	ห่อ	250	8	2,000
33	น้ำไตปลา	ขวด	12	5	60



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
34	ตะไคร้แห้ง	ขีด	35	5	175
35	กระเจียบสด	ก.ก.	30	5	150
36	กะทิธัญพืช	กล่อง	30	5	150
37	ดอกอัญชันแห้ง	กก.	200	1	200
38	ดอกอัญชันสด	ก.ก.	60	5	300
39	กระเพาะปลาแห้ง(หลอดเล็ก)	ก.ก.	450	3	1,350
40	ปูเค็ม	ตัว	4	10	40
	<b>รวมหมวด 4 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				<b>92,030</b>
	<b>หมวด 5 ประเภทขนม</b>				
1	ขนมถ้วย ขนาดใหญ่	ถ้วย	3	50	150
2	ครองแครงคิปสีขาว	ก.ก.	40	20	800
3	เงาะก้วย ชนิดนึ่ง	ก.ก.	25	30	750
4	ซาลาเปา เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว	ลูก	8	840	6,720
5	แป้งบัวลอยไม้ใส่สี	ก.ก.	50	15	750
6	ทับทิมกรอบ สีไม่จัด	ก.ก.	70	6	420
7	มันเชื่อมหั่นลูกเต๋า	ก.ก.	50	10	500
8	ลอดช่องไทย ใบเตย	ก.ก.	25	32	800
9	ลอดช่องสิงคโปร์ คิปสีขาว	ก.ก.	25	8	200
10	ลูกชิด	ก.ก.	70	5	350
11	วุ้นใสสีธรรมชาติอ่อนๆ , สาकुตวกแล้วใหม่ ไม้ยุยและ	ก.ก.	40	9	360
12	สาकुใส่หมู	ลูก	2.50.	200	500
13	ข้าวเกรียบปากหม้อ	อัน	2.50.	200	500
14	ขนมชั้นใบเตย (ใช้สีธรรมชาติ)	แพค	8	30	240
15	ขนมสอดไส้	ห่อ	2.50.	506	1,265
16	ขนมถั่วแปบ ยาว 3 นิ้ว	อัน	3	80	240

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
17	ขนมกล้วย,ฟักทองนึ่ง	ห่อ	2	376	752
18	ขนมตาลนึ่งไม่ใส่สี	ห่อ	2	320	640
19	ขนมตะโก้ขนาด 1 1/2 นิ้ว	กระทง	6	500	3,000
20	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	10	320	3,200
21	ขนมวุ้นกะทิใบเตยขนาด 1 1/2 นิ้ว	ชิ้น	2.50.	300	750
22	ขนมปังไส้ไก่	ชิ้น	6	260	1,560
23	ขนมปังไส้หมูหยอง	ชิ้น	6	520	3,120
24	ขนมปังไส้กรอก	ชิ้น	6	520	3,120
25	ขนมปังไส้สังขยา	ชิ้น	7	260	1,820
26	ขนมปังลูกเกด	ชิ้น	6	260	1,560
27	เค้กเนยขนาด 2 นิ้ว x 2 นิ้ว	ชิ้น	6	360	2,160
28	เค้กกล้วยหอม ถ้วยขนาด 2 1/2 นิ้ว	ชิ้น	7	720	5,040
29	แฮมเบอร์เกอร์	ชิ้น	6	720	4,320
30	แฮมโรลเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 1/2 นิ้ว	ชิ้น	6	660	3,960
31	โดนัทยีสต์ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว	ชิ้น	6	450	2,700
32	กะหรี่ปั๊ฟ ขนาดไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว	ชิ้น	3	960	2,880
33	แซนวิชสามเหลี่ยมไส้ไก่	ชิ้น	6	480	2,880
34	กระทงทอง ( 4 กระทง/ชุด)	ชุด	8	50	400
35	ขนมจีบไส้ไก่	ชิ้น	3	50	150
36	แซนวิชทูน่า	ชิ้น	6	466	2,796
	<b>รวมหมวด 5 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				61,353
	<b>หมวด 6 ประเภทของแห้ง</b>				
1	กระเทียมไทย แห้งแกะกลีบ ไม่มีรา	ก.ก.	100	240	24,000
2	กะปิ อย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น บรรจุขนาด 500 กรัม	กระ	55	10	550
3	ถั่วลิสง เม็ดไม่รีบ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น บรรจุถุงละ 500 กรัม	ก.ก.	70	5	350
4	เกลือป่น ไอโอดีน ขนาดถุงละ 1000 กรัม	ถุง	15	80	1,200



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
5	ข้าวสารขาวตาแห้ง 5 % ไม่มีมอดเม็ดไม่หัก	ก.ก.	25	3,600	90,000
6	ข้าวสารหอมมะลิ แผลดุงสะอาด	ก.ก.	38	1,800	68,400
7	ข้าวกล้องหอมมะลิ ไม่มีมอดเม็ดไม่หัก	ก.ก.	38	180	6,840
8	ข้าวท่อน(ทำโจ๊ก)	ก.ก.	20	80	1,600
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	75	3	225
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 ท็อคุ หรือเทียบเท่า 300 กรัม	ถุง	10	150	1,500
16	เต้าเจี้ยวดำ สูตร 1 ปริมาตรสุทธิ 800 กรัม (ตราเด็กสมบูรณ์)	ขวด	37	10	370
17	ถั่วเขียว ไม่มีกรวดทราย บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	35	36	1,260
18	ถั่วซีก 1/2 บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	35	8	280
19	ถั่วดำเกษตร บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	35	12	420
20	ถั่วแดงเกษตร บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	30	5	150
21	ถั่วเหลือง บรรจุถุง 500 กรัม	ถุง	38	30	1,140
22	นมผงชนิดขงตราคาร์เนชั่น ขนาด บรรจุถุงละ 1.5 ก.ก.	ถุง	215	1	215
23	นมข้นคาร์เนชั่น หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 388 กรัม	กป.	22	600	13,200
24	นมพร้อมมันเนย ขนาดบรรจุ 225 กรัม	โหล	130	240	31,200
25	นมสดคาเนชั่น หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 385 กรัม	กป.	22	720	15,840
26	น้ำตาลทรายขาวเกรดเล็ก (บรรจุถุงละ 1 กก.)	ก.ก.	25	1,026	25,650
27	น้ำตาลปีบ ไม่ฟอกสี	ก.ก.	30	180	5,400
28	น้ำตาลสีร์ม บรรจุถุงสะอาด	ถุง	36	12	432
29	น้ำปลาแท้ ตราลักกี้ ขนาดบรรจุ 750 cc	ขวด	12	600	7,200
30	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร	ขวด	50	600	30,000



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
31	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	45	24	1,080
32	น้ำมันรำข้าว 100%	ขวด	64	30	1,920
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 แอสลูปบอล หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 710 cc.	ขวด	38	78	2,964
37	แป้งข้าวเจ้า สามเศียร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 1 กก.	ก.ก.	33	5	165
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 ปิ่น ไข่ หรือเทียบเท่า	ขวด	115	5	575
41	ผงขนมปังป่น (หยาบ) 200 กรัม/1 ถุง	ถุง	60	3	180
42	ผงพะโล้ ชนิดกล่อง เปิดคู่ หรือเทียบเท่า	บรรจุถุง กล่อง	85	10	850
43	พริกขี้หนูแห้ง เม็ดเล็ก ไม่ฝ่อ ไม่รา	ก.ก.	120	3	360
44	พริกป่นชนิดเผ็ดน้อย	ก.ก.	140	4	560
45	พริกป่นชนิดเผ็ด	ก.ก.	120	3	360
46	พริกป่น+น้ำตาลซอง (บรรจุ 50 ซอง )	ถุง	25	80	2,000
47	พริกไทยป่น ขนาดบรรจุ 100 กรัม	ถุง	70	120	8,400
48	พริกแห้ง อย่างดี สีเข้ม เม็ดใหญ่ ไม่รา	ก.ก.	120	5	600
49	มะขามเปียกใหม่ แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อนไม่มีกลิ่น	ก.ก.	80	30	2,400
50	เครื่องดัดชนิดขงโอวัลตินหรือเทียบเท่า ขนาด 800 กรัม	ถุง	115	184	21,160
51	นมสดบรรจุกล่อง รสหวาน ขนาด 225 กรัม	โหล	130	20	2,600
52	วุ้นเส้น ตรารปلامังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	65	60	3,900
53	นมถั่วเหลืองไวตามิลหรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 200 cc.	โหล	95	18	1,710
54	สาชูเม็ดเล็ก ตรามังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 480 กรัม	ถุง	20	18	360
55	นมเปรี้ยวตราดัชมิลล์หรือเทียบเท่าขนาด 180 มล.	โหล	100	26	2,600
56	เส้นหมี่ สิงห์ทอง หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 2.40 กก.	ห่อ	110	20	2,200
57	หัวหอมแห้งสนิท หัวโต ไม่รีบตัดจุกแล้ว	ก.ก.	90	15	1,350



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
58	หอมแขก ใหม่ไม่มีราไม่ฝ่อ ผลใหญ่	ก.ก.	50	30	1,500
59	เครื่องยาจีน	ก.ก.	300	4	1,200
60	ลูกเต๋อย นน.500กรัม/ถุง	ถุง	45	12	540
61	น้ำส้มชนิดขง มี อย. ตราควินหรือเทียบเท่า	ขวด	45	64	2,880
62	ถ้วยใส่น้ำพริก มีฝาปิดขนาด 2 1/2 นิ้ว	แถว	50	30	1,500
63	น้ำมันบัว	ก.ก.	50	4	200
64	ผงปรุงรสชนิดก้อนตราคนอร์หรือเทียบเท่า(48ก้อน)	กล่อง	110	20	2,200
65	ลูกผักชี	ก.ก.	120	1	120
66	เต้าเจี้ยวดำชนิดดัก	ก.ก.	45	12	540
67	ซอสซิกโฉ้วตราหัวกวางหรือเทียบเท่า 600 ml	ขวด	20	2	40
68	ซอสพริก ตราริซ่าหรือเทียบเท่า	ขวด	35	4	140
69	แป้งถั่วเหลืองคอกำหรือเทียบเท่า	กล่อง	50	40	2,000
70	หน้าเลียบบรรจุกระป๋องใหญ่ ขนาด 565 กรัม	กระป๋อง	75	12	900
71	แป้งกรอบ	ถุง	38	28	1,064
72	น้ำตาลกรวด ( 500 กรัม )	ถุง	20	10	200
73	ข้าวหอมนิล	ก.ก.	55	5	275
74	เต้าหู้ยี้ (ขวดโหล)	ขวดใหญ่	165	1	165
75	ไม้ออบเซย	ก.ก.	170	1	170
76	น้ำจิ้มไก่ ขนาด 750 ml	ขวด	58	8	464
77	ผักกาดหวานเต้า	ก.ก.	50	60	3,000
78	หัวไชโป้เค็มไม่ใส่สี	ก.ก.	30	15	450
79	ผงหมูแดง	ห่อ	25	16	400
80	ผงหมูน้ำตก	ห่อ	12	12	144
81	เครื่องเทศทำหมูน้ำตก	ห่อ	10	12	120
82	ผงข้าวหมกไก่	ห่อ	35	8	280
83	กระดาษห่อข้าว	แพค	55	1	55
84	ถุงเจาะรูใส่ผักขนาด 18x25 นิ้ว	ก.ก.	80	3	240

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
85	เต้าเจี้ยวขาว ไม่รวมน้ำ สะอาด	ก.ก.	35	6	210
86	ยี่หระ	ก.ก.	80	1	80
87	ดอกคำฝอยแห้ง	กิโล	100	5	500
88	ดอกโป๊ยกั๊ก	ก.ก.	180	1	180
89	เมล็ดแก๊กฮวย	ก.ก.	250	1	250
90	ฝักกาดองชนิดกระป๋อง มี อย.	โหล	180	10	1,800
91	หัวไชโป้เต็มหั่นฝอย ไม่ใส่สี ไม่มีผงทราย	ก.ก.	30	30	900
91	มักกะโรนี	กล่อง	80	1	80
93	ปลากระป๋อง(ปลาซาดีน,แมคคาเรล)	โหล	165	5	825
91	เม็ดบัวแห้ง	ก.ก.	350	1	350
93	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	ก.ก.	320	1	320
	รวมหมวด 6 เป็นเงินทั้งสิ้น				449,406
	รวม 6 ประเภท เป็นเงินทั้งสิ้น				1,797,516