

ร่างรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

คุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง จำนวน ๑ โครงการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา ด้วยโรงพยาบาลระนอง เป็นโรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ๓๐๐ เตียง กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยและผู้รับบริการผู้ป่วยใน ซึ่งมีการบริการอาหาร ๓ เวลาตามมื้ออาหาร โดยแบ่งอาหารตามลักษณะต่างๆ เช่น อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารมุสลิม อาหารปั่นผสมทางสายยาง เป็นต้น อาหารแต่ละชนิดจำเป็นต้องมีวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สด สะอาด ได้มาตรฐาน และมีการรับรองฮาลาลสำหรับครัวมุสลิม การประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วยและช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการหรือการให้โภชนาบำบัดแก่ผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตรวจรับวัตถุดิบ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วย

๑.๓ วัตถุประสงค์

๑.๓.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๑.๓.๒ เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๑.๓.๓ เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๑.๓.๔ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และได้มาตรฐาน

๑.๓.๕ เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วย

๑.๓.๖ เพื่อส่งเสริม และสนับสนุนแผนการรักษาผู้ป่วยของแพทย์

๑.๓.๗ เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการ และการให้โภชนาบำบัดของผู้ป่วยรายโรค

๑.๔ วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้จัดสรร ๖,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตาม ที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
.....นางสาวชัยญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลระนอง วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๔) กรณีตาม (๑) – (๓) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
นางสาวชัยยุณนา ชะคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด จำนวน ๑๑ หมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก - สัตว์ปีก จำนวน ๑๔ รายการ

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

๒. เนื้อสัตว์บก มีสีแดงสด ไม่ซีด และไม่มีสีเขียว, เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยชำ, ลักษณะเนื้อต้องแน่นนุ่ม ไม่เปื่อย เมื่อกดลงบนเนื้อเบาๆ แล้วปล่อย เนื้อต้องด้งกลับคืนรูปเดิม, ผิวไม่แห้งและไม่เป็นเมือก

๓. เนื้อสัตว์ปีก มีสีสด ไม่ซีด และไม่ซีดเหลือง, ลักษณะเนื้อต้องแน่น ไม่เหี่ยวเหี่ยว, 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	หมูบด (สันนอกบด)	ใช้เนื้อหมู สันนอก บด โดยบดละเอียด เนื้อสด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษกระดูก-หนัง- สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๔	ซี่โครงหมูอ่อน กระดูก อ่อนใบพาย	เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ เซนติเมตร ติดไขมัน ไม่เกิน ๒๐% บรรจุถุง	กิโลกรัม
๕	ตับหมู	สด สะอาด ไม่มีสีเขียว ไม่เหม็นคาว ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นคาว บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๖	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีกระดูก- สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๗	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด โดยบดละเอียด สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๘	น่องไก่	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแดง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
.....นางสาวชัยณานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๙	สะโพกไก่	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแฉง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๐	ปีกไก่ส่วนบน	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแฉง จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๑	ปีกไก่ส่วนกลาง	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแฉง จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๒	ไก่ตัวสับ	ใช้ไก่ส่วนลำตัวสับ ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋ตไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๓	เลือดไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น เป็นก้อนแน่นแข็ง ไม่ละ น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน บรรจุใส่ถุง	กิโลกรัม
๑๔	โครงไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดลม บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋ตไก่	กิโลกรัม

หมวดที่ ๒ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๘ รายการ

๑. เนื้อสัตว์ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices ; GAP) ของกรมปศุสัตว์ หรือผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ของกรมส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากสถานที่จำหน่าย หรือตลาดสด
ต้องได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

๒. เนื้อไก่ ต้องผ่านกรรมวิธีการฆ่า และแล่ ตามหลักศาสนาอิสลาม หรือเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ผ่าน
การรับรองฮาลาล

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

๔. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง และมีการแยกพื้นที่อาหารฮาลาล
ในการขนส่งร่วมกับอาหารอื่นๆ

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

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
.....นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๓	น่องไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแฉง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๔	สะโพกไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่ชำแฉง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๕	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่ชำแฉง จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๖	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแฉง บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม
๗	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ใช้ไก่ส่วนลำตัวสับ ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋ดไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง	กิโลกรัม
๘	โครงไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดเลือด ไม่มีเลือดปน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม

หมวดที่ ๓ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

๑. เนื้อสัตว์ ต้องได้รับรองระบบการผลิต และผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยง
สัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices ; GAP) ของกรมประมง และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มา
ของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย

๒. เนื้อสัตว์ ต้องสด สะอาด ไม่เหม็นคาว ไม่ชำเล็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุม
อุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	กุ้งขาวสด	น้ำหนัก ๒๕-๓๐ ตัว/กก., กุ้งต้องสด หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่น เนื้อไม่ชำหรือละ	กิโลกรัม
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	ปลาครุฑคราดทั้งตัว ควักไส้ หั่นเป็นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓	ปลาครุฑคราด แล่เนื้อ	ปลาครุฑคราดทั้งตัว ขนาด ๐.๗-๑ กก./ตัว แล่เนื้อล้วน ไม่มีก้าง (แยกถุงบรรจุ หัวปลา และเนื้อปลาแล่)	กิโลกรัม
๔	ปลาทุสด	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

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๖	ปลาลัง	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หน้งไม่ลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗	ปลามง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หน้งไม่ลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๘	ปลาแดง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หน้งไม่ลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๙	ปลาซาบะนอร์เวย์	ไซส์ L หน้งไม่ลอก เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๐	ปลาตอลลี แล่เนื้อล้วน	ขนาด ๑ กก./แพ็ก (ขนาด ๑๗๐-๒๒๐ ต่อชิ้น), เนื้อสดไม่เละ ไม่ซ้า ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๑	หอยแมลงภู่แช่แข็ง	ขนาด ๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก. บรรจุถุง แช่แข็ง เนื้อสด ไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม

หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

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

๒. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยบุบ ไม่รั่วซึม ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บไม่ต่ำกว่า ๑๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ส่ง

๓. ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล

๔. ผลิตภัณฑ์ต้องติดฉลาก ที่ระบุวันที่ผลิต วันที่หมดอายุ ปริมาณ และผู้ผลิต

๕. การขนส่ง ควรมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดใหญ่ Ø ๑ นิ้ว ผลิตจากเนื้อพลาสติก ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียว เด้ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๒๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง
๒	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	ขนาดเล็ก Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร ผลิตจากเนื้อพลาสติก ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวเด้ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๑๗๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒	ลูกชิ้นปลาบวลอย	ขนาดเล็ก Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร ผลิตจากเนื้อปลาสด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวเต่ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๑๗๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	
๓	เต้าหู้ปลา	ขนาดใหญ่ Ø ๑ นิ้ว ผลิตจากเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า ๕๐ % มีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕ % ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวเต่ง ไม่คาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๑๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง
๔	ทอดมันปลา	ทำจากเนื้อปลาสด ไม่มีกากปลาปน ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ผสมถั่วฝักยาว และใบมะกรูด เครื่องแกง มีกลิ่นหอม มีลักษณะเนื้อเหนียว นุ่ม ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๔๐ กรัม/ถุง	ถุง
๕	ไส้กรอกไก่อรมควันหนังบางกรอบ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๖	ไก่ยอพริกไทยดำ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่ผสมดินประสิว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ลักษณะเนื้อแน่นเหนียว ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/แท่ง	แท่ง
๗	ลูกชิ้นไก่ ชนิดกลม	ผลิตจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่ผสมดินประสิว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ลักษณะเนื้อแน่นเหนียว ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง มีฮาลาล	ถุง
๘	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงมีความยาว ๕-๘ นิ้ว/แท่ง สีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสิว มีไขมัน < ๑๐% บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๙	ไก่เชียง	ทำจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมหนัง ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไก่เชียงมีความยาว ๕-๘ นิ้ว/แท่ง สีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสิว มีไขมัน < ๑๐% มีตราฮาลาล บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๐	หมูหย็อง	ทำจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สีผสมอาหาร บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๑	ไก่หย็อง	ทำจากเนื้อไก่คุณภาพดี ไม่มีหนัง เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สีผสมอาหาร มีตราฮาลาล บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๒	ปลาเสียดเค็ม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ตัว	กิโลกรัม
๑๓	กุ้งแห้ง	กุ้งคุณภาพดี ขนาดตัว Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร เนื้อสวย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่สีผสมอาหาร ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในถุงที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๔	ไตปลา	ไตปลาสด ทำจากปลาคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฉลากสินค้า	ขวด
๑๕	ปลาเค็มเจ	ลักษณะเนื้อแน่น ไม่ละ ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๖	โปรตีนเกษตร	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐาน อย.	กิโลกรัม
๑๗	โปรตีนเกษตรหมูสับ	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐาน อย.	กิโลกรัม

หมวดที่ ๕ หมวดไข่ จำนวน ๒ 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 ไม่มีรอยแตกกร้าว	ฟอง
๒	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน บรรจุในแกลลอน น้ำหนัก ๒,๐๐๐ มิลลิลิตร/แกลลอน ผ่านกระบวนการ พาสเจอร์ไรซ์ มีฉลากแสดงสินค้า ปริมาณ วันที่ผลิต วันหมดอายุ และผู้ผลิต จัดเก็บที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	แกลลอน

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

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
๔	พริกแกงป่า	พริกแกงคุณภาพดี ทำจากพริกสด พริกแกงสูตรนคร มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ และวัตถุกันเสีย 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

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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	มะพร้าวชูดขาว คั้นน้ำ	ใช้มะพร้าวสดใหม่ คั้นสดใหม่ คั้นน้ำน้อยสำหรับทำขนม น้ำกะทิสีขาวนวล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และระบุชัดเจนว่าเป็นกะทิสำหรับทำขนม	กิโลกรัม
๑๑	มะพร้าวชูดขาว ทั้งกาก	เนื้อมะพร้าวที่นึ่งสุก ชูด สำหรับทำขนม เนื้อมะพร้าวกะทิ สีขาวนวล ไม่เหลือง และไม่ติดเปลือกมะพร้าว หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
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

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

หมวดที่ ๗ หมวดอาหารสด เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหมักดอง และอาหารกระป๋อง
จำนวน ๒๙ รายการ

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

๒. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยบุบ ไม่รั่วซึม

๓. ผลิตภัณฑ์ต้องติดฉลาก ที่ระบุวันที่ผลิต วันที่หมดอายุ ปริมาณ และผู้ผลิต

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	เต้าหู้แข็ง สีขาว	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อแน่นแข็ง ไม่แตก หรือละ ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒.๕-๓ ซม.	ก้อน
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อแน่นแข็ง ไม่แตก หรือละ ขนาด ๘x๘ ซม. หน้า ๒.๕-๓ ซม.	ก้อน
๓	เต้าหู้อ่อน	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อไม่ละ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และแช่น้ำ	ก้อน
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	มีการแสดงฉลากสินค้า มีวันที่ผลิต และหมดอายุ สด สะอาด ไม่แข็งแข็ง เนื้อไม่ละ น้ำหนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด
๕	ข้าวคั่วปน	ทำจากข้าวใหม่ คั่วใหม่ ไม่คั่วคั้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๖	พริกปน	ทำจากพริกแห้งคุณภาพดี คั่ว และปนสดใหม่ ไม่คั่วคั้น ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่อับชื้น	กิโลกรัม
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	พริกชี้ฟ้าแห้ง เด็ดก้าน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ภาชนะบรรจุปิดสนิท สีสด ไม่หมองคล้ำ ไม่ขึ้น	กิโลกรัม
๘	พริกแดงจินดาแห้ง	พริกแดงจินดาแห้ง เด็ดก้าน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ภาชนะบรรจุปิดสนิท สีสด ไม่หมองคล้ำ ไม่ขึ้น	กิโลกรัม
๙	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ดิบ)	เม็ดสด ใหม่ มีสีขาวนวล ไม่เหลืองหรือหมองคล้ำ ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	ถั่วลิสงคั่ว กระเพาะเปลือก บดหยาบ ทำจากถั่วลิสงใหม่ คั่วสดใหม่ ไม่คั่วคั้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้น	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๑	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	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 ลักษณะต้องไม่แห้งแข็ง หรือแตกหัก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน 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 ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๗	ไชโป๊หวาน หั่นฝอย	ไชโป๊ชนิดหวาน หั่นเป็นเส้นฝอย สดสะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน	กิโลกรัม
๑๘	ไชโป๊เค็ม	ไชโป๊ชนิดเค็ม หั่นเป็นแว่น สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน	กิโลกรัม
๑๙	ผักกาดดอง ไม่มีใบ	ผักกาดดองไม่มีใบ หรือใบน้อยกว่า ๑๐ % สด สะอาด ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะปิดสนิท	กิโลกรัม
๒๐	มะขามเปียก	มะขามเปียกเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้คุณภาพ และมาตรฐาน เก็บรักษาได้มากกว่า ๖ เดือน	กิโลกรัม
๒๑	มะนาวดอง	ผลิตจากมะนาวคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในขวดที่ปิดฝาด้วยพลาสติกซีล ปิดสนิท ไม่ร่ำซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๒ ลูก/ขวด ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน มีอายุการเก็บ ไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน	ขวด

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๒	กระเทียมดอง	ผลิตจากกระเทียมคุณภาพดี ตัดจุก ไม่มีก้าน มีเนื้อกระเทียม $\geq 50\%$ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่ร่วนซิม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน บรรจุ ๘๗๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	น้ำกระเทียมดองคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่ร่วนซิม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน น้ำหนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๔	เต้าหู้ยี้	เต้าหู้ยี้ที่ดี สีสด สะอาด ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน น้ำหนัก ๒,๐๐๐ กรัม/กระปุก	กระปุก
๒๕	น้ำพริกเผา	น้ำพริกเผาคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๙๐๐ 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	เม็ดแปะก๊วยต้มในน้ำเชื่อม	ผลิตจากเม็ดแปะก๊วยคุณภาพดี ต้มสุก ลักษณะเป็นเม็ด ไม่เละ ไม่แตกหัก บรรจุในน้ำเชื่อม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๒๙	ซอสผัดหมี่สีแดง	บรรจุขวดพลาสติก ภาชนะบรรจุไม่แตกหัก ไม่ร่วนซิม สด สะอาด มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด

หมวดที่ ๘ หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๒๑ รายการ

๑. ผลิตสดใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

๒. บรรจุภัณฑ์ ปิดสนิท ไม่ร่วนซิม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุชัดเจน

๓. ขนมที่แยกส่งรายชิ้น ต้องบรรจุในภาชนะแยกแต่ละชิ้น ภาชนะบรรจุ เช่น ถุงแก้ว

สำหรับบรรจุขนม หรือกล่องขนม หรือการห่อใบตอง เป็นต้น

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	น้ำแข็งหลอด	ผลิตจากน้ำสะอาด โดยต้องเป็นน้ำที่ผ่านการตรวจสอบว่าเป็นน้ำสำหรับบริโภคเท่านั้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒	ขนมปังแซนวิช	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว (* จัดส่งล่วงหน้า ๑ วัน)	แถว
๓	ขนมปังแซนวิช ชนิดแบ่งโฮลวีต	ผลิตจากแป้งสาลีไม่ขัดสี ไม่ฟอกขาว ๑๐๐ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว
๔	ขนมเค้กกล้วยหอม	มีกลิ่นหอม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๕	ขนมสอดไส้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ห่อด้วยใบตอง ขนาดฐานขนม ประมาณ ๕x๕ ซม.	ห่อ
๖	ข้าวเหนียวมูล หน้าต่างๆ	ข้าวเหนียวมูล ผลิตใหม่ทุกวัน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน หน้าข้าวเหนียวมูลต่างๆ เช่น สังขยาไข่ มะพร้าว กุ้งป่น ธัญพืช เป็นต้น โดยจัดส่งแบบคละหน้าให้มีความหลากหลาย ขนาดฐานขนมประมาณ ๕x๘ ซม.	ห่อ
๗	วุ้นขาว	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๘	เนากว๊าย	หั่นชิ้น ขนาด ๑.๕x๑.๕ ซม. ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๙	ลูกชิด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๑๐	วุ้นมะพร้าว	หั่นชิ้น ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๑๑	รวมมิตร	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๑๒	เม็ดทับทิม	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๑๓	ลอดช่องสิงคโปร์	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประชานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๔	ลอตชองไทย	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๑๕	ข้าหริ่ม	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๑๖	น้ำเต้าหู้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๑๗	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๑๘	น้ำเต้าหู้ งาดำ	ใส่งาดำไม่น้อยกว่า ๑๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๑๙	น้ำเต้าหู้ งาดำ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่งาดำไม่น้อยกว่า ๑๕ % ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๒๐	น้ำข้าวโพด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๒๑	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง

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 ไม่ดำ หรือเน่าเสีย และปราศจากสารกำจัดศัตรูพืช

๓. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และควบคุมวิธีการขนส่ง เพื่อป้องกันวัตถุดิบเกิดการเสียหาย

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	ส้มโอ พันธุ์ทองดี หรือขาวน้ำผึ้ง รสชาติหวาน กลิ่นหอม แกะเปลือกพร้อมรับประทาน ลักษณะเนื้อต้องไม่แตก หรือละ บรรจุในภาชนะผลไม้ หุ้มด้วยพลาสติกหุ้มอาหาร (ขนาดภาชนะผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.)	แพ็ค
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด ลักษณะเนื้อหนา กลิ่นหอม หวาน ไม่ขำ สะอาด	กิโลกรัม
๓	แอปเปิ้ลแดง	พันธุ์ฟังก์เคิลดี หรือฟูจิ หรือเอนวี ผลทรงกลม มีสีแดง ตรงกันผลมีรอยบุ๋มลึก ผิวเรียบ เนื้อแน่น กรอบ มีรส หวานอมเปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล
๔	แอปเปิ้ลเขียว	พันธุ์แกรนนี่ สมิธ ผลทรงกลม มีสีเขียว ตรงกันผลมีรอย บุ่มลึก 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 ไม่เน่า ไม่ขำ	กิโลกรัม
๖	องุ่นเขียว	ผลทรงกลม หรือรี ผลมีสีเขียว เนื้อกรอบ นุ่ม ฉ่ำน้ำ รสหวาน ผิวไม่เหี่ยว เป็นข้อ-พวง ไม่หลุดร่วง ไม่เน่า ไม่ขำ	กิโลกรัม
๗	กล้วยน้ำว้าสุก	ผิวสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นจุดดำ ไม่มีเมล็ด ขนาดยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก, จำนวน ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี
๘	กล้วยไข่	ผลทรงรี มีผิวสีเหลือง ไม่ขำ ไม่มีจุดดำ ผลสุกแก่ สีเหลือง เนื้อแน่น รสหวาน กลิ่นหอม ไม่สุกงอม จนเกินไป ขนาดยาว ๖-๘ ซม./ลูก, Ø ๒-๒.๕ ซม./ลูก, จำนวนไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	กิโลกรัม
๙	กล้วยหอมสุก	ผิวสีเหลืองนวล ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม จนเกินไป กลิ่นหอม รสหวาน ขนาดยาว ๑๒-๑๕ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	ลูก
๑๐	พุทราหนามสด	ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีจุดดำ เนื้อกรอบ กลิ่นหอม รสหวาน ขนาด ๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กิโลกรัม

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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	ลางสาด	มีสีน้ำตาลอมเหลือง ผิวเปลือกสะอาด เป็นข้อ หรือพวง ไม่หลุดร่วงจากขั้ว รสหวาน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๕	มังคุด	ผลเป็นทรงกลม มีกลีบเลี้ยงด้านบน ผิวเปลือกหนา มีสีแดงอมม่วง มีกลิ่นหอม ขั้วผลมีสีเขียวสด ผิวไม่แข็ง ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๖	เงาะ	พันธุ์เงาะโรงเรียน ลักษณะเนื้อกรอบ หลุดจากเมล็ดได้ ง่าย กลิ่นหอม รสหวาน เปลือกสะอาด ไม่ขี้	กิโลกรัม
๑๗	ชมพูแดง	ผลสีแดง ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว ผลโต ฉ่ำน้ำ ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย เนื้อกรอบ รสหวาน ขนาด ๘-๑๐ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๘	สาลี่	ผลมีสีเหลือง ไม่ขี้ ไม่เน่า มีกลิ่นหอม ฉ่ำน้ำ ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผิวเรียบเนียน เนื้อนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	แก่จัด ผิวเรียบเนียน เนื้อกรอบ รสหวานอมมัน ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๑	แก้วมังกร	ผลทรงกลมรี สีเปลือกเป็นสีแดงม่วง หรือชมพูบานเย็น มีกลีบเลี้ยงติดรอบผล รสหวานอมเปรี้ยว ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ผลเกลี้ยง ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว มีสีเขียววาวสวย ไม่สุกงอม หรือพองจนเกินไป รสหวาน ไม่นิ่มละ ไม่มีเมล็ดขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๓	แตงโม	แก่จัด เนื้อสีแดงสด ไม่ชืด ใสในไม่ล้น เปลือกบาง ไม่ขี้ ไม่แตก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยณานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๔	มะละกอสุก	พันธุ์ฮอลแลนด์ แก่จัด ผิวเรียบ เนื้อหนา เนื้อเป็นสีส้มสด 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	น้ำมะพร้าว น้ำหอม	น้ำมะพร้าว น้ำหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่ผสมน้ำเชื่อม น้ำตาล หรือสารให้ความหวาน (ไม่มีเนื้อมะพร้าว) บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง

หมวดที่ ๑๐ หมวดผัก จำนวน ๙๔ 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

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดจุก	กระเทียมหัวใหญ่ ตัดจุก กลีบไม่ลีบ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒	หัวหอมแดง	กลีบไม่ลีบ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๓	หัวหอมพม่า	กลีบไม่ลีบ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๒.๕-๓ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๔	หัวหอมใหญ่	ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๖-๗ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีแดงสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ขั้วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๖	พริกชี้ฟ้าสด สีเหลือง	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีเหลืองสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ขั้วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๗	พริกชี้ฟ้าสด สีเขียว	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีเขียวสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ขั้วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๘	พริกขี้หนูสวน เด็ดขั้ว	พริกขี้หนูสวน 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 ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด	กิโลกรัม
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	พริกหวาน สีแดง สีเขียว สีเหลือง ผิวมันเรียบ ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด	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
๑๖	ข่าแก่สด	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก เนื้อแข็ง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๑๗	ข่าอ่อนสด	ข่าอ่อน สด สะอาด มีผิวขาวอวบ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย มีส่วนลำต้นติดมา ยาวไม่เกิน ๑๐ นิ้ว	กิโลกรัม
๑๘	ข่าอ่อน หั่นฝอย	ทำจากข่าอ่อนสด มีผิวขาวอวบ สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ล้างคราบดินออก ขูดผิวเปลือกออกทั้งหมด หั่นฝอย เป็นเส้นตามความยาวข่าอ่อน	กิโลกรัม
๑๙	ตะไคร้	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ต้นอวบ ไม่ติดใบ ไม่มีราก สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก ความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว	กิโลกรัม

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ

.....นางสาวชัยยุณานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๐	ต้นหอม	ต้นหอมสด ไม่เหี่ยว ไม่หัก ใบมีสีเขียวสด ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๑	ผักชี	ลำต้นและใบมีสีเขียวสด อ่อน ไม่เหี่ยว ไม่หัก ไม่ติด ใบสีเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๒	ขึ้นฉ่าย	ลำต้นและใบมีสีเขียวสด อ่อน ไม่เหี่ยว ไม่หัก ใบใหญ่ ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๓	ใบมะกรูด	ใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่มีเพลี้ย หรือแมลง มีกลิ่นหอม	กิโลกรัม
๒๔	ผักชีฝรั่ง	ใบสีเขียวสด สะอาด ต้นอ่อน ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๕	ใบกะเพรา	ใบกะเพราบ้าน (ใบขนาดเล็ก) ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม ก้านใบเขียวสด ไม่มีราก	กิโลกรัม
๒๖	ใบโหระพา	ใบใหญ่ สีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๗	ใบสะระแหน่	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๘	ใบรา	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๙	ใบแมงลัก	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๓๐	ดอกหอม	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๑	ดอกกุยช่าย	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๒	ใบกุยช่าย	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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 ลูก/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 ไม่มีหนอน 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 หิวตึง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สีขาวปนเขียว	กิโลกรัม
๔๐	มะเขือส้มม่วง	ผลเล็ก สีม่วง เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ผิวตึง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กิโลกรัม
๔๑	มะเขือยาว	ผลตรง อวบ ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ติดขั้วสีเขียวสด เนื้อในอ่อน ขนาด ๕-๗ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๔๒	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	มะเขือพวง เนื้อในอ่อน เต็ดขั้วออก สีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน	กิโลกรัม
๔๓	มะระจีน	ผลตรง อวบ สีเขียวอ่อน ไม่ติดสีเหลือง หรือเนื้อสุก สด ไม่เหี่ยว สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หัก ไม่ช้ำ ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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	ถั่วอก	สด สะอาด ลำต้นอวบ สีขาวนวล ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว ไม่มีสารพอกขาว รากสั้น ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๔๙	ตำลึง (เด็ด)	ใบอ่อน สด ไม่ปนใบแก่ เด็ดเฉพาะใบ ไม่ติดก้าน ไม่ติดใยหนวด ใบสีเขียวสด ไม่มีสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า	กิโลกรัม
๕๐	ใบบัวบก	ใบสีเขียวสด ไม่แก่เกินไป ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ร่วง	กิโลกรัม
๕๑	ผักเหลียง	ใบสด อ่อน ไม่แก่เกินไป ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวล้วยสด ไม่เหี่ยว ลอกใบแก่ทิ้ง ใบมีสีขาว ปนเขียวอ่อน สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ช้ำ ใสน้ำไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๓	ผักกาดหอม	ผักกาดหอมสด ไม่เหี่ยว ใบมีสีเขียวอ่อน ไม่แก่เกินไป สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ช้ำ ใสน้ำไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๕๔	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม
๕๕	ผักคะน้า	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ลำต้นใหญ่ ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม
๕๖	ผักฮ่องเต้	ลำต้นอวบ ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใสน้ำไม่เน่า สะอาด ไม่มีคราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยณานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๕๗	แขนง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใส่ในไม้น้ำ 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 มีสีชาวมเขียว ไม่แก่ ไม่ฝ่อ	กิโลกรัม
๖๑	ยอดมะพร้าว	ยอดมะพร้าวอ่อน สด ไม่มีกลิ่น ไม่แก่เกินไป มีสีขาว นวล	กิโลกรัม
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล อวบ	กิโลกรัม
๖๓	บล็อกโคลี	พุ่มดอกอ่อน สีเขียวสด ไม่ดำคล้ำ ไม่เหลือง สด สะอาด ใบเสมอพุ่มดอก ก้านไม่แตก ความยาวก้าน (ส่วนที่เกิน- พุ่มดอก) ไม่เกิน ๑ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๔	ดอกกะหล่ำ	พุ่มดอกอ่อน สีขาวนวล 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	ฝักด้านนอกเนียน สีเขียว ไม่ซ้ำ เนื้อในอ่อน ไม่ฝ่อ ผลกลมยาว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๖๗	ฟักเขียวแก่	ผลกลมยาว ฝักด้านนอกนวลเป็นแป้งสีขาวเคลือบ เปลือกสีเขียว แข็ง ไม่ซ้ำ 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	หน่อไม้ดอง	เนื้อในอ่อน สีขาวนวล	กิโลกรัม
๗๐	หน่อไม้ต้ม หั่นฝอย	หน่อไม้อ่อน ต้มสุก หั่นเป็นเส้น ลักษณะเนื้อนุ่ม ไม่แข็ง กระด้าง สีขาวนวล ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๗๑	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ไม่เหี่ยว ไม่เป็นเมือก ไม่ดำคล้ำ ไม่ช้ำ ไม่เปื่อย หรือเน่าเสีย ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๒	เห็ดหูหนูสด	ดอกสด ไม่เหี่ยว เนื้อใน ไม่ดำคล้ำ มีสีน้ำตาล ไม่มีขน ไม่มีเมือก	กิโลกรัม
๗๓	เห็ดนางรมหลวง (ออริจ)	ดอกเห็ดสด ไม่เหี่ยว ขนาด ๑ ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว ดอกไม่ช้ำ มีสีขาวนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๔	เห็ดหลินขาว	ดอกสีขาวนวล ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๕	เห็ดหลินดำ	ดอกสีน้ำตาลอ่อน ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ช้ำ ไม่เน่า เสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๖	ขี้เหล็กต้ม	ดอกขี้เหล็กต้มสุก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด 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 ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๐	สับปะรดแกง	สด สะอาด รสหวานเปรี้ยว อมหวานเล็กน้อย น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	ฝักอวบ มีสีเหลืองนวล เมล็ดไม่พอง ไม่แก่เกินไป เปลือกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๘๒	ฝักข้าวโพดดิบ	หรือข้าวโพดหวาน ฝักอวบ เมล็ดใหญ่ แน่นเต็มฝัก เปลือกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๘๓	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ผิวเรียบ ไม่มีจุดดำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๑ 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 ไม่มีริ้วแมลงเจาะ	กิโลกรัม

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘๖	ฝักมะขามอ่อน	ฝักสด อวบแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย สีเปลือกเป็นสีน้ำตาลอ่อนอมเขียว เนื้อในเป็นสีเขียว มีรสเปรี้ยว	กิโลกรัม
๘๗	มันแกว	หัวใหญ่ เนื้อแน่น รากสั้น ไม่มีคราบดิน ขนาด ๐ ไม่ต่ำกว่า ๓ นิ้ว/หัว หรือขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๘๘	มันเทศสีส้ม	หัวใหญ่ เนื้อแน่น สีส้มสด ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูตำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๘๙	มันเทศสีม่วง	หัวใหญ่ เนื้อแน่น สีม่วงสด ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูตำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๐	มันฝรั่ง	หัวใหญ่ เนื้อแน่น สีม่วงสด ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูตำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๓-๔ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๑	เผือกหอม	หัวใหญ่ เนื้อแน่น พุ สด สะอาด ไม่แตก ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูตำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๒	ผัก ๓ สี แซ่แข็ง	เนื้อผักยังมีสภาพสมบูรณ์ ไม่ละ ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม
๙๓	หน่อเหียง	เม็ดใหญ่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๙๔	ใบเตย	ใบเตยหอม สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน ไม่มีแมลง	กิโลกรัม

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

การสั่งซื้อและส่งมอบ

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ทำการออกไปสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้งอย่างน้อย ไม่ต่ำกว่า ๑ หมวด ส่งมอบทุกวัน ณ อาคารโภชนาการโรงพยาบาลระนอง ระหว่างเวลา ๐๖.๐๐ น. – ๐๘.๓๐ น. กลุ่มงานโภชนาการทำการเก็บรวบรวมใบส่งของส่งให้กลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนอง ดำเนินการตรวจรับตามระเบียบฯ

๕. งดเงินและการจ่ายเงิน

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อ แต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยณานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัดระนอง โรงพยาบาลระนอง จะพิจารณาคัดสินโดยใช้เกณฑ์ราคารวม

๗. อัตราค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐) ของราคาส่งของที่ยังมิได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของมามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ตามสัญญานี้เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้จะขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

๙. เงื่อนไขเฉพาะ

๙.๑ ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาทั้ง ๑๐ หมวดทุกรายการ หากเสนอราคาเพียงบางหมวดหรือบางรายการ จะไม่รับพิจารณา

๙.๒ ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาแต่ละรายการในแต่ละหมวด ตามรายการประมาณการใช้ตลอดทั้งปีงบประมาณ

๙.๓ ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาที่สามารถจัดส่งสินค้าได้ตลอดทั้งสัญญา (๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙)

๑๑. แหล่งที่มาของราคากลาง เป็นราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ ราย โดยใช้ราคาต่ำสุดเป็นราคาอ้างอิง และเป็นราคาที่สามารถดำเนินการจัดซื้อได้

๑. บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาระนอง ณ วันที่ ๒๙-๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘

๒. ตลาดภักดี ณ วันที่ ๖-๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘

๓. ตลาดระนองธานี ณ วันที่ ๑๓-๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กตัญญู	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
นางสาวชัญญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

ราคากลางวัสดุบริโภค อาหารสด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

แหล่งที่ของราคากลางที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ แหล่ง คือ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาระนอง (๒๙-๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘), ตลาดกักตุน (๑๓-๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘) และตลาดระนองธานี (๖-๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘)

หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์ปีก - สัตว์ปีก จำนวน ๑๔ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสารวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	เนื้อหมู สันนอก ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๕๐	๒๓,๒๕๐.๐๐
๒	เนื้อหมู สันนอก หั่นชิ้น/ สไลด์	ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๓,๘๐๐	๕๗๐,๐๐๐.๐๐
๓	หมูบด (สันนอกบด)	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๓,๘๐๐	๕๓๒,๐๐๐.๐๐
๔	ซีโครงหมูอ่อน กระดูกอ่อน ใบพาย	-	กก.	๑๗๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๗๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๕	ตับหมู	-	กก.	๑๑๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๒๐๐	๒๒,๐๐๐.๐๐
๖	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑,๘๐๐	๑๔๔,๐๐๐.๐๐
๗	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๕.๐๐	๓,๓๐๐	๒๘๐,๕๐๐.๐๐
๘	น่องไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๓๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๙	สะโพกไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๐.๐๐	๖๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๑๐	ปีกไก่ส่วนบน	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๓๐๐	๒๕,๕๐๐.๐๐
๑๑	ปีกไก่ส่วนกลาง	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๐.๐๐	๕๐	๗,๐๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๔	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๔
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑๒	ไก่ตัวสับ	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่ รวมหัว คอไก่ ตูดไก่ และ เครื่องใน	กก.	๘๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๐.๐๐	๒,๓๐๐	๑๘๔,๐๐๐.๐๐
๑๓	เลือดไก่	หนักไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน	ก้อน	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๑๔	โคร่งไก่	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตูดไก่	กก.	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๕๐	๑,๒๕๐.๐๐

หมวดที่ ๑ รวมเป็นเงิน ๑,๘๘๔,๕๐๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๒ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๘ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๔	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๔
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	เนื้ออกไก่ ฮาลาล	ลอกหนัง	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑,๓๐๐	๑๐๔,๐๐๐.๐๐
๒	เนื้ออกไก่บด ฮาลาล	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑,๐๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๓	น่องไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๔	สะโพกไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๑๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๕	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๖	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๔๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๕๐	๖,๕๐๐.๐๐
๗	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่ รวมส่วนหัว คอไก่ ตูดไก่	กก.	๗๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๘	โครไก่ ฮาลาล	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และ ตูดไก่	กก.	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๔๗	๑,๔๑๐.๐๐

หมวดที่ ๒ รวมเป็นเงิน ๒๗๙,๙๑๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๓ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	กุ้งขาวสด	๒๕-๓๐ ตัว/กก.	กก.	๒๕๙.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๓๕.๐๐	๒๓๕.๐๐	๑๐๐	๒๓,๕๐๐.๐๐
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	หั่นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๓	ปลาครุฑคราด แล่นื้อ	๐.๗-๒ กก./ตัว แล่นื้อ ล้วน	กก.	-	๑๓๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑,๓๐๐	๑๗๕,๕๐๐.๐๐
๔	ปลาทุสด	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐
๕	ปลาตาโต	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๖๕.๐๐	๘๐.๐๐	๖๕.๐๐	๕๐	๓,๒๕๐.๐๐
๖	ปลาสิง	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๕.๐๐	๔,๐๐๐	๒๖๐,๐๐๐.๐๐

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญาอนุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๗	ปลามง	๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๘๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐
๘	ปลาแดง	๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐
๙	ปลาซาบะเนอเวย์	ไซส์ ๒/๓ ตัดหัว ควักไส้	กก.	๘๕.๐๐	๑๑๕.๐๐	๑๑๕.๐๐	๘๕.๐๐	๕๐๐	๔๒,๕๐๐.๐๐
๑๐	ปลาดอลลี แล่นือส่วน	๑๗๐-๒๒๐ ต่อกิโลกรัม บรรจุ ๑ กก./แพ็ก	กก.	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๑๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๑๑	หอยแมลงภู่มะเข็ญ	๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก บรรจุ ถุงแช่แข็ง	กก.	๑๖๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๕๐	๘,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๓ รวมเป็นเงิน ๕๓๗,๗๕๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	ลูกชิ้นปลากลม	๑ นิ้ว ๓๒๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๒	ลูกชิ้นปลาบวลอย	๑.๕-๒ ซม. ๒๕๐ กรัม/ ถุง	ถุง	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๓	เต้าหู้ปลา	๑ นิ้ว ๓๑๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๓๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๔	ทอดมันปลา	บรรจุ ๓๔๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๕	ใส่กรอกไกร้มคว้นหน้งบาง กรอบ	มีฮาลาล ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๖	ไถ่ยอพรกไทยดำ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/แพค	แพค	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๕๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐
๗	ลูกชิ้นไก่ ชนิดกลม	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๘	กุนเชียง	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๙๕.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๑๙๕.๐๐	๕๐	๙,๗๕๐.๐๐
๙	ไก่เซียง	มีฮาลาล ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๕๐	๖,๒๕๐.๐๐
๑๐	หมูหย็อง	๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๐.๐๐	๑๙๕.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๙๕.๐๐	๕๐	๙,๗๕๐.๐๐
๑๑	ไก่หย็อง	มีฮาลาล ๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๖๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๕๐	๖,๒๕๐.๐๐
๑๒	ปลาเสียดเค็ม	ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ ตัว	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๕๐	๗,๕๐๐.๐๐
๑๓	กุ้งแห้ง	ขนาดตัวกุ้ง ๑๕-๒๐ ซม.	กก.	-	๔๐๐.๐๐	๔๐๐.๐๐	๔๐๐.๐๐	๕๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๔	ไข่ปลา	-	ขวด	-	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๑๖๕	๓,๓๐๐.๐๐
๑๕	ปลาเค็มเจ	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๒๐	๗๐๐.๐๐
๑๖	โปรตีนเกษตร	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๓๕.๐๐	-	๒๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๕	๖๗๕.๐๐
๑๗	โปรตีนเกษตรหมูสับ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๓๕.๐๐	-	๒๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๕	๖๗๕.๐๐

หมวดที่ ๔ รวมเป็นเงิน ๒๖๔,๓๕๐.๐๐ บาท

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญาหนู นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

หมวดที่ ๕ หมวดค่าใช้จ่าย ๒ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๕	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๕
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	ไข่ไก่	เบอร์ ๑ (๖๐-๗๐ ก./ ฟอง)	ฟอง	๔.๐๐	๔.๕๐	๔.๕๐	✓ ๔.๐๐	๑๐๐,๐๐๐	๔๐๐,๐๐๐.๐๐
๒	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	๒,๐๐๐ มล./แกลลอน	แกลลอน	๑๗๕.๐๐	๑๗๕.๐๐	๑๗๕.๐๐	✓ ๑๗๕.๐๐	๓๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐

หมวดที่ ๕ รวมเป็นเงิน ๔๕๒,๕๐๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๖ : หมวดตกรักแถม – กะทิสด จำนวน ๑๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๕	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๕
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	พริกแกงข้าวหมกไก่	-	กก.	๑๖๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐	✓ ๖,๐๐๐.๐๐
๒	พริกแกงส้ม	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	✓ ๑๐๐.๐๐	๒๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๓	พริกแกงกะทิ	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	✓ ๑๐๐.๐๐	๒๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๔	พริกแกงป่า	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	✓ ๑๐๐.๐๐	๒๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๕	พริกแกงเขียวหวาน	-	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	✓ ๑๒๐.๐๐	๕๐	✓ ๖,๐๐๐.๐๐
๖	พริกแกงพะแนง	-	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	✓ ๑๓๕.๐๐	๕๐	✓ ๖,๗๕๐.๐๐
๗	พริกแกงมัสมั่น	-	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	✓ ๑๕๐.๐๐	๕๐	✓ ๗,๕๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๔	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๔
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๘	พริกแกงผัดหมี่กะทิ	-	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๕๐	๗,๕๐๐.๐๐
๙	กะปิแกง	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๗๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๑๐	มะพร้าวขูดขาว คั้นน้ำ	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๘๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐๐	๔๙,๐๐๐.๐๐
๑๑	มะพร้าวขูดขาว ทั้งกาก	**ส่งวันต่อวัน	กก.	-	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐	๗๐๐.๐๐
๑๒	มะพร้าว คั้นน้ำกะทิ	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑,๕๐๐	๑๐๕,๐๐๐.๐๐
๑๓	พริกแกงเจ	๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๐	๖๐๐.๐๐

หมวดที่ ๖ รวมเป็นเงิน ๒๘๔,๐๕๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๗ : หมวดอาหารสด เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหมักดอง และอาหารกระป๋อง จำนวน ๒๙ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๔	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๔
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	เต้าหู้แข็ง สีขาว	๘x๘ ซม. หน้า ๒ ซม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๐๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	๘x๘ ซม. หน้า ๒ ซม.	ก้อน	๒๐.๐๐	๑๕.๐๐	๒๐.๐๐	๑๕.๐๐	๓๐	๔๕๐.๐๐
๓	เต้าหู้อ่อน	-	ก้อน	๓๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐	๑,๐๕๐.๐๐
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด	๙.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๙.๐๐	๕๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๕	ข้าวคั่วปั่น	คั่วใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	-	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๓๐	๑,๙๕๐.๐๐

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุภา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่คิโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๖	พริกป่น	คั่ว-ป่นสดใหม่ ไม่คั่วงั่น	กก.	๑๗๘.๐๐	๑๘๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๗๘.๐๐	๓๐	๕,๓๔๐.๐๐
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ไม่เสี้อร่า	กก.	-	๑๘๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๐	๑,๘๐๐.๐๐
๘	พริกแดงจินดาแห้ง	ไม่เสี้อร่า	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐	๑,๒๐๐.๐๐
๙	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ดิบ)	-	กก.	-	๓๐๐.๐๐	๓๒๐.๐๐	๓๐๐.๐๐	๑๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ ไม่คั่วงั่น	กก.	-	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๐๐	๑๑,๐๐๐.๐๐
๑๑	กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	-	กก.	๓๔.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๒๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๑๓	บะหมี่ไข่	-	กก.	๗๔.๐๐	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๑๕๐	๘,๒๕๐.๐๐
๑๔	แผ่นก๊วย (สด)	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐	๑,๕๐๐.๐๐
๑๕	ขนมจีน	-	กก.	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๔๕๐	๑๑,๒๕๐.๐๐
๑๖	วุ้นเส้น (สด)	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	-	๓๕.๐๐	๒๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๑๗	ไข่เป็ดหวาน หั่นฝอย	-	กก.	๑๖๘.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๑๘	ไข่เป็ดเค็ม	หั่นเป็นแว่น	กก.	๑๖๘.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑๕๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๑๙	ผักกาดดอง ไม่มีใบ	-	กก.	-	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๒๕๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๒๐	มะขามเปียก	แกะเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๒๑	มะนาวดอง	-	ขวด	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐	๑๐๐.๐๐
๒๒	กระเทียมดอง	บรรจุ ๘๗๐ กรัม/ขวด	ขวด	๗๕.๐๐	๖๕.๐๐	-	๖๕.๐๐	๑๐	๖๕๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	หนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	/๑๕.๐๐	๕๐	๗๕๐.๐๐
๒๔	เต้าหู้	๒,๐๐๐ กรัม/กระป๋อง	ขวด	๑๘๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๐	๑,๗๐๐.๐๐
๒๕	น้ำพริกเผา	๘๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๓๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๓๐	๓,๖๐๐.๐๐
๒๖	น้ำมันพริกเผา	๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐	๙๐๐.๐๐
๒๗	หัว กระป๋อง	๕๖๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	-	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐	๗๐๐.๐๐
๒๘	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	๕๐๐ กรัม/ถุง	กระป๋อง	๘๗.๐๐	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐
๒๙	ซอสผัดหมีสีแดง	๘๐๐ มล./ขวด	ขวด	-	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๕๐	๑,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๗ รวมเป็นเงิน ๑๕๗,๑๙๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๘ : หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๒๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	น้ำแข็งหลอด	-	กก.	-	๕.๐๐	๓.๐๐	๓.๐๐	๑๕,๐๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๒	ขนมปังแซนวิช	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๔๐.๐๐	๔๒.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑๐	๔๐๐.๐๐
๓	ขนมปังแซนวิช แป้งโฮลวีต	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๐	๔๕๐.๐๐
๔	ขนมเค้กกล้วยหอม	-	ชิ้น	๑๐.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๒๐๐	๒,๐๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๕	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๕
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๕	ขนมสอด้ไส้	-	ห่อ	-	๕.๐๐	๑๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๖	ข้าวเหนียวมูล หนัาต่างๆ	-	ห่อ	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๒๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๗	วุ้นขาว	-	กก.	-	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒๐	๗๐๐.๐๐
๘	เผือกว้ย	-	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒๕๐	๘,๗๕๐.๐๐
๙	ลูกชิด	-	กก.	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๐	วุ้นมะพร้าว	-	กก.	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	-	๕๐.๐๐	๑๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๑๑	รวมมิตร	-	กก.	-	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๑๒	เม็ดทับทิม	-	กก.	-	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๑๓	ลอดช่องสิงคโปร์	-	กก.	-	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐	๑,๗๕๐.๐๐
๑๔	ลอดช่องไทย	-	กก.	-	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๑๕	ซ่าทริม	-	กก.	-	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๖	น้ำเต้าหู้	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๗	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๘	น้ำเต้าหู้ดำ	ใส่น้ำตาลไม่ม่น้อยกว่า ๑๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑๙	น้ำเต้าหู้ดำ สูตรน้ำตาล น้อย	ใส่ดำไม่น้อยกว่า ๑๕% ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๒๐	น้ำข้าวโพด	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๒๑	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาล น้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๘ รวมเป็นเงิน ๑๙๗,๕๕๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๙ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	แกะเปลือกพร้อมทาน ใส่ ถาดผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.	แพ็ค	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๓,๕๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด	กก.	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐
๓	แอปเปิ้ลแดง	ขนาด ๑-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๓,๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๔	แอปเปิ้ลเขียว	ขนาด ๑-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๕	องุ่นแดง	ขนาด ๑-๒.๕ นิ้ว/ผล	กก.	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑,๐๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐

นางสาวสุธาสี พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุภา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)				ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๔	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๔
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี	ตลาด			
๖	อุ้งน้เขียว	ขนาด ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๗	กล้วยน้ำว้า สุก	ยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, ๑ ๓-๓.๕ ซม./ลูก, ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๘	กล้วยไข่	ยาว ๖-๘ ซม./ลูก, ๑ ๒- ๒.๕ ซม./ลูก, ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	กก.	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๕๐๐	๑๒,๕๐๐.๐๐
๙	กล้วยหอมสุก	ยาว ๑๒-๑๕ ซม./ลูก, ๑ ๓-๓.๕ ซม./ลูก	ลูก	-	๕.๐๐	๕.๐๐	๕.๐๐	๕.๐๐	๓,๕๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐
๑๐	พุทราแดง	๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๑	ส้มโชกุน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๑๒	ส้มเขียวหวาน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๑๓	ลองกอง	๑ ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑๐๐	๖,๕๐๐.๐๐
๑๔	ลำไย	๑ ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	๔๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๕	มังคุด	๑ ๕-๕.๕ ซม./ลูก	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐	๑,๗๕๐.๐๐
๑๖	เงาะ	๑ ๔-๔.๕ ซม./ลูก	กก.	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	-	-	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๑๗	ชมพูแดง	ขนาด ๘-๑๐ ผล/ กิโลกรัม	กก.	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	-	-	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐
๑๘	สาลี่	ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กก.	๔๕.๐๐	๕๕.๐๐	-	-	๔๕.๐๐	๗๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐

นางสาวสุภาวดี พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นางสาวชัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)				ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี	ตลาด ระนองธานี			
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้ม	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	-	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๕.๐๐	-	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๘๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๒๑	แก้วมังกร	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	-	-	๖๐.๐๐	๑,๗๐๐	๑๐๒,๐๐๐.๐๐
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	-	-	๕๐.๐๐	๗๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๒๓	แตงโม	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กก./ ลูก	กก.	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒,๐๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๒๔	มะละกอสุก	ขนาด ๒-๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๒๕	แคนตาลูป	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	-	๕๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๗๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๒๖	สับปะรดหวาน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	-	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๐๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๒๗	น้ำมะพร้าวอ่อน	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๕๐	๑,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๙ รวมเป็นเงิน ๖๘๖,๗๕๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๑๐ : หมวดผัก จำนวน ๙๔ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)				ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี	ตลาด ระนองธานี			
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดลูก	-	กก.	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐๐	๔๙,๐๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๒	หัวหอมแดง	-	กก.	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๓	หัวหอมพม่า	ขนาด Ø ๒.๕-๓ ซม.	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๔	หัวหอมใหญ่	ขนาด Ø ๖-๗ ซม.	กก.	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	-	กก.	๑๔๙.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๖	พริกชี้ฟ้าสด สีเหลือง	-	กก.	๑๖๙.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐	๔,๕๐๐.๐๐
๗	พริกชี้ฟ้าสด สีเขียว	-	กก.	๑๔๙.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐	๔,๕๐๐.๐๐
๘	พริกขี้หนูสวน เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๙	พริกแดงจินดา เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๒๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๑๐	พริกหยวก	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	-	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๒๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๑๒	พริกไทยอ่อน	-	กก.	๓๐๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๑๓	ขิงแก่สด	-	กก.	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๑๔	ขิงอ่อนหั่นฝอย	-	กก.	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๑๕	กระชายหั่นฝอย	-	กก.	๙๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๖	ข่าแก่สด	-	กก.	-	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๑๐	๕๐๐.๐๐
๑๗	ข่าอ่อนสด	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐
๑๘	ข่าอ่อนหั่นฝอย	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๕๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญาณุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑๙	ตะไคร้	-	กก.	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๒๐	ต้นหอม	ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๓๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๒๑	ผักชี	-	กก.	๒๕๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๓๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๒๒	ขึ้นฉ่าย	-	กก.	๑๓๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๓๐๐	๔๐,๕๐๐.๐๐
๒๓	ใบมะกรูด	-	กก.	๗๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐
๒๔	ผักชีฝรั่ง	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๐	๓,๒๕๐.๐๐
๒๕	ใบกะเพรา	-	กก.	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐	๔,๕๐๐.๐๐
๒๖	ใบโหระพา	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๒๗	ใบสาระแหน่	-	กก.	๑๔๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๕๐	๗,๐๐๐.๐๐
๒๘	ใบรา	-	กก.	๑๒๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐
๒๙	ใบแมงลัก	-	กก.	๑๐๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๓๐	ดอกหอม	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๓๑	ดอกกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๓๒	ใบกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๓๓	แครอท	ขนาด ๓-๕ นิ้ว/กิโลกรัม	กก.	๓๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๘๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๓๔	แตงกวา	ขนาด ๕-๗ นิ้ว/กก. หรือ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๘๐๐	๖๓,๐๐๐.๐๐

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๓๕	แตงกวา ลูกเล็ก	-	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐	๒,๐๐๐.๐๐
๓๖	หัวไชเท้า	ยาวไม่เกิน ๑๐ ซม. ตัด ก้านใบทิ้ง	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๓๗	มะเขือเทศท้อ	ขนาด ๑๐-๑๓ ผล/กก.	กก.	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๒๕๐	๑๒,๕๐๐.๐๐
๓๘	มะเขือเทศราชินี	-	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๕๐	๕,๕๐๐.๐๐
๓๙	มะเขือเปราะ	-	กก.	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๔๐	มะเขือส้ม	-	กก.	๙๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๒๐	๑,๐๐๐.๐๐
๔๑	มะเขือยาว	ขนาด ๕-๗ ผล/กก.	กก.	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๔๒	มะเขือพวง เต็ดขั้ว	เต็ดขั้ว	กก.	๗๕.๐๐	๗๕.๐๐	๘๐.๐๐	๗๕.๐๐	๑๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๔๓	มะระจีน	ขนาด ๒-๓ ผล/กก.	กก.	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐๐	๕๖,๐๐๐.๐๐
๔๔	บวบเหลี่ยม	ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๔๙.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๘๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐
๔๕	ถั่วลิสงเตา	ยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดขั้ว ทั้งสองด้าน	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๕๐	๙,๐๐๐.๐๐
๔๖	ถั่วแขก	ยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว	กก.	-	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๒๐๐	๑๓,๐๐๐.๐๐
๔๗	ถั่วฝักยาว	-	กก.	๘๙.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๔๘	ถั่วงอก	-	กก.	-	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๑,๐๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๔๙	ตำลึง (เต็ด)	-	กก.	-	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๑๐๐	๕,๕๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุภา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๕๐	ใบบัวบก	-	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๕๑	ผักเหลียง	-	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐	๖,๐๐๐.๐๐
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวล้วยสด	กก.	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๘๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๕๓	ผักกาดหอม	-	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐
๕๔	ผักกวางตุ้ง	-	กก.	๖๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑,๓๐๐	๕๘,๕๐๐.๐๐
๕๕	ผักคะน้า	-	กก.	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๘๕๐	๔๒,๕๐๐.๐๐
๕๖	ผักฮ่องเต้	-	กก.	๘๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๘๕๐	๓๔,๐๐๐.๐๐
๕๗	แขนง	-	กก.	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๘๕๐	๕๘,๕๐๐.๐๐
๕๘	ผักบุ้งจีน	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๒.๐๐	๔๐.๐๐	๘๕๐	๓๔,๐๐๐.๐๐
๕๙	ผักบุ้งไทย	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๖๐	ทางคูณ	-	กก.	๓๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๖๑	ยอดมะพร้าว	-	กก.	๘๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน	กก.	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๖๓	ปลีอกโคลี	-	กก.	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๖๔	ดอกกะหล่ำ	-	กก.	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐๐	๒๗,๕๐๐.๐๐
๖๕	กะหล่ำปลี	ตัดใบหุ้มด้านนอกสีเขียว ออก	กก.	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑,๓๐๐	๓๙,๐๐๐.๐๐

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๖๖	ฟักเขียวอ่อน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑,๐๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๖๗	ฟักเขียวแก่	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ลูก	กก.	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๑,๓๐๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๖๘	ฟักทอง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ลูก	กก.	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๑,๒๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๖๙	หน่อไม้แดง	-	กก.	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๑๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๗๐	หน่อไม้ต้ม หั่นฝอย	-	กก.	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๗๑	เห็ดนางฟ้า	-	กก.	-	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๓๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๗๒	เห็ดหูหนูสด	-	กก.	๑๐๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๐.๐๐	๓๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๗๓	เห็ดนางรมหลวง (ออริจินัล)	ขนาด Ø ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว	กก.	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๖๐.๐๐	๓๕๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๗๔	เห็ดหลินขาว	-	กก.	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๗๕	เห็ดหลินดำ	-	กก.	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๗๖	ซีอิ๊วสกัด	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๑๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๗๗	กล้วยเล็บมือนางดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กก./หวี	กก.	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๗๘	มะม่วงดิบ	-	กก.	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุนาช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๗๙	มะละกอดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๗๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐
๘๐	สับปะรดแดง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	๓๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๑,๕๐๐	๓๗,๕๐๐.๐๐
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	เปลือกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด	กก.	๖๐.๐๐	๗๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๘๒	ผักข้าวโพดดิบ	เปลือกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด	กก.	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๘๓	มะนาว	ขนาด ๑ ไม่ต่ำกว่า ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	กก.	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๘๔	ยอดส้มป่อย	ก้านแดง	มัด	-	๑๐.๐๐	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๘๕	ขมิ้น	-	กก.	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๘๖	ผักมะขามอ่อน	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๘๗	มันแกว	๑ ไม่ต่ำกว่า ๓ นิ้ว/หัว หรือขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๘๘	มันเทศสีส้ม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๘๙	มันเทศสีม่วง	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๙๐	มันฝรั่ง	ขนาด ๓-๔ หัว/กก.	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๘๕	๖,๔๗๕.๐๐
๙๑	เผือกหอม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๕๐.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๘๕	๖,๔๗๕.๐๐

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยณัฐ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)				ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๙	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๙
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี	ตลาด			
๙๒	ผัก ๓ สี แช่แข็ง	-	กก.	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	-	-	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๙๓	หน่อเหียง	-	กก.	-	๒๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๑๐	๒,๕๐๐.๐๐
๙๔	ใบเตย	-	กก.	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕๐	๖,๒๕๐.๐๐

หมวดที่ ๑๐ รวมเป็นเงิน ๑,๗๕๕,๕๕๐.๐๐ บาท

รวม ๑๐ หมวด เป็นเงินทั้งสิ้น ๖,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุนาช นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ