

## ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

### ๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด จำนวน ๒๗๐ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา หน่วยงานโภชนาการ ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ศูนย์การแพทย์ฯ ปี ๒๕๖๗ สำหรับซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประเภทของสด

๑.๓ วัตถุประสงค์

(๑) เพื่อให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยในของศูนย์การแพทย์ฯ

(๒) เพื่อให้บริการอาหารแก่บุคลากรองค์กรแพทย์

(๓) เพื่อให้บริการอาหารแก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสิรินธร ๗

(๔) เพื่อให้บริการอาหารแก่ศูนย์ผู้สูงอายุเฉลิมพระเกียรติฯ

๑.๔ วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร ๗,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดล้านห้าแสนบาทถ้วน)

### ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้

ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใด รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถให้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้าง ของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อ ตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตาม สัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้อง มีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงิน ที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดง ฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะ ต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝาก ธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอใน ครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดัง กล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้า ยื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่เพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า งบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุน หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตาม ประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติ

ล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

เอกสารแนบ ๑ TOR วัตถุประสงค์ประกอบอาหารประเภทของสด

#### ๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาส่งมอบ ๓๐๕ วัน (ตั้งแต่เดือนธันวาคม ๒๕๖๖ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๗) นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

#### ๕. งบประมาณและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

#### ๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โรงพยาบาลศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ จะพิจารณาคัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

#### ๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

#### ๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๑ วันนับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตั้งเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยรวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม

เมื่อสิ้นสุด

การรับรองคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย

(Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ เครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเครื่องหมาย HACCP หรือ เครื่องหมายGMFหรือ เครื่องหมาย ISO 9001:2000

1	เนื้ออกไก่อบ	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	3,800	95.00		
2	อกไก่(เนื้อล้วน)ไม่ติดหนัง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	4,500	95.00		
3	ซีโรคงไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	500	38.00		
4	ปีกบน (โคนปีกไก่)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1,200	99.00		
5	ปีกปลาย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	100	128.00		
6	ปีกกลาง	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	600	170.00		
7	นองไก่	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	30	85.00		
8	นองติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1,000	93.00		
9	ตับไก่(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100	116.00		
10	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	30	96.00		
รวม สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวจ้ำ ไม่มีกลิ่นเสีย							
11	เลือดหมู	ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ แบบก้อน กลม ไม่แตก	ก้อน	600	10.00		
12	ซีโรคงหมูอ่อน หั่นชิ้นอบรมัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง (ตรา CP, เบทาโกร, สหฟาร์ม)	กก.	1,000	180.00		
13	ตับหมู(สไลด์)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150	132.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....ประธาน 2.....กรรมการ 3.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
14	หมูบดอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	4,400	150.00			
15	หมูสันในอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น หั่นเป็นชิ้นขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	800	138.00			
16	หมูเนื้อแดงทั้งชิ้นอนามัย	แช่แข็ง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	4,000	155.00			
17	หมูสามชั้นตัดเส้นอนามัย	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	700	190.00			
ปลา เนื้อสัตว์จะตึงสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ลักษณะเนื้อไม่ละเอียด ไม่มีกลิ่น								
18	ปลาตาบ	สด ควักไส้ ตัดหัว และหน้ท่อน	กก.	10	100.00			
19	ปลาแดง	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150-200 กรัม/ชิ้น ไม่มีก้าง	กก.	10	100.00			
20	ปลาโอดสด	สด เนื้อไม่ละเอียด ควักไส้ ตัดหัว	กก.	700	100.00			
21	ปลากะพง (เนื้อล้วน)	แช่แข็ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	100	160.00			
22	ปลาทูแดง(เนื้อล้วน)	ขุดเฉพาะเนื้อล้วน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	150	75.00			
23	ปลาช่อน(เนื้อล้วน)	สด ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ แต่ ไม่มีก้างปลา	กก.	800	260.00			
24	ปลาตูด(เนื้อล้วน)	สด หั่นเสร็จไม่รวมหัว ไม่รวมไส้(ขนาดเท่ากัน)	กก.	1,200	95.00			
25	ปลาขี้ก้าน(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้เฉพาะเนื้อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้าง	กก.	1,000	200.00			
26	ปลาหมูึ่ง	บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40-50 กรัม/ตัว	ช่อง	500	30.00			
27	ปลาหูสด	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	800	130.00			
28	ปลานิล(เนื้อล้วน)	ขอดเกล็ด ไม่มีไส้ เฉพาะเนื้อ 350-400 กรัม/ตัว ไม่มีก้างน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กิโลกรัม	กก.	1,600	120.00			
29	ปลาเสีกุล	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	800	90.00			
30	ปลาข้าวตอกแม่	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ควักไส้ ตัดหัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ตัว	กก.	10	100.00			

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1 ..... ประธาน 2 ..... กรรมการ 3 ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
31	ปลาตอลลี	แช่แข็ง แล่ไม่ติดหนัง น้ำหนัก 15-20 กรัม/ชิ้น	กก.	1,700	100.00		
32	ปลาตุกแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500	143.00		
33	ปลาสดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	500	110.00		
34	ปลาสดแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เค็ม ท้องไม่ฟู น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15-20 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	250	190.00		
35	ปลาโอแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 12-15 ตัว/ กิโลกรัม	กก.	50	130.00		
36	ปลากระชิวแดดเดียว	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีเหม็น	กก.	80	220.00		

กุ้ง ปลาหมึก ปู และหอย

37	ปลาหมึกหลอดแห้ง	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	400.00		
38	กุ้งขาวแฉะ(แห้งตัว)	สด ตาใส ตัวโต หัวไม่หลุด 70 ตัว / กก.	กก.	20	250.00		
39	กุ้งขาวแฉะ (แช่แข็ง)	ปอกเปลือกแช่แข็ง ผ่าหลัง แช่แข็ง ขนาดบรรจุ ขนาด 1,000 กรัม	กก.	10	220.00		
40	ปลาหมึกกล้วยสด	สด ลอกเปลือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 -20 ตัว/กิโลกรัม	กก.	20	265.00		
41	ปลาหมึกกล้วยแห้ง	บรรจุแพคเกจ 1,000 กรัมแช่แข็ง	กก.	20	150.00		

ผักและผลไม้

42	กระชายซอย	สด ไม่มีเมือก สีอ่อนเหลือง ไม่มีเน่าเสียปน	กก.	40	45.00		
43	กระชายหัว	สะอาด ไม่มีดินติด สีอ่อนเหลือง	กก.	50	45.00		
44	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด ก้านสีขาวปนเขียว เนื้อนุ่ม ไม่มีเส้น	กก.	2,000	28.00		
45	กะเพรา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100	25.00		
46	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ง หัวแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนัก 3 หัว / กก.	กก.	2,500	35.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1 ..... *สมาน* ..... ประธาน 2 ..... *สมาน* ..... กรรมการ 3 ..... *สมาน* ..... กรรมการ

เอกสารแบบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
47	กะหล่ำปลีสีม่วง	สด เนื้อแน่น ไม่ช้ำ น้ำหนักไม่มาก	กก.	10	35.00		
48	ข้าวโพดคั่วสุบเปอร์สวีต	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน ผักขนาดใหญ่ เมล็ดดี	กก.	100	33.00		
49	ข้าวโพดอ่อน (เปลือก)	อ่อน สด ชนิดเปลือกเปลือก ไม่ติดก้าน	กก.	100	40.00		
50	ข่าอ่อน	สีขาวอมชมพูเล็กน้อย เปลือกขาวไม่แข็งมาก	กก.	40	42.00		
51	ขิงแก่	สีขาวอมชมพู เปลือกยาว	กก.	90	70.00		
52	ขิงซอย	สด ไม่มีเมล็ด	กก.	260	62.00		
53	ขิงอ่อน	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2	55.00		
54	ขมิ้นขาว	สด สะอาดไม่มีดินติด	กก.	2	45.00		
55	คะน้า	ต้นเล็ก ลำต้นอ่อน ไม่เป็นเส้น	กก.	500	25.00		
56	คึบไฉ่	สีเขียวอ่อน ต้นใหญ่ ลำต้นนุ่ม ไม่มีดินติด	กก.	800	60.00		
57	แคร์รอต	หัวใหญ่ เนื้อแน่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 หัว/กิโลกรัม	กก.	1,300	34.00		
58	ชะอม	สด สีเขียวเข้ม ก้านสีเขียวสด ใบบาง	กก.	100	60.00		
59	ดอกกะหล่ำ	สด ใบรวมใบและก้าน ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ว วัดจากใต้ดอก ประมาณ 4 หัว/ กก.	กก.	800	42.00		
60	ดอกกวยช่าย	สด ดอกโต ชุ่ม อ่อน	กก.	250	80.00		
61	ดอกทอมน	ใบสีเขียวตลอด ก้านสีเขียวดอกไม่บาน	กก.	250	80.00		
62	ต้นหอม	ใบสีเขียวตลอด	กก.	600	85.00		
63	ตะไคร้	ต้นใหญ่ ยาวไม่น้อยกว่า 13-15 นิ้ว	กก.	180	25.00		
64	แตงร้าน	สีเขียวอ่อนของขาว ไม่เหลือง ผลใหญ่	กก.	2,000	25.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....

*THAN*

ประธาน 2.....

*THAN*

กรรมการ 3.....

*THAN*

กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วยรวม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
65	ถั่วงอก	สะอาด ไม่มีน้ำ ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	900	24.00				
66	ถั่วงอกยาว	สีเขียวสด ฝักยาวสมบูรณ์ ไม่พอง	กก.	820	45.00				
67	ถั่วงอกเตา	สด สีเขียวอ่อน ฝักไม่แก่ ไม่เน่า เมล็ดดี	กก.	200	100.00				
68	ถั่วงอก	สีเขียวอ่อน ฝักขนาดกลาง ไม่พอง	กก.	10	60.00				
69	ถั่วงอกหลอด	ใหม่ ไม่มีมอด แฉกและไม่มีรา	กก.	4	30.00				
70	น้ำเต้า	สีเขียวอ่อน ชั่วสด ผลขนาดกลาง น้ำหนักมาก	กก.	400	20.00				
71	บร็อคโคลี่(อ่อน)	ใบน้อย ตัดใบยาวเสมอดอก ดอกไม่เหลือง	กก.	800	50.00				
72	บวบเหลี่ยม(อ่อน)	ฝักใหญ่ปานกลาง เขียวสด เหลี่ยมคมงูน เมล็ดนิ่ม	กก.	1,600	22.00				
73	ใบเตยหอม	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100	30.00				
74	ใบแมงลัก	สีเขียวอ่อน ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	30	30.00				
75	ใบกุยช่ายเขียว	สีเขียวสดตลอดปลาย ใบยาวงม อ่อนนุ่ม	กก.	6	45.00				
76	ใบมะกรูด	สะอาด ไม่ช้ำ	กก.	70	45.00				
77	เผือก	ฝักเล็ก หัวใหญ่ ไม่หนักมาก ไม่เขียว	กก.	400	50.00				
78	ผักขมขจรห่อ	สด อ่อน ไม่มีใบเน่าปน	กก.	400	45.00				
79	ผักโขมฝรั่ง	ต้นอ่อนใบสด	กก.	30	30.00				
80	ผักกาดแก้ว	สีขาว แฉก หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	10	60.00				
81	ผักกาดขาว	สีขาว แฉก หัวใหญ่ปานกลาง ห่อ ไม่บาน	กก.	2,000	37.00				
82	ผักกาดหอม	สีเขียวอ่อน ใบสมบูรณ์ ไม่เขียว	กก.	400	50.00				
83	ผักชี	งาม สีสระอาด ไม่ตัดราก	กก.	220	125.00				

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... YTHANV.....ประธาน 2..... กัญญา.....กรรมการ 3..... กัญญา.....กรรมการ



เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
84	ผักชีฝรั่ง	สีเขียวเข้ม ใบสมบูรณ์ ยาว สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	130	55.00		
85	ผักบุ้งไทย	ล้างสะอาด ปล้องยาว อ่อน อวบ กรอบ	กก.	900	45.00		
86	ผักบุ้งจีน	ใบสมบูรณ์สีเขียว อ่อน อวบ ไม่ตัดราก	กก.	800	30.00		
87	ผักปวยเล้ง	สด อ่อน ใบไม่เหลือง ต้นใหญ่	กก.	30	90.00		
88	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวเข้ม ไม่มีเน่าจืดปน	กก.	65	290.00		
89	พริกชี้ฟ้า(เด็ดก้าน)	สด ไม่มีเมล็ดเน่าจืดปน สีแดงเขียว	กก.	500	100.00		
90	พริกชี้ฟ้าแดง	เมล็ดสีแดง เมล็ดขนาดกลาง ตรง ไม่มีเมล็ดเน่าจืดปน ชั่วสด	กก.	100	70.00		
91	พริกพวยก	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าจืดปน ชั่วสด	กก.	100	65.00		
92	พริกหวานเขียว	สีเขียวอ่อนอมเหลือง เมล็ดโต ไม่มีเน่าจืดปน ชั่วสด	กก.	5	110.00		
93	พริกหวานแดง	สีแดงสด เมล็ดโต ไม่มีเน่าจืดปน ชั่วสด	กก.	5	110.00		
94	ผักชีลาว	สีเขียวอ่อน อมขาว ผลขนาดกลาง หนัก ไม่ฟาง	กก.	2,000	18.00		
95	ผักทอง	สีผิวออกเหลือง มีขี้ขี้ ผลใหญ่ น้ำหนักมาก	กก.	1,800	28.00		
96	ผักแว่น	สด เนื้อแน่น นน.ประมาณ 5 ลูก/กก.	กก.	80	30.00		
97	มะเขือเทศเนื้อ	สด ผลโตสีแดง ผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นริบ ไม่อมประมาณ 10ลูก/กก.	กก.	600	60.00		
98	มะเขือเทศราชินี	สด ไม่อมผลสมบูรณ์ ผิวสดใส เรียบไม่เป็นริบ	กก.	70	76.00		
99	มะเขือเปราะ	สีเขียวผิวหึง ชั่วสด เมล็ดขาว	กก.	220	30.00		
100	มะเขือพวง	เด็ดก้าน สีเขียว ผิวหึง ชั่วสด	กก.	70	70.00		
101	มะเขือยาว	สีเขียวสด ผลอวบยาว ชั่วสด ไม่มีจุดดำ	กก.	1,200	30.00		
102	มะเขือไข่เต่า	สีขาว/สีม่วงผิวหึง ชั่วสด	กก.	4	35.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1.....ประธาน 2.....กรรมการ 3.....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
103	มะนาว	สีเขียวอ่อน ผลกลม ผิวบางมีมัน น้ำดี เบอร์ 1-2	กก.	400	70.00		
104	มะระจีน	สด ताทาง ไม่เหลือง ความยาวประมาณ 12 นิ้ว / ลูก	กก.	600	30.00		
105	มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ผิวเปลือกไม่หลุดและเงาจะ หัวใหญ่ ไม่คดงอมมาก	กก.	400	30.00		
106	มันฝรั่งทวโตเน้อเน้น	สด สะอาด ไม่เน่า หัวโต เน้อเน้นเกรด A	กก.	200	40.00		
107	มันลำปะหลัง	เน้อเน้นเน้น ไม่มีหนอนไซ หัวยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	400	25.00		
108	ยอดคัสลิงเต็ดแล้ว	ใบสีเขียวสด ไม่มีเน่าปน ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	50	35.00		
109	ยอดคะน้า	สด แต่งแล้ว ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ 5 นิ้วใบสีเขียวสด ต้นเล็ก ลำต้นอ่อนไม่เป็นเส้น	กก.	900	38.00		
110	ยอดผักแว่น	สด อ่อน ใบเขียว ลำต้นอวบ มียอดอ่อน ยาว 25 - 30 ซม.	กก.	50	38.00		
111	ยอดมะพร้าวอ่อน หั่น	สด สีขาว ไม่มีเน่าเจือปน ไม่แก่ ไม่เหี่ยวเปรี๊ยะ	กก.	120	45.00		
112	สาระแหน่	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	60	95.00		
113	สาขบัว	ลอกเปลือกแล้ว สาขยาว ใหญ่ กรอบ ไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเจือปน	กก.	800	32.00		
114	เห็ดนางฟ้า	ต้นใหญ่ ยาว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	800	70.00		
115	เห็ดฟาง	ดอกโต ชุ่ม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	กก.	100	130.00		
116	เห็ดหอมสด	ผิวสด แห้ง ไม่มีเมือก	กก.	20	145.00		
117	เห็ดหูหนู	ไม่เป็นเมือก สะอาด น้ำ	กก.	180	65.00		
118	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ	กก.	80	60.00		
119	โหระพา	สีเขียวเข้ม ใบใหญ่ สะอาด ไม่มีรอยช้ำ	กก.	100	35.00		
120	หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวอ่อน ผิวตึง สด ไม่มีรอยช้ำ (คละ)	กก.	100	145.00		
121	หอมใหญ่	ใหม่ ไม่ช้ำเน่า ไม่งอกต้น	กก.	1,700	45.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1 ..... ประธาน 2 ..... กรรมการ 3 ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
122	หัวไชเท้า	เนื้อในแน่น อ่อน ไม่มีหนอนไซ้ หัวยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว / หัว	กก.	1,800	20.00		
123	หัวปลี	สด เปลือกสีแดงเข้ม ไม่เขียวและสีคล้ำ	กก.	5	20.00		
124	หน่อไม้จีนต้ม	ต้มสุก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	10	185.00		
<b>ผลไม้ สด สะอาด ไร้แมลง ไร้เชื้อรา หรือกำจัด ไร้มีหนอนหรือแมลงไซ้</b>							
125	กล้วยไข่	ผลปานกลาง ไร้หนอง ไร้เชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 12-15 ผล / หัว	หัว	1,000	30.00		
126	กล้วยน้ำว้า	ผลปานกลาง ไร้หนอง ไร้เชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	500	30.00		
127	กล้วยหอม	ผลปานกลาง ไร้หนอง ไร้เชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 10-12 ผล / หัว	หัว	20	110.00		
128	แก้วมังกร	ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ผล / กิโลกรัม	กก.	1,000	45.00		
129	แคนตาลูป	เนื้อแน่น ไร้แมดก ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม/ผล	กก.	900	40.00		
130	เงาะโรงเรียน	สด ใหม่ เปลือกไม่แตก	กก.	800	40.00		
131	ขมขี้ไก่	สีแดง แก่จัด ผลโต ผิวไม่ขรุขระไม่มีหนอน ทวานกรอบ	กก.	800	65.00		
132	แตงโม	เนื้อแดง รสหวานเนื้อแน่น ไร้แมดก ไร้เมล็ด ขนาดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,500	24.00		
133	แตงไทย	เนื้อแน่น ไร้แมดก ไร้เมล็ด ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / ผล	กก.	200	25.00		
134	ฝรั่งกิมจู	สด สีเขียวอ่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 4-5 ผล/กิโลกรัม	กก.	100	40.00		
135	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	ผลปานกลาง ไร้เชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 3-5 ผล / กิโลกรัม	กก.	80	30.00		
136	มะลกออ(ดิบ)	ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก. / ลูก	กก.	300	20.00		
137	มะลกอออลแลนด์	แก่จัด ผลสุกเสมอกัน ไร้เชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	1,400	40.00		
138	เมลล่อน	สด หวาน ผลโต เนื้อแน่น	กก.	900	45.00		
139	ถองทอง	สด ผิวสวย ไร้มีจุดต่างตำ ผลไม่หลุดจากช่อ	กก.	700	40.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1

*mm*

ประธาน 2

*mm*

กรรมการ 3

*mm*

กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม
140	สับประสมภูเก็ต	ไม่มีจุก แก้วขัด ไม่จ้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม / ผล	กก.	2,000	30.00		
141	สับประสมแกลง	ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. ตัดจุก ตัดก้าน	กก.	1,000	28.00		
142	สาเล่	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ผล	กก.	900	60.00		
143	แอปเปิ้ลกาล่า	ขนาดไม่น้อยกว่า 100 กรัม / ผล	กก.	200	80.00		
144	แอปเปิ้ลฟูจิ	ขนาด 6-7 ลูก / กก.	กก.	1,000	80.00		
145	ส้มเขียวหวาน	ขนาดไม่ต่ำกว่า 7-10 ลูก/ กก.	กก.	900	60.00		
146	ส้มญี่ปุ่นรังสิต	ขนาด 30 - 35 ผล / กก.	กก.	400	40.00		
147	มังคุด	ขนาดกลาง 14-16 ผล/กก.	กก.	200	40.00		
148	ลำไย	ผลสด ติดขั้ว ขั้วไม่เหียว	กก.	50	40.00		
149	อ่อนไร่รังสิต	ผลโต สดใหม่ ก้านไม่แก่	กก.	200	110.00		
150	มะพร้าวน้ำหอม (ทำขนม)	ผลสด ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ ลูก	ลูก	10	30.00		
151	ขุ่น (เนื้อล้วน)	สด สะอาด สีเหลือง ไม่มียาง ไม่เอาเม็ด	กก.	40.0	150.00		
ไข่							
152	ไข่เค็มต้มสุก	ใหม่ ไข่แดงเป็นมัน ทำจากไข่เป็ด สด สะอาด ไม่พบรา (30 ฟอง/ถาด)	ถาด	150	230.00		
153	ไข่ไก่ เบอร์ 2	สด สะอาด ไม่พบรา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง (30 ฟอง/ถาด) (ตรา CP, เบทาโกร)	ถาด	4,500	150.00		
154	ไข่ขาวพาสเจอร์รี่	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม / แกลลอน (ตรา CP, เบทาโกร)	แกลลอน	700	180.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1. *pannong* ..... ประธาน 2. *kanv* ..... กรรมการ 3. *สุกใส* ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
<b>อื่นๆ</b>							
155	กระเทียมไทยกลีบเล็ก	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	300	140.00		
156	กระเทียมไทยกลีบใหญ่	แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	150	105.00		
157	กุ้งแห้ง	ตัวโต ไม่มีลี ตากแห้งสนิท	กก.	20	550.00		
158	ดอกไม้อื่นแห้ง	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	50	190.00		
159	ป่นแดง	ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ถุง	ถุง	10	30.00		
160	พริกชี้ฟ้าแห้งตัดก้าน	แห้ง ไม่มีรา	กก.	15	150.00		
161	หอมแขก	แห้ง ไม่ขึ้น รา ไม่มีรา	กก.	400	42.00		
162	หอมแดง	แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีรา ไม่มีจุลินทรีย์ ปริมาณ 75 หัว กก.	กก.	200	85.00		
163	กระเทียมปาลาแห้ง หลอบเล็ก	เกรดเอ แห้งไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุถุงพลาสติกปิดมิดชิดเรียบร้อย	กก.	40	500.00		
164	น้ำกระเทียมดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 ลบ.ซม./ขวด	ขวด	40	12.00		
165	ขมนจีน	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเสีย	กก.	250	25.00		
166	ขมนปึงปอนต์	สไลด์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แกลว	20	38.00		
167	ขมนปึงปอนต์ โห้ลิตริต	สไลด์เป็นแผ่น สด ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แกลว	6	45.00		
168	ขมนปึงสำหรับแฮมเบอร์เกอร์	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพ็ค	10	42.00		
169	ขมนปึงสำหรับไส้กรอก	สด ใหม่ ไม่พบรา มีการระบุวันหมดอายุ	แพ็ค	5	40.00		
170	เต้าเจี้ยวขาว	ใหม่ สะอาด เมล็ดถั่วเหลืองไม่และขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	กก.	10	80.00		
171	เต้าหู้แผ่นขาวแข็ง	ใหม่ ไม่มีรา หรือเชื้ออื่น น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/ชิ้น	แผ่น	2,400	17.00		
172	เต้าหู้ฟอง	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา	ฟอง	200	32.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1 ..... *SMANV* ..... ประธาน 2 ..... *ศุภวีระ* ..... กรรมการ 3 ..... *ศุภวีระ* ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคาต่อหน่วย ไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม
173	เต้าหู้หลอดใหญ่	ภาชนะที่บรรจุ สะอาด น้ำหนักประมาณ 250 กรัม/หลอด	หลอด	6,100	13.00		
174	ผักกาดดองเปรี้ยว	ไม่มีฟ้า สีไม่ดำ น้ำไม่ขุ่น สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	40	35.00		
175	แผ่นกล้วย	สด ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	100	42.00		
176	พองเต้าหู้	บรรจุถุงพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 200 กรัม	แพ็ค	600	62.00		
177	มะนาวดอง	ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเสีย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ขวด	กก.	5	60.00		
178	มะขามเปียก	แกะเม็ดแล้ว สีนํ้าตาลอ่อน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	240	85.00		
179	วุ้นเส้นสด	ผลิตจากถั่วเขียว 100% บรรจุถุงพลาสติก 500 กรัม / ถุง	กก.	200	30.00		
180	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขออกอย. รับรอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม / กระป๋อง	กระป๋อง	4	200.00		
181	แฮมผลไม้รสต่างๆ	มีเครื่องหมายเลขออกอย. รับรอง ขนาดบรรจุ 15 กรัม จำนวน 8 ถ้วย/แพ็ค	แพ็ค	10	45.00		
182	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจับทุรี	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	900	35.00		
183	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สีขาว เส้นนุ่ม ไม่มีรา	กก.	2,000	30.00		
184	เส้นก๋วยจั๊บ	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา	กก.	220	37.00		
185	เส้นเซี่ยงไฮ้สด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	กก.	10	30.00		
186	เส้นโงะบะสด	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	300	60.00		
187	เส้นโงะบะหมี่	สด สีเหลือง เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	700	35.00		
188	เส้นโงะบะหมี่หยก	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	600	35.00		
189	เส้นหมี่ข้าวสาค	สด เส้นเสมอกัน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ถุง	150	45.00		
190	เส้นหมี่ถั่ว	สด ใหม่ ไม่มีกรดหรือทราย	กก.	3	80.00		
191	หัวไชโป๊หวาน หั่นผอย	ไม่มีฝ้า สีไม่คล้ำ ไม่ร่วนน้ำ สีเหลืองเสมอกัน ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก.	20	75.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1. Samran ..... ประธาน 2. Samran ..... กรรมการ 3. Samran ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
192	แปะก๊วยแกะเปลือก	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ไม่เป็นเม็ดอก	กก.	20	190.00		
193	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	ใหม่ เมล็ดไม่แตก ทั้ง สีสะอาด	กก.	100	35.00		
194	น้ำสลัด ไช้มีเต้า	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	10	86.00		
195	น้ำสลัด (ซอง)	ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ถุง	ถุง	30	17.00		

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป

196	กุนเชียงไก่	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	10	185.00		
197	กุนเชียงปลา	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนัก 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	250	145.00		
198	กุนเชียงหมู	แห้ง ไม่มีรา บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	80	140.00		
199	ไก่จืดทอดขาว	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	600	175.00		
200	ไก่ทอดสุภาพราย	แช่แข็ง มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	100	90.00		
201	ไก่ยอ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด แห่งละ 450 กรัม / แห่ง มีเครื่องหมายฮาลาล	แห่ง	700	60.00		
202	ขนมจีบกุ้ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	400	205.00		
203	ขนมจีบปู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	100	205.00		
204	ขนมจีบหมู	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด (30 ชิ้น/ถุง)	ถุง	500	205.00		
205	ซาเลงเปกซิม	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	400	152.00		
206	ซาเลงเปกหมูสับ	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	500	152.00		
207	ซาเลงเปกไก่หมูแดง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสุสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 592 กรัม/ถุง (15 ชิ้น / ถุง)	ถุง	80	152.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *YMMN* ..... ประธาน 2..... *NTPW* ..... กรรมการ 3..... *กมลศักดิ์* ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
208	เต้าหู้ปลา	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	ถุง	600	180.00		
209	น้ำก๊วยไท่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	50	215.00		
210	ถักรอก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด 250 กรัม/ถุง	ถุง	60	50.00		
211	ลูกชิ้นปลา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง สด ใหม่ สะอาด สุตรยารราช	ถุง	300	75.00		
212	ไส้กรอกหมู (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	90	192.00		
213	ไส้กรอกไก่ (ไม่แต่งสี)	ไม่ย้อมสี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง (CP หรือเทียบเท่า)	กก.	80	157.00		
214	หมูยอ	เกรด เอ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 350 กรัม/แพ่ง (ส.ขอนแก่น หรือเทียบเท่า)	แพ่ง	650	110.00		
215	หมูยอเจ	ขนาดบรรจุ 1000 กรัม/ถุง	กก.	10	140.00		
216	หมูหยอง เจ	ไม่หมิ่นทิน ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ 250 กรัม/ถุง	ถุง	5	200.00		
217	พริกนพราย	ขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม/ถุง	ถุง	61	220.00		
218	เปาะเปี๊ยะไก่	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5	195.00		
219	เปาะเปี๊ยะเผือก	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	250	195.00		
220	เปาะเปี๊ยะกุ้งเส้น	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	5	195.00		
221	ปูอัด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	ถุง	400	90.00		
222	ลูกชิ้นหมู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง	ถุง	700	138.00		
223	ลูกชิ้นไก่	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม / ถุง มีเครื่องหมายฮาลาล	ถุง	250	115.00		
224	แมคพหมู	กรอบ สะอาด ไม่เหนียว	กก.	2.0	253.00		
225	หมูเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม / ถุง	ถุง	10	150.00		
226	ใบเจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม / ถุง	ถุง	10	150.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *THAN* ..... ประธาน 2..... *ANWY* ..... กรรมการ 3..... *คุณพิชญ์* ..... กรรมการ



เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
227	ปลาหมึกจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	10	190.00		
228	กุ้งจ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม / ถุง	ถุง	10	190.00		

เนื้อเรื่องนาง

229	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30	85.00		
230	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	250	85.00		
231	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	40	126.00		
232	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	150	85.00		
233	พริกแกงเหลือง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	30	80.00		
234	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด	กก.	8	126.00		
235	พริกเผา (แบบหวาน)	รสเด็ดจัด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 2,700 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	20	332.00		
236	น้ำพริกตาแดง	ใหม่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 85 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	10	30.00		
237	เนยก้อน	ขนาด 200 -230 กรัม /ก้อน มีเครื่องหมาย อย.	ก้อน	10	90.00		
238	เนย (ตลับ)	ขนาด 10 กรัม/ชิ้น (10 ชิ้น/แพ็ค) มีเครื่องหมาย อย.	แพ็ค	5	72.00		
239	น้ำมันงาแช่แข็ง	แช่แข็ง ภาชนะที่บรรจุสะอาด แพ็คละ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	250	155.00		
240	ซอสเย็นตาโผล่สำเร็จรูป สูตรไก่หาล้า	ใหม่ ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันหมดอายุ (ศุภวารณ)	ขวด	60	70.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1. *Yong* ..... ประธาน 2. *สมชาย* ..... กรรมการ 3. *สุวิทย์* ..... กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
						รวม	ไม่รวม
						ภาษีมูลค่าเพิ่ม	ภาษีมูลค่าเพิ่ม
เบเกอรี่							
241	บราวนี่	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
242	เค้กกล้วยหอม	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
243	เค้กสับปะรด	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
244	เค้กถัสนับ	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
245	ท็อพฟรุตเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
246	เค้กกาแฟ	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
247	บิสทึฟักทอง	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
248	เค้กกล้วยหอมซ็อคโกแลต	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
249	ซ็อคคอบอล	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
250	บัตเตอร์ลูกเกด	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
251	เค้กสตอเบอรี่	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
252	เค้กนมสด	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
253	เค้กมะพร้าว	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
254	เค้กซ็อคโกแลต	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
255	บานาน่าชีสเค้ก	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา 2 นิ้ว x 2 นิ้วครึ่ง	ชิ้น	1,200	11.00		
256	เอแคลร์	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา	ชิ้น	1,200	11.00		
257	โตปัท	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา	ชิ้น	1,200	11.00		
258	ขนมแป้งสีต่างๆ	ลักษณะที่บรรจุซองอากาศ ไม่พบรา	ชิ้น	1,200	11.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *mmw* .....ประเภท 2..... *mmw* .....กรรมการ 3..... *mmw* .....กรรมการ

เอกสารแนบท้ายใบเสนอราคา

ประกาศราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร ประเภทของสด

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณสมบัติเฉพาะ	หน่วยนับ	จำนวนใช้	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วยรวม	ราคาต่อหน่วยไม่รวม
259	เลเยอร์เค้ก	ภาชนะที่บรรจุสะอาด ไม่พบรา ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม/ชิ้น	ลัง	4	720.00		
ขนมหวาน							
260	แฉากวายนึ่ง	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	800	37.00		
261	ชาพรีเมียม	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	42	78.00		
262	ทับทิมกรอบ	แต่งสีจากธรรมชาติ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	800	95.00		
263	มันเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300	74.00		
264	ลูกชิด	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300	70.00		
265	ลอดช่องไทย	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	200	35.00		
266	วุ้นมะพร้าว	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	กก.	300	48.00		
267	สึบะปรตเชื่อม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	300	79.00		
268	แป้งข้าวลอยสำหรับจุ่ม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	220	52.00		
269	ลอดช่องสิงคโปร์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม / ถุง	กก.	10	53.00		
270	แป้งครองแครงสำหรับจุ่ม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ถุง	ถุง	300	35.00		

ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ 1..... *PMW* ..... ประธาน 2..... *สมศรี* ..... กรรมการ 3..... *สุวิทย์* ..... กรรมการ