

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 และสามารถฟื้นฟูสุขภาพ ได้อย่างรวดเร็ว

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 ๗,๐๐๐.๐๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดล้านบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตาม ที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พักฐาครรัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางนิราพาธ สุทธิมุสิก	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
.....นางสาวชญานานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลระนอง
ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคา
อย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่น
ข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ใน
เอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใด
รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงาน
ของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก
ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตาม
สัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี
ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะ
การเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็น
บุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงิน
ฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ
ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงิน
ฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่น
ข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของ
โครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือ
บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ
โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณี
ที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติ

ล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางนราพร สุทธิมุสิก	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
.....นางสาวชญานุช เศษคง	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 (เชื่องสะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

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

๓. เนื้อสัตว์ปีก มีสีสด ไม่ซีด และไม่ซีดเหลือง, 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	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 ตัดไขมัน 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 หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ชำแดง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานานุช 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 ต้องผ่านการรมวิธีการฆ่า และแล่ ตามหลักศาสนาอิสลาม หรือเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ผ่าน
การรับรองฮาลาล

๓. เนื้อไก่ ไม่ซีด และไม่ชำเลือด, เนื้อสัตว์ต้องสด สะอาด, ลักษณะเนื้อต้องแน่น ไม่เหี่ยวเย่น,
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

ผู้ประเมิน นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช 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 และตุ๋นไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง	กิโลกรัม
๘	โครงไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดลม 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

นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนันทาพร สุทธิธรรม พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานันท์ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๖	ปลาลัง	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวนิ่ว หนังไม่ลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗	ปลามง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวนิ่ว หนังไม่ลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๘	ปลาแดง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวนิ่ว หนังไม่ลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๙	ปลาซาบะนอร์เวย์	ไซส์ L หนังไม่ลอก เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๐	ปลาตอลลี แล่นเนื้อล้วน	ขนาด ๑ กก./แพ็ก (ขนาด ๑๗๐-๒๒๐ ต่อชิ้น), เนื้อสดไม่เละ ไม่ขาว 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) วัตถุดิบต้องมีคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล และแสดงข้อมูลฉลากอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

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 ไม่มีส่วนผสม ของแป้ง ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียว เต่ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๒๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางนิราพัชร์ สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
.....นางสาวชญานุช 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	ไส้กรอกไก่อรมควันแห้งบางกรอบ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๖	ไก่ยอพริกไทยดำ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่ผสมดินประสิว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ลักษณะเนื้อแน่นเหนียว ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/แพ่ง	แพ่ง
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/แพ่ง สีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสิว มีไขมัน < ๑๐% บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๙	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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนันทา สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๐	หมูหย็อง	ทำจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สียผสมอาหาร บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๑	ไก่หย็อง	ทำจากเนื้อไก่คุณภาพดี ไม่มีหนัง เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สียผสมอาหาร มีตราฮาลาล บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๒	ปลาเสียดเค็ม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ตัว	กิโลกรัม
๑๓	กุ้งแห้ง	กุ้งคุณภาพดี ขนาดตัว ๑.๕-๒ เซนติเมตร เนื้อสวย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่สียผสมอาหาร ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในถุงที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๔	ไต่ปลา	ไต่ปลาขูด 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 ออย.	กิโลกรัม
๑๗	โปรตีนเกษตรหมูสับ	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐาน ออย.	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 ไม่มีรอยแตกร้าว	ฟอง
๒	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน บรรจุในแกลลอน น้ำหนัก ๒,๐๐๐ มิลลิลิตร/แกลลอน ผ่านกระบวนการ พาสเจอร์ไรซ์ มีฉลากแสดงสินค้า ปริมาณ วันที่ผลิต วันหมดอายุ และผู้ผลิต จัดเก็บที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	แกลลอน

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนันทพร สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานันท์ 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

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิตราพาธ สุทธิธรรม พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานันท์ 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	มะพร้าวขูดขาว คั้นน้ำ	ใช้มะพร้าวสดใหม่ คั้นสดใหม่ คั้นน้ำน้อยสำหรับทำขนม น้ำกะทิสีขาวนวล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และระบุชัดเจนว่าเป็นกะทิสำหรับทำขนม	กิโลกรัม
๑๑	มะพร้าวขูดขาว ทั้งกาก	เนื้อมะพร้าวที่นึ่งสุก ขูด สำหรับทำขนม เนื้อมะพร้าวกะทิ สีขาวนวล ไม่เหม็น และไม่ได้เติบดเกลือมะพร้าว 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

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธิมุสิก 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 หรือละลาย ขนาด ๘x๘ ซม.หนา ๒.๕-๓ ซม.	ก้อน
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อแน่นแข็ง ไม่แตก หรือละลาย ขนาด ๘x๘ ซม.หนา ๒.๕-๓ ซม.	ก้อน
๓	เต้าหู้อ่อน	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก เนื้อไม่ละเอียด บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และแช่ในน้ำ	ก้อน
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	มีการแสดงฉลากสินค้า มีวันที่ผลิต และหมดอายุ สด สะอาด ไม่แข็ง เนื้อไม่ละเอียด น้ำหนัก ๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด
๕	ข้าวคั่วปน	ทำจากข้าวใหม่ คั่วใหม่ ไม่คั่วคั้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๖	พริกปน	ทำจากพริกแห้งคุณภาพดี คั่ว และปั่นสดใหม่ 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

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนราพาธ สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๑	กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	ผลิตสดใหม่ เส้นไม่ขาด ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๓	ปะหมี่ไข่	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

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพาธ สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญาณุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๒	กระเทียมดอง	ผลิตจากกระเทียมคุณภาพดี ตัดจุก ไม่มีก้าน มีเนื้อกระเทียม $\geq 50\%$ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่รื้อซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน บรรจุ ๘๗๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	น้ำกระเทียมดองคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่รื้อซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน น้ำหนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๔	เต้าหู้ยี้	เต้าหู้ยี้อย่างดี 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	เหั่ว กระปอง	ผลิตจากเหั่วคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๕๖๕ กรัม/กระปอง	กระปอง
๒๘	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	ผลิตจากเม็ดแปะก๊วยคุณภาพดี ต้มสุก ลักษณะเป็นเม็ดไม่เละ ไม่แตกหัก บรรจุในน้ำเชื่อม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๒๙	ซอสผัดหมี่สีแดง	บรรจุขวดพลาสติก ภาชนะบรรจุไม่แตกหัก ไม่รื้อซึม สด สะอาด มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด

หมวดที่ ๘ หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๒๑ รายการ

๑. ผลิตสดใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

๒. บรรจุภัณฑ์ ปิดสนิท ไม่รื้อซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุชัดเจน

๓. ขนมที่แยกสั่งรายชิ้น ต้องบรรจุในภาชนะแยกแต่ละชิ้น ภาชนะบรรจุ เช่น ถุงแก้ว

สำหรับบรรจุขนม หรือกล่องขนม หรือการห่อใบตอง เป็นต้น

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	น้ำแข็งหลอด	ผลิตจากน้ำสะอาด โดยต้องเป็นน้ำที่ผ่านการตรวจสอบว่าเป็นน้ำสำหรับบริโภคเท่านั้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	กิโลกรัม

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถุญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช 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	ขนมสอด้ไส้	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	เจาก๊วย	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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ
นางนिरพาส สุทธะมุสิก
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๔	ลวดช่องไทย	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๑๕	ข้าพริ้ม	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	น้ำเต้าหู้ดำ	ใส่งาดำไม่น้อยกว่า ๑๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๑๙	น้ำเต้าหู้ดำ 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 ไม่ช้ำ หรือเน่าเสีย และปราศจากสารกำจัดศัตรูพืช

๓. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และควบคุมวิธีการขนส่ง เพื่อป้องกันวัตถุดิบเกิดการเสียหาย

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	ส้มโอ พันธุ์ทองดี หรือขาวน้ำผึ้ง รสชาติหวาน กลิ่นหอม แกะเปลือกพร้อมรับประทาน ลักษณะเนื้อต้องไม่แตก หรือละ บรรจุในภาตผลไม้ หุ้มด้วยพลาสติกหุ้มอาหาร (ขนาดภาตผลไม้ 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 ผิวไม่เหนียว เป็นข้อ-พวง ไม่หลุดร่วง ไม่เน่า ไม่ขำ	กิโลกรัม
๖	องุ่นเขียว	ผลทรงกลม หรือรี ผลมีสีเขียว เนื้อกรอบ นุ่ม ฉ่ำน้ำ รสหวาน ผิวไม่เหนียว 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 มีผิวสีนวลเรียบ 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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตัญญะ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัชร์ สุทธิธรรมสุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานันท์ เศษคง 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	กลางสาต	มีสีน้ำตาลอมเหลือง ผิวเปลือกสะอาด เป็นข้อ หรือพวง ไม่หลุดร่วงจากขั้ว รสหวาน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๕	มังคุด	ผลเป็นทรงกลม มีกลีบเลี้ยงด้านบน ผิวเปลือกหนา มีสีแดงอมม่วง มีกลิ่นหอม ขั้วผลมีสีเขียวสด ผิวไม่แข็ง ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๖	เงาะ	พันธุ์เงาะโรงเรียน ลักษณะเนื้อกรอบ หลุดจากเมล็ดได้ง่าย 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 มีสีเขียวนวลสวย ไม่สุกงอม หรือพองจนเกินไป รสหวาน ไม่นิ่มเละ ไม่มีเมล็ดขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๓	แตงโม	แก่จัด เนื้อสีแดงสด ไม่ชืด ใสในไม่ล้น เปลือกบาง ไม่ขี้ ไม่แตก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัธ สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๔	มะละกอสุก	พันธุ์ฮอลแลนด์ แก่จัด ผิวเรียบ เนื้อหนา เนื้อเป็นสีส้มสด ไม่ขีด 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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัธ สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช 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	พริกขีหนูสวน เด็ดขั้ว	พริกขีหนูสวน 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 อยู่ติดกันเป็นข่อ ไม่หลุดร่วง สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์เต็มข่อ 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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนริพาธ สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช 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	ใบสาระแน	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

ผู้ส่งมอบ

นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ

นักบริหาร

นางนิตราพร สุทธะมุสิก

นักบริหาร

นางสาวชญานุช เศษคง

นักบริหาร

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๓๓	แครอท	สีส้มสด ลำต้นตรงอวบ ขั้วไม่ติดใบ เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่เป็นเสี้ยน ไม่แตกหัก ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์ 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 ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๑๐-๑๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๓๘	มะเขือเทศราชินี	ผลทรงกลมรี ผิวสีส้มปนแดง ไม่เหี่ยว เนื้อสุก กรอบ แน่น ไม่สุกงอม ไม่มีจุดดำ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๓๙	มะเขือเปราะ	เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า หิวตึง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ สีขาวปนเขียว	กิโลกรัม
๔๐	มะเขือส้มม่วง	ผลเล็ก สีม่วง เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ผิวตึง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ	กิโลกรัม
๔๑	มะเขือยาว	ผลตรง อวบ ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ติดขั้วสีเขียวสด 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

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิตราพร สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง 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	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบ สีขาวนวล ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว ไม่มีสารพอกขาว รากสั้น ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๔๙	ตำลึง (เตี๊ยะ)	ใบอ่อน สด ไม่ปนใบแก่ เตี๊ยะเฉพาะใบ ไม่ติดก้าน ไม่ติดใยหนวด ใบสีเขียวสด ไม่มีสีเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า	กิโลกรัม
๕๐	ใบบัวบก	ใบสีเขียวสด ไม่แก่เกินไป ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ร่วง	กิโลกรัม
๕๑	ผักเหลียง	ใบสด อ่อน ไม่แก่เกินไป ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวล้วยสด ไม่เหี่ยว ลอกใบแก่ทิ้ง ใบมีสีขาว ปนเขียวอ่อน สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ซ้ำ ใส่ในไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๓	ผักกาดหอม	ผักกาดหอมสด ไม่เหี่ยว ใบมีสีเขียวอ่อน ไม่แก่เกินไป สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ซ้ำ ใส่ในไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๕๔	ผักกวาดุ้ง	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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๕๗	แขนง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใส่ในไม้เฒ่า 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 มีสีขาวอมเขียว 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	ผิวด้านนอกเนียน สีเขียว ไม่ซ้ำ เนื้อในอ่อน ไม่ฝ่อ ผลกลมยาว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๖๗	ฟักเขียวแก่	ผลกลมยาว ผิวด้านนอกนวลเป็นแป้งสีขาวเคลือบ 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

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัช สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๗๑	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ไม่เหี่ยว ไม่เป็นเมือก ไม่ดำคล้ำ ไม่ขำ 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 ดอกไม่ขำ มีสีขาวนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๔	เห็ดหลินขาว	ดอกสีขาวนวล ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๕	เห็ดหลินดำ	ดอกสีน้ำตาลอ่อน ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๖	ขี้เหล็กต้ม	ดอกขี้เหล็กต้มสุก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีปริมาณเนื้อมากกว่า ๗๐ %	กิโลกรัม
๗๗	กล้วยเล็บมือนางดิบ	กล้วยเล็บมือนางผลดิบ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กิโลกรัม/หวี	กิโลกรัม
๗๘	มะม่วงดิบ	เปลือกสีเขียวสด เนื้อในสีขาว มีรสเปรี้ยว ผลใหญ่ ผิวเรียบ เป็นมัน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๗๙	มะละกอดิบ	เปลือกสีเขียวสด ไม่ขำ ไม่มีหนอน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๐	สับปะรดแกง	สด สะอาด รสหวานเปรี้ยว อมหวานเล็กน้อย น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	ฝักอวบ มีสีเหลืองนวล เมล็ดไม่พอง ไม่แก่เกินไป ปลอกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๘๒	ฝักข้าวโพดดิบ	หรือข้าวโพดหวาน ฝักอวบ เมล็ดใหญ่ แน่นเต็มฝัก 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 มีรสชาติเปรี้ยว	มัด
๘๕	ขมิ้น	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน สีเหลืองสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูแมลงเจาะ	กิโลกรัม

นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวนราพร สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘๖	ผักมะขามอ่อน	ผักสด อวบแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย สีเปลือกเป็นสีน้ำตาลอ่อนอมเขียว เนื้อในเป็นสีเขียว มีรสเปรี้ยว	กิโลกรัม
๘๗	มันแกว	หัวใหญ่ เนื้อแน่น รากสั้น ไม่มีคราบดิน ขนาด $\varnothing$ ไม่ต่ำกว่า ๓ นิ้ว/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 พุ สด สะอาด ไม่แตก ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูดำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๒	ผัก ๓ สี แซ่แซ้ง	เนื้อผักยังมีสภาพสมบูรณ์ ไม่ละ ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม
๙๓	หน่อเหียง	เม็ดใหญ่ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๙๔	ใบเตย	ใบเตยหอม สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน ไม่มีแมลง	กิโลกรัม

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

การสั่งซื้อและส่งมอบ

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

๕. งวดเงินและการจ่ายเงิน

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อ แต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้จะขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพาธ สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัดระนอง โรงพยาบาลระนอง จะพิจารณาคัดเลือกโดยใช้เกณฑ์ราคารวม

๗. อัตราค่าปรับ

ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของมามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด

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

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้ซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค 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 ธันวาคม ๒๕๖๔ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐)

๑๑. แหล่งที่มาของราคากลาง เป็นราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ ราย โดยใช้ราคาต่ำสุดเป็นราคาอ้างอิง และเป็นราคาที่สามารถดำเนินการจัดซื้อได้

๑. บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาระนอง

๒. ตลาดภักดี

๓. ตลาดระนองธานี

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางนริพัธ สุทธะมุสิก	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
.....นางสาวชญานุช เศษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

ราคากลางวัสดุบริโภค อาหารสด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

แหล่งที่ของราคากลางที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ แหล่ง คือ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาธารณชน และตลาดระนองธานี สำราญ
ช่วงเดือนสิงหาคม ถึงกันยายน ๒๕๖๙

หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์ปีก - สัตว์ปีก จำนวน ๑๔ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	เนื้อหมู สันนอก ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๗๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๕๐	๒๕,๕๐๐.๐๐
๒	เนื้อหมู สันนอก หั่นชิ้น/ สไลด์	ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๗๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๔,๐๐๐	๖๘๐,๐๐๐.๐๐
๓	หมูบด (สันนอกบด)	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๗๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๓,๐๐๐	๕๑๐,๐๐๐.๐๐
๔	ชีโครงหมูอ่อน กระดูกอ่อน ใบพาย	-	กก.	๑๙๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๕๐	๘,๕๐๐.๐๐
๕	ตับหมู	-	กก.	๑๓๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๕๕	๖,๘๗๕.๐๐
๖	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง	กก.	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑,๘๐๐	๑๔๔,๐๐๐.๐๐
๗	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๒,๐๐๐	๑๖๐,๐๐๐.๐๐
๘	น่องไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๕.๐๐	๑๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๙	สะโพกไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๕.๐๐	๕๐๐	๔๗,๕๐๐.๐๐
๑๐	ปีกไก่ส่วนบน	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๐๕.๐๐	๙๕.๐๐	๕๐๐	๔๗,๕๐๐.๐๐
๑๑	ปีกไก่ส่วนกลาง	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๕๐	๗,๒๕๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพร สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุภา สุข คง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑๒	ไก่ตัวสับ	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่ รวมหัว คอไก่ ตูดไก่ และ เครื่องใน	กก.	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๕.๐๐	๒,๕๐๐	๒๑๒,๕๐๐.๐๐
๑๓	เลือดไก่	หนักไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน	ก้อน	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๗๐	๒,๕๕๐.๐๐
๑๔	โคร่งไก่	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตูดไก่	กก.	๒๒.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑๐	๒๐๐.๐๐

หมวดที่ ๑ รวมเป็นเงิน ๑,๘๖๐,๘๗๕.๐๐ บาท

หมวดที่ ๒ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๘ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	เนื้ออกไก่ ฮาลาล	ลอกหนัง	กก.	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑,๐๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๒	เนื้ออกไก่บด ฮาลาล	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๘๐.๐๐	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑,๐๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๓	น่องไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๕.๐๐	๕๐	๔,๒๕๐.๐๐
๔	สะโพกไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๕.๐๐	๘๐	๗,๖๐๐.๐๐
๕	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๐๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๕๐	๑๔,๒๕๐.๐๐

.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางนิราพร สุทธิธรรมสิริ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
.....นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรายชื่อ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๖	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๓๐	๔,๓๕๐.๐๐
๗	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่ รวมส่วนหัว คอไก่ ตูดไก่	กก.	๗๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐๐	๔๙,๐๐๐.๐๐
๘	โคร่งไก่ ฮาลาล	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และ ตูดไก่	กก.	๒๒.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑๐	๒๐๐.๐๐

หมวดที่ ๒ รวมเป็นเงิน ๒๓๙,๖๕๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๓ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรายชื่อ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	กุ้งขาวสด	๒๕-๓๐ ตัว/กก.	กก.	๒๔๕.๐๐	๒๓๕.๐๐	๒๔๕.๐๐	๒๓๕.๐๐	๗๐	๑๖,๔๕๐.๐๐
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	หั่นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๓๐	๔,๓๕๐.๐๐
๓	ปลาครุฑคราด แล่นื้อ	๐.๗-๒ กก./ตัว แล่นื้อ ล้วน	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๕๐	๒๑,๗๕๐.๐๐
๔	ปลาทุสด	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	๑๑๕.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐
๕	ปลาตะไค้	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	๑๑๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๖	ปลาลัง	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	๑๐๙.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๓,๕๐๐	๒๑๐,๐๐๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพร สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๗	ปลามง	๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐
๘	ปลาแดง	๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐
๙	ปลาซาบะเนอริเวย์	ไซส์ L ตัดหัว ควักไส้	กก.	๙๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๙๕.๐๐	๕๐๐	๔๗,๕๐๐.๐๐
๑๐	ปลาดอลลี เลี้ยง	๑๗๐-๒๒๐ ต่อชิ้น บรรจุ ๑ กก./แพ็ก	กก.	๘๙.๐๐	-	-	๘๙.๐๐	๘๐๐	๗๑,๒๐๐.๐๐
๑๑	หอยแมลงภู่ง่าย	๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก บรรจุ ถุงแช่แข็ง	กก.	๑๙๕.๐๐	-	-	๑๙๕.๐๐	๕๐	๙,๗๕๐.๐๐

หมวดที่ ๓ รวมเป็นเงิน ๓๙๖,๐๐๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	ลูกชิ้นปลากลม	Ø ๑ นิ้ว ๓๒๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๕๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๓๕๐	๑๙,๒๕๐.๐๐
๒	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	Ø ๑.๕-๒ ซม. ๒๕๐ กรัม/ ถุง	ถุง	-	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๑๗๐	๘,๕๐๐.๐๐
๓	เต้าหู้ปลา	Ø ๑ นิ้ว ๓๑๐ กรัม/ถุง	ถุง	๙๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๓๐	๙,๑๐๐.๐๐
๔	ทอดมันปลา	บรรจุ ๓๔๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐

นางสาวจิรพรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพร สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๕	ได้กรอกไถ่กรมควันหนึ่งบาง กรอบ	มีฮาลาล ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๘๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๑๗.๐๐	๘๙.๐๐	๔๐๐	๓๕,๖๐๐.๐๐
๖	ไถ่กรอกไถ่กรอกไทยดำ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/แพค	แพค	๑๐๕.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๑๐๕.๐๐	๓๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐
๗	ลูกชิ้นไก่ ขมิ้นกลม	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๗๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๗๙.๐๐	๒๐	๑,๕๘๐.๐๐
๘	กุนเชียง	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๘๙.๐๐	๑๘๐.๐๐	๒๑๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๒๐	๓,๖๐๐.๐๐
๙	ไก่เซียง	มีฮาลาล ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๘๐.๐๐	๑๙๙.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๐	หมูหย็อง	๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๕.๐๐	๑๙๕.๐๐	๒๑๐.๐๐	๑๙๕.๐๐	๑๐	๑,๙๕๐.๐๐
๑๑	ไก่หย็อง	มีฮาลาล ๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๒๑๐.๐๐	๑๙๕.๐๐	๑๙๕.๐๐	๑๐	๑,๙๕๐.๐๐
๑๒	ปลาเสียดเค็ม	ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ ตัว	กก.	-	๑๖๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๕๕.๐๐	๕๐	๗,๗๕๐.๐๐
๑๓	กุ้งแห้ง	ขนาดตัวกุ้ง ๗ ๑.๕-๒ ซม.	กก.	-	๕๗๐.๐๐	๕๔๐.๐๐	๕๔๐.๐๐	๕๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๑๔	ไตปลา	-	ขวด	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑๕๐	๔,๕๐๐.๐๐
๑๕	ปลาเค็มเจ	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	-	๕๐.๐๐	๑๐	๕๐๐.
๑๖	โปรตีนเกษตร	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๕๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐	๑,๕๐๐.๐๐
๑๗	โปรตีนเกษตรหมูสับ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๕๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐	๑,๕๐๐.๐๐

หมวดที่ ๔ รวมเป็นเงิน ๑๙๔,๗๘๐.๐๐ บาท

ผู้เสนอ นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 ผู้เสนอ นางนิตราพร สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 ผู้เสนอ นางสาวชัยยุภาณุฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

หมวดที่ ๕ หมวดค่าใช้จ่าย ๒ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)				ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี	ตลาด			
๑	ไข่ไก่	เบอร์ ๑ (๖๐-๗๐ ก./ ฟอง)	ฟอง	๕.๒๐	๕.๕๐	๕.๒๐		๕.๒๐	๑๑๐,๐๐๐	๕๗๒,๐๐๐.๐๐
๒	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	๒,๐๐๐ มล./แกลลอน	แกลลอน	๑๘๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	-		๑๘๐.๐๐	๒๕๐	๔๕,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๕ รวมเป็นเงิน ๖๑๗,๐๐๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๖ : หมวดอุปกรณ์แกง – กะทิสด จำนวน ๑๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)				ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี	ตลาด			
๑	พริกแกงข้าวหมกไก่	-	กก.	๑๗๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐		๑๔๕.๐๐	๓๐	๔,๓๕๐.๐๐
๒	พริกแกงส้ม	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๕.๐๐		๑๓๐.๐๐	๑๒๐	๑๕,๖๐๐.๐๐
๓	พริกแกงกะทิ	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๕.๐๐		๑๓๐.๐๐	๑๕๐	๑๗,๕๐๐.๐๐
๔	พริกแกงป่า	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๕.๐๐		๑๓๐.๐๐	๒๕๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๕	พริกแกงเขียวหวาน	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๕.๐๐		๑๓๐.๐๐	๓๐	๓,๙๐๐.๐๐
๖	พริกแกงพะเนง	-	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๕๕.๐๐		๑๔๕.๐๐	๓๐	๔,๓๕๐.๐๐
๗	พริกแกงมัสมั่น	-	กก.	๑๗๗.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๘๕.๐๐		๑๘๕.๐๐	๒๐	๓,๗๐๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัธ สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๘	พริกแกงผัดหมึกกะทิ	-	กก.	-	๑๘๕.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๘๕.๐๐	๒๐	๓,๗๐๐.๐๐
๙	กะปิแกง	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๕๐	๓๘,๕๐๐.๐๐
๑๐	มะพร้าวขูดขาว คั้นน้ำ	-	กก.	-	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๗๕๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๑๑	มะพร้าวขูดขาว พังกาก	**ส่งวันต่อวัน	กก.	-	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐	๗๐๐.๐๐
๑๒	มะพร้าว คั้นน้ำกะทิ	-	กก.	-	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑,๓๐๐	๙๑,๐๐๐.๐๐
๑๓	พริกแกงเจ	๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐.๐๐	-	-	๒๐.๐๐	๑๐	๒๐๐.๐๐

หมวดที่ ๖ รวมเป็นเงิน ๒๗๐,๕๐๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๗ : หมวดอาหารสด เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหมักดอง และอาหารกระป๋อง จำนวน ๒๙ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	เต้าหู้แข็ง สีขาว	๘x๘ ซม.หนา ๒ ซม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๙๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	๘x๘ ซม.หนา ๒ ซม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๓๐	๖๐๐.๐๐
๓	เต้าหู้อ่อน	-	ก้อน	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๓๐	๖๐๐.๐๐
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด	๙.๐๐	๑๒.๐๐	๑๓.๐๐	๙.๐๐	๕๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๕	ข้าวคั่วปน	ควัใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	๓๒.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๒.๐๐	๑๐	๓๒๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัตติญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพร สุทธมูสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุภา สุข คง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๖	พริกป่น	คว่ำ-ป่นสดใหม่ ไม่ค้ำคั้น	กก.	๑๐๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๐	๑,๐๕๐.๐๐
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ไม่เสี้อรา	กก.	๒๕๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๓๕.๐๐	๒๒๐.๐๐	๕	๑,๑๐๐.๐๐
๘	พริกแดงจินดาแห้ง	ไม่เสี้อรา	กก.	๑๙๘.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๕	๙๒๕.๐๐
๙	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ดิบ)	-	กก.	-	๓๕๐.๐๐	๓๒๐.๐๐	๓๒๐.๐๐	๑๐	๓,๒๐๐.๐๐
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	คว่ำใหม่ ไม่ค้ำคั้น	กก.	-	๑๓๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๓๕	๔,๒๐๐.๐๐
๑๑	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	-	กก.	๓๔.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๔.๐๐	๑๘๐	๖,๑๒๐.๐๐
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	-	กก.	-	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๒๐	๕,๔๐๐.๐๐
๑๓	บะหมี่ไข่	-	กก.	๗๔.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๑๔	แผ่นก๊วย (สด)	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๒.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๒.๐๐	๕๐	๒,๑๐๐.๐๐
๑๕	ขนมจีน	-	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๕๐	๑๙,๒๕๐.๐๐
๑๖	วุ้นเส้น (สด)	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๑๒๐	๕,๔๐๐.๐๐
๑๗	ไข่ไข่หวาน นึ่งผอย	-	กก.	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๕๐	๓,๗๕๐.๐๐
๑๘	ไข่ไข่เค็ม	หั่นเป็นแว่น	กก.	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๐๐	๙,๕๐๐.๐๐
๑๙	ผักกาดดอง ไม่มีใบ	-	กก.	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๓๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๒๐	มะขามเปียก	แกะเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด	กก.	-	๑๓๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๕๐	๖,๒๕๐.๐๐
๒๑	มะนาวดอง	-	ขวด	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๒๐	๑๖๐.๐๐
๒๒	กระเทียมดอง	บรรจุ ๘๗๐ กรัม/ขวด	ขวด	๑๐๙.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๙.๐๐	๒๐	๒,๑๘๐.๐๐

.....นางสาวจิรพรพรหม กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพาร สุทธะมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	หนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๓๐	๓๐๐.๐๐
๒๔	เต้าหู้	๒,๐๐๐ กรัม/กระปุก	ขวด	๑๘๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๐	๑,๘๐๐.๐๐
๒๕	น้ำพริกเผา	๙๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๑๘.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๑๘.๐๐	๓๕	๔,๑๓๐.๐๐
๒๖	น้ำมันพริกเผา	๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๕.๐๐	๑๐	๘๕๐.๐๐
๒๗	แห้ว กระป๋อง	๕๖๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	-	๘๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐	๗๐๐.๐๐
๒๘	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	๕๐๐ กรัม/ถุง	กระป๋อง	๘๗.๐๐	-	-	๘๗.๐๐	๓๕	๓,๐๔๕.๐๐
๒๙	ซอสผัดหมี่สีแดง	๘๐๐ มล./ขวด	ขวด	-	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๓๕	๘๗๕.๐๐

หมวดที่ ๗ รวมเป็นเงิน ๑๒๘,๓๐๕.๐๐ บาท

หมวดที่ ๘ : หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๒๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	น้ำแข็งหลอด	-	กก.	-	๔.๕๐	๔.๕๐	๔.๕๐	๑๒,๐๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๒	ขนมปังแซนวิช	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๔๕.๐๐	๔๒.๐๐	๔๒.๐๐	๔๒.๐๐	๑๕๐	๖,๓๐๐.๐๐
๓	ขนมปังแซนวิช แป้งโฮลวีต	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๔๕.๐๐	๔๒.๐๐	๔๒.๐๐	๔๒.๐๐	๑๐	๔๒๐.๐๐
๔	ขนมเค้กกล้วยหอม	-	ชิ้น	-	๑๐.๐๐	๑๕.๐๐	๑๐.๐๐	๒๐	๒๐๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัตัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนันทพร พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยยุภา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๕	ขนมสอด้ได้	-	ห่อ	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๒๐	๒๐๐.๐๐
๖	ข้าวเหนียวมูล หน้าต่างๆ	-	ห่อ	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑,๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๗	วุ้นขาว	-	กก.	-	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑๐	๓๐๐.๐๐
๘	เงาะก้วย	-	กก.	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๕๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๕๐	๖,๗๕๐.๐๐
๙	ลูกขิด	-	กก.	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐	๔,๕๐๐.๐๐
๑๐	วุ้นมะพร้าว	-	กก.	๕๓.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๓.๐๐	๕๐	๒,๖๕๐.๐๐
๑๑	รวมมิตร	-	กก.	-	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๑๒	เม็ดทับทิม	-	กก.	-	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐	๒,๒๕๐.๐๐
๑๓	ลอดช่องสิงคโปร์	-	กก.	-	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๒๐	๙๐๐.๐๐
๑๔	ลอดช่องไทย	-	กก.	-	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๕๐	๖,๗๕๐.๐๐
๑๕	ซ่าหริ่ม	-	กก.	-	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๖	น้ำเต้าหู้	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๗	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๘	น้ำเต้าหู้ดำ	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๑๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๘.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ
นางนิตราพร สุทธิมุสิก
นางสาวชัยณัฐฯ เศษคง
นางสาวสิริวิชาชีพนานาการพิเศษ
นางสาวสิริวิชาชีพนานาการพิเศษ
นักโภชนาการปฏิบัติการ
ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑๙	น้ำเต้าหู้ดำ สูตรน้ำตาล น้อย	ใส่ดำดำไม่น้อยกว่า ๑๕% ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๘.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๒๐	น้ำข้าวโพด	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๒๑	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาล น้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕% บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๑๕.๐๐	๖๐๐	๙,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๘ รวมเป็นเงิน ๑๖๒,๗๒๐.๐๐ บาท

หมวดที่ ๙ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	แกะเปลือกพร้อมทาน ใส่ ถาดผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.	แพ็ค	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๔,๓๐๐	๑๒๙,๐๐๐.๐๐
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด	กก.	๗๕.๐๐	๘๐.๐๐	๙๕.๐๐	๗๕.๐๐	๓๐	๒,๒๕๐.๐๐
๓	แอปเปิ้ลแดง	ขนาด ๑-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๐.๐๐	๑๕.๐๐	๒๐.๐๐	๑๐.๐๐	๓,๓๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๔	แอปเปิ้ลเขียว	ขนาด ๑-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๕.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑๕.๐๐	๓๐	๔๕๐.๐๐
๕	องุ่นแดง	ขนาด ๑-๒.๕ นิ้ว/ผล	กก.	๙๕.๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๙๕.๐๐	๖๐๐	๕๗,๐๐๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัตติญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางนิราพา สุธระมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ

นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๖	อุน่เขียว	ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕	๖๐๐.๐๐
๗	กล้วยน้ำว้า สุก	ยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก, ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี	๖๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐	๑,๗๕๐.๐๐
๘	กล้วยไข่	ยาว ๖-๘ ซม./ลูก, Ø ๒-๒.๕ ซม./ลูก, ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	กก.	-	๔๕.๐๐	-	๔๕.๐๐	๗๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐
๙	กล้วยหอมสุก	ยาว ๑๒-๑๕ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	ลูก	๘.๐๐	๗.๐๐	๗.๐๐	๗.๐๐	๓,๕๐๐	๒๘,๕๐๐.๐๐
๑๐	พุทราแดง	๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กก.	-	๕๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๒๐	๑,๑๐๐.๐๐
๑๑	ส้มโชกุน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๘๘.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๖๐๐	๕๑,๐๐๐.๐๐
๑๒	ส้มเขียวหวาน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	-	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๒๐	๑,๓๐๐.๐๐
๑๓	ลองกอง	Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	๘๕.๐๐	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๒๐	๑,๑๐๐.๐๐
๑๔	ลำไย	Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๒๐	๑,๑๐๐.๐๐
๑๕	มังคุด	Ø ๕-๕.๕ ซม./ลูก	กก.	๕๓.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๑๖	เงาะ	Ø ๔-๔.๕ ซม./ลูก	กก.	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๒๐	๑,๐๐๐.๐๐
๑๗	ชมพูแดง	ขนาด ๘-๑๐ ผล/กิโลกรัม	กก.	-	๑๐๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๕.๐๐	๕๐	๕,๒๕๐.๐๐
๑๘	สาลี่	ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๒๐	๑,๒๐๐.๐๐

.....นางสาวจิรพรรณ กัตถัญญ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนันทพร นางนันทพร พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานันท์ นางสาวชญานันท์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				เมตร/คิว	ตลาดกักตุน	ตลาด ธนาของธานี			
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้ม	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๒๐	๑,๒๐๐.๐๐
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๒๑	แก้วมังกร	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๕.๐๐	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๕๕.๐๐	๒,๓๐๐	๑๒๖,๕๐๐.๐๐
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๙.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๐๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๒๓	แตงโม	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กก./ ลูก	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒,๐๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๒๔	มะละกอสุก	ขนาด ๒-๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๑,๕๐๐	๖๗,๕๐๐.๐๐
๒๕	แคนตาลูป	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๘๕.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๐๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐
๒๖	สับปะรดหวาน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๐๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๒๗	น้ำมะพร้าวอ่อน	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๐๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๙ รวมเป็นเงิน ๘๓๖,๕๕๐.๐๐ บาท

นางสาวจิรพรรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางนิราพัชร์ สุทธิธรรม พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นางสาวชญานันท์ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดจุก	-	กก.	๖๙.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๖๙.๐๐	๗๐๐	๔๘,๓๐๐.๐๐
๒	หัวหอมแดง	-	กก.	๗๙.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๙.๐๐	๘๐	๖,๓๒๐.๐๐
๓	หัวหอมพม่า	ขนาด Ø ๒.๕-๓ ซม.	กก.	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๒๕๐	๑๒,๕๐๐.๐๐
๔	หัวหอมใหญ่	ขนาด Ø ๖-๗ ซม.	กก.	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	-	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๒๐๐	๒๒,๐๐๐.๐๐
๖	พริกชี้ฟ้าสด สีเหลือง	-	กก.	๑๓๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๕๕	๖,๒๕๐.๐๐
๗	พริกชี้ฟ้าสด สีเขียว	-	กก.	๑๓๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๕๕	๖,๒๕๐.๐๐
๘	พริกขี้หนูสวน เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๒๕๐.๐๐	๒๗๐.๐๐	๒๘๕.๐๐	๒๕๐.๐๐	๑๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๙	พริกแดงจินดา เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๗๐	๙,๑๐๐.๐๐
๑๐	พริกหยวก	-	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๗๐	๗,๗๐๐.๐๐
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	-	กก.	๑๓๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๒๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๑๒	พริกไทยอ่อน	-	กก.	-	๒๗๐.๐๐	๒๙๐.๐๐	๒๗๐.๐๐	๕๐	๑๓,๕๐๐.๐๐
๑๓	ขิงแก่สด	-	กก.	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๓๐	๑,๘๐๐.๐๐
๑๔	ขิงอ่อนหั่นฝอย	-	กก.	-	๑๒๕.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๓๕๐	๔๓,๗๕๐.๐๐
๑๕	กระชายหั่นฝอย	-	กก.	-	๑๓๕.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๕๐	๖,๗๕๐.๐๐

๖/๒๕๖๖
นางสาวจิรพรรณ กัตัญญะ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพัชร์ สุทธิธรรมสิริ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชญานันท์ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำรายชื่อ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑๖	ข้าวแกล็ด	-	กก.	๘๔.๐๐	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐	๘๐๐.๐๐
๑๗	ข้าวอ่อนสด	-	กก.	๘๔.๐๐	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๑๘	ข้าวอ่อนหั่นฝอย	-	กก.	-	๑๒๕.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๐๐	๑๒,๕๐๐.๐๐
๑๙	ตะไคร้	-	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑๕๓	๖,๑๒๐.๐๐
๒๐	ต้นหอม	ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๙๙.๐๐	๑๙๐.๐๐	๒๑๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๕๐	๒๘,๕๐๐.๐๐
๒๑	ผักชี	-	กก.	๑๙๙.๐๐	๑๙๐.๐๐	๒๑๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๕๐	๒๘,๕๐๐.๐๐
๒๒	ขึ้นฉ่าย	-	กก.	๑๙๙.๐๐	๑๙๐.๐๐	๒๑๐.๐๐	๑๙๐.๐๐	๑๕๐	๒๘,๕๐๐.๐๐
๒๓	ใบมะกรูด	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๒๔	ผักชีฝรั่ง	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๓๕	๓,๕๐๐.๐๐
๒๕	ใบกะเพรา	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๒๖	ใบโหระพา	-	กก.	๘๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐	๕,๖๐๐.๐๐
๒๗	ใบสะระแหน่	-	กก.	๑๕๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๘	ใบรา	-	กก.	-	๘๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐
๒๙	ใบแมงลัก	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๒๐	๒,๐๐๐.๐๐
๓๐	ดอกหอม	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๓๐๐	๔๐,๕๐๐.๐๐
๓๑	ดอกกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๓๐๐	๔๐,๕๐๐.๐๐
๓๒	ใบกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๙๐.๐๐	๘๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๕.๐๐	๕๐	๔,๒๕๐.๐๐

ว่าง.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 ว่าง.....นางนิราพัธ สุทธิมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 ว่าง.....นางสาวชัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๔๒

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๓๓	แครอท	ขนาด ๓-๕ นิ้ว/กิโลกรัม	กก.	๒๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑,๒๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๓๔	แตงกวา	ขนาด ๕-๗ นิ้ว/กก. หรือ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	กก.	๓๒.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๒.๐๐	๒,๐๐๐	๖๔,๐๐๐.๐๐
๓๕	แตงกวา ลูกเล็ก	-	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๓๖	หัวไชเท้า	ยาวไม่เกิน ๑๐ ซม. ตัด ก้านใบทิ้ง	กก.	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๑,๗๐๐	๗๖,๕๐๐.๐๐
๓๗	มะเขือเทศข้อ	ขนาด ๑๐-๑๓ ผล/กก.	กก.	๕๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๓๐๐	๑๖,๕๐๐.๐๐
๓๘	มะเขือเทศราชินี	-	กก.	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐
๓๙	มะเขือเปราะ	-	กก.	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๑,๓๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐
๔๐	มะเขือส้มม่วง	-	กก.	๘๕.๐๐	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑๐๐	๖,๕๐๐.๐๐
๔๑	มะเขือยาว	ขนาด ๕-๗ ผล/กก.	กก.	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐๐	๒๗,๕๐๐.๐๐
๔๒	มะเขือพวง เด็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐
๔๓	มะระจีน	ขนาด ๒-๓ ผล/กก.	กก.	๖๙.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๒๐๐	๗๘,๐๐๐.๐๐
๔๔	บวบเหลี่ยม	ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๔๙.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๑,๒๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๔๕	ถั่วลิสงเตา	ยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดขั้ว ทั้งสองด้าน	กก.	๒๐๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๙๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๒๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๔๖	ถั่วแขก	ยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว	กก.	๙๕.๐๐	๘๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๕.๐๐	๒๐๐	๑๗,๐๐๐.๐๐

๓/๖๖๖.....นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 ๓/๖๖๖.....นางนิราพัชร์ สุธรรมมุสิก พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 ๓/๖๖๖.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๔๗	ถั่วฝักยาว	-	กก.	๖๙.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๐๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐
๔๘	ถั่วแขก	-	กก.	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑,๒๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๔๙	ตำลึง (เต็ด)	-	กก.	-	๙๕.๐๐	-	๙๕.๐๐	๗๐	๖,๖๕๐.๐๐
๕๐	ใบบัวบก	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๗๐	๗,๐๐๐.๐๐
๕๑	ผักเหติยง	-	กก.	-	๘๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๕.๐๐	๒๐	๑,๗๐๐.๐๐
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวลือสด	กก.	๓๙.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๓๙.๐๐	๑,๕๐๐	๕๘,๕๐๐.๐๐
๕๓	ผักกาดหอม	-	กก.	๘๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๙.๐๐	๒๐	๑,๗๘๐.๐๐
๕๔	ผักกวางตุ้ง	-	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๕๕	ผักคะน้า	-	กก.	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๑,๐๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๕๖	ผักฮ่องเต้	-	กก.	๖๕.๐๐	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๑,๐๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐
๕๗	แฉ่ง	-	กก.	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๕๘	ผักบุ้งจีน	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	๕๔.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๕๙	ผักบุ้งไทย	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	๓๘.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๘.๐๐	๕๐๐	๑๙,๐๐๐.๐๐
๖๐	ทางด่วน	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๖๑	ยอดมะพร้าว	-	กก.	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน	กก.	-	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๖๓	บดอกลี	-	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐

นางสาวจิรพรรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางนิราพัชร์ สุทธิธรรม พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 นางสาวชัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำวาง / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๖๔	ดอกกะหล่ำ	-	กก.	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๖๕	กะหล่ำปลี	ตัดใบหุ้มด้านนอกสีเขียว ออก	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๕๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๖๖	ฟักเขียวอ่อน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๓๙.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑,๐๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๖๗	ฟักเขียวแก่	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ ลูก	กก.	๒๙.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒,๓๐๐	๕๗,๕๐๐.๐๐
๖๘	ฟักทอง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ลูก	กก.	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๖๙	หน่อไม้ดอง	-	กก.	๗๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๒๐๐	๑๓,๐๐๐.๐๐
๗๐	หน่อไม้ต้ม หั่นฝอย	-	กก.	๙๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๒๐๐	๑๓,๐๐๐.๐๐
๗๑	เห็ดนางฟ้า	-	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๕๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐
๗๒	เห็ดหูหนูสด	-	กก.	๙๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๗๓	เห็ดนางรมหลวง (ออริจิ)	ขนาด ๐ ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว	กก.	๘๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๘๕.๐๐	๕๐๐	๔๒,๕๐๐.๐๐
๗๔	เห็ดหลินขาว	-	กก.	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๗๕	เห็ดหลินดำ	-	กก.	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๙๐.๐๐	๒๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๗๖	ซีพีเล็กต้ม	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๙๕.๐๐	๙๕.๐๐	๑๐๐	๙,๕๐๐.๐๐

๖/๗/๖๖
นางสาวจิราพรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางนิราพาธ สุทธิธรรมสิริ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
นางสาวชัยณัฐนาช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๗๐
				แม่โคไตร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๗๗	กล้วยเลี้ยงมีอนางดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กก./หัว	กก.	-	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๓๐	๔,๕๕๐.๐๐
๗๘	มะม่วงดิบ	-	กก.	-	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๗๙	มะละกอดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๘๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๘๐	สับปะรดแดง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	ปลอกเปลือก และลอกใย ออกทั้งหมด	กก.	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑,๐๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๘๒	ผักข้าวโพดดิบ	ปลอกเปลือก และลอกใย ออกทั้งหมด	กก.	๔๖.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๗๐๐	๒๔,๕๐๐.๐๐
๘๓	มะนาว	ขนาด ๑ ไม่ต่ำกว่า ๑- ๑.๕ นิ้ว/ลูก	กก.	๘๙.๐๐	๙๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๘๙.๐๐	๗๐๐	๖๒,๓๐๐.๐๐
๘๔	ยอดส้มป่อย	ก้านแดง	มัด	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๓๐	๓๐๐.๐๐
๘๕	ขมิ้น	-	กก.	๘๓.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๓๐	๑,๘๐๐.๐๐
๘๖	ผักมะขามอ่อน	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๓๐	๒,๑๐๐.๐๐
๘๗	มันแกว	๑ ไม่ต่ำกว่า ๓ นิ้ว/หัว หรือขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๔๙.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐	๒,๒๕๐.๐๐
๘๘	มันเทศสีส้ม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๔๙.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๕๐	๖,๗๕๐.๐๐

๖/๗-๖๖ นางสาวจิรพรรณ กตัญญู พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นกฟอส ฟอสเฟต นางนิราพัชร์ สุทธิธรรม นกฟอสเฟต พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 ๖/๗-๖๖ นางสาวชญานันท์ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๔๖

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำราจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๗๐	ประมาณ ปี ๒๕๗๐
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๘๙	มันเทศสีม่วง	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๕๙.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐
๙๐	มันฝรั่ง	ขนาด ๓-๔ หัว/กก.	กก.	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๒๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๙๑	เผือกหอม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๗๙.๐๐	๗๕.๐๐	๘๐.๐๐	๗๕.๐๐	๒๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๙๒	ผัก ๓ สี แซ่แข็ง	-	กก.	๕๕.๐๐	-	-	๕๕.๐๐	๑๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๙๓	หน่อเหวี่ยง	-	กก.	-	๒๒๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๑๐	๒,๒๐๐.๐๐
๙๔	ใบเตย	-	กก.	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๐๐	๖,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๑๐ รวมเป็นเงิน ๒,๒๙๒,๖๒๐.๐๐ บาท

รวม ๑๐ หมวด เป็นเงินทั้งสิ้น ๗,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท

๙/๗๕๖๖ นางสาวจิรพรรณ กัญญา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 ๙๗๖๖๗๕๖๗๕ นางนิราพร สุธรรมสิริ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ กรรมการ
 ๙๗๖๖๗๕๖๗๕ นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ