

## รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางในการจัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด

### ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลระนอง เป็นโรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ๓๐๐ เตียง กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยและผู้รับบริการผู้ป่วยใน ซึ่งมีการบริการอาหาร ๓ เวลาตามมื้ออาหาร โดยแบ่งอาหารตามลักษณะต่างๆ เช่น อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารมุสลิม อาหารปั่นผสมทางสายยาง เป็นต้น อาหารแต่ละชนิดจำเป็นต้องมีวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สด สะอาด ได้มาตรฐาน และมีการรับรองฮาลาลสำหรับครัวมุสลิม การประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพ จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วยและช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการ หรือการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตรวจรับวัตถุดิบ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วย

### วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๒. เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๓. เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๔. เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และได้มาตรฐาน

๕. เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วย

๖. เพื่อส่งเสริม และสนับสนุนแผนการรักษาผู้ป่วยของแพทย์

๗. เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการ และการให้โภชนบำบัดของผู้ป่วยรายโรค

ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗

### การสั่งซื้อและส่งมอบ

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ทำการออกใบสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้ง อย่างมากไม่เกิน ๑๑ หมวด หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ หมวด ส่งมอบทุกวัน ณ อาคารโภชนาการโรงพยาบาลระนอง ระยะเวลา ๐๖.๐๐ น. - ๐๘.๓๐ น. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ทำการเก็บรวบรวมบิลส่งกลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนองดำเนินการตรวจรับต่อไป

### การชำระเงิน

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนด ในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

## การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

### ๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือแล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดตามสัญญานี้เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้ขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้ขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้ซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้ขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้ซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้ขาย ไม่ทำให้ผู้ขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้ขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้ซื้อเรียกร้อง ผู้ซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

### ค่าปรับ

ผู้ขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้ขายได้นำสิ่งของมามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

### เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาจากราคารวม

### เงื่อนไขเฉพาะ

๑. ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาทั้ง ๑๑ หมวดทุกรายการ หากเสนอราคาเพียงบางหมวดหรือบางรายการ จะไม่รับพิจารณา

๒. ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาแต่ละรายการในแต่ละหมวด ในราคาที่เหมาะสม

๓. ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาที่สามารถจัดส่งสินค้าได้ตลอดทั้งสัญญา (๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗)

## คุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด จำนวน ๑๑ หมวด ดังนี้

### หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก - สัตว์ปีก จำนวน ๒๐ รายการ

๑. เนื้อสัตว์ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices ; GAP) ของกรมปศุสัตว์ หรือผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๒. เนื้อสัตว์บก มีสีแดงสด ไม่ซีด และไม่มียีสเขียว, เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยขี้, ลักษณะเนื้อต้องแน่นนุ่ม ไม่เปื่อย เมื่อกดลงบนเนื้อเบาๆ แล้วปล่อย เนื้อต้องเต่งกลับคืนรูปเดิม, ผิวไม่แห้ง และไม่เป็นเมือก

๓. เนื้อสัตว์ปีก มีสีสด ไม่ซีด และไม่ฆ่าเลือด, ลักษณะเนื้อต้องแน่น ไม่เหี่ยวยุบ, หนังต้องสะอาด ไม่มีขนและไม่มีเมือก

๔. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เนื้อหมู สันนอก ทั้งก้อน	เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๒	เนื้อหมู สันนอก หั่นชิ้น/ สไลด์	หั่นชิ้น/สไลด์ ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ เซนติเมตร เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๓	เนื้อหมู สันใน ทั้งก้อน	เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๔	เนื้อหมู สันใน หั่นชิ้น/ สไลด์	หั่นชิ้น/สไลด์ ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ เซนติเมตร เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๕	เนื้อหมู สันคอ ทั้งก้อน	เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๖	เนื้อหมู สันคอ หั่นชิ้น/ สไลด์	หั่นชิ้น/สไลด์ ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ เซนติเมตร เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๗	หมูบด (สันนอกบด)	ใช้เนื้อหมู สันนอก บด โดยบดละเอียด เนื้อสด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษกระดูก-หนัง- สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๘	ซี่โครงหมูอ่อน	สับชิ้น กว้าง ๒.๕-๓ เซนติเมตร ยาว ๔-๔.๕ เซนติเมตร, เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ เซนติเมตร ติดไขมัน ไม่เกิน ๒๐% บรรจุถุง	กิโลกรัม
๙	ตับหมู	สด สะอาด ไม่มีสีเขียว ไม่หมองคล้ำ ไม่ขี้ ไม่มีกลิ่นคาว บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๐	ไส้หมูอ่อน	สด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นสาบ หรือคาว บรรจุถุง	กิโลกรัม
๑๑	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีกระดูก- สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๒	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด โดยบดละเอียด สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๓	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๔	น่องไก่	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยขีดข่วน จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๕	สะโพกไก่	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยขีดข่วน จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๖	ปีกไก่ส่วนบน	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยขีดข่วน จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๗	ปีกไก่ส่วนกลาง	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยขีดข่วน จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๘	ไก่ตัวสับ	ใช้ไก่ส่วนลำตัวสับ ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋ตไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๙	เลือดไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น เป็นก้อนแน่นแข็ง ไม่ละ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน บรรจุใส่ถุง	กิโลกรัม
๒๐	โครงไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดลม บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋ตไก่	กิโลกรัม

## หมวดที่ ๒ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๙ รายการ

๑. เนื้อสัตว์ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices ; GAP ) ของกรมปศุสัตว์ หรือผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากสถานที่จำหน่าย หรือตลาดสด ต้องได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

๒. เนื้อไก่ ต้องผ่านกรรมวิธีการฆ่า และแล่ ตามหลักศาสนาอิสลาม หรือเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ผ่านการรับรองฮาลาล

๓. เนื้อไก่ ไม่ซีด และไม่ชำเลือด, เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด, ลักษณะเนื้อต้องแน่น ไม่เหนียว, หนังต้องสะอาด ไม่มีขน และไม่มีเมือก ไม่มีเลือดปนในเนื้อไก่

๔. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง และมีการแยกพื้นที่อาหารฮาลาล ในการขนส่งร่วมกับอาหารอื่นๆ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เนื้ออกไก่ ฮาลาล	ลอกหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีกระดูก-สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๒	เนื้ออกไก่บด ฮาลาล	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด โดยบดละเอียด สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๓	สันในไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๔	น่องไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยชำแฉง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๕	สะโพกไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่ชำแฉง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๖	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่ชำแฉง จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๗	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยชำแฉง บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม
๘	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ใช้ไก่ส่วนลำตัวสับ ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุตไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๙	โครงไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดเลือด ไม่มีเลือดปน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม

หมวดที่ ๓ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

๑. เนื้อสัตว์ ต้องได้รับรองระบบการผลิต และผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices ; GAP) ของกรมประมง และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย

๒. เนื้อสัตว์ ต้องสด สะอาด ไม่เหม็นคาว ไม่ชำเล็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	กุ้งขาวสด	น้ำหนัก ๒๕-๓๐ ตัว/กก., กุ้งต้องสด หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่น เนื้อไม่ชำหรือละ	กิโลกรัม
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	ปลาครุฑคราดทั้งตัว คลักไส้ หั่นเป็นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๓	ปลาครุฑคราด แล่นเนื้อ	ปลาครุฑคราดทั้งตัว ขนาด ๐.๗-๑ กก./ตัว แล่นเนื้อล้วน ไม่มีก้าง (แยกถุงบรรจุ หัวปลา และเนื้อปลาแล)	กิโลกรัม
๔	ปลาทูสด	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อปลาสด ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๕	ปลาตาโต	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อปลาสด ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๖	ปลาลัง	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อปลาสด ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗	ปลามง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อปลาสด ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๘	ปลาแดง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อปลาสด ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๙	ปลาซาบะนอร์เวย์	ขนาด ๐.๖-๐.๘ กก./ตัว หนังไม่ถลอก เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๐	ปลาตอลี่ แล่นเนื้อล้วน	ขนาด ๑ กก./แพค (ขนาด ๑๗๐-๒๒๐ ต่อชิ้น), เนื้อสดไม่เละ ไม่ซำ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๑	หอยแมลงภู่งูแซ่แข็ง	ขนาด ๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก. บรรจุถุง แซ่แข็ง เนื้อสด ไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม

#### หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๘ รายการ

๑. วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูป ต้องได้รับเลขสารบบอาหาร ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) วัตถุดิบต้องมีคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ภาชนะบรรจุ และการแสดงข้อมูลฉลากอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๒. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยบุบ ไม่รั่วซึม ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บไม่ต่ำกว่า ๑๐ วัน นับตั้งแต่วันส่ง

๓. ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล

๔. ผลิตภัณฑ์ต้องติดฉลาก ที่ระบุวันที่ผลิต วันที่หมดอายุ ปริมาณ และผู้ผลิต

๕. การขนส่ง ควรมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา ชุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดใหญ่ Ø ๑ นิ้ว ผลิตจากเนื้อปลาสด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีก้างปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวเต่ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๒๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง
๒	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	ขนาดเล็ก Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร ผลิตจากเนื้อปลาสด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีก้างปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวเต่ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๑๗๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง
๓	เต้าหู้ปลา	ขนาดใหญ่ Ø ๑ นิ้ว ผลิตจากเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า ๕๐ % มีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕ % ไม่มีก้างปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวเต่ง ไม่คาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๑๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง
๔	ทอดมันปลา	ทำจากเนื้อปลาสด ไม่มีก้างปลาปน ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ผสมถั่วฝักยาว และใบมะกรูด เครื่องแกง มีกลิ่นหอม มีลักษณะเนื้อเหนียว นุ่ม ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๔๐ กรัม/ถุง	ถุง
๕	ทอดมันกุ้ง	ทำจากเนื้อกุ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน ๓๐ % แบบแซ่แข็ง มีตราฮาลาล ชิ้นละ ๒๐ กรัม	ถุง
๖	ไส้กรอกไก่รมควันหนังบางกรอบ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๗	ไก่ยอพริกไทยดำ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่ผสมดินประสิว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ลักษณะเนื้อแน่นเหนียว ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/แพ่ง	แพ่ง
๘	ลูกชิ้นหมู ชนิดกลม	ผลิตจากเนื้อหมูน้ามัย ไม่ใส่ผงชูรส ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีเอ็น หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๙	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ลูกหลักรน้ามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงมีความยาว ๕-๘ นิ้ว/แพ่งสีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสิว มีไขมัน < ๑๐% บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา ชุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๐	ไก่เชียง	ทำจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมหนัง ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไก่เชียงมีความยาว ๕-๘ นิ้ว/แพ่ง สีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสิว มีไขมัน < ๑๐% มีตราฮาลาล บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๑	หมูหย็อง	ทำจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สีผสมอาหาร บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๒	ไก่หย็อง	จากเนื้อไก่คุณภาพดี ไม่มีหนัง เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สีผสมอาหาร มีตราฮาลาล บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๓	ปลาเสียดเค็ม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ตัว	กิโลกรัม
๑๔	กุ้งแห้ง	กุ้งคุณภาพดี ขนาดตัว Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร เนื้อสวย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่สีผสมอาหาร ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในถุงที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๕	ไตปลา	ไตปลาขวด ทำจากปลาคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฉลากสินค้า	ขวด
๑๖	ปลาเค็มเจ	ลักษณะเนื้อแน่น ไม่เละ ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๗	โปรตีนเกษตร	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐานอย.	กิโลกรัม
๑๘	โปรตีนเกษตรหมูสับ	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐาน กฟ.	กิโลกรัม

#### หมวดที่ ๕ หมวดไข่ จำนวน ๔ รายการ

๑. ไข่ต้องสด เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมูลสัตว์ มีอายุการเก็บไม่ต่ำกว่า ๕ วัน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ไข่ไก่	เบอร์ ๑ หรือ น้ำหนัก ๖๐-๗๐ กรัม/ฟอง ไข่สดใหม่ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีรอยแตกร้าว	ฟอง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒	ไข่เป็ด	น้ำหนัก ๗๐-๘๐ กรัม/ฟอง ไข่สดใหม่ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีรอยแตกร้าว	ฟอง
๓	ไข่เค็ม	ทำจากไข่เป็ดเค็ม ต้มสุก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๕ กรัม/ฟอง เปลือกสีขาว สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อน ทำจากไข่สดใหม่ ไม่มีกลิ่นคาวหรือเน่าเสีย	ฟอง
๔	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน ผลิตจากไข่สด บรรจุในแกลลอนพลาสติก น้ำหนัก ๒,๐๐๐ มิลลิลิตร/แกลลอน ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ มีฉลากแสดงสินค้า ปริมาณ วันที่ผลิต วันหมดอายุ และผู้ผลิต จัดเก็บที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	แกลลอน

### หมวดที่ ๖ หมวดพริกแกง - กะทิสด จำนวน ๑๓ รายการ

๑. พริกแกงคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา สด สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ไม่รั่วซึม

๒. การขนส่ง ควรมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	พริกแกงข้าวหมกไก่	มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติของพริกแกง ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีฉลากสินค้าที่แสดงวันหมดอายุ	กิโลกรัม
๒	พริกแกงส้ม	พริกแกงคุณภาพดี ทำจากพริกสด พริกแกงสูตรนคร มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๓	พริกแกงกะทิ	พริกแกงคุณภาพดี ทำจากพริกสด พริกแกงสูตรนคร มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา ชุขะคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๔	พริกแกงป่า	พริกแกงคุณภาพดี ทำจากพริกสด พริกแกงสูตรนคร มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุ-กันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๕	พริกแกงเขียวหวาน	พริกแกงคุณภาพดี มีสีเขียวสด และกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๖	พริกแกงพะแนง	พริกแกงคุณภาพดี มีน้ำมันไม่เกิน ๑๐ % มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๗	พริกแกงมัสมั่น	พริกแกงคุณภาพดี มีน้ำมันไม่เกิน ๑๐% มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๘	พริกแกงผัดหมี่กะทิ	พริกแกงคุณภาพดี มีน้ำมันไม่เกิน ๑๐% มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๙	กะปิแกง	ทำจากกุ้งเคยคุณภาพดี เนื้อเนียน มีสีตามธรรมชาติ สีไม่ดำคล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นคาว หรือกลิ่นเล็ด บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง	กิโลกรัม
๑๐	มะพร้าวขูดขาว คั้นน้ำ	ใช้มะพร้าวสดใหม่ คั้นสดใหม่ คั้นน้ำน้อยสำหรับทำขนม น้ำกะทิสีขาวนวล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และระบุชัดเจนว่าเป็นกะทิสำหรับทำขนม	กิโลกรัม
๑๑	มะพร้าวขูดขาว ทั้งกาก	เนื้อมะพร้าวที่นึ่งทึบ ขูด สำหรับทำขนม เนื้อมะพร้าว กะทิ สีขาวนวล ไม่เหลือง และไม่ติดเปลือกมะพร้าว หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๒	มะพร้าว คั้นน้ำกะทิ	ใช้มะพร้าวสดใหม่ คั้นสดใหม่ คั้นน้ำสำหรับแกง แยกหัว และหางกะทิ สีขาวนวล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และระบุชัดเจนว่าเป็นหัวและหางกะทิ	กิโลกรัม
๑๓	พริกแกงเจ	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง

**หมวดที่ ๗ หมวดอาหารสด เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหมักดอง และอาหารกระป๋อง**  
จำนวน ๓๐ รายการ

๑. วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูป ต้องได้รับเลขสารบบอาหาร ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ GMP ( Good Manufacturing Practice ) วัตถุดิบต้องมีคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ภาชนะบรรจุ และการแสดงข้อมูลฉลากอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๒. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยบุบ ไม้รั่วซึม

๓. ผลิตภัณฑ์ต้องติดฉลาก ที่ระบุวันที่ผลิต วันที่หมดอายุ ปริมาณ และผู้ผลิต

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เต้าหู้แข็ง สีขาว	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อแน่นแข็ง ไม่แตก หรือละลาย ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒.๕-๓ ซม.	ก้อน
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อแน่นแข็ง ไม่แตก หรือละลาย ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒.๕-๓ ซม.	ก้อน
๓	เต้าหู้อ่อน	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อไม่ละลาย บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และแช่ในน้ำ	ก้อน
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	มีการแสดงฉลากสินค้า มีวันที่ผลิต และหมดอายุ สด สะอาด ไม่แข็งแข็ง เนื้อไม่ละลาย น้ำหนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด
๕	ข้าวคั่วปั่น	ทำจากข้าวใหม่ คั่วใหม่ ไม่ค้ำคั้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๖	พริกปั่น	ทำจากพริกแห้งคุณภาพดี คั่ว และปั่นสดใหม่ ไม่ค้ำคั้น ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่อับชื้น	กิโลกรัม
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	พริกชี้ฟ้าแห้ง เด็ดก้าน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ภาชนะบรรจุปิดสนิท สีสด ไม่หมองคล้ำ ไม่ขึ้น	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘	พริกแดงจินดาแห้ง	พริกแดงจินดาแห้ง เด็ดก้าน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ภาชนะบรรจุปิดสนิท สีสด ไม่หมองคล้ำ ไม่ชื้น	กิโลกรัม
๙	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ดิบ)	เม็ดสด ใหม่ มีสีขาวนวล ไม่เหลืองหรือหมองคล้ำ ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มี สิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	ถั่วลิสงคั่ว กระจายเปลือก บดหยาบ ทำจากถั่วลิสงใหม่ คั่วสดใหม่ ไม่ค้ำคิน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ชื้น	กิโลกรัม
๑๑	กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	ผลิตสดใหม่ เส้นไม่ขาด ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๓	บะหมี่ไข่	ผลิตสดใหม่ เส้นไม่ขาด ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๔	แผ่นเกี้ยว (สด)	ผลิตสดใหม่ ขนาดแผ่นเท่ากัน มีสีเหลือง ลักษณะต้อง ไม่แห้งแข็ง หรือแตกหัก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นสาบ หรือ กลิ่นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๕	ขนมจีน	ผลิตสดใหม่ เส้นสีขาวนวล ลักษณะเส้นเล็ก ไม่ขาด ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๖	วุ้นเส้น (สด)	วุ้นเส้นชนิดสด สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ฉลากระบุวันที่ ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๗	ไชโป๊หวาน หั่นฝอย	ไชโป๊ชนิดหวาน หั่นเป็นเส้นฝอย ยาว ๔-๕ ซม. สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีและกลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน	กิโลกรัม
๑๘	ไชโป๊เค็ม	ไชโป๊ชนิดเค็ม หั่นเป็นแว่นหนา ๐.๓-๐.๘ ซม. สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีและกลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน	กิโลกรัม
๑๙	ผักกาดดอง ไม่มีใบ	ผักกาดดองไม่มีใบ หรือใบน้อยกว่า ๑๐ % สด สะอาด ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุ ในภาชนะปิดสนิท	กิโลกรัม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๐	มะขามเปียก	มะขามเปียกเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้คุณภาพ และมาตรฐาน เก็บรักษาได้มากกว่า ๖ เดือน	กิโลกรัม
๒๑	มะนาวดอง	ผลิตจากมะนาวคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในขวดที่ปิดฝาด้วยพลาสติกซีล ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๒ ลูก/ขวด ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน มีอายุการเก็บ ไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน	ขวด
๒๒	กระเทียมดอง	ผลิตจากกระเทียมคุณภาพดี ตัดจุก ไม่มีก้าน มีเนื้อกระเทียม $\geq 50\%$ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ $\geq 1$ เดือน น้ำหนัก ๑,๘๐๐ กรัม/กระปุก	กระปุก
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	น้ำกระเทียมดองคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ $\geq 1$ เดือน น้ำหนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๔	เต้าหู้ยี้	เต้าหู้ยี้ยี่ห้อดี สีสด สะอาด ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ $\geq 1$ เดือน น้ำหนัก ๒,๐๐๐ กรัม/กระปุก	กระปุก
๒๕	น้ำพริกเผา	น้ำพริกเผาคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๘๐๐ กรัม/กระปอง	กระปอง
๒๖	น้ำมันพริกเผา	น้ำมันพริกเผาคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด
๒๗	แห้ว กระปอง	ผลิตจากแห้วคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๕๖๕ กรัม/กระปอง	กระปอง
๒๘	ผลไม้รวม กระปอง	ผลิตจากผลไม้รวมคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๕๖๕ กรัม/กระปอง	กระปอง
๒๙	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	ผลิตจากเม็ดแปะก๊วยคุณภาพดี ต้มสุก ลักษณะเป็นเม็ดไม่เละ ไม่แตกหัก บรรจุในน้ำเชื่อม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๓๓	ซอสผัดหมีสีแดง	บรรจุขวดพลาสติก ภาชนะบรรจุไม่แตกหัก ไม่รั่วซึม สด สะอาด ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

## หมวดที่ ๘ หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๔๐ รายการ

๑. ผลิตสดใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒. บรรจุภัณฑ์ ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุชัดเจน
๓. ขนมที่แยกสิ่งรายชิ้น ต้องบรรจุในภาชนะแยกแต่ละชิ้น ภาชนะบรรจุ เช่น ถุงแก้ว สำหรับบรรจุขนม หรือกล่องขนม หรือการห่อใบตอง เป็นต้น

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	น้ำแข็งหลอด	ผลิตจากน้ำสะอาด โดยต้องเป็นน้ำที่ผ่านการตรวจสอบว่าเป็นน้ำสำหรับบริโภคเท่านั้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	กิโลกรัม
๒	ขนมปังแซนวิช	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว (* จัดส่งล่วงหน้า ๑ วัน)	แถว
๓	ขนมปังแซนวิชชนิดแบ่งโฮลวีต	ผลิตจากแป้งสาลีไม่ขัดสี ไม่ฟอกขาว ๑๐๐ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว
๔	ขนมปังสอดไส้ถั่วแดง	สอดไส้ถั่วแดงกวน ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๕	ขนมปังสอดไส้ลูกเกด	สอดไส้ลูกเกด ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยก ต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๖	ขนมปังสอดไส้สังขยาใบเตย	สอดไส้สังขยาใบเตย ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๓ ชิ้น	ชิ้น
๗	ขนมปังสอดไส้สังขยาไข่	สอดไส้สังขยาไข่ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๘	ขนมปังสอดไส้แยมต่างๆ	สอดไส้แยมหลายรสชาติ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๙	ขนมปังสอดไส้ครีม	สอดไส้ครีม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๐	ขนมปังสอดไส้ซ็อกโกแลต	สอดไส้ซ็อกโกแลต ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๑	ขนมปังสอดไส้พริกเผา ไก่หย็อง	สอดไส้พริกเผา ไก่หย็อง ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น (ผลิตจากไก่หย็อง มีตราฮาลาล และระบุชัดเจนว่าเป็นไส้ไก่หย็อง)	ชิ้น
๑๒	ขนมปังไส้กรอก	สอดไส้ไส้กรอกไก่ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น (ผลิตจากไส้กรอกไก่ มีตราฮาลาล และระบุชัดเจนว่าเป็นไส้กรอกไก่)	ชิ้น
๑๓	ขนมเค้กกล้วยหอม	มีกลิ่นหอม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๔	ขนมเค้กเนยสด	มีกลิ่นหอม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๕	ขนมเค้ก บราวนี่	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ผลิตจากซ็อกโกแลตที่มีคุณภาพ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู มีกลิ่นหอมของซ็อกโกแลต น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๖	ขนมเค้กแยมโรล	ไส้แยมรสชาติต่างๆ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก $\geq 50$ กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๗	ขนมชั้น	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๘	ขนมน้ำตาลดอกไม้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๑๙	ขนมตะโก้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๐	ขนมกี้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๑	ขนมโค	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๒	ขนมสอดไส้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ห่อด้วยใบตอง ขนาดฐานขนม ประมาณ ๕x๕ ซม.	ห่อ
๒๓	ข้าวเหนียวมูล หน้าต่างๆ	ข้าวเหนียวมูล ผลิตใหม่ทุกวัน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน หน้าข้าวเหนียวมูลต่างๆ เช่น สังขยาไข่ มะพร้าว กุ้งป่น ัญพิช เป็นต้น โดยจัดส่งแบบคละหน้าให้มีความหลากหลาย ขนาดฐานขนมประมาณ ๕x๘ ซม.	ห่อ
๒๔	ขนมจีบไส้ไก่บด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ผลิตจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมมันหมู จัดส่งพร้อมน้ำจิ้ม มีตราฮาลาล บรรจุกล่องขนาด ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๕	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	แป้งซาลาเปา ผลิตสดใหม่ทุกวัน มีลักษณะเนื้อนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ใส่ซาลาเปาต่างๆ เช่น ไส้ไก่บด เผือก กวน ถั่วแดงกวน สังขยาใบเตย คริม เป็นต้น ไส้ต้องผลิตสดใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ** กรณีไส้ไก่บด ต้องผลิตจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมมันหมู และต้องระบุว่าเป็นไก่บด หรือมีตราฮาลาล บรรจุกล่องขนาด ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม. น้ำหนักต่ำกว่า ๕๐ กรัม	ชิ้น
๒๖	วุ้นขาว	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๗	ฉะก้วย	หั่นชิ้น ขนาด ๑.๕x๑.๕ ซม. ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๘	ลูกชิด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๙	วุ้นมะพร้าว	หั่นชิ้น ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๐	รวมมิตร	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๑	เม็ดทับทิม	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๒	ลอดช่องสิงคโปร์	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๓	ลอดช่องไทย	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๔	ซ่าหริ่ม	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๓๕	น้ำเต้าหู้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๖	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๗	น้ำเต้าหู้งด้า	ใส่งาด้าไม่น้อยกว่า ๑๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๘	น้ำเต้าหู้งด้า สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่งาด้าไม่น้อยกว่า ๑๕ % ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๙	น้ำข้าวโพด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๔๐	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....กัญญาพร นางสาวชญัญญาพร เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

### หมวดที่ ๙ หมวดผลไม้ จำนวน ๒๗ รายการ

๑. วัตถุดิบจากพืช ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ต้องได้รับการรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (Good Agriculture –Practices ; GAP) ของกรมวิชาการเกษตร หรือได้รับเครื่องหมายรับรอง Q, Q Premium กับสินค้าเกษตร และอาหาร หรือมาตรฐานอาหารอินทรีย์หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า เป็นต้น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากตลาดสด ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ของกรมอนามัย โรงพยาบาลจะมีการสุ่มตัวอย่างวัตถุดิบจากพืช เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน และสารกำจัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอ

๒. ผลไม้ต้องเป็นผลไม้สดใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ หรือเน่าเสีย และปราศจากสารกำจัดศัตรูพืช

๓. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และควบคุมวิธีการขนส่ง เพื่อป้องกันวัตถุดิบเกิดการเสียหาย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	ส้มโอ พันธุ์ทองดี หรือขาวน้ำผึ้ง รสชาติหวาน กลิ่นหอม แกะเปลือกพร้อมรับประทาน ลักษณะเนื้อต้องไม่แตกหรือละ บรรจุในถาดผลไม้ หุ้มด้วยพลาสติกหุ้มอาหาร (ขนาดถาดผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.)	แพ็ค
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด ลักษณะเนื้อหนา กลิ่นหอมหวาน ไม่ช้ำ สะอาด	กิโลกรัม
๓	แอปเปิ้ลแดง	พันธุ์ฟังก์เคิลดี หรือฟูจิ หรือเอนวี ผลทรงกลม มีสีแดง ตรงกันผลมีรอยบุ๋มลึก ผิวเรียบ เนื้อแน่น กรอบ มีรสหวานอมเปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล
๔	แอปเปิ้ลเขียว	พันธุ์แกรนนี่ สมิธ ผลทรงกลม มีสีเขียว ตรงกันผลมีรอยบุ๋มลึก ผิวเรียบ เนื้อแน่น กรอบ มีรสเปรี้ยว อมหวาน เล็กน้อย และมีกลิ่นหอม ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล
๕	องุ่นแดง	ผลทรงกลม หรือรี ผลมีสีแดงเข้ม เนื้อกรอบ นุ่ม ฉ่ำน้ำ รสหวาน ผิวไม่เหี่ยว เป็นข้อ-พวง ไม่หลุดร่วง ไม่เน่าไม่ช้ำ	กิโลกรัม
๖	องุ่นเขียว	ผลทรงกลม หรือรี ผลมีสีเขียว เนื้อกรอบ นุ่ม ฉ่ำน้ำ รสหวาน ผิวไม่เหี่ยว เป็นข้อ-พวง ไม่หลุดร่วง ไม่เน่าไม่ช้ำ	กิโลกรัม
๗	กล้วยน้ำว้าสุก	ผิวสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นจุดดำ ไม่มีเมล็ด ขนาดยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก, จำนวนไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘	กล้วยไข่	ผลทรงรี มีผิวลื่นเรียบ ไม่ขำ ไม่มีจุดดำ ผลสุกแก่ สีเหลือง เนื้อแน่น รสหวาน กลิ่นหอม ไม่สุกหอม จนเกินไป ขนาดยาว ๖-๘ ซม./ลูก, Ø ๒.-๒.๕ ซม./ลูก, จำนวนไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	กิโลกรัม
๙	กล้วยหอมสุก	ผิวสีเหลืองนวล ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกหอม จนเกินไป กลิ่นหอม รสหวาน ขนาดยาว ๑๒-๑๕ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	ลูก
๑๐	พุทราหมสด	ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีจุดดำ เนื้อกรอบ กลิ่นหอม รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาด ๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๑	ส้มโชกุน	เบอร์ ๐ ผิวผลเรียบ เปลือกบาง เนื้อในเป็นสีส้มอมทอง ฉ่ำน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่แข็ง รสหวานอมเปรี้ยว ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๒	ส้มเขียวหวาน	เบอร์ ๐ ผิวผลเรียบ เปลือกบาง เนื้อในเป็นสีส้มอมทอง ฉ่ำน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่แข็ง รสหวานอมเปรี้ยว ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๓	ลองกอง	มีสีน้ำตาลอมเหลือง ผิวเปลือกสะอาด เป็นข้อ หรือพวง ไม่หลุดร่วงจากขั้ว รสหวาน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๔	กลางสาด	มีสีน้ำตาลอมเหลือง ผิวเปลือกสะอาด เป็นข้อ หรือพวง ไม่หลุดร่วงจากขั้ว รสหวาน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๕	มังคุด	ผลเป็นทรงกลม มีก้านเลี้ยงด้านบน ผิวเปลือกหนา มีสีแดงอมม่วง ชุ่มน้ำ มีกลิ่นหอม ขั้วผลมีสีเขียวสด ผิวไม่แข็ง ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๖	เงาะ	พันธุ์เงาะโรงเรียน ลักษณะเนื้อกรอบ หลุดจากเมล็ดได้ง่าย กลิ่นหอม รสหวาน เปลือกสะอาด ไม่ขำ	กิโลกรัม
๑๗	ชมพูแดง	ผลสีแดง ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว ผลโต ฉ่ำน้ำ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย เนื้อกรอบ รสหวาน ขนาด ๘-๑๐ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๘	สาลี่	ผลมีสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่า มีกลิ่นหอม ฉ่ำน้ำ ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ไม่สุกหอมจนเกินไป ผิวเรียบเนียน เนื้อนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	แก่จัด ผิวเรียบเนียน เนื้อกรอบ รสหวานอมมัน ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชัญญาอนุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๑	แก้วมังกร	ผลทรงกลมรี สีเปลือกเป็นสีแดงม่วง หรือชมพูบานเย็น มีก้านเลี้ยงติดรอบผล รสหวานอมเปรี้ยว ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ผลเกลี้ยง ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว มีสีเขียวจนวลสวย ไม่สุกงอม หรือพองจนเกินไป รสหวาน ไม่นิ่มและ ไม่มีเมล็ดขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๓	แตงโม	แก่จัด เนื้อสีแดงสด ไม่ซีด ใสในไม่ลึ้ม เปลือกบาง ไม่ขำ ไม่แตก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๒๔	มะละกอสุก	พันธุ์ฮอลแลนด์ แก่จัด ผิวเรียบ เนื้อหนา เนื้อเป็นสีส้ม สด ไม่ซีด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย รสหวาน ขนาด ๒-๓ ลูก/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๕	แคนตาลูป	แก่จัด ผลทรงกลม เปลือกแข็ง ไม่เหี่ยว มีกลิ่นหอม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๒๖	สับปะรดหวาน	เนื้อแก่จัด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย สดใหม่ เนื้อฉ่ำ รสหวาน ไม่เปรี้ยว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๒๗	น้ำมะพร้าวน้ำหอม	น้ำมะพร้าว น้ำหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่ผสมน้ำเชื่อม น้ำตาล หรือสารให้ความหวาน (ไม่มีเนื้อมะพร้าว) บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง

### หมวดที่ ๑๐ หมวดผัก จำนวน ๙๓ รายการ

๑. วัตถุดิบจากพืช ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ต้องได้รับการรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (Good Agriculture –Practices ; GAP) ของกรมวิชาการเกษตร หรือได้รับเครื่องหมายรับรอง Q, Q Premium กับสินค้าเกษตร และอาหาร หรือมาตรฐานอาหารอินทรีย์หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า เป็นต้น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากตลาดสด ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ของกรมอนามัย โรงพยาบาลจะมีการสุ่มตัวอย่างวัตถุดิบจากพืช เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน และสารกำจัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอ

๒. ผัก ต้องเป็นผักสดใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย และปราศจากสารกำจัดศัตรูพืช

๓. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และควบคุมวิธีการขนส่ง เพื่อป้องกันวัตถุดิบเกิดการเสียหาย

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดจุก	กระเทียมหัวใหญ่ ตัดจุก กลีบไม่ลึบ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒	หัวหอมแดง	กลีบไม่ลึบ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๓	หัวหอมพม่า	กลีบไม่ลึบ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๒.๕-๓ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๔	หัวหอมใหญ่	ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๖-๗ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีแดงสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ชั่วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๖	พริกชี้ฟ้าสด สีเหลือง	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีเหลืองสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ชั่วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๗	พริกชี้ฟ้าสด สีเขียว	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีเขียวสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ชั่วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๘	พริกชี้หนุสวน เด็ดขั้ว	พริกชี้หนุสวน เม็ดเล็ก สีเขียวหรือแดง เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่าเสีย สด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๙	พริกแดงจินดา เด็ดขั้ว	พริกแดงจินดา เม็ดกลาง สีแดงสด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่าเสีย สด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๑๐	พริกหยวก	ผิวสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ชั่วเขียว สด	กิโลกรัม
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	พริกหวาน สีแดง สีเขียว สีเหลือง ผิวมันเรียบ ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ชั่วเขียวสด	กิโลกรัม
๑๒	พริกไทยอ่อน	มีสีเขียว ไม่ดำคล้ำ อยู่ติดกันเป็นช่อ ไม่หลุดร่วง สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์เต็มช่อ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๓	ขิงแก่ สด	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก เนื้อแข็ง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๑๔	ขิงอ่อน หั่นฝอย	ทำจากขิงอ่อน สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ล้างคราบดิน ขูดผิวเปลือกออกทั้งหมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ตามความยาวขิง	กิโลกรัม
๑๕	กระชาย หั่นฝอย	ทำจากกระชายที่สด สะอาด ล้างคราบดินออกจนหมด หั่นฝอยเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๖	ข้าแก่สด	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก เนื้อแข็ง ไม่เหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๑๗	ข้าอ่อนสด	ข้าอ่อน สด สะอาด มีผิวขาวอวบ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก ไม่เหนียว ไม่เน่าเสีย มีส่วนลำต้นติดมา ยาวไม่เกิน ๑๐ นิ้ว	กิโลกรัม
๑๘	ข้าอ่อน หั่นฝอย	ทำจากข้าอ่อนสด มีผิวขาวอวบ สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ล้างคราบดินออก ขูดผิวเปลือกออกทั้งหมด หั่นฝอย เป็นเส้นตามความยาวข้าอ่อน	กิโลกรัม
๑๙	ตะไคร้	สด สะอาด ไม่เหนียว ต้นอวบ ไม่ติดใบ ไม่มีราก สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก ความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว	กิโลกรัม
๒๐	ต้นหอม	ต้นหอมสด ไม่เหนียว ไม่หัก ใบมีสีเขียวสด ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๑	ผักชี	ลำต้นและใบมีสีเขียวสด อ่อน ไม่เหนียว ไม่หัก ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๒	คื่นฉ่าย	ลำต้นและใบมีสีเขียวสด อ่อน ไม่เหนียว ไม่หัก ใบใหญ่ ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๓	ใบมะกรูด	ใบสีเขียวสด ไม่เหนียว ไม่มีเพลี้ย หรือแมลง มีกลิ่นหอม	กิโลกรัม
๒๔	ผักชีฝรั่ง	ใบสีเขียวสด สะอาด ต้นอ่อน ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๕	ใบกะเพรา	ใบกะเพราบ้าน (ใบขนาดเล็ก) ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม ก้านใบเขียวสด ไม่มีราก	กิโลกรัม
๒๖	ใบโหระพา	ใบใหญ่ สีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๗	ใบสะระแหน่	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๘	ใบรา	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๙	ใบแมงลัก	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๓๐	ดอกหอม	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๑	ดอกกุยช่าย	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๒	ใบกุยช่าย	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๓	แครอท	สีส้มสด ลำต้นตรงอวบ ขั้วไม่ติดใบ เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่เป็นเสี้ยน ไม่แตกหัก ลักษณะเป็นหัวเดี่ยวสมบูรณ์ ไม่แก่เกินไป หรือมีกลิ่นฉุนรุนแรง ขนาด ๓-๕ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๓๔	แตงกวา	แตงกวาอ่อน สด สะอาด ไม่เหี่ยว มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรงและอวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มัน สีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ลักษณะเนื้อต้องไม่แก่จนเกินไป ขนาด ๕-๗ หัว/กิโลกรัม หรือความยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๕	แตงกวา ลูกเล็ก	แตงกวาอ่อน สด สะอาด ไม่เหี่ยว มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรงและอวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มัน สีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ลักษณะเนื้อต้องไม่แก่จนเกินไป	กิโลกรัม
๓๖	หัวไชเท้า	ผลตรง อวบ เนื้อสีขาวนวล ไม่ฝ่อ ผิวสะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีหินนอน ติดก้านใบยาวไม่เกิน ๑๐ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๓๗	มะเขือเทศห่อ	ผลทรงกลม ผิวสีส้มปนแดง ไม่เหี่ยว เนื้อสุก กรอบ แน่น ไม่สุกงอม ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๑๐-๑๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๓๘	มะเขือเทศราชินี	ผลทรงกลมรี ผิวสีส้มปนแดง ไม่เหี่ยว เนื้อสุก กรอบ แน่น ไม่สุกงอม ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๓๙	มะเขือเปราะ	เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า หัวตั้ง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สีขาวปนเขียว	กิโลกรัม
๔๐	มะเขือส้มม่วง	ผลเล็ก สีม่วง เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า หัวตั้ง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....ทักษิณานุก.....นางสาวชญานุกุญชร เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๔๑	มะเขือยาว	ผลตรง อวบ ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ตัดขั้วสีเขียวสด เนื้อในอ่อน ขนาด ๕-๗ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๔๒	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	มะเขือพวง เนื้อในอ่อน เต็ดขั้วออก สีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน	กิโลกรัม
๔๓	มะระจีน	ผลตรง อวบ สีเขียวอ่อน ไม่ติดสีเหลือง หรือเนื้อสุก สด ไม่เหี่ยว สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หัก ไม่ขำ ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๔๔	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน ตรง สด สะอาด ไม่เหี่ยว สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หรือ หัก ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว น้ำหนักไม่เกิน ๕ ลูก/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๔๕	ถั่วลันเตา	ถั่วลันเตาฝักอ่อน อวบ เมล็ดอ่อน ไม่พอง ฝักสด สีเขียว ไม่มีรูหนอน ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดยอดขั้ว หัวและท้าย พร้อมลอกใยด้านข้างออก	กิโลกรัม
๔๖	ถั่วแขก	ถั่วแขกฝักอ่อน อวบ เมล็ดอ่อน ไม่พอง ฝักสด สีเขียว ไม่มีรูหนอน ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว ตัดยอดขั้ว หัวและท้าย พร้อมลอกใยด้านข้างออก	กิโลกรัม
๔๗	ถั่วฝักยาว	ถั่วฝักยาวอ่อน ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม ฝักอวบ ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว เมล็ดไม่พอง ไม่มีรูหนอน ฝักไม่เหลือง	กิโลกรัม
๔๘	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบ สีขาวนวล ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว ไม่มีสารฟอกขาว รากสั้น ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๔๙	ตำลึง (เต็ด)	ใบอ่อน สด ไม่ปนใบแก่ เต็ดเฉพาะใบ ไม่ติดก้าน ไม่ติดใยหนวด ใบสีเขียวสด ไม่มีสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่า	กิโลกรัม
๕๐	ใบบัวบก	ใบสีเขียวสด ไม่แก่เกินไป ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่ร่วง	กิโลกรัม
๕๑	ผักเหลียง	ใบสด อ่อน ไม่แก่เกินไป ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวลุ่มสุด ไม่เหี่ยว ลอกใบแก่ทิ้ง ใบมีสีขาว ปนเขียวอ่อน สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ขำ ใสในไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๓	ผักกาดหอม	ผักกาดหอมสด ไม่เหี่ยว ใบมีสีเขียวอ่อน ไม่แก่เกินไป สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ขำ ใสในไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน ไม่ติดราก	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ



ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๕๔	ผักกวาดตั้ง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม
๕๕	ผักคะน้า	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ลำต้นใหญ่ ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม
๕๖	ผักฮ่องเต้	ลำต้นอวบ ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใส่ในไม่เน่า สะอาด ไม่มีคราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๗	แขนง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใส่ในไม่เน่า สะอาด ไม่มีคราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๘	ผักบุ้งจีน	ลำต้นอ่อนอวบ ไม่แก่ ใบไม่แก่ ไม่เหี่ยวงอ สด สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กิโลกรัม
๕๙	ผักบุ้งไทย	ลำต้นอ่อนอวบ ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่แก่ ใบไม่แก่ ไม่เหี่ยวงอ สด สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๐	ทางคุณ	ลำต้นตรง อวบ มีสีเขาวอมเขียว ไม่แก่ ไม่ฝ่อ	กิโลกรัม
๖๑	ยอดมะพร้าว	ยอดมะพร้าวอ่อน สด ไม่มีกลิ่น ไม่แก่เกินไป มีสีเขาว นวล	กิโลกรัม
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน ไม่แก่เกินไป มีสีเขาวนวล อวบ	กิโลกรัม
๖๓	บล็อกโคลี	พุ่มดอกอ่อน สีเขียวสด ไม่ดำคล้ำ ไม่เหลือง สด สะอาด ใบเสมอพุ่มดอก ก้านไม่แตก ความยาวก้าน (ส่วนที่เกิน- พุ่มดอก) ไม่เกิน ๑ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๔	ดอกกะหล่ำ	พุ่มทยอยอ่อน สีเขาวนวล ไม่ดำคล้ำ ไม่เหลือง สด สะอาด ใบเสมอพุ่มดอก ก้านไม่แตก ความยาวก้าน (ส่วนที่เกิน- พุ่มดอก) ไม่เกิน ๑ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๕	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบหุ้มด้านนอกสีเขียวออก มีสีเขียวอ่อน สด ไม่เหี่ยว ลักษณะกลมมน กาบใบไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๖๖	ฟักเขียวอ่อน	ผิวด้านนอกเนียน สีเขียว ไม่ซ้ำ เนื้อในอ่อน ไม่ฝ่อ ผลกลมยาว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๖๗	ฟักเขียวแก่	ผลกลมยาว ผิวด้านนอกนวลเป็นแบ่งสีขาวเคลือบ เปลือกสีเขียว แข็ง ไม่ซ้า เนื้อด้านในมีสีขาวปนเขียว อ่อน ลักษณะเนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๖๘	ฟักทอง	ฟักทองแก่จัด ลักษณะเนื้อแน่น ความหนาของเนื้อ ไม่ต่ำกว่า ๑ นิ้ว มีสีเหลืองเข้ม หรือสีเหลืองอมส้ม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๖๙	หน่อไม้สด	หน่อไม้สด ลอกเปลือกออก เนื้อในอ่อน สีขาวนวล	กิโลกรัม
๗๐	หน่อไม้ต้ม หั่นฝอย	หน่อไม้อ่อน ต้มสุก หั่นเป็นเส้น ลักษณะเนื้อนุ่ม ไม่แข็ง กระด้าง สีขาวนวล ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๑	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ไม่เหี่ยว ไม่เป็นเมือก ไม่ดำคล้ำ ไม่ซ้า ไม่เปื่อย หรือเน่าเสีย ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๒	เห็ดหูหนูสด	ดอกสด ไม่เหี่ยว เนื้อใน ไม่ดำคล้ำ มีสีน้ำตาล ไม่มีขน ไม่มีเมือก	กิโลกรัม
๗๓	เห็ดนางรมหลวง (ออริจิน)	ดอกเห็ดสด ไม่เหี่ยว ขนาด Ø ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว ดอกไม่ซ้า มีสีขาลนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๔	เห็ดหลินขาว	ดอกสีขาวนวล ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ซ้า ไม่เน่าเสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๕	เห็ดหลินดำ	ดอกสีน้ำตาลอ่อน ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ซ้า ไม่เน่าเสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๖	ขี้เหล็กต้ม	ดอกขี้เหล็กต้มสุก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีปริมาณเนื้อมากกว่า ๗๐ %	กิโลกรัม
๗๗	กล้วยเล็บมือนางดิบ	กล้วยเล็บมือนางผลอวบ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กิโลกรัม/หวี	กิโลกรัม
๗๘	มะม่วงดิบ	เปลือกสีเขียวสด เนื้อในสีขาว มีรสเปรี้ยว ผลใหญ่ ผิวเรียบ เป็นมัน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๗๙	มะละกอดิบ	เปลือกสีเขียวสด ไม่ซ้า ไม่มีหนอน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๐	สับปะรดแกง	สด สะอาด รสหวานเปรี้ยว อมหวานเล็กน้อย น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	พืก่อว มีสีเหลืองนวล เมล็ดไม่พอง ไม่แก่เกินไป ปลอกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๘๒	พืกข้าวโพดดิบ	หรือข้าวโพดหวาน พืกอวบ เมล็ดใหญ่ แน่นเต็มพืก ปลอกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๘๓	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ผิวเรียบ ไม่มีจุดดำ ไม่เน่าเสีย ขนาด Ø ไม่ต่ำกว่า ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	ลูก
๘๔	ยอดส้มป่อย	ยอดส้มป่อย ก้านแดง ใบสด ไม่เหี่ยว ไม่ร่วง มีรสชาติ เปรี้ยว	มัด
๘๕	ขมิ้น	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน สีเหลืองสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูแมลงเจาะ	กิโลกรัม
๘๖	ฝักมะขามอ่อน	ฝักสด อวบน้ำแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย สีเปลือกเป็นสี น้ำตาลอ่อนอมเขียว เนื้อในเป็นสีเขียว มีรสเปรี้ยว	กิโลกรัม
๘๗	มันแกว	หัวใหญ่ เนื้อแน่น รากสั้น ไม่มีคราบดิน ขนาด Ø ไม่ต่ำกว่า ๓นิ้ว/หัว หรือขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๘๘	มันเทศสีส้ม	หัวใหญ่ เนื้อแน่น สีส้มสด ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูดำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๘๙	มันเทศสีม่วง	หัวใหญ่ เนื้อแน่น สีม่วงสด ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูดำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๐	มันฝรั่ง	หัวใหญ่ เนื้อแน่น สีม่วงสด ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูดำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๓-๔ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๑	เผือกหอม	หัวใหญ่ เนื้อแน่น พู สด สะอาด ไม่แตก ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูดำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๒	ฝัก ๓ สี แซ่แซ้ง	เนื้อฝักยังมีสภาพสมบูรณ์ ไม่ละ ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม
๙๓	ใบเตย	ใบเตยหอม สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน ไม่มีแมลง	กิโลกรัม

#### หมวดที่ ๑๑ หมวดฝักเกษตรอินทรีย์ หรือออแกนิก จำนวน ๑๘ รายการ

๑. วัตถุดิบจากพืช ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ต้องได้รับการรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (Good Agriculture –Practices ; GAP) ของกรมวิชาการเกษตร และได้รับมาตรฐานอาหารอินทรีย์ หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า เป็นต้น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น โรงพยาบาลจะมีการสุ่มตัวอย่างวัตถุดิบจากพืช เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน และสารกำจัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอ

  
นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล  
  
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง  
  
นางสาวชญัญญา นุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๒. ผัก ต้องเป็นผักสดใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย และปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช  
 ๓. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และควบคุมวิธีการขนส่ง เพื่อป้องกันวัตถุดิบเกิดการเสียหาย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	พริกขี้หนูสวน (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	พริกขี้หนูสวน เม็ดเล็ก สีเขียวหรือแดง เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่าเสีย สด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๒	มะเขือเปราะ (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า หิวตั้ง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สีขาวปนเขียว ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๓	มะเขือยาว (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	ผลตรง อวบ ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ติดขั้วสีเขียวสด เนื้อในอ่อน ขนาด ๕-๗ ผล/กิโลกรัม ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๔	แตงกวา (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	แตงกวาอ่อน สด สะอาด ไม่เหี่ยว มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรงและอวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มัน สีเขียวอ่อน ปนเขียวแก่ ขนาด ๕-๗ หัว/กิโลกรัม ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๕	แตงกวาลูกเล็ก (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	แตงกวาอ่อน ผลเล็ก สด สะอาด ไม่เหี่ยว มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรงและอวบ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ผิวเรียบ มันสีเขียวอ่อน ปนเขียวแก่ ลักษณะเนื้อต้องไม่แก่จนเกินไป ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๖	มะระ (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	ผลตรง อวบ สีเขียวอ่อน ไม่ติดสีเหลือง หรือเนื้อสุก สด ไม่เหี่ยว สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หัก ไม่ช้ำ ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๗	บวบ (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	ผลอ่อน ตรง สด สะอาด ไม่เหี่ยว สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หัก ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว น้ำหนักไม่เกิน ๕ ลูก/กิโลกรัม ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๘	ถั่วฝักยาว (เกษตร-อินทรีย์/ออแกนิก)	ถั่วฝักยาวอ่อน ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม ฝักอวบ ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว เมล็ดไม่พอง ไม่มีรูหนอน ฝักไม่เหลือง ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๙	ถั่วงอก (เกษตรอินทรีย์/ ออแกนิก)	สด สะอาด ลำต้นอวบ สีขาวนวล ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว ไม่มีสารฟอกขาว รากสั้น ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ปราศจาก สารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๐	ผักกาดขาว (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	ผักกาดขาวล้วยสด ไม่เหี่ยว ลอกใบแก่ทิ้ง ใบมีสีขาวปน เขียวอ่อน สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ซ้ำ ใสน้ำไม่เน่า ไม่ชุ่ม-น้ำ ไม่เป็นหนอน ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลง ศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๑	ผักกวางตุ้ง (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่ เกินไป ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๒	ผักคะน้า (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่ เกินไป ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๓	ผักบุ้งจีน (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	ลำต้นอ่อนอวบ ไม่แก่ ใบไม่แก่ ไม่เหี่ยวงอ สด สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว ปราศจากสารเคมี กำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๔	เห็ดนางฟ้า (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	ดอกสด ไม่เหี่ยว ไม่เป็นเมือก ไม่ดำคล้ำ ไม่ซ้ำ ไม่เปื่อย หรือเน่าเสีย ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น ปราศจากสารเคมีกำจัด แมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๕	มะละกอดิบ (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	เปลือกสีเขียวสด ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๖	สับปะรดแกง (เกษตร- อินทรีย์/ออแกนิก)	สด สะอาด รสหวานเปรี้ยว อมหวานเล็กน้อย น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล ปราศจากสารเคมีกำจัด แมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๗	หยวกกล้วยพร้อมแกง (เกษตรอินทรีย์/ออแก- นิก)	หยวกกล้วยอ่อน ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล อวบ ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม
๑๘	ใบเตย (เกษตรอินทรีย์/ ออแกนิก)	ใบเตยหอม สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน ไม่มีแมลง ปราศจากสารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญัญญา เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ราคากลางวัสดุบริโภค อาหารสด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

การสำรวจราคา จาก ๓ แหล่ง คือ ทางสรรพสินค้าแม่โคโร ,ตลาดล่าง-ตลาดก๊กดี และข้อมูลจากพาณิชย์จังหวัดระนอง ราคากลางการสำรวจประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖ หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์ปีก - สัตว์ปีก จำนวน ๒๐ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคากลาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลางที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโร	ตลาด	พาณิชย์			
๑	เนื้อหมู สันนอก ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๓๓.๓๓	๑,๐๐๐	
๒	เนื้อหมู สันนอก หั่นชิ้น/สไลด์	ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	-	๑๓๓.๕๐	๑,๒๐๐	
๓	เนื้อหมู สันใน ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๙.๐๐	๑๓๔.๖๗	๑,๐๐๐	
๔	เนื้อหมู สันใน หั่นชิ้น/สไลด์	ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	-	๑๓๓.๕๐	๑,๒๐๐	
๕	เนื้อหมู สันคอ ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๒๒.๐๐	๑๓๐.๐๐	-	๑๔๖.๐๐	๑,๐๐๐	
๖	เนื้อหมู สันคอ หั่นชิ้น/สไลด์	๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๒๒.๐๐	๑๓๐.๐๐	-	๑๔๖.๐๐	๑,๒๐๐	
๗	หมูบด (สันนอกบด)	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๒๒.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๖.๐๐	๓,๐๐๐	
๘	ซีโรงหมูอ่อน	สับชิ้น กว้าง ๒.๕-๓ ซม. และยาว ๔-๔.๕ ซม.	กก.	๑๕๖.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๖๘.๐๐	๕๐๐	
๙	ตับหมู	-	กก.	๑๑๕.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๕๒.๕๐	๓๓๐	
๑๐	ไส้หมูอ่อน	-	กก.	๗๙.๐๐	-	-	๗๙.๐๐	๑๐๐	
๑๑	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง	กก.	๗๐.๐๐	๖๘.๐๐	๖๘.๐๐	๖๘.๖๗	๓,๐๐๐	
๑๒	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๗๓.๐๐	๖๘.๐๐	๖๘.๐๐	๖๙.๖๗	๗๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 .....นางสาว.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 .....นางสาว.....นางสาวชญานุช เศษคง      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาด	พาณิชย์			
๑๓	สันในไก่	-	กก.	๘๐.๐๐	๙๖.๐๐	๖๖.๐๐	๘๐.๖๗	๕๐๐	
๑๔	น่องไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๗๔.๐๐	๙๘.๐๐	๖๒.๕๐	๗๘.๑๗	๕๐๐	
๑๕	สะโพกไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๓.๐๐	๙๘.๐๐	๗๒.๕๐	๘๔.๕๐	๑,๐๐๐	
๑๖	ปีกไก่ส่วนบน	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๘๓.๐๐	๘๒.๐๐	๗๓.๕๐	๗๙.๕๐	๕๐๐	
๑๗	ปีกไก่ส่วนกลาง	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๓๖.๐๐	๑๕๔.๐๐	๗๓.๕๐	๑๒๑.๑๗	๕๐๐	
๑๘	ไก่ตัวสับ	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่รวมหัว คอไก่ ซูดไก่ และเครื่องใน	กก.	๗๓.๐๐	๙๕.๐๐	๕๗.๕๐	๗๕.๑๗	๒,๐๐๐	
๑๙	เลือดไก่	หนักไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน	ก้อน	๑๑.๐๐	๘.๐๐	-	๙.๕๐	๒๐๐	
๒๐	โคร่งไก่	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และซูดไก่	กก.	-	๑๐	๑๔.๕๐	๑๒.๒๕	๔๕๐	

หมวดที่ ๒ หมอยอดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๙ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาด	พาณิชย์			
๑	เนื้ออกไก่ ฮาลาล	ลอกหนัง	กก.	๗๐.๐๐	๖๘.๐๐	๖๘.๐๐	๖๘.๖๗	๒,๐๐๐	
๒	เนื้ออกไก่ปด ฮาลาล	ใช้เนื้ออกไก่ลอกหนัง บด	กก.	๗๓.๐๐	๖๘.๐๐	๖๘.๐๐	๖๙.๖๗	๘๐๐	

.....นางวันทนา อธิรักษรัตน์กุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .../...นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 ...นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาด	พาณิชย์			
๓	สันในไก่ ฮาลาล	-	กก.	๘๐.๐๐	๙๖.๐๐	๖๖.๐๐	๘๐.๖๗	๕๐๐	
๔	น่องไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๗๔.๐๐	๙๘.๐๐	๖๒.๕๐	๗๘.๑๗	๓๐๐	
๕	สะโพกไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๓.๐๐	๙๘.๐๐	๗๒.๕๐	๘๔.๕๐	๓๐๐	
๖	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๘๓.๐๐	๘๒.๐๐	๗๓.๕๐	๗๙.๕๐	๒๐๐	
๗	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๓๖.๐๐	๑๕๔.๐๐	๗๓.๕๐	๑๒๑.๑๗	๒๐๐	
๘	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่รวม ส่วนหัว คอไก่ ตูดไก่	กก.	๗๓.๐๐	๙๕.๐๐	๕๗.๕๐	๗๕.๑๗	๑,๓๐๐	
๙	โคร่งไก่ ฮาลาล	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และ ตูดไก่	กก.	-	๑๐.๐๐	๑๔.๕๐	๑๒.๒๕	๒๕	

หมวดที่ ๓ หมวดย่อยสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาด	พาณิชย์			
๑	กุ้งขาวสด	๒๕-๓๐ ตัว/กก.	กก.	๒๓๙.๐๐	๒๑๐.๐๐	๒๓๕.๐๐	๒๒๘.๐๐	๓๐๐	
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	หั่นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กก.	-	๑๒๕.๐๐	-	๑๒๕.๐๐	๑,๐๐๐	
๓	ปลาครุฑคราด แล่นเนื้อ	๐.๗-๑ กก./ตัว แล่นเนื้อล้วน	กก.	-	๑๒๕.๐๐	-	๑๒๕.๐๐	๒,๐๐๐	
๔	ปลาทุสดี	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้	กก.	-	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	๑,๓๐๐	
๕	ปลาตะไคร้	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้	กก.	-	๕๕.๐๐	-	๕๕.๐๐	๑,๐๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นักโภชนาการปฏิบัติกร กรรมการและเลขานุการ



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งตรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๖	ปลาดัง	๖-๘ ตัว/กบ. ตัดหัว ควักไส้	กก.	-	๗๐.๐๐	๖๖.๒๕	๖๘.๐๐	๕๐	
๗	ปลามง	๕-๖ ตัว/กบ. ตัดหัว ควักไส้	กก.	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	๕๐	
๘	ปลาแดง	๕-๖ ตัว/กบ. ตัดหัว ควักไส้	กก.	-	๖๕.๐๐	๘๐.๐๐	๗๒.๐๐	๕๐	
๙	ปลาชวาเบเนอว์เวย์	๐.๖-๐.๘ กก./ตัว ตัดหัว ควักไส้	กก.	๖๕.๐๐	-	-	๖๕.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๐	ปลาดอลลี แล่นือด้วน	๑๗๐-๒๒๐ ต่อน้ำขึ้น บรรจุ ๑ กก./แพ็ค	กก.	๙๙.๐๐	-	-	๙๙.๐๐	๑,๓๐๐	
๑๑	หอยแมลงภู่ม้วนแห้ง	๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก บรรจุ ถุงแห้งแข็ง	กก.	๑๕๕.๐๐	-	-	๑๕๕.๐๐	๓๐๐	

หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๘ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งตรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	ลูกชิ้นปลากลม	Ø ๑ นิ้ว บรรจุ ๓๒๐ กรัม/ถุง	ถุง	๕๙.๐๐	๕๕.๐๐	-	๕๒.๐๐	๗๐๐	
๒	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	Ø ๑.๕ - ๒ ซม. บรรจุ ๒๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	๕๙.๐๐	๕๐.๐๐	-	๕๙.๕๐	๑๐๐	
๓	เต้าหู้ปลา	Ø ๑ นิ้ว บรรจุ ๓๑๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๙.๐๐	๕๘.๐๐	-	๕๓.๕๐	๑,๐๐๐	
๔	ทอดมันปลา	บรรจุ ๓๔๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๒.๐๐	๔๘.๐๐	-	๔๕.๐๐	๓๐๐	

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชัญญาหนู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำกรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๕	ทอดมันกุ้ง	ชิ้นละ ๒๕ กรัม บรรจุ ๓๐ ชิ้น/ถุง	ถุง	-	๑๗๐.๐๐	-	๑๗๐.๐๐	๑๕๐	
๖	ไส้กรอกไก่รมควันหนังบางกรอบ	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๘๙.๐๐	๗๐.๐๐	-	๗๙.๕๐	๓๐๐	
๗	ไก่ยอพริกไทยดำ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/แพค	แพค	๑๑๐.๐๐	-	-	๑๑๐.๐๐	๕๐๐	
๘	ลูกชิ้นหมู ชนิดกลม	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๓๙.๐๐	๑๖๐.๐๐	-	๑๔๙.๕๐	๕๐	
๙	กุนเชียง	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๙๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	-	๑๘๒.๕๐	๕๐	
๑๐	ไก่เซียง	มีตราฮาลาล บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๒๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	-	๑๔๒.๕๐	๑๐๐	
๑๑	หมูหย็อง	บรรจุ ๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๑๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	-	๒๐๕.๐๐	๕๐	
๑๒	ไก่หย็อง	มีตราฮาลาล บรรจุ ๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๕๒.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๕๑.๐๐	๕๐	
๑๓	ปลาเสียดเค็ม	ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ตัว	กก.	-	๑๖๐.๐๐	-	๑๖๐.๐๐	๕๐	
๑๔	กุ้งแห้ง	ขนาดตัวกุ้ง ๗.๕-๒ ซม.	กก.	-	๕๔๐.๐๐	-	๕๔๐.๐๐	๕๐	
๑๕	ไตปลา	-	ขวด	-	๒๐.๐๐	-	๒๐.๐๐	๑๐๐	
๑๖	ปลาเค็มเจ	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๑๔.๐๐	-	๑๑๔.๐๐	๑๐๐	
๑๗	โปรตีนเกษตร	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๒๑๙.๐๐	-	๒๑๙.๐๐	๑๐๐	
๑๘	โปรตีนเกษตรหมูสับ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๙๕.๐๐	-	๑๙๕.๐๐	๑๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 กรรมการ  
 กรรมการและเลขานุการ

นาง.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ  
 กรรมการ

.....นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ  
 กรรมการและเลขานุการ

## หมวดที่ ๕ หมวดค่าใช้จ่าย ๔ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสีกรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	ไข่ไก่	เบอร์ ๑ หรือ ๖๐-๗๐ กรัม/ ฟอง	ฟอง	๕.๕๐	๕.๓๓	๕.๕๕	๕.๘๐	๖๕,๐๐๐	
๒	ไข่เป็ด	น้ำหนัก ๗๐-๘๐ กรัม/ฟอง	ฟอง	๖.๔๕	๕.๐๐	๕.๙๕	๕.๐๐	๑๐๐	
๓	ไข่ต้ม	น้ำหนัก ๖๕-๗๐ กรัม/ฟอง	ฟอง	๗.๙๐	๘.๐๐	๘.๘๕	๖.๙๒	๑๐๐	
๔	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	บรรจุ ๒,๐๐๐ มล./แกลลอน	แกลลอน	๑๖๕.๐๐	-	-	๑๖๕.๐๐	๕๐๐	

## หมวดที่ ๖ : หมวดพริกแกง - กะทิสด จำนวน ๑๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสีกรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	พริกแกงขาวหมกไก่	-	กก.	๑๕๖.๐๐	๑๒๕.๐๐	-	๑๔๐.๕๐	๑๐๐	
๒	พริกแกงส้ม	-	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	-	๑๔๐.๐๐	๒๐๐	
๓	พริกแกงกะทิ	-	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	-	๑๔๐.๐๐	๒๐๐	
๔	พริกแกงป่า	-	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	-	๑๔๐.๐๐	๓๐๐	
๕	พริกแกงเขียวหวาน	-	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	-	๑๔๐.๐๐	๑๐๐	
๖	พริกแกงพะแนง	-	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	-	๑๖๐.๐๐	๑๐๐	

.....นางวันทนา อธิรักษรัตน์กุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....ที่ปรึกษา.....นางสาวชัยญาชุ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำกรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๗	พริกแกงมีส้ม	-	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๖๕.๐๐	๑๐๐	
๘	พริกแกงผัดหมี่กะทิ	-	กก.	-	๑๕๐.๐๐	-	๑๕๐.๐๐	๑๐๐	
๙	กะปิแกง	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๖๕.๐๐	๔๕.๐๐	-	๕๕.๐๐	๒๐๐	
๑๐	มะพร้าวชูดขาว คั้นน้ำ	-	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๖๐๐	
๑๑	มะพร้าวชูดขาว ทั้งกาก	**ส่งวันต่อวัน	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๕๐	
๑๒	มะพร้าว คั้นน้ำกะทิ	-	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๓	พริกแกงเจ	๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐.๐๐	-	-	๒๐.๐๐	๑๐๐	

หมวดที่ ๗ : หมวดอาหารสด เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหมักดอง และอาหารกระป๋อง จำนวน ๓๐ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำกรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	เต้าหู้แข็ง สีขาว	ขนาด ๘x๘ ซม. ทน ๒ ชม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๑๕.๐๐	-	๒๑.๐๐	๑,๐๐๐	
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	ขนาด ๘x๘ ซม. ทน ๒ ชม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๑๕.๐๐	-	๒๑.๐๐	๗๐๐	
๓	เต้าหู้อ่อน	-	ก้อน	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๑๐๐	

.....นางวันทนา อริรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสาว.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง กรรมการ  
 .....นางสาว.....นางสาวชญัญญา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ  
 กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคากลาง / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	หนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด	๘.๖๐	๑๐.๐๐	-	๙.๓๐	๑,๐๐๐	
๕	ข้าวคั่วป่น	คั่วใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	๖๔.๐๐	๕๕.๐๐	-	๕๙.๕๐	๑๐๐	
๖	พริกป่น	คั่ว และป่นสดใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	๑๗๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	-	๑๖๗.๕๐	๒๐	
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ไม่มีเชื้อรา	กก.	๒๖๙.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๖๐.๐๐	๒๒๖.๓๓	๒๐	
๘	พริกแดงจินดาแห้ง	ไม่มีเชื้อรา	กก.	๒๑๙.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๘๕.๕๐	๒๐	
๙	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ดิบ)	-	กก.	๒๔๒.๕๐	๒๗๐.๐๐	-	๒๕๖.๒๕	๒๐	
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	-	๖๗.๕๐	๒๐	
๑๑	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	-	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๕๐	
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๕๐	
๑๓	บะหมี่ไข่	-	กก.	๙๔.๐๐	๕๐.๐๐	-	๗๒.๐๐	๑๐๐	
๑๔	แผ่นก๊วย (สด)	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๕.๐๐	๓๕.๐๐	-	๔๐.๐๐	๓๐	
๑๕	ขนมจีน	-	กก.	๓๑.๐๐	๓๐.๐๐	-	๓๐.๕๐	๑๐๐	
๑๖	วุ้นเส้น (สด)	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๘.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๖.๕๐	๒๐๐	
๑๗	ไข่เป็ดหวาน หนักพอ	-	กก.	๑๗๕.๐๐	๔๕.๐๐	-	๑๐๙.๕๐	๘๐	
๑๘	ไข่ไก่เค็ม	หนักเป็นแวน	กก.	๑๗๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๑๐๗.๐๐	๘๐	
๑๙	ผักกาดทอง ไม่มีใบ	-	กก.	๕๗.๐๐	๕๐.๐๐	-	๕๓.๕๐	๑๗๐	
๒๐	มะขามเปียก	แกะเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด	กก.	๑๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๗๕.๐๐	๑๒๑.๖๗	๑๕๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ      ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง      พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      กรรมการ  
 .....นางสาวชัยยุธนา ชุข      นักโภชนาการปฏิบัติการ      กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคไตร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๒๑	มะนาวดอง	-	ขวด	-	๑๐.๐๐	-	๑๐.๐๐	๓๐	
๒๒	กระเทียมดอง	-	ขวด	๑๖๗.๐๐	๑๖๐.๐๐	-	๑๖๓.๕๐	๒๐	
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	หนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๓๑.๐๐	๒๕.๐๐	-	๒๘.๐๐	๓๐	
๒๔	เต้าหู้	หนัก ๒,๐๐๐ กรัม/กระปุก	ขวด	๑๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๖๕.๐๐	๘	
๒๕	น้ำพริกเผา	บรรจุ ๙๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๑๘.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๑๑๔.๐๐	๓๐	
๒๖	น้ำมันพริกเผา	บรรจุ ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๗๓.๐๐	๘๐.๐๐	-	๗๖.๕๐	๓๐	
๒๗	หัว กระป๋อง	บรรจุ ๕๖๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๒๙.๐๐	๖๐.๐๐	-	๙๔.๕๐	๓๐	
๒๘	ผลไม้รวม กระป๋อง	บรรจุ ๕๖๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๕.๐๐	๓๐	
๒๙	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	กระป๋อง	๗๘.๐๐	๘๐.๐๐	-	๗๙.๐๐	๓๐	
๓๐	ซอสผัดหมีสีแดง	บรรจุ ๘๐๐ มล./ขวด	ขวด	๕๒.๐๐	๑๕.๐๐	-	๓๓.๕๐	๑๐๐	

หมวดที่ ๘ : หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๔๐ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคไตร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	น้ำแข็งหลอด	-	กก.	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	๘,๐๐๐	
๒	ขนมปังแซนวิช	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๓๙.๐๐	๔๒.๐๐	-	๔๐.๕๐	๓๐๐	

.....นางวันทนา อธิกรักรัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชัยญาชุ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำบาก / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๓	ขนมปังแซนวิช แบ่งโฮลวีต	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๔๓.๐๐	๔๒.๐๐	-	๔๒.๕๐	๓๐๐	
๔	ขนมปังสอดไส้ถั่วแดง	-	ชิ้น	๘.๐๐	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๕	ขนมปังสอดไส้ลูกเกด	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๖	ขนมปังสอดไส้สังขยาใบเตย	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๗	ขนมปังสอดไส้สังขยาไข่	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๘	ขนมปังสอดไส้แยมต่างๆ	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๙	ขนมปังสอดไส้ครีม	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๑๐	ขนมปังสอดไส้ช็อกโกแลต	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๑๑	ขนมปังสอดไส้พริกเผาไก่หยิ่ง	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๑๒	ขนมปังไส้กรอก	-	ชิ้น	๘.๐๐	๗.๐๐	-	๗.๕๐	๑,๐๐๐	
๑๓	ขนมเค้กกล้วยหอม	-	ชิ้น	๖.๕๐	๑๐.๐๐	-	๘.๒๕	๑,๐๐๐	
๑๔	ขนมเค้กเนยสด	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๕	ขนมเค้ก บราวนี่	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๖	ขนมเค้กแยมโรล	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๒.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๗	ขนมชั้น	-	กล่อง	-	-	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๘	ขนมหน้าดอกไม้	-	กล่อง	-	-	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๑๙	ขนมตะโก้	-	กล่อง	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	

.....นางวันทนา อธิรักษรัตน์กุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชัญญาหนู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคร	ตลาดกลาง	พาณิชย์			
๒๐	ขนมกี้	-	กล่อง	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๒๑	ขนมโค	-	กล่อง	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๒๒	ขนมสอดไส้	-	ห่อ	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๒๓	ข้าวเหนียวมูล หน้าต่างๆ	-	ห่อ	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๒๔	ขนมจีบไส้ไก่	-	กล่อง	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๒๕	ซาเลเป่าไส้ต่างๆ	-	ชิ้น	-	๘.๐๐	-	๘.๐๐	๑,๐๐๐	
๒๖	วุ้นขาว	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๐๐	
๒๗	เฉาก๊วย	-	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๒๕๐	
๒๘	ลูกชิด	-	กก.	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	-	๗๕.๐๐	๑๕๐	
๒๙	วุ้นมะพร้าว	-	กก.	๔๓.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๑.๕๐	๑๕๐	
๓๐	รวมมิตร	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๔๑.๕๐	๒๕๐	
๓๑	เม็ดทับทิม	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๕๐	
๓๒	ลอดช่องสิงคโปร์	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๕๐	
๓๓	ลอดช่องไทย	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๒๕๐	
๓๔	ข้าพริ้ม	-	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๐๐	
๓๕	น้ำเต้าหู้	-	ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๕๐๐	
๓๖	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย	-	ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๕๐๐	

.....นางวันทนา อธิ์ภรณ์ธนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชัยยุานูช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ



ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๓๗	น้ำเต้าหู้งาค่า		ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๕๐๐	
๓๘	น้ำเต้าหู้งาค่า สูตรน้ำตาลน้อย		ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๕๐๐	
๓๙	น้ำข้าวโพด		ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๕๐๐	
๔๐	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาลน้อย		ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๕๐๐	

หมวดที่ ๙ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	แกะเปลือกพร้อมทาน ใต้ ภาคผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.	แพ็ค	๔๙.๐๐	๓๐.๐๐	-	๓๙.๕๐	๓๙.๐๐	๑,๕๐๐
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด	กก.	๕๙.๐๐	๓๐.๐๐	-	๔๔.๕๐	๔๔.๐๐	๑๐๐
๓	แอปเปิ้ลแดง	ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๒.๐๐	๑๕.๐๐	-	๑๓.๕๐	๑๓.๐๐	๑,๐๐๐
๔	แอปเปิ้ลเขียว	ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๔.๕๐	๑๕.๐๐	-	๑๔.๗๕	๑๔.๐๐	๑,๐๐๐
๕	องุ่นแดง	ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	กก.	๗๕.๐๐	๗๙.๐๐	-	๗๗.๐๐	๗๗.๐๐	๓๐๐
๖	องุ่นเขียว	ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	กก.	๙๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๙๙.๕๐	๙๙.๐๐	๓๐๐

.....นางวันทนา อธิรักษัรต์มกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชัยยุภาณุช แซ่คง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดกลาง	พาณิชย์			
๗	กล้วยน้ำว้า สุก	ยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก, ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี	๕๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๒.๕๐	๔๗.๕๐	๕๐๐	
๘	กล้วยไข่	ยาว ๖-๘ ซม./ลูก, Ø ๒-๒.๕ ซม./ลูก, ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	กก.	๕๙.๐๐	๔๐.๐๐	๔๗.๕๐	๔๘.๘๓	๗๐๐	
๙	กล้วยหอมสุก	ยาว ๑๒-๑๕ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	ลูก	๗.๐๐	๖.๐๐	๑๐.๐๐	๗.๖๗	๓,๐๐๐	
๑๐	พุทรานมสด	ขนาด ๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กก.	-	๕๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	๓๐๐	
๑๑	ส้มโชกุน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๙๕.๐๐	๘๐.๐๐	-	๘๗.๕๐	๓๐๐	
๑๒	ส้มเขียวหวาน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๘๙.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๗.๕๐	๙๒.๑๗	๓๐๐	
๑๓	ลองกอง	Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๔๐.๐๐	๖๕.๐๐	๕๒.๕๐	๑๐๐	
๑๔	ถาดสด	Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๑๐๐	
๑๕	มังคุด	Ø ๕-๕.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๔๐.๐๐	๖๒.๕๐	๕๑.๒๕	๑๐๐	
๑๖	เงาะ	Ø ๔-๔.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๔๐.๐๐	๖๗.๕๐	๕๓.๗๕	๑๐๐	
๑๗	ชมพูแดง	ขนาด ๘-๑๐ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๕๐๐	
๑๘	สาลี่	ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	๕๐๐	
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๔๙.๐๐	๘๐.๐๐	๑๑๕.๐๐	๘๑.๓๓	๑๐๐	
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๙.๐๐	๖๐.๐๐	-	๕๙.๕๐	๑,๐๐๐	

.....นางวันทนา อธิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกตุยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๒๑	แก้วมังกร	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๐.๐๐	๘๐.๐๐	-	๖๕.๐๐	๑,๕๐๐	
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๙.๐๐	๖๐.๐๐	๔๒.๕๐	๕๗.๑๗	๑,๐๐๐	
๒๓	แตงโม	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กก./ลูก	กก.	๒๒.๐๐	๒๕.๐๐	๒๗.๕๐	๒๔.๘๓	๑,๕๐๐	
๒๔	มะละกอสุก	ขนาด ๒-๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	-	๓๐.๐๐	๓๒.๕๐	๓๑.๒๕	๑,๕๐๐	
๒๕	แคนตาลูป	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๒.๕๐	๑,๐๐๐	
๒๖	สับปะรดหวาน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๔๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๙.๐๐	๓๙.๖๗	๑,๐๐๐	
๒๗	น้ำมะพร้าวอ่อน	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	๒๙.๐๐	๒๐.๐๐	-	๒๔.๕๐	๕๐๐	

หมวดที่ ๑๐ : หมวดผัก จำนวน ๘๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งวาง / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดจุก	-	กก.	๘๒.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐๒.๕๐	๘๑.๕๐	๗๐๐	
๒	หัวหอมแดง	-	กก.	๔๙.๐๐	๖๐.๐๐	๖๗.๕๐	๕๘.๓๓	๑๐๐	
๓	หัวหอมพม่า	ขนาด Ø ๒.๕-๓ ซม.	กก.	๒๕.๐๐	๖๐.๐๐	-	๔๒.๕๐	๒๐๐	
๔	หัวหอมใหญ่	ขนาด Ø ๖-๗ ซม.	กก.	๓๙.๐๐	๔๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๙.๖๗	๔๐๐	
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	-	กก.	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๓.๓๓	๑๕๐	

.....นางวันทนา อธิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๖	พริกชี้ฟ้าสด สีเหลือง	-	กก.	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๓.๐๐	๑๐๐	
๗	พริกชี้ฟ้าสด สีเขียว	-	กก.	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๓.๐๐	๑๐๐	
๘	พริกชี้พริกหวาน เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๗๕.๐๐	๑๗๘.๐๐	๑๕๐	
๙	พริกแดงจินดา เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๘๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๕.๐๐	๙๑.๖๗	๑๐๐	
๑๐	พริกหยวก	-	กก.	๗๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๙๐.๐๐	๑๐๐	
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	-	กก.	๑๓๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	-	๑๒๙.๕๐	๑๕๐	
๑๒	พริกไทยอ่อน	-	กก.	๒๑๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๘๐.๐๐	๑๐๐	
๑๓	ขิงแก่สด	-	กก.	๑๑๙.๐๐	๖๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๑.๓๓	๑๐๐	
๑๔	ขิงอ่อนหั่นฝอย	-	กก.	-	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๒.๐๐	๒๐๐	
๑๕	กระชายหั่นฝอย	-	กก.	-	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	๕๐	
๑๖	ข่าแก่สด	-	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๕๐	
๑๗	ข่าอ่อนสด	-	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๕๐	
๑๘	ข่าอ่อนหั่นฝอย	-	กก.	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	๕๐	
๑๙	ตะไคร้	-	กก.	๔๕.๐๐	๘๐.๐๐	-	๖๒.๕๐	๑๐๐	
๒๐	ต้นหอม	ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๐๐	
๒๑	ผักชี	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๐๐	
๒๒	คื่นฉ่าย	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑๑๑.๖๗	๑๐๐	

นางวันทนา อธิรักษรัตน์กุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 นางสาวยุณนุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๒๓	ใบมะกรูด	-	กก.	-	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๕๐	
๒๔	ผักชีฝรั่ง	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	-	๑๕๐.๐๐	๕๐	
๒๕	ใบกะเพรา	-	กก.	๗๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๘๗.๕๐	๕๐	
๒๖	ใบโหระพา	-	กก.	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	-	๙๒.๕๐	๕๐	
๒๗	ใบสะระแหน่	-	กก.	๗๖.๐๐	๙๐.๐๐	-	๘๓.๐๐	๕๐	
๒๘	ใบรา	-	กก.	-	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๕๐	
๒๙	ใบแมงลัก	-	กก.	๕๐.๐๐	๘๐.๐๐	-	๖๕.๐๐	๕๐	
๓๐	ดอกหอม	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	-	๑๒๐.๐๐	-	๑๒๐.๐๐	๑๕๐	
๓๑	ดอกกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๑๙.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๑๑๔.๕๐	๑๕๐	
๓๒	ใบกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๘๕.๐๐	๗๕.๐๐	-	๘๐.๐๐	๘๐	
๓๓	แคร์รอต	ขนาด ๓-๕ นิ้ว/กิโลกรัม	กก.	๒๓.๐๐	๒๐.๐๐	-	๒๑.๕๐	๑,๐๐๐	
๓๔	แตงกวา	ขนาด ๕-๗ นิ้ว/กก. หรือ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	กก.	๓๕.๐๐	๒๕.๐๐	๓๒.๕๐	๓๐.๘๓	๑,๕๐๐	
๓๕	แตงกวา ลูกเล็ก	-	กก.	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๕๐๐	
๓๖	หัวไชเท้า	ยาวไม่เกิน ๑๐ ซม. ตัดก้าน ใบทิ้ง	กก.	๒๙.๐๐	๓๓.๐๐	๒๒.๕๐	๒๘.๑๗	๑,๐๐๐	
๓๗	มะเขือเทศท้อ	ขนาด ๑-๑๓ ผล/กก.	กก.	๓๒.๐๐	๕๐.๐๐	๕๒.๕๐	๔๔.๘๓	๕๐๐	
๓๘	มะเขือเทศราชินี	-	กก.	๙๙.๐๐	๖๕.๐๐	๖๒.๕๐	๗๕.๕๐	๑๐๐	

.....นางวันทนา อธิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วย	ราคาสถาพรจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมมาถนการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคตร	ตลาตกลาง	พาณิจย์			
๓๙	มะเขือเปราะ	-	กก.	๔๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๙.๖๗	๑,๐๐๐	
๔๐	มะเขือส้ม	-	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๒.๕๐	๑๐๐	
๔๑	มะเขือยาว	ขนาด ๕-๗ ผล/กก.	กก.	๕๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๗.๕๐	๕๐๐	
๔๒	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	เต็ดขั้ว	กก.	-	๑๐๐.๐๐	-	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	
๔๓	มะระจีน	ขนาด ๒-๓ ผล/กก.	กก.	๔๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๒.๕๐	๕๒.๑๗	๑,๐๐๐	
๔๔	บวบเหลี่ยม	ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๓๙.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๗.๐๐	๑,๐๐๐	
๔๕	ถั่วลิสง	ยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว เต็ดขั้ว พัง สองด้าน	กก.	๑๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๑๓๕.๐๐	๓๐๐	
๔๖	ถั่วแขก	ยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว	กก.	๗๕.๐๐	๖๕.๐๐	-	๗๐.๐๐	๓๐๐	
๔๗	ถั่วฝักยาว	-	กก.	๕๖.๐๐	๕๕.๐๐	๔๒.๕๐	๕๑.๑๗	๘๐๐	
๔๘	ถั่วอก	-	กก.	๑๙.๐๐	๒๐.๐๐	-	๑๙.๕๐	๑,๐๐๐	
๔๙	ตำลึง ( เต็ด )	-	กก.	-	๘๕.๐๐	-	๘๕.๐๐	๑๐๐	
๕๐	ใบบัวบก	-	กก.	-	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๑๐๐	
๕๑	ผักเหลียง	-	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๑๐๐	
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวสุ่ยสุด	กก.	๔๐.๐๐	๔๓.๐๐	๓๒.๕๐	๓๘.๕๐	๑,๐๐๐	
๕๓	ผักกาดหอม	-	กก.	๙๖.๖๐	๙๐.๐๐	๕๕.๐๐	๘๐.๕๓	๑๐๐	
๕๔	ผักกวางตุ้ง	-	กก.	๓๘.๐๐	๔๐.๐๐	๒๗.๕๐	๓๕.๑๗	๑,๐๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๕๕	ฝักค่น้ำ	-	กก.	๓๘.๐๐	๔๐.๐๐	๓๒.๕๐	๓๖.๘๓	๗๐๐	
๕๖	ฝักฮ่องเต้	-	กก.	๕๘.๐๐	๔๕.๐๐	-	๕๑.๕๐	๗๐๐	
๕๗	แขนง	-	กก.	๖๙.๐๐	๔๕.๐๐	-	๕๗.๐๐	๗๐๐	
๕๘	ฝักบั้งจีน	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	๔๔.๐๐	๓๕.๐๐	๒๗.๕๐	๓๕.๕๐	๕๐๐	
๕๙	ฝักบั้งไทย	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	-	๒๐.๐๐	-	๒๐.๐๐	๕๐๐	
๖๐	ทางคูณ	-	กก.	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๑๐๐	
๖๑	ยอดมะพร้าว	-	กก.	-	๕๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	๑๐๐	
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน	กก.	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๑๐๐	
๖๓	ปลอกโคลิ	-	กก.	๖๙.๐๐	๖๓.๐๐	-	๖๖.๐๐	๓๐๐	
๖๔	ดอกกะหล่ำ	-	กก.	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๗.๕๐	๕๔.๑๗	๓๐๐	
๖๕	กะหล่ำปลี	ตัดไปห่มด้านนอกสีเขียว ออก	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๒.๕๐	๓๔.๑๗	๑,๐๐๐	
๖๖	ผักเขียวอ่อน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ ลูก	กก.	๒๗.๐๐	๓๙.๐๐	-	๓๓.๐๐	๑,๐๐๐	
๖๗	ผักเขียวแก่	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ลูก	กก.	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๒.๕๐	๒๔.๑๗	๑,๐๐๐	
๖๘	ผักทอง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ ลูก	กก.	๒๕.๐๐	๒๙.๐๐	-	๒๗.๐๐	๑,๐๐๐	
๖๙	หน่อไม้สด	-	กก.	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๑๐๐	

.....นางวันทนา อธิกรักรัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งซื้อ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๗๐	หน่อไม้ต้ม ฟื้นฟู	-	กก.	๕๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๗.๕๐	๒๐๐	
๗๑	เห็ดนางฟ้า	-	กก.	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	๕๐๐	
๗๒	เห็ดหูหนูสด	-	กก.	๙๕.๐๐	๗๐.๐๐	-	๘๒.๕๐	๒๐๐	
๗๓	เห็ดนางรมหลวง (ออริจิน)	ขนาด $\varnothing$ ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว	กก.	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๒๐๐	
๗๔	เห็ดหลินขาว	-	กก.	๖๕.๐๐	-	-	๖๕.๐๐	๑๐๐	
๗๕	เห็ดหลินดำ	-	กก.	๖๕.๐๐	-	-	๖๕.๐๐	๑๐๐	
๗๖	ซีพีเกลือ	-	กก.	-	๘๐.๐๐	-	๘๐.๐๐	๑๐๐	
๗๗	กล้วยเล็บมือนางดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กก./หวี	กก.	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๑๐๐	
๗๘	มะม่วงดิบ	-	กก.	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๑๐๐	
๗๙	มะละกอดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	๔๙.๐๐	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๖.๓๓	๓๐๐	
๘๐	สับปะรดแกง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๘๐๐	
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	เปลือกเปลือก และลอกใย ออกทั้งหมด	กก.	๓๙.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๔.๖๗	๕๐๐๒๓.๐๐	
๘๒	ฟักข้าวเทศดิบ	เปลือกเปลือก และลอกใย ออกทั้งหมด	กก.	๒๓.๐๐	๓๐.๐๐	-	๒๖.๕๐	๕๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ




ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย ( บาท )			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๗
				แม่โคไตร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๘๓	มะนาว	ขนาด Ø ไม่ต่ำกว่า ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	กก.	-	๔๐.๐๐	-	๔๐.๐๐	๘๐๐	
๘๔	ยอดส้มป่อย	ก้านแดง	มัด	-	๑๐.๐๐	-	๑๐.๐๐	๕๐	
๘๕	ขมิ้น	-	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๕๐	
๘๖	ฝักมะขามอ่อน	-	กก.	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	๕๐	
๘๗	มันแกว	Ø ไม่ต่ำกว่า ๓นิ้ว/หัว หรือ ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	๒๐๐	
๘๘	มันเทศสีส้ม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๒๐๐	
๘๙	มันเทศสีม่วง	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๑๐๐	
๙๐	มันฝรั่ง	ขนาด ๓-๔ หัว/กก.	กก.	๓๘.๐๐	๕๐.๐๐	๓๗.๕๐	๔๑.๘๓	๑๕๐	
๙๑	เผือกหอม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	-	๔๒.๕๐	๑๐๐	
๙๒	ฝัก ๓ สี แข็งแข็ง	-	กก.	๖๙.๐๐	-	-	๖๙.๐๐	๑๐๐	
๙๓	ใบเตย	-	กก.	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๑๕๐	

.....นางวันทนา อธิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชัญญาหนู แซ่คง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

## หมวดที่ ๑๑ : หมวดผักเกษตรอินทรีย์ หรือออร์แกนิก จำนวน ๑๘ รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดเฉพาะ	หน่วย	ราคาสั่งตรวจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๖
				แม่โคโคร	ตลาดกลาง	พาณิชย์			
๑	พริกชี้หูสวน	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) เมล็ดเล็ก เด็ดหัวออก	กก.	-	๒๕๐.๐๐	-	๒๕๐.๐๐	๑๕๐	
๒	มะเขือเปราะ	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๗๐๐	
๓	มะเขือยาว	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) เนื้อในอ่อน (๕-๗ ผล/กก.)	กก.	-	๕๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	๗๐๐	
๔	แตงกวา	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) แตงกวาอ่อน (๕-๗ หัว/กก.)	กก.	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	๗๐๐	
๕	แตงกวาลูกเล็ก	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) แตงกวาอ่อน ผลเล็ก	กก.	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	๗๐๐	
๖	มะระ	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ผลตรงอวบ (๒-๓ ผล/กก.)	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๗๐๐	
๗	บวบ	(เกษตรอินทรีย์/ ออร์แกนิก) ยาว ๑๐ นิ้ว หรือ ≤๕ ลูก/กก.	กก.	-	๕๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	๗๐๐	
๘	ถั่วฝักยาว	(เกษตรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ฝักอวบ ฝักไม่เขียว	กก.	-	๗๐.๐๐	-	๗๐.๐๐	๗๐๐	

 .....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล   พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ   ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกตุ   พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ   กรรมการ  
 .....นางสาวชัยยุภา สุข   นักโภชนาการปฏิบัติการ   กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำราจ / หน่วย (บาท)			ราคาเฉลี่ย	ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณการ ใช้ ปี ๒๕๖๖
				แม่โคโคร	ตลาดล่าง	พาณิชย์			
๙	ถั่วอก	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) สีขาวนวล ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๗๐๐
๑๐	ผักกาดขาว	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ผักกาดขาวล้วยสด	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐๐
๑๑	ผักกวางตุ้ง	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง	กก.	-	๕๕.๐๐	-	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๗๐๐
๑๒	ผักคะน้า	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง	กก.	-	๖๐.๐๐	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐๐
๑๓	ผักบุ้งจีน	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	-	๕๕.๐๐	-	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๗๐๐
๑๔	เห็ดนางฟ้า	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ดอกสด ไม่เหี่ยว ไม่เป็น เมือก	กก.	-	๑๑๐.๐๐	-	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๗๐๐
๑๕	มะละกอดิบ	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) น้ำหนัก $\geq$ ๑-๒ กก./ผล	กก.	-	๓๐.๐๐	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๗๐๐
๑๖	สับปะรดแดง	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) น้ำหนัก $\geq$ ๑-๒ กก./ผล	กก.	-	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๗๐๐
๑๗	หยวกกล้วย	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) เนื้ออ่อน หนักพร้อมแฉก	กก.	-	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๗๐๐
๑๘	ใบเตย	(เกษตรกรอินทรีย์/ออร์แกนิก) ใบเตยหอม ไม่มีคราบดิน	กก.	-	๒๕.๐๐	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๗๐๐

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ  
 .....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ  
 .....นางสาวชญานุช เสงคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ