

ร่างขอบเขตของงาน (TOR) ชื่อวัสดุบริโภค ประเภทวัตถุดิบอาหารสด จำนวน ๙ หมวด
โรงพยาบาลระนอง

๑. ความเป็นมา

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

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๒.๒ เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๒.๓ เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๓. ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่เดือนมกราคม - กันยายน ๒๕๖๕

๔. การสั่งซื้อและส่งมอบ

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

๔.๒ ทำการออกใบสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยส่งแต่ละรายการอย่างมากไม่เกิน ๙ หมวด หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ หมวด

๕. การชำระเงิน

ผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

๖. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ตามสัญญานี้เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้ขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

กรรมการและเลขานุการ

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อที่มีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภคประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพนั่นเอง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อที่มีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

๗. ค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้จะซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐%) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของมามอบให้แก่ผู้จะซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

๘. เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาจากราคารวม


นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
.....นางสาวชัญญานช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ และราคากลางวัสดุเครื่องอุปโภค - บริโภค : อาหารสด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

อาหารสด แบ่งเป็น ๙ หมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์ปีก จำนวน ๑๕ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม

(๑) เนื้อสัตว์ปีกมีสีแดงสด ไม่ซีด และไม่มีสีเขียว , เนื้อต้องสด สะอาด ไม่มีรอยชำ , ลักษณะเนื้อแน่น - นุ่ม เมื่อกดลงบนเนื้อเบาๆ แล้วปล่อย เนื้อจะตั้งกลับคืนรูปเดิม , ผิวไม่แห้ง และไม่เป็นเมือก , ไม่มีพังผืด , ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

(๒) เนื้อสัตว์ปีกมีสีสด ไม่ซีด และไม่ชำเล็ด , ลักษณะเนื้อแน่น ไม่เหนียวเย็น , หนังต้องไม่มีเมือก , และไม่มีมีเมือก และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคโร	ตลาดก๊กดี	พาณิชย์		
๑	หมูเนื้อแดง : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยชำเล็ด	กิโลกรัม	๑๖๙.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๖.๓๓	๑๗๐.๐๐
๒	เนื้อหมู สันใน : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยชำเล็ด	กิโลกรัม	๑๔๙.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๕๙.๖๗	๑๖๕.๐๐
๓	เนื้อหมู สันนอก : เนื้อสด ,เนื้อแน่น ,ไม่มีรอยชำเล็ด	กิโลกรัม	๑๔๙.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕๘.๐๐	๑๖๕.๐๐
๔	หมูบด : ไม่มีมัน ,ไม่มีเศษหนัง-กระดูก-สิ่งปนเปื้อน ,สีสด ไม่มีสีเขียว	กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐	๑๗๕.๐๐	๑๔๗.๕๐	๑๖๐.๘๓	๑๗๐.๐๐
๕	ซีโครงหมูอ่อน : สับชิ้นเล็กขนาด ๓ x ๒ นิ้ว	กิโลกรัม	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๕๓.๓๓	๑๖๐.๐๐

๑ นางสาวพนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชัญญาภาณุ เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



Signature

ชัญญาภาณุ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่ กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคตร	ตลาดภักดี	พาณิชย์		
๖	ตับหมู : สีสด, ไม่มีสีเขียว, ไม่ซ้ำ, กลิ่นไม่เหม็นคาว	กิโลกรัม	๘๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๕.๐๐
๗	ไส้หมูอ่อน : สีขาวนวล, ไม่มีกลิ่นสาบ, สะอาด, ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๒๐.๐๐	-	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐
๘	อกไก่ : เนื้อแน่น ไม่เหนียว - ย่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๕๙.๐๐	๖๕.๐๐	-	๖๒.๐๐	๖๕.๐๐
๙	น่องไก่ : หนังสะอาด ไม่มีขน, ขนาด ๘-๙ นิ้ว / กก.	กิโลกรัม	๕๙.๕๐	๖๙.๐๐	-	๖๔.๒๕	๗๐.๐๐
๑๐	ไก่ตัว : สด สะอาด ไม่มีขน - สิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	๖๙.๐๐	๗๘.๗๕	๖๙.๒๕	๗๕.๐๐
๑๑	ไก้อีสตาม : สด สะอาด ต้องผ่านกรรมวิธีตามหลักสาธารณสุข	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	๖๙.๐๐	-	๖๔.๕๐	๗๐.๐๐
๑๒	ปีกบนไก่ : หนังสะอาด ไม่มีขน, ขนาด ๑๒-๑๕ นิ้ว / กก.	กิโลกรัม	๘๖.๐๐	๘๕.๐๐	-	๘๕.๕๐	๘๕.๐๐
๑๓	สะโพกไก่ ตัดกระดูก : หนังสะอาด ไม่มีขน, ขนาด ๑๐-๑๒ นิ้ว / กก.	กิโลกรัม	๕๙.๕๐	๖๕.๐๐	-	๖๒.๒๕	๖๕.๐๐
๑๔	อกไก่สด : ไม่มีมัน, ไม่มีเศษกระดูก - สิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๕๙.๐๐	๖๕.๐๐	-	๖๒.๐๐	๖๕.๐๐
๑๕	เลือดไก่ : เนื้อเป็นก้อน ไม่และ ไม่เหม็นคาว	กิโลกรัม	-	๑๐.๐๐	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชญานัฐ เศษคง

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ





ศิริพรรณ อธิกุลทอง

หมวดที่ ๒ : หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ – ทะเล จำนวน ๑๐ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด ไม่เหม็นคาว ไม่ขี้เลื่อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคตร	ตลาดภักดี	พาณิชย์		
๑	กุ้งขาวกลาง : ขนาดประมาณ ๖๐-๖๕ ตัว / กก.	กิโลกรัม	๑๙๙.๐๐	๒๑๐.๐๐	๒๑๐.๐๐	๒๑๐.๐๐	
๒	ปลาครุฑคราด : ขนาดประมาณ ห้าชิ้น ๐.๗-๑ กก. / ๑ ตัว (ทั้งตัว)	กิโลกรัม	-	๑๓๕.๐๐	-	๑๓๕.๐๐	
๓	ปลาครุฑคราด : ขนาดประมาณ แปดเนื้อ ๐.๗-๑ กก. / ๑ ตัว (ทั้งตัว)	กิโลกรัม	-	๑๓๕.๐๐	-	๑๓๕.๐๐	
๔	ปลาหูสด : ขนาดประมาณ ๘-๑๐ ตัว / กก.	กิโลกรัม	-	๖๕.๐๐	๖๗.๕๐	๗๕.๐๐	
๕	ปลาตาโต : ขนาดประมาณ ๖-๘ ตัว / กก.	กิโลกรัม	-	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	
๖	ปลาอินทรี : แป้นเนื้อ	กิโลกรัม	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	
๗	ปลาลัง : ขนาดประมาณ ๖-๘ ตัว / กก.	กิโลกรัม	-	๖๕.๐๐	๖๗.๕๐	๗๐.๐๐	
๘	ปลามง : ขนาดประมาณ ๕-๖ ตัว / กก.	กิโลกรัม	-	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	
๙	ปลาแดง : ขนาดประมาณ ๕-๖ ตัว / กก.	กิโลกรัม	-	๖๐.๐๐	๘๕.๐๐	๗๕.๐๐	
๑๐	ปลาซาบะ : ขนาดประมาณ ๐.๖-๐.๘ กก. / ๑ ตัว	กิโลกรัม	-	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

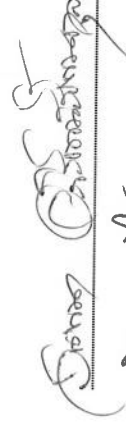
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓ นางสาวชญัญญา ชุ เศษคง

นักโภชนาการปฏิบัติการ



นางวันทนา

นางสาวสุตา

นางสาวชญัญญา

หมวดที่ ๓ : หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม้รั่วซึม ,ผ่านมาตรฐานอาหารฮาลาล (ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นไก่ หรือฮาลาล) ได้มาตรฐาน อย. และมีการควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดกดี	พาณิชย์		
๑	ลูกชิ้นปลากลม : Ø ๑ นิ้ว สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา ปี๊ปี้ ขนาด ๓๒๐ กรัม / ถุง	ถุง	๔๕.๐๐	๓๔.๐๐	-	๓๙.๕๐	๔๐.๐๐
๒	ลูกชิ้นปลาแผ่น : สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา ปี๊ปี้ ขนาด ๖๐๐ ก./ถุง	ถุง	๗๕.๙๐	๖๖.๐๐	-	๗๐.๙๕	๗๐.๐๐
๓	ทอดมันปลา : สด สะอาด ตรา ปี๊ปี้ ขนาด ๓๔๐ ก./ถุง	ถุง	๔๑.๕๐	๓๖.๐๐	-	๓๘.๗๕	๔๐.๐๐
๔	ทอดมันกุ้ง : สด สะอาด ตรา ปี๊ปี้ ขนาด ๓๔๐ ก./ถุง	ถุง	๗๕.๙๐	๖๖.๐๐	-	๗๐.๙๕	๗๕.๐๐
๕	ปลาข้าง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่สาบ	กิโลกรัม	-	๑๒๐.๐๐	-	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐
๖	ปลาเสียดเค็ม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นสาบ	กิโลกรัม	-	๑๙๕.๐๐	-	๑๙๕.๐๐	๑๙๕.๐๐
๗	กุ้งแห้ง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่สาบ	กิโลกรัม	-	๔๒๐.๐๐	๖๕๐.๐๐	๕๓๕.๐๐	๕๔๐.๐๐
๘	ไตปลา : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สะอาด	ขวด	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชัญญาบุษ เศษคง

พยาบาลวิชาชีพรักษานาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพรักษานาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ




Signature

Signature

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดก๊กดี	พาณิชย์		
๙	กุนเชียง : มันน้อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา เจ้าสัว บรรจุ ๙๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๘๒.๐๐	๒๑๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๗.๓๓	๒๐๐.๐๐
๑๐	ไก่เชียง : มันน้อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา สหพัฒน์ บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๗๐.๐๐	๑๗๕.๐๐	-	๑๗๒.๕๐	๑๗๕.๐๐
๑๑	หมูหย็อง : คุณภาพดี ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ตรา ง่วนเฮง ๔๕๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๘๕.๐๐	๒๐๐.๐๐	-	๑๙๒.๕๐	๒๐๐.๐๐
๑๒	ไก่หย็อง : คุณภาพดี ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ตรา เอโร่ ๔๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๔๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	-	๑๕๕.๐๐	๑๖๐.๐๐
๑๓	ไส้กรอกไก่ : สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา เบทาโกร บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๙๗.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๑๐๓.๕๐	๑๑๐.๐๐
๑๔	เต้าหู้ปลา : Ø ๑ นิ้ว สด สะอาด ไม่มีเมือก ตรา ปี๊ยะ ขนาด ๓๑๐ กรัม / ถุง	แพ็ค	๔๑.๕๐	๓๖.๐๐	-	๓๘.๗๕	๔๐.๐๐
๑๕	หมูยอ : แผ่นกลม เนื้อแน่น ผลิตจากเนื้อหมูล้วน ตรา ส.ขอนแก่น บรรจุ ๒๗๕ กรัม * ๒ / แพ็ค	แพ็ค	๑๗๐.๐๐	-	-	๑๗๐.๐๐	๑๗๐.๐๐
๑๖	ไก่ยอ : แผ่นกลม เนื้อแน่น มีตราฮาลาล ตรา จีเอสบี บรรจุ ๔๒๐ ก./ถุง	ถุง	๔๙.๐๐	๔๕.๐๐	-	๔๗.๐๐	๕๐.๐๐
๑๗	ลูกชิ้นหมู : ชนิดกลม ตรา แซมป์ บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	๑๓๙.๐๐	-	-	๑๓๙.๐๐	๑๔๐.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
 ๒ นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง
 ๓ นางสาวชญัญญาชู เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ


 ศิริพร ชีระพร
 ชีระพร

หมวดที่ ๔ : ไข้ไก่ จำนวน ๒ รายการ

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

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่ กำหนด (บาท)
			ข้างแม่โคโคร	ตลาดมักดี	พาณิชย์		
๑	ไข้ไก่ : ๕๕-๖๕ กรัม / ฟอง เบอร์ ๒	ฟอง	๓.๗๓	๓.๖๐	๓.๗๗	๓.๗๐	๓.๗๐
๒	ไข้ไก่เปลือกบาง : ๕๕-๖๕ กรัม / ฟอง	ฟอง	-	๓.๒๐	-	๓.๒๐	๓.๒๐

- ๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
- ๒ นางสาวสุตตา พุ่มเกลี้ยง
- ๓ นางสาวชัยยุภาณุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



วิมล วิชา

สุนิษา วิชา

หมวดที่ ๕ : หมวดพริกแกง - กระเทียม จำนวน ๑๐ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : คุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด และสะอาด , บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดก๊กดี	พาณิชย์		
๑	พริกแกงขาวหมกไก่ : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ถุง	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐
๒	พริกแกงส้ม : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๓๐.๐๐	-	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐
๓	พริกแกงกะทิ : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๓๐.๐๐	-	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐
๔	พริกแกงพะแนง : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๕๐.๐๐	-	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐
๕	พริกแกงมัสมั่น : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๕๐.๐๐	-	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐
๖	พริกแกงเขียวหวาน : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๓๐.๐๐	-	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐
๗	พริกแกงป่า : สีสด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๓๐.๐๐	-	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐
๘	กะปิแกง : สด สะอาด สีไม่ดำค้ำจมนเกินไป	กิโลกรัม	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๓.๓๓	๘๐.๐๐
๙	มะพร้าวขูดขาว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นบูด	กิโลกรัม	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐
๑๐	มะพร้าวคั้นน้ำกะทิ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นบูด	กิโลกรัม	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชัญญาบุษ เศษคง

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



พงษ์

ชัญญาบุษ

หมวดที่ ๖ : หมวดอาหารสด อาหารหมักดอง อาหารกระป๋อง จำนวน ๒๒ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : คุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สด และสะอาด , บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม ได้มาตรฐานย่อย.

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดก๊กดี	พาณิชย์		
๑	ไข่ไก่ฟรอย : สี่แฉก ไม่เหม็นสาบ ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐	๗๐.๐๐	-	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐
๒	มะขามเปียก : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๕.๐๐	๑๐๘.๓๓	๑๑๐.๐๐
๓	ผักกาดดองไม่มีใบ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๖๙.๐๐	๔๕.๐๐	๓๐.๐๐	๔๘.๐๐	๕๐.๐๐
๔	มะนาวดอง : ไม่มีเชื้อรา	ลูก	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๘.๐๐
๕	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐		๑๕.๐๐	๑๕.๐๐
๖	กระเทียมดอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๗๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๙๒.๕๐	๑๐๐.๐๐
๗	เต้าหู้ยี้ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาด ๑ กิโลกรัม / ขวด	ขวด	-	๑๖๐.๐๐	-	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐
๘	ถั่วลันเตากระป๋อง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา UFC บรรจุ ๑๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๘.๖๖	๒๐.๐๐	-	๑๙.๓๓	๒๐.๐๐
๙	แห้วกระป๋อง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา UFC บรรจุ ๕๖๕ กรัม / กระป๋อง	กระป๋อง	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	-	๕๗.๕๐	๖๐.๐๐
๑๐	เต้าหู้แข็ง : ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒ - ๒.๕ ซม.	ชิ้น	๑๕.๐๐	๗.๐๐	๙.๗๕	๑๐.๕๘	๑๒.๐๐

๑ นางสาวพนา อธิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุดา พุ่มเก็ลียง

๓ นางสาวชญญา นุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ




ชญญา นุช

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดก๊กตี	พาณิชย์		
๑๑	เต้าหู้อ่อน : ขนาด ๘x๑๐ ซม. ทนมา ๕-๖ ชม.	ชิ้น	๑๐.๐๐	๘.๐๐	-	๙.๐๐	๑๐.๐๐
๑๒	เต้าหู้หลอด (ไข่) : น้ำหนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม / หลอด	หลอด	๘.๕๐	๘.๐๐	๘.๐๐	๘.๑๗	๑๐.๐๐
๑๓	ก๊วยเตี่ยวเส้นใหญ่ : เส้นสด สะอาด สีขาวนวล	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๗.๕๐	๒๙.๑๗	๓๐.๐๐
๑๔	ก๊วยเตี่ยวเส้นเล็ก : เส้นสด สะอาด สีขาวนวล	กิโลกรัม	๓๑.๐๐	๓๐.๐๐	-	๓๐.๕๐	๓๕.๐๐
๑๕	บะหมี่ไข่ : แป้งไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	กิโลกรัม	๔๓.๐๐	๖๐.๐๐	-	๕๑.๕๐	๕๕.๐๐
๑๖	แผ่นก๊วย (สด) : แป้งไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	แพ็ค	๓๙.๐๐	๓๐.๐๐	-	๓๔.๕๐	๓๕.๐๐
๑๗	แผ่นก๊วยจิบ (สด) : แป้งไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	กิโลกรัม	๓๑.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๓.๐๐	๓๕.๐๐
๑๘	เส้นหมี่เหลือง : เส้นไม่แห้ง-แข็ง ไม่เหม็นสาบ	กิโลกรัม	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐
๑๙	ขนมจีน : เส้นสด สะอาด ไม่มีกลิ่นสาบ	กิโลกรัม	๓๑.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๗.๐๐	๓๐.๐๐
๒๐	วุ้นเส้น : เป็นชนิดวุ้นเส้นสด บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม / ถุง	ถุง	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐
๒๑	ข้าวคั่ว : สะอาด ใช้ข้าวใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๖๔.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๒.๐๐	๖๕.๐๐
๒๒	พริกป่น : สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม	๑๗๘.๐๐	๒๐๐.๐๐	-	๑๘๙.๐๐	๒๐๐.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิกษัยรัตนกุล

๒ นางสาวสายสุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชัญญานุช เศษคง

พญาบรรณวิชาติพิชานาญการพิเศษ

พญาบรรณวิชาติพิชานาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



ชัญญานุช

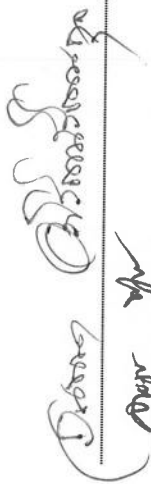
หมวดที่ ๗ : หมวดขนม - น้ำแข็ง จำนวน ๑๗ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม: สะอาด คุณภาพดี และไม่มีสิ่งปนเปื้อน , บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท ไม้ร่วนซึม

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคร	ตลาดกิติ	พาณิชย์		
๑	น้ำแข็งหลอดผลิตจากน้ำสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน , และควบคุมอุณหภูมิระหว่างขนส่ง	กิโลกรัม	-	๓.๐๐	-	๓.๐๐	๓.๐๐
๒	ขนมปังปี๊บไส้สับปะรด : บรรจุ ๑,๕๐๐ กรัม บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท	กระป๋อง	๑๔๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๔๕.๐๐	๑๕๐.๐๐
๓	ขนมปังปอนด์ : ทำใหม่ทุกวัน ไม่มีเชื้อรา ตราฟาร์มแฮาส์	ปอนด์	๓๖.๐๐	๓๕.๐๐	๓๖.๐๐	๓๕.๖๗	๔๐.๐๐
๔	ขนมปังไส้รวม : ทำใหม่ทุกวัน ไม่มีเชื้อรา	ชิ้น	๗.๕๐	๑๐.๐๐	-	๘.๗๕	๑๐.๐๐
๕	ขนมปังเนยสด	ชิ้น	๕.๘๓	๑๐.๐๐	-	๗.๙๒	๑๐.๐๐
๖	เค้กกล้วยหอม	ชิ้น	๗.๕๐	๑๐.๐๐	-	๘.๗๕	๑๐.๐๐
๗	ขนมชั้น : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	แพ็ค	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๘	ขนมหน้าอกไม้ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	แพ็ค	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๙	ขนมสอดไส้ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	ท่อน	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๑๐	ขนมเกี : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	แพ็ค	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
 ๒ นางสาวสุดา พุ่มเกสียง
 ๓ นางสาวชัยญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ
 พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ


 Dayana

 Dayana

 Dayana

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่ กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคตร	ตลาดผักดี	พาณิชย์		
๑๑	วัวขาว : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	
๑๒	เขาก้อย : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๓๓.๐๐	๔๕.๐๐	-	๔๐.๐๐	
๑๓	ลูกชิด : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	
๑๔	รวมมิตร : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๙๘.๐๐	๓๐.๐๐	-	๖๕.๐๐	
๑๕	เม็ดทับทิม : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	
๑๖	ลอดช่องสิงคโปร์ : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	๔๕.๐๐	๓๕.๐๐	-	๔๐.๐๐	
๑๗	ลอดช่องไทย : สด สะอาด ทำใหม่ทุกวัน	กิโลกรัม	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	

- ๑ นางฉันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
- ๒ นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง
- ๓ นางสาวชญัญญาชู เศษคง

พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



วิชาวชิพ

วิชาวชิพ

หมวดที่ ๘ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๔ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผลไม้คุณภาพดี สด สุกกำลังดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคร	ตลาดก๊กดี	พาณิชย์		
๑	ส้มโอบ : รสชาติหวานอมเปรี้ยว	ลูก	-	๒๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	
๒	แอปเปิ้ล : กว้าง ๒.๕-๓.๕ นิ้ว / ผล	ผล	๑๒.๙๐	๑๕.๐๐	๑๒.๕๐	๑๕.๐๐	
๓	มะม่วงสุก : ๒-๓ ผล / กก.	กิโลกรัม	๘๙.๐๐	๙๐.๐๐	-	๘๙.๕๐	
๔	กล้วยน้ำว้า : หัวลิละ ๑๒-๑๕ ผล ,ขนาดยาว ๘-๑๐ ซม. , Ø ๓-๓.๕ ซม.	หัว	-	๒๐.๐๐	๒๗.๕๐	๒๓.๗๕	
๕	กล้วยไข่ : หัวลิละ ๑๖-๑๘ ผล ,ยาว ๖-๘ ซม. ,Ø ๒-๒.๕ ซม.	กิโลกรัม	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	
๖	กล้วยเล็บมือนาง : สุกกำลังดี ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	ลูก	-	๒.๐๐	-	๒.๐๐	
๗	กล้วยหอม : ยาว ๑๒-๑๕ ซม. , Ø ๓-๓.๕ ซม.	ลูก	๖.๐๐	๕.๐๐	๔.๓๘	๕.๑๓	
๘	แตงโม : เนื้อสีแดง ใสเนื้อเต็มหนัก ๒-๓ กก. / ลูก	กิโลกรัม	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๒.๕๐	๒๕.๐๐	
๙	ฝรั่ง : ขนาด ๒-๓ ผล / กก.	กิโลกรัม	๖๙.๐๐	๕๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๖.๓๓	
๑๐	พุทรา : เนื้อกรอบ ขนาด ๒๐ - ๒๒ ผล / กก.	กิโลกรัม	-	๕๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	
๑๑	มะละกอสุก : เนื้อสีส้มสด ไม่ชืด ไม่ช้ำ	กิโลกรัม	-	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๗.๕๐	

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุศุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชญัญญาชู เศษคง

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ชญัญญาชู

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่ กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดภาคี	พาณิชย์		
๑๒	ลือกอง : ขนาด Ø ๒-๓ ซม./ผล	กิโลกรัม	-	๕๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	
๑๓	องุ่นเขียว : ผลอวบ ผิวเวต่ง	กิโลกรัม	-	๑๐๐.๐๐	-	๑๐๐.๐๐	
๑๔	องุ่นแดง : ผลอวบ ผิวเวต่ง	กิโลกรัม	๗๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๑๒.๐๐	๑๐๐.๐๐	
๑๕	ส้มโชกุน : รสหวานอมเปรี้ยว , ๖-๗ ลูก / กก.	กิโลกรัม	๘๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๑๐๐.๐๐	
๑๖	กลางสาด : ขนาด Ø ๒-๓ ซม.	กิโลกรัม	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	
๑๗	มังคุด : เปลือกสะอาด ไม่แห้งไม่แข็ง ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	
๑๘	แคนตาลูป : มีกลิ่นหอม สีส้มจัด น้ำหนัก ๑.๕-๒ กก. / ลูก	กิโลกรัม	๕๙.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	
๑๙	เงาะโรงเรียน : เปลือกสะอาด ไม่มีมด	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๔๐.๐๐	๓๘.๖๙	๔๐.๐๐	
๒๐	ชมพูแดง : ขนาด ๘-๙ ผล / กก.	กิโลกรัม	-	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	
๒๑	มะม่วงเขียวเสวย : ขนาด ๓-๔ ผล / กก.	กิโลกรัม	-	๖๕.๐๐	๕๓.๗๕	๖๐.๐๐	
๒๒	แก้วมังกร : ขนาด ๒-๓ ผล / กก.	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๕๕.๐๐	๖๖.๐๐	๕๕.๐๐	
๒๓	สาลี่ : ขนาด ๓-๔ ผล / กก.	กิโลกรัม	๔๙.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	
๒๔	สับรุดหวาน : ตัดลูกทั้งเนื้อหวานฉ่ำ น้ำหนัก ๒ กก. / ลูก	กิโลกรัม	๔๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ

พญาบาลวิชาวชิพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตา พุ่มเกตุยง

๓ นางสาวชัญญาบุษ เศษคง

ชัญญาบุษ

หมวดที่ ๙ : หมวดผัก จำนวน ๘๙ รายการ

คุณลักษณะโดยรวม : ผักสด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ปลดสารพิษ และยาฆ่าแมลง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคตร	ตลาดกิติ	พาณิชย์		
๑	กระเทียมใหญ่ : สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กิโลกรัม	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๘.๓๓	๖๐.๐๐
๒	หอมแดง : สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กิโลกรัม	๗๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๒.๕๐	๘๗.๑๗	๙๐.๐๐
๓	หอมพม่า : สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา กลีบไม่ลีบ	กิโลกรัม	๓๒.๐๐	๔๕.๐๐	-	๓๘.๕๐	๔๕.๐๐
๔	หอมใหญ่ : สด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๓๒.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๖๗	๔๕.๐๐
๕	พริกชี้ฟ้าสด : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๒๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๘.๓๓	๑๑๐.๐๐
๖	พริกชี้ฟ้า : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	-	๑๓๕.๐๐	๑๔๐.๐๐
๗	พริกหยวก : ผิวไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐
๘	พริกไทยอ่อน : ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๗๕.๐๐	๒๐๐.๐๐	-	๑๘๗.๕๐	๒๐๐.๐๐
๙	ขิงแก่ : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๘.๓๓	๘๐.๐๐
๑๐	ขิงฝอย : ไม่มีสารฟอกขาว ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๑๓๐.๐๐	-	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐
๑๑	กระชาย (ขอย) : ไม่มีสารฟอก-ขาว ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๑๖๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๕๗.๕๐	๑๖๐.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ชัญญา นุช

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่ กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดก๊กดี	พาณิชย์		
๑๒	ข้าวอ่อน : ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ	กิโลกรัม	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐
๑๓	ข้าวอ่อนชวย : ไม่มีสารฟอกขาว ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๗๕.๐๐	-	๗๗.๕๐	๘๐.๐๐
๑๔	แครอท : ผลตรง สีส้มสด ขนาด ๓-๔ นิ้ว / กก.	กิโลกรัม	๒๒.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๒.๓๓	๓๕.๐๐
๑๕	แตงกวา : ผลตรง อวบ ขนาด ๕-๖ ผล / กก.	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๒๐.๐๐	๒๗.๕๐	๒๕.๕๐	๓๐.๐๐
๑๖	หัวไชเท้า : ผลอวบ ไม่เหี่ยว ก้านใบยาวไม่เกิน ๑๐ ซม.	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๙๔	๒๙.๙๘	๓๐.๐๐
๑๗	มะเขือเทศราชินี : ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๗๕.๐๐	๖๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐
๑๘	มะเขือเทศ : เมเขียว เมฆา สแดงสด ขนาด ๑๐-๑๒ ผล / กก.	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๕๐.๐๐	๔๙.๐๐	๔๒.๖๗	๔๕.๐๐
๑๙	มะเขือเปราะ : ขนาด ๒๕-๒๗ ผล / กก.	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๗.๕๐	๓๓.๘๓	๓๕.๐๐
๒๐	มะเขือยาว : ผลตรง อวบ ขนาด ๕-๖ ผล / กก.	กิโลกรัม	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๓.๓๓	๔๕.๐๐
๒๑	มะเขือพวง : เด็ดหัวออก	กิโลกรัม	๑๑๐.๐๐	๙๕.๐๐	-	๑๐๒.๕๐	๑๑๐.๐๐
๒๒	มะระ : ผลตรงอวบ ๒-๓ผล/กก.	กิโลกรัม	๔๙.๐๐	๔๕.๐๐	๔๒.๕๐	๔๕.๕๐	๕๐.๐๐
๒๓	บวบ : ผลตรง อวบ ไม่แก่เกินไป ไม่เหี่ยว	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๓.๐๐	๓๕.๐๐
๒๔	ตะไคร้ : สด สะอาด ไม่มีดิน หรือสิ่งปนเปื้อน	มัด	-	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชัยยุยานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



ชื่อ

ชื่อ

ชื่อ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่ กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคโคร	ตลาดมักคิ	พาณิชย์		
๒๕	ใบมะกรูด : ใบเขียวสวย ไม่แก่ หรืออ่อนเกินไป	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๒๖	ต้นหอม : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบที่เขียว หรือเนาเสีย	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๓.๓๓	๑๓๐.๐๐
๒๗	ผักชี : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กิโลกรัม	๑๖๙.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๗๕.๐๐	๑๖๙.๖๗	๑๘๐.๐๐
๒๘	คื่นฉ่าย : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กิโลกรัม	๑๔๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๖๓.๓๓	๑๘๐.๐๐
๒๙	ผักชีฝรั่ง : ใบมีสีเขียวสด สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	กิโลกรัม	๑๕.๐๐	๗.๐๐	-	๑๑.๐๐	๑๐.๐๐
๓๐	ใบกระเพรา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๓๑	ใบโหระพา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๓๒	ใบรา : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๓๓	ใบแมงลัก : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๓๔	ใบส้ม : ใบเขียวสดสะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๓๕	ตำลึง (เด็ด) : ใบสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๒.๕๐	๘๕.๐๐
๓๖	หอยกัลลวย : ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กิโลกรัม	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐
๓๗	ถั่วลิสงเตา : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กิโลกรัม	๑๑๘.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๒.๐๐	๑๓๐.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชญัญญา สุข เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

Signature

Signature

Signature

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคตร	ตลาดภักดี	พาณิชย์		
๓๘	ถั่วแขก : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กิโลกรัม	๙๐.๐๐	๖๕.๐๐	-	๗๗.๕๐	๘๐.๐๐
๓๙	ถั่วฝักยาว : ฝักอวบ ไม่แก่เกินไป เมล็ดไม่พอง	กิโลกรัม	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๓.๗๕	๖๔.๕๘	๗๐.๐๐
๔๐	ถั่วงอก : ไม่มีสารฟอกขาว หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	-	๒๐.๐๐	๒๒.๕๐	๒๑.๒๕	๒๐.๐๐
๔๑	ผักกาดขาว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๔๕.๐๐	๓๗.๑๙	๔๐.๔๐	๔๕.๐๐
๔๒	ผักกาดหอม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๖๙.๐๐	๗๐.๐๐	-	๖๙.๕๐	๗๐.๐๐
๔๓	ผักกวางตุ้ง : ไม่ปนใบแก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๕๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๓.๗๕	๓๗.๙๒	๔๐.๐๐
๔๔	ผักคะน้า : ไม่ปนใบแก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๓๘.๐๐	๔๐.๐๐	๓๘.๑๓	๓๘.๗๑	๔๕.๐๐
๔๕	ผักฮ่องเต้ : ไม่ปนใบแก่	กิโลกรัม	๕๙.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๙.๕๐	๕๕.๐๐
๔๖	ผักห่อเลี้ยง : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	มัด	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐
๔๗	ผักกูด : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	มัด	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐
๔๘	ยอดคะน้า : ไม่ปนใบแก่ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย	กิโลกรัม	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	-	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐
๔๙	ผักบุ้งจีน : ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๔๐.๐๐	๓๓.๑๓	๓๔.๐๔	๔๐.๐๐
๕๐	ผักบุ้งไทย ต้นใหญ่ : ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๒๕.๐๐	๑๕.๐๐	๒๖.๓๓	๒๕.๐๐

- ๑ นางวันทนา อภีร์ภรณ์ตกุล
- ๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง
- ๓ นางสาวชัญญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดกิติ	พาณิชย์		
๕๑	บัต้อคโคตี : เฉพาะดอก สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๗๙.๐๐	๘๐.๐๐	-	๗๙.๕๐	๘๐.๐๐
๕๒	ดอกกะหล่ำ : เฉพาะดอก สด สะอาด	กิโลกรัม	๗๙.๐๐	๖๕.๐๐	-	๗๒.๐๐	๗๕.๐๐
๕๓	กะหล่ำปลี : ๒ หัว / กก.	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๓๐.๐๐	๓๓.๗๕	๓๔.๒๕	๔๐.๐๐
๕๔	ยอดมะพร้าว : สด ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กิโลกรัม	๖๙.๐๐	๕๐.๐๐	-	๕๙.๕๐	๖๐.๐๐
๕๕	พริกเขียวอ่อน : ขนาด ๑.๕-๒.๕ กก. / ผล	กิโลกรัม	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐
๕๖	พริกเขียวแก่ : ขนาด ๔-๕ กก. / ผล	กิโลกรัม	๒๐.๐๐	๑๘.๐๐	๒๒.๕๐	๒๐.๑๗	๒๕.๐๐
๕๗	พริกทอง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อนขนาด ๔-๕ กก. / ผล	กิโลกรัม	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๖.๒๕	๓๓.๗๕	๓๕.๐๐
๕๘	หน่อไม้สด : หน่อฝอย สด สะอาด	กิโลกรัม	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๓๗.๕๐	๔๐.๐๐
๕๙	หน่อไม้ต้มฝอย : หน่อฝอย สด สะอาด	กิโลกรัม	๖๙.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๙.๖๗	๖๕.๐๐
๖๐	หัวปลี : หนัก ๑-๑.๕ กก./ผล ไม่แก่จนเกินไป	หัว	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐
๖๑	เห็ดนางฟ้า : ตัวดอกเห็ดไม่เปียก ไม่มีเมือก สีขาวนวล	กิโลกรัม	๙๕.๐๐	๘๕.๐๐	๗๗.๕๐	๘๕.๘๓	๙๐.๐๐
๖๒	เห็ดฟาง : ไม่มีเมือก มีสีขาวนวล	กิโลกรัม	-	๑๓๐.๐๐	๑๑๕.๐๐	๑๒๒.๕๐	๑๓๐.๐๐
๖๓	เห็ดหูหนูสด : ไม่มีเมือก	กิโลกรัม	๗๙.๐๐	๖๕.๐๐	-	๗๒.๐๐	๗๕.๐๐

๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสุตา พุ่มเก็ลียง

๓ นางสาวชัยยุภาณุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ





ศิริกัญญา ๙

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม่โคไตร	ตลาดก๊กตี	พาณิชย์		
๖๔	เห็นบางรวมหลวง (ออริจิน) : ตัวดอกเห็นแต่ไม่เปื้อย ไม่มีเมือก สีขาวนวล	กิโลกรัม	๘๕.๐๐	๗๐.๐๐	-	๗๗.๕๐	
๖๕	เห็นเต็มทอง : บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แพ็ค สด สะอาด ไม่มีเมือก สีขาวนวล	แพ็ค	๒๙.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๒.๐๐	๓๕.๐๐
๖๖	เห็นหินดำ : บรรจุ ๑๕๐ กรัม/แพ็ค สด สะอาด ไม่มีเมือก สีขาวนวล	แพ็ค	๑๕.๐๐	๒๕.๐๐	-	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐
๖๗	เห็นหินขาว : บรรจุ ๑๕๐ กรัม/แพ็ค สด สะอาด ไม่มีเมือก สีขาวนวล	แพ็ค	๑๕.๐๐	๒๕.๐๐	-	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐
๖๘	ทางคุณ : ไม่แก่ ก้านอวบ	กิโลกรัม	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐
๖๙	มะนาว : ผิวบาง Ø ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	ลูก	๓.๑๗	๔.๐๐	๔.๐๐	๓.๗๒	๔.๐๐
๗๐	ดอกหอม : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กิโลกรัม	๘๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๙๔.๕๐	๑๐๐.๐๐
๗๑	ดอกกุยช่าย : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กิโลกรัม	๑๓๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๑๑๗.๕๐	๑๒๐.๐๐
๗๒	ใบกุยช่าย : ยาวไม่เกิน ๑ ฟุต ไม่ติดใบเขียว	กิโลกรัม	๖๓.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๑.๕๐	๖๐.๐๐
๗๓	ซีพีสกัดม : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะสะอาด	กิโลกรัม	-	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐
๗๔	กล้วยเล็บมือนางดิบ : หนัก ๐.๕-๑ กก. / ทวี	กิโลกรัม	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐
๗๕	มะม่วงดิบ : สด สะอาด	กิโลกรัม	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐
๗๖	มะละกอดิบ : ๑-๒ กก./ผล	กิโลกรัม	-	๒๐.๐๐	๑๘.๓๓	๑๙.๑๗	๒๕.๐๐

๑ นางสาววันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

๒ นางสาวสายสุตา พุ่มเกลี้ยง

๓ นางสาวชัญญาบุษ เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ



๙๖

ศูนย์แม่ข่าย

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย (บาท)	ราคากลางที่กำหนด (บาท)
			ห้างแม็คโคร	ตลาดก๊กตี	พาณิชย์		
๗๗	สับประรดแดง : ๑-๒กก./ผล	กิโลกรัม	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐
๗๘	ข้าวโพดอ่อน : ฟักอบ ไม่แก่เกินไป สีเหลืองนวล	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๔๕.๐๐	-	๔๒.๐๐	๔๕.๐๐
๗๙	ข้าวโพดดิบ : ฟักอบ ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม	๒๓.๐๐	๒๕.๐๐	-	๒๔.๐๐	๒๕.๐๐
๘๐	ยอดส้มป่อย : สด ไม่เหี่ยว ไปไม่ร่วง	มัด	-	๗.๐๐	-	๗.๐๐	๗.๐๐
๘๑	ขมิ้น : สีสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม	๖๙.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๔.๕๐	๖๕.๐๐
๘๒	ผักกะหล่ำปลี : ฟักอบ อวบแน่น ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐
๘๓	มันแกว : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๓๙.๐๐	๒๕.๐๐	-	๓๒.๐๐	๓๕.๐๐
๘๔	มันเทศใหญ่ : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๐.๕-๑ กก./หัว	กิโลกรัม	-	๓๐.๐๐	๒๗.๕๐	๒๘.๗๕	๓๐.๐๐
๘๕	มันฝรั่ง : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๒-๓ นิ้ว	กิโลกรัม	๓๒.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๓.๕๐	๓๕.๐๐
๘๖	เผือก : ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ๓.๕-๔.๕ กก./หัว	กิโลกรัม	๒๙.๐๐	๔๕.๐๐	-	๓๗.๐๐	๔๐.๐๐
๘๗	พริกหวาน ๓ สี : ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	๑๒๙.๐๐	๑๓๕.๐๐	-	๑๓๒.๐๐	๑๔๐.๐๐
๘๘	ผัก ๓ สีแช่แข็ง	แพ็ค	๕๙.๐๐	๗๐.๐๐	-	๖๔.๕๐	๗๐.๐๐
๘๙	ใบเตย	กิโลกรัม	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐


 พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ

 พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการ

 นักโภชนาการปฏิบัติการ

พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการพิเศษ
 พยาบาลวิชาวชิพชำนาญการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

- ๑ นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
- ๒ นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง
- ๓ นางสาวชญัญญาชู เศษคง