

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ : จัดซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด ระยะเวลา ๙ เดือน
(ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ : สถาบันราชประชาสมาสัย กรมควบคุมโรค
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร: ๑,๙๗๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : ๘ ธันวาคม ๒๕๖๐
เป็นเงิน ๑,๙๗๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย (ถ้ามี) - บาท
- | | | |
|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| - หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด | จำนวน ๓๙ รายการ | ราคากลาง ๔๘๗,๕๔๑.- บาท |
| - หมวด ข. ประเภทอาหารสด | จำนวน ๗๘ รายการ | ราคากลาง ๕๔๒,๖๐๖.- บาท |
| - หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง | จำนวน ๑๐๓ รายการ | ราคากลาง ๕๗๗,๘๖๔.- บาท |
| - หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน | จำนวน ๕๗ รายการ | ราคากลาง ๓๖๒,๙๘๙.- บาท |
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- ๔.๑ สืบราคาจากผู้ขายตามท้องตลาด จำนวน ๓ ตลาด
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| ๕.๑ นายอริย์รัช เอี่ยมอุดมสุข | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ นางสาวภา รุ่งศรีเรือน | กรรมการ |
| ๕.๓ นางสาววิภารัตน์ รวดเจริญ | กรรมการ |
| ๕.๔ นางอัญชลิกา หวังปัญญา | กรรมการ |
| ๕.๕ นางประนอม เข้มเพ็ชร | กรรมการและเลขานุการ |

หมายเหตุ

แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้มาจากราคามาตรฐานครุภัณฑ์ของทางราชการหรือได้มาจากการสืบราคาหรืออื่น ๆ

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)
หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
	สัตว์บกและสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีพยาธิ ไม่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน สีของเนื้อสัตว์เป็นสีปกติตาม นั้น เป็นสัตว์ที่ฆ่าโดยผ่านการควบคุมชาติตาม ชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย					
	ประเภทเนื้อหมู					
๑	หมูเนื้อแดงสด (ไม่ติดมัน ไม่มีพังคืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	๖๕๐	๑๔๗	๙๕,๕๕๐	
๒	หมูสันนอก (ไม่ติดมัน ไม่มีพังคืด)	กก.	๑๗๐	๑๕๕	๒๖,๓๕๐	
๓	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังคืด)	กก.	๑๐๐	๑๗๕	๑๗,๕๐๐	
๔	เลือดหมู (ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ)	ก๊อน	๑,๒๐๐	๑๐.๕๐	๑๒,๖๐๐	
๕	ซีโครงหมูอ่อนติดเนื้อ (สับขนาด ๓ นิ้ว x ๒ นิ้ว)	กก.	๒๐	๑๔๗	๒,๙๔๐	
๖	ลูกชิ้นหมู (□□๒-๒.๕ ซม. ตราเอราวัณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ถุงละ ๑/๒ กก.)	กก.	๕๐	๙๕	๔,๗๕๐	
๗	ไส้กรอกหมู (ขนาด Ø ๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๕๐	๑๖๘	๘,๔๐๐	
๘	หมูยออย่างดี ตราปึงหึงเชียง ๒๙๐ กรัม	อัน	๑๒๐	๖๓	๗,๕๖๐	
๙	แฮมหมู ตรา ดอนเมือง เปียวกำลังดี เนื้อแน่น กดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	๕	๙๒	๔๖๐	
๑๐	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๔๕	๕๘	๒,๖๑๐	
๑๑	หมูแต่ง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูแต่งอย่างดี) ๕๐๐ กรัม/ถุง	กก.	๑๐๐	๑๓๗	๑๓,๗๐๐	
	ประเภทสัตว์ปีก	กก.				
๑๒	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	๑๑๐	๘๔	๙,๒๔๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๑๓	เนื้อไก่บด	กก.	๑๒๐	๘๐	๙,๖๐๐	
๑๔	น่องไก่ (ขนาด ๘-๙ น่อง/กก.ไม่มีขน)	กก.	๑๕	๖๘	๑,๐๒๐	
๑๕	สะโพกไก่ (ขนาด ๖-๗ ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	๑๐	๖๘	๖๘๐	
๑๖	ปีกไก่ส่วนบน (ขนาด ๒๒ ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	๑๓๕	๘๕	๑๑,๔๗๕	
๑๗	โครงไก่	กก.	๙๕	๒๑	๑,๙๙๕	
๑๘	ไก่ยอ (แผ่นกลม ๘ ซม.หนา ๑ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....แผ่น)	กก.	๓๕	๑๓๗	๔,๗๙๕	
๑๙	ลูกชิ้นเอ็นไก่-สำหรับราย ตรา วี.พี. แผ่นกลม ๑ ๖ ซม.หนา ๑ ซม. น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (๒๐ ชิ้น)	กก.	๙	๖๕	๕๘๕	
๒๐	ลูกชิ้นไก่ (๒๒.๕ ซม.)	กก.	๒๗	๕๘	๑,๕๖๖	
๒๑	ไส้กรอกไก่ (ขนาด ๑๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๒๐	๑๑๐	๒,๒๐๐	
	<u>ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล</u> ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ล้างสะอาด ไม่มี เมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แช่แข็ง ไม่ซังรวมน้ำ ไม่ ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน, สารฟอกขาว, สาร บอร์แรก					
๒๒	ปลาตุ๋นเหินเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว ๑ ส่วน ที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า ๒ ซม.	กก.	๒๐๐	๙๕	๑๙,๐๐๐	
๒๓	ปลาหนึ่ง (ยาว ๑๔ ซม. กว้าง ๔.๕ ซม.)	ตัว	๓,๐๐๐	๑๕	๔๕,๐๐๐	
๒๔	ปลาหนึ่ง (แกะเนื้อ)	กก.	๗๐	๑๒๐	๘,๔๐๐	
๒๕	ปลาทุบแช่ (๑๕ ตัว/กก.)	กก.	๑๑๐	๑๒๖	๑๓,๘๖๐	
๒๖	ปลานิล (ขนาด ๕-๖ ตัว/กก.)	กก.	๒๔๐	๖๐	๑๔,๔๐๐	
๒๗	เนื้อปลาชุก	กก.	๘๐	๘๐	๖,๔๐๐	
๒๘	ปลาหีบต้ม (ขนาด ๑ ตัว/กก.)	กก.	๒๐	๑๒๕	๒,๕๐๐	
๒๙	ปลาหมึกกล้วยสด (๖-๘ ตัว/กก.)	กก.	๕	๑๕๘	๗๙๐	

[illegible]

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็น บาท	เงิน สต.
	อาหารประเภทผักสด ผักต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ตัดเอา ส่วนที่ เสียและเน่าออก ไม่มีหนอนหรือ แมลงไข สะอาด ไม่มีดินติด ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มา ลีน สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง					
๑	ผักกวางตุ้ง	กก.	๔๐๐	๒๕	๑๐,๐๐๐	
๒	ขึ้นฉ่าย	กก.	๑๓๐	๘๔	๑๐,๙๒๐	
๓	ผักคะน้า (ต้นขนาดกลาง ไม่แก่)	กก.	๒๑๐	๒๘	๕,๘๘๐	
๔	ยอดคะน้าอ่อน (ขนาดกลาง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า)	กก.	๒๕	๓๗	๙๒๕	
๕	ชะอม (ใบอ่อน ไม่ร่วง)	กก.	๕	๘๔	๔๒๐	
๖	ดอกกุยช่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๘	๙๕	๓,๖๑๐	
๗	ดอกหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๕๕	๕๗	๓,๑๓๕	
๘	ต้นหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๑๑๐	๙๐	๙,๙๐๐	
๙	ใบกระเพรา	กก.	๗๕	๓๕	๒,๖๒๕	
๑๐	ใบแมงลัก	กก.	๕๕	๔๒	๒,๓๑๐	
๑๑	ใบโหระพา	กก.	๑๑๕	๓๕	๔,๐๒๕	
๑๒	ใบกุยฉ่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๐	๘๔	๒,๕๒๐	
๑๓	ใบขี้เหล็ก (ต้มสุก)	กก.	๗๕	๔๒	๓,๑๕๐	
๑๔	ใบมะกรูด	กก.	๕	๗๐	๓๕๐	
๑๕	ผักกาดขาว	กก.	๖๖๐	๓๐	๑๙,๘๐๐	
๑๖	ผักกาดหอม (ไข่มุก)	กก.	๒๐	๕๓	๑,๐๖๐	
๑๗	ผักกาดหอม (ใบหยิก สด สะอาด ไม่มีดินติด)	กก.	๓๐	๖๐	๑,๘๐๐	
๑๘	ผักชีไทย (ใบไม่เหลือง ไม่มีดินติด)	กก.	๗๐	๑๒๐	๘,๔๐๐	
๑๙	ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาว)	กก.	๒๕	๕๕	๑,๓๗๕	
๒๐	ผักบุ้งจีน (ความยาวจากยอด ๑๕ นิ้ว)	กก.	๓๕๐	๓๐	๑๐,๕๐๐	
๒๑	ผักบุ้งไทย (ความยาวจากยอด ๒๐ นิ้ว)	กก.	๖๕๐	๒๘	๑๘,๒๐๐	
๒๒	ตำลึง	กก.	๓๕	๔๒	๑,๔๗๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๒๓	กระเจี๊ยบมอญ	กก.	๒๘	๕๓	๑,๔๘๔	
๒๔	กะหล่ำดอก (ตัดก้านและใบออก)	กก.	๑๗๕	๕๕	๙,๖๒๕	
๒๕	กะหล่ำปลี (ขนาด ๒ หัว/กก.)	กก.	๕๓๐	๓๗	๑๙,๖๑๐	
๒๖	ข้าวโพดอ่อน	กก.	๑๕	๔๘	๗๒๐	
๒๗	ข้าวโพดหวานดิบ (ขนาด ๓-๔ ฟัก/กก.)	กก.	๘	๒๗	๒๑๖	
๒๘	ดอกแค (สด,ไม่เหี่ยว)	กก.	๓๗	๔๒	๑,๕๕๔	
๒๙	แตงกวาอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๑๖ ผล/กก.)	กก.	๖๗๕	๓๐	๒๐,๒๕๐	
๓๐	แตงร้านอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๔-๕ ผล/กก.)	กก.	๓๒๕	๓๒	๑๐,๔๐๐	
๓๑	แตงโมอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๒๕๐	๑๖	๔,๐๐๐	
๓๒	น้ำเต้าอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๒๐๐	๑๔	๒,๘๐๐	
๓๓	ถั่วแขก	กก.	๕๐	๖๓	๓,๑๕๐	
๓๔	ถั่วงอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	๓๐๐	๒๗	๘,๑๐๐	
๓๕	ถั่วม้าขาว (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	๕๔๐	๕๐	๒๗,๐๐๐	
๓๖	ผักกาดหางหงษ์	กก.	๑๕	๔๒	๖๓๐	
๓๗	ถั่วพู (สด,ไม่แก่)	กก.	๕๐	๔๒	๒,๑๐๐	
๓๘	ถั่วลันเตา (สด,ไม่แก่)	กก.	๓๘	๙๕	๓,๖๑๐	
๓๙	บวบเหลี่ยม (ผลตรง,ไม่แก่)	กก.	๘๘๐	๒๗	๒๓,๗๖๐	
๔๐	พริกขี้หนูสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	๓๐	๑๖๘	๕,๐๔๐	
๔๑	พริกขี้พาสีแดง-สีเขียว (ไม่เน่า)	กก.	๖๕๐	๘๐	๕๒,๐๐๐	
๔๒	พริกหวานสีเขียว-สีแดง-สีเหลือง (ไม่เน่า)	กก.	๘	๑๑๐	๘๘๐	
๔๓	พริกหยวกสด (ไม่เน่า)	กก.	๙๐	๕๓	๔,๗๗๐	
๔๔	พริกเหลืองสด (ไม่เน่า)	กก.	๓	๒๑๐	๖๓๐	
๔๕	ฟักทองแก่ (ขนาด ๒.๕-๓ กก./ผล)	กก.	๗๘๐	๓๒	๒๔,๙๖๐	
๔๖	ฟักแก่ (ขนาด ๑.๕-๒ กก./ผล)	กก.	๗๙๐	๒๖	๒๐,๕๔๐	
๔๗	มะกรูด	ผล	๘๐	๓	๒๔๐	
๔๘	มะเขือเทศสีดา (ขนาด ๔๐-๔๕ ผล/กก.)	กก.	๑๕๐	๔๘	๗,๒๐๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๔๙	มะเขือเทศผลโต (สีแดง, ผิวไม่แตก ข้ำ, ขนาด ๑๐-๑๑ ผล/กก.)	กก.	๑๗๐	๕๐	๘,๕๐๐	
๕๐	มะเขือเปราะอ่อนลูกกลาง (ขนาด ๒๕-๒๗ ผล/ กก.)	กก.	๑๗๐	๒๗	๔,๕๙๐	
๕๑	มะเขือพวงสด (เด็ดขั้วออกแล้ว)	กก.	๒๐	๑๒๖	๒,๕๒๐	
๕๒	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาด ๕-๖ ผล/กก.)	กก.	๖๘๐	๒๘	๑๙,๐๔๐	
๕๓	มะนาว (□ ๑.๕ นิ้ว/ผล)	ผล	๑,๗๐๐	๒	๓,๔๐๐	
๕๔	มะพร้าวชุด (สีขาว,ไม่เหม็นบูด)	กก.	๔๘	๖๓	๓,๐๒๔	
๕๕	ยอดมะพร้าวอ่อน (สด,ไม่แก่)	กก.	๑๐	๔๒	๔๒๐	
๕๖	มะระจีน (ผลตรง สีเขียวอ่อน, ขนาด ๒-๓ ผล/ กก.)	กก.	๓๔๐	๔๒	๑๔,๒๘๐	
๕๗	มะละกอดิบ (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๓๘๐	๒๕	๙,๕๐๐	
๕๘	สับปะรด (ศรีราชา)ตัดจุกออกแล้วสำหรับแกง	กก.	๖๘๐	๓๐	๒๐,๔๐๐	
๕๙	กระชาย (ป็น)	กก.	๖	๖๓	๓๗๘	
๖๐	กระชาย (หั่นฝอย)	กก.	๔๐	๖๘	๒,๗๒๐	
๖๑	ข่าอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๘	๖๘	๕๔๔	
๖๒	ข่าแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๘	๖๘	๕๔๔	
๖๓	ขิงอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๒๕	๖๕	๑,๖๒๕	
๖๔	ขิงแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๒๐	๗๔	๑,๔๘๐	
๖๕	ขิงอ่อนสด (หั่นฝอย)	กก.	๓๓	๖๙	๒,๒๗๗	
๖๖	แครอท (ผลตรง,ขนาด ๓-๔ หัว/กก.)	กก.	๒๕	๓๒	๘๐๐	
๖๗	หัวปลีสด (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๕๐	๒๑	๑,๐๕๐	
๖๘	ตะไคร้ต้นใหญ่	กก.	๒๕	๒๑	๕๒๕	
๖๙	มันเทศ (ดิบ, ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว))	กก.	๔๕๐	๓๘	๑๗,๑๐๐	
๗๐	มันฝรั่ง (ดิบ, ขนาด ๔ หัว/กก.)	กก.	๕๐	๓๐	๑,๕๐๐	
๗๑	ส่ายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	๘๕	๓๐	๒,๕๕๐	
๗๒	หน่อไม้ผัหวานสด (ปอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	๕๐	๔๒	๒,๑๐๐	
๗๓	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	๑๖๐	๔๘	๗,๖๘๐	

[illegible]

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
	ประเภทสัตว์บก, สัตว์น้ำแปรรูป เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่แข็ง ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิไซลิก (สารกันรา)					
๑	ปลาตากเค็ม	กก.	๑๔๕	๑๔๐	๒๐,๓๐๐	
๒	ปลาทุบกึ่งเค็มตัวใหญ่ (ขนาด ๘ - ๙ ตัว/กก.)	กก.	๗๐	๑๖๘	๑๑,๗๖๐	
๓	ปลานิลแดดเดียว	กก.	๗๐	๑๕๘	๑๑,๐๖๐	
๔	ปลาสดเค็ม (ขนาด ๑๕ - ๑๖ ตัว/กก.)	กก.	๑๐๐	๒๖๐	๒๖,๐๐๐	
๕	ปลาไส้ตัน (ตัวขาวใส)	กก.	๒	๒๑๐	๔๒๐	
๖	ปลาอินทรีเค็ม (ทั้งตัว, น้ำหนัก ๑-๑.๕ กก./ตัว)	กก.	๑๒	๖๐๐	๗,๒๐๐	
๗	ปลาอินทรีเค็ม (หั่นชิ้น)	ชิ้น	๒๕	๖๐	๑,๕๐๐	
๘	ปลาหมึกแห้ง (หมึกกะตอย)	กก.	๕	๓๑๕	๑,๕๗๕	
๙	กุ้งแช่แข็ง (มันน้อย,เนื้อมาก)	กก.	๑๕	๑๒๖	๑,๘๙๐	
๑๐	กุ้งแช่แข็ง (มันน้อย,เนื้อมาก) ตราเจ้าเล็ก น้ำหนัก ๑ กก./ถุง	กก.	๑๓๐	๑๕๘	๒๐,๕๔๐	
๑๑	หมูหยองอย่างดี (ไม่แฉก)	กก.	๑๘๐	๓๑๕	๕๖,๗๐๐	
๑๒	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง อย่างดี	กก.	๖	๔๗๕	๒,๘๕๐	
๑๓	กะป๋องอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	๗๐	๘๔	๕,๘๘๐	
	ประเภทน้ำพริก เป็นของใหม่ คุณภาพดี ไม่เหม็นไม่มีรา					
๑๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	๘๐	๗๔	๕,๙๒๐	
๑๕	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	๒๐๐	๗๔	๑๔,๘๐๐	
๑๖	น้ำพริกแกงคั่ว	กก.	๒	๗๔	๑๔๘	
๑๗	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	๑๖๐	๗๔	๑๑,๘๔๐	
๑๘	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	๒๐	๙๕	๑,๙๐๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๑๙	น้ำพริกแกงมีสมัน	กก.	๒	๑๕๘	๓๑๖	
๒๐	น้ำพริกเผา	กก.	๓	๑๐๕	๓๑๕	
๒๑	น้ำพริกแกงแพนง	กก.	๒๐	๙๕	๑,๙๐๐	
๒๒	น้ำพริกตาแดง	กก.	๙๐	๑๒๖	๑๑,๓๔๐	
	ประเภทเต้าหู้ เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่ เหม็นไม่มีรา ไม่มีเมือก					
๒๓	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง (ขนาด ๘x๘ ซม. หนา ๑.๕-๒ ซม.)	แผ่น	๘๐๐	๑๐	๘,๐๐๐	
๒๔	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด ๘x๘ ซม. หนา ๒-๓ ซม.)	แผ่น	๓๘๐	๒๐	๗,๖๐๐	
๒๕	เต้าหู้ปลา ตราซีพี บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓	๘๙	๒๖๗	
๒๖	เต้าหู้พวง (เต้าหู้ทอด) ประมาณ ๔๕-๕๐ ลูก/ พวง	พวง	๘๐๐	๒๖	๒๐,๘๐๐	
๒๗	เต้าหู้หลอดไข่ (ตราเกษตร หรือ ตรานางพยาบาล)	หลอด	๗๐๐	๙	๖,๓๐๐	
๒๘	เต้าหู้กั่วเหลืองชนิดหลอด ตราเกษตร บรรจุ ๒๒๐ กรัม	หลอด	๗๐๐	๙	๖,๓๐๐	
๒๙	ฟองเต้าหู้	กก.	๓	๓๕๘	๑,๐๗๔	
	ประเภทเส้น	กก.				
๓๐	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	๘๕๐	๒๔	๒๐,๔๐๐	
๓๑	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	๒๕๐	๒๙	๗,๒๕๐	
๓๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (สำหรับผัดไทย)	กก.	๗๐	๒๙	๒,๐๓๐	
๓๓	เส้นก๋วยจั๊บน้ำ	กก.	๑๕	๓๒	๔๘๐	
๓๔	บะหมี่เหลือง (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๑๑๐	๒๗	๒,๙๗๐	
๓๕	บะหมี่หยก (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๗๐	๒๗	๑,๘๙๐	
๓๖	เส้นหมี่ขาวสด (ตรา มังกรคู่, ตราเพชร ขนาด ๑/๒ กก./ถุง)	กก.	๑๘๐	๓๕	๖,๓๐๐	
๓๗	เส้นเซี่ยงไฮ้	กก.	๑๘	๔๒	๗๕๖	
๓๘	เส้นขนมจีน	กก.	๓๐	๒๔	๗๒๐	
๓๙	แผ่นเกี้ยว (บรรจุ ๑๐๐ แผ่น/ห่อ)	ห่อ	๗๕	๒๕	๑,๘๗๕	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๔๐	เกี่ยมอี	กก.	๗๐	๓๕	๒,๔๕๐	
๔๑	วุ้นเส้น (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๑๒๐	๓๐	๓,๖๐๐	
	<u>ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดื่ม</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่ ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิไซลิก มี เครื่องหมาย อย.	กก.				
๔๒	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มี สิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	๑๘๐	๒๕	๔,๕๐๐	
๔๓	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุง ละ ๑ กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่ เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตร ผล)	กก.	๔๐	๒๘	๑,๑๒๐	
๔๔	น้ำตาลปีบอย่างดี บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มี สิ่งเจือปน ไม่เป็นรา ไม่ดำไม่เหม็นสาบ)	กก.	๔๕๐	๓๖	๑๖,๒๐๐	
๔๕	แป้งมันสำปะหลัง บรรจุถุงละ ๔๘๐ กรัม ตราปาล์มมังกร	ถุง	๕๐	๓๐	๑,๕๐๐	
๔๖	เกลือปรงทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๕	๑๓	๖๕	
๔๗	เกลือป่น ตรารัฟไฟร์ บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๓๕๐	๒	๗๐๐	
๔๘	พริกไทยเม็ดตราไรท์ทิพย์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓๐	๓๖๕	๑๐,๙๕๐	
๔๙	พริกไทยป่น ตรารัฟไฟร์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔๐	๓๔๘	๑๓,๙๒๐	
๕๐	พริกขี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็น รา ไม่มีขยະปน)	กก.	๓	๑๓๐	๓๙๐	
๕๑	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยະปน)	กก.	๓	๑๓๐	๓๙๐	
๕๒	พริกขี้หนูป่น ตรารัฟไฟร์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๕	๘๐	๔๐๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๕๓	มะขามเปียก (ไม่มีเมล็ด เป็นของใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีรา)	ถุง	๑๘๐	๑๔๐	๒๕,๒๐๐	
๕๔	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แคะกลีบ)	ถุง	๙๐	๑๓๕	๑๒,๑๕๐	
๕๕	หัวหอมเล็ก (ไม่มีจุก ไม่เน่า หัวขนาดกลาง)	ถุง	๙๐	๘๕	๗,๖๕๐	
๕๖	หัวหอมใหญ่ (ขนาด ๗-๘ กก./หัว)	ถุง	๕๐๐	๓๘	๑๙,๐๐๐	
๕๗	ถัวลิสตดิบ (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	ถุง	๒	๗๕	๑๕๐	
๕๘	ถัวลิสตป่น ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔	๔๒	๑๖๘	
๕๙	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกซีก ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๑๐๐	๓๗	๓,๗๐๐	
๖๐	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๘๐	๕๕	๔,๔๐๐	
๖๑	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร้ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๗	๒๙	๒๐๓	
๖๒	งาดำ ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๓	๑๘	๕๔	
๖๓	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๑๕	๔๔	๖๖๐	
๖๔	ข้าวเหนียวดำ (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๔	๘๕	๓๔๐	
๖๕	สาकुเม็ตเล็ก (ดิบ, สีขาวหรือสีเขียว) ตราปลามังกร, ตราปลาไทย๕ดาว บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๓๕	๓๗	๑,๒๙๕	
๖๖	โป๊ยกั๊ก ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓	๒๓๑	๖๙๓	
๖๗	อบเชย ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔	๑๓๗	๕๔๘	
๖๘	เครื่องพะโล้ ตราเปิดคู่ บรรจุกล่องละ ๔๕๐ กรัม	กล่อง	๕	๘๐	๔๐๐	
๖๙	เครื่องหมตุ๋น ขนาด ๑๖ กรัม	ถุง	๓๕	๒๑	๗๓๕	
๗๐	ผงกะหรี่ ตราปิ่นไขว่ นน. ๑๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๒	๕๘	๑๑๖	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๗๑	หัวไชโป้ว (หั่นฝอย)	ถุง	๑๒๐	๔๒	๕,๐๔๐	
๗๒	หัวไชโป้ว (ทั้งหัว)	ถุง	๒๐	๔๒	๘๔๐	
๗๓	ผักกาดดอง (ยังไม่หั่น)	ถุง	๗๕	๓๒	๒,๔๐๐	
๗๔	เกี่ยมฉ่าย	ถุง	๖๐	๔๘	๒,๘๘๐	
๗๕	ตั้งเฒ่าอย่างดี ตราลูกท้อคู่,ตราพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ ๒๐๐ กรัม	ถุง	๖๐	๑๒	๗๒๐	
๗๖	บ๊วยดอง ตราแม่จันท์ บรรจุ ๙๐๐ กรัม	ขวด	๓	๖๗	๒๐๑	
๗๗	เต้าเจี้ยวขาวแห้งอย่างดี	กก.	๓๐	๓๘	๑,๑๔๐	
๗๘	ผงรสดี (รสหมู,รสไก่)บรรจุซองละ ๘๕๐ กรัม	ซอง	๗๕	๙๕	๗,๑๒๕	
๗๙	ผงหมูแดง ตราโลโบ้ น้ำหนักสุทธิ ๕๐ กรัม/ซอง	ซอง	๑๕	๓๐	๔๕๐	
๘๐	ดอกไม้จีน	กก.	๒	๓๑๕	๖๓๐	
๘๑	เห็ดหูหนูขาว (แห้ง มีสีขาวไม่เหลือง ไม่แฉก)	กก.	๒	๓๑๕	๖๓๐	
๘๒	เห็ดหอมแห้งอย่างดี (ดอกขนาดกลาง Ø ๒- ๓ ซม.)	กก.	๔	๔๕๕	๑,๘๒๐	
๘๓	เก๋ากี้	กก.	๒	๒๙๕	๕๙๐	
๘๔	ปลาแมคคอเรลในซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า, สามแม่ครัว แบบฝาตั้ง เป็นของใหม่ น้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๘๐	๑๗	๑,๓๖๐	
๘๕	ซอสปรุงรสฉลากเขียว บรรจุขวดละ ๖๐๐ มล. (ตราภูเขาทอง, ตราร่วงเชียง)	ขวด	๙๐	๓๘	๓,๔๒๐	
๘๖	ซีอิ๊วขาว สูตร๑ ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวด ละ ๗๐๐ ซีซี.	ขวด	๘๕	๔๐	๓,๔๐๐	
๘๗	ซีอิ๊วดำ สูตร ๕ ตรายักษ์หน่อหุ่ย บรรจุขวด ละ ๙๔๐ กรัม	ขวด	๓๕	๒๘	๙๘๐	
๘๘	เต้าเจี้ยว สูตร ๑ ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวด ละ ๘๐๐ ซีซี.	ขวด	๕๐	๓๘	๑,๙๐๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินบาท	สต.
๘๙	น้ำมันหอย ตรางวนเชียง บรรจุแกลลอนละ ๔,๓๐๐ ซีซี.	แกลลอน	๔๐	๑๒๖	๕,๐๔๐	
๙๐	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% อสร. บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี	ขวด	๑๓๐	๒๕	๓,๒๕๐	
๙๑	ซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า บรรจุขวดละ ๖๐๐ กรัม	ขวด	๘๐	๓๘	๓,๐๔๐	
๙๒	ซอสพริกศรีราชาเผ็ดกลาง ตราเกาะลอย บรรจุขวดละ ๕๗๐ กรัม	ขวด	๖๒	๔๐	๒,๔๘๐	
๙๓	น้ำปลาตราทิพรส น้ำปลาแท้ ๑๐๐% บรรจุ ๔,๕๐๐ ซีซี/แกลลอน	แกลลอน	๑๑๐	๑๗๔	๑๙,๑๔๐	
๙๔	น้ำมันถั่วเหลือง ตราภูิก,ตรามรกต,ตราอรุณ บรรจุขวดละ ๑ ลิตร	ขวด	๔๐๐	๕๒	๒๐,๘๐๐	
๙๕	น้ำมันรำข้าว๑๐๐% ตราคิงบรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม (๑ ลิตร)	ขวด	๒๕	๖๕	๑,๖๒๕	
๙๖	น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราภูิก,ตรามรกต,ตราอรุณ บรรจุขวดละ ๑ ลิตร	ขวด	๔๕๐	๔๔	๑๙,๘๐๐	
๙๗	มะนาวขวด (วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสมะนาว) ตรารวมรส บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี.	ขวด	๕	๒๘	๑๔๐	
	ประเภทเครื่องดื่ม					
๙๘	นมข้นหวาน (ตรามะลิ หรือ เรือใบ) บรรจุ กระป๋องละ ๓๘๐ กรัม	กระป๋อง	๓๕๐	๒๖	๙,๑๐๐	
๙๙	น้ำหวานเฮลบลูบอย (สีแดง,สีเขียว) บรรจุ ขวดละ ๗๑๐ ซีซี.	ขวด	๗๕	๔๐	๓,๐๐๐	
๑๐๐	โอวัลติน ขนาด ๗๕๐ กรัม	ถุง	๖๐	๑๒๖	๗,๕๖๐	
๑๐๑	น้ำตาลฟรุ๊ตโตส เลโวซาน บรรจุ ๕๐๐ กรัม	กล่อง	๕	๒๐๕	๑,๐๒๕	
๑๐๒	นมกล่อง UHT พร่องมันเนย ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี/กล่อง ตราโฟมอสต์	โหล	๕	๑๕๕	๗๗๕	
๑๐๓	นมกล่อง UHT (รสจืด,หวาน,ช็อกโกแลต) ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี/กล่อง ตราโฟมอสต์	โหล	๕	๑๕๐	๗๕๐	
	รวมทั้งหมด				๕๗๗,๘๖๔	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
	ประเภทผลไม้สด คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สารฟอร์มาลีน					
๑	กล้วยไข่สุก ขนาดหวีละ ๑๖-๑๘ ผล (ขนาดผล ยาว ๖-๘ ซม. Ø ๒-๒.๕ ซม. หรือ วัดขนาด โดยรอบผล ๘-๑๐ ซม.)	หวี	๑๕	๓๘	๕๗๐	
๒	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหวีละ ๑๒-๑๕ ผล (ขนาดผล ยาว ๘-๑๐ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	หวี	๒๘๐	๔๐	๑๑,๒๐๐	
๓	กล้วยหอม (ขนาดผล ยาว ๑๒-๑๕ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	ผล	๔๐	๑๐	๔๐๐	
๔	ขนุน (แกะเนื้อ)	กก.	๑๕	๙๐	๑,๓๕๐	
๕	แคนตาลูป (สุก, มีกลิ่นหอม, นน.ผลละ ๑.๕-๒ กก.)	กก.	๑๐	๕๓	๕๓๐	
๖	เงาะ (โรงเรียน)	กก.	๕๐	๔๒	๒,๑๐๐	
๗	ชมพูเพ็ชร (สีแดง) ขนาด ๘-๙ ผล/กก.	กก.	๑๕	๔๕	๖๗๕	
๘	แตงโม (นน.ผลละ ๒-๒.๕ กก.)	กก.	๒๘๐	๖๐	๑๖,๘๐๐	
๙	ทุเรียนชะนี (สุกก่ำลึงดี)	กก.	๓	๑๑๐	๓๓๐	
๑๐	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๓	๖๕	๑๙๕	
๑๑	พุทราแอปเปิ้ล	กก.	๓	๖๓	๑๘๙	
๑๒	มะม่วงเขียวเสวย (ดิบ, ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๓	๘๔	๒๕๒	
๑๓	มะละกอแขกดำ (สุก, นน.ผลละ ๑-๒ กก.)	กก.	๒๐๐	๓๗	๗,๔๐๐	
๑๔	ลองกอง (ขนาด Ø ผลละ ๒-๓ ซม.)	กก.	๑๐	๕๘	๕๘๐	
๑๕	ลำไย (เมล็ดเล็ก, เนื้อหนา)	กก.	๕	๖๓	๓๑๕	
๑๖	ส้มเขียวหวาน (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/ กก.)	กก.	๗๐	๙๕	๖,๖๕๐	
๑๗	ส้มสายน้ำผึ้ง (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/ กก.)	กก.	๕๐	๙๕	๔,๗๕๐	
๑๘	ส้มเซ้ง (เนื้อฉ่ำตลอดผล, ขนาด ๕-๖ ผล/ กก.)	กก.	๕	๗๐	๓๕๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๑๙	สาหร่าย (ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๑๐	๗๐	๗๐๐	
๒๐	สับปะรดอย่างดี (เนื้อน้ำตลอดผล, หักจุก ออก แล้ว, น้ำหนักผลละ ๒ กก.)	กก.	๑๐	๓๘	๓๘๐	
	ประเภทขนมหวาน เป็นของสดและใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่จัด ไม่มีรา					
๒๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้สังขยา, ไส้กรอก, ไส้ถั่ว แดง, ไส้เผือก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๔	๑๖,๘๐๐	
๒๒	เค้กกล้วยหอม (ใส่กระทงกระดาษ, ๑ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๔	๑๖,๘๐๐	
๒๓	แยมโรลรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ผลไม้รวม)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๔	๑๖,๘๐๐	
๒๔	ชีฟพอนรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ช็อคโกแลต)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๔	๑๖,๘๐๐	
๒๕	พายไส้ต่างๆ (ไส้สับปะรด, ไส้กรอก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๘	๒๑,๖๐๐	
๒๖	โดนัท (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๑,๘๐๐	๘	๑๔,๔๐๐	
๒๗	ขนมปุยฝ้าย (หน้าแตก, ใส่กระทงกระดาษ, ๑ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๑,๐๐๐	๙	๙,๐๐๐	
๒๘	ถั่วเขียวกวนอัดพิมพ์ (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๑,๘๐๐	๕	๙,๐๐๐	
๒๙	เผือกกวนอัดพิมพ์ (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๑,๗๐๐	๕	๘,๕๐๐	
๓๐	ถั่วแปบ (เนื้อแบ่งบาง, ยัดไส้ถั่วเขียวหนึ่ง, แบ่ง ด้านนอกคลุกถั่วเขียวหนึ่ง, ขนาด ๘x๔ ซม.)	ชิ้น	๑,๕๐๐	๖	๙,๐๐๐	
๓๑	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย (๑ มัดประกอบด้วย ๒ กลีบ ประกบกัน, ขนาดกลีบข้างละ ๘- ๑๐x๔-๕ ซม.)	มัด	๓๕๓	๑๕	๕,๒๙๕	
๓๒	ข้าวเหนียวห่อหน้าต่างๆ (หน้าสังขยา, หน้า ปลา, หน้ากุ้ง)	ห่อ	๑,๕๐๐	๑๕	๒๒,๕๐๐	
๓๓	ขนมตาล (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๒	๑๔,๔๐๐	
๓๔	ขนมใส่ไส้ (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๐	๑๒,๐๐๐	
๓๕	ขนมฟักทอง (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ชิ้น	๑,๑๐๐	๑๒	๑๓,๒๐๐	

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๓๖	ขนมกล้วย	ชิ้น	๑,๘๐๐	๙	๑๖,๒๐๐	
๓๗	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	๑,๘๐๐	๙	๑๖,๒๐๐	
๓๘	ขนมมันสำปะหลัง (ขนาด ๑ ชิ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๘	๙,๖๐๐	
๓๙	ขนมชั้น	ชิ้น	๖๐๐	๘	๔,๘๐๐	
๔๐	ตะโก้เผือก (ขนาดชิ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ชิ้น	๘๐๐	๑๐	๘,๐๐๐	
๔๑	ตะโก้แห้ว (ขนาดชิ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ชิ้น	๘๐๐	๑๐	๘,๐๐๐	
๔๒	ซาลาเปาไส้ต่างๆ (ยังไม่นึ่ง) ไส้หมูสับ, ไส้ ครีม, ไส้ถั่วดำ, ไส้ถั่วเขียว)	ชิ้น	๖๐๐	๑๕	๙,๐๐๐	
๔๓	ฉ่ำก้วย	กก.	๔๐	๓๐	๑,๒๐๐	
๔๔	ซ่าหริ่ม (สีขาว-เขียว-ชมพู, สีไม่จัด)	กก.	๔๐	๔๘	๑,๙๒๐	
๔๕	รวมมิตร	กก.	๒๓๐	๒๑	๔,๘๓๐	
๔๖	ลอดช่องไทย	กก.	๒๓๐	๓๒	๗,๓๖๐	
๔๗	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	๕๐	๓๒	๑,๖๐๐	
๔๘	ถั่วเขียวกระเทาะเปลือก (นึ่งสุก)	กก.	๒๕	๔๒	๑,๐๕๐	
๔๙	ถั่วดำ (ต้มสุก)	กก.	๒๐	๕๓	๑,๐๖๐	
๕๐	ถั่วแดงหลวง (ต้มสุก)	กก.	๕๕	๕๘	๓,๑๙๐	
๕๑	สาकुเม็ตใหญ่ (ต้มสุก)	กก.	๕๐	๒๗	๑,๓๕๐	
๕๒	แห้ว (ปอกเปลือก, ต้มสุก)	กก.	๗	๗๔	๕๑๘	
๕๓	ฟักทองเชื่อม	กก.	๕	๕๓	๒๖๕	
๕๔	มันเทศเชื่อม	กก.	๕	๕๓	๒๖๕	
๕๕	ลูกชิดเชื่อม	กก.	๕	๕๘	๒๙๐	
๕๖	หัวเผือกต้มสุก	กก.	๕๐	๘๐	๔,๐๐๐	
๕๗	มะพร้าวอ่อน	ผล	๑๕	๓๒	๔๘๐	
	รวมทั้งหมด				๓๖๒,๙๘๙	