

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ และกำหนดราคากลาง**  
**สำหรับประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๕ หมวด จำนวน ๑๕๕ รายการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗**  
**ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

**๑. ความเป็นมา**

ด้วย จังหวัดศรีสะเกษ โรงพยาบาลกันทรารมย์ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๕ หมวด จำนวน ๑๕๕ รายการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในของ โรงพยาบาลกันทรารมย์ ตามแผนการดำเนินงานของโรงพยาบาลกันทรารมย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ (ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ถึง วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๗)

**๒. วัตถุประสงค์**

เพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลกันทรารมย์ ตามแผนการดำเนินงานของโรงพยาบาลกันทรารมย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

**๓. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา**

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ หน่วยงานของรัฐ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

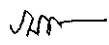
๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นเสนอราคาในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศเชิญชวน

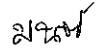
กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

  
(นางสาวสุขศรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยตรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมคำรายอื่นทุกราย

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะ

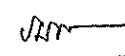
กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ

#### ๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

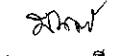
| ลำดับ                                                                                                                  | รายการอาหาร                                             | คุณลักษณะอาหาร                                                                                    | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|------------|
|                                                                                                                        |                                                         |                                                                                                   |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม    |
| หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์ทุกชนิด สดใหม่ ไม่มีรอยเขียวช้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าปนเสีย สะอาดปลอดภัยมีคุณภาพตามมาตรฐาน (๒๕ รายการ) |                                                         |                                                                                                   |            |      |                |            |
| ๑                                                                                                                      | สันในหมู ไม่ปนมัน (หัน/ไม่หัน)                          | เป็นสันในไม่ติดมัน หัน/ไม่หัน ตามใบสั่ง สะอาดไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น                          | ๖๐๐        | ก.ก. | ๑๖๒.๐๐         | ๙๗,๒๐๐.๐๐  |
| ๒                                                                                                                      | เนื้อสันในบด ปนมันไม่มากเกินไป ๑๐%                      | เป็นสันในไม่ติดมัน บดตามใบสั่ง สะอาดไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น มีไขมันปนไม่เกิน ๑๐%              | ๑๖๘๐       | ก.ก. | ๑๖๐.๐๐         | ๒๖๘,๘๐๐.๐๐ |
| ๓                                                                                                                      | หมูสามชั้น มันน้อย                                      | เป็นเนื้อหมูชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย ๓/๔ นิ้วของความหนาทั้งหมด             | ๔๒         | ก.ก. | ๑๗๘.๐๐         | ๗,๔๗๖.๐๐   |
| ๔                                                                                                                      | ซี่โครงหมู (เป็นเนื้อติดกระดูกอ่อน สะอาดและไม่เน่าเสีย) | เป็นเนื้อซี่โครงมีกระดูกอ่อนติดหั่นเสร็จ สะอาดและไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น                      | ๒๗๐        | ก.ก. | ๑๗๗.๐๐         | ๔๗,๗๙๐.๐๐  |
| ๕                                                                                                                      | เครื่องในหมู (ตับ หัวใจ กระเพาะ)                        | เป็นเครื่องในหมูสดสะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีขี้หมู ไม่มีขนหมู                        | ๔๘         | ก.ก. | ๑๒๐.๐๐         | ๕,๗๖๐.๐๐   |
| ๖                                                                                                                      | หนังหมูหั่นฝอย                                          | เป็นหนังหมูสดต้มใหม่หั่นสะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีขี้หมู ไม่มีขนหมู                  | ๘          | ก.ก. | ๑๐๗.๐๐         | ๘๕๖.๐๐     |
| ๗                                                                                                                      | ไก่พันธุ์ทั้งตัว สับแฉง                                 | ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ ก.ก./ตัว ไม่มีขน ไม่มีเครื่องใน ไม่แช่แข็ง ไม่เขียว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเน่า | ๑๙๐        | ก.ก. | ๑๐๐.๐๐         | ๑๙,๐๐๐.๐๐  |
| ยอดยกไป                                                                                                                |                                                         | (สี่แสนสี่หมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบสองบาทถ้วน)                                                      |            |      |                | ๔๔๖,๘๘๒.๐๐ |

  
(นางสาวสุพศรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยดรณ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

| ลำดับ   | รายการอาหาร                                      | คุณลักษณะอาหาร                                                                                      | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |           |
|---------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|-----------|
|         |                                                  |                                                                                                     |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา |                                                  | (สี่แสนสี่หมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบสองบาทถ้วน)                                                        |            |      | ๔๔๖,๘๘๒.๐๐     |           |
| ๘       | เนื้ออกไก่ ไม่ติดหนัง (บด/หั่นผัด)               | ไม่มีหนัง ไม่มีขน สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่เขียว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเน่า บด/หั่น ตามใบสั่ง             | ๒๓๔        | ก.ก. | ๙๒.๐๐          | ๒๑,๕๒๘.๐๐ |
| ๙       | น่องไก่ (๒๐-๒๒ น่อง/ก.ก.)                        | ส่วนน่องบนไก่ ๒๐-๒๒ น่อง/๑ ก.ก. ไม่แช่แข็ง ไม่เขียว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเน่า                       | ๒๖๐        | ก.ก. | ๙๑.๐๐          | ๒๓,๖๖๐.๐๐ |
| ๑๐      | ลูกชิ้นปลา                                       | ลูกชิ้นปลาอย่างดีชนิดกลม ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง ก่อนวันหมดอายุ ๑ เดือน มี อย. มีส่วนประกอบเนื้อปลา ๗๕%   | ๘          | ก.ก. | ๖๘.๐๐          | ๕๔๔.๐๐    |
| ๑๑      | ลูกชิ้นหมู                                       | ลูกชิ้นหมูอย่างดี ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง ก่อนวันหมดอายุ ๑ เดือน มี อย. มีส่วนประกอบเนื้อหมู ๗๕%        | ๘๖         | ก.ก. | ๑๑๑.๐๐         | ๙,๕๔๖.๐๐  |
| ๑๒      | ปลานิล สดใหม่ ควักไส้ขอดเกล็ด (แล่/หั่นเป็นชิ้น) | ปลานิลสด ไม่เหม็นเน่า ไม่มีสิ่งปลอมปนทางกายภาพ หั่นเป็นชิ้น/แล่ตามใบสั่งและไม่รวมน้ำหนักหัว         | ๘๑๐        | ก.ก. | ๘๕.๐๐          | ๖๘,๘๕๐.๐๐ |
| ๑๓      | ปลาช่อน สดใหม่ ขนาดกลาง (ควักไส้แล้ว/หั่น)       | ปลาช่อน ไม่เหม็นเน่า ไม่มีสิ่งปลอมปนทางกายภาพ หั่นเป็นชิ้นตามใบสั่งและไม่รวมน้ำหนักหัว.             | ๒๒         | ก.ก. | ๑๒๐.๐๐         | ๒,๖๔๐.๐๐  |
| ๑๔      | ปลาทุ้ง ขนาด ๒ ตัว/เซ่ง                          | (๒ ตัว/เซ่ง) ขนาด ๑๕x๔.๕ ซม./ตัว ไม่เน่าเสีย เนื้อแน่น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท                            | ๑๘๘        | เซ่ง | ๓๗.๐๐          | ๖,๙๕๖.๐๐  |
| ๑๕      | ปลาตุ๋ก (หั่น ไม่รวมหัว) สด ไม่เน่าเหม็น         | ปลาตุ๋กสด ไม่เหม็นเน่า ไม่มีสิ่งปลอมปนทางกายภาพ ทำการหั่นเป็นชิ้น ขนาด ๑.๕ นิ้ว และไม่รวมน้ำหนักหัว | ๑๔๐        | ก.ก. | ๘๓.๐๐          | ๑๑,๖๒๐.๐๐ |
| ๑๖      | ปลาตุ๋กย่างสุกทั้งตัว                            | ปลาตุ๋กย่างสุก สดใหม่ ไม่เหม็นเน่า ไม่มีสิ่งปลอมปนทางกายภาพ ขนาดความยาว ๑๐-๑๑ นิ้ว                  | ๒๔         | ไม้  | ๓๗.๐๐          | ๘๘๘.๐๐    |
| ยอดยกไป |                                                  | (ห้าแสนเก้าหมื่นสามพันหนึ่งร้อยสิบสี่บาทถ้วน)                                                       |            |      | ๕๙๓,๑๑๔.๐๐     |           |

  
 (นางสาวสุชศรี แซ่ชื่อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
 (นางเบญญาภา ไชยธรรม)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

  
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ   | รายการอาหาร                           | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                                    | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |           |
|---------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|-----------|
|         |                                       |                                                                                                                                   |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา |                                       | (ห้าแสนเก้าหมื่นสามพันหนึ่งร้อยสิบสี่บาทถ้วน)                                                                                     |            |      | ๕๙๓,๑๑๔.๐๐     |           |
| ๑๗      | กุ้งชีแฮสด ปอกเปลือก                  | กุ้งสด ปอกเปลือก (๒๖-๓๐ ตัว/ก.ก.)<br>บรรจุถุงละ ๑,๐๐๐ กรัม สดสะอาด<br>ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อ<br>ผู้บริโภค              | ๕๒         | ก.ก. | ๒๙๗.๐๐         | ๑๒,๔๗๔.๐๐ |
| ๑๘      | ปลาหมึกสด                             | ปลาหมึกกล้วย ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๔ นิ้ว<br>สด เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีฟอร์มาลีน ไม่<br>มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อ<br>ผู้บริโภค   | ๔          | ก.ก. | ๒๐๓.๐๐         | ๘๑๒.๐๐    |
| ๑๙      | เลือดหมู/เลือดไก่ (๓ ก้อน/ก.ก.)       | เลือดหมู/เลือดไก่ต้มสุก สดใหม่<br>สะอาด ขนาดเลือดสูง ๑ นิ้ว<br>เส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว/ก้อน บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีกลิ่นเหม็น | ๑๘         | ก้อน | ๑๖.๐๐          | ๒๘๘.๐๐    |
| ๒๐      | หอยแมลงภู่                            | หอยแมลงภู่ต้มสุก สดสะอาด ไม่มี<br>กลิ่นเหม็น เนื้อหอยคงรูป ไม่มีสาร<br>ปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค                         | ๔          | ก.ก. | ๑๖๓.๐๐         | ๖๕๒.๐๐    |
| ๒๑      | เต้าหู้ปลา ใหม่ สด                    | เต้าหู้ปลาอย่างดี ขนาดบรรจุ ๕๐๐<br>กรัม/ถุง ก่อนวันหมดอายุ ๑ เดือน มี<br>ส่วนประกอบปลา ๗๕-๘๕%                                     | ๕๒         | ก.ก. | ๑๓๖.๐๐         | ๗,๐๗๒.๐๐  |
| ๒๒      | หมูยอ ขนาด ๕๐๐ กรัม                   | หมูยออย่างดี ขนาด ๕๐๐ กรัม ก่อน<br>วันหมดอายุ ๓ เดือน มีส่วนประกอบ<br>เนื้อหมู ๗๕%                                                | ๕๗๐        | ก.ก. | ๘๓.๐๐          | ๔๗,๓๑๐.๐๐ |
| ๒๓      | เต้าหู้หลอด                           | ผลิตจากไข่ไก่หรือสูตรเจ ขนาด ๑๒๐<br>กรัม/หลอด มี อย. ก่อนวันหมดอายุ<br>๑๔ วัน                                                     | ๙๖         | หลอด | ๑๑.๐๐          | ๑,๐๕๖.๐๐  |
| ๒๔      | เต้าหู้แข็ง                           | ผิวมีสีเหลืองอ่อน มีลักษณะคงรูป<br>ขนาด ๒๐๐-๓๐๐ กรัม/แผ่น ไม่มี<br>เมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว                                   | ๒๔         | แผ่น | ๑๖.๐๐          | ๓๘๔.๐๐    |
| ๒๕      | ไข่ไก่ เบอร์ ๒ ใหม่ สด ๓๐ ฟอง/<br>ถาด | ไข่สดสะอาด ไม่แตกเน่า ไม่สกปรก<br>และจะต้องผ่านการตรวจสอบจาก<br>ฟาร์มแล้วมีน้ำหนักอยู่ระหว่าง ๖๐-<br>๖๔ กรัม/ฟอง                  | ๒๘๒        | ถาด  | ๑๒๙.๐๐         | ๓๖,๓๗๘.๐๐ |
| ยอดยกไป |                                       | (หกแสนเก้าหมื่นเก้าพันห้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)                                                                                       |            |      | ๖๙๙,๕๔๐.๐๐     |           |

(นางสาวสุขศรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

(นางเบญญาภา ไชยตรุณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

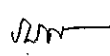
กรรมการ

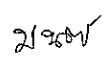
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ                                                                                                                | รายการอาหาร                         | คุณลักษณะอาหาร                                                                                            | จำนวนหน่วย | ราคากลาง (บาท) |         |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|---------|----------|
|                                                                                                                      |                                     |                                                                                                           |            | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม |          |
| ยอดยกมา                                                                                                              |                                     | (หักแสนเก้าหมื่นเก้าพันห้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)                                                              |            | ๖๙๙,๕๔๐.๐๐     |         |          |
| หมวด ข. ผักสด ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ไม่เน่าเสีย (๕๔ รายการ) |                                     |                                                                                                           |            |                |         |          |
| ๑                                                                                                                    | กะหล่ำปลี สดใหม่ ไม่เน่าดำใน        | ตัดแต่งแล้ว สด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำเน่า ไม่มีหนอน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                  | ๑๒๒        | ก.ก.           | ๔๗.๐๐   | ๕,๗๓๔.๐๐ |
| ๒                                                                                                                    | กะหล่ำดอก สดใหม่ ไม่เน่าช้ำ         | ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว สด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่า ไม่มีหนอน ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค     | ๕๖         | ก.ก.           | ๙๒.๐๐   | ๕,๑๕๒.๐๐ |
| ๓                                                                                                                    | ข้าวโพดอ่อน                         | ชนิดเปลือกเปลือก ผักสวย สด ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย                                                             | ๒๖         | ก.ก.           | ๗๐.๐๐   | ๑,๘๒๐.๐๐ |
| ๔                                                                                                                    | ผักรวมแช่แข็ง                       | แช่เยือกแข็ง ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง มี อย. ก่อนวันหมดอายุ ๒ เดือน                                            | ๒๒         | ก.ก.           | ๑๐๖.๐๐  | ๒,๓๓๒.๐๐ |
| ๕                                                                                                                    | กระชายฝอย                           | หั่นฝอย ผิวสด ไม่เน่า ไม่มีดิน ไม่แช่น้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค                                      | ๖          | ก.ก.           | ๙๗.๐๐   | ๕๘๒.๐๐   |
| ๖                                                                                                                    | มะละกอดิบเปลือกแล้ว (๑-๒ ผล/๑ ก.ก.) | มะละกอดิบ ไม่สุกเปลือกเปลือกออกหมด ๑-๒ ผล/ก.ก. สด ไม่เหี่ยว                                               | ๗๒         | ก.ก.           | ๓๘.๐๐   | ๒,๗๓๖.๐๐ |
| ๗                                                                                                                    | ข่าเหลือง สดสะอาด ไม่มีดินติด       | ข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | ๘          | ก.ก.           | ๘๐.๐๐   | ๖๔๐.๐๐   |
| ๘                                                                                                                    | ชิงชอย สะอาด สดใหม่                 | ผิวสด ไม่เน่า ไม่แช่น้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หั่นเป็นฝอยยาว                                        | ๑๖         | ก.ก.           | ๑๑๓.๐๐  | ๑,๘๐๘.๐๐ |
| ๙                                                                                                                    | คื่นฉ่าย สด (ไม่มีดินติดมากับราก)   | ใบสีเขียวสด ไม่เหลืองเน่า ต้นสมบูรณ์พร้อมรากที่ล้างดินออกแล้ว                                             | ๑๔         | ก.ก.           | ๑๓๓.๐๐  | ๑,๘๖๒.๐๐ |
| ๑๐                                                                                                                   | แครอท (เฉพาะหัว)                    | หัวใหญ่ เนื้อแน่น ไม่นวมหรือเขียวคล้ำ และไม่มีรากงอกออกมา ไม่มีใบ                                         | ๖๖         | ก.ก.           | ๔๒.๐๐   | ๒,๗๗๒.๐๐ |
| ๑๑                                                                                                                   | ต้นหอมสด (ไม่มีดินติดมากับราก)      | ลอกโคนแล้ว ไม่ติดดิน ไม่เน่า ไม่มีใบเหลือง ต้นสมบูรณ์พร้อมราก                                             | ๕๘         | ก.ก.           | ๑๑๓.๐๐  | ๖,๕๕๔.๐๐ |
| ๑๒                                                                                                                   | ตะไคร้ (ขนาดความยาว ๑๐-๑๑ นิ้ว)     | ต้นตะไคร้ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีราก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค   | ๓๒         | ก.ก.           | ๓๒.๐๐   | ๑,๐๒๔.๐๐ |
| ๑๓                                                                                                                   | ตำลึง (ใบและยอดอ่อน)                | ใบสด ไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่แก่ ไม่มีดิน ไม่มีหนอน ไม่แมลง                                                   | ๒๔         | ก.ก.           | ๑๓.๐๐   | ๓๑๒.๐๐   |
| ยอดยกไป                                                                                                              |                                     | (เจ็ดแสนสามหมื่นสองพันแปดร้อยหกสิบแปดบาทถ้วน)                                                             |            | ๗๓๒,๘๖๘.๐๐     |         |          |

  
 (นางสาวสุชศรี แซ่ชื่อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

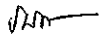
ประธานกรรมการ   
 (นางเบญญาภา ไชยธรรม)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ   
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

| ลำดับ   | รายการอาหาร                       | คุณลักษณะอาหาร                                                                                 | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |           |
|---------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|-----------|
|         |                                   |                                                                                                |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา |                                   | (เจ็ดแสนสามหมื่นสองพันแปดร้อยหกสิบแปดบาทถ้วน)                                                  |            |      | ๗๓๒,๘๖๘.๐๐     |           |
| ๑๔      | แตงกวา/แตงร้าน                    | ผลเกลี้ยง สีเขียวอมขาวนวล รูปร่างเรียวยาว ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว หวานไม่ขม                 | ๒๘๔        | ก.ก. | ๕๐.๐๐          | ๑๑,๓๖๐.๐๐ |
| ๑๕      | ถั่วงอก                           | ต้นไม่มีเปลือกถั่วเขียว ไม่เน่า สีขาวนวล ลำต้นตรงและความยาวไม่น้อยกว่า ๔ ซม.                   | ๖๐         | ก.ก. | ๒๘.๐๐          | ๑,๖๘๐.๐๐  |
| ๑๖      | ถั้วฝักยาว ไม่พอง                 | ฝักมีสีเขียวสด ฝักอวบไม่พอง ไม่มีหนอนในฝัก ไม่หักงอ                                            | ๙๐         | ก.ก. | ๑๑๘.๐๐         | ๑๐,๖๒๐.๐๐ |
| ๑๗      | บร็อคโคลี่ ตัดแต่งแล้ว            | บร็อคโคลี่ตัดแต่ง สีเขียวแก่ ไม่เหลืองสดใหม่ ไม่มีหนอนหรือไข่หนอน                              | ๓๖         | ก.ก. | ๑๒๓.๐๐         | ๔,๔๒๘.๐๐  |
| ๑๘      | บวบเหลี่ยมอ่อน ผลใหญ่ (ปอกเปลือก) | ผลสีเขียว เป็นเหลี่ยมประมาณ ๑๐ รอย เป็นทรงกระบอกมีความยาว ๔-๑๐ นิ้ว ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป       | ๔๔         | ก.ก. | ๔๓.๐๐          | ๑,๘๙๒.๐๐  |
| ๑๙      | ใบกระเพรา (เฉพาะยอดและใบ)         | ใบกระเพรา สดสะอาด เด็ดเอาแต่ใบและยอดไม่เอาก้าน ไม่ดำ ไม่เปื่อยยุ่ย                             | ๖          | ก.ก. | ๘๗.๐๐          | ๕๒๒.๐๐    |
| ๒๐      | ใบมะกรูด                          | ใบมะกรูดสด ที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้ว    | ๓๘         | ก้าม | ๑๑.๐๐          | ๔๑๘.๐๐    |
| ๒๑      | ใบแมงลัก                          | ใบสด ไม่เหลือง ไม่แก่ ไม่มีดอก ไม่มีเม็ด ขนาด ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/ก้าม                                | ๑๐๖        | ก้าม | ๑๑.๐๐          | ๑,๑๖๖.๐๐  |
| ๒๒      | ใบสาระแน                          | ใบสด ไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่แก่ ไม่มีดิน                                                          | ๔๐         | ก้าม | ๑๑.๐๐          | ๔๔๐.๐๐    |
| ๒๓      | ใบโหระพา                          | ใบสด ไม่เหลือง ไม่แก่ ไม่มีดอก ไม่มีเม็ด ขนาด ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/ก้าม                                | ๖๘         | ก้าม | ๑๑.๐๐          | ๗๔๘.๐๐    |
| ๒๔      | ผักกวางตุ้ง                       | ใบสีเขียวสด ไม่มีราก มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีหนอนขึ้น หนอน ไม่เปื่อยยุ่ย                            | ๑๓๖        | ก.ก. | ๔๓.๐๐          | ๕,๘๕๘.๐๐  |
| ๒๕      | ผักกาดขาว                         | ใบเขียวอ่อนถึงเหลือง ผักกาดขาวอวบ ขนาด ๑-๒ ต้น/ก.ก. สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีดินติด ก้านไม่เป็นรา | ๑๔๘        | ก.ก. | ๕๐.๐๐          | ๗,๔๐๐.๐๐  |
| ๒๖      | ผักกาดหอม                         | ใบเขียวอ่อน สด ไม่เหี่ยว ใบไม่หลุดหรือชำเลาะ สดกรอบไม่ขม ไม่มีหนอนหรือไข่พยาธิ                 | ๖          | ก.ก. | ๑๐๘.๐๐         | ๖๔๘.๐๐    |
| ยอดยกไป |                                   | (เจ็ดแสนแปดหมื่นสามสิบแปดบาทถ้วน)                                                              |            |      | ๗๘๐,๐๓๘.๐๐     |           |

  
 (นางสาวสุษศรี แซ่ชื่อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
 (นางเบญญาภา ไชยดรณ์)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

  
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ   | รายการอาหาร                              | คุณลักษณะอาหาร                                                                                           | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |          |
|---------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|----------|
|         |                                          |                                                                                                          |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม  |
| ยอดยกมา |                                          | (เจ็ดแสนแปดหมื่นสามสิบแปดบาทถ้วน)                                                                        |            |      | ๗๘๐,๐๓๘.๐๐     |          |
| ๒๗      | ผักคะน้าโตและอ่อน                        | เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว | ๑๐๐        | ก.ก. | ๕๕.๐๐          | ๕,๕๐๐.๐๐ |
| ๒๘      | ผักชีไทย (ผักชีหอม)                      | ใบสด สีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาว นวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว                | ๔๘         | ก.ก. | ๑๙๒.๐๐         | ๙,๒๑๖.๐๐ |
| ๒๙      | ผักชีลาว ไม่มีดินติด                     | ใบสด ไม่แก่เกิน ไม่เหลือง ไม่มีดิน ไม่มีหนอน ไม่มีดินติด ต้นสมบูรณ์ ขนาด ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/กำ                 | ๑๑๘        | กำ   | ๑๒.๐๐          | ๑,๔๑๖.๐๐ |
| ๓๐      | ผักชีฝรั่ง                               | ใบยาวประมาณ ๑๐-๑๕ ซม. ขอบใบเป็นหยักเหมือนซี่ฟันเลื่อย ไม่ซ้ำ ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีหนอน                     | ๔๐         | กำ   | ๑๓.๐๐          | ๕๒๐.๐๐   |
| ๓๑      | พริกขี้หนูสดเด็ดขั้ว                     | เป็นพริกสดที่มีสีเขียวหรือแดง เด็ดขั้วสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค               | ๑๔         | ก.ก. | ๑๓๒.๐๐         | ๑,๘๔๘.๐๐ |
| ๓๒      | พริกหยวก                                 | เป็นพริกหยวกขาวใหญ่ สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน ไม่มีรา ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค               | ๑๖         | ก.ก. | ๘๓.๐๐          | ๑,๓๒๘.๐๐ |
| ๓๓      | พริกไทยอ่อน                              | มีเปลือกเมล็ดสีเขียว ผลยังไม่สุก ผลติดกับก้านไม่หลุด ไม่ดำ ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่เหลือง                       | ๒          | ก.ก. | ๓๖๗.๐๐         | ๗๓๔.๐๐   |
| ๓๔      | ผักเขียว ปอกเปลือก ไม่ฟ้าม (ผักแก่)      | ผักเขียวปอกหั่น เนื้อแน่น ไม่นวม ไม่มีดิน ไม่ซ้ำ ไม่ล้างน้ำ (ปอกหั่นตามลักษณะอาหาร)                      | ๑๘๘        | ก.ก. | ๓๔.๐๐          | ๖,๓๙๒.๐๐ |
| ๓๕      | ผักทองผลใหญ่ เนื้อแน่น ลูกโต (ปอกเปลือก) | ผักทองปอก เนื้อแน่น ไม่นวม ไม่มีดิน ไม่ซ้ำ ไม่ล้างน้ำ                                                    | ๒๒๔        | ก.ก. | ๔๑.๐๐          | ๙,๑๘๔.๐๐ |
| ๓๖      | มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่                     | ผลเนื้อแน่น ผิวไม่แตก ไม่ซ้ำ ไม่นวม ไม่มีดิน ไม่มีเชื้อราทั้งในและนอก ขนาด ๒๐-๒๕ ผล/ก.ก.                 | ๔๘         | ก.ก. | ๖๗.๐๐          | ๓,๒๑๖.๐๐ |
| ยอดยกไป |                                          | (แปดแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสามร้อยเก้าสิบสองบาทถ้วน)                                                        |            |      | ๘๑๙,๓๕๒.๐๐     |          |

  
(นางสาวสุษรี แซ่ซือ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยดุม)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

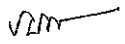
กรรมการ

  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ   | รายการอาหาร                                             | คุณลักษณะอาหาร                                                                                           | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |          |
|---------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|----------|
|         |                                                         |                                                                                                          |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม  |
| ยอดยกมา |                                                         | (แปดแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสามร้อยเก้าสิบสองบาทถ้วน)                                                        |            |      | ๘๑๙,๓๙๒.๐๐     |          |
| ๓๗      | มะเขือพวงเด็ดขั้ว                                       | มะเขือพวงเด็ดไม่เอาก้าน ผลสีเขียวอ่อน ไม่แก่ ไม่ดำ ไม่ขำไม่เปรี้ยวขม                                     | ๑๑         | ก.ก. | ๑๗๓.๐๐         | ๑,๙๐๓.๐๐ |
| ๓๘      | มะเขือยาว                                               | รูปร่างยาว ผิวสด ไม่เหี่ยวขำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ไม่แก่ ยาว ๑๐-๑๒ นิ้ว                        | ๘๐         | ก.ก. | ๕๒.๐๐          | ๔,๑๖๐.๐๐ |
| ๓๙      | มะเขือเปราะ                                             | รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวขำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ไม่แก่                                       | ๑๔๖        | ก.ก. | ๔๕.๐๐          | ๖,๕๗๐.๐๐ |
| ๔๐      | มะนาวผลโต ผิวเขียวเกลี้ยงอมเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่เหลืองดำ | ผลมะนาวผิวเขียวเกลี้ยงอมเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่เหลืองดำ และต้องให้น้ำมาก จำนวน ๓๐ ซี.ซี./ผล                 | ๑๔๑        | ผล   | ๕.๐๐           | ๗๐๕.๐๐   |
| ๔๑      | มะระจีนผลใหญ่                                           | ตาห่าง ขนาด ๒-๓ ลูก/ก.ก. ผิวสด เขียวอ่อนนวล ไม่แก่จนมีเมล็ดสีส้ม                                         | ๖๔         | ก.ก. | ๖๗.๐๐          | ๔,๒๘๘.๐๐ |
| ๔๒      | มันฝรั่ง เนื้อแน่น ไม่นวม ไม่มีดิน ไม่เน่า ไม่มีรากงอก  | หัวเนื้อแน่น ไม่นวม ไม่มีดิน ไม่เน่า และไม่มีรากงอก ไม่มีส่วนที่เป็นสีเขียวหรือลำต้นงอก                  | ๑๔         | ก.ก. | ๖๘.๐๐          | ๙๕๒.๐๐   |
| ๔๓      | มะรุม (ปอกเปลือก)                                       | มะรุมปอกเปลือกหั่นตัด ขนาด ๑.๕ นิ้ว สดใหม่ ไม่เปรี้ยวขม ไม่อมน้ำ ไม่เหลืองเน่า                           | ๘          | ก.ก. | ๑๑๒.๐๐         | ๘๙๖.๐๐   |
| ๔๔      | สายบัว (ปอกแล้ว)                                        | สายบัวปอกเปลือกทั้งต้น สดใหม่ ไม่เลอะ ไม่อมน้ำ ไม่เหลืองเน่า                                             | ๓๔         | ก.ก. | ๖๒.๐๐          | ๒,๑๐๘.๐๐ |
| ๔๕      | ผักบุ้งจีน                                              | ใบสด สีเขียว ลำต้นมีสีเขียวอ่อน ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว | ๕๒         | ก.ก. | ๔๐.๐๐          | ๒,๐๘๐.๐๐ |
| ๔๖      | หอมหัวใหญ่                                              | มีเปลือกสีน้ำตาลอ่อน ไม่เน่าใน ไม่ขำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีดินงอก ผลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒ นิ้ว                | ๑๓๒        | ก.ก. | ๔๗.๐๐          | ๖,๒๐๔.๐๐ |
| ๔๗      | หัวปลี (ปอกเปลือก)                                      | ปอกเปลือกด้านนอกออกจนถึงส่วนที่ทานได้ ๑-๒ หัว/ก.ก. ไม่ดำ ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน                             | ๑๒         | ก.ก. | ๓๘.๐๐          | ๔๕๖.๐๐   |
| ยอดยกไป |                                                         | (แปดแสนสี่หมื่นเก้าพันเจ็ดร้อยสิบสี่บาทถ้วน)                                                             |            |      | ๘๔๙,๗๑๔.๐๐     |          |

  
 ประธานกรรมการ  
 (นางสาวสุษศรี แซ่ชื่อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

  
 กรรมการ  
 (นางเบญญาภา ไชยตรณ)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

  
 กรรมการ  
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

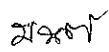
| ลำดับ                                                                                        | รายการอาหาร                     | คุณลักษณะอาหาร                                                                                            | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|-----------|
|                                                                                              |                                 |                                                                                                           |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา                                                                                      |                                 | (แปดแสนสี่หมื่นเก้าพันเจ็ดร้อยสิบสี่บาทถ้วน)                                                              |            |      | ๘๔๙,๗๑๔.๐๐     |           |
| ๔๘                                                                                           | หัวผักกาดขาว สด ไม่พาม          | สด ไม่พาม ไม่มีตำภายใน ผิวขาว ไม่มีดินติด ไม่มีใบ ๔-๕ ผล/ก.ก.                                             | ๙๔         | ก.ก. | ๕๒.๐๐          | ๔,๘๘๘.๐๐  |
| ๔๙                                                                                           | บวบหอม (ปอกเปลือก)              | บวบหอมปอกเปลือก สดใหม่ ไม่ซ้ำ ไม่ขม ไม่ดำ ไม่เหี่ยว ๖-๗ ผล/ก.ก.                                           | ๑๑๐        | ก.ก. | ๓๘.๐๐          | ๔,๑๘๐.๐๐  |
| ๕๐                                                                                           | เห็ดนางฟ้า                      | สด ไม่เป็นเมือก สะเด็ดน้ำ ไม่ดำซ้ำ ไม่มีดิน ตัดแต่งสะอาด                                                  | ๑๑๐        | ก.ก. | ๑๐๗.๐๐         | ๑๑,๗๗๐.๐๐ |
| ๕๑                                                                                           | เห็ดฟางดอกตูม                   | สด ไม่เป็นเมือก ไม่ล้างน้ำ แห้ง ไม่ขึ้นรา                                                                 | ๒๐         | ก.ก. | ๑๔๓.๐๐         | ๒,๘๖๐.๐๐  |
| ๕๒                                                                                           | เห็ดหูหนู (ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา)    | สด ไม่เป็นเมือก ไม่ล้างน้ำ แห้ง ไม่ขึ้นรา                                                                 | ๓๖         | ก.ก. | ๑๗๓.๐๐         | ๖,๒๒๘.๐๐  |
| ๕๓                                                                                           | น้ำย่านาง (ถุงละ ๕๐๐ มล.)       | ผลิตจากใบย่านางคั้น สดสะอาด มีสีเขียวแก่ ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค                       | ๔๒         | ถุง  | ๒๓.๐๐          | ๙๖๖.๐๐    |
| ๕๔                                                                                           | หน่อไม้สด (ปอกเปลือก)           | หน่อไม้สดปอกเปลือกเอาเฉพาะส่วนที่ทานได้ ขาวสะอาด ไม่มีดินปนเปื้อน                                         | ๘๐         | ก.ก. | ๕๕.๐๐          | ๔,๔๐๐.๐๐  |
| หมวด ค. ผลไม้สด ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่พาม (๑๒ รายการ) |                                 |                                                                                                           |            |      |                |           |
| ๑                                                                                            | กล้วยน้ำว้าสุก ยาว/ผล=๑๐-๑๕ ซม. | แก่จัด ให้เนื้อกล้วยมาก ไม่ฝาด ไม่มีเมล็ด ผลสวยงาม ไม่เปื่อยยุ่ย ผลกล้วยไม่หลุดจากหวี จำนวน ๑๔-๒๐ ลูก/หวี | ๒๖๐        | หวี  | ๓๗.๐๐          | ๙,๖๒๐.๐๐  |
| ๒                                                                                            | กล้วยไข่สุก ยาว/ผล=๘-๑๐ ซม.     | แก่จัด จำนวน ๒๐-๒๒ ลูก/หวี ความยาวต่อลูก ๘-๑๐ ซม. สวยงาม ผิวไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ผลกล้วยไม่หลุดจากหวี         | ๒๔๐        | หวี  | ๓๗.๐๐          | ๘,๘๘๐.๐๐  |
| ๓                                                                                            | แคนตาลูป                        | แคนตาลูปสุก มีกลิ่นหอม สดใหม่ ไม่มีรอยซ้ำ รอยแตก ขนาดผลไม่ต่ำกว่า ๑ ก.ก.                                  | ๓๒         | ก.ก. | ๕๓.๐๐          | ๑,๖๙๖.๐๐  |
| ๔                                                                                            | เงาะโรงเรียน                    | ผลโต ขนาด ๖๐ กรัม/ผล แก่จัด ไม่เน่า เปลือกบาง สด สะอาด ไม่เพี้ยนแป้ง                                      | ๑๐๐        | ก.ก. | ๔๗.๐๐          | ๔,๗๐๐.๐๐  |
| ๕                                                                                            | ลองกองขนาดกลาง                  | เนื้ออ่อนไม่แก่มาก รสหวาน และสด สะอาด ไม่เปื่อยยุ่ย คุณภาพเกรดเอ                                          | ๑๐๐        | ก.ก. | ๕๕.๐๐          | ๕,๕๐๐.๐๐  |
| ยอดยกไป                                                                                      |                                 | (เก้าแสนหนึ่งหมื่นห้าพันสี่ร้อยสองบาทถ้วน)                                                                |            |      | ๙๑๕,๔๐๒.๐๐     |           |

  
 (นางสาวสุษศรี แซ่ซือ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
 (นางเบญญาภา ไชยดรณ์)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

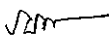
กรรมการ

  
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

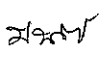
| ลำดับ                                       | รายการอาหาร                         | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                         | จำนวนหน่วย |      | ราคากลาง (บาท) |           |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|----------------|-----------|
|                                             |                                     |                                                                                                                        |            |      | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา                                     |                                     | (เก้าแสนหนึ่งหมื่นห้าพันสี่ร้อยสองบาทถ้วน)                                                                             |            |      | ๙๑๕,๔๐๒.๐๐     |           |
| ๖                                           | ส้มเขียวหวาน                        | รสหวาน ไม่ฝ้าม สดใหม่ ไม่มีรอยขีด<br>พันธุ์เขียวหวาน ขนาด ๘ ผล/๑ ก.ก.                                                  | ๒๑๐        | ก.ก. | ๗๕.๐๐          | ๑๕,๗๕๐.๐๐ |
| ๗                                           | มะละกอสุก                           | เป็นมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์สุก รส<br>หวาน ใสไม่ล้น เนื้อในสีส้มอมแดง<br>หนา ๑.๕ นิ้ว สดสะอาด ไม่ขึ้นรา<br>ขนาด ๑ ลูก/ก.ก. | ๒๐         | ก.ก. | ๕๗.๐๐          | ๑,๑๔๐.๐๐  |
| ๘                                           | องุ่นเขียว ผลยาวเป็นช่อ/ไร้เมล็ด    | แก่จัด ผลเสมอกัน ไม่ขีด ไม่เน่า สด<br>สะอาด ไม่ขึ้นรา ผลไม่หลุดจากช่อ<br>คุณภาพเกรดเอ                                  | ๖          | ก.ก. | ๑๐๒.๐๐         | ๖๑๒.๐๐    |
| ๙                                           | แอปเปิ้ล (เขียว/พุจี)               | แอปเปิ้ลฟูจิรสหวาน แอปเปิ้ลเขียว<br>เปรี้ยวอมหวาน สด (๗-๘ ลูก/ก.ก.)<br>สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา คุณภาพเกรด<br>เอ        | ๑๓๒        | ผล   | ๑๕.๐๐          | ๑,๙๘๐.๐๐  |
| ๑๐                                          | สาลี่                               | หวาน กรอบเนื้อแข็ง ผิวอมเหลือง ผิว<br>ไม่ขีด                                                                           | ๔๐         | ก.ก. | ๖๘.๐๐          | ๒,๗๒๐.๐๐  |
| ๑๑                                          | ฝรั่งกิมจู                          | หวาน กรอบเนื้อฟู ไม่แข็งกระด้าง ใจ<br>ฝรั่งไม่เป็นน้ำสุก ผิวอมเขียวอ่อน ไม่มี<br>หนอน                                  | ๒๐๐        | ก.ก. | ๕๘.๐๐          | ๑๑,๖๐๐.๐๐ |
| ๑๒                                          | แก้วมังกร                           | สดใหม่ ไม่มีรอยขีด ขนาดผลละไม่ต่ำ<br>กว่า ๐.๕ ก.ก.                                                                     | ๓๕๐        | ก.ก. | ๖๐.๐๐          | ๒๑,๐๐๐.๐๐ |
| หมวด ง. ขนมีลักษณะคงรูป ใหม่ สด (๕ รายการ ) |                                     |                                                                                                                        |            |      |                |           |
| ๑                                           | เฉาก๊วย                             | เฉาก๊วย มี อย. มีวันหมดอายุ ก่อนวัน<br>หมดอายุ ๑๕ วัน                                                                  | ๔          | ก.ก. | ๕๓.๐๐          | ๒๑๒.๐๐    |
| ๒                                           | ซาลาเปาไส้ต่างๆ                     | สดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่ขึ้น<br>เชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน ขนาด ๑ ชิ้น<br>/๖๐ กรัม                             | ๑๕๐        | ชิ้น | ๑๓.๐๐          | ๑,๙๕๐.๐๐  |
| ๓                                           | ขนมปังปิ้ง ขนาด ๑,๐๐๐-๑,๕๐๐<br>กรัม | ไส้รสต่างๆ มีวันที่หมดอายุชัดเจน<br>ก่อนวันหมดอายุ ๔ เดือน มี อย.                                                      | ๑๘         | ปิ้ง | ๑๕๐.๐๐         | ๒,๗๐๐.๐๐  |
| ๔                                           | เยลลีสตต่างๆ (ไม่ใช่วัตถุกันเสีย)   | เยลลีสตรวมผลไม้ ขนาด ๓๐ ชิ้น/ถุง<br>มีวันที่หมดอายุชัดเจน ก่อนวัน<br>หมดอายุ ๔ เดือน มี อย.                            | ๒          | ถุง  | ๕๒.๐๐          | ๑๐๔.๐๐    |
| ยอดยกไป                                     |                                     | (เก้าแสนเจ็ดหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)                                                                        |            |      | ๙๗๕,๑๗๐.๐๐     |           |

  
(นางสาวสุศรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยดรณ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

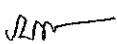
  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ                                                                                                             | รายการอาหาร                          | คุณลักษณะอาหาร                                                                                      | จำนวนหน่วย |       | ราคากลาง (บาท) |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|----------|
|                                                                                                                   |                                      |                                                                                                     |            |       | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม  |
| ยอดยกมา                                                                                                           |                                      | (เก้าแสนเจ็ดหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)                                                     |            |       | ๙๗๕,๑๗๐.๐๐     |          |
| ๕                                                                                                                 | ขนมจีบหมู (๔ ก้อน/กล่อง)             | สดใหม่ทุกวัน ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่ขึ้นเชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน บรรจุ ๔ ก้อน/กล่อง ขนาด ๕๐-๖๐ กรัม   | ๖๐         | กล่อง | ๒๗.๐๐          | ๑,๖๒๐.๐๐ |
| หมวด จ. อาหารแห้ง ของเค็ม และเครื่องดื่มกระป๋อง มี อย. ไม่เกินอายุการบริโภค มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มอก.) (๕๙ รายการ) |                                      |                                                                                                     |            |       |                |          |
| ๑                                                                                                                 | กระเทียมแห้งแกะกลีบ                  | กระเทียม กลีบใหญ่อบ มีเปลือกหุ้ม ไม่เป็นราดำ ไม่ซ้ด้าในกลีบ ไม่มีดินปน ไม่ใส่สารกันเชื้อรา          | ๓๒         | ก.ก.  | ๙๖.๐๐          | ๓,๐๗๒.๐๐ |
| ๒                                                                                                                 | หอมแดงแห้ง ตัดจุก (หอมแขก)           | ปอกเปลือก ไม่เป็นรา ไม่เน่า ไม่มีดิน ไม่ซ้ด้า และไม่เป็นรา ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก ขนาดหัวใหญ่ | ๗๐         | ก.ก.  | ๖๗.๐๐          | ๔,๖๙๐.๐๐ |
| ๓                                                                                                                 | หอมเจียว ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม             | หอมเจียว บรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม มี อย. ไม่เกินอายุการบริโภค และก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                     | ๓๒         | ถุง   | ๑๑๕.๐๐         | ๓,๖๘๐.๐๐ |
| ๔                                                                                                                 | สาหร่ายทะเลแผ่น                      | ขนาด ๒๕-๓๐ กรัม/แผ่น ไม่ขึ้นรา ไม่ มีกลิ่นเหม็น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท                                   | ๘          | แผ่น  | ๓๐.๐๐          | ๒๔๐.๐๐   |
| ๕                                                                                                                 | เกลือป่นผสมไอโอดีน                   | ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง แห้งไม่ขึ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ก่อนวันหมดอายุ ๑๒ เดือน                           | ๖๕         | ก.ก.  | ๑๕.๐๐          | ๙๖๐.๐๐   |
| ๖                                                                                                                 | ซอสปรุงรสถั่วเหลือง ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล. | ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล./ขวด ก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน บรรจุภัณฑ์ในสภาพสมบูรณ์                                 | ๑๙๐        | ขวด   | ๔๕.๐๐          | ๘,๕๕๐.๐๐ |
| ๗                                                                                                                 | ซอสมะเขือเทศ ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล.        | ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล./ขวด ก่อนวันหมดอายุการบริโภค ๑ ปี บรรจุภัณฑ์ในสภาพสมบูรณ์                           | ๑๒         | ขวด   | ๔๕.๐๐          | ๕๔๐.๐๐   |
| ๘                                                                                                                 | ซอสหอยนางรม ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล.         | ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล./ขวด บรรจุ ภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีสิ่งปลอมปน ก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                      | ๘๔         | ขวด   | ๕๙.๐๐          | ๔,๙๕๖.๐๐ |
| ๙                                                                                                                 | ซีอิ๊วขาว สูตร ๑ ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล.    | ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล./ขวด บรรจุ ภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีสิ่งปลอมปน ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี                         | ๑๒๘        | ขวด   | ๕๓.๐๐          | ๖,๗๘๔.๐๐ |
| ยอดยกไป                                                                                                           |                                      | (หนึ่งล้านหนึ่งหมื่นสองร้อยหกสิบสองบาทถ้วน)                                                         |            |       | ๑,๐๑๐,๒๖๒.๐๐   |          |

  
(นางสาวสุษศรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยตรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

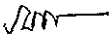
  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ   | รายการอาหาร                                             | คุณลักษณะอาหาร                                                                               | จำนวนหน่วย |       | ราคากลาง (บาท) |          |
|---------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|----------|
|         |                                                         |                                                                                              |            |       | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม  |
| ยอดยกมา |                                                         | (หนึ่งล้านหนึ่งหมื่นสองร้อยหกสิบสองบาทถ้วน)                                                  |            |       | ๑,๐๑๐,๒๖๒.๐๐   |          |
| ๑๐      | ซีอิ้วหวาน ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล.                             | ขนาด ๕๐๐-๗๐๐ มล./ขวด บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีสิ่งปลอมปน ก่อน<br>วันหมดอายุ ๑ ปี           | ๒          | ขวด   | ๓๗.๐๐          | ๗๔.๐๐    |
| ๑๑      | น้ำปลา ไม่เจือสี ไม่ใส่วัตถุกันเสีย<br>ขนาด ๖๕๐-๗๐๐ มล. | ขนาด ๖๕๐-๗๐๐ มล./ขวด ขวด<br>พลาสติก มีเครื่องหมาย อย. ก่อนวัน<br>หมดอายุ ๖ เดือน             | ๔๘         | ขวด   | ๓๓.๐๐          | ๑,๕๘๔.๐๐ |
| ๑๒      | น้ำมันพืชถั่วเหลือง ขนาด ๙๐๐-<br>๑,๐๐๐ มล.              | ขนาด ๙๐๐-๑,๐๐๐ มล./ขวด บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ก่อน<br>วันหมดอายุ ๖ เดือน    | ๑๑๔        | ขวด   | ๖๓.๐๐          | ๗,๑๘๒.๐๐ |
| ๑๓      | น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% ขนาด ๙๐๐-<br>๑,๐๐๐ มล.              | ขนาด ๙๐๐-๑,๐๐๐ มล./ขวด บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ก่อน<br>วันหมดอายุ ๖ เดือน    | ๖          | ขวด   | ๒๖.๐๐          | ๑๕๖.๐๐   |
| ๑๔      | เต้าเจี้ยว สูตร ๑ ขนาด ๗๕๐-<br>๙๐๐ มล.                  | ขนาด ๗๕๐-๙๐๐ มล./ขวด บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีสิ่งปลอมปน ก่อน<br>วันหมดอายุ ๑ ปี           | ๘          | ขวด   | ๔๕.๐๐          | ๓๖๐.๐๐   |
| ๑๕      | น้ำตาลทรายละเอียด                                       | น้ำตาลทรายขาว ขนาด ๑ ก.ก. บรรจุ<br>ภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ก่อน<br>วันหมดอายุ ๖ เดือน | ๑๖๔        | ก.ก.  | ๓๑.๐๐          | ๕,๐๘๔.๐๐ |
| ๑๖      | สารให้ความหวานแทนน้ำตาล                                 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิด<br>ซอง ขนาด ๑ กรัม/ซอง บรรจุ ๑๐๐<br>ซอง/กล่อง                    | ๒          | กล่อง | ๒๓๓.๐๐         | ๔๖๖.๐๐   |
| ๑๗      | ดอกกระเจี๊ยบแห้ง                                        | ดอกกระเจี๊ยบแห้ง มีบรรจุภัณฑ์ปิด<br>สนิท มี อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑๒<br>เดือน                   | ๑          | ก.ก.  | ๒๗๑.๐๐         | ๒๗๑.๐๐   |
| ๑๘      | มะตูมแห้ง                                               | มะตูมแห้งแผ่น มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท<br>มี อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑๒ เดือน                          | ๑          | ก.ก.  | ๑๘๙.๐๐         | ๑๘๙.๐๐   |
| ๑๙      | ดอกอัญชัญแห้ง                                           | ดอกอัญชัญแห้ง มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท<br>มี อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑๒ เดือน                          | ๑          | ก.ก.  | ๓๓๓.๐๐         | ๓๓๓.๐๐   |
| ๒๐      | ดอกเก๊กฮวย+เม็ดพุทจีน                                   | ดอกเก๊กฮวย+เม็ดพุทจีน มีบรรจุภัณฑ์<br>ปิดสนิท มี อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑๒<br>เดือน              | ๑          | ก.ก.  | ๓๗๓.๐๐         | ๓๗๓.๐๐   |
| ยอดยกไป |                                                         | (หนึ่งล้านสองหมื่นหกพันสามร้อยสามสิบสี่บาทถ้วน)                                              |            |       | ๑,๐๒๖,๓๓๔.๐๐   |          |

  
(นางสาวสุชศรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยตรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

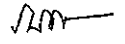
  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

| ลำดับ   | รายการอาหาร                   | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                     | จำนวนหน่วย |       | ราคากลาง (บาท) |          |
|---------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|----------|
|         |                               |                                                                                                                    |            |       | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม  |
| ยอดยกมา |                               | (หนึ่งล้านสองหมื่นหกพันสามร้อยสามสิบสี่บาทถ้วน)                                                                    |            |       | ๑,๐๒๖,๓๓๔.๐๐   |          |
| ๒๑      | เมล็ดถั่วเขียว (ไม่ปอกเปลือก) | เมล็ดถั่วเขียว บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีอย. มีวันที่หมดอายุ ก่อนหมดอายุ ๔-๖ เดือน                                       | ๒          | ก.ก.  | ๖๘.๐๐          | ๑๓๖.๐๐   |
| ๒๒      | ขิงผงชนิดซอง ขนาด ๕ กรัม      | ขนาด ๕ กรัม/ซอง บรรจุ ๑๔ ซอง/กล่อง ก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน มีอย.                                                    | ๒          | กล่อง | ๑๔๐.๐๐         | ๒๘๐.๐๐   |
| ๒๓      | พริกป่น                       | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ห่อ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปลอมปน ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี                                        | ๓          | ก.ก.  | ๑๖๓.๐๐         | ๔๘๙.๐๐   |
| ๒๔      | ข้าวคั่วป่น                   | คั่วป่นใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาด ๕๐๐ กรัม                                                                | ๔          | ก.ก.  | ๘๐.๐๐          | ๓๒๐.๐๐   |
| ๒๕      | น้ำพริกแกงเขียวหวาน           | พริกแกง สดใหม่ สะอาด มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ขนาด ๔๐๐-๑,๐๐๐ กรัม มีวันที่หมดอายุ ก่อนหมดอายุ ๖ เดือน                   | ๑๐         | ก.ก.  | ๑๐๓.๐๐         | ๑,๐๓๐.๐๐ |
| ๒๖      | น้ำพริกแกงเผ็ด/น้ำพริกพะแนง   | พริกแกง สดใหม่ สะอาด มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ขนาด ๔๐๐-๑,๐๐๐ กรัม มีวันที่หมดอายุ ก่อนหมดอายุ ๖ เดือน                   | ๒๐         | ก.ก.  | ๙๒.๐๐          | ๑,๘๔๐.๐๐ |
| ๒๗      | น้ำพริกแกงส้ม                 | พริกแกง สดใหม่ สะอาด มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ขนาด ๔๐๐-๑,๐๐๐ กรัม มีวันที่หมดอายุ ก่อนหมดอายุ ๖ เดือน                   | ๘          | ก.ก.  | ๘๕.๐๐          | ๖๘๐.๐๐   |
| ๒๘      | ผงตุ๋นเครื่องเทศ              | มีผงตุ๋นในห่อผ้า ขนาด ๓๐ กรัม แก้วกึ่งช่วยข้าว รากไม้สมุนไพร มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท                                   | ๒๐         | ซอง   | ๑๘.๐๐          | ๓๖๐.๐๐   |
| ๒๙      | เครื่องพะโล้ (ขนาด ๑๐ กรัม)   | มีเครื่องเทศอบเชย โป๊ยกั๊ก ขวงเจียว (พริกหอม) ไม้พะโล้และซองผงพะโล้ ขนาด ๑๐ กรัม/ซอง ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี ไม่ขึ้นรา | ๒๐         | ซอง   | ๑๘.๐๐          | ๓๖๐.๐๐   |
| ยอดยกไป |                               | (หนึ่งล้านสามหมื่นหนึ่งพันแปดร้อยยี่สิบเก้าบาทถ้วน)                                                                |            |       | ๑,๐๓๑,๘๒๙.๐๐   |          |

  
 (นางสาวสุขศรี แซ่ซื่อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
 (นางเบญญาภา ไชยดรุณ)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

  
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

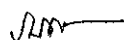
| ลำดับ   | รายการอาหาร                                   | คุณลักษณะอาหาร                                                                                                   | จำนวนหน่วย |       | ราคากลาง (บาท) |           |
|---------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|-----------|
|         |                                               |                                                                                                                  |            |       | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา |                                               | (หนึ่งล้านสามหมื่นหนึ่งพันแปดร้อยยี่สิบเก้าบาทถ้วน)                                                              |            |       | ๑,๐๓๑,๘๒๙.๐๐   |           |
| ๓๐      | พริกชี้ฟ้าแห้ง (เด็ดขั้วแล้ว)                 | พริกชี้ฟ้าแดงแห้ง เด็ดขั้ว ไม่มีดินหรือสิ่งแปลกปลอม ไม่มีรา                                                      | ๒          | ก.ก.  | ๑๖๗.๐๐         | ๓๓๔.๐๐    |
| ๓๑      | กะปิดี ไม่เจือปนอย่างอื่น (ขนาด ๔๐๐-๕๐๐ กรัม) | ขนาด ๔๐๐-๕๐๐ กรัม/กป. ก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน และไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ไม่รั่วซึม บุป แตก ผิดรูป                    | ๒          | กป.   | ๙๑.๐๐          | ๑๘๒.๐๐    |
| ๓๒      | พริกไทย เม็ดขาว/ดำ                            | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท เป็นพริกไทยที่เป็นเม็ดขาว/ดำ มีน้อย. ก่อนหมดอายุ ๖-๑๒ เดือน                  | ๒          | ก.ก.  | ๒๘๓.๐๐         | ๕๖๖.๐๐    |
| ๓๓      | กุ้งเส้นลั่ว ขนาด ๗๐ กรัม (๑๐ ห่อ)            | ขนาด ๗๐ กรัม บรรจุ ๑๐ ห่อ/ถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ขึ้นรา ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี                                    | ๒๔         | ถุง   | ๑๒๓.๐๐         | ๒,๙๕๒.๐๐  |
| ๓๔      | มะขามเปียกชนิดแกะเม็ด                         | มะขามเปรี้ยวแกะเม็ดชนิดไร้เม็ด บรรจุแพ็คเกจ ๕๐๐ กรัม ไม่มีรา ไม่เปรี้ยวยุ่ย                                      | ๔          | ก.ก.  | ๑๐๘.๐๐         | ๔๓๒.๐๐    |
| ๓๕      | เห็ดหอมแห้ง                                   | ขนาดไม่มากกว่า ๕๐ ดอก/๑ ซีด ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี                                      | ๑๖         | ก.ก.  | ๔๖๓.๐๐         | ๗,๔๐๘.๐๐  |
| ๓๖      | ผักกาดดอง                                     | รสเปรี้ยว ไม่แช่สารอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่มีรา ไม่เปรี้ยวยุ่ย ไม่เหม็น                                           | ๑๒         | ก.ก.  | ๕๘.๐๐          | ๖๙๖.๐๐    |
| ๓๗      | กะทิธัญพืชแท้ ขนาด ๑,๐๐๐ มล.                  | ขนาด ๑,๐๐๐ มล. บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีน้อย. ก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                                                  | ๓๒         | กล่อง | ๑๒๑.๐๐         | ๓,๘๗๒.๐๐  |
| ๓๘      | น้ำผลไม้ UHT ๑๐๐% ขนาด ๑๕๐-๒๐๐ มล.            | น้ำผลไม้ ๑๐๐% ไม่มีกาก ขนาด ๒๐๐ มล. รสต่างๆ เช่น องุ่นเขียว องุ่นแดง ส้ม แอปเปิ้ล มีน้อย. ก่อนหมดอายุ ๖-๑๒ เดือน | ๒๙๐        | กล่อง | ๕๓.๐๐          | ๑๕,๓๗๐.๐๐ |
| ๓๙      | น้ำหวานสีต่างๆ                                | ขนาด ๗๑๐ มล./ขวด ขวดไม่แตก บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี                                                 | ๑๒๐        | ขวด   | ๗๐.๐๐          | ๘,๔๐๐.๐๐  |
| ยอดยกไป |                                               | (หนึ่งล้านเจ็ดหมื่นสองพันสี่สิบเอ็ดบาทถ้วน)                                                                      |            |       | ๑,๐๗๒,๐๔๑.๐๐   |           |



ประธานกรรมการ

(นางสาวสุขศรี แซ่ซื่อ)

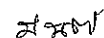
นักโภชนาการปฏิบัติการ



กรรมการ

(นางเบญญาภา ไชยดรณ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



กรรมการ

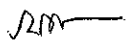
(นางมนตรี ภาติ)

พนักงานประกอบอาหาร

| ลำดับ   | รายการอาหาร                                      | คุณลักษณะอาหาร                                                                         | จำนวนหน่วย |       | ราคากลาง (บาท) |           |
|---------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|-----------|
|         |                                                  |                                                                                        |            |       | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม   |
| ยอดยกมา |                                                  | (หนึ่งล้านเจ็ดหมื่นสองพันสี่สิบเอ็ดบาทถ้วน)                                            |            |       | ๑,๐๗๒,๐๔๑.๐๐   |           |
| ๔๐      | นมถั่วเหลืองรสจืด ขนาด ๑๒๕ มล.                   | ขนาด ๑๒๕ มล./กล่อง ไม่บูบ ไม่บวม ไม่เกินอายุการบริโภคและก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน         | ๓๐๐๐       | กล่อง | ๘.๐๐           | ๒๔,๐๐๐.๐๐ |
| ๔๑      | นมถั่วเหลืองรสหวาน ขนาด ๑๒๕ มล.                  | ขนาด ๑๒๕ มล./กล่อง ไม่บูบ ไม่บวม ไม่เกินอายุการบริโภคและก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน         | ๖๖๐๐       | กล่อง | ๘.๐๐           | ๕๒,๘๐๐.๐๐ |
| ๔๒      | นมถั่วเหลืองรสหวาน ขนาด ๑๘๐ มล.                  | ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง ไม่บูบ ไม่บวม ไม่เกินอายุการบริโภคและก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน         | ๑๔๐๐       | กล่อง | ๑๓.๐๐          | ๑๘,๒๐๐.๐๐ |
| ๔๓      | นมจืดพร่องมันเนย ขนาด ๑๘๐ มล.                    | ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง ไม่บูบ ไม่บวม ไม่เกินอายุการบริโภคและก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน         | ๙๐๐        | กล่อง | ๑๓.๐๐          | ๑๑,๗๐๐.๐๐ |
| ๔๔      | เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน                              | ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม เส้นสด ไม่มีรา และก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                               | ๒๐         | ก.ก.  | ๔๒.๐๐          | ๘๔๐.๐๐    |
| ๔๕      | เครื่องดื่มขิงชนิดผง รสช็อกโกแลต ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม | ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม/ซอง ไม่เกินอายุการบริโภค และก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                     | ๒          | ถุง   | ๑๘๐.๐๐         | ๓๖๐.๐๐    |
| ๔๖      | ผงทำหมูแดง                                       | ขนาด ๑๐๐ กรัม /ซอง ก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือนไม่ขึ้นรา มีเครื่องหมาย อย.                   | ๒๔         | ซอง   | ๔๕.๐๐          | ๑,๐๘๐.๐๐  |
| ๔๗      | กระเทียมเจียว                                    | กระเทียมเจียวถุง ขนาด ๑,๐๐๐ กรัม มี อย. ไม่เกินอายุการบริโภค และก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน | ๒๔         | ถุง   | ๑๕๓.๐๐         | ๓,๖๗๒.๐๐  |
| ๔๘      | น้ำมะนาว ขนาด ๑,๐๐๐ มล.                          | ขนาด ๑,๐๐๐ มล./ขวด บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี             | ๑๒         | ขวด   | ๓๔.๐๐          | ๔๐๘.๐๐    |
| ๔๙      | น้ำมะขามเปียก ขนาด ๕๐๐ มล.                       | ขนาด ๕๐๐ มล./ขวด บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี               | ๑๒         | ขวด   | ๔๘.๐๐          | ๕๗๖.๐๐    |
| ยอดยกไป |                                                  | (หนึ่งล้านหนึ่งแสนแปดหมื่นห้าพันหกกร้อยเจ็ดสิบเจ็ดบาทถ้วน)                             |            |       | ๑,๑๘๕,๖๗๗.๐๐   |           |

  
 (นางสาวสุษรี แช่ชื้อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
 (นางเบญญาภา ไชยครุณ)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

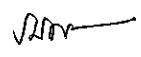
  
 (นางมนตรี ภาดี)  
 พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

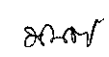
| ลำดับ       | รายการอาหาร                  | คุณลักษณะอาหาร                                                                                    | จำนวนหน่วย |       | ราคากลาง (บาท) |          |
|-------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|----------------|----------|
|             |                              |                                                                                                   |            |       | ราคาต่อหน่วย   | ราคารวม  |
| ยอดยกมา     |                              | (หนึ่งล้านหนึ่งแสนแปดหมื่นห้าพันหกกร้อยเจ็ดสิบเจ็ดบาทถ้วน)                                        |            |       | ๑,๑๘๕,๖๗๗.๐๐   |          |
| ๕๐          | ผงวุ้น ขนาด ๕๐ กรัม          | ขนาด ๕๐ กรัม/ซอง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ก่อนวันหมดอายุ ๑ ปี                          | ๔          | ซอง   | ๔๕.๐๐          | ๑๘๐.๐๐   |
| ๕๑          | แป้งข้าวเจ้า ขนาด ๕๐๐ กรัม   | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง ไม่เกินอายุการบริโภค ไม่ขึ้นรา มีเครื่องหมาย อย.                                | ๒          | ถุง   | ๓๔.๐๐          | ๖๘.๐๐    |
| ๕๒          | แป้งมัน ขนาด ๕๐๐ กรัม        | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง ไม่เกินอายุการบริโภค ไม่ขึ้นรา มีเครื่องหมาย อย.                                | ๒          | ถุง   | ๓๑.๐๐          | ๖๒.๐๐    |
| ๕๓          | แป้งข้าวเหนียว ขนาด ๕๐๐ กรัม | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง ไม่เกินอายุการบริโภค ไม่ขึ้นรา มีเครื่องหมาย อย.                                | ๒          | ถุง   | ๓๖.๐๐          | ๗๒.๐๐    |
| ๕๔          | น้ำปลาร้า ขนาด ๔๐๐ มล.       | น้ำปลาร้า ขนาด ๔๐๐ มล. ไม่ใส่สารกันเสีย บรรจุภัณฑ์ในสภาพสมบูรณ์ ปิดสนิท ก่อนวันหมดอายุ ๖-๑๒ เดือน | ๑๒         | ขวด   | ๓๐.๐๐          | ๓๖๐.๐๐   |
| ๕๕          | ซอสพริก ขนาด ๗๐๐ มล.         | ขนาด ๗๐๐ มล./ขวด ก่อนวันหมดอายุการบริโภค ๑ ปี บรรจุภัณฑ์ในสภาพสมบูรณ์                             | ๑๒         | ขวด   | ๔๖.๐๐          | ๕๕๒.๐๐   |
| ๕๖          | กะทิ ขนาด ๑,๐๐๐ มล.          | ขนาด ๑,๐๐๐ มล./ขวด ก่อนวันหมดอายุการบริโภค ๑ ปี บรรจุภัณฑ์ในสภาพสมบูรณ์                           | ๔๔         | กล่อง | ๗๘.๐๐          | ๓,๔๓๒.๐๐ |
| ๕๗          | พริกไทยป่น                   | ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด มี อย. ก่อนหมดอายุ ๖-๑๒ เดือน  | ๒          | ก.ก.  | ๒๕๘.๐๐         | ๕๑๖.๐๐   |
| ๕๘          | นมเปรี้ยว ขนาด ๙๐ มล.        | ขนาด ๙๐ มล./กล่อง ไม่บูบ ไม่บวม ไม่เกินอายุการบริโภคและก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                     | ๔๘๐        | กล่อง | ๗.๐๐           | ๓,๓๖๐.๐๐ |
| ๕๙          | นมรสจืด ขนาด ๑๘๐ มล.         | ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง ไม่บูบ ไม่บวม ไม่เกินอายุการบริโภค และก่อนวันหมดอายุ ๖ เดือน                   | ๔๔๐        | กล่อง | ๑๓.๐๐          | ๕,๗๒๐.๐๐ |
| รวมทั้งสิ้น |                              | (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าหมื่นเก้าพันเก้ากร้อยเก้าสิบเก้าบาทถ้วน)                                    |            |       | ๑,๑๙๙,๙๙๙.๐๐   |          |

  
 (นางสาวสุชศรี แซ่ซื่อ)  
 นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
 (นางเบญญาภา ไชยตรุณ)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

  
 (นางมนตรี ภาติ)  
 พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

#### ๕. ระยะเวลาในการส่งมอบพัสดุ

กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๑๘๔ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ถึง วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๗)  
ทำการส่งมอบพัสดุทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์

#### ๖. วงเงินงบประมาณ

จำนวน ๑,๑๙๙,๙๙๙.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)  
จากเงินบำรุงโรงพยาบาลกันทรารมย์ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

#### ๗. ราคาากลาง

๗.๑ หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์ทุกชนิด จำนวน ๒๕ รายการ  
เป็นเงิน ๖๙๙,๕๔๐.๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นเก้าพันห้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)  
๗.๒ หมวด ข. ผักสด จำนวน ๕๔ รายการ  
เป็นเงิน ๑๘๕,๔๖๖.๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นห้าพันสี่ร้อยหกสิบบาทถ้วน)  
๗.๓ หมวด ค. ผลไม้สด จำนวน ๑๒ รายการ  
เป็นเงิน ๘๕,๑๙๘.๐๐ บาท (แปดหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)  
๗.๔ หมวด ง. ขนม จำนวน ๕ รายการ  
เป็นเงิน ๖,๕๘๖.๐๐ บาท (หกพันห้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)  
๗.๕ หมวด จ. อาหารแห้ง ของเค็มและเครื่องกระป๋อง จำนวน ๕๙ รายการ  
เป็นเงิน ๒๒๓,๒๐๙.๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นสามพันสองร้อยเก้าบาทถ้วน)  
เป็นเงินราคาากลางทั้งสิ้น ๑,๑๙๙,๙๙๙.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

#### ๘. เงื่อนไขการชำระเงิน

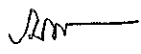
จะชำระเงินค่าสิ่งของให้แก่ผู้ขาย ตามสัญญาจะซื้อจะขายคงที่ไม่จำกัดปริมาณเป็นรายงวด จำนวน ๖ งวด โดยคำนวณตามหลักฐานใบสั่งซื้อแต่ละคราวในแต่ละเดือน ซึ่งผู้ขายต้องแนบหลักฐานการส่งมอบสิ่งของตามใบสั่งซื้อแต่ละคราวในแต่ละเดือนในการเบิกจ่ายค่าสิ่งของในเดือนนั้นๆ โดยผู้ซื้อ จะชำระเงินค่าสิ่งของให้แก่ ผู้ขาย เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ได้ทำการตรวจรับพัสดุครบถ้วนถูกต้อง พร้อมลงลายมือชื่อไว้เรียบร้อยแล้ว

#### ๙. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคา พิจารณาตัดสินจากราคารวม โดยคำนึงถึงประโยชน์ของหน่วยงานของรัฐและวัตถุประสงค์ของการใช้งานเป็นสำคัญ

  
(นางสาวสุษรี แซ่ชื่อ)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ประธานกรรมการ

  
(นางเบญญาภา ไชยดรณ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

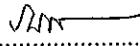
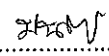
กรรมการ

  
(นางมนตรี ภาติ)  
พนักงานประกอบอาหาร

กรรมการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ ชื่อวัสดุบริโภค ๕ หมวด จำนวน ๑๕๕ รายการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลกันทรารมย์ อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร  
๑,๑๙๙,๙๙๙.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗
  - ๔.๑ หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์ทุกชนิด จำนวน ๒๕ รายการ  
เป็นเงิน ๖๙๙,๕๔๐.๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นเก้าพันห้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)
  - ๔.๒ หมวด ข. ผักสด จำนวน ๕๔ รายการ  
เป็นเงิน ๑๘๕,๔๖๖.๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นห้าพันสี่ร้อยหกสิบบาทถ้วน)
  - ๔.๓ หมวด ค. ผลไม้สด จำนวน ๑๒ รายการ  
เป็นเงิน ๘๕,๑๙๘.๐๐ บาท (แปดหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
  - ๔.๔ หมวด ง. ขนม จำนวน ๕ รายการ  
เป็นเงิน ๖,๕๘๖.๐๐ บาท (หกพันห้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)
  - ๔.๕ หมวด จ. อาหารแห้ง ของเค็มและเครื่องกระป๋อง จำนวน ๕๙ รายการ  
เป็นเงิน ๒๒๓,๒๐๙.๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นสามพันสองร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
 รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๑๙๙,๙๙๙.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จาก
  - ๕.๑ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจริญทิพย์การค้า
  - ๕.๒ ห้างหุ้นส่วนจำกัด สุกจินศรีสะเกษ
  - ๕.๓ ราคาตลาดสดอำเภอกันทรารมย์
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 

|                               |               |                                                                                                |
|-------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๖.๑ นางสาวสุขศรี แซ่ชื่อ      | ประธานกรรมการ | <br>..... |
| ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ |               |                                                                                                |
| ๖.๒ นางเบญญาภา ไชยธรรม        | กรรมการ       | <br>..... |
| ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |               |                                                                                                |
| ๖.๓ นางมนตรี ภาดี             | กรรมการ       | <br>..... |
| ตำแหน่ง พนักงานประกอบอาหาร    |               |                                                                                                |