



ประกาศจังหวัดขอนแก่น
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดขอนแก่น มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ของโรงพยาบาลขอนแก่น ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๕,๕๕๒,๒๐๒.-บาท (ห้าล้านห้าแสนห้าหมื่นสองพันสองร้อยสองบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

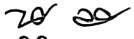
ผักปลอดภัยจากสารพิษ

จำนวน ๕๙ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๑๓ /๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.kkh.go.th, www.khonkaen.go.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามเพิ่มเติมผ่านหน้าเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือผ่านการ log in เข้าสู่ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) ภายในวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ โดยจังหวัดขอนแก่นจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าว ผ่านเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๙


(นายนิติกร สอนชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ			
๑	แตงร้าน	ผลอ่อน สด สะอาด ไม่แก่หัวไม่มีสีเหลือง มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว น้ำหนัก ๕-๖ ลูก/กก.	
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีซ้ำ ไม่ชุ่มน้ำ ไม่ติดราก	
๓	ถั่วงอก	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผักไม่พอง ถั่วงอกตรง โตสม่ำเสมอทุกฝัก ผักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม	
๔	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ซ้ำ ใ้ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	
๕	หัวผักกาด	เนื้อสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	
๖	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	
๗	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ	
๘	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ กลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	
๙	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบไม่ซ้ำ	
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ดำซ้ำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำจากดอกไม้เกิน ๒ นิ้ว	
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมเนื้อหนามีหลายสีทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม รสชาติหวานไม่เผ็ดเมื่อดำเนินการ มีหัวเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ผิวเรียบตึง	
๑๒	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	
๑๓	พริกชี้ฟ้าสดแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงหัวเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบ เด็ดหัวออก	
๑๔	พริกจินดาแดง	สด เม็ดเล็กยาว มีสีแดงสด ไม่มีสีเขียวปน กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดหัวออก	
๑๕	หัวปลี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่สั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก	

(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา บัดใส)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑๖	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	
๑๗	เห็ดนางรม-นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๘	ฟักเขียว	ฟักเขียวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่ฟ้าม เนื้อฟักสีขาว เนื้อหนา กรอบ ขึ้นฟักไม่ละเป็นน้ำ น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	
๑๙	ถั่วลันเตา	อ่อน สด สะอาด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ตัดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกทั้ง ๒ ฝั่ง	
๒๐	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก หัวขิงแก่จัด ไม่เก่า ไม่เน่า	
๒๑	กระชายหันฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อน หันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	
๒๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ยาวสีเขียวอ่อน ผลตรง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ เด็ดขั้วออก	
๒๓	มะละกอดิบสด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด ผลตรงยาว น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	
๒๔	มะเขือยาว	ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	
๒๕	มะเขือพวงเฉพาะผล	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	
๒๖	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๒๗	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้นสีส้มสดไม่มีก้าน	
๒๘	มะเขือเทศสีดา	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น	
๒๙	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบฟัก)	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป ปอกเปลือกเอาใยออก น้ำหนักประมาณ ๕ ฝักต่อกก.	
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	ใหม่ สด ลำต้นอ่อน ไม่มีผลแก่ปน ลอกเปลือก ลอกใยออกหมด	
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีแผลสีขาว ไม่เหลือง	

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๓๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	
๓๓	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ใบไม่เน่า เด็ดใบเด็ดยอด ไม่มีใบ	
๓๔	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แฉกไม่กุดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	
๓๖	ผักบุ้งแฉ้ง	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่อก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ	
๓๗	ขิงอ่อนหั่นฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตามความยาวของขิง	
๓๘	มะระ	ขนาดลูกตรง ยาว มีสีเขียวอ่อน สด ผลไม่มีสีเหลืองสุกปน น้ำหนัก ๔-๕ ลูก/กก.	
๓๙	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เมล็ดสีเขียว	
๔๐	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	
๔๑	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	
๔๒	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่ สีเขียวเข้มไม่ปนแป้ก กลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
๔๓	เห็ดขอนขาว	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๔	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	
๔๕	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง	
๔๖	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
๔๗	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๘	หัวข่าอ่อน	ข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๙	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๕๐	หัวตะไคร้	สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก	
๕๑	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านยาว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
๕๒	ผักกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	
๕๓	ฟักทองเนื้อหนาลูกโต	ฟักทองมีเนื้อแน่นสีเหลืองปนเขียวเนื้อหนา ปอกเปลือก ควักเมล็ด	
๕๔	ใบโหระพา	สด สะอาด ลำต้นอ่อน ตัดราก ใบสีเขียวสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	
๕๕	ใบแมงลัก	ใบใหญ่มีสีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พุ่มน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	
๕๖	ผักบุ้งจีน	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	
๕๗	ใบมะกรูด	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ช้ำ ไม่ร่วง	
๕๘	ใบสาระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักช้ำ ดำ หรือร่วง	
๕๙	ผักคื่นช่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ใบใหญ่สวย เขียว อ่อน ไม่มีดิน ล้างสะอาด	

(นายมนูญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุพืชไร่ รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ							
๑	แตงร้าน	ผลอ่อน สด สะอาด ไม่แก่หัวไม่มีสีเหลือง มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว น้ำหนัก ๕-๖ ลูก/กก.	กก.	๘,๗๖๖.๐๐	๓๗.๐๐	๓๒๕,๔๕๒.๐๐	
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีซ้ำ ไม่ชุ่มน้ำ ไม่ติดราก	กก.	๓๖๐.๐๐	๗๗.๐๐	๒๗,๗๒๐.๐๐	
๓	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทุกฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	๒,๐๘๘.๐๐	๖๐.๐๐	๑๒๕,๒๘๐.๐๐	
๔	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ซ้ำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	๑๐,๓๒๐.๐๐	๔๓.๐๐	๔๔๓,๗๖๐.๐๐	
๕	หัวผักกาด	เนื้อสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	๒,๔๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๙๘,๔๐๐.๐๐	
๖	ถั่วฝักยาว	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วฝักยาวไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	๙๒๔.๐๐	๒๕.๐๐	๒๓,๑๐๐.๐๐	
๗	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ	กก.	๒,๙๗๖.๐๐	๕๓.๐๐	๑๕๗,๗๒๘.๐๐	
๘	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ เกลี้ยง แต่งดี ไม่มีรอยแตกหรือมีผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	๒,๙๖๔.๐๐	๔๒.๐๐	๑๒๔,๕๔๘.๐๐	
๙	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อแน่นภายนอกสด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบไม่ซ้ำ	กก.	๕,๘๕๖.๐๐	๔๐.๐๐	๒๓๔,๒๔๐.๐๐	
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	๑,๙๒๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๓๔,๔๐๐.๐๐	
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมเนื้อหนามีหลายสีทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม รสชาติหวานไม่เผ็ดเม็ดใหญ่อวบ มีขั้วเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ผิวเรียบตึง	กก.	๗๘.๐๐	๑๐๓.๐๐	๘,๐๓๔.๐๐	
๑๒	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ก่อนข้างตรง	กก.	๓,๖๖๐.๐๐	๔๗.๐๐	๑๗๒,๐๒๐.๐๐	
๑๓	พริกชี้ฟ้าสดแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบ เด็ดขั้วออก	กก.	๔๘๐.๐๐	๑๐๗.๐๐	๕๑,๓๖๐.๐๐	
๑๔	พริกจินดาแดง	สด เม็ดเล็กยาว มีสีแดงสด ไม่มีสีเขียวปน กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดขั้วออก	กก.	๒๗๖.๐๐	๑๐๗.๐๐	๒๙,๕๓๒.๐๐	
๑๕	หัวปลีคอโครี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่เส้นเสมอดอก ก้านไม่แตก	กก.	๑,๗๕๒.๐๐	๗๓.๐๐	๑๒๗,๘๙๖.๐๐	
๑๖	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ตูม ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	๑,๕๒๔.๐๐	๑๓๓.๐๐	๒๐๒,๖๕๒.๐๐	
๑๗	เห็ดนางรม-นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๒,๔๖๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๓๑๙,๘๐๐.๐๐	
๑๘	ผักชี	ผักชียาวค่อนข้างตรง สีเขียว ไม่พาม เนื้อผักสีขาว เนื้อหนา กรอบ ขึ้นผักไม่และเป็นน้ำ น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๖,๕๕๒.๐๐	๔๒.๐๐	๒๗๕,๑๘๔.๐๐	
๑๙	ถั่วลันเตา	อ่อน สด สะอาด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ตัดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกทั้ง ๒ ฝั่ง	กก.	๖๒๔.๐๐	๑๖๓.๐๐	๑๐๑,๗๑๒.๐๐	
๒๐	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก หัวขิงแก่จัด ไม่เก่า ไม่เน่า	กก.	๘๔๐.๐๐	๕๗.๐๐	๔๗,๘๘๐.๐๐	
๒๑	กระชายหันฝอย	เป็นกระชายสดและอ่อน หันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	๑๑๔.๐๐	๑๒๓.๐๐	๑๔,๐๒๒.๐๐	
๒๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ยาวสีเขียวอ่อน ผลตรง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ เด็ดขั้วออก	กก.	๒๘๒.๐๐	๖๗.๐๐	๑๘,๘๙๔.๐๐	

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวราสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลิ)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ							
๒๓	มะละกอดิบสด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด ผลตรงยาว น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๑,๐๓๒.๐๐	๓๗.๐๐	๓๘,๑๘๔.๐๐	
๒๔	มะเขือยาว	เขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่อวบ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	๑,๓๔๔.๐๐	๔๐.๐๐	๕๓,๗๖๐.๐๐	
๒๕	มะเขือพวง เฉพาะผล	อ่อน เด็ดหัวใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	กก.	๖๖.๐๐	๑๓๓.๐๐	๘,๗๗๘.๐๐	
๒๖	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๑,๘๘๔.๐๐	๑๓๓.๐๐	๒๕๐,๕๗๒.๐๐	
๒๗	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้นสีส้มสดไม่มีก้าน	กก.	๗,๙๒๐.๐๐	๓๘.๐๐	๓๐๐,๙๖๐.๐๐	
๒๘	มะเขือเทศสีดา	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น	กก.	๗๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๗,๕๐๐.๐๐	
๒๙	ข้าวโพดหวาน ดิบ (แบบฟัก)	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป ปอกเปลือกเอาใยออก น้ำหนัก ประมาณ ๕ ฝักต่อกก.	กก.	๘๔.๐๐	๓๗.๐๐	๓,๑๐๘.๐๐	
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	ใหม่ สด ลำต้นอ่อน ไม่มีผลแก่ปน ลอกเปลือก ลอกใยออกหมด	กก.	๑,๐๙๒.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๙,๒๐๐.๐๐	
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพี้ยนขาว ไม่เหลือง	ลูก	๖๐.๐๐	๓.๐๐	๑๘๐.๐๐	
๓๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	กก.	๓๙๐.๐๐	๗๗.๐๐	๓๐,๐๓๐.๐๐	
๓๓	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ใบไม่เน่า เด็ดใบเด็ดยอด ไม่มีใบ	กก.	๒๒๘.๐๐	๙๗.๐๐	๒๒,๑๑๖.๐๐	
๓๔	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แฉกไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๒๔.๐๐	๗๗.๐๐	๑,๘๔๘.๐๐	
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม่มีดิน	กก.	๖๒๔.๐๐	๑๖๐.๐๐	๙๙,๙๖๐.๐๐	
๓๖	ผักบุ้งแฉ่งส้ม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสี เขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ	กก.	๕๒๘.๐๐	๔๓.๐๐	๒๒,๗๐๔.๐๐	
๓๗	ชิงอ่อนหันฝอย	เป็นชิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตาม ความยาวของชิง	กก.	๓๒๔.๐๐	๙๗.๐๐	๓๑,๔๖๘.๐๐	
๓๘	มะระ	ขนาดลูกตรง ยาว มีสีเขียวอ่อน สด ผลไม่มีสีเหลืองลูกปน น้ำหนัก ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๖๐๐.๐๐	๕๓.๐๐	๓๑,๘๐๐.๐๐	
๓๙	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสี เขียว	กก.	๔๒.๐๐	๒๒๗.๐๐	๙,๕๓๔.๐๐	
๔๐	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก	กก.	๕๑๐.๐๐	๑๑๗.๐๐	๕๙,๖๗๐.๐๐	
๔๑	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑๒๐.๐๐	๔๒.๐๐	๕,๐๔๐.๐๐	
๔๒	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่ สีเขียวเข้มไม่ปนแป้ง กลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	๙๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒,๗๐๐.๐๐	
๔๓	เห็ดขอนขาว	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๙๖.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕,๓๖๐.๐๐	
๔๔	ส่ายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม่มีดอก ไม่เน่า	กก.	๖๑๒.๐๐	๖๓.๐๐	๓๘,๕๕๖.๐๐	
๔๕	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๙๔๘.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๓,๒๔๐.๐๐	
๔๖	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม่แก่ ไม่มีหนอน	กก.	๔,๓๕๖.๐๐	๔๗.๐๐	๒๐๔,๗๓๒.๐๐	
๔๗	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๒๗๖.๐๐	๑๐๓.๐๐	๒๘,๔๒๘.๐๐	

(นายบุญญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโรสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ							
๔๘	หัวข่าอ่อน	ข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๓๖๖.๐๐	๕๗.๐๐	๒๐,๘๖๒.๐๐	
๔๙	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	กก.	๑,๖๔๔.๐๐	๖๗.๐๐	๑๑๐,๑๔๘.๐๐	
๕๐	หัวตะไคร้	สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก	กก.	๗๙๒.๐๐	๔๓.๐๐	๓๔,๐๕๖.๐๐	
๕๑	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านยาว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	กก.	๒๒๘.๐๐	๗๐.๐๐	๑๕,๙๖๐.๐๐	
๕๒	ผักกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	กก.	๓,๘๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๑๗๒,๘๐๐.๐๐	
๕๓	ผักทองน้อย หนาลูกโต	ผักทองมีเนื้อแน่นสีเหลืองปนเขียวเนื้อหนา ปอกเปลือก ควักเมล็ด	กก.	๘,๐๒๘.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐๑,๔๐๐.๐๐	
๕๔	ใบโหระพา	สด สะอาด ลำต้นอ่อน ตัดราก ใบสีเขียวสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	๒๑๖.๐๐	๖๗.๐๐	๑๔,๔๗๒.๐๐	
๕๕	ใบแมงลัก	ใบใหญ่มีสีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรุน้ำ ใบไม่มีรอยตำ ไม่ช้ำ	กก.	๒๘๒.๐๐	๖๗.๐๐	๑๘,๘๙๔.๐๐	
๕๖	ผักบุ้งจีน	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	กก.	๑,๓๕๖.๐๐	๔๐.๐๐	๕๔,๒๔๐.๐๐	
๕๗	ใบมะกรูด	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ช้ำ ไม่ร่วง	กก.	๙๖.๐๐	๕๓.๐๐	๕,๐๘๘.๐๐	
๕๘	ใบสาระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักชำ ด้า หรือร่วง	กก.	๘๔.๐๐	๗๓.๐๐	๖,๑๓๒.๐๐	
๕๙	ผักคื่นช่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ใบใหญ่สวย เขียว อ่อน ไม่มีดิน ล้างสะอาด	กก.	๙๘๔.๐๐	๑๐๗.๐๐	๑๐๕,๒๘๘.๐๐	
รวม						๕,๕๕๒,๒๐๒.๐๐	

(นายบุญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ							
๑	แตงร้าน	ผลอ่อน สด สะอาด ไม่แก่หัวไม่มีสีเหลือง มีสภาพสมบูรณ์ ผลตรง ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว น้ำหนัก ๕-๖ ลูก/กก.	กก.	๘,๗๖๐.๐๐			
๒	ผักกาดหอม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีขี้ ไม่ชุ่มน้ำ ไม่ติดราก	กก.	๓๖๐.๐๐			
๓	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทุกฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม	กก.	๒,๐๘๘.๐๐			
๔	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อนไม่หัก ไม่ขี้ ใ้ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	กก.	๑๐,๓๒๐.๐๐			
๕	หัวผักกาด	เนื้อสีสีขาว สด สะอาด อ่อน ไม่มีหนอน	กก.	๒,๔๖๐.๐๐			
๖	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ	กก.	๙๒๔.๐๐			
๗	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด ไม่สุกจนเกินไป ไม่ขี้	กก.	๒,๙๗๖.๐๐			
๘	มะเขือเปราะ	ผิวเรียบ เกลี้ยง แต่งตั้ง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน สด ไม่มีหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	กก.	๒,๙๖๔.๐๐			
๙	ผักกะหล่ำปลี	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบไม่ขี้	กก.	๕,๘๕๖.๐๐			
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด ไม่เป็นจุด ต่างดำ ไม่ขี้ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	กก.	๑,๙๒๐.๐๐			
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมถึงหกเหลี่ยมเนื้อหนามีหลายสีทั้งเขียว แดง เหลือง ส้ม รสชาติหวานไม่เผ็ดเม็ดใหญ่อวบ มีขั้วเขียว สดไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ผิวเรียบตึง	กก.	๗๘.๐๐			
๑๒	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ก่อนข้างตรง	กก.	๓,๖๖๐.๐๐			
๑๓	พริกชี้ฟ้าสดแดง	เม็ดใหญ่ยาวสีแดงขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวเรียบ เด็ดขั้วออก	กก.	๔๘๐.๐๐			
๑๔	พริกจินดาแดง	สด เม็ดเล็กยาว มีสีแดงสด ไม่มีสีเขียวปน กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เด็ดขั้วออก	กก.	๒๗๖.๐๐			
๑๕	หัวปลีคอโครี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อนก้านไม่สั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก	กก.	๑,๗๕๐.๐๐			
๑๖	เห็ดฟาง	ดอกใหญ่ สด ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีดินติด	กก.	๑,๕๒๔.๐๐			
๑๗	เห็ดนางรม-นางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขี้ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๒,๔๖๐.๐๐			
๑๘	ผักชี	ผักชียาวก่อนข้างตรง สีเขียว ไม่ฟ้าม เนื้อฟักสีขาว เนื้อหนา กรอบ ขึ้นผักไม่ละเป็นน้ำ น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๖,๕๕๐.๐๐			
๑๙	ถั่วลันเตา	อ่อน สด สะอาด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ตัดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกทั้ง ๒ ฝั่ง	กก.	๖๒๔.๐๐			
๒๐	หัวขิงแก่	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก หัวขิงแก่จัด ไม่เก่า ไม่เน่า	กก.	๘๔๐.๐๐			
๒๑	กระชายหันผอย	เป็นกระชายสดและอ่อน หันผอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ตามความยาวของกระชาย	กก.	๑๑๔.๐๐			
๒๒	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ยาวสีเขียวอ่อน ผลตรง ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ไม่โค้งงอ เด็ดขั้วออก	กก.	๒๘๒.๐๐			

(นายมนูญ มิตระประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลิ)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสดตามธรรมชาติ							
๒๓	มะละกอดิบสด	สด เนื้อหนา กรอบ สะอาด ผลตรงยาว น้ำหนัก ๑-๒ กก./ลูก	กก.	๑,๐๓๒.๐๐			
๒๔	มะเขือยาว	ข้าวเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม้่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน	กก.	๑,๓๔๔.๐๐			
๒๕	มะเขือพวง เฉพาะผล	อ่อน เด็ดหัวใหม่ สด ไม่มีเมล็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	กก.	๖๖.๐๐			
๒๖	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๑,๘๘๔.๐๐			
๒๗	หัวแครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม้่งอกต้นสีส้มสดไม่มีก้าน	กก.	๗,๙๒๐.๐๐			
๒๘	มะเขือเทศสีดา	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงอมชมพู ไม้่งอ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่น	กก.	๗๕๐.๐๐			
๒๙	ข้าวโพดหวาน ดิบ (แบบฟัก)	เป็นฝักสมบูรณ์ เมล็ดไม่ลีบ ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป ปอกเปลือกเอาใยออก น้ำหนัก ประมาณ ๕ ฝักต่อกก.	กก.	๘๔.๐๐			
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	ใหม่ สด ลำต้นอ่อน ไม่มีผลแก่ปน ลอกเปลือก ลอกใยออกหมด	กก.	๑,๐๙๒.๐๐			
๓๑	ลูกมะกรูด	ลูกเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว ไม่เหลือก	ลูก	๖๐.๐๐			
๓๒	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม้มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	กก.	๓๙๐.๐๐			
๓๓	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม้เี่ยว ไม้้ำ ใบไม้เน่า เด็ดใบเด็ดยอด ไม้มีใย	กก.	๒๒๘.๐๐			
๓๔	ใบเตย	ลำต้นสดใบเขียว สด สะอาด แผลงไม้กัดเจาะ ไม้มีดิน ไม้มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๒๔.๐๐			
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาว สะอาด ไม้มีดิน	กก.	๖๒๔.๐๐			
๓๖	ผักบุ้งแกงส้ม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสี เขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม้เี่ยวหรือ้ำ	กก.	๕๒๘.๐๐			
๓๗	ชิงอ่อนหั่นฝอย	เป็นชิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตาม ความยาวของชิง	กก.	๓๒๔.๐๐			
๓๘	มะระ	ขนาดลูกตรง ยาว มีสีเขียวอ่อน สด ผลไม้มีสีเหลืองสุกปน น้ำหนัก ๔-๕ ลูก/กก.	กก.	๖๐๐.๐๐			
๓๙	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยติดข้อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสี เขียว	กก.	๕๒.๐๐			
๔๐	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม้เป็นเมือก	กก.	๕๑๐.๐๐			
๔๑	บวบลาย	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม้หักหรือแตก ค่อนข้างตรง	กก.	๑๒๐.๐๐			
๔๒	น้ำใบย่านาง	คั้นสดใหม่ สีเขียวเข้มไม่ปนแ้ง กลิ่นตามธรรมชาติ ไม้มีกลิ่นเหม็น	กก.	๙๐.๐๐			
๔๓	เห็ดขอนขาว	ดอกสด ดอกขาวเสมอกัน ดอกไม้้ำ ไม้มีกลิ่น ไม้มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๙๖.๐๐			
๔๔	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ สด สะอาด ไม้มีดอก ไม้แช่น้ำ	กก.	๖๑๒.๐๐			
๔๕	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม้มีใบเหลือง ไม้้ำ ไม้เน่า รากสะอาด ไม้มีดิน ไม้มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๙๔๘.๐๐			
๔๖	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อวบ อ่อน ไม้แก่ ไม้มีหนอน	กก.	๔,๓๕๖.๐๐			
๔๗	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม้มีใบเหลือง ไม้้ำ ไม้เน่า รากสะอาด ไม้มีดิน ไม้มีสิ่ง ปนเปื้อน	กก.	๒๗๖.๐๐			

(นายมนูญ มิตระษา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

ลำดับ ที่	รายการ	รายละเอียด	หน่วย นับ	จำนวนการใช้	ราคา บาท	ราคารวม บาท	หมายเหตุ
หมวดผักปลอดภัยจากสารพิษ ทุกชนิดต้องสด ไม่เน่าเสีย สะอาด สีสตามธรรมชาติ							
๔๘	หัวข่าอ่อน	ข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๓๖๖.๐๐			
๔๙	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	กก.	๑,๖๔๔.๐๐			
๕๐	หัวตะไคร้	สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก	กก.	๗๙๒.๐๐			
๕๑	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านยาว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	กก.	๒๒๘.๐๐			
๕๒	ผักกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	กก.	๓,๘๔๐.๐๐			
๕๓	ฟักทองเนื้อ หนาลูกโต	ฟักทองมีเนื้อแน่นสีเหลืองปนเขียวเนื้อหนา ปอกเปลือก ควักเมล็ด	กก.	๘,๐๒๘.๐๐			
๕๔	ใบโหระพา	สด สะอาด ลำต้นอ่อน ตัดราก ใบสีเขียวสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	๒๑๖.๐๐			
๕๕	ใบแมงลัก	ใบใหญ่มีสีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	กก.	๒๘๒.๐๐			1
๕๖	ผักบุ้งจีน	ใบเขียว สด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	กก.	๑,๓๕๖.๐๐			
๕๗	ใบมะกรูด	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ช้ำ ไม่ร่วง	กก.	๙๖.๐๐			
๕๘	ใบสะระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักชำ ด้า หรือร่วง	กก.	๘๔.๐๐			
๕๙	ผักชีน่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ใบใหญ่สวย เขียว อ่อน ไม่มีดิน ล้างสะอาด	กก.	๙๘๔.๐๐			
รวม							

(นายบุญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดไธสง)
โภชนาการชำนาญงาน
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ตารางการจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน (รวม)	วัสดุ ในประเทศ	วัสดุ ต่างประเทศ
๑	ปูนซีเมนต์						
๒	กระเบื้อง						
๓	ผ้าเพดาน						
๔	หลอดไฟ						
๕	คอมไฟ						
รวม					xxx	xxx	xxx
อัตรา (ร้อยละ)					๑๐๐	๗๐	๓๐

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่.....จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ
ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขอวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จึงมีความประสงค์ให้ธนาคาร.....
(ชื่อธนาคาร).....รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย นั้น

.....(ชื่อธนาคาร).....ขอรับรองว่า.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา).....มีวงเงินทุนหมุนเวียนในวงเงินไม่ต่ำกว่า..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยินดีให้วงเงินสินเชื่อภายในวงเงิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)

ขอแสดงความนับถือ

.....

.....(ชื่อผู้ลงนาม).....

.....(ชื่อธนาคาร).....

แบบหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่ออิเล็กทรอนิกส์

เลขที่.....

วันที่.....

เรื่อง รับรองวงเงินสินเชื่อ

ตามที่.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา)..... เลขประจำตัว
ผู้เสียภาษีอากร/เลขประจำตัวประชาชน เลขที่.....จะขอเข้ารับการขึ้นทะเบียน
เป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง ซึ่งตามหลักเกณฑ์และวิธีการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้าง
กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องเสนอหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ/จะเข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐ
ซึ่งเงื่อนไขการยื่นข้อเสนอกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ
ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขอวงเงินสินเชื่อจากธนาคาร โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จึงมีความประสงค์ให้ธนาคาร.....
(ชื่อธนาคาร).....รับรองวงเงินสินเชื่อ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย นั้น

.....(ชื่อธนาคาร).....ขอรับรองว่า.....(ชื่อผู้ประกอบการ นิติบุคคล/
บุคคลธรรมดา).....มีวงเงินทุนหมุนเวียนในวงเงินไม่ต่ำกว่า..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....) และยินดีให้วงเงินสินเชื่อภายในวงเงิน..... บาท
(.....จำนวนเงินเป็นอักษร.....)

ขอแสดงความนับถือ

.....(ชื่อธนาคาร).....

**** เอกสารฉบับนี้จัดพิมพ์โดยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ****

ใบนำฝากเงิน Pay-In Slip					
วัตถุประสงค์การชำระเงิน		สาขา (Branch)		วันที่	
☐ Cash ☐ TR ☐ CB ☐ CL ☐ BC					
		โรงพยาบาลขอนแก่น			
G9034 2100200134		จำนวนเงิน AMOUNT			
เงินสด CASH	ศูนย์บาทถ้วน				
เช็ค CHEQUE	หมายเลขเช็ค	Bank Code	Branch Code		
1 รายได้แผ่นดิน 2 เงินฝากคลัง		3 เบิกเกินส่งคืน 4 ส่งแทนเช็คขาดข้อง		จำนวนเงิน AMOUNT	
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่ธนาคาร			ลายมือชื่อผู้นำฝาก / เบอร์ติดต่อ		

: สำหรับเจ้าหน้าที่ธนาคาร

ใบนำฝากเงิน Pay-In Slip					
วัตถุประสงค์การชำระเงิน		สาขา (Branch)		วันที่	
☐ Cash ☐ TR ☐ CB ☐ CL ☐ BC					
		โรงพยาบาลขอนแก่น			
G9034 2100200134		จำนวนเงิน AMOUNT			
เงินสด CASH	ศูนย์บาทถ้วน				
เช็ค CHEQUE	หมายเลขเช็ค	Bank Code	Branch Code		
1 รายได้แผ่นดิน 2 เงินฝากคลัง		3 เบิกเกินส่งคืน 4 ส่งแทนเช็คขาดข้อง		จำนวนเงิน AMOUNT	
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่ธนาคาร			ลายมือชื่อผู้นำฝาก / เบอร์ติดต่อ		

: สำหรับผู้นำฝากหน่วยงานราชการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑.	ชื่อโครงการ.....ผักปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ.....
๒.	หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
๓.	วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร . ๕,๕๕๒,๒๐๒.๐๐ บาท (ห้าล้านห้าแสนห้าหมื่นสองพันสองร้อยสอง บาทถ้วน).
๔.	วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๕
	เป็นเงิน ๕,๕๕๒,๒๐๒.๐๐.....บาท
	ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท
๕.	แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง).....สืบราคาจากท้องตลาด โดยใช้ราคาเฉลี่ยจาก ๓ บริษัท....
๕.๑.....	หจก.ทองอุ บิสซิเนส.....
๕.๒.....	หจก.ฟู้ด กู๊ด ไลฟ์.....
๕.๓	นายไมตรี ลือเทพ.....
๖.	รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
๖.๑	นายมนูญ มิตรประชา นายแพทย์ เชี่ยวชาญ
๖.๒	นางวาสนา บัดไรสง โภชนาการชำนาญงาน
๖.๓	นางสาวศิริวรรณ สิมลี นักโภชนาการชำนาญการ

ตารางเปรียบเทียบราคากลาง หมวดวัสดุบริโภค โรงพยาบาลขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๗๐ รายการที่เปลี่ยนแปลงมีจากสารพิษ จำนวน ๕๙ รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย							
				หจก. ดองอุ ชีเนส	หจก. ฟู๊ด ไลท์	นายไม่ตรี ลือเทพ					
๑	แตงร้าน	กก.	๘,๗๙๖.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๖.๖๗	๓๗.๐๐	๓๖๕,๔๕๒.๐๐		
๒	ผักกาดหอม	กก.	๓๖๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๖.๖๗	๗๗.๐๐	๒๗,๗๒๐.๐๐		
๓	ถั่วฝักยาว	กก.	๒,๐๘๘.๐๐	๗๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๒๕,๒๘๐.๐๐		
๔	ผักกาดขาว	กก.	๑๐,๓๒๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๓.๓๓	๔๓.๐๐	๔๔๓,๗๖๐.๐๐		
๕	หัวผักกาด	กก.	๒,๔๖๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๙๘,๔๐๐.๐๐		
๖	ถั่วงอก	กก.	๙๒๔.๐๐	๓๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๐.๐๐	๒๕.๐๐	๒๕.๐๐	๒๓,๑๐๐.๐๐		
๗	มะเขือเทศเนื้อ	กก.	๒,๙๗๖.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๓.๓๓	๕๓.๐๐	๑๕๗,๗๒๘.๐๐		
๘	มะเขือเปราะ	กก.	๒,๙๖๔.๐๐	๔๐.๐๐	๓๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๑.๖๗	๔๒.๐๐	๑๒๔,๔๘๘.๐๐		
๙	ผักกะหล่ำปลี	กก.	๕,๘๕๖.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๒๓๔,๒๔๐.๐๐		
๑๐	ผักกะหล่ำดอก	กก.	๑,๙๒๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๓๔,๔๐๐.๐๐		
๑๑	พริกหวาน ๓ สี	กก.	๗๘.๐๐	๑๒๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๓.๓๓	๑๐๓.๖๐	๘,๐๓๔.๐๐		
๑๒	บวบเหลี่ยม	กก.	๓,๖๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๖.๖๗	๔๗.๐๐	๑๗๒,๐๒๐.๐๐		
๑๓	พริกชี้ฟ้าสดแดง	กก.	๔๘๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๖.๖๗	๑๐๗.๐๐	๕๑,๓๖๐.๐๐		

(นายบุญ มิตรประชา)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางสาว ปัดไธสง)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)
นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท				เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย		นายก.ไม่ตรี สิริเทพ					
				พจก. ต่ออู บิส ซิเนส	พจก. ทุัด กู๊ด ไลฟ์						
๒๙	ข้าวโพดหวานดิบ (แบบฝัก)	กก.	๘๔.๐๐	๓๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๖.๖๗	๓๗.๐๐	๓,๑๐๘.๐๐		
๓๐	ยอดข้าวโพดอ่อน	กก.	๑,๐๘๒.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๘,๒๐๐.๐๐		
๓๑	ถั่วเขียว	กก.	๖๐.๐๐	๒๐.๐๐	๔๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐		
๓๒	ผักชีฝรั่ง	กก.	๓๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๖.๖๗	๗๗.๐๐	๓๐,๐๓๐.๐๐		
๓๓	ผักตำลึง	กก.	๒๒๘.๐๐	๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๙๖.๖๗	๙๗.๐๐	๒๒,๑๑๖.๐๐		
๓๔	ใบเตย	กก.	๒๔.๐๐	๖๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕๐.๐๐	๗๖.๖๗	๗๗.๐๐	๑,๘๘๔.๐๐		
๓๕	หน่อไม้ฝรั่ง	กก.	๖๒๔.๐๐	๑๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๙๙,๘๔๐.๐๐		
๓๖	ผักบุ้งแฉ่ง	กก.	๕๒๘.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๓.๓๓	๔๓.๐๐	๒๒,๗๐๔.๐๐		
๓๗	ชิงอ่อนต้นฝอย	กก.	๓๒๔.๐๐	๑๒๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๙๖.๖๗	๙๗.๐๐	๓๑,๔๒๘.๐๐		
๓๘	มะระ	กก.	๖๐๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๓.๓๓	๕๓.๐๐	๓๑,๘๐๐.๐๐		
๓๙	พริกไทยอ่อน	กก.	๔๒.๐๐	๑๘๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๒๖.๖๗	๒๒๗.๐๐	๙,๕๓๔.๐๐		
๔๐	เห็ดหูหนูสด	กก.	๕๑๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๑๖.๖๗	๑๑๗.๐๐	๕๙,๖๗๐.๐๐		
๔๑	บวบลาย	กก.	๑๒๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๕.๐๐	๔๐.๐๐	๔๑.๖๗	๔๒.๐๐	๕,๐๔๐.๐๐		
๔๒	น้ำใบย่านาง	กก.	๙๐.๐๐	๒๐.๐๐	๕๐.๐๐	๒๐.๐๐	๓๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒,๗๐๐.๐๐		
๔๓	เห็ดขอนขาว	กก.	๙๖.๐๐	๑๒๐.๐๐	๒๐๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๕,๓๖๐.๐๐		
๔๔	สายบัว	กก.	๖๑๒.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๓.๓๓	๖๓.๐๐	๓๘,๕๕๖.๐๐		
๔๕	ผักชี	กก.	๙๔๘.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๒๓,๒๔๐.๐๐		

.....

(นายบุญ มีตรประชา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ

ประธานกรรมการ

.....

(นางวสนา ปัดไธสง)

นักโภชนาการชำนาญการ

กรรมการ

.....

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการชำนาญการ

กรรมการ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย นับ	จำนวนการ ใช้	ราคาอ้างอิงตามใบเสนอราคาแต่ละบริษัท			เฉลี่ยราคา กลางจาก ๓ บริษัท	ตามมติที่ประชุม คณะกรรมการ กำหนดราคากลางที่ ราคา (บาท)	ยอดรวม ประมาณการ ราคากลาง ปีงบประมาณ ๗๐	หมายเหตุ
				ราคาเสนอ/หน่วย						
				พจก. ดองอุ บิส ซิเนส	พจก. ฟู๊ด กู๊ด ไลฟ์	นายไมตรี สิริเทพ				
๔๖	ค่าน้ำ	กก.	๔,๓๕๖.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๖.๖๗	๔๗.๐๐	๒๐๔,๓๓๒.๐๐	
๔๗	ผักชีลาว	กก.	๒๗๖.๐๐	๘๐.๐๐	๑๓๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๓.๓๓	๑๐๓.๐๐	๒๘,๔๒๘.๐๐	
๔๘	หัวข่าอ่อน	กก.	๓๖๖.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๖.๖๗	๕๗.๐๐	๒๐,๘๖๒.๐๐	
๔๙	มะนาว	กก.	๑,๖๔๔.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๖.๖๗	๖๗.๐๐	๑๑๐,๑๔๘.๐๐	
๕๐	หัวตะไคร้	กก.	๗๙๒.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐.๐๐	๔๓.๓๓	๔๓.๐๐	๓๔,๐๕๖.๐๐	
๕๑	ใบกระเพรา	กก.	๒๒๘.๐๐	๘๐.๐๐	๗๐.๐๐	๖๐.๐๐	๗๐.๐๐	๗๐.๐๐	๑๕,๙๖๐.๐๐	
๕๒	ผักกวางตุ้ง	กก.	๓,๘๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๕.๐๐	๕๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๗๒,๘๐๐.๐๐	
๕๓	ผักทองน้อยหนาลูกโต	กก.	๘,๐๒๘.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๔๐๑,๔๐๐.๐๐	
๕๔	ใบโหระพา	กก.	๒๑๖.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๖.๖๗	๖๗.๐๐	๑๔,๔๓๒.๐๐	
๕๕	ใบแมงลัก	กก.	๒๘๒.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๖๐.๐๐	๖๖.๖๗	๖๗.๐๐	๑๘,๘๘๔.๐๐	
๕๖	ผักบุ้งจีน	กก.	๑,๓๕๖.๐๐	๔๐.๐๐	๕๐.๐๐	๓๐.๐๐	๔๐.๐๐	๔๐.๐๐	๕๔,๒๔๐.๐๐	
๕๗	ใบมะกรูด	กก.	๙๖.๐๐	๖๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐	๕๓.๓๓	๕๓.๐๐	๕,๐๘๘.๐๐	
๕๘	ใบสะระแหน่	กก.	๘๔.๐๐	๖๐.๐๐	๘๐.๐๐	๘๐.๐๐	๗๓.๓๓	๗๓.๐๐	๖,๑๓๒.๐๐	
๕๙	ผักคื่นช่าย	กก.	๙๘๔.๐๐	๑๒๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๐.๐๐	๑๐๖.๖๗	๑๐๗.๐๐	๑๐๕,๒๘๘.๐๐	
รวมทั้งหมด (บาท)									๕,๕๕๒,๒๐๒.๐๐	

(นายมนูญ มิตรประชา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ
ประธานกรรมการ

(นางวาสนา ปัดโรตง)

นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ

(นางสาวศิริวรรณ สิมลี)

นักโภชนาการชำนาญการ
กรรมการ