

(-ร่าง-)

ประกาศโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)  
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖,๑๗๓,๑๙๕.๐๐ บาท (สิบหกล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นสามพันหนึ่งร้อยเก้าสิบห้าบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นที่ไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่าง เวลา น. ถึง น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ลง วันที่ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศ จนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ [www.bphosp.or.th](http://www.bphosp.or.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

ประกาศ ณ วันที่ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙



โรงพยาบาลบ้านแพ้ว  
(องค์การมหาชน)  
Banphaeo General Hospital

(นางสาวณีย์ เกิดดอนแฝก)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านแพ้ว

✓

(-ร่าง-)

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

การซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด

ตามประกาศ โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๙

โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "โรงพยาบาล" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด จำนวน ๑ โครงการ

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

#### ๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

#### ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาล ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

## ๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตาม กฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือ รับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่ เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคล ธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือ บริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่น ข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน

รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาหมัทธิพ์และการเช่าสิ่งหาหมัทธิพ์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอต่อกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ

โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

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

#### ๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคา มิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด และต้องทำเครื่องหมายและลงหมายเลขข้อตรงตามรายละเอียดข้อกำหนดของทางโรงพยาบาล ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ โรงพยาบาลจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

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

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นนอกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ โรงพยาบาล จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ โรงพยาบาล จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอ รายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ โรงพยาบาล

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

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

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันลงนามใน สัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือ กรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงาน ดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

## ๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการ จัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๘๐๘,๖๖๐.๐๐ บาท (แปดแสนแปดพันหกร้อยหกสิบบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่ คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือ บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ โรงพยาบาลตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่น ข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๗๔๕๑๐๒๔๗๖๘ ชื่อบัญชี เงินบำรุงโรงพยาบาลบ้านแพ้ว

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงินค่าหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มีหลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้โรงพยาบาล ตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้ยื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ โรงพยาบาลจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้าประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่โรงพยาบาลได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

## ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ โรงพยาบาลจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

### ๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โรงพยาบาล จะพิจารณาจาก ราคารวม

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

๖.๔ โรงพยาบาลสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผันในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือโรงพยาบาลมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ โรงพยาบาล มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ โรงพยาบาลทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ โรงพยาบาลเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งโรงพยาบาล จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อ บุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจ ดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือโรงพยาบาล จะให้ผู้ ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ โรงพยาบาล มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ หรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหาย ใดๆ จากโรงพยาบาล

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาโรงพยาบาลอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการ คัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็น ธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่น ใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมี เงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

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

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๖.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

## ๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ โรงพยาบาลจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ โรงพยาบาลเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับโรงพยาบาลภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้โรงพยาบาลยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ผู้เช็ค หรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

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

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งโรงพยาบาล ได้รับมอบไว้แล้ว

## ๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาล จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

## ๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือ ข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

## ๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ โรงพยาบาล ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

## ๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินรายได้ของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อโรงพยาบาลได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินรายได้ของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อโรงพยาบาลได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งโรงพยาบาลได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗. โรงพยาบาลจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกมัดจำจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกมัดจำให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ โรงพยาบาลสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญา หรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของโรงพยาบาล คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ โรงพยาบาลอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากโรงพยาบาลไม่ได้

(๑) โรงพยาบาลไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่โรงพยาบาลหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

## ๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

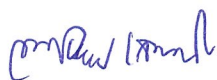
## ๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

โรงพยาบาล สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับโรงพยาบาล ไว้ชั่วคราว

โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

สิงหาคม ๒๕๖๙





โรงพยาบาลบ้านแพ้ว  
(องค์การมหาชน)  
Banphaeo General Hospital

(นางสาวณีย์ เกิดดอนแฝก)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านแพ้ว

✓

**ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)**  
**จัดซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด**  
**แบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ ระยะเวลาในการจัดซื้อ ๑๒ เดือน**

**๑. ความเป็นมา**

เนื่องจากงานโภชนาการและศูนย์อาหาร ได้ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาอาการอยู่ในโรงพยาบาล ทั้งผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญ และผู้มารับบริการทั่วไปเป็นประจำทุกวัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

**๒. วัตถุประสงค์**

๒.๑ เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับบริการและรับการรักษาในโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

**๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ นางสาวธนพร จิรสวรรณ

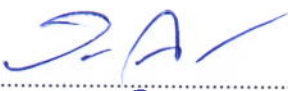
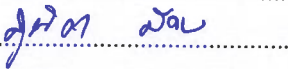
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ นางรัตนา กาญจนพรหม

กรรมการ

ลงชื่อ นางสาวสุนิศา มีคง

กรรมการ

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

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

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่ดีจนเพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

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

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ นางสาวธนพร จิรสวรรณ

ประธานกรรมการ

ลงชื่อ นางรัตนา กาญจนพรหม

กรรมการ

ลงชื่อ นางสาวสุนิศา มีคง

กรรมการ

๓.๑๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ไม่มีประวัติการละทิ้งงาน การส่งของไม่ตรงตามรายการ การส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด และต้องไม่มีประวัติดังกล่าวจากโรงพยาบาลอื่น

๓.๑๔ การจัดส่งของที่ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายต่อการปฏิบัติงานของ โภชนาการและศูนย์อาหาร ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อระยะเวลาการส่งมอบ

#### ๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตามเอกสารรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด

#### ๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์ นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย

๕.๑ โรงพยาบาลฯ จะออกไปสั่งซื้อและแจ้งให้ผู้จะขายติดต่อขอรับใบสั่งซื้อล่วงหน้า ๒ วัน

๕.๒ การส่งอาหารสดและการบรรจุในหีบห่อหรือภาชนะต่างๆ จะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรอง มอก. ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิต น้ำหนัก วันหมดอายุ มีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิต หรือที่อยู่ของผู้ผลิตรายนั้นๆ และมีการระบุการขึ้นตอนที่สะอาดปลอดภัย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการขนส่งและรักษาความสะอาดได้จนถึงมือผู้บริโภค และเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องจะต้องแยกภาชนะที่ใช้จัดส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจะเป็นปัญหาเรื่องการแช่อาหารหรือหลักยาลา เช่น อาหารทะเล กุ้ง อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ การจัดส่งจะต้องควบคุมอุณหภูมิให้เป็นไปตามหลักมาตรฐาน เช่น เนื้อสัตว์เมื่อวัดอุณหภูมิแล้วต้องไม่เกิน ๔ องศา และสินค้าแช่แข็งจะต้องไม่ละลายอุณหภูมิต้องไม่เกิน - ๑๘ องศา

๕.๓ อาหารสดประเภท เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ จะต้องผ่านการรับรองคุณภาพ มาตรฐานจากการเลี้ยงแบบฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ต้องได้มาตรฐานฮาลาล โดยมีใบรับรองจากฟาร์ม และผู้จะขายจะต้องรับซื้ออาหารดังกล่าวจากบริษัทห้างร้าน จากฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานต่างๆ

๕.๔ อาหารสดประเภทผักปลอดภัย จะต้องมียี่ห้อรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่นใบรับรอง GA และผลการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง โดยต้องแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๕ การส่งวัสดุบริโภคประเภทอาหารสด จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๗.๓๐ น. ของทุกวัน สำหรับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ผู้จะขายจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนาการและศูนย์อาหาร ภายในเวลา ๐๙.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่ครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนดถ้าส่งของไม่ตรงเวลาตามที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของโภชนาการและศูนย์อาหาร เกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับรายการละ ๐.๒ บาทต่อสินค้า ๑ รายการ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ บาทต่อรายการ ของการจัดซื้อในวันนั้นๆ ตามสัญญา

๕.๖ จำนวนของที่นำมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนาการและศูนย์อาหาร จะบอกให้ผู้จะขายนำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริงจะแจ้งให้ผู้จะขายทราบล่วงหน้า)

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ นางสาวธนพร จิรสวรรณ

ประธานกรรมการ

ลงชื่อ นางรัตนา กาญจนพรหม

กรรมการ

ลงชื่อ นางสาวสุนิศา มีคง

กรรมการ

๕.๗ ถ้าผู้จะขายมีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนาการและศูนย์อาหาร เพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อ หากผู้จะขายเปลี่ยนแปลงรายการสินค้าเอง งานโภชนาการและศูนย์อาหารจะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนาการและศูนย์อาหารจะให้เปลี่ยนแปลงรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาท้องตลาดสูงกว่าราคาที่ได้ตกลงทำสัญญา

๕.๘ งานโภชนาการและศูนย์อาหารมีสิทธิ์ซื้อสินค้าจากร้านค้าอื่นๆ ถ้าผู้จะขายไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตามเวลาที่กำหนด และซื้อสินค้าที่มีความจำเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งผู้จะขายหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้ว โดยไม่ต้องคำนึงถึงราคาประมูล และผู้จะขายต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงานโภชนาการและศูนย์อาหารโดยไม่มีข้อต่อรองใดๆ ทั้งสิ้น

๕.๙ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบส่งของพร้อมสินค้า

## ๖. วิธีการตรวจรับ

๖.๑ ผักก่อนตรวจรับจะต้องมีการตัดแต่งตามคุณลักษณะกำหนดให้เรียบร้อย ถูกต้อง ถ้าไม่ตัดแต่งมากรรมการจะส่งคืนทั้งหมด ไม่ตรวจรับ

๖.๒ การตรวจรับผัก ผู้ส่งของจะต้องจัดผักลงในตะกร้าที่งานโภชนาการและศูนย์จัดเตรียมไว้ให้เพื่อตรวจรับให้เรียบร้อย ก่อนเวลาการตรวจรับให้จัดใส่ภาชนะที่งานโภชนาการและศูนย์อาหารจัดเตรียมไว้ให้โดยมีน้ำหนักไม่เกิน ๒๐ กิโลกรัม

๖.๓ การตรวจรับเนื้อสัตว์ ผู้จะขายจะต้องแยกประเภทเนื้อสัตว์ใส่ภาชนะที่งานโภชนาการและศูนย์อาหารเตรียมไว้ให้ เพื่อรอการตรวจรับ โดยเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องไม่ปะปนกัน

๖.๔ อาหารที่มีวันหมดอายุ อาหารสด จะต้องเหลือวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๗ วัน

๖.๕ ถ้าผู้จะขายราคาลงนามทำสัญญาผู้จะขายแล้ว ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญาโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) มีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้เป็นผู้ละทิ้งงานของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว ๑ ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเลิกสัญญาผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

## ๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

## ๘. วงเงินงบประมาณ

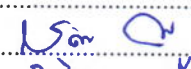
จากเงินรายได้ของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) เป็นจำนวนเงิน ๑๖,๑๗๓,๑๕๕.๐๐ บาท (สิบหกล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ นางสาวธนพร จิรสวรรณ

ประธานกรรมการ .....

ลงชื่อ นางรัตนา กาญจนพรม

กรรมการ ..... 

ลงชื่อ นางสาวสุนิศา มีคง

กรรมการ ..... 

## ๘. จวดงานและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

## ๙. อัตราค่าปรับ

ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่สามารถดำเนินงานได้ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

## ๑๐. ระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๓๐ วันนับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ นางสาวธนพร จิรสุวรรณ

ลงชื่อ นางรัตนา กาญจนพรหม

ลงชื่อ นางสาวสุนิศา มีคง

ประธานกรรมการ .....

กรรมการ .....

กรรมการ .....

**รายการวัสดุและราคาต่อหน่วย**  
**วัสดุบริโภคประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วยจำนวน ๕ หมวด**

| ลำดับ | รายการ                                                                                       | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                            | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       | <b>หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์</b>                                                            |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>                                                       |                                                     |       |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพและอนามัย                                                                 |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีสารเคมีหรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เจือปนมากับอาหารและวัตถุดิบ      |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นๆปนเปื้อนมากับอาหารและวัตถุดิบ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - มีหลักฐานแสดงการผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์                                             |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการมีป้ายฮาลาล                                          |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ                                                                      |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - เมื่อปรุงสุกแล้ว ต้องไม่มีกลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นผิดปกติ                                       |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>๒. คุณลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>                                                  |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง                                           |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ มีป้ายฮาลาล                                           |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มหรือบรรจุอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย                                        |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร                                      |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือถุงที่ผ่านการใช้งานมาแล้ว เช่น                                    |                                                     |       |      |                            |             |
|       | ถุงใส่ปุ๋ย หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย                                                         |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>บรรจุภัณฑ์</b>                                                                            |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี และ ปิดปากถุงให้สนิท และอาจ                                  |                                                     |       |      |                            |             |
|       | บรรจุลงในหีบห่อ หรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง                                              |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ลัง ข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่งานโภชนาการ                                 |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>ก. ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์</b>                                                            |                                                     |       |      |                            |             |
| ๑     | ไก่ต้มทั้งตัว พร้อมเครื่องใน                                                                 | ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสมบูรณ์                   | ตัว   | ๒๕๐  | ๕                          | ๑,๒๕๐       |
| ๒     | ไก่ยอเส้น                                                                                    | แพคละ ๒ แท่ง ไม่มีกลิ่นเหม็น                        | แพค   | ๗๕   | ๑๐๐                        | ๗,๕๐๐       |
| ๓     | ไก่สับติดกระดูก                                                                              | เนื้อไก่ติดกระดูกสับ ขนาด ๒*๓*๑                     | ก.ก   | ๘๐   | ๑๐๐                        | ๘,๐๐๐       |
| ๔     | ไก่เส้นปรุงรส                                                                                | (บ.ชั้นฟู้ด/ซีทีเอฟ)                                | ก.ก   | ๑๒๐  | ๒๐                         | ๒,๔๐๐       |
| ๕     | ไก่เส้นหมักงา                                                                                | (บ.ชั้นฟู้ด/ซีทีเอฟ)                                | ก.ก   | ๑๓๐  | ๒๐                         | ๒,๖๐๐       |
| ๖     | เครื่องในไก่หั่น                                                                             | ไม่เหม็น                                            | ก.ก   | ๘๐   | ๒๐                         | ๑,๖๐๐       |
| ๗     | จี่ไก่                                                                                       | ตรา ๕ ดาว                                           | ก.ก   | ๑๖๐  | ๕๐                         | ๘,๐๐๐       |
| ๘     | โครงไก่                                                                                      | ติดหนังน้อย                                         | ก.ก   | ๓๐   | ๖๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๙     | น่องไก่ (น่องล้วน)                                                                           | ขนาด ๘ น่อง / ก.ก                                   | ก.ก   | ๘๐   | ๒๕๐                        | ๒๐,๐๐๐      |
| ๑๐    | เนื้ออกไก่บด                                                                                 | ไม่ติดหนัง ไม่ผสมน้ำ                                | ก.ก   | ๙๐   | ๔,๒๐๐                      | ๓๗๘,๐๐๐     |
| ๑๑    | เนื้อน่องไก่ (สะโพก)                                                                         | ไม่มีกระดูก ขนาด ๘ ชิ้น/ก.ก                         | ก.ก   | ๙๐   | ๑,๐๐๐                      | ๙๐,๐๐๐      |
| ๑๒    | เนื้อสะโพกไก่หั่น                                                                            | ใช้เนื้อสะโพกไก่หั่น ไม่ติดหนัง ขนาด ๑.๕*๓*๐.๕ ซม.  | ก.ก   | ๘๕   | ๕,๐๐๐                      | ๔๒๕,๐๐๐     |
| ๑๓    | เนื้ออกไก่                                                                                   | ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง ขนาด ๘ ชิ้น/ก.ก              | ก.ก   | ๙๕   | ๔๐                         | ๓,๘๐๐       |
| ๑๔    | ปีกกลาง                                                                                      | ขนาด ๑๕-๒๐ ชิ้น/ ก.ก                                | ก.ก   | ๑๔๕  | ๑๐๐                        | ๑๔,๕๐๐      |
| ๑๕    | ปีกบน                                                                                        | ขนาด ๑๕-๒๐ ชิ้น/ ก.ก                                | ก.ก   | ๙๐   | ๑,๓๐๐                      | ๑๑๗,๐๐๐     |
| ๑๖    | เลือดไก่                                                                                     | ก้อนละไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม                           | ก.ก   | ๓๐   | ๓๐                         | ๙๐๐         |
| ๑๗    | สันในไก่บด                                                                                   | ใช้เนื้อสันในไก่บด ไม่ติดหนัง ไม่มีกระดูก ไม่ผสมน้ำ | ก.ก   | ๙๐   | ๕,๐๐๐                      | ๔๕๐,๐๐๐     |
| ๑๘    | ไส้กรอกไก่                                                                                   | ค็อกเทล ตราไก่อร่อย                                 | ก.ก   | ๑๔๐  | ๖๐                         | ๘,๔๐๐       |
| ๑๙    | ไส้กรอกไก่รมควัน                                                                             | แท่งยาว ตราแหลมทอง                                  | ก.ก   | ๘๕   | ๖๐                         | ๕,๑๐๐       |
| ๒๐    | อกไก่หั่น                                                                                    | ใช้เนื้ออกไก่หั่น ไม่ติดหนัง ขนาด ๑.๕*๓*๐.๕ ซม.     | ก.ก   | ๙๐   | ๖,๐๐๐                      | ๕๔๐,๐๐๐     |

| ลำดับ                                                     | รายการ                               | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                  | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|                                                           |                                      | รวมเป็นเงิน                                               |       |      |                            | ๒,๐๘๕,๘๕๐   |
| <b>ข.ประเภทเปิด</b>                                       |                                      |                                                           |       |      |                            |             |
| ๑                                                         | เปิดพะโล้ทั้งตัว พร้อมเครื่องใน      | ตัวสมบูรณ์ ครบทุกส่วน                                     | ตัว   | ๔๘๐  | ๕                          | ๒,๔๐๐       |
| ๒                                                         | เนื้อเปิดแล้                         | แพคละ ๑ / ก.ก. อย่างดี                                    | ก.ก   | ๑๗๐  | ๑๐๐                        | ๑๗,๐๐๐      |
| ๓                                                         | เลือดเปิด                            | พะโล้แล้                                                  | ก.ก   | ๖๐   | ๑๐๐                        | ๖,๐๐๐       |
|                                                           |                                      | รวมเป็นเงิน                                               |       |      |                            | ๒๕,๔๐๐      |
| <b>ค.ประเภทหมูและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงจากเนื้อหมู</b>        |                                      |                                                           |       |      |                            |             |
| ๑                                                         | กระดุกสันหลังหมู (เล้ง)              | สด ทำน้ำซุ                                                | ก.ก   | ๖๐   | ๑๕๐                        | ๙,๐๐๐       |
| ๒                                                         | กระดุกอ่อน (ซีโครงอ่อน)              | เนื้อเยอะ หั่นเป็นชิ้น ๓.๕ เซนติเมตร                      | ก.ก   | ๑๕๐  | ๑๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |
| ๓                                                         | ขาหมู                                | เนื้อขาหลัง หั่นเป็น ๒ ท่อน ขาละประมาณ ๒.๕ ก.ก            | ก.ก   | ๙๐   | ๒๐๐                        | ๑๘,๐๐๐      |
| ๔                                                         | ซีโครงหมู                            | หั่น ขนาด ๓.๕ เซนติเมตร                                   | ก.ก   | ๑๓๐  | ๓๐๐                        | ๓๙,๐๐๐      |
| ๕                                                         | ตับหมูสด                             | ไม่ปนตับอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก   | ๑๑๐  | ๑๐๐                        | ๑๑,๐๐๐      |
| ๖                                                         | ตับหมูอ่อน                           | ไม่มีกลิ่นเหม็น                                           | ก.ก   | ๖๕   | ๑,๕๐๐                      | ๙๗,๕๐๐      |
| ๗                                                         | เนื้อขาหมูหั่น                       | ไม่ติดกระดูก หั่นเป็นชิ้นขนาด ๕*๕ เซนติเมตร               | ก.ก   | ๑๒๐  | ๕๐๐                        | ๖๐,๐๐๐      |
| ๘                                                         | ลูกชิ้นหมูลูกรี                      | (เจ็มย )                                                  | ก.ก   | ๙๐   | ๒,๒๘๕                      | ๒๐๕,๖๕๐     |
| ๙                                                         | ลูกชิ้นหมูสหาย                       | ตราเฮงเจริญ                                               | ก.ก   | ๗๕   | ๔๐                         | ๓,๐๐๐       |
| ๑๐                                                        | เลือดหมู                             | ก้อนละไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม                                 | ก.ก   | ๒๐   | ๔๖๕                        | ๙,๓๐๐       |
| ๑๑                                                        | ไส้กรอกหมู                           | ตราหมูร่อย                                                | ก.ก   | ๑๓๐  | ๒๐                         | ๒,๖๐๐       |
| ๑๒                                                        | หนังหมูพอง                           | ไม่มีสารฟอกขาว                                            | ก.ก   | ๘๐   | ๑๐๐                        | ๘,๐๐๐       |
| ๑๓                                                        | หมูแต่ง                              | แพคละ ๐.๕ ก.ก (เจ็ใหญ่ อย่างดี ฉลากสีส้ม)                 | ก.ก   | ๑๔๐  | ๔๗๕                        | ๖๖,๕๐๐      |
| ๑๔                                                        | หมูเนื้อแดงหั่น                      | ไม่ติดมัน ขนาด ๒*๕*๐.๕ เซนติเมตร                          | ก.ก   | ๑๓๐  | ๑๐,๔๐๐                     | ๑,๓๕๒,๐๐๐   |
| ๑๕                                                        | หมูเนื้อแดงหั่นเป็นเส้น              | ไม่ติดมัน ขนาด ๑*๗*๑ เซนติเมตร                            | ก.ก   | ๑๓๐  | ๑๐๐                        | ๑๓,๐๐๐      |
| ๑๖                                                        | หมูยอจัมโบ้                          | ตราเรือนแก้ว ๔๐๐ กรัม                                     | แพ่ง  | ๔๐   | ๒๐๐                        | ๘,๐๐๐       |
| ๑๗                                                        | หมูสันนอก                            | เป็นเส้นยาว ตกแต่งมันออกแล้                               | ก.ก   | ๑๕๐  | ๔๐                         | ๖,๐๐๐       |
| ๑๘                                                        | หมูสันใน                             | เป็นเส้น ไม่ติดมัน ขนาด ๑-๒ เส้น/ ก.ก                     | ก.ก   | ๑๕๐  | ๒๐๐                        | ๓๐,๐๐๐      |
| ๑๙                                                        | หมูสับ                               | ไม่ติดมัน ไม่มีกระดูก                                     | ก.ก   | ๑๓๐  | ๑๖,๐๐๐                     | ๒,๐๘๐,๐๐๐   |
| ๒๐                                                        | หมูสับละเอียด                        | ไม่ติดมัน ไม่มีกระดูก บด ๒ ครั้ง ปรุงรส                   | ก.ก   | ๑๔๐  | ๖,๕๐๐                      | ๙๑๐,๐๐๐     |
| ๒๑                                                        | หมูสามชั้น                           | ติดมันน้อย                                                | ก.ก   | ๑๖๐  | ๕                          | ๘๐๐         |
| ๒๒                                                        | หมูหมัก                              | แพคละ ๐.๕ ก.ก (เจ็ใหญ่)                                   | ก.ก   | ๑๔๐  | ๓๐๐                        | ๔๒,๐๐๐      |
| ๒๓                                                        | แฮมหมู                               | (ซีพี,เบทาโกร,เฮียว)                                      | ก.ก   | ๒๕๐  | ๒๐                         | ๕,๐๐๐       |
|                                                           |                                      | รวมเป็นเงิน                                               |       |      |                            | ๔,๙๙๑,๓๕๐   |
| <b>ง.ประเภทปลา กุ้ง หอย ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง</b> |                                      |                                                           |       |      |                            |             |
| ๑                                                         | กุ้งขาวสด                            | ไม่ลอกเปลือกหัวไม่หลุด ไม่แช่แข็ง ขนาด ๕๐-๖๐ตัว/ก.ก       | ก.ก   | ๒๒๐  | ๒,๐๐๐                      | ๔๔๐,๐๐๐     |
| ๒                                                         | เก็วปลาสด                            | ตราพิเศษ                                                  | ตัว   | ๒.๗  | ๓๖,๕๐๐                     | ๙๘,๕๕๐      |
| ๓                                                         | ไข่นกกระทา                           | ต้มแล้ แกะเปลือก                                          | ฟอง   | ๑.๕  | ๒๐๐                        | ๓๐๐         |
| ๔                                                         | เต้าหู้ปลา                           | ตราทวิวงษ์ / พรานทะเล หน้า ๕๐๐ กรัม                       | ก.ก   | ๑๕๐  | ๓๐                         | ๔,๕๐๐       |
| ๕                                                         | ทอดมันปลาอย่างดี (ปรุงสำเร็จ)        | แพคละ ๐.๕ ก.ก เหนียว ไม่รวน ไม่เหม็น ไม่ผสมแป้ง ไม่ค้ำคิน | ก.ก   | ๙๐   | ๔๐๐                        | ๓๖,๐๐๐      |
| ๖                                                         | เนื้อปลากระพงหั่น                    | แช่แข็ง แพคละ ๑ ก.ก ละลายแล้เหลือเนื้อ ๐.๘ ก.ก            | ก.ก   | ๑๒๐  | ๑,๐๐๐                      | ๑๒๐,๐๐๐     |
| ๗                                                         | เนื้อปลาดอลลีหั่น                    | แช่แข็ง แพคละ ๑ ก.ก ละลายแล้เหลือเนื้อ ๐.๘ ก.ก            | ก.ก   | ๙๐   | ๕๐                         | ๔,๕๐๐       |
| ๘                                                         | เนื้อปลาอินทรีขูด                    | เหนียว ไม่ผสมสี ไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ค้ำคิน           | ก.ก   | ๘๐   | ๔๖๐                        | ๓๖,๘๐๐      |
| ๙                                                         | ปลากระพงทั้งตัว                      | ปลากระพงขอดเกล็ด ไม่มีไส้ ขนาด ๑ ตัว/ก.ก                  | ก.ก   | ๑๕๐  | ๒๐                         | ๓,๐๐๐       |
| ๑๐                                                        | ปลาช่อนสดขอดเกล็ด (ชั่งน้ำหนักเนื้อ) | ตัดหัว ตัดครีบ ขอดเกล็ด ควักไส้ ขนาด ๑ ตัว/ก.ก            | ก.ก   | ๒๗๐  | ๒๐                         | ๕,๔๐๐       |

| ลำดับ | รายการ                                                                                 | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                 | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
| ๑๑    | ปลาช่อนสดแล่ (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                         | ตัดหัว ขอดเกล็ด ควักไส้ แล่กระดูกกลาง ขนาด ๑ ตัว/ก.ก     | ก.ก   | ๒๗๐  | ๑,๖๐๐                      | ๔๓๒,๐๐๐     |
| ๑๒    | ปลาตุ๋นสดหั่น (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                        | ตัดหัวทั้ง หั่นเป็นชิ้น หนา ๑.๕ เซนติเมตร ขนาด ๒ ตัว/ก.ก | ก.ก   | ๙๕   | ๕๐๐                        | ๔๗,๕๐๐      |
| ๑๓    | ปลาทิพย์                                                                               | (ทวิวงษ์ / พรานทะเล)                                     | ก.ก   | ๑๔๐  | ๔๐๐                        | ๕๖,๐๐๐      |
| ๑๔    | ปลาทุ่นึง แซ่ละ ๒ ตัว                                                                  | ตัวใหญ่ ขนาดประมาณ ๑๒ ตัว/ ก.ก                           | แซ่   | ๒๕   | ๒๐๐                        | ๕,๐๐๐       |
| ๑๕    | ปลาทุ่นึง แซ่ละ ๓ ตัว                                                                  | ตัวกลาง ขนาดประมาณ ๑๔ ตัว/ ก.ก                           | แซ่   | ๒๕   | ๑,๖๐๐                      | ๔๐,๐๐๐      |
| ๑๖    | ปลานิลสดขอดเกล็ด (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                     | ตัดหัว,ครีบ ขอดเกล็ด ควักไส้ ขนาด ๒-๓ ตัว /ก.ก           | ก.ก   | ๒๑๐  | ๒๓๐                        | ๔๘,๓๐๐      |
| ๑๗    | ปลานิลสดแล่ (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                          | ตัดหัว,ครีบ ขอดเกล็ด ควักไส้แล่ก้างกลาง๘-๙ ชิ้น/ก.ก      | ก.ก   | ๑๗๐  | ๕,๐๐๐                      | ๘๕๐,๐๐๐     |
| ๑๘    | ปลานิลแล่ (ตากแห้ง)                                                                    | ปลานิลแล่ ตากแห้ง ขนาด ๑๐-๑๒ ตัว/ก.ก                     | ก.ก   | ๑๐๐  | ๕๐๐                        | ๕๐,๐๐๐      |
| ๑๙    | ปลาเล็กปลาน้อย                                                                         | ตัวเล็ก ทอดแล้วไม่แข็ง                                   | ก.ก   | ๔๐๐  | ๓                          | ๑,๒๐๐       |
| ๒๐    | ปลาเส้นอย่างดี                                                                         | อย่างดี ไม่เหม็นคาว (บู้ฮวด)                             | เส้น  | ๒๕   | ๕,๖๗๕                      | ๑๔๑,๘๗๕     |
| ๒๑    | ปลาหมึกกล้วย                                                                           | สด ขนาด ๘ ตัว/ก.ก                                        | ก.ก   | ๒๒๐  | ๕๐                         | ๑๑,๐๐๐      |
| ๒๒    | ปลาหมึกหลอดเทียม                                                                       | แซ่แซ่ แพคละ ๑ ก.ก ตราทวิวงษ์                            | ก.ก   | ๑๒๐  | ๒๐                         | ๒,๔๐๐       |
| ๒๓    | ปลาหวาน                                                                                | ตัวเล็ก ไม่เมา                                           | ก.ก   | ๓๐๐  | ๒๐                         | ๖,๐๐๐       |
| ๒๔    | ปลาอินทรีเค็ม                                                                          | ชิ้นประมาณ ๓๐๐ กรัม (ชิ้นกลางตัว)                        | ชิ้น  | ๗๕   | ๒๐                         | ๑,๕๐๐       |
| ๒๕    | ปูอัด                                                                                  | ตรา PFP                                                  | ก.ก   | ๑๕๐  | ๕๐                         | ๗,๕๐๐       |
| ๒๖    | ลูกชิ้นกุ้ง                                                                            | ตราทวิวงษ์ / พรานทะเล                                    | ก.ก   | ๑๔๐  | ๗๐                         | ๙,๘๐๐       |
| ๒๗    | ลูกชิ้นปลากลม                                                                          | บู้ฮวด หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                    | ก.ก   | ๙๕   | ๗๐๐                        | ๖๖,๕๐๐      |
| ๒๘    | ลูกชิ้นปลาบ่ม                                                                          | บู้ฮวด หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                    | ก.ก   | ๙๕   | ๕๐๐                        | ๔๗,๕๐๐      |
| ๒๙    | ลูกชิ้นปลาแหลม                                                                         | บู้ฮวด หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                    | ก.ก   | ๙๕   | ๔๐๐                        | ๓๘,๐๐๐      |
|       |                                                                                        | รวมเป็นเงิน                                              |       |      |                            | ๒,๖๑๑,๑๒๕   |
|       |                                                                                        | หมวดที่ ๑ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น                            |       |      |                            | ๙,๗๑๓,๗๒๕   |
|       | หมวดที่ ๒ ประเภทผักสด ผลไม้ ขนม                                                        |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ                                                         |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย                                                              |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน                   |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - จัดเก็บในที่สะอาดรักษาคุณภาพให้ใหม่ สดเสมอ                                           |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา                                    |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ๒.คุณลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ                                                    |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่ง                     |                                                          |       |      |                            |             |
|       | สกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่เหมาะสมอื่นๆ โดยปฏิบัติดังนี้                               |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรงสามารถทำความสะอาดง่าย                     |                                                          |       |      |                            |             |
|       | หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้                               |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนถ่าย โดยหลีกเลี่ยง                       |                                                          |       |      |                            |             |
|       | การบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า                |                                                          |       |      |                            |             |
|       | หมวด ๒ ประเภทผักสด ผลไม้ ขนม                                                           |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ก.ประเภทผักสด                                                                          |                                                          |       |      |                            |             |
|       | สด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่แก่ สะอาดไม่มีหนอน ไม่มีดินติด หรือแมลงกิน ไม่เหี่ยวจนใกล้จะเสีย |                                                          |       |      |                            |             |
| ๑     | กระเจี๊ยบ(ใบ)                                                                          | ใบสด ไม่แก่เกินไป                                        | ก.ก   | ๒๐   | ๕                          | ๑๐๐         |
| ๒     | กระเจี๊ยบ(ฝัก)                                                                         | ฝักยาว ตรง อ่อน                                          | ก.ก   | ๓๐   | ๑๗๐                        | ๕,๑๐๐       |
| ๓     | กระชายซอย                                                                              | สด สะอาด ไม่มีแมลงปน                                     | ก.ก   | ๖๓   | ๑๖๕                        | ๑๐,๓๙๕      |
| ๔     | กระชายสด (ราก)                                                                         | ไม่มีแมง                                                 | ก.ก   | ๙๐   | ๑๑๐                        | ๙,๙๐๐       |
| ๕     | กะหล่ำปลี                                                                              | กะหล่ำไทย หัวโต ตัดแต่งแล้ว หัวละ ๑ ก.ก                  | ก.ก   | ๓๓   | ๔,๙๔๐                      | ๑๖๓,๐๒๐     |
| ๖     | ขมิ้นอ่อนขาว                                                                           | สีขาว ไม่แก่                                             | ก.ก   | ๙๕   | ๓                          | ๒๘๕         |
| ๗     | ข้าวโพดหวาน ดิบ                                                                        | เป็นฝักลอกเปลือกแล้ว ไม่มีแมลง เมล็ดไม่แห้ง              | ก.ก   | ๒๕   | ๑๓๐                        | ๓,๒๕๐       |

| ลำดับ | รายการ                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                      | หน่วย   | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-----------------------|-----------------------------------------------|---------|------|----------------------------|-------------|
| ๘     | ข้าวโพดอ่อน           | ปลูกเปลือกแล้ว ไม่แก่                         | ก.ก     | ๖๐   | ๕๙๐                        | ๓๕,๔๐๐      |
| ๙     | ข้าสด                 | สด ไม่ติดดิน                                  | ก.ก     | ๖๕   | ๓๐                         | ๑,๙๕๐       |
| ๑๐    | ขิงแก่สด              | สด ไม่ติดดิน                                  | ก.ก     | ๕๘   | ๗๐                         | ๔,๐๖๐       |
| ๑๑    | ขิงอ่อนซอย            | สีขาวอมเหลือง ไม่แก่ ไม่เผ็ด ไม่มีเปลือกติด   | ก.ก     | ๕๘   | ๔๒๕                        | ๒๔,๖๕๐      |
| ๑๒    | ขี้เหล็ก              | ต้มแล้ว                                       | ก.ก     | ๓๐   | ๑๐                         | ๓๐๐         |
| ๑๓    | คื่นไฉ่               | ไม่มีดินติดมากับราก                           | ก.ก     | ๗๔   | ๗๒๐                        | ๕๓,๒๘๐      |
| ๑๔    | แครอท                 | เฉพาะหัว                                      | ก.ก     | ๓๐   | ๑,๑๒๕                      | ๓๓,๗๕๐      |
| ๑๕    | ชะอม                  | ยอดอ่อน                                       | กำ      | ๑๕   | ๗๐                         | ๑,๐๕๐       |
| ๑๖    | ดอกกะหล่ำ             | เฉพาะดอก ไม่มีก้าน ใบ ติดมา (ดอกนอก)          | ก.ก     | ๖๘   | ๓๕๐                        | ๒๓,๘๐๐      |
| ๑๗    | ดอกกุยช่าย            | ดอกตูม ไม่บาน                                 | ก.ก     | ๖๐   | ๒๒๐                        | ๑๓,๒๐๐      |
| ๑๘    | ดอกแค                 | ไม่มีแมลง ไม่เป็นหนอน                         | ก.ก     | ๓๐   | ๑๐                         | ๓๐๐         |
| ๑๙    | ดอกหอม                | ดอกตูม ไม่บาน                                 | ก.ก     | ๕๐   | ๒๐๐                        | ๑๐,๐๐๐      |
| ๒๐    | ต้นหอม                | ไม่มีดินติดมากับราก ต้นโต                     | ก.ก     | ๗๐   | ๕๕๐                        | ๓๘,๕๐๐      |
| ๒๑    | ตะไคร้                | ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน                          | ก.ก     | ๑๗   | ๗๒๐                        | ๑๒,๒๔๐      |
| ๒๒    | ตำลึง                 | เด็ดเอาเฉพาะใบและยอดอ่อน                      | ก.ก     | ๔๐   | ๒๐                         | ๘๐๐         |
| ๒๓    | แตงกวา                | ๑๕-๒๐ ผล/ก.ก                                  | ก.ก     | ๑๘   | ๕๐๐                        | ๙,๐๐๐       |
| ๒๔    | แตงโมอ่อน             | ลูกโต ไม่มีแมลงกัด ไม่แก่                     | ก.ก     | ๒๐   | ๕๐                         | ๑,๐๐๐       |
| ๒๕    | ถั่วแขก               | ฝักตรง ไม่แก่                                 | ก.ก     | ๔๐   | ๑๐๐                        | ๔,๐๐๐       |
| ๒๖    | ถั่วงอก               | หัวไม่โต สด                                   | ก.ก     | ๒๐   | ๔,๒๐๐                      | ๘๔,๐๐๐      |
| ๒๗    | ถั่วฝักยาว            | ไม่พอง ฝักยาวไม่ต่ำกว่า ๔๐ ซม                 | ก.ก     | ๔๐   | ๖๐๐                        | ๒๔,๐๐๐      |
| ๒๘    | ถั่วพู                | ฝักตรง ไม่แก่                                 | ก.ก     | ๔๐   | ๒๐                         | ๘๐๐         |
| ๒๙    | ถั่วลันเตา            | ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม         | ก.ก     | ๙๐   | ๒๒๐                        | ๑๙,๘๐๐      |
| ๓๐    | ถั่วลันเตาหวาน        | ฝักยาว ตรง เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม     | ก.ก     | ๙๐   | ๒๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๓๑    | บล็อกโคลี             | ตัดแต่งแล้ว เฉพาะดอก                          | ก.ก     | ๕๐   | ๕๐๐                        | ๒๕,๐๐๐      |
| ๓๒    | บวบเหลี่ยมอ่อน ผลใหญ่ | สด ไม่งอ ผลยาว                                | ก.ก     | ๒๐   | ๒,๓๐๐                      | ๔๖,๐๐๐      |
| ๓๓    | ใบกระเพรา             | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย                      | ก.ก     | ๓๐   | ๒๙๕                        | ๘,๘๕๐       |
| ๓๔    | ใบกุ่ม่าย             | สด                                            | ก.ก     | ๔๐   | ๑๕                         | ๖๐๐         |
| ๓๕    | ใบกุ่ม่ายขาว          | สด                                            | ก.ก     | ๑๒๐  | ๕                          | ๖๐๐         |
| ๓๖    | ใบเตยสด               | สด ใหม่                                       | ก.ก     | ๒๐   | ๑๙๐                        | ๓,๘๐๐       |
| ๓๗    | ใบมะกรูด              | สด ใบขนาดกลาง ไม่แก่เกิน                      | ก.ก     | ๔๐   | ๑๐๐                        | ๔,๐๐๐       |
| ๓๘    | ใบแมงลัก              | สด                                            | ก.ก     | ๓๐   | ๒๐                         | ๖๐๐         |
| ๓๙    | ใบสะระแหน่            | สด                                            | ก.ก     | ๕๐   | ๑๕                         | ๗๕๐         |
| ๔๐    | ใบโหระพา              | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย                      | ก.ก     | ๕๐   | ๑๓๐                        | ๓,๙๐๐       |
| ๔๑    | ผักกาดดอง             | ไม่มีรา ใบน้อย                                | ก.ก     | ๔๐   | ๓๐๐                        | ๑๒,๐๐๐      |
| ๔๒    | ผักกาดหอม             | ต้นสวย ไม่ซ้ำ ไม่แก่                          | ก.ก     | ๔๐   | ๑๕๐                        | ๖,๐๐๐       |
| ๔๓    | ผักกวางตุ้ง           | อ่อน ต้นโต                                    | ก.ก     | ๒๕   | ๔๔๐                        | ๑๑,๐๐๐      |
| ๔๔    | ผักกวางตุ้งไต้หวัน    | อ่อน                                          | ก.ก     | ๓๐   | ๕๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |
| ๔๕    | ผักกาดขาว             | อ่อน ต้นโต ตัดแต่งแล้ว หัวละ ๑ กก. (ใบไม่บาง) | ก.ก     | ๒๒   | ๕,๐๐๐                      | ๑๑๐,๐๐๐     |
| ๔๖    | ผักแขนงคะน้า          | อ่อน                                          | ก.ก     | ๓๐   | ๕๐                         | ๑,๕๐๐       |
| ๔๗    | ผักคะน้า              | อ่อน ต้นโต                                    | ก.ก     | ๒๕   | ๗๐๐                        | ๑๗,๕๐๐      |
| ๔๘    | ผักคะน้าฮ่องกง        | อ่อน ต้นโต                                    | ก.ก     | ๓๐   | ๑๕๐                        | ๔,๕๐๐       |
| ๔๙    | ผักชี                 | ไม่มีดินติดราก                                | ก.ก     | ๘๐   | ๑๘๐                        | ๑๔,๔๐๐      |
| ๕๐    | ผักชีฝรั่ง            | สด                                            | ก.ก     | ๖๐   | ๘๙                         | ๕,๓๔๐       |
| ๕๑    | ผักบุ้งจีน            | สด ไม่มีดินติดราก ลำต้นยาว ต้นอ่อน            | ก.ก     | ๒๐   | ๑,๑๐๐                      | ๒๒,๐๐๐      |
| ๕๒    | ผักบุ้งไทย            | ชนิดยอดขาว (ผักบุ้งเทโพ) ๑๐ มัด               | ถุงใหญ่ | ๑๐๐  | ๕๐๐                        | ๕๐,๐๐๐      |
| ๕๓    | เผือก (หัว)           | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกัด ไม่มีดินติด               | ก.ก     | ๕๐   | ๓๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |

| ลำดับ | รายการ                         | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                      | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|--------------------------------|-----------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
| ๕๔    | พริกขี้หนุสดเขียว              | เด็ดขั้วแล้ว                                  | ก.ก   | ๗๐   | ๑๓๐                        | ๙,๑๐๐       |
| ๕๕    | พริกขี้หนุสดแดง                | เด็ดขั้วแล้ว                                  | ก.ก   | ๗๐   | ๔๕๐                        | ๓๑,๕๐๐      |
| ๕๖    | พริกขี้หนุสวน                  | แท้ เม็ดเล็กสั้น                              | ก.ก   | ๒๐๐  | ๕                          | ๑,๐๐๐       |
| ๕๗    | พริกขี้พ้าสดเขียว              | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๕๐   | ๑๔๕                        | ๗,๒๕๐       |
| ๕๘    | พริกขี้พ้าสดแดง                | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๗๐   | ๒๔๐                        | ๑๖,๘๐๐      |
| ๕๙    | พริกไทยอ่อน                    | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๑๐๐  | ๕                          | ๕๐๐         |
| ๖๐    | พริกย่ำ (พริกหนุ่ม)            | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๖๐   | ๕๐                         | ๓,๐๐๐       |
| ๖๑    | พริกหยวก                       | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๖๐   | ๑๘๕                        | ๑๑,๑๐๐      |
| ๖๒    | พริกหวาน (คละสี)               | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๑๐๐  | ๑๐                         | ๑,๐๐๐       |
| ๖๓    | พริกเหลือง                     | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๘๐   | ๘๐                         | ๖,๔๐๐       |
| ๖๔    | ฟักเขียว                       | ลูกโต ไม่แก่ ไม่ฟ้าม                          | ก.ก   | ๑๕   | ๔,๒๕๐                      | ๖๓,๗๕๐      |
| ๖๕    | ฟักทองเนื้อแน่น                | ลูกโต หนักไม่ต่ำกว่า ลูกละ ๕ ก.ก              | ก.ก   | ๓๐   | ๑,๐๐๐                      | ๓๐,๐๐๐      |
| ๖๖    | มะขามอ่อน                      | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๑๐๐  | ๔                          | ๔๐๐         |
| ๖๗    | มะเขือเทศเนื้อ                 | ผลใหญ่                                        | ก.ก   | ๓๐   | ๓๖๐                        | ๑๐,๘๐๐      |
| ๖๘    | มะเขือเทศราชินี                | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๖๐   | ๓๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๖๙    | มะเขือเทศสีดา                  | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๓๐   | ๓๒๐                        | ๙,๖๐๐       |
| ๗๐    | มะเขือเปราะ (เจ้าพระยา)        | ผลสด ขนาดกลาง เมล็ดไม่ดำ(ไม่แก่)              | ก.ก   | ๓๐   | ๒,๒๔๐                      | ๖๗,๒๐๐      |
| ๗๑    | มะเขือพวงเด็ดแล้ว              | เด็ดขั้วออก ทั้งหมด                           | ก.ก   | ๖๐   | ๒๐๐                        | ๑๒,๐๐๐      |
| ๗๒    | มะเขือยาว                      | ผลตรง ผลยาว ใหญ่ ไม่แก่                       | ก.ก   | ๓๐   | ๑,๘๐๐                      | ๕๔,๐๐๐      |
| ๗๓    | มะนาวเขียว มีตำหนิ (มะนาวแป้น) | ไม่ใช่มะนาวร่วง ไม่แดง ไม่มีแผล ๒๐-๒๕ ลูก/กก. | ก.ก   | ๕๐   | ๒,๑๖๐                      | ๑๐๘,๐๐๐     |
| ๗๔    | มะนาวเขียว อย่างดี (มะนาวแป้น) | ผลใหญ่ ประมาณ ๒๐ลูก / ก.ก                     | ก.ก   | ๑๐๐  | ๑๐                         | ๑,๐๐๐       |
| ๗๕    | มะระจีน                        | ผลใหญ่ ตรง ขาว ตาใหญ่                         | ก.ก   | ๒๖   | ๑,๔๒๐                      | ๓๖,๙๒๐      |
| ๗๖    | มะละกอดิบ                      | มะละกอยาว แขนดำ                               | ก.ก   | ๒๕   | ๕๒๐                        | ๑๓,๐๐๐      |
| ๗๗    | มะละกอดิบ                      | หั่นแล้ว                                      | ก.ก   | ๒๕   | ๑,๒๖๐                      | ๓๑,๕๐๐      |
| ๗๘    | มะรุมปอกแล้ว                   | ไม่มีเปลือก ไม่แก่ หั่นเป็นชิ้นยาว ๖ ซม.      | ก.ก   | ๓๕   | ๔๐                         | ๑,๔๐๐       |
| ๗๙    | มันเทศ                         | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด                          | ก.ก   | ๒๕   | ๓๙๐                        | ๙,๗๕๐       |
| ๘๐    | มันฝรั่ง                       | หัวใหญ่                                       | ก.ก   | ๓๐   | ๒๕๐                        | ๗,๕๐๐       |
| ๘๑    | มันม่วง (มันต่อเผือก)          | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด                          | ก.ก   | ๒๐   | ๕                          | ๑๐๐         |
| ๘๒    | มันสำปะหลัง                    | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด ต้มสุกเร็ว               | ก.ก   | ๒๐   | ๕                          | ๑๐๐         |
| ๘๓    | ยอดมะพร้าวอ่อน                 | หั่นแล้ว ไม่แก่                               | ก.ก   | ๓๐   | ๑๗๐                        | ๕,๑๐๐       |
| ๘๔    | ยอดมะระหวาน                    | ยอดอ่อน                                       | ก.ก   | ๕๐   | ๘๐๐                        | ๔๐,๐๐๐      |
| ๘๕    | รากผักชี                       | ดิดลำต้นไม่เกิน ๑ ซม                          | ก.ก   | ๑๐๐  | ๑๒                         | ๑,๒๐๐       |
| ๘๖    | สายบัว                         | ไม่มีดินติด                                   | ก.ก   | ๒๐   | ๔๔๐                        | ๘,๘๐๐       |
| ๘๗    | หน่อไม้สด                      | หน่อไม้ไผ่ตง ปอกแล้ว                          | ก.ก   | ๓๐   | ๖๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๘๘    | หลอดบัว                        | ไม่มีดินติด                                   | ก.ก   | ๖๐   | ๓๕๐                        | ๒๑,๐๐๐      |
| ๘๙    | หอมแขก                         | มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา                     | ก.ก   | ๓๕   | ๑,๕๑๐                      | ๕๒,๘๕๐      |
| ๙๐    | หอมหัวใหญ่                     | มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา                     | ก.ก   | ๓๕   | ๒,๐๖๐                      | ๗๒,๑๐๐      |
| ๙๑    | หัวไชเท้า                      | หัวโต ตรง ไม่ฟ้าม                             | ก.ก   | ๒๐   | ๑,๙๐๐                      | ๓๘,๐๐๐      |
| ๙๒    | หัวปลี                         | หัวใหญ่                                       | หัว   | ๑๐   | ๕๐                         | ๕๐๐         |
| ๙๓    | หัวหอมแดง                      | หอมไทย                                        | ก.ก   | ๘๐   | ๕                          | ๔๐๐         |
| ๙๔    | เห็ดเข็มทอง                    | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๖๐   | ๕                          | ๓๐๐         |
| ๙๕    | เห็ดนางฟ้า                     | สด ไม่มีกลิ่นเน่า                             | ก.ก   | ๖๐   | ๑,๖๐๐                      | ๙๖,๐๐๐      |
| ๙๖    | เห็ดฟางดอกตูม                  | ไม่บาน                                        | ก.ก   | ๑๕๐  | ๑๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |
| ๙๗    | เห็ดหูหนูสด                    | ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา                              | ก.ก   | ๔๕   | ๖๖๐                        | ๒๙,๗๐๐      |
| ๙๘    | เห็ดออริโนจิ                   | สด ใหม่                                       | ก.ก   | ๗๐   | ๑๐๐                        | ๗,๐๐๐       |
| ๙๙    | แห้วดิบ                        | ปอกเปลือก                                     | ก.ก   | ๑๐๐  | ๕                          | ๕๐๐         |

| ลำดับ | รายการ                       | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|------------------------------|-----------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       |                              | รวมเป็นเงิน                             |       |      |                            | ๑,๙๐๔,๗๙๐   |
|       | <b>ข.ประเภทผลไม้สด</b>       |                                         |       |      |                            |             |
| ๑     | กล้วยไข่                     | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๔๐ กรัม       | หวี   | ๔๐   | ๑,๔๐๐                      | ๕๖,๐๐๐      |
| ๒     | กล้วยน้ำว้า                  | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๕๐-๖๐ กรัม    | หวี   | ๓๐   | ๒,๐๐๐                      | ๖๐,๐๐๐      |
| ๓     | กล้วยหอม                     | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๑๕๐-๒๐๐ กรัม  | หวี   | ๗๐   | ๒๐                         | ๑,๔๐๐       |
| ๔     | แก้วมังกร                    | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม            | ก.ก   | ๔๕   | ๕๐๐                        | ๒๒,๕๐๐      |
| ๕     | แคนตาลูป                     | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม          | ก.ก   | ๔๐   | ๙,๐๐๐                      | ๓๖๐,๐๐๐     |
| ๖     | เงาะ                         | เงาะโรงเรียน                            | ก.ก   | ๔๐   | ๘๐๐                        | ๓๒,๐๐๐      |
| ๗     | ชมพูทับทิมจันทร์             | ประมาณ ๑๐ ผล/ก.ก ไม่มีตำหนิ             | ก.ก   | ๔๐   | ๕๐๐                        | ๒๐,๐๐๐      |
| ๘     | แดงโมแดง                     | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม          | ก.ก   | ๓๐   | ๙,๕๐๐                      | ๒๘๕,๐๐๐     |
| ๙     | แดงโมเหลือง                  | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม          | ก.ก   | ๓๐   | ๓๐                         | ๙๐๐         |
| ๑๐    | ฝรั่งกิมจู                   | ประมาณ ๓-๔ ผล/ก.ก ผลเกลี้ยงไม่มีแผล     | ก.ก   | ๓๕   | ๒๐                         | ๗๐๐         |
| ๑๑    | มะม่วงดิบ                    | แก้วขมิ้น                               | ก.ก   | ๓๐   | ๑๐                         | ๓๐๐         |
| ๑๒    | มะม่วงดิบเปรี้ยว             | น้ำดอกไม้                               | ก.ก   | ๓๕   | ๑๒๐                        | ๔,๒๐๐       |
| ๑๓    | มะม่วงอกร่องสุก              | ทำขนม                                   | ก.ก   | ๗๐   | ๒๐                         | ๑,๔๐๐       |
| ๑๔    | มะละกอสุก                    | ฮอลแลนด์ เนื้อดี ผลหนักไม่ต่ำกว่า ๒ ก.ก | ก.ก   | ๓๕   | ๓,๑๒๐                      | ๑๐๙,๒๐๐     |
| ๑๕    | เมล่อน                       | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม          | ก.ก   | ๔๕   | ๑,๐๐๐                      | ๔๕,๐๐๐      |
| ๑๖    | ลองกอง ขนาดกลาง              | สด ใหม่                                 | ก.ก   | ๕๐   | ๑,๐๐๐                      | ๕๐,๐๐๐      |
| ๑๗    | ลำไย                         | สด ใหม่                                 | ก.ก   | ๕๐   | ๒๐                         | ๑,๐๐๐       |
| ๑๘    | ส้มเขียวหวาน                 | เบอร์ ๕ จำนวน ๘-๙ ลูก/กก                | ก.ก   | ๕๐   | ๕๐๐                        | ๒๕,๐๐๐      |
| ๑๙    | ส้มสายน้ำผึ้ง                | เบอร์ ๕ จำนวน ๘-๙ ลูก/กก                | ก.ก   | ๖๐   | ๔,๐๐๐                      | ๒๔๐,๐๐๐     |
| ๒๐    | ส้มจีน                       | สด ใหม่                                 | ก.ก   | ๔๐   | ๓๐๐                        | ๑๒,๐๐๐      |
| ๒๑    | สับปะรดสุก                   | น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ ก.ก / ผล เนื้อดี    | ก.ก   | ๓๕   | ๖๐๐                        | ๒๑,๐๐๐      |
| ๒๒    | สับปะรดสุกได้                | น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ ก.ก / ผล            | หัว   | ๓๕   | ๑๕๐                        | ๕,๒๕๐       |
| ๒๓    | สาหร่ายน้ำผึ้ง               | ประมาณ ๔-๕ ผล/ ก.ก ไม่มีตำหนิ           | ก.ก   | ๖๐   | ๑๐๐                        | ๖,๐๐๐       |
| ๒๔    | องุ่นแดงไร้เมล็ด             | ลูกเล็กเรียวยาวกรอบ                     | ก.ก   | ๑๒๐  | ๒๐                         | ๒,๔๐๐       |
| ๒๕    | ขนุนสุก                      | เนื้อหนา กรดเอ ยวงยาวไม่เละ ไม่เอาเมล็ด | ก.ก   | ๘๐   | ๔๐                         | ๓,๒๐๐       |
| ๒๖    | แอปเปิ้ลเขียว                | สด ใหม่                                 | ลูก   | ๒๐   | ๒๐                         | ๔๐๐         |
| ๒๗    | แอปเปิ้ลแดงฟูจิ              | ขนาด ๔ ลูก/ก.ก                          | ก.ก   | ๖๐   | ๑,๕๐๐                      | ๙๐,๐๐๐      |
|       |                              | รวมเป็นเงิน                             |       |      |                            | ๑,๔๕๔,๘๕๐   |
|       | <b>ค.ประเภทขนม</b>           |                                         |       |      |                            |             |
| ๑     | กะทิกล่องอบควันเทียน UHT     | ตรา ขาวเกาะ ๑๐๐๐ มล.                    | กล่อง | ๗๐   | ๒๐                         | ๑,๔๐๐       |
| ๒     | กะทิ UHT                     | ตรา ขาวเกาะ ๑๐๐๐ มล.                    | กล่อง | ๗๐   | ๕๐                         | ๓,๕๐๐       |
| ๓     | กะทิคั่นสด                   | ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นน้ำ ไม่บูด          | ก.ก   | ๗๐   | ๘๐๐                        | ๕๖,๐๐๐      |
| ๔     | กะทิคั่นสด (หัวกะทิ)         | ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นน้ำ ไม่บูด          | ก.ก   | ๗๐   | ๑๐๐                        | ๗,๐๐๐       |
| ๕     | ขนมจีบไส้หมู                 | อย่างดี แพคละ ๑๐๐ ลูก (แม่มาลา)         | แพค   | ๑๗๐  | ๕                          | ๘๕๐         |
| ๖     | ขนมปังแซนวิช                 | แถวยาว (จำนวน ๒๐ แผ่น) เนื้อนุ่ม        | ถุง   | ๔๐   | ๖๐                         | ๒,๔๐๐       |
| ๗     | ขนมปังแซนวิชโฮลวีต           | แถวยาว เนื้อนุ่ม                        | ถุง   | ๔๕   | ๒๐                         | ๙๐๐         |
| ๘     | ซิงผงสำเร็จรูป (ไม่มีน้ำตาล) | ตราฮอตต้า ถุง ละ ๕๐ ซอง                 | ถุง   | ๓๕๐  | ๑๐๐                        | ๓๕,๐๐๐      |
| ๙     | ข้าวโพดต้มแกะเมล็ด           | ถุง                                     | ก.ก   | ๖๐   | ๑๐                         | ๖๐๐         |
| ๑๐    | ข้าวเหนียวมูล                |                                         | ก.ก   | ๑๓๐  | ๑๐                         | ๑,๓๐๐       |
| ๑๑    | ครองแครงแห้ง                 |                                         | ก.ก   | ๕๐   | ๕๐                         | ๒,๕๐๐       |
| ๑๒    | เผือกขี้                     | ชนิดก่อน แพคถุง                         | ก.ก   | ๓๐   | ๖๐๐                        | ๑๘,๐๐๐      |
| ๑๓    | ข้า้หริ่ม+น้ำกะทิ            | ชุดละ ๕๐๐ กรัม                          | ก.ก   | ๖๐   | ๒๐                         | ๑,๒๐๐       |

| ลำดับ | รายการ                                                                                 | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                      | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
| ๑๔    | ถั่วดำ                                                                                 | ตราเอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                    | ก.ก   | ๙๐   | ๑๐                         | ๙๐๐         |
| ๑๕    | ถั่วแดงเชื่อม                                                                          | สะอาด                                         | ก.ก   | ๖๐   | ๖๐                         | ๓,๖๐๐       |
| ๑๖    | ถั่วเหลืองซีก                                                                          | ตราไรท์พรี ถูกละ ๑ กก.                        | ก.ก   | ๔๕   | ๒๐                         | ๙๐๐         |
| ๑๗    | ทับทิมกรอบ                                                                             | ทับทิมกรอบแท้ (น้ำหนักเนื้อ)                  | ก.ก   | ๑๑๐  | ๔๐                         | ๔,๔๐๐       |
| ๑๘    | นมถั่วเหลือง สูตรเจ ไม่มีน้ำตาล                                                        | แลคตาซอย ๓๐๐ ซีซี                             | กล่อง | ๑๐   | ๑,๐๐๐                      | ๑๐,๐๐๐      |
| ๑๙    | นมถั่วเหลือง สูตรเจ                                                                    | ไวตามิลล์ ๒๕๐ ซีซี                            | โหล   | ๙๐   | ๒๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๒๐    | น้ำผลไม้ UHT ๔๐ %                                                                      | ขนาด ๑๘๐-๒๐๐ ซีซี                             | กล่อง | ๑๐   | ๓,๖๐๐                      | ๓๖,๐๐๐      |
| ๒๑    | บัวลอยแห้ง                                                                             | ไม่มีกลิ่นเหม็น อย่างดี                       | ก.ก   | ๑๐๐  | ๖๐                         | ๖,๐๐๐       |
| ๒๒    | แป้งกรอบ                                                                               | เป็นแผ่นสีขาว บาง                             | ก.ก   | ๖๐   | ๖๐                         | ๓,๖๐๐       |
| ๒๓    | แป้งปลากุ้ง                                                                            | เป็นตัวยาว                                    | ก.ก   | ๖๐   | ๓๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๒๔    | แปะก๊วยต้มสุก                                                                          | ไม่ขม                                         | ก.ก   | ๑๑๐  | ๑๐                         | ๑,๑๐๐       |
| ๒๕    | ฟักทองเชื่อม                                                                           | สะอาด                                         | ก.ก   | ๖๐   | ๒๐                         | ๑,๒๐๐       |
| ๒๖    | มะพร้าวขูดขาว                                                                          | ทำขนม                                         | ก.ก   | ๗๐   | ๕                          | ๓๕๐         |
| ๒๗    | มะพร้าวอ่อน(เนื้อ ๒ ชั้น)                                                              | ปอกขาว                                        | ลูก   | ๒๕   | ๕๐                         | ๑,๒๕๐       |
| ๒๘    | มันเชื่อม                                                                              | สะอาด                                         | ก.ก   | ๖๐   | ๒๐                         | ๑,๒๐๐       |
| ๒๙    | รวมมิตรลาวกแล้ว                                                                        | ตัวไม่เละ ไม่เหม็น                            | ก.ก   | ๒๘   | ๒๕๐                        | ๗,๐๐๐       |
| ๓๐    | ลอดช่องไทย                                                                             | เฉพาะเนื้อ เส้นไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น รสไม่ขม | ก.ก   | ๓๐   | ๒๐                         | ๖๐๐         |
| ๓๑    | ลอดช่องวัดเจษ                                                                          | ชุดละ ๔๐๐ กรัม                                | ชุด   | ๙๐   | ๒๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๓๒    | ลูกชิด                                                                                 | สะอาด                                         | ก.ก   | ๘๐   | ๗๐                         | ๕,๖๐๐       |
| ๓๓    | ลูกเต๋ยต้มสุก                                                                          | สะอาด                                         | ก.ก   | ๑๐๐  | ๔๐                         | ๔,๐๐๐       |
| ๓๔    | ลูกตาลสด อ่อน                                                                          | ลูกสด อ่อนไม่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น             | ก.ก   | ๙๐   | ๓๐                         | ๒,๗๐๐       |
| ๓๕    | วุ้นมะพร้าว                                                                            | สะอาด                                         | ก.ก   | ๓๕   | ๖๐                         | ๒,๑๐๐       |
| ๓๖    | สัปปะรดเชื่อม                                                                          | สะอาด                                         | ก.ก   | ๖๐   | ๒๐                         | ๑,๒๐๐       |
|       |                                                                                        | รวมเป็นเงิน                                   |       |      |                            | ๒๒๙,๗๕๐     |
|       |                                                                                        | หมวดที่ ๒ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น                 |       |      |                            | ๓,๔๘๙,๓๙๐   |
|       | หมวดที่ ๓ ประเภทไข่                                                                    |                                               |       |      |                            |             |
|       | ๑.คุณลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ                                                         |                                               |       |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย                                                              |                                               |       |      |                            |             |
|       | - เป็นไข่ที่มีคุณภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบ หรือราวน                                          |                                               |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่นๆ ติดปะปนมา                                           |                                               |       |      |                            |             |
|       | - ไข่ต้องมีมีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค |                                               |       |      |                            |             |
|       | ๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ                                                   |                                               |       |      |                            |             |
|       | ไข่บรรจุในแผงกระดาษ มีฝาปิด ที่มีความแข็งแรง ทนทาน สะอาด มีวันหมดอายุระบุ              |                                               |       |      |                            |             |
|       | ลงชื่อ..... กรรมการ                                                                    |                                               |       |      |                            |             |
| ๑     | ไข่ไก่สด                                                                               | เบอร์ ๒                                       | ฟอง   | ๔.๕  | ๒๕๘,๐๐๐                    | ๑,๑๖๑,๐๐๐   |
| ๒     | ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์                                                                     | ปริมาณ ๒๐๐๐ มล                                | กล่อง | ๑๘๕  | ๓๐๐                        | ๕๕,๕๐๐      |
| ๓     | ไข่ขาวหลอด                                                                             | ไข่ขาวต้มพร้อมทาน บรรจุหลอด                   | หลอด  | ๑๕   | ๑,๐๐๐                      | ๑๕,๐๐๐      |
| ๔     | ไข่เบ็ด สด                                                                             | เบอร์ ๐                                       | ฟอง   | ๖.๕  | ๓,๕๐๐                      | ๒๒,๗๕๐      |
| ๕     | ไข่เบ็ด เค็ม สุก                                                                       | เบอร์ ๑                                       | ฟอง   | ๘    | ๙,๒๐๐                      | ๗๓,๖๐๐      |
|       |                                                                                        | รวมเป็นเงิน                                   |       |      |                            | ๑,๓๒๗,๘๕๐   |
|       |                                                                                        | หมวดที่ ๓ รวมเป็นเงิน                         |       |      |                            | ๑,๓๒๗,๘๕๐   |
|       | หมวดที่ ๔ ประเภทผักผลไม้ปลอดภัยจากสารเคมี                                              |                                               |       |      |                            |             |
|       | ๑.คุณลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ                                                         |                                               |       |      |                            |             |
|       | - มีมาตรฐานตรวจรับรอง GAP มีการรับรองมาตรฐาน Q ผักและผลไม้สด ไม่เน่า ไม่เสีย           |                                               |       |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ            | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       | ไม่แก่ ไม่มีดินติดราก ไม่สุกเกินไปจนรับประทานไม่ได้<br>- ปราศจากวัตถุดิบพิษ อาจมีสารเคมีตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ<br>ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง<br>- มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนเน่าเสีย หรือ สิ่งปนเปื้อน<br>- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆติดปนมา<br><b>๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b><br>- ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้<br>- ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผัก ผลไม้สด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่น<br>ออกมาปนเปื้อนกับผักผลไม้สดในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ                                                  |                                     |       |      |                            |             |
| ๑     | กล้วยน้ำว้า                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูกหนักลูกละ ๕๐-๖๐ กรัม | หวี   | ๓๕   | ๓,๐๐๐                      | ๑๐๕,๐๐๐     |
| ๒     | แก้วมังกร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | น้ำหนักผลไม้ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม        | ก.ก   | ๕๕   | ๘๐๐                        | ๔๔,๐๐๐      |
| ๓     | ตะไคร้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน                | ก.ก   | ๒๕   | ๒๐                         | ๕๐๐         |
| ๔     | บวบเหลี่ยม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | สด ไม่อ ผลยาว                       | ก.ก   | ๔๕   | ๕๐                         | ๒,๒๕๐       |
| ๕     | ใบเตย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | สด ใหม่                             | ก.ก   | ๒๕   | ๕๐                         | ๑,๒๕๐       |
| ๖     | ฟักเขียว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ลูกโต ไม่แก่ ไม่พาม                 | ก.ก   | ๒๕   | ๑๐๐                        | ๒,๕๐๐       |
| ๗     | ฟักทอง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ลูกโต หนักไม่ต่ำกว่า ลูกละ ๕ ก.ก    | ก.ก   | ๓๐   | ๕,๐๐๐                      | ๑๕๐,๐๐๐     |
| ๘     | มะเขือเจ้าพระยา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ผลสด ขนาดกลาง เมล็ดไม่ดำ(ไม่แก่)    | ก.ก   | ๔๕   | ๔๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๙     | มะนาวเขียว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ผลใหญ่ สด ขั้วไม่แดง                | ลูก   | ๕    | ๑๐๐                        | ๕๐๐         |
| ๑๐    | สายบัว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ไม่มีดินติด                         | ก.ก   | ๓๕   | ๕๐                         | ๑,๗๕๐       |
| ๑๑    | เห็ดหูหนู                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา                    | ก.ก   | ๖๕   | ๒๐                         | ๑,๓๐๐       |
| ๑๒    | ผักบุ้งไทย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ชนิดยอดขาว (ผักบุ้งเทโพ) อ่อน       | ก.ก   | ๓๕   | ๔๐                         | ๑,๔๐๐       |
| ๑๓    | ผักบุ้งจีน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | สด ไม่มีดินติดราก ลำต้นยาว ต้นอ่อน  | ก.ก   | ๕๐   | ๕๐                         | ๒,๕๐๐       |
| ๑๔    | ใบโหระพา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย            | ก.ก   | ๔๕   | ๑๐                         | ๔๕๐         |
| ๑๕    | ใบกระเพรา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย            | ก.ก   | ๕๕   | ๑๐                         | ๕๕๐         |
| ๑๖    | ข่าอ่อน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | สด หัวไม่ติดดิน                     | ก.ก   | ๕๕   | ๓๐                         | ๑,๖๕๐       |
| ๑๗    | ผักกาดหอม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ต้นสวย ไม่ช้ำ ไม่แก่                | ก.ก   | ๖๕   | ๑๐                         | ๖๕๐         |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | หมวดที่ ๔ รวมเป็นเงิน               |       |      |                            | ๓๑๘,๐๕๐     |
|       | <b>หมวดที่ ๕ ประเภทเบ็ดเตล็ด</b><br><b>๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b><br>ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย<br>- ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร<br>- ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้จากพืชธรรมชาติหรือสิ่งเครื่องใช้ที่เป็นส่วนผสมอาหาร<br>- ไม่มีตัวหนอน มอด มด หรือแมลงอื่นๆกัดกิน หรือติดปะปนมา<br>- วัสดุที่บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาดและปลอดภัย<br>- อาหารที่บรรจุในกล่อง กระบองต้องไม่บูบ บวม หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหาร<br>เกิดการปนเปื้อน พร้อมทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้<br>- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ สุขภาพ<br>- ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือห่อหุ้ม ปุ๋ย สารเคมี หรือวัตถุที่เป็น อันตรายต่อสุขภาพ |                                     |       |      |                            |             |
| ๑     | กระเทียมกลีบใหญ่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | สีขาว                               | ก.ก   | ๘๐   | ๒๐๐                        | ๑๖,๐๐๐      |
| ๒     | กระเทียมเจียว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ไม่มีกลิ่นหืน                       | ก.ก   | ๙๕   | ๕๐                         | ๔,๗๕๐       |
| ๓     | กระเทียมดอง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | น้ำหนักเนื้อ (ไม่รวมน้ำ)            | ก.ก   | ๗๐   | ๑๐                         | ๗๐๐         |
| ๔     | กระเทียมดอง(น้ำ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | เฉพาะน้ำ                            | ขวด   | ๑๐   | ๒๘๘                        | ๒,๘๘๐       |

| ลำดับ | รายการ                  | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                               | หน่วย  | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-------------------------|--------------------------------------------------------|--------|------|----------------------------|-------------|
| ๕     | กระเทียมไทยกลีบเล็ก     | แกะกลีบ                                                | ก.ก    | ๑๓๐  | ๕๙๐                        | ๗๖,๗๐๐      |
| ๖     | กระเพาะปลาอย่างดี       |                                                        | ก.ก    | ๙๐๐  | ๑๐                         | ๙,๐๐๐       |
| ๗     | ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก      | ตราบ่อแดง                                              | ก.ก    | ๓๕   | ๓,๔๐๐                      | ๑๑๙,๐๐๐     |
| ๘     | ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่      | สด ใหม่                                                | ก.ก    | ๒๖   | ๑,๕๐๐                      | ๓๙,๐๐๐      |
| ๙     | กะปวยเตี่ยว             | ไม่เจือปนอย่างอื่น                                     | ก.ก    | ๑๕๐  | ๗๐                         | ๑๐,๕๐๐      |
| ๑๐    | กุ้งแห้งขนาดกลาง        | ตัวโต ไม่ผสมสี ตัวไม่หัก ไม่มีกลิ่นฉุน ไม่มีความชื้น   | ก.ก    | ๔๐๐  | ๑๐                         | ๔,๐๐๐       |
| ๑๑    | กุ้งแห้งฝอย             | ตัวเล็ก ไม่ผสมสี ตัวไม่หัก ไม่มีกลิ่นฉุน ไม่มีความชื้น | ก.ก    | ๒๐๐  | ๒๕                         | ๕,๐๐๐       |
| ๑๒    | กุ้งแช่แข็ง             | มันน้อย อย่างดี                                        | ก.ก    | ๑๕๐  | ๑๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |
| ๑๓    | เก๋ากี้                 |                                                        | ก.ก    | ๓๕๐  | ๕                          | ๑,๗๕๐       |
| ๑๔    | เกี่ยมอี่               | สด ใหม่                                                | ก.ก    | ๖๐   | ๓๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๑๕    | ข้าวคั่ว                | ไม่มีกลิ่นหืน ตรา ไรทิพย์                              | ก.ก    | ๖๐   | ๑๕                         | ๙๐๐         |
| ๑๖    | เครื่องตุ๋นยาจีน        | เป็นแพคเล็ก ๑๐ ห่อ                                     | แพง    | ๑๐๐  | ๗๐                         | ๗,๐๐๐       |
| ๑๗    | แครอทหั่นเต๋าแช่แข็ง    |                                                        | ก.ก    | ๓๕   | ๓๖๐                        | ๑๒,๖๐๐      |
| ๑๘    | งาขาว                   | เอวันเล็ค /ไรทิพย์ หนัก ๕๐๐ กรัม                       | ก.ก    | ๑๒๐  | ๒๐                         | ๒,๔๐๐       |
| ๑๙    | ไข่ไก่หวานขอย           | อย่างดี                                                | ก.ก    | ๗๐   | ๒๙๐                        | ๒๐,๓๐๐      |
| ๒๐    | ไข่ไก่หวานแวน           | อย่างดี                                                | ก.ก    | ๗๐   | ๒๕๐                        | ๑๗,๕๐๐      |
| ๒๑    | ไข่ไก่หวานลับ           | อย่างดี                                                | ก.ก    | ๗๐   | ๕๐                         | ๓,๕๐๐       |
| ๒๒    | ซอสแดง                  | ตราดอกบัว                                              | ขวด    | ๑๕   | ๒๖๕                        | ๓,๙๗๕       |
| ๒๓    | ซอสพริก                 | ตราช้าง ๗๓๐ มล.                                        | ขวด    | ๓๕   | ๒๐                         | ๗๐๐         |
| ๒๔    | ซอสพริก                 | ศรีราชา ๗๕๐ มล.                                        | ขวด    | ๓๕   | ๒๔                         | ๘๔๐         |
| ๒๕    | ซอสพริกของ              | ตราโรซ่า ๑๐๐ ของ วันหมดอายุมากกว่า ๖ เดือน             | ถุง    | ๙๐   | ๕                          | ๔๕๐         |
| ๒๖    | ซอสมะเขือของ            | ตราโรซ่า ๑๐๐ ของ วันหมดอายุมากกว่า ๖ เดือน             | ถุง    | ๙๐   | ๕                          | ๔๕๐         |
| ๒๗    | ซอสเย็นตาโฟ             | ตราสุวรรณ                                              | ขวด    | ๔๐   | ๘๐                         | ๓,๒๐๐       |
| ๒๘    | ดอกไม้จีน               | อย่างขาว                                               | ขีด    | ๒๘   | ๒๒๐                        | ๖,๑๖๐       |
| ๒๙    | ตั้งฉ่าย ลูกท้อ         | ๒๐๐ กรัม/ ถุง                                          | ถุง    | ๑๕   | ๒๐                         | ๓๐๐         |
| ๓๐    | เต้าหู้ขาวแผ่น ชนิดแข็ง | ๓.๕ นิ้ว*๓.๕ นิ้ว                                      | แผ่น   | ๑๒   | ๓,๒๐๐                      | ๓๘,๔๐๐      |
| ๓๑    | เต้าหู้ยี้              | ตรากิเลน ๒๗๐๐ กรัม                                     | ก.ป    | ๑๙๐  | ๕๐                         | ๙,๕๐๐       |
| ๓๒    | เต้าหู้หลอด ถั่วเหลือง  | ตราเกษตร ๒๒๐ กรัม/หลอด                                 | หลอด   | ๑๐   | ๕๐                         | ๕๐๐         |
| ๓๓    | เต้าหู้หลอดไข่          | ตราเกษตร ๑๒๐ กรัม/หลอด                                 | หลอด   | ๘    | ๒,๗๐๐                      | ๒๑,๖๐๐      |
| ๓๔    | เต้าหู้หลอดแผ่น ไม่แข็ง | ๓.๕ นิ้ว*๓.๕ นิ้ว*๑ นิ้ว                               | แผ่น   | ๑๒   | ๔,๐๐๐                      | ๔๘,๐๐๐      |
| ๓๕    | ถั่วเขียว               | เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                                | ก.ก    | ๕๕   | ๑๘๐                        | ๙,๙๐๐       |
| ๓๖    | ถั่วเขียว (ถั่วทอง)     | เลาะเปลือก เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                     | ก.ก    | ๖๕   | ๘๐                         | ๕,๒๐๐       |
| ๓๗    | ถั่วลิสงเตาแช่แข็ง      | เม็ดใหญ่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด                         | ก.ก    | ๖๐   | ๑๒                         | ๗๒๐         |
| ๓๘    | ถั่วลิสงคั่วแล้ว        | ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน กรอบ ไม่ขึ้นรา ๑๐๐๐ กรัม            | ก.ก    | ๙๕   | ๑๙๐                        | ๑๘,๐๕๐      |
| ๓๙    | น้ำจิ้มบ๊วย             | ตราเด็กสมบูรณ์ ๘๖๐ มล.                                 | ขวด    | ๕๐   | ๒๕                         | ๑,๒๕๐       |
| ๔๐    | น้ำตาลทรายขาว           | หนัก ๑๐๐๐ กรัม ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ               | ก.ก    | ๓๐   | ๘,๑๐๐                      | ๒๔๓,๐๐๐     |
| ๔๑    | น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี      | หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                         | ก.ก    | ๓๕   | ๒๐                         | ๗๐๐         |
| ๔๒    | น้ำตาลปีบ               | ไม่ปนน้ำตาลทราย อย่างดี ลงชื่อ..... กรรมการ            | ก.ก    | ๔๐   | ๑,๐๐๐                      | ๔๐,๐๐๐      |
| ๔๓    | น้ำตาลอ้อย              | เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                                | ก.ก    | ๔๕   | ๑๕                         | ๖๗๕         |
| ๔๔    | น้ำพริกเผา ฉั่วสะเล้ง   | กระป๋องละ ๙๐๐ กรัม ลงชื่อ..... กรรมการ                 | ก.ก    | ๑๒๐  | ๑๒๐                        | ๑๔,๔๐๐      |
| ๔๕    | น้ำสลัด                 | ตราสุขุม หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                | ก.ก    | ๑๓๐  | ๒๕                         | ๓,๒๕๐       |
| ๔๖    | บ๊วยดอง                 | ตรา golden rabbit                                      | กระปุก | ๗๕   | ๑๒                         | ๙๐๐         |
| ๔๗    | บ๊วยดอง                 | ตรามังกร น้ำ+เนื้อ ๑๐๐๐ กรัม                           | กระปุก | ๗๕   | ๓๐                         | ๒,๒๕๐       |
| ๔๘    | เนยสดชนิดจืด            | ตราออร์คิด นน.สุทธิ ๒๒๗ กรัม                           | ก้อน   | ๑๓๗  | ๕                          | ๖๘๕         |
| ๔๙    | ปะหมี่สด                | ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ                    | ก.ก    | ๕๐   | ๗๐๐                        | ๓๕,๐๐๐      |
| ๕๐    | ปะหมี่หยุกสด            | ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ                    | ก.ก    | ๕๐   | ๕๐                         | ๒,๕๐๐       |

| ลำดับ       | รายการ                     | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                     | หน่วย    | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------------|----------------------------|----------------------------------------------|----------|------|----------------------------|-------------|
| ๕๑          | ปูนแดง                     | ทำน้ำปูนใส                                   | ก.ก      | ๖๐   | ๕                          | ๓๐๐         |
| ๕๒          | แป้งข้าวเจ้า               | ตราช้างสามเศียร ขนาด ๑๐๐๐ กรัม               | ก.ก      | ๓๕   | ๕                          | ๑๗๕         |
| ๕๓          | แป้งข้าวโพด                | ตราคนอร์ ขนาด ๗๐๐ กรัม                       | กิโลกรัม | ๕๐   | ๖                          | ๓๐๐         |
| ๕๔          | แป้งข้าวเหนียว             | ตราช้างสามเศียร ขนาด ๑๐๐๐ กรัม               | ก.ก      | ๔๕   | ๕                          | ๒๒๕         |
| ๕๕          | แป้งทอดกรอบ                | ตราครัววังทิพย์ ขนาด ๑๐๐๐ กรัม               | ก.ก      | ๔๕   | ๘๐                         | ๓,๖๐๐       |
| ๕๖          | แป้งทอดกรอบ                | ตราโกกิ ขนาด ๑๕๐ กรัม                        | ถุง      | ๑๕   | ๖๐๐                        | ๙,๐๐๐       |
| ๕๗          | แป้งท้าวยายม่อม            | ขนาด ๕๐๐ กรัม ตราปลามังกร                    | ก.ก      | ๔๐   | ๒                          | ๘๐          |
| ๕๘          | แป้งมันสำปะหลัง            | ตราปลามังกร ขนาด ๑๐๐๐ กรัม                   | ก.ก      | ๓๕   | ๕๐                         | ๑,๗๕๐       |
| ๕๙          | ผงกระหรี่                  | ตราปืนไขว่ หน้า ๒๐๐ กรัม                     | ขวด      | ๑๓๐  | ๑๐                         | ๑,๓๐๐       |
| ๖๐          | ผงพะโล้                    | ขนาด ๔๕๐ กรัม ตราเปิดคู่                     | ห่อ      | ๑๓๐  | ๑๐                         | ๑,๓๐๐       |
| ๖๑          | ผงวุ้น                     | ขนาด ๕๐ กรัม ตรานางเงือก                     | ห่อ      | ๗๐   | ๓๐                         | ๒,๑๐๐       |
| ๖๒          | ผงหมูแดง                   | ตราแม่พลอย หน้า ๑๐๐ กรัม                     | ห่อ      | ๒๐   | ๑๙๐                        | ๓,๘๐๐       |
| ๖๓          | ผักรวมแช่แข็ง              | แพคละ ๑ ก.ก                                  | ก.ก      | ๕๐   | ๓๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |
| ๖๔          | แผ่นแป้งเกี๊ยว             | ขนาด ๓*๓ นิ้ว แพคละ ๕๐๐ กรัม                 | ห่อ      | ๓๐   | ๒๐๐                        | ๖,๐๐๐       |
| ๖๕          | พริกแกงเขียวหวานอย่างดี    | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก      | ๙๐   | ๑๓๐                        | ๑๑,๗๐๐      |
| ๖๖          | พริกแกงเผ็ด อย่างดี        | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก      | ๙๐   | ๓๐๐                        | ๒๗,๐๐๐      |
| ๖๗          | พริกแกงส้ม อย่างดี         | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก      | ๑๐๐  | ๒๐๐                        | ๒๐,๐๐๐      |
| ๖๘          | พริกแกงเหลืองได้ อย่างดี   | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก      | ๑๒๐  | ๑๐                         | ๑,๒๐๐       |
| ๖๙          | พริกขี้หนูแห้ง             | ไม่มีเชื้อรา                                 | ก.ก      | ๑๘๐  | ๕๐                         | ๙,๐๐๐       |
| ๗๐          | พริกขี้ฟ้าแห้ง             | ไม่มีเชื้อรา                                 | ก.ก      | ๑๘๐  | ๕๕                         | ๙,๙๐๐       |
| ๗๑          | พริกไทยดำ                  | ตราเอวันเลิศ หน้า ๕๐๐ กรัม                   | ก.ก      | ๓๕๐  | ๖                          | ๒,๑๐๐       |
| ๗๒          | ฟองเต้าหู้                 | เป็นแผ่นใหญ่                                 | ก.ก      | ๒๘๐  | ๑๕                         | ๔,๒๐๐       |
| ๗๓          | มะขามเปียก                 | ใหม่ ไม่มีเมล็ด ไม่มีเปลือก                  | ก.ก      | ๙๐   | ๔๘๐                        | ๔๓,๒๐๐      |
| ๗๔          | มะนาวดอง                   | แก้วละ ๒ ลูก                                 | แก้ว     | ๑๐   | ๓๕                         | ๓๕๐         |
| ๗๕          | มักโรนี                    | แบบข้องอ                                     | ก.ก      | ๘๐   | ๔๕                         | ๓,๖๐๐       |
| ๗๖          | เม็ดแมงลัก                 | ถุง ๑๐๐ กรัม เอวันเลิศ                       | ถุง      | ๒๘   | ๒๐                         | ๕๖๐         |
| ๗๗          | เมล็ดพุทจีน (ต้มน้ำแกงฮวย) | ใหม่ สะอาด                                   | ก.ก      | ๒๕๐  | ๕                          | ๑,๒๕๐       |
| ๗๘          | เยื่อไผ่แห้ง               | ตรา หมีแพนด้า                                | ห่อ      | ๘๕   | ๒๐๐                        | ๑๗,๐๐๐      |
| ๗๙          | รากบัวสด                   | สดใหม่                                       | ก.ก      | ๑๐๐  | ๕                          | ๕๐๐         |
| ๘๐          | ลูกเดือย                   | ตราเอวันเลิศ หน้า ๕๐๐ กรัม                   | ก.ก      | ๗๐   | ๕                          | ๓๕๐         |
| ๘๑          | ลูกเกดดำ                   | เม็ดใหญ่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด               | ก.ก      | ๑๔๐  | ๑๐                         | ๑,๔๐๐       |
| ๘๒          | วุ้นเส้นแห้ง               | ตราต้นสน หน้า ๕๐๐ กรัม                       | ถุง      | ๗๕   | ๒๐๐                        | ๑๕,๐๐๐      |
| ๘๓          | สาकुเม็ตเล็กใบเตย          | ตราปลาไทย / ปลามังกร                         | ก.ก      | ๕๐   | ๓๐                         | ๑,๕๐๐       |
| ๘๔          | สาकुเม็ตใหญ่               | ตราปลามังกร                                  | ก.ก      | ๕๐   | ๑๐๐                        | ๕,๐๐๐       |
| ๘๕          | สัฟสมอาหาร สีต่างๆ         | ของสะอาด ไม่อึกขาด                           | ห่อ      | ๗๐   | ๗๐                         | ๒๑๐         |
| ๘๖          | เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น        | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก      | ๓๕   | ๑๘๐                        | ๖,๓๐๐       |
| ๘๗          | เส้นขนมจีนสด               | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก      | ๒๕   | ๑,๑๕๐                      | ๒๘,๗๕๐      |
| ๘๘          | เส้นผัดไทย                 | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก      | ๓๕   | ๑๗๐                        | ๕,๙๕๐       |
| ๘๙          | เส้นหมีแห้ง                | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ห่อใหญ่  | ๗๘   | ๕๐                         | ๓,๙๐๐       |
| ๙๐          | หน่อไม้กระป๋อง             | กระป๋องไม่บุบ                                | ห่อใหญ่  | ๑๒๐  | ๒๕                         | ๓,๐๐๐       |
| ๙๑          | หมูหยองอย่างดี             | ไม่เป็นผง ไม่เหม็น เป็นเส้นยาว แพคละ ๐.๕ ก.ก | ก.ก      | ๔๕๐  | ๓๐                         | ๑๓,๕๐๐      |
| ๙๒          | หอมเจียว                   | ไม่มีกลิ่นหืน                                | ก.ก      | ๑๘๐  | ๑๐                         | ๑,๘๐๐       |
| ๙๓          | เห็ดหูหนูขาวแห้ง           | ดอกสะอาด ไม่แตก                              | ก.ก      | ๓๒๐  | ๕๖                         | ๑๗,๙๒๐      |
| ๙๔          | อบเชย                      | สำหรับใส่พะโล้ ใหม่                          | ก.ก      | ๓๒๐  | ๕                          | ๑,๖๐๐       |
| รวมเป็นเงิน |                            |                                              |          |      |                            | ๑,๑๘๕,๕๐๕   |

| ลำดับ | รายการ                                            | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ       | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|---------------------------------------------------|--------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       | ผลิตภัณฑ์อาหารผลิตจากโปรตีนถั่วเหลือง             |                                |       |      |                            |             |
| ๑     | จืดเจ                                             |                                | ห่อ   | ๔๕   | ๑๓๐                        | ๕,๘๕๐       |
| ๒     | ซอสหอยเจ                                          |                                | ก.ป   | ๕๕   | ๒๕                         | ๑,๓๗๕       |
| ๓     | น้ำพริกแกงเขียวหวานเจ                             |                                | ก.ก   | ๘๐   | ๓                          | ๒๔๐         |
| ๔     | น้ำพริกแกงคั่วเจ                                  |                                | ก.ก   | ๘๐   | ๔                          | ๓๒๐         |
| ๕     | น้ำพริกแกงส้มเจ                                   |                                | ก.ก   | ๘๐   | ๓                          | ๒๔๐         |
| ๖     | ปลาเค็มเจ                                         |                                | ห่อ   | ๓๕   | ๑๑๐                        | ๓,๘๕๐       |
| ๗     | ปอเปี๊ยะเจ                                        |                                | ห่อ   | ๔๕   | ๑๓๐                        | ๕,๘๕๐       |
| ๘     | เบ็ดเจ                                            | ตราโยดา                        | แพค   | ๑๓๐  | ๗                          | ๙๑๐         |
| ๙     | แป้งเจ ( หมูสับ / หมูบด / กุ้ง / หมึก / ลูกชิ้น ) |                                | ก.ก   | ๑๒๐  | ๔๕                         | ๕,๔๐๐       |
| ๑๐    | แป้งเจ (ไส้เจ)                                    |                                | ก.ก   | ๘๐   | ๖๕                         | ๕,๒๐๐       |
| ๑๑    | โปรตีนเกษตร                                       | แบบเหลี่ยมลูกเต๋า              | ก.ก   | ๑๓๐  | ๒๐                         | ๒,๖๐๐       |
| ๑๒    | โปรตีนเกษตร                                       | แบบแผ่น                        | ก.ก   | ๑๘๐  | ๑๓                         | ๒,๓๔๐       |
| ๑๓    | โปรตีนเกษตร                                       | แบบตัวหนอน                     | ก.ก   | ๑๕๐  | ๓                          | ๔๕๐         |
| ๑๔    | เส้นยากิโซบะ                                      | ใหม่ เส้นไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น | ก.ก   | ๔๕   | ๙๐                         | ๔,๐๕๐       |
|       |                                                   | รวมเป็นเงิน                    |       |      |                            | ๓๘,๖๗๕      |
|       |                                                   | หมวดที่ ๕ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น  |       |      |                            | ๑,๒๒๔,๑๘๐   |
|       |                                                   |                                |       |      |                            |             |

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น  
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (ตัวอักษร)

๑๒,๑๗๓,๑๙๕  
สิบหกล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นสามพันหนึ่งร้อยเก้าสิบห้าบาทถ้วน

ลงชื่อ.....*S.A*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*U.S.O*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*สุวิทย์ วัฒน*.....กรรมการ

รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย  
วัสดุบริโภคประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วยจำนวน ๕ หมวด

| ลำดับ | รายการ                                                                                       | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                            | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       | <b>หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์</b>                                                            |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>                                                        |                                                     |       |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพและอนามัย                                                                 |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีสารเคมีหรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เจือปนมากับอาหารและวัตถุดิบ      |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นๆปนเปื้อนมากับอาหารและวัตถุดิบ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - มีหลักฐานแสดงการผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์                                             |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการมีป้ายฮาลาล                                          |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ                                                                      |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - เมื่อปรุงสุกแล้ว ต้องไม่มีกลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นผิดปกติ                                       |                                                     |       |      |                            |             |
|       |                                                                                              |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>๒.คุณลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>                                                   |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง                                           |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ มีป้ายฮาลาล                                           |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มหรือบรรจุอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย                                        |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร                                      |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือถุงที่ผ่านการใช้งานมาแล้ว เช่น                                    |                                                     |       |      |                            |             |
|       | ถุงใส่ปุ๋ย หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย                                                         |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>บรรจุภัณฑ์</b>                                                                            |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี และ ปิดปากถุงให้สนิท และอาจ                                  |                                                     |       |      |                            |             |
|       | บรรจุลงในหีบห่อ หรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง                                              |                                                     |       |      |                            |             |
|       | - ไม่ทั้งภาชนะ หีบห่อ ลัง เถ่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่งานโภชนาการ                                |                                                     |       |      |                            |             |
|       |                                                                                              |                                                     |       |      |                            |             |
|       | <b>ก.ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์</b>                                                             |                                                     |       |      |                            |             |
| ๑     | ไก่ต้มทั้งตัว พร้อมเครื่องใน                                                                 | ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสมบูรณ์                   | ตัว   |      |                            |             |
| ๒     | ไก่ยอเส้น                                                                                    | แพคละ ๒ แพ่ง ไม่มีกลิ่นเหม็น                        | แพค   |      |                            |             |
| ๓     | ไก่สับติดกระดูก                                                                              | เนื้อไก่ติดกระดูกสับ ขนาด ๒*๓*๑                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | ไก่เส้นปรุงรส                                                                                | (บ.ชั้นฟู้ด/ซีทีเอฟ)                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | ไก่เส้นหมักงา                                                                                | (บ.ชั้นฟู้ด/ซีทีเอฟ)                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | เครื่องในไก่หัน                                                                              | ไม่เหม็น                                            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗     | จืดไก่                                                                                       | ตรา ๕ ดาว                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘     | โครงไก่                                                                                      | ติดหนังน้อย                                         | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙     | น่องไก่ (น่องล้วน)                                                                           | ขนาด ๘ น่อง / ก.ก                                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๐    | เนื้ออกไก่บด                                                                                 | ไม่ติดหนัง ไม่ผสมน้ำ                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๑    | เนื้อน่องไก่ (สะโพก)                                                                         | ไม่มีกระดูก ขนาด ๘ ชิ้น/ก.ก                         | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | เนื้อสะโพกไก่หัน                                                                             | ใช้เนื้อสะโพกไก่หัน ไม่ติดหนัง ขนาด๑.๕*๓*๐.๕ ซม.    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | เนื้ออกไก่                                                                                   | ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง ขนาด ๘ ชิ้น/ก.ก              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๔    | ปีกกลาง                                                                                      | ขนาด ๑๕-๒๐ ชิ้น/ ก.ก                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๕    | ปีกบน                                                                                        | ขนาด ๑๕-๒๐ ชิ้น/ ก.ก                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๖    | เลือดไก่                                                                                     | ก้อนละไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๗    | สันในไก่บด                                                                                   | ใช้เนื้อสันในไก่บด ไม่ติดหนัง ไม่มีกระดูก ไม่ผสมน้ำ | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๘    | ไส้กรอกไก่                                                                                   | ค็อกเทล ตราไก่อร่อย                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๙    | ไส้กรอกไก่อรมควัน                                                                            | แท่งยาว ตราแหลมทอง                                  | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๐    | อกไก่หัน                                                                                     | ใช้เนื้ออกไก่หัน ไม่ติดหนัง ขนาด ๑.๕*๓*๐.๕ ซม.      | ก.ก   |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                                                         | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                                 | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       |                                                                | รวมเป็นเงิน                                                              |       |      |                            |             |
|       |                                                                |                                                                          |       |      |                            |             |
|       | ข.ประเภทเปิด                                                   |                                                                          |       |      |                            |             |
| ๑     | เปิดพะโล้ทั้งตัว พร้อมเครื่องใน                                | ตัวสมบูรณ์ ครบทุกส่วน                                                    | ตัว   |      |                            |             |
| ๒     | เนื้อเปิดแล้                                                   | แพคละ ๑ / ก.ก    อย่างดี                                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๓     | เลือดเปิด                                                      | พะโล้แล้ว                                                                | ก.ก   |      |                            |             |
|       |                                                                | รวมเป็นเงิน                                                              |       |      |                            |             |
|       |                                                                |                                                                          |       |      |                            |             |
|       | ค.ประเภทหมูและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงจากเนื้อหมู                    |                                                                          |       |      |                            |             |
| ๑     | กระดุกสันหลังหมู (เล้ง)                                        | สด    ทำน้ำซุป                                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒     | กระดุกอ่อน (ซีโครงอ่อน)                                        | เนื้อเยอะ    หั่นเป็นชิ้น ๓.๕ เซนติเมตร                                  | ก.ก   |      |                            |             |
| ๓     | ขาหมู                                                          | เนื้อขาหลัง    หั่นเป็น ๒ ท่อน    ขาละประมาณ ๒.๕ ก.ก                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | ซีโครงหมู                                                      | หั่น    ขนาด ๓.๕ เซนติเมตร                                               | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | ตับหมูสด                                                       | ไม่ปนตับอ่อน    ไม่มีกลิ่นเหม็น                                          | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | ตับหมูอ่อน                                                     | ไม่มีกลิ่นเหม็น                                                          | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗     | เนื้อขาหมูหั่น                                                 | ไม่ติดกระดูก    หั่นเป็นชิ้นขนาด ๕*๕ เซนติเมตร                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘     | ลูกชิ้นหมูลูกรี                                                | (เจ็มัย )                                                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙     | ลูกชิ้นหมูสาหร่าย                                              | ตราเองเจริญ                                                              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๐    | เลือดหมู                                                       | ก้อนละไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม                                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๑    | ไส้กรอกหมู                                                     | ตราหมูอร่อย                                                              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | หนังหมูพอง                                                     | ไม่มีสารฟอกขาว                                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | หมูแดง                                                         | แพคละ ๐.๕ ก.ก    (เจ็ใหญ่    อย่างดี    ฉลากสีส้ม)                       | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๔    | หมูเนื้อแดงหั่น                                                | ไม่ติดมัน    ขนาด ๒*๕*๐.๕ เซนติเมตร                                      | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๕    | หมูเนื้อแดงหั่นเป็นเส้น                                        | ไม่ติดมัน    ขนาด ๑*๗*๑ เซนติเมตร                                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๖    | หมูยอจัมโบ้                                                    | ตราเรือนแก้ว    ๔๐๐ กรัม                                                 | แพ่ง  |      |                            |             |
| ๑๗    | หมูสันนอก                                                      | เป็นเส้นยาว    ตกแต่งมันออกแล้ว                                          | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๘    | หมูสันใน                                                       | เป็นเส้น    ไม่ติดมัน    ขนาด ๑-๒ เส้น/ ก.ก                              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๙    | หมูสับ                                                         | ไม่ติดมัน    ไม่มีกระดูก                                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๐    | หมูสับละเอียด                                                  | ไม่ติดมัน    ไม่มีกระดูก    บด ๒ ครั้ง    ปรุงรส                         | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๑    | หมูสามชั้น                                                     | ติดมันน้อย                                                               | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๒    | หมูหมัก                                                        | แพคละ ๐.๕ ก.ก    (เจ็ใหญ่)                                               | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๓    | แฮมหมู                                                         | (ซีพี,เบทาโกร,เอโร่)                                                     | ก.ก   |      |                            |             |
|       |                                                                |                                                                          |       |      |                            |             |
|       |                                                                | รวมเป็นเงิน                                                              |       |      |                            |             |
|       |                                                                |                                                                          |       |      |                            |             |
|       | ง.ประเภทปลา    กุ้ง    หอย    ปลาหมึก    และผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง |                                                                          |       |      |                            |             |
| ๑     | กุ้งขาวสด                                                      | ไม่ปลอดเปลือกหัวไม่หลุด    ไม่แช่แข็ง    ขนาด ๕๐-๖๐ตัว/ก.ก               | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒     | เกี๊ยวปลาสด                                                    | ตราพิเศษ                                                                 | ตัว   |      |                            |             |
| ๓     | ไข่นกกระทา                                                     | ต้มแล้ว    แกะเปลือก                                                     | ฟอง   |      |                            |             |
| ๔     | เต้าหู้ปลา                                                     | ตราทวิวงษ์ / พรานทะเล    หนัก ๕๐๐ กรัม                                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | ทอดมันปลาอย่างดี (ปรุงสำเร็จ)                                  | แพคละ ๐.๕ ก.ก    เหนียว    ไม่รวน    ไม่เหม็น    ไม่ผสมแป้ง    ไม่ค้ำคิน | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | เนื้อปลากระพงหั่น                                              | แช่แข็ง    แพคละ ๑ ก.ก    ละลายแล้วเหลือเนื้อ ๐.๘ ก.ก                    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗     | เนื้อปลาดอลลีหั่น                                              | แช่แข็ง    แพคละ ๑ ก.ก    ละลายแล้วเหลือเนื้อ ๐.๘ ก.ก                    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘     | เนื้อปลาอินทรีขูด                                              | เหนียว    ไม่ผสมสี    ไม่ละ    ไม่มีกลิ่นเหม็น    ไม่ค้ำคิน              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙     | ปลากระพงทั้งตัว                                                | ปลากระพงทอดเกล็ด    ไม่มีไส้    ขนาด ๑ ตัว/ก.ก                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๐    | ปลาช่อนสดทอดเกล็ด (ชั่งน้ำหนักเนื้อ)                           | ตัดหัว    ตัดครีบ    ขอดเกล็ด    ควักไส้    ขนาด ๑ ตัว/ก.ก               | ก.ก   |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                                                                                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                                 | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
| ๑๑    | ปลาช่อนสดแล้ (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                        | ตัดหัว ขอดเกล็ด ควักไส้ แล่กระดูกกลาง ขนาด ๑ ตัว/ก.ก     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | ปลาตุกสดหัน (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                         | ตัดหัวทั้ง หั่นเป็นชิ้น หนา ๑.๕ เซนติเมตร ขนาด ๒ ตัว/ก.ก | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | ปลาทิพย์                                                                              | (ทวิวงษ์ / พรานทะเล)                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๔    | ปลาทูหนึ่ง เ่งละ ๒ ตัว                                                                | ตัวใหญ่ ขนาดประมาณ ๑๒ ตัว/ ก.ก                           | เซ่ง  |      |                            |             |
| ๑๕    | ปลาทูหนึ่ง เ่งละ ๓ ตัว                                                                | ตัวกลาง ขนาดประมาณ ๑๔ ตัว/ ก.ก                           | เซ่ง  |      |                            |             |
| ๑๖    | ปลานิลสดขอดเกล็ด (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                    | ตัดหัว,ครีบ ขอดเกล็ด ควักไส้ ขนาด ๒-๓ ตัว /ก.ก           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๗    | ปลานิลสดแล้ (ซังน้ำหนักเนื้อ)                                                         | ตัดหัว,ครีบ ขอดเกล็ด ควักไส้แล้่างกลาง๘-๙ ชิ้น/ก.ก       | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๘    | ปลานิลแล้ (ตากแห้ง)                                                                   | ปลานิลแล้ ตากแห้ง ขนาด ๑๐-๑๒ ตัว/ก.ก                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๙    | ปลาเล็กปลาน้อย                                                                        | ตัวเล็ก ทอดแล้แล้วไม่แ่ง                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๐    | ปลาเสัอย่างดี                                                                         | อย่างดี ไม่เหม็นคาว (บู้ฮวด)                             | เสั   |      |                            |             |
| ๒๑    | ปลาหมึกกล้วย                                                                          | สด ขนาด ๘ ตัว/ก.ก                                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๒    | ปลาหมึกหลอดเทียม                                                                      | แ่งแ่ง แพคละ ๑ ก.ก トラทวิวงษ์                             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๓    | ปลาหวาน                                                                               | ตัวเล็ก ไม่เ่า                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๔    | ปลาอินทรียเค็ม                                                                        | ชิ้นประมาณ ๓๐๐ กรัม (ชิ้นกลางตัว)                        | ชิ้น  |      |                            |             |
| ๒๕    | ปูอัด                                                                                 | ตรา PFP                                                  | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๖    | ลูกชิ้นกุ้ง                                                                           | ตราทวิวงษ์ / พรานทะเล                                    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๗    | ลูกชิ้นปลากลม                                                                         | บู้ฮวด หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๘    | ลูกชิ้นปลาบุม                                                                         | บู้ฮวด หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๙    | ลูกชิ้นปลาแหลม                                                                        | บู้ฮวด หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                    | ก.ก   |      |                            |             |
|       |                                                                                       | รวมเป็นเงิน                                              |       |      |                            |             |
|       |                                                                                       | หมวดที่ ๑ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น                            |       |      |                            |             |
|       |                                                                                       |                                                          |       |      |                            |             |
|       | หมวดที่ ๒ ประเภทผักสด ผลไม้ ขนม                                                       |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ๑.สุลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ                                                         |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย                                                             |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน                  |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - จัดเก็บในที่สะอาดรักษาคุณภาพให้ใหม่ สดเสมอ                                          |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา                                   |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ๒.คุณลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ                                                   |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่ง                    |                                                          |       |      |                            |             |
|       | สกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่เหมาะสมอื่นๆ โดยปฏิบัติดังนี้                              |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรงสามารถทำความสะอาดง่าย                    |                                                          |       |      |                            |             |
|       | หรือใช้ถุงพลาสติกใสไม่มีสี และอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้                              |                                                          |       |      |                            |             |
|       | - ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนถ่าย โดยหลีกเลี่ยง                      |                                                          |       |      |                            |             |
|       | การบรรจุในปริมาณที่มากเกินไป ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพสินค้า               |                                                          |       |      |                            |             |
|       |                                                                                       |                                                          |       |      |                            |             |
|       | หมวด ๒ ประเภทผักสด ผลไม้ ขนม                                                          |                                                          |       |      |                            |             |
|       | ก.ประเภทผักสด                                                                         |                                                          |       |      |                            |             |
|       | สด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่แ่ สะอาดไม่มีหนอน ไม่มีดินติด หรือแมลงกิน ไม่เหี่ยวจนใกล้จะเสีย |                                                          |       |      |                            |             |
| ๑     | กระเจี๊ยบ(ใบ)                                                                         | ใบสด ไม่แ่เกินไป                                         | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒     | กระเจี๊ยบ(ฝัก)                                                                        | ฝักยาว ตรง อ่อน                                          | ก.ก   |      |                            |             |
| ๓     | กระชายซอย                                                                             | สด สะอาด ไม่มีแ่งปน                                      | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | กระชายสด (ราก)                                                                        | ไม่มีแ่ง                                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | กะหล่ำปลี                                                                             | กะหล่ำไทย หัวโต ตัดแต่งแล้ หัวละ ๑ ก.ก                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | ขมิ้นอ่อนขาว                                                                          | สีขาว ไม่แ่                                              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗     | ข้าวโพดหวาน ดิบ                                                                       | เป็นฝักลอกเปลือกแล้ ไม่มีแมลง เมล็ดไม่เหว่ง              | ก.ก   |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                      | หน่วย   | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-----------------------|-----------------------------------------------|---------|------|----------------------------|-------------|
| ๘     | ข้าวโพดอ่อน           | ปลูกเปลี่ยนแล้ว ไม่แก่                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๙     | ข่าสด                 | สด ไม่ติดดิน                                  | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๐    | ขิงแก่สด              | สด ไม่ติดดิน                                  | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๑    | ขิงอ่อนซอย            | สีขาวอมเหลือง ไม่แก่ ไม่เฝ็ด ไม่มีเปลือกติด   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๒    | ขี้เหล็ก              | ต้มแล้ว                                       | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๓    | คื่นไฉ่               | ไม่มีดินติดมากับราก                           | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๔    | แครอท                 | เฉพาะหัว                                      | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๕    | ชะอม                  | ยอดอ่อน                                       | กำ      |      |                            |             |
| ๑๖    | ดอกกะหล่ำ             | เฉพาะดอก ไม่มีก้าน ใบ ตีตมา (ดอกนอก)          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๗    | ดอกกุ๋ยช่าย           | ดอกตูม ไม่บาน                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๘    | ดอกแค                 | ไม่มีแมลง ไม่เป็นหนอน                         | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๙    | ดอกหอม                | ดอกตูม ไม่บาน                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๐    | ต้นหอม                | ไม่มีดินติดมากับราก ต้นโต                     | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๑    | ตะไคร้                | ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน                          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๒    | ตำลึง                 | เด็ดเอาเฉพาะใบและยอดอ่อน                      | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๓    | แตงกวา                | ๑๕-๒๐ ผล/ก.ก                                  | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๔    | แตงโมอ่อน             | ลูกโต ไม่มีแมลงกัด ไม่แก่                     | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๕    | ถั่วแขก               | ฝักตรง ไม่แก่                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๖    | ถั่วงอก               | หัวไม่โต สด                                   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๗    | ถั่วฝักยาว            | ไม่พอง ฝักยาวไม่ต่ำกว่า ๔๐ ซม                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๘    | ถั่วพู                | ฝักตรง ไม่แก่                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๙    | ถั่วลันเตา            | ฝักแบน เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม         | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๐    | ถั่วลันเตาหวาน        | ฝักยาว ตรง เม็ดไม่แก่ ฝักยาวประมาณ ๖-๘ ซม     | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๑    | บล็อกโคลี             | ตัดแต่งแล้ว เฉพาะดอก                          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๒    | บวบเหลี่ยมอ่อน ผลใหญ่ | สด ไม่งอ ผลยาว                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๓    | ใบกระเพรา             | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย                      | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๔    | ใบกุ๋ยฉ่าย            | สด                                            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๕    | ใบกุ๋ยฉ่ายขาว         | สด                                            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๖    | ใบเตยสด               | สด ใหม่                                       | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๗    | ใบมะกรูด              | สด ใบขนาดกลาง ไม่แก่เกิน                      | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๘    | ใบแมงลัก              | สด                                            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๙    | ใบสาระแหน่            | สด                                            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๐    | ใบโหระพา              | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย                      | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๑    | ผักกาดดอง             | ไม่มีรา ใบน้อย                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๒    | ผักกาดหอม             | ต้นสวย ไม่ช้ำ ไม่แก่                          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๓    | ผักกวาดั่ง            | อ่อน ต้นโต                                    | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๔    | ผักกวาดั่งได้หัว      | อ่อน                                          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๕    | ผักกาดขาว             | อ่อน ต้นโต ตัดแต่งแล้ว หัวละ ๑ กก. (ใบไม่บาง) | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๖    | ผักแขนงคะน้า          | อ่อน                                          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๗    | ผักคะน้า              | อ่อน ต้นโต                                    | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๘    | ผักคะน้าฮ่องกง        | อ่อน ต้นโต                                    | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๙    | ผักชี                 | ไม่มีดินติดราก                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๐    | ผักชีฝรั่ง            | สด                                            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๑    | ผักบุ้งจีน            | สด ไม่มีดินติดราก ลำต้นยาว ต้นอ่อน            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๒    | ผักบุ้งไทย            | ชนิดยอดขาว (ผักบุ้งเทพ) ๑๐ มัด                | ถุงใหญ่ |      |                            |             |
| ๕๓    | เผือก (หัว)           | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกัด ไม่มีดินติด               | ก.ก     |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                         | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                    | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
| ๕๔    | พริกขึ้นกสดเขียว               | เด็ดขั้วแล้ว                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕๕    | พริกขึ้นกสดแดง                 | เด็ดขั้วแล้ว                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕๖    | พริกขึ้นหนูสวน                 | แทะ เม็ดเล็กสั้น                            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕๗    | พริกชี้ฟ้าสดเขียว              | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕๘    | พริกชี้ฟ้าสดแดง                | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕๙    | พริกไทยอ่อน                    | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๐    | พริกย่ำ (พริกหนุ่ม)            | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๑    | พริกหยวก                       | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๒    | พริกหวาน (คละสี)               | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๓    | พริกเหลือง                     | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๔    | ฟักเขียว                       | ลูกโต ไม่แก่ ไม่ฟ้าม                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๕    | ฟักทองเนื้อแน่น                | ลูกโต หนักไม่ต่ำกว่า ลูกละ ๕ ก.ก            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๖    | มะขามอ่อน                      | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๗    | มะเขือเทศเนื้อ                 | ผลใหญ่                                      | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๘    | มะเขือเทศราชินี                | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖๙    | มะเขือเทศสีดา                  | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๐    | มะเขือเปราะ (เจ้าพระยา)        | ผลสด ขนาดกลาง เมล็ดไม่ดำ(ไม่แก่)            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๑    | มะเขือพวงเด็ดแล้ว              | เด็ดขั้วออก ทั้งหมด                         | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๒    | มะเขือยาว                      | ผลตรง ผลยาว ใหญ่ ไม่แก่                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๓    | มะนาวเขียว มีตำหนิ (มะนาวแป้น) | ไม่ไซมะนาวร่วง ไม่แดง ไม่มีผล ๒๐-๒๕ ลูก/กก. | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๔    | มะนาวเขียว อย่างดี (มะนาวแป้น) | ผลใหญ่ ประมาณ ๒๐ลูก / ก.ก                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๕    | มะระจีน                        | ผลใหญ่ ตรง ขาว ตาใหญ่                       | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๖    | มะละกอดิบ                      | มะละกอยาว แยกดำ                             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๗    | มะละกอดิบ                      | หั่นแล้ว                                    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๘    | มะรุบปอกแล้ว                   | ไม่มีเปลือก ไม่แก่ หั่นเป็นชิ้นยาว ๖ ซม.    | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗๙    | มันเทศ                         | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๐    | มันฝรั่ง                       | หัวใหญ่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๑    | มันม่วง (มันต่อเผือก)          | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๒    | มันสำปะหลัง                    | หัวใหญ่ ไม่มีแมงกั๊ด ต้มสุกเร็ว             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๓    | ยอดมะพร้าวอ่อน                 | หั่นแล้ว ไม่แก่                             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๔    | ยอดมะระหวาน                    | ยอดอ่อน                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๕    | รากผักชี                       | ติดลำต้นไม่เกิน ๑ ซม                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๖    | สายบัว                         | ไม่มีดินติด                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๗    | หน่อไม้สด                      | หน่อไม้ไผ่ตง ปอกแล้ว                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๘    | หลดบัว                         | ไม่มีดินติด                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘๙    | หอมแขก                         | มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๐    | หอมหัวใหญ่                     | มีเปลือกหุ้ม ไม่มีเชื้อรา                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๑    | หัวไชเท้า                      | หัวโต ตรง ไม่ฟ้าม                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๒    | หัวปลี                         | หัวใหญ่                                     | หัว   |      |                            |             |
| ๙๓    | หัวหอมแดง                      | หอมไทย                                      | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๔    | เห็ดเข็มทอง                    | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๕    | เห็ดนางฟ้า                     | สด ไม่มีกลิ่นเน่า                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๖    | เห็ดฟางดอกตูม                  | ไม่บาน                                      | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๗    | เห็ดหูหนูสด                    | ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา                            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๘    | เห็ดออริโนจิ                   | สด ใหม่                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙๙    | แห้วดิบ                        | ปอกเปลือก                                   | ก.ก   |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                        | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                  | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-------------------------------|-------------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       |                               | รวมเป็นเงิน                               |       |      |                            |             |
|       |                               |                                           |       |      |                            |             |
|       | <b>ข.ประเภทผลไม้สด</b>        |                                           |       |      |                            |             |
| ๑     | กล้วยไข่                      | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๔๐ กรัม         | หวี   |      |                            |             |
| ๒     | กล้วยน้ำว้า                   | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๕๐-๖๐ กรัม      | หวี   |      |                            |             |
| ๓     | กล้วยหอม                      | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๑๕๐-๒๐๐ กรัม    | หวี   |      |                            |             |
| ๔     | แก้วมังกร                     | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | แคนตาลูป                      | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | เงาะ                          | เงาะโรงเรียน                              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗     | ชมพูทับทิมจันทร์              | ประมาณ ๑๐ ผล/ก.ก ไม่มีตำหนิ               | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘     | แตงโมแดง                      | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙     | แตงโมเหลือง                   | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๔ กิโลกรัม            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๐    | ฝรั่งกิมจู                    | ประมาณ ๓-๔ ผล/ก.ก ผลเกลี้ยงไม่มีแผล       | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๑    | มะม่วงดิบ                     | แก้วขมิ้น                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | มะม่วงดิบเปรี้ยว              | น้ำดอกไม้                                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | มะม่วงอกร่องสุก               | ทำขนม                                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๔    | มะละกอสุก                     | ฮอลส์แลนด์ เนื้อดี ผลหนักไม่ต่ำกว่า ๒ ก.ก | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๕    | เมล่อน                        | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๒ กิโลกรัม            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๖    | ลองกอง ขนาดกลาง               | สด ใหม่                                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๗    | ลำไย                          | สด ใหม่                                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๘    | ส้มเขียวหวาน                  | เบอร์ ๕ จำนวน ๘-๙ ลูก/กก                  | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๙    | ส้มสายน้ำผึ้ง                 | เบอร์ ๕ จำนวน ๘-๙ ลูก/กก                  | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๐    | ส้มจีน                        | สด ใหม่                                   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๑    | สับปะรดสุก                    | น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒ ก.ก / ผล เนื้อ๑       | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๒    | สับปะรดสุกได้                 | น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ ก.ก / ผล              | หัว   |      |                            |             |
| ๒๓    | สาหร่ายฝั้ง                   | ประมาณ ๔-๕ ผล/ ก.ก ไม่มีตำหนิ             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๔    | องุ่นแดงไร้เมล็ด              | ลูกเล็กเขียว หวานกรอบ                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๕    | ขนุนสุก                       | เนื้อหนา เกรดเอ ยวงยาวไม่เละ ไม่เอาเม็ด   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒๖    | แอปเปิ้ลเขียว                 | สด ใหม่                                   | ลูก   |      |                            |             |
| ๒๗    | แอปเปิ้ลแดงฟูจิ               | ขนาด ๔ ลูก/ก.ก                            | ก.ก   |      |                            |             |
|       |                               | รวมเป็นเงิน                               |       |      |                            |             |
|       |                               |                                           |       |      |                            |             |
|       | <b>ค.ประเภทขนม</b>            |                                           |       |      |                            |             |
| ๑     | กะทิกล่องอบควันเทียน UHT      | ตรา ขาวเกาะ ๑๐๐๐ มล.                      | กล่อง |      |                            |             |
| ๒     | กะทิ UHT                      | ตรา ขาวเกาะ ๑๐๐๐ มล.                      | กล่อง |      |                            |             |
| ๓     | กะทิคั้นสด                    | ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นน้ำ ไม่บูด            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | กะทิคั้นสด (หัวกะทิ)          | ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นน้ำ ไม่บูด            | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | ขนมจีบไส้หมู                  | อย่างดี แพคละ ๑๐๐ ลูก (แม่มาลา)           | แพค   |      |                            |             |
| ๖     | ขนมปังแซนวิส                  | แถวยาว (จำนวน ๒๐ แผ่น) เนื้อนุ่ม          | ถุง   |      |                            |             |
| ๗     | ขนมปังแซนวิสโฮลวีต            | แถวยาว เนื้อนุ่ม                          | ถุง   |      |                            |             |
| ๘     | ชิงพวงสำเร็จรูป (ไม่มีน้ำตาล) | ตราฮอทต้า ถุง ละ ๕๐ ซอง                   | ถุง   |      |                            |             |
| ๙     | ข้าวโพดต้มแกะเมล็ด            |                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๐    | ข้าวเหนียวมูล                 |                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๑    | ครองแครงแห้ง                  |                                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | เฉาก๊วย                       | ชนิดก้อน แพคถุง                           | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | ข้าหริ่ม+น้ำกะทิ              | ชุดละ ๕๐๐ กรัม                            | ก.ก   |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                                                                                  | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                      | หน่วย  | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|------|----------------------------|-------------|
| ๑๔    | ถั่วดำ                                                                                  | ตราเอวันเลิศ หนัก ๕๐๐ กรัม                    | ก.ก    |      |                            |             |
| ๑๕    | ถั่วแดงเชื่อม                                                                           | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๑๖    | ถั่วเหลืองซีก                                                                           | ตราไร้ทิพย์ ถุงละ ๑ กก.                       | ก.ก    |      |                            |             |
| ๑๗    | ทับทิมกรอบ                                                                              | ทับทิมกรอบแห้ง (น้ำหนักเนื้อ)                 | ก.ก    |      |                            |             |
| ๑๘    | นมถั่วเหลือง สูตรเจ ไม่มีน้ำตาล                                                         | แลคตาซอย ๓๐๐ ซීซี                             | กล่อง  |      |                            |             |
| ๑๙    | นมถั่วเหลือง สูตรเจ                                                                     | ไวตามิลล์ ๒๕๐ ซීซี                            | โหล    |      |                            |             |
| ๒๐    | น้ำผลไม้ UHT ๔๐ %                                                                       | ขนาด ๑๘๐-๒๐๐ ซี้ซี                            | กล่อง  |      |                            |             |
| ๒๑    | บัวลอยแห้ง                                                                              | ไม่มีกลี้นเหม็น อย่างดี                       | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๒    | แป้งกรอบ                                                                                | เป็นแผ่นสีขาว บาง                             | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๓    | แป้งปลากริม                                                                             | เป็นตัวยาว                                    | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๔    | แปะก๊วยต้มสุก                                                                           | ไม่ขม                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๕    | ฟักทองเชื่อม                                                                            | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๖    | มะพร้าวขูดขาว                                                                           | ทำขนม                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๗    | มะพร้าวอ่อน(เนื้อ ๒ ชั้น)                                                               | ปอกขาว                                        | ลูก    |      |                            |             |
| ๒๘    | มันเชื่อม                                                                               | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๒๙    | รวมมิตรลาวกแล้ว                                                                         | ตัวไม่เละ ไม่เหม็น                            | ก.ก    |      |                            |             |
| ๓๐    | ลอดช่องไทย                                                                              | เฉพาะเนื้อ เส้นไม่เละ ไม่มีกลี้นเหม็น รสไม่ขม | ก.ก    |      |                            |             |
| ๓๑    | ลอดช่องวัดเจษ                                                                           | ชุดละ ๔๐๐ กรัม                                | ชุด    |      |                            |             |
| ๓๒    | ลูกชิด                                                                                  | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๓๓    | ลูกเดือยต้มสุก                                                                          | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๓๔    | ลูกตาลสด อ่อน                                                                           | ลูกสด อ่อนไม่แข็ง ไม่มีกลี้นเหม็น             | ก.ก    |      |                            |             |
| ๓๕    | วุ้นมะพร้าว                                                                             | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
| ๓๖    | สัปปะรดเชื่อม                                                                           | สะอาด                                         | ก.ก    |      |                            |             |
|       |                                                                                         | รวมเป็นเงิน                                   |        |      |                            |             |
|       |                                                                                         | หมวดที่ ๒ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น                 |        |      |                            |             |
|       |                                                                                         |                                               |        |      |                            |             |
|       | หมวดที่ ๓ ประเภทไข่                                                                     |                                               |        |      |                            |             |
|       | ๑.คุณลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ                                                          |                                               |        |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย                                                               |                                               |        |      |                            |             |
|       | - เป็นไข่ที่มีคุณภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบ หรือรา้ว                                           |                                               |        |      |                            |             |
|       | - ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่นๆ ติดปะปนมา                                            |                                               |        |      |                            |             |
|       | - ไข่ต้องไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค |                                               |        |      |                            |             |
|       | ๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ                                                    |                                               |        |      |                            |             |
|       | ไข่บรรจุในแผงกระดาษ มีฝาปิด ที่มีความแข็งแรง ทนทาน สะอาด มีวันหมดอายุระบุ               |                                               |        |      |                            |             |
|       |                                                                                         |                                               |        |      |                            |             |
| ๑     | ไข่ไก่สด                                                                                | เบอร์ ๒                                       | ฟอง    |      |                            |             |
| ๒     | ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์                                                                      | ปริมาตร ๒๐๐๐ มล.                              | แกลลอน |      |                            |             |
| ๓     | ไข่ขาวหลอด                                                                              | ไข่ขาวต้มพร้อมทาน บรรจุหลอด                   | หลอด   |      |                            |             |
| ๔     | ไข่เป็ด สด                                                                              | เบอร์ ๐                                       | ฟอง    |      |                            |             |
| ๕     | ไข่เป็ด เค็ม สุก                                                                        | เบอร์ ๑                                       | ฟอง    |      |                            |             |
|       |                                                                                         | รวมเป็นเงิน                                   |        |      |                            |             |
|       |                                                                                         | หมวดที่ ๓ รวมเป็นเงิน                         |        |      |                            |             |
|       |                                                                                         |                                               |        |      |                            |             |
|       | หมวดที่ ๔ ประเภทผักผลไม้ปลอดภัยจากสารเคมี                                               |                                               |        |      |                            |             |
|       | ๑.คุณลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ                                                          |                                               |        |      |                            |             |
|       | - มีมาตรฐานตรวจรับรอง GAP มีการรับรองมาตรฐาน Q ผักและผลไม้สด ไม่เน่า ไม่เสีย            |                                               |        |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                                                                                        | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ             | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       | ไม่แก่ ไม่มีดินตึกราก ไม่สุกเกินไปจนรับประทานไม่ได้                                           |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ปราศจากวัชพืชมีพิษ อาจมีสารเคมีตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ           |                                      |       |      |                            |             |
|       | ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๓) พ.ศ ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง                |                                      |       |      |                            |             |
|       | - มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนเน่าเสีย หรือ สิ่งปนเปื้อน                                 |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆติดปนมา                                              |                                      |       |      |                            |             |
|       | <b>๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>                                                   |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้         |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผัก ผลไม้สด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่น        |                                      |       |      |                            |             |
|       | ออกมาปนเปื้อนกับผักผลไม้สดในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ                                     |                                      |       |      |                            |             |
|       |                                                                                               |                                      |       |      |                            |             |
| ๑     | กล้วยน้ำว้า                                                                                   | หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ ๕๐-๖๐ กรัม | หวี   |      |                            |             |
| ๒     | แก้วมังกร                                                                                     | น้ำหนักผลไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ กรัม         | ก.ก   |      |                            |             |
| ๓     | ตะไคร้                                                                                        | ไม่ติดราก ต้นโต อ่อน                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | บวบเหลี่ยม                                                                                    | สด ไม่งอ ผลยาว                       | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | ใบเตย                                                                                         | สด ใหม่                              | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | ผักชีลาว                                                                                      | ลูกโต ไม่แก่ ไม่ฟ้าม                 | ก.ก   |      |                            |             |
| ๗     | ผักทอง                                                                                        | ลูกโต หนักไม่ต่ำกว่า ลูกละ ๕ ก.ก     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๘     | มะเขือเจ้าพระยา                                                                               | ผลสด ขนาดกลาง เมล็ดไม่ดำ(ไม่แก่)     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๙     | มะนาวเขียว                                                                                    | ผลใหญ่ สด ขั้วไม่แดง                 | ลูก   |      |                            |             |
| ๑๐    | สายบัว                                                                                        | ไม่มีดินติด                          | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๑    | เห็ดหูหนู                                                                                     | ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | ผักบุ้งไทย                                                                                    | ชนิดยอดขาว (ผักบุ้งเทโพ) อ่อน        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | ผักบุ้งจีน                                                                                    | สด ไม่มีดินตึกราก ลำต้นยาว ต้นอ่อน   | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๔    | ใบโหระพา                                                                                      | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๕    | ใบกระเพรา                                                                                     | สด ใบขนาดกลาง ไม่เล็กฝอย             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๖    | ข่าอ่อน                                                                                       | สด หัวไม่ติดดิน                      | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๗    | ผักกาดหอม                                                                                     | ต้นสวย ไม่ช้ำ ไม่แก่                 | ก.ก   |      |                            |             |
|       |                                                                                               |                                      |       |      |                            |             |
|       |                                                                                               | หมวดที่ ๔ รวมเป็นเงิน                |       |      |                            |             |
|       |                                                                                               |                                      |       |      |                            |             |
|       | <b>หมวดที่ ๕ ประเภทเบ็ดเตล็ด</b>                                                              |                                      |       |      |                            |             |
|       | <b>๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>                                                         |                                      |       |      |                            |             |
|       | ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย                                                                     |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร                                                            |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้จากพืชธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์เป็นสีผสมอาหาร              |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีตัวหนอน มอด มด หรือแมลงอื่นๆกัดกิน หรือติดปะปนมา                                       |                                      |       |      |                            |             |
|       | - วัสดุที่บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาดและปลอดภัย                            |                                      |       |      |                            |             |
|       | - อาหารที่บรรจุในกล่อง กระป๋องต้องไม่บูบ บวม หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหาร                 |                                      |       |      |                            |             |
|       | เกิดการปนเปื้อน พร้อมทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้                                               |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ สุขภาพ           |                                      |       |      |                            |             |
|       | - ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือห่อหุ้ม ปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็น อันตรายต่อสุขภาพ |                                      |       |      |                            |             |
|       |                                                                                               |                                      |       |      |                            |             |
| ๑     | กระเทียมกลีบใหญ่                                                                              | สีขาว                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๒     | กระเทียมเจียว                                                                                 | ไม่มีกลิ่นหืน                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๓     | กระเทียมดอง                                                                                   | น้ำหนักเนื้อ (ไม่รวมน้ำ)             | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | กระเทียมดอง(น้ำ)                                                                              | เฉพาะน้ำ                             | ขวด   |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                    | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                               | หน่วย   | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|---------------------------|--------------------------------------------------------|---------|------|----------------------------|-------------|
| ๕     | กระเทียมไทยกลีบเล็ก       | แกะกลีบ                                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๖     | กระเพาะปลาอย่างดี         |                                                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗     | ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก        | ตราบ่อแดง                                              | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘     | ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่        | สด ใหม่                                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๙     | กะปiony่างดี              | ไม่เจือปนอย่างอื่น                                     | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๐    | กุ้งแห้งขนาดกลาง          | ตัวโต ไม่ผสมสี ตัวไม่หัก ไม่มีกลิ่นฉุน ไม่มีความชื้น   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๑    | กุ้งแห้งฝอย               | ตัวเล็ก ไม่ผสมสี ตัวไม่หัก ไม่มีกลิ่นฉุน ไม่มีความชื้น | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๒    | กุนเชียงหมู               | มันน้อย อย่างดี                                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๓    | เก๋ากี้                   |                                                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๔    | เกี่ยมอี่                 | สด ใหม่                                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๕    | ข้าวคั่ว                  | ไม่มีกลิ่นหืน ตรา ไรทิพย์                              | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๖    | เครื่องตุ๋นยาจีน          | เป็นแพคเล็ก ๑๐ ห่อ                                     | แผง     |      |                            |             |
| ๑๗    | แครอทหันเต๋าแช่แข็ง       |                                                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๘    | งาขาว                     | เอวันเล็ค /ไรทิพย์ หนัก ๕๐๐ กรัม                       | ก.ก     |      |                            |             |
| ๑๙    | ใช้โป๊หวานซอย             | อย่างดี                                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๐    | ใช้โป๊หวานแว่น            | อย่างดี                                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๑    | ใช้โป๊หวานสับ             | อย่างดี                                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๒๒    | ซอสแดง                    | ตราดอกบัว                                              | ขวด     |      |                            |             |
| ๒๓    | ซอสพริก                   | ตราช้าง ๗๓๐ มล.                                        | ขวด     |      |                            |             |
| ๒๔    | ซอสพริก                   | ศรีราชา ๗๕๐ มล.                                        | ขวด     |      |                            |             |
| ๒๕    | ซอสพริกซอง                | ตราโรซ่า ฤๅละ ๑๐๐ ซอง วันหมดอายุมากกว่า ๖ เดือน        | ถุง     |      |                            |             |
| ๒๖    | ซอสมะเขือซอง              | ตราโรซ่า ฤๅละ ๑๐๐ ซอง วันหมดอายุมากกว่า ๖ เดือน        | ถุง     |      |                            |             |
| ๒๗    | ซอสเย็นตาโฟ               | ตราศุภวรรณ                                             | ขวด     |      |                            |             |
| ๒๘    | ดอกไม้จีน                 | อย่างขาว                                               | ขีด     |      |                            |             |
| ๒๙    | ตั้งฉ่าย ลูกท้อ           | ๒๐๐ กรัม/ ฤๅ                                           | ถุง     |      |                            |             |
| ๓๐    | เต้าหู้ขาวแผ่น ชนิดแข็ง   | ๓.๕ นิ้ว*๓.๕ นิ้ว                                      | แผ่น    |      |                            |             |
| ๓๑    | เต้าหู้ยี้                | ตรากิเลน ๒๗๐๐ กรัม                                     | ก.ป     |      |                            |             |
| ๓๒    | เต้าหู้หลอด ถั่วเหลือง    | ตราเกษตร ๒๒๐ กรัม/หลอด                                 | หลอด    |      |                            |             |
| ๓๓    | เต้าหู้หลอดไข่            | ตราเกษตร ๑๒๐ กรัม/หลอด                                 | หลอด    |      |                            |             |
| ๓๔    | เต้าหู้เหลืองแผ่น ไม่แข็ง | ๓.๕ นิ้ว*๓.๕ นิ้ว*๑ นิ้ว                               | แผ่น    |      |                            |             |
| ๓๕    | ถั่วเขียว                 | เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๖    | ถั่วเขียว (ถั่วทอง)       | เลาะเปลือก เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                     | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๗    | ถั่วลันเตาแช่แข็ง         | เม็ดใหญ่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด                         | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๘    | ถั่วลิสงคั่วแล้ว          | ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน กรอบ ไม่ขึ้นรา ๑๐๐๐ กรัม            | ก.ก     |      |                            |             |
| ๓๙    | น้ำจิ้มบ๊วย               | ตราเด็กสมบูรณ์ ๘๖๐ มล.                                 | ขวด     |      |                            |             |
| ๔๐    | น้ำตาลทรายขาว             | หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                         | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๑    | น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี        | หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                         | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๒    | น้ำตาลปีบ                 | ไม่ปนน้ำตาลทราย อย่างดี                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๓    | น้ำตาลอ้อย                | เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๔    | น้ำพริกเผา ผัวยะเสีๅง     | กระป๋องละ ๙๐๐ กรัม                                     | กระป๋อง |      |                            |             |
| ๔๕    | น้ำสลัด                   | ตราสุขุม หนัก ๑๐๐๐ กรัม                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๔๖    | บ๊วยดอง                   | ตรา golden rabbit                                      | กระปุก  |      |                            |             |
| ๔๗    | บ๊วยดอง                   | ตรามังกร น้ำ+เนื้อ ๑๐๐๐ กรัม                           | กระปุก  |      |                            |             |
| ๔๘    | เนยสดชนิดจืด              | ตราออร์คิ๑ น.น.สุท๑ ๒๒๗ กรัม                           | ก้อน    |      |                            |             |
| ๔๙    | บะหมี่สด                  | ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ                    | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๐    | บะหมี่ห๑กสด               | ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ                    | ก.ก     |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                      | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ                     | หน่วย   | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|-----------------------------|----------------------------------------------|---------|------|----------------------------|-------------|
| ๕๑    | ปูนแดง                      | ทำน้ำปูนใส                                   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๒    | แป้งข้าวเจ้า                | ตราช้างสามเศียร ขนาด ๑๐๐๐ กรัม               | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๓    | แป้งข้าวโพด                 | ตราคนอร์ ขนาด ๗๐๐ กรัม                       | กล่อง   |      |                            |             |
| ๕๔    | แป้งข้าวเหนียว              | ตราช้างสามเศียร ขนาด ๑๐๐๐ กรัม               | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๕    | แป้งทอดกรอบ                 | ตราครีววังทิพย์ ขนาด ๑๐๐๐ กรัม               | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๖    | แป้งทอดกรอบ                 | ตราโกกิ ขนาด ๑๕๐ กรัม                        | ถุง     |      |                            |             |
| ๕๗    | แป้งท้าวยาย่ม่อม            | ขนาด ๕๐๐ กรัม ตราปلامังกร                    | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๘    | แป้งมันสำปะหลัง             | ตราปلامังกร ขนาด ๑๐๐๐ กรัม                   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๕๙    | ผงกระหรี่                   | ตราปิ่นไขว้ หน้า ๒๐๐ กรัม                    | ขวด     |      |                            |             |
| ๖๐    | ผงพะโล้                     | ขนาด ๔๕๐ กรัม ตราเปิดคู่                     | ห่อ     |      |                            |             |
| ๖๑    | ผงวุ้น                      | ขนาด ๕๐ กรัม ตรานางเงือก                     | ห่อ     |      |                            |             |
| ๖๒    | ผงหมูแดง                    | ตราแม่พลอย หน้า ๑๐๐ กรัม                     | ห่อ     |      |                            |             |
| ๖๓    | ผักรวมแช่แข็ง               | แพคละ ๑ ก.ก                                  | ก.ก     |      |                            |             |
| ๖๔    | แผ่นแป้งเกี๊ยว              | ขนาด ๓*๓ นิ้ว แพคละ ๕๐๐ กรัม                 | ห่อ     |      |                            |             |
| ๖๕    | พริกแกงเขียวหวานอย่างดี     | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๖๖    | พริกแกงเผ็ด อย่างดี         | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๖๗    | พริกแกงส้ม อย่างดี          | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๖๘    | พริกแกงเหลืองใต้ อย่างดี    | ไม่เหม็น ไม่มีเชื้อรา                        | ก.ก     |      |                            |             |
| ๖๙    | พริกชี้หนูแห้ง              | ไม่มีเชื้อรา                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๐    | พริกชี้ฟ้าแห้ง              | ไม่มีเชื้อรา                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๑    | พริกไทยดำ                   | ตราเอวันเลิศ หน้า ๕๐๐ กรัม                   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๒    | ฟองเต้าหู้                  | เป็นแผ่นใหญ่                                 | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๓    | มะขามเปียก                  | ใหม่ ไม่มีเมล็ด ไม่มีเปลือก                  | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๔    | มะนาวดอง                    | แก้วละ ๒ ลูก                                 | แก้ว    |      |                            |             |
| ๗๕    | มักโรนี                     | แบบช่องอ                                     | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๖    | เม็ดแมงลัก                  | ถุง ๑๐๐ กรัม เอวันเลิศ                       | ถุง     |      |                            |             |
| ๗๗    | เมล็ดพุทจีน (ต้มน้ำเก็กฮวย) | ใหม่ สะอาด                                   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๗๘    | เยื่อไผ่แห้ง                | ตรา หมีแพนด้า                                | ห่อ     |      |                            |             |
| ๗๙    | รากบัวสด                    | สดใหม่                                       | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๐    | ลูกเดือย                    | ตราเอวันเลิศ หน้า ๕๐๐ กรัม                   | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๑    | ลูกเกดดำ                    | เม็ดใหญ่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด               | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๒    | วุ้นเส้นแห้ง                | ตราตันสน หน้า ๕๐๐ กรัม                       | ถุง     |      |                            |             |
| ๘๓    | สาकुเม็ดเล็กใบเตย           | ตราปลาไทย /ปلامังกร                          | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๔    | สาकुเม็ดใหญ่                | ตราปلامังกร                                  | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๕    | สัผสมอาหาร สีต่างๆ          | ของสะอาด ไม่มีสีขาด                          | ห่อ     |      |                            |             |
| ๘๖    | เส้นก๋วยจั๊บน้ำ             | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๗    | เส้นขนมจีนสด                | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๘    | เส้นผัดไทย                  | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ก.ก     |      |                            |             |
| ๘๙    | เส้นหมีแห้ง                 | ไม่มีกลิ่นเหม็น                              | ห่อใหญ่ |      |                            |             |
| ๙๐    | หน่อไม้กระป๋อง              | กระป๋องไม่บุบ                                | ประป๋อง |      |                            |             |
| ๙๑    | หมูหยองอย่างดี              | ไม่เป็นผง ไม่เหม็น เป็นเส้นยาว แพคละ ๐.๕ ก.ก | ก.ก     |      |                            |             |
| ๙๒    | หอมเจียว                    | ไม่มีกลิ่นหืน                                | ก.ก     |      |                            |             |
| ๙๓    | เห็ดหูหนูขาวแห้ง            | ดอกสะอาด ไม่แตก                              | ก.ก     |      |                            |             |
| ๙๔    | อบเชย                       | สำหรับใส่พะโล้ ใหม่                          | ก.ก     |      |                            |             |
|       |                             | รวมเป็นเงิน                                  |         |      |                            |             |
|       |                             |                                              |         |      |                            |             |

| ลำดับ | รายการ                                            | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ       | หน่วย | ราคา | จำนวนประมาณการ<br>๑๒ เดือน | รวมเป็นเงิน |
|-------|---------------------------------------------------|--------------------------------|-------|------|----------------------------|-------------|
|       | ผลิตภัณฑ์อาหารผลิตจากโปรตีนถั่วเหลือง             |                                |       |      |                            |             |
| ๑     | จ๊อเจ                                             |                                | ห่อ   |      |                            |             |
| ๒     | ซอสหอยเจ                                          |                                | ก.ป   |      |                            |             |
| ๓     | น้ำพริกแกงเขียวหวานเจ                             |                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๔     | น้ำพริกแกงคั่วเจ                                  |                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๕     | น้ำพริกแกงส้มเจ                                   |                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๖     | ปลาเค็มเจ                                         |                                | ห่อ   |      |                            |             |
| ๗     | ปอเปี๊ยะเจ                                        |                                | ห่อ   |      |                            |             |
| ๘     | เป็ดเจ                                            | ตราโยตา                        | แพค   |      |                            |             |
| ๙     | แป้งเจ ( หมูสับ / หมูบด / กุ้ง / หมึก / ลูกชิ้น ) |                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๐    | แป้งเจ (ไส้เจ)                                    |                                | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๑    | โปรตีนเกษตร                                       | แบบเหล็ยมลูกเต๋า               | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๒    | โปรตีนเกษตร                                       | แบบแผ่น                        | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๓    | โปรตีนเกษตร                                       | แบบตัวหนอน                     | ก.ก   |      |                            |             |
| ๑๔    | เส้นยาก็โซบะ                                      | ใหม่ เส้นไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น | ก.ก   |      |                            |             |
|       |                                                   | รวมเป็นเงิน                    |       |      |                            |             |
|       |                                                   | หมวดที่ ๕ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น  |       |      |                            |             |
|       |                                                   |                                |       |      |                            |             |

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (ตัวอักษร)