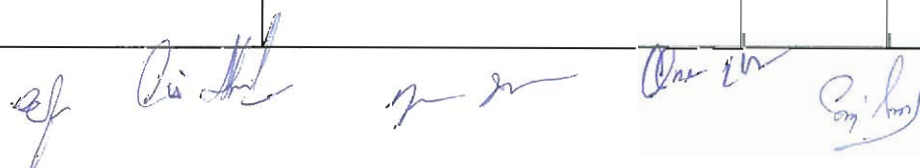


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๙ ของโรงพยาบาลธัญญารักษ์สงขลา

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	ไก่หัน	ใช้ไก่เนื้อล้วน, ไก่สดไม่ติดมัน หันสำเร็จไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น	๔๒๐	กก.	๑๑๐	๔๖,๒๐๐
๖	เนื้อวัวเกรด ๒	เนื้อส่วนสะโพกหันไม่ติดมัน	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 - ๑๕๐ 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.	๙๕	๘๕,๖๐๐
๑๖	ปลากระพง หั่นชิ้นสำเร็จ	ปลาขนาดตัวละ ๓.๕ - ๕ กิโลกรัม สับชิ้นขนาด ๑ คนกินใช้ทั้งตัว	๔๐	กก.	๒๒๐	๘,๘๐๐
๑๗	ปลาเมยงหั่นชิ้นสำเร็จ	ปลาหั่นชิ้น ๑ คนกิน	๑,๙๙๓	กก.	๑๕๐	๒๙๘,๙๕๐
๑๘	ปลาตูกหั่นสำเร็จ	น้ำหนัก ๓๐๐ กรัม/ตัว หั่นเป็นชิ้น	๑,๕๐๐	กก.	๗๕	๑๑๒,๕๐๐
๑๙	ปลากะทิทำสำเร็จ	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						๒,๐๔๕,๐๒๙

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนของ ที่ใช้ภายใน ๑ ปี	หน่วย นับ	ราคากลาง	ราคารวม
๑	ข. หมวดไซต่าง ๆ ไซไก่สดเบอร์ ๒	เบอร์ ๒, สด บรรจุในถาดไซ, ไม่มีมูลไก่ติดมากับเปลือก, เลี้ยงในโรงเรือนปิด	๖๖,๖๖๗	ฟอง	๔	๒๖๖,๖๖๗
๒	ไซเค็มสุก	น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ฟอง ต้มสุก	๑๔,๑๖๗	ฟอง	๖	๘๕,๐๐๐
๓	ไซเปิด	น้ำหนัก ๖๐ กรัม/ฟอง	๒,๒๕๐	ฟอง	๕	๑๑,๒๕๐
รวมทั้งสิ้น						๓๖๒,๙๑๗
ค. หมวดผักสดและผลไม้						
๑	ประเภทผักสด ตะไคร้	จำนวน ๑๐๐ ต้น/มัด น้ำหนักประมาณ ๕ กก	๕๐	มัด	๑๒๐	๖,๐๐๐
๒	พริกชี้ฟ้าแดง	สีแดง สด	๗๕	กก.	๙๐	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, ไม่เปรี้ยวหลุด	๘๓	กก.	๓๘	๓,๑๖๗
๑๗	เห็ดนางฟ้า	สด	๕๐	กก.	๙๗	๔,๘๕๐
๑๘	เห็ดหูหนูสด	ไม่เปรี้ยว	๑๕	กก.	๑๐๐	๑,๕๐๐
๑๙	ผักคะน้า		๒๕๐	กก.	๓๐	๗,๕๐๐
๒๐	ยอดคะมวง	ยอดอ่อน ๆ	๑๖๗	กิโล	๗	๑,๑๖๗
๒๑	ผักเขียว	อ่อน ๆ	๑,๒๕๐	กก.	๑๙	๒๓,๗๕๐
๒๒	ยอดมะพร้าว	อ่อน, ไม่เปรี้ยว	๒๐๘	กก.	๖๕	๑๓,๕๔๒
๒๓	หัวหักกาดขาว	ไม่หั่น	๕๔๒	กก.	๓๐	๑๖,๒๕๐
๒๔	ผักชี	สด, ไม่เปรี้ยว	๑๐	กก.	๑๑๕	๑,๑๕๐
๒๕	ดอกกล่ำ	ตัดแต่งแล้ว	๑๒๕	กก.	๘๐	๑๐,๐๐๐
๒๖	ถั้วฝักยาว	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	กวางตุ้ง	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 กิโล	๗๕๐	กิโล	๗	๕,๒๕๐
๓๕	น้ำมะนาว	ขนาด ๕๐๐ ซีซี/ขวด	๒๙๒	ขวด	๑๖	๔,๖๖๗
๓๖	ถั่วงอก	สด, ไม่เปรี้ยว	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 แดง	ผลขนาด ๑.๕ - ๒ กิโลกรัม/ผล เนื้อแดง หวาน	๓๗๕	กก.	๒๕	๙,๓๗๕
๔๖	กล้วยไข่		๖๖๗	กก.	๓๕	๒๓,๓๓๓
๔๗	แอปเปิล	ชนิดการ่า	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

(Handwritten signatures and initials)

(Handwritten signature)

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	ซีอิ๊วใส	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/แกลอน	๑๐๐	แกลอน	๒๔	๒,๔๐๐
๙	น้ำมันพืช	ขนาด ๑๗ กิโลกรัม/มัด/ปับ	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	เกลือบ่น	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

๐๕

Handwritten signatures and initials

Handwritten signature

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	ไม้พะโล้	ชนิดถุง ไม้หอม+ไผ่ก๊ก	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 ซීซี/ขวด	๔๐๐	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	น้ำแข็งยูนิต		๑๒๕	กก.	๖	๗๕๐
๑๖	หน่อไม้ดอง		๘๓	กก.	๔๕	๓,๗๓๕
๑๗	น้ำส้มโตนด	น้ำหนัก ๓๐๐ ซීซี/ถุง	๑๖๗	ถุง	๗	๑,๑๖๗
๑๘	ผักกาดดอง	หั่นสำเร็จ	๑๓๓	กก.	๔๕	๖,๐๐๐
๑๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	อย่างดี หอมกลิ่นเครื่องเทศ	๑๒๕	กก.	๑๒๐	๑๕,๐๐๐

af *[Handwritten signatures]*

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	ไตปลาดูว		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 (ตักชาย) คุณภาพ ปานกลาง	๒๐๐	กก.	๖๐	๑๒,๐๐๐
๓๕	ไส้กรอกไก่รมควัน	ทำจากเนื้อไก่อย่างดี,รมควัน	๓	กก.	๗๕	๒๕๐
	รวม					๗๔๘,๗๙๔
	รวมทั้งสิ้น					๔,๒๖๘,๑๖๐

afp

Car Hk Car W

Sj. S

คณะกรรมการกำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง), คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
ตามคำสั่งโรงพยาบาลอภัยภูธรราชภัฏสงขลา ๑๘๗ /๒๕๕๘ ลงวันที่ ตุลาคม ๒๕๕๘

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวอ้อมเดือน บุญญามณี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุดใจ พันธุ์ภักดี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวชานดา ทองฉิม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

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

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