

รายละเอียดคุณลักษณะประกวดราคาซื้อวัสดุอาหาร
โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑. ความเป็นมา

ตามที่โรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา ได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๙ งบดำเนินงาน เพื่อจัดซื้อวัสดุสำหรับประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาภายใน โรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๔,๒๖๘,๑๖๐.- บาท (สี่ล้านสองแสนหกหมื่นแปดพัน หนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน) นั้น ฝ่ายโภชนาการมีหน้าที่จัดบริการอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้ป่วย ซึ่งวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหาร นั้นเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง สำหรับการจัดหาอาหารสด อาหารแห้งเพื่อให้บริการผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาภายในโรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา

๒. วัตถุประสงค์โครงการ

เพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาภายในโรงพยาบาลธัญญารักษ์ สงขลา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๙ โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้ แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบ ของทางราชการ

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นและต้องไม่เป็นผู้มี ผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคา กับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคา ซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคา อย่างเป็นธรรม

๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาล ไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อว่าเป็นคู่สัญญาที่ไม่ได้แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปราม การป้องกันทุจริตแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายของโครงการที่ บุคคล หรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕)

๓.๖ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของ กรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือก และหากมีการทำสัญญาซึ่งมีมูลค่าตั้งแต่ ๕๐๐,๐๐๐.- บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) ขึ้นไปกับโรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา ให้รับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การรับจ่ายแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทถ้วน

 / สามารถจ่าย...

สามารถจ่ายเป็นเงินสดได้และให้จัดทำบัญชีแสดงรายรับรายจ่ายยื่นต่อกรมสรรพากร และปฏิบัติตามประกาศ คณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคล เป็นคู่สัญญา กับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕).

๔. รูปแบบรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ

- ตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (บัญชีรายการวัสดุอาหาร)

๕. ระยะเวลาส่งมอบวัสดุ

ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย

๖. สถานที่ส่งมอบของ

วันต่อวัน เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๙ ณ. โรงพยาบาล ธีธัญญารักษ์สงขลา เลขที่ ๑๘๖ หมู่ที่ ๘ ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ๙๐๐๐๐

๗. วงเงินในการจัดหา

ด้วยเงินงบประมาณปี ๒๕๕๙ ภายในวงเงิน ๔,๒๖๘,๑๖๐.-บาท (สี่ล้านสองแสนหกหมื่นแปดพันหนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน) ซึ่งเป็นราคารวมที่ได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายที่พึงปรารถนาแล้ว

๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม

ผู้สนใจติดต่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม เสนอแนะวิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผยตัวได้ที่ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา โรงพยาบาลธีธัญญารักษ์สงขลา ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ๙๐๐๐๐ หรือสอบถามรายละเอียดได้ในวันและเวลาราชการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๗๔๔๖๖-๘๓๙๔


คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) และร่างเอกสารประกวดราคา ตามคำสั่งโรงพยาบาลธีธัญญารักษ์สงขลา เลขที่ ๑๙๗/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๘ ตุลาคม ๒๕๕๘

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวอ้อมเดือน บุญยามณี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสุดใจ พันธุ์ภักดี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

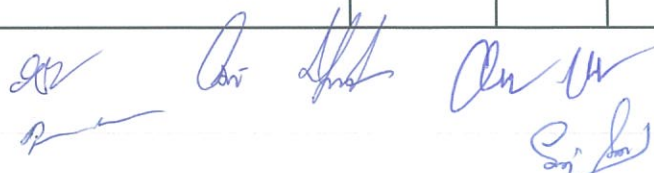
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสุดาดาทองนิม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางยุพิน เรืองศิลป์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ เพชรสง)
เจ้าพนักงานอาชีวบำบัดชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๙ ของโรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา

| ลำดับ | รายการ | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------|---|--|---------------------------------|--------------|----------|---------|
| ๑ | ก.หมวดเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด ไม่มีรอยชำเขี้ยว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ประเภทไก่ เนื้อวัว ไก่บด | ไม่ติดมัน, หนังบดละเอียด, ไก่สดไม่มีกระดูกปนมา, ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละ ๑ กก. ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล มีใบรับรองมาตรฐานที่มีอายุการ รับรองจนถึงปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นอย่างต่ำ | ๑,๐๑๐ | กก. | ๑๐๖ | ๑๐๗,๐๖๐ |
| ๒ | น่องไก่ | เต็มน่อง, ไก่สด (๑ กิโลกรัม = ๑๐ น่อง) ไม่แช่แข็ง | ๑,๑๗๐ | กก. | ๑๐๐ | ๑๑๗,๐๐๐ |
| ๓ | ปีกไก่ | เต็มปีก,ไก่สด ๑ กิโลกรัม = ๑๑ ปีก ไม่แช่แข็ง | ๙๗๐ | กก. | ๘๕ | ๘๒,๔๕๐ |
| ๔ | ไก่ซีกสับ | ใช้ไก่ซีกนำมาสับ ไม่เอาตีนและหัว, ไก่สับชิ้นขนาดพอคำ, ไก่สด | ๔,๔๙๑ | กก. | ๙๖ | ๔๓๑,๑๓๖ |
| ๕ | ไก่หั่น | ใช้ไก่เนื้อล้วน, ไก่สดไม่ติดมัน หั่นสำเร็จไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น | ๔๒๐ | กก. | ๑๑๐ | ๔๖,๒๐๐ |
| ๖ | เนื้อวัวเกรด ๒ | เนื้อส่วนสะโพกหั่นไม่ติดมัน | ๖๖๐ | กก. | ๒๔๖ | ๑๖๒,๓๖๐ |
| ๗ | ลูกชิ้นปลารี่ | หรือเรียกว่าลูกชิ้นปลารักบี้,ทำจากปลาเนื้อดี หมดอายุไม่เกินปี ๒๕๕๙ | ๙๐ | กก. | ๖๐ | ๕,๔๐๐ |
| ๘ | ลูกชิ้นปลาแผ่น | แผ่นขนาด กว้างxยาว = ๒ x ๕ นิ้ว ไม่มีกลิ่นเหม็น | ๘๑๐ | แผ่น | ๑๔ | ๑๑,๓๔๐ |
| ๙ | ลูกชิ้นปลาขนาดกลาง | ทำจากปลาเนื้อดี กำหนดวันหมดอายุไม่เกินปี ๒๕๕๙ | ๔๒ | กก. | ๖๐ | ๒,๕๐๐ |
| | | | | | | |



| ลำดับ | รายการ | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------------|-------------------------------|---|---------------------------------|--------------|----------|-----------|
| ๑๐ | กุ้งสดหัวมันกลาง ปอกสำเร็จ | กุ้งหัวมัน ๑๑ ตัว/ขีด หรือกุ้งขาว ใช้เฉพาะเนื้อกุ้ง | ๙๘๐ | กก. | ๓๐๐ | ๒๙๔,๐๐๐ |
| ๑๑ | กุ้งสดหางแดงใหญ่ | กุ้งหางแดง ขนาด ๖-๗ ตัว/ขีด ไม่แช่แข็ง,สด | ๙๐ | กก. | ๓๐๐ | ๒๗,๐๐๐ |
| ๑๓ | กุ้งฝอย | กุ้งตัวเล็กฝอย,สด | ๑๗ | กก. | ๑๒๐ | ๒,๐๐๐ |
| ๑๔ | ปลาทุใหญ่ทำสำเร็จ | น้ำหนัก ๑๓๐ - ๑๔๐ กรัม/ตัว ควักไส้ออก, ขอดเกล็ด ปลามีเหงือกแดง, สดไม่มีเมือก, ไม่มีพยาธิ, ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า, เนื้อไม่แตก | ๗๘๐ | กก. | ๑๐๐ | ๗๘,๐๐๐ |
| ๑๕ | ปลาทุกลางทำสำเร็จ | น้ำหนัก ๑๑๐ - ๑๒๐ กรัม/ตัว ควักไส้ออก ,ขอดเกล็ด,ปลามีเหงือกแดง, สด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ, ไม่มีกลิ่นเหม็น ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก | ๙๐๐ | กก. | ๙๔ | ๘๔,๖๐๐ |
| ๑๖ | ปลากระพง หั่นชิ้นสำเร็จ | ปลาขนาดตัวละ ๓.๕ - ๕ กิโลกรัม สับชิ้นขนาด ๑ คนกินใช้ทั้งตัว | ๔๐ | กก. | ๒๒๐ | ๘,๘๐๐ |
| ๑๗ | ปลามะยงหั่นชิ้นสำเร็จ | ปลาหั่นชิ้น ๑ คนกิน | ๑,๙๙๓ | กก. | ๑๕๐ | ๒๙๘,๙๕๐ |
| ๑๘ | ปลาตุ๋นสำเร็จ | น้ำหนัก ๓๐๐ กรัม/ตัว หั่นเป็นชิ้น | ๑,๕๐๐ | กก. | ๗๕ | ๑๑๒,๕๐๐ |
| ๑๙ | ปลากระทิงทำสำเร็จ | ตัวยาวประมาณ ๖ นิ้ว ทำสำเร็จ | ๒๔๐ | กก. | ๖๕ | ๑๕,๖๐๐ |
| ๒๐ | ปลากระบอกกลาง | น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/ตัว | ๑๐ | กก. | ๑๘๐ | ๑,๘๐๐ |
| ๒๑ | ปลาแดงกลางทำสำเร็จ | น้ำหนัก ประมาณ ๑๒๐ กรัม/ตัว ทำสำเร็จ | ๑,๔๑๗ | กก. | ๙๒ | ๑๓๐,๓๓๓ |
| ๒๒ | หอยแครงลวก | สดตัวกลาง ลวกสุก | ๑๐๐ | กก. | ๑๔๐ | ๑๔,๐๐๐ |
| ๒๓ | ปลาหมึกไข่ | สด น้ำหนัก ๑๐๐ กรัม/ตัว | ๑๐๐ | กก. | ๑๒๐ | ๑๒,๐๐๐ |
| รวมทั้งสิ้น | | | | | | ๒,๐๔๕,๐๒๓ |

| ลำดับ | รายการ | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------------|---|--|---------------------------------|--------------|----------|---------|
| ๑ | ข. หมวดไขต่าง ๆ ไขไก่สดเบอร์ ๒ | เบอร์ ๒, สด บรรจุในถาดไข, ไม่มีมูลไก่ติดมากับเปลือก, เลี้ยงในโรงเรือนปิด | ๖๖,๖๖๗ | ฟอง | ๔ | ๒๖๖,๖๖๗ |
| ๒ | ไขเค็มสุก | น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ฟอง ต้มสุก | ๑๔,๑๖๗ | ฟอง | ๖ | ๘๕,๐๐๐ |
| ๓ | ไขเป็ด | น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ฟอง | ๒,๒๕๐ | ฟอง | ๕ | ๑๑,๒๕๐ |
| รวมทั้งสิ้น | | | | | | ๓๖๒,๙๑๗ |
| ๑ | ค. หมวดผักสดและผลไม้ ประเภทผักสด ตะไคร้ | จำนวน ๑๐๐ ต้น/มัด น้ำหนักประมาณ ๕ กก | ๕๐ | มัด | ๑๒๐ | ๖,๐๐๐ |
| ๒ | พริกชี้ฟ้าแดง | สีแดง สด | ๗๕ | กก. | ๘๐ | ๖,๗๕๐ |
| ๓ | แตงกวา | แตงร้านผลใหญ่, สด | ๑,๐๐๐ | กก. | ๒๕ | ๒๕,๐๐๐ |
| ๔ | มะเขือยาว | ผลสวย | ๗๕ | กก. | ๓๗ | ๒,๗๗๕ |
| ๕ | ต้นหอม | สีเขียว สด | ๙๒ | กก. | ๑๐๙ | ๙,๙๙๒ |
| ๖ | ใบรา | จำนวน ๑๐ ต้น/กำ | ๑๒๕ | กำ | ๗ | ๘๗๕ |
| ๗ | โหระพา | จำนวน ๑๐ - ๑๒ ต้น/กำ | ๒๙๒ | กำ | ๗ | ๒,๐๔๒ |
| ๘ | มะเขือเทศ | สด, ผลโต | ๑๐๐ | กก. | ๔๗ | ๔,๗๐๐ |
| ๙ | ผักแกงเลียงชนิดเบา | ผักใบ | ๑๖๗ | กก. | ๕๕ | ๙,๑๖๗ |
| ๑๐ | ผักแกงเลียงชนิดหนัก | ผักหัว, ดอก | ๒๕๐ | กก. | ๕๕ | ๑๓,๗๕๐ |
| ๑๑ | แครอท | | ๖๖๗ | กก. | ๔๐ | ๒๖,๖๖๗ |
| ๑๒ | หอมใหญ่ | | ๘๓๓ | กก. | ๓๔ | ๒๘,๓๓๓ |
| ๑๓ | พริกขี้หนูสดเด็ดก้าน | พริกเหลือง เด็ดก้าน | ๑๒๕ | กก. | ๑๖๐ | ๒๐,๐๐๐ |
| ๑๔ | พริกหยวก | | ๖๓ | กก. | ๘๐ | ๕,๐๐๐ |

| ลำดับ | รายการ | รายละเอียด (คุณลักษณะอาหาร) | จำนวน ที่ขอใช้ใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------|-------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------|----------|---------|
| ๑๕ | ข้าสด | อ่อน ๆ | ๒๙ | กก. | ๖๐ | ๑,๗๕๐ |
| ๑๖ | ผักกาดขาว | สด, ไม่เปื่อยหลุด | ๘๓ | กก. | ๓๘ | ๓,๑๖๗ |
| ๑๗ | เห็ดนางฟ้า | สด | ๕๐ | กก. | ๙๗ | ๔,๘๕๐ |
| ๑๘ | เห็ดหูหนูสด | ไม่เปื่อย | ๑๕ | กก. | ๑๐๐ | ๑,๕๐๐ |
| ๑๙ | ผักคะน้า | | ๒๕๐ | กก. | ๓๐ | ๗,๕๐๐ |
| ๒๐ | ยอดชะมวง | ยอดอ่อน ๆ | ๑๖๗ | ก้า | ๗ | ๑,๑๖๗ |
| ๒๑ | ฟักเขียว | อ่อน ๆ | ๑,๒๕๐ | กก. | ๑๙ | ๒๓,๗๕๐ |
| ๒๒ | ยอดมะพร้าว | อ่อน, ไม่เปื่อย | ๒๐๘ | กก. | ๖๕ | ๑๓,๕๔๒ |
| ๒๓ | หัวห้กาดขาว | ไม่หั่น | ๕๔๒ | กก. | ๓๐ | ๑๖,๒๕๐ |
| ๒๔ | ผักชี | สด, ไม่เปื่อย | ๑๐ | กก. | ๑๑๕ | ๑,๑๕๐ |
| ๒๕ | ดอกกล่ำ | ตัดแต่งแล้ว | ๑๒๕ | กก. | ๘๐ | ๑๐,๐๐๐ |
| ๒๖ | ถั่วฝักยาว | ความยาว ๔๕ - ๕๕ เซนติเมตร | ๔๕๘ | กก. | ๔๗ | ๒๑,๕๔๒ |
| ๒๗ | กล่ำปลี | ตัดแต่งแล้ว | ๑๖๗ | กก. | ๓๒ | ๕,๓๓๓ |
| ๒๘ | ข้าวโพดอ่อน | อ่อน ๆ | ๘๓ | กก. | ๕๐ | ๔,๑๖๗ |
| ๒๙ | มะเขือเปราะ | อ่อน ๆ | ๒๓๓ | กก. | ๓๔ | ๗,๙๓๓ |
| ๓๐ | สับปะรดหั่น | หั่นสำเร็จ | ๒๕๐ | กก. | ๓๐ | ๗,๕๐๐ |
| ๓๑ | กวาดุ้ง | อ่อน ๆ | ๖๖๗ | กก. | ๒๔ | ๑๖,๐๐๐ |
| ๓๒ | มันเทศ | ไม่ขึ้นรา | ๑๒๕ | กก. | ๓๐ | ๓,๗๕๐ |
| ๓๓ | ผักบุ้งไทย | อ่อน ๆ | ๑๒๕ | กก. | ๒๗ | ๓,๓๗๕ |
| ๓๔ | ใบกระเพรา | ทำสำเร็จ ๑ กิโลกรัม/ ๒๕ ก้า | ๗๕๐ | ก้า | ๗ | ๕,๒๕๐ |
| ๓๕ | น้ำมะนาว | ขนาด ๕๐๐ ซีซี/ขวด | ๒๙๒ | ขวด | ๑๖ | ๔,๖๖๗ |
| ๓๖ | ถั่วงอก | สด, ไม่เปื่อย | ๒๕๐ | กก. | ๑๙ | ๔,๗๕๐ |
| ๓๗ | สับปะรดดิบ | ทั้งผล | ๒๕๐ | กก. | ๑๕ | ๓,๗๕๐ |





| ลำดับ | รายการ | รายละเอียด (คุณลักษณะอาหาร) | จำนวน ที่ขอใช้ใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------------|---|---|-----------------------------|--------------|----------|---------|
| ๓๘ | มะนาว | น้ำหนัก ๓๐ - ๔๐ กรัม/ผล | ๘๓๓ | ผล | ๕ | ๔,๑๖๗ |
| ๓๙ | -ขมิ้นสด | หัวใหญ่ | ๔๒ | กก. | ๗๕ | ๓,๑๒๕ |
| ๔๐ | บวบเหลี่ยม | สด, ผลใหญ่ | ๒๕๐ | กก. | ๒๙ | ๗,๒๕๐ |
| ๔๑ | หยวกอ่อน | อ่อนๆ หั่นสำเร็จ | ๘๓ | กก. | ๔๐ | ๓,๓๓๓ |
| ๔๒ | ขุ่นอ่อน | อ่อนๆ หั่นสำเร็จ | ๘๐ | กก. | ๔๐ | ๓,๒๐๐ |
| ๔๓ | ฟักทอง | | ๒๐๘ | กก. | ๒๗ | ๕,๖๒๕ |
| ๔๔ | คุณปอก | ปอกสำเร็จ | ๑๖๗ | กก. | ๔๕ | ๗,๕๐๐ |
| ๔๕ | ประเภทผลไม้ ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม, แก่จัด, ไม่ขำ, ผลงาม, สด, ไม่มีแมลงหรือหนอน แดงโม | ผลขนาด ๑.๕ - ๒ กิโลกรัม/ผล เนื้อแดง หวาน | ๓๗๕ | กก. | ๒๕ | ๙,๓๗๕ |
| ๔๖ | กล้วยไข่ | | ๖๖๗ | กก. | ๓๕ | ๒๓,๓๓๓ |
| ๔๗ | แอปเปิล | ชนิดกร่ำ | ๗๕๐ | ผล | ๑๐ | ๗,๕๐๐ |
| ๔๘ | กล้วยหอม | | ๑,๒๕๐ | กก. | ๓๕ | ๔๓,๗๕๐ |
| ๔๙ | แก้วมังกร | รสหวาน | ๔ | กก. | ๖๕ | ๒๖๑ |
| ๕๐ | ฝรั่ง | | ๑๓ | กก. | ๔๔.๕ | ๕๕๖ |
| รวมทั้งสิ้น | | | | | | ๔๕๒,๖๗๗ |





| ลำดับ | รายการ | รายละเอียด (คุณลักษณะอาหาร) | จำนวน ที่ขอใช้ใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------|--|---------------------------------|-----------------------------|--------------|----------|---------|
| ๑ | ง.หมวดอาหารแห้ง เบ็ดเตล็ด หมวดอาหารแห้ง ข้าวสาร | ข้าวหอมมะลิที่อ่อน เกรดA | ๓,๕๐๓ | กก | ๓๕ | ๑๒๒,๖๐๕ |
| ๒ | นมเปรี้ยว | ขนาด ๑๘๐ ซีซี/กล่อง | ๑,๒๐๐ | กล่อง | ๑๒ | ๑๔,๔๐๐ |
| ๓ | เต้าเจี้ยว | ขนาด ๗๕๐ ซีซี/ขวด | ๑๐๘ | ขวด | ๒๐ | ๒,๑๖๗ |
| ๔ | เครื่องปรุงรส | | ๔๒ | กก | ๑๑๐ | ๔,๕๘๓ |
| ๕ | ซีอิ้วใส | ขนาด ๕๕๐ ซีซี/ขวด | ๑๖๗ | ขวด | ๒๐ | ๓,๓๓๓ |
| ๖ | น้ำตาลทราย | ถุงละ ๑ กิโลกรัม | ๕๐๐ | กก. | ๒๔.๕ | ๑๒,๒๕๐ |
| ๗ | น้ำปลา | ขนาด ๗๕๐ ซีซี/ขวด ขวดพลาสติก | ๔๑๗ | ขวด | ๑๕ | ๖,๒๕๐ |
| ๘ | น้ำมันหอย | ขนาด ๑ กิโลกรัม/แกลลอน | ๑๐๐ | แกลลอน | ๒๙ | ๒,๙๐๐ |
| ๙ | น้ำมันพืช | ขนาด ๑๗ กิโลกรัม/มัด/ปีบ | ๑๒๕ | มัด | ๖๐๐ | ๗๕,๐๐๐ |
| ๑๐ | พริกไทย | ขวดเล็ก น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ขวด | ๑๒๕ | ขวด | ๑๖ | ๒,๐๐๐ |
| ๑๑ | พริกไทยดำ | | ๘ | กก. | ๓๙๐ | ๓,๒๕๐ |
| ๑๒ | วุ้นเส้น | น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม | ๑๒๕ | ถุง | ๕๐ | ๖,๒๕๐ |
| ๑๓ | ส้มแขก | ใหม่ๆ, แห้ง, ไม่ขึ้นรา | ๑๓ | กก. | ๒๐๐ | ๒,๕๐๐ |
| ๑๔ | เกลือป่น | น้ำหนักห่อละ ๒๓๐ กรัม | ๑,๐๐๐ | ห่อ | ๒.๕ | ๒,๕๐๐ |
| ๑๕ | น้ำหวานเข้มข้น | ขนาด ๗๑๐ ซีซี/ขวด | ๒๕ | ขวด | ๔๕ | ๑,๑๒๕ |
| ๑๖ | น้ำตาลปีบ | ถุงละ ๑ กิโลกรัม | ๑๐๙ | กก. | ๓๓ | ๓,๖๐๓ |
| | | | | | | |

| ลำดับ | รายการ | รายละเอียด (คุณลักษณะอาหาร) | จำนวน ที่ขอใช้ใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------|----------|---------|
| ๑๗ | มะขามเปียก | ไม่มีเมล็ด | ๑๑๗ | กก. | ๗๐ | ๘,๑๖๗ |
| ๑๘ | ซีอิ้วดำ | ขนาด ๖๓๐ ซีซี/ขวด | ๕๘ | ขวด | ๒๖ | ๑,๕๑๗ |
| ๑๙ | ซอสแดง | ขนาด ๗๐๐ ซีซี/ขวด | ๗๕ | ขวด | ๑๘ | ๑,๓๕๐ |
| ๒๐ | ซอสปรุงรส | ขนาด ๖๐๐ ซีซี/ขวด | ๔๒ | ขวด | ๒๗ | ๑,๑๒๕ |
| ๒๑ | น้ำส้มสายชู | น้ำส้มสายชูเทียม ๗๒๐ ซีซี | ๔๑ | ขวด | ๑๕ | ๖๑๕ |
| ๒๒ | ไม้พะไล | ชนิดถุง ไม้หอม+ใบยี่เก้ | ๓๓๓ | ห่อ | ๒.๕ | ๘๓๓ |
| ๒๓ | น้ำปลาดี | ขนาด ๗๐๐ ซีซี | ๒๐๙ | ขวด | ๓๐ | ๖,๒๗๕ |
| ๒๔ | ข้าวสาร ๑๐๐% | ใหม่ ไม่มีตัวมอด | ๑๕,๐๐๐ | กก. | ๒๒ | ๓๓๐,๐๐๐ |
| ๒๕ | บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป | น้ำหนัก ๕๕ กรัม/ห่อ | ๕๔๒ | ห่อ | ๖.๕ | ๓,๕๒๑ |
| ๒๖ | ปลากระป๋องในซอส มะเขือเทศ | น้ำหนัก ๙๓ กรัม/กระป๋อง | ๒๕๐ | กระป๋อง | ๑๗ | ๔,๒๕๐ |
| ๒๗ | นมจืด | ขนาด ๒๕๐ ซีซี | ๖๐๐ | กล่อง | ๑๓ | ๗,๘๐๐ |
| ๒๘ | ซอสมะเขือเทศอย่างดี | ขนาด ๓๑.๗ ออนซ์ | ๒๙ | ถุง | ๓๖ | ๑,๐๕๐ |
| ๒๙ | นมสดกระป๋อง | ๓๙๕ กรัม/กระป๋อง | ๒๖ | กระป๋อง | ๒๔ | ๖๒๔ |
| ๓๐ | ปลากรอบตัวเล็กทอด | | ๑๑๗ | กก. | ๒๐๐ | ๒๓,๓๓๓ |
| ๓๑ | น้ำพริกเผา | | ๘ | กก. | ๑๔๐ | ๑,๑๖๗ |
| ๓๒ | ผงฟู | น้ำหนัก ๔๐๐ กรัม/กระป๋อง | ๑๗ | กระป๋อง | ๘๐ | ๑,๓๓๓ |
| ๓๓ | หอมเจียว | กรอบ, ไม่เหม็นน้ำมัน | ๗ | กก. | ๑๖๐ | ๑,๐๖๗ |
| | รวมทั้งสิ้น | | | | | ๖๕๘,๗๔๒ |

| ลำดับ | รายการ | รายละเอียด (คุณลักษณะอาหาร) | จำนวน ที่ขอใช้ใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------|---------------------------------|---|-----------------------------|--------------|----------|---------|
| ๑ | จ.หมวดอาหารอื่นๆ ขนมเบเกอรี่ | ทำจากวัตถุดิบอย่างดี น้ำหนัก ๗๐ - ๙๐ กรัม/ห่อ มี มอก. | ๔,๐๐๐ | ชิ้น | ๑๕ | ๖๐,๐๐๐ |
| ๒ | ขนมหวาน | ชนิดน้ำ เป็นถุง ขนมไทย ประมาณ ๓/๔ ถ้วยตวง/ถุง | ๓๖,๕๐๐ | ถุง | ๗.๕ | ๒๗๓,๗๕๐ |
| ๓ | ข้าวมันไก่หนึ่ง ไก่ทอด | กล่องเบอร์ ๕๔ เนื้อไก่ประมาณ ๕๕ กรัม/กล่อง ข้าวมัน ๓๐๐ กรัม | ๘๐๐ | กล่อง | ๔๕ | ๓๖,๐๐๐ |
| ๔ | กะทิคั้นสำเร็จ | ไม่มีกลิ่น, คั้นสำเร็จ | ๘๓๓ | กก | ๘๐ | ๖๖,๖๖๗ |
| ๕ | ปลาทิพย์ | ๕๐๐ กรัม/กล่อง | ๓๓ | กล่อง | ๖๕ | ๒,๑๖๗ |
| ๖ | ไส้กรอกไก่ | ทำจากเนื้อไก่ อย่างดี | ๒๕ | กก. | ๗๐ | ๑,๗๕๐ |
| ๗ | หัวไชโป๊ฝอย | | ๑๓ | กก. | ๗๐ | ๘๗๕ |
| ๘ | น้ำผลไม้ | ชนิดขวด จำนวน ๒๐๐ ซีซี/ขวด | ๙๐๐ | ขวด | ๑๒.๕ | ๑๑,๒๕๐ |
| ๙ | กระเทียมปอก | ปอกสำเร็จไม่แช่น้ำ | ๓๑๐ | กก. | ๘๐ | ๒๔,๘๐๐ |
| ๑๐ | หอมแดง | หัวใหญ่, ไทย | ๒๖๗ | กก. | ๘๐ | ๒๑,๓๓๓ |
| ๑๑ | น้ำพริกแกงเขียวหวาน | | ๑๐๐ | กก. | ๘๕ | ๘,๕๐๐ |
| ๑๒ | ข้าวคลุกกะปิ | กล่องเบอร์ ๕๔ น้ำหนัก ๔๕๐ กรัม | ๗๙๐ | กล่อง | ๔๕ | ๓๕,๕๕๐ |
| ๑๓ | เต้าหู้ปลา | น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ ถุง | ๖๗ | ถุง | ๕๕ | ๓,๖๖๗ |
| ๑๔ | ดอกไม้จีน | | ๑๓ | กก. | ๓๐๐ | ๓,๙๐๐ |
| ๑๕ | น้ำแข็งยูนิก | | ๑๒๕ | กก. | ๖ | ๗๕๐ |
| ๑๖ | หน่อไม้ดอง | | ๘๓ | กก. | ๔๕ | ๓,๗๓๕ |
| ๑๗ | น้ำส้มโตนด | น้ำหนัก ๓๐๐ ซีซี/ถุง | ๑๖๗ | ถุง | ๗ | ๑,๑๖๗ |
| ๑๘ | ผักกาดดอง | หั่นสำเร็จ | ๑๓๓ | กก. | ๔๕ | ๖,๐๐๐ |
| ๑๙ | น้ำพริกแกงมัสมั่น | อย่างดี หอมกลิ่นเครื่องเทศ | ๑๒๕ | กก. | ๑๒๐ | ๑๕,๐๐๐ |


| ลำดับ | รายการ | รายละเอียด (คุณลักษณะอาหาร) | จำนวน ที่ขอใช้ใน ๑ ปี | หน่วย นับ | ราคากลาง | ราคารวม |
|-------|------------------------|--|-----------------------------|--------------|----------|-----------|
| ๒๐ | เต้าหู้ไข่ | ขนาด ๑๒๐ กรัม/หลอด | ๔๑๗ | หลอด | ๘ | ๓,๓๓๓ |
| ๒๑ | ปลาเค็มแดดเดียว | ปลาข้าวเม่า ปลาเหลน ปลาทุแขก | ๔๑๖ | กก. | ๑๒๐ | ๔๙,๙๒๐ |
| ๒๒ | ปลาเค็มปลาเล็กปลาน้อย | ปลาตัวเล็กตัวน้อย ปลาไส้ตันแห้ง | ๔๒ | กก. | ๓๐๐ | ๑๒,๕๐๐ |
| ๒๓ | ตั้งฉ่าย | | ๑๗ | กก. | ๖๐ | ๑,๐๐๐ |
| ๒๔ | หน่อไม้ต้ม | | ๔๕๘ | กก. | ๖๐ | ๒๗,๕๐๐ |
| ๒๕ | ไตปลาช่อน | | ๖๗ | กก. | ๕๕ | ๓,๖๖๗ |
| ๒๖ | ไตปลาตรวจ | | ๖๗ | กก. | ๔๐ | ๒,๖๖๗ |
| ๒๗ | เห็ดหอมแห้ง | ดอกขนาด ๒ - ๔ เซนติเมตร | ๓๓ | กก. | ๔๕๐ | ๑๕,๐๐๐ |
| ๒๘ | ปูอัด | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง | ๓๓ | ถุง | ๖๐ | ๒,๐๐๐ |
| ๒๙ | ก้ามปูเทียม | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง | ๒๕ | ถุง | ๔๕ | ๑,๑๒๕ |
| ๓๐ | ทอดมันปลาสำเร็จ | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง | ๑๓ | ถุง | ๔๕ | ๕๖๓ |
| ๓๑ | ไส้กรอกปลา | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง | ๘ | ถุง | ๔๕ | ๓๖๕ |
| ๓๒ | ข้าวหมกไก่, อื่นๆ | น่องไก่ ๑๕๐ กรัม ข้าวหมก ๔๕๐ กรัม | ๖๕๐ | กล่อง | ๔๕ | ๒๙,๒๕๐ |
| ๓๓ | เต้าคั่ว (เปรี้ยวหวาน) | เนื้อเส้นและอื่นๆ น้ำหนัก ๓๕๐ กรัม/ถุง ไข่ ๑ ฟอง | ๒๖๐ | ถุง | ๔๒ | ๑๐,๙๒๐ |
| ๓๔ | กะปิแกง | ทำจากกุ้ง (ตักขาย) คุณภาพ ปานกลาง | ๒๐๐ | กก. | ๖๐ | ๑๒,๐๐๐ |
| ๓๕ | ไส้กรอกไก่รมควัน | ทำจากเนื้อไก่อย่างดี ,รมควัน | ๓ | กก. | ๗๕ | ๒๕๐ |
| | รวม | | | | | ๗๔๘,๗๙๔ |
| | รวมทั้งสิ้น | | | | | ๔,๒๖๘,๑๖๐ |

สี่ล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นห้าบาทถ้วน


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

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวอ้อมเดือน บุญญามณี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสุดใจ พันธุ์ภักดี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสุดา ทองฉิม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางยุพิน เรืองศิลป์)
โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ เพชรสง)
เจ้าพนักงานอาชีพบำบัดชำนาญงาน