

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
หมวดที่ 1 อาหารประเภทไข่ไก่								
1	ไข่ไก่	ไข่ไก่สด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัม ต่อ ฟอง (เบอร์ 1-2)	95,000	ฟอง	3.5	332,500.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพมีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานการรับรองความปลอดภัยจากกรมปศุสัตว์ และต้องแสดงเอกสารรับรองพร้อมใบยืนยันเสนอราคาและเมื่อเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบทุกครั้ง
						332,500.00		
หมวดที่ 2 อาหารประเภทเนื้อไก่								
1	ไก่-น่องปีกบน	ปีกบน 20-25 ชิ้นต่อกิโลกรัม บรรจุถุงละ 1 กก.	2,250	กก.	75	168,750.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมในการขนส่ง ผลิตภัณฑ์จากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ กระบวนการผลิตผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และมีมาตรฐาน ออ. รับรอง ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันเสนอราคาและเมื่อเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบทุกครั้ง
2	ไก่-เนื้ออก	เนื้ออกล้วนไม่ติดหนัง บรรจุถุงละ 1 กก.	4,600	กก.	80	368,000.00		กษะกรักรับประทานสด
3	ไก่-เนื้ออกบด	เนื้ออกล้วนไม่ติดหนัง บดละเอียด บรรจุถุงละ 1 กก.	6,000	กก.	80	480,000.00	ประธานกรรมการฯ
4	ไก่-เลือด	เลือดล้วนไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ก้อน	210	ก้อน	12	2,520.00	กรรมการฯ
5	ไก่-สันในบด	เนื้อสันในล้วนบด ไม่ติดหนัง บรรจุถุงละ 1 กก.	800	กก.	80	64,000.00	กรรมการฯ
6	ไก่-น่องสะโพก	น่องสะโพก 3-5 ชิ้นต่อกิโลกรัม บรรจุถุงละ 1 กก.	360	กก.	75	27,000.00		

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
หมวดที่ 3 อาหารประเภทเนื้อหมู								
1	หมู-สันนอก ก้อน	เนื้อสันนอก ไม่ติดมัน น้ำหนักก้อนละ 1 กก.	600	กก.	180	108,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมในการขนส่งผลิตจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ กระบวนการผลิตผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และมีมาตรฐาน อย. รับรอง ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันเสนอราคาและเมื่อเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมทุกครึ่ง
2	หมู-สันนอก หั่นชิ้น	เนื้อสันนอก ไม่ติดมัน หั่นชิ้น บรรจุถุงละ 1 กก.	4,500	กก.	180	810,000.00		
3	หมู-ซี่โครง	ซี่โครงอ่อน ตัดยาว 6 ซม. 35-40 ชิ้น/ กก. บรรจุถุงละ 5 กก.	1,500	กก.	180	270,000.00		
4	หมู-เนื้อบด	เนื้อสันนอกบดไม่รวมมัน บรรจุถุงละ 1 กก.	6,500	กก.	175	1,137,500.00		
5	หมู-เลือด	เลือดล้วนไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 100 กรัม/หลอด	50	หลอด	12	600.00		
หมวดที่ 4 อาหารประเภทเนื้อสัตว์น้ำ								
1	กุ้งสด แกะ	กุ้งสดแกะเปลือกไว้หาง ผ่านล้าง 80-90 ตัว/กก. บรรจุ ถุงละ 1 กก.	550	กก.	300	165,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์
2	เนื้อกุ้งสด	กุ้งสดแกะเปลือกหมด ผ่านล้าง 100-120 ตัว/กก. บรรจุถุงละ 1 กก.	2,000	กก.	250	500,000.00		โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุถุงแยกกับน้ำแข็ง จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนการส่งมอบสินค้าทุกครั้ง
3	เนื้อปลาสด	เฉพาะเนื้อ ไม่ติดเนื้อท้อง แช่แข็ง บรรจุถุงละ 1 กก.	2,600	กก.	100	260,000.00		

คณะกรรมการกลุ่มคุณลักษณะเฉพาะ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ) *P. Jotin*.....กรรมการฯ

(ลงชื่อ) *ศ.*.....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
4	ปลาจวดสด	ปลาจวดสด ขอดเกล็ด ควกั๊วได้ ตัดหัว ขนาด 12-15 ตัว/ กก.	325	กก.	100	32,500.00		
5	ปลาช่อน	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ด แลเฉพาะเนื้อ	125	กก.	250	31,250.00		
6	ปลาชิว	ปลาชิวสด ท้องไม่แตก เนื้อไม่ละเอียด	140	กก.	100	14,000.00		
7	ปลาตูก	ปลาตูกสด หั่นชิ้น 35-40 ซม/ กก.	475	กก.	80	38,000.00		
8	ปลาแดง	ปลาแดงสด ขอดเกล็ด ควกั๊วได้ ตัดหัว ขนาด 6-7 ตัว/ กก.	650	กก.	80	52,000.00		
9	ปลาที่บิทมสด	ปลาที่บิทมสด ขอดเกล็ด ควกั๊วได้ ตัดหัว ขนาด 4-6 ตัว/ กก.	700	กก.	100	70,000.00		
10	ปลาทุสด	ปลาทุสด ควกั๊วได้ ตัดหัว ขนาด 8-10 ตัว/ กก.	850	กก.	100	85,000.00		
11	ปลานิลสด	ปลานิลสด ขอดเกล็ด ควกั๊วได้ ตัดหัว 4-6 ตัว/ กก.	300	กก.	90	27,000.00		
12	ปลาใบไม้	ปลาใบไม้สด ควกั๊วได้ ตัดหัว 12-15 ตัว/กก.	500	กก.	80	40,000.00		
13	ปลาแป้น	ปลาแป้นสด ควกั๊วได้ ตัดหัว 8-10 ตัว/กก.	215	กก.	80	17,200.00		
14	ปลาสิ่กุน	ปลาสิ่กุนสด ควกั๊วได้ ตัดหัว 10-12 ตัว/กก.	400	กก.	80	32,000.00		
15	ปลาหมึกกล้วย	ปลาหมึกกล้วยสด ยาวไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว 10-12 ตัว/ กก. ลอกหนัง ควกั๊วได้	227	กก.	240	54,480.00		
16	ปลานิลแดดเดียวไร้ก้าง	ปลานิลแดดเดียว ไร้ก้าง ไม่หมักเกลือ	275	กก.	200	55,000.00		
						1,473,430.00		

คณะกรรมการการดำเนินงานลักษณะเฉพาะ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
 (ลงชื่อ).....กรรมการฯ
 (ลงชื่อ).....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
หมวดที่ 5 อาหารประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์								
1	กุนเชียงปลา	บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 490 กรัม ได้มาตรฐาน อย.	6	ถุง	170	1,020.00	วาสนา	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ประกอบการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุถุงแยกกับน้ำแข็ง จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนการส่งมอบสินค้าทุกครั้ง
2	กุนเชียงหมู	บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 900 กรัม ได้มาตรฐาน อย.	610	ถุง	199	121,390.00	เจ้าสัว	
3	เต้าหู้ปลา	บรรจุถุงละ 1 กก. ได้มาตรฐาน อย.	250	กก.	172	43,000.00	ซีพี	
4	เนื้อปลากรายซูด	เนื้อปลากรายซูด สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละ 1 กก.	65	กก.	150	9,750.00		
5	เนื้อปลากรายซูดต้มสุก	150-160 ลูก/ กก. บรรจุถุงละ 1 กก.	275	กก.	130	35,750.00		
6	เนื้อปลาทอดมัน	เนื้อปลาทอดมัน ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	210	กก.	70	14,700.00	ศรีกรมล	
7	เนื้อปูแกะ	เนื้อปูส่วนกรรเชียง เป็นชิ้น บรรจุถุงละ 1 กก.	75	กก.	900	67,500.00		
8	ปลาที่พื้	บรรจุถุงละ 1 กก. ได้มาตรฐาน อย.	175	กก.	185	32,375.00	พีเอฟพี	
9	ปลาทูน่า	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 70 กรัม/ตัว	1,300	ตัว	10	13,000.00		
10	ปลาเส้น	5 เส้น/ 1 กก. ได้มาตรฐาน อย.	90	กก.	100	9,000.00	แอรโ	
11	ปลาหมึกกระดองแห้ง	ปลาหมึกกระดองสด ตากแห้ง ท้องไม่แตก ไม่มีหมึก	55	กก.	300	16,500.00		
12	ลูกชิ้นไก่	1 กก.	40	กก.	135	5,400.00	แอรโ	

คณะกรรมการกึ่งคณะลูกขุนเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ) P. Forin M. M.....กรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
13	ลูกชิ้นปลา	78 ลูก/ กก.ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	75	กก.	115	8,625.00	ไทยเป	
14	ลูกชิ้นปลาจิว	120-140 ลูก/ กก. ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	75	กก.	115	8,625.00	ไทยเป	
15	ลูกชิ้นปลาขาว	82 ลูก/ กก. ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	80	กก.	65	5,200.00	บู๊ตวด	
16	ลูกชิ้นหมู	80-90 ลูก/ กก.ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	340	กก.	150	51,000.00	แชมป์	
17	ไส้กรอกหมู	23 อัน/ กก. ไม่มีพลาสติกหุ้ม ได้มาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	65	กก.	125	8,125.00	เบทาโกร	
18	หมูยอ	260 กรัม/ท่อน ได้มาตรฐาน อย.	975	ท่อน	35	34,125.00	ปิงหงีเซียง	
19	หมูหยอง	บรรจุ≥450กรัม/ถุง เนื้อไม่รวน ได้มาตรฐาน อย.	450	ถุง	250	112,500.00	ปิงหงีเซียง	
20	หอยลาย	ลวกสุก แยกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.	50	กก.	120	6,000.00		
						603,585.00		
หมวดที่ 6 อาหารประเภทผัก ผลไม้ ที่ได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ GAP								
1	กระเจี๊ยบสด	ฝักอ่อน สีเขียว	75	กก.	26	1,950.00		
2	กวางตุ้ง	ไม่ติดใบแก่	1,150	กก.	33	37,375.00		
3	กวางตุ้งใต้หัว	ไม่ติดใบแก่	630	กก.	65	40,950.00		
4	กะหล่ำปลี	ไม่ติดใบแก่	3,550	กก.	31	110,760.00		

คณะกรรมการกึ่งนคกณลักษณะเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ) *Pravin Man*.....กรรมการฯ
(ลงชื่อ) *Dr.*.....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
5	ข้าวโพดอ่อน	ข้าวโพดฝักอ่อน แยกเปลือก	115	กก.	59	6,727.50		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนนุ่มเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ในอาหารประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ มาตรฐาน GAP หรือ มาตรฐานอื่นๆ หรือเทียบเท่า ที่รับรองว่าเป็นพืชปลอดสารพิษ/สารเคมีตกค้าง และ ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันเสนอราคาและเมื่อเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบทุกครั้ง
6	ข้าวอ่อน	ข้าวอ่อน ลอกเปลือก	50	กก.	39	1,950.00		
7	คะน้าต้นใหญ่	ลำต้นไม่แก่ ไม่ติดใบแก่	1,050	กก.	26	27,300.00		
8	ดอกกะหล่ำ	ไม่ติดใบแก่	650	กก.	65	42,250.00		
9	คะน้า	หัวตะไคร้ ตัดใบ แยกเปลือกแก่	40	กก.	26	1,040.00		
10	แตงกวา	ผลอ่อน 12-15 ผล/กก. ไม่ขม	1,250	กก.	33	40,625.00		
11	ถั่วฝักยาว	ฝักตรง ไม่พอง ไม่พาม	1,500	กก.	65	97,500.00		
12	ถั่วพู	ฝักอ่อน	25	กก.	104	2,600.00		
13	บวบเหลี่ยม	ผลตรง ยาว	1,100	กก.	36	40,040.00		
14	ใบกระเพรา	ใบอ่อน ติดกัน	85	กก.	65	5,525.00		
15	ใบกุยช่าย	ใบกุยช่ายเขียว ติดลำต้น	30	กก.	78	2,340.00		
16	ใบมะกรูด	ใบอ่อน ติดกัน	16	กก.	104	1,664.00		
17	ฝักกาดขาวปลี	ไม่ติดใบแก่	2,325	กก.	33	75,562.50		
18	ฝักกาดหอม	ไม่ติดใบแก่	25	กก.	104	2,600.00		
19	ฝักกูด	ยอดอ่อน	210	กก.	65	13,650.00		
20	ฝักชี่	รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง	345	กก.	156	53,820.00		
21	ฝักบุงเงิน	รากไม่ติดดิน ไม่ติดใบเหลือง	1,925	กก.	52	100,100.00		
22	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ อวบ เม็ดตรง	250	กก.	78	19,500.00		
23	มะเขือเทศราชินี	ผลแก่จัด สีแดง ลูกขนาดกลาง	125	กก.	91	11,375.00		
24	มะเขือพวง	เตี๊ยะ	40	กก.	65	2,600.00		

คณะกรรมการกลุ่มคุณลักษณะเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค (วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้ (ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
25	มะเขือยาว	ผลตรง ยาว	380	กก.	52	19,760.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนนุ่มเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ใน การประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนการที่กำกับดูแล ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ มาตรฐาน GAP หรือ มาตรฐานอื่นๆ หรือเทียบเท่า ที่รับรองว่าเป็นพืชปลอดสารพิษ/สารเคมีตกค้าง และ ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันราคาและเมื่อเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบทุกครั้ง
26	มะนาว	ผลใหญ่ สด แก่จัด น้ำเยอะ	15	กก.	58	870.00		
27	มะระจีน	ผลตรง ยาว ขนาดกลาง	900	กก.	52	46,800.00		
28	ยอดคะหล่ำ	ยอดอ่อน ไม่ติดใบแก่	900	กก.	65	58,500.00		
29	ลูกมะกรูด	ผลใหญ่ แก่จัด	120	กก.	26	3,120.00		
30	สายบัว	ดอกเปลือก หั่นชิ้นละ 5 ซม. ไม่แช่น้ำ	650	กก.	34	22,100.00		
31	เห็ดนางฟ้า	ดอกสวย ไม่เปียกน้ำ	2,050	กก.	91	186,550.00		
32	เห็ดฟาง	ดอกตูม ขนาดกลาง-ใหญ่ ไม่มีเศษดินติด	225	กก.	156	35,100.00		
33	เห็ดหูหนู	ดอกหนา ไม่ฉ่ำน้ำ	250	กก.	83	20,800.00		
34	โหระพา	ใบอ่อน ติดก้าน	150	กก.	78	11,700.00		
35	กล้วยไข่	สุกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่งอม	1,500	กก.	46	68,250.00		
36	กล้วยน้ำว้า	สุกใหญ่ แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่งอม	140	กก.	31	4,340.00		
37	กล้วยหอม	สุกใหญ่ปานกลาง แก่จัด สุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่งอม	550	กก.	46	25,300.00		
38	แก้วมังกร	ผลใหญ่ 3-4 ผล/กก. สุก ไม่ช้ำ เนื้อสีขาว	3,500	กก.	50	175,000.00		
39	ขนุน	แก่เมล็ด เนื้อแน่น กรอบ สีเหลือง	18	กก.	137	2,457.00		
40	ชมพู	ขนาด 7-10 ลูก/กก. สุก ไม่ช้ำ	555	กก.	55	30,525.00	ทับทิมจันทร์	
41	แตงโม	ลูกใหญ่ สุกสีแดง ได้เมล็ด เนื้อแน่น รสหวาน	6,000	กก.	25	150,000.00	กินรี/ตอปีโต	

คณะกรรมการกึ่งอัตโนมัติ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
42	ฝรั่ง	4-6 ลูก/กก. ผลแก่จัดเหมาะสมต่อการบริโภค	550	กก.	42	23,100.00	กิมจู/ไร่เมล็ด	
43	มะละกอสุก	0.6-1 กก./ผล สุกเสมอกัน ไม่และ ไม่ซ้ำ	1,680	กก.	30	50,400.00	ฮอลแลนด์	
44	สับปะรดสุก	≥1 กก./ผล สุกเสมอกัน รสหวาน เนื้อหนึ่ง เหมาะสมต่อการบริโภค	4,450	กก.	25	111,250.00	ปัตตาเวีย/สีทอง	
						1,785,726.00		
หมวดที่ 7 อาหารประเภท ผักทั่วไป								
1	กระชายฝอย	กระชายสดขอย เส้นเล็ก	45	กก.	80	3,600.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด มีความอ่อนแอกว่าเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ใน
2	กระชายหัว	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	35	กก.	70	2,450.00		ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาล
3	ขิงแก่	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	20	กก.	60	1,200.00		ราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล เป็น
4	ขิงฝอย	ขิงสดขอย เส้นเล็ก	300	กก.	65	19,500.00		พืชที่ปลอดภัยจากสารพิษ/สารเคมีตกค้าง ไม่เกินปริมาณที่
5	ต้นตำแย	ไม่ติดใบแก่ ราคาไม่ติดดิน	300	กก.	120	36,000.00		กฎหมายกำหนด
6	แคร์รอต	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	1,000	กก.	40	40,000.00		
7	ต้นหอม	ปลายไม่เหลือง ราคาไม่ติดดิน	650	กก.	120	78,000.00		
8	ตำลึง ใบ	ใบดกสีอ่อน เต็มใบ	235	กก.	50	11,750.00		
9	แตงโมอ่อน	ลูกอ่อน กลม	100	กก.	25	2,500.00		คณะกรรมการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์เฉพาะ
10	ถั่วงอก	ไม่แช่น้ำ	925	กก.	25	23,125.00		(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
11	ถั่วลิสงเตา	ฝักอ่อน อวบ	165	กก.	120	19,800.00		(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
12	บร็อคโคลี่	ไม่ติดใบแก่ ก้านดอกไม่ยาว	450	กก.	100	45,000.00		(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
13	ใบแมงลัก	ใบอ่อน ติดกัน	20	กก.	60	1,200.00		

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
14	ผักบุ้งไทยต้นขาว	ยอดอ่อน ลำอวบ	800	กก.	30	24,000.00		
15	เผือก	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	125	กก.	60	7,500.00		
16	พริกชี้หนูเขียว	เด็ดก้าน เม็ดสีเขียว	100	กก.	120	12,000.00		
17	พริกชี้หนูแดง	เด็ดก้าน เม็ดสีแดง	125	กก.	140	17,500.00		
18	พริกชี้ฟ้าเขียว	เด็ดก้าน เม็ดสีเขียว	135	กก.	120	16,200.00		
19	พริกชี้ฟ้าแดง	เด็ดก้าน เม็ดสีแดง	195	กก.	140	27,300.00		
20	พริกหวาน	ลูกใหญ่ คละสี เขียว เหลือง แดง	25	กก.	150	3,750.00		
21	พริกเขียว	>2 กก./ผล เนื้อหนา ไม่พำม	2,250	กก.	25	56,250.00		
22	พริกทอง	>2 กก./ผล แก่จัด เนื้อมัน หนา	750	กก.	25	18,750.00		
23	มะเขือเทศผลใหญ่	ผลใหญ่ สุกสีแดง ไม่ขำ	250	กก.	35	8,750.00		
24	มะเขืออ่อน	ผลอ่อน ขนาดเท่ากัน	2,050	กก.	30	61,500.00		
25	มะละกอดิบ	มะละกอดิบ หั่นชิ้น	275	กก.	20	5,500.00		
26	มันเทศ	หัวใหญ่ ผิวเรียบ ไม่มีดินติด	500	กก.	30	15,000.00		
27	หัวปลี	หัวใหญ่ ไม่ได้เปลือกแถมมากเกินไป	225	กก.	15	3,375.00		
28	หัวผักกาดขาว	หัวใหญ่ อวบ ขาว ตรง	1,500	กก.	36	54,000.00		
						615,500.00		
หมวดที่ 8 อาหารประเภทผลไม้ทั่วไป								
1	แคนตาลูป	1-2 ผล/กก. สุก รสหวาน เนื้อหนา ไม่ขำ	5,000	กก.	38	190,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สด สะอาด
2	เงาะโรงเรียน	20-25 ผล/กก. ไม่เปียกน้ำ ผลสวย ไม่ขำ ขนไม่ดำ	750	กก.	35	26,250.00		สุกมีความเหมาะสมต่อการบริโภค มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

คณะกรรมการกึ่งบัณฑิตวิทยาลัยเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ)..... 19/06/2564.....กรรมการฯ
(ลงชื่อ)..... ๓๖.....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
3	ดองกอง	ผลใหญ่ ไม่หลุดออกจากข้อ ผลสวยไม่ช้ำ	1,000	กก.	35	35,000.00		ราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล เป็นผลไม่พึงลดภัยจากสารพิษ/สารเคมีตกค้าง ไม่เกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด
4	ส้มเขียวหวาน	8-12 ผล/กก. รสหวาน ไม่พำม ผลสวยไม่ช้ำ	1,750	กก.	70	122,500.00		
5	สาหร่ายฝรัง	3-4 ผล/กก. รสหวาน ผลสวย ไม่ช้ำ	1,500	กก.	50	75,000.00		
6	แอปเปิ้ลแดง	5 -6 ผล/กก. เนื้อแน่น กรอบ ผลสวย ไม่ช้ำ	1,300	กก.	50	65,000.00		
						513,750.00		
หมวดที่ 9 อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด								
1	กระทังใบตอง	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว ไม่มีเชื้อรา	1,800	ใบ	1	1,800.00		คณะกรรมการกักตักเกณฑ์เฉพาะ (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ) <u>ประวิทย์</u>กรรมการ (ลงชื่อ) <u>พิ</u>กรรมการ
2	กล้วยเตี้ยเส้นใหญ่	ไม่ใช่เส้นเกาลูน ไม่มีกลิ่นอับหืน ไม่ใช่ น้ำมันเก่าคลุกเส้น	250	กก.	30	7,500.00	ดอกบัว	
3	กะทิสด	หัวกะทิ คั้นสด บรรจุ 1 กก./ถุง	800	กก.	70	56,000.00		
4	ไข่เค็มแดง	บรรจุถุงละ 25 ฟอง ได้มาตรฐาน ออ.	110	ถุง	160	17,600.00	เคซีเอฟ	
5	เผือกกล้วย	เนื้อหนียว นุ่ม ไม่รวมน้ำ	125	กก.	20	2,500.00		
6	เต้าเจี้ยวขาว	เม็ดดำไม่เปื่อยยุ่ยเป็นน้ำ	50	กก.	40	2,000.00		
7	เต้าหูขาวแข็ง	แผ่นสีเหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	2,850	แผ่น	25	71,250.00	อังกี้	
8	เต้าหูหลอดไข่	>100กรัม/หลอด ได้มาตรฐาน ออ.	2,600	หลอด	12	31,200.00	เกษตร	
9	เต้าหูอ่อนขาว	>150กรัม/แผ่น ท่อใบตอง ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว เนื้อไม่แข็ง	800	แผ่น	10	8,000.00		
10	เต้าหูอ่อนเหลือง	>150กรัม/แผ่น ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว สีเหลืองนวล	1,000	แผ่น	10	10,000.00		

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
11	ทัพบิมกรอบ	เฉพาะเนื้อทัพบิมกรอบ ไม่รวมน้ำ	100	กก.	55	5,500.00		
12	บะหมี่เหลือง	บรรจุ 1กก./ถุง ได้มาตรฐาน อย.	130	กก.	50	6,500.00	บางกอก	
13	ผักรวมต้มสุกแช่แข็ง	บรรจุ 1กก./ถุง (แครอท เม็ดถั่วลันเตา ข้าวโพด) แช่แข็ง ได้มาตรฐาน อย.	170	กก.	100	17,000.00	แอโร	
14	แผ่นกล้วย	สีเหลือง แผ่นบาง บรรจุ ≥ 100 แผ่น ได้มาตรฐาน อย.	20	ห่อ	18	360.00	นำชัย	
15	มะขามเปียก	มะขามเปรี้ยว สุก แกะเปลือก แกะเม็ด ไร้ก้าน บรรจุถุงละ 1 กก.	120	กก.	60	7,200.00		
16	ลอดช่องไทย	เส้นเหนียวนุ่ม สีเขียว/สีขาว ไม่มีน้ำ ตัวสวย	75	กก.	25	1,875.00		
17	ลูกจาก	สีขาว ใส ไม่แก่ เหมาะสมต่อการบริโภค	65	กก.	70	4,550.00		
18	เส้นขนมจีน	เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เหนียว ไม่เปรี้ยว	75	กก.	30	2,250.00		
19	หัวผักกาดฝอยเส้น	สะอาด หั่นเส้นฝอย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีน้ำตาลอ่อน เนื้อนิ่ม	300	กก.	80	24,000.00	แมตสัน	
20	กะปิ	บรรจุ ≥ 400 กรัม/กระปุก	100	กป.	75	7,500.00	ตราชูตราช่าง	
21	เกลือป่น	บรรจุ ≥ 1 กก./ถุง เกลือบริสุทธิ์	90	กก.	18	1,620.00	ปรังทิพย์	
22	เครื่องปรุงของ	น้ำตาลและพริกป่นถุงละ 50 คู่	160	แพค	48	7,680.00	ไรทิพย์	
23	เต้าหู้ยี้แดง	บรรจุ ≥ 250 กรัม/ขวด	50	ขวด	35	1,750.00	เด็กสมบูรณ์	
24	น้ำมันงา	บรรจุ ≥ 700 กรัม /ขวด	250	ขวด	30	7,500.00	อสร.	

คณะกรรมการกึ่งนคณลักษ์ณะเฉพาะ
(ลงชื่อ)ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ) Pratun T -
(ลงชื่อ) พิกรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหาร) จำนวน 9 หมวด

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
25	น้ำตาลอ้อยผสมน้ำตาลมะพร้าว	บรรจุ > 1 กก./ถุง	500	กก.	60	30,000.00	มิตรผล	
						333,135.00		

เงื่อนไข :

รวม 9,093,996.00 บาท

1. ต้องเป็นไปตามคุณลักษณะและข้อกำหนด , ในการยื่นเอกสารประกอบ แคตตาล็อกสินค้า ต้องระบุยี่ห้อสินค้าที่ซื้อสินค้าที่มีการอ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้)
2. ส่งสินค้าทุกวัน เวลา 08.30 น.หรือตามเวลาที่กำหนดในแต่ละครั้ง ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี
3. ถ้าสินค้าไม่ตรงตามคุณลักษณะหรือไม่ครบถ้วนตามจำนวน ผู้ประกอบการต้องเปลี่ยนหรือจัดทำให้ครบและมาส่งภายใน 2 ชม.
4. การพิจารณาตรวจรับของคณะกรรมการตรวจรับ ถือเป็นที่สุด
5. ถ้าไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด จะมีบทลงโทษตามระเบียบของทางราชการที่กำหนด

คณะกรรมการกึ่งนคณลักษณะเฉพาะ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
 (ลงชื่อ) *พิศม ๗1*.....กรรมการฯ
 (ลงชื่อ) *พิศม*.....กรรมการฯ