

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ วัสดุบริโภคเพื่อประกอบอาหารผู้ป่วย

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลระนอง

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒,๗๐๐,๙๐๐.- บาท (สองล้านเจ็ดแสนเก้าร้อยบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ๕ มีนาคม ๒๕๖๓

เป็นเงิน ๒,๗๐๐,๙๐๐.- บาท ราคา/หน่วย - บาท

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- [www.indexpr.moc.go.th](http://www.indexpr.moc.go.th) เว็บไซต์ของสำนักงานพาณิชย์จังหวัดระนอง

- ตลาดผักดี

- บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาระนอง

- ตลาดระนองธานี

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

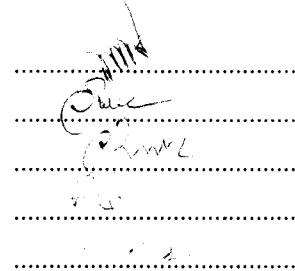
๖.๑ นายสาโรจน์ จันทร์แก้ว ผู้จัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

๖.๒ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๖.๓ นางวันเพ็ญ สาขา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๖.๔ นางสาวสุธา น้าเยี่ยม โภชนากรชำนาญการ

๖.๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร นักโภชนาการปฏิบัติการ



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ และราคากลางวัสดุเครื่องอุปโภค - บริโภค

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

๑. ประเภทอาหารสด จำนวน ๙ หมวด


หมวดที่ ๑ : หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์ปีก จำนวน ๑๔ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม :

(๑) เนื้อสัตว์กัมมันต์สด ไม่ซีด และไม่เมสีเขียว ,ลักษณะเนื้อนุ่ม-นุ่ม เมื่อกดลงบนเนื้อเบาๆ แล้วปล่อย เนื้อจะตั้งกลับรูปเดิม .ผิวไม่แห้ง และไม่เปื้อนออก , ไม่มีพังซีด หรือสิ่งปนเปื้อน ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ ระหว่างการขนส่ง

(๒) เนื้อสัตว์กัมมันต์สด ไม่ซีดและไม่จ้ำเลือด ,ลักษณะเนื้อแน่น ไม่เหนียวเหนียว ,หนังต้องไม่มีขน ,และไม่มีเมือก ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	หมูเนื้อแดง : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยชำเลือด	กก.	๑๒๐.๐๐
๒	เนื้อหมู สันใน : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยชำเลือด	กก.	๑๔๓.๐๐
๓	เนื้อหมู สันนอก : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยชำเลือด	กก.	๑๓๕.๐๐
๔	หมูบด : ไม่มีมัน ,ไม่มีเศษหนัง-กระดูก-สิ่งปนเปื้อน ,สีสด ,ไม่มีสีเขียว	กก.	๑๔๑.๐๐
๕	ซีโรตรงหมูอ่อน : สับชิ้นเล็กขนาด ๓ x ๒ นิ้ว	กก.	๑๔๕.๐๐

  
 นายศุภโรจน์ จันทร์แก้ว      นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 นางฉันทมา อภิศักดิ์นกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางฉวีเพ็ญ สีอำ      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสุธา น่ายเอียด      โภชนากรชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสาวพรรณมา เพ็งปอการ      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่จำหน่าย (บาท)
๖	ต้มหมู : สีสด ,ไม่มีสีเขียว , ไม่ขำ , กลิ่นไม่เหม็นคาว	กก.	๑๐๓.๐๐
๗	ใส่หมูอ่อน : สีขาวนวล ,ไม่มีกลิ่นสาบ , สะอาด , ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๒๐.๐๐
๘	อกไก่ : เนื้อแน่น ไม่เหนียว-เย็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๕๕.๐๐
๙	น่องไก่ : หนึ่งสะอาด ไม่มีขน , ๘-๙ น่อง /กก.	กก.	๖๐.๐๐
๑๐	ไก่ตัว : สด สะอาด ไม่มีขน-สิ่งปนเปื้อน	กก.	๗๕.๐๐
๑๑	ไก่อิสลาม : สด สะอาด ต้องผ่านการรมวิธีตามหลักศาสนา	กก.	๘๐.๐๐
๑๒	ปีกบนไก่ : หนึ่งสะอาด ไม่มีขน , ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๗๘.๐๐
๑๓	สะโพกไก่ ตัดกระดูก : หนึ่งสะอาด ไม่มีขน, ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๖๔.๐๐
๑๔	อกไก่สด : ไม่มีมัน , ไม่มีเศษกระดูก-สิ่งปนเปื้อน	กก.	๕๔.๐๐

นายสารจรณ์ จันทน์แก้ว      นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 นางฉันทนา อภิรักษ์รัตนกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางฉวีเพ็ญ สาคำ      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสุธา น่ายเอียด      โฆษณาชำนาญงาน      กรรมการ  
 นางสาวพรรณา เพ็ญปอการ      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๒ : หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ – ทะเล จำนวน ๙ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด ไม่หม็นคาว ไม่ขำเลือด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และต้องมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง


ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	กุ้งขาวกกแดง : ๖๐-๖๕ตัว/กก.	กก.	๑๙๐.๐๐
๒	ปลาทูสดคราด : หนักขึ้น ๐.๗-๑ กก./ ๑ ตัว (ทั้งตัว)	กก.	๑๓๕.๐๐
๓	ปลาทูสดคราด : หนักเนื้อ ๐.๗-๑ กก./ ๑ ตัว (ทั้งตัว)	กก.	๑๓๕.๐๐
๔	ปลาทูสด : ๘-๑๐ ตัว / กก.	กก.	๖๕.๐๐
๕	ปลาทูโต : ๖-๘ ตัว / กก.	กก.	๖๕.๐๐
๖	ปลาอินทรี : หนักเนื้อ	กก.	๘๐.๐๐
๗	ปลาลิ้น : ๖-๘ ตัว / กก.	กก.	๖๕.๐๐
๘	ปลามง : ๕-๖ ตัว/กก.	กก.	๖๕.๐๐
๙	ปลาแดง : ๕-๖ ตัว/กก.	กก.	๕๐.๐๐

.....	นายสุรินทร์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....	นางฉันทนา	อภิสักดิ์ตมกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางวันเพ็ญ	สาขำ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญาน	กรรมการ
.....	นางสาวพรรณมา	เพ็งปอภาร	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๓ : หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ จำนวน ๑๖ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : บรรจุในภาชนะปิดสนิท ผ่านมาตรฐานอาหารฮาลาล (ในผลิตภัณฑ์เป็นไก่ หรือฮาลาล) ใต้มาตรฐาน อย. มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ลูกชิ้นปลากลม : ๐ นิ้ว สด สะอาด ไม่มีเมือก	แพ็ค	๓๔.๐๐
๒	ลูกชิ้นปลาแผ่น : สด สะอาด ไม่มีเมือก	แพ็ค	๖๖.๐๐
๓	ทอดมันปลา : สด สะอาด	แพ็ค	๓๖.๐๐
๔	ทอดมันกุ้ง : สด สะอาด	แพ็ค	๖๖.๐๐
๕	ปลาข้าง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่สาก	กก.	๑๓๐.๐๐
๖	ปลาเสียดเค็ม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นสาก	กก.	๑๙๕.๐๐
๗	กุ้งแห้ง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่สาก	กก.	๓๖๐.๐๐
๘	โตปลา : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สะอาด	ขวด	๒๕.๐๐
๙	กุนเชียง : ๑๐๐กรัม/แพ็ค ม้วนน้อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๙๐.๐๐
๑๐	ไก่เซียง : ๑,๐๐๐กรัม/แพ็ค ม้วนน้อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๓๐.๐๐


  
 นายสาโรจน์ จันทร์แก้ว      นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 นางสาวพนา อภิรักษ์รัตนกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางวันเพ็ญ สากำ      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสุธา นุ้ยเยี่ยม      โภชนากรชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสาวพรรณมา เพ็งปอการ      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๑	หมูหย็อง : คุณภาพดี ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา	กก.	๑๘๕.๐๐
๑๒	ไก่หย็อง : คุณภาพดี ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา	กก.	๑๔๐.๐๐
๑๓	ไส้กรอกไก่ : สด สะอาด ไม่มีเมือก	กก.	๘๗.๐๐
๑๔	เต้าหู้ปลา : Ø ๑ นิ้ว สด สะอาด ไม่มีเมือก	แพ็ค	๓๗.๐๐
๑๕	หมูยอ : แผ่นกลม เนื้อแน่น ผัดจากเนื้อหมูล้วน	ถุง	๗๕.๐๐
๑๖	ไก่ยอ : แผ่นกลม เนื้อแน่น มีตราสากล	ถุง	๔๓.๐๐

**หมวดที่ ๔ : ไข่ไก่ จำนวน ๒ รายการ**

คุณลักษณะโดยรวม : ไข่ต้องสด สะอาด น้ำหนัก ๕๕-๖๕ กรัม ต่อฟอง เปลือกสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ไข่ไก่ : ๕๕-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๓.๐๐
๒	ไข่ไก่เปลือกบาง : ๕๕-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๓.๐๐

	นายสุภาโรจน์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....	นางวันทนา	อภิสริภรณ์กุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางวันเพ็ญ	สาข่า	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
.....	นางสาวพรรณมา	เพ็งปอการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

## หมวดที่ ๕ : หมวดพริกแกง - กะทิสด จำนวน ๑๐ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : คุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด และสะอาด ,บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

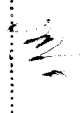
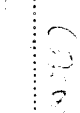
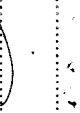


ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	พริกแกงขาวหมกไก่ : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ถุง	๕๐.๐๐
๒	พริกแกงส้ม : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๑๐.๐๐
๓	พริกแกงกะทิ : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๑๐.๐๐
๔	พริกแกงพะแนง : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๔๐.๐๐
๕	พริกแกงมัสมั่น : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๕๐.๐๐
๖	พริกแกงเขียวหวาน : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๑๐.๐๐
๗	พริกแกงป่า : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๑๐.๐๐
๘	กะปิแกง : สด สะอาด สีไม่ดำคล้ำจนเกินไป	กก.	๕๐.๐๐
๙	มะพร้าวสุตขาว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นบูด	กก.	๕๓.๐๐
๑๐	มะพร้าวคั้นน้ำกะทิ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นบูด	กก.	๕๓.๐๐

.....	นายสารจรรย์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....	นางวันทนา	อภิญญารัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางวันเพ็ญ	สาชา	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญาน	กรรมการ
.....	นางสาวพรรณมา	เพ็ญปอภาร	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๖ : หมวดอาหารสด อาหารหมักดอง อาหารกระป๋อง จำนวน ๒๐ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : คุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด และสะอาด ,บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม ได้มาตรฐานอยู่.

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ไข่ไก่ฝอย : สี่เม็ดเล็ก ไม่หมักไม่สาบ ไม่มีเชื้อรา	กก.	๔๕.๐๐
๒	มะขามเปียก : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กก.	๑๒๐
๓	ผักกาดดองไม่มีใบ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กก.	๓๐.๐๐
๔	มะนาวดอง : ไม่มีเชื้อรา	ลูก	๕.๐๐
๕	บวยตอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขวด	๙๕.๐๐
๖	ชิงตอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๗๒.๐๐
๗	กระเทียมดอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๖๐.๐๐
๘	เต้าหู้ยี้ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขวด	๑๖๐.๐๐
๙	ถั่วลันเตากระป๋อง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๙.๐๐
๑๐	แก้วกระป๋อง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๕๕.๐๐

	นายสุรจันทร์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางวันทนา	อภิญญารัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางวันเพ็ญ	สาขำ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนากรชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวพรรณมา	เพ็ญปอการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ



ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคารากลางที่กำหนด (บาท)
๑๑	เต้าหู้แข็ง : ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒ - ๒.๕ ซม.	กิโลกรัม	๗.๐๐
๑๒	เต้าหู้อ่อน : ขนาด ๘x๑๐ ซม. หน้า ๕-๖ ซม.	กิโลกรัม	๘.๐๐
๑๓	เต้าหู้หลอด (ไข่) : น้ำหนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม / หลอด	หลอด	๘.๐๐
๑๔	กล้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ : เส้นสด สะอาด สีขาวนวล	กก.	๒๘.๐๐
๑๕	กล้วยเตี่ยวเส้นเล็ก : เส้นสด สะอาด สีขาวนวล	กก.	๓๐.๐๐
๑๖	มะพร้าวไข่ : แบ่งแม่แห้ง-แข็ง ไม่หมื่นสภาพ	กก.	๖๐.๐๐
๑๗	แผ่นแก๊ว (สด) : แบ่งแม่แห้ง-แข็ง ไม่หมื่นสภาพ	แพ็ค	๓๐.๐๐
๑๘	แผ่นกล้วยดิบ (สด) : แบ่งแม่แห้ง-แข็ง ไม่หมื่นสภาพ	กก.	๒๗.๐๐
๑๙	เส้นหมี่เหลือง : เส้นแม่แห้ง-แข็ง ไม่หมื่นสภาพ	กก.	๔๕.๐๐
๒๐	ขนมจีน : เส้นสด สะอาด ไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	๒๕.๐๐

นายสุรินทร์ จันทร์แก้ว      นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 นางรุ่งนพมา อภีร์เกษรรัตนกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางวันเพ็ญ สาคำ      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสุธา น่ายเอียด      โภชนากรชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสาวพรรมา เพ็ชงปอการ      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๗ : หมวดตบหมม - นำแข็ง จำนวน ๑๔ รายการ

คุณสมบัติพิเศษโดยรวม: สะอาด ปราศจากกลิ่น และไม่มีสิ่งปนเปื้อน , บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท ไม่รั่วซึม

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	น้ำแข็งหลอดสด : ผ.ผลิตจากน้ำสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน , ความคมอุณหภูมิระหว่างขนส่ง	กก.	๓.๐๐
๒	ขนมปังปิ้งไส้สับปะรด : ไม่มีเชื้อรา บรรจุ-ภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท	ห่อ	๓๐๐.๐๐
๓	ขนมปังไส้รวม : ทำใหม่ทุกวัน ไม่มีเชื้อรา	ชิ้น	๖.๐๐
๔	ขนมปังปอนด์ : ทำใหม่ทุกวัน ไม่มีเชื้อรา	ปอนด์	๓๔.๐๐
๕	กุ้งขาว : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๓๕.๐๐
๖	เผือกขาว : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๕๕.๐๐
๗	ลูกชิด : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๖๐.๐๐
๘	รวมมิตร : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๓๐.๐๐
๙	เม็ดทับทิม : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๓๐.๐๐
๑๐	ลอดช่องสิงคโปร์ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๓๐.๐๐

.....	นายสุโรจน์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....	นางฉันทนา	อภิศร์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางวันเพ็ญ	สาข่า	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
.....	นางสาวพรรณมา	เพ็งปอการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๑	ลอดช่องไทย : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กก.	๓๐.๐๐
๑๒	ขนมชั้น : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	ชิ้น	๖.๐๐
๑๓	ขนมหน้าดอกไม้มู : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	ชิ้น	๖.๐๐
๑๔	ขนมสอดไส้ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	ชิ้น	๖.๐๐

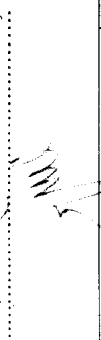
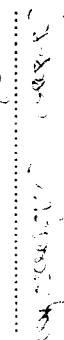
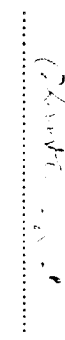
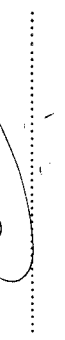
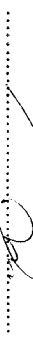
### หมวดที่ ๘ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๖ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผลไม้คุณภาพดี สด สุกกำลังดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ส้มโอ : รสชาติหวานอมเปรี้ยว	แพ็ค	๒๕.๐๐
๒	แอปเปิ้ล : กว้าง ๒.๕-๓.๕ นิ้ว/ลูก	ผล	๑๐.๐๐
๓	มะม่วงสุก : ๒-๓ ผล/กก.	กก.	๓๕.๐๐
๔	กล้วยน้ำว้า : ทุลละ ๑๒-๑๕ ผล ,ขนาดยาว ๘-๑๐ ซม. , Ø ๓-๓.๕ ซม.	หวี	๓๐.๐๐
๕	กล้วยไข่ : ทุลละ ๑๖-๑๘ ผล ,ยาว ๖-๘ ซม. , Ø ๒-๒.๕ ซม.	กก.	๒๐.๐๐
๖	กล้วยเล็บมือนาง : สุกกำลังดี ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	ลูก	๒.๐๐

.....	นายสุวิระจรรย์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....	นางวันทนา	อภิรภัทร์นกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางวันเพ็ญ	สาขิชา	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
.....	นางสุธธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
.....	นางสาวพรรณมา	เพ็ญปอการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๗	กล้วยหอม : ยาว ๑๒-๑๕ ซม. Ø ๓-๓.๕ ซม.	ลูก	๓.๐๐
๘	แตงโม : เนื้อสีแดง ใส่ไม่ส้ม หนัก ๒-๓ กก. / ลูก	กก.	๑๙.๐๐
๙	ฝรั่ง : ขนาด ๒-๓ ผล / กก.	กก.	๕๐.๐๐
๑๐	พุทรา : เนื้อกรอบ ขนาด ๒๐ - ๒๒ ผล / กก.	กก.	๕๐.๐๐
๑๑	มะละกอสุก : เนื้อสีส้มสด ไม่ซัด ไม่ซ่า	กก.	๒๙.๐๐
๑๒	ถองกอง : ขนาด Ø ๒-๓ ซม./ผล	กก.	๓๐.๐๐
๑๓	องุ่นเขียว : ผลอวบ ผิวแดง	กก.	๑๒๐.๐๐
๑๔	องุ่นแดง : ผลอวบ ผิวแดง	กก.	๙๙.๐๐
๑๕	ส้มเขียวหวาน : รสหวานอมเปรี้ยว , ๖-๗ ลูก / กก.	กก.	๔๘.๐๐
๑๖	ส้มโชกุน : รสหวานอมเปรี้ยว , ๖-๗ ลูก / กก.	กก.	๑๐๐.๐๐
๑๗	กลางสาด : ขนาด Ø ๒-๓ ซม.	กก.	๓๕.๐๐
๑๘	ขมุนสุก : แทะเป็นชิ้น สด สะอาด เนื้อหอม	กก.	๕๙.๐๐
๑๙	มังคุด : เปลือกสะอาด ไม่แห้งไม่แข็ง ไม่เมาเสีย	กก.	๒๕.๐๐
๒๐	แคนตาลูป : หนักลิ้นหอม สีส้มสด น้ำหนัก ๑.๕-๒ กก. / ลูก	กก.	๕๕.๐๐


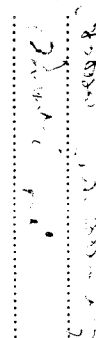
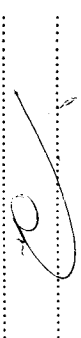
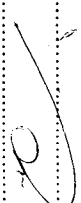
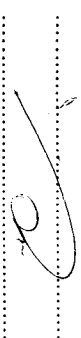
	นายสุวิรัตน์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางวันทนา	อภิญญารัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางวันเพ็ญ	สาขำ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
	นางสาวพรรณภา	เพ็งปอการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๒๑	เงาะโรงเรียน : เปลือกสะอาด ไม่มีเมล็ด	กก.	๓๐.๐๐
๒๒	ชมพู่แดง : ขนาด ๘-๙ ผล / กก.	กก.	๕๙.๐๐
๒๓	มะม่วงเขียวเสวย : ขนาด ๓-๔ ผล / กก.	กก.	๕๕.๐๐
๒๔	แก้วมังกร : ขนาด ๒-๓ ผล / กก.	กก.	๕๐.๐๐
๒๕	สาลี่ : ขนาด ๓-๔ ผล / กก.	กก.	๓๙.๐๐
๒๖	สับปะรดหวาน : ตัดจุกทิ้งเนื้อหวานฉ่ำ น้ำหนัก ๒ กก. / ลูก	กก.	๒๕.๐๐

**หมวดที่ ๙ : หมวดผัก จำนวน ๙๘ รายการ**

คุณลักษณะโดยรวม : ผักสด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ปลอดภัย และรสชาติดี

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	กระเทียมใหญ่ : สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กก.	๗๕.๐๐
๒	หอมแดง : สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กก.	๔๙.๐๐
๓	หอมพม่า : สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กก.	๕๐.๐๐
๔	หอมใหญ่ : สด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๓๖.๐๐
๕	พริกชี้ฟ้าสด : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๖๙.๐๐

	นางสาวอรุณ	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางวันทนา	อภิญญารัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางวันเพ็ญ	สาขำ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสุธา	นาเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
	นางสาวพรรณมา	เพ็ญปอการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๖	พริกขี้หนู : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๖๙.๐๐
๗	พริกหยวก : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๗๙.๐๐
๘	พริกไทยอ่อน : ไม่เน่าเสีย	กก.	๑๒๐.๐๐
๙	ขิงแก่ : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	กก.	๖๐.๐๐
๑๐	ขิงฝอย : ไม่มีสารฟอกขาว ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๒๐.๐๐
๑๑	กระชาย (ขอย) : ไม่มีสารฟอก-ขาว ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๐๙.๐๐
๑๒	ข่าอ่อน : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	กก.	๕๐.๐๐
๑๓	หยวกข่า : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	มัด	๑๐.๐๐
๑๔	แคโรท : ผลตรง สีส้มสด ขนาด ๓-๔ นิ้ว / กก.	กก.	๒๕.๐๐
๑๕	แตงกวา : ผลตรง อวบ ขนาด ๕-๖ ผล / กก.	กก.	๒๒.๐๐
๑๖	หัวไชเท้า : ผลอวบ ไม่เหี่ยว ก้านใบยาว ไม่เกิน ๑๐ ซม.	กก.	๒๕.๐๐
๑๗	หน่อเหียง : สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	กก.	๙๕.๐๐

..... นายศุภโรจน์ จันทร์แก้ว นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 ..... นางสาวพรณา เพ็งปอการ อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 ..... นางสาวพรณา เพ็งปอการ นางสาวพรณา เพ็งปอการ โภชนากรชำนาญการ กรรมการ  
 ..... นางสาวพรณา เพ็งปอการ นางสาวพรณา เพ็งปอการ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๘	มะเขือเทศราชินี : ไม่เขียว ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๔.๐๐
๑๙	มะเขือเทศ : ไม่เขียว ไม่ดำ สีสแดงสด ผิวไม่แตก ขนาด ๑๐-๑๒ ผล / กก.	กก.	๒๙.๐๐
๒๐	มะเขือเปราะ : ขนาด ๒๕-๒๗ ผล / กก.	กก.	๓๓.๐๐
๒๑	มะเขือยาว : ผลตรง อวบ ขนาด ๕-๖ ผล / กก.	กก.	๓๐.๐๐
๒๒	มะเขือพวง : เต็ดหัวออก	กก.	๘๐.๐๐
๒๓	มะระ : ผลตรงอวบ ๒-๓ผล/กก.	กก.	๕๐.๐๐
๒๔	บวบ : ผลตรง อวบ ไม่แก่เกินไป ไม่เขียว	กก.	๓๓.๐๐
๒๕	บวบงู : ผลอวบ ไม่เขียว ไม่เน่า	กก.	๓๕.๐๐
๒๖	กระเจี๊ยบเขียว : ผลสด ไม่เขียว ไม่ดำ	กก.	๓๕.๐๐
๒๗	ตะไคร้ : สด สะอาด ไม่มีดิน หรือสิ่งปนเปื้อน	มัด	๒๕.๐๐
๒๘	ใบมะกรูด : ใบเขียวสวย ไม่แก่ หรืออ่อนเกินไป	มัด	๕.๐๐
๒๙	ต้นหอม : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบที่เขียว หรือเน่าเสีย	กก.	๖๕.๐๐
๓๐	ผักชี : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กก.	๑๒๐.๐๐

นายสุโรจน์ จันทร์แก้ว      นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสาววันเพ็ญ คำขำ      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสาวสุธา น้าเอียด      โภชนาการชำนาญงาน      กรรมการ  
 นางสาวพรรณมา เพ็งปอการ      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคารากลางที่กำหนด (บาท)
๓๑	คั้นฉ่าย : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กก.	๕๙.๐๐
๓๒	ใบกระเพรา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบ สีเหลืองปน	มัด	๕.๐๐
๓๓	ใบโหระพา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๕.๐๐
๓๔	ใบรา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๕.๐๐
๓๕	ใบแมงลัก : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๕.๐๐
๓๕	ใบแมงลัก : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๕.๐๐
๓๖	ใบส้ม : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๗.๐๐
๓๗	ตำลึง (เด็ด) : ใบสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๗๐.๐๐
๓๘	ใบกระเจียว : ใบสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	มัด	๕.๐๐
๓๙	หยวกกล้วย : ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กก.	๔๐.๐๐
๔๐	ถั่วงอก : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กก.	๑๒๐.๐๐
๔๑	ถั่วงอก : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กก.	๕๐.๐๐
๔๒	ถั่วงอก : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กก.	๕๐.๐๐



นายสุภรณ์

จันทร์แก้ว

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ประธานกรรมการ

นางฉันทนา

อภีร์ภรณ์ตมกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

นางฉันทเพ็ญ

สาขา

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

นางสุธรา

นายเอียด

โภชนาการชำนาญงาน

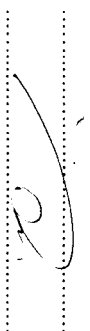
กรรมการ

นางสาวพรรณมา

เพ็งปอการ

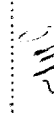
นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการและเลขานุการ


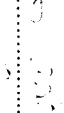
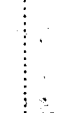








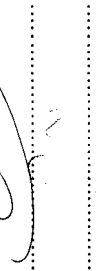

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๔๓	ถั่วอก : ไม่มีสารฟอกขาว หรือสิ่งปนเปื้อน	กก.	๑๙.๐๐
๔๔	ผักกาดขาวปลิ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กก.	๓๕.๐๐
๔๕	ผักกาดเขียว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กก.	๓๐.๐๐
๔๖	ผักกาดหอม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กก.	๖๐.๐๐
๔๗	ผักกวางตุ้ง : ไม่ปนใบแก่ ไม่เน่าเสีย	กก.	๒๕.๐๐
๔๘	ผักคะน้า : ไม่ปนใบแก่ ไม่เน่าเสีย	กก.	๓๕.๐๐
๔๙	ผักโขม : ไม่ปนใบแก่	กก.	๓๕.๐๐
๕๐	ผักฮ่องเต้ : ไม่ปนใบแก่	กก.	๔๐.๐๐
๕๑	ผักหทัย : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	มัด	๑๒.๐๐
๕๒	ผักกูด : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	มัด	๑๐.๐๐
๕๓	ยอดคะน้า : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	กก.	๕๐.๐๐
๕๔	ผักบุ้งจีน : ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๕๕	ผักบุ้งไทย ต้นใหญ่ : ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย	กก.	๑๕.๐๐

 นายสุรรัตน์ จันทร์แก้ว นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 นางสาวเพ็ญ สาขาชา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 นางสาวสุธา น้าเยี่ยม โภชนากรชำนาญการ กรรมการ  
 นางสาวพรรณณา เพ็งปอการ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ


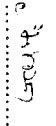
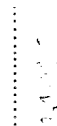
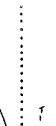

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๕๖	บัตูคโคโตลี : เฉพาะดอก สด สะอาด ให้นำเสิร์ฟ	กก.	๕๙.๐๐
๕๗	ดอกกะหล่ำ : เฉพาะดอก สด สะอาด	กก.	๕๕.๐๐
๕๘	กะหล่ำปลี : ๒ หัว / กก.	กก.	๒๓.๐๐
๕๙	ยอดมะพร้าว : สด ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กก.	๕๐.๐๐
๖๐	ยอดชะอม : ใบอ่อน ไม้ร่วง	มัด	๑๒.๐๐
๖๑	ผักชีลาวอ่อน : ขนาด ๑.๕-๒.๕ กก. / ผล	กก.	๒๐.๐๐
๖๒	ผักชีลาวแก่ : ขนาด ๔-๕ กก. / ผล	กก.	๑๘.๐๐
๖๓	ผักทอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อนขนาด ๔-๕ กก. / ผล	กก.	๒๕.๐๐
๖๔	หน่อไม้สด : หน่อฝอย สด สะอาด	กก.	๓๐.๐๐
๖๕	หน่อไม้ต้มฝอย : หน่อฝอย สด สะอาด	กก.	๕๐.๐๐
๖๖	หน่อไม้ฝรั่ง : สด ก้านอวบ	กก.	๘๕.๐๐
๖๗	หัวปลี : หนัก ๑-๑.๕กก./ผล ให้นำแก่นกินไป	หัว	๑๐.๐๐

..... 	นายสุโรจน์	จันทร์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
..... 	นางวันทนา	อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
..... 	นางวันเพ็ญ	สาขำ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
..... 	นางสุธา	นำเยี่ยม	โภชนาการชำนาญาน	กรรมการ
..... 	นางสาวพรรณมา	เพ็ญบ่อการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ






ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๖๘	เห็ดนางฟ้า : ตัวดอกเห็ดไม่เปียก ไม่มีเมือก สีขาวนวล	กก.	๗๐.๐๐
๖๙	เห็ดฟาง : ไม่มีเมือก มีสีขาวนวล	กก.	๑๐๐.๐๐
๗๐	เห็ดหูหนูสด : ไม่มีเมือก	กก.	๕๙.๐๐
๗๑	เห็ดนางรมหลวง : ตัวดอกเห็ดไม่เปียก ไม่มีเมือก สีขาวนวล	กก.	๖๙.๐๐
๗๒	ทางตุณ : ไม่แก่ ก้านอวบ	กก.	๒๕.๐๐
๗๓	มะนาว : ผิวบาง Ø ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	ลูก	๕.๐๐
๗๔	ดอกหอม : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กก.	๖๐.๐๐
๗๕	ดอกกุยช่าย : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กก.	๘๐.๐๐
๗๖	ใบกุยช่าย : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กก.	๖๐.๐๐
๗๗	ดอกแค : ไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย มีสีขาวนวล	กก.	๓๐.๐๐
๗๘	ขี้เหล็กต้ม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะสะอาด	กก.	๖๐.๐๐
๗๙	กล้วยเล็บมือนางดิบ : หนัก ๐.๕-๑ กก. / หัว	กก.	๒๐.๐๐
๘๐	มะม่วงดิบ : สด สะอาด	กก.	๓๕.๐๐

 นายสุกรจน์ จันทร์แก้ว      นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 นางวันเพ็ญ อภิรภัษร์ตกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 นางสุธา น้าเยี่ยม      โภชนากรชำนาญงาน      กรรมการ  
 นางสาวพรรณา เพ็งปอการ      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๘๑	มะลิกอกดิบ : ๑-๒ กก./ผล	กก.	๑๕.๐๐
๘๒	สับปะรดแดง : ๑-๒กก./ผล	กก.	๒๐.๐๐
๘๓	ข้าวโพดอ่อน : ฟักอวบ ไม่แก่เกินไป สีเหลืองนวล	กก.	๔๕.๐๐
๘๔	ข้าวโพดดิบ : ฟักอวบ ไม่แก่เกินไป	กก.	๑๙.๐๐
๘๕	ยอดส้มข่อย : สด ไม่เหี่ยว ใบไม่ร่วง	มัด	๗.๐๐
๘๖	ขมิ้น : สีสด ไม่เหี่ยว ไม่เมาเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๕๐.๐๐
๘๗	ผักมะขามอ่อน : ผักสด อวบแน่น ไม่เมาเสีย	กก.	๖๕.๐๐
๘๘	มันแกว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เมาเสีย	กก.	๒๐.๐๐
๘๙	มันเทศใหญ่ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๐.๕-๑ กก./หัว	กก.	๒๐.๐๐
๙๐	มันฝรั่ง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø๒-๓ นิ้ว	กก.	๓๐.๐๐
๙๑	มันสำปะหลัง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๐.๕-๑ กก./หัว	กก.	๓๐.๐๐
๙๒	เผือก : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๓.๕-๔.๕ กก./หัว	กก.	๓๕.๐๐
๙๓	สะตอ (ฝัก) : ฝักสด เม็ดอวบ เรียงเม็ดสวย	ฝัก	๓.๐๐

 นายสารจรณ์ จันทร์แก้ว นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 นางสาวจรณ์ นามขันธ์ อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 นางสาวเพ็ญ นามขันธ์ สาขำ น้าเอียด โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ  
 นางสาวสุธา น้าเอียด น้าเอียด โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ  
 นางสาวพรรณมา เพ็งปอการ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๔๔	ยอดฟักทอง : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	กก.	๒๕.๐๐
๔๕	ผักหวานป่า : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	กก.	๑๐.๐๐
๔๖	ผักหวานบ้าน : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	มัด	๓๕.๐๐
๔๗	พริกหวาน ๓ สี : ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๕.๐๐
๔๘	ใบบัวบก : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	กก.	๗๐.๐๐
๔๙	ถั่วพู : ฟักอวบ ไม่พอง	กก.	๘๐.๐๐
๑๐๐	ถั่วลิสงตากแห้งแข็ง	แพ็ค	๕๙.๐๐

	นายสุรจรรย์	จันทบุรีแก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางวันทนา	อภีรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางวันเพ็ญ	สาขา	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสุธธา	นายเอี่ยม	โภชนากรชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวพรธนา	เพ็ญบ่อการ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ