

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร...๒,๖๕๗,๓๐๐.๐๐ บาท (สองล้านหกแสนห้าหมื่นเจ็ดพันสามร้อยบาทถ้วน).....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่.....
เป็นเงิน ..๒,๕๒๔,๒๗๕.๒๔ บาท (สองล้านห้าแสนสองหมื่นสี่พันสองร้อยเจ็ดสิบห้าบาทยี่สิบสี่สตางค์).....
ราคาต่อหน่วย ตามเอกสารแนบ.....
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๕.๑ บริษัท ปรีตถกร จำกัด.....
 - ๕.๒ นางสาวกิริมญา อัดตศิริกุล.....
 - ๕.๓ นายวีระชาติ พวงจิต.....
 - ๕.๔ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่.....
 - ๕.๕ ตลาดศิริวัฒนา.....
 - ๕.๖ บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) (แม่โคโรเชียงใหม่ ซุปเปอร์ไฮเวย์).....
๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง
 - ๖.๑ นางนิตยา กระจำวงศ์..... พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ.....
 - ๖.๒ นางเบญญา ภาคำเครือ..... พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....
 - ๖.๓ นางศุภมาพันธ์ รักแม่..... พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....
 - ๖.๔ นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จีนาใหม่..... นักโภชนาการชำนาญการ.....
 - ๖.๕ นางสาวชฎาภา เย็นใจ..... นักโภชนาการ.....

รายละเอียดคุณลักษณะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘
โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

มีทั้งหมด	๑๑ ประเภท	จำนวน	๒๓๘ รายการ	ดังนี้		
๑	อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๑๒	รายการ		๕๙,๒๐๙.๖๔
๒	อาหารสดประเภททะเล	จำนวน	๔	รายการ		๒,๔๖๕.๐๐
๓	อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด	จำนวน	๒	รายการ		๕,๑๐๖.๑๕
๔	อาหารสดประเภทไข่	จำนวน	๑	รายการ		๙,๕๖๐.๐๐
๕	อาหารสดประเภทข้าวสาร	จำนวน	๓	รายการ		๙,๓๑๐.๖๐
๖	อาหารสดประเภทอาหารแห้ง	จำนวน	๔๘	รายการ		๓๗,๗๙๙.๒๐
๗	อาหารสดประเภทเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๖๓	รายการ		๒๑,๑๓๐.๓๘
๘	อาหารสดประเภทขนมหวาน	จำนวน	๗	รายการ		๑,๐๙๓.๑๘
๙	อาหารสดประเภทผักสด	จำนวน	๒๗	รายการ		๕,๐๕๑.๒๕
๑๐	อาหารสดประเภทผักปลอดสาร	จำนวน	๕๓	รายการ		๒๒,๒๙๒.๔๕
๑๑	อาหารสดประเภทผลไม้	จำนวน	๑๘	รายการ		๓๗,๓๓๘.๔๒

รวม/เดือน ๒๑๐,๓๕๖.๒๗

รวม/ปี ๒,๕๒๔,๒๗๕.๒๔

สองล้านห้าแสนสองหมื่นสี่พันสองร้อยเจ็ดสิบห้าบาทยี่สิบสี่สตางค์

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์						
๑	เนื้อหมู	กิโลกรัม	๒๐๐	- เนื้อสีชมพูอ่อนไม่มีพังผืด, ไม่มีมัน, ลักษณะเนื้อไม่หยาบ ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาकुติด เป็นเนื้อสะโพก สันในหรือสันนอก	๑๙๓.๒๕	๓๘,๖๕๐.๐๐
๒	ซี่โครงหมูอ่อนสับ	กิโลกรัม	๔	- ซี่โครงหมู, มีเนื้อหมูติดพอประมาณ,ไม่มีกระดูกส่วนอื่นปน	๑๙๘.๒๕	๗๙๓.๐๐
๓	ตับหมู	กิโลกรัม	๒	- สด, ไม่มีกลิ่น,ไม่แช่แข็งและสีไม่ดำคล้ำ	๑๗๑.๐๐	๓๔๒.๐๐
๔	หมูยอหนึ่งชนิดแต่งเล็ก	แท่ง	๓	- บรรจุในถุงพลาสติก ขนาดน้ำหนักแท่งละ ๓๐๐ กรัม	๕๔.๓๓	๑๖๒.๙๙
๕	หมูหยอง	กิโลกรัม	๐.๕	- คุณภาพอย่างดี แห้ง เนื้อสีเหลือง ไม่มีเศษยุ่ย	๕๙๔.๕๐	๒๙๗.๒๕
๖	ไส้กรอกฝรั่งคอกเทล(หมู)	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงปิดมิดชิด มีวันหมดอายุ,มีสีตามธรรมชาติ	๑๐๙.๐๐	๑๐๙.๐๐
๗	เนื้อไก่บดไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	๑๓๐	- ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเศษหนัง หรือพังผืดติด	๙๗.๓๓	๑๒,๖๕๒.๙๐
๘	เนื้อไก่อกชำแหละ	กิโลกรัม	๑๐	- เป็นไก่อ่อนที่ชำชำแหละ ถอนขนเกลี้ยง ไม่ถูกฉีดน้ำ ไม่มี ส่วนประกอบอื่นๆของไก่ปน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีเขียวคล้ำ	๙๖.๖๓	๙๖๖.๓๐
๙	สันในไก่	กิโลกรัม	๑๐	- เป็นไก่อ่อนที่ชำชำชำแหละ ถอนขนเกลี้ยง ไม่ถูกฉีดน้ำ ไม่มี ส่วนประกอบอื่นๆของไก่ปน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีเขียวคล้ำ	๑๐๐.๖๗	๑,๐๐๖.๗๐
๑๐	ปีกไก่บน	กิโลกรัม	๑๐	- เป็นส่วนโคนปีก ไม่มีขน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ	๙๖.๒๕	๙๖๒.๕๐
๑๑	เลือดไก่	ก๊อน	๕	- ไม่รวมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่แข็งจนเกินไป	๑๑.๔๐	๕๗.๐๐
๑๒	ไก่สะโพก	กิโลกรัม	๓๐	- เนื้อสะโพก ไม่รวมกระดูก ไม่รวมหนัง ไม่ละไม่มีกลิ่นเหม็น สีสด ไม่คล้ำ	๑๐๗.๐๐	๓,๒๑๐.๐๐
รวมประเภทเนื้อสัตว์						๕๙,๒๐๙.๖๔

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารสดประเภททะเล						
๑	ปลาหมึกสดขนาดกลาง	กิโลกรัม	๔	- เป็นปลาหมึกสดหั่นแช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว	๒๓๔.๗๕	๙๓๙.๐๐
๒	กุ้งขาว	กิโลกรัม	๔	- สด หัวติดแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกขึ้นเงา สีเขียว จางๆปน น้ำเงิน	๒๘๐.๐๐	๑,๑๒๐.๐๐
๓	เต้าหู้ปลา	ถุง	๒	- ถุงไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม	๘๒.๐๐	๑๖๔.๐๐
๔	ลูกชิ้นปลาใบเตย / บัวลอย	กิโลกรัม	๒	- ถุงไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีส่วนผสมของแป้งน้อยที่สุด	๑๒๑.๐๐	๒๔๒.๐๐
รวมประเภททะเล						๒,๔๖๕.๐๐
อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด						
๑	เนื้อปลาดอลลี	แพ็ค	๓๐	- สด เนื้อไม่เละ เป็นสีชมพู แพ็คถุง ปิดสนิท แช่แข็งขนาด บรรจุ ๘๐๐ กรัม / ๑ แพ็ค	๑๓๐.๓๓	๓,๙๐๙.๙๐
๒	ปลานิลทอดเกล็ดคั่วไก่	กิโลกรัม	๑๕	- สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด คั่ว ไก่หรือชำแหละแล้ว ๑ กิโลกรัม เหลือประมาณ ๘๐๐ - ๘๕๐ กรัม	๗๙.๗๕	๑,๑๙๖.๒๕
รวมประเภทปลาน้ำจืด						๕,๑๐๖.๑๕
อาหารสดประเภทไข่						
๑	ไข่ไก่เบอร์๒	ฟอง	๒,๐๐๐	- เลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกติด เปลือกไข่ไม่ แตกร้าว ไม่ เน่าโพรงอากาศเล็ก	๔.๗๘	๙,๕๖๐.๐๐
รวมประเภทไข่						๙,๕๖๐.๐๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารประเภทข้าวสาร						
๑	ข้าวหอมมะลิเก่า ๑๐๐%	กระสอบ	๕	- ขนาดบรรจุกระสอบละ ๔๕ กก. เม็ดข้าวไม่หัก ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเศษวัสดุอื่นๆ ปน	๑,๗๖๔.๒๕	๘,๘๒๑.๒๕
๒	ข้าวกล้องหอมมะลิ	กิโลกรัม	๒	- เม็ดข้าวไม่หักไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนไม่มีเศษ วัสดุอื่นๆปน	๔๘.๐๐	๙๖.๐๐
๓	ข้าวหอมมะลิหัก	กิโลกรัม	๕	- ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับชื้น ไม่มีเศษวัสดุอื่นๆปน	๗๘.๖๗	๓๙๓.๓๕
รวมประเภทข้าวสาร						๙,๓๑๐.๖๐
อาหารประเภทอาหารแห้ง						
๑	นมหวาน UHT	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอูมิเนียมฟอลย์ขนาด ๑๘๐ มิลลิลิตร - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รวีซีม หรือบวม - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ	๑๒๙.๘๙	๓,๑๑๗.๓๖
๒	นมพร่องมันเนย	โหล	๓๖	- บรรจุกล่องอูมิเนียมฟอลย์ ขนาด ๑๘๐ มิลลิลิตร - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รวีซีม หรือบวม - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ	๑๓๔.๘๓	๔,๘๕๓.๘๘

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๓	นมวัว ๑๒๕ มล.	โหล	๘๐	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด ขนาด ๑๒๕ มิลลิลิตร - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม หรือบวม - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ 	๑๐๕.๐๐	๘,๔๐๐.๐๐
๔	นมถั่วเหลือง ๑๒๕ มล.	โหล	๔๐	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด ขนาด ๑๒๕ มิลลิลิตร - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม หรือบวม - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ 	๗๖.๖๗	๓,๐๖๖.๘๐
๕	นมถั่วเหลือง ๒๐๐ มล.	โหล	๒๔	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด ๒๐๐ มิลลิลิตร - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม หรือบวม - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ 	๑๓๒.๖๗	๓,๑๘๔.๐๘
๖	นมข้นหวาน	โหล	๑	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิมไม่มีรอยบุบ - ขนาดบรรจุ ๓๘๕ - ๔๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า 	๓๕๙.๖๗	๓๕๙.๖๗

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๗	นมข้นจืด	โหล	๑	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิมไม่มีรอยบุบ - ขนาดบรรจุ ๓๘๕ - ๔๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า 	๓๖๒.๐๐	๓๖๒.๐๐
๘	น้ำผลไม้กล่อง ๑๐๐ %	กล่อง	๑๒๐	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด ๑๘๐ มิลลิลิตร - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม หรือบวม - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ 	๒๐.๔๔	๒,๔๕๒.๘๐
๙	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	ขวด	๖	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุขวดแก้ว ขนาด ๗๑๐ - ๗๒๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า 	๗๖.๒๕	๔๕๗.๕๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๐	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	กิโลกรัม	๒๕	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น	๓๑.๗๕	๗๙๓.๗๕
๑๑	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	๒๐	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น	๓๒.๓๓	๖๔๖.๖๐
๑๒	น้ำมันถั่วเหลือง	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๘๒๙.๗๕	๑,๖๕๙.๕๐
๑๓	น้ำมันปาล์ม	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๙๙.๓๓	๑,๓๙๘.๖๖
๑๔	ซอสปรุงรส(ฝาสีน้ำตาล)	โหล	๐.๕	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดงรายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๖๐๐ - ๖๕๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๕๕๘.๕๐	๒๗๙.๒๕

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๕	ซีอิ๊วขาว สูตร ๑	โหล	๒	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดง รายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๖๐๐ - ๖๕๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๒๘.๕๐	๑,๒๕๗.๐๐
๑๖	น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ๑๐๐% (สำหรับปรุงอาหาร)	ขวด	๑	- เป็นน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ไม่มีสิ่งเจือปน - มี อย. รับรองชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร	๔๙๔.๓๓	๔๙๔.๓๓
๑๗	พริกไทยป่น	ถุง	๒	- เป็นพริกไทยป่นแท้ มีกลิ่นหอม ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม	๙๙.๘๓	๑๙๙.๖๖
๑๘	น้ำมันหอย	โหล	๒	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๘๕.๒๕	๑,๓๗๐.๕๐
๑๙	โปรตีนเกษตร	ถุง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ทำจากถั่วเหลือง - ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม	๑๐๖.๖๗	๑๐๖.๖๗
๒๐	เต้าเจี้ยว	ขวด	๑	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๔๖.๕๖	๔๖.๕๖

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๒๑	สาकुเม็ตเล็ก	ถุง	๔	- บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด บรรจุในถุงขนาด ๔๐๐ กรัม - แห้งสนิท ไม่ขึ้น	๓๘.๖๗	๑๕๔.๖๘
๒๒	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๒	- ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ถุงปิดสนิทไม่มีเศษวัสดุหรือสิ่งแปลกปลอมติด	๔๐.๖๗	๘๑.๓๔
๒๓	เกลือป่น	กิโลกรัม	๕	- เป็นเกลือบริสุทธิ์ผสมไอโอดีนในอัตราส่วน ๕:๑๐๐,๐๐๐ บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ไม่แตก	๑๙.๖๗	๙๘.๓๕
๒๔	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	ขวด	๓	- เป็นน้ำส้มสายชูแท้ ๕% ขนาดบรรจุ ๗๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๒๗.๕๐	๘๒.๕๐
๒๕	น้ำปลาแท้	ขวด	๒	- บรรจุในขวดที่สะอาดขนาด ๗๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๓๒.๔๐	๖๔.๘๐
๒๖	ซีอิ๊วดำ	ขวด	๑	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๙๔๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๔๘.๘๐	๔๘.๘๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๒๗	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๑	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มล. - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๔๖.๔๐	๔๖.๔๐
๒๘	แป้งข้าวเจ้า	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก./ถุง	๔๓.๓๓	๔๓.๓๓
๒๙	แป้งมัน	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก./ถุง	๕๑.๕๐	๕๑.๕๐
๓๐	กะปิดี	กระปุก	๑	- ทำจากเคย บรรจุในกระป๋องขนาด ๓๔๐ กรัม - มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน	๘๖.๒๕	๘๖.๒๕
๓๑	ซอสพริก	ขวด	๑	- บรรจุในขวด ขนาด ๖๘๐ มล. ในสภาพเรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๔๕.๕๐	๔๕.๕๐
๓๒	แป้งข้าวโพด	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย ขนาด ๑ กก. - มี อย.รับรอง	๔๕.๓๓	๔๕.๓๓
๓๓	ผงวุ้น	ซอง	๖	- บรรจุในซอง ขนาด ๒๕ กรัม ในสภาพเรียบร้อย - มี อย.รับรอง	๕๓.๓๓	๓๑๙.๙๘
๓๔	ซूपผง	ซอง	๔	- บรรจุในถุงปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๘๕๐ กรัม - มีเครื่องหมาย อย.	๑๐๕.๐๐	๔๒๐.๐๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๓๕	ลูกพรุนแห้ง	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.	๓๑๓.๐๐	๓๑๓.๐๐
๓๖	ถั่วเขียวไม่เลาะเปลือก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง	๘๐.๗๕	๔๐.๓๘
๓๗	ถั่วเขียวถั่วชิก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง บรรจุ ผลิตภัณฑ์มิดชิด	๘๖.๐๐	๔๓.๐๐
๓๘	ถั่วแดงต้มสุก	กิโลกรัม	๐.๕	- ถั่วแดงต้มสุกเปื่อย นิ่ม ไม่เหม็นบูด เน่า บรรจุผลิตภัณฑ์มิดชิด	๘๐.๓๓	๔๐.๑๗
๓๙	ถั่วลิสง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง บรรจุ ผลิตภัณฑ์มิดชิด	๑๑๑.๓๓	๕๕.๖๗
๔๐	กระเทียมแกะกลีบ	กิโลกรัม	๒	- กลีบโต ไม่ลีบ ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท	๑๐๖.๗๕	๒๑๓.๕๐
๔๑	หอมแดง	กิโลกรัม	๒	- หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท	๗๑.๐๐	๑๔๒.๐๐
๔๒	น้ำมะขามเปียก	ถุง	๒	- บรรจุผลิตภัณฑ์มิดชิด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิต - หมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๘๕๐ กรัม	๑๒๘.๐๐	๒๕๖.๐๐
๔๓	ผงกะหรี่	ขวด	๑	- บรรจุในขวดปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม มีกลิ่นหอม	๑๒๓.๕๐	๑๒๓.๕๐
๔๔	น้ำสลัดครีมไขมันต่ำ	ถุง	๑	- บรรจุในถุงหรือซอง ปิดสนิท ขนาด ๘๐๐ -๑๐๐๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง	๗๖.๐๐	๗๖.๐๐
๔๕	เครื่องปรุง(พริกป่น-น้ำตาล ซอง)	ห่อ	๕	-บรรจุในซองปิดสนิท ไม่ชื้น - ขนาดบรรจุ ๕๐ ซอง / ๑ ห่อ	๔๓.๓๓	๒๑๖.๖๕

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๔๖	หมีขาว	ห่อ	๔	- บรรจุในซองปิดสนิท ขนาด ๑๘๐ กรัม ไม่ขึ้น - ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลั่นเหล้า - มี อย. รับรอง	๒๑.๕๐	๘๖.๐๐
๔๗	แป้งทอดกรอบ	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน - มี อย. รับรอง - ไม่เป็นชนิดแบ่งขาย	๕๕.๗๕	๕๕.๗๕
๔๘	แป้งข้าวเหนียว	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน - มี อย. รับรอง - ไม่เป็นชนิดแบ่งขาย	๔๒.๒๕	๔๒.๒๕
อาหารประเภทอาหารแห้ง						๓๗,๗๙๙.๒๐
อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด						
๑	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีส่วนผสมของแป้งมาก ไม่มีกลั่นเหล้า	๑๓๘.๐๐	๒๗๖.๐๐
๒	เต้าหู้แข็ง	แผ่น	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสวย ไม่ละ	๑๒.๓๓	๑๒๓.๓๐
๓	เต้าหู้อ่อน	ก้อน	๘	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นก้อนอยู่ตัว ไม่แตกร้าว	๒๖.๓๓	๒๑๐.๖๔
๔	เต้าหู้ไข่	หลอด	๑๐	- ทำจากไข่ บรรจุในหลอดพลาสติก ไม่มีน้ำเยิ้ม	๑๑.๖๕	๑๑๖.๕๐
๕	ลูกดอก	กิโลกรัม	๒	- สด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผสมสี	๑๐๘.๐๐	๒๑๖.๐๐
๖	เต้าหู้ขาว	หลอด	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง กลิ่นไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	๑๒.๔๓	๑๒๔.๓๐
๗	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๘๖.๗๕	๘๖.๗๕
๘	น้ำพริกน้ำเงี้ยว	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๑๐๖.๓๓	๑๐๖.๓๓
๙	น้ำพริกแกงเหลือง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๙๓.๐๐	๙๓.๐๐
๑๐	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๙๙.๐๐	๙๙.๐๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๑	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๙.๗๕	๗๙.๗๕
๑๒	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๙.๗๕	๗๙.๗๕
๑๓	น้ำพริกแกงเผ็ดหยาบ	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๓.๐๐	๗๓.๐๐
๑๔	น้ำพริกพะแนง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๙๓.๓๓	๙๓.๓๓
๑๕	น้ำพริกแกงอ่อม	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๙๓.๐๐	๙๓.๐๐
๑๖	น้ำพริกลาบ	กิโลกรัม	๐.๕	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๓๕๓.๐๐	๑๗๖.๕๐
๑๗	น้ำพริกแกงเมือง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๙๘.๕๐	๙๘.๕๐
๑๘	น้ำพริกแกงฮังเล	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐
๑๙	กะปิแกง	กิโลกรัม	๑	- รสจัด บรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิท	๕๒.๗๕	๕๒.๗๕
๒๐	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กิโลกรัม	๔	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา	๓๖.๘๐	๑๔๗.๒๐
๒๑	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- เป็นเส้นเปียก ไม่ขึ้นรา	๓๓.๐๐	๑๓๒.๐๐
๒๒	บะหมี่เหลือง	กิโลกรัม	๒	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากโซ่มากกว่าแป้ง	๕๘.๓๓	๑๑๖.๖๖
๒๓	แผ่นก๊วยแบบบาง	กิโลกรัม	๑	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากโซ่มากกว่าแป้ง	๕๖.๒๕	๕๖.๒๕
๒๔	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา	๔๓.๓๓	๘๖.๖๖
๒๕	งาขาว	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีกรวด ทราาย เจือปน	๑๖๔.๓๓	๘๒.๑๗
๒๖	ดอกอัญชันแห้ง	กิโลกรัม	๐.๔	- สีสด ไม่ชืด แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา	๗๗๓.๓๓	๓๐๙.๓๓
๒๗	กระเจี๊ยบแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา	๖๘๑.๖๗	๖๘๑.๖๗

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๒๘	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา	๘๙๓.๖๗	๔๔๖.๘๔
๒๙	ลำไยแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา ไม่มีมอด	๔๑๔.๖๗	๔๑๔.๖๗
๓๐	ดอกคำฝอย	กิโลกรัม	๐.๓	- สีสด ไม่ซีด แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา	๑,๒๑๕.๐๐	๓๖๔.๕๐
๓๑	ถั่วเน่าแผ่น	แผ่น	๑๐	- แห้งสนิท ไม่แตกยุ่ย เป็นแผ่น ไม่มีมอด	๖.๑๐	๖๑.๐๐
๓๒	มะตูมแห้ง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา	๒๕๗.๐๐	๑๒๘.๕๐
๓๓	เฉาก๊วย	กิโลกรัม	๒	- ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก	๕๐.๓๓	๑๐๐.๖๖
๓๔	ทับทิมกรอบ	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ	๑๓๒.๐๐	๒๖๔.๐๐
๓๕	กะทิ	กล่อง	๔๐	- ปริมาตรสุทธิ ๑๐๐๐ มล./กล่อง - บรรจุในกล่องมิดชิด กล่องไม่บุบ ระบุวันผลิต/หมดอายุชัดเจน	๗๘.๐๐	๓,๑๒๐.๐๐
๓๖	กะทิธัญพืช	กล่อง	๖	- ปริมาตรสุทธิ ๒๐๐ มล./กล่อง - บรรจุในกล่องมิดชิด กล่องไม่บุบ ระบุวันผลิต/หมดอายุชัดเจน	๓๗.๐๐	๒๒๒.๐๐
๓๗	ลอดช่องไทยสีขาว	กิโลกรัม	๒	- สด ใหม่ ไม่มีเมือกเหนียว	๓๓.๐๐	๖๖.๐๐
๓๘	กุนเชียง	กิโลกรัม	๓	- มีมันปนเล็กน้อย สีไม่แดงจัด	๒๗๖.๒๕	๘๒๘.๗๕
๓๙	ลูกเดือย	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน	๙๐.๕๐	๔๕.๒๕
๔๐	ฟรุตสลัดผลไม้	กระป๋อง	๓	- บรรจุในกระป๋องปิดสนิท ๓๔๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง	๙๓.๖๗	๒๘๑.๐๑

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๔๑	ผงข้าวหมูแดง	ซอง	๑๒	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน ขนาดบรรจุ ๘๐ กรัม - มี อย. รับรอง	๓๙.๐๐	๔๖๘.๐๐
๔๒	ผงข้าวหมกไก่	ซอง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน ขนาดบรรจุ ๕๐ กรัม มี อย. รับรอง	๓๙.๐๐	๓๙.๐๐
๔๓	เครื่องตุ๋นยาจีน	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา	๓๗.๖๗	๓๗๖.๗๐
๔๔	เครื่องแกงจืด	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา	๔๒.๐๐	๔๒๐.๐๐
๔๕	พริกป่น	กิโลกรัม	๐.๕	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา มี อย. รับรอง	๑๘๔.๖๗	๙๒.๓๔
๔๖	สาหร่ายแห้ง	แผ่น	๑๐	- แห้ง ไม่ขึ้นรา เป็นแผ่นกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๒ นิ้ว - ไม่มีเศษวัสดุเจือปน เช่น หญา หิน ทราญ - ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม	๔๕.๓๓	๔๕๓.๓๐
๔๗	เยื่อไผ่	ห่อ	๑	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท แห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม - ระบุวันผลิต - หมดอายุ	๕๖.๕๐	๕๖.๕๐
๔๘	อาหารแช่แข็ง	กล่อง	๕๐	- บรรจุในกล่องปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว แช่เย็นตลอดเวลา ก่อนนำมาส่ง - ระบุวันผลิต - หมดอายุ	๗๔.๐๐	๓,๗๐๐.๐๐
๔๙	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	๔	- แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีเชื้อรา ไม่เหม็นหืน	๑๗๖.๖๗	๗๐๖.๖๘
๕๐	วุ้นเส้นสด	ถุง	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีเมือกเหนียว	๓๘.๖๗	๗๗.๓๔

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๕๑	ซอสเย็นตาโฟ	ขวด	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน	๔๙.๐๐	๙๘.๐๐
๕๒	เบคกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต)	ถุง	๖	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๓๐๐ กรัม	๓๕.๖๗	๒๑๔.๐๒
๕๓	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๓๐๐ กรัม - แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีเศษวัสดุเจือปน เช่น หญา หิน ทราาย	๑๙๐.๖๗	๑๙๐.๖๗
๕๔	เนยจืด	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน ขนาด ๑๐ กรัม * ๘ ชิ้น	๑๖๑.๕๐	๑๖๑.๕๐
๕๕	แยมผลไม้	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แฉะเย็น ขนาดบรรจุ ๑๕ กรัม * ๘ ชิ้น	๑๘๕.๖๗	๑๘๕.๖๗
๕๖	หมูหยองเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แฉะเย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง	๒๐๙.๐๐	๒๐๙.๐๐
๕๗	เนื้อไก่เจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แฉะเย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง	๑๕๒.๐๐	๑๕๒.๐๐
๕๘	หมูสามชั้นขึ้นใจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แฉะเย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง	๑๕๘.๕๐	๑๕๘.๕๐
๕๙	เห็ดหอมยอ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แฉะเย็น ขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม / ถุง	๑๔๓.๕๐	๑๔๓.๕๐
๖๐	ลูกชิ้นเห็ดหอม	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แฉะเย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง	๖๘.๕๐	๖๘.๕๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๖๑	ก้านเห็ดหอม	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม้ และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง	๗๖.๖๗	๗๖.๖๗
๖๒	เหานมเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม้ และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๘๐ กรัม / ถุง	๑๐๘.๓๓	๑๐๘.๓๓
๖๓	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	แกลลอน	๘	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ กล่อง/ แกลลอนไม่บุบ แช่เย็น ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า ๒๐๐๐ มิลลิตร/ แกลลอน	๓๔๑.๓๓	๒,๗๓๐.๖๔
รวมประเภทเบ็ดเตล็ด						๒๑,๑๓๐.๓๘
อาหารประเภทขนมหวาน						
๑	ขนมปังไส้ต่างๆทรงกลม	ชิ้น	๕	- มีวันผลิต หมดอายุ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง - เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว x ๒.๕ นิ้ว มี อย.รับประกัน	๑๑.๐๗	๕๕.๓๕
๒	ขนมปังปอนด์	แถว	๑	- มีวันผลิต หมดอายุ มีขนาดกว้าง ๓ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว มี อย.รับประกัน(๑ แถว มี ๒๐ แผ่น)	๕๐.๓๓	๕๐.๓๓
๓	ขนมถั่วแปบ	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีไส้ถั่วข้างใน (๕ ชิ้น/๑ห่อ)	๑๙.๕๐	๑๙๕.๐๐
๔	ขนมต้มขาว/แดง	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีมะพร้าวโรย (๖ ชิ้น/๑ห่อ)	๑๙.๕๐	๑๙๕.๐๐
๕	ขนมมันสำปะหลัง	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีมะพร้าวโรย (๖-๘ ชิ้น/๑ห่อ)	๑๙.๗๕	๑๙๗.๕๐
๖	ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ	ชิ้น	๑๐	- หวาน มัน เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว x ๒.๕ นิ้ว	๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐
๗	ข้าวต้มหัวหงอก	ห่อ	๑๐	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท (บรรจุ ๖ ชิ้น/๑ห่อ) - ไม่มีกลิ่นบูดเน่า	๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐
รวมประเภทขนมหวาน						๑,๐๙๓.๑๘

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารประเภทผักสด						
๑	กระชายหันฝอย	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน	๑๒๒.๐๐	๖๑.๐๐
๒	กระชายหัว	กิโลกรัม	๐.๕	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า	๑๑๘.๕๐	๕๙.๒๕
๓	กระเจียบเขียว	กิโลกรัม	๒	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่	๘๔.๓๓	๑๖๘.๖๖
๔	ขุ่นอ่อนหั่น	กิโลกรัม	๒	- เนื้อไม่แก่ ไม่มีเมล็ด ปะปน ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน	๔๙.๐๐	๙๘.๐๐
๕	ถั่วงอก	กิโลกรัม	๒	- หัวโต สด สะอาด ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีเศษทรายติด	๒๔.๐๐	๔๘.๐๐
๖	ต้นคูน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด	๔๔.๖๗	๔๔.๖๗
๗	น้ำเต้าอ่อน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด เนื้อไม่แก่ เนื้อแน่น	๔๒.๓๓	๔๒.๓๓
๘	ผักกวางตุ้ง	กิโลกรัม	๒๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๓๘.๕๐	๗๗๐.๐๐
๙	ผักบุ้งไทยต้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๕๓.๓๓	๒๑๓.๓๒
๑๐	ผักแกงแค	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ไม่เน่า	๕๙.๓๓	๑๑๘.๖๖
๑๑	ผักชะอม	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า	๘๘.๓๓	๔๔.๑๗
๑๒	ผักรวมหั่นแช่แข็ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด เนื้อไม่เละ แพ็คในถุงสำเร็จ ปิดสนิท	๙๔.๓๓	๙๔.๓๓
๑๓	ผักไผ่	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า	๗๔.๐๐	๓๗.๐๐
๑๔	พริกไทยอ่อน	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด มีเม็ดเต็มฝัก ไม่เน่า	๒๒๙.๓๓	๖๘.๘๐
๑๕	มะเขือเปราะ	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๔๑.๕๐	๑๖๖.๐๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๖	มะนาว	ลูก	๘๐	- สด ลูกโต มีน้ำเยอะ ไม่เน่า	๔.๐๘	๓๒๖.๔๐
๑๗	มะเขือเครือ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๕๔.๓๓	๑๐๘.๖๖
๑๘	มะเขือพวง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๑๓๑.๓๓	๖๕.๖๗
๑๙	มะระจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหลือง	๗๓.๕๐	๔๔๑.๐๐
๒๐	มะพร้าวอ่อน	ลูก	๕	- ผิวด้านนอกสด เนื้อด้านใน อ่อน น้ำมะพร้าวไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า	๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐
๒๑	ยอดมะเขือเครือ	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๕๖.๓๓	๕๖.๓๓
๒๒	ยอดข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือผิวดำ คล้ำ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๘.๐๐	๑๕๖.๐๐
๒๓	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน/เศษดินติด ไม่เน่า	๑๐๓.๐๐	๑๐๓.๐๐
๒๔	เห็ดหูหนู	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่เละ	๑๒๘.๕๐	๒๕๗.๐๐
๒๕	ใบตอง	พับ	๒	- ไม่แก่ ใบเรียบ ไม่ฉีกขาด	๒๒.๗๕	๔๕.๕๐
๒๖	ผักฮ่องเต้	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๔๘.๒๕	๔๘๒.๕๐
๒๗	ผักคะน้าฮ่องกง	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๗๒.๕๐	๗๒๕.๐๐
รวมประเภทผักสด						๕,๐๕๑.๒๕

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารประเภทผักสดปลอดสาร						
๑	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๒.๕๐	๒๖๐.๐๐
๒	กะหล่ำดอก	กิโลกรัม	๑๒	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๕.๓๓	๑,๐๒๓.๙๖
๓	ข้าวโพดหวาน	กิโลกรัม	๒	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๔.๓๓	๖๘.๖๖
๔	ขิงซอย	กิโลกรัม	๑.๕	- สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๑.๒๕	๑๐๖.๘๘
๕	ข่าอ่อน	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๗.๐๐	๔๗.๐๐
๖	ขิงแก่	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๗.๐๐	๗๗.๐๐
๗	คื่นช่าย	กิโลกรัม	๖	- สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๐๑.๕๐	๖๐๙.๐๐
๘	บล๊อคโครี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีใบปะปนมาก ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๓.๗๕	๖๗๐.๐๐
๙	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	๑๐	- ผลตรง ไม่งอ ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๗.๕๐	๔๗๕.๐๐
๑๐	ถั่วงอกยาว	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่ฝ่อ ไม่มีหนอน ฝักขนาดความยาวประมาณ ๑๒ เซนติเมตร ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๓.๒๕	๔๑๖.๒๕
๑๑	ถั่วงอกเตา	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๔๕.๗๕	๗๒๘.๗๕
๑๒	ดอกแค	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๑.๖๗	๗๑.๖๗

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๓	ต้นหอม	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๑.๗๕	๔๙๐.๕๐
๑๔	ตะไคร้	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๑.๖๗	๔๑.๖๗
๑๕	ผักชี	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๔.๐๐	๕๐๔.๐๐
๑๖	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๕.๗๕	๑๓๑.๕๐
๑๗	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๘.๒๕	๒๘๙.๕๐
๑๘	ผักปวยเล้ง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๙๙.๓๓	๑๙๘.๖๖
๑๙	ผักกาดแก้ว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๙.๖๗	๗๙.๖๗
๒๐	ผักตำลึง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่	๘๔.๖๗	๑๖๙.๓๔
๒๑	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๓.๖๗	๒๖.๘๔
๒๒	ผักกาดขาวปลีลอก (คัดเกรด)	กิโลกรัม	๕๐	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๒๓	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๘.๗๕	๗๘.๗๕
๒๔	ผักเชียงดา	กิโลกรัม	๓	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๖๘.๖๗	๕๐๖.๐๑
๒๕	ผักโขมจีน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๔.๖๗	๘๔.๖๗

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๒๖	พริกขี้หนูเด็ด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๘๙.๒๕	๑๘๙.๒๕
๒๗	พริกขี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๘.๐๐	๘๘.๐๐
๒๘	พริกขี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๘.๖๗	๗๘.๖๗
๒๙	พริกหวาน ๓ สี	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๑๕.๖๗	๑๑๕.๖๗
๓๐	ฟักทองปอกเปลือก	กิโลกรัม	๑๕๐	- สด สะอาด ไม่เน่าหรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๗.๒๕	๘,๕๘๗.๕๐
๓๑	ฟักเขียวแก่	กิโลกรัม	๘	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๗.๐๐	๓๗๖.๐๐
๓๒	มันเทศ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอนหรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๕.๐๐	๑๑๐.๐๐
๓๓	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอนหรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๑.๓๓	๕๑.๓๓
๓๔	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	๔	- สด ลูกโต ผิวเรียบ ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๗.๐๐	๓๔๘.๐๐
๓๕	มะเขือยาว	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๔.๕๐	๑๗๘.๐๐
๓๖	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๖.๐๐	๒๓๐.๐๐
๓๗	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาดไม่เน่า ไม่งอ ไม่เป็นเส้นหรือดำ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๙.๐๐	๑๙๕.๐๐
๓๘	เผือกดิบ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๔.๓๓	๑๔๘.๖๖
๓๙	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่มีหนอน/เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๘๓.๐๐	๗๓๒.๐๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/ หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๔๐	เห็ดหอมสด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน/เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๒๘.๓๓	๒๒๘.๓๓
๔๑	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่แฉะ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๘.๐๐	๓๙.๐๐
๔๒	แตงกวา	กิโลกรัม	๒๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๑๐-๑๒ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๖.๒๕	๗๒๕.๐๐
๔๓	แครอท	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๐.๐๐	๔๐๐.๐๐
๔๔	ลูกมะกรูด	ลูก	๕	- สด ลูกโต มีน้ำเยอะ ไม่เน่า	๔.๐๐	๒๐.๐๐
๔๕	สาระแหน่	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด	๙๔.๖๗	๒๘.๔๐
๔๖	ใบจันท์	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด	๑๐๒.๖๗	๓๐.๘๐
๔๗	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด	๑๐๑.๐๐	๓๐.๓๐
๔๘	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง	๔๓.๘๐	๔.๓๘
๔๙	ใบยอ	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง	๘๒.๖๗	๘.๒๗
๕๐	ใบโหระพา	กิโลกรัม	๐.๗	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๐.๒๕	๕๖.๑๘
๕๑	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๐.๒๕	๔๐.๑๓
๕๒	ใบชะพลู	กิโลกรัม	๐.๒	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๐๐.๖๗	๒๐.๑๓

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๕๓	ใบก้วยช่าย	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ใบไม่หึงงอ หรือแห้ง ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๖.๓๓	๓๘.๑๗
รวมประเภทผักปลอดสาร						๒๒,๒๙๒.๔๕
อาหารประเภทผลไม้						
๑	กล้วยหอม	ลูก	๑,๕๐๐	- ขนาด ๑ ผล /๒๐๐ กรัม ไม่มีรอยชำ สุกพอดี	๑๐.๒๕	๑๕,๓๗๕.๐๐
๒	กล้วยน้ำว้า	หวี	๒๐	- ขนาด ๑ หวี มีประมาณ ๑๐ ลูก ไม่มีรอยชำ สุกพอดี	๔๒.๒๕	๘๔๕.๐๐
๓	กล้วยไข่	หวี	๒	- ขนาด ๑ หวี มีประมาณ ๑๕-๒๐ ลูก ไม่มีรอยชำ สุกพอดี มีตามฤดูกาล	๕๐.๖๗	๑๐๑.๓๔
๔	ชมพูแดง	กิโลกรัม	๙	- ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่เน่า ขนาด ๖-๘ ลูก /กก.	๑๕๑.๖๗	๑,๓๖๕.๐๓
๕	พุทราใต้หัว	กิโลกรัม	๒	- ผลขนาดกลางประมาณ ๑๐-๑๒ ลูก/กก. สด เนื้อไม่นิ่ม	๘๓.๐๐	๑๖๖.๐๐
๖	ฝรั่งแป้นกิมจู	กิโลกรัม	๑๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๕๕.๑๗	๕๕๑.๗๐
๗	มะละกอสุก	กิโลกรัม	๔๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่ละ เนื้อไม่ซ้ำ	๕๔.๖๗	๒,๑๘๖.๘๐
๘	ลูกพลับ	กิโลกรัม	๑๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๖-๗ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๖๐.๕๐	๖๐๕.๐๐
๙	สาลี่	กิโลกรัม	๒๕	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๗๘.๒๕	๑,๙๕๖.๒๕
๑๐	สับปะรด	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย	๔๐.๐๐	๘๐.๐๐

ราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/ หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๑	องุ่นแดง /เขียว	กิโลกรัม	๑๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่เน่า	๑๕๘.๐๐	๑,๕๘๐.๐๐
๑๒	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	๑๐	- สด ผิวเปลือกไม่ดำ เนื้อร้อน ไม่เน่า	๖๓.๗๕	๖๓๗.๕๐
๑๓	แก้วมังกร ขาว/แดง	กิโลกรัม	๓๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๖๔.๐๐	๑,๙๒๐.๐๐
๑๔	แอปเปิ้ล	ลูก	๑๐๐	- ผลขนาดกลางหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม สด ผิวเรียบ ไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๒๑.๑๕	๒,๑๑๕.๐๐
๑๕	แคนตาลูป	กิโลกรัม	๔๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ - ๒ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด	๕๑.๕๐	๒,๐๖๐.๐๐
๑๖	แตงโม	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด	๓๖.๐๐	๗๒.๐๐
๑๗	แตงไทย	กิโลกรัม	๔๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด	๓๘.๖๗	๑,๕๔๖.๘๐
๑๘	ส้มเขียวหวาน	กิโลกรัม	๕๐	- จำนวน ๘ ผล/กก. ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	๘๓.๕๐	๔,๑๗๕.๐๐
รวมประเภทผลไม้						๓๗,๓๓๘.๔๒