



ประกาศสถาบันราชประชาสมาสัย
เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด
ระยะเวลา ๙ เดือน

สถาบันราชประชาสมาสัย มีความประสงค์จะ ประกวดราคาซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๙๗๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้
อาหารเลี้ยงผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

- หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด
- หมวด ข. ประเภทอาหารสด
- หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง
- หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันราชประชาสมาสัย ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <http://thaileprosy.ddc.moph.go.th> , www.ddc.moph.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒๓๘๕๙๑๓๕-๗ ต่อ ๑๗๐๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(นายอาจินต์ ชลพันธุ์)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันราชประชาสมาสัย



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๔/๒๕๖๑

การซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด ระยะเวลา ๙ เดือน

ตามประกาศ สถาบันราชประชาสมาสัย

ลงวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๐

สถาบันราชประชาสมาสัย ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้
อาหารเลี้ยงผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

- หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด
- หมวด ข. ประเภทอาหารสด
- หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง
- หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ฅ วัน ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ที่รับรองไว้ไม่เกิน ๖ เดือน จนถึงวันที่ยื่นเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์) บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ที่รับรองไว้ไม่เกิน ๖ เดือน จนถึงวันที่ยื่นเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์) หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใ้ชนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ในกรณีที่เอกสารใดส่วนราชการมิได้เป็นผู้จัดทำให้ตามมาตรฐานของทางราชการ ผู้เสนอราคาสามารถจัดทำ และรับรองความถูกต้องของเอกสารได้ เช่น บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นรายใหญ่

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ **สถาบันราชประชาสมาสัย**

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๒๗๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ **อาหารผู้ป่วยโรคเรื้อรัง จำนวน ๔ หมวด** ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ **กรม**จะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ **๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.** และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ **กรม** ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ**กรม** จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ **กรม** จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ **กรม**

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ **กรม**จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ **ราคา**

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ
กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ **กรม** จะพิจารณาจาก **ราคารวม**

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่**กรม**กำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ **กรม**สงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของ**กรม**

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือ**กรม**มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ **กรม** มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ **กรม**ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ **กรม**เป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง**กรม** จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิตินบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือ**กรม**จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ **กรม** มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จาก**กรม**

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญา**กรม**อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ**กรม**จะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ**กรม**เห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับ**กรม** ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้**กรม**ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

- (๑) เงินสด
 - (๒) เช็กหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ให้แก่ สถาบันราชประชาสมาสัย ซึ่งเป็นเช็กหรือตราพท์ลงวันที่ใช้เช็กหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ
 - (๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด
 - (๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)
 - (๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย
- หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว
- หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่ง**กรม**ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และ**กรม** ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ **กรม** ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อเสนอสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อ สถาบันราชประชาสมาสัย ได้รับอนุมัติแผนเงินบำรุงจาก**กรม** แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อ**กรม**ได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจกการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ฝ่าฝืนปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกคืนจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ที่ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

สถาบันราชประชาสมาสัย



๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๐

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 นายอริย์ชัย เอี่ยมอุดมสุข | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ นางสาวภา รุ่งศรีเรือน | กรรมการ |
| ๕.๓ นางสาววิภารัตน์ รวดเจริญ | กรรมการ |
| ๕.๔ นางอัญชลิกา หวังปัญญา | กรรมการ |
| ๕.๕ นางประนอม เข้มเพชร | กรรมการและเลขานุการ |

หมายเหตุ

แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้มาจากราคามาตรฐานครุภัณฑ์ของทางราชการหรือได้มาจากการ
สืบราคาหรืออื่น ๆ

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 เป็นสัตว์ที่ฆ่าโดยการควาธรรมชาติดตาม ชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย					
	ประเภทเนื้อหมู					
๑	หมูเนื้อแดงสด (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	๖๕๐	๑๔๗	๙๕,๕๕๐	
๒	หมูสันนอก (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๑๗๐	๑๕๕	๒๖,๓๕๐	
๓	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๑๐๐	๑๗๕	๑๗,๕๐๐	
๔	เลือดหมู (ไม่เห็บหมัด 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. ตราเอรวิณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ฤๅละ ๑/๒ กก.)	กก.	๕๐	๙๕	๔,๗๕๐	
๗	ไส้กรอกหมู (ขนาด Ø ๓ ซม. ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ฤๅง (.....อัน)	กก.	๕๐	๑๖๘	๘,๔๐๐	
๘	หมูยออย่างดี ตราปึงหึงเซียง ๒๙๐ กรัม	อัน	๑๒๐	๖๓	๗,๕๖๐	
๙	แฮมหมู ตรา ดอนเมือง เป็รียวกำลึงดี เนื้อแน่น กัดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	๕	๙๒	๔๖๐	
๑๐	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๔๕	๕๘	๒,๖๑๐	
๑๑	หมูแต่ง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูแต่งอย่างดี) ๕๐๐ กรัม/ฤๅง	กก.	๑๐๐	๑๓๗	๑๓,๗๐๐	
	ประเภทสัตว์ปีก	กก.				
๑๒	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	๑๑๐	๘๔	๙,๒๔๐	

-๒-

ราคากลางอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน จำนวน ๔ หมวด

ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน	
-------	--------------------	----------	-----------------	------------	-------------	--

			ภายใน ๙ เดือน		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-สาหร่าย ตรา วี.พี. แผ่นกลม Ø ๖ ซม.หนา ๑ ซม. น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (๒๐ ชิ้น)	กก.	๙	๖๕	๕๘๕	
๒๐	ลูกชิ้นไก่ (□□๒.๕ ซม.)	กก.	๒๗	๕๘	๑,๕๖๖	
๒๑	ไส้กรอกไก่ (ขนาด Ø ๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๒๐	๑๑๐	๒,๒๐๐	
	ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ล้างสะอาด ไม่มี เมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แช่แข็ง ไม่ซังรวมน้ำ ไม่ ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน, สารฟอกขาว, สาร บอร์แรก					
๒๒	ปลาตุ๋นเหินเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว Ø ส่วน ที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า ๒ ซม.	กก.	๒๐๐	๙๕	๑๙,๐๐๐	
๒๓	ปลาทุ่นึ่ง (ยาว ๑๔ ซม. กว้าง ๔.๕ ซม.)	ตัว	๓,๐๐๐	๑๕	๔๕,๐๐๐	
๒๔	ปลาทุ่นึ่ง (แกะเนื้อ)	กก.	๗๐	๑๒๐	๘,๔๐๐	
๒๕	ปลาทุ่นึ่งสด (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	

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.
๓๐	ครีปปลาหมึก	กก.	๑๕	๑๒๖	๑,๘๙๐	
๓๑	กุ้งสด (ยาว ๑๐ ซม. กว้าง ๒ ซม.) ขนาด ๗๕-๘๐ ตัว/กก.	กก.	๑๙๕	๒๑๐	๔๐,๙๕๐	
๓๒	หอยแมลงภู่อสุกแกะ ตัวใหญ่	กก.	๖๕	๑๕๗	๑๐,๒๐๕	
๓๓	ปลาทอดมัน	กก.	๑๑๐	๗๒	๗,๙๒๐	
๓๔	ลูกชิ้นปลาเส้น (ทอดแล้ว)	กก.	๙๕	๑๓๐	๑๒,๓๕๐	
๓๕	ลูกชิ้นปลาอย่างดี (๒๒๕ ซม.)ตรา ปลาทะเล(สีเขียว) ๕๐๐ กรัม/ถุง โทร. ๐๓๔-๘๖๔-๑๘๔	กก.	๔๕	๘๔	๓,๗๘๐	
	ประเภทไข่ ต้องเป็นไข่สด ไม่บูบ ไม่ แตก ไม่สกปรก บรรจุในแผงพลาสติก					
๓๖	ไข่เป็ดสด ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๙๐	๕	๔๕๐	
๓๗	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑๔,๐๐๐	๔	๕๖,๐๐๐	
๓๘	ไข่เค็มสุก ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐- ๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑,๐๐๐	๘	๘,๐๐๐	
๓๙	ไข่เค็มเฉพาะไข่แดง (ดิบ)	ฟอง	๑๐	๗	๗๐	
	รวมทั้งหมด				๔๘๗,๕๔๑	

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 แมลงไช 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	ใบกุยช่าย (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 (ไขล้วย)	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	

-๕-

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	ถั่วอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	๓๐๐	๒๗	๘,๑๐๐	
๓๕	ถั่วฝักยาว (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	๕๔๐	๕๐	๒๗,๐๐๐	
๓๖	ผักกาดทางหงษ์	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	พริกขี้นกสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	๓๐	๑๖๘	๕,๐๔๐	
๔๑	พริกขี้นกสวนสดสีแดง-สีเขียว (ไม่เน่า)	กก.	๖๕๐	๘๐	๕๒,๐๐๐	
๔๒	พริกหวานสีแดง-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	

-๖-

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 ข้าง, 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	มะพร้าวขูด (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 (ปั่น)	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	สายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	๘๕	๓๐	๒,๕๕๐	
๗๒	หน่อไม้ไผ่หวานสด (ปอกเปลือก, ไม่หั่น)	กก.	๕๐	๔๒	๒,๑๐๐	
๗๓	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	๑๖๐	๔๘	๗,๖๘๐	

-๗-

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

			ภายใน ๙ เดือน		บาท	สต.
	ประเภทสัตว์บก, สัตว์น้ำแปรรูป เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหมือนไม่มีรา ไม่แข็ง ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)					
๑	ปลาตุ๋นเค็ม	กก.	๑๔๕	๑๔๐	๒๐,๓๐๐	
๒	ปลาทุ้งเค็มตัวใหญ่ (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	กะปิอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	๗๐	๘๔	๕,๘๘๐	
	ประเภทน้ำพริก เป็นของใหม่ คุณภาพดี ไม่เหมือนไม่มีรา					
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	

-๙-

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

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน	
-------	--------------------	----------	-----------------	------------	-------------	--

			ภายใน ๙ เดือน		บาท	สต.
๑๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	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. หน้า ๑.๕-๒ ซม.)	แผ่น	๘๐๐	๑๐	๘,๐๐๐	
๒๔	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒-๓ ซม.)	แผ่น	๓๘๐	๒๐	๗,๖๐๐	
๒๕	เต้าหู้ปลา ตรีชีพี 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	เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด 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	เส้นก๋วยจั๊บ	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	

-๑๐-

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	เกี๊ยมอี	กก.	๗๐	๓๕	๒,๔๕๐	
๔๑	วุ้นเส้น (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๑๒๐	๓๐	๓,๖๐๐	
	<u>ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดืม</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่ ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิไซลิก มี เครื่องหมาย อย.	กก.				
๔๒	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มี สิ่งเจือปน ไม่ขึ้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	๑๘๐	๒๕	๔,๕๐๐	
๔๓	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุง ละ ๑ กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้น 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 ตราปลามังกร	ถุง	๕๐	๓๐	๑,๕๐๐	
๔๖	เกลือปรงทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๕	๑๓	๖๕	
๔๗	เกลือป่น ตราทรีโฟร์ บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๓๕๐	๒	๗๐๐	
๔๘	พริกไทยเม็ดตราไร่ทิพย์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓๐	๓๖๕	๑๐,๙๕๐	
๔๙	พริกไทยป่น ตราริทธิพิ์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔๐	๓๔๘	๑๓,๙๒๐	
๕๐	พริกขี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็น รา ไม่มีขยะปน)	กก.	๓	๑๓๐	๓๙๐	
๕๑	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยะปน)	กก.	๓	๑๓๐	๓๙๐	
๕๒	พริกขี้หนูป่น ตราริทธิพิ์ 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	จำนวนที่ต้องการภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินบาท	สต.
๕๓	มะขามเปียก (ไม่มีเมล็ด เป็นของใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีรา)	ถุง	๑๘๐	๑๔๐	๒๕,๒๐๐	
๕๔	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แกะกลีบ)	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	ถั่วลันเตา (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	ถุง	๒	๗๕	๑๕๐	
๕๘	ถั่วลันเตา ตราไรท์พีช บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔	๔๒	๑๖๘	
๕๙	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกชีก ตราไรท์พีช บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๑๐๐	๓๗	๓,๗๐๐	
๖๐	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไรท์พีช บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๘๐	๕๕	๔,๔๐๐	
๖๑	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไรท์พีช 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	สาคุเม็ดเล็ก (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	เครื่องหมูนึ่ง 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	เกี๊ยมฉ่าย	ถุง	๖๐	๔๘	๒,๘๘๐	
๗๕	ตั้งเนื้ออย่างดี トラลูกห่อคู่, トラพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ ๒๐๐ กรัม	ถุง	๖๐	๑๒	๗๒๐	
๗๖	บ๊วยดอง トラแม่จิ้ง 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 トラโลโบ้ 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 トラโรซ่า, 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 สูตร ๑ トラเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวด ละ ๗๐๐ ซีซี.	ขวด	๘๕	๔๐	๓,๔๐๐	
๘๗	ซีอิ๊วดำ สูตร ๕ トラหยั่นหว่าฮุ่น บรรจุขวด ละ ๙๔๐ กรัม	ขวด	๓๕	๒๘	๙๘๐	
๘๘	เต้าเจี้ยว สูตร ๑ トラเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวด ละ ๘๐๐ ซีซี.	ขวด	๕๐	๓๘	๑,๙๐๐	

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๘๙	น้ำมันหอย ตราวงเวียน 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 ตราก๊วก,ตรามรกต,ตรางุ่น บรรจุขวดละ ๑ ลิตร	ขวด	๔๐๐	๕๒	๒๐,๘๐๐	
๙๕	น้ำมันรำข้าว๑๐๐% ตราคิงบรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม (๑ ลิตร)	ขวด	๒๕	๖๕	๑,๖๒๕	
๙๖	น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตราก๊วก,ตรามรกต,ตรางุ่น บรรจุขวดละ ๑ ลิตร	ขวด	๔๕๐	๔๔	๑๙,๘๐๐	
๙๗	มะนาวขวด (วัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสมะนาว) ตรารวมรส บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี.	ขวด	๕	๒๘	๑๔๐	
	<u>ประเภทเครื่องดื่ม</u>					
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	

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
	ประเภทผลไม้สด คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สารพอร์มาลีน					
๑	กล้วยไข่สุก ขนาดหรีละ ๑๖-๑๘ ผล (ขนาดผล ยาว ๖-๘ ซม. Ø ๒-๒.๕ ซม. หรือ วัดขนาด โดยรอบผล ๘-๑๐ ซม.)	หรี	๑๕	๓๘	๕๗๐	
๒	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหรีละ ๑๒-๑๕ ผล (ขนาดผล ยาว ๘-๑๐ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	หรี	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 (สุกกำลังดี)	กก.	๓	๑๑๐	๓๓๐	
๑๐	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๓	๖๕	๑๙๕	
๑๑	พุทราแอ๊ปเปิ้ล	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	ส้มแซ้ง (เนื้อฉ่ำตลอดผล, ขนาด ๕-๖ ผล/ กก.)	กก.	๕	๗๐	๓๕๐	

-๑๕-

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	สาเกี๋ย (ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๑๐	๗๐	๗๐๐	
๒๐	สับปะรดอย่างดี (เนื้อฉ่ำตลอดผล, หักจุก ออก แล้ว, น้ำหนักผลละ ๒ กก.)	กก.	๑๐	๓๘	๓๘๐	
	<u>ประเภทขนมหวาน</u> 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 (เนื้อแป้งบาง, ยัดไส้ถั่วเขียวนึ่ง, แป้ง ด้านนอกคลุกถั่วเขียวนึ่ง, 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	

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 ๐ 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	เนากุ้ง	กก.	๔๐	๓๐	๑,๒๐๐	
๔๔	ข้าหริ่ม (สีขา-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	สาคุเม็ตใหญ่ (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	

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
	สัตว์บกและสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยจำเขียว ไม่มีพยาธิ ไม่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน สีของเนื้อสัตว์เป็นสีปกติตาม นั้น เป็นสัตว์ที่ฆ่าโดยผ่านการควบคุมมาตรฐานตาม ชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย					
	ประเภทเนื้อหมู					
๑	หมูเนื้อแดงบด (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	๖๕๐			
๒	หมูสันนอก (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๑๗๐			
๓	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	๑๐๐			
๔	เลือดหมู (ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ)	ก๊อน	๑,๒๐๐			
๕	ซี่โครงหมูอ่อนติดเนื้อ (สับขนาด ๓ นิ้ว x ๒ นิ้ว)	กก.	๒๐			
๖	ลูกชิ้นหมู (๒-๒.๕ ซม. ตราเอราวัณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ถุงละ ๑/๒ กก.)	กก.	๕๐			
๗	ไส้กรอกหมู (ขนาด Ø ๓ ซม. ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๕๐			
๘	หมูยออย่างดี ตราปึงหังเซียง ๒๙๐ กรัม	อัน	๑๒๐			
๙	แหนมหมู ตรา ดอนเมือง เปียวกำลังดี เนื้อแน่น กดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	๕			
๑๐	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๔๕			
๑๑	หมูแดง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูแดงอย่างดี) ๕๐๐ กรัม/ถุง	กก.	๑๐๐			
	ประเภทสัตว์ปีก	กก.				
๑๒	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	๑๑๐			

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			
๑๔	น่องไก่ (ขนาด ๘-๙ น่อง/กก.ไม่มีขน)	กก.	๑๕			
๑๕	สะโพกไก่ (ขนาด ๖-๗ ชิ้น/กก.ไม่มีขน)	กก.	๑๐			
๑๖	ปีกไก่ส่วนบน (ขนาด ๒๒ ชิ้น/กก.ไม่มีขน)	กก.	๑๓๕			
๑๗	โครงไก่	กก.	๙๕			
๑๘	ไก่ยอ (แผ่นกลม ๘ ซม.หนา ๑ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....แผ่น)	กก.	๓๕			
๑๙	ลูกชิ้นเอ็นไก่-สาหร่าย ตรา วี.พี. แผ่นกลม ๑ ๖ ซม.หนา ๑ ซม. น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (๒๐ ชิ้น)	กก.	๙			
๒๐	ลูกชิ้นไก่ (๒๒๒.๕ ซม.)	กก.	๒๗			
๒๑	ไส้กรอกไก่ (ขนาด ๑ ๓ ซม.ยาว ๑๐ ซม.) น้ำหนัก ๑ กก./ถุง (.....อัน)	กก.	๒๐			
	ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ลำใสสะอาด ไม่มี เมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แช่แข็ง ไม่ซังรวมน้ำ ไม่ ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน, สารฟอกขาว, สาร บอร์แรก					
๒๒	ปลาดุกหันเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว ๑ ส่วน ที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า ๒ ซม.	กก.	๒๐๐			
๒๓	ปลาทุ่นึง (ยาว ๑๔ ซม. กว้าง ๔.๕ ซม.)	ตัว	๓,๐๐๐			
๒๔	ปลาทุ่นึง (แกะเนื้อ)	กก.	๗๐			
๒๕	ปลาทุ่นึงสด (๑๕ ตัว/กก.)	กก.	๑๑๐			
๒๖	ปลานิล (ขนาด ๕-๖ ตัว/กก.)	กก.	๒๔๐			
๒๗	เนื้อปลาชุก	กก.	๘๐			
๒๘	ปลาหีบต้ม (ขนาด ๑ ตัว/กก.)	กก.	๒๐			
๒๙	ปลาหมึกกล้วยสด (๖-๘ ตัว/กก.)	กก.	๕			

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน 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.
๓๐	ครีบลูกหมู	กก.	๑๕			
๓๑	กุ้งสด (ยาว ๑๐ ซม. กว้าง ๒ ซม.) ขนาด ๗๕-๘๐ ตัว/กก.	กก.	๑๕๕			
๓๒	หอยแมลงภู่มะนาว ตัวใหญ่	กก.	๖๕			
๓๓	ปลาทอดมัน	กก.	๑๑๐			
๓๔	ลูกชิ้นปลาเส้น (ทอดแล้ว)	กก.	๙๕			
๓๕	ลูกชิ้นปลาอย่างดี (๒๒๒.๕ ซม.) ๓๐๐ กรัม/ถุง ปลาทะเล(สีเขียวก) ๕๐๐ กรัม/ถุง โพร. ๐๓๔-๘๖๔-๑๘๔	กก.	๔๕			
	ประเภทไข่ ต้องเป็นไข่สด ไม่บูบ ไม่ แตก ไม่สกปรก บรรจุในแผงพลาสติก					
๓๖	ไข่เป็ดสด ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๙๐			
๓๗	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑๔,๐๐๐			
๓๘	ไข่เค็มสุก ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐- ๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๑,๐๐๐			
๓๙	ไข่เค็มเฉพาะไข่แดง (ดิบ)	ฟอง	๑๐			
	รวมทั้งหมด					

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน 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 สด.
	อาหารประเภทผักสด ผักต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ตัดเอา ส่วนที่ เสียและเน่าออก ไม่มีหนอนหรือ แมลงไช สะอาด ไม่มีดินติด ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มา ลีน สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง					
๑	ผักกวางตุ้ง	กก.	๔๐๐			
๒	ขึ้นฉ่าย	กก.	๑๓๐			
๓	ผักคะน้า (ต้นขนาดกลาง ไม่แก่)	กก.	๒๑๐			
๔	ยอดคะน้าอ่อน (ขนาดกลาง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า)	กก.	๒๕			
๕	ชะอม (ใบอ่อน ไม่ร่วง)	กก.	๕			
๖	ดอกกุยช่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๘			
๗	ดอกหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๕๕			
๘	ต้นหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๑๑๐			
๙	ใบกระเพรา	กก.	๗๕			
๑๐	ใบแมงลัก	กก.	๕๕			
๑๑	ใบโหระพา	กก.	๑๑๕			
๑๒	ใบกุยฉ่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า ๑ ฟุต)	กก.	๓๐			
๑๓	ใบขี้เหล็ก (ต้มสุก)	กก.	๗๕			
๑๔	ใบมะกรูด	กก.	๕			
๑๕	ผักกาดขาว	กก.	๖๖๐			
๑๖	ผักกาดหอม (ใช้สุย)	กก.	๒๐			
๑๗	ผักกาดหอม (ใบหยิก สด สะอาด ไม่มีดินติด)	กก.	๓๐			
๑๘	ผักชีไทย (ใบไม่เหลือง ไม่มีดินติด)	กก.	๗๐			
๑๙	ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาว)	กก.	๒๕			
๒๐	ผักบุ้งจีน (ความยาวจากยอด ๑๕ นิ้ว)	กก.	๓๕๐			
๒๑	ผักบุ้งไทย (ความยาวจากยอด ๒๐ นิ้ว)	กก.	๖๕๐			
๒๒	ตำลึง	กก.	๓๕			

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			
๒๔	กะหล่ำดอก (ตัดก้านและใบออก)	กก.	๑๗๕			
๒๕	กะหล่ำปลี (ขนาด ๒ หัว/กก.)	กก.	๕๓๐			
๒๖	ข้าวโพดอ่อน	กก.	๑๕			
๒๗	ข้าวโพดหวานดิบ (ขนาด ๓-๔ ฝัก/กก.)	กก.	๘			
๒๘	ดอกแค (สด,ไม่เหี่ยว)	กก.	๓๗			
๒๙	แตงกวาอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๑๖ ผล/กก.)	กก.	๖๗๕			
๓๐	แตงร้านอ่อน (ผลตรง,ขนาด ๔-๕ ผล/กก.)	กก.	๓๒๕			
๓๑	แตงโมอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๒๕๐			
๓๒	น้ำเต้าอ่อน (ขนาด ๔-๖ ผล/กก.)	กก.	๒๐๐			
๓๓	ถั่วแขก	กก.	๕๐			
๓๔	ถั่วงอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	๓๐๐			
๓๕	ถั้วฝักยาว (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	๕๔๐			
๓๖	ผักกาดหางหงษ์	กก.	๑๕			
๓๗	ถั้วพู (สด,ไม่แก่)	กก.	๕๐			
๓๘	ถั้วลันเตา (สด,ไม่แก่)	กก.	๓๘			
๓๙	บวบเหลี่ยม (ผลตรง,ไม่แก่)	กก.	๘๘๐			
๔๐	พริกขี้นุสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	๓๐			
๔๑	พริกขี้นุสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	๖๕๐			
๔๒	พริกหวานสีเขียว-สีแดง-สีเหลือง (ไม่เน่า)	กก.	๘			
๔๓	พริกหยวกสด (ไม่เน่า)	กก.	๙๐			
๔๔	พริกเหลืองสด (ไม่เน่า)	กก.	๓			
๔๕	ฟักทองแก่ (ขนาด ๒.๕-๓ กก./ผล)	กก.	๗๘๐			
๔๖	ฟักแก่ (ขนาด ๑.๕-๒ กก./ผล)	กก.	๗๙๐			
๔๗	มะกรูด	ผล	๘๐			
๔๘	มะเขือเทศสีดา (ขนาด ๔๐-๔๕ ผล/กก.)	กก.	๑๕๐			

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	มะเขือเปราะอ่อนลูกกลาง (ขนาด ๒๕-๒๗ ผล/ กก.)	กก.	๑๗๐			
๕๑	มะเขือพวงสด (เด็ดขั้วออกแล้ว)	กก.	๒๐			
๕๒	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาด ๕-๖ ผล/กก.)	กก.	๖๘๐			
๕๓	มะนาว (□ ๑.๕ นิ้ว/ผล)	ผล	๑,๗๐๐			
๕๔	มะพร้าวชูด (สีขาว,ไม่เหม็นบูด)	กก.	๔๘			
๕๕	ยอดมะพร้าวอ่อน (สด,ไม่แก่)	กก.	๑๐			
๕๖	มะระจีน (ผลตรง สีเขียวอ่อน, ขนาด ๒-๓ ผล/ กก.)	กก.	๓๔๐			
๕๗	มะละกอดิบ (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๓๘๐			
๕๘	สับปะรด (ศรีราชา)ตัดจุกออกแล้วสำหรับแกง	กก.	๖๘๐			
๕๙	กระชาย (ปั่น)	กก.	๖			
๖๐	กระชาย (หั่นฝอย)	กก.	๔๐			
๖๑	ข่าอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๘			
๖๒	ข่าแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๘			
๖๓	ขิงอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	๒๕			
๖๔	ขิงแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	๒๐			
๖๕	ขิงอ่อนสด (หั่นฝอย)	กก.	๓๓			
๖๖	แคระอท (ผลตรง,ขนาด ๓-๔ หัว/กก.)	กก.	๒๕			
๖๗	หัวปลีสด (ขนาด ๑-๑.๕ กก./ผล)	กก.	๕๐			
๖๘	ตะไคร้ต้นใหญ่	กก.	๒๕			
๖๙	มันเทศ (ดิบ, ขนาด ๐.๕-๑ กก./หัว))	กก.	๔๕๐			
๗๐	มันฝรั่ง (ดิบ, ขนาด ๔ หัว/กก.)	กก.	๕๐			
๗๑	สายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	๘๕			
๗๒	หน่อไม้ไผ่หวานสด (ปอกเปลือก, ไม่หั่น)	กก.	๕๐			
๗๓	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	๑๖๐			

ระยะเวลา ๙ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

[illegible]

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	ปลาตุ๋นเค็ม	กก.	๑๔๕			
๒	ปลาทุกงัดเค็มตัวใหญ่ (ขนาด ๘ - ๙ ตัว/กก.)	กก.	๗๐			
๓	ปลานิลแดดเดียว	กก.	๗๐			
๔	ปลาสดเค็ม (ขนาด ๑๕ - ๑๖ ตัว/กก.)	กก.	๑๐๐			
๕	ปลาไส้ตัน (ตัวขาวใส)	กก.	๒			
๖	ปลาอินทรีเค็ม (ทั้งตัว, น้ำหนัก ๑-๑.๕ กก./ตัว)	กก.	๑๒			
๗	ปลาอินทรีเค็ม (หั่นชิ้น)	ชิ้น	๒๕			
๘	ปลาหมึกแห้ง (หมึกกะตอย)	กก.	๕			
๙	กุ้งแช่เย็น (มันน้อย, เนื้อมาก)	กก.	๑๕			
๑๐	กุ้งแช่เย็น (มันน้อย, เนื้อมาก) ตราเจ้าเล็ก น้ำหนัก ๑ กก./ถุง	กก.	๑๓๐			
๑๑	หมูหยองอย่างดี (ไม่แฉก)	กก.	๑๘๐			
๑๒	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง อย่างดี	กก.	๖			
๑๓	กะปิอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	๗๐			
	ประเภทน้ำพริก เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา					
๑๔	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	๘๐			
๑๕	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	๒๐๐			
๑๖	น้ำพริกแกงคั่ว	กก.	๒			
๑๗	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	๑๖๐			
๑๘	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	๒๐			

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน 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	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กก.	๒			
๒๐	น้ำพริกเผา	กก.	๓			
๒๑	น้ำพริกแกงแพนง	กก.	๒๐			
๒๒	น้ำพริกตาแดง	กก.	๙๐			
	ประเภทเต้าหู้ เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่ เหม็นไม่มีรา ไม่มีเมือก					
๒๓	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง (ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๑.๕-๒ ซม.)	แผ่น	๘๐๐			
๒๔	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒-๓ ซม.)	แผ่น	๓๘๐			
๒๕	เต้าหู้ปลา ตราซีพี บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓			
๒๖	เต้าหู้พวง (เต้าหู้ทอด) ประมาณ ๔๕-๕๐ ลูก/ พวง	พวง	๘๐๐			
๒๗	เต้าหู้หลอดไข่ (ตราเกษตร หรือ ตรานางพยาบาล)	หลอด	๗๐๐			
๒๘	เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด ตราเกษตร บรรจุ ๒๒๐ กรัม	หลอด	๗๐๐			
๒๙	ฟองเต้าหู้	กก.	๓			
	ประเภทเส้น	กก.				
๓๐	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	๘๕๐			
๓๑	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	๒๕๐			
๓๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (สำหรับผัดไทย)	กก.	๗๐			
๓๓	เส้นก๋วยจั๊บน้ำ	กก.	๑๕			
๓๔	บะหมี่เหลือง (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๑๑๐			
๓๕	บะหมี่หยก (บรรจุถุงละ ๑๐ ก้อน)	ถุง	๗๐			
๓๖	เส้นหมี่ขาวสด (ตรา มังกรคู่, ตราเพชร ขนาด ๑/๒ กก./ถุง)	กก.	๑๘๐			
๓๗	เส้นเซี่ยงไฮ้	กก.	๑๘			
๓๘	เส้นขนมจีน	กก.	๓๐			
๓๙	แผ่นเกี้ยว (บรรจุ ๑๐๐ แผ่น/ห่อ)	ห่อ	๗๕			

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๔๐	เกี่ยมอี	กก.	๗๐			
๔๑	วุ้นเส้น (แช่น้ำแล้ว)	กก.	๑๒๐			
	<u>ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดื่ม</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่ ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิไซลิก มี เครื่องหมาย ออย.	กก.				
๔๒	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มี สิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่เหม็นสาบ ทรายขี้เถ้า, ทรายดำ, ทรายขาว)	กก.	๑๘๐			
๔๓	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุง ละ ๑ กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่ เหม็นสาบ ทรายขี้เถ้า, ทรายดำ, ทรายขาว, ทรายดำ)	กก.	๔๐			
๔๔	น้ำตาลปีบอย่างดี บรรจุถุงละ ๑ กก. (ไม่มี สิ่งเจือปน ไม่เป็นรา ไม่ดำไม่เหม็นสาบ)	กก.	๔๕๐			
๔๕	แป้งมันสำปะหลัง บรรจุถุงละ ๔๘๐ กรัม ตราปลาฉลาม	ถุง	๕๐			
๔๖	เกลือป่นทิพย์ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๕			
๔๗	เกลือป่น ตราทวีทรัพย์ บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๓๕๐			
๔๘	พริกไทยเม็ดตราไร่ทิพย์ บรรจุ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓๐			
๔๙	พริกไทยป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔๐			
๕๐	พริกขี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็น รา ไม่มีขี้เถ้า)	กก.	๓			
๕๑	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขี้เถ้า)	กก.	๓			
๕๒	พริกขี้หนูป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๕			

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			
๕๔	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แฉะกลีบ)	ถุง	๙๐			
๕๕	หัวหอมเล็ก (ไม่มีจุก ไม่เน่า หัวขนาดกลาง)	ถุง	๙๐			
๕๖	หัวหอมใหญ่ (ขนาด ๗-๘ กก./หัว)	ถุง	๕๐๐			
๕๗	ถั่วลิสงดิบ (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	ถุง	๒			
๕๘	ถั่วลิสงป่น ตราไรท์พิชี่ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔			
๕๙	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกซีก ตราไรท์พิชี่ บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๑๐๐			
๖๐	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไรท์พิชี่ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๘๐			
๖๑	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไรท์พิชี่ บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๗			
๖๒	งาดำ ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๑๐๐ กรัม	ถุง	๓			
๖๓	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๑๕			
๖๔	ข้าวเหนียวดำ (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	๔			
๖๕	สาकुเม็ตเล็ก (ดิบ, สีขาวหรือสีเขียว) ตราปลามังกร, ตราปลาไทย๕ดาว บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๓๕			
๖๖	โป๊ยกั๊ก ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓			
๖๗	อบเชย ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔			
๖๘	เครื่องพะโล้ ตราเปิดคู่ บรรจุกล่องละ ๔๕๐ กรัม	กล่อง	๕			
๖๙	เครื่องหมักตุ๋น ขนาด ๑๖ กรัม	ถุง	๓๕			
๗๐	ผงกะหรี่ ตราปิ่นไขว้ นน. ๑๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๒			

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนที่ต้องการ ภายใน ๙ เดือน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงิน บาท	สต.
๗๑	หัวไชโป้ว (หั่นฝอย)	ถุง	๑๒๐			
๗๒	หัวไชโป้ว (ทั้งหัว)	ถุง	๒๐			
๗๓	ผักกาดดอง (ยังไม่หั่น)	ถุง	๗๕			
๗๔	เกี่ยมฉ่าย	ถุง	๖๐			
๗๕	ตั้งเฝือกอย่างดี トラลูกท้อคู่, トラพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ ๒๐๐ กรัม	ถุง	๖๐			
๗๖	บ๊วยดอง トラแม่จันต์ บรรจุ ๙๐๐ กรัม	ขวด	๓			
๗๗	เต้าเจี้ยวขาวแห้งอย่างดี	กก.	๓๐			
๗๘	ผงรสดี (รสหมู, รสไก่) บรรจุของละ ๘๕๐ กรัม	ซอง	๗๕			
๗๙	ผงหมูแดง トラโลโบ้ น้ำหนักสุทธิ ๕๐ กรัม/ซอง	ซอง	๑๕			
๘๐	ดอกไม้จีน	กก.	๒			
๘๑	เห็ดหูหนูขาว (แห้ง มีสีขาวไม่เหลือง ไม่แฉก)	กก.	๒			
๘๒	เห็ดหอมแห้งอย่างดี (ดอกขนาดกลาง Ø ๒- ๓ ซม.)	กก.	๔			
๘๓	เก๋ากี้	กก.	๒			
๘๔	ปลาแมคคอเรลในซอสมะเขือเทศ トラโรซ่า, สามแม่ครัว แบบฝาตั้ง เป็นของใหม่ น้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๘๐			
๘๕	ซอสปรุงรสฉลากเขียว บรรจุขวดละ ๖๐๐ มล. (ตราภูเขาทอง, ตราร่วงเขียว)	ขวด	๙๐			
๘๖	ซีอิ๊วขาว สูตร๑ トラเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวด ละ ๗๐๐ ซีซี.	ขวด	๘๕			
๘๗	ซีอิ๊วดำ สูตร ๕ トラหยั่นหัวอ่อน บรรจุขวด ละ ๙๔๐ กรัม	ขวด	๓๕			
๘๘	เต้าเจี้ยว สูตร ๑ トラเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวด ละ ๘๐๐ ซีซี.	ขวด	๕๐			

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.
๘๙	น้ำมันหอย ตราร่วงเชียง บรรจุแกลลอนละ ๔,๓๐๐ ซีซี.	แกลลอน	๔๐			
๙๐	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% อสร. บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี	ขวด	๑๓๐			
๙๑	ซอสมะเขือเทศ ตราริซ่า บรรจุขวดละ ๖๐๐ กรัม	ขวด	๘๐			
๙๒	ซอสพริกศรีราชาเผ็ดกลาง ตรากะลวย บรรจุขวดละ ๕๗๐ กรัม	ขวด	๖๒			
๙๓	น้ำปลาตราทิพรส น้ำปลาแท้ ๑๐๐% บรรจุ ๔,๕๐๐ ซีซี/แกลลอน	แกลลอน	๑๑๐			
๙๔	น้ำมันถั่วเหลือง ตรากุ้ง,ตรามรกต,ตรางู่น บรรจุขวดละ ๑ ลิตร	ขวด	๔๐๐			
๙๕	น้ำมันรำข้าว๑๐๐% ตราคิงบรรจุขวดละ ๑,๐๐๐ กรัม (๑ ลิตร)	ขวด	๒๕			
๙๖	น้ำมันปาล์มโอเลอิน ตรากุ้ง,ตรามรกต,ตรางู่น บรรจุขวดละ ๑ ลิตร	ขวด	๔๕๐			
๙๗	มะนาวขวด (วัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสมะนาว) ตรารวมรส บรรจุขวดละ ๗๕๐ ซีซี.	ขวด	๕			
	ประเภทเครื่องดื่ม					
๙๘	นมข้นหวาน (ตรามะลิ หรือ เรือใบ) บรรจุ กระป๋องละ ๓๘๐ กรัม	กระป๋อง	๓๕๐			
๙๙	น้ำหวานเฮลบลูบอย (สีแดง,สีเขียว) บรรจุ ขวดละ ๗๑๐ ซีซี.	ขวด	๗๕			
๑๐๐	โอวัลติน ขนาด ๗๕๐ กรัม	ถุง	๖๐			
๑๐๑	น้ำตาลฟรุ้งโตส เลโวซาน บรรจุ ๕๐๐ กรัม	กล่อง	๕			
๑๐๒	นมกล่อง UHT พร่องมันเนย ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี/กล่อง ตร้าโฟมอสต์	โหล	๕			
๑๐๓	นมกล่อง UHT (รสจืด,หวาน,ช็อกโกแลต) ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี/กล่อง ตร้าโฟมอสต์	โหล	๕			
	รวมทั้งหมด					

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน 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.
	<u>ประเภทผลไม้สด</u> คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สารฟอร์มาลีน					
๑	กล้วยไข่สุก ขนาดหัวละ ๑๖-๑๘ ผล (ขนาดผล ยาว ๖-๘ ซม. Ø ๒-๒.๕ ซม. หรือ วัดขนาด โดยรอบผล ๘-๑๐ ซม.)	หวี	๑๕			
๒	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหัวละ ๑๒-๑๕ ผล (ขนาดผล ยาว ๘-๑๐ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	หวี	๒๘๐			
๓	กล้วยหอม (ขนาดผล ยาว ๑๒-๑๕ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล ๑๐-๑๒ ซม.)	ผล	๔๐			
๔	ขนุน (แก่เนื้อ)	กก.	๑๕			
๕	แคนตาลูป (สุก, มีกลิ่นหอม, นน.ผลละ ๑.๕-๒ กก.)	กก.	๑๐			
๖	เงาะ (โรงเรียน)	กก.	๕๐			
๗	ชมพูเพ็ชร (สีแดง) ขนาด ๘-๙ ผล/กก.	กก.	๑๕			
๘	แตงโม (นน.ผลละ ๒-๒.๕ กก.)	กก.	๒๘๐			
๙	ทุเรียนชะนี (สุกก่ำลึงดี)	กก.	๓			
๑๐	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด ๒-๓ ผล/กก.)	กก.	๓			
๑๑	พุทราแอปเปิ้ล	กก.	๓			
๑๒	มะม่วงเขียวเสวย (ดิบ, ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๓			
๑๓	มะละกอแขกดำ (สุก, นน.ผลละ ๑-๒ กก.)	กก.	๒๐๐			
๑๔	ลองกอง (ขนาด Ø ผลละ ๒-๓ ซม.)	กก.	๑๐			
๑๕	ลำไย (เมล็ดเล็ก, เนื้อหนา)	กก.	๕			
๑๖	ส้มเขียวหวาน (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/ กก.)	กก.	๗๐			
๑๗	ส้มสายน้ำผึ้ง (ไม่เปรี้ยว, ขนาด ๖-๗ ผล/ กก.)	กก.	๕๐			
๑๘	ส้มแซ่ (เนื้อน้ำตลอดผล, ขนาด ๕-๖ ผล/ กก.)	กก.	๕			

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน 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	สาลี่ (ขนาด ๓-๔ ผล/กก.)	กก.	๑๐			
๒๐	สับปะรดอย่างดี (เนื้อฉ่ำตลอดผล, หักจุก ออก แล้ว, น้ำหนักผลละ ๒ กก.)	กก.	๑๐			
	ประเภทขนมหวาน เป็นของสดและใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่จัด ไม่มีรา					
๒๑	ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้สังขยา, ไส้กรอก, ไส้ถั่ว แดง, ไส้เผือก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๒๒	เค้กกล้วยหอม (ใส่กระทงกระดาศ, Ø ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๒๓	แยมโรลรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ผลไม้รวม)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๒๔	ชีฟพอนรสต่างๆ (ใบเตย, กาแฟ, เนยสด, ช็อคโกแลต)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๒๕	พายไส้ต่างๆ (ไส้สับปะรด, ไส้กรอก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๒๖	โดนัท (ขนาด Ø ชิ้นละ ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๑,๘๐๐			
๒๗	ขนมปุยฝ้าย (หน้าแตก, ใส่กระทงกระดาศ, Ø ๕-๖ ซม.)	ชิ้น	๑,๐๐๐			
๒๘	ถั่วเขียวกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๑,๘๐๐			
๒๙	เผือกกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ ๓ ซม.)	ชิ้น	๑,๗๐๐			
๓๐	ถั่วแปบ (เนื้อแป้งบาง, ยัดไส้ถั่วเขียวนึ่ง, แป้ง ด้านนอกคลุกถั่วเขียวนึ่ง, ขนาด ๘x๔ ซม.)	ชิ้น	๑,๕๐๐			
๓๑	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย (๑ มัดประกอบด้วย ๒ กลีบ ประกบกัน, ขนาดกลีบข้างละ ๘- ๑๐x๔-๕ ซม.)	มัด	๓๕๓			
๓๒	ข้าวเหนียวห่อหน้าต่างๆ (หน้าสังขยา, หน้า ปลา, หน้ากุ้ง)	ห่อ	๑,๕๐๐			
๓๓	ขนมตาล (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๓๔	ขนมใส่ไส้ (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๓๕	ขนมฟักทอง (ขนาด Ø ชิ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ชิ้น	๑,๑๐๐			

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยโรคเรื้อน 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			
๓๗	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	๑,๘๐๐			
๓๘	ขนมมันสำปะหลัง (ขนาด ๐ ชิ้นละ ๑.๕-๒ นิ้ว)	ชิ้น	๑,๒๐๐			
๓๙	ขนมชั้น	ชิ้น	๖๐๐			
๔๐	ตะโก้เผือก (ขนาดชิ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ชิ้น	๘๐๐			
๔๑	ตะโก้แห้ว (ขนาดชิ้นละ ๒.๕x๒.๕ นิ้ว)	ชิ้น	๘๐๐			
๔๒	ซาลาเปาไส้ต่างๆ (ยังไม่นึ่ง) ไส้หมูสับ,ไส้ ครีม,ไส้ถั่วดำ,ไส้ถั่วเขียว)	ชิ้น	๖๐๐			
๔๓	เนากุ้ง	กก.	๔๐			
๔๔	ซ่าหริ่ม (สีขาว-เขียว-ชมพู, สีไม่จัด)	กก.	๔๐			
๔๕	รวมมิตร	กก.	๒๓๐			
๔๖	ลอดช่องไทย	กก.	๒๓๐			
๔๗	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	๕๐			
๔๘	ถั่วเขียวกระเพาะเปลือก (นึ่งสุก)	กก.	๒๕			
๔๙	ถั่วดำ (ต้มสุก)	กก.	๒๐			
๕๐	ถั่วแดงหลวง (ต้มสุก)	กก.	๕๕			
๕๑	สาकुเม็ดใหญ่ (ต้มสุก)	กก.	๕๐			
๕๒	แห้ว (ปอกเปลือก, ต้มสุก)	กก.	๗			
๕๓	ฟักทองเชื่อม	กก.	๕			
๕๔	มันเทศเชื่อม	กก.	๕			
๕๕	ลูกชิดเชื่อม	กก.	๕			
๕๖	หัวเผือกต้มสุก	กก.	๕๐			
๕๗	มะพร้าวอ่อน	ผล	๑๕			
	รวมทั้งหมด					