

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗.....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๒,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านห้าแสนบาทถ้วน).....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่
เป็นเงิน ๒,๑๑๑,๕๘๒.๘๘ บาท (สองล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นพันห้าร้อยแปดสิบสองบาทแปดสิบแปดสตางค์).....
ราคาต่อหน่วย ตามเอกสารแนบ.....
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
.....๕.๑ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่.....
.....๕.๒ บริษัท เชียงใหม่เจริญพาณิชย์ จำกัด.....
.....๕.๓ ร้านเจริญการค้า.....
๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง
.....๖.๑ นางณัฐชา คนใจชื่อ..... หัวหน้างานการพยาบาลผู้ป่วยในศัลยกรรม.....
.....๖.๒ นางจิราภรณ์ ทองชีว..... พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ.....
.....๖.๓ นางสนธยา จันทร์ทอง..... พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....
.....๖.๔ นางสาวนปภัช อริยะเครือ..... นักโภชนาการชำนาญการ.....
.....๖.๕ นางสาวชฎาภา เย็นใจ..... นักโภชนาการ.....

รายละเอียดคุณลักษณะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗
โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

มีทั้งหมด ๑๑ ประเภท จำนวน ๒๓๖ รายการ ดังนี้

๑	อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๑๒	รายการ	๕๔,๓๙๕.๘๓
๒	อาหารสดประเภททะเล	จำนวน	๔	รายการ	๒,๔๒๐.๐๐
๓	อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด	จำนวน	๒	รายการ	๔,๒๐๐.๐๐
๔	อาหารสดประเภทไข่	จำนวน	๑	รายการ	๘,๘๖๐.๐๐
๕	อาหารสดประเภทข้าวสาร	จำนวน	๓	รายการ	๘,๕๘๕.๘๓
๖	อาหารสดประเภทอาหารแห้ง	จำนวน	๔๙	รายการ	๓๑,๐๔๗.๘๖
๗	อาหารสดประเภทเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๖๐	รายการ	๑๕,๒๗๐.๒๓
๘	อาหารสดประเภทขนมหวาน	จำนวน	๗	รายการ	๑,๐๓๖.๐๐
๙	อาหารสดประเภทผักสด	จำนวน	๒๗	รายการ	๓,๕๔๑.๓๓
๑๐	อาหารสดประเภทผักปลอดสาร	จำนวน	๕๓	รายการ	๑๖,๕๗๙.๔๘
๑๑	อาหารสดประเภทผลไม้	จำนวน	๑๘	รายการ	๓๐,๐๒๘.๖๗

รวม/เดือน ๑๗๕,๙๖๕.๒๔

รวม/ปี ๒,๑๑๑,๕๘๒.๘๘

สองล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นหนึ่งพันห้าร้อยแปดสิบสองบาทแปดสิบแปดสตางค์

[illegible]

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารสดประเภทไข่						
๑	ไข่ไก่เบอร์๒	ฟอง	๒,๐๐๐	- เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกติด เปลือกไข่ไม่ แตกร้าว ไม่เน่าโพรงอากาศเล็ก	๔.๔๓	๘,๘๖๐.๐๐
รวมประเภทไข่						๘,๘๖๐.๐๐
อาหารประเภทข้าวสาร						
๑	ข้าวหอมมะลิเก่า ๑๐๐%	ถุง	๕	- ขนาดบรรจุกระสอบละ ๔๕ กก. เม็ดข้าวไม่หัก ไม่มีมอดไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเศษวัสดุ	๑,๖๑๖.๖๗	๘,๐๘๓.๓๓
๒	ข้าวกล้องหอมมะลิ	กิโลกรัม	๒	- เม็ดข้าวไม่หักไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนไม่มีเศษ วัสดุอื่นๆปน	๕๗.๕๐	๑๑๕.๐๐
๓	ข้าวหอมมะลิหัก	กิโลกรัม	๕	- ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับชื้น ไม่มีเศษวัสดุอื่นๆปน	๗๗.๕๐	๓๘๗.๕๐
รวมประเภทข้าวสาร						๘,๕๘๕.๘๓
อาหารประเภทอาหารแห้ง						
๑	นมหวาน UHT	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอูมิเนียมพอลย์ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบ - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม	๑๒๕.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒	นมพร่องมันเนย	โหล	๓๖	- บรรจุกล่องอูมิเนียมพอลย์ ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่ร้าวซึม - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๑๓๒.๕๐	๔,๗๗๐.๐๐
๓	นมวัว ๑๒๕ มล.	โหล	๔๐	- บรรจุในกล่องกระดาษ ขนาด ๑๒๕ มล - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๑๐๒.๕๐	๔,๑๐๐.๐๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๔	นมถั่วเหลือง ๑๒๕ มล.	โหล	๔๐	- บรรจุในกล่องกระดาษ ขนาด ๑๒๕ มล - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๗๔.๖๗	๒,๙๘๖.๖๗
๕	นมถั่วเหลือง ๒๐๐ มล.	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ ขนาด ๒๐๐ มล - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือนนับจากวันส่งมอบสินค้า - ไม่มีรอยร้าวซึม	๑๑๑.๖๗	๒,๖๘๐.๐๐
๖	นมข้นหวาน	โหล	๑	- บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิมไม่มีรอยบุบ-ขนาดบรรจุ ๓๘๕ -๔๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๓๔๗.๖๗	๓๔๗.๖๗
๗	นมข้นจืด	โหล	๑	- บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิมไม่มีรอยบุบ-ขนาดบรรจุ ๓๘๕ -๔๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๓๐๙.๓๓	๓๐๙.๓๓
๘	โอวัลตินสำหรับชง	ถุง	๔	- บรรจุในถุงอลูมิเนียมฟอยล์ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวซึม ไม่ชื้น ติดกันเป็นก้อน - ขนาดบรรจุ ๗๕๐ กรัม ต่อถุง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๑๓๑.๓๓	๕๒๕.๓๓

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๙	น้ำผลไม้กล่อง ๑๐๐ %	กล่อง	๑๒๐	- บรรจุกล่องกระดาษบุด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ด้านใน ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๑๒.๒๕	๑,๔๗๐.๐๐
๑๐	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	ขวด	๖	- บรรจุขวดแก้ว ขนาด ๗๑๐ - ๗๒๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๖.๖๗	๔๐๐.๐๐
๑๑	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	กิโลกรัม	๒๕	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น	๒๗.๖๗	๖๙๑.๖๗
๑๒	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	๒๐	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น	๒๖.๕๐	๕๓๐.๐๐
๑๓	น้ำมันถั่วเหลือง	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๗๙๐.๖๗	๑,๕๘๑.๓๓
๑๔	น้ำมันปาล์ม	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๕๙๘.๖๗	๑,๑๙๗.๓๓
๑๕	ซอสปรุงรส(ฝาสีน้ำตาล)	โหล	๐.๕	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดงรายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๖๐๐ - ๖๕๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๓๓๒.๕๐	๑๖๖.๒๕

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๖	ซีอิ้วขาว สูตร ๑	โหล	๒	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดง รายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๗๐๐ ซีซี - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๒๗.๐๐	๑,๒๕๔.๐๐
๑๗	น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ๑๐๐% (สำหรับปรุงอาหาร)	ขวด	๑	- เป็นน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ไม่มีสิ่งเจือปน - มี อย. รับรองชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร	๔๘๗.๖๗	๔๘๗.๖๗
๑๘	พริกไทยป่น	ถุง	๒	- เป็นพริกไทยป่นแท้ มีกลิ่นหอม ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม	๖๗.๕๐	๑๓๕.๐๐
๑๙	น้ำมันหอย	โหล	๒	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๕๑.๓๓	๑,๓๐๒.๖๗
๒๐	โปรตีนเกษตร	ถุง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ทำจากถั่วเหลือง - ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม(เดิม ๑๐๐๐ กรัม)	๑๑๗.๕๐	๑๑๗.๕๐
๒๑	เต้าเจี้ยว	ขวด	๑	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๔๖.๓๓	๔๖.๓๓
๒๒	สาหร่ายเม็ดเล็ก	ถุง	๔	- บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด บรรจุในถุงขนาด ๔๐๐ กรัม - แห้งสนิท ไม่ขึ้น	๒๕.๖๗	๑๐๒.๖๗
๒๓	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๒	- ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ผลิตสดไม่มีเชื้อโรคหรือสิ่งแปลกปลอมติด	๓๒.๓๓	๖๔.๖๗
๒๔	เกลือป่น	กิโลกรัม	๕	- เป็นเกลือบริสุทธิ์ผสมไอโอดีนในอัตราส่วน ๕ : ๑๐๐,๐๐๐ บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ไม่แตก	๑๖.๐๐	๘๐.๐๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๒๕	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	ขวด	๓	- เป็นน้ำส้มสายชูแท้ ๕% ขนาดบรรจุ ๗๐๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๒๔.๓๓	๗๓.๐๐
๒๖	น้ำปลาแท้	ขวด	๒	- บรรจุในขวดที่สะอาดขนาด ๗๐๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๓๔.๐๐	๖๘.๐๐
๒๗	ซีอิ๊วดำ	ขวด	๑	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๔๔๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๖๒.๖๗	๖๒.๖๗
๒๘	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๑	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มล (เดิม ๖๐๐) - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า	๔๗.๖๗	๔๗.๖๗
๒๙	แป้งข้าวเจ้า	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก/ถุง	๓๒.๕๐	๓๒.๕๐
๓๐	แป้งมัน	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก/ถุง	๓๒.๕๐	๓๒.๕๐
๓๑	กะปิดี	กระปุก	๑	- ทำจากเคย บรรจุในกระป๋องขนาด ๓๔๐ กรัม - มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน	๑๑๒.๓๓	๑๑๒.๓๓
๓๒	ซอสพริก	ขวด	๑	- บรรจุในขวด ขนาด ๖๘๐ มล ในสภาพเรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง	๓๗.๖๗	๓๗.๖๗
๓๓	แป้งข้าวโพด	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย ขนาด ๑ กก. - มี อย.รับรอง	๓๑.๐๐	๓๑.๐๐
๓๔	ผงวุ้น	ซอง	๖	- บรรจุในซอง ขนาด ๒๕ กรัม ในสภาพเรียบร้อย - มี อย.รับรอง	๔๕.๓๓	๒๗๒.๐๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๓๕	ซูปผง	ซอง	๔	- บรรจุในถุงปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม - มีเครื่องหมาย อย.	๑๐๗.๐๐	๔๒๘.๐๐
๓๖	ลูกพรุนแห้ง	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.	๒๕๔.๐๐	๒๕๔.๐๐
๓๗	ถั่วเขียวไม่เลาะเปลือก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง	๖๔.๓๓	๓๒.๑๗
๓๘	ถั่วเขียวถั่วซีก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง บรรจุผลิตภัณฑ์มิดชิด	๖๖.๕๐	๓๓.๒๕
๓๙	ถั่วแดงต้มสุก	กิโลกรัม	๐.๕	- ถั่วแดงต้มสุกเปียก นิ่ม ไม่เหม็นบูด เน่า บรรจุผลิตภัณฑ์มิดชิด	๘๒.๕๐	๔๑.๒๕
๔๐	ถั่วลิสง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง บรรจุผลิตภัณฑ์มิดชิด	๑๒๖.๕๐	๖๓.๒๕
๔๑	กระเทียมแกะกลีบ	กิโลกรัม	๒	- กลีบโต ไม่ลีบ ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท	๑๔๓.๓๓	๒๘๖.๖๗
๔๒	หอมแดง	กิโลกรัม	๒	- หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท	๗๕.๐๐	๑๕๐.๐๐
๔๓	น้ำมะขามเปียก	ถุง	๒	- บรรจุผลิตภัณฑ์มิดชิด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิต-หมดอายุชัดเจน	๑๐๑.๕๐	๒๐๓.๐๐
๔๔	ผงกะหรี่	ขวด	๑	- บรรจุในขวดปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม มีกลิ่นหอม	๗๑.๕๐	๗๑.๕๐
๔๕	น้ำตาลคัทรี่ไขมันต่ำ	ถุง	๑	- บรรจุในถุงหรือซอง ปิดสนิท ขนาด๘๐๐ -๑๐๐๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง	๑๕๖.๖๗	๑๕๖.๖๗
๔๖	เครื่องปรุง(พริกป่น-น้ำตาล ของ)	ห่อ	๒	-บรรจุในซองปิดสนิท ไม่ชื้น - ขนาดบรรจุ ๕๐ ของ / ๑ ห่อ	๓๒.๕๐	๖๕.๐๐
๔๗	หมีขาว	ห่อ	๔	- บรรจุในซองปิดสนิท ขนาด ๑๘๐ กรัม ไม่ชื้น - ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น - มี อย. รับรอง	๑๔.๖๗	๕๘.๖๗
๔๘	แป้งทอดกรอบ	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน - มี อย. รับรอง - ไม่เป็นชนิดแบ่งขาย	๔๖.๕๐	๔๖.๕๐
๔๙	แป้งข้าวเหนียว	กิโลกรัม	๑	-บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน - มี อย. รับรอง - ไม่เป็นชนิดแบ่งขาย	๔๒.๕๐	๔๒.๕๐
รวมอาหารประเภทอาหารแห้ง						๓๑,๐๔๗.๘๖

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด						
๑	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีส่วนผสมของแป้งมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๓๐.๐๐	๒๖๐.๐๐
๒	เต้าหู้แข็ง	แผ่น	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสวย ไม่ละ	๑๒.๓๓	๑๒๓.๓๓
๓	เต้าหู้อ่อน	ก้อน	๘	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นก้อนอยู่ตัว ไม่แตกร้าว	๓๒.๕๐	๒๖๐.๐๐
๔	เต้าหู้ไข่	หลอด	๑๐	- ทำจากไข่ บรรจุในหลอดพลาสติก ไม่มีน้ำเยิ้ม	๑๒.๖๗	๑๒๖.๖๗
๕	ลูกรอก	กิโลกรัม	๒	- สด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผสมสี	๑๐๕.๐๐	๒๑๐.๐๐
๖	เต้าหู้ขาว	หลอด	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง กลิ่นไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	๑๓.๓๓	๑๓๓.๓๓
๗	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐
๘	น้ำพริกน้ำเงี้ยว	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๖๗.๕๐	๖๗.๕๐
๙	น้ำพริกแกงเหลือง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๘๑.๕๐	๘๑.๕๐
๑๐	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๔.๓๓	๗๔.๓๓
๑๑	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๔.๓๓	๗๔.๓๓
๑๒	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๖๔.๐๐	๖๔.๐๐
๑๓	น้ำพริกแกงเผ็ดหยาบ	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๖๒.๖๗	๖๒.๖๗
๑๔	น้ำพริกพะแนง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๗๕.๐๐	๗๕.๐๐
๑๕	น้ำพริกแกงอ่อม	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๖๒.๕๐	๖๒.๕๐
๑๖	น้ำพริกลาบ	กิโลกรัม	๐.๕	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา	๒๙๐.๐๐	๑๔๕.๐๐
๑๗	กะปิแกง	กิโลกรัม	๑	- รสจัด บรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิท	๔๒.๓๓	๔๒.๓๓
๑๘	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก	กิโลกรัม	๔	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา	๓๒.๐๐	๑๒๘.๐๐
๑๙	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- เป็นเส้นเปียก ไม่ขึ้นรา	๒๘.๓๓	๑๑๓.๓๓
๒๐	บะหมี่เหลือง	กิโลกรัม	๒	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากโซมากกว่าแป้ง	๔๖.๕๐	๙๓.๐๐
๒๑	แผ่นเกี้ยวแบบบาง	กิโลกรัม	๑	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากโซมากกว่าแป้ง	๔๖.๕๐	๔๖.๕๐
๒๒	เส้นก้วยจ๊ับแห้ง	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา	๓๓.๕๐	๖๗.๐๐
๒๓	งาขาว	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีกรวด ทราวย เจือปน	๑๓๗.๕๐	๖๘.๗๕
๒๔	ดอกอัญชันแห้ง	กิโลกรัม	๐.๔	- สีสด ไม่ชืด แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา	๔๗๕.๐๐	๑๙๐.๐๐
๒๕	กระเจียบแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา	๕๒๕.๐๐	๕๒๕.๐๐
๒๖	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา	๙๗๕.๐๐	๔๘๗.๕๐
๒๗	ลำไยแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา ไม่มีมอด	๓๕๐.๐๐	๓๕๐.๐๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๒๘	ดอกคำฝอย	กิโลกรัม	๐.๓	- สีสด ไม่ซีด แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา	๘๗๕.๐๐	๒๖๒.๕๐
๒๙	ถั่วเน่าแผ่น	แผ่น	๑๐	- แห้งสนิท ไม่แตกยุ่ย เป็นแผ่น ไม่มีมอด	๖.๕๐	๖๕.๐๐
๓๐	มะตูมแห้ง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา	๒๒๕.๐๐	๑๑๒.๕๐
๓๑	เหากัวย	กะละมัง	๒	- ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก	๕๒.๕๐	๑๐๕.๐๐
๓๒	ทับทิมกรอบ	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ สด ใหม่ ไม่มีเมือกเหนียว	๑๓๗.๕๐	๒๗๕.๐๐
๓๓	กะทิ	กล่อง	๒๐	- ปริมาตรสุทธิ ๑๐๐๐ มล./กล่อง - บรรจุในกล่องมิดชิด กล่องไม่บุบ ระบุวันผลิต/หมดอายุ ชัดเจน	๗๑.๖๗	๑,๔๓๓.๓๓
๓๔	กะทิธัญพืช	กล่อง	๖	- ปริมาตรสุทธิ ๒๐๐ มล./กล่อง ขนาดบรรจุ ๖กล่อง/๑แพ็ค - บรรจุในกล่องมิดชิด กล่องไม่บุบ ระบุวันผลิต/หมดอายุ ชัดเจน	๒๒.๐๘	๑๓๒.๕๐
๓๕	ลอดช่องไทยสีขาว/เขียว	กิโลกรัม	๒	- สด ใหม่ ไม่มีเมือกเหนียว	๓๑.๐๐	๖๒.๐๐
๓๖	กุนเชียง	กิโลกรัม	๓	- มีมันปนเล็กน้อย สีไม่แดงจัด	๒๗๖.๖๗	๘๓๐.๐๐
๓๗	ลูกเต๋อย	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน	๙๒.๕๐	๔๖.๒๕
๓๘	ฟรุตสลัดผลไม้	กระป๋อง	๓	- บรรจุในกระป๋องปิดสนิท ๓๔๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง	๙๒.๕๐	๒๗๗.๕๐
๓๙	ผงข้าวหมูแดง	ซอง	๔	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปนขนาดบรรจุ ๘๐ กรัม - มี อย. รับรอง	๔๐.๕๐	๑๖๒.๐๐
๔๐	ผงข้าวหมูไก่	ซอง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปนขนาดบรรจุ ๕๐กรัม มี อย. รับรอง	๔๐.๕๐	๔๐.๕๐
๔๑	เครื่องตุ๋นยาจีน	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา	๘๖.๕๐	๘๖๕.๐๐
๔๒	เครื่องแกงจืด	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา	๕๔.๐๐	๕๔๐.๐๐
๔๓	พริกป่น	กิโลกรัม	๐.๕	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา มี อย.รับรอง	๑๘๗.๕๐	๙๓.๗๕
๔๔	สาหร่ายแห้ง	แผ่น(เดิม) ห่อ(ใหม่)	๑๐	- แห้ง ไม่ขึ้นรา เป็นแผ่นกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๒ นิ้ว - ไม่มีเศษวัสดุเจือปน เช่น หญา หิน หวาย	๑๖๐.๐๐	๑,๖๐๐.๐๐
๔๕	เยื่อไผ่	ห่อ	๑	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท แห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม - ระบุวันผลิต - หมดอายุ	๗๗.๕๐	๗๗.๕๐
๔๖	อาหารแช่แข็ง	กล่อง	๕๐	- บรรจุในกล่องปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว แช่เย็นตลอดเวลาจนนำมาส่ง - ระบุวันผลิต - หมดอายุ	๕๕.๐๐	๒,๗๕๐.๐๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๔๗	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	๔	- แห้ง ไม่มีเปียกชื้น ไม่มีเชื้อรา ไม่เหม็นหืน	๘๐.๐๐	๓๒๐.๐๐
๔๘	วุ้นเส้นสด	ถุง	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีเมือกเหนียว	๔๒.๕๐	๘๕.๐๐
๔๙	ซอสเย็นตาโฟ	ขวด	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน	๔๒.๐๐	๘๔.๐๐
๕๐	เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต)	ถุง	๔	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๓๐๐ กรัม	๓๒.๓๓	๑๒๙.๓๓
๕๑	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๓๐๐ กรัม	๑๐๒.๕๐	๑๐๒.๕๐
๕๒	เนยจืด	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน ขนาด ๑๕ กรัม * ๑๐ ชิ้น	๑๐๒.๕๐	๑๐๒.๕๐
๕๓	แฮมผลไม้	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๑๕๐ กรัม / ถุง	๔๘.๐๐	๔๘.๐๐
๕๔	หมูหยองเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง	๘๒.๕๐	๘๒.๕๐
๕๕	เนื้อไก่เจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง	๗๗.๕๐	๗๗.๕๐
๕๖	หมูสามชั้นชิ้นเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง	๑๒๒.๕๐	๑๒๒.๕๐
๕๗	เห็ดหอมยอ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม / ถุง	๙๔.๕๐	๙๔.๕๐
๕๘	ลูกชิ้นเห็ดหอม	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐
๕๙	ก้านเห็ดหอม	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐
๖๐	แฮมเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่เละ แซ่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๘๐ กรัม / ถุง	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐
รวมประเภทเบ็ดเตล็ด						๑๕,๒๗๐.๒๓

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
อาหารประเภทขนมหวาน						
๑	ขนมปังไส้ต่างๆทรงกลม	ชิ้น	๕	- มีวันผลิต หดอายุ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง - เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว x ๒.๕ นิ้ว มี อย.รับประกัน	๒๑.๐๐	๑๐๕.๐๐
๒	ขนมปังปอนด์	แถว	๑	- มีวันผลิต หดอายุ มีขนาดกว้าง ๓ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว มี อย.รับประกัน(๑ แถว มี ๒๐ แผ่น)	๔๔.๓๓	๔๔.๓๓
๓	ขนมถั่วแปบ	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีไส้ถั่วข้างใน (๕ ชิ้น/๑ห่อ)	๑๗.๓๓	๑๗๓.๓๓
๔	ขนมต้มขาว/แดง	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีมะพร้าวโรย(๖ ชิ้น/๑ห่อ)	๑๗.๓๓	๑๗๓.๓๓
๕	ขนมมันสำปะหลัง	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีมะพร้าวโรย(๖-๘ ชิ้น/๑ห่อ)	๑๘.๐๐	๑๘๐.๐๐
๖	ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ	ชิ้น	๑๐	- หวาน มัน เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว x ๒.๕ นิ้ว	๑๘.๐๐	๑๘๐.๐๐
๗	ข้าวต้มหัวหงอก	ห่อ	๑๐	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท (บรรจุ ๖ ชิ้น/๑ห่อ) - ไม่มีกลิ่นบูดเน่า	๑๘.๐๐	๑๘๐.๐๐
รวมประเภทขนมหวาน						๑,๐๓๖.๐๐
อาหารประเภทผักสด						
๑	กระชายหันฝอย	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีสารพอกขาวเจือปน	๑๐๒.๕๐	๕๑.๒๕
๒	กระชายหัว	กิโลกรัม	๐.๕	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า	๗๑.๕๐	๓๕.๗๕
๓	กระเจียบเขียว	กิโลกรัม	๒	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่	๔๑.๕๐	๘๓.๐๐
๔	ขุ่นอ่อนหัน	กิโลกรัม	๒	- เนื้อไม่แก่ ไม่มีเมล็ด ปะปน ไม่มีสารพอกขาวเจือปน	๔๑.๕๐	๘๓.๐๐
๕	ถั่วงอก	กิโลกรัม	๒	- หัวโต สด สะอาด ไม่ใส่สารพอกขาว ไม่มีเศษทรายติด	๒๑.๐๐	๔๒.๐๐
๖	ต้นคูน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด	๔๒.๕๐	๔๒.๕๐
๗	น้ำเต้าอ่อน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด เนื้อไม่แก่ เนื้อแน่น	๒๖.๕๐	๒๖.๕๐
๘	ผักกวางตุ้ง	กิโลกรัม	๑๕	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๓๐.๖๗	๔๖๐.๐๐
๙	ผักบุ้งไทยต้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๒๖.๕๐	๑๐๖.๐๐
๑๐	ผักแกงแค	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ไม่เน่า	๕๒.๕๐	๑๐๕.๐๐
๑๑	ผักขอม	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า	๖๘.๓๓	๓๔.๑๗
๑๒	ผักรวมหันแช่แข็ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด เนื้อไม่เละ แพ็คในถุงสำเร็จ ปิดสนิท	๙๑.๕๐	๙๑.๕๐
๑๓	ผักไผ่	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า	๗๒.๕๐	๓๖.๒๕
๑๔	พริกไทยอ่อน	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด มีเม็ดเต็มฝัก ไม่เน่า	๒๗๕.๐๐	๘๒.๕๐
๑๕	มะเขือเปราะ	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๒๑.๖๗	๘๖.๖๗

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๖	มะนาว	ลูก	๘๐	- สด ลูกโต มีน้ำเยอะ ไม่เน่า	๔.๖๗	๓๗๓.๓๓
๑๗	มะเขือเครือ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๓๒.๕๐	๖๕.๐๐
๑๘	มะเขือพวง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๗๓.๕๐	๓๖.๗๕
๑๙	มะระจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหลือง	๓๘.๓๓	๒๓๐.๐๐
๒๐	มะพร้าวอ่อน	ลูก	๕	- ผิวด้านนอกสด เนื้อด้านใน อ่อน น้ำมะพร้าวไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า	๓๖.๐๐	๑๘๐.๐๐
๒๑	ยอดมะเขือเครือ	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว	๔๖.๕๐	๔๖.๕๐
๒๒	ยอดข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือผิวดำ คล้า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๐.๓๓	๑๔๐.๖๗
๒๓	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐
๒๔	เห็ดหูหนู	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่เละ	๙๐.๐๐	๑๘๐.๐๐
๒๕	ใบตอง	พับ	๒	- ไม่แก่ ใบเรียบ ไม่ฉีกขาด	๒๑.๕๐	๔๓.๐๐
๒๖	ผักฮ่องเต้	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๒๗.๕๐	๒๗๕.๐๐
๒๗	ผักคะน้าฮ่องกง	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด	๕๒.๕๐	๕๒๕.๐๐
รวมประเภทผักสด						๓,๕๔๑.๓๔
อาหารประเภทผักสดปลอดสาร						
๑	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๗.๖๗	๒๒๑.๓๓
๒	กะหล่ำดอก	กิโลกรัม	๑๒	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๘.๓๓	๙๔๐.๐๐
๓	ข้าวโพดหวาน	กิโลกรัม	๒	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๑.๖๗	๖๓.๓๓
๔	ขิงซอย	กิโลกรัม	๑.๕	- สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๖.๖๗	๘๕.๐๐
๕	ข่าอ่อน	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐
๖	ขิงแก่	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๓.๓๓	๕๓.๓๓
๗	คื่นช่าย	กิโลกรัม	๖	- สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๙๐.๐๐	๕๔๐.๐๐
๘	บล็อกโครี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีใบปะปนมาก ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๗.๖๗	๕๔๑.๓๓
๙	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	๑๐	- ผลตรง ไม่งอ ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๓.๓๓	๓๓๓.๓๓
๑๐	ถั่วงอกยาว	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่ฝ่อ ไม่มีหนอน ผักขนาดความยาวประมาณ ๑๒ เซนติเมตร ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๖.๖๗	๓๘๓.๓๓
๑๑	ถั่วงอกเตา	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๑๒.๕๐	๕๖๒.๕๐
๑๒	ดอกแค	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๑.๕๐	๘๑.๕๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๓	ต้นหอม	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๖.๖๗	๔๐๐.๐๐
๑๔	ตะไคร้	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๒.๕๐	๕๒.๕๐
๑๕	ผักชี	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๓.๓๓	๔๔๐.๐๐
๑๖	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๔.๓๓	๘๘.๖๗
๑๗	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๙.๐๐	๑๗๔.๐๐
๑๘	ผักปวยเล้ง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๑๒.๕๐	๒๒๕.๐๐
๑๙	ผักกาดแก้ว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๑.๐๐	๕๑.๐๐
๒๐	ผักตำลึง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่	๘๗.๖๗	๑๗๕.๓๓
๒๑	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๑.๖๗	๒๕.๘๓
๒๒	ผักกาดขาวปลีลอก	กิโลกรัม	๓๐	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๘.๓๓	๘๕๐.๐๐
๒๓	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐
๒๔	ผักเชียงดา	กิโลกรัม	๓	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๘๐.๐๐	๒๔๐.๐๐
๒๕	ผักโขมจีน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐
๒๖	พริกชี้ฟ้าเด็ด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๒๑.๖๗	๑๒๑.๖๗
๒๗	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๘.๓๓	๖๘.๓๓
๒๘	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๑.๕๐	๔๑.๕๐
๒๙	พริกหวาน ๓ สี	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐
๓๐	ฟักทองปอกเปลือก	กิโลกรัม	๑๕๐	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๓.๓๓	๖,๕๐๐.๐๐
๓๑	ฟักเขียวแก่	กิโลกรัม	๘	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๘.๓๓	๓๘๖.๖๗
๓๒	มันเทศ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๑.๐๐	๘๒.๐๐
๓๓	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๔๖.๐๐	๔๖.๐๐
๓๔	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	๔	- สด ลูกโต ผิวเรียบ ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๐.๐๐	๑๒๐.๐๐
๓๕	มะเขือยาว	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๗.๖๗	๑๑๐.๖๗
๓๖	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๑.๖๗	๑๕๘.๓๓
๓๗	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาดไม่เน่า ไม่งอ ไม่เป็นเสี้ยนหรือดำ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๗.๓๓	๑๓๖.๖๗
๓๘	เผือกดิบ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๓.๕๐	๑๔๗.๐๐
๓๙	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๑๓๓.๓๓	๕๓๓.๓๓

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๔๐	เห็ดหอมสด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๗๕.๐๐	๒๗๕.๐๐
๔๑	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่แฉะ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๙๐.๐๐	๔๕.๐๐
๔๒	แตงกวา	กิโลกรัม	๒๐	- ผลขนาดกลางประมาณ๑๐-๑๒ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๒๕.๐๐	๕๐๐.๐๐
๔๓	แครอท	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๓๓.๓๓	๓๓๓.๓๓
๔๔	ลูกมะกรูด	ลูก	๕	- สด ลูกโต มีน้ำเยอะ ไม่เน่า	๓.๒๕	๑๖.๒๕
๔๕	สะระแหน่	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด	๗๐.๐๐	๒๑.๐๐
๔๖	ใบจันทร์	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด	๗๐.๐๐	๒๑.๐๐
๔๗	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด	๗๐.๐๐	๒๑.๐๐
๔๘	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง	๗๐.๐๐	๗.๐๐
๔๙	ใบยอ	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง	๓๒.๕๐	๓.๒๕
๕๐	ใบโหระพา	กิโลกรัม	๐.๗	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๐.๐๐	๔๙.๐๐
๕๑	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๓.๓๓	๓๑.๖๗
๕๒	ใบชะพลู	กิโลกรัม	๐.๒	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๗๐.๐๐	๑๔.๐๐
๕๓	ใบกุยช่าย	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ	๖๕.๐๐	๓๒.๕๐
รวมประเภทผักปลอดสาร						๑๖,๕๗๙.๔๘
อาหารประเภทผลไม้						
๑	กล้วยหอม	ลูก	๑,๒๐๐	- ขนาด ๑ ผล /๒๐๐ กรัม ไม่มีรอยขีด สุกพอดี	๘.๖๗	๑๐,๔๐๐.๐๐
๒	กล้วยน้ำว้า	หวี	๒๐	- ขนาด ๑หวี มีประมาณ ๑๐ ลูก ไม่มีรอยขีด สุกพอดี	๓๖.๖๗	๗๓๓.๓๓
๓	กล้วยไข่	หวี	๒	- ขนาด ๑หวี มีประมาณ ๑๕-๒๐ ลูก ไม่มีรอยขีด สุกพอดี	๔๓.๓๓	๘๖.๖๗
๔	ชมพูแดง	กิโลกรัม	๙	- ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่เน่า ขนาด ๖-๘ ลูก /กก	๑๑๓.๓๓	๑,๐๒๐.๐๐
๕	พุทราได้หัว	กิโลกรัม	๒	- ผลขนาดกลางประมาณ ๑๐-๑๒ ลูก/กก สด เนื้อไม่นิ่ม	๓๕.๐๐	๗๐.๐๐
๖	ฝรั่งแป้นสีทอง	กิโลกรัม	๑๘	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๔๘.๓๓	๘๗๐.๐๐
๗	มะละกอสุก	กิโลกรัม	๔๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่ละ เนื้อไม่ขี้	๕๓.๓๓	๒,๑๓๓.๓๓
๘	ลูกพลับ	กิโลกรัม	๑๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๖-๗ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๖๐.๐๐	๖๐๐.๐๐
๙	สาลี่	กิโลกรัม	๒๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๘๐.๐๐	๑,๖๐๐.๐๐
๑๐	สับปะรด	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย	๒๘.๓๓	๕๖.๖๗
๑๑	องุ่นแดง /เขียว	กิโลกรัม	๑๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่เน่า	๑๕๕.๐๐	๑,๕๕๐.๐๐

ราคาสำหรับจัดทำราคากลางจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร	ราคากลาง (อ้างอิง)/หน่วย (บาท)	ราคากลางรวม (อ้างอิง) (บาท)
๑๒	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	๑๐	- สด ผิวเปลือกไม่ดำ เนื้ออ่อน ไม่เน่า	๕๖.๖๗	๕๖๖.๖๗
๑๓	แก้วมังกร ขาว/แดง	กิโลกรัม	๓๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๕๖.๖๗	๑,๗๐๐.๐๐
๑๔	แอปเปิ้ล	ลูก	๑๐๐	- ผลขนาดกลางหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม สด ผิวเรียบ ไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย	๑๖.๓๓	๑,๖๓๓.๓๓
๑๕	แคนตาลูป	กิโลกรัม	๔๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ - ๒ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด	๔๓.๓๓	๑,๗๓๓.๓๓
๑๖	แตงโม	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด	๒๙.๓๓	๕๘.๖๗
๑๗	แตงไทย	กิโลกรัม	๔๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด	๓๒.๕๐	๑,๓๐๐.๐๐
๑๘	ส้มเขียวหวาน	กิโลกรัม	๕๐	- จำนวน ๘ ผล/กก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	๗๘.๓๓	๓,๙๑๖.๖๗
รวมประเภทผลไม้						๓๐,๐๒๘.๖๗