

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภคสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๑๖๘ รายการ

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาลทั้งผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการให้กับผู้ป่วยที่มาับการรักษาพยาบาลในโรงพยาบาลบางพลี

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดสมุทรปราการ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๔. รายการคุณลักษณะเฉพาะ

ตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะแนบท้าย

๕. เงื่อนไข...

- | | | |
|----------------------------|-------|---------------|
| ๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว | | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ | | กรรมการ |
| ๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง | | กรรมการ |

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

ผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการส่งวัสดุบริโภคสำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลบางพลี ดังนี้

๕.๑ ระยะเวลาการส่งมอบ

ให้ส่งวัสดุบริโภคแต่ละรายการ ตามเวลาที่กำหนด คือ ๐๕.๐๐ - ๐๗.๐๐ น.

๕.๒ การบรรจุหีบห่อ

๕.๒.๑ ให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสี สะอาด และไม่เป็นที่อาศัยของสัตว์พาหะ เช่น แมลงสาบ และปิดปากถุงให้มิดชิด หรืออาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

๕.๒.๒ ห้ามใช้ภาชนะที่เคยใช้บรรจุ ห่อหุ้มปุ๋ย หรือสารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตราย ซึ่งอาจส่งผลให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕.๒.๓ ให้บรรจุน้ำหนักตามสภาพของวัสดุบริโภคแต่ละประเภท

๕.๓ การบรรจุหีบห่อ และการขนส่ง

๕.๓.๑ รถที่ใช้ต้องมีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งวัสดุบริโภคเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่วัสดุบริโภคได้

๕.๓.๒ มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้าง อยู่ภายใน และภายนอก

๕.๓.๓ ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรค

๕.๓.๔ ในกรณีที่ผู้ขายมีความจำเป็นต้องบรรจุหีบห่อของหลายรายการมาในรถคันเดียวกัน จะต้องคัดแยกจัดวางให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัสดุบริโภคแต่ละชนิดด้วย

๕.๔ การขนถ่ายวัสดุบริโภค วัสดุดิบ ผู้ขายจะต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ วัสดุบริโภคได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพ จะต้องปฏิบัติ ดังนี้

๕.๔.๑ ห้ามนำวัสดุบริโภค วัสดุดิบ ที่มาจากตลาดมาตัดแต่งในบริเวณตรวจริบของเด็ดขาด

๕.๔.๒ ห้ามวางวัสดุบริโภค วัสดุดิบบนพื้นโดยไม่มิดชิด หรือไม่มีภาชนะรองรับ

๕.๔.๓ ให้ขนถ่ายวัสดุบริโภค วัสดุดิบจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อน หรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้

๕.๕ ผู้ส่งของจะต้อง

๕.๕.๑ แต่งกายสุภาพ (ไม่สวมเสื้อกล้าม) สะอาด และเรียบร้อย

๕.๕.๒ ไม่กระทำการใด ๆ อันก่อให้เกิดความสกปรกต่อสถานที่ หรือความเสียหายต่อ ทรัพย์สินของทางราชการ

๕.๕.๓ ห้ามสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๕.๕.๔ เป็นผู้ที่มีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ

๕.๖ การส่งของ...

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

.....ประธานกรรมการ

๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ

.....กรรมการ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

.....กรรมการ

๕.๖ การส่งของ

๕.๖.๑ การส่งของ ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเอง หรือผู้แทนของผู้ขาย ให้ถือว่าผู้ขายได้ดำเนินการด้วยตนเอง การสั่งการใด ๆ ของผู้ซื้อที่มีต่อผู้ขาย หรือผู้แทนของผู้ขาย ให้ถือว่าได้สั่งการกับผู้ขายเอง

๕.๖.๒ ในกรณีที่ผู้ขายไม่สามารถจัดหาวัสดุบริโภคที่สั่งซื้อตามใบสั่งได้ครบจำนวน หรือหาไม่ได้ อันเนื่องมาจากสภาวะวัสดุบริโภคนอกฤดู หรือขาดตลาด และผู้ขายได้แจ้งให้ผู้ซื้อทราบแล้วก่อนกำหนดตามใบสั่งซื้อ ซึ่งผู้ซื้อพิจารณาแล้วปรากฏข้อเท็จจริงตามที่ผู้ขายแจ้ง ผู้ซื้ออาจอนุญาตให้ผู้ขายส่งมอบวัสดุบริโภคตามใบสั่งซื้อในรายการวัสดุบริโภคสำรองแทนได้ โดยเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ (เจ้าของเมนู) จะเป็นผู้กำหนดรายการที่ทดแทน รายการหนึ่ง หรือหลายรายการก็ได้ ในจำนวน และปริมาณที่เห็นสมควร ทั้งนี้ ภายในวงเงินสั่งซื้อในรายการเดิม และต้องส่งของให้เสร็จสิ้น ภายในเวลา ๐๙.๐๐ น. ของวันเดียวกัน

๕.๖.๓ ในกรณีที่ผู้ขายไม่ส่งของภายในวัน และเวลาที่กำหนดตามใบสั่งซื้อ จะต้องถูกปรับตามที่กำหนดในสัญญา หรือใบสั่งซื้อ และหากผู้ซื้อมีความจำเป็นต้องใช้สิ่งของที่สั่งซื้อนั้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะจัดซื้อจากบุคคลอื่นได้โดยมิต้องบอกกล่าวให้ผู้ขายทราบ และผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นรวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่นที่ต้องจ่ายไปในการจัดหาครั้งนี้ ทั้งนี้ ผู้ซื้ออาจปฏิเสธที่จะรับมอบสิ่งของตามใบสั่งซื้อในรายการนั้น ๆ ได้โดยไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ

๕.๖.๔ ในกรณีที่พบว่าวัสดุบริโภคมีตำหนิ เน่าเสีย ไม่ตรงตามลักษณะที่ต้องการ ผู้ขายจะต้องดำเนินการรับของคืน และเปลี่ยนวัสดุบริโภคให้ภายใน ๑ วัน

๕.๖.๕ นอกจากกรณีตามข้อ ๕.๖.๓ ผู้ขายจะขอส่งของตามรายการสำรองทดแทนมิได้ และจะต้องถูกปรับตามกำหนดในใบสั่งซื้อ

๕.๖.๖ ภาชนะต่าง ๆ ที่ผู้ขายบรรจุของมาส่ง เช่น แพงไข่ กระชु พ่ง (หลัว) ชะลอม ฯลฯ ห้ามทิ้งค้าง หรือฝากไว้ ต้องนำกลับในวันเดียวกัน หากทิ้งไว้กลุ่มงานโภชนาการจะจัดการทิ้งเอง

๕.๖.๗ การส่งวัสดุบริโภค (เนื้อสัตว์) ส่งล่วงหน้ามากกว่า ๑ วัน

๕.๖.๘ กำหนดส่งของล่วงหน้ามากกว่า ๒ วัน อนุญาตให้เฉพาะในเทศกาล เช่น วันตรุษจีน วันสงกรานต์ และวันขึ้นปีใหม่ และจะต้องได้รับการยินยอมจากผู้ซื้อก่อน

๕.๖.๙ ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสารทุกครั้ง

๕.๖.๑๐ หากผู้ขายทำผิดเงื่อนไข จะถูกนำมาใช้ในการประเมินคุณภาพของผู้ขาย และจะมีผลต่อการตัดสินใจในการประกวดราคาวัสดุบริโภคในครั้งถัดไป

๕.๗ หากพบว่าวัสดุบริโภคที่ผู้ขายนำส่งมีการปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โรงพยาบาลบางพลีจะไม่รับวัสดุบริโภคนั้น ๆ และผู้ขายจะต้องดำเนินการจัดหาวัสดุบริโภคที่ปราศจากการปนเปื้อนสารดังกล่าวมาเปลี่ยนให้ทันที หากพบสารปนเปื้อนใด ๆ ก็ตามเกิน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลบางพลีจะใช้สิทธิ์บอกเลิกสัญญา

๖. ระยะเวลา...

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียวประธานกรรมการ
๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจกรรมการ
๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทองกรรมการ

๖. ระยะเวลาที่ต้องการใช้พัสดุ

ส่งมอบภายใน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๗. การจ่ายเงิน

ผู้ซื้อจะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย ตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวให้แก่ผู้ขาย ภายใน ๔๕ (สี่สิบห้า) วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบให้แก่ผู้ซื้อ

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒ (ศูนย์จุดสอง) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ

๙. เกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณา

เกณฑ์ราคา

๑๐. วงเงินงบประมาณที่จะซื้อ

เป็นเงิน ๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน)

เอกสารแนบ...

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

.....ประธานกรรมการ

๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ

.....กรรมการ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

.....กรรมการ

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วยจำนวน ๖ หมวด (๑๖๘ รายการ) หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว จ้ำแดง สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	ก. ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู, ไก่)				
๑	ไก่สันใน บด สด (บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๒,๕๐๐	๑๑๕.๐๐	๒๘๗,๕๐๐.๐๐
๒	ไก่สันใน สด (บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๒,๘๐๐	๑๑๕.๐๐	๓๒๒,๐๐๐.๐๐
๓	ชีโคร่งไก่	กิโลกรัม	๔๐	๓๕.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
๔	กระตักหมูสำหรับต้มน้ำซุ๊ป	กิโลกรัม	๘๐๐	๕๕.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๕	ตับหมูสด (ไม่รวมตับเหล็ก)	กิโลกรัม	๔๐	๑๓๕.๐๐	๕,๔๐๐.๐๐
๖	น่องไก่เล็ก (๖-๗ ชิ้น/กก.)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐	๑๐๕.๐๐	๑๐๕,๐๐๐.๐๐
๗	น่องไก่ใหญ่ (๓-๔ ชิ้น/กก.)	กิโลกรัม	๑๕๐	๙๘.๐๐	๑๔,๗๐๐.๐๐
๘	หมูสันใน (มีสีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๕๐๐	๑๘๐.๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๙	หมูสันใน หั่น (มีสีตามธรรมชาติ บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๓,๐๐๐	๑๘๐.๐๐	๕๔๐,๐๐๐.๐๐
๑๐	หมูสันใน บด (มีสีตามธรรมชาติ บด ๒ ครั้ง บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๓,๐๐๐	๑๘๐.๐๐	๕๔๐,๐๐๐.๐๐
	รวม				๑,๙๕๐,๐๐๐.๐๐
	ข. ประเภทปลา				
	ปลาทุกชนิดต้องสด เหงือกสีแดง ลำงอกไม่มีเมือก ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น				
๑๑	ปลาทอดมันอย่างดี (เหนียว/ไม่เละ/ไม่มีกลิ่น/ไม่ผสมแป้ง)	กิโลกรัม	๒๐	๑๕๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๒	ปลาทุ่นึ่ง (แช่เกลือ ๓ ตัว ตัวละไม่ต่ำกว่า ๗๐ กรัม)	แช่	๕๐๐	๔๔.๐๐	๒๒,๐๐๐.๐๐
๑๓	ปลาซุ๊ด	กิโลกรัม	๘๐	๑๓๐.๐๐	๑๐,๔๐๐.๐๐
๑๔	เนื้อปลานิลแล่สด	กิโลกรัม	๒๐๐	๘๘.๐๐	๑๗,๖๐๐.๐๐
	รวม				๕๓,๐๐๐.๐๐
	ค. ประเภทอาหารทะเล (กุ้ง)				
๑๕	กุ้งสดไม่แกะเปลือก	กิโลกรัม	๓๐๐	๒๖๕.๐๐	๗๙,๕๐๐.๐๐
	รวม				๗๙,๕๐๐.๐๐

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	จ. อาหารแปรรูป				
	ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่เละ สภาพต้องคงรูป ไม่มีเมือก อยู่ ในรูปทรงที่สมบูรณ์ บรรจุภัณฑ์/ถัง ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่แตก ไม่มีวัตถุติดหลุดออกมาจากบรรจุภัณฑ์				
๑๖	กุนเชียง	กิโลกรัม	๘๐	๑๖๕.๐๐	๑๓,๒๐๐.๐๐
๑๗	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง (ไม่เหม็นเปรี้ยว ขนาด ๓.๕๐ นิ้ว x ๓.๕๐ นิ้ว)	ชิ้น	๑,๒๐๐	๑๔.๐๐	๑๖,๘๐๐.๐๐
๑๘	เต้าหู้ไข่ (หลอดสี่เหลี่ยม ตรากษेत्र น้ำหนัก ๑๐๕ กรัม)	หลอด	๓,๐๐๐	๑๒.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๑๙	เต้าหู้ปลา (๕๐๐ กรัม/ถุง) (ตราพีเอฟพี)	ถุง	๕๐๐	๘๘.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐
๒๐	เต้าหู้พวง (๔๕ ชิ้น/พวง)	พวง	๑๒๐	๓๕.๐๐	๔,๒๐๐.๐๐
๒๑	ลูกชิ้นปลา/รักบี้/บัวลอย	กิโลกรัม	๕๐	๑๒๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๒๒	ลูกชิ้นหมู เกรดเอ (ฮ้างเพ้ง/นายชนะ/ส.ขอนแก่น/ตราหมูแฮมป์/ตราหมูดี)	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔,๕๐๐.๐๐
๒๓	ไส้กรอกหมู ชนิดสั้น (ยี่ห้อซีพี/บางกอกแฮม/ตราหมูตัวเดียว)	กิโลกรัม	๒๐	๑๕๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๔	ไส้กรอกไก่ ชนิดสั้น (ยี่ห้อซีพี/บางกอกแฮม/ตราหมูตัวเดียว)	กิโลกรัม	๒๐	๑๕๕.๐๐	๓,๑๐๐.๐๐
	รวม				๑๔๐,๘๐๐.๐๐
	รวมราคาหมวดที่ ๑				๒,๒๒๓,๓๐๐.๐๐
หมวดที่ ๒ ประเภทผักและผลไม้					
	ก. ประเภทผักสด				
	สด ไม่เหี่ยว สีเขียวสด ไม่เน่า คัดส่วนที่เน่าเสียออกแล้ว ไม่มี รอยแมลงชอนไช ไม่สุกงอมจนจะเสีย หรือรับประทานไม่ได้				
๒๕	กระชายซอย	กิโลกรัม	๑๕	๑๔๐.๐๐	๒,๑๐๐.๐๐
๒๖	กวาดั่ง	กิโลกรัม	๙๐	๔๒.๐๐	๓,๗๘๐.๐๐
๒๗	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๙๐๐	๔๔.๐๐	๓๙,๖๐๐.๐๐
๒๘	ข้าวโพดต้มแกะแล้ว (ข้าวโพดพันธุ์หวาน)	กิโลกรัม	๑๕	๖๐.๐๐	๙๐๐.๐๐
๒๙	ข้าวโพดอ่อน (ปอกเปลือกแล้ว น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๕๐๐	๖๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๓๐	ข้าวอ่อนสด	กิโลกรัม	๓๐	๘๘.๐๐	๒,๖๔๐.๐๐
๓๑	ซิงแก่สด	กิโลกรัม	๒๐	๘๐.๐๐	๑,๖๐๐.๐๐
๓๒	ซิงอ่อนซอย	กิโลกรัม	๔๐	๘๐.๐๐	๓,๒๐๐.๐๐
๓๓	แครอท	กิโลกรัม	๙๐๐	๓๘.๐๐	๓๔,๒๐๐.๐๐
๓๔	ดอกกะหล่ำ (เฉพาะดอก ไม่มีก้าน ใบติดมา)	กิโลกรัม	๑๐๐	๘๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๓๕	ต้นหอม	กิโลกรัม	๑๒๐	๑๔๐.๐๐	๑๖,๘๐๐.๐๐
๓๖	ตะไคร้ (ไม่ติดราก ต้นโต)	กิโลกรัม	๑๐	๔๐.๐๐	๔๐๐.๐๐

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

แสงระวี คำใจเดียว

.....ประธานกรรมการ

๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ

มณีนรัตน์ ดีใจ

.....กรรมการ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

ธมลวรรณ พิมพ์ทอง

.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๓๗	แตงกวา	กิโลกรัม	๑,๒๐๐	๔๔.๐๐	๕๒,๘๐๐.๐๐
๓๘	ถั่วงอก (สด อวบ ไม่แช่น้ำ)	กิโลกรัม	๓๕๐	๒๕.๐๐	๘,๗๕๐.๐๐
๓๙	ถั่วงอกยาว	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๔๐	น้ำเต้า	กิโลกรัม	๖๐๐	๔๔.๐๐	๒๖,๔๐๐.๐๐
๔๑	บล็อกโคลี่ (ตัดแต่งแล้ว เฉพาะดอก)	กิโลกรัม	๕๐	๘๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๔๒	บวบเหลี่ยมอ่อนผลใหญ่	กิโลกรัม	๑,๒๐๐	๔๔.๐๐	๕๒,๘๐๐.๐๐
๔๓	ใบกระเพรา	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๕.๐๐	๑๓,๐๐๐.๐๐
๔๔	ใบกุยช่าย	กิโลกรัม	๓๐	๑๐๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๔๕	ใบขึ้นฉ่าย	กิโลกรัม	๖๐	๑๕๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๔๖	ใบมะกรูด (สด ก้านเล็ก น้ำหนัก ๑๕๐ กรัม/กำ)	กำ	๑๐๐	๒๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๔๗	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๑๐	๗๐.๐๐	๗๐๐.๐๐
๔๘	ใบสาระแหน่ (สด ไม่ซ้ำ)	กิโลกรัม	๒๐	๒๐๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๔๙	ใบโหระพา	กิโลกรัม	๕๐	๗๐.๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๕๐	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	๑,๑๐๐	๖๐.๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐
๕๑	ผักบุ้งไทย ชนิดยอดขาว (๑ มัด/๖ กก. ความยาวจากยอดถึงปลาย ๑๕ นิ้ว)	มัด	๒๐๐	๑๕๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๕๒	ผักชี	กิโลกรัม	๖๐	๑๘๕.๐๐	๑๑,๑๐๐.๐๐
๕๓	รากผักชี	กิโลกรัม	๓๐	๒๐๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๕๔	พริกขี้หนู	กิโลกรัม	๒๐	๒๕๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๕๕	พริกขี้หนู ปั่น	กิโลกรัม	๒๐	๑๘๐.๐๐	๓,๖๐๐.๐๐
๕๖	พริกขี้พริกเขียว	กิโลกรัม	๓๐	๑๐๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๕๗	พริกขี้พริกแดง	กิโลกรัม	๖๐	๑๐๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๕๘	พริกหยวก	กิโลกรัม	๑๕๐	๘๘.๐๐	๑๓,๒๐๐.๐๐
๕๙	พริกเขียว	กิโลกรัม	๒,๐๐๐	๓๕.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๖๐	พริกทอง	กิโลกรัม	๗,๕๐๐	๔๐.๐๐	๓๐๐,๐๐๐.๐๐
๖๑	มะเขือเทศ สีดำ ผลใหญ่	กิโลกรัม	๒๕๐	๕๕.๐๐	๑๓,๗๕๐.๐๐
๖๒	มะเขือเทศ ผลเล็ก	กิโลกรัม	๑๒๐	๕๕.๐๐	๖,๖๐๐.๐๐
๖๓	มะเขือเปราะ (มะเขือเจ้าพระยา)	กิโลกรัม	๕๐๐	๕๐.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๖๔	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	กิโลกรัม	๖๐	๒๐๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๖๕	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาดยาวและผลใหญ่)	กิโลกรัม	๖๐๐	๕๕.๐๐	๓๓,๐๐๐.๐๐
๖๖	มะนาว (ผลละไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม)	ผล	๔๕๐	๔.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๖๗	มะกรูด (ผลละไม่ต่ำกว่า ๖๕ กรัม)	ผล	๑๐๐	๕.๐๐	๕๐๐.๐๐

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

๒. นางมนิรัตน์ ดีใจ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

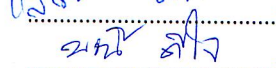
.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๖๘	มะระจีนผลใหญ่	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๔.๐๐	๘,๘๐๐.๐๐
๖๙	มันเทศ หัวโต	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๕.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๗๐	มันฝรั่ง หัวโต	กิโลกรัม	๑๕๐	๔๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๗๑	มันไข่	กิโลกรัม	๑๕๐	๔๕.๐๐	๖,๗๕๐.๐๐
๗๒	ยอดคะน้า	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๗๓	สายบัว (ปลอกเปลือกแล้ว)	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๕.๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๗๔	หอมแดง	กิโลกรัม	๔๕๐	๙๐.๐๐	๔๐,๕๐๐.๐๐
๗๕	หอมใหญ่	กิโลกรัม	๖๐๐	๔๔.๐๐	๒๖,๔๐๐.๐๐
๗๖	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	๖๐๐	๔๔.๐๐	๒๖,๔๐๐.๐๐
๗๗	เห็ดฟางดอกตูมโต	กิโลกรัม	๑๕๐	๑๗๐.๐๐	๒๕,๕๐๐.๐๐
๗๘	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	๑๐๐	๘๕.๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๗๙	เห็ดหูหนูดำสด (ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา)	กิโลกรัม	๑๕๐	๘๕.๐๐	๑๒,๗๕๐.๐๐
	รวม				๑,๑๒๗,๘๒๐.๐๐
	ข. ประเภทผลไม้				
	ผิวสดตึง ไม่นิ่ม ไม่มีรอยหนอน หรือแมลงเจาะ ไม่ผิดปกติทรง ไม่เน่า ไม่ช้ำ มีลักษณะตามที่ต้องการ				
๘๐	กล้วยน้ำว้า (ลูกใหญ่ ไม่ห่าม ไม่อม น้ำหนักต่อผลไม่น้อยกว่า ๗๐ กรัม)	หวี	๑,๖๐๐	๔๕.๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๘๑	แก้วมังกร	กิโลกรัม	๖๐	๕๕.๐๐	๓,๓๐๐.๐๐
๘๒	แคนตาลูป (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๓ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๕.๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๘๓	แตงไทย (ทำขนมสุกไม่ช้ำ เนื้อสีขาวไม่ต่ำกว่า ๑ กก./ลูก)	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๕.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๘๔	แตงโมแดง (น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๓ กก.)	ลูก	๓๐๐	๘๘.๐๐	๒๖,๔๐๐.๐๐
๘๕	ฝรั่ง	กิโลกรัม	๙๐	๕๕.๐๐	๔,๙๕๐.๐๐
๘๖	มะม่วงดิบ (น้ำดอกไม้)	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๘๗	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	๔๐๐	๔๕.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๘๘	มะละกอสุก	กิโลกรัม	๘๐๐	๖๐.๐๐	๔๘,๐๐๐.๐๐
๘๙	ลองกอง (ผลใหญ่ เป็นข้อ ไม่ร่วง)	กิโลกรัม	๒๐	๗๐.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
๙๐	ส้มสายน้ำผึ้ง (ขนาด ๗ ผล/๑ กก.)	กิโลกรัม	๘๐๐	๙๐.๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๙๑	สับปะรด (ขนาดไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก/หัว)	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๔.๐๐	๘,๘๐๐.๐๐
๙๒	แอปเปิ้ล	ลูก	๒๐๐	๑๕.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
	รวม				๒๗๕,๘๕๐.๐๐
	รวมราคามวตที่ ๒				๑,๔๐๓,๖๗๐.๐๐

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

หมวดที่ ๓ ประเภทไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลหรือขนติด ไข่แดงกลมมนอยู่ตรงกลาง ไม่มีจุดเลือดแดง ไข่ไม่แตกร้าว ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ฝาไม่ถูกเปิด หรือหลุดออก ไม่ใกล้วันหมดอายุ					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๙๓	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒ (น้ำหนัก ๖๐-๖๔ กรัม/ฟอง/๑ แผง = ๓๐ ฟอง)	แผง	๒,๐๐๐	๑๕๘.๐๐	๓๑๖,๐๐๐.๐๐
๙๔	ไข่รวมเหลวพาสเจอร์ไรซ์ (ขนาด ๒ ลิตร)	แกลลอน	๒๐๐	๒๖๕.๐๐	๕๓,๐๐๐.๐๐
๙๕	ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ (ขนาด ๒ ลิตร)	แกลลอน	๒๐๐	๒๕๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
	รวม				๔๑๙,๐๐๐.๐๐
	รวมราคาหมวดที่ ๓				๔๑๙,๐๐๐.๐๐
หมวดที่ ๔ ประเภทอาหารแห้ง และเครื่องดื่ม ไม่ใกล้วันหมดอายุ อย่างน้อย ๖ เดือน บรรจุภัณฑ์ไม่ขาด ไม่มีรอยร้าว ไม่แตก ฝาไม่ถูกเปิด หรือหลุดออก รูปทรงคงสภาพ ล้างที่บรรจุอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่เปียก ไม่ขึ้น					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๙๖	กระเทียมกลีบใหญ่	กิโลกรัม	๒๐	๑๐๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๙๗	กระเทียมบด	กิโลกรัม	๑๕๐	๑๕๐.๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๙๘	กะทิกล่อง ขนาด ๑,๐๐๐ มล./กล่อง (ตราขาวเกาะ)	กล่อง	๘๐๐	๑๑๐.๐๐	๘๘,๐๐๐.๐๐
๙๙	กะปิ (ไม่เจือปนอย่างอื่น ** ตราเรือใบ ขนาด ๕๐๐ กรัม)	กระปุก	๓๐	๑๓๐.๐๐	๓,๙๐๐.๐๐
๑๐๐	กุ้งแห้ง (เกรดเอ/ใหม่/ไม่ผสมสี/ตัวไม่หัก)	กิโลกรัม	๑๐	๘๐๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๑๐๑	เกลือป่นผสมไอโอดีน ประสิทธิภาพ (ขนาด ถุงละ ๕๐๐ กรัม)	กิโลกรัม	๙๐	๒๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๑๐๒	เครื่องตุ๋นยาจีน (ชุดละ ๒๐ กรัม)	ชุด	๒๐๐	๒๒.๐๐	๔,๔๐๐.๐๐
๑๐๓	เครื่องพะโล้ กึ่งสำเร็จรูป ชนิดผง (รสดีขนาด ๖๐ กรัม)	ซอง	๔๐	๒๒.๐๐	๘๘๐.๐๐
๑๐๔	ซอสปรุงรส (ยี่ห้อภูเขาทอง ขนาด ๑ ลิตร) (**๙๘๐ มล.)	ขวด	๕๐๐	๖๘.๐๐	๓๔,๐๐๐.๐๐
๑๐๕	ซอสพริก (ยี่ห้อภูเขาทอง ขนาด ๖๘๐ กรัม)	ขวด	๒๔	๔๕.๐๐	๑,๐๘๐.๐๐
๑๐๖	ซอสมะเขือเทศ (ยี่ห้อโรซ่า น้ำหนักสุทธิ ๖๐๐ กรัม)	ขวด	๔๘	๕๕.๐๐	๒,๖๔๐.๐๐
๑๐๗	ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (ขนาด ๑ กก/ แพ็ค) (ตราคนอร์) (๘๕๐ กรัม)	กิโลกรัม	๒๐	๑๓๐.๐๐	๒,๖๐๐.๐๐
๑๐๘	ซอสหอยนางรม (ตราแม่ครัว ๖๐๐ ลบ.ซม.)	ขวด	๕๐๐	๖๕.๐๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๑๐๙	ซีอิ๊วดำ ฉลากส้ม (ตราเด็กสมบูรณ์ นน.สุทธิ ๙๔๐ กรัม)	ขวด	๑๐	๔๒.๐๐	๔๒๐.๐๐
๑๑๐	เต้าเจี้ยวสูตร ๑ (ตราเด็กสมบูรณ์/นน.สุทธิ ๘๐๐ ซีซี)	ขวด	๒๔	๔๕.๐๐	๑,๐๘๐.๐๐
๑๑๑	ดอกไม้จีน (แห้ง ถุงละ ๑ ซีด)	ถุง	๔๐	๕๕.๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๑๑๒	งาขาว (ตราไร่ทิพย์/ข้าวทอง ขนาดถุงละ ๑๐๐ กรัม)	ถุง	๖๐	๓๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๑๑๓	ถั่วเขียว (ตราไร่ทิพย์/ข้าวทอง น้ำหนัก ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๑๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๑๔	ถั่วลันเตา (แบบเม็ด แช่แข็ง) (ตรา GARDEN PEAS) **ตราธีรภัทรฟู้ดส์	กิโลกรัม	๑๕	๑๐๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

๒. นางมนิรัตน์ ดีใจ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

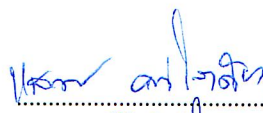
.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑๑๕	ถั่วลิสงคิบคัต (เมล็ดโต) (ตราไร้ทิพย์)	กิโลกรัม	๕	๘๘.๐๐	๔๔๐.๐๐
๑๑๖	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	๕๐๐	๓๐.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๑๑๗	น้ำตาลปี๊ป (ชนิดพิเศษอย่างดีไม่ปนน้ำตาลทราย) **ตรามิตรผล	กิโลกรัม	๒๐๐	๖๒.๐๐	๑๒,๔๐๐.๐๐
๑๑๘	น้ำปลาแท้ ๑๐๐% (ตราทิพรส ๗๐๐ มล.)	ขวด	๔๘๐	๓๐.๐๐	๑๔,๔๐๐.๐๐
๑๑๙	น้ำมันปาล์ม (ตรามรกต/ตราโอสินี ขนาด ๑ ลิตร)	ขวด	๓๖๐	๖๐.๐๐	๒๑,๖๐๐.๐๐
๑๒๐	น้ำมันรำข้าว ๑๐๐% คิง (ขนาด ๑ ลิตร มี Oryzanol ๒๕๐๐ ppm.) **Oryzanol ๘๐๐๐ ppm.	ขวด	๓๖๐	๘๕.๐๐	๓๐,๖๐๐.๐๐
๑๒๑	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% (ตราภูเขาทอง/ตราอสร. ๓ ลิตร)	แกลลอน	๑๐	๗๕.๐๐	๗๕๐.๐๐
๑๒๒	น้ำพริกเผา (ตราแม่ประนอม) **ขนาด ๙๐๐ กรัม	กระป๋อง	๑๐	๑๓๕.๐๐	๑,๓๕๐.๐๐
๑๒๓	น้ำผลไม้ ของ ทิปโก้ (ขนาด ๒๐๐ มล. ๓ กล่อง/แพ็ค)	แพ็ค	๖๐๐	๗๐.๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๑๒๔	น้ำหวานสีแดง/มะลิ เฮลซ์บูลบอย	ขวด	๑๕๐	๗๒.๐๐	๑๐,๘๐๐.๐๐
๑๒๕	นมรสจืด (๑๘๐ มิลลิลิตร พร้อมมันเนย) (โฟมอส) (๔๘ กล่อง/ลัง) **๓๖ กล่อง/ลัง	ลัง	๑๐๐	๓๘๕.๐๐	๓๘,๕๐๐.๐๐
๑๒๖	วีซอ นมถั่วเหลือง รสจืด (๒๓๐ มล. แพ็ค ๓ กล่อง)	แพ็ค	๒๐๐	๔๘.๐๐	๙,๖๐๐.๐๐
๑๒๗	แป้งทอดกรอบ (ตราโกกิ/ฉลากทอง นน.สุทธิ ๑๕๐ กรัม)	ถุง	๑๐	๕๐.๐๐	๕๐๐.๐๐
๑๒๘	แป้งท้าวยายม่อม (ขนาด ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๑๐	๔๕.๐๐	๔๕๐.๐๐
๑๒๙	แป้งมันสำปะหลัง (ตราปลามังกร/ตราปลาไทย ๕ ดาว ขนาด ๕๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐	๔๕.๐๐	๔๕๐.๐๐
๑๓๐	โป๊ยกั๊ก (ตราไร้ทิพย์/ตราข้าวทอง ขนาด ๑๐๐ กรัม)	ขีด	๖๐	๕๕.๐๐	๓,๓๐๐.๐๐
๑๓๑	ผงปรุงรสโซเดียมต่ำ (ยี่ห้อ REAL ขนาด ถุงละ ๑ กก.)	ถุง	๑๐	๙๐๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๓๒	ผงโลโบหมูแดง (๑๐๐ กรัม/ซอง)	ซอง	๓๐	๔๐.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๑๓๓	พริกแกงเขียวหวาน (อย่างดี ใหม่ สด เนื้อละเอียด)	กิโลกรัม	๕๐	๘๘.๐๐	๔,๔๐๐.๐๐
๑๓๔	พริกแกงเผ็ด (ใหม่ สด เนื้อละเอียด)	กิโลกรัม	๑๕๐	๘๘.๐๐	๑๓,๒๐๐.๐๐
๑๓๕	พริกแกงพะแนง	กิโลกรัม	๕๐	๑๓๕.๐๐	๖,๗๕๐.๐๐
๑๓๖	พริกชี้ฟ้าแห้ง (สีแดงเด็ดขั้วแล้ว)	กิโลกรัม	๒๐	๒๐๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๓๗	พริกไทย เม็ด (ตรามือ ขนาด ๑๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๓๐	๑๐๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๓๘	พริกป่น (ใหม่ ไม่มีเชื้อรา ตราไร้ทิพย์ ๕๐๐ กรัม/ถุง)	ถุง	๑๐	๑๐๐.๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๑๓๙	พริกป่น+น้ำตาล ของ (ตราไร้ทิพย์ ใหม่ ไม่มีรา ๑ ถุง/๑๐๐ ซอง)	ถุง	๒๐	๔๐.๐๐	๘๐๐.๐๐
๑๔๐	ฟองเต้าหู้ (ถุงละ ๑ ขีด)	ถุง	๔๐	๔๐.๐๐	๑,๖๐๐.๐๐
๑๔๑	เม็ดเก่ากั๊	กิโลกรัม	๑	๕๐๐.๐๐	๕๐๐.๐๐
๑๔๒	แผ่นแป้งเกี๊ยว (ห่อละ ๕๐๐ กรัม ขนาด ๓x๓ นิ้ว)	ห่อ	๓๐	๔๐.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๑๔๓	วุ้นเส้นแห้ง (ตราต้นสน บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๒๓๐	๘๘.๐๐	๒๐,๒๔๐.๐๐
๑๔๔	เส้นหมี่แห้ง (ตราไวไว ๒,๗๐๐ กรัมต่อ ๑ ห่อ)	ห่อ	๘๐	๑๖๐.๐๐	๑๒,๘๐๐.๐๐

๑. นางสาวแสงระวี คำใจเดียว

 ประธานกรรมการ

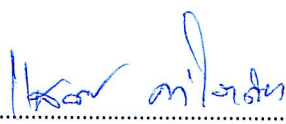
๒. นางมณีนรัตน์ ดีใจ

 กรรมการ

๓. นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง

 กรรมการ

หมวดที่ ๖ ประเภทอาหารแช่แข็ง					
ผลิตภัณฑ์จะต้องมีรูปร่างที่ดี ไม่บูบ สะอาด ไม่มีรอยแตก รอย crush หรือรอยที่ถูกทำลาย					
ต้องปราศจากกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นที่เกิดจากไฮโดรเจนซัลไฟด์ (hydrogen sulfide)					
กลิ่นไตรเมธิลลามีน (trimethylamine) แอมโมเนีย กลิ่นหืนของไขมัน					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑๖๕	หมึกบั้ง แช่แข็ง	กิโลกรัม	๕๐	๑๓๐.๐๐	๖,๕๐๐.๐๐
๑๖๖	หมึกวง แช่แข็ง	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๔๕.๐๐	๑๔,๕๐๐.๐๐
๑๖๗	นักเก็ตไก่ แช่แข็ง	กิโลกรัม	๕๐	๑๘๕.๐๐	๙,๒๕๐.๐๐
๑๖๘	ปลาตอลลี ไม่ติดท้อง แช่แข็ง	กิโลกรัม	๙๐๐	๙๒.๐๐	๘๒,๘๐๐.๐๐
	รวม				๑๑๓,๐๕๐.๐๐
	รวมราคาหมวดที่ ๖				๑๑๓,๐๕๐.๐๐
	รวมราคาทั้ง ๖ หมวด เป็นเงิน				๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวแสงระวี คำใจเดียว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางมณีนรัตน์ ดีใจ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวธมลวรรณ พิมพ์ทอง)
นักโภชนาการปฏิบัติการ