

**ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference: TOR) ประกวดราคา
ซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์**

1. ความเป็นมา

งานโภชนาการ กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันโรคทรวงอก เป็นหน่วยงานที่ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยภายใน ซึ่งมีการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารสด เครื่องปรุง อาหารสำเร็จรูป (เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักสด ผลไม้ ขนมของแห้ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด) วัตถุดิบบางชนิดที่ต้องมีการตัดแต่งตามใบสั่งซื้อ ดังนั้นบางรายการจึงจำเป็นต้องกำหนดคุณสมบัติ เครื่องหมายการค้า, บริษัทที่ผลิต เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค การจัดส่งสินค้าได้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และจัดส่งสินค้าได้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย โดยแบ่งการจัดซื้อออกเป็น 3 หมวด ดังนี้

หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์

หมวด ข. ประเภทผัก ผลไม้ และขนม

หมวด ค. ประเภทไข่ ของแห้ง เครื่องปรุง เครื่องดื่ม และเบ็ดเตล็ด

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและถูกต้องตามคุณสมบัติที่กำหนด
2. เพื่อความสะดวกในการนำมาปรุงประกอบ ลดแรงงานเพื่อความรวดเร็วและประหยัดเวลา (ในรายการสั่งการตัดแต่ง หั่น ซอย ตามใบสั่งซื้อ)
3. เพื่อให้ผู้รับบริการพึงพอใจ โดยได้รับอาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ
4. เพื่อความมั่นใจในคุณภาพของวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในเรื่องของความสะอาดถูกต้อง สุขอนามัย (จึงต้องมีการดูแลแหล่งผลิต และรู้ที่มาของที่ผลิต)

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.2 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลการสั่งให้นิติบุคคลอื่นหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

3.3 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น และ/หรือ ต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคา กับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาซื้อด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.4 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้น ศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคา ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

3.5 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดง รายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

3.6 ผู้ประสงค์ที่จะเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบ อิเล็กทรอนิกส์ (e - Government Procurement : e - GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของ กรมบัญชีกลางที่ Web Site ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

3.7 คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกิน สามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเงินสดก็ได้

4. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

อาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก จำนวน 3 หมวด ตามรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง ดังรายการต่อไปนี้

รายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก
ประจำปีงบประมาณ 2558 ความต้องการจำนวนที่ใช้ในระยะเวลา 12 เดือน
(ตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2557 ถึง 30 กันยายน 2558) โดยแบ่งเป็น 3 หมวดดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
	<u>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์</u> เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่แฉุนน้ำแข็ง ผ่านกระบวนการผลิตและการบรรจุจากโรงงาน ที่มีมาตรฐานการรับรองคุณภาพบรรจุถุงละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุขหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัยจาก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์			
1	<u>ประเภทไก่, เป็ด</u> ปีกไก่กลางขนาดบรรจุ 30-35 ชิ้น/กก. บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	
2	ปีกไก่เต็ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	500	
3	เนื้ออกไก่บดไม่มีหนังปน ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	500	
4	โคนปีกไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	600	
5	น่องไก่ติดสะโพก สะโพกไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	
6	ซี่โครงไก่ ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	600	
7	น่องไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	
8	เนื้ออกไก่ ไม่มีหนัง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	600	
9	ตับไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	
10	ตีนไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	100	
11	ไก่หั่นชิ้น (เนื้ออกไก่) ไม่มีหนัง ขนาด 20 กรัม/ชิ้น	กก.	600	
12	สันในไก่/สันในไก่บด	กก.	600	
13	เลือดไก่ก้อน	ก้อน	300	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
14	ไก่จ้อ บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราห้าดาว หรือซีพี	กก.	300	
15	เปิดพะโล้ พร้อมน้ำพะโล้ บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ตัว ตราซีพี หรือตรา SAVE PAK	กก.	100	
16	เปิดย่าง บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ตัว ตราซีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	100	
17	กุนเชียงไก่ บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตรานิภา, ตราซีพี หรือ ตรา ส.ขอนแก่น	กก.	100	
18	ไส้กรอกไก่ บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราบีล็กกี้ หรือ ตราบางกอกแฮม	กก.	200	
19	ลูกชิ้นไก่ บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนัก 500 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	300	
20	ลูกชิ้นไก่สำหรับยำ บรรจุน้ำสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	300	
	<u>ประเภท เนื้อหมู สด ไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น</u> บรรจุถุงละ 1 กก.			
1	เลือดหมูก้อน	ก้อน	800	
2	ไส้หมูอ่อน	กก.	100	
3	กระเพาะหมูต้มสุก	กก.	100	
4	กระดูสันหลังหมู สด สะอาด	กก.	400	
5	ซี่โครงหมูตัดเป็นชิ้น สด สะอาด	กก.	200	
6	ซี่โครงหมูอ่อนตัดเป็นชิ้น สด สะอาด	กก.	200	
7	คับบหมูสด สะอาด	กก.	200	
8	หนังหมูต้ม สด สะอาด ไม่มีขนติด	กก.	100	
9	หนังหมูพอง สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีน้ำปน	กก.	100	
10	หมูปอดสันนอกไม่ติดมัน	กก.	800	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
11	หมูสันนอกไม่ติดมัน	กก.	800	
12	หมูสันในเป็นเส้น ไม่ติดมัน	กก.	800	
13	หมูสันนอกหันเต้า ไม่ติดมัน	กก.	800	
14	หมูสันนอกหันชั้น ไม่ติดมัน	กก.	800	
15	หมูสามชั้น	กก.	100	
16	กุนเชียงหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตราฉิภา หรือตราบ้านไผ่	กก.	100	
17	หมูหยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ตรา ส.ขอนแก่น หรือตราบ้านไผ่	กก.	100	
18	ไส้กรอกหมูคอกเทล บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม	กก.	200	
19	ไส้กรอกหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม	กก.	200	
20	ลูกชิ้นหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ ถุง ตราไม่ลองไม่รู้ หรือตราอั้งเป็ง	กก.	300	
21	หมูเค็ม ไม่ปรุงรส บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	
22	เต้าหู้แคระยัดไส้หมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	300	
23	ลูกชิ้นหมูพริกกระเทียม (กลม, รักรบี้) บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	
24	ลูกกรอก บรรจุภาชนะสะอาด ตราซีพี หรือตรา SAVE PAK	กก.	200	
	ประเภทปลาต่างๆ กุ้ง ปลาหมึก เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด เนื้อไม่และ สะอาดไม่มีกลิ่น			
1	เนื้อปลาเก๋าชิ้นกลาง บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	
2	เนื้อปลาเก๋าชิ้นใหญ่ บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	
3	เนื้อปลากะพงชิ้นกลาง บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	300	
4	เนื้อปลากะพงชิ้นใหญ่ บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	300	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
5	เนื้อปลาโรนิน หรือปลาช่อนทะเลแล้ สด บรรจุภาชนะสะอาด เป็นชิ้นท่อน กลางตัวเท่านั้น ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กก./ถุง	กก.	400	
6	ปลาตาเดียวสด เนื้อไม่และ ขอดเกล็ดควักไส้ สะอาด ขนาดตัว ไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	300	
7	ปลาโอสด เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ดควักไส้ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	300	
8	ปลาทับทิมสด เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ดควักไส้ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	
9	ปลาสีกุนสดควักไส้ เนื้อไม่และท้องไม่ฟู ขนาด 10 ตัว/กก.	กก.	400	
10	ปลาตาเงินตัวโต เนื้อไม่และท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500กรัม/ตัว	กก.	300	
11	เนื้อปลารายซุด (เนื้อล้วน) เฉพาะเนื้อปลาราย ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	300	
12	เนื้อปลาเบญจพรรณ (เนื้อล้วน) สด ไม้ใส่สี ไม่มีสิ่งเจือปน เฉพาะเนื้อปลา ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	300	
13	เนื้อปลาซี่สกซุดชนิดต้มสุก บรรจุภาชนะสะอาด	กก.	100	
14	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดและหัน ชิ้นเท่ากัน ขนาดไม่น้อยกว่า400 กรัม/ตัว	กก.	200	
15	ปลาช่อน (เนื้อล้วน) สด ขอดเกล็ดแล้ก้างกลางออก	กก.	300	
16	ปลาชားสด เนื้อไม่และ ขนาดตัวประมาณ 500 กรัม/ตัว	กก.	400	
17	ปลาสำลีสด ควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	300	
18	ปลาคูกด้านสดหันแล้ว ไม่รวมหัวและไส้ ขนาดเท่ากัน ขนาด 3 ตัว/กก.	กก.	500	
19	ปลาแดงสด ท้องไม่ฟู เนื้อไม่และ ขอดเกล็ดควักไส้ ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	400	
20	ปลาหูสดควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่ฟู ขนาด 10 ตัว/ กก.	กก.	400	
21	ปลากระบอกสดขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	200	
22	ปลาหูหนึ่ง แม่กลอง บรรจุแช่ละ 2 ตัว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 50 กรัม / ตัว	เซ่ง	100	
23	ปลาน้ำดอกไม้สด เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ด ควักไส้ น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ ตัว	กก.	400	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
24	ปลานิลสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 6 ตัว/ กก.	กก.	500	
25	เนื้อปลานิลสด (เนื้อล้วน) ขอดเกล็ด แล่ข้างกลาง เนื้อไม่และ น้ำหนัก ชิ้นละ 25 -30 กรัม	กก.	300	
26	ปลาอินทรีสด เนื้อไม่และ ท้องไม่ฟู ควักไส้แล้ว ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ตัว	กก.	200	
27	กุนเชียงปลาแห้ง บรรจุภาชนะสะอาด ขนาด 1 กก./ ถุง ตรานิภา, ตรา ส.ขอนแก่น หรือตราบ้านไผ่	กก.	100	
28	ปลากดอย่าง ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	200	
29	ปลาช่อนแดดเดียว ไม่มีรา บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	
30	ปลาดุกแดดเดียว ไม่มีรา บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	
31	ปลาเป็นสด เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/ กก.	กก.	200	
32	ปลานิลแดดเดียว ไม่มีรา บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	
33	ปลาตอลี่ (เนื้อล้วน) บรรจุภาชนะสะอาด ตราซีพี หรือตราเกษิณี	กก.	200	
34	เส้นปลาสาบฝนบรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กก./ ถุง	กก.	300	
35	ลูกชิ้นปลากลม บรรจุภาชนะสะอาดใหม่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ ถุง ตราซีพี หรือตรา SAVE PAK	กก.	300	
36	ลูกชิ้นปลาแท่งต้ม บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ ถุง ตราซีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	300	
37	ลูกชิ้นปลาแท่งทอด บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ ถุง ตราซีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	300	
38	ลูกชิ้นปลารักบี้ บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ ถุง ตราซีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	300	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
39	ก๊วยปลา บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ ถุง ตรารีพี หรือ ตรา SAVE PAK	กก.	200	
40	เนื้อกุ้งบด (เนื้อล้วน) บดเฉพาะเนื้อ ภาชนะบรรจุสะอาด ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	100	
41	เนื้อกุ้งขาว (เนื้อล้วน) บรรจุภาชนะสะอาด ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	200	
42	กุ้งกุลาดำสด หัวหางติดแน่น ไม่อืดน้ำแข็ง ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 3" ขนาด 50 ตัว/ กก.	กก.	200	
43	กุ้งขาวสด หัวหางติดแน่น ไม่อืดน้ำแข็ง ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 3" ขนาด 50 ตัว/ กก.	กก.	300	
44	ลูกชิ้นกุ้ง บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ ถุง ตรารีพี หรือตรา SAVE PAK	กก.	200	
45	เนื้อปูทะเลแกะแล้วเป็นก้อน ไม่มีกระดูก	กก.	100	
46	ปลาหมึกกล้วยสด ลอกหนังสะอาด เนื้อ ไม่และ ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า 4"	กก.	200	
47	ปลาอินทรีเค็มใหม่ ตัวใหญ่ เนื้อ ไม่แข็ง ขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กก./ตัว	กก.	100	
48	หอยแมลงภู่สดแกะเปลือก ไม่มีน้ำปน ภาชนะบรรจุ สะอาด ขนาด 1 กก. / ถุง	กก.	200	
49	หอยแมลงภู่แกะเปลือกต้มสุก ไม่มีน้ำปน ภาชนะบรรจุ สะอาด ขนาด 1 กก. / ถุง	กก.	200	
50	หอยลายสดทั้งเปลือก สะอาด มีกลิ่นเหม็น ไม่ติดโคลน	กก.	200	
51	ขนมจีบไส้ต่างๆ บรรจุไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ชิ้น ถุงบรรจุ 30 ชิ้น	ถุง	200	
52	ขนมจีบหอยไส้ต่างๆ บรรจุไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ชิ้น ถุงบรรจุ 30 ชิ้น	ถุง	200	
53	สะเก๋าไส้กุ้ง บรรจุถุงละ 24 ชิ้น (น้ำหนัก 432 กรัม)	ถุง	200	
54	ซาลาเปา ไส้หมูแดง น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 16 ชิ้น	ถุง	200	
55	ซาลาเปาไส้ครีม, ไส้ถั่วดำ น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 16 ชิ้น	ถุง	200	
56	ซาลาเปาไส้หมูสับ น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 16 ชิ้น	ถุง	200	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
	หมวด ข ผักสด ผลไม้ และขนมต่าง ๆ ประเภทผักสดต่าง ๆ ผักสดทุกชนิด กัดตัดแต่งแล้ว ใบไม่ซ้ำ หัวไม่ฝ่อ สะอาด ผักดอกทุกชนิดต้องตัดแต่งแล้ว			
1	เหือกหอมใหม่สด	กก.	100	
2	เห็ดเข็มทอง	กก.	200	
3	เห็ดหอมสด	กก.	200	
4	เห็ดนางฟ้าสด	กก.	400	
5	เห็ดฟางดอกตูมขนาดกลาง	กก.	300	
6	เห็ดหูหนูสด ไม่มีน้ำปน	กก.	500	
7	แครอทนอกสดกัดแล้ว	กก.	500	
8	แตงโมอ่อนสดกัดแล้ว	กก.	200	
9	แตงกวาอ่อนสดกัดแล้ว	กก.	500	
10	แตงร้านสดกัดแล้ว	กก.	500	
11	ใบโหระพาสดใบไม่ซ้ำ	กก.	200	
12	ใบเตยหอมสดกัดแล้ว	กก.	100	
13	ใบบัวบกอ่อนสดกัดแล้ว ใบไม่ซ้ำ	กก.	200	
14	ใบแมงลักสดใบไม่ซ้ำ	กก.	200	
15	ต้นกุยช่ายสดใบเขียว	กก.	300	
16	ใบชะพลูสด	กก.	100	
17	ใบตองกล้วยน้ำว้า/กล้วยตานีสด	กก.	100	
18	กระทงใบตอง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5" สูง 1.5"	กระทง	3000	
19	ใบมะกรูดสด	กก.	100	
20	ใบขมิ้นอ่อนสดกัดแล้ว	กก.	100	
21	ใบยี่ห่วยสด	กก.	100	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
22	กระชายสด (หัว)	กก.	300	
23	กระชายสดหั่นฝอยคั่วแล้ว	กก.	300	
24	กวาดุ้งสดคั่วแล้ว	กก.	600	
25	กวาดุ้งได้หวันสดคั่วแล้ว	กก.	600	
26	เบบี๋กวาดุ้งได้หวันสดคั่วแล้ว	กก.	200	
27	กระเพราสดคั่วแล้ว	กก.	300	
28	กะหล่ำดอกคั่วคั่วต้มแล้ว	กก.	500	
29	กะหล่ำม่วงสดคั่วแล้ว	กก.	200	
30	กะหล่ำปลีสดคั่วแล้ว	กก.	500	
31	ขมิ้นขาวอ่อนสดคั่วแล้ว	กก.	100	
32	ขมิ้นเหลืองคั่วแล้ว	กก.	50	
33	ข้าวโพดอ่อนสด	กก.	400	
34	ข้าวโพดดิบชนิดปอกเปลือกพันธุ์สวีท/ข้าวโพดหวาน/ พันธุ์ข้าวเหนียว (5 ฝัก/กก.)	กก.	300	
35	ข่าสด (อ่อน/แก่)	กก.	200	
36	ขิงสด เป็นแง่ง	กก.	200	
37	ขิงสดหั่นฝอย	กก.	200	
38	กึ้นฉ่ายสดคั่วแล้วใบสีเขียว	กก.	400	
39	กะน้ำสดต้นใหญ่คั่วแล้วใบไม้ขี้	กก.	600	
40	กะน้ำฮ่องกงสดคั่วแล้ว	กก.	100	
41	ยอดชะอมสดคั่วแล้ว	กก.	100	
42	ดอกแคอ่อนสดคั่วแล้ว	กก.	100	
43	ดอกหอมอ่อนสดคั่วแล้ว (ตามฤดูกาล)	กก.	300	
44	ต้นหอมสดต้นขนาดกลางคั่วแล้ว	กก.	300	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
45	ตะไคร้สดคัดแล้ว	กก.	300	
46	ยอดตำลึงสดเด็ดก้านคัดแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	200	
47	ถั่วแขกอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	500	
48	ถั่วงอกสด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	500	
49	ถั้วลันเตาอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	500	
50	ถั้วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม่ฝ่อ	กก.	600	
51	ถั้วหวานสดคัดแล้ว	กก.	300	
52	ถั้วพูอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	200	
53	บลือกโคลีสดคัดแล้ว	กก.	400	
54	บวบเหลี่ยมอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	800	
55	แขนงกะหล่ำอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	500	
56	ผักโขมจีนสดคัดแล้ว	กก.	600	
57	ผักกาดขาวอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	600	
58	ผักกาดหางหงษ์สดคัดแล้ว	กก.	500	
59	ยอดผักกระเฉดอ่อนสดเด็ดยอดคัดแล้ว	กก.	200	
60	ผักกาดแก้วสดคัดแล้ว	กก.	200	
61	ผักกาดขาวจีนสดคัดแล้ว	กก.	400	
62	ผักกาดหอมสดคัดแล้ว	กก.	200	
63	ดอกกุ้ยช่ายอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	400	
64	ผักชีสดคัดแล้ว	กก.	400	
65	ผักชีฝรั่งสดคัดแล้ว	กก.	200	
66	ผักบุ้งไทยสดคักรากแล้ว	กก.	600	
67	ผักบุ้งจีนอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	600	
68	พริกไทยอ่อนสดเป็นช่อ	กก.	100	

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	หมายเหตุ
69	พริกขี้หนูสดสีเขียวเค็ดก้านคัดแล้ว	กก.	100	
70	พริกขี้หนูสดสีแดงเค็ดก้านคัดแล้ว	กก.	400	
71	พริกขี้หนูสวนสดคัดแล้ว	กก.	100	
72	พริกขี้ฟ้าสดสีเขียวคัดแล้ว	กก.	200	
73	พริกขี้ฟ้าสดสีแดงคัดแล้ว	กก.	400	
74	พริกเหลืองสดคัดแล้ว	กก.	200	
75	พริกหยวกสดคัดแล้ว	กก.	200	
76	พริกหนุ่มสดคัดแล้ว	กก.	100	
77	พริกหวานสีเขียวสดคัดแล้ว	กก.	200	
78	พริกหวานสีเหลืองสดคัดแล้ว	กก.	200	
79	พริกหวานสีแดงสดคัดแล้ว	กก.	200	
80	ลูกมะกรูดผลใหญ่	ผล	200	
81	พริกเขียวลูกใหญ่ไม่พาม	กก.	800	
82	ยอดพริกแม้วสดคัดแล้ว	กก.	300	
83	พริกทองสดเนื้อเหนียวคัดพิเศษ	กก.	800	
84	มะเขือเจ้าพระยาอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	600	
85	มะเขือเทศห่อผลใหญ่คัดแล้ว	กก.	500	
86	มะเขือเทศสีดำสดคัดแล้ว	กก.	500	
87	มะเขือเทศราชินีสดคัดแล้ว	กก.	400	
88	มะเขือพวงอ่อนสดเค็ดก้านแล้ว	กก.	200	
89	มะเขือยาวอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	800	
90	มะเขือไข่เต่า, มะเขือเสวยอ่อนสดคัดแล้ว (สีเขียว, สีขาว, สีม่วง) สำหรับ จิ้มน้ำพริก	กก.	100	
91	มะดันสดคัดแล้ว	กก.	50	