

ปรับปรุงร่างขอบเขตของงาน (Terms Of Reference : TOR)
สำหรับการจัดซื้อเครื่องอาหาร(อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง
เรือนจำกลางคลองไผ่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๕

๑. ความเป็นมา

เรือนจำกลางคลองไผ่ กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๕ เพื่อดำเนินการจัดหาเครื่องบริโภคสำหรับผู้ต้องขัง จำนวนจากยอดผู้ต้องขังเฉลี่ยย้อนหลัง ๑๒ เดือน(๓๑ ตุลาคม ๒๕๕๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๔) เฉลี่ย ๓,๓๒๘ คน กำหนดการจัดซื้อจัดหา ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๕๕ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๕ รวม ๒๗๔ วัน

การจัดซื้อเครื่องอาหาร(อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง จำนวนเฉลี่ยอัตราเฉพาะเครื่องอาหาร(อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) วันละ ๓๒.๕๐ บาทต่อคน เป็นเงินงบประมาณทั้งสิ้น ๒๕,๖๓๕,๘๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบเก้าล้านหกแสนสามหมื่นห้าพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อจัดหาจัดซื้อเครื่องอาหาร(อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๕

๒.๒ เพื่อให้การจัดซื้อเครื่องอาหาร(อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง เป็นไปอย่าง โปร่งใส และมีการแข่งขันกันอย่างเป็นธรรม ประหยัดและเกิดความคุ้มค่างบประมาณของแผ่นดิน ตลอดจนเกิด ประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการ

๒.๓ เพื่อให้มีเครื่องอาหาร(อาหารคิบเป็นรายสิ่ง) ที่ใช้ปรุงสำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขังในความดูแลของ เรือนจำกลางคลองไผ่ ประมาณ ๓,๓๒๘ คน ได้บริโภคอย่างเพียงพอ เหมาะสมตลอดปีงบประมาณ

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียน ชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นและ/หรือต้องไม่มีผู้มี ผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ยื่นข้อเสนอกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธ ไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้นของเรือนจำกลางคลองไผ่

๓.๖ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องรับผิดชอบในการจัดส่งสินค้าทุกชิ้นโดยให้มีการห่อหุ้ม (Wrap) เพื่อป้องกันมิให้การปลอมปนชุกซ้อน หรือลักลอบนำเข้าสิ่งของต้องห้ามผ่านเข้าเรือจนจำฯ ได้ ทั้งนี้ หากผู้ซื้อ มีการตรวจพบกรณีดังกล่าวผู้ซื้อจะมีสิทธิบอกเลิกสัญญาและดำเนินการทางกฎหมายต่อไป

๓.๗ กำหนดให้ผู้ชนะการประมูลต้องวางหลักประกันสัญญาจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๑๐ ของราคา สิ่งของที่ประกวดราคาได้

๔. คุณสมบัติเฉพาะเครื่องอาหาร(อาหารดิบเป็นรายสิ่ง)

๑. ประเภทเนื้อสัตว์ (เนื้อ,หมู,เป็ด,ไก่) ต้องสดใหม่ ไม่ใส่สารกันบูดกันเสีย หรือ สารจำพวกฟอร์มาลิน และไม่ใช่สี

๒. ประเภทพลาสติก (ปลาน้ำจืดปลาน้ำเค็มสด) ต้องมีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน หากเป็น ปลาน้ำจืดปลาน้ำเค็ม ประเภทแห้ง ไม่มีหนอน ไม่เหม็น และไม่ราดยาฆ่าแมลง

๓. ประเภทผัก (ผักสด,ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค) ผลไม้ ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำอันที่จะเป็นอันตรายแก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย

๔. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง (เครื่องดอง เครื่องปรุง ของแห้ง-น้ำพริกแกงสำเร็จรูป) ต้องสดใหม่ สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นอับเหม็นสาบ ไม่เน่าเสีย สีเป็นธรรมชาติ ไม่มีสารผสมที่เป็นอันตรายแก่การบริโภค เจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เกินอายุการบริโภค หากเป็นอาหารแปรรูปต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพตามมาตรฐาน มอก.

๕. ระยะดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๕๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๕ รวม ๒๗๔ วัน

๖. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน

กำหนดให้มีการส่งมอบทุกวันไม่เว้นวันหยุด ตามกำหนดเวลา จำนวนและรายการในใบสั่งซื้อในแต่ละครั้ง ณ ที่ทำการเรือนจำกลางคลองไผ่

๗. วงเงินในการจัดหา

วงเงินเริ่มต้นการประมูลที่ ๒๕,๖๓๕,๙๔๐.๐๐ บาท(ยี่สิบเก้าล้านหกแสนสามหมื่นห้าพันแปดร้อยสี่สิบ บาทถ้วน) เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๕๕

๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติมหรือเสนอแนะวิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผยตัวได้ที่

๑. ไปรษณีย์ ส่งถึง ผู้บัญชาการเรือนจำกลางคลองไผ่
เรือนจำกลางคลองไผ่
๓๐๐ หมู่ ๑ ตำบลคลองไผ่
อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๓๔๐
๒. โทรศัพท์ ๐-๔๔๓๒-๓๓๕๑, ๐-๔๔๓๒-๓๓๕๒
๓. โทรสาร ๐-๔๔๓๒-๓๓๕๑
๔. เว็บไซต์ กรมบัญชาการกลาง <http://www.gprocurement.go.th>
๕. e-mail www.khongpaicentralprison.go.th



รายการราคากลางเครื่องอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง)

ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2554 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2555 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 เรือนจำกลางคลองเป

ที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	ราคา กลาง	จำนวน	รวมเงิน(บาท)	คุณลักษณะอาหาร
รายการที่ 1-3 ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูดหรือสารจำพวกฟอร์มาลิน ไม้ใส่สี						
หมวด ก. (หมูเนื้อ, ไก่)						
1	ไก่ชำแหละ	1 ก.ก.	74.18	49,433.14	3,666,950.33	เป็น ไก่อ่อนที่ชำแหละ และถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่มีสีหรือไม่มีสีซีดจาง ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น
2	หมูสามชั้น	1 ก.ก.	136.68	29,329.70	4,008,783.40	เป็นเนื้อหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด
3	หมูเนื้อแดง	1 ก.ก.	144.89	5,784.10	838,058.25	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีซีดจาง ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น
รายการที่ 4-9 เนื้อสัตว์แช่แข็งต้องแช่แข็ง ไม่มีหมอน ไม่มีไขมัน และไม่ราดน้ำมัน						
4	ไข่ไก่	1 ฟอง	3.50	521,398.32	1,824,894.12	เป็น ไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เยื่อถาวร ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
5	เลือดไก่ชนิดก้อน	1 ก้อน	5.92	5,990.40	35,463.17	เป็นของสด ไม่มีกลิ่น ขนาดความหนาไม่น้อยกว่า 1 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า 5 ซม.
6	เลือดหมูชนิดก้อน	1 ก้อน	6.24	30,584.32	190,846.16	เป็นของสด ไม่มีกลิ่น ขนาดความหนาไม่น้อยกว่า 1 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า 5 ซม.
7	หมูยอ	1 ก.ก.	108.33	1,797.12	194,682.01	ทำจากเนื้อหมู ต้องสด ใหม่ ไม่เน่าเสีย
8	ไก่ยอ	1 ก.ก.	90.00	21.60	1,944.00	ทำจากเนื้อไก่ ต้องสด ใหม่ ไม่เน่าเสีย
9	ลูกชิ้นปลา	1 ก.ก.	58.41	3,115.08	181,951.82	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะใหม่ ไม่มีเมือกและขยตามท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
หมวด ข. (ปลาน้ำจืด)						
รายการที่ 10-13 มีลักษณะสด เนื้อไม่และ ไม่แช่ฟอร์มาลิน						
10	ปลาตุ๋นสด	1 ก.ก.	66.77	6,409.71	427,976.34	สด สะอาด เจริญแข็งแรง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม
11	ปลาชุกสด	1 ก.ก.	74.56	6,589.44	491,308.65	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เจริญแข็งแรง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
12	หนวดปลาหมึก/ปีกปลาหมึก	1 ก.ก.	120.01	4,642.56	557,153.63	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
2. ประเภทผัก ผลไม้						
รายการที่ 14-35 ต้องสดใหม่ เป็นสิริธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่ผ่าเสียบ						
หมวด ค. (ผักสด-ผักแปดชนิด และผักประเภท)						



ที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	ราคา กลาง	จำนวน	รวมเงิน(บาท)	คุณลักษณะอาหาร
13	ฟักเขียว	1 ก.ก.	18.35	39,370.24	722,443.90	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 45 ซม. ไม่ผ่า ผิวสีเขียวสด
14	ฟักทอง	1 ก.ก.	20.05	18,570.24	372,333.31	เป็นฟักทองแก่เนื้อหนา มีสีเขียวสด ขนาด 1 - 3 ลูก/กก.
15	แตงกวา	1 ก.ก.	19.70	19,768.32	389,435.90	ผิวกลิ้ง สีเขียว รูปร่างรีตรง กว้าง กว้าง กว้าง ความยาวระหว่าง 2.5 - 3 นิ้วน้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก
16	มะเขือยาว	1 ก.ก.	27.16	13,977.60	379,631.62	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน
17	หัวผักกาดสด(หัวไชเท้า)	1 ก.ก.	23.51	14,317.02	336,593.14	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาด 3 - 4 ลูก / กก.
18	ผักคะน้า	1 ก.ก.	26.89	13,165.54	354,021.37	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีสีเขียวเข้ม มีใบสีเขียวเข้ม ถ้าต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว
19	ผักบุ้งจีน	1 ก.ก.	26.24	17,252.28	452,699.83	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาววาว สะอาด ไม่มีเศษดินโคลนมีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
20	ผักกวางตุ้ง	1 ก.ก.	26.85	10,782.72	289,516.03	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ช้ำเน่าเสีย
21	กระหล่ำปลี	1 ก.ก.	30.61	57,614.28	1,763,573.11	ลักษณะสมบูรณ์สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก 500 กรัม/หัว
22	ผักกาดขาวปลี	1 ก.ก.	33.61	15,142.40	508,936.06	ใบสีเขียวสด ตั้งตรง รากมีสีขาววาว สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว
23	ผักชี	1 ก.ก.	67.27	3,761.02	253,003.82	ใบสีเขียวสด ตั้งตรง รากมีสีขาววาว สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว
24	ผักชีลาว	1 ก.ก.	54.54	599.04	32,671.64	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก
25	ต้นหอม	1 ก.ก.	60.30	6,166.85	371,861.06	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผลขนาด 20 - 25 ลูก / กก.
26	มะเขือเปราะ	1 ก.ก.	22.49	20,367.36	458,061.93	ลำต้นยาวตรง สีขาววาว ความยาวไม่น้อยกว่า 5 ซม.
27	ถั่วงอก	1 ก.ก.	21.19	16,473.60	349,075.58	เป็นถั่วงอกฝักยาว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
28	ถั้วฝักยาว	1 ก.ก.	29.38	8,486.40	249,330.43	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ใมน้ำ ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก 1,000 กรัม/หัว
29	สัปปะรด (สำหรับแกง)	1 ก.ก.	24.25	22,164.48	537,488.64	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีสีเขียวสดติดแน่นกับผล
30	มะเขือเทศ	1 ก.ก.	35.07	2,216.52	77,733.36	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีส้มส้มโดยรอบ ใมน้ำ ไม่ขื่นรา
31	หอมหัวใหญ่	1 ก.ก.	31.55	2,682.44	84,630.98	เป็นใบยี่หว่าที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ใมน้ำเสียว
32	ใบยี่หว่า	1 ก.ก.	63.36	299.52	18,977.59	เป็นหน่อไม้ไผดอ่อน ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขื่นรา หั่นฝอยแล้ว
33	หน่อไม้ต้มสุก (หั่นฝอย)	1 ก.ก.	36.00	7,188.48	258,785.28	เป็นหน่อไม้ไผดอ่อน ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขื่นรา
34	หน่อไม้ต้มสุก (เป็นหน่อ)	1 ก.ก.	37.42	14,916.06	558,158.97	



ที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	ราคา กลาง	จำนวน	รวมเงิน(บาท)	คุณลักษณะอาหาร	3ถึง6
	หมวด ง. วัสดุเบ็ดเสร็จปรุง					รายการที่ 36-45 ต้องสดใหม่ เป็นดีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อกรบริโภค ไม่นำเสียด	
35	ข้าวตอก	1 ก.ก.	27.93	1,677.42	46,850.34	เป็นข้าวที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่นำเสียด มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแ่งไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อกรบริโภค	
36	ตะไคร้สด	1 ก.ก.	18.45	1,317.96	24,316.36	ตะไคร้สมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่นำเสียด คัดส่วนของรากและใบทิ้ง ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อกรบริโภค	
37	ผลมะกรูดสด	1 ผล	1.12	2,695.68	3,019.16	เป็นลูกมะกรูด ลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่นำเสียด ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อกรบริโภค	
38	ใบมะกรูดสด	1 ก.ก.	36.04	302.37	10,897.41	มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่นำเสียด ความยาวของกิ่งประมาณ 6 - 8 นิ้ว	
39	ใบแมงลัก	1 ก.ก.	33.23	299.52	9,953.05	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่นำเสียด ถ้าต้นตั้งตรงสีเขียว คัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	
40	ใบโหระพาสด	1 ก.ก.	30.16	2,243.20	67,654.91	เป็นใบโหระพาสดที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่นำเสียด ถ้าต้นตั้งตรงสีม่วง คัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	
41	ใบกระเพราสด	1 ก.ก.	32.87	2,342.98	77,013.75	เป็นใบกระเพราที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่นำเสียด ถ้าต้นตั้งตรง คัดรากออกมีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	
42	กระชาย	1 ก.ก.	54.29	299.52	16,260.94	ผิวสด ไม่นำเสียด ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค	
43	พริกชี้ฟ้าสด	1 ก.ก.	66.72	7,155.32	477,402.95	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่นำเสียด ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ 1 ซม.	
44	ใบคันท้าย	1 ก.ก.	73.83	1,763.84	130,224.31	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ถ้าต้นตั้งตรง สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	
	3. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง					รายการที่ 46-71 ไม่เท่ากับ ไม่เกินอายุการบริโภค	
	หมวด จ. (เครื่องดอง , เครื่องปรุง)						
45	พริกชี้ฟ้าญี่ปุ่น	1 ก.ก.	111.40	213.12	23,741.57	เป็นพริกป่นละเอียดพอควร แห้ง ไม่ชื้น ไม่มีรา	
46	เต้าหู้เหลือง	1 แผ่น	7.86	16,174.08	127,128.27	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาว ไม่ต่ำกว่า 8 ซม.หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	
47	ตั้งฉ่าย	1 ขวด	29.40	1,132.20	33,286.68	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมชอบบริโภค ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อกรบริโภค	
48	หัวผักกาดหวานหั่นฝอย	1 ก.ก.	41.18	1,198.08	49,336.93	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน	
49	กระเทียมดอง	1 ก.ก.	88.23	299.52	26,426.65	ไม่เน่าเปื่อย และ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อกรบริโภค	
						บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ชื่อ วันเวลาที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
50	เต้าเจี้ยวจีน (720 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	25.31	232.96	5,896.22	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เค็ม ไม่ทำจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ชื่อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
51	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	1 ก.ก.	11.21	10,343.46	115,950.19	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน	
52	น้ำตาล (720 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	24.51	778.77	19,087.65	เป็นน้ำตาลที่ร่อนนำปลาที่ทำการสกัดตัวอื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมายอย.	



ที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	ราคา กลาง	จำนวน	รวมเงิน(บาท)	คุณลักษณะอาหาร
						4ถึง6
						(ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
53	น้ำมันพืช (13.75 ลิตร/ปีบ)	1 ปีบ	606.23	806.18	488,730.50	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี/สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
54	ซีอิ๊วดำ (630 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	20.02	1,024.96	20,519.70	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี/สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
55	น้ำส้มสายชู (720 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	19.08	1,806.80	34,473.74	น้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสี/สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต/วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
56	มะพร้าวห้าว (ผลขนาดกลาง)	1 ก.ก.	26.55	25,758.72	683,894.02	เป็นมะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกออกแล้ว วัตถุประสงค์กว่า 35 ชม.
57	หน่อไม้ดอง	1 ก.ก.	27.59	13,867.74	382,610.95	เป็นหน่อไม้เนื้ออ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ขุ่น ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขื่นรา ไม่มีฝ้าขาว
58	ผักกาดคองหวาน	1 ก.ก.	36.73	11,082.24	407,050.68	ต้องมีรสหวาน ไม่เค็ม ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขื่นรา ไม่มีฝ้าขาว
59	ผักกาดคองเปรี้ยว	1 ก.ก.	28.56	2,995.20	85,542.91	ต้องมีรสหวาน ไม่เค็ม ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขื่นรา ไม่มีฝ้าขาว
60	ปลาร้าอย่างดี	1 ก.ก.	32.21	2,396.16	77,180.31	ต้องเป็นปลาร้าหัวแก้ว ทำจากปลาขยุงพรมชนิดดี ปลาไม่มีกลิ่น ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร
61	น้ำตาลปีบ	1 กก.	35.42	8,266.68	292,805.81	เป็นน้ำตาลทรายที่ได้จากมะพร้าว ตาล หรืออ้อย ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่เจือปนสารอันตรายต่อการบริโภค
62	น้ำตาลทรายขาว	1 ก.ก.	24.73	23,831.81	589,360.66	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
63	พริกไทยป่น	1 ก.ก.	263.17	358.51	94,349.08	เป็นพริกไทยที่เป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
64	น้ำมันหอย (720 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	35.34	1,737.36	61,398.30	มีเครื่องหมาย อย.
65	น้ำมันงา (720 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	23.69	1,497.60	35,478.14	มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีสารเจือปน มีส่วนผสมน้ำมันงา 40 %
66	ผงพะโล้	1 กก.	160.15	54.00	8,648.10	มีคุณภาพตามที่นิยม ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
67	ซีอิ๊วขาว (630 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	37.41	7,890.90	295,198.57	ทำจากถั่วเหลือง มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ



คุณลักษณะอาหาร

ที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	ราคา กลาง	จำนวน	รวมเงิน(บาท)	วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
68	ขอสปริงรส (720 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	31.60	5,065.34	160,064.74	วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
69	ข้าวตัว	1 ก.ก.	38.04	299.52	11,393.74	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ
70	ซีอิ้วหวาน (600 ซีซี/ขวด)	1 ขวด	27.83	299.52	8,335.64	วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
หมวด อ. (เครื่องแกงสด, วัตถุดิบ) รายการที่ 72-80 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา						
71	กะปิ	1 ก.ก.	79.50	299.52	23,811.84	ทำจากกุ้งหรือเคยอัดเปียกขึ้นพอคาว ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ
72	มะขามเปียก	1 ก.ก.	73.32	1,377.72	101,014.43	เป็นมะขามเปียกที่แกะมีเคียว คุณภาพดี ไม่มีมอด ไม่ดำและไม่แก่เกินไป
73	ถั่วเขียว	1 ก.ก.	60.42	2,755.62	166,494.56	ต้องเป็นของใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน
74	แป้งมัน	1 ก.ก.	25.97	419.30	10,889.22	ขาวบริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
75	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่/เล็ก)	1 ก.ก.	25.66	11,148.80	286,078.21	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน
76	วุ้นเส้น	1 ก.ก.	99.98	2,695.68	269,514.09	ต้องแห้ง เก็บไม่หัก - ปั้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
77	หอมแดงแห้ง	1 ก.ก.	53.75	3,444.48	185,140.80	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
78	กระเทียมแห้ง	1 ก.ก.	87.54	7,212.06	631,343.73	ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา
79	ผงปรุงรส (80 กรัม/ซอง)	1 ซอง	11.95	30,693.91	366,792.22	ต้องใหม่ บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีอย.
หมวด ข. (ของแห้ง - นำพริกแกงสำเร็จรูป) รายการที่ 81-84 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา						
80	นำพริกแกงต้ม	1 ก.ก.	66.52	898.56	59,772.21	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ
81	นำพริกแกงเผ็ด	1 ก.ก.	60.16	10,885.86	654,893.34	มีคุณสมบัติเหมือนกับข้อ 78
82	นำพริกแกงเขียวหวาน	1 ก.ก.	68.44	652.26	44,640.67	มีคุณสมบัติเหมือนกับข้อ 78
83	นำพริกแกงตัว	1 ก.ก.	67.56	3,055.14	206,405.26	มีคุณสมบัติเหมือนกับข้อ 78

ที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	ราคา กลาง	จำนวน	รวมเงิน(บาท)	คุณลักษณะอาหาร
หมวด ข.อาหารผู้ต้องขังป่วย รายการที่ 85-87 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ และมีวางจำหน่ายในท้องตลาด						
84	นมข้นหวาน (380 กรัม/กป.)	1 กป.	24.37	360.00	8,773.20	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ มีอย. ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
85	ไอวันดีล/ไมโล (900 กรัม/ห่อ)	1 ห่อ	159.73	180.00	28,751.40	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ มีอย. ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิต วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต
86	ขนมปังกรอบ	1 ก.ก.	61.89	180.00	11,140.20	เป็นของใหม่กรอบ ไม่ขึ้นรา สะอาดถูกหลักอนามัย
หมวด ฉ.ขนมหวาน รายการที่ 88-89 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ และมีวางจำหน่ายในท้องตลาด						
87	ลอดช่องไทย	1 ก.ก.	27.75	7,787.52	216,103.68	เป็นของใหม่กรอบ ไม่ขึ้นรา สะอาดถูกหลักอนามัย
88	รวมมิตร	1 ก.ก.	29.22	4,073.40	119,024.75	เป็นของใหม่กรอบ ไม่ขึ้นรา สะอาดถูกหลักอนามัย

29,631,042.17

(สี่สิบเก้าล้านบาทสามแสนสามหมื่นหนึ่งพันสี่สิบบสองบาทสิบเจ็ดสตางค์)

