

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางในการจัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด

ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลระนอง เป็นโรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ๓๐๐ เตียง กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลระนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยและผู้รับบริการผู้ป่วยใน ซึ่งมีการบริการอาหาร ๓ เวลาตามมื้ออาหาร โดยแบ่งอาหารตามลักษณะต่างๆ เช่น อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารมุสลิม อาหารปั่นผสมทางสายยาง เป็นต้น อาหารแต่ละชนิดจำเป็นต้องมีวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สด สะอาด ได้มาตรฐาน และมีการรับรองฮาลาลสำหรับครัมมุสลิม การประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพ จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนแผนการรักษา และการฟื้นตัวของผู้ป่วยและช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการ หรือการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตรวจรับวัตถุดิบ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วย

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว
๒. เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร
๓. เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างและแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๔. เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด และได้มาตรฐาน
๕. เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วย
๖. เพื่อส่งเสริม และสนับสนุนแผนการรักษาผู้ป่วยของแพทย์
๗. เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการ และการให้โภชนบำบัดของผู้ป่วยรายโรค

ระยะเวลาการจัดซื้อ ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ – กันยายน ๒๕๖๘

การสั่งซื้อและส่งมอบ

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ทำการออกไปสั่งซื้อเป็นครั้งคราว โดยการสั่งซื้อแต่ละครั้ง อย่างมากไม่เกิน ๑๐ หมวด หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ หมวด ส่งมอบทุกวัน ณ อาคารโภชนาการโรงพยาบาลระนอง ระยะเวลา ๐๖.๐๐ น. – ๐๘.๓๐ น. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ทำการเก็บรวบรวมบิลส่งกลุ่มงานพัสดุของโรงพยาบาลระนองดำเนินการตรวจรับต่อไป

การชำระเงิน

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนด ในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยที่ระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ ให้แก่ผู้ขายภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบ

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

๑. วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายหรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือแล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ตามสัญญานี้เกิดการเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น หรือไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้ขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพให้ทันที ภายในวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้ขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่งได้ ผู้ซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการเปลี่ยนวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสดที่ไม่มีคุณภาพนั้นเอง โดยผู้ขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้ซื้อทำการนั้น หรือให้ผู้อื่นทำงานนั้นแทนผู้ขาย ไม่ทำให้ผู้ขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้ขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้ซื้อเรียกร้อง ผู้ซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติงานตามสัญญาได้

ค่าปรับ

ผู้ขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละศูนย์จุดสองศูนย์ (๐.๒๐) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบนับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้ขายได้นำส่งของมามอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ

เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาจากราคารวม

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาทั้ง ๑๐ หมวดทุกรายการ หากเสนอราคาเพียงบางหมวดหรือบางรายการ จะไม่รับพิจารณา

๒. ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาแต่ละรายการในแต่ละหมวด ในราคาที่เหมาะสม

๓. ผู้เสนอราคาวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด ต้องเสนอราคาที่สามารถจัดส่งสินค้าได้ตลอดทั้งสัญญา (๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘)

แหล่งที่มาของราคากลาง เป็นราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ ราย โดยใช้ราคาต่ำสุดเป็นราคาอ้างอิง และเป็นราคาที่สามารถดำเนินการจัดซื้อได้

๑. บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาระนอง ณ วันที่ ๒๙-๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๗

๒. ตลาดระนองธานี ณ วันที่ ๖-๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗

๓. ตลาดภักดี ณ วันที่ ๑๓-๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๗

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

คุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด จำนวน ๑๑ หมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก - สัตว์ปีก จำนวน ๑๙ รายการ

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

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

๓. เนื้อสัตว์ปีก มีสีสด ไม่ซีด และไม่ซีดเหลือง, ลักษณะเนื้อต้องแน่น ไม่เหนียว, 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	เนื้อหมู สันใน ทั้งก้อน	เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๔	เนื้อหมู สันใน หั่นชิ้น/ สไลด์	หั่นชิ้น/สไลด์ ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ เซนติเมตร เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๕	เนื้อหมู สันคอ ทั้งก้อน	เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๖	เนื้อหมู สันคอ หั่นชิ้น/ สไลด์	หั่นชิ้น/สไลด์ ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ เซนติเมตร เนื้อเกรด A สด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๗	หมูบด (สันนอกบด)	ใช้เนื้อหมู สันนอก บด โดยบดละเอียด เนื้อสด สะอาด มีมันไม่เกิน ๕% ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษกระดูก-หนัง- สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๘	ซี่โครงหมูอ่อน กระดูก อ่อนใบพาย	เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ เซนติเมตร ติดไขมัน ไม่เกิน ๒๐% บรรจุถุง	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา ชุขคช นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๙	ตับหมู	สด สะอาด ไม่มีสีเขียว ไม่หมองคล้ำ ไม่ขำ ไม่มีกลิ่นคาว บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๐	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีกระดูก- สิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๑	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด โดยบดละเอียด สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๒	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๓	น่องไก่	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ข้ำแดง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๔	สะโพกไก่	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ข้ำแดง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๕	ปีกไก่ส่วนบน	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ข้ำแดง จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๖	ปีกไก่ส่วนกลาง	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ข้ำแดง จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๗	ไก่ตัวสับ	ใช้ไก่ส่วนลำตัวสับ ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋นไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๑๘	เลือดไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น เป็นก้อนแน่นแข็ง ไม่เละ น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน บรรจุใส่ถุง	กิโลกรัม
๑๙	โครงไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดลม บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋นไก่	กิโลกรัม

หมวดที่ ๒ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๙ รายการ

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

๒. เนื้อไก่ ต้องผ่านกรรมวิธีการฆ่า และแล่ ตามหลักศาสนาอิสลาม หรือเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ผ่าน
การรับรองฮาลาล

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

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

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
๓	สันในไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น บรรจุถุง ไม่แช่-แข็ง	กิโลกรัม
๔	น่องไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ข้ำแดง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๕	สะโพกไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่ข้ำแดง จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๖	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่ข้ำแดง จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก. บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม
๗	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีขน หนังไม่ลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอย ข้ำแดง บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กิโลกรัม
๘	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ใช้ไก่ส่วนลำตัวสับ ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตุ๋นไก่ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ขนาด ๑.๕×๑.๕ นิ้ว ,ลักษณะเนื้อ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุง	กิโลกรัม
๙	โครงไก่ ฮาลาล	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีหลอดเลือด ไม่มีเลือดปน บรรจุถุง ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม

หมวดที่ ๓ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

- เนื้อสัตว์ ต้องได้รับรองระบบการผลิต และผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices ; GAP) ของกรมประมง และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มา ของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
- เนื้อสัตว์ ต้องสด สะอาด ไม่เหม็นคาว ไม่ข้ำเลือด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และมีการควบคุม อุณหภูมิระหว่างการขนส่ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	กุ้งขาวสด	น้ำหนัก ๒๕-๓๐ ตัว/กก., กุ้งต้องสด หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่น เนื้อไม่ข้ำหรือเสะ	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	ปลาครุฑคราดทั้งตัว คลักไส้ หั่นเป็นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓	ปลาครุฑคราด แล่นเนื้อ	ปลาครุฑคราดทั้งตัว ขนาด ๐.๗-๑ กก./ตัว แล่นเนื้อล้วน ไม่มีก้าง (แยกถุงบรรจุ หัวปลา และเนื้อปลาแล่น)	กิโลกรัม
๔	ปลาทุสด	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๕	ปลาตาโต	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๖	ปลาลัง	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗	ปลามง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๘	ปลาแดง	ขนาด ๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้, เนื้อพลาสติก ผิวใส หนังไม่ถลอก ท้องไม่แตก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๙	ปลาซาบะนอร์เวย์	ไซส์ L หนังไม่ถลอก เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๐	ปลาตอลี่ แล่นเนื้อล้วน	ขนาด ๑ กก./แพค (ขนาด ๑๗๐-๒๒๐ ต่อชิ้น), เนื้อสดไม่เละ ไม่ขำ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๑๑	หอยแมลงภู่ม้วนแช่แข็ง	ขนาด ๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก. บรรจุถุง แช่แข็ง เนื้อสด ไม่เละ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม

หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

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

๒. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยบุบ ไม่รั่วซึม ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บไม่ต่ำกว่า ๑๐ วัน นับตั้งแต่วันส่ง

๓. ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล

๔. ผลิตภัณฑ์ต้องติดฉลาก ที่ระบุวันที่ผลิต วันที่หมดอายุ ปริมาณ และผู้ผลิต


๕. การขนส่ง ควรมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง


.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา ชุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดใหญ่ Ø ๑ นิ้ว ผลิตจากเนื้อปลาสด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวตึง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๓๒๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	ถุง
๒	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	ขนาดเล็ก Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร ผลิตจากเนื้อปลาสด ไม่มีส่วนผสมของแป้ง ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวตึง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๑๗๐ กรัม/ถุง สด สะอาด	
๓	เต้าหู้ปลา	ขนาดใหญ่ Ø ๑ นิ้ว ผลิตจากเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า ๕๐ % มีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕ % ไม่มีกากปน ไม่มีสารบอแรกซ์ มีลักษณะเหนียวตึง 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	ไส้กรอกไก่รมควันแห้งบางกรอบ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีเมือก มีตราฮาลาล ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๖	ไก่ยอพริกไทยดำ	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่ผสมดินประสีว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ลักษณะเนื้อแน่นเหนียว ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/แท่ง	แท่ง
๗	ลูกชิ้นหมู ชนิดกลม	ผลิตจากเนื้อหมูอนามัย ไม่ใส่ผงชูรส ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีเอ็น หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๘	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงมีความยาว ๕-๘ นิ้ว/แท่งสีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสีว มีไขมัน < ๑๐% บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชัยญาณุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๙	ไก่เชียงใหม่	ทำจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมหนัง ผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไก่เชียงใหม่มีความยาว ๕-๘ นิ้ว/แท่ง สีธรรมชาติ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี ไม่ผสมดินประสิว มีไขมัน < ๑๐% มีตราฮาลาล บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๐	หมูหย็อง	ทำจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สีผสมอาหาร บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๑	ไก่หย็อง	จากเนื้อไก่คุณภาพดี ไม่มีหนัง เนื้อเป็นเส้นสวย ไม่เป็นเศษ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใส่สีผสมอาหาร มีตราฮาลาล บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๒	ปลาเสียดเค็ม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ตัว	กิโลกรัม
๑๓	กุ้งแห้ง	กุ้งคุณภาพดี ขนาดตัว Ø ๑.๕-๒ เซนติเมตร เนื้อสวย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ไม่ใส่สีผสมอาหาร ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในถุงที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๔	ไตปลา	ไตปลาขวด ทำจากปลาคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฉลากสินค้า	ขวด
๑๕	ปลาเค็มเจ	ลักษณะเนื้อแน่น ไม่ละ ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๖	โปรตีนเกษตร	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐานอย.	กิโลกรัม
๑๗	โปรตีนเกษตรหมูสับ	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ได้รับรองมาตรฐาน อย.	กิโลกรัม

หมวดที่ ๕ หมวดไข่ จำนวน ๔ รายการ

๑. ไข่ต้องสด เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมูลสัตว์ มีอายุการเก็บไม่ต่ำกว่า ๕ วัน

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ไข่ไก่	เบอร์ ๑ หรือ น้ำหนัก ๖๐-๗๐ กรัม/ฟอง ไข่สดใหม่ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีรอยแตกกร้าว	ฟอง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

๒	ไข่เป็ด	น้ำหนัก ๗๐-๘๐ กรัม/ฟอง ไข่สดใหม่ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีรอยแตกร้าว	ฟอง
๓	ไข่เค็ม	ทำจากไข่เป็ดเค็ม ต้มสุก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๕ กรัม/ฟอง เปลือกสีขาว สะอาด ไม่มีเชื้อรา	ฟอง
๔	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน บรรจุในแกลลอน น้ำหนัก ๒,๐๐๐ มิลลิลิตร/แกลลอน ผ่านกระบวนการ พาสเจอร์ไรซ์ มีฉลากแสดงสินค้า ปริมาณ วันที่ผลิต วันหมดอายุ และผู้ผลิต จัดเก็บที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	แกลลอน

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

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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
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 ไม่เหลือง และไม่ติดเปลือกมะพร้าว หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๒	มะพร้าว คั้นน้ำกะทิ	ใช้มะพร้าวสดใหม่ คั้นสดใหม่ คั้นน้ำสำหรับแกง แยกหัว และหางกะทิ สีขาวนวล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และระบุชัดเจนว่าเป็นหัวและหางกะทิ	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญาฯ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๓	พริกแกงเจ	ฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง

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	ข้าวคั่วปั่น	ทำจากข้าวใหม่ คั่วใหม่ ไม่ค่างคั้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๖	พริกปั่น	ทำจากพริกแห้งคุณภาพดี คั่ว และปั่นสดใหม่ ไม่ค่างคั้น 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 ไม่มี	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
		สิ่งปนเปื้อน	
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	ถั่วลิสงคั่ว กระเพาะเปลือก บดหยาบ ทำจากถั่วลิสงใหม่ คั่วสดใหม่ ไม่ค้ำคิน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้น	กิโลกรัม
๑๑	กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่	ผลิตสดใหม่ มีสีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	ผลิตสดใหม่ เส้นไม่ขาด ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๓	บะหมี่ไข่	ผลิตสดใหม่ เส้นไม่ขาด ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเชื้อรา ไม่เป็นเมือก บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	กิโลกรัม
๑๔	แผ่นเกี้ยว (สด)	ผลิตสดใหม่ ขนาดแผ่นเท่ากัน มีสีเหลือง ลักษณะต้อง ไม่แห้งแข็ง หรือแตกหัก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นสาบ หรือ กลิ่นหืน 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 ฉลากระบุวันที่ ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๑๗	ไชโป๊หวาน หั่นฝอย	ไชโป๊ชนิดหวาน หั่นเป็นเส้นฝอย ยาว ๔-๕ ซม. สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีและกลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน	กิโลกรัม
๑๘	ไชโป๊เค็ม	ไชโป๊ชนิดเค็ม หั่นเป็นแว่น หนา ๐.๓-๐.๘ ซม. สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีและกลิ่นตาม ธรรมชาติ ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นหืน	กิโลกรัม
๑๙	ผักกาดดอง ไม่มีใบ	ผักกาดดองไม่มีใบ หรือใบน้อยกว่า ๑๐ % สด สะอาด ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุ ในภาชนะปิดสนิท	กิโลกรัม
๒๐	มะขามเปียก	มะขามเปียกเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มี เชื้อรา ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้คุณภาพ และ มาตรฐาน เก็บรักษาได้มากกว่า ๖ เดือน	กิโลกรัม


นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล

นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง

นางสาวชญัญญาฯ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๑	มะนาวดอง	ผลิตจากมะนาวคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในขวดที่ปิดฝาด้วยพลาสติกซีล ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๒ ลูก/ขวด ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน มีอายุการเก็บ ไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน	ขวด
๒๒	กระเทียมดอง	ผลิตจากกระเทียมคุณภาพดี ตัดจุก ไม่มีก้าน มีเนื้อกระเทียม $\geq 50\%$ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน บรรจุ ๘๗๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	น้ำกระเทียมดองคุณภาพดี ไม่ใส่สีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน น้ำหนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด
๒๔	เต้าหู้ยี้	เต้าหู้ยี้ที่ดี สีสด สะอาด ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่มีเชื้อราหรือสิ่งปนเปื้อน มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ มีอายุการเก็บ ≥ 1 เดือน น้ำหนัก ๒,๐๐๐ กรัม/กระปุก	กระปุก
๒๕	น้ำพริกเผา	น้ำพริกเผาคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๕๐๐ กรัม/กระปอง	กระปอง
๒๖	น้ำมันพริกเผา	น้ำมันพริกเผาคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๗๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด
๒๗	แห้ว กระปอง	ผลิตจากแห้วคุณภาพดี มีฉลากระบุวันที่ผลิต และหมดอายุ บรรจุ ๕๖๕ กรัม/กระปอง	กระปอง
๒๘	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	ผลิตจากเม็ดแปะก๊วยคุณภาพดี ต้มสุก ลักษณะเป็นเม็ดไม่เละ ไม่แตกหัก บรรจุในน้ำเชื่อม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง
๒๙	ซอสผัดหมี่สีแดง	บรรจุขวดพลาสติก ภาชนะบรรจุไม่แตกหัก ไม่รั่วซึม สด สะอาด ขนาดบรรจุ ๘๐๐ มิลลิลิตร/ขวด	ขวด

หมวดที่ ๘ หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๔๐ รายการ

๑. ผลิตสดใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

๒. บรรจุภัณฑ์ ปิดสนิท ไม่รั่วซึม มีฉลากระบุวันที่ผลิต และวันที่หมดอายุชัดเจน

๓. ขนมที่แยกส่งรายชิ้น ต้องบรรจุในภาชนะแยกแต่ละชิ้น ภาชนะบรรจุ เช่น ถุงแก้ว

สำหรับบรรจุขนม หรือกล่องขนม หรือการห่อใบตอง เป็นต้น

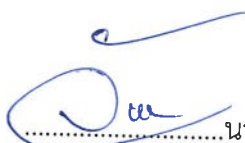




.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	น้ำแข็งหลอด	ผลิตจากน้ำสะอาด โดยต้องเป็นน้ำที่ผ่านการตรวจสอบว่าเป็นน้ำสำหรับบริโภคเท่านั้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง	กิโลกรัม
๒	ขนมปังแซนวิช	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว (* จัดส่งล่วงหน้า ๑ วัน)	แถว
๓	ขนมปังแซนวิชชนิดแป้งโฮลวีต	ผลิตจากแป้งสาลีไม่ขัดสี ไม่ฟอกขาว ๑๐๐ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว
๔	ขนมปังสอดไส้ถั่วแดง	สอดไส้ถั่วแดงกวน ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๕	ขนมปังสอดไส้ลูกเกด	สอดไส้ลูกเกด ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยก ต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๖	ขนมปังสอดไส้สังขยาใบเตย	สอดไส้สังขยาใบเตย ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๗	ขนมปังสอดไส้สังขยาไข่	สอดไส้สังขยาไข่ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๘	ขนมปังสอดไส้แยมต่างๆ	สอดไส้แยมหลายรสชาติ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๙	ขนมปังสอดไส้ครีม	สอดไส้ครีม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๐	ขนมปังสอดไส้ช็อกโกแลต	สอดไส้ช็อกโกแลต ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น

นางวันทนา อกริกรัชรัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชัยญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๑	ขนมปังสอดไส้พริกเผา ไก่หยีอง	สอดไส้พริกเผา ไก่หยีอง ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุ- กันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น (ผลิตจากไก่หยีอง มีตราฮาลาล และระบุชัดเจนว่าเป็นไส้ไก่หยีอง)	ชิ้น
๑๒	ขนมปังไส้กรอก	สอดไส้ไส้กรอกไก่ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น (ผลิตจาก ไส้กรอกไก่ มีตราฮาลาล และระบุชัดเจนว่าเป็นไส้กรอก ไก่)	ชิ้น
๑๓	ขนมเค้กกล้วยหอม	มีกลิ่นหอม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มี เชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๔	ขนมเค้กเนยสด	มีกลิ่นหอม ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มี เชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๕	ขนมเค้ก บราวนี่	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ผลิตจากช็อกโกแลตที่มีคุณภาพ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู มีกลิ่น หอมของช็อกโกแลต น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุใน ภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๖	ขนมเค้กแยมโรล	ไส้แยมรสชาติต่างๆ ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ลักษณะเนื้อนุ่ม พู ไม่แน่น หรือแข็ง น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ชิ้น บรรจุในภาชนะแยกต่อ ๑ ชิ้น	ชิ้น
๑๗	ขนมชั้น	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๑๘	ขนมน้ำดอกไม้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๑๙	ขนมตะโก้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๐	ขนมกี้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๑	ขนมโค	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุกล่อง ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๒	ขนมสอดไส้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ห่อด้วยใบตอง ขนาดฐานขนม ประมาณ ๕x๕ ซม.	ห่อ
๒๓	ข้าวเหนียวมูล หน้าต่างๆ	ข้าวเหนียวมูล ผลิตใหม่ทุกวัน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน หน้าข้าวเหนียวมูลต่างๆ เช่น สังขยาไข่ มะพร้าว กุ้งป่น ธัญพืช เป็นต้น โดยจัดส่งแบบคละหน้าให้มีความหลากหลาย ขนาดฐานขนมประมาณ ๕x๘ ซม.	ห่อ
๒๔	ขนมจีบไส้ไก่บด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ผลิตจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมมันหมู จัดส่งพร้อมน้ำจิ้ม มีตราฮาลาล บรรจุกล่องขนาด ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม.	กล่อง
๒๕	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	แป้งซาลาเปา ผลิตสดใหม่ทุกวัน มีลักษณะเนื้อนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ไส้ซาลาเปาต่างๆ เช่น ไส้ไก่บด ผีอก กวน ถั่วแดงกวน สังขยาใบเตย คริม เป็นต้น ไส้ต้องผลิตสดใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ** กรณีไส้ไก่บด ต้องผลิตจากเนื้อไก่ล้วน ไม่ผสมมันหมู และต้องระบุว่าเป็นไก่บด หรือมีตราฮาลาล บรรจุกล่องขนาด ๗.๔x๙.๖x๓.๑ ซม. น้ำหนักต่ำกว่า ๕๐ กรัม	ชิ้น
๒๖	วุ้นขาว	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๗	เงาะก๊วย	หั่นชิ้น ขนาด ๑.๕x๑.๕ ซม. ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๘	ลูกชิด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๙	วุ้นมะพร้าว	หั่นชิ้น ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญญานุช เศษคง

อภีรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๓๐	รวมมิตร	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๑	เม็ดทับทิม	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๒	ลอดช่องสิงคโปร์	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๓	ลอดช่องไทย	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน มีปริมาณเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐ %	กิโลกรัม
๓๔	ซ่าหริ่ม	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๓๕	น้ำเต้าหู้	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๖	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๗	น้ำเต้าหู้งาดำ	ใส่งาดำไม่น้อยกว่า ๑๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๘	น้ำเต้าหู้งาดำ สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่งาดำไม่น้อยกว่า ๑๕ % ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๓๙	น้ำข้าวโพด	ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง
๔๐	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาลน้อย	ใส่น้ำตาลน้อยกว่า ๕ % ผลิตสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันเสีย ไม่มีเชื้อรา ไม่มีส่วนผสมของนมผง บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

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

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	ส้มโอ พันธุ์ทองดี หรือขาวน้ำผึ้ง รสชาติหวาน กลิ่นหอม แกะเปลือกพร้อมรับประทาน ลักษณะเนื้อต้องไม่แตกหรือละ บรรจุในถาดผลไม้ หุ้มด้วยพลาสติกหุ้มอาหาร (ขนาดถาดผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.)	แพ็ค
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด ลักษณะเนื้อหนา กลิ่นหอมหวาน ไม่ช้ำ สะอาด	กิโลกรัม
๓	แอปเปิ้ลแดง	พันธุ์ฟังก์เลตต์ หรือฟูจิ หรือเอนวี ผลทรงกลม มีสีแดง ตรงกันผลมีรอยบุ๋มลึก ผิวเรียบ เนื้อแน่น กรอบ มีรสหวานอมเปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล
๔	แอปเปิ้ลเขียว	พันธุ์แกรนนี่ สมิธ ผลทรงกลม มีสีเขียว ตรงกันผลมีรอยบุ๋มลึก ผิวเรียบ เนื้อแน่น กรอบ มีรสเปรี้ยว อมหวานเล็กน้อย และมีกลิ่นหอม ขนาด Ø ๒-๒.๕ นิ้ว/ผล	ผล
๕	องุ่นแดง	ผลทรงกลม หรือรี ผลมีสีแดงเข้ม เนื้อกรอบ นุ่ม ฉ่ำน้ำ รสหวาน ผิวไม่เหี่ยว เป็นช่อ-พวง ไม่หลุดร่วง ไม่เน่าไม่ช้ำ	กิโลกรัม
๖	องุ่นเขียว	ผลทรงกลม หรือรี ผลมีสีเขียว เนื้อกรอบ นุ่ม ฉ่ำน้ำ รสหวาน ผิวไม่เหี่ยว เป็นช่อ-พวง ไม่หลุดร่วง ไม่เน่าไม่ช้ำ	กิโลกรัม
๗	กล้วยน้ำว้าสุก	ผิวสีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นจุดดำ ไม่มีเมล็ด ขนาดยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก, จำนวนไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘	กล้วยไข่	ผลทรงรี มีผิวสีเรียบ 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	พุทราหมสด	ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีจุดดำ เนื้อกรอบ กลิ่นหอม รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาด ๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กิโลกรัม
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	กลางสาด	มีสีน้ำตาลอมเหลือง ผิวเปลือกสะอาด เป็นข้อ หรือพวง ไม่หลุดร่วงจากขั้ว รสหวาน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๕	มังคุด	ผลเป็นทรงกลม มีกลีบเลี้ยงด้านบน ผิวเปลือกหนา มีสีแดงอมม่วง ชุ่มน้ำ มีกลิ่นหอม ขั้วผลมีสีเขียวสด ผิวไม่แข็ง ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๖	เงาะ	พันธุ์เงาะโรงเรียน ลักษณะเนื้อกรอบ หลุดจากเมล็ดได้ง่าย กลิ่นหอม รสหวาน เปลือกสะอาด ไม่ขำ	กิโลกรัม
๑๗	ชมพูแดง	ผลสีแดง ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว ผลโต ฉ่ำน้ำ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย เนื้อกรอบ รสหวาน ขนาด ๘-๑๐ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๘	สาละ	ผลมีสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่า มีกลิ่นหอม ฉ่ำน้ำ ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผิวเรียบเนียน เนื้อนุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	แก่จัด ผิวเรียบเนียน เนื้อกรอบ รสหวานอมมัน ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒๑	แก้วมังกร	ผลทรงกลมรี สีเปลือกเป็นสีแดงม่วง หรือชมพูบานเย็น มีก้านเลี้ยงติดรอบผล รสหวานอมเปรี้ยว ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ผลเกลี้ยง ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว มีสีเขียวนวลสวย ไม่สุกงอม หรือพองจนเกินไป รสหวาน ไม่นิ่มและ ไม่มีเมล็ดขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๒๓	แตงโม	แก่จัด เนื้อสีแดงสด ไม่ชืด ใสในไม่ลึ้ม เปลือกบาง ไม่ขำ ไม่แตก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๒๔	มะละกอสุก	พันธุ์ฮอลแลนด์ แก่จัด ผิวเรียบ เนื้อหนา เนื้อเป็นสีส้ม สด ไม่ชืด 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	น้ำมะพร้าวน้ำหอม	น้ำมะพร้าว น้ำหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่ผสมน้ำเชื่อม น้ำตาล หรือสารให้ความหวาน (ไม่มีเนื้อมะพร้าว) บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง

หมวดที่ ๑๐ หมวดผัก จำนวน ๙๓ 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

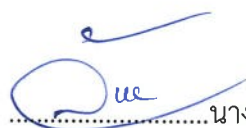
๒. ผัก ต้องเป็นผักสดใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย และปราศจากสารกำจัดศัตรูพืช

๓. การขนส่งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และควบคุมวิธีการขนส่ง เพื่อป้องกันวัตถุดิบเกิดการเสียหาย

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดจุก	กระเทียมหัวใหญ่ ตัดจุก กลีบไม่ลีบ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๒	หัวหอมแดง	กลีบไม่ลึบ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๓	หัวหอมพม่า	กลีบไม่ลึบ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๒.๕-๓ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๔	หัวหอมใหญ่	ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาด Ø ๖-๗ เซนติเมตร	กิโลกรัม
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	พริกเม็ดใหญ่ ยาว และตรง สีแดงสด ผิวไม่เหี่ยว ผิวมัน ขั้วเป็นสีเขียว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
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	พริกชี้หนุสวน เด็ดขั้ว	พริกชี้หนุสวน 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 ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด	กิโลกรัม
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	พริกหวาน สีแดง สีเขียว สีเหลือง ผิวมันเรียบ ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด	กิโลกรัม
๑๒	พริกไทยอ่อน	มีสีเขียว ไม่ดำคล้ำ อยู่ติดกันเป็นช่อ ไม่หลุดร่วง สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์เต็มช่อ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๑๓	ขิงแก่ สด	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก เนื้อแข็ง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๑๔	ขิงอ่อน หั่นฝอย	ทำจากขิงอ่อน สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ล้างคราบดิน ขูดผิวเปลือกออกทั้งหมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ตามความยาวขิง	กิโลกรัม
๑๕	กระชาย หั่นฝอย	ทำจากกระชายที่สด สะอาด ล้างคราบดินออกจนหมด หั่นฝอยเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย	กิโลกรัม
๑๖	ข่าแก่สด	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก เนื้อแข็ง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ติดราก	กิโลกรัม



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๑๗	ข้าอ่อนสด	ข้าอ่อน สด สะอาด มีผิวขาวอวบ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหัก ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย มีส่วนลำต้นติดมา ยาวไม่เกิน ๑๐ นิ้ว	กิโลกรัม
๑๘	ข้าอ่อน หั่นฝอย	ทำจากข้าอ่อนสด มีผิวขาวอวบ สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ล้างคราบดินออก ขูดผิวเปลือกออกทั้งหมด หั่นฝอย เป็นเส้นตามความยาวข้าอ่อน	กิโลกรัม
๑๙	ตะไคร้	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ต้นอวบ ไม่ติดใบ ไม่มีราก สภาพสมบูรณ์ ไม่แตก ความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว	กิโลกรัม
๒๐	ต้นหอม	ต้นหอมสด ไม่เหี่ยว ไม่หัก ใบมีสีเขียวสด ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๑	ผักชี	ลำต้นและใบมีสีเขียวสด อ่อน ไม่เหี่ยว ไม่หัก ไม่ติดใบ-สีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง-ปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๒	คื่นฉ่าย	ลำต้นและใบมีสีเขียวสด อ่อน ไม่เหี่ยว ไม่หัก ใบใหญ่ ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง-ปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๓	ใบมะกรูด	ใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่มีเพลี้ย หรือแมลง มีกลิ่นหอม	กิโลกรัม
๒๔	ผักชีฝรั่ง	ใบสีเขียวสด สะอาด ต้นอ่อน ไม่ติดใบสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กิโลกรัม
๒๕	ใบกะเพรา	ใบกะเพราบ้าน (ใบขนาดเล็ก) ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม ก้านใบเขียวสด ไม่มีราก	กิโลกรัม
๒๖	ใบโหระพา	ใบใหญ่ สีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๗	ใบสะระแหน่	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๘	ใบรา	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๒๙	ใบแมงลัก	ใบสีเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่หลุดร่วง มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม





นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดื่บ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๓๐	ดอกหอม	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๑	ดอกกุยช่าย	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
๓๒	ใบกุยช่าย	ลำต้นสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กิโลกรัม
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 หัว/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	มะเขือเทศท้อ	ผลทรงกลม ผิวสีส้มปนแดง ไม่เหี่ยว เนื้อสุก กรอบ แน่น ไม่สุกงอม ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๑๐-๑๓ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๓๘	มะเขือเทศราชินี	ผลทรงกลมรี ผิวสีส้มปนแดง ไม่เหี่ยว เนื้อสุก กรอบ แน่น ไม่สุกงอม ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๓๙	มะเขือเปราะ	เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า หิวติง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ สีขาวปนเขียว	กิโลกรัม
๔๐	มะเขือส้ม่วง	ผลเล็ก สีม่วง เนื้อติดขั้ว สด สะอาด เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า หิวติง เรียบ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กิโลกรัม
๔๑	มะเขือยาว	ผลตรง อวบ ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอน หรือจุดเน่า ติดขั้วสีเขียวสด เนื้อในอ่อน ขนาด ๕-๗ ผล/กิโลกรัม	กิโลกรัม

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญานุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพนานาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 พยาบาลวิชาชีพนานาญการ กรรมการ
 นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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
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 ไม่มีสารฟอกขาว รากสั้น ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๔๙	ตำลึง (เต็ด)	ใบอ่อน สด ไม่ปนใบแก่ เต็ดเฉพาะใบ ไม่ติดก้าน ไม่ติดใยหนวด ใบสีเขียวสด ไม่มีสีเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่า	กิโลกรัม
๕๐	ใบบัวบก	ใบสีเขียวสด ไม่แก่เกินไป ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่ร่วง	กิโลกรัม
๕๑	ผักเหลียง	ใบสด อ่อน ไม่แก่เกินไป ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวล้วยสด ไม่เหี่ยว ลอกใบแก่ทิ้ง ใบมีสีขาว ปนเขียวอ่อน สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ขำ ใสในไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๓	ผักกาดหอม	ผักกาดหอมสด ไม่เหี่ยว ใบมีสีเขียวอ่อน ไม่แก่เกินไป สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ไม่ขำ ใสในไม่เน่า ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน ไม่ติดราก	กิโลกรัม
๕๔	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๕๕	ผักคะน้า	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ลำต้นใหญ่ ไม่ปนใบแก่ ไม่มีใบเหลือง ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เป็นหนอน ไม่แก่เกินไป	กิโลกรัม
๕๖	ผักฮ่องเต้	ลำต้นอวบ ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใสน้ำไม่เน่า สะอาด ไม่มีคราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๗	แขนง	ใบและลำต้นมีสีเขียวสด ไม่ปนต้นแก่ ไม่มีใบเหลือง ใสน้ำไม่เน่า สะอาด ไม่มีคราบดิน ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เป็นหนอน	กิโลกรัม
๕๘	ผักบุ้งจีน	ลำต้นอ่อนอวบ ไม่แก่ ใบไม่แก่ ไม่เหี่ยวงอ สด สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กิโลกรัม
๕๙	ผักบุ้งไทย	ลำต้นอ่อนอวบ ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่แก่ ใบไม่แก่ ไม่เหี่ยวงอ สด สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๐	ทางคุณ	ลำต้นตรง อวบ มีสีเขียวอมเขียว ไม่แก่ ไม่ฝ่อ	กิโลกรัม
๖๑	ยอดมะพร้าว	ยอดมะพร้าวอ่อน สด ไม่มีกลิ่น ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล	กิโลกรัม
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน ไม่แก่เกินไป มีสีขาวนวล อวบ	กิโลกรัม
๖๓	บล็อคโคลี่	พุ่มดอกอ่อน สีเขียวสด ไม่ดำคล้ำ ไม่เหลือง สด สะอาด ใบเสมอพุ่มดอก ก้านไม่แตก ความยาวก้าน (ส่วนที่กิน-พุ่มดอก) ไม่เกิน ๑ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๔	ดอกกะหล่ำ	พุ่มดอกอ่อน สีขาวนวล ไม่ดำคล้ำ ไม่เหลือง สด สะอาด ใบเสมอพุ่มดอก ก้านไม่แตก ความยาวก้าน (ส่วนที่กิน-พุ่มดอก) ไม่เกิน ๑ นิ้ว	กิโลกรัม
๖๕	กะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบหุ้มด้านนอกสีเขียวออก มีสีเขียวอ่อน สด ไม่เหี่ยว ลักษณะกลมมน กาบใบไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๖๖	ผักเขียวอ่อน	ผิวด้านนอกเนียน สีเขียว ไม่ขำ เนื้อในอ่อน ไม่ฝ่อ ผลกลมยาว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม
๖๗	ผักเขียวแก่	ผลกลมยาว ผิวด้านนอกนวลเป็นแป้งสีเขียวเคลือบ เปลือกสีเขียว แข็ง ไม่ขำ เนื้อด้านในมีสีขาวยาวเขียวอ่อน ลักษณะเนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม/ลูก	กิโลกรัม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญา สุขคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
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
๗๑	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ไม่เหี่ยว ไม่เป็นเมือก ไม่ดำคล้ำ ไม่ช้ำ ไม่เปื่อย หรือเน่าเสีย ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๒	เห็ดหูหนูสด	ดอกสด ไม่เหี่ยว เนื้อใน ไม่ดำคล้ำ มีสีน้ำตาล ไม่มีขน ไม่มีเมือก	กิโลกรัม
๗๓	เห็ดนางรมหลวง (ออริจัน)	ดอกเห็ดสด ไม่เหี่ยว ขนาด Ø ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว ดอกไม่ช้ำ มีสีขาลนวล ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๔	เห็ดหลินขาว	ดอกสีขาวนวล ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๕	เห็ดหลินดำ	ดอกสีน้ำตาลอ่อน ความยาวสม่ำเสมอ ไม่ช้ำ ไม่เน่า เสีย ไม่มีคราบดิน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น	กิโลกรัม
๗๖	ขี้เหล็กต้ม	ดอกขี้เหล็กต้มสุก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด มีปริมาณเนื้อมากกว่า ๗๐ %	กิโลกรัม
๗๗	กล้วยเล็บมือนางดิบ	กล้วยเล็บมือนางผลอวบ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กิโลกรัม/หวี	กิโลกรัม
๗๘	มะม่วงดิบ	เปลือกสีเขียวสด เนื้อในสีขาว มีรสเปรี้ยว ผลใหญ่ ผิวเรียบ เป็นมัน ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๗๙	มะละกอดิบ	เปลือกสีเขียวสด ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๐	สับปะรดแกง	สด สะอาด รสหวานเปรี้ยว อมหวานเล็กน้อย น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กิโลกรัม/ผล	กิโลกรัม
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	ฝักอวบ มีสีเหลืองนวล เมล็ดไม่พอง ไม่แก่เกินไป ปลอกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม
๘๒	ฟักข้าวโพดดิบ	หรือข้าวโพดหวาน ฝักอวบ เมล็ดใหญ่ แน่นเต็มฝัก ปลอกเปลือก และลอกใยออกทั้งหมด ไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง
นางสาวชญัญญา นุช เศษคง

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย
๘๓	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ผิวเรียบ ไม่มีจุดดำ ไม่เน่าเสีย ขนาด \varnothing ไม่ต่ำกว่า ๑-๑.๕ นิ้ว/ลูก	ลูก
๘๔	ยอดส้มป่อย	ยอดส้มป่อย ก้านแดง ใบสด ไม่เหี่ยว ไม่ร่วง มีรสชาติ เปรี้ยว	มัด
๘๕	ขมิ้น	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน สีเหลืองสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรูแมลงเจาะ	กิโลกรัม
๘๖	ผักมะขามอ่อน	ผักสด อวบแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย สีเปลือกเป็นสี น้ำตาลอ่อนผสมเขียว เนื้อในเป็นสีเขียว มีรสเปรี้ยว	กิโลกรัม
๘๗	มันแกว	หัวใหญ่ เนื้อแน่น รากสั้น ไม่มีคราบดิน ขนาด \varnothing ไม่ต่ำกว่า ๓นิ้ว/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 พู สด สะอาด ไม่แตก ไม่มีรูแมลงเจาะ หรือรูดำ ไม่มีคราบดิน ขนาด ๒-๓ หัว/กิโลกรัม	กิโลกรัม
๙๒	ผัก ๓ สี แซ่แข็ง	เนื้อผักยังมีสภาพสมบูรณ์ ไม่เละ ไม่มีเชื้อรา	กิโลกรัม
๙๓	ใบเตย	ใบเตยหอม สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบดิน ไม่มีแมลง	กิโลกรัม



.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญา ชุขคอง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ราคากลางวัสดุบริโภค อาหารสด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

แหล่งที่ของราคากลางที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด จำนวน ๓ แห่ง คือ บริษัท สยามเมคโคร จำกัด (มหาชน) สาขาธนะยง (๒๙ - ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๗), ตลาดกักต (๑๓ - ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๗) และตลาดธนะยงธานี (๖ - ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗)

หมวดที่ ๑ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก - สัตว์ปีก จำนวน ๑๙ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสารวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโร	ตลาดกักต	ตลาด ธนะยงธานี			
๑	เนื้อหมู สันนอก ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๔.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕๔.๐๐	๓๐๐	๔๖,๒๐๐.๐๐
๒	เนื้อหมู สันนอก หั่นชิ้น/ สไลด์	ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๔.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๕๔.๐๐	๓,๐๐๐	๔๖๒,๐๐๐.๐๐
๓	เนื้อหมู สันใน ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๒.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๓๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๔	เนื้อหมู สันใน หั่นชิ้น/สไลด์	ขนาด ๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๕๒.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๕๒.๐๐	๓๐๐	๔๕,๖๐๐.๐๐
๕	เนื้อหมู สันคอ ทั้งก้อน	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๘๔.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๘๕.๐๐	๑๗๐.๐๐	๒๐๐	๓๔,๐๐๐.๐๐
๖	เนื้อหมู สันคอ หั่นชิ้น/ สไลด์	๒.๕x๔.๕x๐.๕ ซม. มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๑๘๔.๐๐	๑๗๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๒๐๐	๓๔,๐๐๐.๐๐
๗	หมูบด (สันนอกบด)	มีมันไม่เกิน ๕%	กก.	๒๐๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๓,๐๐๐	๔๘๐,๐๐๐.๐๐
๘	ซีโครงหมูอ่อน กระดูกอ่อน ใบพาย	-	กก.	๑๖๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๒๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๙	ตับหมู	-	กก.	๑๐๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๙.๐๐	๒๐๐	๒๑,๘๐๐.๐๐
๑๐	เนื้ออกไก่	ลอกหนัง	กก.	๘๓.๐๐	๘๕.๐๐	๙๐.๐๐	๘๓.๐๐	๓,๐๐๐	๒๔๙,๐๐๐.๐๐
๑๑	เนื้ออกไก่บด	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๙๘.๐๐	๘๗.๐๐	๙๐.๐๐	๙๗.๐๐	๓,๐๐๐	๒๖๑,๐๐๐.๐๐

นางวันทนา อภีร์ภรณ์ตกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญัญญาชู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

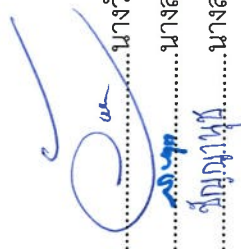
ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑๒	สันในไก่	-	กก.	๘๖.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๖๐๐.๐๐	
๑๓	น่องไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๗๗.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๕๐	๑๑,๕๕๐.๐๐	
๑๔	สะโพกไก่	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๗.๐๐	๘๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๔๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐	
๑๕	ปีกไก่ส่วนบน	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๘๒.๐๐	๘๘.๐๐	๘๕.๐๐	๑๕๐	๑๓,๒๐๐.๐๐	
๑๖	ปีกไก่ส่วนกลาง	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๔๗.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๐๐	๑๔,๕๐๐.๐๐	
๑๗	ไก่ตัวสับ	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่ รวมหัว คอไก่ ตูดไก่ และ เครื่องใน	กก.	๗๕.๐๐	๗๕.๐๐	๘๕.๐๐	๓,๐๐๐	๒๒๕,๐๐๐.๐๐	
๑๘	เลือดไก่	หนักไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กรัม/ก้อน	ก้อน	๑๑.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕๐	๕๐๐.๐๐	
๑๙	โครงไก่	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และตูดไก่	กก.	๒๒.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๑๕๐	๓,๓๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๑ รวมเป็นเงิน ๒,๐๑๙,๒๕๐.๐๐

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญัญญาชุ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ



หมวดที่ ๒ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อไก่ฮาลาล จำนวน ๙ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโร	ตลาดกักตี	ตลาด ระนองธานี			
๑	เนื้ออกไก่ ฮาลาล	ลอกหนัง	กก.	๘๓.๐๐	๘๕.๐๐	๘๙.๐๐	๘๓.๐๐	๑,๐๐๐	๘๓,๐๐๐.๐๐
๒	เนื้ออกไก่บด ฮาลาล	ใช้เนื้ออกไก่ ลอกหนัง บด	กก.	๙๘.๐๐	๘๗.๐๐	๘๙.๐๐	๘๗.๐๐	๑,๐๐๐	๘๗,๐๐๐.๐๐
๓	สันในไก่ ฮาลาล	-	กก.	๘๖.๐๐	๙๐.๐๐	๘๙.๐๐	๘๖.๐๐	๑๐๐	๘,๖๐๐.๐๐
๔	น่องไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๗๗.๐๐	๘๐.๐๐	๘๙.๐๐	๗๗.๐๐	๕๐	๓,๘๕๐.๐๐
๕	สะโพกไก่ ฮาลาล	จำนวน ๑๐-๑๒ ชิ้น/กก.	กก.	๘๗.๐๐	๘๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๖	ปีกไก่ส่วนบน ฮาลาล	จำนวน ๑๕-๑๗ ชิ้น/กก.	กก.	๙๒.๐๐	๘๘.๐๐	๙๕.๐๐	๘๘.๐๐	๕๐	๔,๔๐๐.๐๐
๗	ปีกไก่ส่วนกลาง ฮาลาล	จำนวน ๑๒-๑๕ ชิ้น/กก.	กก.	๑๔๗.๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๔๕.๐๐	๕๐	๗,๒๕๐.๐๐
๘	ไก่ตัวสับ ฮาลาล	ขนาด ๑.๕x๑.๕ นิ้ว ไม่ รวมส่วนหัว คอไก่ ตูดไก่	กก.	๗๕.๐๐	๗๕.๐๐	๘๕.๐๐	๗๕.๐๐	๑,๐๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๙	โคโรไก่ ฮาลาล	ไม่รวมส่วนหัว คอไก่ และ ตูดไก่	กก.	๒๒.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๒.๐๐	๓๐	๖๖๐.๐๐

หมวดที่ ๒ รวมเป็นเงิน ๒๗๗,๗๖๐.๐๐

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๓ หมวดเนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์น้ำ - ทะเล จำนวน ๑๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	กุ้งขาวสด	๒๕-๓๐ ตัว/กก.	กก.	๒๕๙.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๕๐	๑๑,๐๐๐.๐๐	
๒	ปลาครุฑคราด หั่นชิ้น	หั่นชิ้น ขนาด ๒x๒ นิ้ว	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๐๐	๑๑,๐๐๐.๐๐	
๓	ปลาครุฑคราด แลเนื้อ	๐.๗-๒ กก./ตัว แลเนื้อ ล้วน	กก.	๑๑๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑,๕๐๐	๑๖๕,๐๐๐.๐๐	
๔	ปลาทุสด	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐	๒,๗๕๐.๐๐	
๕	ปลาตาโต	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐	๒,๒๕๐.๐๐	
๖	ปลาลัง	๖-๘ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕,๐๐๐	๒๒๕,๐๐๐.๐๐	
๗	ปลามง	๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๘	ปลาแดง	๕-๖ ตัว/กก. ตัดหัวควักไส้	กก.	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๙	ปลาซาบะเนอเวย์	ไซส์ L ตัดหัว ควักไส้	กก.	๑๐๙.๐๐	๑๐๐.๐๐	-	๒๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐	
๑๐	ปลาตอลดี แลเนื้อล้วน	๑๗๐-๒๒๐ ต่อชิ้น บรรจุ ๑ กก./แพ็ค	กก.	๙๙.๐๐	๑๑๐.๐๐	-	๑๐๐	๙,๙๐๐.๐๐	
๑๑	หอยแมลงภู่งุ้งแห้ง	๑๐๐-๒๐๐ ตัว/กก บรรจุ ถุงแห้งแข็ง	กก.	๑๖๙.๐๐	๑๔๐.๐๐	-	๒๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๓ รวมเป็นเงิน ๔๙๐,๙๐๐.๐๐

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๔ หมวดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ จำนวน ๑๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคใคร	ตลาดกิติ	ตลาด ระนองธานี			
๑	ลูกชิ้นปลากลม	Ø ๑ นิ้ว ๓๒๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๔๘.๐๐	๔๕.๐๐	๑,๐๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	
๒	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	Ø ๑.๕-๒ ซม. ๒๕๐ กรัม/ ถุง	ถุง	-	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๒,๕๐๐.๐๐	
๓	เต้าหู้ปลา	Ø ๑ นิ้ว ๓๑๐ กรัม/ถุง	ถุง	๘๕.๐๐	๖๕.๐๐	๗๓.๐๐	๕๐๐	๓๒,๕๐๐.๐๐	
๔	ทอดมันปลา	บรรจุ ๓๔๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๕๐.๐๐	๗๓.๐๐	๕๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐	
๕	ไส้กรอกไก่รมควันหนังบาง กรอบ	มีสีน้ำตาล ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๐๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	
๖	ไก่ยอพริกไทยดำ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/แพค	แพค	๕๒.๐๐	๔๕.๐๐	๕๕.๐๐	๑,๐๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	
๗	ลูกชิ้นหมู ชนิดกลม	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๒๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๕๐๐.๐๐	
๘	กุนเชียง	บรรจุ ๑,๐๐๐กรัม/ถุง	ถุง	๑๘๗.๐๐	๑๖๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๑๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐	
๙	ไก่เชียง	มีสีน้ำตาล ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๒๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๑๑๕.๐๐	๒๐๐	๒๓,๐๐๐.๐๐	
๑๐	หมูหย็อง	๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๒๐๕.๐๐	๓๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐	
๑๑	ไก่หย็อง	มีสีน้ำตาล ๔๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๕๙.๐๐	๑๕๙.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐	
๑๒	ปลาเสียดเค็ม	ขนาดยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว/ ตัว	กก.	-	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐	
๑๓	กุ้งแห้ง	ขนาดตัวกุ้ง Ø ๑.๕-๒ ซม.	กก.	-	๕๐๐.๐๐	๕๔๐.๐๐	๑๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐	

นางวันทนา อภิรักษ์รัตน์กุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นักโภชนาการผู้เชี่ยวชาญ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตี	ตลาด ระนองธานี			
๑๔	ไต่ปลา	-	ขวด	-	๑๘.๐๐	๒๕.๐๐	๑๘.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐	
๑๕	ปลาเค็มเจ	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๕.๐๐	-	๑๕.๐๐	๗๕๐.๐๐	
๑๖	โปรตีนเกษตร	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๑๐๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐	
๑๗	โปรตีนเกษตรหมูสับ	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	-	๒๐๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๗๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๔ รวมเป็นเงิน ๓๔๑,๒๕๐.๐๐

หมวดที่ ๕ หมวดไข่ จำนวน ๔ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตี	ตลาด ระนองธานี			
๑	ไข่ไก่	เบอร์ ๑ (๖๐-๗๐ ก./ ฟอง)	ฟอง	๔.๘๙	๕.๐๐	๕.๑๐	๔.๘๙	๑๕๐,๐๐๐	๗๓๓,๕๐๐.๐๐
๒	ไข่เป็ด	น้ำหนัก ๗๐-๘๐ ก./ฟอง	ฟอง	๕.๖๓	๗.๐๐	๗.๐๐	๕.๖๓	๑๐๐	๕๖๓.๐๐
๓	ไข่เค็ม	น้ำหนัก ๖๕-๗๐ ก./ฟอง	ฟอง	๘.๖๗	๘.๐๐	๑๑.๐๐	๘.๐๐	๑๐๐	๘๐๐.๐๐
๔	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	๒,๐๐๐ มล./แกลลอน	แกลลอน	๑๗๕.๐๐	-	-	๑๗๕.๐๐	๓๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐

หมวดที่ ๕ รวมเป็นเงิน ๗๘๗,๓๖๓.๐๐

นางวันทนา อภิรักษ์ตันกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชัญญาชู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๖ : หมวดพริกแกง – กะทิสด จำนวน ๑๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคตร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	พริกแกงข้าวหมกไก่	-	กก.	๑๖๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๕๐	๖,๕๐๐.๐๐	
๒	พริกแกงส้ม	-	กก.	-	๑๓๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๒๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐	
๓	พริกแกงกะทิ	-	กก.	-	๑๑๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๒๐๐	๒๒,๐๐๐.๐๐	
๔	พริกแกงป่า	-	กก.	-	๑๑๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๓๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐	
๕	พริกแกงเขียวหวาน	-	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๖	พริกแกงพะเนียง	-	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๕๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๗	พริกแกงมีสมัน	-	กก.	-	๑๘๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๕๐	๘,๒๕๐.๐๐	
๘	พริกแกงผัดหมี่กะทิ	-	กก.	-	๑๕๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๒๐	๓,๐๐๐.๐๐	
๙	กะปิแกง	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๖๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐.๐๐	๗๐๐	๒๔,๕๐๐.๐๐	
๑๐	มะพร้าวขูดขาว คั้นน้ำ	-	กก.	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐๐	๔๘,๐๐๐.๐๐	
๑๑	มะพร้าวขูดขาว ฟุ้งกาก	**ส่งวันต่อวัน	กก.	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๒๐	๑,๒๐๐.๐๐	
๑๒	มะพร้าว คั้นน้ำกะทิ	-	กก.	-	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๕๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐	
๑๓	พริกแกงเจ	๕๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๐๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๒๐	๒,๐๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๖ รวมเป็นเงิน ๒๗๖,๔๕๐.๐๐

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญัญญาชู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๗ : หมวดอาหารสด เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหมักดอง และอาหารกระป๋อง จำนวน ๒๙ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				เมล็ดโคคร	ตลาดก๊กติ	ตลาด ระนองธานี			
๑	เต้าหู้แข็ง สีขาว	๘x๘ ซม. ขนาด ๒ ซม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๑๒.๐๐	๒๓.๐๐	๑,๐๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๒	เต้าหู้แข็ง สีเหลือง	๘x๘ ซม. ขนาด ๒ ซม.	ก้อน	๒๗.๐๐	๑๒.๐๐	๒๓.๐๐	๑๐๑	๑,๒๑๒.๐๐	
๓	เต้าหู้อ่อน	-	ก้อน	๒๙.๐๐	๑๒.๐๐	๒๕.๐๐	๑๐๐	๑,๒๐๐.๐๐	
๔	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	๑๐๐-๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด	๙.๔๐	๘.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๐๐๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๕	ข้าวคั่วปน	คั่วใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	๖๔.๐๐	๓๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๓,๒๐๐.๐๐	
๖	พริกปน	คั่ว-ปนสดใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	๑๘๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๕๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ไม่มีเชื้อรา	กก.	๒๘๙.๐๐	๒๗๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๐	๔,๔๐๐.๐๐	
๘	พริกแดงจินดาแห้ง	ไม่มีเชื้อรา	กก.	๒๐๙.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๐	๔,๑๘๐.๐๐	
๙	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ดิบ)	-	กก.	๒๘๕.๐๐	๒๘๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๑๐	ถั่วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ ไม่คั่วคืน	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๓๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐	
๑๑	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	-	กก.	๓๔.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐๐	๑๗,๐๐๐.๐๐	
๑๒	เส้นหมี่เหลือง	-	กก.	๓๙.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐	
๑๓	บะหมี่ไข่	-	กก.	๗๔.๐๐	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐	
๑๔	แผ่นเกี้ยว (สด)	๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๓.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐	
๑๕	ขนมจีน	-	กก.	๓๓.๐๐	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐๐	๑๒,๕๐๐.๐๐	

นางวันทนา อภีร์ภรณ์ตมกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑๖	วันstein (สตร)	บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๘.๐๐	๓๕.๐๐	๓๓.๐๐	๓๐๐	๙,๙๐๐.๐๐	
๑๗	ใช้ปะทวน หนึ่งผอย	-	กก.	๑๗๔.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐	
๑๘	ใช้ปะเค็ม	หนึ่งเป็นแวน	กก.	๑๗๔.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐	
๑๙	ผักกาดทอง ไม่มีใบ	-	กก.	๔๙.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๒๔,๕๐๐.๐๐	
๒๐	มะขามเปียก	แกะเนื้อล้วน ไม่มีเม็ด	กก.	๙๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๙,๐๐๐.๐๐	
๒๑	มะนาวดอง	-	ขวด	-	๑๕.๐๐	๒๗.๐๐	๕๐	๗๕๐.๐๐	
๒๒	กระเทียมดอง	บรรจุ ๘๗๐ กรัม/ขวด	ขวด	๑๑๐.๐๐	๑๖๗.๐๐	๙๕.๐๐	๕๐	๔,๗๕๐.๐๐	
๒๓	น้ำกระเทียมดอง	หนัก ๘๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๑๖.๐๐	๑๕.๐๐	๒๐.๐๐	๕๐	๗๕๐.๐๐	
๒๔	เต้าหู้	๒,๐๐๐ กรัม/กระปุก	ขวด	๑๕๙.๐๐	๑๗๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๕๐	๗,๙๕๐.๐๐	
๒๕	น้ำพริกเผา	๙๐๐ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	๑๑๘.๐๐	๑๑๐.๐๐	๑๑๐.๐๐	๕๐	๕,๕๐๐.๐๐	
๒๖	น้ำมันพริกเผา	๗๐๐ มิลลิตร/ขวด	ขวด	๘๓.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๒๗	แห้ว กระป๋อง	๕๖๕ กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	-	๕๐.๐๐	๖๕.๐๐	๕๐	๒,๕๐๐.๐๐	
๒๘	เม็ดแปะก๊วยต้ม ในน้ำเชื่อม	๕๐๐ กรัม/ถุง	กระป๋อง	๘๕.๐๐	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๒๙	ซอสผัดหมี่สีแดง	๘๐๐ มล./ขวด	ขวด	๓๒.๐๐	๒๐.๐๐	๒๗.๐๐	๑๐๐	๒,๐๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๗ รวมเป็นเงิน ๒๔๓,๒๙๒.๐๐

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 นางสาวชัญญาชุ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๘ : หมวดขนม อาหารว่าง และน้ำแข็ง จำนวน ๔๐ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ปี ๒๕๖๘	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคเคอร์	ตลาดก๊กดี	ตลาด ระนองธานี			
๑	น้ำแข็งหลอด	-	กก.	-	๓.๐๐	๓.๐๐	๓.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	
๒	ขนมปังแซนวิช	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๓๙.๗๕	๔๒.๐๐	๔๒.๐๐	๓๙.๗๕	๓,๙๗๕.๐๐	
๓	ขนมปังแซนวิช แป้งโฮลวีต	บรรจุ ๕๐๐ กรัม/แถว	แถว	๔๒.๗๕	๔๖.๐๐	๔๒.๐๐	๔๒.๐๐	๔,๒๐๐.๐๐	
๔	ขนมปังสอดไส้ถั่วแดง	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๕	ขนมปังสอดไส้ลูกเกด	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๖	ขนมปังสอดไส้สังขยา ใบเตย	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๗	ขนมปังสอดไส้สังขยาไข่	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๘	ขนมปังสอดไส้แยมต่างๆ	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๙	ขนมปังสอดไส้ครีม	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๑๐	ขนมปังสอดไส้ช็อกโกแลต	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๑๑	ขนมปังสอดไส้พริกเผาไก่ หย็อง	-	ชิ้น	๘.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๑๒	ขนมปังไส้กรอก	-	ชิ้น	๘.๓๓	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๘.๓๓	๔,๑๖๕.๐๐	
๑๓	ขนมเค้กกล้วยหอม	-	ชิ้น	๗.๒๕	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๗.๒๕	๓,๖๒๕.๐๐	
๑๔	ขนมเค้กเนยสด	-	ชิ้น	๗.๖๗	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๗.๖๗	๓,๘๓๕.๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวขวัญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑๕	ขนมเค้ก บราวนี่	-	ชิ้น	๙.๓๓	๑๐.๐๐	๑๓.๐๐	๙.๓๓	๔,๖๖๕.๐๐	
๑๖	ขนมเค้กแยมโรล	-	ชิ้น	๑๑.๐๐	๑๐.๐๐	๑๓.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๑๗	ขนมชั้น	-	กล่อง	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๑๘	ขนมหน้าดอกไม้	-	กล่อง	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๑๙	ขนมตะโก้	-	กล่อง	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๒๐	ขนมกึ่ง	-	กล่อง	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๒๑	ขนมโค	-	กล่อง	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๒๒	ขนมสอดไส้	-	ห่อ	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๒๓	ข้าวเหนียวมูล หน้าต่างๆ	-	ห่อ	-	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๒๔	ขนมจีบไส้ไก่บด	-	กล่อง	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๒๕	ชาลาเป่าไส้ต่างๆ	-	ชิ้น	-	๑๐.๐๐	๘.๐๐	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๒๖	วุ้นขาว	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๒๗	เจาก๊วย	-	กก.	๓๘.๐๐	๓๖.๐๐	๔๐.๐๐	๓๖.๐๐	๑๐,๘๐๐.๐๐	
๒๘	ลูกชิด	-	กก.	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐	
๒๙	วุ้นมะพร้าว	-	กก.	๔๓.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๓.๐๐	๔,๓๐๐.๐๐	
๓๐	รวมมิตร	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๓๑	เม็ดทับทิม	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดภักดี	ตลาด ระนองธานี			
๓๒	ลวดชิ่งสังคิปรี	-	กก.	๕๔.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๓๓	ลวดชิ่งไทย	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๓๔	ซ่าหริ่ม	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐	
๓๕	น้ำเต้าหู้		ถุง	-	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๓๖	น้ำเต้าหู้ สูตรน้ำตาลน้อย		ถุง	-	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๓๗	น้ำเต้าหู้ งาดำ		ถุง	-	๑๒.๐๐	๑๕.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๓๘	น้ำเต้าหู้ งาดำ สูตรน้ำตาลน้อย		ถุง	-	๑๒.๐๐	๑๕.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๓๙	น้ำข้าวโพด		ถุง	-	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๔๐	น้ำข้าวโพด สูตรน้ำตาลน้อย		ถุง	-	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๘ รวมเป็นเงิน ๒๗๖,๐๖๕.๐๐

นางวันทนา อธิกรัษัตถกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 นางสาวสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 นางสาวชัญญาบุษ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

หมวดที่ ๙ : หมวดผลไม้ จำนวน ๒๗ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๕	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๕
				แม่โคโร	ตลาดก๊ก	ตลาด ระนองธานี			
๑	ส้มโอ แกะเนื้อ	แกะเปลือกพร้อมทาน ใส่ ถาดผลไม้ ๒๐x๑๑ ซม.	แพ็ค	-	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๓,๐๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๒	ขนุนสุก แกะเนื้อ	ขนุนสุก แกะเนื้อ ไม่มีเมล็ด	กก.	-	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๓	แอปเปิ้ลแดง	ขนาด ๑๒-๑๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๑.๙๐	๑๓.๐๐	๑๕.๐๐	๑๑.๙๐	๓,๐๐๐	๓๕,๗๐๐.๐๐
๔	แอปเปิ้ลเขียว	ขนาด ๑๒-๑๕ นิ้ว/ผล	ผล	๑๓.๕๐	๑๓.๐๐	๑๕.๐๐	๑๓.๐๐	๒,๐๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐
๕	องุ่นแดง	ขนาด ๑๒-๑๕ นิ้ว/ผล	กก.	๑๑๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๖	องุ่นเขียว	ขนาด ๑๒-๑๕ นิ้ว/ผล	กก.	๑๐๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๙.๐๐	๕๐๐	๕๔,๕๐๐.๐๐
๗	กล้วยน้ำว้า สุก	ยาว ๘-๑๐ ซม./ลูก, ๑ ๓-๓.๕ ซม./ลูก,ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	หวี	๗๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๘	กล้วยไข่	ยาว ๖-๘ ซม./ลูก, ๑๒- ๒๕ ซม./ลูก,ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ลูก/หวี	กก.	๗๕.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐.๐๐	๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๙	กล้วยหอมสุก	ยาว ๑๒-๑๕ ซม./ลูก, ๑ ๓-๓.๕ ซม./ลูก	ลูก	๘.๖๐	๖.๐๐	๗.๐๐	๖.๐๐	๓,๐๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๑๐	พุทรานมสด	๒๐-๒๒ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๗๑.๐๐	๗๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๕.๐๐	๑๐๐	๖,๕๐๐.๐๐
๑๑	ส้มโชกุน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๙๙.๐๐	๗๐.๐๐	๙๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญานัฐ เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด ระนองธานี			
๑๒	ส้มเขียวหวาน	ขนาด ๖-๘ ผล/กิโลกรัม	กก.	๘๖.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๑๓	ดองกอง	Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	๗๕.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐	
๑๔	ดองสด	Ø ๓-๓.๕ ซม./ลูก	กก.	-	๘๐.๐๐	-	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๑๕	มังคุด	Ø ๕-๕.๕ ซม./ลูก	กก.	๔๙.๐๐	๕๕.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐๐	๔,๙๐๐.๐๐	
๑๖	เงาะ	Ø ๔-๔.๕ ซม./ลูก	กก.	๖๙.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๑๗	ชมพูแดง	ขนาด ๘-๑๐ ผล/ กิโลกรัม	กก.	๘๙.๐๐	๙๐.๐๐	๗๗.๐๐	๕๐๐	๓๘,๕๐๐.๐๐	
๑๘	สาเลี	ขนาด ๓-๕ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๕.๐๐	๗๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๐๐๐	๖๕,๐๐๐.๐๐	
๑๙	มะม่วงสุกน้ำดอกไม้	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๙.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๕,๙๐๐.๐๐	
๒๐	มะม่วงเขียวเสวย	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๙.๐๐	๗๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๐๐๐	๕๙,๐๐๐.๐๐	
๒๑	แก้วมังกร	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๖๓.๐๐	๖๕.๐๐	๖๓.๐๐	๒,๐๐๐	๑๒๖,๐๐๐.๐๐	
๒๒	ฝรั่งกิมจู	ขนาด ๒-๓ ผล/กิโลกรัม	กก.	๕๙.๐๐	๖๐.๐๐	๕๕.๐๐	๕๐๐	๒๗,๕๐๐.๐๐	
๒๓	แตงโม	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ กก./ ลูก	กก.	๒๙.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๓,๐๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐	
๒๔	มะละกอสุก	ขนาด ๒-๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๕๙.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐	
๒๕	แคนตาลูป	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๖๗.๐๐	๕๕.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐๐	๒๗,๕๐๐.๐๐	

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
นางสาวชญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๒๖	สับปรดหวาน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๐๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	
๒๗	น้ำมะพร้าวหอม	บรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร/ถุง	ถุง	-	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๑๐๐	๒,๐๐๐.๐๐	

หมวดที่ ๙ รวมเป็นเงิน ๘๙๐,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๑๐ : หมวดผัก จำนวน ๙๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๑	กระเทียมใหญ่ ตัดจุก	-	กก.	๘๙.๐๐	๗๕.๐๐	๘๕.๐๐	๑,๐๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐	
๒	หัวหอมแดง	-	กก.	๖๕.๐๐	๘๐.๐๐	๖๗.๐๐	๕๐	๓,๒๕๐.๐๐	
๓	หัวหอมพม่า	ขนาด Ø ๒.๕-๓ ซม.	กก.	๓๙.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๑๙,๕๐๐.๐๐	
๔	หัวหอมใหญ่	ขนาด Ø ๖-๗ ซม.	กก.	๓๗.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๑๘,๕๐๐.๐๐	
๕	พริกชี้ฟ้าสด สีแดง	-	กก.	๘๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๘,๕๐๐.๐๐	
๖	พริกชี้ฟ้าสด สีเหลือง	-	กก.	๙๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๙,๕๐๐.๐๐	
๗	พริกชี้ฟ้าสด สีเขียว	-	กก.	๗๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๒.๕๐	๑๐๐	๗,๕๐๐.๐๐	
๘	พริกขี้หนูสวน เต็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๒๑๕.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๓๐.๐๐	๑๐๐	๒๑,๕๐๐.๐๐	
๙	พริกแดงจินดา เต็ดขั้ว	เด็ดขั้ว	กก.	๑๒๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวขวัญญา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด รองของชำร			
๑๐	พริกหยวก	-	กก.	๑๒๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐	
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	-	กก.	๑๖๕.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๒๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐	
๑๒	พริกไทยอ่อน	-	กก.	๒๓๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	-	๑๐๐	๒๓,๐๐๐.๐๐	
๑๓	ขิงแก่สด	-	กก.	๑๐๓.๐๐	๘๐.๐๐	๗๕.๐๐	๑๐๐	๗,๕๐๐.๐๐	
๑๔	ขิงอ่อนแห้งผอย	-	กก.	๑๑๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐	
๑๕	กระชายแห้งผอย	-	กก.	๑๘๘.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๑๖	ข่าแก่สด	-	กก.	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๑๗	ข่าอ่อนสด	-	กก.	๙๙.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๑๘	ข่าอ่อนแห้งผอย	-	กก.	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐	
๑๙	ตะไคร้	-	กก.	๓๙.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐	
๒๐	ต้นหอม	ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๓๕.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐	
๒๑	ผักชี	-	กก.	๑๒๒.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐	
๒๒	คื่นฉ่าย	-	กก.	๑๑๓.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๐๐	๒๒,๖๐๐.๐๐	
๒๓	ใบมะกรูด	-	กก.	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐	
๒๔	ผักชีฝรั่ง	-	กก.	๑๓๙.๐๐	๙๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๕๐	๔,๕๐๐.๐๐	
๒๕	ใบกะเพรา	-	กก.	๑๓๙.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐.๐๐	๕๐	๔,๕๐๐.๐๐	
๒๖	ใบโหระพา	-	กก.	๖๙.๐๐	๗๕.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐	๖,๙๐๐.๐๐	

นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชญัญญา สุข เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำตรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ปริมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักต	ตลาด रणองธานี			
๒๗	ใบสระระแห่น	-	กก.	๒๒๙.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๘๐.๐๐	๕๐	๙,๐๐๐.๐๐	
๒๘	ใบรา	-	กก.	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๒๙	ใบแมงลัก	-	กก.	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๓๐	ดอกหอม	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๔๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๓๑	ดอกกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๑๕๙.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๓๒	ใบกุยช่าย	ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	กก.	๘๗.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๘,๐๐๐.๐๐	
๓๓	แครอท	ขนาด ๓-๕ นิ้ว/กิโลกรัม	กก.	๑๙.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๐๐๐	๑๙,๐๐๐.๐๐	
๓๔	แตงกวา	ขนาด ๕-๗ นิ้ว/กก. หรือ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	กก.	๔๗.๐๐	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒,๐๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐	
๓๕	แตงกวา ลูกเล็ก	-	กก.	๔๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๐	๓,๕๐๐.๐๐	
๓๖	หัวไชเท้า	ยาวไม่เกิน ๑๐ ซม. ตัด ก้านใบทิ้ง	กก.	๓๙.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๐๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	
๓๗	มะเขือเทศท้อ	ขนาด ๑๐-๑๓ ผล/กก.	กก.	๔๙.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐๐	๒๔,๕๐๐.๐๐	
๓๘	มะเขือเทศราชินี	-	กก.	๘๓.๐๐	๑๒๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑๐๐	๘,๓๐๐.๐๐	
๓๙	มะเขือเปราะ	-	กก.	๔๖.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๑,๐๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐	
๔๐	มะเขือส้มม่วง	-	กก.	๘๕.๐๐	๖๐.๐๐	๔๕.๐๐	๑๐๐	๔,๕๐๐.๐๐	
๔๑	มะเขือยาว	ขนาด ๕-๗ ผล/กก.	กก.	๖๗.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐	
๔๒	มะเขือพวง เต็ดหัว	เต็ดหัว	กก.	๑๒๕.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาลำราจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				เมตร	ตารางกิโล	ตาราง ระนองธานี			
๔๓	มะระจีน	ขนาด ๒-๓ ผล/กก.	กก.	๕๓.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๑,๐๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐	
๔๔	บวบเหลี่ยม	ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๖๕.๐๐	๓๕.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๐๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	
๔๕	ถั่วลิสงเตา	ยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดหัว ทั้งสองด้าน	กก.	๑๔๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๔๖	ถั่วแขก	ยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว	กก.	๘๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐	
๔๗	ถั่วฝักยาว	-	กก.	๕๙.๐๐	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๐๐๐	๕๙,๐๐๐.๐๐	
๔๘	ถั่วถั่ว	-	กก.	๑๘.๐๐	๒๐.๐๐	๒๐.๐๐	๑,๐๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐	
๔๙	ตำลึง (เต็ด)	-	กก.	-	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐	๗,๐๐๐.๐๐	
๕๐	ใบบัวบก	-	กก.	-	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๕๑	ผักเพ็ชร์	-	กก.	-	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๕๒	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวสุ่ยสด	กก.	๓๕.๐๐	๔๕.๐๐	๔๐.๐๐	๑,๐๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐	
๕๓	ผักกาดหอม	-	กก.	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๕๐	๓,๐๐๐.๐๐	
๕๔	ผักกวางตุ้ง	-	กก.	๓๒.๐๐	๓๕.๐๐	๕๕.๐๐	๒,๐๐๐	๖๔,๐๐๐.๐๐	
๕๕	ผักคะน้า	-	กก.	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๕.๐๐	๑,๐๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐	
๕๖	ผักฮ่องเต้	-	กก.	๘๕.๐๐	๔๕.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐	
๕๗	แขนง	-	กก.	๑๐๙.๐๐	๗๕.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐	
๕๘	ผักบุ้งจีน	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๘๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญานุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ประมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตี	ตลาด ระนองธานี			
๕๙	ฝักบู่งไทย	ยาว ๑๒-๑๕ นิ้ว	กก.	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐	
๖๐	ทางคุณ	-	กก.	-	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๑๐๐	๔,๐๐๐.๐๐	
๖๑	ยอดมะพร้าว	-	กก.	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๓๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐	
๖๒	หยวกกล้วย	หยวกกล้วยอ่อน	กก.	-	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐	
๖๓	บดอ๊กโคตี	-	กก.	๗๔.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐	
๖๔	ดอกกะหล่ำ	-	กก.	๗๙.๐๐	๗๐.๐๐	๘๐.๐๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐	
๖๕	กะหล่ำปลี	ตัดใบหุ้มด้านนอกสีเขียว ออก	กก.	๓๖.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๕๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐	
๖๖	พริกเขียวอ่อน	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./ลูก	กก.	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๕๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐	
๖๗	พริกเขียวแก่	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ ลูก	กก.	๒๗.๐๐	๒๕.๐๐	๓๐.๐๐	๑,๕๐๐	๓๗,๕๐๐.๐๐	
๖๘	พริกทอง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔ กก./ลูก	กก.	๓๗.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๕๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐	
๖๙	หน่อไม้ดอง	-	กก.	๗๐.๐๐	๕๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๕,๐๐๐.๐๐	
๗๐	หน่อไม้ต้ม หนัผสม	-	กก.	๘๕.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๑๐๐	๖,๐๐๐.๐๐	
๗๑	เห็ดนางฟ้า	-	กก.	-	๘๕.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐	
๗๒	เห็ดหูหนูสด	-	กก.	๘๙.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐	

นางจันทนา อธิรักษรัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุตา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสุเมษา.....นางสาวชัญญาชู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคโคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๗๓	เห็นนางรมหลวง (ออริไนจ)	ขนาด ๑ ไม่เกิน ๑.๕ นิ้ว	กก.	๖๐.๐๐	๗๕.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐	
๗๔	เห็นทลีนขาว	-	กก.	๖๘.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๘.๐๐	๓๔,๐๐๐.๐๐	
๗๕	เห็นทลีนดำ	-	กก.	๖๘.๐๐	๙๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๘.๐๐	๓๔,๐๐๐.๐๐	
๗๖	ชี้เหล็กต้ม	-	กก.	-	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๓,๕๐๐.๐๐	
๗๗	กล้วยเส้นมีอนงติบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๐.๕-๑ กก./หรี	กก.	-	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐	
๗๘	มะม่วงดิบ	-	กก.	๓๔.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๔.๐๐	๓,๔๐๐.๐๐	
๗๙	มะละกอดิบ	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	๒๒.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๒.๐๐	๒๒,๐๐๐.๐๐	
๘๐	สับปรดแกง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑-๒ กก./ผล	กก.	-	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐	
๘๑	ข้าวโพดอ่อน	เปลือกเปลือก และลอกเเย ออกทั้งหมด	กก.	๙๙.๐๐	๗๐.๐๐	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐	
๘๒	ผักข้าวโพดดิบ	เปลือกเปลือก และลอกเเย ออกทั้งหมด	กก.	๓๙.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐	
๘๓	มะนาว	ขนาด ๑ ไม่ต่ำกว่า ๑- ๑.๕ นิ้ว/ลูก	กก.	๕๕.๐๐	๘๐.๐๐	๗๕.๐๐	๕๕.๐๐	๕๕,๐๐๐.๐๐	
๘๔	ยอดส้มป่อย	ก้านแดง	มัด	-	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑,๐๐๐.๐๐	
๘๕	ขมิ้น	-	กก.	-	๖๐.๐๐	๖๕.๐๐	๖๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐	

.....นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

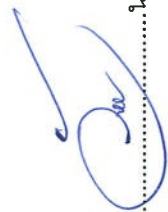
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

.....นางสาวชญัญญาชู เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคาสำรวจ / หน่วย (บาท)			ราคากลาง ที่กำหนด	ปริมาณ การใช้ ปี ๒๕๖๘	ประมาณ ราคา ปี ๒๕๖๘
				แม่โคไคร	ตลาดกักตุน	ตลาด ระนองธานี			
๘๖	ฝักมะขามอ่อน	-	กก.	-	๑๐๐.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐	๓,๕๐๐.๐๐	
๘๗	มันแกว	Ø ไม่ต่ำกว่า ๓นิ้ว/หัว หรือขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐	
๘๘	มันเทศสีส้ม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๔๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐	
๘๙	มันเทศสีม่วง	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๓๘.๐๐	๓๕.๐๐	๓๕.๐๐	๓๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐	
๙๐	มันฝรั่ง	ขนาด ๓-๔ หัว/กก.	กก.	๓๔.๐๐	๓๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐	
๙๑	เผือกหอม	ขนาด ๒-๓ หัว/กก.	กก.	๗๕.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๓๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐	
๙๒	ฝัก ๓ สี แข็ง	-	กก.	๖๙.๐๐	๖๕.๐๐	-	๒๐๐	๑๓,๐๐๐.๐๐	
๙๓	ใบเตย	-	กก.	-	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๑๑	๕,๒๒๐.๐๐	

หมวดที่ ๑๐ รวมเป็นเงิน ๑,๘๙๗,๖๗๐.๐๐

รวม ๑๐ หมวด เป็นเงินทั้งสิ้น ๗,๕๐๐,๐๐๐.๐๐



นางวันทนา อภิรักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ

นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

นางสาวชัญญา นุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการและเลขานุการ