

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ 13/2560

ประกวดราคาซื้ออาหารและวัตถุดิบ จำนวน 9 หมวด

สำหรับโครงการอาหารกลางวัน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

ตามประกาศสถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ลงวันที่ 11 พฤษภาคม 2560

สถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “มหาวิทยาลัย” มีความประสงค์
จะประกวดราคาซื้ออาหารและวัตถุดิบ จำนวน 9 หมวด สำหรับโครงการอาหารกลางวัน ภาคเรียนที่ 1
ปีการศึกษา 2560 ด้วยการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยมีข้อแนะนำ และข้อกำหนดดังต่อไปนี้

1. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- 1.1 รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- 1.2 แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- 1.3 แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาที่ไม่จำกัดปริมาณ
- 1.4 แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (1) หลักประกันการเสนอราคา
 - (2) หลักประกันสัญญา
- 1.5 บทนิยาม
 - (1) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (2) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- 1.6 แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (1) บัญชีเอกสารส่วนที่ 1
 - (2) บัญชีเอกสารส่วนที่ 2

2. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- 2.1 ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- 2.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุงชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียน
ชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- 2.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวด
ราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ 1.5
- 2.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้น
แต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- 2.5 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคา และห้าม
ทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

2.6 บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

2.7 บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e – Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของ กรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

2.8 คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกิน สามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

2.9 ผู้เสนอราคาต้องเป็นตัวแทนจำหน่ายพัสดุที่ประกวดราคาในครั้งนี้

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัย จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติ และข้อเสนอทางด้านเทคนิค ของผู้เสนอราคาทุกรายว่าเป็นไปตามเงื่อนไข และข้อกำหนดในการประกวดราคาหรือไม่ หากผู้เสนอราคาย ใดมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วน มหาวิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้เสนอราคา ในการเสนอ ราคาด้วยการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e – bidding) ในครั้งนี้

3. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐาน ยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้าง ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ แยกเป็น 2 ส่วน คือ

3.1 ส่วนที่ 1 อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญ หรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง การจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัด หรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน นิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(2) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนา บัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(3) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอการร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา สัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใด เป็นบุคคลธรรมดาที่มีใช้สัญชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (1)

(4) สำเนาใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท สำเนาใบทะเบียน ภาษีมูลค่าเพิ่ม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(5) บัญชีเอกสารส่วนที่ 1 ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับใบเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้าง ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ 1.6 (1)

3.2 ส่วนที่ 2 อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(1) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่น ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคาในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ แทน

(2) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ 5

(3) ตารางรายการอาหารและวัตถุดิบที่จะซื้อ

(4) หนังสือรับรองผ่านมาตรฐานการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ไช้ ฯลฯ พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(5) บัญชีเอกสารส่วนที่ 2 ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ 1.6 (2)

4. การเสนอราคา

4.1 ผู้เสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคา โดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

4.2 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวมหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวง จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ สถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก

ราคาที่เสนอ จะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า 60 วัน นับแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

4.3 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน 120 วัน ตั้งแต่วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2560 ถึงวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2560 และจะต้องมอบพัสดุดูตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

4.4 หากมีเหตุขัดข้องไม่สามารถจัดซื้อได้ตามระยะเวลาที่กำหนด มหาวิทยาลัยจะลดระยะเวลาตามจำนวนระยะเวลาที่สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณได้

4.5 ก่อนเสนอราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

4.6 ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ระหว่างเวลา 08.00 น. ถึง 16.00 น.

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้เสนอราคาแต่ละรายว่า เป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ตามข้อ 1.5 (1) ณ วันประกาศประกวดราคาหรือไม่

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอมว่า มีผู้เสนอราคารายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมตามข้อ 1.5 (2) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคารายนั้นออกจากการเป็นผู้เสนอราคา และมหาวิทยาลัยจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคาดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะวินิจฉัยได้ว่าผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของทางราชการและมีได้เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าว

4.7 ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (1) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (2) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (3) ผู้เสนอราคาจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (4) ห้ามผู้เสนอราคาถอนการเสนอราคา
- (5) ผู้เสนอราคาสามารถศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

5. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน 218,335.00 บาท (สองแสนหนึ่งหมื่นแปดพันสามร้อยสามสิบบาทถ้วน)

5.1 หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ 1.4 (1)

5.2 เช็ทที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ยื่นการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน 3 วันทำการของทางราชการ

5.3 พันธบัตรรัฐบาลไทย

กรณีที่ผู้เสนอราคานำเช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทย มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคา จะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ส่วนราชการตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ระหว่างเวลา 8.30 น. ถึง 16.30 น.

ตามแบบตัวอย่างหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศ (หลักประกันการเสนอราคา) กำหนดให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา เป็นผู้วางหลักประกันการเสนอราคา ดังนั้น กรณีที่ผู้เสนอราคาเสนอราคาในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ดำเนินการดังนี้

(1) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา ซึ่งต้องวางหลักประกันการเสนอราคาในนามกิจการร่วมค้าเท่านั้น

(2) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา ซึ่งต้องวางหลักประกันการเสนอราคา ในนามนิติบุคคลรายใดรายหนึ่งตามที่สัญญาาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้าเสนอราคากับทางราชการ

ทั้งนี้ “กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่” หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อหน่วยงานของรัฐซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบ (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์)

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ มหาวิทยาลัยจะคืนให้ผู้เสนอราคาหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้พิจารณาในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้เสนอการารายที่คัดเลือกไว้ จะคืนให้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือเมื่อผู้เสนอราคาได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใดๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

6. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

6.1 ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะพิจารณาตัดสินจากราคารวมโดยใช้หลักเกณฑ์ราคาต่ำสุด และพิจารณาจากราคารวม

6.2 หากผู้เสนอการารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ 2 หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ 3 หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ 4 แล้ว คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอการารายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือผิดแผกไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัยเท่านั้น

6.3 มหาวิทยาลัยสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้เสนอราคาโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(1) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอการารายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของมหาวิทยาลัย

(2) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล หรือลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ อย่างหนึ่งอย่างใด หรือทั้งหมดในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(3) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น

6.4 ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือมหาวิทยาลัย มีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้ มหาวิทยาลัยมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

6.5 มหาวิทยาลัยทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้เสนอราคาเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้เสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคาก่อทำ การโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

6.6 ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังจากการพิจารณาข้อเสนอว่า ผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้เสนอราคาที่ทำกรทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ 1.5 มหาวิทยาลัยมีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกรายดังกล่าวออก และมหาวิทยาลัยจะพิจารณา ลงโทษผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ทำงาน

ในกรณีนี้หากปลัดกระทรวงพิจารณาเห็นว่าการยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคา ที่ได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่ง ปลัดกระทรวงมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคาดังกล่าวได้

7. การทำสัญญาจะซื้อขายแบบราคาที่ไม่จำกัดปริมาณ

7.1 ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน 5 วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ มหาวิทยาลัยจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็น หนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ 1.3 ก็ได้

7.2 ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน 5 วันทำการของทางราชการ หรือมหาวิทยาลัยเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ 7.1 ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจะซื้อขายแบบราคาที่ไม่จำกัดปริมาณตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ 1.3 กับมหาวิทยาลัยภายใน 7 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญา

เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ 5 ของราคาส่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้มหาวิทยาลัยยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(1) เงินสด

(2) เช็ควoucherการสั่งจ่ายให้แก่มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน 3 วันทำการของทางราชการ

(3) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ 1.4 (2)

(4) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย บริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ซึ่งได้แจ้งชื่อเวียนให้ส่วนราชการต่างๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ 1.4(2)

(5) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน 15 วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแบบราคาที่ไม่จำกัดปริมาณแล้ว

8. การจ่ายเงิน

มหาวิทยาลัยจะจ่ายเงินค่าอาหารและวัตถุดิบ จำนวน 9 หมวด โดยแบ่งออกเป็น 17 งวด โดยเบิกจ่ายเมื่อคณะกรรมการตรวจรับไว้ครบถ้วนถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

9. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแบบราคาที่ไม่จำกัดปริมาณข้อ 10 จะกำหนดในอัตราร้อยละ 0.2 (.2%) ของอาหารและวัตถุดิบ จำนวน 9 หมวด ตามสัญญาต่อวัน

10. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจะซื้อขายแบบราคาที่ไม่จำกัดปริมาณตามแบบดังระบุในข้อ 1.3 แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 5 วันนับถัดจากวันที่ผู้ซื้อรับมอบ โดยผู้ขายต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้ได้ดังเดิมภายใน 7 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

11. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่น ๆ

11.1 เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณรายจ่ายจากเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อมหาวิทยาลัยได้รับอนุมัติเงินงบประมาณรายจ่ายจากเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 แล้วเท่านั้น

11.2 เมื่อมหาวิทยาลัยได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการ

กระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้ขาย จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(1) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน 7 วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นกรณีที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นใด

(2) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นกรณีที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(3) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (1) หรือ (2) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี

11.3 ผู้เสนอราคาซึ่งมหาวิทยาลัยได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนด ดังระบุไว้ในข้อ 7 มหาวิทยาลัยจะรีบหลักประกันการยื่นข้อเสนอหรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือคำประกันการยื่นข้อเสนอทันทีและอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

11.4 มหาวิทยาลัยสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญา ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

สถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

11 พฤษภาคม 2560



เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา
ประกวดราคาซื้ออาหารและวัตถุดิบ จำนวน ๑ หมวด
สำหรับโครงการอาหารกลางวัน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

ลงวันที่ 11 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2560

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
หมวด 1 วัตถุดิบเนื้อสัตว์							
การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ 1 กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมาย GMP หรือ เครื่องหมาย ISO 9001 : 2000และเครื่องหมายฮาลาล							
ก. ประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจำเขี้ยว ลักษณะเนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่น							
1	ซี่โครงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	300			
2	ซี่โครงหมู หั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	490			
3	ตับหมู(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	15			
4	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	300			
5	เนื้ออกสับขาด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	550			
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	120			
7	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	40			
8	เลือดไก่	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำแบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน	130			
9	หมูต้นนอกกบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	1,000			
10	หมูต้นนอกหั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	420			
11	หมูต้นในอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	380			
12	หมูสามชั้นติดเส้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	380			
13	หมูหันเต้า อนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	80			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
14	อกไก่(เนื้อล้วน) ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	1,800			
15	คอหมูอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	250			
16	ขาหมูอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	230			
17	ไก่สดอนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 กิโลกรัม/ตัว	กก	160			
18	เครื่องในไก่ อนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	10			
19	ไก่บ้านสดอนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ตัว	ตัว	40			
20	มันไก่	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	10			
21	เป็ดพะโล้	สะอาด ต้มด้วยเครื่องเทศสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2-3 กิโลกรัม / ตัว	ตัว	320			
22	หมูกรอบอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	190			
23	เนื้อวัวอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก..	25			
ข. ประเภทปลา เนื้อสัตว์จะทอด ไม่มีรอยไข่ขาว ลักษณะเนื้อไม่และ สะอาด ไม่มีกลิ่น							
24	ปลาทอดมัน (เนื้อผสม)	ชุบเฉพาะเนื้อล้วนผสมแป้งทอด สะอาด ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	35			
25	ปลาทูทอด(ชุบเนื้อล้วน)	ชุบเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	50			
26	ปลาทูกระพง (เนื้อล้วน)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150			
27	ปลาช่อนนา(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีไข่ แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	35			
28	ปลาช่อน	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	เซ่ง	140			
29	ปลาทู (แกะเนื้อ)	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีก้างปลา เนื้อล้วน	เซ่ง	120			
		น้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/เซ่ง					
30	ปลานิล(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไข่ เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	360			
		น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม					

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
----------	----------------	----------------	----------	----------	--------------	--------------------------------	-----------------------------------

ค. ประเภท กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

31	กุ้งขาวแกละ (แช่แข็ง)	ปอกเปลือก 1 ห้าง ผ่านล้าง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	350			
32	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก นำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	280			
33	เนื้อปู (แกละ)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อสีขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30			
34	ปลาหมึกกรอบ	สด ลอกเปลือก สะอาด นำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	20			
35	แมงกะพรุน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อขาว ไม่มีสิ่งปลอมปน	กก.	10			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง					

หมวด 2 ประเภทผักและผลไม้

ก. ประเภทผัก

1	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีส่อนเหลือง	กก.	15			
2	กระถิน	ใบเขียวสด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	1			
3	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.	220			
4	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	15			
5	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่แข็ง หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	530			
6	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 1 ม้วน	กก.	20			
7	ข้าวโพดฝักดิบ	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดดี	กก.	10			
8	ข้าวโพดอ่อน (ถุงใหญ่)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	ถุง	80			
9	ข่า	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย ผิวต้องขาวไม่เขียวมาก	กก.	15			
10	ขิงหัว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	12			
11	ขมิ้นขาว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก..	2			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
12	ขมิ้นหัว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	1			
13	ตะไคร้ต้นกลาง	ต้นกลาง ลำต้นอ่อน ไม่มีใบเสี้ยน	กก.	280			
14	ตะไคร้ต้นเล็ก	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่มีใบเสี้ยน	กก.	280			
15	แคระอท	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	150			
16	ชะอม	สด ตะเเขวเข้ม ใบสมบูรณ์ ใบอ่อน	กิโล	100			
17	เห็ดหูหนูขาว	สด สะอาด สีขาว ไม่มีน้ำปน	กก.	10			
18	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	80			
19	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	20			
20	ตั้งโอ้	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	80			
21	แดงกวา	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลกลาง ไม่เหี่ยว	กก.	70			
22	แดง โมอ่อน	สีเขียวอ่อน ไม่มีเหลือง ผลใหญ่	กก.	40			
23	แดงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	300			
24	ถั่วอก	สะอาด ไม่เข้ น้ำไม่มีสารฟอกขาว	กก.	350			
25	ถั่วฝักยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	140			
26	ถั่วพู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	60			
27	ใบทองหลาง	สด สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ใบอ่อน	กก.	1			
28	ใบแว้งบก	สด สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ใบอ่อน	กก.	0.5			
29	บดลัดโลลิ	ใบน้อย คัดใบยาวสมบูรณ์ คอกไม่เหลือง	กก.	90			
30	บวบเหลี่ยม	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมสมบูรณ์ เนื้อนุ่ม	กก.	300			
31	ใบแคย	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กิโล	10			
32	ผักกะเจต	อ่อน กรอบ อัด ไม่มีน้ำเกลือปน	กิโล	10			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
33	ใบกล้วย	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	30			
34	ใบมะกรูด	สะอาด ใบชี้ ไม่มีรอยแมลงกัดเจาะ	กก.	5			
35	ผักกาดขาว	สีขาว แน่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	400			
36	ผักกาดหางหงส์	สีขาว แน่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	20			
37	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว ไม่มีน้ำเจอปน	กก.	30			
38	ผักชี	งาม สีงสะอาด ไม่ดัดราก	กก.	50			
39	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.	20			
40	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	350			
41	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ดัดราก	กก.	190			
42	ผักสลัด	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน สีแดงอ่อน อวบ สะอาด ไม่มีศัตรู	กก.	10			
43	ผักชีหนู(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจอปน สีแดง ไม่เหี่ยว เน่า	กก.	45			
44	ผักชีหนูสวน(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจอปน สีแดง,เขียว	กก.	5			
45	ผักชีฝรั่งแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเจอปน ขาวสด	กก.	10			
46	เมล็ดพริกไทยสด	เขียวเข้ม สะอาด ไม่มีเน่าเจอปน	กก.	2			
47	พริกชี้ฟ้าเขียว	เมล็ดสีเขียว สีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่า	กก.	20			
		เจอปน ขาวสด					
48	พริกชี้ฟ้าเขียวแดงส้ม	เมล็ดสีแดง เขียว ส้ม เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่า	กก.	10			
		เจอปน ขาวสด					
49	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน อมขาว ผงขนาดกลาง หนัก ไม่ฟ้าม	กก.	400			
50	ผักทอง	สีเหลืองออกเหลือง มีจิบเล็ก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	400			
51	มะเขือเทศเนื้อ	ประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	45			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
52	มะเขือเทศเนื้อ(ผลเล็ก)	สด ผลขนาดกลางสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่ เป็นจิบ ینگอมประมาณ 15ลูก/กก.	กก.	15			
53	มะเขือเทศราชินี	สด ینگอมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นจิบ	กก.	25			
54	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวคง ขาวสด เมล็ดขาว	กก.	25			
55	มะเขือพวง	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวคง ขาวสด	กก.	20			
56	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลยาวยาว ขาวสด ไม่มีจุดดำ	กก.	20			
57	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวคง ขาวสด	กก.	10			
58	มะกูด	ถูกกลาง ผิวเขียว สะอาด ینگมน้ำจืดปน	กก.	0.5			
59	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิววงน้มน้ำดี เบอร์ 1 -2	ลูก	3500			
60	มะระจีน	สด ताहां ینگเหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	100			
61	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25- 30 ซม.	กก.	150			
62	ยอดมะพร้าวอ่อน	สด สีขาว ینگมน้ำจืดปน ینگแก่ ینگหมื่นเปรี้ยว	กก.	120			
63	รากผักชี	สะอาด ینگคั้นสด สด	กก.	20			
64	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ینگรอยชำ	กก.	10			
65	หอมใหญ่	ใหม่ ینگนรา ینگอกต้น	กก.	80			
66	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ینگหมื่นอนไซ ینگรอก้าน หัวยาว	กก.	430			
		ینگน้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว					
67	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ینگผิวและสีคล้ำ	กก.	80			
68	เห็ดฟาง	ดอกโตตูม ینگเหี่ยว ینگชำ	กก.	450			
69	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ینگรอยชำ	กก.	20			
70	หน่อไม้จีน	คั้นสุก สะอาด ینگสีปนเป็นสีงา ینگกลั่นหมื่น	กก.	50			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
71	หน่อไม้สด	สด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีเก้	กก.	15			
72	ดอกแค	ดอกขาวดูม สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีน้ำเจอปน	กก.	20			

ข.หมวดผลไม้ สด สะอาด ปรุงนึ่งไม่แช่ หรือแช่แข็ง ไม่มีหนอนหรือแมลงไข่

73	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ปรุงนึ่งไม่แช่ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล/หวี	หวี	190			
74	กล้วยน้ำหว่า	ผลปานกลาง ปรุงนึ่งไม่แช่ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล/หวี	หวี	90			
75	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ปรุงนึ่งไม่แช่ บรรจุห่อพลาสติกปิดสนิท 1 ผล/ถุง	ถุง	1050			
76	กีวี	ผลปานกลาง ปรุงนึ่งไม่แช่ ขนาดไม่น้อยกว่า 5 - 6 ผล/กิโลกรัม	กก.	110			
77	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	120			
78	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	370			
79	ละมุด	ผลกลาง ผิวเรียบ สด สะอาด ไม่มีน้ำเจอปน	กก.	100			
80	ชมพู่มะเขือ	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ฉ่ำ ไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	340			
81	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม่แตก ใสไม่ส้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 4 กก./ผล	กก.	50			
82	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก ใสไม่ส้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/ผล	กก.	30			
83	ฝรั่ง	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 3 – 4 ผล/กิโลกรัม	กก.	230			
84	มะม่วงมันเขียวเสวย	ผลปานกลาง ไม่ฉ่ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	350			
85	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	240			
86	มะละกอ(สุก)	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม่ฉ่ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	120			
87	ตำปะขี้เหล็ก	ไม่มีจุด แก่จัด ไม่ฉ่ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	250			
88	มะม่วงเปรี้ยว	ผลปานกลาง ไม่ฉ่ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	35			
89	สาลี่	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	360			
90	แอปเปิ้ล	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	120			
91	ลิ้นจี่	ผลกลาง สะอาด ไม่มีน้ำเจอปน ไม่ฉ่ำ	กก.	100			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
92	ส้มเขียวหวาน	ผิวเรียบ ผลกลาง ไม้ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 8-9 ผล/กิโลกรัม	กก.	110			
93	องุ่นไร้เมล็ด	ผลกลาง สะอาด ไม้มีน้ำเจือปน ไม้ช้ำ	กก.	180			
94	ส้มจีน	สะอาด ไม้มีน้ำเจือปน ไม้ช้ำ	กก.	100			
95	ส้มเขียวหวาน (แกะ)	สะอาด ไม้มีน้ำเจือปน ไม้ช้ำ เนื้อนุ่ม ผิวเหลือง ไม้อม	กก.	5			

หมวด 3 ประเภท ไข่

1	ไข่ต้ม	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจาก ไข่เป็ด สด สะอาด ไม้พบรา	ฟอง	300			
		(30 ฟอง/ถาด)					
2	ไข่ไก่ เบอร์ 0	สด สะอาด ไม้พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 70 กรัม / ฟอง	ฟอง	25,000			
		(30 ฟอง/ถาด)					
3	ไข่ไก่กระเทียม (แกะเปลือกแล้ว)	สด สะอาด ไม้พบรา	กก.	3,000			
4	ไข่เป็ดต้มเปลือกเปลือก	สด สะอาด ผิวเรียบเนียน ไม้พบรา	ฟอง	4,500			
		น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 70 กรัม / ฟอง					

หมวด 4 ประเภท ของแห้ง

1	กระเทียมกลีบเล็ก	แกะกลีบแห้ง ไม้พบรา	กก.	80			
2	กระเทียมกลีบใหญ่	แกะกลีบแห้ง ไม้พบรา	กก.	10			
3	กุ้งแห้ง	ตัวโต เป็นของใหม่ มีกลิ่นหอม ไม้มีสี ไม้มีสิ่งเจือปน ไม้ขึ้น	กก.	15			
4	ข้าวเหนียวขาว	ใหม่ เมล็ดใหม่ หัก ไม้มีมอด เมล็ด ขนาดบรรจุ ไม้มีน้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	50			
5	งาขาว	สีขาวล้วน แห้ง ไม้มีรา ไม้มีหินสาม ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	6			
6	ดอกไม้งาแห้ง	ไม้พบรา ไม้มีสีปนเปื้อน ขนาดบรรจุ ไม้มีน้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	5			
7	ถั่วเขียว	ใหม่ ไม้มีมอด เมล็ด ขนาดบรรจุ ไม้มีน้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	30			
8	ถั่วเขียวแกะเปลือก	ใหม่ ไม้มีมอด เมล็ด ขนาดบรรจุ ไม้มีน้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	30			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
9	ถั่วดำ	ใหม่ ไม่มีมอด แดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	40			
10	ถั่วลิสง	เมล็ด ส้มแสด เนื้อ ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	10			
11	ถั่วลิสง (บด)	บดละเอียด เนื้อ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน หั่น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	25			
12	ถั่วแดง	ใหม่ สด ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	50			
13	ถั่วเขียว	ใหม่ สด ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	5			
14	แป้งท้าวขาวขมอ่อน	ตามมาตรฐาน มอก. กำหนด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	10			
15	แป้งมันฮ่องกง	ตามมาตรฐาน มอก. กำหนด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	10			
16	แป้งทอดกรอบ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กก.	80			
17	แป้งมันสำปะหลัง	ตามมาตรฐาน มอก. กำหนด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	10			
18	กุ้งแห้งทำขนม	บรรจุซองขนาด 50 กรัม	ซอง	30			
19	มะกะโรนีขดจืด	ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	20			
20	เส้นสปาเก็ตตี้	ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ห่อ	25			
21	กุ้งเส้นแห้ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ห่อ	ห่อ	30			
22	พริกแห้งเม็ดใหญ่	แห้ง ไม่มีรา	กก.	2			
23	เต้าหู้แข็ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ห่อ	ห่อ	30			
24	พริกขี้หนูแห้งคัดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	10			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
25	พริกไทยป่น	ขนาดบรรจุขวดเปิดสนิท ไม่พบรา	ขวด	24			
26	พริกไทยขาว (เม็ด)	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	100			
27	พริกไทยดำ	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	1			
28	เส้นไข่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ห่อ	ห่อ	230			
29	น้ำตาลปีบ	สะอาด บรรจุมิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ห่อ	กก	150			
30	หอมแขก	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา	กก.	10			
31	หอมแดง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา ไม่มีจุลินทรีย์ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	35			
32	สาหร่ายแห้ง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ห่อละ 50 กรัม	ห่อ	230			

หมวด 5 ผลิตภัณฑ์แปรรูป

ก.ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป(1)

1	กะปิ	ผลิตจากกุ้ง บรรจุกล่องพลาสติก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม / กระปุก	กระปุก	20			
2	กะทิ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / กล่อง (12กล่อง/ลัง)	กล่อง	850			
3	เกล็ดขนมปังขาว	ตามมาตรฐานมอก. กำหนดขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (1 ลิ้ง/6 ถุง) เป็นของใหม่ ระบุวันหมดอายุ	ห่อ	70			
4	เห็ดหอมสด	เกรดเอ แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน คอกตุ่ม	กก.	25			
5	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มอดกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 920 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	70			
6	ขมิ้น	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	50			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
7	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	5			
8	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้อรา น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	200			
9	เต้าหู้พวง	แข็ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	พวง	50			
10	เต้าหู้หลอดแช่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	740			
11	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฝ่ำ สีไม่ดำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก..	160			
12	แผ่นเกี้ยว	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ห่อ	80			
13	ไข่ปลา	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	3			
14	มะนาวคอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ขวด	กระป๋ก	2			
15	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	70			
16	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันบุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	120			
17	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	240			
18	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	730			
19	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	50			
20	เส้นก๋วยเตี๋ยว (แผ่น)	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	กก.	180			
21	เส้นโชนะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	90			
22	เส้นมะหมี่เหลือง	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ห่อ	750			
23	เส้นมะหมี่สด (โกลีชีหมี)	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	กก.	80			
24	หัวไชโป๊ ชนิดหวาน	ไม่มีฝ่ำ สีไม่ดำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก..	30			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
----------	----------------	----------------	----------	----------	--------------	--------------------------------	-----------------------------------

ข.ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป (2)

25	กุ้งแช่แข็ง กุ้ง	เป็นของใหม่ ไม่ปนมันมาก ไม่ใส่สี มีเครื่องหมาย	กก.	100			
		บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง					
26	ไก่ทอด	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แช่แข็ง 450 กรัม / แพ่ง	กก.	150			
27	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ห่อ	20			
28	ปลาแผ่น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 500 กรัม/กล่อง	กก.	140			
29	ลูกรอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 1,000 กรัม/ถุง	กก.	100			
30	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	150			
31	ลูกชิ้นปลาแท่ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	150			
32	ไข่ไก่กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	180			
33	ปลาเส้น	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	30			
34	ปูอัด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	ห่อ	20			
35	ลูกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	50			
36	ลูกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	20			
37	แฮมไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	50			
38	เตาหมู	กรอบ สะอาด ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นหืน ขนาดบรรจุ	กก.	10			
		ถุงละ 5 กิโลกรัม/ถุง					

หมวด 6 เครื่องปรุง

1	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	12			
2	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30			
3	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	20			
4	พริกเผา	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ได้รับการรับรองจาก สำนักงาน	กระป๋อง	4			
		คณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ 900 กรัม/กระป๋อง					

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
5	เกลือป่นเสริมไอโอดีน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 70 กรัม / มัด/ 12ถุง	มัด	200			
6	เครื่องพะโล้	ใหม่ ไม่ปน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม / ก่อดอง	ก่อดอง	6			
7	อบซุย	ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเน่าปน บรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	ห่อ	2			
8	เก๋ากี้	ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเน่าปน บรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	ห่อ	2			
9	โป๊ยกั๊ก	ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเน่าปน บรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	ห่อ	2			
10	ซอสพริก สูตรเผ็ดน้อย	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5,000 กรัม / แกลลอน	แกลลอน	6			
11	ซอสตะขังเห็ดเทศ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5,500 มิลลิลิตร / แกลลอน	แกลลอน	14			
12	ซอสหอยนางรม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4.5 ลิตร/ แกลลอน	แกลลอน	20			
13	ซอสข้าว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	38			
14	ซีอิ๊วดำ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 940 มล. (12 ขวด/ลัง)	ลัง	1			
15	ซูปงรตไข่ไก่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ซอง	ซอง	140			
16	เต้าเจี้ยว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 800 กรัม / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	1			
17	น้ำปลาแท้	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4,500 มิลลิลิตร /แกลลอน	แกลลอน	12			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
18	น้ำตาลเตยตัวสำเร็จรูป (น้ำตาล)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถุง	320			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350ก กรัม/ ถุง					
19	น้ำตาลกรวด	บรรจุถุง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม สะอาด ไม่มีปน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก..	30			
20	น้ำตาลทรายขาวเกรดเล็ก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กระสอบ	13			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ ถุง (25ถุง/กระสอบ)					
21	น้ำตาลสลายซู	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	14			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร/ แกลลอน					
22	น้ำจิ้มไก่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	25			
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร/ แกลลอน					
23	น้ำจิ้มสุกี้	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	30			
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 750 กรัม/ ขวด					
24	น้ำมันปาล์ม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถัง	100			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 13.75 ลิตร / ถัง					
25	กุ้งแห้ง (ใส่ถ้วยเตยขาวทอด)	สะอาด เป็นตัว ไม่มีเน่าเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ตากแห้งสนิท	กก.	20			
26	ผงหมูแดง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ซอง	36			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง					
27	น้ำตาลลึศ สูตรไม่มีไขมัน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถุง	25			
	คอเลสเตอรอล	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง					
28	ขิงคอง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กก.	3			
		สะอาด					

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
29	เกลือเม็ด	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถุง	35			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง					
30	ซอสปรุงรส	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	17			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4.300 มิลลิลิตร / แกลลอน					
31	มะขามสีน้ำตาลสุก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ห่อ	70			
		ไม่หนึบยว ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 945 กรัม / ห่อ					
32	น้ำมันพริกเผา	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	4			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 720 ซีซี / ขวด					
33	น้ำมันงา	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	2			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 กรัม / ขวด					
34	ซอสเปรี้ยว (ฉีกโซว)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	4			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 กรัม / ขวด					
35	ซอสยาคิโซเบะ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	4			
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 กรัม / ขวด					
36	น้ำพริกปลา	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	3			
		บรรจุขวดแก้ว สะอาด					
37	คอกหมูแห้ง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กก.	5			
		ใหม่ ดีให้ต้องธรรมชาติ ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุน้ำหนัก					
		1 กิโลกรัม/ห่อ					

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
----------	----------------	----------------	----------	----------	--------------	--------------------------------	-----------------------------------

หมวด 7 เบ็ดเตล็ด

1	กล่องข้าว	ชนิด 1 หูม พร้อมฝาปิด พลาสติกแข็งแรง	ใบ	900			
2	ช้อนส้อมพลาสติก	บรรจุพบดละ 100 คู่ พร้อมกระดาษหิขู่ ห่อพลาสติก	ชุด	900			
3	นมสดรสจืดพลาสเจอไรซ์	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	72,000			
		บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/ขวด					
4	นมถั่วเหลือง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถึง	70			
		บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/ กล่อง 36					
		กล่อง/ลัง					
5	แก๊สหัวต้ม	ได้รับการรับรองมาตรฐาน มอก. ระบุความหนาแน่นชัดเจน	ถึง	40			
		สภาพดีถึงพร้อมใช้งานในสภาพดี มีขนาดบรรจุ 48					
		กิโลกรัม /ถึง					

หมวด 8 ข้าวสาร

1	ข้าวสารหอมมะลิ 100 %	ข้าวหอมมะลิ 100% ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม / กระสอบ	กระสอบ	112			
		เป็นข้าวไม่กลั่น 1 ปี ได้รับการมาตรฐาน GMP HACCP หุง					
		แต่นั้มี นียางเมือทำข้าวต้ม สะอาด ไม่มีมอด					

หมวด 9 ประเภทขนม

การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตรสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety)

จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ

เครื่องหมาย GMP หรือ เครื่องหมาย ISO 9001 : 2000 และเครื่องหมายฮาลาล

ก. เบเกอรี่

1	เค้กกล้วยหอม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	2,100			
2	เค้กเนยสด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,050			

ลำดับที่	รายการวัสดุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
3	ช็อคโกแลตแท่ง	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 10 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	2,100			
4	ซีฟฟ่อนเล็ก	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่พบรา ของสดใหม่	ชิ้น	2,100			
5	ชาดาบ่าได้ชิม	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่มีราเจอบน ของสดใหม่	ชิ้น	1,000			
6	โคนัท	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่เหม็นหืน ของสดใหม่	ชิ้น	1,050			
7	ทอฟฟี่เค็ก	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	2,100			
8	บราวนี่	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	2,100			
9	แพนเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	1,050			
10	แฮมโรล	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	2,100			
ข. ขนมหวาน							
11	เค้กช็อกโกแลต	ผิวเรียบ ไม่มีมีมอก สุตะอาด	ถึง	30			
12	ชาห์รัม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	80			
13	ทับทิมกรอบได้แก้ว	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	120			
14	ลอดช่องสิงคโปร์	แต่งสีจากธรรมชาติ สีแดง สีขาว สีเขียว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	100			
15	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	40			
16	ขนมกล้วย	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	600			
17	ขนมชั้น	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	2,100			
18	ขนมตาล	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	2,100			
19	ขนมบั้งสังขยา	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด ปิดสนิท มีวันหมดอายุ ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	1,050			
20	ขนมเปียกปูน	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	2,100			
21	ขนมมัน	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	600			
22	ขนมไส้ไก่	ภาชนะที่บรรจุสุตะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	1,100			

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
23	ข้าวต้มมัด	ลักษณะที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	มัด	650			
24	ข้าวเหนียวสังขยา	ลักษณะที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	ชิ้น	1,050			
25	ตะโก้เผือก	ลักษณะที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	ชิ้น	2,100			
26	ตัวครองแครง	แต่งสีจากธรรมชาติ สี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	60			
27	เผือกกวน	ลักษณะที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	ชิ้น	1,050			
28	ลอดช่องพาย	แต่งสีจากธรรมชาติ สี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	70			
29	ไอศกรีม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แท่ง	3,000			
		ระบุวันหมดอายุ สภาพบรรจุภัณฑ์สินค้า ไม่มีรอยฉีก					
		ขาด ขนาดบรรจุ 39 กรัม/แท่ง					
รวม							
รวมทั้งสิ้น(.....)							

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

(.....)

ตำแหน่ง.....

ตารางรายการอาหารและวัตถุดิบ
 ประมวลราคาซื้ออาหารและวัตถุดิบ จำนวน 9 หมวด
 สำหรับโครงการอาหารกลางวัน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
หมวด 1 ประเภทเนื้อสัตว์				
การรับรองคุณภาพ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ (Package) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ				
เครื่องหมาย GMP หรือ เครื่องหมาย ISO 9001 : 2000 และเครื่องหมายฮาลาล				
ก. ประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจำเขียว ลักษณะเนื้อไม่ละเอียด สีออก ไม่มีกลิ่น				
1	ซี่โครงไก่	ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	300
2	ซี่โครงหมู ชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	490
3	ตับหมู(สีสด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	15
4	เนื้อไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	300
5	เนื้ออกไก่ขนาด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	550
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	120
7	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	40
8	เลือดไก่	ไม่เหม็น ไม่ร่วนน้ำ แบบก้อนกลม ไม่แตก	ก้อน	130
9	หมูสันนอกบนอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	1,000
10	หมูสันนอกบนอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	420
11	หมูสันในอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	380
12	หมูสามชั้นสดเส้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	380
13	หมูหันเต้านม	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	80

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
14	อกไก่(เนื้อล้วน) ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	1,800
15	คอหมูอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	250
16	ขาหมูอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	230
17	ไก่สดอนามัย	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 กิโลกรัม/ตัว	กก	160
18	เครื่องในไก่ อนามัย	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	10
19	ไข่บ้านสดอนามัย	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/ตัว	ตัว	40
20	มันไก่	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	10
21	เป็ดพะโล้	สะอาด ต้มด้วยเครื่องเทศสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2-3 กิโลกรัม/ตัว	ตัว	320
22	หมูกรอบอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	190
23	เนื้อวัวอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก..	25
ข. ประเภทปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยง้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่และ สะอาด ไม่มีกลิ่น				
24	ปลาทอดมัน (เนื้อผสม)	จุดเฉพาะเนื้อล้วนผสมเครื่องแกง สะอาด ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	35
25	ปลากรายชุต(ชุตเนื้อล้วน)	จุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	50
26	ปลาทะพง (เนื้อล้วน)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150
27	ปลาค้อนน(เนื้อล้วน)	สด ขอบเกล็ด ไม่มีสี แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	35
28	ปลาช่อน	บรรจุแช่ละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	ฝั่ง	140
29	ปลาทู (กะแะ)	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีก้างปลา เนื้อล้วน	ฝั่ง	120
		น้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ฝั่ง		
30	ปลานิล(เนื้อล้วน)	ขอบเกล็ด ไม่มีสี เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	360
		น้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม		

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
ค. ประเภท กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย				
31	กุ้งขาวแฉะ (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกไว้หาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	350
32	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก นำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	280
33	เนื้อปู (แคะ)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อล้วน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30
34	ปลาหมึกกรอบ	สด ลอกเปลือก สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	20
35	แมงกะพรุน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อขาว มีสีปลอมปน	กก.	10
หมวด 2 ประเภทผักและผลไม้				
ก. ประเภทผัก				
1	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด ตีอ่อนเหลือ	กก.	15
2	กระถิน	ใบเขียวสด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	1
3	กวาดสูง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.	220
4	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กก.	15
5	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ว หัวแน่น ใบชี้ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	530
6	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื้อแน่น ใบชี้ น้ำหนัก 1 กก.	กก.	20
7	ข้าวโพดฝักดิบ	อ่อน สด ชนิดปอกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดดี	กก.	10
8	ข้าวโพดอ่อน (ถุงใหญ่)	อ่อน สด ชนิดปอกเปลือก ไม่ติดก้าน	ถุง	80
9	ข่า	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย ปล้องขาวไม่แข็งมาก	กก.	15
10	ขิงหัว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	12
11	ขมิ้นขาว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	2

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
12	ขมิ้นหัว	สด สะอาด ไม่มีดินติด	กก.	1
13	คะน้าต้นกลาง	ต้นกลาง ถ้าต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	280
14	คะน้าต้นเล็ก	ต้นเล็ก ถ้าต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	280
15	แคระอท	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	150
16	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ใบอ่อน	กิโล	100
17	เห็ดหูหนูขาว	สด สะอาด สีขาว ไม่มีเน่าปน	กก.	10
18	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	80
19	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	20
20	ขิงอ่อน	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ถ้าต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	80
21	แตงกวา	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลกลาง ไม่เหี่ยว	กก.	70
22	แตงโมอ่อน	สีเขียวอ่อน ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	40
23	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	300
24	ถั่วงอก	สะอาด ไม่แช่น้ำ ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	350
25	ถั่วงอกยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	140
26	ถั่วงู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก..	60
27	ใบทองหลาง	สด สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ใบอ่อน	กก.	1
28	ใบบัวบก	สด สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ใบอ่อน	กก.	0.5
29	บัตolata	ใบน้อย ฝักใบยาวตามดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	90
30	บวบเหลี่ยม	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลืองอมม่น เนื้อนุ่ม	กก.	300
31	ใบเตย	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยชำ	กิโล	10
32	ผักกะเฉด	อ่อน กรอบ อาด ไม่มีเน่าเจือปน	กิโล	10

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
33	ใบกุยช่าย	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงม อ่อนนุ่ม	กก.	30
34	ใบมะกรูด	สะอาด ใบชี้ ไม่มีรอยแมลงกัดเจาะ	กก.	5
35	ผักกาดขาว	สีขาว แน่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	400
36	ผักกาดหางหงส์	สีขาว แน่น หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	20
37	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว ไม่มีน้ำเจียน	กก.	30
38	ผักชี	งาม ถึงสะอาด ไม่คั่ว	กก.	50
39	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	20
40	ผักบุ้งไทย	ถึงสะอาด ปล้องยาว อ่อน กรอบ	กก.	350
41	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน กรอบ ไม่คั่ว	กก.	190
42	ผักสลัด	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน สีแดงอ่อน กรอบ สะอาด ไม่มีเศษดิน	กก.	10
43	พริกชี้ฟ้า(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดน้ำเจียน สีแดง ไม่เหี่ยว เน่า	กก.	45
44	พริกชี้ฟ้าสวน(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดน้ำเจียน สีแดง,เขียว	กก.	5
45	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดน้ำเจียน	กก.	10
46	เมล็ดพริกไทยสด	เขียวเข้ม สะอาด ไม่มีน้ำเจียน	กก.	2
47	พริกชี้ฟ้าเขียว	เมล็ดสีเขียว สีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดน้ำเจียน	กก.	20
48	พริกชี้ฟ้าเขียวแดงส้ม	เมล็ดสีแดง เขียว ส้ม เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดน้ำเจียน	กก.	10
49	ผักชีลาว	เจียน ขาวสด		
49	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน งาม ขนาดกลาง หนัก ไม่พุ่ม	กก.	400
50	ผักทอง	สีเหลืองเหลือง มีกลิ่น ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	400
51	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสไลต์ เรียบ ไม่เป็นจิบ น้ำอมประมาณ 10 ลูก/กก.	กก.	45

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
52	มะเขือเทศเนื้อ(ผลเล็ก)	สด ผลขนาดกลางสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่ เป็นจิบ ینگอมประมาณ 15ลูก/กก.	กก.	15
53	มะเขือเทศราชินี	สด ینگอมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบ ไม่เป็นจิบ	กก.	25
54	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตั้ง ขว้สด เมล็ดขาว	กก.	25
55	มะเขือพวง	เค็ดก้าน สีเขียว ผิวตั้ง ขว้สด	กก.	20
56	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลยาวยาว ขว้สด ไม้มีจุดดำ	กก.	20
57	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวตั้ง ขว้สด	กก.	10
58	มะลูลูด	ลูกกลาง ผิวเขียว สะอาด ไม้มีเน่าเจ็บปน	กก.	0.5
59	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางน้มน้ำดี เบอร์ 1 -2	ลูก	3500
60	มะระจีน	สด คาก้าง ไม้เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	100
61	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25- 30 ซม.	กก.	150
62	ยอดมะพร้าวอ่อน	สด สีขาว ไม้มีเน่าเจ็บปน ไม้แก่ ไม้เหม็นเปรี้ยว	กก.	120
63	รากผักชี	สะอาด ไม้มีกลิ่นคืด สด	กก.	20
64	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม้มีรอยช้ำ	กก.	10
65	หอมใหญ่	ใหม่ ไม้ขึ้นรา ینگอกต้น	กก.	80
66	หัวขี้เถ้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม้มีหนอนไซ ไม้รวมกัน หัวยาว น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก..	430
67	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม้เหี่ยวและสีคล้ำ	กก..	80
68	เห็ดฟาง	ดอกโตตูม ไม้เหี่ยว ไม้ช้ำ	กก.	450
69	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม้มีรอยช้ำ	กก.	20
70	หน่อ ไม้จีน	ต้มสุก สะอาด ไม้มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม้มีกลิ่นเหม็น	กก..	50

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
71	หน่อไม้สด	สด สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีเก้	กก.	15
72	ดอกแค	ดอกขาวดูม สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีน้ำเจือปน	กก.	20
ข.หมวดผลไม้ สด สะอาด ปรุงสุก หรือแช่เย็น ไม่มีหนอนหรือแมลงใดๆ				
73	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ปรุงสุก หน่อ หน่อเล็กกว่า 12-15 ผล / หวี	หวี	190
74	กล้วยน้ำหว้า	ผลปานกลาง ปรุงสุก หน่อ หน่อเล็กกว่า 10-12 ผล / หวี	หวี	90
75	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ปรุงสุก หน่อ บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท 1 ผล/ถุง	ถุง	1050
76	สัปปะรด	ผลปานกลาง ปรุงสุก หน่อ หน่อเล็กกว่า 5 - 6 ผล/กิโลกรัม	กก.	110
77	แก้วมังกร	ขนาด หน่อเล็กกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	120
78	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาด หน่อเล็กกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	370
79	ละมุด	ผลกลาง ผิวเรียบ สด สะอาด ไม่มีน้ำเจือปน	กก.	100
80	ชมพู	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิว หน่อ หน่อเล็กกว่า 4 กก. / ผล	กก.	340
81	แตงโม	เนื้อแน่น สดหวานเนื้อแน่น ไม่แตก หน่อ หน่อเล็กกว่า 4 กก. / ผล	กก.	50
82	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก หน่อ หน่อเล็กกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	30
83	ฝรั่ง	สด สีเขียวอ่อน ขนาด หน่อเล็กกว่า 3 - 4 ผล/กิโลกรัม	กก.	230
84	มะม่วงมันเขียวเสวย	ผลปานกลาง หน่อ หน่อเล็กกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	350
85	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ หน่อ หน่อเล็กกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	240
86	มะละกอ(สุก)	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน หน่อ หน่อเล็กกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	120
87	สับปะรดภูเก็ต	ไม่มีจุด แก่จัด หน่อ หน่อเล็กกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	250
88	มะม่วงเปรี้ยว	ผลปานกลาง หน่อ หน่อเล็กกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	35
89	สัปปะรด	ขนาด หน่อเล็กกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	360
90	แอปเปิ้ล	ขนาด หน่อเล็กกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	120
91	ลิ้นจี่	ผลกลาง สะอาด หน่อ หน่อเล็กกว่า 100 กรัม	กก.	100

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
92	ต้มขี้ยาวหวาน	ผิวเรียบ ผลกลาง ไข่ขาว ขนาดไม่น้อยกว่า 8-9 ผล/กิโลกรัม	กก.	110
93	อ่อนไข่เมล็ด	ผลกลาง สะอาด ไข่มีสีน้ำตาลปน ไข่ขาว	กก.	180
94	ต้มจิ้น	สะอาด ไข่มีสีน้ำตาลปน ไข่ขาว	กก.	100
95	เนื้อขนุน (แกะ)	สะอาด ไข่มีสีน้ำตาลปน ไข่ขาว เนื้อนุ่ม ผิวเหลือง ไข่แดง	กก.	5
หมวด 3 ประเภท ไข่				
1	ไข่ต้ม	ไข่ใหม่ ไข่แดงป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไข่ขาว	ฟอง	300
		(30 ฟอง/ถาด)		
2	ไข่ไก่ เบอร์ 0	สด สะอาด ไข่ขาว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 70 กรัม / ฟอง	ฟอง	25,000
		(30 ฟอง/ถาด)		
3	ไข่ชนกกระทา (แกะเปลือกแล้ว)	สด สะอาด ไข่ขาว	กก.	3,000
4	ไข่เป็ดต้มเปลือก	สด สะอาด ผิวเรียบเนียน ไข่ขาว	ฟอง	4,500
		น้ำหนักไม่น้อยกว่า 70 กรัม / ฟอง		
หมวด 4 ประเภท ของแห้ง				
1	กระเทียมกลีบเล็ก	แกะกลีบแห้ง ไข่ขาว	กก.	80
2	กระเทียมกลีบใหญ่	แกะกลีบแห้ง ไข่ขาว	กก.	10
3	กุ้งแห้ง	ตัวโต เป็นของใหม่ มีกลิ่นหอม ไข่ขาวสี ไข่แดงสีจางปน ไข่ขาว	กก.	15
4	ข้าวเหนียวขาว	ใหม่ เมล็ดใหม่ หัก ไข่ขาวเม็ด เมล็ด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	50
5	งาขาว	สีขาวล้วนแห้ง ไข่ขาว ไข่แดง ไข่ขาว 500 กรัม/ถุง	กก.	6
6	ดอกมะลิแห้ง	ใหม่ ไข่ขาว ไข่แดง ไข่ขาว 500 กรัม/ถุง	กก.	5
7	ถั่วเขียว	ใหม่ ไข่ขาว ไข่แดง ไข่ขาว 500 กรัม/ถุง	กก.	30
8	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	ใหม่ ไข่ขาว ไข่แดง ไข่ขาว 500 กรัม/ถุง	กก.	30

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
9	ถั่วดำ	ใหม่ ไม่มีมอด แมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	40
10	ถั่วลิสง	เมล็ด สม่.เสมอแห้ง ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	10
11	ถั่วลิสง (บด)	บดละเอียดแห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ขนาดบรรจุ	กก.	25
		ไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง		
12	ถั่วแดง	ใหม่ สด ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	50
13	ถั่วคั่ว	ใหม่ สด ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	5
14	แป้งท้าวขาวอ่อน	ตามมาตรฐาน มอก. กำหนด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	10
		ไม่เหม็นสาป ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง		
15	แป้งมันฮ่องกง	ตามมาตรฐาน มอก. กำหนด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน	ถุง	10
		ไม่เหม็นสาป ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง		
16	แป้งทอดกรอบ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กก.	80
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (10 ถุง / สัก)		
17	แป้งมันสำปะหลัง	ตามมาตรฐาน มอก. กำหนด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	10
		ไม่เหม็นสาป ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง		
18	ส่วนผสมขนม	บรรจุซองขนาด 50 กรัม	ซอง	30
19	มะกะโรนีขี้ด	ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	20
20	เส้นสปาเก็ตตี้	ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ห่อ	25
21	เส้นเส้นแห้ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ห่อ	ห่อ	30
22	พริกแห้งเม็ดใหญ่	แห้ง ไม่มีรา	กก.	2
23	เส้นหมี่แห้ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ห่อ	ห่อ	30
24	พริกขี้หนูแห้งคัดกัน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	10

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
25	พริกไทยป่น	ขนาดบรรจุขวดเปิดสนิท ไม่พบรา	ขวด	24
26	พริกไทยขาว (เม็ด)	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	100
27	พริกไทยดำ	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	1
28	เชื้อไข	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ห่อ	ห่อ	230
29	น้ำตาลปิ๊ป	สะอาด บรรจุมิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ห่อ	กก	150
30	หอมแขก	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา	กก.	10
31	หอมแดง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา ไม่มีลูก ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	35
32	ตำรายาแห้ง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ห่อละ 50 กรัม	ห่อ	230

หมวด 5 ผลิตภัณฑ์แปรรูป

ก.ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป(1)

1	กะปิ	ผลิตจากกุ้ง บรรจุกล่องพลาสติก น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 500 กรัม / กระปุก	กระปุก	20
2	กะทิ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / กล่อง (12กล่อง/ลัง)	กล่อง	850
3	เกล็ดขนมปังขาว	ตามมาตรฐานนอก. กำหนดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (1 ลัง/6 ถุง) เป็นของใหม่ ระบุวันหมดอายุ	ห่อ	70
4	เห็ดหอมสด	เกรดเอ แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน คอขวด	กก.	25
5	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 920 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	70
6	ขนมจีน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	50

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้
7	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เม็ดตัวเหลือง ไม่ละเอียดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	5
8	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้อก น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	200
9	เต้าหู้พวง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	พวง	50
10	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	740
11	ผักกาดคดองเปรี้ยว	ไม่มีฝ่า สีไม่ดำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก..	160
12	แผ่นเกี้ยว	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ห่อ	80
13	ใบปลี	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	3
14	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ขวด	กระป๋ก	2
15	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนวลอ่อนนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	70
16	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทบุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	120
17	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	240
18	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	730
19	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	50
20	เส้นก๋วยเตี๋ยว (แผ่น)	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	กก.	180
21	เส้นโซบะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	90
22	เส้นมะหมี่เหลือง	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ห่อ	750
23	เส้นมะหมี่สด (โกยซี่หมี)	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	กก.	80
24	หัวไช้ ชนิดหวาน	ไม่มีฝ่า สีไม่ดำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก..	30

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
ข.ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป (2)				
25	กุ้งแช่แข็ง กุ้ง	เป็นของใหม่ ไม่ปนมันมาก ไม่ได้สี มีเครื่องหมาย	กก.	100
26	กุ้งแช่แข็ง	บรรจุถุงพลาสติกหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	150
27	กุ้งแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุญญากาศ แช่แข็ง 450 กรัม / แช่แข็ง	กก.	20
28	ปลาแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุญญากาศ ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	140
29	กุ้งแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุญญากาศ ขนาดบรรจุ 500 กรัม/กล่อง	กก.	100
30	กุ้งแช่แข็งปลาเกล็ด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	150
31	กุ้งแช่แข็งปลาเกล็ด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	150
32	กุ้งแช่แข็ง (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	180
33	ปลาแช่แข็ง	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	30
34	ปูแช่แข็ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	กก.	20
35	กุ้งแช่แข็ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	50
36	กุ้งแช่แข็ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	20
37	แฮมแช่แข็ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	50
38	แครอทแช่แข็ง	กรอบ สะอาด ไม่เหม็นขี้ไม่มกกลิ่นหืน ขนาดบรรจุ	กก.	10
		ถุงละ 5 กิโลกรัม/ถุง		
หมวด 6 เครื่องปรุง				
1	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	12
2	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30
3	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	20
4	พริกเผา	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ได้รับการรับรองจากสำนักงาน	กก.	4
		คณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ 900 กรัม/กระป๋อง		

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
5	เกลือป่นเสริมไอโอดีน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	มัต	200
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 70 กรัม 1 มัต/ 12ถุง		
6	เครื่องพะโล้	ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม / กล่อง	กล่อง	6
7	อบเชย	ใหม่ ไม่มีรา ไม่เหม็นยว บรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	ห่อ	2
8	ตะไคร้	ใหม่ ไม่มีรา ไม่เหม็นปน บรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	ห่อ	2
9	ใบยี่ถึก	ใหม่ ไม่มีรา ไม่เหม็นปน บรรจุน้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	ห่อ	2
10	ซอสพริก สูตรเผ็ดน้อย	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	6
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5,000 กรัม / แกลลอน		
11	ซอสมะเขือเทศ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	14
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5,500 มิลลิลิตร / แกลลอน		
12	ซอสหอยนางรม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	20
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4.5 ลิตร / แกลลอน		
13	ซีอิ๊วขาว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ลิ้ง	38
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร / ขวด (12 ขวด/ลิ้ง)		
14	ซีอิ๊วดำ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ลิ้ง	1
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 940 มล. (12 ขวด/ลิ้ง)		
15	ซุสผงรสไก่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ซอง	140
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ซอง		
16	เตี๊ยะเขียว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ลิ้ง	1
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 800 กรัม / ขวด (12 ขวด/ลิ้ง)		
17	น้ำตาลแท้	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	12
		ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4,500 มิลลิลิตร / แกลลอน		

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
18	น้ำตาลยี่ห้อสำเร็จรูป (น้ำไอศ)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถุง	320
		ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 350ก กรัม / ถุง		
19	น้ำตาลกรวด	บรรจุถุง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม สะอาด ไม่มีปน ไม่มีสิ่งเจือปน	กก..	30
20	น้ำตาลทรายขาวเกรดเด็ก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กระสอบ	13
		ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง (25ถุง/กระสอบ)		
21	น้ำตาลสำชู	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	14
		ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 5 ลิตร / แกลลอน		
22	น้ำจืดแท้	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แกลลอน	25
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 5 ลิตร / แกลลอน		
23	น้ำจืดสุก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	30
		บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 750 กรัม / ขวด		
24	น้ำมันปาล์ม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ป๋ิป	100
		ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 13.75 ลิตร / ป๋ิป		
25	กุ้งแห้ง(ใส่ถ้วยเดียวหลอด)	สะอาด เป็นตัว ไม่มีน้ำเจือปน ไม่มีสิ่งเจือปน ตากแห้งสนิท	กก.	20
26	ผงหมูแดง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ซอง	36
		ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง		
27	น้ำตาลลึค สูตรไม่มีไขมัน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ถุง	25
		ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง		
28	ขิงคอง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	กก.	3
		สะอาด		

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
29	เกลือเม็ด	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	35
30	ซอสปรุงรส	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4,300 มิลลิลิตร / แกลลอน	แกลลอน	17
31	มะขามที่ล้างล้างสำเร็จรูป	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ไม่หนึ่ยว ไม่หนึ่ยห่น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 945 กรัม / ห่อ	ห่อ	70
32	น้ำมันพริกเผา	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 720 ซีซี/ขวด	ขวด	4
33	น้ำมันงา	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 กรัม/ขวด	ขวด	2
34	ซอสเผือกขาว (จิกโศว)	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 กรัม/ขวด	ขวด	4
35	ซอสผกั้ชะปะ	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 650 กรัม/ขวด	ขวด	4
36	น้ำพริกใ้ปลา	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดใ้แก้ว สะอาด	ขวด	3
37	ดอกใ้หม่เงินแ่้ง	๒ ได้รับความรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ใ้หม่ ดีเห่ต้องธรรมชาติ ไม่ม่รา ไม่ม่เก้บ บรรจุใ้หนัก 1 กิโลกรัม/ห่อ	กก.	5

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
----------	----------------	----------------	----------	----------

หมวด 7 เม็ดเตล็ด

1	เกลือขาว	ชนิด 1 หลุม พร้อมฝาปิด พลาสติกแข็งแรง	ใบ	900
2	ซอสถั่วเหลือง	บรรจุแพคเกจ 100 คู่ พร้อมกระดาษห่อพลาสติก	ชุด	900
3	นมสดรสจืดพาสเจอร์ไรซ์	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ขวด	72,000
4	นมถั่วเหลือง	บรรจุขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/ขวด		
5	นมถั่วเหลือง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ลิ้ง	70
		บรรจุขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/กล่อง 36		
		กล่อง/ลัง		
5	น้ำตาลซูโครส	ได้รับการรับรองมาตรฐาน มอก. ระบุความหนืดอยู่ชัดเจน	ถัง	40
		สภาพตัวถังพร้อมใช้งานในสภาพดี มีขนาดบรรจุ 48		
		กิโลกรัม/ถัง		

หมวด 8 ข้าวสาร

1	ข้าวสารหอมมะลิ 100 %	ข้าวหอมมะลิ 100% ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม / กระสอบ	กระสอบ	112
		เป็นข้าวไม่กลั่น 1 ปี ได้รับการมาตรฐาน GMP HACCP หุง		
		แล้วนั้น มีขางม่อทำข้าวต้ม สะอาด ไม่มีมอด		

หมวด 9 ประเภทนม

การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety)

จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ

เครื่องหมาย GMP หรือ เครื่องหมาย ISO 9001 : 2000 และเครื่องหมายฮาลาล

ก. เบเกอรี่

1	เค้กกล้วยหอม	ลักษณะทำบรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	2,100
2	เค้กเนยสด	ลักษณะทำบรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,050

ลำดับที่	รายการวัสดุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
3	ช็อกตัดแต่ง	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 10 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	2,100
4	ซีฟฟ่อนเล็ก	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ของสดใหม่	ชิ้น	2,100
5	ชาดเผาไส้ลิ้ม	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่มีราเจอปน ของสดใหม่	ชิ้น	1,000
6	โดนัท	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่เหม็นหืน ของสดใหม่	ชิ้น	1,050
7	ทอฟฟี่เค็ก	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	2,100
8	บราวนี่	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	2,100
9	แพนเค้ก	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	1,050
10	แฮมโรล	ภาษาที่บรรจุสะอาด ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	2,100
ข. ขนมหวาน				
11	เผือกขย่ม	ผิวเรียบ ไม่มีมีมออก สะอาด	ถึง	30
12	ชาหริ่ม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	80
13	ทับทิมกรอบไส้แก้ว	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	120
14	ลอดช่องสิงคโปร์	แต่งสีจากธรรมชาติ สีแดง สีขาว สีเขียว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	100
15	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	40
16	ขนมกล้วย	ภาษาที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	600
17	ขนมชั้น	ภาษาที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	2,100
18	ขนมตาล	ภาษาที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	2,100
19	ขนมบั้งสังเขย	ภาษาที่บรรจุสะอาด ปิดสนิท มีวันหมดอายุ ไม่เหม็นหืน	ชิ้น	1,050
20	ขนมเปียกปูน	ภาษาที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	2,100
21	ขนมมัน	ภาษาที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	600
22	ขนมไส้ไก่	ภาษาที่บรรจุสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นหืน/บูด ไม่มียางยึด	ชิ้น	1,100

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้
23	ข้าวต้มมัด	ภาษาชะที่บรรจुสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	มัด	650
24	ข้าวเหนียวสังขยา	ภาษาชะที่บรรจुสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	ชิ้น	1,050
25	ตะโก้เผือก	ภาษาชะที่บรรจुสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	ชิ้น	2,100
26	ตัวครองแครง	แต่งตั้งจากธรรมชาติ สี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	60
27	เผือกกวน	ภาษาชะที่บรรจुสะอาด สดใหม่ ไม่เหม็นบูด ไม่มียางยืด	ชิ้น	1,050
28	ลอดช่องไทย	แต่งตั้งจากธรรมชาติ สี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	70
29	ไอศกรีม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	แท่ง	3,000
		ระบุวันหมดอายุ สภาพบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีก		
		ขาด ขนาดบรรจุ 39 กรัม/แท่ง		