

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย รวม ๓ หมวด จำนวน ๒๕๕ รายการ โรงพยาบาลพระปกเกล้า

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย รวม ๓ หมวด จำนวน ๒๕๕ รายการ
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรในวงเงินรวมทั้งสิ้นประมาณ ๒๑,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดล้านบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง ณ วันที่ ๓๑ กค. ๒๕๖๘) ดังนี้
๔.๑ จัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย รวม ๓ หมวด จำนวน ๒๕๕ รายการ ดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน/ รายการ	ราคากลางรวมเป็นเงินทั้งสิ้น ประมาณ
๑.	หมวดผัก ผลไม้	๙๖	๔,๓๖๗,๕๒๕.๐๐ บาท
๒.	หมวดอาหารสดและเนื้อสัตว์	๔๔	๘,๒๒๕,๙๑๐.๐๐ บาท
๓.	หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม	๑๑๕	๘,๔๐๖,๕๔๐.๐๐ บาท
รวม		๒๕๕	๒๐,๙๙๙,๙๗๕.๐๐ บาท
รวมราคากลางเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้นประมาณ (ยี่สิบล้านบาทถ้วน) (ยี่สิบล้านบาทถ้วน)			

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- ๕.๑ ใช้ราคากลางตามรายงานผลการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ และราคากลางการจัดซื้อ
วัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย ตามบันทึก ที่ จบ ๐๐๓๓.๑/๒๑๓๓๔ ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘
๕.๒ ใช้ราคาหลังสุด ตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ สัญญาฯ เลขที่ ๑๒๐/๒๕๖๘
ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๘

๕.๓ ใช้ราคาสืบโดยสำนักงานพาณิชย์จังหวัดจันทบุรี จากตลาดพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดจันทบุรี และใช้ราคา
สืบราคาตามท้องตลาดภายในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี โดยกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลพระปกเกล้า
ตามบันทึกคณะกรรมการกำหนดราคากลาง ลงวันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

- ๖.๑ นางสาวนวลพรรณ ศิริบรรทัด นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
๖.๒ นางสาวพรเพ็ญ วรรณสุญ นักโภชนาการชำนาญการ กรรมการ
๖.๓ นางสาวศิริภรณ์ ครัวมศิริ นักจัดการงานทั่วไป กรรมการ
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดจันทบุรี

(ลงชื่อ) ประธานกรรมการ

(นางสาวนวลพรรณ ศิริบรรทัด)

นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) กรรมการ (ลงชื่อ) กรรมการ

(นางสาวพรเพ็ญ วรรณสุญ)

นักโภชนาการชำนาญการ

(นางสาวศิริภรณ์ ครัวมศิริ)

นักจัดการงานทั่วไป

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดจันทบุรี

บันทึกคณะกรรมการกำหนดราคากลาง

วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๘

ตามคำสั่งจังหวัดจันทบุรี ที่ ๒๖๓๑/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ได้แต่งตั้งให้ข้าพเจ้าผู้มีรายชื่อข้างท้ายนี้เป็นคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ และราคากลางการจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย รวม ๓ หมวด จำนวน ๒๕๕ รายการ ของโรงพยาบาลพระปกเกล้า เพื่อนำมาประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยที่พักรักษาในโรงพยาบาลพระปกเกล้า เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน จัดซื้อด้วยเงินโรงพยาบาลพระปกเกล้า (ฝากคลัง) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในราคารวมเป็นเงินทั้งสิ้นประมาณ ๒๑,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดล้านบาทถ้วน)

ในการนี้คณะกรรมการฯ ได้ร่วมกันพิจารณากำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ และราคากลางการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย รวม ๓ หมวด จำนวน ๒๕๕ รายการ ของโรงพยาบาลพระปกเกล้า ดังกล่าวแล้ว รายละเอียด ดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน/ รายการ	ราคากลางรวมเป็นเงินทั้งสิ้น ประมาณ
๑.	หมวดผัก ผลไม้	๙๖	๔,๓๖๗,๕๒๕.๐๐ บาท
๒.	หมวดอาหารสดและเนื้อสัตว์	๔๔	๘,๒๒๕,๙๑๐.๐๐ บาท
๓.	หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม	๑๑๕	๘,๔๐๖,๕๔๐.๐๐ บาท
รวม		๒๕๕	๒๐,๙๙๙,๙๗๕.๐๐ บาท
รวมราคากลางเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้นประมาณ (ยี่สิบล้านบาทถ้วนแปดร้อยเจ็ดสิบห้าบาทถ้วน)			

คณะกรรมการฯ จึงพร้อมกันลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

(ลงชื่อ) ประธานกรรมการ
(นางสาวนวลพรรณ ศิริบรรทัด)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) กรรมการ
(นางสาวพรเพ็ญ วรรณสุญ)
นักโภชนาการชำนาญการ

(ลงชื่อ) กรรมการ
(นางสาวศิริภรณ์ คร้ามศิริ)
นักจัดการงานทั่วไป
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดจันทบุรี

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดผัก ผลไม้

หน้า 1 จาก 3

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการใช้	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	ผักกวางตุ้ง	กก.	๓,๐๐๐		๓๕.๐๐	๑๐๕,๐๐๐.๐๐
๒	ผักคะน้า	กก.	๓,๐๐๐		๔๐.๐๐	๑๒๐,๐๐๐.๐๐
๓	ถั่วงอกยาว	กก.	๒,๕๐๐		๕๐.๐๐	๑๒๕,๐๐๐.๐๐
๔	ฟักเขียว	กก.	๒,๕๐๐		๒๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๕	แตงกวา	กก.	๒,๕๐๐		๓๕.๐๐	๘๗,๕๐๐.๐๐
๖	แตงร้าน	กก.	๒,๕๐๐		๓๐.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๗	บวบเหลี่ยม	กก.	๒,๕๐๐		๔๐.๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๘	ผักกาดขาว	กก.	๒,๘๐๐		๓๕.๐๐	๙๘,๐๐๐.๐๐
๙	ขึ้นฉ่าย	กก.	๑๕๐		๘๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๑๐	ฟักทองแก่	กก.	๒,๕๐๐		๒๕.๐๐	๖๒,๕๐๐.๐๐
๑๑	มะเขือเปราะ	กก.	๒,๕๐๐		๓๐.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๑๒	หัวไชเท้า	กก.	๒,๘๐๐	เฉพาะผิวขาว ไม่มียอด ปลายเขียว	๓๕.๐๐	๙๘,๐๐๐.๐๐
๑๓	ผักกะหล่ำปลีสด	กก.	๓,๐๐๐		๓๐.๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๑๔	ต้นหอม	กก.	๘๐๐		๑๐๐.๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๑๕	ผักกาดหอม	กก.	๑๐		๘๐.๐๐	๘๐๐.๐๐
๑๖	ใบกุยฉ่าย	กก.	๒๐		๗๕.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๑๗	ผักบุ้งจีน	กก.	๑๕๐		๔๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๘	ใบตำลึงเด็ด	กก.	๒๗๐		๖๐.๐๐	๑๖,๒๐๐.๐๐
๑๙	ใบยี่หระ	กก.	๑๕		๕๕.๐๐	๘๒๕.๐๐
๒๐	ใบชะมวงเด็ด	กก.	๔๐	เฉพาะส่วนยอดอ่อน	๖๐.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
๒๑	เห็ดนางฟ้า	กก.	๔๐๐		๗๕.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๒๒	เห็ดออริโนจิ	กก.	๓๐๐		๖๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๒๓	มะละกอดิบ	กก.	๗๐๐		๔๕.๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐
๒๔	ผักชะอม	กก.	๘๐		๑๐๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๒๕	ใบยอ	กก.	๓๐		๕๕.๐๐	๑,๖๕๐.๐๐
๒๖	เร่วหอม	กก.	๓๐		๑๐๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๗	ผักกูด	กก.	๒๐๐		๗๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๒๘	ผักโสมถ์ (กวางตุ้งฮ่องเต้)	กก.	๓๐๐		๗๕.๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๒๙	ถั่วพู	กก.	๘๐	เฉพาะส่วนยอดอ่อน	๖๐.๐๐	๔,๘๐๐.๐๐
๓๐	มะระจีน	กก.	๑,๒๐๐		๕๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๓๑	ถั่วงอก	กก.	๕๐๐		๒๐.๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐
๓๒	ใบสาระแน	กก.	๕		๖๐.๐๐	๓๐๐.๐๐
๓๓	ดอกผักชี	กก.	๒๐		๘๐.๐๐	๑,๖๐๐.๐๐
๓๔	พริกขี้หนูสดเม็ดใหญ่	กก.	๓๐๐		๑๑๐.๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๓๕	พริกไทยอ่อน	กก.	๑๐		๑๐๕.๐๐	๑,๐๕๐.๐๐

๙ ๐/๒๒/๒๐๒๓

๒๒/๒

ศิริกมล คำมศิริ

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดผัก ผลไม้

หน้าที 2 จาก 3

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการใช้	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๓๖	พริกชี้ฟ้าเขียว	กก.	๓๕๐		๗๕.๐๐	๒๖,๒๕๐.๐๐
๓๗	พริกชี้ฟ้าแดง	กก.	๔๐๐		๘๐.๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๓๘	มะเขือยาว	กก.	๗๐๐		๕๐.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๓๙	ผักชีจีน	กก.	๔๐๐		๑๒๐.๐๐	๔๘,๐๐๐.๐๐
๔๐	ดอกหอม	กก.	๘๐		๘๕.๐๐	๖,๘๐๐.๐๐
๔๑	ขิงแก่	กก.	๕๐		๖๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๔๒	กระชายฝอย	กก.	๗๐		๘๐.๐๐	๕,๖๐๐.๐๐
๔๓	หัวข่าอ่อน (หัวข่าอ่อน)	กก.	๗๐		๙๐.๐๐	๖,๓๐๐.๐๐
๔๔	กระชาย	กก.	๖๐		๑๐๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๔๕	ผักบุ้งยอด	กก.	๒,๗๐๐	ความยาวจากยอด ไม่เกิน ๔๐ ซม.	๖๐.๐๐	๑๖๒,๐๐๐.๐๐
๔๖	ข้าวโพดอ่อนลอกเปลือก	กก.	๓๐๐	ไม่มีเปลือกหุ้มปลายโคน	๖๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๔๗	ข้าวโพดหวานฝักสด	กก.	๕๐		๒๕.๐๐	๑,๒๕๐.๐๐
๔๘	ใบบัวบก	กก.	๒๐		๑๒๐.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
๔๙	ใบแต้ว	กก.	๑๐	เฉพาะส่วนยอดอ่อน	๗๐.๐๐	๗๐๐.๐๐
๕๐	ขมิ้นขาว	กก.	๑๕		๑๑๐.๐๐	๑,๖๕๐.๐๐
๕๑	มะกรูด (ลูก)	ผล	๑๐๐		๒.๐๐	๒๐๐.๐๐
๕๒	มะนาว (แป้น)	กก.	๕๐๐	ไม่มากกว่า ๒๕ ลูก/กก.	๕๐.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๕๓	หัวปลี	กก.	๒,๐๐๐		๓๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๕๔	แตงโมอ่อน	กก.	๕๐๐		๓๐.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๕๕	กล้วยไข่ (ดิบ)	กก.	๑๒๐	ไม่ต่ำกว่า ๑ กก./หวี	๔๐.๐๐	๔,๘๐๐.๐๐
๕๖	หัวขมิ้น	กก.	๑๐		๘๐.๐๐	๘๐๐.๐๐
๕๗	เห็ดฟาง	กก.	๑๐๐		๑๓๐.๐๐	๑๓,๐๐๐.๐๐
๕๘	เห็ดหูหนูสด	กก.	๑๕๐		๙๕.๐๐	๑๔,๒๕๐.๐๐
๕๙	ยอดสับปะรดหั่น (ซอย)	กก.	๓๐		๑๐๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๖๐	สับปะรดแกง	กก.	๔๐๐	เฉพาะส่วนของผล (ตัดจุดบน-ล่าง ออก)	๔๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๖๑	แครอท	กก.	๕๐๐		๓๕.๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐
๖๒	ขิงซอย	กก.	๕๐๐		๘๕.๐๐	๔๒,๕๐๐.๐๐
๖๓	ถั่วลิ้นเตาหวาน	กก.	๖๐		๑๒๐.๐๐	๗,๒๐๐.๐๐
๖๔	มะเขือเทศสีดา	กก.	๕๐๐		๗๐.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๖๕	มะเขือเทศลูกใหญ่	กก.	๓๕๐		๕๐.๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐
๖๖	ดอกกะหล่ำสด	กก.	๔๐๐	เฉพาะส่วนของดอก (ไม่มีส่วนของก้าน)	๘๐.๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๖๗	บล็อคเคอรี่	กก.	๓๐๐		๘๐.๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๖๘	มันฝรั่ง	กก.	๕๐	ไม่มากกว่า ๕ ลูก/กก.	๕๐.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๖๙	ดอกกุยช่าย	กก.	๕๐		๑๐๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐

๔ ๐/๖๖๖๖๖๖

๒๒ ๖

๓/๖๖๖๖ ๓/๖๖๖๖

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดผัก ผลไม้

หน้าที่ 3 จาก 3

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนการใช้	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๗๐	หัวโพ	กก.	๒๐		๖๐.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๗๑	หอมหัวใหญ่	กก.	๗๐๐		๔๕.๐๐	๓๑,๕๐๐.๐๐
๗๒	กะทิ	กก.	๕๐๐		๗๐.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๗๓	มังคุด	กก.	๕๐๐	ไม่มากกว่า ๑๕ ลูก/กก.	๔๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๗๔	เงาะโรงเรียน	กก.	๕๐๐	ไม่มากกว่า ๒๕ ลูก/กก.	๔๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๗๕	ลองกอง	กก.	๕๐๐	ขนาด ๓๐๐ กรัม/ซ่อ	๕๐.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๗๖	มะละกอสุก (ฮอล์แลน)	กก.	๑,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑ กก/ลูก	๔๐.๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๗๗	แตงโม	กก.	๘,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๓ กก/ลูก	๓๕.๐๐	๒๘๐,๐๐๐.๐๐
๗๘	แก้วมังกร	กก.	๑,๗๐๐	ไม่มากกว่า ๒ ลูก/กก.	๖๐.๐๐	๑๐๒,๐๐๐.๐๐
๗๙	กล้วยน้ำว้าสุก	กก.	๑,๐๐๐	ไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./หวี	๔๕.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๘๐	ลำไย	กก.	๔๐๐	แบบซ่อ ลูกไม่เล็ก	๖๐.๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๘๑	ส้มโอหวาน (ปอกขาว)	กก.	๒๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑ กก/ลูก	๘๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๘๒	มะม่วงเปรี้ยว	กก.	๑๐๐	ไม่มากกว่า ๔ ลูก/กก.	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๘๓	มะม่วงมันดิบเขียวเสวย	กก.	๒,๐๐๐	ไม่มากกว่า ๔ ลูก/กก.	๔๕.๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๘๔	ชมพูทับทิมจันทร์	กก.	๒,๐๐๐	ไม่มากกว่า ๑๐ ลูก/กก.	๗๐.๐๐	๑๔๐,๐๐๐.๐๐
๘๕	ฝรั่งไร้เม็ด (กิมจู)		๓,๐๐๐	ไม่มากกว่า ๔ ลูก/กก.	๕๐.๐๐	๑๕๐,๐๐๐.๐๐
๘๖	กล้วยไข่ (สุก)	กก.	๕๐๐	ไม่ต่ำกว่า ๐.๘ กก./หวี (๑ กก./หวี)	๕๕.๐๐	๒๗,๕๐๐.๐๐
๘๗	กล้วยหอม	กก.	๒๐๐	ไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก./หวี	๘๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๘๘	สับปะรดหวาน	กก.	๕,๐๐๐	เฉพาะส่วนของผล (ตัดจุดบน-ล่าง ออก) ไม่น้อยกว่า ๒ กก/ลูก	๓๕.๐๐	๑๗๕,๐๐๐.๐๐
๘๙	เมลอน	กก.	๕,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก/ลูก	๖๕.๐๐	๓๒๕,๐๐๐.๐๐
๙๐	ส้มโชกุน	กก.	๑,๐๐๐	ไม่มากกว่า ๘ ลูก/กก.	๗๕.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๙๑	แอปเปิล	ลูก	๑๒,๐๐๐	ไม่มากกว่า ๔ ลูก/กก.	๒๐.๐๐	๒๔๐,๐๐๐.๐๐
๙๒	พุทราไทย	กก.	๑๐๐		๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๙๓	สาลี่	กก.	๑,๗๐๐	ไม่มากกว่า ๔ ลูก/กก.	๖๐.๐๐	๑๐๒,๐๐๐.๐๐
๙๔	องุ่นไร้เม็ด	กก.	๕๐๐	(แบบซ่อ)	๑๒๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๙๕	แคนตาลูป	กก.	๓,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก/ลูก	๕๕.๐๐	๑๖๕,๐๐๐.๐๐
๙๖	ส้มจีน	กก.	๓๐๐	ไม่มากกว่า ๑๒ ลูก/กก.	๖๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐

๙,๓๖๗,๕๒๕.๐๐

๙,๓๖๗,๕๒๕.๐๐

ศิริพร ดิเรกศิริ

๙,๓๖๗,๕๒๕.๐๐

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดอาหารสดและเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	หมูเนื้อแดง	กก.	๑,๐๐๐		๑๕๐.๐๐	๑๕๐,๐๐๐.๐๐
๒	หมูเนื้อแดงหัน	กก.	๘,๐๐๐	ไม่มีน้ำปน	๑๕๐.๐๐	๑,๒๐๐,๐๐๐.๐๐
๓	หมูเนื้อแดงบด(ไม่ปนมัน)	กก.	๑๕,๐๐๐	ไม่มีน้ำปน	๑๕๐.๐๐	๒,๒๕๐,๐๐๐.๐๐
๔	หมูสามชั้น	กก.	๔๐		๑๗๐.๐๐	๖,๘๐๐.๐๐
๕	ตับหมู	กก.	๓๐๐		๑๕๐.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๖	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	กก.	๒๐๐	ทำจากเนื้อล้วนไม่ปนแป้ง	๑๓๐.๐๐	๒๖,๐๐๐.๐๐
๗	หมูยอ	กก.	๘๐	ไม่ปนแป้ง	๑๔๐.๐๐	๑๑,๒๐๐.๐๐
๘	เลือดหมูต้มก้อน	กก.	๑,๕๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑/๒ กก./ก้อน	๒๕.๐๐	๓๗,๕๐๐.๐๐
๙	หมูกวางเจา	กก.	๒๕๐		๑๓๐.๐๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๑๐	กระดุกอ่อน (ติดเนื้อมาก)	กก.	๓๐๐		๑๙๐.๐๐	๕๗,๐๐๐.๐๐
๑๑	ซี่โครงหมูติดเนื้อ (ตัดเส้น)	กก.	๕๐๐	ไม่เอาสันหลัง	๑๘๐.๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๑๒	ไส้กรอกยาว	กก.	๑๐๐		๙๕.๐๐	๙,๕๐๐.๐๐
๑๓	แฮม	กก.	๕		๔๐๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๔	ขาหมูเลาะกระดูก	กก.	๑๐๐		๑๔๐.๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐
๑๕	กระดุกหมู (ทำน้ำซุป)	กก.	๑,๐๐๐		๗๐.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๑๖	น่องติดสะโพก	กก.	๔,๐๐๐		๙๕.๐๐	๓๘๐,๐๐๐.๐๐
๑๗	ปีกไก่เต็ม	กก.	๘๐๐	๖-๘ ปีก/กก.	๙๐.๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๑๘	น่องไก่กลม	กก.	๔๕๐	๘ น่อง/กก.	๘๕.๐๐	๓๘,๒๕๐.๐๐
๑๙	ปีกไก่ท่อนบน	กก.	๑,๐๐๐	๑๒ ปีก/กก.	๑๐๐.๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๒๐	อกไก่ ไม่เอาส่วนหนัง	กก.	๑,๑๐๐	ไม่มากกว่า ๔ อก/กก.	๘๕.๐๐	๙๓,๕๐๐.๐๐
๒๑	อกไก่บดไม่ปนหนัง	กก.	๕,๐๐๐		๙๐.๐๐	๔๕๐,๐๐๐.๐๐
๒๒	เครื่องในไก่	กก.	๒๐๐		๑๐๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๒๓	เลือดไก่ต้ม	ก๊อน	๑,๐๐๐	ไม่มากกว่า ๓ ก๊อน/กก.	๒๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๒๔	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒	แผง	๒,๕๐๐		๑๓๐.๐๐	๓๒๕,๐๐๐.๐๐
๒๕	ไข่เป็ดเค็ม	ฟอง	๑๕,๓๘๐	เบอร์ ๒	๗.๐๐	๑๐๗,๖๖๐.๐๐
๒๖	ปลาเรียวเซียว	กก.	๔๐	ทำสำเร็จ	๓๐๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๒๗	ปลาอินทรีสด	กก.	๖๓๐	ไม่น้อยกว่า ๒ กก./ตัว	๓๐๐.๐๐	๑๘๙,๐๐๐.๐๐
๒๘	ไต่ปลา	กก.	๑๐๐		๘๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๒๙	ปลากระพง (ขอดเกล็ด+ควักไส้)	กก.	๑๕๐	ไม่น้อยกว่า ๑/๒ กก./ตัว	๑๘๐.๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๓๐	ปลาทุสด	กก.	๑,๕๐๐	๘ ตัว/กก.	๙๐.๐๐	๑๓๕,๐๐๐.๐๐

๔ ๐๖๖๖๖

๒๗ ๒

ศิริภรณ์ คัมภีร์

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดอาหารสดและเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๓๑	ปลาทุรังนึ่ง (๒ ตัว/แข่ง)	แข่ง	๘๐๐	นน.ไม่น้อยกว่า ๒ ชีด/ตัว	๔๐.๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๓๒	ปลาร้าง	กก.	๕,๐๐๐	๘ ตัว/กก.	๖๕.๐๐	๓๒๕,๐๐๐.๐๐
๓๓	ปลาแดงชูด	กก.	๓๐๐		๑๒๐.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๓๔	เนื้อปูแกะ	กก.	๓๐	ส่วนของตัวปู	๘๐๐.๐๐	๒๔,๐๐๐.๐๐
๓๕	ปลาน้ำดอกไม้แล้	กก.	๑,๒๐๐		๑๕๐.๐๐	๑๘๐,๐๐๐.๐๐
๓๖	ปลาหมึกหอม (ลอกหนังออก)	กก.	๑๐๐	ไม่มากกว่า ๔ ตัว/กก.	๒๘๐.๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐
๓๗	ปลาหมึกกล้วยสด (ลอกหนังออก)	กก.	๓๐๐	ไม่มากกว่า ๑๕ ตัว/กก.	๒๕๐.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๓๘	ปลาตุกสด (น้ำจืด) ทำสำเร็จ	กก.	๑,๘๐๐	ไม่เอาส่วนหัว และครีบกหาง	๘๕.๐๐	๑๕๓,๐๐๐.๐๐
๓๙	ปลาโอ	กก.	๒๐๐	ไม่มากกว่า ๒ ตัว/กก.	๘๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๔๐	ปลานิล	กก.	๑๐๐	๔-๕ ตัว / กก.	๗๐.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๔๑	กุ้งขาว	กก.	๓,๕๐๐	ไม่มากกว่า ๘๐ ตัว/กก. (แกะเปลือกทั้งหมด เฉพาะเนื้อกุ้ง)	๓๕๐.๐๐	๑,๒๒๕,๐๐๐.๐๐
๔๒	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	กก.	๒๐๐	ชนิดกลม	๑๐๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๔๓	ทอดมันปลาอย่างดี	กก.	๑,๐๐๐		๑๒๐.๐๐	๑๒๐,๐๐๐.๐๐
๔๔	ลูกชิ้นไก่	กก.	๕๐	ชนิดกลม	๑๒๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๙ ๑๖๖๓๑ 21/๒ 2 ศิริโรจน์ คำมณี						๘,๒๒๕,๙๑๐.๐๐

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	ข้าวสาร (ขาวตาแห้ง)	ถุง	๔,๐๐๐	๕% (บรรจุ ๕ กก./ถุง)	๑๕๐.๐๐	๖๐๐,๐๐๐.๐๐
๒	ข้าวสาร (หอมมะลิ)	ถุง	๗,๖๐๐	๑๐๐% อย่างดีไม่ผสม (ขนาดบรรจุ ๕ กก./ถุง)	๒๕๐.๐๐	๑,๙๐๐,๐๐๐.๐๐
๓	ข้าวกล้อง (หอมมะลิ)	ถุง	๓๖๐	๑๐๐% (บรรจุ ๕ กก./ถุง)	๒๕๐.๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๔	ข้าวคั่ว (ปนละเอียด) มี อย.	กก.	๒๐		๖๕.๐๐	๑,๓๐๐.๐๐
๕	ข้าวโจ๊ก	กก.	๕๐๐	ขนาดบรรจุ ๑ กก./ถุง	๑๐๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๖	น้ำตาลมอลโตเดกซ์ติน	กก.	๒๐๐		๘๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๗	น้ำปลาอย่างดี	ขวด	๓,๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๓๐.๐๐	๑๐๕,๐๐๐.๐๐
๘	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕%	ขวด	๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๒๕.๐๐	๑๒,๕๐๐.๐๐
๙	น้ำซีอิ๊วดำอย่างดี	ขวด	๓๕๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๙๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๓๒.๐๐	๑๑,๒๐๐.๐๐
๑๐	น้ำซีอิ๊วขาว (สูตร ๑)	ขวด	๒,๐๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๕๕.๐๐	๑๑๐,๐๐๐.๐๐
๑๑	น้ำมันหอย (อย่างดี)	ขวด	๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ กรัม/ขวด	๕๓.๐๐	๒๖,๕๐๐.๐๐
๑๒	น้ำมันถั่วเหลือง	ลิตร	๒,๒๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร	๕๕.๐๐	๑๒๑,๐๐๐.๐๐
๑๓	น้ำมันรำข้าว	ลิตร	๑๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร	๗๕.๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๑๔	น้ำมันปาล์ม	ลิตร	๓,๗๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร	๕๐.๐๐	๑๘๕,๐๐๐.๐๐
๑๕	น้ำตาลทราย	กก.	๒,๐๐๐	บรรจุ ๑ กก./ถุง (มี อย.)	๒๗.๐๐	๕๔,๐๐๐.๐๐
๑๖	น้ำตาลปีบ	กก.	๕๐๐		๕๐.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๑๗	น้ำตาลอ้อย	กก.	๕๐		๓๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๑๘	น้ำหวานอย่างดี	ขวด	๑,๐๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๖๙.๐๐	๖๙,๐๐๐.๐๐
๑๙	น้ำจิ้มอาหารทอดต่าง ๆ	ขวด	๓๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๗๐.๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐
๒๐	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	ขวด	๒,๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	๔๐.๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๒๑	ซอสปรุงรสไม่ใส่ผงชูรส	แกลลอน	๒๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ ซีซี/แกลลอน	๗๕๐.๐๐	๑๕๐,๐๐๐.๐๐
๒๒	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๓๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	๔๕.๐๐	๑,๓๕๐.๐๐
๒๓	มัสตาร์ด	กระปุก	๕	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๘๐ กรัม/กระปุก	๑๕๐.๐๐	๗๕๐.๐๐
๒๔	มะขามเปียก	กก.	๓๕๐	แกะเม็ด	๘๐.๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐
๒๕	กระเทียมเจียวสำเร็จ	กก.	๖๐๐		๑๒๐.๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๒๖	ผงชูป (สูตรไม่ใช่ผงชูรส)	ถุง	๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม/ถุง	๘๕.๐๐	๔๒,๕๐๐.๐๐
๒๗	ผงพะโล้	กล่อง	๒๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม	๑๕๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๘	เต้าเจี้ยวอย่างดี	ขวด	๔๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด	๔๖.๐๐	๑,๘๔๐.๐๐
๒๙	มักกะโรนี (อย่างดี)	กก.	๕๐๐		๘๕.๐๐	๔๒,๕๐๐.๐๐
๓๐	วุ้นเส้น	กก.	๖๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ห่อ	๑๓๐.๐๐	๗๘,๐๐๐.๐๐
๓๑	แป้งมัน	กก.	๒๐		๓๕.๐๐	๗๐๐.๐๐

๙ ๙๙๙๙๙๙

๒๒ ๒๒

๓๓ ๓๓

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๓๒	แป้งข้าวโพด	กก.	๑๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	๗๐.๐๐	๗๐๐.๐๐
๓๓	แป้งเทมปุระ	ซอง	๓๕๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ซอง	๔๐.๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐
๓๔	งาขาว	กก.	๕	มีอย.	๑๒๐.๐๐	๖๐๐.๐๐
๓๕	กะปวยเตี๋ย	กก.	๒๕๐		๑๓๐.๐๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๓๖	เกลือป่น	กก.	๕๐๐	บรรจุ ๑ ถุง/กก. (มีอย.)	๑๗.๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๓๗	บะหมี่สำเร็จรูป	ห่อ	๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัม/ห่อ	๘.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๓๘	เส้นหมี่ขาวแห้ง	กก.	๔๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ห่อ	๙๐.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๓๙	หมี่ซั่ว	กก.	๖๐๐		๘๕.๐๐	๕๑,๐๐๐.๐๐
๔๐	เครื่องตุ๋น (ยาจีน)	ถุง	๓๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ถุง	๒๕.๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๔๑	เครื่องพะโล้ (โป๊ยกั๊ก,อบเชย)	กก.	๕๐		๓๕๐.๐๐	๑๗,๕๐๐.๐๐
๔๒	พริกไทยเม็ด (ดำ)	กก.	๑๕	มีอย.	๓๐๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๔๓	เห็ดหอม	ขีด	๓๐๐		๔๕.๐๐	๑๓,๕๐๐.๐๐
๔๔	ดอกไม้จีน	ขีด	๖๐		๕๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๔๕	สาหร่ายทะเล	ขีด	๕๐		๕๐.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๔๖	ฟองเต้าหู้	ขีด	๖๐		๓๕.๐๐	๒,๑๐๐.๐๐
๔๗	พริกไทยป่น	กก.	๔๕๐	มีอย.	๒๒๐.๐๐	๙๙,๐๐๐.๐๐
๔๘	พริกขี้ฟ้าแห้ง	กก.	๘๐		๑๗๐.๐๐	๑๓,๖๐๐.๐๐
๔๙	พริกขี้หนูแห้ง	กก.	๓๐		๑๙๐.๐๐	๕,๗๐๐.๐๐
๕๐	พริกขี้หนูแห้งป่น	กก.	๑๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๕ กก./ถุง (มีอย.)	๑๘๕.๐๐	๑,๘๕๐.๐๐
๕๑	บะหมี่, เกี๊ยว	กก.	๘๐		๘๐.๐๐	๖,๔๐๐.๐๐
๕๒	นมข้นหวาน	กระป๋อง	๑,๓๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๓๘๐ กรัม/กระป๋อง	๒๗.๐๐	๓๕,๑๐๐.๐๐
๕๓	นมสด UHT	โหล	๕,๐๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ ซี.ซี./กล่อง	๙๘.๐๐	๔๙๐,๐๐๐.๐๐
๕๔	นมสด UHT	โหล	๓,๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง	๑๒๖.๐๐	๔๔๑,๐๐๐.๐๐
๕๕	นมเปรี้ยว	โหล	๔๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง	๑๑๐.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๕๖	นมโอวัลติน UHT	โหล	๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง	๑๒๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๕๗	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต (โอวัลติน)	ถุง	๕๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัม	๑๕๖.๐๐	๗๘,๐๐๐.๐๐
๕๘	ครีมเทียม	กล่อง	๖๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม	๗๕.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๕๙	น้ำผลไม้ ๑๐๐% (ผัก,ผลไม้รวม)	โหล	๑,๘๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๕๐ ซม. ^๓	๒๐๐.๐๐	๓๖๐,๐๐๐.๐๐
๖๐	น้ำผลไม้อื่น ๆ	โหล	๖๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซม. ^๓	๑๘๐.๐๐	๑๐๘,๐๐๐.๐๐
๖๑	นมเปรี้ยว	โหล	๖๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๙๐ ซี.ซี./กล่อง	๖๕.๐๐	๓๙,๐๐๐.๐๐
๖๒	นมถั่วเหลือง	โหล	๕,๐๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ ซี.ซี./กล่อง (คละรส)	๖๕.๐๐	๓๒๕,๐๐๐.๐๐

๙ ๐๗/๖๖๖๖

๒๒ ๒

ศิริภรณ์ ดักขศิริ

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๖๓	เครื่องดื่มธัญญาพืช	โหล	๘๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง	๑๕๐.๐๐	๑๒๐,๐๐๐.๐๐
๖๔	นมถั่วเหลือง	โหล	๑,๐๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี./กล่อง (คละรส)	๑๐๐.๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๖๕	น้ำตาลกรวด	กก.	๘๐		๗๐.๐๐	๕,๖๐๐.๐๐
๖๖	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง)	กก.	๒๕๐	ไม่มีเปลือก'อบแห้ง	๗๕๐.๐๐	๑๘๗,๕๐๐.๐๐
๖๗	พริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	๒๒๐		๑๒๐.๐๐	๒๖,๔๐๐.๐๐
๖๘	พริกแกงมัสมั่น	กก.	๑๐		๑๘๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๖๙	พริกแกงแพนง	กก.	๒๐		๑๘๐.๐๐	๓,๖๐๐.๐๐
๗๐	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	๑๘๐		๑๒๐.๐๐	๒๑,๖๐๐.๐๐
๗๑	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	๓๕๐		๑๒๐.๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๗๒	น้ำพริกเผา	กก.	๕๐		๑๗๐.๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๗๓	หอมแดงแห้ง	กก.	๑,๐๐๐	ตัดจุก	๗๐.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๗๔	กระเทียมแห้ง	กก.	๗๐๐	แกะกลีบ	๑๐๐.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๗๕	เต้าหู้ยี้ (กระปุกเล็ก)	กระปุก	๑๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม /กระปุก ชนิดสี	๘๐.๐๐	๘๐๐.๐๐
๗๖	กระเทียมดอง	กก.	๒๐		๙๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๗๗	ตั้งฉ่าย	ถุง	๖๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	๕๕.๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๗๘	ผงกะหรี่อย่างดี	ขวด	๕	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัม/ขวด	๖๕.๐๐	๓๒๕.๐๐
๗๙	ผงหมูเลียอย่างดี	กก.	๑๕		๒๖๕.๐๐	๓,๙๗๕.๐๐
๘๐	ผงหมูแดง	ซอง	๑๒๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม/ซอง	๓๕.๐๐	๔,๒๐๐.๐๐
๘๑	เกี่ยมฉ่ายกระป๋อง	กระป๋อง	๑,๒๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม/กระป๋อง	๑๙.๐๐	๒๒,๘๐๐.๐๐
๘๒	ปลากระป๋อง	กระป๋อง	๓,๐๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม/กระป๋อง	๒๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๘๓	ปลาหมึกหลอดแห้ง	กก.	๘๐		๗๐๐.๐๐	๕๖,๐๐๐.๐๐
๘๔	ปลาข้างเหลืองแดดเดียว	กก.	๗๐๐	ไม่มากกว่า ๑๔ ตัว/กก.	๒๐๐.๐๐	๑๔๐,๐๐๐.๐๐
๘๕	ปลาสดเค็ม	กก.	๒๐๐	๗ - ๘ ตัว / กก.	๓๕๐.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๘๖	กุ้งเชียงหมอย่างดี มี อย.	กก.	๒๐	ไม่มีมัน	๒๐๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๘๗	หมูหยอง (เป็นเส้น ไม่ปน)	ถุง	๓๐๐	บรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ห่อ (ทำจากเนื้อหมูล้วน)	๒๖๐.๐๐	๗๘,๐๐๐.๐๐
๘๘	หัวไชโป๊ (สับ)	กก.	๒๐		๕๐.๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๘๙	หัวไชโป๊ (ฝอย)	กก.	๓๐๐		๖๐.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๙๐	ห่อหมก	ห่อ	๓,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ห่อ	๒๕.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๙๑	เต้าหู้ขาว	ก้อน	๑๕,๐๐๐	กว้าง ๑๐ ยาวX ๑๐ ซม.หนา ๑.๕ ซม.	๑๒.๐๐	๑๘๐,๐๐๐.๐๐
๙๒	เต้าหู้เหลือง	ก้อน	๑,๕๐๐	กว้าง ๑๐ ยาวX ๑๐ ซม.หนา ๒.๕ ซม.	๑๒.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐

๘ ๐๗๖๖๖๖

๒๒ ๒

ศิริภรณ์ คำมณี

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	หมายเหตุ	ราคากลาง (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๙๓	เต้าหู้หลอด (มี อ.ย.)	หลอด	๒๐๐	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๒๒๐ กรัม	๑๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๙๔	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อ.ย.)	หลอด	๕,๐๐๐	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม	๑๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๙๕	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	๑,๒๐๐		๓๘.๐๐	๔๕,๖๐๐.๐๐
๙๖	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	๓๐๐		๓๕.๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๙๗	โปรตีนเกษตร	กก.	๘๐		๒๐๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๙๘	เกล็ดขนมปัง	กก.	๕๐		๘๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๙๙	ขนมจีน	กก.	๓๐๐		๓๕.๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๑๐๐	ก๋วยเตี๋ยวผัดปู	กก.	๓๐๐		๒๕๐.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๑๐๑	ถั่วแดง มีอย.	กก.	๑๐		๗๕.๐๐	๗๕๐.๐๐
๑๐๒	ถั่วลิสงเมล็ด (คุณภาพดี) มีอย.	กก.	๘๐		๗๕.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๐๓	ขนมปังปอนด์ (อย่างดี)	แถว	๒๐	ไม่น้อยกว่า ๔๘๐ กรัม	๔๐.๐๐	๘๐๐.๐๐
๑๐๔	ขนมปังไส้ต่าง ๆ	ชิ้น	๑,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๑๐๕	ขนมเค้กชนิดต่าง ๆ	ชิ้น	๑,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	๑๕.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๐๖	ขนมสอดไส้(ฟักทอง-ขนมกล้วย)	ชิ้น	๕,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัม	๑๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๑๐๗	ขนมถั่วแปบ	ชิ้น	๕,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๔๐ กรัม	๑๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๑๐๘	ขนมกุยช่าย	ชิ้น	๒๐,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๔๐ กรัม	๑๐.๐๐	๒๐๐,๐๐๐.๐๐
๑๐๙	ซาลาเปาไส้ต่าง ๆ	ลูก	๑,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	๑๒.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๑๑๐	ขนมไทยชิ้นเล็ก	ชิ้น	๕,๐๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม	๑๒.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๑๑๑	ขนมปังปิ้ง	ปิ้ง	๒๐๐	บรรจุ ๕ กก/ปิ้ง	๔๐๐.๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๑๑๒	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	๕		๕๕๐.๐๐	๒,๗๕๐.๐๐
๑๑๓	มะตูมแห้ง	กก.	๕		๑๘๐.๐๐	๙๐๐.๐๐
๑๑๔	ดอกอัญชัญแห้ง	กก.	๒		๖๕.๐๐	๑๓๐.๐๐
๑๑๕	กระเจียบแห้ง	กก.	๔		๔๘๐.๐๐	๑,๙๒๐.๐๐
๙ ๐๖๖๖๖๖ ๒๒๒ ๒๒ ศิริกมล คำนวณ						๘,๔๐๖,๔๔๐.๐๐