

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ และราคากลางวัสดุเครื่องบริโภค ประเภทวัตถุดิบ (อาหารสด)
 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

อาหารสด แบ่งเป็น ๑๐ หมวด ดังนี้

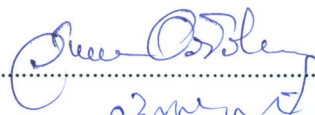
หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก-สัตว์ปีก จำนวน ๑๔ รายการ


(๑) เนื้อสัตว์บกมีสีแดงสด ไม่ซีด และไม่มีสีเขียว , ลักษณะเนื้อแน่น-นุ่ม เมื่อกดลงบนเนื้อเบาๆ แล้วปล่อย เนื้อจะแดงกลับคืนรูปเดิม , ผิวไม่แห้ง และไม่เป็นเมือก , ไม่มีพังผืด , ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

(๒) เนื้อสัตว์ปีกมีสีสด ไม่ซีด และไม่ขำเลือด , ลักษณะเนื้อแน่น ไม่เหนียวเหนียว , หนังต้องไม่มีขน , และไม่มีเมือก และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	หมูเนื้อแดง : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยขำเลือด	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐
๒	เนื้อหมู สันใน : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยขำเลือด	กิโลกรัม	๑๕๕.๐๐
๓	เนื้อหมู สันนอก : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยขำเลือด	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐
๔	หมูบด : ไม่มีมัน ,ไม่มีเศษหนัง-กระดูก-สิ่งปนเปื้อน ,สีสด ไม่มีสีเขียว	กิโลกรัม	๑๗๕.๐๐
๕	ซีโครงหมูอ่อน : สับชิ้นเล็กขนาด ๓ x ๒ นิ้ว	กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐


- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญัญญา สุขคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |





 พิศมณี

 โศภณา สุขคง

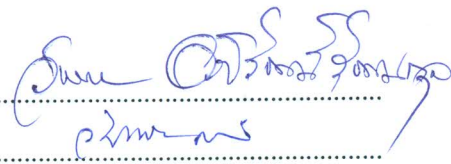


หมวดที่ ๒ : หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๐ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด ไม่เหม็นคาว ไม่ขี้เลือด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	กุ้งขาวกลาง : ขนาดประมาณ ๖๐-๖๕ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๒๑๐.๐๐
๒	ปลาครุฑคราด : ขนาดประมาณ หิ้นขึ้น ๐.๗-๑ กก. / ๑ ตัว (ทั้งตัว)	กิโลกรัม	๑๓๕.๐๐
๓	ปลาครุฑคราด : ขนาดประมาณ แล่เนื้อ ๐.๗-๑ กก. / ๑ ตัว (ทั้งตัว)	กิโลกรัม	๑๓๕.๐๐
๔	ปลาหูสด : ขนาดประมาณ ๘-๑๐ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๘๕.๐๐
๕	ปลาตาโต : ขนาดประมาณ ๖-๘ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๖	ปลาอินทรี : แล่เนื้อ	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๗	ปลาลัง : ขนาดประมาณ ๖-๘ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๕๕.๐๐
๘	ปลามง : ขนาดประมาณ ๕-๖ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๙	ปลาแดง : ขนาดประมาณ ๕-๖ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๗๕.๐๐
๑๐	ปลาซาบะ : ขนาดประมาณ ๐.๖-๐.๘ กก. / ๑ ตัว	กิโลกรัม	๖๕.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |

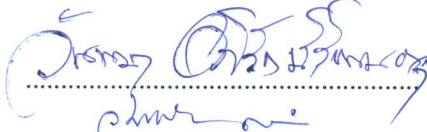


หมวดที่ ๓ : หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่รั่วซึม ,ผ่านมาตรฐานอาหารฮาลาล (ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นไก่ หรือฮาลาล) ได้มาตรฐาน อย. และมีการควบคุม
อุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ลูกชิ้นปลากลม : Ø ๑ นิ้ว สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา บีบี ขนาด ๓๒๐ ก./ถุง	ถุง	๔๕.๐๐
๒	ลูกชิ้นปลาแผ่น : สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา บีบี ขนาด ๖๐๐ ก./ถุง	ถุง	๗๕.๐๐
๓	ทอดมันปลา : สด สะอาด ตรา บีบี ขนาด ๓๔๐ ก./ถุง	ถุง	๔๕.๐๐
๔	ทอดมันกุ้ง : สด สะอาด ตรา บีบี ขนาด ๓๔๐ ก./ถุง	ถุง	๗๕.๐๐
๕	ปลาอย่าง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่สาบ	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๖	ปลาเสียดเค็ม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นสาบ	กิโลกรัม	๑๙๕.๐๐
๗	กุ้งแห้ง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่สาบ	กิโลกรัม	๕๔๐.๐๐
๘	ไตปลา : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สะอาด	ขวด	๒๕.๐๐
๙	กุนเชียง : มันน้อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา เจ้าสัว บรรจุ ๙๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๒๐๕.๐๐
๑๐	ไก่เชียง : มันน้อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา สหฟาร์ม บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๗๐.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๑	หมูหย็อง : คุณภาพดี ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ตรา ง่วนเฮง ๔๕๐ก./ถุง	ถุง	๒๐๐.๐๐
๑๒	ไก่หย็อง : คุณภาพดี ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ตรา เอโร่ ๔๐๐ ก./ถุง	ถุง	๑๖๐.๐๐
๑๓	ไส้กรอกไก่ : สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา เบทาโกร บรรจุ ๑,๐๐๐ ก./ถุง	ถุง	๑๑๐.๐๐
๑๔	เต้าหู้ปลา : Ø ๑ นิ้ว สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา บีบี ขนาด ๓๑๐ ก./ถุง	แพ็ค	๔๕.๐๐
๑๕	หมูยอ : แผ่นกลม เนื้อแน่น ผลิตจากเนื้อหมูล้วน ตรา ส.ขอนแก่น บรรจุ ๒๗๕ กรัม * ๒ / แพ็ค	แพ็ค	๑๗๐.๐๐
๑๖	ไก่ยอ : แผ่นกลม เนื้อแน่น มีตราฮาลาล ตรา จีเอสบี บรรจุ ๔๒๐ ก./ถุง	ถุง	๕๐.๐๐
๑๗	ลูกชิ้นหมู : ชนิดกลม ตรา แชมป์ บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๔๐.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภีรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒ นางวันเพ็ญ สาขำ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓ นางพัฒน์ เทพปรีดา

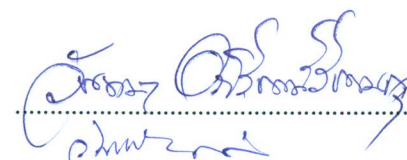
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๔ นางสาวชญัญญาช เศษคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร

นักโภชนาการปฏิบัติการ



.....

.....

.....

หมวดที่ ๔ : ไข่ไก่ จำนวน ๒ รายการ

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

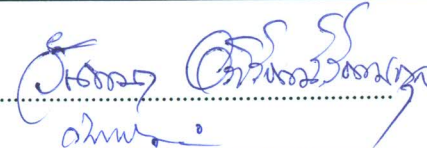
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ไข่ไก่ : ๕๕-๖๕ กรัม/ฟอง เบอร์ ๒	ฟอง	๓.๔๐
๒	ไข่ไก่เปลือกบาง : ๕๕-๖๕ กรัม/ฟอง	ฟอง	๓.๐๐

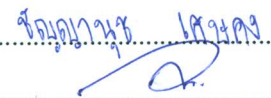
หมวดที่ ๕ : หมวดพริกแกง - กะทิสด จำนวน ๑๐ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : คุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด และสะอาด ,บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	พริกแกงข้าวหมกไก่ : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ถุง	๔๐.๐๐
๒	พริกแกงส้ม : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐
๓	พริกแกงกะทิ : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |






หมวดที่ ๒ : หมวดอาหารสด อาหารหมักดอง อาหารกระป๋อง จำนวน ๒๑ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : คุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด และสะอาด ,บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม ได้มาตรฐานอย.

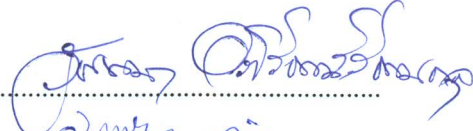

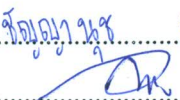
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ไชโป๊ฝอย : สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๒	มะขามเปียก : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๓	ผักกาดดองไม่มีใบ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๔	มะนาวดอง : ไม่มีเชื้อรา	ลูก	๘.๐๐
๕	บัวดอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ขวด	๘๐.๐๐
๖	ขิงดอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๗	กระเทียมดอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๘	เต้าหู้ยี้ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาด ๑ กิโลกรัม / ขวด	ขวด	๑๖๐.๐๐
๙	ถั่วลันเตากระป๋อง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา UFC บรรจุ ๑๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๒๐.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๐	แห้วกระป๋อง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา UFC บรรจุ ๕๖๕ กรัม / กระป๋อง	กระป๋อง	๖๐.๐๐
๑๑	เต้าหู้แข็ง : ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒ - ๒.๕ ซม.	ชิ้น	๑๕.๐๐
๑๒	เต้าหู้อ่อน : ขนาด ๘x๑๐ ซม. หน้า ๕-๖ ซม.	ชิ้น	๑๐.๐๐
๑๓	เต้าหู้หลอด (ไข่) : น้ำหนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม / หลอด	หลอด	๘.๐๐
๑๔	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ : เส้นสด สะอาด สีขาวนวล	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๕	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก : เส้นสด สะอาด สีขาวนวล	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๖	บะหมี่ไข่ : แป้งไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๗	แผ่นก๊วย (สด) : แป้งไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	แพ็ค	๓๕.๐๐
๑๘	แผ่นก๊วยจับ (สด) : แป้งไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๙	เส้นหมี่เหลือง : เส้นไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๒๐	ขนมจีน : เส้นสด สะอาด ไม่มีกลิ่นสาบ	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๒๑	วุ้นเส้น : เป็นชนิดวุ้นเส้นสด บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๔๐.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |


.....

.....
นางน
.....
 นุช เศษคง
.....

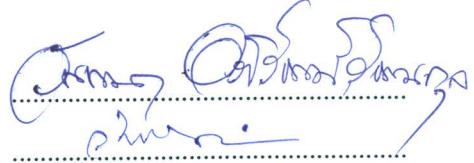
.....

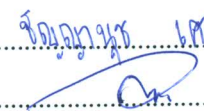
หมวดที่ ๗ : หมวดขนม - น้ำแข็ง จำนวน ๑๔ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม: สะอาด คุณภาพดี และไม่มีสิ่งปนเปื้อน ,บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท ไม่รั่วซึม

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	น้ำแข็งหลอด : ผลิตจากน้ำสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ,และควบคุมอุณหภูมิ	กิโลกรัม	๓.๐๐
๒	ขนมปังปิ้งไส้สับปะรด : บรรจุ๑,๕๐๐ กรัม บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท	กระป๋อง	๑๕๐.๐๐
๓	ขนมปังไส้รวม : ทำใหม่ทุกวัน ไม่มีเชื้อรา	ชิ้น	๗.๐๐
๔	ขนมปังปอนด์ : ทำใหม่ทุกวัน ไม่มีเชื้อรา ตราฟาร์มเฮ้าส์	ปอนด์	๓๕.๐๐
๕	วุ้นขาว : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๖	ฉลาก้วย : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๗	ลูกชิด : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๘	รวมมิตร : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวันวัน	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๙	เม็ดทับทิม : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๓๐.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |





ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๐	ลวดช่องสิงคโปร์ : สด สะอาดทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๑๑	ลวดช่องไทย : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๒	ขนมชั้น : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	แพ็ค	๗.๐๐
๑๓	ขนมน้ำดอกไม้ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	แพ็ค	๗.๐๐
๑๔	ขนมสอดไส้ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	ห่อ	๗.๐๐

หมวดที่ ๘ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๖ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผลไม้คุณภาพดี สด สุกกำลังดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยชำ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	ส้มโอ : รสชาติหวานอมเปรี้ยว	ลูก	๓๐.๐๐
๒	แอปเปิ้ล : กว้าง ๒.๕-๓.๕ นิ้ว / ผล	ผล	๑๕.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |



 นพ.
 ชัยชาญ เศษคง



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๓	มะม่วงสุก : ๒-๓ ผล / กก.	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๔	กล้วยน้ำว้า : หัวละ ๑๒-๑๕ ผล ,ขนาดยาว ๘-๑๐ ซม. , Ø ๓-๓.๕ ซม.	หวี	๒๕.๐๐
๕	กล้วยไข่ : หัวละ ๑๖-๑๘ ผล ,ยาว ๖-๘ ซม. ,Ø ๒-๒.๕ ซม.	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๖	กล้วยเล็บมือนาง : สุกกำลังดี ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	ลูก	๒.๐๐
๗	กล้วยหอม : ยาว ๑๒-๑๕ ซม. , Ø ๓-๓.๕ ซม.	ลูก	๕.๐๐
๘	แตงโม : เนื้อสีแดง ใสในไม่ล้น หน้า ๒-๓ กก. / ลูก	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๙	ฝรั่ง : ขนาด ๒-๓ ผล / กก.	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๐	พุทรา : เนื้อกรอบ ขนาด ๒๐ - ๒๒ ผล / กก.	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๑๑	มะละกอสุก : เนื้อสีส้มสด ไม่ชืด ไม่ช้ำ	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๒	ลองกอง : ขนาด Ø ๒-๓ ซม./ผล	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๓	องุ่นเขียว : ผลอวบ ผิวเต่ง	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๑๔	องุ่นแดง : ผลอวบ ผิวเต่ง	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๑๕	ส้มเขียวหวาน : รสหวานอมเปรี้ยว ,๖-๗ ลูก / กก.	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๑๖	ส้มโชกุน : รสหวานอมเปรี้ยว ,๖-๗ ลูก / กก.	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒ นางวันเพ็ญ สาข่า

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓ นางพัฒน์ เทพปรีดา

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๔ นางสาวชญัญญาช เศษคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร

นักโภชนาการปฏิบัติการ

.....

 ทัศนัญช เศษคง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๗	ลางสาด : ขนาด Ø ๒-๓ ซม.	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๘	ขนนสุก : แกะเป็นชิ้น สด สะอาด เนื้อหอม	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๑๙	มังคุด : เปลือกสะอาด ไม่แห้งไม่แข็ง ไม่น่าเสียว	กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๒๐	แคนตาลูป : มีกลิ่นหอม สีไม่ซีด น้ำหนัก ๑.๕-๒ กก. / ลูก	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๑	เงาะโรงเรียน : เปลือกสะอาด ไม่มีมด	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๒๒	ชมพูแดง : ขนาด ๘-๙ ผล / กก.	กิโลกรัม	๘๕.๐๐
๒๓	มะม่วงเขียวเสวย : ขนาด ๓-๔ ผล / กก.	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๔	แก้วมังกร : ขนาด ๒-๓ ผล / กก.	กิโลกรัม	๕๕.๐๐
๒๕	สาลี่ : ขนาด ๓-๔ ผล / กก.	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒๖	สับปะรดหวาน : ตัดจุกทิ้งเนื้อหวานฉ่ำ น้ำหนัก ๒ กก. / ลูก	กิโลกรัม	๓๕.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒ นางวันเพ็ญ สาขา

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓ นางพัฒน์ เทพปรีดา

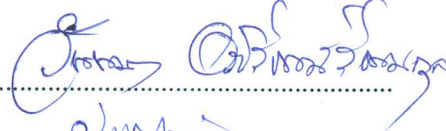
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


๔ นางสาวชญานุช เศษคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร

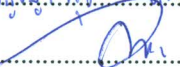
นักโภชนาการปฏิบัติการ





 พจน

 ใจบุญ หงษ์



หมวดที่ ๙ : หมวดผัก จำนวน ๑๐๒ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผักสด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ปลอดภัยบริโภค และยาฆ่าแมลง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑	กระเทียมใหญ่ : สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๒	หอมแดง : สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๓	หอมพม่า : สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๔	หอมใหญ่ : สด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๕	พริกชี้ฟ้าสด : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๖	พริกชี้หนู : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๗	พริกหยวก : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐
๘	พริกไทยอ่อน : ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๒๒๐.๐๐
๙	ขิงแก่ : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๑๐	ขิงฝอย : ไม่มีสารฟอกขาว ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๑๑	กระชาย (ขอย) : ไม่มีสารฟอก-ขาว ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๑๒	ข่าอ่อน : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	กิโลกรัม	๗๐.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |



 อดิชนะ

 พจน

 ชชญานุช เศษคง



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๑๓	หยวกข่า : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	มัด	๑๕.๐๐
๑๔	แคร์รอต : ผลตรง สีส้มสด ขนาด ๓-๔ นิ้ว / กก.	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๑๕	แตงกวา : ผลตรง อวบ ขนาด ๕-๖ ผล / กก.	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๑๖	หัวไชเท้า : ผลอวบ ไม่เหี่ยว ก้านใบยาวไม่เกิน ๑๐ ซม.	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๑๗	หน่อเหียง : สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐
๑๘	มะเขือเทศราชินี : ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๑๙	มะเขือเทศ : ไม่เหี่ยว ไม่ขำ สีแดงสด ผิวไม่แตก ขนาด ๑๐-๑๒ ผล / กก.	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๒๐	มะเขือเปราะ : ขนาด ๒๕-๒๗ ผล / กก.	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๒๑	มะเขือยาว : ผลตรง อวบ ขนาด ๕-๖ ผล / กก.	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๒๒	มะเขือพวง : เต็ดหัวออก	กิโลกรัม	๙๐.๐๐
๒๓	มะระ : ผลตรงอวบ ๒-๓ผล/กก.	กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๒๔	บวบ : ผลตรง อวบ ไม่แก่เกินไป ไม่เหี่ยว	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๒๕	บวบงู : ผลอวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	กิโลกรัม	๕๐.๐๐
๒๖	กระเจี๊ยบเขียว : ผลสด ไม่เหี่ยว ไม่ขำ	กิโลกรัม	๓๕.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒ นางวันเพ็ญ สาขำ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓ นางพัฒน์ เทพปรีดา

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


๔ นางสาวชญัญญา สุขคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร

นักโภชนาการปฏิบัติการ





 พจน

 ชัยวานุช สุขคง



ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๒๗	ตะไคร้ : สด สะอาด ไม่มีดิน หรือสิ่งปนเปื้อน	มัด	๕๐.๐๐
๒๘	ใบมะกรูด : ใบเขียวสวย ไม่แก่ หรืออ่อนเกินไป	มัด	๗.๐๐
๒๙	ต้นหอม : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบที่เขียว หรือเน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๓๐	ผักชี : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กิโลกรัม	๑๖๕.๐๐
๓๑	คื่นฉ่าย : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กิโลกรัม	๒๐๐.๐๐
๓๒	ใบกระเพรา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๗.๐๐
๓๓	ใบโหระพา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๗.๐๐
๓๔	ใบรา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๗.๐๐
๓๕	ใบแมงลัก : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๗.๐๐
๓๖	ใบสั้ม : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	๗.๐๐
๓๗	ตำลึง (เต็ด) : ใบสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๓๘	ใบกระเจี๊ยบ : ใบสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	มัด	๗.๐๐
๓๙	หยวกกล้วย : ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กิโลกรัม	๔๐.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒ นางวันเพ็ญ สาขำ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓ นางพัฒน์ เทพปรีดา

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๔ นางสาวชญานุช เศษคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ

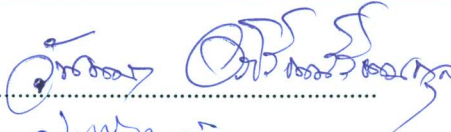

๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร

นักโภชนาการปฏิบัติการ

.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๔๐	ถั่วลันเตา : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กิโลกรัม	๑๒๕.๐๐
๔๑	ถั่วแขก : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๔๒	ถั่วฝักยาว : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๔๓	ถั่วงอก : ไม่มีสารฟอกขาว หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๒๐.๐๐
๔๔	ผักกาดขาว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๔๕.๐๐
๔๕	ผักกาดเขียว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๔๖	ผักกาดหอม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๔๗	ผักกวางตุ้ง : ไม่ปนใบแก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๔๘	ผักคะน้า : ไม่ปนใบแก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๔๙	ผักโขม : ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๕๐	ผักฮ่องเต้ : ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๕๑	ผักเหลียง : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	มัด	๒๐.๐๐
๕๒	ผักกูด : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	มัด	๑๕.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรัชร์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญัญญา นุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณณา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |

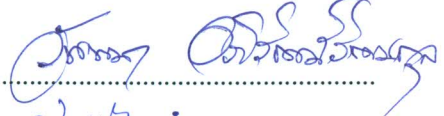

.....

.....
.....
.....

.....

.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๕๓	ยอดคะน้า : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	กิโลกรัม	๕๕.๐๐
๕๔	ผักบุ้งจีน : ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๕๕	ผักบุ้งไทย ต้นใหญ่ : ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๕๖	บล๊อคโคลี : เฉพาะดอก สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๕๗	ดอกกะหล่ำ : เฉพาะดอก สด สะอาด	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๕๘	กะหล่ำปลี : ๒ หัว / กก.	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๕๙	ยอดมะพร้าว : สด ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๖๐	ยอดชะอม : ใบอ่อน ไม่ร่วง	มัด	๒๐.๐๐
๖๑	พริกเขียวอ่อน : ขนาด ๑.๕-๒.๕ กก. / ผล	กิโลกรัม	๒๐.๐๐
๖๒	พริกเขียวแก่ : ขนาด ๔-๕ กก. / ผล	กิโลกรัม	๒๐.๐๐
๖๓	พริกทอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อนขนาด ๔-๕ กก. / ผล	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๖๔	หน่อไม้สด : หั่นฝอย สด สะอาด	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๖๕	หน่อไม้ต้มฝอย : หั่นฝอย สด สะอาด	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๖๖	หน่อไม้ฝรั่ง : สด ก้านอวบ	กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐

- | | | |
|---|----------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรัชรัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |



.....


.....
นอภ
.....
 
.....

.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๖๗	หัวปลี : หนัก ๑-๑.๕กก./ผล ไม่แก่จนเกินไป	หัว	๑๕.๐๐
๖๘	เห็ดนางฟ้า : ตัวดอกเห็ดไม่เปียก ไม่มีเมือก สีขาวนวล	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๖๙	เห็ดฟาง : ไม่มีเมือก มีสีขาวยาว	กิโลกรัม	๑๓๐.๐๐
๗๐	เห็ดหูหนูสด : ไม่มีเมือก	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๗๑	เห็ดนางรมหลวง : ตัวดอกเห็ดไม่เปียก ไม่มีเมือก สีขาวนวล	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๗๒	ทางคุณ : ไม่แก่ ก้านอวบ	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๗๓	มะนาว : ผิวบาง Ø ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	ลูก	๔.๐๐
๗๔	ดอกหอม : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๗๕	ดอกกุยช่าย : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๗๖	ใบกุยช่าย : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กิโลกรัม	๖๐.๐๐
๗๗	ดอกแค : ไม่เขียวหรือเน่าเสีย มีสีขาวยาว	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๗๘	ซีเหล็กต้ม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะสะอาด	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๗๙	กล้วยเล็บมือนางดิบ : หนัก ๐.๕-๑ กก. / หวี	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๘๐	มะม่วงดิบ : สด สะอาด	กิโลกรัม	๓๕.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขำ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปริดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |



.....

.....

.....

.....

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๘๑	มะละกอดิบ : ๑-๒ กก./ผล	กิโลกรัม	๒๐.๐๐
๘๒	สับปะรดแกง : ๑-๒กก./ผล	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๘๓	ข้าวโพดอ่อน : ฟักอวบ ไม่แก่เกินไป สีเหลืองนวล	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๘๔	ข้าวโพดดิบ : ฟักอวบ ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม	๒๕.๐๐
๘๕	ยอดส้มป่อย : สด ไม่เหี่ยว ใบไม่ร่วง	มัด	๗.๐๐
๘๖	ขมิ้น : สีสด ไม่เหี่ยว ไม่เนาเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๖๕.๐๐
๘๗	ฝักมะขามอ่อน : ฝักสด อวบแน่น ไม่เนาเสีย	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๘๘	มันแกว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เนาเสีย	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๘๙	มันเทศใหญ่ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๐.๕-๑ กก./หัว	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๙๐	มันฝรั่ง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๒-๓ นิ้ว	กิโลกรัม	๓๕.๐๐
๙๑	มันสำปะหลัง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๐.๕-๑ กก./หัว	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๙๒	เผือก : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๓.๕-๔.๕ กก./หัว	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๙๓	สะตอ (ฝัก) : ฝักสด เม็ดอวบ เรียงเม็ดสวย	ฝัก	๑๐.๐๐
๙๔	ยอดฟักทอง : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	กิโลกรัม	๓๐.๐๐

- ๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
- ๒ นางวันเพ็ญ สาขำ
- ๓ นางพัฒน์ เทพปรีดา
- ๔ นางสาวชญานุช เศษคง
- ๕ นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

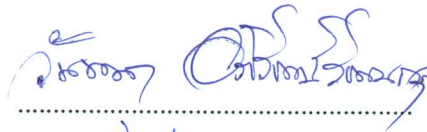



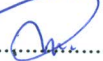


 พจน

 โฉมฉาย

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
๙๕	ผักหวานป่า : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	กิโลกรัม	๔๐.๐๐
๙๖	ผักหวานบ้าน : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	มัด	๑๕.๐๐
๙๗	พริกหวาน ๓ สี : ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐
๙๘	ใบบัวบก : ใบสด ไม่มีใบแก่ปน	กิโลกรัม	๘๐.๐๐
๙๙	ถั่วพู : ฟักอวบ ไม่พอง	กิโลกรัม	๑๔๐.๐๐
๑๐๐	ถั่วลันเตาแช่แข็ง	แพ็ค	๗๐.๐๐
๑๐๑	ผัก ๓ สีแช่แข็ง	แพ็ค	๗๐.๐๐
๑๐๒	ใบเตย	กิโลกรัม	๒๕.๐๐

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|
| ๑ | นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๒ | นางวันเพ็ญ สาขา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๓ | นางพัฒน์ เทพปรีดา | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| ๔ | นางสาวชญานุช เศษคง | นักโภชนาการปฏิบัติการ |
| ๕ | นางสาวพรรณมา เพ็งปอภาร | นักโภชนาการปฏิบัติการ |


.....

.....

.....

.....

.....

ร่างขอบเขตของงาน (TOR) ชื่อวัสดุบริโภค ประเภทวัตถุดิบ (อาหารสด) จำนวน ๑๐ หมวด
โรงพยาบาลระนอง

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลระนอง เป็นโรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ๓๐๐ เตียง มีภารกิจในการให้บริการด้านสุขภาพ อนามัย แก่ประชาชนในจังหวัดระนอง ในการนี้จะต้องมีการให้บริการอาหารผู้ป่วยที่มาพักรักษาในโรงพยาบาลระนอง โดยบริการอาหารพิเศษ สามัญ อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค อาหารให้ทางสาย อาหารเหลว ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสนับสนุนการรักษาให้ผู้ป่วยที่มาพักรักษาได้รับสารอาหารที่ถูกต้องและหายเจ็บป่วยและมีอาการดีขึ้นในเร็ววัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๒.๒ เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๒.๓ เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๓. ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่เดือนธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๔

๔. การสั่งซื้อและส่งมอบ

๔.๑ ส่งมอบทุกวัน ณ อาคารโภชนาการ โรงพยาบาลระนอง ระหว่างเวลา ๐๖.๐๐ น. - ๐๘.๓๐ น. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ทำการเก็บรวบรวมใบส่งกลุ่มงานพัสดุดำเนินการตรวจรับต่อไป

๔.๒ ทำการออกใบสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยสั่งแต่ละรายการอย่างมากไม่เกิน ๑๐ หมวด หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ หมวด

๕. การชำระเงิน

ผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ






๖. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ขายรับประกันความชำรุดบกพร่องตามสัญญานี้เป็นเวลา ๑ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบ หากเกิดความชำรุดใช้งานไม่ได้ ผู้ขายต้องจัดการให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ติดตั้งเดิม ภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ

๗. ค่าปรับ

ผู้ขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐%) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้ขายได้นำส่งของมามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

๘. เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาจากราคารวม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	ประธานกรรมการ
นางวันเพ็ญ สาขา	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
นางพัฒน์ เทพปรีดา	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ
นางสาวพรรณมา พึ่งปอภา	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ