



1,724,448.-

## รายการและราคากลางวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 6 หมวด (186 รายการ)

ประจำปีงบประมาณ 2558 ระยะเวลา 4 เดือน

ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2558 ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2558

วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคา	ภาษี	ราคารวม	จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
			ต่อหน่วย (บาท)	มูลค่าเพิ่ม (บาท)	ต่อหน่วย (บาท)		บาท	ส.ต.	
	<b>หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์บก</b>								
	<b>ประเภทไก่ - เป็ด</b>								
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีรอยจ้ำเขียว								
	ไม่มีกลิ่นเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง								
1	เนื้อสะโพกไก่ บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			85	120	10,200	-	
2	เนื้ออกไก่ ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			85	1,200	102,000	-	
3	ไก่บด	ก.ก.			89	300	26,700	-	
4	โคนปีกไก่	ก.ก.			85	800	68,000	-	
5	ซีโครงไก่	ก.ก.			30	400	12,000	-	
6	เครื่องในไก่	ก.ก.			80	80	6,400	-	
7	มันไก่	ก.ก.			25	32	800	-	
8	เลือดไก่	ก้อน			8	132	1,056	-	
	<b>ประเภทหมู</b>								
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีรอยจ้ำเขียว								
	ไม่มีกลิ่นเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง								
1	หมูเนื้อแดง ไม่ติดมันและพังคืด บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			130	1,050	136,500	-	
2	หมูเนื้อแดงบดไม่มีมันมาก	ก.ก.			130	1,050	136,500	-	
3	ซีโครงหมูอ่อนไม่รวมกระดูกสันหลัง	ก.ก.			130	100	13,000	-	
4	ดับหมูสด (ไม่รวมดับเหล็ก)	ก.ก.			100	10	1,000	-	
5	หนังหมูพอง แช่น้ำ	ก.ก.			50	60	3,000	-	
6	ลูกชิ้นหมู (ไม่ปนแป้ง)	ก.ก.			90	120	10,800	-	
7	หมูยอ	ก.ก.			100	46	4,600	-	
8	แหนมสด	ก.ก.			100	46	4,600	-	

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคา	ภาษี	ราคารวม	จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้		หมายเหตุ
			ต่อหน่วย (บาท)	มูลค่าเพิ่ม (บาท)	ต่อหน่วย (บาท)		ใน 4 เดือน บาท	ส.ต.	
	<b>หมวด ข. ประเภทเนื้อสัตว์น้ำ</b>								
	<b>ประเภทปลาน้ำจืด</b>								
	ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องสด สะอาด เนื้อไม่แตก								
	ไม่มีแผล ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น								
	ภายในห้องไม่เน่า ไม่แช่แข็ง เหยือกมีสีแดงสด								
1	ปลาชุกด้าน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	ก.ก.			80	200	16,000	-	
2	ปลาน้ำดอกไม้ สด ตัวโต ขนาดไม่ต่ำกว่าตัวละ 1/2 ก.ก.	ก.ก.			95	166	15,770	-	
	<b>ประเภทปลาทะเล อาหารทะเล</b>								
	ปลาทะเลทุกชนิดต้องสด สะอาด เนื้อไม่แตก								
	ไม่มีแผล ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น								
	ภายในห้องไม่เน่า ไม่แช่แข็ง เหยือกมีสีแดงสด								
	อาหารทะเลต้องมีความใหม่ สด สะอาด								
1	ปลาหูสด ขนาด 10 ตัว/ก.ก.	ก.ก.			73	200	14,600	-	
2	ปลาหูหนึ่ง ขนาด 12 ตัว/ก.ก.	ก.ก.			135	500	67,500	-	
3	เนื้อปลาชุกผสม (ทำทอดมัน) ไม่เค็ม ไม่มีสี ยาวไม่ต่ำกว่า 4"	ก.ก.			55	240	13,200	-	
4	ลูกชิ้นปลาชนิดแห้ง ขนาดยาว 8" B	ก.ก.			90	66	5,940	-	
5	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม บรรจุ ตราปลาเก๋า หรือปลากระพง	ก.ก.			90	100	9,000	-	
6	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็ก ในเครือ ส.ขอนแก่น บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			90	66	5,940	-	
7	หอยแมลงภู่น้ำจืด ตากแห้ง	ก.ก.			120	30	3,600	-	
	<b>หมวด ค. ประเภทไข่</b>								
	<b>ไข่เป็ด - ไข่ไก่</b>								
	ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด สะอาด ไม่บูบ ไม่แตก								
	มีภาชนะห่อหุ้มเรียบร้อย								
1	ไข่ไก่สด	ก.ก.			70	1,000	70,000	-	
2	ไข่เป็ดเค็มสุก	ก.ก.			80	200	16,000	-	

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วย	ราคา	ภาษี	ราคารวม	จำนวนของ ที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
			ต่อหน่วย (บาท)	มูลค่าเพิ่ม (บาท)	ต่อหน่วย (บาท)		บาท	ส.ด.	
	หมวด ง. ประเภทผัก ผลไม้								
	ประเภทผัก								
	ผักทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม้เน่า ไม้เสีย ไม่มีกลิ่น								
	ของยาฆ่าแมลง								
1	ผักกวาดุ้ง	ก.ก.			20	200	4,000	-	
2	ผักกาดขาว	ก.ก.			30	320	9,600	-	
3	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	ก.ก.			28	400	11,200	-	
4	ดอกกะหล่ำ	ก.ก.			38	200	7,600	-	
5	กะหล่ำปลี	ก.ก.			30	1,200	36,000	-	
6	คื่นช่าย	ก.ก.			80	40	3,200	-	
7	ต้นหอม	ก.ก.			75	160	12,000	-	
8	ผักชีไทย	ก.ก.			80	26	2,080	-	
9	ผักชีฝรั่ง	ก.ก.			45	40	1,800	-	
10	ใบโหระพา	ก.ก.			30	40	1,200	-	
11	ใบกระเพรา	ก.ก.			30	40	1,200	-	
12	ใบแมงลัก	ก.ก.			40	20	800	-	
13	ใบสาระแหน่	ก.ก.			62	16	992	-	
14	ผักบุ้งไทยอย่างยาว ขนาดไม่เกิน 18"	ก.ก.			25	400	10,000	-	
15	ผักบุ้งจีน	ก.ก.			25	400	10,000	-	
16	แตงกวาอ่อน	ก.ก.			25	800	20,000	-	
17	แตงโมอ่อน	ก.ก.			17	200	3,400	-	
18	พริกเขียวลูกโต ไม่พาม	ก.ก.			15	492	7,380	-	
19	พริกทองเนื้อแน่นลูกโต	ก.ก.			20	400	8,000	-	
20	เต้าหู้แผ่น	ก.ก.			55	40	2,200	-	
21	เต้าหู้ไข่ ชนิดหลอด	หลอด			9	1,400	12,600	-	
22	ถั่วงอกเด็ดหาง	ก.ก.			20	200	4,000	-	
23	ถั้วฝักยาว ไม่พอง	ก.ก.			45	400	18,000	-	
24	ชะอม	ก.ก.			60	20	1,200	-	
25	หัวผักกาดขาวสด ไม่หาม หัวใหญ่	ก.ก.			25	320	8,000	-	
26	หัวผักกาดเหลือง (แครอท) หัวโต	ก.ก.			28	400	11,200	-	
27	มะเขือเจ้าพระยา	ก.ก.			25	320	8,000	-	
28	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	ก.ก.			70	200	14,000	-	
29	มะเขือเทศเนื้อ ผลใหญ่	ก.ก.			35	320	11,200	-	
30	มะละกอดิบ ผลใหญ่	ก.ก.			18	240	4,320	-	



