

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประเภทของสด จำนวน ๒๗๐ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา หน่วยงานโภชนาการ ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ศูนย์การแพทย์ฯ ปี ๒๕๖๗ สำหรับซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประเภทของสด

๑.๓ วัตถุประสงค์

- (๑) เพื่อให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยในของศูนย์การแพทย์ฯ
- (๒) เพื่อให้บริการอาหารแก่บุคลากรองค์กรแพทย์
- (๓) เพื่อให้บริการอาหารแก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสิรินธร ๗
- (๔) เพื่อให้บริการอาหารแก่ศูนย์ผู้สูงอายุแลมพระเกียรติฯ

๑.๔ วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร ๙,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้

ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใด รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้าง ของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อ ตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตาม สัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้อง มีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงิน ที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดง ฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะ ต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝาก ธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอใน ครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดัง กล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้า ยื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่ตึงเงินเพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า งบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุน หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตาม ประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติ ล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

เอกสารแนบ ๑ TOR วัตถุประสงค์ประกอบอาหารประเภทของสด

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาส่งมอบ ๓๖๖ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา (ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๗)

๕. งานงานและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ จะพิจารณาคัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
เบือสัตว์ การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมายGMPหรือ เครื่องหมาย ISO 9001:2000							
ไก่ สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย และมีเครื่องพวยฮาตาล							
1	เนื้ออกล้วนสด	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	3,800	95.00		
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	4,500	95.00		
3	ซีโครงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	500	38.00		
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1,200	99.00		
5	ปีกปลาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	100	128.00		
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	600	170.00		
7	น่องไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	30	85.00		
8	น่องติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1,000	93.00		
9	ตับไก่(ใส่เลือด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100	116.00		
10	สับในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30	96.00		
หมู สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย							
11	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน	600	10.00		
12	ซีโครงหมูอ่อน หั่นชิ้นอามาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1,000	180.00		
13	ตับหมู(ใส่เลือด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150	132.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*กนกพร*.....ประธาน 2.....*ศ.กนกพร*.....กรรมการ 3.....*ศ.กนกพร*.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยภาษีมูลค่าเพิ่ม
14	หมูบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	4,400	150.00		
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	800	138.00		
16	หมูเนื้อแดงหั่นชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	4,000	155.00		
17	หมูสามชั้นตัดเส้นอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	700	190.00		

ปลา เนื้อสัตว์จะต้อสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่น

18	ปลาตาบ	สด คุกกี้ ตัดหัว และหน้ท่อน	กก.	10	100.00		
19	ปลาแดง	ขอดเกล็ด ไม่มีกลิ่น เหวะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150-200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	10	100.00		
20	ปลาโกลด	สด เนื้อไม่เละ คุกกี้ ตัดหัว	กก.	700	100.00		
21	ปลากระพง (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100	160.00		
22	ปลาชุกเบญจพรรณ(ชุกเนื้อล้วน)	ขุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150	75.00		
23	ปลาชอน(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีกลิ่น ไม่มีก้างปลา	กก.	800	260.00		
24	ปลาตุ๊กตา(หน้)	สด หน้เสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมไข่(ขนาดเท่ากัน)	กก.	1,200	95.00		
25	ปลาทั้งขิม(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีกลิ่นเฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	1,000	200.00		
26	ปลาชึ่ง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	ชึ่ง	500	30.00		
27	ปลาชุกสด	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุกกี้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	800	130.00		
28	ปลาบิล(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีกลิ่นเฉพาะเนื้อ 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.	1,600	120.00		
29	ปลาสิกุล	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุกกี้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	800	90.00		
30	ปลาน้ำดอกไม้	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น คุกกี้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	10	100.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*สมชาย*.....ประธาน 2.....*สมชาย*.....กรรมการ 3.....*สมชาย*.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
31	ปลาตอลลี	แช่แข็ง แล่ไม่ติดหนัง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.	1,700	100.00		
32	ปลาตุกแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500	143.00		
33	ปลาชนิดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500	110.00		
34	ปลาสดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	250	190.00		
35	ปลาโอแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	50	130.00		
36	ปลากระชิวแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีหืน	กก.	80	220.00		

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

37	ปลาหมึกทะเลสดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	400.00		
38	กุ้งขาวแปดขา(แห้งตัว)	สด ตาใส ตัวสด หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.	20	250.00		
39	กุ้งขาวแปดขา (แช่แข็ง)	ปกอบเปลือกใช้ทาง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	10	220.00		
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	20	265.00		
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	20	150.00		

ผักและผลไม้

ผัก	ลักษณะ	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
42	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีอ่อนเหลือง ไม่มีน้ำเจือปน	กก. 40 45.00
43	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก. 50 45.00
44	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก. 2,000 28.00
45	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก. 100 25.00
46	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แตงแตง หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก. 2,500 35.00

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *สมาน*..... ประธาน 2..... *สมาน*..... กรรมการ 3..... *สมาน*..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
47	กะหล่ำปลีม่วง	สด เนื่อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	10	35.00		
48	ข้าวโพดดิบซูปเปอร์สวีต	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน ฝักขนาดใหญ่ เมล็ดดี	กก.	100	33.00		
49	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	100	40.00		
50	ข้าวอ่อน	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย เปลือกขาวไม่แข็งมาก	กก.	40	42.00		
51	ขิงแก่	สีขาวอมชมพู ปล้องยาว	กก.	90	70.00		
52	ขิงซอย	สด ไม่มีเมล็ด	กก.	260	62.00		
53	ขิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2	55.00		
54	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2	45.00		
55	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	500	25.00		
56	คึบไฉ่	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	800	60.00		
57	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	1,300	34.00		
58	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบไม่เหี่ยว	กก.	100	60.00		
59	ดอกกะหล่ำ	สด ไม่รวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ว วัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.	800	42.00		
60	ดอกกุยช่าย	สด ดอกโต ชุ่ม อ่อน	กก.	250	80.00		
61	ดอกหอม	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.	250	80.00		
62	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	600	85.00		
63	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	180	25.00		
64	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนอมขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	2,000	25.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....
 2.....
 3.....
 4.....

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
65	ถั่วงอก	สะอาด ไม่ปนน้ำ ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	900	24.00		
66	ถั่วงอกยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	820	45.00		
67	ถั่วงอกเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เปรี้ยว เมล็ดดี	กก.	200	100.00		
68	ถั่วงู	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	10	60.00		
69	ถั่วงูเหลืองเม็ด	ใหม่ ไม่มีมอด แมลงและไม่มีรา	กก.	4	30.00		
70	น้ำเต้า	สีเขียวอ่อน ชั่วสด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	400	20.00		
71	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอตัดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	800	50.00		
72	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมงูน เมื่อนิ่ม	กก.	1,600	22.00		
73	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100	30.00		
74	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	30	30.00		
75	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	กก.	6	45.00		
76	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	70	45.00		
77	เผือก	ผิวคล้ำ หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เขียว	กก.	400	50.00		
78	ผักขมขงกะหล่ำ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	400	45.00		
79	ผักโขมฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.	30	30.00		
80	ผักกาดแก้ว	สีขาว แมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	10	60.00		
81	ผักกาดขาว	สีขาว แมน หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	2,000	37.00		
82	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เขียว	กก.	400	50.00		
83	ผักชี	งาม ลำสูงสะอาด ไม่ตัดราก	กก.	220	125.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1

Y.M.M.V.

ประธาน 2

Abong

กรรมการ 3

ศิริลักษณ์

กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
84	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	130	55.00		
85	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	900	45.00		
86	ผักขี้จีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ ไม่ตัดราก	กก.	800	30.00		
87	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	30	90.00		
88	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าเจือปน	กก.	65	290.00		
89	พริกขี้หนู(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน สีแดง,เขียว	กก.	500	100.00		
90	พริกขี้พริกแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	100	70.00		
91	พริกหยวก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	100	65.00		
92	พริกหวานสีเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	5	110.00		
93	พริกหวานแดง	สีแดงสด เมล็ดโต ไม่มีเน่าเจือปน ชั่วสด	กก.	5	110.00		
94	พริกขี้ยาว	สีเขียวอ่อน อมขาว ผลขนาดกลาง ทนๆ ไม่พวม	กก.	2,000	18.00		
95	พริกทอง	สีผิวออกเหลือง มีขี้เปลือก ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	1,800	28.00		
96	พริกแก้ว	สด เน้นเน้น นน.ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	80	30.00		
97	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวลึบใส เรียบไม่เป็นริบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	600	60.00		
98	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวลึบใส เรียบไม่เป็นริบ	กก.	70	76.00		
99	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวมัน ขั้วสด เมล็ดขาว	กก.	220	30.00		
100	มะเขือพวง	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวมัน ขั้วสด	กก.	70	70.00		
101	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ขั้วสด ไม่มีจุดดำ	กก.	1,200	30.00		
102	มะเขือขี้เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวมัน ขั้วสด	กก.	4	35.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1 ประธาน 2 กรรมการ 3..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม
103	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางมีเมล็ด เบอส์ 1-2	กก.	400	70.00		
104	มะระจีน	สด ทาทาง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	600	30.00		
105	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเปลือกไม่มีจุดแมลงเจาะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมาก	กก.	400	30.00		
106	มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่น	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เนื้อแน่นเกรด A	กก.	200	40.00		
107	มันสำปะหลัง	เนื้อในแน่น ไม่มีหนอนชอนหัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	400	25.00		
108	ยอดตำลึงสดแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	50	35.00		
109	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	900	38.00		
110	ยอดผักกาดขาว	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	50	38.00		
111	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจือปน ไม่แก่ ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	120	45.00		
112	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	60	95.00		
113	สาหร่าย	ลอกเปลือกแล้ว สายยาว ใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเจือปน	กก.	800	32.00		
114	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	800	70.00		
115	เห็ดฟาง	ดอกโต ตุม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	100	130.00		
116	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห้ง ไม่มีเมือก	กก.	20	145.00		
117	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะอาด น้ำ	กก.	180	65.00		
118	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมเน่า	กก.	80	60.00		
119	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100	35.00		
120	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ (กะละ)	กก.	100	145.00		
121	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ช้ำเน่า ไม่ออกต้น	กก.	1,700	45.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... 2..... 3..... กรรมการ กรรมการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม
122	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม่มีหนอนแข็ง หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	1,800	20.00		
123	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เหี่ยวและสีคล้ำ	กก.	5	20.00		
124	หน่อไม้จีนต้ม	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	10	185.00		

ผลไม้ สด สะอาด ไร้แมลง ไร้เชื้อรา หรือกำจัด ไร้มีหนอนหรือแมลงไร่

125	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไร้แมลง ไร้เชื้อรา ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หวี	หวี	1,000	30.00		
126	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไร้แมลง ไร้เชื้อรา ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หวี	หวี	500	30.00		
127	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไร้แมลง ไร้เชื้อรา ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หวี	หวี	20	110.00		
128	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	1,000	45.00		
129	แตงตาลู	เนื้อแน่น ไร้แมลง ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	900	40.00		
130	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.	800	40.00		
131	ชมพูทับทิม	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ขรุขระไม่มีหนอน หวานกรอบ	กก.	800	65.00		
132	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไร้แมลง ไร้สิ่งปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,500	24.00		
133	แตงไทย	เนื้อแน่น ไร้แมลง ไร้สิ่งปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	200	25.00		
134	ฝรั่งจินจู	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.	100	40.00		
135	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไร้เชื้อรา ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	80	30.00		
136	มะละกอ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	300	20.00		
137	มะละกอขอลแสนต์	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไร้เชื้อรา ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,400	40.00		
138	เมล็กล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	900	45.00		
139	คองกอน	สด ผิวสวย ไร้สิ่งเจือปนต่างตำ ผลไม่หลุดจากข้อ	กก.	700	40.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1 ประธาน 2 กรรมการ 3 กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
140	สับประสมภูเก็ต	ไม่มีจุด แม้จัด ไม่ซ้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,000	30.00		
141	สับประสมแกง	ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	1,000	28.00		
142	สาเล่	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	900	60.00		
143	แอปเปิ้ลกาล่า	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	200	80.00		
144	แอปเปิ้ลฟูจิ	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.	1,000	80.00		
145	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.	900	60.00		
146	ส้มจีนไร้เมล็ด	ขนาด 30 - 35 ผล/กก.	กก.	400	40.00		
147	ฝรั่งดก	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	200	40.00		
148	ลำไย	ผลสด ติดขี้ ขี้ไม่เหนียว	กก.	50	40.00		
149	องุ่นไร้เมล็ด	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่แก่	กก.	200	110.00		
150	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	10	30.00		
151	ขนุน (เนื้อสีขาว)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเมล็ด	กก.	40.0	150.00		
ไข่							
152	ไข่เค็มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	150	230.00		
153	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด) (ตรา CP, เบทาโกร)	ถาด	4,500	150.00		
154	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบทาโกร)	แกลลอน	700	180.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1. *หม่อม* ประธาน 2. *น้อย* กรรมการ 3. *คุณสม* กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
155	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	300	140.00		
156	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบแห้ง ไม่พบรา	กก.	150	105.00		
157	กุ้งแห้ง	ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	20	550.00		
158	ดอกไม้อื่นแห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	50	190.00		
159	ปูนแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	10	30.00		
160	พริกขี้หนูแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	15	150.00		
161	หอมแขก	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา	กก.	400	42.00		
162	หอมแดง	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา ประมาณ 75 หัว กก.	กก.	200	85.00		
163	กระเทียมป่าแห้ง หลอดเล็ก	เกรดเอ แห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุถุงพลาสติกปิดเรียบร้อย	กก.	40	500.00		
164	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	40	12.00		
165	ขมจีน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	250	25.00		
166	ขมปึงปอนต์	สด เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แผง	20	38.00		
167	ขมปึงปอนต์ โรสริต	สด เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แผง	6	45.00		
168	ขมปึงสำหรับแอมเบเยอร์เกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แผง	10	42.00		
169	ขมปึงสำหรับใส่กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แผง	5	40.00		
170	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	10	80.00		
171	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้ออื่น น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	2,400	17.00		
172	เต้าหู้ฟอง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	ฟอง	200	32.00		

อื่นๆ

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....*SMAN*.....ประธาน 2.....*สมาน*.....กรรมการ 3.....*สมาน*.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
173	เต้าหู้หลอดไข่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	6,100	13.00		
174	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฝ้า สีเมล็ดดำ ไม่ร่วนน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	40	35.00		
175	แผ่นกล้วย	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	100	42.00		
176	ฟองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค	600	62.00		
177	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ขวด	กก.	5	60.00		
178	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	240	85.00		
179	กุ้งเส้นสด	ผลิตจากกุ้งแช่แข็ง 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	กก.	200	30.00		
180	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขออกอย .รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม /กระป๋อง	กระป๋อง	4	200.00		
181	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขออกอย .รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค	10	45.00		
182	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์บุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	900	35.00		
183	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	2,000	30.00		
184	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	220	37.00		
185	เส้นผัดไข่สด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	กก.	10	30.00		
186	เส้นโชนะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	300	60.00		
187	เส้นมะพร้าว	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	700	35.00		
188	เส้นมะพร้าวตาก	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	600	35.00		
189	เส้นพริกชี้ฟ้าสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	150	45.00		
190	เคี่ยมฝ้าย	สด ใหม่ ไม่มีกรดหรือทราย	กก.	3	80.00		
191	หัวไชโป๊หวาน หั่นฝอย	ไม่มีฝ้า สีเมล็ดดำ ไม่ร่วนน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	20	75.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *KMMN*ประธาน 2..... *AmwK*กรรมการ 3..... *คุณสุภาวดี*กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
192	แปะก๊วยแกะเปลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเม็ดอก	กก.	20	190.00		
193	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	ใหม่ เมล็ดไม่แตก แห่ง สะอาด	กก.	100	35.00		
194	น้ำสลัด ไข่เย็นต่ำ	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	10	86.00		
195	น้ำสลัด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง	30	17.00		

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

196	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	10	185.00		
197	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250	145.00		
198	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	80	140.00		
199	ไก่ทอดหัดดาว	แห้งแข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	600	175.00		
200	ไก่ทอดสาหร่าย	แห้งแข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	100	90.00		
201	ไก่ยอ	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แห่งละ 450 กรัม / แพ่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แพ่ง	700	60.00		
202	ขนมจีบกุ้ง	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	400	205.00		
203	ขนมจีบปู	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	100	205.00		
204	ขนมจีบหมู	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	500	205.00		
205	ซาลาเปาครีม	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	400	152.00		
206	ซาลาเปาหมูสับ	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	500	152.00		
207	ซาลาเปาไส้หมูแดง	แห้งแข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	80	152.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... YMMN.....ประธาน 2..... Nong.....กรรมการ 3.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
208	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	ถุง	600	180.00		
209	น้ำแกงไตปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	50	215.00		
210	ถักรอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	60	50.00		
211	ถักรอกปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด สุตรเยารราช	ถุง	300	75.00		
212	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่เยื่อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	90	192.00		
213	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่เยื่อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	80	157.00		
214	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 กรัม/แพ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แพ่ง	650	110.00		
215	หมูยอจ	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	10	140.00		
216	หมูหยอง เจ	ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ 250 กรัม/ถุง	ถุง	5	200.00		
217	พริกนพราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	61	220.00		
218	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5	195.00		
219	เปาะเปี๊ยะเผือก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	250	195.00		
220	เปาะเปี๊ยะไส้เส้น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5	195.00		
221	ปูอัด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	ถุง	400	90.00		
222	ถักรอกหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	700	138.00		
223	ถักรอกไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง	250	115.00		
224	แคบหมู	กรอบ สะอาด ไม่เหม็นยว	กก.	2.0	253.00		
225	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	10	150.00		
226	ไก่จ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง	10	150.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1. *THAN* ประธาน 2. *ANNA* กรรมการ 3. *ผู้จัดทำ* กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
227	ปลาหมึกจก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	10	190.00		
228	กุ้งจก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	10	190.00		
เนื้อร้องแมง							
229	พริกแมงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30	85.00		
230	พริกแมงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	250	85.00		
231	พริกแมงพะเนียง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	40	126.00		
232	พริกแมงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	150	85.00		
233	พริกแมงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30	80.00		
234	พริกแมงส้มมัน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	8	126.00		
235	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเผ็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	20	332.00		
236	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	10	30.00		
237	เมยก่อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน	10	90.00		
238	เมย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค	5	72.00		
239	น้ำมะนาวแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด มีผลละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	250	155.00		
240	ซอสเย็นตาโหลสำเร็จรูป สูตรไก่หล้า	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศกวรรณ)	ขวด	60	70.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *Yonnon* ประธาน 2..... *ณพวิษ* กรรมการ 3..... *สุวิทย์* กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม
							รวม	ไม่รวม
							ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
แบบก่อสร้าง								
241	บรารวี่	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
242	เค้กกล้วยหอม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
243	เค้กสับปะรด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
244	เค้กส้ม	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
245	ท็อปปิ้งเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
246	เค้กกาแฟ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
247	มูสฟักทอง	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
248	เค้กกล้วยหอมซ็อกโกแลต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
249	ซ็อกบอลล	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
250	บัตเตอร์ลูกเกด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
251	เค้กสตอเบอรี่	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
252	เค้กนมสด	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
253	เค้กมะพร้าว	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
254	เค้กซ็อกโกแลต	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
255	บานาน่าซีสเค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00			
256	แอมแตร	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1,200	11.00			
257	โตน่าท	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1,200	11.00			
258	ขนมปังมีไส้ต่างๆ	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา	ชิ้น	1,200	11.00			

ผู้กำกับดูแลลักษณะเฉพาะ 1.....
 2.....
 3.....
 4.....

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม
259	เลเยอร์เค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กรัม/ชิ้น	ลัง	4	720.00		
ขนมหวาน							
260	เนืวกว๊ายนุ่ม	แต่ตั้งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	800	37.00		
261	ชาพรีม	แต่ตั้งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	42	78.00		
262	ทับทิมกรอบ	แต่ตั้งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	800	95.00		
263	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300	74.00		
264	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300	70.00		
265	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200	35.00		
266	วุ้นมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300	48.00		
267	เส้นปะสดเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300	79.00		
268	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	220	52.00		
269	ลอดช่องสิงคโปร์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	10	53.00		
270	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ถุง	ถุง	300	35.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....ประธาน 2.....กรรมการ 3.....กรรมการ