

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
การจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

1. ความเป็นมา

เนื่องจากหน่วยงานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มีหน้าที่ให้บริการอาหารที่มีคุณภาพ ถูกหลักโภชนาการ และบำบัดโรค ตามแผนการรักษาของแพทย์แก่ผู้ป่วย นอกจากนี้ยังให้บริการอาหาร ตามหลักโภชนาการ แก่บุคลากรทั้งภายในและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสิรินธร 7


ในการนี้ศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ 2565 หมวดค่าตอบแทน ใช้จ่ายและวัสดุ สำหรับซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด


2. วัตถุประสงค์

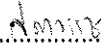
1. เพื่อให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยในของศูนย์การแพทย์ฯ
2. เพื่อให้บริการอาหารแก่บุคลากรองค์กรแพทย์และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสิรินธร 7

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

1. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
2. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
3. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
4. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
5. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด
6. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
7. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
8. คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคารเว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นายแพทย์ภาณุวัฒน์ วงษ์วัฒน์นะ)

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวชุตากรณ์ พุทธรักษา)

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์)

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัย จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติ และข้อเสนอทางด้านเทคนิคของผู้ประกวดราคาทุกรายว่าเป็นไปตามเงื่อนไข และข้อกำหนดในการประกวดราคาหรือไม่ หากผู้ประกวดราคายรายใดมีคุณสมบัติ ไม่ครบถ้วน มหาวิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ประกวดราคาในการเสนอราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ในครั้งนี

#### 4. คุณลักษณะเฉพาะ

เป็นไปตามรายการหมวดวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 9 หมวด (ตามรายละเอียดแนบท้าย)

#### 5. ระยะเวลาการดำเนินการ

ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2564 ถึงเดือนกันยายน 2565 ให้แก่หน่วยงานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ฯ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

#### 6. ระยะเวลาการส่งมอบ

1. การส่งของสด จะต้องส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน กำหนดเวลาส่ง 09.00-10.00 น. ของวันที่กำหนดในใบสั่งซื้อ


2. จำนวนของที่นำมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนาการจะบอกให้นำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริง จะแจ้งให้ผู้ขายสินค้าทราบล่วงหน้า)


3. ถ้าผู้ขายสินค้ามีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริง ๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนาการ เพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการ ห้ามซื้อเปลี่ยนเองเพราะงานโภชนาการ จะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนาการจะให้เปลี่ยนรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาท้องตลาดสูงกว่าราคาประมูล


#### 4. วัสดุและภาชนะบรรจุอาหาร

4.1 การบรรจุในหีบห่อหรือภาชนะต่าง ๆ จะต้องใส่บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรอง มอก.ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตพร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันหมดอายุ มีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิตหรือที่อยู่ของผู้ผลิตรายนั้น ๆ และมีกระบวนการขั้นตอนที่สะอาด ปลอดภัย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการขนส่งและรักษาความสะอาดได้จนถึงมือผู้บริโภค และเนื้อสัตว์แต่ละประเภทจะต้องแยกภาชนะที่ใส่

4.2 สินค้าอาหารสดประเภทเนื้อหมู เนื้อไก่ และอาหารประเภทไข่ จะต้องผ่านการรับรองคุณภาพมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001 , GMP , HACCP และ HALAL (ฮาลาล) พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มมายื่นและสามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นายแพทย์ภาณุวัฒน์ วงษ์วัฒน์นะ)

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวชุตากรณ์ พุทธิรักษา)

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์)

4.3 สินค้าประเภทผักสดและผลไม้ ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลงหรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ใน ปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5. การขนส่งสินค้าพนักงานขนส่งสินค้าต้องสุภาพเรียบร้อยมีความรับผิดชอบและสามารถ เป็นสื่อกลางของบริษัทได้ ภาชนะขนส่งสะอาด ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่ง จนถึงลูกค้า

## 7. วงเงินในการจัดหา

เป็นไปตามรายการหมวดวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวดดังนี้ประกอบด้วย

1. ประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	41	รายการ
2. ประเภทผักและผลไม้	จำนวน	110	รายการ
3. ประเภทไข่	จำนวน	6	รายการ
4. ประเภทของแห้ง	จำนวน	43	รายการ
5. ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน	69	รายการ
6. ประเภทเครื่องปรุง	จำนวน	43	รายการ
7. ประเภทเบ็ดเตล็ด	จำนวน	31	รายการ
8. ประเภทขนม	จำนวน	29	รายการ

รวมจำนวนเงินทั้งสิ้น 9,300,000.- บาท (เก้าล้านสามแสนบาทถ้วน) จากเงินรายได้ศูนย์การแพทย์ฯ ประจำปี 2565

## 8. ราคาากลาง

จำนวนเงิน 9,300,000.-บาท (เก้าล้านสามแสนบาทถ้วน)

## 9. หน่วยงานผู้รับผิดชอบดำเนินการ

หน่วยงานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ฯ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

62 หมู่ 7 ถ.รังสิต-นครนายก ต.องครักษ์ อ.องครักษ์ จ.นครนายก 26120

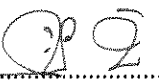
โทรศัพท์ 0-3739-5085-6 ต่อ 10612-5

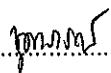
โทรสาร 0-3739-5265

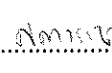
E-mail :passadu\_msmc@hotmail.com

ประชาชนผู้สนใจสามารถวิจารณ์ร่างเสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับขอบเขตของงาน (TOR)

นี้ได้โดยระบุชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกลับได้ภายใน 3 วัน นับตั้งแต่วันที่ประกาศ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นายแพทย์ภาณุวัฒน์ วงษ์วัฒน์นะ)

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวชัชดาภรณ์ พุทธรักษา)

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายศตวรรษ พูลสวัสดิ์)



เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
14	หมูสันนอกบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	3,200			
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หนักเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	500			
16	หมูเนื้อแดงหันชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	2,400			
17	หมูสามชั้นตัดเส้นอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	500			
<b>ประเภทปลา เนื้อสัตว์จะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่และ สะอาด ไม่มีกลิ่น</b>							
18	ปลาดาบ	สด ครัวไก่ ตัดหัว และหันก่อน	กก.	2			
19	ปลาแดง	ขอดเกล็ด ไม่มีใส่ เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150- 200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	2			
20	ปลาโอสถ	สด เนื้อไม่และ ครัวไก่ ตัดหัว	กก.	400			
21	ปลากะพง (เนื้อล้วน)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	800			
22	ปลาชุกตบฉุยพรรณ(ชุดเนื้อล้วน)	ขุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	600			
23	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีใส่ แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	400			
24	ปลาดุกตัว(หัน)	สด หั่นเสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมใส่(ขนาดเท่าก้าง)	กก.	600			
25	ปลาทาบซิม(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีใส่เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	800			
26	ปลาหูช้าง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	เซ่ง	600			
27	ปลาหูสด	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ครัวไก่ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	700			
28	ปลาชนิด(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีใส่ เฉพาะเนื้อ 350- 400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.	1,200			
29	ปลาสีกุน	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ครัวไก่ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	500			
30	ปลาน้ำดอกไม้	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ครัวไก่ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	10			

1. ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ.....กรรมการ

3. ลงชื่อ.....กรรมการ

*SP2*

*กนก*

*กนก*

*กนก*

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
31	ปลาตอกลี	แช่แข็ง แล่ไม่ติดหนัง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.	1,600			
32	ปลาตูดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	200			
33	ปลาโมลแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	200			
34	ปลาสต็อคแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ม ท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	100			
35	ปลาโอแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	5			
36	ปลากระชิวแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	20			
<b>ประเภท กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย</b>							
37	ปลาหมึกทหดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	25			
38	กุ้งขาวแสด(แห้งตัว)	สด ตาใส ตัวโต หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.	50			
39	กุ้งขาวแสด (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกไว้หาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	10			
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	50			
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	50			
<b>หมวด 2 ประเภทผักและผลไม้</b>							
<b>ก.ประเภทผัก</b>							
1	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีส้มเหลือง ไม่มีเน่าเจือปน	กก.	40			
2	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีส้มเหลือง	กก.	40			
3	กวาดั่ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เมื่อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.	1,800			
4	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	80			
5	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ว หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	1,800			

1. ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ.....กรรมการ

3. ลงชื่อ.....กรรมการ

*PRC*


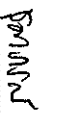

*กมลพันธ์*

*Nanyay*

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
6	กะหล่ำปลี	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	5			
7	ข้าวโพดคั่วป่นเปอร์เซ็นต์	อ่อน สด ชนิดปกอกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดดี	กก.	150			
8	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดปกอกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	80			
9	ข้าวอ่อน	สีข้าวอมชมพูเล็กน้อย ปล้องยาวไม่แข็งมาก	กก.	40			
10	ซิงเก้	สีข้าวอมชมพู ปล้องยาว	กก.	150			
11	ซิงซอย	สด ไม่มีเมือก	กก.	250			
12	ซิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2			
13	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2			
14	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	400			
15	คึ้นปลี	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	750			
16	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/ กิโลกรัม	กก.	1,000			
17	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว	กก.	20			
18	ดอกกะหล่ำ	สด ไม่รวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ว วัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.	600			
19	ดอกกวยช่าย	สด ดอกโต ตุ่ม อ่อน	กก.	250			
20	ดอกหอม	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.	250			
21	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	500			
22	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	180			
23	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	1,600			

1. ลงชื่อ.....  ..... ประธานกรรมการ  
 2. ลงชื่อ.....  ..... กรรมการ  
 3. ลงชื่อ.....  ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
24	ถั่วงอก	สะอาด ไม่แช่น้ำ ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	700			
25	ถั่วงอกเขียว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	800			
26	ถั่วงอกเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เป่า เมล็ดตึง	กก.	300			
27	ถั่วงอก	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	40			
28	ถั่วงอกเมล็ด	ใหม่ ไม่มียอด เมล็ดงอกและไม่มีรา	กก.	5			
29	น้ำตาล	สีเขียวอ่อน ชั่วสด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	700			
30	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอตัดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	500			
31	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมนูน เนื้อนิ่ม	กก.	1,000			
32	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100			
33	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	30			
34	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	6			
35	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	70			
36	เผือก	ผิวคล้ำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เขียว	กก.	400			
37	ผักแขยงกะหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	200			
38	ผักโขมฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.	10			
39	ผักกาดแก้ว	สีขาวย เขมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	10			
40	ผักกาดขาว	สีขาวย เขมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	700			
41	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เขียว	กก.	400			
42	ผักชี	งาม สีแดงสะอาด ไม่ตัดราก	กก.	200			

1. ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ


2. ลงชื่อ.....กรรมการ


3. ลงชื่อ.....กรรมการ



ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
43	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	150			
44	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาวอ่อน อวบ กรอบ	กก.	800			
45	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ กรอบ ไม่ตัดราก	กก.	800			
46	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	100			
47	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าเหลืองปน	กก.	50			
48	พริกชี้ฟ้า(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเหลืองปน สีแดง,เขียว	กก.	400			
49	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเหลืองปน ชั่วสด	กก.	160			
50	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าเหลืองปน ชั่วสด	กก.	150			
51	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าเหลืองปน ชั่วสด	กก.	5			
52	พริกหวานแดง	สีแดงสด เมล็ดโต ไม่มีเน่าเหลืองปน ชั่วสด	กก.	5			
53	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน อมเขียว ผลขนาดกลาง หนัก ไม่ฟาง	กก.	1,500			
54	ผักทอง	สีผิวออกเหลือง มีจิบลิค ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	1,000			
55	ผักแว่น	สด เนื้อแน่น นน.ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	80			
56	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสกลใส เรียบไม่เป็นจิบ ใม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	800			
57	มะเขือเทศราชินี	สด ใม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสกลใส เรียบไม่เป็นจิบ	กก.	135			
58	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวตั้ง ชั่วสด เมล็ดขาว	กก.	300			
59	มะเขือทอง	เตี้ยก้าน สีเขียว ผิวตั้ง ชั่วสด	กก.	150			
60	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ชั่วสด ใม่มีจุดดำ	กก.	700			
61	มะเขือไข่เต่า	สีขาวย/สีม่วงผิวตั้ง ชั่วสด	กก.	5			

1.ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ..........กรรมการ

3.ลงชื่อ..........กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม
62	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางมีม น้ำดี เบอร์ 1-2	กก.	800			
63	มะระจีน	สด ตาห่าง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	1,700			
64	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเกลี้ยงไม่มีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่ตองมาก	กก.	1,200			
65	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เนื้อแน่น เกรด A	กก.	800			
66	มันสำปะหลัง	เนื้อในแน่น ไม่มีหนอนไข่ หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	600			
67	ยอดตำลึงเด็ดแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	50			
68	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	400			
69	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นยาว มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	200			
70	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจือปน ไม่แก่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	150			
71	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	120			
72	สายบัว	ลอกเปลือกแล้ว สายยาวใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเจือปน	กก.	800			
73	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	700			
74	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุ่ม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	200			
75	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห่ง ไม่มีเปลือก	กก.	20			
76	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะเด็ดน้ำ	กก.	150			
77	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห่ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.	150			
78	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	200			
79	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ (คละ)	กก.	150			
80	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ช้ำรา ไม่งอกต้น	กก.	1,500			

1. ลงชื่อ .....

ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ .....

กรรมการ

3. ลงชื่อ .....

กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
81	หัวไชเท้า	เนื้อในแบน อ่อน ไม่มีหนอนไซ้ ไม่รวมก้าน หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	1,000			
82	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เหนียวและสีคล้ำ	กก.	5			
83	หน่อไม้สด	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	10			
<b>ข.หมวดผลไม้ สด สะอาด ไม่อม ไม่ช้ำ หรือแก่จัด ไม่มีหนอนหรือแมลงไซ้</b>							
84	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไม่อม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หัว	หัว	800			
85	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไม่อม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	500			
86	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไม่อม ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	20			
87	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	800			
88	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	800			
89	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.	600			
90	ชมพู ทับทิม	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ช้ำไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	600			
91	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไม่แตก ใส่มะลิ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,000			
92	แตงไทย	เนื้อแน่น ไม่แตก ใส่มะลิ้ม ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	200			
93	ฝรั่งสี	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 3 – 4 ผล/กิโลกรัม	กก.	100			
94	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	80			
95	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	600			
96	มะละกอฮอลแลนด์	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไม่ช้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,200			
97	เมล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	800			
98	คอกกอก	สด ผิวสวย ไม่มีจุดดำตำ ผลไม่หลุดจากข้อ	กก.	500			

1.ลงชื่อ.....

2.ลงชื่อ.....

3.ลงชื่อ.....

.....

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
99	สีป่นประดุกบัก	ไม่มีจุล แบคทีเรีย เชื้อรา น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,000			
100	สีป่นประดุกแดง	ขนาดผลสดไม่เกินต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุล ตัดก้าน	กก.	1,000			
101	สาเล่	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	800			
102	แอปเปิ้ลกลาล่า	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	400			
103	แอปเปิ้ลฟูจิ	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.	1,000			
104	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.	600			
105	ส้มสุบไร้เมล็ด	ขนาด 30 - 35 ผล / กก.	กก.	400			
106	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	200			
107	ลำไย	ผลสด ติดขี้ ขี้ไม่เหนียว	กก.	50			
108	องุ่นไร้เมล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่แก่	กก.	150			
109	มะพร้าว่าน้ำหอม (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	10			
110	ขมนม (เนื้อล้วน)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.	5.0			
<b>หมวด 3 ประเภท ไข่</b>							
1	ไข่ต้มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	150			
2	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	3,000			
3	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน	แกลลอน	500			
4	ไข่ขาวผง	ขนาดบรรจุน้ำหนัก 20 กก./ถัง	ถัง	0.10			
5	เวย์โปรตีนไอโซเลต	ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 300 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	200			
6	เวย์โปรตีนไอโซเลต	ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	70			

1.ลงชื่อ.......... ประธานกรรมการ      2.ลงชื่อ.......... กรรมการ      3.ลงชื่อ.......... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	
						รวม	ไม่รวม
หมวด 4 ประเภท ของแห้ง						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
1	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แยกกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	300			
2	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แยกกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	150			
3	กุ้งแห้ง	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	20			
4	งาขาว	สีขาวล้วนแห้ง ไม่มีรา ไม่เห็นสภาพ ขนาด 500 กรัม/ถุง	ถุง	30			
5	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	ใหม่ ไม่เห็นสภาพ	กก.	6.0			
6	ดอกโสมแห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	3			
8	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	ใหม่ ไม่เห็นสภาพ ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	12			
9	ดอกคำฝอยตากแห้ง	สะอาด ใหม่ บรรจุถุง 80 กรัม / ถุง	ถุง	1			
10	ถั่วเขียว	ใหม่ ไม่มีมอด แมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	120			
11	ถั่วเขียวลภาวะเปลือก	ใหม่ ไม่มีมอด แมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	120			
12	ถั่วดำ	ใหม่ ไม่มีมอด แมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	120			
13	ถั่วลิสง	เม็ดโต สม่ำเสมอแห้ง ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	40			
14	ถั่วแดง	ใหม่ ไม่มีมอด แมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	30			
15	ลูกเดือย	ใหม่ ไม่มีมอด แมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	20			
16	แป้งข้าวโพด	เนื้อละเอียด สีขาวอมเหลือง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม / ถุง	ถุง	120			
17	แป้งทอดกรอบ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (10 ถุง / ลัง)	ลัง	45			
18	แป้งมันสำปะหลัง	เนื้อละเอียด สีขาวล้วน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม / ถุง	ถุง	100			

1. ลงชื่อ.....  ..... ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ.....  ..... กรรมการ

3. ลงชื่อ.....  ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

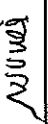
ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	
						รวม	ไม่รวม
					ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม	
19	แป้งข้าวเหนียว	เมล็ดละเอียด สีขาวล้วน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง	30			
20	แป้งอเนกประสงค์	เมล็ดละเอียด สีขาวล้วน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง	20			
21	โปรตีนเกษตร	ใหม่ ไม่หมิ่นสภาพ 400 กรัม/ถุง	ถุง	60			
22	วุ้นผงทำขนม	บรรจุซองขนาด 50 กรัม	ซอง	100			
23	ปูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	10			
24	มะกะโรนี่ซอง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2500 กรัม/ถุง	ถุง	40			
25	เส้นสปาเก็ตตี้	ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	70			
26	ลูกผักชี	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ถุง	ถุง	1			
27	วุ้นเส้นแห้ง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ท่อ (20 ท่อ/ลัง)	ลัง	10			
28	สาหร่ายเคลือบเตย	สีเขียว ผลิตจากแป้งมัน 100 % ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม / ถุง	ถุง	100			
29	เส้นหมี่แห้ง ตรีไวไว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ท่อ (36 ท่อ/ลัง)	ลัง	11			
30	พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	20			
31	พริกป่น	เม็ด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	30			
32	พริกไทยขาว	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 250 กรัม/ถุง	กก.	15			
33	พริกไทยดำ	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	6			
34	พริกไทยขาวป่น	ใหม่ เม็ดกลมสม่ำเสมอ ไม่พบรา บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	40			
35	มะตุมแห้ง	ไม่หมิ่นสภาพ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	12			
36	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	ใหม่ ไม่หมิ่นสภาพ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	5			
37	เยื่อไผ่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ท่อ	ท่อ	100			

1.ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....กรรมการ

3.ลงชื่อ.....กรรมการ


เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
38	ลำไยแห้ง	สีไม่ดำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ฟ่อ	กก.	12			
39	เม็ดปุยฝ้าย (เม็ดทุหนุขาว)	สีขาว ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	12			
40	เม็ดหอมแห้ง	ดอกใหญ่ ไม่มีมอด มีกลิ่นหอม เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 6 ซม.	กก.	6			
41	หอมแขก	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา	กก.	400			
42	หอมแดง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา ไม่มีจุด ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	200			
43	สาหร่ายแห้ง	แห้ง ไม่ชื้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ห่อละ 50 กรัม	ฟ่อ	200			

หมวด 5 ผลิตภัณฑ์แปรรูป

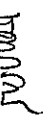
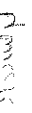
ก. ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป(1)

1	กะปิ	ผลิตจากกุ้ง บรรจุกล่องพลาสติก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม / กระปุก	กระปุก	90			
2	กะทิ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / กล่อง (12กล่อง/ลัง)	ลัง	120			
3	เกล็ดขนมปังขาว	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (1 ลัง/6 ถุง)	ลัง	40			
4	กระเพาะปลาแห้ง หลอดเล็ก	เกรดเอ แห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุพลาสติกผนึกเรียบร้อย	กก.	20			
5	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	30			
6	ขมจิ้น	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	200			
7	ขมแป้งอบนึ่ง	สุกได้เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว	10			
8	ขมแป้งอบนึ่ง โฮลวีต	สุกได้เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แถว	10			
9	ขมแป้งสำหรับแฮมเบอร์เกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพ็คเกจ	3			
10	ขมแป้งสำหรับไส้กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพ็คเกจ	2			

1. ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ.....กรรมการ

3. ลงชื่อ.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	
						รวม	ไม่รวม
11	เต้าหู้ขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถัง	กก.	10			
12	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้อก น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	2,000			
13	เต้าหู้ฟอง	แห้ง ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีรา	ฟอง	200			
14	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	4,000			
15	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฝ้า สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	50			
16	แผ่นถั่วงอก	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถัง	กก.	50			
17	ฟองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็คเกจ	300			
18	มะนาวคอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ขวด	กก.	7			
19	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถัง	กก.	200			
20	วุ้นเส้นสด	ผลิตจากถั่วเขียว 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถัง	กก.	200			
21	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขอย.รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / กระป๋อง	กระป๋อง	5			
22	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขอย.รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็คเกจ	แพ็คเกจ	10			
23	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจับทุบสุร	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	700			
24	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	1,000			
25	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	200			
26	เส้นเซี่ยงไฮ้สด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถัง	กก.	10			
27	เส้นโชนบะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถัง	กก.	10			
28	เส้นบะหมี่	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถัง	ถัง	600			
29	เส้นบะหมี่หยก	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถัง	ถัง	600			

1.ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....กรรมการ

3.ลงชื่อ.....กรรมการ



เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
30	เส้นหมี่ข้าวสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	60			
31	แก๊งเม็ย	สด ใหม่ ไม่มีกรดหรือทราย	กก.	3			
32	หัวไชโป๊ ชนิดหวาน	ไม่มีฝัก สีไม่คล้ำ ไม่รวมน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	50			
33	แกะก๊วยแฉะเปลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเมือก	กก.	12			
ข.ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป (2)							
34	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	50			
35	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200			
36	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	150			
37	ไก่จ้อหั่วดาว	แห้งแข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	600			
38	ไก่ห่อสาหร่าย	แห้งแข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	150			
39	ไก่ยอ	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพงละ 450 กรัม / แพ่ง	แพ่ง	600			
40	ขนมจีบกุ้ง	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (40 ชิ้น/ถุง)	ถุง	350			
41	ขนมจีบปู	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (40 ชิ้น/ถุง)	ถุง	100			
42	ขนมจีบหมู	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (40 ชิ้น/ถุง)	ถุง	350			
43	ซาลาเปาครีม	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	300			
44	ซาลาเปาหมูสับ	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	300			
45	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	100			
46	เต้าหู้ปลา	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	300			
47	น้กั๊ดไก่	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพงละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	50			

1. ลงชื่อ.....

2. ลงชื่อ.....

3. ลงชื่อ.....

.....

.....

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
48	อุกรอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	80			
49	ลูกชิ้นปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	กก.	300			
50	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	70			
51	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	70			
52	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 กรัม/แพ่ง	แพ่ง	500			
53	หมูยอเจ	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	10			
54	หมูหยอง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	120			
55	หมูหยอง เจ	ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ 250 กรัม/ถุง	ถุง	5			
56	เฟรมฟราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	16			
57	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	20			
58	เปาะเปี๊ยะผิอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	80			
59	เปาะเปี๊ยะเส้น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5			
60	ปูอัด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	ถุง	200			
61	ลูกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	500			
62	ลูกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	200			
63	แคปหมู	กรอบ สะอาด ไม่เหนียว	กก.	2.0			
64	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	10			
65	ไก่เจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	10			
66	ปลาหมึกจก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	10			

1.ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....กรรมการ

3.ลงชื่อ.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

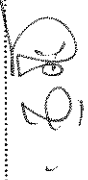
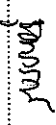
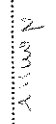
ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
67	กุ้งจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	กก.	10			
68	ปลากระป๋อง	กระป๋องปิดสนิท ใบบู ไม่ขึ้นสนิม มีเครื่องหมาย รับรอง 24 กระป๋อง/ลัง	ลัง	200			
69	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุ ขนาด 55 กรัม/ซอง มีเครื่องหมาย อย.รับรอง 30 ซอง/ลัง	ลัง	240			
<b>หมวด 6 เครื่องปรุง</b>							
70	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30			
71	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	300			
72	พริกแกงพะเนียง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	50			
73	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	150			
74	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	40			
75	พริกแกงขมิ้น	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	10			
76	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเด็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	20			
77	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	10			
<b>ข. ประเภทเครื่องปรุง(2)</b>							
78	เกลือป่นเสริมไอโอดีน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 / ถุง	ถุง	200			
79	เครื่องพะโล้	ใหม่ ไม่ปน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม / ซอง	ซอง	600			
80	เครื่องตุ๋นยาจีน	ใหม่ ไม่ปน ไม่มีรา บรรจุน้ำหนัก 60 กรัม/ห่อ	ห่อ	600			
81	ซอสแดง	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 850 กรัม / ขวด	ขวด	40			

1.ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....กรรมการ

3.ลงชื่อ.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

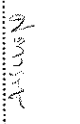
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
82	ซอสปรุงรส	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	100			
83	ซอสพริก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถัง (10 ถัง/ลัง)	ลัง	18.0			
84	ซอสมะเขือเทศ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถัง (10 ถัง/ลัง)	ลัง	30			
85	ซอสพริกนางรม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 600 มิลลิลิตร/ ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	100			
86	ซีอิ้วขาว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	100			
87	ซีอิ้วดำ	บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 940 มิลลิลิตร (12 ขวด/ลัง)	ลัง	8			
88	ซุปลง รสไก่/หมู	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุ 800 กรัม / ซอง (10 ซอง/ลัง)	ลัง	200			
89	เต้าเจี้ยว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 800 กรัม / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	10			
90	น้ำปลาแท้	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	32			
91	น้ำปลา(ซอง)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม / ซอง (50 ซอง/ถัง) มี อย.	ถัง	5			

1. ลงชื่อ 

ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ 

กรรมการ

3. ลงชื่อ 

กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

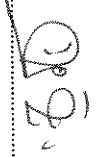
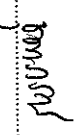
ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
92	น้ำปลาพริก(ซอง)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 8.5 กรัม / ซอง (50 ซอง/ถุง) มี อย.	ถุง	5			
93	ซอสผัดไทย/พริก (ซอง)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 8.5 กรัม / ซอง (100 ซอง/ถุง) มี อย.	ถุง	3			
94	นมสดคาร์บอนชั่น	กระป๋องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ขนาดบรรจุ 385 กรัม/กระป๋อง	ก.ป.	120			
95	น้ำตาลกรวด	บรรจุถุง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม สะอาด ไม่เป็น ไม่มีสิ่งเจือปน	กก.	80			
96	น้ำตาลทรายขาวเกล็ดเล็ก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง (25 ถุง/กระสอบ)	กระสอบ	90			
97	น้ำตาลทราย/พริกปน (ซอง)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 4.5 กรัม / ซอง (50 ซอง/ถุง) มี อย.	ถุง	140			
98	น้ำส้มสายชู(ซอง)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 8 กรัม / ซอง (50 ซอง/ถุง) มี อย.	ถุง	180			
99	น้ำตาลมะพร้าว	ไม่พอกสี ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม	กก.	200			
100	น้ำจิ้มไก่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 750 กรัม / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	40			
101	น้ำจิ้มสุกี้	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 800 กรัม / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	30			
102	น้ำมันปาล์ม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	60			
103	น้ำมันปาล์ม (ชนิดเค็ม)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร / ถุง (12 ถุง/ลัง)	ลัง	200			

1. ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ.....กรรมการ


3. ลงชื่อ.....กรรมการ

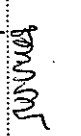





เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
104	น้ำมันรำข้าว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	18			
105	น้ำมันถั่วเหลือง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร / ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	60			
106	น้ำมันงั่วเหลือง(ชนิดเต็ม)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร / ถัง (3 ถัง/แพ็ค)	แพ็ค	100			
107	น้ำสลัด ไชมันต้า	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถัง	ถัง	5			
108	น้ำสลัด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถัง	ถัง	5			
109	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดพลาสติก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	30			
110	ผงกะหรี่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/ ขวด	ขวด	5			
111	ผงหมกไก่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง	ซอง	84			
112	ผงหมูแดง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง	ซอง	144			

1. ลงชื่อ:  ประธานกรรมการ

2. ลงชื่อ:  กรรมการ

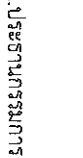
3. ลงชื่อ:  กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

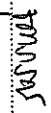
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
หมวด 7 เบ็ดเตล็ด							
1	กล่องพลาสติก 3 หลุมพร้อมฝาปิด	บรรจุ 25 กล่อง/แพ็ค	แพ็ค	1			
2	กระป๋องใส่อาหาร พร้อมฝา	ขนาด 3 ออนซ์ บรรจุ 50 ชิ้น/แพ็ค	แพ็ค	1			
3	กล่องกระดาษ	ขนาด 500 มล. บรรจุ 50 ชิ้น/แพ็ค	แพ็ค	1			
4	ถ้วยกระดาษ	ขนาด 520 มล. บรรจุ 50 ชิ้น/แพ็ค	แพ็ค	1			
5	ขวดพลาสติก	ขนาด 150 มล. บรรจุ 50 ชิ้น/แพ็ค	แพ็ค	1			
6	ถ้วยน้ำพลาสติก	ขนาด 6 ออนซ์ บรรจุ 50 ชิ้น/แพ็ค	แพ็ค	1			
7	ช้อนส้อมพลาสติกใส	บรรจุแพคเกจ 50 คู่/แพ็ค	แพ็ค	1			
8	ช้อนส้อมพลาสติก สีน	100 คู่/แพ็ค	แพ็ค	1			
9	กระดาษเช็ดปาก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 3,000 ชิ้น/ห่อ	ห่อ	1			
10	กาแฟ ทรี อิน วัน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ซอง(27 ซอง/ถุง)	ถุง	1			
11	นม UHT รสช็อกโกแลต	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			
12	นม UHT รสจืด	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (36 กล่อง/ลัง)	ลัง	120			
13	นม UHT รสหวาน	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร / กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			

1.ลงชื่อ.....



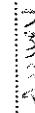
ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....



กรรมการ

3.ลงชื่อ.....



กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

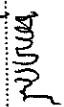
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
14	นม UHT รสสตอเบอร์รี่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 225 มิลลิลิตร / กล่อง (36 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			
15	นมถั่วเหลือง	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	120			
16	นมถั่วเหลืองผสมงาต่ำ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	60			
17	นมถั่วเหลือง โกลดาร์	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 มิลลิลิตร/ กล่อง (36 กล่อง/ลัง)	ลัง	30			
18	นมถั่วเหลือง รสจืด	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร/ กล่อง (36 กล่อง/ลัง)	ลัง	10			
19	นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม รสสตูเบอร์รี่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			
20	นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม รสสตรอเบอร์รี่	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			
21	นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม รสส้ม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			
22	นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม รสผลไม้รวม	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร/ กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			

1.ลงชื่อ.....



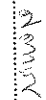
ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....



กรรมการ

3.ลงชื่อ.....



กรรมการ



เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

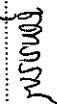
ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	
						รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
23	นมพร่องมันเนย	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร / กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	150			
24	นมมอลต์ช็อกโกแลต	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร / กล่อง (48 กล่อง/ลัง)	ลัง	40			
25	เครื่องดื่มน้ำจืดข้าว	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร / กล่อง (36 กล่อง/ลัง)	ลัง	1			
26	เครื่องดื่มน้ำจืดข้าวกล้องออร์แกนิก	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 180 มิลลิลิตร / กล่อง (36 กล่อง/ลัง)	ลัง	1			
27	น้ำหวานรสต่าง ๆ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา บรรจุ 710 ลบ.ซม./ขวด (12 ขวด/ลัง)	ลัง	35			
28	สีผสมอาหารสีต่างๆ	บรรจุขวด ปริมาตรสุทธิ 28 ลบ.ซม. มีเครื่องหมาย ออ.	ขวด	60			
29	เนยก้อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย ออ.	ก้อน	10			
30	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย ออ.	แพ็ค	10			
31	ปลายข้าวหอมมะลิอบแห้ง	ปลายข้าวหอมมะลิอบแห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีกรด 7วัน ทรายน ปน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	420			

1.ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ



2.ลงชื่อ.....กรรมการ



3.ลงชื่อ.....กรรมการ




เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
----------	----------------	----------------	----------	----------	--------------	-----------------	--------------------

หมวด 8 ประเภทนม

ก. เบบี้

1	บราวน์	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
2	เค้กถ้วยหอม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
3	เค้กถ้วยปรต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
4	เค้กส้ม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
5	ท็อปปิ้งเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
6	เค้กกาแฟ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
7	มูสฟักทอง	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
8	เค้กถ้วยหอมช็อคโกแลต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
9	ช็อคชocol	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
10	บัตเตอร์เค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
11	เค้กสตอเบอรี่	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
12	เค้กนมสด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
13	เค้กมะพร้าว	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
14	เค้กช็อคโกแลต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
15	บานาน่าชีสเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200			
16	แอมเคอรี่	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1,200			
17	โดนัท	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1,200			

1.ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

2.ลงชื่อ.....กรรมการ

3.ลงชื่อ.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
18	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1,200			
19	เลย์อ์ร์เค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ชิ้น	ลัง	36			
<b>ข. ขนมหวาน</b>							
19	เค้กวิยนิ่ม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	700			
20	ชาหริ่ม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	20			
21	ทับทิมกรอบ	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	700			
22	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200			
23	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200			
24	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	700			
25	กวนมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	200			
26	ไส้ประตูดเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200			
27	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	120			
28	ลอดช่องสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	50			
29	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ถุง	ถุง	200			

1. ลงชื่อ.....

2. ลงชื่อ.....

3. ลงชื่อ.....

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*