

สรุปผลการสำรวจราคาอาหารผู้ป่วย รวม 11 หมวด เป็นเงิน 1,693,669 บาท
(หนึ่งล้านหกแสนเก้าหมื่นสามพันหกร้อยหกสิบเก้าบาทถ้วน)

| | | | |
|---------------------------------|-----------|-----------|-----|
| หมวด 1. ประเภทเนื้อหมู | จำนวนเงิน | 257,340 | บาท |
| หมวด 2. ประเภทไก่ | จำนวนเงิน | 124,975 | บาท |
| หมวด 3. ประเภทปลา | จำนวนเงิน | 144,410 | บาท |
| หมวด 4. ประเภทกุ้ง หอย ปู | จำนวนเงิน | 27,520 | บาท |
| หมวด 5. ประเภทไข่ | จำนวนเงิน | 61,450 | บาท |
| หมวด 6. ประเภทผัก | จำนวนเงิน | 182,391 | บาท |
| หมวด 7. ประเภทผลไม้ | จำนวนเงิน | 106,710 | บาท |
| หมวด 8. ประเภทของแห้ง | จำนวนเงิน | 409,384 | บาท |
| หมวด 9. ประเภทขนม | จำนวนเงิน | 49,700 | บาท |
| หมวด 10. ประเภทเบ็ดเตล็ด | จำนวนเงิน | 77,399 | บาท |
| หมวด 11. ประเภทอาหารทางการแพทย์ | จำนวนเงิน | 252,390 | บาท |
| รวม | จำนวนเงิน | 1,693,669 | บาท |



(นางสาวสุมนา ชูใจ)
หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท
แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|---|-------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 2 ประเภทไก่ | | | | |
| | เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสดไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามลักษณะที่ต้องการทุกประการ | | | | |
| 1 | โครงไก่ไม่มีหัว หลอดลมและส่วนท้อง สด ใหม่สะอาด(ขนาด500 กรัม/โครง)ซึ่งไม่รวมน้ำ น้ำแข็งได้รับรองมาตรฐาน GMPและฮาลาล | ก.ก. | 35 | 180 | 6,300 |
| 2 | โคนปีกไก่ สด ใหม่ สะอาด น่องขนาดกลาง(7-9ชิ้น/กก.)ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็งได้รับรองมาตรฐาน | ก.ก. | 90 | 160 | 14,400 |
| 3 | สะโพกไก่ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่เป็นจ้ำเขียว | ก.ก. | 80 | 160 | 12,800 |
| 4 | ลูกชิ้นไก่ บรรจุตรา CP หรือเทียบเท่าบรรจุถุงละ 500 กรัม | ก.ก. | 50 | 3 | 150 |
| 5 | เลือดไก่ สด ใหม่ สะอาด ต้มสุกไม่รวมน้ำ | ก้อน | 7 | 25 | 175 |
| 6 | ไส้กรอกไก่ ไม่ย้อมสี บรรจุ 500 กรัม/ถุงขนาดความยาว 3.5 นิ้วเกรด A เส้นผ่าศูนย์กลาง 3/4 นิ้ว | ก.ก. | 90 | 60 | 5,400 |
| 7 | เนื้ออกไก่ มีหนัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกระดูกไม่มีรอยเขียวจ้ำไม่มีกลิ่นเหม็น | ก.ก. | 85 | 110 | 9,350 |
| 8 | เนื้ออกไก่ลอกหนัง สด ใหม่ สะอาด ได้รับรองมาตรฐาน ไม่มีกระดูก | ก.ก. | 90 | 795 | 71,550 |
| 9 | มันไก่ | ก.ก. | 25 | 2 | 50 |
| 10 | หอยจ้อไก่อย่างดีไม่มีกลิ่นเหม็น | ก.ก. | 80 | 60 | 4,800 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | รวมหมวด 2 เป็นเงินทั้งสิ้น | | | | 124,975 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

๑๑/๗ +

๑๐๐๗

๑๑

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท
แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|---|-------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 3 ประเภทปลา | | | | |
| | ปลาทุกชนิดต้องสดเหงือกสีแดง ลำงสะอาดไม่มีเมือกไม่มีพยาธิ ไม่เน่าไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แซ่แข็ง ไม่มีสาร ปนเปื้อน | | | | |
| 1 | ปลาทอดมันผสมแล้วไมใส่สี เนื้อเหนียวไม่มีกลิ่นบูด | ก.ก. | 80 | 40 | 3,200 |
| 2 | ปลาชูด ไม่ปนปลาชนิดอื่น | ก.ก. | 80 | 24 | 1,920 |
| 3 | ปลาช่อนสด ตาใส เหงือกสีแดง ไม่ใช่ปลาเลี้ยง ขนาด 700 กรัมขึ้นไป ควักไส้ ขอดเกล็ดไม่รวมหัว | ก.ก. | 300 | 220 | 66,000 |
| 4 | ปลาช่อนเค็มไม่มีกลิ่นเหม็น ใหม่แห้งสนิท | ก.ก. | 200 | 40 | 8,000 |
| 5 | ปลาซาบะ คงรูปเดิม 2 ตัว/กก. | ก.ก. | 60 | 2 | 120 |
| 6 | ปลาตุกสด ขนาด 4-5 ตัว/กก. ทำสำเร็จ (หัน)ไม่รวมหัว | ก.ก. | 100 | 70 | 7,000 |
| 7 | ปลาหนึ่ง 2 ตัว/แข่ง. | แข่ง | 30 | 30 | 900 |
| 8 | ปลาทุสด ขนาด 10 ตัว/กก. (ท้องไม่ผูก) | ก.ก. | 65 | 15 | 975 |
| 9 | ปลาทับทิม สด ตาใสเหงือกสีแดงควักไส้ ขอดเกล็ดขนาดตัวไม่ต่ำ กว่า 1/2 กก. | ก.ก. | 110 | 150 | 16,500 |
| 10 | ปลาสลิเค็ม 12-15 ตัว/กก. | ก.ก. | 130 | 50 | 6,500 |
| 11 | ปลาหมึกกล้วย ลอกหนังสำเร็จ 12-15 ตัว/กก. | ก.ก. | 130 | 8 | 1,040 |
| 12 | ปลาอินทรีเค็มทั้งตัวไม่รวมหัวและพุง | ก.ก. | 250 | 1 | 250 |
| 13 | ลูกชิ้นปลาท่อนยาว ขนาด 12 นิ้ว ไม่ผสมแป้ง | แท่ง | 15 | 40 | 600 |
| 14 | ลูกชิ้นปลาบัวลอย ไม่ผสมแป้ง | ก.ก. | 65 | 6 | 390 |
| 15 | ลูกชิ้นปลารักบี้ ไม่ผสมแป้ง | ก.ก. | 65 | 15 | 975 |
| 16 | ลูกชิ้นปลาบวม ใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | ก.ก. | 65 | 2 | 130 |
| 17 | ปลาอย่าง สุกไม่แห้งมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น | ก.ก. | 160 | 30 | 4,800 |
| 18 | ปลาข้าวสาร ตัวใสไม่มีกลิ่นเหม็นแห้งสนิท | ก.ก. | 170 | 3 | 510 |
| 19 | ปลานินสด ตาใสควักไส้ขอดเกล็ด 3-4ตัว/กก. | ก.ก. | 60 | 120 | 7,200 |
| 20 | ปลานินเค็มไมใส่สีไม่มีกลิ่นเหม็นขนาด10ตัว/กก. | ก.ก. | 65 | 240 | 15,600 |
| 21 | ปลาหมึกฝอย สะอาดไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็น | ก.ก. | 450 | 4 | 1,800 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | รวมหมวด 3 เป็นเงินทั้งสิ้น | | | | 144,410 |

ก.ด/พ

ก.ด/พ

ก.ด/พ

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท

แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|---|-------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 6 ประเภทผัก | | | | |
| | ผักและผลไม้ต้องสดจริง มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการ จะใช้ผลงามไม่มีแมงหรือหนอน ไม่พำม ไม่เหี่ยว ไม่เฉา คัดเอา ส่วนที่เสียออกแล้ว | | | | |
| | ก.ประเภทผักสด | | | | |
| 1 | กระชาย สดไม่มีดินติด | ก.ก. | 45 | 4 | 180 |
| 2 | กระชายหันฝอย | ก.ก. | 70 | 4 | 280 |
| 3 | กระเทียมดอง อย่างดีไม่มีน้ำปน | ก.ก. | 90 | 1 | 90 |
| 4 | กะหล่ำปลี สด หัวใหญ่ ตัดแต่งแล้วไม่เนาไม่ซ้ำ | ก.ก. | 28 | 400 | 11,200 |
| 5 | ขมิ้นแกง | ก.ก. | 60 | 3 | 180 |
| 6 | ข้าวโพดดิบ สดปอกเปลือกแล้ว | ฝัก | 7 | 40 | 280 |
| 7 | ข่าสด ไม่เนา มีตาสีแดงไม่แก่ | ก.ก. | 55 | 10 | 550 |
| 8 | ขิงสด ไม่เหี่ยวเนื้อแน่น | ก.ก. | 50 | 180 | 9,000 |
| 9 | ขิงซอย ไม่มีสี | ก.ก. | 55 | 6 | 330 |
| 10 | ใบคื่นช่าย ไม่มีดินติด | ก.ก. | 65 | 110 | 7,150 |
| 11 | แครอท 4-5 หัว/ 1 กก. | ก.ก. | 35 | 280 | 9,800 |
| 12 | ชะอม สดใบไม่เหลืองไม่แก่จัด | กำ | 20 | 1 | 20 |
| 13 | ดอกกะหล่ำ แต่งใบแล้วเนื้อแน่นไม่เนา | ก.ก. | 30 | 80 | 2,400 |
| 14 | ดอกกุยช่าย ดอกไม่บาน | ก.ก. | 80 | 8 | 640 |
| 15 | ดอกแค | ก.ก. | 30 | 2 | 60 |
| 16 | ดอกหอม | ก.ก. | 30 | 10 | 300 |
| 17 | ต้นหอมไม่มีดินติด | ก.ก. | 60 | 30 | 1,800 |
| 18 | ตะไคร้ | ก.ก. | 20 | 15 | 300 |
| 19 | ตำลึง เด็ดแล้วไม่มีก้านแก่ปน | ก.ก. | 25 | 35 | 875 |
| 20 | เต้าเจี้ยวขาว ทำจากถั่วเหลืองไม่เก่า ไม่ละ | ก.ก. | 17 | 8 | 136 |
| 21 | แตงกวา อ่อน สด เนื้อแข็ง สีเขียว | ก.ก. | 20 | 150 | 3,000 |
| 22 | แตงโมอ่อน | ก.ก. | 25 | 25 | 625 |
| 23 | แตงร้าน อ่อน ลูกใหญ่ | ก.ก. | 15 | 300 | 4,500 |
| 24 | ถั่วแขกอ่อนทำสำเร็จ ไม่แกรน | ก.ก. | 30 | 10 | 300 |
| 25 | ถั่วงอก ร้อนแล้วไม่มีสารฟอกขาว | ก.ก. | 13 | 160 | 2,080 |

๗๘/๗

๑๐๐๗

(Signature)

| | | | | | |
|----|--|------|-----|-----|-------|
| 26 | ถั่วฝักยาว ขนาดความยาว 12 นิ้ว ไม่พอง | ก.ก. | 40 | 180 | 7,200 |
| 27 | ถั่วลันเตาอ่อนทำสำเร็จ | ก.ก. | 100 | 3 | 300 |
| 28 | น้ำเต้า | ก.ก. | 15 | 5 | 75 |
| 29 | บล็อกโคลี่ | ก.ก. | 70 | 15 | 1,050 |
| 30 | บวบเหลี่ยมอ่อน | ก.ก. | 25 | 270 | 6,750 |
| 31 | ใบกระเพรา สดสะอาด | ก.ก. | 30 | 30 | 900 |
| 32 | ใบกุยช่าย | ก.ก. | 50 | 3 | 150 |
| 33 | ใบกุยช่ายขาว สะอาด | ก.ก. | 120 | 1 | 120 |
| 34 | ใบมะกรูด | ก.ก. | 30 | 6 | 180 |
| 35 | ใบแมงลัก | ก.ก. | 70 | 2 | 140 |
| 36 | ใบยอ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว | ก.ก. | 15 | 14 | 210 |
| 37 | ใบสรระแน่ สดสะอาด | ก.ก. | 55 | 1 | 55 |
| 38 | ใบโหระพา สดสะอาด | ก.ก. | 40 | 15 | 600 |
| 39 | ผักกวางตุ้ง สดใบไม่เหี่ยวเหลืองไม่ขำ | ก.ก. | 25 | 170 | 4,250 |
| 40 | ผักกาดขาว ตัดแต่งแล้ว | ก.ก. | 30 | 140 | 4,200 |
| 41 | ผักกาดเค็มหั่นฝอย อ่อนนิ่ม ไม่ใส่สี ไม่มีผงทราย | ก.ก. | 40 | 80 | 3,200 |
| 42 | ผักกาดดองเปรี้ยว ทั้งต้นไม่มีน้ำปน ไม่ขึ้นรา | ก.ก. | 30 | 10 | 300 |
| 43 | ผักกาดหอม | ก.ก. | 40 | 8 | 320 |
| 44 | หัวไชเท้า ไม่ฟามหัวใหญ่ เรียวยาวผิวเรียบ | ก.ก. | 20 | 250 | 5,000 |
| 45 | ผักคะน้า ต้นปานกลางไม่แก่ | ก.ก. | 25 | 20 | 500 |
| 46 | ผักชี สด ไม่มีดินติดราก ความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว | ก.ก. | 60 | 90 | 5,400 |
| 47 | ผักชีใบยาว สดไม่แก่จัดไม่ติดดิน | ก.ก. | 60 | 30 | 1,800 |
| 48 | ผักบุ้งจีน ลำต้นยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้วไม่มีโคลนติด สีเขียวเข้ม | ก.ก. | 25 | 260 | 6,500 |
| 49 | ผักบุ้งไทย ชนิดยอดขาว | ก.ก. | 20 | 120 | 2,400 |
| 50 | เผือกหอม ไม่มีแมลงเจาะ | ก.ก. | 25 | 3 | 75 |
| 51 | พริกชี้หนู เขียวสด | ก.ก. | 60 | 1 | 60 |
| 52 | พริกชี้หนูสวน สด ใหม่ | ก.ก. | 150 | 1 | 150 |
| 53 | พริกชี้ฟ้าเขียว | ก.ก. | 35 | 1 | 35 |
| 54 | พริกชี้ฟ้าแดง ไม่เน่าเสีย ไม่รูดน้ำยา | ก.ก. | 60 | 80 | 4,800 |
| 55 | พริกไทยอ่อน | ก.ก. | 200 | 1 | 200 |
| 56 | พริกหยวก | ก.ก. | 40 | 10 | 400 |
| 57 | ถั่วพุดสดไม่แก่จัด | ก.ก. | 70 | 10 | 700 |
| 58 | พืกอ่อนสดผลตรงเนื้อแน่น | ก.ก. | 15 | 15 | 225 |
| 59 | พืเขียวแก่ ผลโตไม่ฟาม ผิวสีเขียวยสด | ก.ก. | 13 | 450 | 5,850 |

๐๘/๗ ๑๐๐๐

| | | | | | |
|----|---|------|-----|-------|---------|
| 60 | พื้ทอง เนื้อแน่นผลโตแก่จัด เนื้อหนา | ก.ก. | 20 | 600 | 12,000 |
| 61 | มะเขือเจ้าพระยา อ่อนผลโตได้ขนาดเท่ากันไม่มีหนอน | ก.ก. | 25 | 70 | 1,750 |
| 62 | มะเขือเทศ ผลใหญ่สุกไม่อม ไม่เหี่ยวซ้ำซ้ำติดกับผล | ก.ก. | 30 | 60 | 1,800 |
| 63 | มะเขือเทศสีดา สุกสด เนื้อไม่แตกซ้ำ ผลโต | ก.ก. | 20 | 30 | 600 |
| 64 | มะเขือพวง เต็ดแล้วไม่มีหนอน | ก.ก. | 65 | 50 | 3,250 |
| 65 | มะเขือยาว ไม่มีหนอนผลโต ขนาดเท่ากัน เนื้อในอ่อนมีขี้ | ก.ก. | 25 | 80 | 2,000 |
| 66 | มะนาว เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว เปลือกบางผิวเรียบไม่เหี่ยว | ผล | 5 | 1,742 | 8,710 |
| 67 | มะนาวดอง | ผล | 7 | 60 | 420 |
| 68 | มะพร้าวชุดขาว | ก.ก. | 70 | 1 | 70 |
| 69 | มะพร้าวชุด | ก.ก. | 85 | 30 | 2,550 |
| 70 | มะระจีน ตาห่างผลใหญ่ ขนาด 3-5 ลูก/1 กก. | ก.ก. | 40 | 120 | 4,800 |
| 71 | มะละกอดิบ ผลใหญ่สุด ผิวสีเขียวเรียบมัน 1-2ผล/กก. | ก.ก. | 12 | 80 | 960 |
| 72 | มันเทศไม่มีแผลเจาะไม่มีดินติด | ก.ก. | 20 | 35 | 700 |
| 73 | มันฝรั่ง หัวโต เนื้อแน่น | ก.ก. | 50 | 10 | 500 |
| 74 | ยอดคะน้า | ก.ก. | 35 | 4 | 140 |
| 75 | ยอดมะพร้าว ไม่แก่ ยอดอ่อน | ก.ก. | 55 | 60 | 3,300 |
| 76 | ลูกมะกรูด 10 ผล/กก. | ก.ก. | 4 | 100 | 400 |
| 77 | สั้ปประดแดง ขนาดผลละ 2 กก. ตัดจุกและก้าน | ก.ก. | 20 | 80 | 1,600 |
| 78 | สาหร่ายทะเลชนิดแผ่น น้ำหนักสุทธิ 25 กรัม | แผ่น | 25 | 10 | 250 |
| 79 | สายบัวลอกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 0.5 นิ้ว | ก.ก. | 20 | 80 | 1,600 |
| 80 | หน่อไม้ฝรั่ง สด อ่อน ต้นอวบ | ก.ก. | 90 | 12 | 1,080 |
| 81 | หัวปลี สดผลใหญ่ | ก.ก. | 15 | 15 | 225 |
| 82 | ข้าวโพดอ่อนสดชนิดปอกเปลือกแล้ว | ก.ก. | 30 | 20 | 600 |
| 83 | หอมใหญ่ แห้ง ไม่งอก ลูกกลมแบนเปลือกบางไม่เนา10-12 หัว/กก. | ก.ก. | 20 | 80 | 1,600 |
| 84 | กระเจี๊ยบอ่อน | ก.ก. | 25 | 1 | 25 |
| 85 | เห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก สะเด็ดน้ำ | ก.ก. | 60 | 20 | 1,200 |
| 86 | เห็ดนางฟ้าสดไม่แก่ ใหม่ สดไม่ซ้ำ | ก.ก. | 80 | 50 | 4,000 |
| 87 | เห็ดฟาง ดอกตูมสด ขนาดกลาง ตัดโคนแล้ว | ก.ก. | 120 | 18 | 2,160 |
| 88 | มะม่วงดิบเปรี้ยว | ก.ก. | 15 | 12 | 180 |
| 89 | ขี้เหล็กต้ม ไม่แก่จัด | ก.ก. | 20 | 20 | 400 |
| 90 | พริกขี้หนูแดง สด ไม่เนาเสีย | ก.ก. | 70 | 45 | 3,150 |
| 91 | ใบเตยหอม | ก.ก. | 20 | 10 | 200 |
| | | | | | |
| | รวมหมวด 6 เป็นเงินทั้งสิ้น | | | | 182,391 |

0.9/21 0.9/21

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท

แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|--|-------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 7 ประเภทผลไม้ | | | | |
| | ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อมไม่ช้ำ หรือแก่จัด | | | | |
| 1 | กล้วยไข่ ผลปานกลาง ขนาด หวีละ 1.2 กก. | หวี | 30 | 8 | 240 |
| 2 | กล้วยน้ำว้า สุก ผลโต ไม่มีเปลือกไม่อมไม่ช้ำ | หวี | 25 | 450 | 11,250 |
| 3 | กล้วยหอม ผลโตผิวฉนวน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กก./หวี | หวี | 50 | 20 | 1,000 |
| 4 | แก้วมังกร 2-3 ผล / 1กก. | ก.ก. | 80 | 30 | 2,400 |
| 5 | ส้มจีน ขนาดกลาง 10 ผล/กก.ไม่แกรน ไม่ช้ำ เปลือกบาง | ก.ก. | 60 | 10 | 600 |
| 6 | แคนตาลูป แก่จัด สุก รสหวาน 2 กก/ ผล | ก.ก. | 50 | 300 | 15,000 |
| 7 | เงาะโรงเรียน ไม่เกิน 25 ผล/กก. | ก.ก. | 30 | 120 | 3,600 |
| 8 | ชมพูเพชร ผิวไม่ช้ำ | ก.ก. | 50 | 140 | 7,000 |
| 9 | องุ่น เขียวผลยาวเป็นช่อไม่ล่วงไม่เน่า | ก.ก. | 90 | 3 | 270 |
| 10 | แตงโมจินตรา เนื้อแน่นไม่แตก ขนาด 2 1/2 กก./ผล | ก.ก. | 25 | 530 | 13,250 |
| 11 | ฝรั่ง สดไม่สุก 3-4 ผล/กก. | ก.ก. | 45 | 20 | 900 |
| 12 | แอปเปิ้ล การา ขนาดผลละ 100 กรัม | ผล | 12 | 250 | 3,000 |
| 13 | มะละกอสุกเนื้อแน่นรสหวาน | ก.ก. | 25 | 280 | 7,000 |
| 14 | ลองกองสดไม่ดำไม่ช้ำ | ก.ก. | 40 | 50 | 2,000 |
| 15 | ส้มเขียวหวานสดผลไม่ช้ำผลไม่เละแตกเปลือกบางขนาด8ผล/กก | ก.ก. | 100 | 240 | 24,000 |
| 16 | มังคุด 10-12 ผล/กก. | ก.ก. | 35 | 60 | 2,100 |
| 17 | สับปะรดภูเก็ตไม่ช้ำ สด | หัว | 20 | 60 | 1,200 |
| 18 | สาเกีสดหวานกรอบ ผลใหญ่ ไม่ฝ่อ เนื้อแน่น | ก.ก. | 70 | 170 | 11,900 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | รวมหมวด 7 เป็นเงินทั้งสิ้น | | | | 106,710 |
| | | | | | |
| | | | | | |

N.v/p

Qum

Q

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท
แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|--|---------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 8 ประเภทของแห้ง | | | | |
| 1 | กระเทียม แห้งแกะกลีบ ไม่มีรา | ก.ก. | 100 | 180 | 18,000 |
| 2 | กะปิ อย่างดีไม่เจือปนอย่างอื่น (ตราเรือใบ หรือเทียบเท่า) | กระปุก | 50 | 8 | 400 |
| 3 | เกลือป่น ไอโอดีน ขนาดถุงละ 700 กรัม | ถุง | 6 | 60 | 360 |
| 4 | ข้าวสารขาวตาแห้ง 5 % ไม่มีมอดเม็ดไม่หัก | ก.ก. | 25 | 1,500 | 37,500 |
| 5 | ข้าวสารหอมมะลิ แพคถุงสะอาด | ก.ก. | 38 | 2,700 | 102,600 |
| 6 | ข้าวกล้องหอมมะลิ ไม่มีมอดเม็ดไม่หัก | ก.ก. | 35 | 140 | 4,900 |
| 7 | ข้าวท่อน(ทำโจ๊ก) | ก.ก. | 20 | 90 | 1,800 |
| 8 | ผงปรุงรส หมู,ไก่ ขนาด 80 กรัม(รสดี) | ห่อ | 12 | 450 | 5,400 |
| 9 | งาขาว ไม่มีทรายปน 500 กรัม | ถุง | 70 | 6 | 420 |
| 10 | งาดำ ตราไรท์พี | ถุง | 70 | 2 | 140 |
| 11 | ขอสมะเขือเทศโรซ่า หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 600 กรัม | ขวด | 34 | 36 | 1,224 |
| 12 | ซีอิ๊วขาว สูตร 1 เด็ก หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 700 กรัม | ขวด | 45 | 135 | 6,075 |
| 13 | ซีอิ๊วดำ เด็กสมบุญ สูตร 5 หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 940 | ขวด | 28 | 4 | 112 |
| 14 | ตั้งฉ่าย ท้อคู่ หรือเทียบเท่า 300 กรัม | ถุง | 10 | 120 | 1,200 |
| 15 | เต้าเจี้ยวดำ สูตร 1 ปริมาตรสุทธิ 800 กรัม (ตราเด็กสมบุญ) | ขวด | 37 | 8 | 296 |
| 16 | ถั่วเขียว ไม่มีกรวดทราย บรรจุถุงละ 500 กรัม | ถุง | 30 | 28 | 840 |
| 17 | ถั่วซีก 1/2 บรรจุถุงละ 500 กรัม | ถุง | 35 | 6 | 210 |
| 18 | ถั่วดำเกษตร บรรจุถุงละ 500 กรัม | ถุง | 35 | 6 | 210 |
| 19 | ถั่วแดงเกษตร บรรจุถุงละ 500 กรัม | ถุง | 35 | 4 | 140 |
| 20 | ถั่วเหลือง บรรจุถุง 1,000 กรัม | ก.ก. | 35 | 25 | 875 |
| 21 | ถั่วลิสง เม็ดไม่รืบ ไม่รา ไม่มีกลิ่น บรรจุถุงละ 500 กรัม | ก.ก. | 40 | 3 | 120 |
| 22 | นมไวตามิล เจ 250 cc. | โหล | 100 | 70 | 7,000 |
| 23 | นมข้นคาร์เนชั่น หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 388 กรัม | กระป๋อง | 22 | 360 | 7,920 |
| 24 | นมรสหวาน ขนาดกล่องละ 225 มล. | โหล | 135 | 60 | 8,100 |
| 25 | นมรสเปรี้ยว (ตราดัซมิลล์) | โหล | 100 | 60 | 6,000 |

๑๑/๓ Opom



| | | | | | |
|----|--|---------|-----|-----|--------|
| 26 | นมจืดพร่องมันเนย ขนาดบรรจุ 225 กรัม | โหล | 135 | 200 | 27,000 |
| 27 | นมสดคานะชั้น หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 385 กรัม | กระป๋อง | 22 | 600 | 13,200 |
| 28 | น้ำตาลทรายขาวเกรดเล็ก (บรรจุถุงละ 1 กก.) | ก.ก. | 23 | 800 | 18,400 |
| 29 | น้ำตาลปีบ ไม่ฟอกสี | ก.ก. | 32 | 180 | 5,760 |
| 30 | น้ำตาลสีรัม | ถุง | 18 | 9 | 162 |
| 31 | น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุ 750 cc (ตราลัคกี้) | ขวด | 12 | 450 | 5,400 |
| 32 | น้ำมันพืชถั่วเหลือง 100% กู้ก อุ่น หรือเทียบเท่าขนาดบรรจุ 1 ลิตร | ขวด | 52 | 450 | 23,400 |
| 33 | น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร | ขวด | 45 | 20 | 900 |
| 34 | น้ำมันรำข้าว 100% | ขวด | 64 | 35 | 2,240 |
| 35 | น้ำมันหอยแม่ครัว หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 600 กรัม | ขวด | 42 | 160 | 6,720 |
| 36 | ซอสถั่วเหลืองขาว ขนาด 600 ml | ขวด | 33 | 180 | 5,940 |
| 37 | น้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุ 700 cc. | ขวด | 22 | 260 | 5,720 |
| 38 | น้ำหวาน แอสลูปบอล หรือเทียบเท่า ขนาดบรรจุ 710 cc. | ขวด | 38 | 60 | 2,280 |
| 39 | แป้งข้าวเจ้า สามเศียร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 1 กก. | ถุง | 33 | 2 | 66 |
| 40 | แป้งข้าวโพด โมซิม่า หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 700 กรัม | ถุง | 20 | 1 | 20 |
| 41 | แป้งมัน ตรามังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 1,000 กรัม | ก.ก. | 30 | 24 | 720 |
| 42 | แป้งสาลี ตราราว หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 480 กรัม | ถุง | 30 | 1 | 30 |
| 43 | ผงกะหรี่ อย่างดี ปิ่นไข้ว หรือเทียบเท่า | ขวด | 115 | 1 | 115 |
| 44 | ผงขนมปังป่น (หยาบ) 20 กรัม/1 ถุง ตราฟาร์มเฮ้า | ถุง | 28 | 2 | 56 |
| 45 | ผงพะโล้ ชนิดกล่อง เปิดคู่ หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 500 กรัม | กล่อง | 80 | 8 | 640 |
| 46 | พริกขี้หนูแห้ง เม็ดเล็ก ไม่ฝ่อ ไม่รา | ก.ก. | 100 | 1 | 100 |
| 47 | พริกป่นชนิดเผ็ดน้อย | ก.ก. | 140 | 3 | 420 |
| 48 | พริกป่นชนิดเผ็ด | ก.ก. | 120 | 1 | 120 |
| 49 | พริกป่น+น้ำตาลของ | ห่อ | 25 | 60 | 1,500 |
| 50 | พริกไทยป่น ขนาดบรรจุ 100 กรัม | ถุง | 20 | 90 | 1,800 |
| 51 | พริกแห้ง อย่างดี สีเข้ม เม็ดใหญ่ ไม่รา | ก.ก. | 100 | 4 | 400 |
| 52 | มะขามเปียกใหม่ แกะเม็ดแล้ว สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่น ไม่รา | ก.ก. | 85 | 35 | 2,975 |
| 53 | โอวัลติน ขนาด 800 กรัม | ถุง | 115 | 180 | 20,700 |
| 54 | วุ้นผง ตราปลา หรือเทียบเท่า | ถุง | 65 | 1 | 65 |
| 55 | วุ้นเส้น ตราปลา มังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 500 กรัม | ถุง | 65 | 80 | 5,200 |

NDPW ๐๒๓๓



| | | | | | |
|----|---|---------|-----|----|-------|
| 56 | นมถั่วเหลืองตราแลคตาซอย | โหล | 100 | 30 | 3,000 |
| 57 | สาคุเม็ดเล็ก ตรามังกร หรือเทียบเท่า | ก.ก. | 40 | 30 | 1,200 |
| 58 | สาคุเม็ดใหญ่ ตรามังกร หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 480 กรัม | ก.ก. | 40 | 4 | 160 |
| 59 | เส้นหมี่ สิงห์ทอง หรือเทียบเท่า บรรจุถุงละ 2.40 กก. | ขอนแก่น | 110 | 30 | 3,300 |
| 60 | หัวหอมแห้งสนิท หัวโต ไม่รีบตัดจุกแล้ว ไม่รา | ก.ก. | 40 | 18 | 720 |
| 61 | หอมแขก ใหม่ไม่มีราไม่ฝ่อ ผลใหญ่ | ก.ก. | 40 | 45 | 1,800 |
| 62 | เครื่องยาจีน | ก.ก. | 300 | 15 | 4,500 |
| 63 | ลูกเต๋อย นน.500กรัม/ถุง | ถุง | 47 | 10 | 470 |
| 64 | น้ำส้มตราควีน | ขวด | 45 | 65 | 2,925 |
| 65 | ถ้วยใส่น้ำพริก มีฝาปิดขนาด 2 1/2 นิ้ว | แถว | 50 | 30 | 1,500 |
| 66 | น้ำมันบัว | ก.ก. | 50 | 5 | 250 |
| 67 | คนอร์ก้อน (12กล่องเล็ก) | กล่อง | 110 | 90 | 9,900 |
| 68 | ลูกผักชี | ก.ก. | 110 | 1 | 110 |
| 69 | เต้าเจี้ยวดำชนิดตัด | ก.ก. | 45 | 15 | 675 |
| 70 | ซอสซิกโฉ้วตราหัวกวาง 600 ml | ขวด | 20 | 1 | 20 |
| 71 | ซอสพริก ตราราช | ขวด | 28 | 6 | 168 |
| 72 | แป้งดอยคำ | กล่อง | 50 | 80 | 4,000 |
| 73 | ถุงเจาะรูใส่ผักขนาด 18x25 นิ้ว | ก.ก. | 80 | 8 | 640 |
| 74 | หน้าเลียบบรรจุกระป๋องใหญ่ | กระป๋อง | 75 | 10 | 750 |
| 75 | มักกะโรนี | ก.ก. | 80 | 1 | 80 |
| 76 | แป้งกรอบ | ถุง | 40 | 35 | 1,400 |
| 77 | น้ำตาลกรวด (500 กรัม) | ถุง | 18 | 10 | 180 |
| 78 | เต้าหู้ยี้ (ขวดโหล) | ขวดโหล | 165 | 1 | 165 |
| 79 | ไม้ออบเซย | ก.ก. | 160 | 1 | 160 |
| 80 | น้ำจิ้มไก่ ขนาด 750 ml | ขวด | 58 | 20 | 1,160 |
| 81 | ผักกาดหวานเต้า | ก.ก. | 50 | 20 | 1,000 |
| 82 | หัวไชโป้เค็มไม่ใส่สี | ก.ก. | 35 | 10 | 350 |
| 83 | ผงหมูแดง บรรจุห่อสะอาด ใหม่ | ห่อ | 20 | 20 | 400 |
| 84 | ผงหมูน้ำตัก บรรจุห่อสะอาดใหม่ | ห่อ | 12 | 15 | 180 |
| 85 | เครื่องเทศทำหมูน้ำตัก | ห่อ | 10 | 15 | 150 |
| 86 | ผงข้าวหมกไก่ บรรจุห่อสะอาด ใหม่ | ห่อ | 35 | 20 | 700 |

๑๑/๗ ๑๖๖๓



รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท
แบบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|---|-------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 9 ประเภทขนม | | | | |
| 1 | แคร็กเกอร์โฮลวีต(บิสชิน) | กล่อง | 35 | 5 | 175 |
| 2 | ขนมกุยช่ายไส้ต่างๆขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5" | ชิ้น | 6 | 60 | 360 |
| 3 | ขนมถั่วกวนขนาดชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดกว้าง 2"ยาว3" | ชิ้น | 5 | 150 | 750 |
| 4 | ขนมจีบ ขนาด1"x1" พร้อมน้ำจิ้ม | ชิ้น | 3 | 150 | 450 |
| 5 | ขนมหม้อแกงไข่หรือถั่ว | ชิ้น | 15 | 80 | 1,200 |
| 6 | ฉ่ำก้วยชนิดนิ่ม | ก.ก | 30 | 25 | 750 |
| 7 | ซาลาเปา เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว | ลูก | 9 | 800 | 7,200 |
| 8 | แป้งบัวลอยไม้ไส้สี | ก.ก | 50 | 5 | 250 |
| 9 | ทับทิมกรอบ สีไม่จัด | ก.ก | 50 | 4 | 200 |
| 10 | มันเชื่อมหั่นลูกเต๋า | ก.ก | 50 | 8 | 400 |
| 11 | ลอดช่องไทย ใบเตย | ก.ก | 25 | 30 | 750 |
| 12 | ลูกชิด | ก.ก | 50 | 3 | 150 |
| 13 | วุ้น,สาकुลาวกแล้ว | ก.ก | 40 | 9 | 360 |
| 14 | สาकुไส้หมู | ชิ้น | 2 | 1,800 | 3,600 |
| 15 | ข้าวเกรียบปากหม้อ | ชิ้น | 2.5 | 120 | 300 |
| 16 | ขนมชั้นใบเตย (ใช้สีธรรมชาติ) แพคละ 6 ชั้น | แพค | 10 | 40 | 400 |
| 17 | ขนมสอดไส้ ชนิดห่อใบตอง ขนาด3ซม. | ห่อ | 2.5 | 380 | 950 |
| 18 | ขนมถั่วแปบ ยาว 3 นิ้ว พร้อมน้ำตาลโรยงา | ชิ้น | 3 | 60 | 180 |
| 19 | ขนมกล้วย,ฟักทองนึ่ง ชนิดห่อใบตอง | ห่อ | 2.5 | 280 | 700 |
| 20 | ขนมตาลนึ่งไม้ไส้สี ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว | ห่อ | 2.5 | 240 | 600 |
| 21 | ขนมตะโก้ไส้ต่างๆขนาดกว้าง1.5x1.5 นิ้วกระทงใบเตย | แพค | 2.5 | 380 | 950 |
| 22 | ขนมเปียกปูน ขนาด2.5นิ้วX 2.5นิ้ว | ชิ้น | 6 | 240 | 1,440 |
| 23 | ขนมวุ้นกะทิใบเตยขนาด 1 1/2 นิ้ว | ชิ้น | 6 | 230 | 1,380 |
| 24 | ขนมปังไส้ไก่ | ชิ้น | 7 | 270 | 1,890 |
| 25 | ขนมปังไส้หมูหยอง | ชิ้น | 7 | 350 | 2,450 |

๗๗/๒ ๑๖๖๓

๑๕

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 9 ประเภท
แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | ราคากลาง | จำนวนของ ที่ใช้ภายใน3 | จำนวนเงิน |
|-------|---|-------|----------|--------------------------|-----------|
| | หมวด 10 ประเภทเบ็ดเตล็ด | | | | |
| 1 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ไม่มีกลิ่น ไม่รา | ก.ก. | 24 | 120 | 2,880 |
| 2 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ไม่มีกลิ่น ไม่รา | ก.ก. | 20 | 120 | 2,400 |
| 3 | กุ้งแห้ง ตัวโตไม่มีสี ตากแห้งสนิท | ก.ก. | 450 | 10 | 4,500 |
| 4 | กุนเชียง มีมัน 10% บรรจุถุงปิดมิดชิด ตราเจ้าเอ็ง,เจ้าหงษ์ | ก.ก. | 165 | 60 | 9,900 |
| 5 | เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง 99% (ซีพี) | อัน | 9 | 900 | 8,100 |
| 6 | เต้าหู้แผ่น ขนาด 3.5 นิ้ว หน้า 1 นิ้ว | แผ่น | 8 | 3 | 24 |
| 7 | เต้าหู้แผ่นใหญ่สีขาวขนาด5-6นิ้ว | แผ่น | 17 | 140 | 2,380 |
| 8 | น้ำพริกแกงเหลือง | ก.ก. | 70 | 1 | 70 |
| 9 | น้ำพริกแกงเผ็ด ไม่เป็นโคลน ไม่เหม็นไม่เจือปนสี | ก.ก. | 60 | 200 | 12,000 |
| 10 | น้ำพริกแกงส้ม ใหม่ ไม่เหม็นสาบ ไม่เจือปนสี | ก.ก. | 60 | 25 | 1,500 |
| 11 | น้ำพริกเขียวหวาน ใหม่ ไม่เหม็นสาบ ไม่เจือปนสี | ก.ก. | 60 | 18 | 1,080 |
| 12 | น้ำพริกไตปลา | ก.ก. | 70 | 1 | 70 |
| 13 | น้ำพริกแกงมัสมั่น | ก.ก. | 140 | 1 | 140 |
| 14 | น้ำพริกเผาชนิดผัด | ก.ก. | 90 | 3 | 270 |
| 15 | บะหมี่ไข่ เส้นเหนียวนุ่ม อดี | ก.ก. | 40 | 15 | 600 |
| 16 | ฟองเต้าหู้ | ก.ก. | 250 | 7 | 1,750 |
| 17 | ดอกไม้จีน | ก.ก. | 320 | 7 | 2,240 |
| 18 | หมูหยอง เป็นเส้นไม่ปน ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า | ก.ก. | 200 | 10 | 2,000 |
| 19 | แผ่นเกี้ยว สีไม่เหลืองจัด | ก.ก. | 40 | 1 | 40 |
| 20 | เห็ดหอม ดอกขนาดกลาง | ก.ก. | 440 | 10 | 4,400 |
| 21 | โปรตีนเกษตรแห้งเม็ดเล็กหรือใหญ่ | ก.ก. | 180 | 3 | 540 |
| 22 | ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ | ก.ก. | 65 | 4 | 260 |
| 23 | น้ำพริกเผา | ก.ก. | 100 | 15 | 1,500 |
| 24 | น้ำพริกเผายำ | ก.ก. | 100 | 10 | 1,000 |
| 25 | น้ำพริกปลาย่าง | ก.ก. | 150 | 8 | 1,200 |
| 26 | ลำไยแห้ง | ก.ก. | 190 | 10 | 1,900 |
| 27 | กระเจี๊ยบแห้ง | ก.ก. | 330 | 6 | 1,980 |
| 28 | มะตูมแห้งใหม่ ไม่มีผง ผลใหญ่ | ก.ก. | 100 | 6 | 600 |

น.จ/ผอ. อ่างทอง

อ.ก.

| | | | | | |
|----|--|------|-----|----|--------|
| 29 | ดอกเก๊กฮวย 500 กรัม ไม่เป็นผงไม่เปียกยุ่ย | ห่อ | 260 | 6 | 1,560 |
| 30 | เมล็ดเก๊กฮวย | ก.ก | 250 | 2 | 500 |
| 31 | ตะไคร้แห้ง | จีด | 35 | 3 | 105 |
| 32 | เม็ดบัวแห้ง | ก.ก. | 340 | 1 | 340 |
| 33 | ปลาร้าปลากระดี่ ไม่มีหนอน เกร็ด น้ำไม่มาก คลุกข้าวคั่ว | ก.ก. | 60 | 10 | 600 |
| 34 | เม็ดมะม่วงหิมพานต์ | ก.ก | 320 | 10 | 3,200 |
| 35 | เกี่ยมฉ่ายชนิดกระป๋อง | โหล | 180 | 4 | 720 |
| 36 | ดอกอัญชันแห้ง | ก.ก. | 100 | 3 | 300 |
| 37 | ปลากระป๋อง โรซ่า | โหล | 190 | 25 | 4,750 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | รวมหมวด 10 เป็นเงินทั้งสิ้น | | | | 77,399 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

๑๑/๗

๑๖๓๓



