

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ,ราคาากลางของวัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ โรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๑	ก.หมวดเนื้อสัตว์					
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด					
	ไม่มีย่อยชำเขียว					
	ไม่มกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ					
	ไม่แช่แข็ง					
	ประเภทไก่ เนื้อวัว					
	ไก่บด	ไม่ติดมัน, หนึ่งบดละเอียด,				
		ไก่สดไม่มีกระดูกปนมา,				
		ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละ ๑ กก.	กก.	๑๐๕	๑,๐๒๕	๑๐๗,๖๒๕.๐๐
		ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล				
		มีรับรองมาตรฐานที่มีอายุการ				
		รับรองจนถึงปี พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นอย่างต่ำ				
๒	น่องไก่	เต็มน่อง, ไก่สด				
		(๑ กิโลกรัม = ๑๐ น่อง) ไม่แช่แข็ง	กก.	๙๓	๑,๕๔๑	๑๔๓,๓๑๓.๐๐
๓	ปีกไก่	เต็มปีก,ไก่สด				
		๑ กิโลกรัม = ๑๑ ปีก ไม่แช่แข็ง	กก.	๙๔	๓๐๐	๒๘,๒๐๐.๐๐
๔	ไก่ซีกกลับ	ใช้ไก่ซีกนำมาสับ ไม่เอาตีนและหัว,				
		ไก่สับชิ้นขนาดพอคำ, ไก่สด	กก.	๙๕	๘,๓๐๖	๗๘๙,๐๗๐.๐๐
๕	ไก่หัน	ใช้ไก่เนื้อล้วน, ไก่สดไม่ติดมัน				
						๑,๐๖๘,๒๐๘.๐๐

(Handwritten signature and initials)

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
		ทันสมัยไม่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๑๐๕	๕๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐
๖	เนอวัวร์เกรด ๒	เนื้อส่วนสะโพกหันไม่ติดมัน	กก.	๒๔๖	๑๕๐	๓๖,๙๐๐.๐๐
๗	ลูกชิ้นปลาโร	หรือเรียกว่าลูกชิ้นปลากรีก, ทำจากปลาเนื้อดี หมดยอายุไม่เกินปี ๒๕๖๐	กก.	๕๗	๑๕๐	๘,๕๕๐.๐๐
๘	ลูกชิ้นปลาแผ่น	แผ่นขนาด กว้างยาว = ๒ x ๕ นิ้ว ไม่มีกลิ่นเหม็น	แผ่น	๑๒.๕	๘๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐
๙	ลูกชิ้นปลาขนาดกลาง	ทำจากปลาเนื้อดี				
		กำหนดวันหมดยอายุไม่เกินปี ๒๕๖๐	กก.	๕๗	๕๐	๒,๘๕๐.๐๐
๑๐	กุ้งสดหัวมันกลาง	กุ้งหัวมัน ๑๑ ตัว/ขีด				
	ปอกสำเร็จ	หรือกุ้งขาว ใช้เฉพาะเนื้อกุ้ง	กก.	๓๐๐	๓๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๑๑	กุ้งสดหางแดงใหญ่	กุ้งหางแดง ขนาด ๖-๗ ตัว/ขีด ไม่แข็ง,สด	กก.	๓๐๐	๑๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๒	กุ้งฝอย	กุ้งตัวเล็กฝอย,สด	กก.	๘๘	๑๐	๘๘๐.๐๐
๑๓	ปลาทุใหญ่ทำสำเร็จ	น้ำหนัก ๑๓๐ - ๑๕๐ กรัม/ตัว ควักไส้ออก, ขอดเกล็ด	กก.	๑๐๘	๒๐๐	๒๑,๖๐๐.๐๐
		ปลาไม่มีออกแดง, สดไม่มีเมือก, ไม่มีพยาธิ, ไม่มีกลิ่นเหม็น				
						๒๒๖,๒๘๐.๐๐





ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
		ภายในท้องไม่เนา, เนื้อไม่แตก				
๑๔	ปลาทุกกลางทำสำเร็จ	น้ำหนัก ๑๑๐ - ๑๒๐ กรัม/ตัว คั่วเกลืออก ,ขอตเกล็ด,ปลาหมึกแห้งตากแดด, สด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ, ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เนา เนื้อไม่แตก	กก.	๑๐๐	๑๕๐๐	๑๕๐๐๐๐
๑๕	ปลากระพง หั่นชิ้นสำเร็จ	ปลาขนาดตัวละ ๓.๕ - ๕ กิโลกรัม สับชิ้นขนาด ๑ คนกินใช้ทั้งตัว	กก.	๒๒๐	๕๐	๑๑๐๐๐
๑๖	ปลาหมึกหั่นชิ้นสำเร็จ	ปลาหั่นชิ้น ๑ คนกิน	กก.	๑๕๐	๑,๐๐๐	๑๕๐๐๐๐
๑๗	ปลาตูกหั่นสำเร็จ	น้ำหนัก ๓๐๐ กรัม/ตัว หั่นเป็นชิ้น	กก.	๗๑	๑,๕๐๐	๑๐๖๕๐๐
๑๘	ปลากระโทงทำสำเร็จ	ตัวยาวประมาณ ๖ นิ้ว ทำสำเร็จ	กก.	๖๔	๓๐	๑๙๒๐
๑๙	ปลากระบอกกลาง	น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/ตัว	กก.	๒๐๓	๓๐	๖๐๙๐
๒๐	ปลาแดงกลางทำสำเร็จ	น้ำหนัก ประมาณ ๑๒๐ กรัม/ตัว ทำสำเร็จ	กก.	๑๐๐	๑,๓๕๐	๑๓๕๐๐๐
๒๑	หอยแครงลวก	สดตัวกลาง				
		ลวกสุก	กก.	๑๕๖	๙๐	๑๔๐๔๐
๒๒	ปลาหมึกไข่	สด				
		น้ำหนัก ๑๐๐ กรัม/ตัว	กก.	๑๓๑	๒๖๐	๓๔๐๖๐
๒๓	ตีนไก่	สด	กก.	๘๖	๑๒๐	๑๐๓๒๐
						๖๑๘๙๓๐

Signature

Signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๒๔	เสียดี้เก้	ก้อนละ ๓๐๐ กรัม , สด	ก้อน	๑๓.๕๐	๑๒๐	๑,๖๒๐.๐๐
๒๕	เครื่องในไก่	สด	กก.	๙๕	๑๐	๙๕๐.๐๐
๒๖	ปลาสาก	สด, ตัวละ ๒๐๐ กรัม	กก.	๙๓	๒๐๐	๑๘,๖๐๐.๐๐
						๒๑,๑๗๐.๐๐
						๑,๙๓๔,๕๘๘
	รวมทั้งสิ้น					
	ข. หมวดใช้ต่าง ๆ					
๑	ใช้เอกสารเบอร์ ๒	เบอร์ ๒, สด	ฟอง	๔.๒๕	๗๐,๐๐๐.๐	๒๙๗,๕๐๐.๐๐
		บรรจุในภาชนะ ,ไม่มีกลิ่นติดมากับเปลือก,				
๒	ใช้เติมสุก	น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ฟอง ต้มสุก	ฟอง	๖.๕๐	๑๖,๐๐๐	๑๐๔,๐๐๐.๐๐
๓	ใช้แป๊ะ	น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ฟอง	ฟอง	๕.๐๐	๒๙๘	๑,๔๙๐.๐๐
	รวมทั้งสิ้น					๔๐๒,๙๙๐.๐๐
	ค.หมวดผักสดและผลไม้					
	ประเภทผักสด					
๑	ตะไคร้	จำนวน ๑๐๐ ต้น/มัด (๕ กก./ มัด)	มัด	๑๒๐	๑๕๐	๑๘๐๐๐
๒	พริกชี้ฟ้าแดง	สีแดง สด	กก.	๙๐	๗๕	๖,๗๕๐.๐๐
๓	แตงกวา	แตงร้านผลใหญ่, สด	กก.	๒๕	๑,๐๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๔	มะเขือยาว	ผลสวย	กก.	๓๓	๗๕	๒,๔๗๕.๐๐
๕	ต้นหอม	สีเขียว สด	กก.	๑๑๒	๙๒	๑๐,๓๐๔.๐๐
						๒๒,๕๒๙.๐๐

๖ กุมภาพันธ์ ๒๐๒๒

ศรี อนุช

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๖	ใบรา	จำนวน ๑๐ ต้น/ก้า	ก้า	๘	๑๒๕	๑,๐๐๐.๐๐
๗	โพระพา	จำนวน ๑๐ - ๑๒ ต้น/ก้า	ก้า	๗	๒๙๒	๒,๐๔๔.๐๐
๘	มะเขือเทศ	สด, ผลโต	กก.	๔๑	๑๐๐	๔,๑๐๐.๐๐
๙	ผักแกงเลียงชนิดเบา	ผักใบ	กก.	๕๐	๑๖๗	๘,๓๕๐.๐๐
๑๐	ผักแกงเลียงชนิดหนัก	ผักหัว, ดอก	กก.	๕๑	๒๕๐	๑๒,๗๕๐.๐๐
๑๑	แครอท		กก.	๔๐	๖๖๗	๒๖,๖๘๐.๐๐
๑๒	หอมใหญ่		กก.	๔๑	๘๓๔	๓๔,๑๙๔.๐๐
๑๓	พริกชี้หูสดเด็ดก้าน	พริกเหลือง เด็ดก้าน	กก.	๑๖๑	๓๗๐	๕๙,๕๗๐.๐๐
๑๔	พริกหยวก		กก.	๘๕	๖๓	๕,๓๕๕.๐๐
๑๕	ข่าสด	อ่อน ๆ	กก.	๖๓	๒๙	๑,๘๒๗.๐๐
๑๖	ผักกาดขาว	สด, ไม่เปรี้ยวหลุด	กก.	๓๖	๘๓	๒,๙๘๘.๐๐
๑๗	เห็ดนางฟ้า	สด	กก.	๙๙	๕๐	๔,๙๕๐.๐๐
๑๘	เห็ดหูหนูสด	ไม่เปรี้ยว	กก.	๙๖	๑๕	๑,๔๔๐.๐๐
๑๙	ผักคะน้า		กก.	๓๔	๒๕๐	๘,๕๐๐.๐๐
๒๐	ยอดชะมวง	ยอดอ่อน ๆ	ก้า	๗	๑๒๐	๘๔๐.๐๐
						๑๓๔,๕๘๘.๐๐

[Signature]

[Signature]

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๒๑	ฟักเขียว	อ่อน ๆ	กก.	๒๐	๑๒๕๐	๒๕๐๐๐
๒๒	ยอดมะพร้าว	อ่อน, ไม่เปื่อย ไม่หั่น	กก.	๖๕	๒๐๘	๑๓๕๒๐
๒๓	หัวหูกาคขาว		กก.	๓๑	๕๕๒	๑๖๘๐๒
๒๔	ผักชี	สด, ไม่เปื่อย	กก.	๑๑๘	๑๐	๑๑๘๐
๒๕	ดอกกล่ำ	ตัดแต่งแล้ว	กก.	๘๐	๑๒๕	๑๐๐๐๐
๒๖	ถั่วฝักยาว	ความยาว ๔๕ - ๕๕ เซนติเมตร	กก.	๔๕	๔๕๘	๒๐๖๑๐
๒๗	กล่ำปลี	ตัดแต่งแล้ว	กก.	๓๑	๑๖๗	๕๑๗๗
๒๘	ข้าวโพดอ่อน	อ่อน ๆ	กก.	๕๐	๘๓	๔๑๕๐
๒๙	มะเขือเปราะ	อ่อน ๆ	กก.	๓๓	๒๓๓	๗๖๘๙
๓๐	สับปะรดหั่น	หั่นสำเร็จ	กก.	๓๕	๒๕๐	๘๗๕๐
๓๑	กวางตุ้ง	อ่อน ๆ	กก.	๒๔	๖๖๗	๑๖๐๐๘
๓๒	มันเทศ	ไม่ขึ้นรา	กก.	๒๙	๕๐	๑๔๕๐
๓๓	ผักบุ้งไทย	อ่อน ๆ	กก.	๒๕	๑๒๖	๓๑๕๐
๓๔	ใบกระเพรา	ทำสำเร็จ ๑ กิโลกรัม/ ๒๕ กำ	กำ	๗	๗๕๐	๕๒๕๐
๓๕	น้ำมะนาว	ขนาด ๕๐๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๑๖	๒๙๒	๔๖๗๒
๓๖	ถั่วงอก	สด, ไม่เปื่อย	กก.	๑๙	๒๕๐	๔๗๕๐
						๑๔๘๑๕๘







ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๓๗	สับปรดดิบ	ทั้งผล	กก.	๒๔	๕๐๐	๑๒๐๐๐
๓๘	มะนาว	น้ำหนัก ๓๐ - ๔๐ กรัม/ผล	กก	๖๐	๒๔๐	๑๔๕๐๐
๓๙	-ขมิ้นสด	หัวใหญ่	กก.	๘๐	๔๒	๓๓๖๐
๔๐	บวบเหลี่ยม	สด, ผลใหญ่	กก.	๒๙	๒๕๐	๗๒๕๐
๔๑	หยวกอ่อน	อ่อนๆ หั่นสำเร็จ	กก.	๔๐	๘๓	๓๓๒๐
๔๒	ขุ่นอ่อน	อ่อนๆ หั่นสำเร็จ	กก.	๔๐	๘๐	๓๒๐๐
๔๓	ฟักทอง		กก.	๒๘	๒๐๘	๕๘๒๔
๔๔	คุณปลอก	ปอกสำเร็จ , หั่น	กก.	๔๒	๑๖๗	๗๐๑๔
๔๕	คื่นฉ่าย	สด	กก.	๑๑๐	๕	๕๕๐
๔๖	มะละกอดิบ	สด	กก.	๑๙	๓๐๐	๕๗๐๐
	ประเภทผลไม้					
	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด					
	ไม่อม, แก้งัด, ไม่ขี้, ผลงาม,					
	สด, ไม่มีแมลงหรือหนอน					
๔๗	แตงโม	ผลขนาด ๑.๕ - ๒ กิโลกรัม/ผล เนื้อแดง หวาน	กก.	๒๑	๔๐๐	๘๔๐๐
๔๘	กล้วยไข่		กก.	๒๙	๖๐๐	๑๗๔๐๐
๔๙	แอปเปิล		ผล	๙	๑๕๐๐	๑๓๕๐๐
						๑๐๑๙๑๘




ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๕๐	กล้วยหอม		กก.	๕๐	๖๐๐	๓๐๐๐๐
๕๑	แก้วมังกร	รสหวาน	กก.	๖๕	๕	๓๒๕
๕๒	ฝรั่ง		กก.	๔๖	๑๒	๕๕๒
						๓๐๘๗๗
	รวมทั้งสิ้น					๕,๑๘,๐๗๐.๐๐
	ง.หมวดอาหารแห้ง					
	เบ็ดเตล็ด					
	หมวดอาหารแห้ง					
๑	ข้าวสาร	ข้าวหอมมะลิท่อน เกรดA	กก	๒๙	๔๙๖๒	๑๔๓๘๙๘
๒	นมเปรี้ยว	ขนาด ๑๘๐ ซีซี/กล่อง	กล่อง	๙	๘๐๐	๗๒๐๐
๓	เต้าเจี้ยว	ขนาด ๗๕๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๒๐	๑๑๐	๒๒๐๐
๔	เครื่องปรุงรส		กก	๙๘	๔๒	๔๑๑๖
						๑๕๗๔๑๔




ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๕	ซีอิ๊วใส	ขนาด ๕๕๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๒๐	๑๖๕	๓๓๐๐
๖	น้ำตาลทราย	ถุงละ ๑ กิโลกรัม	กก.	๒๔.๕	๔๕๐	๑๑๐๒๕
๗	น้ำปลา	ขนาด ๗๕๐ ซีซี/ขวด ขวดพลาสติก	ขวด	๑๕	๔๑๕	๖๒๒๕
๘	น้ำมันหอย	ขนาด ๑ กิโลกรัม/แกลอน	แกลอน	๒๙	๑๐๒	๒๙๕๘
๙	น้ำมันพืช	ขนาด ๑ กิโลกรัม/ถุง	ถุง	๔๐	๑๐๐๐	๔๐๐๐๐
๑๐	พริกไทย	ขวดเล็ก น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ขวด	ขวด	๑๖	๑๓๐	๒๐๘๐
๑๑	พริกไทยดำ		กก.	๔๐๑	๘	๓๒๐๘
๑๒	วุ้นเส้น	น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม	ถุง	๔๙	๑๐๐	๔๙๐๐
๑๓	ส้มแขก	ใหม่ๆ, แห้ง, ไม่เขินรา	กก.	๒๐๓	๑๓	๒๖๓๙
๑๔	เกลือป่น	น้ำหนักหอลละ ๒๓๐ กรัม	หอย	๒.๕	๙๑๓	๒๒๘๒.๕
๑๕	น้ำหวานเข้มข้น	ขนาด ๗๑๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๔๕	๒๕	๑๑๒๕
๑๖	น้ำตาลปีบ	ถุงละ ๑ กิโลกรัม	กก.	๓๐	๑๑๐	๓๓๐๐
						๘๓๐๔๒.๕





ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๑๗	มะขามเปียก	ไม่มีเมล็ด	กก.	๗๐	๑๒๐	๘๔๐๐
๑๘	ซีอิ๊วดำ	ขนาด ๖๓๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๒๖	๕๕	๑๔๓๐
๑๙	ซอสแดง	ขนาด ๗๐๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๑๙	๗๕	๑๔๒๕
๒๐	ซอสปรุงรส	ขนาด ๖๐๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๒๕	๔๒	๑๐๕๐
๒๑	น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชูเทียม ๗๒๐ ซีซี	ขวด	๑๕	๔๑	๖๑๕
๒๒	ไม่มีพะไล	ชนิดถุง ไม่มีหอม+ใบยี่เก็ก	ห่อ	๒.๕	๓๕๓	๘๘๒.๕
๒๓	น้ำปลาดี	ขนาด ๗๐๐ ซีซี	ขวด	๓๐	๒๑๐	๖๓๐๐
๒๔	ข้าวสาร ๑๐๐%	ใหม่ ไม่มีตัวมอด	กก.	๒๒	๑๓๐๓๒	๒๘๖๗๐๔
๒๕	ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	น้ำหนัก ๕๕ กรัม/ห่อ	ห่อ	๖	๔๐๐	๒๔๐๐
๒๖	ปลากระป๋องในซอส มะเขือเทศ	น้ำหนัก ๙๓ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๗	๒๐๐	๓๔๐๐
๒๗	นมจืด	ขนาด ๒๕๐ ซีซี	กล่อง	๑๒	๑๐๐	๑๒๐๐
						๓๑๓๘๐๖.๕

Prof. Dr. Janyak

Prof. Dr. Janyak

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
		ข้าวมัน ๓๐๐ กรัม(พิเศษ)				
๔	กะทิคั้นสำเร็จ	ไม่มีกลิ่น, คั้นสำเร็จ	กก	๗๗	๘๒๐	๖๓๓๔๐
๕	ปลาทิพย์	๕๐๐ กรัม/กล่อง	กล่อง	๖๕	๓๐	๑๙๕๐
๖	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่อย่างดี	กก.	๗๐	๒๐	๑๔๐๐
๗	หัวไชโป๊ผอย		กก.	๖๕	๑๓	๘๔๕
๘	น้ำผัดมัน	ชนิดขวด จำนวน ๒๐๐ ซีซี/ขวด	ขวด	๑๒.๕	๖๕๐	๘๑๒๕
๙	กระเทียมบด	บดสำเร็จไม่แช่แข็ง	กก.	๑๒๐	๓๕๐	๔๒๐๐๐
๑๐	หอมแดง	หัวใหญ่, ไทย	กก.	๘๑	๒๘๐	๒๒๖๘๐
๑๑	น้ำพริกแกงเขียวหวาน		กก.	๘๓	๑๐๐	๘๓๐๐
๑๒	ข้าวคั่วกลายปี	กล่องเบอร์ ๕๔ น้ำหนัก ๕๕๐ กรัม (พิเศษ)	กล่อง	๔๕	๕๔๐	๒๔๓๐๐
๑๓	เต้าหู้ปลา	น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๕๔	๖๑	๓๒๕๔
						๑๗๖๐๓๔

Signature

Signature

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๑๔	ดอกไม้เงิน		กก.	๒๘๘	๑๓	๓๗๔๔
๑๕	น้ำแข็งยูนิต		กก.	๖	๑๒๕	๗๕๐
๑๖	หน่อไม้แดง		กก.	๔๖	๘๐	๓๖๘๐
๑๗	น้ำส้มโตนด	น้ำหนัก ๓๐๐ ซีซี/ถุง	ถุง	๗	๑๗๐	๑๑๙๐
๑๘	ผักกาดทอง	หน่อสำเร็จ	กก.	๓๙	๑๓๐	๕๐๗๐
๑๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	อย่างดี หอมกลิ่นเครื่องเทศ	กก.	๑๒๐	๑๒๕	๑๕๐๐๐
๒๐	เต้าหู้ไข่	ขนาด ๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด	๘	๓๐๐	๒๔๐๐
๒๑	ปลาเค็มแดดเดียว	ปลาข้าวเม่า				
		ปลาทะเล	กก.	๑๒๐	๒๕๐	๓๐๐๐๐
๒๒	ตั้งฉาย	ปลาทุแขก	กก.	๕๙	๑๗	๑๐๐๓
๒๓	หน่อไม้ต้ม		กก.	๖๑	๒๙๐	๑๗๖๙๐
						๘๐๕๒๗




ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการใช้ ๑๒ เดือน	รวมเงิน(บาท)
๒๔	ไต้ปลาช่อน		กก.	๕๒	๑๙๒	๙๙๘๔
๒๕	ไต้ปลาตราชวง		กก.	๓๐	๑๐	๓๐๐
๒๖	เห็ดหอมแห้ง	ดอกขนาด ๒ - ๔ เซนติเมตร	กก.	๔๕๐	๓๓	๑๔๘๕๐
๒๗	ปูอัด	ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๖๐	๒๙	๑๗๔๐
๒๘	ก้ามปูเทียม	ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๖	๑๕	๖๙๐
๒๙	ทอดมันปลาสำเร็จ	รสชาดดี	กก	๑๒๐	๑๐๐	๑๒๐๐๐
๓๐	ไส้กรอกปลา	ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๖	๘	๓๖๘
๓๑	ข้าวหมกไก่, อื่นๆ	น่องไก่ ๑๕๐ กรัม ข้าวหมก ๔๕๐ กรัม(พิเศษ)	กล่อง	๔๕	๖๕๐	๒๙๒๕๐
๓๒	ขนมจีน		กก	๒๙	๙๑๐	๒๖๓๙๐
๓๓	กะปิจืด	ทำจากกุ้ง (ตกขาย) คุณภาพ ดี ,ไม่เค็ม	กก.	๙๕	๒๘๐	๒๖๖๐๐
๓๔	ไส้กรอกไก่รมควัน	ทำจากเนื้อไก่ย่างดี ,รมควัน	กก.	๗๑	๓	๒๓๓
						๑๒๒๓๘๕

Am


Am

Am

คณะกรรมการกำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง), คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
ตามคำสั่งโรงพยาบาลอินทร์บุรีฯสงขลา ๑๙๗ /๒๕๕๘ ลงวันที่ ตุลาคม ๒๕๕๘

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ


(นางสาวอ้อมเตือน บุญญามณี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางดารารัตน์ สารพันธ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวสุดา ทองฉิม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายยุพิน เรืองศิลป์)
โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นาย อภิตย์ เพชรสง)
เจ้าพนักงานอาชีพชำนาญงาน