

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
49	พริกชี้ฟ้าเขียว ไม้เน่า	ก.ก.	35	3	105
50	พริกชี้ฟ้าแดง สด ไม้เน่า	ก.ก.	60	106	6,360
51	พริกไทยอ่อน	ก.ก.	170	1	170
52	พริกหยวก ไม้เน่า สด มีขั้วติดแน่น	ก.ก.	40	12	480
53	ถั่วพุดไม้แก่จัด	ก.ก.	70	20	1,400
54	พืกอ่อนสดผลตรงเนื้อแน่น	ก.ก.	15	15	225
55	พืเขียวแก่ ผลโตไม่ฟ้าม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1กก./ลูก	ก.ก.	15	560	8,400
56	พืทอง เนื้อแน่นผลโตแก่จัด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3 กก.1 ผล	ก.ก.	20	735	14,700
57	มะเขือเจ้าพระยา อ่อนผลโตได้ขนาดเท่ากัน	ก.ก.	25	80	2,000
58	มะเขือเทศ ผลใหญ่สุดไม่งอม	ก.ก.	25	68	1,700
59	มะเขือเทศสีดา สุกสด เนื้อไม่แตกซ้ำ ผลโต	ก.ก.	40	40	1,600
60	มะเขือพวง เด็ดแล้วไม่มีหนอน	ก.ก.	70	68	4,760
61	มะเขือยาว ไม่มีหนอนผลโต ขนาดเท่ากัน เนื้อในอ่อน	ก.ก.	30	106	3,180
62	มะนาว เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว เปลือกบาง	ผล	3	2,322	6,966
63	มะนาวดอง พร้อมน้ำ	ผล	5	80	400
64	จี๋เหล็กต้ม ไม้แก่จัด	ก.ก.	15	36	540
65	มะพร้าวขูด	ก.ก.	70	150	10,500
66	มะระจีน ตาห่าง ผลไม่เหลือง สด	ก.ก.	20	160	3,200
67	มะละกอดิบ ผลใหญ่สด	ก.ก.	15	80	1,200
68	มันเทศไม่มีเปลือกไม่มีดินติด	ก.ก.	25	60	1,500
69	มันฝรั่ง หัวโต เนื้อแน่น	ก.ก.	35	20	700
70	ข้าวโพดอ่อนสดชนิดปอกเปลือกแล้ว	ก.ก.	35	48	1,680
71	ยอดมะพร้าว ไม้แก่จัด ไม้แช่น้ำยา	ก.ก.	40	80	3,200
72	ลูกมะกรูด 10 ผล/กก.	ผล	3	200	600
73	สัปปะรดแกง ขนาดผลละ 2 กก. ตัดจุกและก้าน	ก.ก.	30	180	5,400

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
74	สายบัวลอกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 0.5 นิ้ว	ก.ก.	15	120	1,800
75	หัวปลี สดผลใหญ่	ก.ก.	7	40	280
76	หอมใหญ่ แห้ง ไม้ดอก ไม้ชำ ไม้มีรา	ก.ก.	40	136	5,440
77	เห็ดหูหนูสด ไม้มีเมือก สะเด็ดน้ำ	ก.ก.	60	25	1,500
78	เห็ดนางฟ้าสดไม้แก่ ใหม่ สดไม้ชำ	ก.ก.	70	80	5,600
79	เห็ดฟาง ดอกตูมสด ขนาดกลาง ตัดโคนแล้ว	ก.ก.	100	30	3,000
80	มะม่วงดิบเปรี้ยว	ก.ก.	20	20	400
81	กะหล่ำปลีม่วง	ก.ก.	50	3	150
82	พริกหวานเขียว/แดง/เหลือง	ก.ก.	90	5	450
					<b>250,451</b>
	<b>ข.ประเภทผลไม้</b>				
	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม้งอมไม้ชำ หรือแก่จัด				
1	กล้วยไข่ ผลปานกลาง ขนาด หัวละ 1.2 กก.	หวี	25	10	250
2	กล้วยน้ำว้า สุกผลโตขนาด 1 1/2 กก./หวี	หวี	40	600	24,000
3	กล้วยหอม ผลโตผิวนวล น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กก./หวี	หวี	70	30	2,100
4	แก้วมังกร 2-3 ผล / 1กก.	ก.ก.	60	175	10,500
5	แคนตาลูป แก่จัด สุก รสหวาน 2 กก/ ผล	ก.ก.	50	400	20,000
6	เงาะโรงเรียน ไม้เกิน 25 ผล/กก.	ก.ก.	40	160	6,400
7	ชมพูเพชร ผิวไม้ชำ	ก.ก.	35	240	8,400
8	แตงไทย สุก	ก.ก.	25	5	125
9	แตงโมจินตรา เนื้อแน่นไม่แตก ขนาด 2 1/2 กก./ผล	ก.ก.	15	800	12,000
10	ฝรั่ง สดไม่สุก 3-4 ผล/กก.	ก.ก.	35	35	1,225
11	มะพร้าวอ่อน	ผล	25	10	250
12	มะละกอสุกเนื้อแน่นรสหวาน	ก.ก.	30	360	10,800
13	ลองกองสดไม้ดำไม้ชำ	ก.ก.	50	65	3,250

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
14	ส้มเขียวหวานสดผลไม่ซ้ำผลไม่และแตกเปลือกบางขนาด8ผล/ก	ก.ก.	100	220	22,000
15	มังคุด เปลือกไม่แห้งแข็ง ขนาด 10-12 ผล/กก.	ก.ก.	50	60	3,000
16	สับปะรดภูเก็ตไม่ซ้ำ สด	หัว	30	50	1,500
17	สาลี่ผลใหญ่ ไม่ฝ่อ เนื้อแน่น	ก.ก.	70	320	22,400
18	แอปเปิ้ล การ่า ขนาดผลละ 100 กรัม	ผล	15	350	5,250
19	ลูกพีชข้าวสุก( 2-3ผล)	ถุง	20	10	200
20	องุ่นเขียว	ก.ก.	80	5	400
					154,050
	<b>รวมหมวด 2 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				<b>404,501</b>
	<b>หมวด 3 ประเภทไข่</b>				
1	ไข่ไก่ สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 80 กรัม/ฟอง เบอร์ 2	ฟอง	3. 80	14,660	55,708
2	ไข่เป็ด สดสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง	ฟอง	4. 20	7,500	31,500
3	ไข่เป็ดเค็มสุก สะอาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง เบอร์ 1	ฟอง	6. 50	1,200	7,800
4	ไข่ขาวสด	ก.ก.	20	60	1,200
	<b>รวมหมวด 3 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				<b>96,208</b>
	<b>หมวด 4 ประเภทเบ็ดเตล็ด</b>				
1	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อนไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	25	8	200
2	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	25	160	4,000
3	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ไม่มีกลิ่น ไม่รา	ก.ก.	25	150	3,750
4	กึ่งแห้ง ตัวโตไม่มีสี ดากแห้งสนิท	ก.ก.	520	15	7,800
5	กุนเชียง หมู, ไข่มีมัน 10% บรรจุถุงปิดมิดชิด สีไม่แดงจัดมี อย.	ก.ก.	170	80	13,600
6	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง 99% (ซีพี)	อัน	9.0	1,200	10,800
7	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	12	1	12
8	เต้าหู้แผ่นใหญ่สีขาวขนาด5-6นิ้ว	แผ่น	17	180	3,060
9	น้ำพริกแกงเหลือง	ก.ก.	80	3	240

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
10	น้ำพริกแกงเผ็ด ไม้ใส่สี สีแดงไม้ค้ำไม้เป็นโคลน	ก.ก.	70	240	16,800
11	น้ำพริกแกงส้ม ไม้ใส่สีสีแดงไม้ค้ำไม้มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	70	32	2,240
12	น้ำพริกเขียวหวานมีกลิ่นหอม สีเขียว เนื้อไม้ละ	ก.ก.	70	24	1,680
13	น้ำพริกไตปลา	ก.ก.	80	3	240
14	น้ำพริกแกงมัสมั่น	ก.ก.	140	3	420
15	บะหมี่ไข่ เส้นเหนียวนุ่ม อย่างดี	ก.ก.	70	30	2,100
16	ฟองเต้าหู้ แห้ง ไม้ปนคงรูป	ก.ก.	225	10	2,250
17	ดอกไม้จีน	ก.ก.	300	10	3,000
18	หมูหยอง เป็นเส้นไม้ปน ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า	ก.ก.	500	12	6,000
19	แผ่นเกี้ยว ไม้ผสมสี	ก.ก.	70	2	140
20	เห็ดหอม ดอกขนาดกลาง	ก.ก.	320	15	4,800
21	เห็ดหูหนูขาว	ก.ก.	320	1	320
22	โปรตีนเกษตรแห้งเม็ดเล็กหรือใหญ่	ก.ก.	200	5	1,000
23	ถ้วยเตี้ยเชิงไฮ้	ก.ก.	70	5	350
24	น้ำพริกเผา	ก.ก.	100	18	1,800
25	น้ำพริกเผายำ	ก.ก.	100	12	1,200
26	ปลาข้าวปลากะต๋ี่	ก.ก.	60	6	360
27	ซอสทำเย็นตาโฟ ขวดสี่เหลี่ยม ขนาด 1 ลิตร	ขวด	30	3	90
28	สาหร่ายทะเล	แผ่น	16	10	160
29	ลำไยแห้ง	ก.ก.	180	12	2,160
30	กระเจียบแห้ง	ก.ก.	180	7	1,260
31	มะตูมแห้งใหม่ ไม่มีผง ผลใหญ่	ก.ก.	130	10	1,300
32	ดอกเก๊กฮวย 500 กรัม ไม้เป็นผงไม้เปียกอยู่	ห่อ	250	8	2,000
33	น้ำไตปลา	ขวด	15	5	75
34	ตะไคร้แห้ง	จีด	35	5	175

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
35	กระเพาะปลาแห้ง(หลอดเล็ก)	ก.ก.	380	1	380
36	ปูเค็ม	ตัว	2	10	20
					-
	<b>รวมหมวด 4 เป็นเงินทั้งสิ้น</b>				<b>95,782</b>
	<b>หมวด 5 ประเภทขนม</b>				
1	ครองแครงคิปสีขาว	ก.ก.	50	20	1,000
2	เงาะก้วย ชนิดนุ่ม	ก.ก.	25	30	750
3	ซาลาเปา เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว	ลูก	9	840	7,560
4	แป้งบัวลอยไม้ใส่สี	ก.ก.	50	15	750
5	ทับทิมกรอบ สีไม่จัด	ก.ก.	70	6	420
6	มันเชื่อมหั่นลูกเต๋า	ก.ก.	50	10	500
7	ลอดช่องไทย ไบเตย	ก.ก.	25	40	1,000
8	ลอดช่องสิงคโปร์ คิปสีขาว	ก.ก.	50	8	400
9	ลูกชิด	ก.ก.	60	5	300
10	วุ้นใส่สีธรรมชาติอ่อนๆ , สาकुตวกแล้วใหม่ ไม่ยุ่ยละ	ก.ก.	35	9	315
11	สาकुใส่หมู	ลูก	2	660	1,320
12	ข้าวเกรียบปากหม้อ	อัน	2	880	1,760
13	ขนมชั้นไบเตย (ใช้สีธรรมชาติ)	แพค	10	30	300
14	ขนมสอดไส้	ห่อ	2. 50	506	1,265
15	ขนมถั่วแปบ ยาว 3 นิ้ว	อัน	2. 50	80	200
16	ขนมกล้วย,ฟักทองนึ่ง	ห่อ	2. 50	376	940
17	ขนมตาลนึ่งไม้ใส่สี	ห่อ	2. 50	320	800
18	ขนมตะโก้ขนาด 1 1/2 นิ้ว	กระทง	2. 50	500	1,250
19	ขนมเปียกปูน ขนาด 2 1/2 x 2 1/2 นิ้ว	ชิ้น	5	320	1,600