

ขอบเขตของงาน (Term Of Reference : TOR)

การจัดซื้ออาหารสด – แห้ง เครื่องปรุง และเครื่องดื่มสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ 2567 โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

1. ความเป็นมา

โรงประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย โรงพยาบาลค่ายสุรนารี เป็นหน่วยที่มีภารกิจบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลค่ายสุรนารี มีความประสงค์จะจัดซื้ออาหารสด-แห้ง และเครื่องปรุง สำหรับประกอบอาหารคนไข้ ปี 2567 จำนวน 305 รายการ เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนมีคุณค่าทางโภชนาการ

2. วัตถุประสงค์

เพื่อให้มีอาหารบริการผู้ป่วยอย่างต่อเนื่อง เป็นอาหารที่เหมาะสมทั้งด้านคุณค่าทางโภชนาการ มีความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐานหลักการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล

3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

3.1 มีความสามารถตามกฎหมาย

3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3.7 เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอ ให้แก่โรงพยาบาลค่ายสุรนารี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงานสิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมคำหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมคำรายอื่นทุกราย

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

3.11 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

3.12 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(1) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า 1 ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(2) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า 2 ล้านบาท

(3) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน 500,000.- บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน 90 วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นสำเนาถูกต้องข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(4) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน 90 วัน)

(5) กรณีตาม (1) - (4) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(5.1) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(5.2) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ 10) พ.ศ. 2561

4. รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

4.1 ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน 38 รายการ

4.1.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.1.2 ต้องเป็นของใหม่ สด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีรอยชำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี ในการส่งจะต้องห่อหุ้มอย่างดี

4.1.3 เมื่อทางโรงพยาบาลทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด

4.1.4 อาหารประเภทเนื้อหมู เนื้อวัว ต้องไม่มีเชื้อโรค ไม่มีสิ่งเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค สถานที่ชำแหละที่ได้รับอนุญาตโดยถูกต้องตามกฎหมาย

4.1.5 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยหมวดประเภทเนื้อสัตว์

4.2 ประเภทเต้าหู้และไข่ จำนวน 8 รายการ

4.2.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.2.2 ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี ในการส่งจะต้องห่อหุ้มอย่างดี

4.2.3 เมื่อทางโรงพยาบาลทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด

4.2.4 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยหมวดประเภทเต้าหู้และไข่

4.3 ประเภทขนมหวาน จำนวน 44 รายการ

4.3.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.3.2 ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี ในการส่งจะต้องห่อหุ้มอย่างดี

4.3.3 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยหมวดประเภทขนมหวาน

4.4 ประเภทผัก จำนวน 90 รายการ

4.4.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.4.2 ต้องเป็นของสด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี

4.4.3 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยหมวดประเภทผัก

4.5 ประเภทเครื่องปรุงและของแห้ง จำนวน 51 รายการ

4.5.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.5.2 ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี ในการส่งจะต้องห่อหุ้มอย่างดี

4.5.3 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วย หมวดประเภทเครื่องปรุงและของแห้ง

4.6 ประเภทผลไม้ จำนวน 18 รายการ

4.6.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.6.2 ต้องเป็นของสด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี

4.6.3 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วย หมวดประเภทผลไม้

4.7 ประเภทเส้น จำนวน 7 รายการ

4.7.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.7.2 ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี ในการส่งจะต้องห่อหุ้มอย่างดี

4.7.3 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วย หมวดประเภทเส้น

4.8 ประเภทนมและเครื่องดื่ม จำนวน 22 รายการ

4.8.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.8.2 ต้องเป็นของใหม่ สด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นของหมดอายุ

4.8.3 ต้องเป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันเดือนปีที่หมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ให้ชัดเจนไม่หมดอายุ

4.8.4 บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพเรียบร้อย ไม่บุบ ไม่รั่ว ไม่ซึม ไม่แตก ไม่พอง

4.8.5 คุณภาพต้องได้มาตรฐานมี อย. รับรองคุณภาพอาหาร ขนาดจุตามมาตรฐานท้องตลาด หรือตามที่ระบุไว้ในคุณลักษณะเฉพาะของทางราชการ

4.8.6 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วย หมวดประเภทนมและเครื่องดื่ม

4.9 ประเภทหมวดอื่นๆ จำนวน 27 รายการ

4.9.1 รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

4.9.2 ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน อยู่ในสภาพดี ในการส่งจะต้องห่อหุ้มอย่างดี

4.8.3 คุณภาพ ขนาด ถือตามคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยหมวดประเภทอื่นๆ

5. เงื่อนไขและข้อกำหนด

5.1 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีหนังสือรับรองผลงานและคู่สัญญากับโรงพยาบาลของรัฐ โดยมีผลงานไม่ต่ำกว่า 3,000,000.- บาท (สามล้านบาทถ้วน) โดยต้องยื่นเอกสารพร้อมกับการยื่นเสนอราคา

5.2 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีสถานประกอบการในจังหวัดนครราชสีมา เพื่อตอบสนองภารกิจของทางโรงพยาบาลค่ายสุรนารีในกรณีเร่งด่วน โดยต้องยื่นเอกสารมาพร้อมกับการยื่นเสนอราคา

5.3 ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า 180 วัน ตั้งแต่วันที่ยื่นข้อเสนอ

6. ระยะเวลาการส่งมอบ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องดำเนินการส่งมอบอาหารแห้งและเครื่องปรุงสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย ประจําปีงบประมาณ 2567 จำนวน 305 รายการ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2566 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2567 โดยกำหนดให้ส่งมอบสิ่งของตามใบสั่งให้ส่งของตามสัญญาระหว่างเวลา 07.00 – 08.00 นาฬิกา ตามใบสั่งให้ส่งของตามสัญญา แบบวันต่อวันและกำหนดส่งมอบพัสดุ ณ โรงประกอบอาหารเลี้ยงคนไข้ แผนกส่งกำลังบำรุงกองอำนวยการ โรงพยาบาลค่ายสุรนารี

7. ระยะเวลาดำเนินงาน

เดือนกันยายน 2566 (ลงนามสัญญา) เนื่องจากการลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อโรงพยาบาลค่ายสุรนารี ได้รับอนุมัติเงินจากเงินรายรับสถานพยาบาล ประจําปีงบประมาณ 2567 แล้ว

8. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอครั้งนี้ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้เกณฑ์ราคาต่ำสุด

9. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณทั้งสิ้น 11,352,430.- บาท (สิบเอ็ดล้านสามแสนห้าหมื่นสองพันสี่ร้อยสามสิบบาทถ้วน) จากเงินรายรับสถานพยาบาล ประจําปีงบประมาณ 2567 ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มร้อยละ 7 และภาษีอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียนและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ไว้ด้วยแล้ว

10. การจ่ายเงิน

โรงพยาบาลค่ายสุรนารี จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

11. ค่าปรับ

หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่สามารถส่งมอบหรือไม่ครบตามจำนวนที่กำหนดไว้ภายในเวลาที่กำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องชำระค่าปรับเป็นรายวันอัตราร้อยละ 0.20 ของราคาพัสดุที่ยังไม่ได้รับมอบ นับถัดจากวันครบกำหนดตามสัญญาจนถึงวันที่ผู้ยื่นข้อเสนอได้นำสิ่งของมาส่งมอบจนถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา

12. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง


ผู้ยื่นข้อเสนอรับประกันความชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบ โดยภายในกำหนดเวลาดังกล่าวหากสิ่งของตามสัญญาเกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องอันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการเปลี่ยนหรือแก้ไขให้สามารถประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วยได้ ภายใน 1 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง

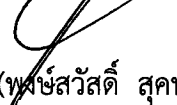
13. สถานที่ติดต่อ

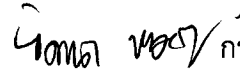
ฝ่ายปฏิบัติการ แผนกส่งกำลังบำรุง กองอำนวยการ โรงพยาบาลค่ายสุรนารี

โทรศัพท์ 044-234392 โทรสาร 044-234594

Email : paratikan@fsh.mi.th

พันโท  ประธานกรรมการ
(เดชิษฐ์ ประทุมมา)

ร้อยเอก  กรรมการ
(พงษ์สวัสดิ์ สุคนธาติ)

ร้อยโทหญิง  กรรมการ
(รัตนา หงอกพิไล)

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|--|-------|----------|
| | 1. หมวดย่อย | | |
| 1 | เนื้อหมูสันบดละเอียดไม่ติดมันคัตพิเศษ | 4,100 | กิโลกรัม |
| 2 | หมูบดไขมันอย่างดี | 600 | กิโลกรัม |
| 3 | เนื้อหมูสันหั่นทำหมูแดงอย่างดีคัตพิเศษ | 200 | กิโลกรัม |
| 4 | เนื้อหมูสันหั่นแบบผัดไม่ติดมันคัตพิเศษ | 700 | กิโลกรัม |
| 5 | เนื้อหมูสันหั่นแกงไม่ติดมันคัตพิเศษ | 2,500 | กิโลกรัม |
| 6 | เนื้อหมูหั่นริ้วไม่ติดมันคัตพิเศษ | 200 | กิโลกรัม |
| 7 | เนื้อหมูสันหั่นเต๋าเล็กไม่ติดมันคัตพิเศษ | 300 | กิโลกรัม |
| 8 | ซีโครงหมูอ่อนหั่นชิ้นเล็กคัตพิเศษ | 800 | กิโลกรัม |
| 9 | กุ้งขาวแกะเปลือกไว้หางแพด 1 กก. | 80 | กิโลกรัม |
| 10 | กระดุกย่อย | 500 | กิโลกรัม |
| 11 | กุ้งแช่สุกอย่างดี ขนาด 900 กรัม | 200 | ฟอง |
| 12 | กุ้งแช่สุกอย่างดี น้ำหนัก 450 กรัม | 30 | ฟอง |
| 13 | ตับหมูหั่นแบบผัด | 200 | กิโลกรัม |
| 14 | ลูกชิ้นหมูโบราณอย่างดี | 80 | กิโลกรัม |
| 15 | หนังหมูพองหั่นผัด | 30 | กิโลกรัม |
| 16 | ลูกชิ้นปลาอย่างดี | 50 | กิโลกรัม |
| 17 | ลูกชิ้นปลาคึก | 100 | กิโลกรัม |
| 18 | หมูยออย่างดี | 200 | กิโลกรัม |
| 19 | ทอดมันหมูอย่างดี | 100 | กิโลกรัม |
| 20 | ทอดมันปลา | 50 | กิโลกรัม |
| 21 | เนื้อปลานิลแลไม่มีก้างคัตพิเศษ | 1,500 | กิโลกรัม |
| 22 | ปลาหูช้างแลไม่มีก้างคัตพิเศษ | 100 | กิโลกรัม |
| 23 | ปลาหูสดหั่นต้มยำ | 80 | กิโลกรัม |
| 24 | ปลาตุ๋นหั่นแว่นสำหรับผัดไม่มีหัว | 500 | กิโลกรัม |
| 25 | เนื้อปลาแพนกาเซียสดยี่แลติดเนื้อท้องแช่แข็ง น้ำหนักสุทธิ 1,000 กรัม | 1,000 | กิโลกรัม |
| 26 | เนื้อปลาหับทิมไม่เอาหัวไม่เอาก้าง คัตพิเศษ | 300 | กิโลกรัม |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|--------------------------------------|-------|----------|
| 27 | ปลาตุ๋นย่างตัวใหญ่คัดพิเศษ | 200 | ตัว |
| 28 | กุ้งแห้งตัวใหญ่อย่างดี | 80 | ขีด |
| 29 | ปลาหมึกหลอด | 50 | กิโลกรัม |
| 30 | เนื้อมะพร้าวแช่แระไร่น้ำ | 1,000 | กิโลกรัม |
| 31 | เนื้อมะพร้าวหั่นแระไร่น้ำ | 2,000 | กิโลกรัม |
| 32 | เนื้อมะพร้าวหั่นฝัดไร่น้ำ | 700 | กิโลกรัม |
| 33 | เนื้อมะพร้าวไร่น้ำบดละเอียด | 1,500 | กิโลกรัม |
| 34 | เนื้อมะพร้าวหั่นเต๋าไร่น้ำ | 900 | กิโลกรัม |
| 35 | หัวโหลไก่ ขนาด 15 ชิ้น/กิโลกรัม | 1,500 | กิโลกรัม |
| 36 | น่องไก่หั่นแระ | 1,000 | กิโลกรัม |
| 37 | เลือดไก่คัดพิเศษ | 300 | ก๊อน |
| 38 | โครงไก่คัดพิเศษ | 100 | กิโลกรัม |
| | | | |
| | 2.หมวด เต้าหู้ และไข่ | | |
| 39 | เต้าหู้แผ่นใหญ่อย่างดี | 1,500 | แผ่น |
| 40 | เต้าหู้ไข่อย่างดี | 2,500 | หลอด |
| 41 | ไข่ไก่สดใหม่ เบอร์ 2 | 3,000 | แผง |
| 42 | ไข่ขาวพร้อมทาน น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม | 3,000 | หลอด |
| 43 | ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ ขนาด 2 ลิตร | 1,500 | แกลลอน |
| 44 | ไข่เค็มฟองใหญ่คัดพิเศษ | 30 | แผง |
| 45 | ไข่เป็ดฟองใหญ่คัดพิเศษ | 40 | แผง |
| 46 | ไข่เป็ดต้มฟองใหญ่ปอกเปลือก | 100 | แผง |
| | | | |
| | 3.หมวด ขนมหวาน | | |
| 47 | มะพร้าวอ่อนชุบทำขนมวัน | 700 | ขีด |
| 48 | มะพร้าวทึนทึกชุบทำขนม | 15 | ลูก |
| 49 | หัวกะทิสดแท้อย่างดีไม่ผสมน้ำ | 1,200 | กิโลกรัม |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------------------------|-------|----------|
| 50 | มะพร้าวชูดขาว | 400 | ขีด |
| 51 | เผือกดิบหั่นเต๋า | 20 | กิโลกรัม |
| 52 | ครองแครง | 50 | กิโลกรัม |
| 53 | มันเทศหั่นบด | 300 | กิโลกรัม |
| 54 | ข้าวโพดหวานแกะเปลือกฝักใหญ่ | 1,000 | กิโลกรัม |
| 55 | ลอดช่องสิงคโปร์ | 20 | กิโลกรัม |
| 56 | บัวลอยปั้นเสร็จ | 90 | กิโลกรัม |
| 57 | ชาหริ่ม สีชืด เขียว - ชมพู - ขาว | 95 | กิโลกรัม |
| 58 | เผือกหั่นเต๋า | 450 | กิโลกรัม |
| 59 | วุ้นขาวหั่น | 50 | กิโลกรัม |
| 60 | วุ้นมะพร้าวอ่อนสีขาว | 100 | กิโลกรัม |
| 61 | วุ้นมะพร้าวอ่อนสีเขียว | 50 | กิโลกรัม |
| 62 | มันเทศเชื่อม | 60 | กิโลกรัม |
| 63 | ถั่วแดงเชื่อม | 50 | กิโลกรัม |
| 64 | ลูกชิดเชื่อม | 50 | กิโลกรัม |
| 65 | วุ้นเขียวหั่น | 40 | กิโลกรัม |
| 66 | ผงวุ้นอย่างดี ขนาด 25 กรัม | 500 | ซอง |
| 67 | กล้วยน้ำว้าเชื่อม | 5 | กิโลกรัม |
| 68 | รากบัวเชื่อม | 30 | กิโลกรัม |
| 69 | ฟักเขียวเชื่อม | 5 | กิโลกรัม |
| 70 | ฟักทองเชื่อม | 10 | กิโลกรัม |
| 71 | ข้าวต้มผัดธัญพืช | 100 | ชิ้น |
| 72 | ลอดช่องไทย | 250 | กิโลกรัม |
| 73 | ทับทิมกรอบ | 200 | กิโลกรัม |
| 74 | สาหร่ายเม็ดใหญ่ลวก | 150 | กิโลกรัม |
| 75 | ขนมไส้ไส้ | 200 | ห่อ |
| 76 | ขนมถ้วยฟู | 7,000 | ชิ้น |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|--|-------|----------|
| 77 | ขนมต้มขาวต้มแดง | 4,500 | ชิ้น |
| 78 | ขนมตาล | 2,500 | ชิ้น |
| 79 | ขนมชั้นใบเตย | 10 | ถาด |
| 80 | ขนมเปียกปูน | 10 | ถาด |
| 81 | ขนมมันสัมปะหลัง | 4,000 | ชิ้น |
| 82 | ขนมโรตลูกเกด | 200 | ชิ้น |
| 83 | ขนมเค้กกล้วยหอม | 2,000 | ชิ้น |
| 84 | ขนมปังไส้เผือก | 500 | ชิ้น |
| 85 | ขนมถั่วแป็บ | 800 | ชิ้น |
| 86 | ขนมซาลาเปาไส้หมูสับอย่างดี น้ำหนักสุทธิ 420 กรัม (70กรัมx6ชิ้น) | 2,200 | ลูก |
| 87 | ขนมปังสังขยาใบเตย | 2,000 | ชิ้น |
| 88 | ขนมคุกกี้ข้าวโอ๊ต แพ็ค 3 ชิ้น | 50 | ห่อ |
| 89 | ขนมปังไส้หมูหยอง | 300 | ชิ้น |
| 90 | ขนมปังโฮลวีท น้ำหนัก 500 กรัม จำนวน 20 แผ่น | 500 | แถว |
| | | | |
| | 4.หมวด ผัก | | |
| 91 | ผักทองปอกเปลือกหั่นแฉง | 1,000 | กิโลกรัม |
| 92 | ผักทองปอกเปลือกหั่นบวด | 400 | กิโลกรัม |
| 93 | ผักทองปอกเปลือกหั่นฝัด | 200 | กิโลกรัม |
| 94 | ผักทองปอกเปลือกหั่นทำอาหารทางสายให้อาหาร | 4,000 | กิโลกรัม |
| 95 | ผักชี (ราคา/ขีด) | 1,600 | ขีด |
| 96 | คื่นฉ่าย (ราคา/ขีด) | 2,500 | ขีด |
| 97 | ต้นหอม | 500 | กิโลกรัม |
| 98 | แครอท | 1,000 | กิโลกรัม |
| 99 | มะนาวสดลูกใหญ่ | 500 | ลูก |
| 100 | หน่อไม้ฝรั่งคัดพิเศษ | 200 | กิโลกรัม |
| 101 | หอมหัวใหญ่ | 1,200 | กิโลกรัม |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|----------------------------------|-------|----------|
| 102 | หอมแขก | 500 | กิโลกรัม |
| 103 | ถั่วงอกคัดพิเศษ | 500 | กิโลกรัม |
| 104 | ข่า | 100 | กิโลกรัม |
| 105 | ตะไคร้สดต้นใหญ่ | 500 | กิโลกรัม |
| 106 | ใบมะกรูด | 100 | กำ |
| 107 | ยี่หระ (ราคา/ขีด) | 300 | ขีด |
| 108 | ผักกาดขาวหัวใหญ่คัดสวยๆไม่เหี่ยว | 3,000 | กิโลกรัม |
| 109 | หัวผักกาดสดหัวใหญ่ | 1,200 | กิโลกรัม |
| 110 | มะละกอหั่นแฉก | 300 | กิโลกรัม |
| 111 | มะเขือเทศ | 800 | กิโลกรัม |
| 112 | มะเขือเทศสีดา | 100 | กิโลกรัม |
| 113 | เห็ดขมิอิ | 300 | กิโลกรัม |
| 114 | ผักสลัด (ราคา/ขีด) | 600 | ขีด |
| 115 | เห็ดหูหนูสด | 200 | กิโลกรัม |
| 116 | เห็ดออริจินอล | 500 | กิโลกรัม |
| 117 | เห็ดฟางดอกใหญ่ | 100 | กิโลกรัม |
| 118 | เห็ดนางฟ้าตัดตกแต่งสดคัดอย่างดี | 500 | กิโลกรัม |
| 119 | เห็ดเข็มทอง | 300 | กิโลกรัม |
| 120 | เห็ดหอมสด | 40 | กิโลกรัม |
| 121 | เห็ดหอมแห้งดอกใหญ่ (ราคา/ขีด) | 100 | ขีด |
| 122 | เห็ดหูหนูขาวแห้ง (ราคา/ขีด) | 30 | ขีด |
| 123 | ถั่วลันเตาเด็ดขั้ว | 100 | กิโลกรัม |
| 124 | ถั่วลันเตาหวานเด็ดขั้ว | 10 | กิโลกรัม |
| 125 | ผักบุ้งจีน | 500 | กิโลกรัม |
| 126 | ผักบุ้งไทย | 200 | กิโลกรัม |
| 127 | มะระจีนลูกใหญ่ | 800 | กิโลกรัม |
| 128 | บล๊อคโคลี่ | 500 | กิโลกรัม |
| 129 | ลูกมะกรูด | 10 | ลูก |
| 130 | ยอดมะพร้าวอ่อน | 80 | กิโลกรัม |
| 131 | พริกสดเด็ดขั้วแล้ว (ราคา/ขีด) | 2,000 | ขีด |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|-------------------------------------|-------|----------|
| 132 | พริกแห้งเด็ดขั้ว | 100 | กิโลกรัม |
| 133 | พริกหยวกคัดพิเศษ | 200 | กิโลกรัม |
| 134 | พริกชี้ฟ้าแดงสดคัดพิเศษ | 500 | คิว |
| 135 | พริกขี้หนูสดเด็ดขั้ว (ราคา/ขีด) | 50 | ขีด |
| 136 | พริกหวาน แพ็คละ 3 เม็ด | 100 | แพค |
| 137 | พริกสดเด็ดขั้วทำน้ำพริก | 30 | กิโลกรัม |
| 138 | แตงกวาอ่อนลูกเล็กคัดพิเศษสำหรับจิ้ม | 200 | กิโลกรัม |
| 139 | แตงกวาอ่อนลูกใหญ่ | 2,000 | กิโลกรัม |
| 140 | แตงโมอ่อนปอกเปลือก | 100 | กิโลกรัม |
| 141 | ข่าหั่นฝอย | 5 | กิโลกรัม |
| 142 | ขิงหั่นฝอยคัดสวยๆ | 1,000 | ขีด |
| 143 | ขิงหัว | 5 | กิโลกรัม |
| 144 | ฟักเขียวปอกเปลือก | 1,500 | กิโลกรัม |
| 145 | ถั่วฝักยาวแบบมีเนื้อมาก | 1,000 | กิโลกรัม |
| 146 | มะเขือเปราะอ่อน | 1,000 | กิโลกรัม |
| 147 | กระเจี๊ยบสด | 20 | กิโลกรัม |
| 148 | มะเขือม่วง | 25 | กิโลกรัม |
| 149 | มะเขือเปราะยาว | 1,000 | กิโลกรัม |
| 150 | มะเขือพวงเด็ดขั้ว | 100 | กิโลกรัม |
| 151 | มันฝรั่งคัดพิเศษ | 500 | กิโลกรัม |
| 152 | สายบัวลอกเปลือก | 500 | กิโลกรัม |
| 153 | บวบบ้านปอกเปลือก | 800 | กิโลกรัม |
| 154 | คะน้าหวานอ่อนคัดพิเศษ | 100 | กิโลกรัม |
| 155 | คะน้าอ่อนคัดพิเศษ | 1,000 | กิโลกรัม |
| 156 | ดอกกะหล่ำนอกหัวใหญ่ | 1,000 | กิโลกรัม |
| 157 | ดอกกะหล่ำไทยหัวใหญ่ | 800 | กิโลกรัม |
| 158 | ดอกกุยฉ่าย | 30 | กิโลกรัม |
| 159 | ดอกขจร | 30 | กิโลกรัม |
| 160 | ดอกหอมคัดพิเศษ | 300 | กิโลกรัม |
| 161 | เม็ดพริกไทยอ่อน (ราคา/ขีด) | 300 | ขีด |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---------------------------------|-------|----------|
| 162 | กระชายซอย | 600 | ขีด |
| 163 | มะรุมนอ่อนปอกเปลือก | 100 | กิโลกรัม |
| 164 | ใบกระเพรา | 800 | กำ |
| 165 | ใบกุ๋ม่ายขาว | 30 | กิโลกรัม |
| 166 | ใบเตยมัดใหญ่ | 1,000 | มัด |
| 167 | ใบโหระพา | 300 | กำ |
| 168 | ใบแมงลัก | 300 | กำ |
| 169 | ใบสาระแน | 30 | กิโลกรัม |
| 170 | ผักกาดดองต้นหวาน | 100 | กิโลกรัม |
| 171 | กวาดุ้ง | 800 | กิโลกรัม |
| 172 | หัวไชโป้วฝอยหวาน | 100 | กิโลกรัม |
| 173 | กะหล่ำปลีหัวใหญ่เนื้อแน่น | 2,000 | กิโลกรัม |
| 174 | ข้าวโพดฝักอ่อนปอกเปลือก | 100 | กิโลกรัม |
| 175 | ผักชีลาว | 100 | กิโลกรัม |
| 176 | มะนาวดอง ขนาด 1,900 กรัม | 10 | กระปุก |
| 177 | ดอกแคอ่อน | 80 | กิโลกรัม |
| 178 | น้ำย่านาง ขนาด 1,500 ซีซี/ขวด | 300 | ขวด |
| 179 | ผักรวมแช่แข็งน้ำหนัก 1 กิโลกรัม | 300 | กิโลกรัม |
| 180 | ใบตำลึงเด็ด | 50 | กิโลกรัม |
| | | | |
| | 5. หมวดเครื่องปรุงและของแห้ง | | |
| 181 | พริกแกงเหลืองใต้ | 10 | กิโลกรัม |
| 182 | พริกแกงเผ็ด (ราคา/ขีด) | 1,500 | ขีด |
| 183 | พริกแกงเขียวหวาน | 80 | กิโลกรัม |
| 184 | พริกแกงคั่ว | 20 | กิโลกรัม |
| 185 | พริกแกงคั่วกลิ้ง | 50 | กิโลกรัม |
| 186 | พริกแกงมัสมั่น | 50 | กิโลกรัม |
| 187 | พริกแกงส้ม | 100 | กิโลกรัม |
| 188 | พริกแกงพะแนง | 30 | กิโลกรัม |
| 189 | กะทิธัญญ์พีชขนาด 1,000 ซีซี | 100 | กิโลกรัม |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---|-------|----------|
| 190 | กะทิขวดอัม ขนาด 1000 ซีซี | 500 | กิโลกรัม |
| 191 | กระเทียมแห้งปอกเปลือก | 300 | ขีด |
| 192 | กระเทียมเจียว (ราคา/ขีด) | 100 | ขีด |
| 193 | น้ำสลัดครีมอย่างดี น้ำหนักสุทธิ 1000 กรัม | 100 | กิโลกรัม |
| 194 | มะขามเปียกแกะไม่มีเมล็ด | 100 | กิโลกรัม |
| 195 | เม็ดนางลัก ขนาด 100 กรัม | 50 | ซอง |
| 196 | พริกน้ำปลา ปริมาณสุทธิ 7 มล. บรรจุ 50 ซอง | 80 | ห่อ |
| 197 | พริกน้ำส้ม ขนาด 8 กรัม บรรจุ 50 ซอง | 50 | ห่อ |
| 198 | พริกน้ำตาล บรรจุ 50 ซอง | 50 | ห่อ |
| 199 | โปรตีนเกษตรเจ ขนาด 500 กรัม | 25 | ห่อ |
| 200 | น้ำมันถั่วเหลือง ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร | 500 | ขวด |
| 201 | น้ำมันปาล์ม ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร | 1,500 | ขวด |
| 202 | ซอสหอยนางรม ปริมาตรสุทธิ 4.5 ลิตร | 200 | แกลลอน |
| 203 | ซีอิ๊วขาว ขนาด 6,000 ซีซี | 150 | แกลลอน |
| 204 | ซีอิ๊วขาวเห็ดหอม ปริมาตรสุทธิ 700 มล. | 5 | ขวด |
| 205 | น้ำตาลทรายขาว น้ำหนักสุทธิ 1,000 กรัม | 4,000 | กิโลกรัม |
| 206 | น้ำตาลปีบ | 500 | กิโลกรัม |
| 207 | น้ำตาลกรวด บริสุทธิ์อย่างดี น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 5 | กิโลกรัม |
| 208 | น้ำตาลทรายแดง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 30 | กิโลกรัม |
| 209 | ผงปรุงรส น้ำหนักสุทธิ 75 กรัม | 2,000 | ซอง |
| 210 | ผงหมูแดง น้ำหนักสุทธิ 80 กรัม | 50 | ซอง |
| 211 | ซอสมะเขือเทศ น้ำหนักสุทธิ 1 กก. | 100 | กิโลกรัม |
| 212 | น้ำปลาแท้ ปริมาตรสุทธิ 300 มล. | 30 | ขวด |
| 213 | น้ำปลาแท้ ปริมาตรสุทธิ 700 มล. | 200 | ขวด |
| 214 | เกลือป่น น้ำหนักสุทธิ 1 กก. | 600 | กิโลกรัม |
| 215 | เต้าเจี้ยว น้ำหนักสุทธิ 800 กรัม | 100 | ขวด |
| 216 | น้ำส้มสายชู กลั่น 5% ปริมาตรสุทธิ 700 มล. | 200 | ขวด |
| 217 | ซีอิ๊วดำหวาน ปริมาตรสุทธิ 630 มล. | 80 | ขวด |
| 218 | พริกป่นไร้อย่างดี | 40 | กิโลกรัม |
| 219 | น้ำพริกเผา น้ำหนักสุทธิ 900 กรัม | 10 | กระปุก |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---|-------|----------|
| 220 | วุ้นเส้นแห้งถั่วเขียว น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 400 | ถุง |
| 221 | กะปิ น้ำหนักสุทธิ 1,100 กรัม | 50 | กระปุก |
| 222 | อบเชยแห้ง น้ำหนัก 1,000 กรัม | 10 | ถุง |
| 223 | โป๊ยกั๊ก น้ำหนัก 1,000 กรัม | 10 | ถุง |
| 224 | น้ำกระเทียมดอง น้ำหนัก 950 มล. | 50 | ขวด |
| 225 | เม็ดถั่วลิสงเตากระป๋อง | 50 | กระป๋อง |
| 226 | ข้าวหอมมะลิเพาะงอกกาบาไรซ์ ขนาดบรรจุ 1 ก.ก. | 50 | กิโลกรัม |
| 227 | บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ขนาด 60 กรัม (60กรัมx10ซอง/แพค) | 30 | แพค |
| 228 | คัพโจ๊ก (35 กรัม x 6ถ้วย/แพค) | 30 | แพค |
| 229 | ปลากระป๋อง ขนาด 93 กรัม (10 กป./แพค) | 10 | แพค |
| 230 | น้ำพริกกระปุก (65 กรัม) | 50 | กระปุก |
| 231 | ซีอิ๊วขาว รสเด็ดหอม ขนาด 300 ซีซี | 30 | ขวด |
| | | | |
| | 6.หมวดผลไม้ | | |
| 232 | ลองกอง | 300 | กิโลกรัม |
| 233 | แคนตาลูป | 6,000 | กิโลกรัม |
| 234 | แก้วมังกรลูกใหญ่คัดพิเศษ | 4,000 | กิโลกรัม |
| 235 | แอ๊ปเปิ้ลลูกใหญ่คัดพิเศษ | 50 | กิโลกรัม |
| 236 | แอ๊ปเปิ้ลเขียว | 1,500 | กิโลกรัม |
| 237 | สาลี่ลูกใหญ่คัดพิเศษ | 100 | กิโลกรัม |
| 238 | มะละกอสุกลูกใหญ่คัดพิเศษ | 4,000 | กิโลกรัม |
| 239 | เงาะโรงเรียนอย่างดี | 500 | กิโลกรัม |
| 240 | ส้มเขียวหวาน | 2,000 | กิโลกรัม |
| 241 | กล้วยหอมทองสุกพอดี (13-14ลูก/หวี) | 400 | หวี |
| 242 | กล้วยน้ำหว้าสุกหวีใหญ่ (ขนาด18ผล/หวี) | 5,000 | หวี |
| 243 | กล้วยไข่ | 300 | หวี |
| 244 | ชมพูทับทิมจันทร์ | 200 | กิโลกรัม |
| 245 | เนื้อสับประดหั่นแฉง | 500 | กิโลกรัม |
| 246 | มะม่วงดิบเปรี้ยว | 20 | กิโลกรัม |
| 247 | ลิ้นจี่จักรพรรดิ | 100 | กิโลกรัม |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---|-------|----------|
| 248 | องุ่นแดงนอก | 100 | กิโลกรัม |
| 249 | เมลอนลูกใหญ่ (ญี่ปุ่น) | 300 | กิโลกรัม |
| | | | |
| | 7.หมวดประเภทเส้น | | |
| 250 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก | 100 | กิโลกรัม |
| 251 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | 300 | กิโลกรัม |
| 252 | เส้นหมี่แห้งไวไว น้ำหนัก 180 กรัม | 100 | ห่อ |
| 253 | บะหมี่เหลือง ขนาด 500 กรัม | 200 | ห่อ |
| 254 | มักกะโรนี ขนาด 1,000 กรัม/ห่อ | 20 | กิโลกรัม |
| 255 | เส้นสปาเก็ตตี้ | 20 | กิโลกรัม |
| 256 | เส้นก๋วยจั๊บ | 50 | กิโลกรัม |
| | | | |
| | 8.หมวด นม และเครื่องดื่ม | | |
| 257 | นมพร่องมันเนย ปริมาตรสุทธิ 180 มล. (แพ็คเกจ 4 กล่อง) | 8,000 | โหล |
| 258 | นมพร่องมันเนย ขนาด 200 ซีซี | 2,000 | โหล |
| 259 | น้ำนมโค 100% พาสเจอร์ไรต์ ปริมาณ 2,000 มล. | 200 | แกลลอน |
| 260 | เครื่องดื่มมอลต์รสช็อคโกแลตชนิดผง ขนาด 300 กรัม | 300 | ห่อ |
| 261 | โอวัลติน 3in1 น้ำหนักสุทธิ 660 กรัม (35 กรัม x 20 ซอง) | 20 | ห่อ |
| 262 | เครื่องดื่มมอลต์รสช็อคโกแลตยูเอสที หวานน้อย ปริมาตรสุทธิ 180 มล. | 500 | โหล |
| 263 | นมข้นหวาน น้ำหนักสุทธิ 385 กรัม | 80 | กระป๋อง |
| 264 | น้ำหวานชนิดเข้มข้น สีเขียว ขนาด 710 มล. | 100 | ขวด |
| 265 | น้ำหวานชนิดเข้มข้น สีแดง ขนาด 710 มล. | 200 | ขวด |
| 266 | น้ำหวานชนิดเข้มข้น สีใส ขนาด 710 มล. | 100 | ขวด |
| 267 | กาแฟสำเร็จรูปแบบผงสูตรไม่มีน้ำตาล (27ซอง/ห่อ) | 5 | ห่อ |
| 268 | นมเปรี้ยวยูเอชที ขนาด 180 มล./ขวด | 200 | โหล |
| 269 | นมถั่วเหลืองยูเอชทีสูตรเจ ขนาด 200 มล./กล่อง | 1,000 | โหล |
| 270 | นมถั่วเหลืองยูเอชทีสูตรงดน้ำตาล ขนาด 180 มล./กล่อง | 200 | โหล |
| 271 | นมยูเอชที รสจืด ขนาด 250 ซีซี/กล่อง | 50 | โหล |
| 272 | น้ำผลไม้ 100 % ขนาด 200 มล./กล่อง | 200 | โหล |

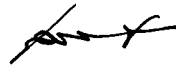
รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|---|-------|----------|
| 273 | เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป สูตร 100% ไม่ผสมน้ำตาล น้ำหนักสุทธิ 70 กรัม/ซอง (14ซอง/กล่อง) | 1,000 | กล่อง |
| 274 | นมเปรี้ยว ขนาด 80 มล./ขวด | 5 | โหล |
| 275 | ผงเต้าฮวยเย็นกลิ่นมะลิ น้ำหนักสุทธิ 130 กรัม | 500 | ซอง |
| 276 | ฟรุ๊ตคอกเทลสูตรผสมลำไยในน้ำเชื่อม น้ำหนักสุทธิ 565 กรัม | 50 | กระป๋อง |
| 277 | งาดำคั่ว ขนาด 100 กรัม | 100 | ซอง |
| 278 | ทูน้ํากระป๋องในน้ําแร่ ขนาดจุ 165 กรัม | 80 | กระป๋อง |
| | | | |
| | 9.หมวดประเภทหมวดอื่นๆ | | |
| 279 | เม็ดถั่วดำแห้ง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 200 | ถุง |
| 280 | ถั่วเขียวเลาะเปลือก น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 200 | ถุง |
| 281 | ลูกเดือยแห้ง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 200 | ถุง |
| 282 | ข้าวสารข้าวเหนียวดำ | 25 | กิโลกรัม |
| 283 | สาकुเม็ดเล็กสีเขียว-ขาว | 300 | ถุง |
| 284 | แบ่งข้าวเจ้า น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 50 | ถุง |
| 285 | แบ่งข้าว ชนิดพิเศษ น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 50 | ถุง |
| 286 | แบ่งทอดกรอบอย่างดี น้ำหนักสุทธิ 1,000 กรัม | 200 | ถุง |
| 287 | ข้าวสารเหนียว | 100 | กิโลกรัม |
| 288 | แบ่งข้าวโพด ขนาด 700 กรัม | 10 | ถุง |
| 289 | แบ่งอเนกประสงค์ น้ำหนักสุทธิ 1,000 กรัม | 50 | ถุง |
| 290 | แบ่งมันชนิดพิเศษ น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 100 | ถุง |
| 291 | ลำไยแห้ง | 10 | กิโลกรัม |
| 292 | สาหร่ายแห้ง (ราคา/ขีด) | 200 | ห่อ |
| 293 | หมุยองกรอบ ปิงหึ่งเขียว น้ำหนักสุทธิ 450 กรัม | 100 | ถุง |
| 294 | ข้าวคั่ว | 10 | กิโลกรัม |
| 295 | ปลาร้า ขนาด 400 ซีซี. | 50 | ขวด |
| 296 | มะตูมแห้ง ขนาด 500 กรัม | 100 | ถุง |
| 297 | ดอกกระเจียบแห้ง ขนาด 500 กรัม | 100 | ถุง |
| 298 | ดอกคำฝอยแห้ง | 100 | ห่อ |
| 299 | ดอกเก๊กฮวยแห้ง ขนาด 500 กรัม | 100 | ถุง |

รูปแบบรายการรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | หน่วยนับ |
|-------|--|-------|----------|
| 300 | ถั่วเหลืองน้ำเต้าหู้ น้ำหนักสุทธิ 1,000 กรัม | 300 | ถุง |
| 301 | เม็ดพริกไทยแห้ง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 200 | ถุง |
| 302 | งาขาว น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 100 | ถุง |
| 303 | ถั่วเขียวเม็ดแห้ง น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม | 300 | ถุง |
| 304 | ใบหญ้าหวาน ขนาด 100 กรัม | 500 | ถุง |
| 305 | เม็ดลูกเกดขวย | 12 | กิโลกรัม |
| | ***** หมดรายการ ***** | | |
| | รวมทั้งสิ้น 305 รายการ | | |

พันโท



ประธานกรรมการ

(เดชีษฐ์ ประทุมมา)

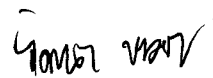
ร้อยเอก



กรรมการ

(พงษ์สวัสดิ์ สุกนธชาติ)

ร้อยโทหญิง



กรรมการ

(รัตนา หงอกพิไล)