

## วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
<b>หมวดที่ 1 อาหารประเภทไข่ไก่</b>								
1	ไข่ไก่	ไข่ไก่สด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัม ต่อ ฟอง (เบอร์ 1-2)	190,000	ฟอง	3.4	646,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพดีเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนการที่กำกับดูแล ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานการรับรองความปลอดภัยจากกรมปศุสัตว์ และต้องแสดงเอกสารรับรองพร้อมใบยืนยันราคาและเมื่อเปลี่ยนแหล่งวัตถุดิบทุกครั้ง
<b>หมวดที่ 2 อาหารประเภทเนื้อไก่</b>								
1	ไก่-น่องปีกบน	ปีกบน 20-25 ชิ้นต่อกิโลกรัม บรรจุถุงละ 1 กก.	4,500	กก.	75	337,500.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมในการขนส่ง ผลิตจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ กระบวนการผลิตผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และมีมาตรฐาน อย. รับรอง ต้องแสดงเอกสารรับรองพร้อมใบยืนยันราคาและเมื่อเปลี่ยนแหล่งวัตถุดิบทุกครั้ง
2	ไก่-เนื้ออก	เนื้ออกล้วนไม่ติดหนัง บรรจุถุงละ 1 กก.	9,200	กก.	72	662,400.00		
3	ไก่-น่องอกบด	เนื้ออกล้วนไม่ติดหนัง บดละเอียด บรรจุถุงละ 1 กก.	12,000	กก.	75	900,000.00		
4	ไก่-เล็สด	เล็สดล้วนไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ก้อน	420	ก้อน	12	5,040.00		คณะกรรมการกึ่งคุณลักษณะเฉพาะ (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
5	ไก่-สันในบด	เนื้อสันในล้วนบด ไม่ติดหนัง บรรจุถุงละ 1 กก.	1,600	กก.	75	120,000.00		(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
6	ไก่-น่องสะโพก	น่องสะโพก 3-5 ชิ้นต่อกิโลกรัม บรรจุถุงละ 1 กก.	720	กก.	75	54,000.00		(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

## วัตถุประสงค์ของบริโภค(วัตถุประสงค์อาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
<b>หมวดที่ 3 อาหารประเภทเนื้อหมู</b>								
1	หมู-สันนอก ก้อน	เนื้อสันนอก ไม่ติดมัน น้ำหนักก้อนละ 1 กก.	1,200	กก.	150	180,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุอุณหภูมิที่สดสนิทควบคุณอุณหภูมิที่เหมาะสมในการขนส่ง ผลิตจากฟาร์มที่สามารถรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ กระบวนการผลิตผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และมีมาตรฐาน ออ. รับรอง <b>ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันเสนอราคาและเมื่อเปลี่ยนแหล่งวัตถุดิบทุกครั้ง</b>
2	หมู-สันนอก หั่นชิ้น	เนื้อสันนอก ไม่ติดมัน หั่นชิ้น บรรจุถุงละ 1 กก.	9,000	กก.	150	1,350,000.00		
3	หมู-สุ้ตรง	สุ้ตรงอ่อน ตัวยาว 6 ซม. 35-40 ชิ้น/ กก. บรรจุถุงละ 5 กก.	3,000	กก.	150	450,000.00		
4	หมู-เนื้ออบ	เนื้อสันนอกอบไม่รวมมัน บรรจุถุงละ 1 กก.	13,000	กก.	130	1,690,000.00		
5	หมู-เล็สด	เล็สด้านไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 100 กรัม/หลอด	100	หลอด	12	1,200.00		
<b>หมวดที่ 4 อาหารประเภทเนื้อสัตว์น้ำ</b>								
1	กุ้งสด แกะ	กุ้งสดแกะเปลือกไว้หาง ฝาทิ้ง 80-90 ตัว/กก. บรรจุ ถุงละ 1 กก.	1,100	กก.	300	330,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุแยกกับน้ำแข็ง จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนการส่งมอบสินค้าทุกครั้ง
2	เนื้อกุ้งสด	กุ้งสดแกะเปลือกหมด ฝาทิ้ง 100-120 ตัว/กก. บรรจุถุงละ 1 กก.	4,000	กก.	250	1,000,000.00		
3	เนื้อปลาตอลี่	เฉพาะเนื้อ ไม่ติดเนื้อท้อง แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	5,250	กก.	100	525,000.00		

คณะกรรมการผู้รับผิดชอบเฉพาะ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

## วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ถ้ามี)	ข้อกำหนด
4	ปลาจวดสด	ปลาจวดสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว ขนาด 12-15 ตัว/ กก.	650	กก.	100	65,000.00		<p>คณะกรรมการกึ่งนิตคณะพิเศษเฉพาะ (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ</p>
5	ปลาช่อน	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ด แลเฉพาะเนื้อ	250	กก.	250	62,500.00		
6	ปลาชิว	ปลาชิวสด ท้องไม่แตก เนื้อไม่เละ	280	กก.	100	28,000.00		
7	ปลาตุก	ปลาตุกสด หัวขึ้น 35-40 ขึ้น/ กก.	950	กก.	80	76,000.00		
8	ปลาแดง	ปลาแดงสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว ขนาด 6-7 ตัว/ กก.	1,300	กก.	80	104,000.00		
9	ปลาทับทิมสด	ปลาทับทิมสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว ขนาด 4-6 ตัว/ กก.	1,400	กก.	100	140,000.00		
10	ปลาทุสด	ปลาทุสด ควักไส้ ตัดหัว ขนาด 8-10 ตัว/ กก.	1,700	กก.	100	170,000.00		
11	ปลานิลสด	ปลานิลสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว 4-6 ตัว/ กก.	600	กก.	90	54,000.00		
12	ปลาใบไม้	ปลาใบไม้สด ควักไส้ ตัดหัว 12-15 ตัว/ กก.	1,000	กก.	80	80,000.00		
13	ปลาแป้น	ปลาแป้นสด ควักไส้ ตัดหัว 8-10 ตัว/ กก.	430	กก.	80	34,400.00		
14	ปลาสิ่กุน	ปลาสิ่กุนสด ควักไส้ ตัดหัว 10-12 ตัว/ กก.	800	กก.	80	64,000.00		
15	ปลาหมึกกล้วย	ปลาหมึกกล้วยสด ยาวไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว 10-12 ตัว/ กก. ลอกหนัง ควักไส้	455	กก.	240	109,200.00		
16	ปลานิลแช่เตี้ยไร้ก้าง	ปลานิลแช่เตี้ยไร้ก้าง ไม่หมักเกลือ	550	กก.	200	110,000.00		
						2,952,100.00		




## วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
หมวดที่ 5 อาหารประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์								
1	กุนเชียงปลา	บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 490 กรัม ใต้มาตรฐาน อย.	12	ถุง	170	2,040.00	วาสนา	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ใต้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ประกอบการอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุแยกกับน้ำแข็ง จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนการส่งมอบสินค้าทุกครั้ง
2	กุนเชียงหมู	บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม ใต้มาตรฐาน อย.	1,219	ถุง	199	242,581.00	เจ้าสัว	
3	เต้าหู้ปลา	บรรจุถุงละ 1 กก. ใต้มาตรฐาน อย.	500	กก.	172	86,000.00	ซีพี	
4	เนื้อปลาทรายชุด	เนื้อปลาทรายชุด สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละ 1 กก.	125	กก.	150	18,750.00		
5	เนื้อปลาทรายชุดต้มสุก	150-160 ลูก/ กก. บรรจุถุงละ 1 กก.	550	กก.	130	71,500.00		
6	เนื้อปลาทอดมัน	เนื้อปลาทอดมัน ใต้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	420	กก.	70	29,400.00	ศรีกรมล	
7	เนื้อปูแกะ	เนื้อปูส่วนกรรเชียง เป็นชิ้น บรรจุถุงละ 1 กก.	150	กก.	900	135,000.00		
8	ปลาทิพย์	บรรจุถุงละ 1 กก. ใต้มาตรฐาน อย.	350	กก.	185	64,750.00	พีเอฟพี	
9	ปลาทูน่า	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 70 กรัม/ตัว	2,600	ตัว	10	26,000.00		
10	ปลาเส้น	5 เส้น/ 1 กก. ใต้มาตรฐาน อย.	180	กก.	100	18,000.00	แอโร	
11	ปลาหมึกกระดองแห้ง	ปลาหมึกกระดองสด ตากแห้ง ท้องไม่แตก ไม่มีหมึก	112	กก.	300	33,600.00		
12	ลูกชิ้นไก่	1 กก.	85	กก.	135	11,475.00	แอโร	คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ (ลงชื่อ) .....ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ) .....กรรมการฯ (ลงชื่อ) .....กรรมการฯ

## วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณสมบัติเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ชื่อกำหนด
13	ลูกชิ้นปลา	78 ลูก/ กก. ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	150	กก.	115	17,250.00	ไทเป	<p>คณะกรรมการควบคุมคุณภาพเฉพาะ</p> <p>(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ</p> <p>(ลงชื่อ)  กรรมการฯ</p> <p>(ลงชื่อ)  กรรมการฯ</p>
14	ลูกชิ้นปลาจิว	120-140 ลูก/ กก. ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	155	กก.	115	17,825.00	ไทเป	
15	ลูกชิ้นปลาขาว	82 ลูก/ กก. ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	160	กก.	65	10,400.00	บูฮวด	
16	ลูกชิ้นหมู	80-90 ลูก/ กก. ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	680	กก.	140	95,200.00	แมงป๋	
17	ไส้กรอกหมู	23 อัน/ กก. ไม่มีพลาสติกหุ้ม ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	130	กก.	125	16,250.00	เบทาโกร	
18	หมูยอ	260 กรัม/ท่อน ได้มาตรฐาน อย.	1,950	ท่อน	35	68,250.00	ปึงหงีเซียง	
19	หมูหยอง	บรรจุ ≥ 450 กรัม/ถุง เนื้อไม่รวน ได้มาตรฐาน อย.	900	ถุง	200	180,000.00	ปึงหงีเซียง	
20	หอยลาย	ลาวสัก แกะเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	100	กก.	120	12,000.00		
หมวดที่ 6 อาหารประเภทผัก ผลไม้ ที่ได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ GAP								
1	กระเทียมสด	ฝักอ่อน สีเขียว	154	26	4,004.00			
2	กวางตุ้ง	ไม่ติดใบแก่	2,300	กก.	33	74,750.00		
3	กวางตุ้งใต้หัว	ไม่ติดใบแก่	1,260	กก.	65	81,900.00		
4	กะหล่ำปลี	ไม่ติดใบแก่	7,110	กก.	31	221,832.00		




## วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้ (ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
5	ข้าวโพดอ่อน	ข้าวโพดฝักอ่อน แทะเปลือก	230	กก.	59	13,455.00		<p>เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนนุ่มเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนการที่กำกับดูแล ได้รับ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ มาตรฐาน GAP หรือ มาตรฐานอื่น ๆ หรือเทียบเท่า ที่รับรองว่าเป็นพืชปลอดสารพิษ/สารเคมี ตกค้าง และ ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันราคา และเมื่อเปลี่ยนแหล่งวัตถุดิบทุกครั้ง</p> <p>คณะกรรมการฯ ในคณะกรรมการเฉพาะ (ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ) ..... กรรมการฯ (ลงชื่อ) ..... กรรมการฯ (ลงชื่อ) .....</p>
6	ข้าวอ่อน	ข้าวอ่อน ลอกเปลือก	100	กก.	39	3,900.00		
7	คะน้าต้นใหญ่	ลำต้นแก่ ไม่ติดใบแก่	2,100	กก.	26	54,600.00		
8	ดอกกะหล่ำ	ไม่ติดใบแก่	1,300	กก.	65	84,500.00		
9	ตะไคร้	หัวตะไคร้ ตัดใบ แทะเปลือกแก่	80	กก.	26	2,080.00		
10	แตงกวา	ผลอ่อน 12-15 ผล/กก. ไม่ขม	2,500	กก.	33	81,250.00		
11	ถั่วมักยาว	ฝักตรง ไม่พอง ไม่พาม	3,000	กก.	65	195,000.00		
12	ถั่วพู	ฝักอ่อน	50	กก.	104	5,200.00		
13	บวบเหลี่ยม	ผลตรง ยาว	2,200	กก.	36	80,080.00		
14	ใบกระเพรา	ใบอ่อน ตัดก้าน	170	กก.	65	11,050.00		
15	ใบกุยช่าย	ใบกุยช่ายเขียว ตัดลำต้น	60	กก.	78	4,680.00		
16	ใบมะกรูด	ใบอ่อน ตัดก้าน	32	กก.	104	3,328.00		
17	ผักกาดขาวปลี	ไม่ติดใบแก่	4,650	กก.	33	151,125.00		
18	ผักกาดหอม	ไม่ติดใบแก่	45	กก.	104	4,680.00		
19	ผักกูด	ยอดอ่อน	420	กก.	65	27,300.00		
20	ผักชี	รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง	690	กก.	156	107,640.00		
21	ผักบุ้งจีน	รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง	3,850	กก.	52	200,200.00		
22	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ อวบ เม็ดตรง	500	กก.	78	39,000.00		
23	มะเขือเทศราชินี	ผลแก่จัด สีแดง ลูกขนาดกลาง	250	กก.	91	22,750.00		
24	มะเขือพวง	เตี๊ยะ	80	กก.	65	5,200.00		

## วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
25	มะเขือยาว	ผลตรง ยาว	760	กก.	52	39,520.00		<p>เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนนุ่มเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ใน การประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนการที่กำกับดูแล ได้รับ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ มาตรฐาน GAP หรือ มาตรฐาน อื่นๆ หรือเทียบเท่า ที่รับรองว่าเป็นพืชปลอดสารพิษ/สารเคมี ตกค้าง และ ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันราคา และเมื่อเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบทุกครั้ง</p> <p>คณะกรรมการฯ (ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ)  กรรมการฯ (ลงชื่อ)  กรรมการฯ</p>
26	มะนาว	ผลใหญ่ สด แก่จัด น้ำเยอะ	25	กก.	58	1,450.00		
27	มะระจีน	ผลตรง ยาว ขนาดกลาง	1,800	กก.	52	93,600.00		
28	ยอดคะหล่ำ	ยอดอ่อน ไม่ติดใบแก่	1,800	กก.	65	117,000.00		
29	ลูกมะกรูด	ผลใหญ่ แก่จัด	240	กก.	26	6,240.00		
30	สายบัว	ลอมเกลือก หัวขึ้นและ 5 ชม. ไม่แช่น้ำ	1,300	กก.	34	44,200.00		
31	เห็ดนางฟ้า	ดอกสวย ไม่เปียกน้ำ	4,100	กก.	91	373,100.00		
32	เห็ดฟาง	ดอกตูม ขนาดกลาง-ใหญ่ ไม่มีเศษดินติด	450	กก.	156	70,200.00		
33	เห็ดหูหนู	ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ	500	กก.	83	41,600.00		
34	โหระพา	ใบอ่อน ตัดก้าน	300	กก.	78	23,400.00		
35	กล้วยไข่	ลูกใหญ่ แก่จัด ลูกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อม	3,000	กก.	46	136,500.00		
36	กล้วยน้ำว้า	ลูกใหญ่ แก่จัด ลูกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อม	280	กก.	31	8,680.00		
37	กล้วยหอม	ลูกใหญ่ปานกลาง แก่จัด ลูกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อม	1,100	กก.	46	50,600.00		
38	แก้งมังกร	ผลใหญ่ 3-4 ผล/กก. ลูกไม่ช้ำ เนื้อสีขาว	7,000	กก.	50	350,000.00		
39	ขุ่น	แกะเมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง	36	กก.	137	4,914.00		
40	ชมพู	ขนาด 7-10 ลูก/กก. ลูกไม่ช้ำ	1,110	กก.	55	61,050.00	ทับทิมจันทร์	
41	แตงโม	ลูกใหญ่ ลูกสีแดง ใสไม่ส้ม เนื้อแน่น รสหวาน	12,000	กก.	25	300,000.00	กินรี/ดอยโต	

## วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
42	ฝรั่ง	4-6 ลูก/กก. ผลแก่จัดเหมาะสมต่อการบริโภค	1,100	กก.	42	46,200.00	กิมจู/ไร้มล็ด	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนนุ่มเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล เป็นพืชที่ปลอดภัยจากสารพิษ/สารเคมีตกค้าง ไม่เป็นปริมาณที่กฎหมายกำหนด
43	มะละกอกุ้ง	0.6-1 กก./ผล สุกเสมอกัน ไม่เลาะ ไม่ซ่า	3,360	กก.	30	100,800.00	ฮอลแลนด์	
44	สับปะรดสุก	>1 กก./ผล สุกเสมอกัน รสหวาน เนื้อหนึ่ง เหมาะสมต่อการบริโภค	8,900	กก.	25	222,500.00	ปัตตาเวีย/สีทอง	
						3,571,058.00		

## หมวดที่ 7 อาหารประเภท ผักทั่วไป

1	กระชายฝอย	กระชายสดซอย เส้นเล็ก	90	กก.	80	7,200.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนนุ่มเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล เป็นพืชที่ปลอดภัยจากสารพิษ/สารเคมีตกค้าง ไม่เป็นปริมาณที่กฎหมายกำหนด
2	กระชายหัว	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	65	กก.	70	4,550.00		
3	ขิงแก่	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	40	กก.	60	2,400.00		
4	ขิงฝอย	ขิงสดซอย เส้นเล็ก	600	กก.	65	39,000.00		
5	คึ้นฝ้าย	ไม่ติดใบแก่ รากไม่ติดดิน	600	กก.	120	72,000.00		
6	แคระอท	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	2,000	กก.	40	80,000.00		
7	ต้นหอม	ปลายไม่เหลือง รากไม่ติดดิน	1,300	กก.	120	156,000.00		
8	ตำลึง ใบ	ใบดั่งลิ้งอ่อน เต็มใบ	470	กก.	50	23,500.00		
9	แตงโมอ่อน	ลูกอ่อน กลม	200	กก.	25	5,000.00		
10	ถั่วงอก	ไม่แห้งน้ำ	1,850	กก.	25	46,250.00		
11	ถั่วลันเตา	ฝักอ่อน อวบ	330	กก.	120	39,600.00		
12	บร็อคโคลี่	ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว	900	กก.	100	90,000.00		
13	ใบแมงลัก	ใบอ่อน ติดก้าน	40	กก.	60	2,400.00		

คณะกรรมการกำกับควบคุมคุณลักษณะเฉพาะ  
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ  
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ  
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ



วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ชื่อกำหนด
14	ผักบุ้งไทยต้นขาว	ยอดอ่อน ลำอวบ	1,600	กก.	30	48,000.00		
15	เผือก	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	250	กก.	60	15,000.00		
16	พริกชี้ฟ้าเขียว	เด็ดก้าน เม็ดสีเขียว	200	กก.	120	24,000.00		
17	พริกชี้ฟ้าแดง	เด็ดก้าน เม็ดสีแดง	250	กก.	140	35,000.00		
18	พริกชี้ฟ้าเขียว	เด็ดก้าน เม็ดสีเขียว	270	กก.	120	32,400.00		
19	พริกชี้ฟ้าแดง	เด็ดก้าน เม็ดสีแดง	390	กก.	140	54,600.00		
20	พริกหวาน	ลูกใหญ่ คละสี เขียว เหลือง แดง	50	กก.	150	7,500.00		
21	พริกเขียว	≥ 2 กก./ผล เนื้อหนา ฝักงาม	4,500	กก.	25	112,500.00		
22	พริกทอง	≥ 2 กก./ผล แก่จัด เนื้อมัน หนา	1,500	กก.	25	37,500.00		
23	มะเขือเทศผลใหญ่	ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ขำ	500	กก.	35	17,500.00		
24	มะเขืออ่อน	ผลอ่อน ขนาดเท่ากัน	4,100	กก.	30	123,000.00		
25	มะละกอดิบ	มะละกอดิบ หั่นชิ้น	550	กก.	20	11,000.00		
26	มันเทศ	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	1,000	กก.	30	30,000.00		
27	หัวปลี	หัวใหญ่ ไม่ติดเปลือกแถมมากเกินไป	450	กก.	15	6,750.00		
28	หัวผักกาดขาว	หัวใหญ่ อวบ ขาว ตรง	3,000	กก.	36	108,000.00		
หมวดที่ 8 อาหารประเภทผลไม้ทั่วไป								
1	แคนตาลูป	1-2 ผล/กก. สุก รสหวาน เนื้อหนา ไม่ขำ	10,000	กก.	38	380,000.00		
2	เงาะโรงเรียน	20-25 ผล/กก. ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ขำ ขนไม่ดำ	1,500	กก.	35	52,500.00		
<p>คณะกรรมการสนับสนุนคุณลักษณะเฉพาะ                  (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ                  (ลงชื่อ).....กรรมการฯ                  (ลงชื่อ).....กรรมการฯ</p>								ชื่อกำหนด
<p>เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด                  สุกมีความเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ในการ                  การประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี</p>								

## วัตถุประสงค์โครงการ(วัตถุประสงค์อาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
3	ลองกอง	ผลใหญ่ ไม่หลุดออกจากช่อ ผลสวยไม่ช้ำ	2,000	กก.	35	70,000.00		ราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล เป็นผลไม่ทับลอคภัยจากสารพิษ/สารเคมีตกค้าง ไม่เกินปริมาณ ที่กฎหมายกำหนด
4	ส้มเขียวหวาน	8-12 ผล/กก. รสหวาน ไม่พาม ผลสวยไม่ช้ำ	3,500	กก.	70	245,000.00		
5	สตาลีนี่ฝรั่ง	3-4 ผล/กก. รสหวาน ผลสวย ไม่ช้ำ	3,000	กก.	50	150,000.00		
6	แอปเปิ้ลแดง	5-6 ผล/กก. เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ	2,600	กก.	50	130,000.00		
						1,027,500.00		

## หมวดที่ 9 อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด

1	กระทางเบตอง	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว ไม่มีเชื้อรา	3,611	ใบ	1	3,611.00		คณะกรรมการ รับผิดชอบเฉพาะ (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ
2	กล้วยเตี้ยวเส้นใหญ่	ไม่ใช่เส้นกากสูง ไม่มีกลิ่นอับหืน ไม่ใช้ น้ำมันเก่าคลุกเส้น	500	กก.	30	15,000.00	ดอกบัว	
3	กะทิสด	ห้วยกะทิ คั้นสด บรรจุ 1 กก./ถุง	1,600	กก.	70	112,000.00		
4	ไข่เค็มแดง	บรรจุถุงละ 25 ฟอง ใต้มาตรฐาน ออย.	220	ถุง	160	35,200.00	เคซีเอฟ	
5	เผือกววย	เนื้อหยาบ นุ่ม ไม่รวมน้ำ	250	กก.	20	5,000.00		
6	เต้าเจี้ยวขาว	เมล็ดดำไม่เปรี้ยวเย็นน้ำ	100	กก.	40	4,000.00		
7	เต้าหู้ขาวแข็ง	แผ่นสีเหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	5,700	แผ่น	25	142,500.00	อังกี้	
8	เต้าหู้หลอดไข่	≥100กรัม/หลอด ใต้มาตรฐาน ออย.	5,200	หลอด	12	62,400.00	เกษตร	
9	เต้าหู้อ่อนขาว	≥150กรัม/แผ่น ห่อใบตอง ไม่มีกลิ่นเหม็น เปรี้ยว เนื้อไม่แข็ง	1,600	แผ่น	10	16,000.00		
10	เต้าหู้อ่อนเหลือง	≥150กรัม/แผ่น ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว สี เหลืองนวล	2,000	แผ่น	10	20,000.00		

## วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

## กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้ (ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
11	ทับทิมกรอบ	เฉพาะเนื้อทับทิมกรอบ ไม่รวมมน้ำ	200	กก.	55	11,000.00		
12	มะหมี่เหลือง	บรรจุ 1 กก./ถุง ได้มาตรฐาน ออ.	260	กก.	50	13,000.00	บางกอก	
13	ผักรวมต้มสุกแช่แข็ง	บรรจุ 1 กก./ถุง (แครอท เม็ดถั่วลิสงเตาข้าวโพด) แช่แข็ง ได้มาตรฐาน ออ.	340	กก.	100	34,000.00	แอโร	
14	แผ่นกล้วย	สีเหลือง แผ่นบาง บรรจุ $\geq 100$ แผ่น ได้มาตรฐาน ออ.	40	ห่อ	18	720.00	น้ำชาย	
15	มะขามเปียก	มะขามเปียก สุก และเปลือก แกะเม็ด ไร่ ก้าน บรรจุถุงละ 1 กก.	240	กก.	60	14,400.00		
16	ลวดชองไทย	เส้นเหนียวนุ่ม สีเขียว/สีขาว ไม่มีน้ำ ตัวสวย	150	กก.	25	3,750.00		
17	ลูกจอก	สีขาว ใส ไม่แก่ เหมาะสมต่อการบริโภค	130	กก.	70	9,100.00		
18	เส้นขนมจีน	เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เหนียว ไม่เปรี้ยว	150	กก.	30	4,500.00		
19	หัวผักกาดฝอยเส้น	สะอาด หั่นเส้นฝอย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีน้ำตาลอ่อน เนื่อนนุ่ม	600	กก.	80	48,000.00	แม่ชิ้น	
20	กะปิ	บรรจุ $\geq 400$ กรัม/กระปุก	200	กป.	75	15,000.00	ตราชุดราชซึ่ง	
21	เกลือป่น	บรรจุ $\geq 1$ กก./ถุง เกลือบริสุทธิ์	180	กก.	18	3,240.00	ปรุงทิพย์	
22	เครื่องปรุงซอง	น้ำตาลและพริกป่นถุงละ 50 กรัม	320	แพค	48	15,360.00	ไร่ทิพย์	
23	เต้าหู้แข็ง	บรรจุ $\geq 250$ กรัม/ขวด	100	ขวด	35	3,500.00	เต็กสมบูรณ์	
24	น้ำมะนาว	บรรจุ $\geq 700$ กรัม/ขวด	500	ขวด	30	15,000.00	อสร.	

คณะกรรมการ  
 คณะกรรมการ  
 (ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการฯ  
 (ลงชื่อ) ..... กรรมการฯ  
 (ลงชื่อ) ..... กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด  
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้ (ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
25	น้ำตาลอ้อยผสมน้ำตาลมะพร้าว	บรรจุ $\geq$ 1 กก./ถุง	1,000	กก.	60	60,000.00	มิตรผล	
						666,281.00		

เงินไปช :

รวม 17,000,000.00 บาท

- ต้องเป็นไปตามคุณลักษณะและข้อกำหนด , ในการยื่นเอกสารประกอบ แคตตาล็อกสินค้า ต้องระบุยี่ห้อสินค้ากำกับด้วย 1-2 ยี่ห้อ (สำหรับสินค้าที่มีการอ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์สืบราคาได้)
- ส่งสินค้าทุกวัน เวลา 08.30 น.หรือตามเวลาที่กำหนดในแต่ละครั้ง ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี
- ถ้าสินค้าไม่ตรงตามคุณลักษณะหรือไม่ครบถ้วนตามจำนวน ผู้ประกอบการต้องเปลี่ยนแปลงหรือจัดหาให้ครบและมาส่งภายใน 2 ชม.
- การพิจารณาตรวจรับของคณะกรรมการตรวจรับ ถือเป็นขั้นสุดท้าย
- ถ้าไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด จะมีบทลงโทษตามระเบียบของทางราชการที่กำหนด

คณะกรรมการที่  
 (ลงชื่อ) .....  
 (ลงชื่อ) .....  
 (ลงชื่อ) .....  
 (ลงชื่อ) .....