



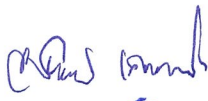
ประกาศโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)
เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๑๙๗/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.bphosp.or.th หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙


(นางสาวณีย์ เกิดดอนแฝก)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านแพ้ว

โรงพยาบาลบ้านแพ้ว
(องค์การมหาชน)
Banphaeo General Hospital

✓

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑๙๗/๒๕๖๙

การซื้อวัสดุบริโภค (วัตถุดิบประกอบอาหาร) จำนวน ๕ หมวด

ตามประกาศ โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

ลงวันที่ ๓๑ 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 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง 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 จะต้องมีกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

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 กฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน 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 ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่น ข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทย 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) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(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) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีในนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นนั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (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 โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนออยู่นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า 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 หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทย 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 หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(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 และจะต้อง

กรอกข้อความ 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 ๑๗ กันยายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ 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 หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำความผิดอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ โรงพยาบาล จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ โรงพยาบาล จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ 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

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๘๐๘,๖๖๐.๐๐ บาท (แปดแสนแปดพันหกร้อยหกสิบบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ โรงพยาบาลตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๗๔๕๑๐๒๔๗๖๘ ชื่อบัญชี เงินบำรุงโรงพยาบาลบ้านแพ้ว

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

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมคำราคาที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ โรงพยาบาลจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้าประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่โรงพยาบาลได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ โรงพยาบาลจะพิจารณาดัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โรงพยาบาล จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ 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 หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรือ อาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อ ประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ โรงพยาบาลเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะ เรียกเรื่องค่าใช้จ่าย 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 วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว 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 แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ 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 ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค 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 หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้น ภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ โรงพยาบาล ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการ ซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ติดตั้งเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินรายได้ของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อโรงพยาบาลได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจาก เงินรายได้ของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อโรงพยาบาลได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อ สิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจาก ต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรม เจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิ เช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุก สิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่า ด้วย การส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งโรงพยาบาลได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็น หนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗. โรงพยาบาลจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียก ร้อง จากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียก ร้อง ให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุ ภาครัฐ

๑๑.๔ โรงพยาบาลสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญา หรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือ แย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของโรงพยาบาล คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่น ข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ โรงพยาบาลอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากโรงพยาบาลไม่ได้

(๑) โรงพยาบาลไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่โรงพยาบาลหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

โรงพยาบาล สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับโรงพยาบาล ไว้ชั่วคราว

โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน)

๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙


(นางสาวณีย์ เกิดดอนแฝก)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านแพ้ว

 **โรงพยาบาลบ้านแพ้ว**
(องค์การมหาชน)
Banphaeo General Hospital

✓

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

[ลายเซ็น]

[ลายเซ็น]

[ลายเซ็น]

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

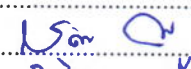
จากเงินรายได้ของโรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) เป็นจำนวนเงิน ๑๖,๑๗๓,๑๕๕.๐๐ บาท (สิบหกล้านหนึ่งแสนเจ็ดหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
	หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์					
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพและอนามัย					
	- ไม่มีสารเคมีหรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เจือปนมากับอาหารและวัตถุดิบ					
	- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นๆปนเปื้อนมากับอาหารและวัตถุดิบ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ					
	- มีหลักฐานแสดงการผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์					
	- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการมีป้ายฮาลาล					
	- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ					
	- เมื่อปรุงสุกแล้ว ต้องไม่มีกลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นผิดปกติ					
	๒. คุณลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง					
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ มีป้ายฮาลาล					
	- วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มหรือบรรจุอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย					
	- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร					
	- ไม่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือถุงที่ผ่านการใช้งานมาแล้ว เช่น					
	ถุงใส่ปุ๋ย หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย					
	บรรจุภัณฑ์					
	- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี และ ปิดปากถุงให้สนิท และอาจ					
	บรรจุลงในหีบห่อ หรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง					
	- ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ลัง ข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่งานโภชนาการ					
	ก. ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์					
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	๓๗,๘๐๐
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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
		รวมเป็นเงิน				๒,๐๘๕,๘๕๐
ข.ประเภทเปิด						
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
ค.ประเภทหมูและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงจากเนื้อหมู						
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
ง.ประเภทปลา กุ้ง หอย ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง						
๑	กุ้งขาวสด	ไม่ลอกเปลือกหัวไม่หลุด ไม่แช่แข็ง ขนาด ๕๐-๖๐ตัว/ก.ก	ก.ก	๒๒๐	๒,๐๐๐	๔๔๐,๐๐๐
๒	เก็ยปลาสด	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 ไม่มีไ้ ขนาด ๑ ตัว/ก.ก	ก.ก	๑๕๐	๒๐	๓,๐๐๐
๑๐	ปลาช่อนสดขอดเกล็ด (ชั่งน้ำหนักเนื้อ)	ตัดหัว ตัดครีบ ขอดเกล็ด ควักไ้ ขนาด ๑ ตัว/ก.ก	ก.ก	๒๗๐	๒๐	๕,๔๐๐

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคา	จำนวนประมาณการ 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	ปลาพูนึ่ง เ่งละ ๒ ตัว	ตัวใหญ่ ขนาดประมาณ ๑๒ ตัว/ ก.ก	เ่ง	๒๕	๒๐๐	๕,๐๐๐
๑๕	ปลาพูนึ่ง เ่งละ ๓ ตัว	ตัวกลาง ขนาดประมาณ ๑๔ ตัว/ ก.ก	เ่ง	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	แช่แข็ง แผลละ 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 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	หัวไมโต 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	ผักกาดทอง	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 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	พริกขี้ฟ้าสดเขียว	สด ใหม่	ก.ก	๕๐	๑๔๕	๗,๒๕๐
๕๘	พริกขี้ฟ้าสดแดง	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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
		รวมเป็นเงิน				๑,๙๐๔,๗๙๐
	ข.ประเภทผลไม้สด					
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
	ค.ประเภทขนม					
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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
๑๔	ถั่วดำ	ตราเอวันเลิศ หนัก ๕๐๐ กรัม	ก.ก	๙๐	๑๐	๙๐๐
๑๕	ถั่วแดงเชื่อม	สะอาด	ก.ก	๖๐	๖๐	๓,๖๐๐
๑๖	ถั่วเหลืองซีก	ตราไรท์พี 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	ไวตาลี 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	แป้งปลากริม	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	รวมมิตรลาเกิ้ล	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	ลูกเดือยต้มสุก	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				๓,๕๘๙,๓๙๐
	หมวดที่ ๓ ประเภทไข่					
	๑.คุณลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย					
	- เป็นไข่ที่มีคุณภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบ หรือราวน					
	- ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่นๆ ติดปะปนมา					
	- ไข่ต้องมีมีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค					
	๒. สุกลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
	ไข่บรรจุในแผงกระดาษ มีฝาปิด ที่มีความแข็งแรง ทนทาน สะอาด มีวันหมดอายุระบุ					
	ลงชื่อ..... กรรมการ					
๑	ไข่ไก่สด	เบอร์ ๒	ฟอง	๔.๕	๒๕๘,๐๐๐	๑,๑๖๑,๐๐๐
๒	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์	ปริมาณ ๒๐๐๐ กรัม	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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
	ไม่แก่ ไม่มีดินติดราก ไม่สุกเกินไปจนรับประทานไม่ได้ - ปราศจากวัตถุดิบพิษ อาจมีสารเคมีตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง - มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนเน่าเสีย หรือ สิ่งปนเปื้อน - ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆติดปนมา ๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ - ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ - ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผัก ผลไม้สด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่น ออกมาปนเปื้อนกับผักผลไม้สดในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ					
๑	กล้วยน้ำว้า	หวีละ ๑๔-๑๖ ลูก หนักลูกละ 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	ข้าวอ่อน	สด หัวไม่ติดดิน	ก.ก	๕๕	๓๐	๑,๖๕๐
๑๗	ผักกาดหอม	ต้นสวย ไม่ช้ำ ไม่แก่	ก.ก	๖๕	๑๐	๖๕๐
		หมวดที่ ๔ รวมเป็นเงิน				๓๑๘,๐๕๐
	หมวดที่ ๕ ประเภทเบ็ดเตล็ด ๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย - ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร - ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้จากพืชธรรมชาติหรือสิ่งเครื่องเทศที่เป็นส่วนผสมธรรมชาติ - ไม่มีตัวหนอน มอด มด หรือแมลงอื่นๆกัดกิน หรือติดปะปนมา - วัสดุที่บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาดและปลอดภัย - อาหารที่บรรจุในกล่อง กระบองต้องไม่บูบ บวม หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหาร เกิดการปนเปื้อน พร้อมทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้ - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ สุขภาพ - 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 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	กะปวยเตี๋ย	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 ไร่ทิพย์	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 /ไร่ทิพย์ หนัก ๕๐๐ กรัม	ก.ก	๑๒๐	๒๐	๒,๔๐๐
๑๙	ไข่ไก่ฟองขาว	อย่างดี	ก.ก	๗๐	๒๙๐	๒๐,๓๐๐
๒๐	ไข่ไก่ฟองขาว	อย่างดี	ก.ก	๗๐	๒๕๐	๑๗,๕๐๐
๒๑	ไข่ไก่ฟองขาว	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 ลูกห่อ	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 ฉ่ำละเอียด	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	ปะหมี่หอยสด	ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ	ก.ก	๕๐	๕๐	๒,๕๐๐

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคา	จำนวนประมาณการ 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	ผงวัน	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	ลูกเดี๋ย	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 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 / หมูปด / 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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
	หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์					
	๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพและอนามัย					
	- ไม่มีสารเคมีหรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เจือปนมากับอาหารและวัตถุดิบ					
	- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นๆปนเปื้อนมากับอาหารและวัตถุดิบ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ					
	- มีหลักฐานแสดงการผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์					
	- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการมีป้ายฮาลาล					
	- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ					
	- เมื่อปรุงสุกแล้ว ต้องไม่มีกลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นผิดปกติ					
	๒.คุณลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง					
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ มีป้ายฮาลาล					
	- วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มหรือบรรจุอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย					
	- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร					
	- ไม่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือถุงที่ผ่านการใช้งานมาแล้ว เช่น					
	ถุงใส่ปุ๋ย หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย					
	บรรจุภัณฑ์					
	- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี และ ปิดปากถุงให้สนิท และอาจ					
	บรรจุลงในหีบห่อ หรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง					
	- ไม่ทั้งภาชนะ หีบห่อ ลัง เถ่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่งานโภชนาการ					
	ก.ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์					
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 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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
๑๑	ปลาช่อนสดแล้ (ซังน้ำหนักเนื้อ)	ตัดหัว ขอดเกล็ด ควักไส้ แล่กระดูกกลาง ขนาด ๑ ตัว/ก.ก	ก.ก			
๑๒	ปลาตุกสดหัน (ซังน้ำหนักเนื้อ)	ตัดหัวทั้ง หันเป็นชิ้น หนา ๑.๕ เซนติเมตร ขนาด ๒ ตัว/ก.ก	ก.ก			
๑๓	ปลาทิพย์	(ทวิวงษ์ / พรานทะเล)	ก.ก			
๑๔	ปลาทูหนึ่ง เเซงละ ๒ ตัว	ตัวใหญ่ ขนาดประมาณ ๑๒ ตัว/ ก.ก	เซ่ง			
๑๕	ปลาทูหนึ่ง เเซงละ 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 ทอดแล้แล้วไม่แข็ง	ก.ก			
๒๐	ปลาเส้เป็นอย่างดี	อย่างดี ไม่เหม็นคาว (บู้ฮวด)	เส้			
๒๑	ปลาหมึกกล้วย	สด ขนาด ๘ ตัว/ก.ก	ก.ก			
๒๒	ปลาหมึกหลอดเทียม	แซ่แข็ง แปกละ ๑ ก.ก ตราทวิวงษ์	ก.ก			
๒๓	ปลาหวาน	ตัวเล็ก ไม่เา	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 ไม่แก่ สะอาดไม่มีหนอน ไม่มีดินติด หรือแมลงกิน ไม่เหี่ยวจนใกล้จะเสีย					
๑	กระเจี๊ยบ(ใบ)	ใบสด ไม่แก่เกินไป	ก.ก			
๒	กระเจี๊ยบ(ฝัก)	ฝักยาว ตรง อ่อน	ก.ก			
๓	กระชายซอย	สด สะอาด ไม่มีแม้งปน	ก.ก			
๔	กระชายสด (ราก)	ไม่มีแม้ง	ก.ก			
๕	กะหล่ำปลี	กะหล่ำไทย หัวโต ตัดแต่งแล้แล้ว หัวละ ๑ ก.ก	ก.ก			
๖	ขมิ้นอ่อนขาว	สีขาว ไม่แก่	ก.ก			
๗	ข้าวโพดหวาน ดิบ	เป็นฝักลอกเปลือกแล้แล้ว ไม่มีแมลง เมล็ดไม่เหว้ง	ก.ก			

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคา	จำนวนประมาณการ 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 ไม่เผ็ด ไม่มีเปลือกติด	ก.ก			
๑๒	ขี้เหล็ก	ต้มแล้ว	ก.ก			
๑๓	คื่นฉ่าย	ไม่มีดินติดมากับราก	ก.ก			
๑๔	แครอท	เฉพาะหัว	ก.ก			
๑๕	ชะอม	ยอดอ่อน	กำ			
๑๖	ดอกกะหล่ำ	เฉพาะดอก ไม่มีก้าน ใบ ตีตมา (ดอกนอก)	ก.ก			
๑๗	ดอกกุยช่าย	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	ใบกุยช่าย	สด	ก.ก			
๓๕	ใบกุยช่ายขาว	สด	ก.ก			
๓๖	ใบเตยสด	สด ใหม่	ก.ก			
๓๗	ใบมะกรูด	สด ใบขนาดกลาง ไม่แก่เกิน	ก.ก			
๓๘	ใบแมงลัก	สด	ก.ก			
๓๙	ใบสะระแหน่	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 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 ไม่มีเมงกั๊ด	ก.ก			
๘๐	มันฝรั่ง	หัวใหญ่	ก.ก			
๘๑	มันม่วง (มันต่อเผือก)	หัวใหญ่ ไม่มีเมงกั๊ด	ก.ก			
๘๒	มันสำปะหลัง	หัวใหญ่ ไม่มีเมงกั๊ด ต้มสุกเร็ว	ก.ก			
๘๓	ยอดมะพร้าวอ่อน	หั่นแล้ว ไม่แก่	ก.ก			
๘๔	ยอดมะระหวาน	ยอดอ่อน	ก.ก			
๘๕	รากผักชี	ดิดลำต้นไม่เกิน ๑ ซม	ก.ก			
๘๖	สายบัว	ไม่มีดินติด	ก.ก			
๘๗	หน่อไม้สด	หน่อไม้ฝ่ตง 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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
		รวมเป็นเงิน				
	ข.ประเภทผลไม้สด					
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	ฮอลแลนด์ 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				
	ค.ประเภทขนม					
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	ขนมปังแซนวิช	แถวยาว (จำนวน ๒๐ แผ่น) เนื้อนุ่ม	ถุง			
๗	ขนมปังแซนวิชโฮลวีต	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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
๑๔	ถั่วดำ	ตราเอวันเลิศ หนัก ๕๐๐ กรัม	ก.ก			
๑๕	ถั่วแดงเชื่อม	สะอาด	ก.ก			
๑๖	ถั่วเหลืองซีก	ตราไร้ทิพย์ ถูกละ 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 หรือราวน					
	- 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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
	ไม่แก่ ไม่มีดินตึกราก ไม่สุกเกินไปจนรับประทานไม่ได้					
	- ปราศจากวัชพืชมพิษ อาจมีสารเคมีตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ					
	ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๓) พ.ศ ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง					
	- มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนเน่าเสีย หรือ สิ่งปนเปื้อน					
	- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆติดปนมา					
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ					
	- 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				
	หมวดที่ ๕ ประเภทเบ็ดเตล็ด					
	๑.สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ					
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย					
	- ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร					
	- ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้สีจากพืชธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์เป็นสีผสมอาหาร					
	- ไม่มีตัวหนอน มอด มด หรือแมลงอื่นๆกัดกิน หรือติดปะปนมา					
	- วัสดุที่บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาดและปลอดภัย					
	- อาหารที่บรรจุในกล่อง กระป๋องต้องไม่บูบ บวม หรือชำรุดเสียหาย ที่จะทำให้อาหาร					
	เกิดการปนเปื้อน พร้อมทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้					
	- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ สุขภาพ					
	- ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือห่อหุ้ม ปุ๋ย สารเคมี 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 ๑๒ เดือน	รวมเป็นเงิน
๕	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบ	ก.ก			
๖	กระเพาะปลาอย่างดี		ก.ก			
๗	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก	ดราบ่อแดง	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 ดรา ไรทิพย์	ก.ก			
๑๖	เครื่องตุ๋นยาจีน	เป็นแพคเล็ก ๑๐ ห่อ	แผง			
๑๗	แครอทหันเต๋าแช่แข็ง		ก.ก			
๑๘	งาขาว	เอวันเล็ค /ไรทิพย์ หนัก ๕๐๐ กรัม	ก.ก			
๑๙	ใช้โป้วหวานซอย	อย่างดี	ก.ก			
๒๐	ใช้โป้วหวานแว่น	อย่างดี	ก.ก			
๒๑	ใช้โป้วหวานสับ	อย่างดี	ก.ก			
๒๒	ซอสแดง	ดราดอกบัว	ขวด			
๒๓	ซอสพริก	ดราข้าง ๗๓๐ มล.	ขวด			
๒๔	ซอสพริก	ศรีราชา ๗๕๐ มล.	ขวด			
๒๕	ซอสพริกของ	ดราโรซ่า ฤงละ ๑๐๐ ของ วันหมดอายุมากกว่า ๖ เดือน	ถุง			
๒๖	ซอสมะเขือของ	ดราโรซ่า ฤงละ ๑๐๐ ของ วันหมดอายุมากกว่า ๖ เดือน	ถุง			
๒๗	ซอสเย็นตาโฟ	ดราศุภวรรณ	ขวด			
๒๘	ดอกไม้จีน	อย่างขาว	ขีด			
๒๙	ตั้งฉ่าย ลูกท้อ	๒๐๐ กรัม/ ฤง	ถุง			
๓๐	เต้าหู้ขาวแผ่น ชนิดแข็ง	๓.๕ นิ้ว*๓.๕ นิ้ว	แผ่น			
๓๑	เต้าหู้ยี้	ดรากิเลน ๒๗๐๐ กรัม	ก.ป			
๓๒	เต้าหู้หลอด ถั่วเหลือง	ดราเกษตร ๒๒๐ กรัม/หลอด	หลอด			
๓๓	เต้าหู้หลอดไข่	ดราเกษตร ๑๒๐ กรัม/หลอด	หลอด			
๓๔	เต้าหู้เหลืองแผ่น ไม่แข็ง	๓.๕ นิ้ว*๓.๕ นิ้ว*๑ นิ้ว	แผ่น			
๓๕	ถั้วเขียว	เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม	ก.ก			
๓๖	ถั้วเขียว (ถั้วทอง)	เลาะเปลือก เอวันเล็ค หนัก ๕๐๐ กรัม	ก.ก			
๓๗	ถั้วลันเตาแช่แข็ง	เม็ดใหญ่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด	ก.ก			
๓๘	ถั้วลิสกั่วแล้ว	ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน กรอบ ไม่ขึ้นรา ๑๐๐๐ กรัม	ก.ก			
๓๙	น้ำจิ้มบ๊วย	ดราเด็กสมบูรณ์ 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 ผั้วหะเสีง	กระป๋องละ ๙๐๐ กรัม	กระป๋อง			
๔๕	น้ำสลัด	ดราสุขุม หนัก ๑๐๐๐ กรัม	ก.ก			
๔๖	บ๊วยดอง	ดรา golden rabbit	กระปุก			
๔๗	บ๊วยดอง	ดรามังกร น้ำ+เนื้อ ๑๐๐๐ กรัม	กระปุก			
๔๘	เนยสดชนิดจืด	ดราออร์คิต นน.สุทธิ ๒๒๗ กรัม	ก้อน			
๔๙	บะหมี่สด	ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ	ก.ก			
๕๐	บะหมี่หยกสด	ขนาด ๕๐๐ กรัม ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นสาบ	ก.ก			

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ	หน่วย	ราคา	จำนวนประมาณการ 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	ตราครัววังทิพย์ 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	พริกชี้ฟ้าแห้ง	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 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)