



ประกาศจังหวัดอุบลราชธานี  
เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดอุบลราชธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ราคาของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๘,๓๑๐,๗๗๓.๐๐ บาท (แปดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๑ ระหว่างเวลา ๑๓:๐๐ น. ถึง ๑๖:๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๗/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๑ ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ [www.detudomhospital.org](http://www.detudomhospital.org) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายัง จังหวัดอุบลราชธานี ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ [supplies@detudomhospital.org](mailto:supplies@detudomhospital.org) หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๑ ในเวลาราชการ โดยจังหวัดอุบลราชธานี จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ [www.detudomhospital.org](http://www.detudomhospital.org) และ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) ในวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๑

ประกาศ ณ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๐

(นายพิทักษ์พงษ์ จันทร์แดง)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี  
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานี

## เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่... ๗/๒๕๖๓

ซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด

ตามประกาศ จังหวัดอุบลราชธานี

ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๓

จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

### ๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

### ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็น...

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด วน วนประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็น ธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญา ของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอใน นามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้าง ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการจากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่น ข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อน วันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมาย ไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะ การเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่ เป็นผู้ยื่นข้อเสนออยู่นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือน มกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกรรณายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าหรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรรณายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง การจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคลให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม-เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้งจะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

- (๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์
- (๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม
- (๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) แคตตาล็อกและรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔
- (๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕
- (๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)
- (๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

#### ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารสด จำนวน ๖ หมวด ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๓:๐๐ น. ถึง ๑๖:๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการใช้ในการเสนอราคารูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

#### ๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๔๒๕,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่แสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

##### ๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่ คณะกรรมการนโยบายกำหนด

##### ๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือ บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัด ตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๓ มกราคม ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙:๓๐ น. ถึง ๑๖:๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่น ข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๓๓๗๑๐๒๐๓๔๓ ชื่อบัญชี โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราช อ.เดชอุดม

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงิน ค่าหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มิใช่หลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ จังหวัด ตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงิน และส่งหลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอ ราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือ ค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่ สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกัน ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคา เรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

## ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

### ๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน  
ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือ สมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการ เสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกิน ร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมี วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เคยเสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคา ต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการรับรองและออก เครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่น ข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และ ข้อ ๖.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๖.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือ สัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็น บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

## ๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ จังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ จังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหนี้ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัดได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๙ จำนวน ๘,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน)

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๙ จำนวน ๘,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน) แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ผู้ขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ผู้ขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ผู้ขายไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗. จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกเงินจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้ผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่น...

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



## ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

### ๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

#### ๑.๑. ชื่อโครงการ

ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

#### ๑.๒. ความเป็นมา

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดมให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาล ทั้งผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๓๐๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าวจะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

#### ๑.๓. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มาใช้บริการรักษาในโรงพยาบาล สมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

#### ๑.๔. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

เงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๘,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน)

### ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

#### ๒.๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

#### ๒.๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

#### ๒.๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

#### ๒.๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

#### ๒.๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

#### ๒.๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

#### ๒.๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

#### ๒.๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดอุบลราชธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน อย่างเป็นธรรมในการเสนอราคาครั้งนี้

#### ๒.๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

  
(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารธนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

๒.๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้า กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วน หน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญามากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - bidding) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝากธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่ดีจนเพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือ บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(นางสาวอรัญญา อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารภนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)

นักโภชนาการ

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

✓ (๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

✓ (๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

๓.๑. ความต้องการ

วัสดุบริโภคอาหาร จำนวน ๖ หมวด

|                                         |       |    |        |
|-----------------------------------------|-------|----|--------|
| ๑) หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์            | จำนวน | ๓๔ | รายการ |
| ๒) หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด | จำนวน | ๘๕ | รายการ |
| ๓) หมวดอาหารประเภทผักสด                 | จำนวน | ๗๐ | รายการ |
| ๔) หมวดอาหารประเภทผลไม้                 | จำนวน | ๒๘ | รายการ |
| ๕) หมวดอาหารประเภทขนมหวาน               | จำนวน | ๓๒ | รายการ |
| ๖) หมวดไข่ไก่                           | จำนวน | ๑  | รายการ |

๓.๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๒.๑. หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ (หมู) ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ                                       | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                            | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑.    | เนื้อหมู,สันนอก (หั่นชิ้นเล็ก)               | สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกสดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ,หั่นชิ้นเล็กขนาด ๑*๒*๐.๕ นิ้ว | ๒,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๒.    | เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก (บดละเอียด) | สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกสดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ,บดละเอียด                     | ๗,๕๐๐ | กิโลกรัม |
| ๓.    | เนื้อหมู,สันนอก (ก้อน)                       | สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งก้อน ไม่มีมันแข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ขนาดก้อน ๕๐๐ กรัม                                   | ๒๕๐   | กิโลกรัม |
| ๔.    | หมูสามชั้น                                   | สด ใหม่ หั่นชิ้นเล็กขนาดกว้าง ๒.๕ ซม. และเป็นเส้นยาว ๒๐-๓๐ ซม.                                                            | ๓๐๐   | กิโลกรัม |
| ๕.    | กระดูกหมูทำน้ำซุป                            | เป็นกระดูก ตันขาหรือปลายขาหมู เป็นท่อนยาว ๖-๘ นิ้ว                                                                        | ๑,๕๐๐ | กิโลกรัม |
| ๖.    | ตับหมู                                       | ไม่รวมขั้ว เนื้อละเอียด ไม่มีรูพรุน ไม่เขียวคล้ำ                                                                          | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๗.    | หนังหมู ต้มสุก                               | ต้มสุก ผ่านการหั่นตัดแต่ง ไม่มีขนติด หั่นฝอย ขนาด ก ๐.๕*ย ๔ ซม. ไม่มีกลิ่นเหม็น                                           | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๘.    | เครื่องในหมู รวม                             | ประกอบด้วย ตับ ไต หัวใจ ใหม่ สด สะอาด แต่ละชนิดไม่มีกลิ่นไม่ซ้ำ                                                           | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๙.    | กระดูกหมูอ่อน /ซี่โครง                       | สด ใหม่ หั่นเป็นท่อน ขนาด ๒ นิ้ว                                                                                          | ๒๐๐   | กิโลกรัม |

  
(นางสาวอรรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารณา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู)

- (๑) วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
- (๒) เนื้อหมูชำแหละไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอมหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
- (๓) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- (๔) ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
- (๕) เนื้อหมูต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- (๖) ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดหรือเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน มีกลิ่น จากแหล่ง และสภาพแวดล้อม
- (๗) ปราศจากพยาธิในเนื้อ ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างไม่เกินค่าที่ มกษ.กำหนด

เนื้อสัตว์ (ไก่) ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ              | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                     | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑๐.   | เนื้ออกไก่          | ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น                                                                          | ๘๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๑.   | เนื้ออกไก่ (หัน)    | ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น ขนาดหันชิ้น เท่ากับ ๒.๕-๓.๕ ซม. x ๔-๕ ซม. x ๐.๒๕-๐.๓ ซม. (กว้างxยาวxสูง) | ๓,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๑๒.   | ปีกไก่ส่วนบน        | เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒๒ - ๒๕ ชิ้นต่อกิโลกรัม                           | ๘๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๓.   | น่องไก่ส่วนติดสะโพก | เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒-๓ ชิ้นต่อกิโลกรัม                               | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๔.   | เครื่องในไก่ รวม    | ประกอบด้วย ตับ ไต สด สะอาด ไม่เชียวคล้ำ                                                                            | ๕๐    | กิโลกรัม |

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ไก่)

- (๑) วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์

  
(นางสาวอรัญญา อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารณา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

- (๒) เนื้อสัตว์ (ไก่) ขำแหละตัดเป็นส่วน ไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
- (๓) เนื้อแน่นมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติ
- (๔) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- (๕) ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
- (๖) เนื้อสัตว์ (ไก่) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- (๗) ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน มีกลิ่น จากแหล่ง และสภาพแวดล้อม
- (๘) ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างเกินค่าที่ มกษ. กำหนด

### เนื้อสัตว์น้ำ

- ประเภทปลาน้ำจืด ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ           | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                              | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑๕.   | ปลานิลแลเนื้อ    | ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ขนาดปลานิล หันเป็นชิ้น ขนาด ๑*๒*๑.๒ นิ้ว (gxยxหนา)     | ๑,๕๐๐ | กิโลกรัม |
| ๑๖.   | ปลานิล (ควักไส้) | เป็นตัว ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัมต่อตัว                                             | ๕๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๗.   | ปลาช่อน          | ผ่านการตัดแต่ง ขอดเกล็ด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัมต่อตัว ไม่รวมหัว ใสปลาและก้างปลา                                                                         | ๕     | กิโลกรัม |
| ๑๘.   | ปลาดุก (หันแวน)  | ผ่านการตัดแต่ง ขนาดทั้งตัว ๘๐๐ - ๑,๐๐๐ กรัมต่อตัว ตัดเป็นชิ้นประมาณ ๑ เซนติเมตร เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว | ๕     | กิโลกรัม |

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ปลา)

- (๑) ปลาสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ไม่แช่แข็ง
- (๒) กรณีที่เป็นปลาทั้งตัว มีอวัยวะครบถ้วน ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว ไม่มีรอยชำรุดที่เกิดจากการจับและการขนส่ง ท้องไม่ปริ เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นดี และติดกับกระดูก
- (๓) ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
- (๔) สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม โดยการตรวจสอบด้วยสายตา
- (๕) ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นหญ้า หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย

  
(นางสาวอรัทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารภนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

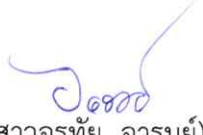
- (๖) ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
- (๗) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ (ปลา)
- (๘) กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
- (๙) ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

- ประเภทปลาทะเล ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ                | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                    | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑๙.   | กุ้งทะเลสด            | เป็นตัวสดขนาด ยาว ๓-๔ นิ้ว/แกะเปลือก เด็ดหัว                                                                      | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๒๐.   | กุ้งแช่แข็ง           | กุ้งสดเฉพาะเนื้อไม่มีเปลือก ไม่มีหัว แช่เยือกแข็ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัมต่อถุง                             | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๒๑.   | ปลาหมึก สด            | เป็นตัว รวมหมวดปลาหมึก นน. ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/ตัว หรือ ๕-๖ ตัว/กก.                                                      | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๒๒.   | ปลาทูน่า (ตัวใหญ่)    | ผ่านการนึ่งสุก เนื้อแน่นไม่แตก ไม่เค็ม ไม่มีเมือก หัวไม่หลุด ท้องไม่ฟู ไม่เละ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕-๗๐ กรัมต่อตัว | ๑๐    | ตัว      |
| ๒๓.   | ปลาทูน่า ตัวกลาง(แช่) | เป็นตัวขนาดกลาง นน. ๔๐-๕๐ กรัม/ตัว หรือบรรจุในช่องหรือแพค (๒ตัว) ๑๔-๑๖ ตัว/กก.                                    | ๑๐    | กิโลกรัม |

คุณลักษณะวัตถุดิบบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (อาหารทะเล)

- (๑) กุ้งสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง แกะเปลือก เด็ดหัว ไม่แช่แข็ง
- (๒) ปลาหมึกสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ แกะตา ล้างสะอาด ขาว ไม่ดำ ไม่แช่แข็ง
- (๓) ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
- (๔) สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม โดยการตรวจสอบด้วยสายตา
- (๕) ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย
- (๖) ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
- (๗) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของอาหารทะเล
- (๘) กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
- (๙) ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

  
(นางสาวอรรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารธนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

## ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

| ลำดับ | รายการ             | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                    | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๒๔.   | เต้าหู้อ่อน(หลอด)  | เป็นท่อน,เป็นอัน บรรจุในถุงมิดชิด ปริมาณ ๑๒๐ กรัม/อัน                             | ๑,๐๐๐ | หลอด     |
| ๒๕.   | เต้าหู้ไข่         | เนื้อเนียน ไม่มีการแยกตัวอย่างชัดเจน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม ต่อหลอด          | ๘๐๐   | หลอด     |
| ๒๖.   | เต้าหู้แผ่น (แผ่น) | เป็นแผ่น/เป็นอัน ขนาด กว้าง ๓-๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้วหนา ๑ นิ้ว ปริมาณ ๔-๖ แผ่น/กก      | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๗.   | เต้าหู้ปลา         | เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด ๑*๑*๑ นิ้ว (ก*ย*หนา)                               | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๘.   | ลูกชิ้นปลากราย     | เป็นเม็ดกลมๆเล็กๆขนาดหัวแม่มือหรือรีขนาดกลาง ยาว ๑.๕-๒ นิ้ว สีขาวใส               | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๙.   | ลูกชิ้นปลา         | ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวใส                                                      | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๓๐.   | ปลาหมึกหลอด        | เป็นหลอดกลมเล็กๆ ความยาวขนาด ๑ นิ้ว                                               | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๓๑.   | เลือดหมู           | เป็นแผ่น/เป็นก้อน สีน้ำตาลแดง ขนาด ๔*๖*๑.๕ นิ้ว ก้อนแน่นไม่เหลวนิ่ม ไม่มีกลิ่นคาว | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๓๒.   | ลูกชิ้นหมู         | ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวขุ่น                                                    | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๓๓.   | หมูยอ(แผ่น)        | เป็นท่อน,เป็นแผ่นห่อด้วยใบตองหรือพลาสติก ขนาด ๔*๕*๑.๕ นิ้ว                        | ๕๐๐   | กิโลกรัม |
| ๓๔.   | เลือดไก่           | ต้มสุก สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม/ก้อน         | ๕๐    | กิโลกรัม |

### คุณลักษณะวัสดุบริโภค ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

- (๑) เป็นของใหม่
- (๒) สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (๓) ไม่เน่าเสียหรือเสียหาย ซึ่งทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
- (๔) ปราศจากสิ่งเจือปนสารปนเปื้อน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
- (๕) ปราศจากกลิ่นหรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นแอมโมเนีย
- (๖) เนื้อสัตว์ ที่ผ่านการแปรรูป ไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (๗) ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
- (๘) ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการแปรรูป ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- (๙) ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิตำเก็บไม่ให้ปนเปื้อน กลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม
- (๑๐) ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้

  
(นางสาวอรรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารธนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

(๑๑) บรรจุภัณฑ์แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน ผ่านรับรองมาตรฐานต่าง ๆ แสดงเครื่องหมาย ออย. หรืออื่น ๆ ที่เทียบเท่า

(๑๒) ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

๓.๒.๒. หมวดยอาหารประเภทอาหารแห้งและอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด

| ลำดับ | รายการ                  | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                             | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑.    | สาหร่าย                 | เป็นแผ่นเล็ก/แผ่นใหญ่บาง สีเขียวเข้มๆ ขนาด ๒๕*๒๕ ซม./แผ่น                                  | ๑๐๐   | แผ่น     |
| ๒.    | เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก | เส้นเล็ก/เส้นเล็กยาวสีขาวขุ่น เป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้                          | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๓.    | เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่ | เส้นใหญ่/เป็นแผ่น/สีขาวขุ่นเป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้                             | ๑๓๐   | กิโลกรัม |
| ๔.    | เส้นหมี่ ขาว            | เป็นเส้นกลมเล็กๆยาวๆแห้ง นน. ๑๘๐ กรัม/ห่อ                                                  | ๕๐    | ห่อ      |
| ๕.    | บะหมี่ เหลือง /เขียว    | เป็นเส้นเล็กยาว นุ่ม สีเหลือง / สีเขียว, นน..๑๐๐ กรัม/ก้อน, ๑๐ ก้อน/กก.                    | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๖.    | แผ่นเกี๊ยว              | เป็นแผ่นสีเหลืองบางๆสีเหลี่ยม ๒*๒ นิ้ว                                                     | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๗.    | เส้นก๋วยจั๊บ เส้นเล็ก   | แห้ง เป็นเส้นยาวสีขาวขุ่น ลักษณะนุ่ม                                                       | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๘.    | เส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่   | เนื้อนุ่ม เป็นแผ่นสีขาวขุ่น ขนาด ๔*๖ นิ้ว หรือเป็นเส้น ขนาด ๑.๕*๔ นิ้ว                     | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๙.    | เส้นเชียงฮៃ             | เป็นแผ่นสีขาวขุ่น แห้ง เป็นแผ่น สามเหลี่ยม สุกแล้วมีลักษณะใสเล็กน้อยและม้วนตัวกลมๆเป็นแท่ง | ๕๐    | ห่อ      |
| ๑๐.   | เส้นแกงร้อน (ห่อ ใหญ่)  | เป็นเส้นเล็กๆยาว เหนียว แห้ง สุกแล้วมีลักษณะใส                                             | ๑,๐๐๐ | ห่อ      |
| ๑๑.   | มักกะโรนี               | เป็นเส้นงอ ขนาด ๑ นิ้ว มีลายหยัก/ไม่มีลาย สีเหลืองอ่อน                                     | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๑๒.   | ถั่วลิสง                | เป็นเม็ดเต็ม,สะอาด,ไม่มีมอดหรือแมลง                                                        | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๑๓.   | ถั่วเขียว               | เป็นเม็ดมีเปลือกสีเขียวเข้ม,สะอาด,ไม่มีมอด                                                 | ๘๐    | กิโลกรัม |
| ๑๔.   | ถั่วแดง                 | เป็นเม็ดสีแดงเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด                                                       | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๑๕.   | ถั่วดำ                  | เป็นเม็ดสีดำหรือน้ำตาลเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด                                              | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๖.   | เม็ดเดือย               | เป็นเม็ดสีขาวขุ่น,สะอาด,ไม่มีมอด                                                           | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๑๗.   | แป้งมัน                 | เป็นแป้งละเอียด จับดูแล้วจะมีลักษณะลื่นมือสีขาวมัน แห้ง / สุกแล้วจะใส                      | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๘.   | แป้งข้าวเจ้า            | ละเอียด,เป็นผงสีขาวขุ่นมีลักษณะหนืดเล็กน้อย                                                | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๑๙.   | แป้งข้าวโพด             | ละเอียด,เป็นผง สีขาวขุ่นมีลักษณะลื่นเล็กน้อย                                               | ๕๐    | ห่อ      |
| ๒๐.   | แป้งโกกิ                | ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย                                           | ๑๐๐   | ห่อ      |
| ๒๑.   | แป้งข้าวเหนียว          | ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย                                           | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๒๒.   | สาคุเม็ดเล็ก            | เป็นเม็ดเล็กๆสีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส                                                   | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๒๓.   | สาคุเม็ดใหญ่            | เป็นเม็ดใหญ่ขนาดปลายนิ้วก้อย สีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส                                   | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๒๔.   | เครื่องพะโล้            | เป็นห่อ เล็กๆ รวมเครื่องพะโล้ เช่น ผงพะโล้ อบเชย โปยกัก เป็นต้น                            | ๑๕๐   | ห่อ      |

(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ                     | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                               | จำนวน  | หน่วยนับ |
|-------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| ๒๕.   | แป้งครองแครง               | ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเผือก หรือ เหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว | ๕๐     | กิโลกรัม |
| ๒๖.   | แป้งบัวลอย                 | ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเผือก หรือ เหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว | ๕๐     | กิโลกรัม |
| ๒๗.   | โยเกิร์ต                   | เนื้อนุ่ม สีขาวเนียน/เป็นรสผลไม้ต่างๆมีหลายรส หรือรสจืด ธรรมชาติ                             | ๑๐๐    | ถ้วย     |
| ๒๘.   | น้ำเต้าหู้                 | น้ำ สีขาวขุ่น ทำจากถั่วเหลือง ไม่ผสมแป้งหรือครีมเทียม                                        | ๑๐,๐๐๐ | ถุง      |
| ๒๙.   | ผงวุ้น                     | เป็นผงละเอียด สีขาวขุ่น                                                                      | ๒๐๐    | ซอง      |
| ๓๐.   | งาขาว                      | เม็ดเล็กแห้ง สีขาว ไม่มีราปน                                                                 | ๒๔     | กิโลกรัม |
| ๓๑.   | กระเจียบแห้ง               | ดอกกระเจียบแห้ง แกะเป็นกลีบ สีแดง ไม่มีราปน                                                  | ๒๐     | กิโลกรัม |
| ๓๒.   | มะตูมแห้ง                  | ลูกมะตูมแห้งเป็นแว่น แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีราปน                                                  | ๒๐     | กิโลกรัม |
| ๓๓.   | ลำไยแห้ง                   | แกะเม็ดออก เนื้อลำไยแห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีราปน                                                   | ๑๕     | กิโลกรัม |
| ๓๔.   | เก็กฮวยแห้ง                | ดอกเก็กฮวยแห้ง ดอกมีสีเหลืองขาว ไม่มีราปน                                                    | ๑๒     | กิโลกรัม |
| ๓๕.   | ซีอิ๊วขาว ขวดใหญ่          | ได้มาตรฐาน ๗๐๐ ซีซี                                                                          | ๓,๐๐๐  | ขวด      |
| ๓๖.   | ซอสปรุงรส ขวดใหญ่          | ได้มาตรฐาน ๖๐๐ ซีซี                                                                          | ๒,๒๐๐  | ขวด      |
| ๓๗.   | ซอสหอยนางรม ขวดใหญ่        | ได้มาตรฐาน ๖๐๐ ซีซี                                                                          | ๒,๐๐๐  | ขวด      |
| ๓๘.   | ซอสปรุงรสสูตร.เจ           | ได้มาตรฐาน ๖๐๐ ซีซี                                                                          | ๑๐๐    | ขวด      |
| ๓๙.   | น้ำมันพืชถั่วเหลือง        | ได้มาตรฐาน ๑๐๐๐ ซีซี                                                                         | ๑,๕๐๐  | ขวด      |
| ๔๐.   | น้ำปลาทิพรส                | ได้มาตรฐาน ๙๔๐ ซีซี                                                                          | ๘๐๐    | ขวด      |
| ๔๑.   | น้ำปลาสดโซเดียม            | ได้มาตรฐาน ๗๐๐ ซีซี                                                                          | ๒๔     | ขวด      |
| ๔๒.   | น้ำส้มสายชู                | ได้มาตรฐาน ๗๐๐ ซีซี                                                                          | ๘๐๐    | ขวด      |
| ๔๓.   | เต้าเจี้ยวน้ำ              | ตาม มอก. ๗๐๐ ซีซี                                                                            | ๑๔๔    | ขวด      |
| ๔๔.   | ซีอิ๊วดำหวาน               | ได้มาตรฐาน. ๗๐๐ ซีซี                                                                         | ๔๐๐    | ขวด      |
| ๔๕.   | น้ำจิ้มไก่ ขวดใหญ่         | ได้มาตรฐาน. ๗๐๐ ซีซี                                                                         | ๑๔๔    | ขวด      |
| ๔๖.   | เกลือป่นเสริมไอโอดีน       | ตามมาตรฐาน อย ๑๐๐๐ กรัม                                                                      | ๑,๐๐๐  | ขวด      |
| ๔๗.   | น้ำตาลทรายขาว              | ตามมาตรฐาน อย ๑๐๐๐ กรัม                                                                      | ๓,๐๐๐  | กิโลกรัม |
| ๔๘.   | น้ำตาลทรายแดง              | ตามมาตรฐาน อย ๑๐๐๐ กรัม                                                                      | ๕๐๐    | กิโลกรัม |
| ๔๙.   | น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ) | สดใหม่ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่เชื้อราขาว                                                         | ๓๐๐    | กิโลกรัม |
| ๕๐.   | น้ำพริกเผา                 | สดใหม่ ไม่ผสมสารกันบูด                                                                       | ๑๐๐    | กิโลกรัม |
| ๕๑.   | พริกไทยเม็ดแห้ง            | ใหม่ แห้ง ไม่มีรา                                                                            | ๖๐     | กิโลกรัม |
| ๕๒.   | พริกไทยป่น                 | ใหม่ แห้ง ไม่มีรา มีกลิ่นหอม                                                                 | ๕๐     | กิโลกรัม |
| ๕๓.   | กะปวยเตี๋ย                 | ใหม่ หอม ไม่ดำ และมีเกลือเกาะ                                                                | ๓๖     | กิโลกรัม |
| ๕๔.   | ปูนขาว                     | สีขาวล้วน แห้ง ไม่มีน้ำปน                                                                    | ๑๐     | กิโลกรัม |
| ๕๕.   | ผงหมูแดง                   | มาตรฐาน อย. กำหนดขนาด ๑๐๐ กรัม                                                               | ๕๐     | กิโลกรัม |

(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ                        | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                | จำนวน  | หน่วยนับ |
|-------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| ๕๖.   | สีผสมอาหาร สีแดง ๑ กรัม       | มีมาตรฐาน มอก.                                                                                                                                                | ๕๐     | ซอง/ห่อ  |
| ๕๗.   | สีผสมอาหาร สีส้มแดง ๒ กรัม    | มีมาตรฐาน มอก.                                                                                                                                                | ๕๐     | ซอง/ห่อ  |
| ๕๘.   | นมจืดพร่องมันเนย UHT๑๘๐มล.    | ขนาด ๑๘๐ มล.                                                                                                                                                  | ๘,๐๐๐  | กล่อง    |
| ๕๙.   | นมถั่วเหลือง โลชูการ์ ๑๒๕ มล. | ขนาด ๑๒๕ มล.                                                                                                                                                  | ๑๗,๕๐๐ | กล่อง    |
| ๖๐.   | นมถั่วเหลือง โลชูการ์ ๒๕๐ มล. | ขนาด ๒๕๐ มล.                                                                                                                                                  | ๑๐,๐๐๐ | กล่อง    |
| ๖๑.   | เวย์โปรตีน                    | ลักษณะเป็นผงสีขาว มีมาตรฐานรับรอง อย.                                                                                                                         | ๑๘๐    | กิโลกรัม |
| ๖๒.   | กระเพาะปลา                    | เป็นชิ้นเล็ก หรือเป็นแผ่นใหญ่ ขนาดประมาณ ๔*๖ นิ้ว<br>แห้ง กรอบ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                                                       | ๕๐     | กิโลกรัม |
| ๖๓.   | แคบหมู                        | เป็นเส้น ขนาด ๑*๔ ซม./เป็นแผ่น ขนาด ๔*๖ ซม.แห้ง<br>ไม่ติดมัน ไม่เหม็นหืน                                                                                      | ๑๐๐    | ห่อ      |
| ๖๔.   | โปรตีนเกษตร                   | แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน มีวันผลิต วันหมดอายุชัดเจน                                                                                                                 | ๕๐     | กิโลกรัม |
| ๖๕.   | ปลาร้า                        | เป็นน้ำ บรรจุขวด ๓๕๐-๔๐๐ ซี.ซี. มีวันผลิตและวัน<br>หมดอายุชัดเจน                                                                                              | ๕      | ขวด      |
| ๖๖.   | เห็ดหูหนูขาวแห้ง              | แห้ง สีขาว ดอกใหญ่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สารฟอก<br>ขาว ไม่ขึ้นรา                                                                                        | ๑๐     | กิโลกรัม |
| ๖๗.   | กระเทียม(กลีบ/หัว)            | เป็นหัวสีขาว เป็นกลีบๆ เล็กๆ ติดกันเป็นหัว                                                                                                                    | ๖๐๐    | กิโลกรัม |
| ๖๘.   | หอมแดง(หัว)                   | หอมไทยหัวเดียวทั้งหัว ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพ<br>สมบูรณ์เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกราก<br>ใหม่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕ เซนติเมตร | ๒๐๐    | กิโลกรัม |
| ๖๙.   | เห็ดหอมแห้ง                   | เป็นดอกขนาดใหญ่ แห้ง สะอาด สีนํ้าตาลเข้มได้ดอกเป็น<br>สีน้ำตาลอ่อนหรือขาวนวล                                                                                  | ๑๐๐    | กิโลกรัม |
| ๗๐.   | กะทิกล่อง                     | เป็นนํ้าสีขาวขุ่นข้น เป็นกล่อง มีวันผลิตวันหมดอายุ ชัดเจน<br>มี อย.                                                                                           | ๑,๐๐๐  | กล่อง    |
| ๗๑.   | มะพร้าวขูด/ขูดขาว             | สด ไม่ติดเปลือก ไม่ติดกะลา ไม่มีกลิ่น ขูดเป็นเส้นฝอย<br>ขนาดยาวไม่เกิน ๒ นิ้ว                                                                                 | ๑๐     | กิโลกรัม |
| ๗๒.   | ตั้งฉ่าย                      | เป็นเส้นฝอยเล็กๆ สีนํ้าตาลอ่อน                                                                                                                                | ๑๐     | กิโลกรัม |
| ๗๓.   | ดอกไม้จีน                     | เป็นดอกเล็กๆ ยาว ประมาณ ๒ นิ้ว สีเหลืองอ่อน แห้ง                                                                                                              | ๑๐๐    | กิโลกรัม |
| ๗๔.   | พริกแกงเขียวหวาน              | ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ<br>มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน                                                 | ๑๐     | กิโลกรัม |
| ๗๕.   | พริกแกงเผ็ด                   | ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ<br>มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน                                                 | ๑๐๐    | กิโลกรัม |
| ๗๖.   | พริกแกงพะแนง                  | ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ<br>มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน                                                 | ๕๐     | กิโลกรัม |
| ๗๗.   | พริกแกงส้ม                    | ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ<br>มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน                                                 | ๒๐๐    | กิโลกรัม |
| ๗๘.   | มะขามเปียก                    | มะขามแกะเม็ดสีส้มปนดํารสเปรี้ยว                                                                                                                               | ๓๐     | กิโลกรัม |
| ๗๙.   | ซอสพริก                       | เป็นนํ้าสีส้ม/แดง มีลักษณะเหนียว ช้นเล็กน้อย                                                                                                                  | ๘๐     | กิโลกรัม |

(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ               | คุณลักษณะเฉพาะ                                                          | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๘๐.   | ซอสมะเขือเทศ         | เป็นน้ำสีแดงมีลักษณะเหนียว ช้นเล็กน้อย                                  | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๘๑.   | ข้าวคั่ว             | เป็นเม็ดข้าวคั่วสุก ป่นละเอียด มีลักษณะหยาบเล็กน้อย                     | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๘๒.   | พริกป่น              | เป็นผงป่น ไม่ละเอียดมากหยาบเล็กน้อย                                     | ๒๕๐   | กิโลกรัม |
| ๘๓.   | หอมเจียว             | เป็นหัวหอมหั่นฝอยมีลักษณะกรอบ                                           | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๘๔.   | กระเทียมเจียว        | เป็นกระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียดเจียวมีสีเหลืองนวล<br>เนื้อกระเทียมกรอบ | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๘๕.   | เครื่องปรุงสำเร็จรูป | เป็นห่อเล็กๆ เครื่องปรุงต่างๆ                                           | ๕๐    | กิโลกรัม |

๓.๒.๓. หมวดยาอาหารประเภทผักสด

| ลำดับ | รายการ                           | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                             | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑.    | กุยช่ายขาว                       | ลำต้นตั้งตรง ไม่เละ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว                                                                                                                                                             | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๒.    | แครอท                            | จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม                                                                                                                                                                          | ๒,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๓.    | กะหล่ำดอก                        | กะหล่ำดอกทั้งหัว ผ่านการตัดแต่งใบที่ดี ใบต้องไม่หุ้มดอก ลำต้น<br>ไม่กลวง เนื้อแน่น รอยตัดแต่งที่ลำต้น/ใบเรียบและสะอาด<br>จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก<br>ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร | ๒,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๔.    | บรอกโคลี                         | ดอกแน่น สีเขียวเข้ม ไม่เน่าเหลือง จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ดอกต่อ<br>กิโลกรัม ก้านวัดจากดอกยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว                                                                                                     | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๕.    | ใบสาระแน                         | ใบกลมรี มีหยักตรงขอบใบ สีเขียวเข้ม ไม่ร่วงจากกิ่ง ไม่เหลือง                                                                                                                                                | ๑๐๐   | ขีด      |
| ๖.    | ผักชีฝรั่ง                       | ไม่มีดินติดราก ใบยาวเรียวย ความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว                                                                                                                                                       | ๒๐๐   | ขีด      |
| ๗.    | มะเขือพวง                        | ลูกกลมๆ เล็กๆ ขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย ติดขั้วเป็นพวง เด็ดขั้ว<br>แล้วไม่มีขั้วติดที่ลูก                                                                                                                       | ๓๐๐   | กิโลกรัม |
| ๘.    | มะเขือยาว                        | ลูกกลมยาว สีเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว<br>ต่อผล                                                                                                                                        | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๙.    | มะเขือลาย                        | ลูกกลมรี มีขั้วสีเขียว เปลือกเขียวหรือเขียวปนขาว เนื้อใน<br>อ่อน ขั้วหรือก้านไม่หลุด ไม่ดำ                                                                                                                 | ๑,๑๐๐ | กิโลกรัม |
| ๑๐.   | มะละกอดิบ                        | ลูกกลมหรือรี มีเปลือกสีเขียวเข้มหรือเขียวอ่อน เนื้อแน่น<br>ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วต่อผล                                                                                                                 | ๖๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๑.   | มะระ                             | เป็นลูกยาวรี ผิวขรุขระ สีเขียวเข้มหรือสีเขียวอ่อน เนื้อไม่พาม<br>ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่ดำ                                                                                                                     | ๓๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๒.   | มันเทศ                           | เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม                                                                                                                                                      | ๑,๒๐๐ | กิโลกรัม |
| ๑๓.   | สับปะรดแดง (ปอกเปลือก<br>ตัดแกน) | ลูกกลมรี เปลือกมีตาขอบหัว สีเขียวหรือเหลือง ไม่เน่า<br>น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อผล ปอกเปลือกตัดแกนแล้ว<br>น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/หัว                                                         | ๗๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๔.   | หัวผักกาดขาว                     | หัวสีขาว ยาว เนื้อแน่น ไม่พาม หัวใหญ่ จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผล<br>ต่อกิโลกรัม                                                                                                                                 | ๒,๕๐๐ | กิโลกรัม |

(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารธนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ                        | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                             | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑๕.   | หัวเผือก                      | ลูกสีม่วงอ่อนหรือขาว เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒ - ๓ หัวต่อกิโลกรัม                                                               | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๖.   | ผักเขียว                      | ลูกสีเขียวเข้มหรือสีเทาอ่อน ยาว รี หรือกลมแบน ไม่พาม ลูกใหญ่ จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม                                               | ๓,๕๐๐ | กิโลกรัม |
| ๑๗.   | ผักทอง (ปอกเปลือก ดึงไส้ ออก) | ผักทองแก่ ลูกสีเหลืองอมเขียว เปลือกขรุขระ เนื้อแน่น ลูกใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัมต่อลูก ปอกเปลือกดึงไส้แล้ว ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ลูก | ๓,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๑๘.   | บวบเหลี่ยม                    | สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นเหลี่ยมคม รอบผล เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน                                                    | ๗๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๙.   | บวบหอม                        | สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นลวดสีเขียวปนขาว เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน                                                    | ๑,๕๐๐ | กิโลกรัม |
| ๒๐.   | คะน้า                         | ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง                                                                                                   | ๗๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๑.   | กวางตุ้งจีน                   | ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง                                                                                                   | ๔๕๐   | กิโลกรัม |
| ๒๒.   | ถั่วงอกยาว                    | ฝักอวบแน่น เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว                                                                                                           | ๑,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๒๓.   | พริกชี้ฟ้าเขียว               | ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีเขียวเข้ม                                                                                                  | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๒๔.   | พริกชี้ฟ้าแดง                 | ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีแดงสด                                                                                                      | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๕.   | พริกหยวก                      | ฝักสีเขียว ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด                                                                                                   | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๖.   | พริกแดงแห้ง                   | สีแดงแห้ง ไม่มีราขาว                                                                                                                       | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๒๗.   | พริกไทยเม็ดอ่อน               | ไม่ดำ เม็ดไม่ร่วง ซอสวย                                                                                                                    | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๒๘.   | ต้นหอม                        | ใบไม่เหลือง ไม่ซ้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว                                                                                                         | ๗๕๐   | กิโลกรัม |
| ๒๙.   | ผักชี                         | ใบไม่เหลือง ไม่ซ้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว                                                                                                         | ๓๖๕   | กิโลกรัม |
| ๓๐.   | คื่นช่าย                      | ใบไม่เหลือง ไม่ซ้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว                                                                                                         | ๑,๑๐๐ | กิโลกรัม |
| ๓๑.   | กะเพรา                        | ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง                                                                                                    | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๓๒.   | ใบแมงลัก                      | ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง                                                                                                    | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๓๓.   | โหระพา                        | ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง                                                                                                    | ๒๕๐   | กิโลกรัม |
| ๓๔.   | ข้าเหลือง                     | หัวสีเหลือง ไม่มีดินติด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อหัว                                                                                  | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๓๕.   | ชิงหั่ว                       | หัวสีเหลือง แก่ ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม                                                                              | ๒๕๐   | กิโลกรัม |
| ๓๖.   | ชิงหั่นฝอย                    | หัวสีเหลือง แก่ ล้างสะอาด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารพอกขาว                                                             | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๓๗.   | กระชาย                        | หัวอวบ ไม่ซ้ำ ไม่มีดินติด                                                                                                                  | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๓๘.   | กระชายหั่นฝอย                 | ล้างสะอาด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารพอกขาว                                                                             | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๓๙.   | ตะไคร้                        | ใบเขียว โคนอวบ ต้นอ่อน                                                                                                                     | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๔๐.   | ใบมะกรูด                      | ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง                                                                                                                | ๒๐    | กรัม     |

  
(นางสาวอรัญญา อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ              | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                       | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๔๑.   | ผักกาดขาว           | หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม                                                                                                 | ๓,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๔๒.   | ผักกาดหอม (ผักสลัด) | ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่ช้ำ                                                                                                                                   | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๔๓.   | กะหล่ำปลี           | หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม                                                                                                 | ๓,๒๐๐ | กิโลกรัม |
| ๔๔.   | มะเขือเทศสีดา       | ลูกเล็กสีแดงหรือสีส้ม ไม่ช้ำ ไม่มีราขาว                                                                                                                              | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๔๕.   | มะเขือเทศใหญ่       | ลูกใหญ่สีแดงหรือสีส้ม ไม่ช้ำ ไม่มีราขาว                                                                                                                              | ๗๓๐   | กิโลกรัม |
| ๔๖.   | แตงกวา              | ผลอ่อน ไม่เหลือง ขนาดยาวระหว่าง ๑๔-๑๘ เซนติเมตร                                                                                                                      | ๓,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๔๗.   | ดอกแค               | ดอกตูม สีขาวอมเหลือง ไม่เหลือง ไม่ช้ำ กลีบดอกไม่ร่วง                                                                                                                 | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๔๘.   | ดอกหอม              | ลำต้นเขียว อวบ ไม่เหลือง                                                                                                                                             | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๔๙.   | ผักบุ้ง (ยอด)       | ต้นอวบ ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว                                                                                                                                           | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๕๐.   | ผักบุ้ง (ก้านใหญ่)  | เป็นก้านยาวแต่อ่อนสำหรับแกง                                                                                                                                          | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๕๑.   | ตำลึง               | เป็นยอดอ่อน, ใบอ่อน                                                                                                                                                  | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๕๒.   | ถั่วงอก             | ต้นขาว อวบ ไม่เหลือง ปราศจากสารฟอกขาว                                                                                                                                | ๑,๕๐๐ | กิโลกรัม |
| ๕๓.   | ถั่วงอก             | ฝักอ่อน ไม่เหลือง เด็ดหัวท้าย                                                                                                                                        | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๕๔.   | เห็ดฟาง             | ดอกตูมหรือบานเล็กน้อย ตัดโคน ไม่ช้ำ ไม่ดำ                                                                                                                            | ๑,๒๐๐ | กิโลกรัม |
| ๕๕.   | เห็ดนางฟ้า          | ดอกบาน ตัดโคน ไม่ช้ำ ไม่ดำ                                                                                                                                           | ๑,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๕๖.   | เห็ดนางพลวง         | ไม่มีรา ไม่ช้ำ ไม่ดำ                                                                                                                                                 | ๕๐๐   | กิโลกรัม |
| ๕๗.   | เห็ดญี่ปุ่น         | ไม่มีรา ไม่ช้ำ ไม่ดำ                                                                                                                                                 | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๕๘.   | ถั่วงอก             | สด ใหม่ ฝักอวบ สีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เน่า                                                                                                                     | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๕๙.   | เห็ดหูหนูสด         | ดอกกลุ่ม ดอกตูม อาจบานได้เล็กน้อย ไม่มีเมือก ไม่อมน้ำ ไม่มีรอยดำหนืดด้านสีและผิวของดอก ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลางส่วนที่กว้างที่สุดของดอก มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร | ๗๕๐   | กิโลกรัม |
| ๖๐.   | หน่อไม้ฝรั่ง        | เป็นต้นสีเขียวอ่อน เข้ม ลำต้นมีลักษณะอ่อน                                                                                                                            | ๑๐๐   | กรัม     |
| ๖๑.   | น้ำเต้า             | สีเขียว ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่ดำ จำนวนระหว่าง ๖ - ๘ ลูกต่อกิโลกรัม                                                                                                      | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๖๒.   | หัวปลี              | เป็นหัวยาวรี ปลายหัวมีลักษณะแหลมมีกาบใบสีน้ำตาลแดงหุ้มเป็นชั้นๆ                                                                                                      | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๖๓.   | มะนาว               | สีเขียวหรือเหลืองอ่อน ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีรา จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๒ ลูกต่อกิโลกรัม                                                                                     | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๖๔.   | ลูกมะกรูด           | เป็นลูก สีเขียว สีเหลืองอ่อน ผิวขรุขระ ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่า                                                                                                           | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๖๕.   | ข้าวโพดอ่อน         | ฝักอ่อน ขาว อวบ ไม่ช้ำ ขนาดยาวระหว่าง ๑๐-๑๒ เซนติเมตร                                                                                                                | ๕๐๐   | กิโลกรัม |
| ๖๖.   | ใบเตย               | ใบเขียว เขียว ขนาดยาวระหว่าง ๑๒-๑๕ นิ้ว                                                                                                                              | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๖๗.   | หอมหัวใหญ่          | แห้ง ไม่งอก ไม่ช้ำ จำนวน ๖ - ๘ หัวต่อกิโลกรัม                                                                                                                        | ๑,๐๐๐ | กิโลกรัม |
| ๖๘.   | กะทิ                | เป็นน้ำสีขาวนวล ไม่มีกลิ่น                                                                                                                                           | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๖๙.   | มันเทศปอก           | มันเทศสด ปอกเปลือก ไม่มีจุดดำ                                                                                                                                        | ๓๐๐   | กิโลกรัม |
| ๗๐.   | ข้าวโพดดิบ          | ข้าวโพดดิบ เม็ดเต็ม ไม่มีหนอน เปลือกไม่เหี่ยวไม่แห้ง ไม่เน่า                                                                                                         | ๒๕๐   | กิโลกรัม |

(นางสาวอรัญญา อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารภนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณฯ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผักสด

- (๑) สด ไม่เสื่อมคุณภาพหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (๒) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปภายนอก ไม่มีร่องรอยต่อคุณภาพหรือตำหนิจากโรคพืช
- (๓) ผักสดหรือผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยชำ รอยเนา จุดดำงดำ ไม่มีดินหรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ปนมา
- (๔) ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (๕) ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มีความแข็งแรง สามารถดูแลความสะอาดง่าย หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ หรือใช้ถุงพลาสติกไม่มีสี และอาจเจาะรูอากาศถ่ายเทได้
- (๖) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผักออกจากห้องเย็น ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
- (๗) ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสผักสดต้องไม่มีสี วัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสด ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๘) บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สะอาด มีความแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพผักได้
- (๙) ผักที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
- (๑๐) ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์)

๓.๒.๔. หมวดอาหารประเภทผลไม้สด

| ลำดับ | รายการ      | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                            | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑.    | กล้วยน้ำว้า | กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลือง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี                                                                                                 | ๑,๐๐๐ | หวี      |
| ๒.    | กล้วยไข่    | กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลืองทอง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี น้ำหนักต่อผลไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๘ เซนติเมตร                             | ๔๒๐   | หวี      |
| ๓.    | แก้วมังกร   | แก้วมังกรผลสุกทั้งผล มีหัวและ/หรือส่วนของก้านติดอยู่ โดยมีความยาวไม่เกิน ๒ เซนติเมตร เนื้อแน่น ไม่มีหนาม ผิวสีแดง เนื้อสีขาว หรือเนื้อสีแดง หรือสีชมพู น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม ต่อลูก | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๔.    | ขนุนสุก     | เนื้อหนาเหลือง ไม่มีเม็ด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว                                                                                                                                                | ๔๐    | กิโลกรัม |
| ๕.    | แคนตาลูป    | แก่จัด มีกลิ่นหอม ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ ๒ - ๓ กิโลกรัม ต่อลูก                                                                                                                             | ๘๐๐   | กิโลกรัม |

(นางสาวอรัญญา อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ                 | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                   | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๖.    | เงาะโรงเรียน           | เงาะทั้งผล ผลเดี่ยว แก่ ผิวผลสีแดง ปลายขนมีสีเขียวและโคนขนมีสีแดง เนื้อแห้ง จำนวน ๒๖ - ๓๐ ผลต่อกิโลกรัม                                                                                                                                                          | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๗.    | ชมพู                   | ชมพูทั้งผล ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อลูก                                                                                                                                                                                                         | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๘.    | แตงโม                  | ผลแตงโมสดทั้งผล ไม่มีรอยแตก เนื้อแน่นสีแดง รสหวาน ใสไม่ล้น ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กิโลกรัมต่อลูก                                                                                                                                                            | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๙.    | ฝรั่งไร้เมล็ด          | ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูกไม่มีเมล็ด มีเนื้อแน่น มีหัวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม                                                                                                                                                                | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๐.   | ฝรั่ง                  | ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูก มีเนื้อแน่น มีหัวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม                                                                                                                                                                          | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๑.   | มะละกอสุก              | ผลมะละกอสุกทั้งผล หากมีหัวผลความยาวไม่เกิน ๑ ซม. เนื้อแน่น ผิวสีส้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อผล                                                                                                                                                    | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๑๒.   | มังคุด                 | มังคุดทั้งผล มีหัวผลและมีกิบเลี้ยง ผลสีม่วงอมแดงไปจนม่วงเข้ม ไม่มียางในเปลือก เปลือกนุ่ม ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๕ กรัมต่อผล                                                                                                                             | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๓.   | ลองกอง                 | ลองกองทั้งผล เป็นข้อที่ผลแน่น ไม่ร่วง ผลมีหัวติดอยู่ ทุกผลมีความแก่สม่ำเสมอ ผิวผลมีสีเหลืองสม่ำเสมอไม่มีสีเขียวปน ไม่ดำคล้ำ ผลที่ปลายข้อมีลักษณะนูนเล็กน้อย น้ำหนักต่อข้อไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม แต่ละข้อควรมีผลติดไม่ต่ำกว่า ๕ ผลและความยาวข้อรวมไม่น้อยกว่า ๖ ซม. | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๔.   | ลำไย                   | เป็นข้อ เป็นผลสมบูรณ์ ไม่ร่วง ผลแก่ ผิวเปลือกเกลี้ยงแต่ละข้อมีผลติดอยู่ไม่ต่ำกว่า ๓ ผลและความยาวข้อไม่เกิน ๑๕ ซม. จำนวนผลไม่มากกว่า ๑๐๐ ผลต่อกก.                                                                                                                 | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๕.   | ลิ้นจี่                | ลิ้นจี่ทั้งผล เป็นข้อ ไม่ร่วง เปลือกไม่ดำคล้ำ ต้องมีผลลิ้นจี่มากกว่า ๑ ผลต่อข้อ และความยาวของก้านข้อจากรอยต่อของก้านข้อกับก้านผลที่อยู่บนสุดต้องไม่เกิน ๑๕ เซนติเมตร                                                                                             | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๖.   | ส้ม                    | ไม่พาม ไม่ขำ ผลไม่แตก                                                                                                                                                                                                                                            | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๗.   | ส้มจี๊ด                | ไม่พาม ไม่ขำ ผลไม่แตก จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๐ ผลต่อกิโลกรัม                                                                                                                                                                                                          | ๓๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๘.   | ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง | ผิวมัน รสเปรี้ยวอมหวาน ไม่พาม จำนวนระหว่าง ๗ - ๘ ผลต่อกิโลกรัม                                                                                                                                                                                                   | ๒๕๐   | กิโลกรัม |
| ๑๙.   | สับปะรด                | ทั้งผล แก่จัด มีหรือ ไม่มีจุกและก้าน หากมีจุกติดอยู่ จุกต้องเป็นจุกเดี่ยว ตรง ไม่มีแขนง และมีความยาวระหว่าง ๐.๕ - ๑.๕ เท่าของความยาวผล ไม่มีลักษณะของแดดเผา ผลแกน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อหัว                                                          | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๒๐.   | สาลี่                  | ผลไม่เหี่ยว ไม่นิ่ม เนื้อแน่น จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผลต่อกิโลกรัม                                                                                                                                                                                                   | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๑.   | องุ่นเขียว             | ผลเล็กๆสีเขียว เป็นข้อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยขำ                                                                                                                                                                                                                        | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๒.   | องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด   | ผลเล็กๆเท่าหัวแม่มือหรือนิ้วปลายก้อยสีแดง/ดำ เป็นข้อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยขำ                                                                                                                                                                                          | ๒๐๐   | กิโลกรัม |

  
 (นางสาวอรทัย อารมย์)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
 (นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
 (นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
 นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ               | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                             | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๒๓.   | แอปเปิ้ลเขียว        | แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ | ๒๐๐   | ลูก      |
| ๒๔.   | แอปเปิ้ลแดง          | แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ | ๕๐๐   | ลูก      |
| ๒๕.   | พุทรา                | ลูกสีเขียวหรือเหลือง ไม่เหี่ยว เนื้อแน่น กรอบ ไม่มีหนอน                                                                                                                                                                    | ๒๐๐   | กิโลกรัม |
| ๒๖.   | มะไฟ                 | เป็นลูกเล็กเปลือกสีเหลือง เป็นพวง เนื้อในเป็นกลีบสีขาวหรือขาวขุ่น หวาน                                                                                                                                                     | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๒๗.   | มะม่วงมันดิบหรือห่าม | สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่เลาะไม่ขำ ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.                                                                                                                                                  | ๒๐    | กิโลกรัม |
| ๒๘.   | มะม่วงสุก            | สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่เลาะไม่ขำ ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.                                                                                                                                                  | ๒๐    | กิโลกรัม |

#### คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้สด

- (๑) มีความสด มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยชำ บุบ หรือแตกที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค และไม่มีตำหนิที่ผิวและ/หรือเนื้อผลที่เห็นเด่นชัด
- (๒) สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ชัดเจน
- (๓) ปลอดภัยจากศัตรูพืชและความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป ไม่มีความผิดปกติจากความขึ้นภายนอก โดยไม่รวมหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผลไม้ออกจากห้องเย็น
- (๔) ไม่มีความเสียหายจากเนื่องจากอุณหภูมิต่ำและ/หรืออุณหภูมิสูง
- (๕) ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (๖) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
- (๗) ผลไม้ที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธ์ คุณภาพ ขนาด และสี

๓.๒.๕. หมวดอาหารประเภทขนมหวานและเบเกอรี่

#### ขนมไทยและขนมหวาน ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ     | คุณลักษณะเฉพาะ                                                               | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|------------|------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑.    | ขนมต้ม     | ทำสดใหม่วันต่อวัน ก้อนเล็ก หอม ไม่หวานมาก บรรจุ ๔-๕ ชิ้น ต่อกล่อง            | ๒๐๐   | กล่อง    |
| ๒.    | ขนมถั่วแปบ | ทำสดใหม่วันต่อวัน มีไส้เป็นถั่วทองนึ่งสุก ไม่เปรี้ยว บรรจุ ๔-๕ ชิ้น ต่อกล่อง | ๒๐๐   | กล่อง    |

  
(นางสาวอรรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารณา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิ่งชิน)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ                 | คุณลักษณะเฉพาะ                                                           | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๓.    | ขนมเม็ดขนุน            | ทำสดใหม่วันต่อวัน ไม่เปรี้ยว บรรจุ ๔-๕ ชิ้นต่อกล่อง                      | ๒๐๐   | กล่อง    |
| ๔.    | ขนมถ้วยฟู              | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ฟู บรรจุ ๔-๕ ชิ้นต่อกล่อง                    | ๒๐๐   | กล่อง    |
| ๕.    | ขนมชั้น                | ทำสดใหม่วันต่อวัน ไม่เป็นเมือก บรรจุ ๒ ชิ้นต่อกล่อง                      | ๒๐๐   | กล่อง    |
| ๖.    | ขนมฝอยทอง              | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุ ๒ แพตต่อกล่อง             | ๒๐๐   | กล่อง    |
| ๗.    | ทองหยอด                | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุ ๔-๖ เม็ดต่อกล่อง          | ๒๐๐   | กล่อง    |
| ๘.    | หม้อแกง                | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อไม่ไหม้ บรรจุ ๑ ชิ้นต่อกล่อง                      | ๓๐๐   | กล่อง    |
| ๙.    | ลอดช่องไทย             | สุก ทำจากใบเตย รสชาติไม่เปรี้ยว เนื้อสัมผัสไม่ละ                         | ๑๕๐   | กิโลกรัม |
| ๑๐.   | ลอดช่องสิงคโปร์        | ดิบ แห้ง ใช้สีอ่อนคละสี                                                  | ๘๐    | กิโลกรัม |
| ๑๑.   | ทับทิมกรอบ             | สุก ใหม่ เฉพาะสีขาวหรือสีชมพูอ่อน ไม่มีกลิ่น ไม่เปรี้ยว น้ำหนักไม่รวมน้ำ | ๑๐๐   | กิโลกรัม |
| ๑๒.   | เฉาก๊วย                | ชนิดนิ่ม สีดำ เป็นก้อนใหญ่ หั่นลาย สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน                 | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๓.   | ลูกชิด                 | เป็นเม็ดรีๆ อวบ อ้วน สีขาวขุ่น เนื้อนิ่มไม่แข็ง                          | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๔.   | วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม | บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันหมดอายุชัดเจน                                     | ๑๐    | กิโลกรัม |
| ๑๕.   | สาหร่ายเม็ด เล็ก/ใหญ่  | ต้มสุก เม็ดจะใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว                                   | ๕๐    | กิโลกรัม |
| ๑๖.   | ถั่วแดงหลวงเชื่อม      | ถั่วแดงเม็ดใหญ่ เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน                                  | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๑๗.   | ฟักทองเชื่อม           | ฟักทองหั่นชิ้นเล็กๆเชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน                               | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๑๘.   | ถั่วดำ-แดง เชื่อม      | ถั่วดำ-แดง เม็ดเล็ก เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน                              | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๑๙.   | เผือกเชื่อม            | เผือกปอกเปลือก ไม่มีเมือก ไม่มีราขาว พร้อมนำไปประกอบอาหาร                | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๒๐.   | มันเทศเชื่อม           | มันเทศ ปอกเปลือก ไม่มีเมือก ไม่มีราขาว พร้อมนำไปประกอบอาหาร              | ๒๕    | กิโลกรัม |
| ๒๑.   | ข้าวโพดต้ม             | ข้าวโพดเป็นฝัก ปอกเปลือก ต้มสุก พร้อมนำไปประกอบอาหาร                     | ๓๐    | กิโลกรัม |
| ๒๒.   | ถั่วทองเลาะสุก         | ถั่วชิกต้มหรือหนึ่งสุก เป็นถุงๆละ ๑ กก.                                  | ๑๐    | กิโลกรัม |

### ขนมเบเกอรี่ ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ         | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                        | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๒๓.   | เค้กกล้วยหอม   | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อเค้กนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น                                                                                          | ๖๐๐   | ชิ้น     |
| ๒๔.   | เค้กชิฟฟอน     | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น                                                                                              | ๖๐๐   | ชิ้น     |
| ๒๕.   | ขนมคุกกี       | เป็นขนมอบ ชิ้นเล็กๆขนาด ๑.๕*๑.๕ นิ้ว บรรจุ ๑๐๐ กรัม/กล่อง                                                                                                             | ๖๐๐   | กล่อง    |
| ๒๖.   | ขนมปังไส้ต่างๆ | ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น | ๖๐๐   | ชิ้น     |

(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

| ลำดับ | รายการ                 | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                         | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๒๗.   | ขนมปังเนยสด            | ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอ ทั้งก่อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น | ๖๐๐   | ชิ้น     |
| ๒๘.   | แฮมโรล                 | ทำสดใหม่วันต่อวัน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัมต่อชิ้น                                                                                                                    | ๖๐๐   | ชิ้น     |
| ๒๙.   | แซนวิชไส้ต่างๆ         | ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อขนมปังนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น                                                                                            | ๖๐๐   | ชิ้น     |
| ๓๐.   | ขนมแครกเกอร์           | แผ่นเต็ม ไม่แตกหัก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัมต่อห่อ                                                                                                                   | ๕๐    | ห่อ      |
| ๓๑.   | ขนมปังเวฟเฟอร์ (คละรส) | ใหม่ เนื้อขนมกรอบ ไม่หวนมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม/ชิ้น มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน                                                           | ๕๐    | ชิ้น     |
| ๓๒.   | ขนมยูโรเค้ก คละรส      | เป็นห่อเล็กๆ เนื้อขนมนุ่ม มีไส้ หลากหลายรสผลไม้ มีวันผลิต และหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน                                                                         | ๔๐    | ชิ้น     |

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทขนมไทย ขนมหวาน และเบเกอรี่

- (๑) เป็นสินค้าสด ใหม่ สด สะอาด ไม่หวนจัด
- (๒) ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นอับไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (๓) บรรจุภัณฑ์ระบุวันเดือนปีผลิตและหมดอายุ แสดงมาตรฐาน GMP แสดงเครื่องหมาย อย. หรือเครื่องหมายรับรองอย่างอื่นที่เทียบเท่า
- (๔) ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่อง คุณภาพ ขนาด และสี
- (๕) ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้

#### หมวดไข่ไก่

- ไข่ไก่

| ลำดับ | รายการ         | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                              | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| ๑.    | ไข่ไก่ เบอร์.๐ | ใหม่ สด สะอาด เปลือกไข่มีสีนวล ผิวขรุขระ ไม่เรียบมัน ไม่มีมูล สัตว์ติดเปลือก เบอร์ ๐ น้ำหนักระหว่าง ๕๕ หรือ ๖๐ กรัม/ฟอง เปลือกไข่ไม่ควรมีรอยบุบ หรือรอยร้าว | ๓,๐๐๐ | ฟอง      |

#### ๓.๓. เงื่อนไขอื่น

- ๓.๓.๑. ผู้ขายจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวได้อย่างเพียงพอตามประมาณการข้างต้น และการสั่งซื้ออาจ สั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการดังกล่าวก็ได้ ภายใต้ วงเงินตามสัญญา โดยรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย และ ประมาณการจัดซื้อวัสดุอาหารดังกล่าวรายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

  
(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นางปรารณา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
(นายพิรุณ ยิงฉั่น)  
นักโภชนาการ

- ๓.๓.๒. ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ไม่ให้ปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด
- ๓.๓.๓. ผักปลอดสารพิษต้องผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืช GAP พืช), GMP, เกษตรอินทรีย์หรือได้รับใบประกาศนียบัตรการผลิตพืชอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับปลอดสารพิษ ทั้งนี้ ต้องแนบเอกสารหรือหลักฐานการผ่านมาตรฐานดังกล่าวหรือมีหนังสือรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายผักปลอดสารพิษในวันยื่นข้อเสนอ
- ๓.๓.๔. โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะมีการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารทุกเดือนหรือเป็นระยะ ๆ ตามที่เห็นสมควร
- ๓.๓.๕. หากตรวจพบรายการวัสดุอาหารไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ มีสิ่งแปลกปลอมสารปนเปื้อน และไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข จะต้องเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทันที และถ้าไม่ดำเนินการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทางโรงพยาบาลจะดำเนินการปรับร้อยละ ๐.๒๐ ของการจัดซื้อในวันนั้น ๆ ตามสัญญา และการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ต้องทันต่อการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด
- ๓.๓.๖. หากผู้ซื้อพบว่าวัสดุอาหารไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอและผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันเวลา ผู้ซื้อมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทนโดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการ ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ๓.๓.๗. ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสารทุกครั้ง
- ๓.๓.๘. เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับของแล้ว ผู้ขายต้องส่งใบส่งของให้กับผู้ซื้อทุกวัน
- ๓.๓.๙. ผู้ซื้อไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้า มาฝากทุกกรณี รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น
- ๓.๓.๑๐. ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อ ไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้าที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

#### ๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ภายในระยะเวลาส่งมอบ ๓๖๕ วันนับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๔.๑. ผู้ขายต้องทำการส่งมอบวัสดุทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โดยโรงพยาบาลฯ จะออกใบสั่งซื้อล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ให้กับผู้ขาย

๔.๒. การส่งมอบและการตรวจรับวัสดุอาหาร (ตามคุณลักษณะอาหารที่กำหนด)

๔.๒.๑. อาหารสด กำหนดจัดส่งทุกวัน เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น. จัดส่งตามใบสั่งซื้อแต่ละวัน

๔.๒.๒. อาหารแห้ง กำหนดจัดส่งสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (หากตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

(นางสาวอรัญญา อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารธนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

๕. งานงานและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดมได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าว หากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น



(นางสาวอรัทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)  
นักโภชนาการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                                    | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68   | ตลาดวาริน    |              | ตลาดเดชอุดม  |              | ตลาดเจริญศรี |              | ราคากลางคำนวณได้ |              |
|-------|-------------------------------------------|----------|-------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------|--------------|
|       |                                           |          |       |              |              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน    |
| 1     | เนื้อหมู,เนื้อหมูสันใน/สันนอก(เห็น)       | กิโลกรัม | 2,000 | 170          | 340,000.00   | 180          | 360,000.00   | 170          | 340,000.00   | 180          | 360,000.00   | 170              | 340,000.00   |
| 2     | เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก(ขาด)     | กิโลกรัม | 7,500 | 175          | 1,312,500.00 | 200          | 1,500,000.00 | 175          | 1,312,500.00 | 200          | 1,500,000.00 | 175              | 1,312,500.00 |
| 3     | เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก(หมูก้อน) | กิโลกรัม | 250   | 175          | 43,750.00    | 200          | 50,000.00    | 175          | 43,750.00    | 200          | 50,000.00    | 175              | 43,750.00    |
| 4     | หมูสามชั้น                                | กิโลกรัม | 300   | 175          | 52,500.00    | 200          | 60,000.00    | 175          | 52,500.00    | 215          | 64,500.00    | 175              | 52,500.00    |
| 5     | กระดูกทำน้ำซุป                            | กิโลกรัม | 1,500 | 60           | 90,000.00    | 60           | 90,000.00    | 60           | 90,000.00    | 65           | 97,500.00    | 60               | 90,000.00    |
| 6     | ตับหมู                                    | กิโลกรัม | 50    | 120          | 6,000.00     | 140          | 7,000.00     | 120          | 6,000.00     | 130          | 6,500.00     | 120              | 6,000.00     |
| 7     | หนังหมูต้มสุก                             | กิโลกรัม | 50    | 100          | 5,000.00     | 140          | 7,000.00     | 100          | 5,000.00     | 130          | 6,500.00     | 100              | 5,000.00     |
| 8     | เครื่องในหมูรวม                           | กิโลกรัม | 50    | 120          | 6,000.00     | 160          | 8,000.00     | 120          | 6,000.00     | 140          | 7,000.00     | 120              | 6,000.00     |
| 9     | เลือดหมู                                  | กิโลกรัม | 10    | 40           | 400.00       | 50           | 500.00       | 40           | 400.00       | 60           | 600.00       | 40               | 400.00       |
| 10    | กระดูกหมูอ่อน/ซี่โครง                     | กิโลกรัม | 200   | 170          | 34,000.00    | 200          | 40,000.00    | 170          | 34,000.00    | 185          | 37,000.00    | 170              | 34,000.00    |
| 11    | หมูยอ(แผ่น)                               | กิโลกรัม | 500   | 130          | 65,000.00    | 150          | 75,000.00    | 130          | 65,000.00    | 140          | 70,000.00    | 130              | 65,000.00    |
| 12    | ลูกชิ้นหมู                                | กิโลกรัม | 150   | 95           | 14,250.00    | 90           | 13,500.00    | 95           | 14,250.00    | 100          | 15,000.00    | 90               | 13,500.00    |
| 13    | เนื้อไก่                                  | กิโลกรัม | 800   | 90           | 72,000.00    | 90           | 72,000.00    | 90           | 72,000.00    | 84           | 67,200.00    | 84               | 67,200.00    |
| 14    | เนื้ออกไก่ (เห็น)                         | กิโลกรัม | 3,000 | 90           | 270,000.00   | 95           | 285,000.00   | 90           | 270,000.00   | 90           | 270,000.00   | 90               | 270,000.00   |
| 15    | ปีกไก่ส่วนบน                              | กิโลกรัม | 800   | 90           | 72,000.00    | 90           | 72,000.00    | 90           | 72,000.00    | 90           | 72,000.00    | 90               | 72,000.00    |
| 16    | น้องไก่สะโพก                              | กิโลกรัม | 100   | 85           | 8,500.00     | 95           | 9,500.00     | 85           | 8,500.00     | 85           | 8,500.00     | 85               | 8,500.00     |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569  
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                  | หน่วยนับ  | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาดัชนี 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-------------------------|-----------|-------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                         |           |       |              |              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 17    | เครื่องใช้ในครัว รวม    | กิโลกรัม  | 50    | 100          | 5,000.00     | 100          | 5,000.00    | 100          | 5,000.00    | 110          | 5,500.00    | 100              | 5,000.00   |
| 18    | เลือดไก่                | กิโลกรัม  | 50    | 50           | 2,500.00     | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50               | 2,500.00   |
| 19    | ปลาชนิดแล่นเนื้อ        | กิโลกรัม  | 1,500 | 200          | 300,000.00   | 220          | 330,000.00  | 200          | 300,000.00  | 210          | 315,000.00  | 200              | 300,000.00 |
| 20    | ปลานิล(ควักไส้)         | กิโลกรัม  | 500   | 100          | 50,000.00    | 110          | 55,000.00   | 100          | 50,000.00   | 105          | 52,500.00   | 100              | 50,000.00  |
| 21    | ปลาช่อน                 | กิโลกรัม  | 5     | 120          | 600.00       | 160          | 800.00      | 120          | 600.00      | 190          | 950.00      | 120              | 600.00     |
| 22    | ปลาคู(หันแวน)           | กิโลกรัม  | 5     | 90           | 450.00       | 90           | 450.00      | 90           | 450.00      | 90           | 450.00      | 90               | 450.00     |
| 23    | กุ้งทะเล สด             | กิโลกรัม  | 150   | 270          | 40,500.00    | 270          | 40,500.00   | 270          | 40,500.00   | 320          | 48,000.00   | 270              | 40,500.00  |
| 24    | กุ้งแช่แข็ง             | กิโลกรัม  | 150   | 250          | 37,500.00    | 220          | 33,000.00   | 250          | 37,500.00   | 300          | 45,000.00   | 220              | 33,000.00  |
| 25    | ปลาหมึกสด               | กิโลกรัม  | 50    | 250          | 12,500.00    | 270          | 13,500.00   | 250          | 12,500.00   | 300          | 15,000.00   | 250              | 12,500.00  |
| 26    | ปลาช่อน(ตัวใหญ่)        | ตัว       | 10    | 50           | 500.00       | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50               | 500.00     |
| 27    | ปลาช่อน(ตัวกลาง)แช่แข็ง | กิโลกรัม  | 10    | 80           | 800.00       | 80           | 800.00      | 80           | 800.00      | 100          | 1,000.00    | 80               | 800.00     |
| 28    | เต้าหู้ยี้(หลอด)        | แพ่ง/ชิ้น | 1,000 | 12           | 12,000.00    | 12           | 12,000.00   | 12           | 12,000.00   | 14           | 14,000.00   | 12               | 12,000.00  |
| 29    | เต้าหู้แช่              | หลอด      | 800   | 12           | 9,600.00     | 12           | 9,600.00    | 12           | 9,600.00    | 14           | 11,200.00   | 12               | 9,600.00   |
| 30    | เต้าหู้แผ่น(แผ่น)       | กิโลกรัม  | 100   | 55           | 5,500.00     | 50           | 5,000.00    | 55           | 5,500.00    | 60           | 6,000.00    | 50               | 5,000.00   |
| 31    | เต้าหู้ปลา              | กิโลกรัม  | 100   | 140          | 14,000.00    | 140          | 14,000.00   | 140          | 14,000.00   | 160          | 16,000.00   | 140              | 14,000.00  |
| 32    | ลูกชิ้นปลากราย          | กิโลกรัม  | 100   | 100          | 10,000.00    | 140          | 14,000.00   | 100          | 10,000.00   | 150          | 15,000.00   | 100              | 10,000.00  |

ลงชื่อ.....  
ลงชื่อ.....  
ลงชื่อ.....  
ประธานกรรมการ  
กรรมการ  
กรรมการ

[illegible][illegible]

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเขษุม

| ลำดับ | รายการ         | หน่วยนับ | จำนวน  | ราคาต่อหน่วย | ราคาดัชนี 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเขษุม    |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|----------------|----------|--------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                |          |        |              |              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 49    | ถั่วแดง        | กิโลกรัม | 10     | 90           | 900.00       | 90           | 900.00      | 90           | 900.00      | 90           | 900.00      | 90               | 900.00    |
| 50    | ถั่วดำ         | ๑/๒กก.   | 50     | 50           | 2,500.00     | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 55           | 2,750.00    | 50               | 2,500.00  |
| 51    | เม็ดเดือย      | ๑/๒กก.   | 10     | 75           | 750.00       | 70           | 700.00      | 75           | 750.00      | 80           | 800.00      | 70               | 700.00    |
| 52    | แป้งมัน        | ๑/๒กก.   | 50     | 30           | 1,500.00     | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30               | 1,500.00  |
| 53    | แป้งข้าวเจ้า   | ๑/๒กก.   | 10     | 40           | 400.00       | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 50           | 500.00      | 40               | 400.00    |
| 54    | แป้งข้าวโพด    | ห่อ      | 50     | 50           | 2,500.00     | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50               | 2,500.00  |
| 55    | แป้งโกกิ       | ห่อ      | 100    | 50           | 5,000.00     | 50           | 5,000.00    | 50           | 5,000.00    | 50           | 5,000.00    | 50               | 5,000.00  |
| 56    | แป้งข้าวเหนียว | ๑/๒กก.   | 10     | 40           | 400.00       | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40               | 400.00    |
| 57    | สาหร่ายทะเล    | ๑/๒กก.   | 50     | 30           | 1,500.00     | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30               | 1,500.00  |
| 58    | สาหร่ายใหญ่    | ๑/๒กก.   | 10     | 40           | 400.00       | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40               | 400.00    |
| 59    | เครื่องพะโล้   | ห่อ      | 150    | 25           | 3,750.00     | 20           | 3,000.00    | 25           | 3,750.00    | 25           | 3,750.00    | 20               | 3,000.00  |
| 60    | แป้งครองแครง   | กิโลกรัม | 50     | 80           | 4,000.00     | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80               | 4,000.00  |
| 61    | แป้งบัวลอย     | กิโลกรัม | 50     | 80           | 4,000.00     | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80               | 4,000.00  |
| 62    | โยเกิร์ต       | ถ้วย     | 100    | 17           | 1,700.00     | 17           | 1,700.00    | 17           | 1,700.00    | 18           | 1,800.00    | 17               | 1,700.00  |
| 63    | น้ำตาลหู้      | ถุง      | 10,000 | 10           | 100,000.00   | 8            | 80,000.00   | 10           | 100,000.00  | 10           | 100,000.00  | 8                | 80,000.00 |
| 64    | ผงขี้          | ซอง      | 200    | 40           | 8,000.00     | 45           | 9,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40               | 8,000.00  |

ลงชื่อ.....  
  
 ลงชื่อ.....  
  
 กรรมการ  
 กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                        | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-------------------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                               |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 65    | งาขาว                         | กิโลกรัม | 24    | 150          | 3,600.00   | 150          | 3,600.00    | 150          | 3,600.00    | 180          | 4,320.00    | 150              | 3,600.00   |
| 66    | กระเทียมแห้ง                  | กิโลกรัม | 20    | 700          | 14,000.00  | 800          | 16,000.00   | 700          | 14,000.00   | 700          | 14,000.00   | 700              | 14,000.00  |
| 67    | มะตูมแห้ง                     | กิโลกรัม | 20    | 150          | 3,000.00   | 170          | 3,400.00    | 150          | 3,000.00    | 160          | 3,200.00    | 150              | 3,000.00   |
| 68    | ลำไยแห้ง                      | กิโลกรัม | 15    | 400          | 6,000.00   | 450          | 6,750.00    | 400          | 6,000.00    | 430          | 6,450.00    | 400              | 6,000.00   |
| 69    | เก็กฮวยแห้ง                   | กิโลกรัม | 12    | 650          | 7,800.00   | 700          | 8,400.00    | 650          | 7,800.00    | 680          | 8,160.00    | 650              | 7,800.00   |
| 70    | ซีอิ๊วขาว ขวดใหญ่ 700 ซีซี.   | ขวด      | 3,000 | 55           | 165,000.00 | 55           | 165,000.00  | 55           | 165,000.00  | 54           | 162,000.00  | 54               | 162,000.00 |
| 71    | ซอสปรุงรส ขวดใหญ่ 600 ซีซี    | ขวด      | 2,200 | 30           | 66,000.00  | 30           | 66,000.00   | 30           | 66,000.00   | 30           | 66,000.00   | 30               | 66,000.00  |
| 72    | ซอสหอย ขวดใหญ่ 600 ซีซี       | ขวด      | 2,000 | 60           | 120,000.00 | 60           | 120,000.00  | 60           | 120,000.00  | 58           | 116,000.00  | 58               | 116,000.00 |
| 73    | ซอสปรุงรส สูตรร.จ. 600 ซีซี   | ขวด      | 100   | 45           | 4,500.00   | 45           | 4,500.00    | 45           | 4,500.00    | 43           | 4,300.00    | 43               | 4,300.00   |
| 74    | น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1000 ซีซี | ขวด      | 1,500 | 70           | 105,000.00 | 69           | 103,500.00  | 70           | 105,000.00  | 72           | 108,000.00  | 69               | 103,500.00 |
| 75    | น้ำปลาพิพรส 700 ซีซี          | ขวด      | 800   | 35           | 28,000.00  | 35           | 28,000.00   | 35           | 28,000.00   | 35           | 28,000.00   | 35               | 28,000.00  |
| 76    | น้ำปลาโคเชเดียม 700 ซีซี      | ขวด      | 24    | 100          | 2,400.00   | 100          | 2,400.00    | 100          | 2,400.00    | 100          | 2,400.00    | 100              | 2,400.00   |
| 77    | น้ำส้มสายชู 950 ซีซี          | ขวด      | 800   | 30           | 24,000.00  | 30           | 24,000.00   | 30           | 24,000.00   | 30           | 24,000.00   | 30               | 24,000.00  |
| 78    | น้ำตาลยวนา 700 ซีซี           | ขวด      | 144   | 45           | 6,480.00   | 45           | 6,480.00    | 45           | 6,480.00    | 45           | 6,480.00    | 45               | 6,480.00   |
| 79    | ซีอิ๊วดำหวาน 940 ซีซี         | ขวด      | 400   | 35           | 14,000.00  | 35           | 14,000.00   | 35           | 14,000.00   | 35           | 14,000.00   | 35               | 14,000.00  |
| 80    | น้ำจิ้มไก่ 700 ซีซี           | ขวด      | 144   | 70           | 10,080.00  | 70           | 10,080.00   | 70           | 10,080.00   | 70           | 10,080.00   | 70               | 10,080.00  |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                              | หน่วยนับ | จำนวน  | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-------------------------------------|----------|--------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                                     |          |        |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 81    | เกลือป่นเสริมไอโอดีน 1000 กรัม      | กิโลกรัม | 1,000  | 35           | 35,000.00  | 30           | 30,000.00   | 35           | 35,000.00   | 30           | 30,000.00   | 30               | 30,000.00  |
| 82    | น้ำตาลทรายขาว 1000 กรัม             | กิโลกรัม | 3,000  | 35           | 105,000.00 | 36           | 108,000.00  | 35           | 105,000.00  | 35           | 105,000.00  | 35               | 105,000.00 |
| 83    | น้ำตาลทรายแดง 1000 กรัม             | กิโลกรัม | 500    | 35           | 17,500.00  | 36           | 18,000.00   | 35           | 17,500.00   | 35           | 17,500.00   | 35               | 17,500.00  |
| 84    | น้ำตาลมะพร้าว(น้ำตาลปี๊บ) 1000 กรัม | กิโลกรัม | 300    | 50           | 15,000.00  | 45           | 13,500.00   | 50           | 15,000.00   | 45           | 13,500.00   | 45               | 13,500.00  |
| 85    | น้ำพริกเผา 1000 กรัม                | กิโลกรัม | 100    | 140          | 14,000.00  | 140          | 14,000.00   | 140          | 14,000.00   | 135          | 13,500.00   | 135              | 13,500.00  |
| 86    | พริกไทยเม็ดแห้ง 1000 กรัม           | กิโลกรัม | 60     | 600          | 36,000.00  | 600          | 36,000.00   | 600          | 36,000.00   | 580          | 34,800.00   | 580              | 34,800.00  |
| 87    | พริกไทยป่น 50 กรัม                  | กิโลกรัม | 50     | 600          | 30,000.00  | 600          | 30,000.00   | 600          | 30,000.00   | 600          | 30,000.00   | 600              | 30,000.00  |
| 88    | กะปวยย่างดี 1000 กรัม               | กิโลกรัม | 36     | 140          | 5,040.00   | 140          | 5,040.00    | 140          | 5,040.00    | 138          | 4,968.00    | 138              | 4,968.00   |
| 89    | ปูนาขาว                             | กิโลกรัม | 10     | 40           | 400.00     | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 30           | 300.00      | 30               | 300.00     |
| 90    | ผงหมูแดง                            | ซอง/ห่อ  | 50     | 40           | 2,000.00   | 35           | 1,750.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 35               | 1,750.00   |
| 91    | สีผสมอาหาร สีแดง 1 กรัม             | ซอง/ห่อ  | 50     | 6            | 300.00     | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6                | 300.00     |
| 92    | สีผสมอาหาร สีสีแดง 2 กรัม           | ซอง/ห่อ  | 50     | 6            | 300.00     | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6                | 300.00     |
| 93    | นมเจ็ดพร้อมมันเนย UHT 180 มล.       | กล่อง    | 8,000  | 14           | 112,000.00 | 14           | 112,000.00  | 14           | 112,000.00  | 14           | 112,000.00  | 14               | 112,000.00 |
| 94    | นมถั่วเหลือง โลหะกั๊ว 125 มล.       | กล่อง    | 17,500 | 8            | 140,000.00 | 8            | 140,000.00  | 8            | 140,000.00  | 8            | 140,000.00  | 8                | 140,000.00 |
| 95    | นมถั่วเหลือง โลหะกั๊ว 250 มล.       | กล่อง    | 10,000 | 14           | 140,000.00 | 14           | 140,000.00  | 14           | 140,000.00  | 13           | 130,000.00  | 13               | 130,000.00 |
| 96    | เวย์โปรตีน                          | กิโลกรัม | 180    | 1650         | 297,000.00 | 1550         | 279,000.00  | 1650         | 297,000.00  | 1600         | 288,000.00  | 1550             | 279,000.00 |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ព្រះបាទសីហនុវរ្ម័នទី៧

| ลำดับ | รายการ              | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดดาวาริน  |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญบุรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|---------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|---------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                     |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย  | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 97    | กระเพาะปลา          | กิโลกรัม | 40    | 750          | 30,000.00  | 1000         | 40,000.00   | 750          | 30,000.00   | 850           | 34,000.00   | 750              | 30,000.00 |
| 98    | แคบหมู              | ห่อ      | 100   | 60           | 6,000.00   | 50           | 5,000.00    | 60           | 6,000.00    | 100           | 10,000.00   | 50               | 5,000.00  |
| 99    | โปรตีนเกษตร         | กิโลกรัม | 50    | 200          | 10,000.00  | 200          | 10,000.00   | 200          | 10,000.00   | 230           | 11,500.00   | 200              | 10,000.00 |
| 100   | ปลาร้า              | ขวด      | 5     | 40           | 200.00     | 35           | 175.00      | 40           | 200.00      | 40            | 200.00      | 35               | 175.00    |
| 101   | เห็ดหูหนูขาวแห้ง    | กิโลกรัม | 10    | 450          | 4,500.00   | 500          | 5,000.00    | 450          | 4,500.00    | 650           | 6,500.00    | 450              | 4,500.00  |
| 102   | กระเทียม(กรีบ/หัว)  | กิโลกรัม | 600   | 100          | 60,000.00  | 100          | 60,000.00   | 100          | 60,000.00   | 120           | 72,000.00   | 100              | 60,000.00 |
| 103   | หอมแดง(หัว)         | กิโลกรัม | 200   | 45           | 9,000.00   | 50           | 10,000.00   | 45           | 9,000.00    | 40            | 8,000.00    | 40               | 8,000.00  |
| 104   | เห็ดหอมแห้ง         | กิโลกรัม | 100   | 500          | 50,000.00  | 550          | 55,000.00   | 500          | 50,000.00   | 600           | 60,000.00   | 500              | 50,000.00 |
| 105   | กะทิกล่อง 1000 กรัม | กล่อง    | 1,000 | 90           | 90,000.00  | 90           | 90,000.00   | 90           | 90,000.00   | 90            | 90,000.00   | 90               | 90,000.00 |
| 106   | มะพร้าวสด/บุดขาว    | กิโลกรัม | 10    | 100          | 1,000.00   | 100          | 1,000.00    | 100          | 1,000.00    | 110           | 1,100.00    | 100              | 1,000.00  |
| 107   | ต้ง่าย              | กิโลกรัม | 10    | 90           | 900.00     | 100          | 1,000.00    | 90           | 900.00      | 90            | 900.00      | 90               | 900.00    |
| 108   | ดอกไม้งั้น          | ซอง/ห่อ  | 100   | 40           | 4,000.00   | 40           | 4,000.00    | 40           | 4,000.00    | 50            | 5,000.00    | 40               | 4,000.00  |
| 109   | พริกแกงเขียวหวาน    | กิโลกรัม | 50    | 75           | 3,750.00   | 80           | 4,000.00    | 75           | 3,750.00    | 100           | 5,000.00    | 75               | 3,750.00  |
| 110   | พริกแกงเผ็ด         | กิโลกรัม | 200   | 75           | 15,000.00  | 80           | 16,000.00   | 75           | 15,000.00   | 100           | 20,000.00   | 75               | 15,000.00 |
| 111   | พริกแกงพะแมง        | กิโลกรัม | 30    | 75           | 2,250.00   | 80           | 2,400.00    | 75           | 2,250.00    | 100           | 3,000.00    | 75               | 2,250.00  |
| 112   | พริกแกงส้ม          | กิโลกรัม | 80    | 75           | 6,000.00   | 80           | 6,400.00    | 75           | 6,000.00    | 100           | 8,000.00    | 75               | 6,000.00  |

๖๕๘๗  
ประธานกรรมการ

การรวมการ

.....

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

นางสาว.....  
นางสาว.....  
นางสาว.....

๑๐๘๔  
*Sil*  
อภิว

ประธานกรรมการ  
กรรมการ  
กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                     | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาด่วน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|----------------------------|----------|-------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                            |          |       |              |             | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 129   | มะเขือลาย                  | กิโลกรัม | 1,100 | 40           | 44,000.00   | 40           | 44,000.00   | 40           | 44,000.00   | 40           | 44,000.00   | 40               | 44,000.00  |
| 130   | มะละกอดิบ                  | กิโลกรัม | 600   | 25           | 15,000.00   | 25           | 15,000.00   | 25           | 15,000.00   | 25           | 15,000.00   | 25               | 15,000.00  |
| 131   | มะระ                       | กิโลกรัม | 300   | 45           | 13,500.00   | 50           | 15,000.00   | 45           | 13,500.00   | 44           | 13,200.00   | 44               | 13,200.00  |
| 132   | มันเทศ                     | กิโลกรัม | 100   | 35           | 3,500.00    | 35           | 3,500.00    | 35           | 3,500.00    | 30           | 3,000.00    | 30               | 3,000.00   |
| 133   | สับปะรดแดง(บอกเปลือก)      | กิโลกรัม | 700   | 60           | 42,000.00   | 60           | 42,000.00   | 60           | 42,000.00   | 60           | 42,000.00   | 60               | 42,000.00  |
| 134   | หัวผักกาดขาว               | กิโลกรัม | 2,500 | 40           | 100,000.00  | 40           | 100,000.00  | 40           | 100,000.00  | 40           | 100,000.00  | 40               | 100,000.00 |
| 135   | หัวเผือก                   | กิโลกรัม | 200   | 70           | 14,000.00   | 70           | 14,000.00   | 70           | 14,000.00   | 60           | 12,000.00   | 60               | 12,000.00  |
| 136   | ฟักเขียว                   | กิโลกรัม | 3,500 | 25           | 87,500.00   | 25           | 87,500.00   | 25           | 87,500.00   | 23           | 80,500.00   | 23               | 80,500.00  |
| 137   | ฟักทอง(บอกเปลือก ตึงใสออก) | กิโลกรัม | 3,000 | 50           | 150,000.00  | 50           | 150,000.00  | 50           | 150,000.00  | 50           | 150,000.00  | 50               | 150,000.00 |
| 138   | บวบเหลี่ยม                 | กิโลกรัม | 700   | 30           | 21,000.00   | 30           | 21,000.00   | 30           | 21,000.00   | 30           | 21,000.00   | 30               | 21,000.00  |
| 139   | บวบหอม                     | กิโลกรัม | 1,500 | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30               | 45,000.00  |
| 140   | คะน้า                      | กิโลกรัม | 700   | 45           | 31,500.00   | 50           | 35,000.00   | 45           | 31,500.00   | 40           | 28,000.00   | 40               | 28,000.00  |
| 141   | กวางตุ้ง                   | กิโลกรัม | 450   | 30           | 13,500.00   | 30           | 13,500.00   | 30           | 13,500.00   | 30           | 13,500.00   | 30               | 13,500.00  |
| 142   | ถั่วงอกยาว                 | กิโลกรัม | 1,000 | 60           | 60,000.00   | 70           | 70,000.00   | 60           | 60,000.00   | 60           | 60,000.00   | 60               | 60,000.00  |
| 143   | พริกชี้ฟ้าเขียว            | กิโลกรัม | 10    | 100          | 1,000.00    | 100          | 1,000.00    | 100          | 1,000.00    | 100          | 1,000.00    | 100              | 1,000.00   |
| 144   | พริกชี้ฟ้าแดง              | กิโลกรัม | 200   | 100          | 20,000.00   | 100          | 20,000.00   | 100          | 20,000.00   | 120          | 24,000.00   | 100              | 20,000.00  |

ถึงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
 ถึงชื่อ.....กรรมการ  
 ถึงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ          | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-----------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                 |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 145   | พริกหยวก        | กิโลกรัม | 100   | 70           | 7,000.00   | 70           | 7,000.00    | 70           | 7,000.00    | 74           | 7,400.00    | 70               | 7,000.00   |
| 146   | พริกแดงแห้ง     | กิโลกรัม | 20    | 200          | 4,000.00   | 200          | 4,000.00    | 200          | 4,000.00    | 210          | 4,200.00    | 200              | 4,000.00   |
| 147   | พริกไทยเม็ดอ่อน | กิโลกรัม | 50    | 300          | 15,000.00  | 500          | 25,000.00   | 300          | 15,000.00   | 450          | 22,500.00   | 300              | 15,000.00  |
| 148   | ต้นหอม          | กิโลกรัม | 750   | 100          | 75,000.00  | 120          | 90,000.00   | 100          | 75,000.00   | 100          | 75,000.00   | 100              | 75,000.00  |
| 149   | ผักชี           | กิโลกรัม | 365   | 110          | 40,150.00  | 140          | 51,100.00   | 110          | 40,150.00   | 120          | 43,800.00   | 110              | 40,150.00  |
| 150   | คึ่นช่าย        | กิโลกรัม | 1,100 | 125          | 137,500.00 | 140          | 154,000.00  | 125          | 137,500.00  | 120          | 132,000.00  | 120              | 132,000.00 |
| 151   | ใบกะเพรา        | กิโลกรัม | 100   | 60           | 6,000.00   | 60           | 6,000.00    | 60           | 6,000.00    | 60           | 6,000.00    | 60               | 6,000.00   |
| 152   | ใบแมงลัก        | กิโลกรัม | 150   | 60           | 9,000.00   | 60           | 9,000.00    | 60           | 9,000.00    | 60           | 9,000.00    | 60               | 9,000.00   |
| 153   | ใบโหระพา        | กิโลกรัม | 250   | 60           | 15,000.00  | 60           | 15,000.00   | 60           | 15,000.00   | 60           | 15,000.00   | 60               | 15,000.00  |
| 154   | ข่าเหลือง       | กิโลกรัม | 50    | 75           | 3,750.00   | 80           | 4,000.00    | 75           | 3,750.00    | 70           | 3,500.00    | 70               | 3,500.00   |
| 155   | ขิงหัว          | กิโลกรัม | 250   | 100          | 25,000.00  | 100          | 25,000.00   | 100          | 25,000.00   | 120          | 30,000.00   | 100              | 25,000.00  |
| 156   | ขิงแห้งฝอย      | กิโลกรัม | 150   | 125          | 18,750.00  | 120          | 18,000.00   | 125          | 18,750.00   | 130          | 19,500.00   | 120              | 18,000.00  |
| 157   | กระชาย          | กิโลกรัม | 30    | 100          | 3,000.00   | 100          | 3,000.00    | 100          | 3,000.00    | 100          | 3,000.00    | 100              | 3,000.00   |
| 158   | กระชายแห้งฝอย   | กิโลกรัม | 50    | 125          | 6,250.00   | 120          | 6,000.00    | 125          | 6,250.00    | 130          | 6,500.00    | 120              | 6,000.00   |
| 159   | ตะไคร้          | กิโลกรัม | 100   | 30           | 3,000.00   | 30           | 3,000.00    | 30           | 3,000.00    | 30           | 3,000.00    | 30               | 3,000.00   |
| 160   | ใบมะกรูด        | กิโลกรัม | 20    | 15           | 300.00     | 12           | 240.00      | 15           | 300.00      | 20           | 400.00      | 12               | 240.00     |

ลงชื่อ.....  
  
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....  
  
 กรรมการ

ลงชื่อ.....  
  
 กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ             | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาดัชนี 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|--------------------|----------|-------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                    |          |       |              |              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 161   | ผักกาดขาว          | กิโลกรัม | 3,000 | 35           | 105,000.00   | 35           | 105,000.00  | 35           | 105,000.00  | 40           | 120,000.00  | 35               | 105,000.00 |
| 162   | ผักกาดหอม(ผักสลัด) | กิโลกรัม | 150   | 70           | 10,500.00    | 70           | 10,500.00   | 70           | 10,500.00   | 80           | 12,000.00   | 70               | 10,500.00  |
| 163   | กะหล่ำปลี          | กิโลกรัม | 3,200 | 35           | 112,000.00   | 35           | 112,000.00  | 35           | 112,000.00  | 30           | 96,000.00   | 30               | 96,000.00  |
| 164   | มะเขือเทศสีดา      | กิโลกรัม | 50    | 50           | 2,500.00     | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00   |
| 165   | มะเขือเทศใหญ่      | กิโลกรัม | 730   | 45           | 32,850.00    | 50           | 36,500.00   | 45           | 32,850.00   | 40           | 29,200.00   | 40               | 29,200.00  |
| 166   | แตงกวา             | กิโลกรัม | 3,000 | 30           | 90,000.00    | 30           | 90,000.00   | 30           | 90,000.00   | 30           | 90,000.00   | 30               | 90,000.00  |
| 167   | ดอกแค              | กิโลกรัม | 100   | 70           | 7,000.00     | 70           | 7,000.00    | 70           | 7,000.00    | 70           | 7,000.00    | 70               | 7,000.00   |
| 168   | ดอกหอม             | กิโลกรัม | 200   | 155          | 31,000.00    | 150          | 30,000.00   | 155          | 31,000.00   | 200          | 40,000.00   | 150              | 30,000.00  |
| 169   | ผักบุ้ง(ยอด)       | กิโลกรัม | 150   | 40           | 6,000.00     | 40           | 6,000.00    | 40           | 6,000.00    | 40           | 6,000.00    | 40               | 6,000.00   |
| 170   | ผักบุ้ง(ก้านใหญ่)  | กิโลกรัม | 200   | 40           | 8,000.00     | 40           | 8,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40               | 8,000.00   |
| 171   | ตำลึง              | กิโลกรัม | 20    | 70           | 1,400.00     | 70           | 1,400.00    | 70           | 1,400.00    | 70           | 1,400.00    | 70               | 1,400.00   |
| 172   | ถั่วงอก            | กิโลกรัม | 1,500 | 30           | 45,000.00    | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30               | 45,000.00  |
| 173   | ถั่วลันเตา         | กิโลกรัม | 50    | 200          | 10,000.00    | 200          | 10,000.00   | 200          | 10,000.00   | 240          | 12,000.00   | 200              | 10,000.00  |
| 174   | เห็ดฟาง            | กิโลกรัม | 1,200 | 160          | 192,000.00   | 160          | 192,000.00  | 160          | 192,000.00  | 180          | 216,000.00  | 160              | 192,000.00 |
| 175   | เห็ดนางฟ้า         | กิโลกรัม | 1,000 | 135          | 135,000.00   | 100          | 100,000.00  | 135          | 135,000.00  | 130          | 130,000.00  | 100              | 100,000.00 |
| 176   | เห็ดนางหลวง        | กิโลกรัม | 500   | 95           | 47,500.00    | 90           | 45,000.00   | 95           | 47,500.00   | 100          | 50,000.00   | 90               | 45,000.00  |

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจําปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ         | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาดัชนี 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|----------------|----------|-------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                |          |       |              |              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 177   | เห็ดญี่ปุ่น    | กิโลกรัม | 200   | 120          | 24,000.00    | 120          | 24,000.00   | 120          | 24,000.00   | 120          | 24,000.00   | 120              | 24,000.00 |
| 178   | ถั่วพู         | กิโลกรัม | 10    | 50           | 500.00       | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50               | 500.00    |
| 179   | เห็ดหูหนูสด    | กิโลกรัม | 750   | 130          | 97,500.00    | 120          | 90,000.00   | 130          | 97,500.00   | 140          | 105,000.00  | 120              | 90,000.00 |
| 180   | หน่อไม้ฝรั่ง   | กิโลกรัม | 100   | 180          | 18,000.00    | 180          | 18,000.00   | 180          | 18,000.00   | 200          | 20,000.00   | 180              | 18,000.00 |
| 181   | น้ำเต้า        | กิโลกรัม | 50    | 40           | 2,000.00     | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00  |
| 182   | หัวปลี         | กิโลกรัม | 50    | 40           | 2,000.00     | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00  |
| 183   | มะนาว          | กิโลกรัม | 150   | 40           | 6,000.00     | 40           | 6,000.00    | 40           | 6,000.00    | 50           | 7,500.00    | 40               | 6,000.00  |
| 184   | ถั่วงอกสุต     | กิโลกรัม | 20    | 50           | 1,000.00     | 50           | 1,000.00    | 50           | 1,000.00    | 50           | 1,000.00    | 50               | 1,000.00  |
| 185   | ข้าวโพดอ่อน    | กิโลกรัม | 500   | 75           | 37,500.00    | 80           | 40,000.00   | 75           | 37,500.00   | 70           | 35,000.00   | 70               | 35,000.00 |
| 186   | ใบเตย          | กิโลกรัม | 100   | 45           | 4,500.00     | 50           | 5,000.00    | 45           | 4,500.00    | 40           | 4,000.00    | 40               | 4,000.00  |
| 187   | หอมหัวใหญ่     | กิโลกรัม | 1,000 | 45           | 45,000.00    | 45           | 45,000.00   | 45           | 45,000.00   | 40           | 40,000.00   | 40               | 40,000.00 |
| 188   | กะทิ           | กิโลกรัม | 20    | 100          | 2,000.00     | 100          | 2,000.00    | 100          | 2,000.00    | 110          | 2,200.00    | 100              | 2,000.00  |
| 189   | มันเทศปอก      | กิโลกรัม | 300   | 45           | 13,500.00    | 40           | 12,000.00   | 45           | 13,500.00   | 40           | 12,000.00   | 40               | 12,000.00 |
| 190   | ข้าวโพดดิบ     | กิโลกรัม | 250   | 40           | 10,000.00    | 45           | 11,250.00   | 40           | 10,000.00   | 40           | 10,000.00   | 40               | 10,000.00 |
| 191   | กล้วยน้ำว้าสวน | หวี      | 1,000 | 50           | 50,000.00    | 50           | 50,000.00   | 50           | 50,000.00   | 50           | 50,000.00   | 50               | 50,000.00 |
| 192   | กล้วยไข่       | หวี      | 420   | 50           | 21,000.00    | 50           | 21,000.00   | 50           | 21,000.00   | 55           | 23,100.00   | 50               | 21,000.00 |

ลงชื่อ.....*ปล*.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....*ปล*.....กรรมการ

ลงชื่อ.....*ปล*.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                 | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาดำเนิน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|------------------------|----------|-------|--------------|---------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                        |          |       |              |               | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 193   | แก้วมังกร              | กิโลกรัม | 200   | 55           | 11,000.00     | 50           | 10,000.00   | 55           | 11,000.00   | 60           | 12,000.00   | 50               | 10,000.00 |
| 194   | ขมิ้นสุก               | กิโลกรัม | 40    | 50           | 2,000.00      | 50           | 2,000.00    | 50           | 2,000.00    | 50           | 2,000.00    | 50               | 2,000.00  |
| 195   | แคนตาลูป               | กิโลกรัม | 800   | 50           | 40,000.00     | 50           | 40,000.00   | 50           | 40,000.00   | 50           | 40,000.00   | 50               | 40,000.00 |
| 196   | เงาะโรงเรียน           | กิโลกรัม | 200   | 50           | 10,000.00     | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50               | 10,000.00 |
| 197   | ชมพู                   | กิโลกรัม | 200   | 75           | 15,000.00     | 70           | 14,000.00   | 75           | 15,000.00   | 90           | 18,000.00   | 70               | 14,000.00 |
| 198   | แตงโม                  | กิโลกรัม | 200   | 30           | 6,000.00      | 30           | 6,000.00    | 30           | 6,000.00    | 30           | 6,000.00    | 30               | 6,000.00  |
| 199   | ฝรั่งน้ำเสียด          | กิโลกรัม | 200   | 45           | 9,000.00      | 50           | 10,000.00   | 45           | 9,000.00    | 50           | 10,000.00   | 45               | 9,000.00  |
| 200   | ฝรั่ง                  | กิโลกรัม | 200   | 45           | 9,000.00      | 40           | 8,000.00    | 45           | 9,000.00    | 45           | 9,000.00    | 40               | 8,000.00  |
| 201   | มะละกอสุก              | กิโลกรัม | 150   | 50           | 7,500.00      | 50           | 7,500.00    | 50           | 7,500.00    | 50           | 7,500.00    | 50               | 7,500.00  |
| 202   | มังคุด                 | กิโลกรัม | 100   | 65           | 6,500.00      | 60           | 6,000.00    | 65           | 6,500.00    | 80           | 8,000.00    | 60               | 6,000.00  |
| 203   | ลองกอง                 | กิโลกรัม | 200   | 50           | 10,000.00     | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50               | 10,000.00 |
| 204   | ลำไย                   | กิโลกรัม | 50    | 55           | 2,750.00      | 50           | 2,500.00    | 55           | 2,750.00    | 60           | 3,000.00    | 50               | 2,500.00  |
| 205   | ลิ้นจี่                | กิโลกรัม | 50    | 80           | 4,000.00      | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80               | 4,000.00  |
| 206   | ส้ม                    | กิโลกรัม | 200   | 60           | 12,000.00     | 60           | 12,000.00   | 60           | 12,000.00   | 70           | 14,000.00   | 60               | 12,000.00 |
| 207   | ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง | กิโลกรัม | 300   | 70           | 21,000.00     | 70           | 21,000.00   | 70           | 21,000.00   | 70           | 21,000.00   | 70               | 21,000.00 |
| 208   | ส้มจี๊ด                | กิโลกรัม | 250   | 60           | 15,000.00     | 60           | 15,000.00   | 60           | 15,000.00   | 70           | 17,500.00   | 60               | 15,000.00 |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
 ลงชื่อ.....กรรมการ  
 ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ               | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวริน     |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|----------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                      |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 209   | สับประรด             | กิโลกรัม | 50    | 40           | 2,000.00   | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00  |
| 210   | สาหร่าย              | กิโลกรัม | 200   | 65           | 13,000.00  | 60           | 12,000.00   | 65           | 13,000.00   | 60           | 12,000.00   | 60               | 12,000.00 |
| 211   | องุ่นเขียว           | กิโลกรัม | 100   | 125          | 12,500.00  | 120          | 12,000.00   | 125          | 12,500.00   | 130          | 13,000.00   | 120              | 12,000.00 |
| 212   | องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด | กิโลกรัม | 200   | 125          | 25,000.00  | 120          | 24,000.00   | 125          | 25,000.00   | 130          | 26,000.00   | 120              | 24,000.00 |
| 213   | แอปเปิ้ลเขียว        | ลูก      | 200   | 20           | 4,000.00   | 15           | 3,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 15               | 3,000.00  |
| 214   | แอปเปิ้ลแดง          | ลูก      | 500   | 20           | 10,000.00  | 15           | 7,500.00    | 20           | 10,000.00   | 20           | 10,000.00   | 15               | 7,500.00  |
| 215   | พุทรา                | กิโลกรัม | 200   | 30           | 6,000.00   | 30           | 6,000.00    | 30           | 6,000.00    | 40           | 8,000.00    | 30               | 6,000.00  |
| 216   | มะพร้าว              | กิโลกรัม | 30    | 40           | 1,200.00   | 40           | 1,200.00    | 40           | 1,200.00    | 40           | 1,200.00    | 40               | 1,200.00  |
| 217   | มะม่วงดิบหรือห่าม    | กิโลกรัม | 20    | 40           | 800.00     | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40               | 800.00    |
| 218   | มะม่วงสุก            | กิโลกรัม | 20    | 40           | 800.00     | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40               | 800.00    |
| 219   | ขนุนต้ม              | กิโลกรัม | 200   | 20           | 4,000.00   | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 220   | ขนุนแก้วแปะ          | กิโลกรัม | 200   | 20           | 4,000.00   | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 221   | ขนุนเม็ดขนุน         | กิโลกรัม | 200   | 20           | 4,000.00   | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 222   | ขนุนกล้วย            | กิโลกรัม | 200   | 20           | 4,000.00   | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 223   | ขนุนชิ้น             | กิโลกรัม | 200   | 20           | 4,000.00   | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 224   | ขนุนฝอยทอง           | กิโลกรัม | 200   | 20           | 4,000.00   | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |

ลงชื่อ.....*ปณณิศา*.....ประธานกรรมการ  
 ลงชื่อ.....*พ.อ.*.....กรรมการ  
 คง.ที่.....*พ.อ.*.....กรรมการ

พระอภัยมณีและพระศุภพิมล

นางสาว.....ประธานกรรมการ  
นางสาว.....กรรมการ

ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ

|              | ตลาดวาเรียน  |              | ตลาดเคชอุดม  |              | ตลาดเจริญศรี |              | ราคากลางคำนวณได้ |              |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------|--------------|
| ราคาแผน 68   | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน    |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 600.00       | 15           | 750.00       | 12           | 600.00       | 15           | 750.00       | 12               | 600.00       |
| 600.00       | 15           | 750.00       | 12           | 600.00       | 15           | 750.00       | 12               | 600.00       |
| 400.00       | 10           | 400.00       | 10           | 400.00       | 10           | 400.00       | 10               | 400.00       |
| 8,500,000.00 |              | 8,837,215.00 |              | 8,500,000.00 |              | 8,940,818.00 |                  | 8,310,773.00 |

๒. ประสิทธิภาพการรวมการ

...การรวมการ

...การรวมการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

|                                                                 |                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ชื่อโครงการ                                                  | ซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)    |
| ๒. (หน่วยงานเจ้าของโครงการ)                                     | โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี                          |
| ๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร                                | ๘,๕๐๐,๐๐๐- บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน)                                       |
| ๔. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๑๑ ธันวาคม ๒๕๖๔                   | เป็นเงิน ๘,๓๑๐,๗๗๓.- บาท (แปดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน) |
| ๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จากการสืบราคาจากท้องตลาด |                                                                             |
| ๕.๑ ตลาดสดเทศบาลอำเภอวารินชำราบ                                 |                                                                             |
| ๕.๒ ตลาดสดเทศบาลอำเภอเดชอุดม                                    |                                                                             |
| ๕.๓ ตลาดเจริญศรี                                                |                                                                             |
| ๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)             |                                                                             |
| ๖.๑ นางสาวอรรทัย อารมย์                                         | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ                                                  |
| ๖.๒ นางปรารภนา ศรีจันทร์                                        | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ                                                  |
| ๖.๓ นายพิรุณ ยิ่งขึ้น                                           | นักโภชนาการ                                                                 |

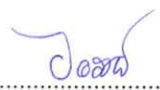
(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวอรรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางปรารภนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)  
นักโภชนาการ

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีหน่วยงานก่อสร้าง

|                                                                 |                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ชื่อโครงการ                                                  | ซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)    |
| ๒. (หน่วยงานเจ้าของโครงการ)                                     | โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี                          |
| ๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร                                | ๘,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน)                                      |
| ๔. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๑๑ ธันวาคม ๒๕๖๘                   |                                                                             |
|                                                                 | เป็นเงิน ๘,๓๑๐,๗๗๓.- บาท (แปดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน) |
| ๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จากการสืบราคาจากท้องตลาด |                                                                             |
| ๕.๑ ตลาดสดเทศบาลอำเภอวารินชำราบ                                 |                                                                             |
| ๕.๒ ตลาดสดเทศบาลอำเภอเดชอุดม                                    |                                                                             |
| ๕.๓ ตลาดเจริญศรี                                                |                                                                             |
| ๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)             |                                                                             |
| ๖.๑ นางสาวอรทัย อารมย์                                          | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ                                                  |
| ๖.๒ นางปรารถนา ศรีจันทร์                                        | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ                                                  |
| ๖.๓ นายพิรุณ ยิ่งขึ้น                                           | นักโภชนาการ                                                                 |

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางสาวอรทัย อารมย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)  
นักโภชนาการ

การดำเนินงานพัฒนาระบบสุขภาพชุมชน

[illegible]

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                  | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-------------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                         |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 17    | เครื่องในไก่ รวม        | กิโลกรัม | 50    | 100          | 5,000.00   | 100          | 5,000.00    | 100          | 5,000.00    | 110          | 5,500.00    | 100              | 5,000.00   |
| 18    | เลือดไก่                | กิโลกรัม | 50    | 50           | 2,500.00   | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50               | 2,500.00   |
| 19    | ปลาไนแล่นเนื้อ          | กิโลกรัม | 1,500 | 200          | 300,000.00 | 220          | 330,000.00  | 200          | 300,000.00  | 210          | 315,000.00  | 200              | 300,000.00 |
| 20    | ปลาไนสด(ควักไส้)        | กิโลกรัม | 500   | 100          | 50,000.00  | 110          | 55,000.00   | 100          | 50,000.00   | 105          | 52,500.00   | 100              | 50,000.00  |
| 21    | ปลาช่อน                 | กิโลกรัม | 5     | 120          | 600.00     | 160          | 800.00      | 120          | 600.00      | 190          | 950.00      | 120              | 600.00     |
| 22    | ปลาดุก(เห็นแว่น)        | กิโลกรัม | 5     | 90           | 450.00     | 90           | 450.00      | 90           | 450.00      | 90           | 450.00      | 90               | 450.00     |
| 23    | กุ้งทะเล สด             | กิโลกรัม | 150   | 270          | 40,500.00  | 270          | 40,500.00   | 270          | 40,500.00   | 320          | 48,000.00   | 270              | 40,500.00  |
| 24    | กุ้งแช่แข็ง             | กิโลกรัม | 150   | 250          | 37,500.00  | 220          | 33,000.00   | 250          | 37,500.00   | 300          | 45,000.00   | 220              | 33,000.00  |
| 25    | ปลาหมึกสด               | กิโลกรัม | 50    | 250          | 12,500.00  | 270          | 13,500.00   | 250          | 12,500.00   | 300          | 15,000.00   | 250              | 12,500.00  |
| 26    | ปลาช่อน(ตัวใหญ่)        | ตัว      | 10    | 50           | 500.00     | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50               | 500.00     |
| 27    | ปลาช่อน(ตัวกลาง)แช่แข็ง | กิโลกรัม | 10    | 80           | 800.00     | 80           | 800.00      | 80           | 800.00      | 100          | 1,000.00    | 80               | 800.00     |
| 28    | เต้าหู้ยี้(หลอด)        | แพ่ง/อัน | 1,000 | 12           | 12,000.00  | 12           | 12,000.00   | 12           | 12,000.00   | 14           | 14,000.00   | 12               | 12,000.00  |
| 29    | เต้าหู้ไข่              | หลอด     | 800   | 12           | 9,600.00   | 12           | 9,600.00    | 12           | 9,600.00    | 14           | 11,200.00   | 12               | 9,600.00   |
| 30    | เต้าหู้แผ่น(แผ่น)       | กิโลกรัม | 100   | 55           | 5,500.00   | 50           | 5,000.00    | 55           | 5,500.00    | 60           | 6,000.00    | 50               | 5,000.00   |
| 31    | เต้าหู้ปลา              | กิโลกรัม | 100   | 140          | 14,000.00  | 140          | 14,000.00   | 140          | 14,000.00   | 160          | 16,000.00   | 140              | 14,000.00  |
| 32    | ลูกชิ้นปลากราย          | กิโลกรัม | 100   | 100          | 10,000.00  | 140          | 14,000.00   | 100          | 10,000.00   | 150          | 15,000.00   | 100              | 10,000.00  |

ลงชื่อ.....  
 ลงชื่อ.....  
 ลงชื่อ.....  
 ประธานกรรมการ  
 กรรมการ  
 กรรมการ

**เพลงขับกล่อมนครวัด**

นางช้อย.....ประธานกรรมการ  
นางช้อย.....กรรมการ  
นางช้อย.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ         | หน่วยนับ | จำนวน  | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|----------------|----------|--------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                |          |        |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 49    | ถั่วแดง        | กิโลกรัม | 10     | 90           | 900.00     | 90           | 900.00      | 90           | 900.00      | 90           | 900.00      | 90               | 900.00    |
| 50    | ถั่วดำ         | ๑/๒กก.   | 50     | 50           | 2,500.00   | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 55           | 2,750.00    | 50               | 2,500.00  |
| 51    | เม็ดเดือย      | ๑/๒กก.   | 10     | 75           | 750.00     | 70           | 700.00      | 75           | 750.00      | 80           | 800.00      | 70               | 700.00    |
| 52    | แป้งมัน        | ๑/๒กก.   | 50     | 30           | 1,500.00   | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30               | 1,500.00  |
| 53    | แป้งข้าวเจ้า   | ๑/๒กก.   | 10     | 40           | 400.00     | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 50           | 500.00      | 40               | 400.00    |
| 54    | แป้งข้าวโพด    | ห่อ      | 50     | 50           | 2,500.00   | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 50               | 2,500.00  |
| 55    | แป้งโกกิ       | ห่อ      | 100    | 50           | 5,000.00   | 50           | 5,000.00    | 50           | 5,000.00    | 50           | 5,000.00    | 50               | 5,000.00  |
| 56    | แป้งข้าวเหนียว | ๑/๒กก.   | 10     | 40           | 400.00     | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40               | 400.00    |
| 57    | สาตุเม็ดเล็ก   | ๑/๒กก.   | 50     | 30           | 1,500.00   | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30           | 1,500.00    | 30               | 1,500.00  |
| 58    | สาตุเม็ดใหญ่   | ๑/๒กก.   | 10     | 40           | 400.00     | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 40               | 400.00    |
| 59    | เค็รื่องพะลั   | ห่อ      | 150    | 25           | 3,750.00   | 20           | 3,000.00    | 25           | 3,750.00    | 25           | 3,750.00    | 20               | 3,000.00  |
| 60    | แป้งครองแครง   | กิโลกรัม | 50     | 80           | 4,000.00   | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80               | 4,000.00  |
| 61    | แป้งบัวลอย     | กิโลกรัม | 50     | 80           | 4,000.00   | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80               | 4,000.00  |
| 62    | โยเกิร์ต       | ถ้วย     | 100    | 17           | 1,700.00   | 17           | 1,700.00    | 17           | 1,700.00    | 18           | 1,800.00    | 17               | 1,700.00  |
| 63    | น้ำตาลหู้      | ถุง      | 10,000 | 10           | 100,000.00 | 8            | 80,000.00   | 10           | 100,000.00  | 10           | 100,000.00  | 8                | 80,000.00 |
| 64    | ผงวุ้น         | ซอง      | 200    | 40           | 8,000.00   | 45           | 9,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40               | 8,000.00  |

ลงชื่อ.....  
 ลงชื่อ.....  
 ลงชื่อ.....  
 กรรมการ  
 กรรมการ  
 กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                        | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางจำนวนได้ |            |
|-------|-------------------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                               |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 65    | งาขาว                         | กิโลกรัม | 24    | 150          | 3,600.00   | 150          | 3,600.00    | 150          | 3,600.00    | 180          | 4,320.00    | 150              | 3,600.00   |
| 66    | กระเทียมแห้ง                  | กิโลกรัม | 20    | 700          | 14,000.00  | 800          | 16,000.00   | 700          | 14,000.00   | 700          | 14,000.00   | 700              | 14,000.00  |
| 67    | มะตูมแห้ง                     | กิโลกรัม | 20    | 150          | 3,000.00   | 170          | 3,400.00    | 150          | 3,000.00    | 160          | 3,200.00    | 150              | 3,000.00   |
| 68    | ลำไยแห้ง                      | กิโลกรัม | 15    | 400          | 6,000.00   | 450          | 6,750.00    | 400          | 6,000.00    | 430          | 6,450.00    | 400              | 6,000.00   |
| 69    | เป็ดยาวแห้ง                   | กิโลกรัม | 12    | 650          | 7,800.00   | 700          | 8,400.00    | 650          | 7,800.00    | 680          | 8,160.00    | 650              | 7,800.00   |
| 70    | ซีอิ๊วขาว ขวดใหญ่ 700 ซีซี.   | ขวด      | 3,000 | 55           | 165,000.00 | 55           | 165,000.00  | 55           | 165,000.00  | 54           | 162,000.00  | 54               | 162,000.00 |
| 71    | ซอสปรุงรส ขวดใหญ่ 600 ซีซี    | ขวด      | 2,200 | 30           | 66,000.00  | 30           | 66,000.00   | 30           | 66,000.00   | 30           | 66,000.00   | 30               | 66,000.00  |
| 72    | ซอสหอย ขวดใหญ่ 600 ซีซี       | ขวด      | 2,000 | 60           | 120,000.00 | 60           | 120,000.00  | 60           | 120,000.00  | 58           | 116,000.00  | 58               | 116,000.00 |
| 73    | ซอสปรุงรส สูตร.เจ. 600 ซีซี   | ขวด      | 100   | 45           | 4,500.00   | 45           | 4,500.00    | 45           | 4,500.00    | 43           | 4,300.00    | 43               | 4,300.00   |
| 74    | น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1000 ซีซี | ขวด      | 1,500 | 70           | 105,000.00 | 69           | 103,500.00  | 70           | 105,000.00  | 72           | 108,000.00  | 69               | 103,500.00 |
| 75    | น้ำปลาพิรส 700 ซีซี           | ขวด      | 800   | 35           | 28,000.00  | 35           | 28,000.00   | 35           | 28,000.00   | 35           | 28,000.00   | 35               | 28,000.00  |
| 76    | น้ำปลาสดโซเดียม 700 ซีซี      | ขวด      | 24    | 100          | 2,400.00   | 100          | 2,400.00    | 100          | 2,400.00    | 100          | 2,400.00    | 100              | 2,400.00   |
| 77    | น้ำส้มสายชู 950 ซีซี          | ขวด      | 800   | 30           | 24,000.00  | 30           | 24,000.00   | 30           | 24,000.00   | 30           | 24,000.00   | 30               | 24,000.00  |
| 78    | เต้าเจี้ยวน้ำ 700 ซีซี        | ขวด      | 144   | 45           | 6,480.00   | 45           | 6,480.00    | 45           | 6,480.00    | 45           | 6,480.00    | 45               | 6,480.00   |
| 79    | ซีอิ๊วดำหวาน 940 ซีซี         | ขวด      | 400   | 35           | 14,000.00  | 35           | 14,000.00   | 35           | 14,000.00   | 35           | 14,000.00   | 35               | 14,000.00  |
| 80    | น้ำจิ้มไก่ 700 ซีซี           | ขวด      | 144   | 70           | 10,080.00  | 70           | 10,080.00   | 70           | 10,080.00   | 70           | 10,080.00   | 70               | 10,080.00  |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                              | หน่วยนับ | จำนวน  | ราคาต่อหน่วย | ราคาดำเนิน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-------------------------------------|----------|--------|--------------|---------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                                     |          |        |              |               | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 81    | เกลือป่นเสริมไอโอดีน 1000 กรัม      | กิโลกรัม | 1,000  | 35           | 35,000.00     | 30           | 30,000.00   | 35           | 35,000.00   | 30           | 30,000.00   | 30               | 30,000.00  |
| 82    | น้ำตาลทรายขาว 1000 กรัม             | กิโลกรัม | 3,000  | 35           | 105,000.00    | 36           | 108,000.00  | 35           | 105,000.00  | 35           | 105,000.00  | 35               | 105,000.00 |
| 83    | น้ำตาลทรายแดง 1000 กรัม             | กิโลกรัม | 500    | 35           | 17,500.00     | 36           | 18,000.00   | 35           | 17,500.00   | 35           | 17,500.00   | 35               | 17,500.00  |
| 84    | น้ำตาลมะพร้าว(น้ำตาลปี๊บ) 1000 กรัม | กิโลกรัม | 300    | 50           | 15,000.00     | 45           | 13,500.00   | 50           | 15,000.00   | 45           | 13,500.00   | 45               | 13,500.00  |
| 85    | น้ำพริกเผา 1000 กรัม                | กิโลกรัม | 100    | 140          | 14,000.00     | 140          | 14,000.00   | 140          | 14,000.00   | 135          | 13,500.00   | 135              | 13,500.00  |
| 86    | พริกไทยเม็ดแห้ง 1000 กรัม           | กิโลกรัม | 60     | 600          | 36,000.00     | 600          | 36,000.00   | 600          | 36,000.00   | 580          | 34,800.00   | 580              | 34,800.00  |
| 87    | พริกไทยป่น 50 กรัม                  | กิโลกรัม | 50     | 600          | 30,000.00     | 600          | 30,000.00   | 600          | 30,000.00   | 600          | 30,000.00   | 600              | 30,000.00  |
| 88    | กะปิอย่างดี 1000 กรัม               | กิโลกรัม | 36     | 140          | 5,040.00      | 140          | 5,040.00    | 140          | 5,040.00    | 138          | 4,968.00    | 138              | 4,968.00   |
| 89    | ปูขาว                               | กิโลกรัม | 10     | 40           | 400.00        | 40           | 400.00      | 40           | 400.00      | 30           | 300.00      | 30               | 300.00     |
| 90    | ผงชูรส                              | ซอง/ห่อ  | 50     | 40           | 2,000.00      | 35           | 1,750.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 35               | 1,750.00   |
| 91    | สีผสมอาหาร สีแดง 1 กรัม             | ซอง/ห่อ  | 50     | 6            | 300.00        | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6                | 300.00     |
| 92    | สีผสมอาหาร สีส้มแดง 2 กรัม          | ซอง/ห่อ  | 50     | 6            | 300.00        | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6            | 300.00      | 6                | 300.00     |
| 93    | นมจืดพร้อมไขมันเนย UHT 180 มล.      | กล่อง    | 8,000  | 14           | 112,000.00    | 14           | 112,000.00  | 14           | 112,000.00  | 14           | 112,000.00  | 14               | 112,000.00 |
| 94    | นมถั่วเหลือง โคลง 125 มล.           | กล่อง    | 17,500 | 8            | 140,000.00    | 8            | 140,000.00  | 8            | 140,000.00  | 8            | 140,000.00  | 8                | 140,000.00 |
| 95    | นมถั่วเหลือง โคลง 250 มล.           | กล่อง    | 10,000 | 14           | 140,000.00    | 14           | 140,000.00  | 14           | 140,000.00  | 13           | 130,000.00  | 13               | 130,000.00 |
| 96    | เวย์โปรตีน                          | กิโลกรัม | 180    | 1650         | 297,000.00    | 1550         | 279,000.00  | 1650         | 297,000.00  | 1600         | 288,000.00  | 1550             | 279,000.00 |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ



นางฉวีพรรณ นพรัตน์

นางสาว.....ประธานกรรมการ  
นางสาว.....กรรมการ

โรงพยาบาลสมเด็จพระบรมราชเทยจุฬาภรณ์

ชื่อ.....  
 ชื่อ.....  
 ชื่อ.....  
 ชื่อ.....

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ          | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |            |
|-------|-----------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                 |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 145   | พริกหยวก        | กิโลกรัม | 100   | 70           | 7,000.00   | 70           | 7,000.00    | 70           | 7,000.00    | 74           | 7,400.00    | 70               | 7,000.00   |
| 146   | พริกแดงแห้ง     | กิโลกรัม | 20    | 200          | 4,000.00   | 200          | 4,000.00    | 200          | 4,000.00    | 210          | 4,200.00    | 200              | 4,000.00   |
| 147   | พริกไทยเม็ดอ่อน | กิโลกรัม | 50    | 300          | 15,000.00  | 500          | 25,000.00   | 300          | 15,000.00   | 450          | 22,500.00   | 300              | 15,000.00  |
| 148   | ต้นหอม          | กิโลกรัม | 750   | 100          | 75,000.00  | 120          | 90,000.00   | 100          | 75,000.00   | 100          | 75,000.00   | 100              | 75,000.00  |
| 149   | ผักชี           | กิโลกรัม | 365   | 110          | 40,150.00  | 140          | 51,100.00   | 110          | 40,150.00   | 120          | 43,800.00   | 110              | 40,150.00  |
| 150   | ต้นข่า          | กิโลกรัม | 1,100 | 125          | 137,500.00 | 140          | 154,000.00  | 125          | 137,500.00  | 120          | 132,000.00  | 120              | 132,000.00 |
| 151   | ใบกะเพรา        | กิโลกรัม | 100   | 60           | 6,000.00   | 60           | 6,000.00    | 60           | 6,000.00    | 60           | 6,000.00    | 60               | 6,000.00   |
| 152   | ใบแมงลัก        | กิโลกรัม | 150   | 60           | 9,000.00   | 60           | 9,000.00    | 60           | 9,000.00    | 60           | 9,000.00    | 60               | 9,000.00   |
| 153   | ใบโหระพา        | กิโลกรัม | 250   | 60           | 15,000.00  | 60           | 15,000.00   | 60           | 15,000.00   | 60           | 15,000.00   | 60               | 15,000.00  |
| 154   | ข่าเหลือง       | กิโลกรัม | 50    | 75           | 3,750.00   | 80           | 4,000.00    | 75           | 3,750.00    | 70           | 3,500.00    | 70               | 3,500.00   |
| 155   | ขิงหัว          | กิโลกรัม | 250   | 100          | 25,000.00  | 100          | 25,000.00   | 100          | 25,000.00   | 120          | 30,000.00   | 100              | 25,000.00  |
| 156   | ขิงแห้งฝอย      | กิโลกรัม | 150   | 125          | 18,750.00  | 120          | 18,000.00   | 125          | 18,750.00   | 130          | 19,500.00   | 120              | 18,000.00  |
| 157   | กระชาย          | กิโลกรัม | 30    | 100          | 3,000.00   | 100          | 3,000.00    | 100          | 3,000.00    | 100          | 3,000.00    | 100              | 3,000.00   |
| 158   | กระชายแห้งฝอย   | กิโลกรัม | 50    | 125          | 6,250.00   | 120          | 6,000.00    | 125          | 6,250.00    | 130          | 6,500.00    | 120              | 6,000.00   |
| 159   | ตะไคร้          | กิโลกรัม | 100   | 30           | 3,000.00   | 30           | 3,000.00    | 30           | 3,000.00    | 30           | 3,000.00    | 30               | 3,000.00   |
| 160   | ใบมะกรูด        | กิโลกรัม | 20    | 15           | 300.00     | 12           | 240.00      | 15           | 300.00      | 20           | 400.00      | 12               | 240.00     |

ลงชื่อ.....  
ลงชื่อ.....  
ลงชื่อ.....

ประธานกรรมการ  
กรรมการ  
กรรมการ

ลงชื่อ.....  
ลงชื่อ.....  
ลงชื่อ.....

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ             | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางสำนวนใต้ |            |
|-------|--------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|------------|
|       |                    |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน  |
| 161   | ผักกาดขาว          | กิโลกรัม | 3,000 | 35           | 105,000.00 | 35           | 105,000.00  | 35           | 105,000.00  | 40           | 120,000.00  | 35               | 105,000.00 |
| 162   | ผักกาดหอม(ผักสลัด) | กิโลกรัม | 150   | 70           | 10,500.00  | 70           | 10,500.00   | 70           | 10,500.00   | 80           | 12,000.00   | 70               | 10,500.00  |
| 163   | กะหล่ำปลี          | กิโลกรัม | 3,200 | 35           | 112,000.00 | 35           | 112,000.00  | 35           | 112,000.00  | 30           | 96,000.00   | 30               | 96,000.00  |
| 164   | มะเขือเทศสีดา      | กิโลกรัม | 50    | 50           | 2,500.00   | 50           | 2,500.00    | 50           | 2,500.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00   |
| 165   | มะเขือเทศใหญ่      | กิโลกรัม | 730   | 45           | 32,850.00  | 50           | 36,500.00   | 45           | 32,850.00   | 40           | 29,200.00   | 40               | 29,200.00  |
| 166   | แตงกวา             | กิโลกรัม | 3,000 | 30           | 90,000.00  | 30           | 90,000.00   | 30           | 90,000.00   | 30           | 90,000.00   | 30               | 90,000.00  |
| 167   | ดอกแค              | กิโลกรัม | 100   | 70           | 7,000.00   | 70           | 7,000.00    | 70           | 7,000.00    | 70           | 7,000.00    | 70               | 7,000.00   |
| 168   | ดอกหอม             | กิโลกรัม | 200   | 155          | 31,000.00  | 150          | 30,000.00   | 155          | 31,000.00   | 200          | 40,000.00   | 150              | 30,000.00  |
| 169   | ผักบุ้ง(ยอด)       | กิโลกรัม | 150   | 40           | 6,000.00   | 40           | 6,000.00    | 40           | 6,000.00    | 40           | 6,000.00    | 40               | 6,000.00   |
| 170   | ผักบุ้ง(ก้านใหญ่)  | กิโลกรัม | 200   | 40           | 8,000.00   | 40           | 8,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40           | 8,000.00    | 40               | 8,000.00   |
| 171   | ตำลึง              | กิโลกรัม | 20    | 70           | 1,400.00   | 70           | 1,400.00    | 70           | 1,400.00    | 70           | 1,400.00    | 70               | 1,400.00   |
| 172   | ถั่วงอก            | กิโลกรัม | 1,500 | 30           | 45,000.00  | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30           | 45,000.00   | 30               | 45,000.00  |
| 173   | ถั่วงอกเตา         | กิโลกรัม | 50    | 200          | 10,000.00  | 200          | 10,000.00   | 200          | 10,000.00   | 240          | 12,000.00   | 200              | 10,000.00  |
| 174   | เห็ดฟาง            | กิโลกรัม | 1,200 | 160          | 192,000.00 | 160          | 192,000.00  | 160          | 192,000.00  | 180          | 216,000.00  | 160              | 192,000.00 |
| 175   | เห็ดนางฟ้า         | กิโลกรัม | 1,000 | 135          | 135,000.00 | 100          | 100,000.00  | 135          | 135,000.00  | 130          | 130,000.00  | 100              | 100,000.00 |
| 176   | เห็ดนางหลวง        | กิโลกรัม | 500   | 95           | 47,500.00  | 90           | 45,000.00   | 95           | 47,500.00   | 100          | 50,000.00   | 90               | 45,000.00  |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ         | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|----------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 177   | เห็ดญี่ปุ่น    | กิโลกรัม | 200   | 120          | 24,000.00  | 120          | 24,000.00   | 120          | 24,000.00   | 120          | 24,000.00   | 120              | 24,000.00 |
| 178   | ถั่วพู         | กิโลกรัม | 10    | 50           | 500.00     | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50           | 500.00      | 50               | 500.00    |
| 179   | เห็ดหูหนูสด    | กิโลกรัม | 750   | 130          | 97,500.00  | 120          | 90,000.00   | 130          | 97,500.00   | 140          | 105,000.00  | 120              | 90,000.00 |
| 180   | หน่อไม้ฝรั่ง   | กิโลกรัม | 100   | 180          | 18,000.00  | 180          | 18,000.00   | 180          | 18,000.00   | 200          | 20,000.00   | 180              | 18,000.00 |
| 181   | น้ำเต้า        | กิโลกรัม | 50    | 40           | 2,000.00   | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00  |
| 182   | หัวปลี         | กิโลกรัม | 50    | 40           | 2,000.00   | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00  |
| 183   | มะนาว          | กิโลกรัม | 150   | 40           | 6,000.00   | 40           | 6,000.00    | 40           | 6,000.00    | 50           | 7,500.00    | 40               | 6,000.00  |
| 184   | ถั่มมะกูด      | กิโลกรัม | 20    | 50           | 1,000.00   | 50           | 1,000.00    | 50           | 1,000.00    | 50           | 1,000.00    | 50               | 1,000.00  |
| 185   | ข้าวโพดอ่อน    | กิโลกรัม | 500   | 75           | 37,500.00  | 80           | 40,000.00   | 75           | 37,500.00   | 70           | 35,000.00   | 70               | 35,000.00 |
| 186   | ใบเตย          | กิโลกรัม | 100   | 45           | 4,500.00   | 50           | 5,000.00    | 45           | 4,500.00    | 40           | 4,000.00    | 40               | 4,000.00  |
| 187   | หอมหัวใหญ่     | กิโลกรัม | 1,000 | 45           | 45,000.00  | 45           | 45,000.00   | 45           | 45,000.00   | 40           | 40,000.00   | 40               | 40,000.00 |
| 188   | กะทิ           | กิโลกรัม | 20    | 100          | 2,000.00   | 100          | 2,000.00    | 100          | 2,000.00    | 110          | 2,200.00    | 100              | 2,000.00  |
| 189   | มันเทศปอก      | กิโลกรัม | 300   | 45           | 13,500.00  | 40           | 12,000.00   | 45           | 13,500.00   | 40           | 12,000.00   | 40               | 12,000.00 |
| 190   | ข้าวโพดดิบ     | กิโลกรัม | 250   | 40           | 10,000.00  | 45           | 11,250.00   | 40           | 10,000.00   | 40           | 10,000.00   | 40               | 10,000.00 |
| 191   | กล้วยน้ำว้าสวน | หวี      | 1,000 | 50           | 50,000.00  | 50           | 50,000.00   | 50           | 50,000.00   | 50           | 50,000.00   | 50               | 50,000.00 |
| 192   | กล้วยไข่       | หวี      | 420   | 50           | 21,000.00  | 50           | 21,000.00   | 50           | 21,000.00   | 55           | 23,100.00   | 50               | 21,000.00 |

ลงชื่อ.....  
  
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....  
  
 กรรมการ

ลงชื่อ.....  
  
 กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ                 | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ราคาแผน 68 | ตลาดวาริน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|------------------------|----------|-------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                        |          |       |              |            | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 193   | แก้วมังกร              | กิโลกรัม | 200   | 55           | 11,000.00  | 50           | 10,000.00   | 55           | 11,000.00   | 60           | 12,000.00   | 50               | 10,000.00 |
| 194   | ขมิ้นสุก               | กิโลกรัม | 40    | 50           | 2,000.00   | 50           | 2,000.00    | 50           | 2,000.00    | 50           | 2,000.00    | 50               | 2,000.00  |
| 195   | แคนตาลูป               | กิโลกรัม | 800   | 50           | 40,000.00  | 50           | 40,000.00   | 50           | 40,000.00   | 50           | 40,000.00   | 50               | 40,000.00 |
| 196   | เงาะโรงเรียน           | กิโลกรัม | 200   | 50           | 10,000.00  | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50               | 10,000.00 |
| 197   | ชมพู                   | กิโลกรัม | 200   | 75           | 15,000.00  | 70           | 14,000.00   | 75           | 15,000.00   | 90           | 18,000.00   | 70               | 14,000.00 |
| 198   | แตงโม                  | กิโลกรัม | 200   | 30           | 6,000.00   | 30           | 6,000.00    | 30           | 6,000.00    | 30           | 6,000.00    | 30               | 6,000.00  |
| 199   | ฝรั่งน้ำลิ้น           | กิโลกรัม | 200   | 45           | 9,000.00   | 50           | 10,000.00   | 45           | 9,000.00    | 50           | 10,000.00   | 45               | 9,000.00  |
| 200   | ฝรั่ง                  | กิโลกรัม | 200   | 45           | 9,000.00   | 40           | 8,000.00    | 45           | 9,000.00    | 45           | 9,000.00    | 40               | 8,000.00  |
| 201   | มะละกอสุก              | กิโลกรัม | 150   | 50           | 7,500.00   | 50           | 7,500.00    | 50           | 7,500.00    | 50           | 7,500.00    | 50               | 7,500.00  |
| 202   | มังคุด                 | กิโลกรัม | 100   | 65           | 6,500.00   | 60           | 6,000.00    | 65           | 6,500.00    | 80           | 8,000.00    | 60               | 6,000.00  |
| 203   | ลองกอง                 | กิโลกรัม | 200   | 50           | 10,000.00  | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50           | 10,000.00   | 50               | 10,000.00 |
| 204   | ลำไย                   | กิโลกรัม | 50    | 55           | 2,750.00   | 50           | 2,500.00    | 55           | 2,750.00    | 60           | 3,000.00    | 50               | 2,500.00  |
| 205   | ลิ้นจี่                | กิโลกรัม | 50    | 80           | 4,000.00   | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80           | 4,000.00    | 80               | 4,000.00  |
| 206   | ส้ม                    | กิโลกรัม | 200   | 60           | 12,000.00  | 60           | 12,000.00   | 60           | 12,000.00   | 70           | 14,000.00   | 60               | 12,000.00 |
| 207   | ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง | กิโลกรัม | 300   | 70           | 21,000.00  | 70           | 21,000.00   | 70           | 21,000.00   | 70           | 21,000.00   | 70               | 21,000.00 |
| 208   | ส้มจี๊ด                | กิโลกรัม | 250   | 60           | 15,000.00  | 60           | 15,000.00   | 60           | 15,000.00   | 70           | 17,500.00   | 60               | 15,000.00 |


 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
 ลงชื่อ.....กรรมการ  
 ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2569

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

| ลำดับ | รายการ               | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | ตลาดภายใน    |             | ตลาดเดชอุดม  |             | ตลาดเจริญศรี |             | ราคากลางคำนวณได้ |           |
|-------|----------------------|----------|-------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|------------------|-----------|
|       |                      |          |       |              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท) | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน |
| 209   | สับประรด             | กิโลกรัม | 50    | 40           | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40           | 2,000.00    | 40               | 2,000.00  |
| 210   | สาเก                 | กิโลกรัม | 200   | 65           | 60           | 12,000.00   | 65           | 13,000.00   | 60           | 12,000.00   | 60               | 12,000.00 |
| 211   | องุ่นเขียว           | กิโลกรัม | 100   | 125          | 120          | 12,000.00   | 125          | 12,500.00   | 130          | 13,000.00   | 120              | 12,000.00 |
| 212   | องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด | กิโลกรัม | 200   | 125          | 120          | 24,000.00   | 125          | 25,000.00   | 130          | 26,000.00   | 120              | 24,000.00 |
| 213   | แอปเปิ้ลเขียว        | ลูก      | 200   | 20           | 15           | 3,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 15               | 3,000.00  |
| 214   | แอปเปิ้ลแดง          | ลูก      | 500   | 20           | 15           | 7,500.00    | 20           | 10,000.00   | 20           | 10,000.00   | 15               | 7,500.00  |
| 215   | พุทรา                | กิโลกรัม | 200   | 30           | 30           | 6,000.00    | 30           | 6,000.00    | 40           | 8,000.00    | 30               | 6,000.00  |
| 216   | มะเฟือง              | กิโลกรัม | 30    | 40           | 40           | 1,200.00    | 40           | 1,200.00    | 40           | 1,200.00    | 40               | 1,200.00  |
| 217   | มะม่วงดิบหรือห่าม    | กิโลกรัม | 20    | 40           | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40               | 800.00    |
| 218   | มะม่วงสุก            | กิโลกรัม | 20    | 40           | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40           | 800.00      | 40               | 800.00    |
| 219   | ขนุนต้ม              | กล่อง    | 200   | 20           | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 220   | ขนุนกล้วยแปป         | กล่อง    | 200   | 20           | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 221   | ขนุนเมล็ดขนุน        | กล่อง    | 200   | 20           | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 222   | ขนุนกล้วยฟู          | กล่อง    | 200   | 20           | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 223   | ขนุนชิ้น             | กล่อง    | 200   | 20           | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |
| 224   | ขนุนฝอยทอง           | กล่อง    | 200   | 20           | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20           | 4,000.00    | 20               | 4,000.00  |

ลงชื่อ.....*วิไล*.....ประธานกรรมการ  
 ลงชื่อ.....*พิชิต*.....กรรมการ  
 คง.ที่.....*พิชิต*.....

การดำเนินงานประกันคุณภาพ

[illegible]

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

| ราคาแผน 68   | ตลาดวาริน    |              | ตลาดเดชอุดม  |              | ตลาดเจริญศรี |              | ราคากลางคำนวณได้ |              |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------|--------------|
|              | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย | มูลค่า(บาท)  | ราคาต่อหน่วย     | จำนวนเงิน    |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 7,200.00     | 15           | 9,000.00     | 12           | 7,200.00     | 20           | 12,000.00    | 12               | 7,200.00     |
| 600.00       | 15           | 750.00       | 12           | 600.00       | 15           | 750.00       | 12               | 600.00       |
| 600.00       | 15           | 750.00       | 12           | 600.00       | 15           | 750.00       | 12               | 600.00       |
| 400.00       | 10           | 400.00       | 10           | 400.00       | 10           | 400.00       | 10               | 400.00       |
| 8,500,000.00 |              | 8,837,215.00 |              | 8,500,000.00 |              | 8,940,818.00 |                  | 8,310,773.00 |

ตั้งชื่อ ..... Good  
ตั้งชื่อ ..... Mr  
..... การธนาคาร  
ตั้งชื่อ ..... การธนาคาร