

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)
จัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงประมาณ ๒๕๗๐
(วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐)
ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น

---

๑. ความเป็นมา

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจในการพัฒนาศักยภาพคนพิการ ส่งเสริมการฟื้นฟูสมรรถภาพ การฝึกอาชีพ และการพัฒนาทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต เพื่อให้คนพิการสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างเหมาะสม มีอาชีพ มีรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยมีบริการด้านสวัสดิการสังคมสังคมสงเคราะห์ การฝึกอบรมวิชาชีพต่าง ๆ และบริการด้านปัจจัย ๔ ให้กับผู้ใช้บริการที่เข้ารับการฝึกอาชีพและพักอาศัยภายในศูนย์ และในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ได้รับการจัดสรรตามกรอบวงเงินงบประมาณเพื่อจัดซื้อจัดจ้างค่าอาหารสำหรับผู้ใช้บริการ ในอัตรากลุ่มเป้าหมาย ๗๐ คน คนละ ๖๐ บาท ต่อวัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดซื้อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงและอื่น ๆ ที่มีคุณภาพ และมีราคาที่หมาะสม สำหรับใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) ขอศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศ ของกรมบัญชีกลาง

๓.๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการกรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ณ วันที่ยื่นเอกสารการเสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการจ้างครั้งนี้

.....ประธานกรรมการ	.....กรรมการ	.....กรรมการ
(นางสาวกาญจนา พงสะเดา)	(นายธรรมรัตน์ สุสี)	(นางรุ่งนภา ทองโคตร)

๓.๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่า ตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๓) กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าหลักจะต้องเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้างในสาขาที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/๑๒๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลจัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณากำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ กรณีการจัดซื้อจัดจ้างไม่เกิน ๑ ล้านบาท ไม่ต้องกำหนดทุนจดทะเบียน

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือสำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอนับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน) ทั้งนี้ หนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อให้เป็นไปตามแบบที่กรมบัญชีกลางกำหนด

.....ประธานกรรมการ .....กรรมการ .....กรรมการ

(นางสาวกาญจนา พงสะเดา) (นายธรรมรัตน์ สุสี) (นางรุ่งนภา ทองโคตร)

๓.๑๒.ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๔. แบบรูปรายการ หรือ คุณลักษณะ/ขอบเขต และการพิจารณา

๔.๑ ตามบัญชีรายการ/คุณลักษณะเฉพาะ/ราคากลาง และปริมาณที่คาดว่าจะซื้อตามเอกสารแนบท้าย จำนวน ๑๓๐ รายการ ดังนี้

๑) ประเภทเนื้อสัตว์และของสด	จำนวน ๒๘ รายการ
๒) ประเภทผักและผลไม้	จำนวน ๔๖ รายการ
๓) ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง	จำนวน ๕๔ รายการ
๔) ประเภทเชื้อเพลิงและหุงต้ม	จำนวน ๒ รายการ

หมายเหตุ : ผู้ขายต้องรับรองว่าสิ่งของที่ขายให้ผู้ซื้อเป็นของใหม่ ไม่เป็นของเก่าเก็บ และมีคุณภาพและคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดไว้

๔.๒ เกณฑ์การพิจารณา

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น จะพิจาณาโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๖. กำหนดการส่งมอบ

๖.๑ ผู้ซื้อจะออกใบสั่งซื้อมอบให้แก่ผู้ขายล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๗ วัน ผู้ขายจะต้องส่งมอบสิ่งของตามใบสั่งซื้อสิ่งของให้แก่ผู้ซื้อตามปริมาณในใบสั่งซื้อแต่ละคราว ตามสถานที่ และวันเวลาที่กำหนดไว้ (ทุก ๓ วัน หรือ ๕ วัน หรือแล้วแต่กำหนด)

๖.๒ เมื่อผู้ซื้อได้ตรวจรับสิ่งของที่ส่งมอบและเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวแล้ว ผู้ซื้อจะออกหลักฐานรับมอบไว้ให้ เพื่อให้ผู้ขายนำมาเป็นหลักฐานประกอบการขอรับเงินค่าสิ่งของนั้น กรณีตรวจรับสิ่งของแล้วผลปรากฏว่าสิ่งของที่ส่งมอบไม่ตรงตามสัญญาและใบสั่งซื้อ ผู้ซื้อทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับสิ่งของนั้น ในกรณีเช่นนี้ ผู้ขายจะต้องรับสิ่งของกลับคืนไปและนำสิ่งของมาส่งมอบให้ใหม่ให้ครบถ้วนถูกต้อง

๗. วงเงินงบประมาณในการจัดหา

งบประมาณทั้งสิ้น ๑,๒๗๖,๘๐๐.- บาท (หนึ่งล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) โดยขอเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต ผลผลิต/โครงการ : โครงการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายสำหรับคนทุกช่วงวัย กิจกรรมย่อย : ค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการฝึกอาชีพ (ค่าอาหาร ศพอ.) หมวดงบดำเนินงาน

ราคากลาง เป็นเงิน ๑,๒๗๖,๘๐๐.- บาท (หนึ่งล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

ทั้งนี้ การจัดซื้อจัดจ้างในครั้งนี้จะเบิกจ่ายได้ต่อเมื่อพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ มีผลบังคับใช้ และได้รับการโอนจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐ จากสำนักงบประมาณแล้ว

.....ประธานกรรมการ	.....กรรมการ	.....กรรมการ
(นางสาวกาญจนา พงสะเดา)	(นายธรรมรัตน์ สุสี)	(นางรุ่งนภา ทองโคตร)

๘. การจ่ายเงิน

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น จะแบ่งจ่ายเงินออกเป็นงวดๆ จำนวน ๑๐ งวดเดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ งวดละหนึ่งเดือน โดยผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละเดือน และตามราคาต่อหน่วยตามที่ระบุในสัญญา และเมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุเสร็จเรียบร้อยแล้ว

๙. การคิดค่าปรับ

คิดอัตราค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของพัสดุที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

๑๐. หลักเกณฑ์การพิจารณา

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่นจะพิจารณาโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา (Price)

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาตัดสินด้วยราคารวม โดยผู้ขายต้องเสนอแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด

๑๑. หน่วยงานรับผิดชอบ

ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์

.....

.....ประธานกรรมการ	.....กรรมการ	.....กรรมการ
(นางสาวกาญจนา พงสะเดา)	(นายธรรมรัตน์ สุสี)	(นางรุ่งนภา ทองโคตร)

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ.....จัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงประมาณ ๒๕๗๐ (วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ .....ศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น.....

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร..... ๑,๒๗๖,๘๐๐.- บาท (หนึ่งล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) .....

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ .....๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๙ .....

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดขอนแก่น

๕.๒ คณะทำงานสืบราคาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จำนวน ๓ ตลาด

๕.๓ งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงประมาณ ๒๕๗๐ (๑ ตุลาคม – ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙) จำนวน ๒ เดือน ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๖.๑ นางสาวกาญจนา พงสะเดา นักพัฒนาสังคมชำนาญการ .....

๖.๒ นายธรรมรัตน์ สุสี นักสังคมสงเคราะห์ .....

๖.๓ นางรุ่งนภา ทองโคตร พนักงานพิมพ์ ชั้น ๓ .....

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
<u>ประเภทเนื้อสัตว์และของสด 28 รายการ</u>								
1	หมูเนื้อแดง	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	164	1,400	229,250		
2	หมูบด	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	161	1,300	209,625		
3	หมูสามชั้น	-ต้องสด ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	171	400	68,500		
4	หมูเด้ง	-สด เนื้อหมูผสมไก่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	117	140	16,333		
5	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง (สับเป็นชิ้น)	กิโลกรัม	175	110	19,250		
6	ขาหมู	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง (สับ/ไม่สับ)	กิโลกรัม	123	100	12,333		
7	เลือดหมู	-ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม	18	100	1,750		
8	หนังหมูต้ม	-สด ใหม่ ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีขนและมันติด	กิโลกรัม	121	90	10,913		
9	เครื่องในหมู	-ตับ หัวใจ ไส้ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม	131	60	7,875		
10	ตับหมู	-สด ไม่ช้ำเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม	125	50	6,250		
11	อกไก่(ไม่ติดหนัง)	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีหนังติด (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	90	250	22,500		
12	น่องไก่	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีขนติด (สับ/ไม่สับ)	กิโลกรัม	88	250	21,875		
13	ไก่ชำแหละทั้งตัว	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีขนติด ผ่าเอาเครื่องในทั้งหมดออก	กิโลกรัม	81	250	20,313		
14	ซี่โครงไก่	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่เขียวช้ำ (สับ/ไม่สับ)	กิโลกรัม	30	100	3,000		
15	เครื่องในไก่	-ตับ กึ๋น หัวใจ ยกพวง ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม	76	90	6,863		
16	เลือดไก่	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แตก ไม่ยุ่ย	ก้อน	9	200	1,800		
17	ไก่บด	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีหนังผสมมาด้วย	กิโลกรัม	83	100	8,250		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
18	ตีนไก่ตัดเล็บ	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง	กิโลกรัม	90	90	8,100		
19	ไส้กรอกหมู (ฮอตดอก)	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	106	90	9,563		
20	ไข่ไก่ เบอร์ 2	-สด และเป็นไข่ใหม่ เปลือกไม่แตกร้าว	ฟอง	5	2,000	9,650		
21	ปลาทูนึ่งขนาดกลาง	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย (2 ตัว/แพ็ค)	เข่ง	36	1,000	36,250		
22	ปลานิลขอดเกล็ดควักไส้	-สด ตาใส ขอดเกล็ด ควักไส้หรือชำแหละแล้ว (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	93	200	18,500		
23	ปลาดุกสดควักไส้	-สด ตาใส ควักไส้หรือชำแหละแล้ว (หั่น/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	83	200	16,500		
24	กุ้งขาวสด	-สด หัวติดแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกขึ้นเงา	กิโลกรัม	250	80	20,000		
25	หมูยอ	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	85	100	8,500		
26	ไก่ยอ	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	กิโลกรัม	76	100	7,600		
27	ลูกชิ้นหมู	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเหมือก	กิโลกรัม	79	80	6,300		
28	ลูกชิ้นปลา	-สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเหมือก	กิโลกรัม	73	80	5,800		
ประเภทผักสด 46 รายการ								
1	ตะไคร้	-สด ใหม่ ขนาดพอดี	กิโลกรัม	29	30	863		
2	ข่าอ่อน	-สด ใหม่ ขนาดพอดี ไม่แก่	กิโลกรัม	63	30	1,875		
3	ขิง	-สด ใหม่ หั่นฝอย	กิโลกรัม	55	70	3,850		
4	กระชาย	-สด ใหม่(หั่นฝอย/ไม่หั่น)	กิโลกรัม	53	50	2,625		
5	แครอท	-สด ใหม่ ไม่เหี่ยว	กิโลกรัม	30	80	2,400		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริกการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
6	หัวผักกาดสด(หัวไชเท้า)	-สด ใหม่	กิโลกรัม	31	100	3,100		
7	หอมหัวใหญ่	-สด ใหม่ ไม่เละ	กิโลกรัม	39	100	3,875		
8	ต้นหอม	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	123	80	9,800		
9	ผักชี	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	125	40	5,000		
10	ผักชีฝรั่ง	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	58	10	575		
11	ผักคื่นช่าย	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	123	20	2,450		
12	ใบมะกรูด	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	54	20	1,075		
13	ใบกระเพรา	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	63	30	1,875		
14	ใบโหระพา	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	80	45	3,600		
15	บร็อคโคลี่	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	66	60	3,975		
16	กะหล่ำปลี	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	33	100	3,250		
17	ดอกกะหล่ำ	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	66	100	6,625		
18	ผักกวางตุ้ง	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	38	100	3,750		
19	ผักคะน้า	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	50	100	5,000		
20	ผักบุ้งจีน	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	38	100	3,750		
21	ผักบุ้งไทย	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	36	100	3,625		
22	ผักกาดขาว	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	37	100	3,667		
23	ผักกาดหอม	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	51	40	2,050		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
24	ชะอม	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กำ	26	80	2,100		
25	มะเขือเทศ	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	36	50	1,813		
26	มะขามเปียก	-สด แกะเม็ดแล้ว ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	90	20	1,800		
27	มะนาว	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	ลูก	3	500	1,500		
28	มะละกอดิบ	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	29	80	2,300		
29	มะเขือเปราะ	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	33	100	3,250		
30	มะเขือยาว	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	36	50	1,813		
31	แตงกวา	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย ไม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	31	100	3,125		
32	ถั่วฝักยาว	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	50	100	5,000		
33	ถั่วงอก	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	20	100	2,000		
34	ดอกกะหล่ำ	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	66	40	2,650		
35	ข้าวโพดอ่อนปลอกเปลือก	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	60	40	2,400		
36	ดอกหอม	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	88	10	875		
37	ฟักเขียว	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	26	100	2,625		
38	ฟักทอง	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	30	100	3,000		
39	พริกขี้หนูสด	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	80	50	4,000		
40	พริกชี้ฟ้า เขียว-แดง	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	63	20	1,250		
41	พริกหยวก	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	60	50	3,000		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
42	เห็ดฟาง	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	120	80	9,600		
43	เห็ดหูหนู	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	90	70	6,300		
44	บวบเหลี่ยม	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย แม่แก่เหลือง	กิโลกรัม	31	100	3,125		
45	หน่อไม้สด	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย ปลอกเปลือกแล้ว ไม่แก่	กิโลกรัม	58	80	4,600		
46	หัวปลีสด	-สด ไม่ช้ำและไม่เน่าเสีย	กิโลกรัม	39	80	3,100		
ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง 54 รายการ								
1	ข้าวสารจ้าวขาว 10%	-เป็นข้าวขาว ไม่มีสิ่งเจือปน	กิโลกรัม	33	3,500	115,500		
2	ข้าวสารเหนี๋ยว 10%	-เป็นข้าวขาว ไม่มีสิ่งเจือปน	กิโลกรัม	33	1,000	32,667		
3	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เละ	กิโลกรัม	33	90	2,925		
4	เส้นมักกะโรนี	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เละ	กิโลกรัม	87	50	4,350		
5	เส้นก๋วยจั๊บ	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เละ	กิโลกรัม	71	80	5,700		
6	วุ้นเส้นแห้ง	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เละ	กิโลกรัม	105	90	9,450		
7	เนยเทียม	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เละ	กิโลกรัม	70	11	770		
8	ขนมจีน	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เละ	กิโลกรัม	26	50	1,313		
9	กุนเชียงหมู	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	165	80	13,200		
10	แผ่นเกี๋ยว	-ของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่ขึ้นรา ไม่เค็ม	กิโลกรัม	65	80	5,180		
11	น้ำปลาร้าต้มสุก	-ใหม่ ขนาด 350-500 มล.	ขวด	32	90	2,835		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
12	ถั่วลิสงคั่ว	-ใหม่ บรรจุในซองแน่นหนา ไม่ฉีกขาด	กิโลกรัม	97	16	1,547		
13	กระเทียมดอง	-ใหม่ บรรจุในซองแน่นหนา ไม่ฉีกขาด	กิโลกรัม	87	30	2,600		
14	หอมแดงแห้งตัดจุก	-สด ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่า ไม่งอก	กิโลกรัม	80	80	6,400		
15	กระเทียมแห้งไม่ตัดจุก	-สด ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่า ไม่งอก	กิโลกรัม	88	10	875		
16	กระเทียมแห้งตัดจุก	-สด ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่า ไม่งอก	กิโลกรัม	94	80	7,500		
17	พริกไทยเม็ด(ขาว)	-ใหม่ ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	127	20	2,533		
18	พริกแห้งเม็ดเล็ก	-แห้ง ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ชื้น	กิโลกรัม	138	20	2,750		
19	พริกแห้งเม็ดใหญ่	-แห้ง ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ชื้น	กิโลกรัม	128	30	3,825		
20	ผักกาดดอง	-ใหม่ ไม่ขึ้นรา	กิโลกรัม	43	25	1,063		
21	หน่อไม้ดอง	-ใหม่ ไม่ขึ้นรา สะอาด	กิโลกรัม	53	50	2,625		
22	เต้าหู้หลอดไข่	-ใหม่ ไม่หมดอายุ	อัน	10	100	1,025		
23	แป้งทอดกรอบ	-ขนาด 500 กรัม ใหม่ ไม่ฉีกขาด (มี อย.) บรรุจภัณฑ์อย่างดีดี	ห่อ	41	65	2,665		
24	แป้งมัน	-ขนาด 500 กรัม ใหม่ ไม่ฉีกขาด (มี อย.) บรรุจภัณฑ์อย่างดี	ห่อ	37	35	1,278		
25	ผงกะหรี่	-ใหม่ ไม่ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ซอง	14	80	1,120		
26	ผงพะโล้	-ใหม่ ไม่ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ซอง	12	90	1,103		
27	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	-ขนาด 1 ลิตร เป็นของใหม่ (มี อย.) บรรุจภัณฑ์อย่างดี	ขวด	63	100	6,275		
28	น้ำปลา	-ขนาด 700 มิลลิลิตร เป็นของใหม่ (มี อย.) บรรุจภัณฑ์อย่างดี	ขวด	32	40	1,270		
29	เกลือป่นเสริมไอโอดีน	-ขนาด 500 กรัม เป็นของใหม่ (มี อย.) บรรุจภัณฑ์อย่างดี	ห่อ	12	30	368		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
30	น้ำตาลทรายขาว	-ใหม่ ไม่ฉีกขาด (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	กิโลกรัม	29	50	1,463		
31	น้ำตาลปี๊ป	-ใหม่ ไม่ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์อย่างดี	กิโลกรัม	35	15	525		
32	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	-ใหม่ ขนาด 700 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	25	20	495		
33	พริกป่น	-ของใหม่ สะอาด ไม่มีความชื้น	กิโลกรัม	137	9	1,230		
34	กะปิอย่างดี	-ใหม่ ไม่ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์อย่างดี	กิโลกรัม	120	15	1,800		
35	ผงปรุงรส	-ของใหม่ ขนาด 400-500 กรัม (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี ไม่ฉีกขาด	กิโลกรัม	90	50	4,488		
36	ซอสปรุงรส	-ใหม่ ขนาด 600 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	37	90	3,285		
37	ซอสพริก	-ใหม่ ขนาด 600 – 700 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	39	50	1,963		
38	ซอสมะเขือแทศ	-ใหม่ ขนาด 600 – 700 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	45	50	2,225		
39	ซอสหอยนางรม	-ใหม่ ขนาด 600 – 800 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	50	80	3,960		
40	น้ำมะนาว	-ใหม่ ขนาด 600 – 700 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	33	40	1,300		
41	ซีอิ้วดำ	-ใหม่ ขนาด 600 – 700 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	36	25	888		
42	ซีอิ้วขาว	-ใหม่ ขนาด 600 – 700 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	46	40	1,820		
43	เต้าเจี้ยวขาว	-ใหม่ สะอาด (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดีดี	ขวด	43	45	1,924		
44	กะทิกล่องสำเร็จรูป 100%	-ใหม่ ขนาด 1000 มิลลิลิตร (มี อย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	กล่อง	86	90	7,695		
45	น้ำพริกเผา	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	115	15	1,725		
46	น้ำพริกแกงสำเร็จรูป	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	95	15	1,425		
47	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	98	30	2,925		

บัญชีรายการคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุและราคากลาง จำนวน 130 รายการ

งานจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับเลี้ยงดูผู้ใช้บริการ ประจำปีงบประมาณ 2570

ของศูนย์พัฒนาศักยภาพและอาชีพคนพิการ จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (10 เดือน)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วยนับ	ราคากลางต่อหน่วย	ปริมาณที่คาดว่าจะซื้อ	ราคากลางรวม	ราคาที่เสนอต่อหน่วย	ราคาที่เสนอรวม
48	น้ำพริกแกงเผ็ด	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	95	50	4,750		
49	น้ำพริกแกงส้ม	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	95	15	1,425		
50	น้ำพริกแกงคั่ว	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	103	15	1,538		
51	น้ำพริกคั่วกลิ้ง	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	103	15	1,538		
52	น้ำพริกแกงพแนง	-ใหม่ สะอาด	กิโลกรัม	105	15	1,575		
53	น้ำจิ้มสุกี้	-ใหม่ สด ขนาด 830 กิโลกรัม (มี อ.ย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	117	15	1,755		
54	น้ำจิ้มไก่	-ใหม่ สด ขนาด 980 กรัม (มี อ.ย.) บรรจุภัณฑ์อย่างดี	ขวด	79	35	2,777		
ประเภทของเชื้อเพลิงและหุงต้ม 2 รายการ								
1	แก๊สถังเล็ก 15 กก.	มีมาตรฐาน มอก. ผลิตในประเทศไทย	ถัง	500	11	5,500		
2	แก๊สถังใหญ่ 48 กก.	มีมาตรฐาน มอก. ผลิตในประเทศไทย	ถัง	1,540	7	10,780		
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (หนึ่งล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)						**1,276,800**		