



ประกาศ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....  
เรื่อง ประกวดราคาซื้อ.....อาหารคนไข้ รวม ๖ หมวด.....ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อ  
.....อาหารคนไข้ รวม ๖ หมวด สำหรับใช้ในระยะเวลา ๖ เดือน เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖  
.....ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๖.....ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการดังนี้

- |   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก.....                 | จำนวน..... | ๓๕ รายการ.....  |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ.....                | จำนวน..... | ๓๒ รายการ.....  |
| ๓. หมวด ค. ไข่.....                               | จำนวน..... | ๕ รายการ.....   |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้.....                  | จำนวน..... | ๑๕๖ รายการ..... |
| ๕. หมวด จ. ขนม.....                               | จำนวน..... | ๖๙ รายการ.....  |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็มและเคี้ยวกรรเ็นอง..... | จำนวน..... | ๑๔๓ รายการ..... |

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่.....

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ และไม่มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๔. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๕. ผู้ประสงค์จะเสนอราคา ต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อว่าเป็นคู่สัญญาที่ไม่ได้แสดงบัญชีรายการรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายการรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕)

๖. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

ทั้งนี้ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือก และหากมีการทำสัญญาซึ่งมีมูลค่าตั้งแต่ ๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านบาทถ้วน) ขึ้นไป กับสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ให้รับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท สามารถจ่ายเงินเป็นเงินสดได้ และให้จัดทำบัญชีแสดงรายรับรายจ่ายยื่นต่อกรมสรรพากร และปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕)

กำหนดยื่นซอง...

ราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่.....  
ระหว่างเวลา.....น. ถึงเวลา.....น. ณ .....  
..... และฟังคำชี้แจงรายละเอียดในวันที่.....  
เวลา.....น. ณ.....  
.....  
และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์ได้รับคัดเลือกให้เข้าเสนอราคาในวันที่.....  
ผู้สนใจติดต่อขอรับ/ซื้อเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ในราคาชุดละ  
.....บาท ได้ที่ ..... ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....  
ถนนพระราม ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๕๐๐  
ระหว่างวันที่.....ถึงวันที่.....  
ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.nci.go.th](http://www.nci.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์  
หมายเลข.....๐-๒๓๕๔-๗๐๒๘-๓๓ ต่อ ๑๕๐๔, ๑๕๐๕ ในวันและเวลาราชการ.....

ประกาศ ณ วันที่

ยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ...../๒๕๕๖.....

.....อาหารคนไข้ รวม ๖ หมวด.....

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....

ลงวันที่.....

.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ..... ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “สถาบันมะเร็งแห่งชาติ” มีความประสงค์จะ  
ประกวดราคาซื้อ.....อาหารคนไข้ รวม ๖ หมวด..... ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก..... จำนวน.....๓๕..... รายการ.....
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ..... จำนวน.....๓๒..... รายการ.....
๓. หมวด ค. ไข่..... จำนวน..... ๕..... รายการ.....
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้..... จำนวน..... ๑๕๖..... รายการ.....
๕. หมวด จ. ขนม..... จำนวน..... ๖๙..... รายการ.....
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง..... จำนวน..... ๑๔๓..... รายการ.....

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้  
ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์  
ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบยื่นข้อเสนอการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ หนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและการจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๑.๔ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๕ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันซอง

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๖ บทนิยาม

(๑) ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑.๗ แบบบัญชีเอกสาร

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๒.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการ  
ทางอิเล็กทรอนิกส์

๒.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ  
และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน  
ตามระเบียบของทางราชการ

ไม่ต้องเป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคา  
ประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลาง อิเล็กทรอนิกส์

ณ วันประกาศประกวดราคาขอด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง  
การแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖

๒.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคา ต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอม  
ขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคา ต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อว่าเป็นคู่สัญญาที่ไม่ได้แสดงบัญชีรายรับ  
รายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามประกาศคณะกรรมการป้องกัน  
และปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของ  
โครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.  
๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕)

๒.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์  
ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

ทั้งนี้ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือก และหากมีการทำสัญญาซึ่งมีมูลค่าตั้งแต่  
๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านบาทถ้วน) ขึ้นไป กับสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ให้รับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร  
เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท สามารถจ่ายเงินเป็นเงินสดได้ และให้จัดทำบัญชี  
แสดงรายรับรายจ่ายยื่นต่อกรมสรรพากร และปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปราม  
การทุจริตแห่งชาติ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติ  
บุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓)  
พ.ศ. ๒๕๕๕)

### ๓. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอเอกสารหลักฐาน แยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน  
นิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน  
นิติบุคคล สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่  
พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล  
ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี)  
สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคา ร่วมกันในฐานะเป็น  
ผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่  
ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีเชื้อสายชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้า  
ฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑)

(๔) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นตามแบบในข้อ ๑.๗ (๑)

้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๒) หนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและการจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยต้อง  
ลงนามพร้อมประทับตรา (ถ้ามี)

(๓) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีและผู้ประสงค์จะเสนอราคา  
อำนาจให้บุคคลอื่นทำการแทน

(๔) หลักประกันของ ตามข้อ ๕

(๕) แบบใบยื่นข้อเสนอการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

(๖) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นตามแบบในข้อ ๑.๗ (๒)

#### ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องยื่นข้อเสนอตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อ  
ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ และหนังสือแสดงเงื่อนไขการซื้อและการจ้างด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์นี้  
โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้นและจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อของผู้ประสงค์จะเสนอราคา  
ให้ชัดเจน

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า.....๙๐.....วัน นับแต่วันยื่นราคา  
สุดท้าย โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องรับผิดชอบราคาที่ตน  
เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน.....๑๘๓.....วัน โดยเริ่ม  
ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๖ โดยการทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่  
ไม่จำกัดปริมาณ

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องส่งแคตตาล็อกและหรือแบบรูปและรายการละเอียด  
คุณลักษณะเฉพาะของ.....รายการอาหารแต่ละหมวดของอาหารคนไข้.....ไปพร้อมเอกสารส่วนที่ ๑ และ  
เอกสารส่วนที่ ๒ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ..... จะยึดไว้เป็น  
เอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนาจะต้องรับรองสำเนาถูกต้อง โดยผู้มีอำนาจทำ  
นิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการประกวดราคามีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ประสงค์จะเสนอ  
ราคาต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการประกวดราคาตรวจสอบภายใน.....๓.....วัน

๔.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องส่งตัวอย่างของพัสดุที่เสนอ จำนวน..... เพื่อใช้ในการตรวจ  
ทดลองหรือประกอบการพิจารณาและหรือประกอบสัญญา ทั้งนี้.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ..... จะไม่รับผิดชอบใน  
ความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือหรือไม่ใช้แล้ว.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ..... จะคืนให้แก่  
ผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๔.๖ ก่อนยื่นเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาควร  
ตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาทั้งหมดเสีย  
ก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องยื่นเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์  
จำหน่ายจนถึงประธานคณะกรรมการประกวดราคาตามโครงการ โดยระบุไว้ที่หน้าซองว่า “เอกสารประกวด  
ราคาตามเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่...../๒๕๕๖.....”

ยื่นต่อคณะกรรมการ...

โครงการ ในวันที่..... ระหว่างเวลา  
..... น. ณ .....

..... ผู้ให้บริการตลาดกลางทางอิเล็กทรอนิกส์ กำหนด  
วันประมูลราคาวันที่..... เวลา.....

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์แล้วจะไม่รับเอกสาร  
เพิ่มเติมโดยเด็ดขาด

คณะกรรมการประกวดราคาจะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคาแต่ละราย  
ว่าเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น หรือเป็นผู้มี  
ผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ตามข้อ ๑.๖ (๑)  
ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่ พร้อมทั้งตรวจสอบข้อเสนอตาม ข้อ ๓.๒  
และแจ้งผู้ประสงค์จะเสนอราคาแต่ละรายทราบผลการพิจารณาเฉพาะของตนทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับ  
หรือวิธีอื่นใดที่มีหลักฐานว่า ผู้ประสงค์จะเสนอราคารับทราบแล้ว

หากปรากฏต่อคณะกรรมการประกวดราคา ก่อนหรือในขณะที่มีการเสนอราคาทางอิเล็กทรอนิกส์  
ว่า มีผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคา กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็น  
ธรรมตาม ข้อ ๑.๖ (๒) คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคารายนั้น  
ออกจากการเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคา และ.....สถาบันฯแห่งชาติ.....จะพิจารณาลงโทษผู้ประสงค์จะเสนอราคา  
หรือผู้มีสิทธิเสนอราคาดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ไม่ผ่านการคัดเลือกเบื้องต้น เพราะเหตุเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มี  
ผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น หรือเป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะ  
เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทาง  
อิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้ประสงค์จะเสนอราคากระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่าง  
เป็นธรรม หรือผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ไม่ผ่านคุณสมบัติทางด้านเทคนิค อาจอุทธรณ์คำสั่งดังกล่าวต่อหัวหน้า  
หน่วยงานที่จัดหาพัสดุภายใน ๓ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการประกวดราคา การวินิจฉัยอุทธรณ์  
ของหัวหน้าหน่วยงานที่จัดหาพัสดุให้ถือเป็นที่สุด

หากปรากฏต่อคณะกรรมการประกวดราคาว่า กระบวนการเสนอราคาซื้อทางอิเล็กทรอนิกส์  
ประสบข้อขัดข้องจนไม่อาจดำเนินการต่อไปให้แล้วเสร็จภายในเวลาที่กำหนดไว้ คณะกรรมการประกวดราคา  
จะสั่งพักกระบวนการเสนอราคา โดยมีให้ผู้แทนผู้มีสิทธิเสนอราคาพบปะหรือติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น  
และเมื่อแก้ไขข้อขัดข้องแล้ว จะให้ดำเนินกระบวนการเสนอราคาต่อไป จากขั้นตอนที่ค้างอยู่ภายในเวลา  
ของการเสนอราคาที่ยังเหลือก่อนจะสั่งพักกระบวนการเสนอราคา แต่ต้องสิ้นสุดกระบวนการเสนอราคาภายใน  
วันเดียวกัน เว้นแต่คณะกรรมการประกวดราคาเห็นว่ากระบวนการเสนอราคาจะไม่แล้วเสร็จได้ง่าย หรือ  
ข้อขัดข้องไม่อาจแก้ไขได้ ประธานคณะกรรมการประกวดราคาจะสั่งยกเลิกกระบวนการเสนอราคาและกำหนด  
วัน เวลา และสถานที่ เพื่อเริ่มต้นกระบวนการเสนอราคาใหม่ โดยจะแจ้งให้ผู้มีสิทธิเสนอราคาทุกรายที่อยู่ใน  
สถานที่นั้นทราบ

คณะกรรมการประกวดราคาสงวนสิทธิในการตัดสินใจดำเนินการใดๆ ระหว่างการประกวดราคา เพื่อให้การประกวด  
ราคา เกิดประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ

๔.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคา...

ราคาจะต้องเข้ารับฟังคำชี้แจงรายละเอียดเพื่อซักซ้อมความเข้าใจ

..... น. ณ .....

..... โดยผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้แทนที่ได้รับมอบอำนาจตาม  
กฎหมายต้องไปรับฟังคำชี้แจงด้วยตนเอง และลงนามไว้เป็นหลักฐาน มิฉะนั้นจะไม่มีสิทธิเข้ารับการประกวด  
ราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหนังสือแสดงเงื่อนไข การซื้อและการจ้างด้วยวิธีการ  
ทางอิเล็กทรอนิกส์ ที่ได้ยื่นมาพร้อมกับซองข้อเสนอมูลค่า

(๒) ราคาสูงสุดของการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์จะต้องเริ่มต้น

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก                  | จะเริ่มต้นที่ ๘๕๐,๒๘๒.๐๐ บาท   |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ                 | จะเริ่มต้นที่ ๖๒๒,๓๐๐.๐๐ บาท   |
| ๓. หมวด ค. ไข่                                | จะเริ่มต้นที่ ๒๗๙,๕๐๐.๐๐ บาท   |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้                   | จะเริ่มต้นที่ ๘๕๔,๓๕๕.๐๐ บาท   |
| ๕. หมวด จ. ขนมน                               | จะเริ่มต้นที่ ๓๙๔,๗๔๕.๐๐ บาท   |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง | จะเริ่มต้นที่ ๑,๒๑๑,๑๑๒.๐๐ บาท |

(๓) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวง  
ไว้ด้วยแล้ว

(๔) ผู้มีสิทธิเสนอราคาหรือผู้แทนจะต้องมาลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา  
ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด

(๕) ผู้มีสิทธิเสนอราคาหรือผู้แทนที่มาลงทะเบียนแล้ว ต้อง LOG IN เข้าสู่ระบบ

(๖) ผู้มีสิทธิเสนอราคาหรือผู้แทนที่ LOG IN แล้ว จะต้องดำเนินการเสนอราคา โดยราคา  
ที่เสนอในการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องต่ำกว่าราคาสูงสุดในการประกวดราคาฯ และ  
จะต้องเสนอลดราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ในแต่ละครั้งดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท
๓. หมวด ค. ไข่ เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๕๐๐.๐๐ บาท
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท
๕. หมวด จ. ขนมน เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๗๐๐.๐๐ บาท
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง เสนอลดราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐.๐๐ บาท

(๗) ห้ามผู้มีสิทธิเสนอราคาถอนการเสนอราคา และเมื่อการประกวดราคาฯ เสร็จสิ้นแล้ว  
จะต้องยืนยันราคาต่อผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ราคาที่ยืนยันจะต้องตรงกับราคาที่เสนอหลังสุด

(๘) ผู้มีสิทธิเสนอราคา...

าที่ได้รับคัดเลือกให้เป็นผู้ชนะการเสนอราคา ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย  
ารอนิกส์และค่าใช้จ่ายในการเดินทางของผู้ให้บริการตลาดกลาง

อิเล็กทรอนิกส์ ทงจะแจ้งเหทราบในวันเสนอราคา

(๙) ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมาเสนอราคา ในวันที่ .....  
ตั้งแต่เวลา.....น. เป็นต้นไป ทั้งนี้ จะแจ้งนัดหมายตามแบบแจ้งวัน เวลา และสถานที่เสนอราคา  
(บก.๐๐๕) ให้ทราบต่อไป

(๑๐) ผู้มีสิทธิเสนอราคาสามารถศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา  
ของผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) และผู้มีสิทธิเสนอ  
ราคาต้องทำการทดลองวิธีการเสนอราคาก่อนถึงกำหนดวันเสนอราคาในเว็บไซต์ของผู้ให้บริการตลาดกลาง  
อิเล็กทรอนิกส์ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

#### ๕. หลักประกันของ

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องวางหลักประกันของพร้อมกับการยื่นซองประกวดราคา ตามจำนวน  
หมวดอาหารที่จะเสนอราคา ดังนี้

|   |                     |
|---|---------------------|
| ๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก                  | จำนวน ๔๕,๕๘๐.๙๘ บาท |
| ๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ                 | จำนวน ๓๒,๑๒๐.๐๐ บาท |
| ๓. หมวด ค. ไข่                                | จำนวน ๑๕,๔๙๙.๐๐ บาท |
| ๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้                   | จำนวน ๔๒,๗๔๖.๐๐ บาท |
| ๕. หมวด จ. ขนม                                | จำนวน ๒๐,๑๗๒.๙๐ บาท |
| ๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง | จำนวน ๖๓,๑๑๗.๕๖ บาท |

โดยหลักประกันของจะต้องมีระยะเวลาการค้ำประกันตั้งแต่วันยื่นซองข้อเสนอด้านเทคนิค ครอบคลุมไป  
จนถึงวันสิ้นสุดการยื่นราคา โดยหลักประกันให้ใช้อย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

#### ๕.๑ เงินสด

๕.๒ เช็คที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่.....สถาบันฯแห่งชาติ..... โดยเป็นเช็คลงวันที่  
ที่ยื่นซองข้อเสนอด้านเทคนิค หรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

๕.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารในประเทศตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๕ (๑)

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบ  
กิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ซึ่งได้  
แจ้งเวียนชื่อให้ส่วนราชการต่างๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๕ (๑)

#### ๕.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันของตามข้อนี้.....สถาบันฯแห่งชาติ..... จะคืนให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคา  
หรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้พิจารณาในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้มีสิทธิเสนอราคา  
รายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุด จะคืนให้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือเมื่อผู้มีสิทธิเสนอราคาได้พ้น  
จากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันของ ไม่ว่าในกรณีใดๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย



พิจารณาราคา

โดยด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์นี้.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....

จะพิจารณาตัดสินด้วย ราคาที่เสนอแต่ละรายการและต่อหน่วยของอาหารแต่ละหมวด จะต้องไม่สูงกว่า  
ราคากลางที่.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....กำหนดไว้

๖.๒ หากผู้ประสงค์จะเสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการ  
เสนอราคาไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์  
ไม่ถูกต้องตาม ข้อ ๔ แล้ว คณะกรรมการประกวดราคาจะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ประสงค์จะเสนอราคา  
รายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาด หรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือผิดพลาดไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวด  
ราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะ  
ประโยชน์ต่อ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....เท่านั้น

๖.๓ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....สงวนสิทธิไม่พิจารณาราคาของผู้ประสงค์จะเสนอราคาโดยไม่  
มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ประสงค์จะเสนอราคารายนั้น ในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคา  
ซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือในหลักฐานการรับเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ของ  
สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดใน เอกสารประกวดราคาซื้อด้วย  
วิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ประสงค์จะเสนอ  
ราคารายอื่น

๖.๔ ในการตัดสินการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือในการทำสัญญา  
คณะกรรมการประกวดราคาหรือ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....มีสิทธิให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาชี้แจง  
ข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ  
มีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๖.๕ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด  
หรือราคาเสนอทั้งหมดก็ได้และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด  
หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะ  
พิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ  
เป็นเด็ดขาด ผู้ประสงค์จะเสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง.....สถาบันมะเร็ง  
แห่งชาติ.....จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ และลงโทษผู้มีสิทธิเสนอราคาเป็น  
ผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคาก่อการโดย  
ไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

๖.๖ ในกรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงหลังจากการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์  
ว่าผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคา ที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้มีสิทธิเสนอ  
ราคารายอื่น หรือเป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้มีสิทธิเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลาง  
อิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคา  
ที่กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....

มีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้มีสิทธิเสนอราคาดังกล่าว และ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะพิจารณาลงโทษผู้มี  
สิทธิเสนอราคารายนั้นเป็นผู้ทำงาน

ยแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

จะกวราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้จะขาย) สามารถส่งมอบ  
สิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ  
อาจจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๔ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบ สิ่งของ  
ได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....เห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลง  
เป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประมูลซื้อด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบ  
สัญญาดังระบุในข้อ ๑.๔ ภายใน.....๗.....วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงิน  
เท่ากับร้อยละ.....๕.....ของราคาส่งของที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้.....สถาบันมะเร็ง  
แห่งชาติ.....ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็ครถธนาคารส่งจ่ายให้แก่.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....โดยเป็นเช็คลงวันที่ ที่ทำสัญญา  
หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุ  
ในข้อ ๑.๕ (๒)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ ที่ได้รับอนุญาตให้  
ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย  
ซึ่งได้แจ้งเวียนชื่อให้ส่วนราชการต่างๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๕ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่คู่สัญญาพ้นจาก  
ข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ ข้อ ๑๑ ให้คิดในอัตราร้อยละ  
.....ศูนย์จุดสองศูนย์.....ต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ  
หรือทำสัญญาจะซื้อจะขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๔ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่อง  
ของสิ่งของที่จะซื้อจะขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า.....ปี.....เดือน นับถัดจากวันที่  
ผู้จะซื้อรับมอบ โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน .....๒.....วัน นับถัดจาก  
วันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจาก.....เงินนำร่อง.....  
การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติได้อนุมัติเงินค่าพัสดุแล้วเท่านั้น.....

๑๐.๒ เมื่อ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....ได้คัดเลือกผู้มีสิทธิเสนอราคารายใดให้เป็นผู้ จะขาย  
และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้จะขายจะต้องส่งหรือนำ  
สิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และ

สามารถให้บริการ...

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้มีสิทธิเสนอราคา  
ว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แฉงการสั่งหรือนำสิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า  
ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้จะขายสั่ง หรือจะซื้อจะขายของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการ  
กระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นใด

(๒) จัดการให้สิ่งของที่จะซื้อจะขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิ  
เช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่าให้บรรทุกสิ่งของ  
นั้น โดยเรืออื่นที่มีไม่ใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่  
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกของลงเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริม  
การพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาซึ่งได้ยื่นเอกสารประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์  
ต่อ.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....แล้ว จะถอนตัวออกจากการประกวดราคาฯ มิได้ และเมื่อได้รับการคัดเลือก  
ให้เป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาแล้ว ต้องเข้าร่วมเสนอราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ตามเงื่อนไขที่กำหนดใน  
ข้อ ๔.๙ (๔) (๕) (๖) และ (๗) มิฉะนั้น.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะริบหลักประกันของจำนวนร้อยละ ๒.๕  
ของวงเงินที่จัดหาทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งอาจพิจารณาให้เป็น  
ผู้ทำงานได้ หากมีพฤติกรรมเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๑๐.๔ ผู้มีสิทธิเสนอราคาซึ่ง.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....ได้คัดเลือกแล้วไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลง  
ภายในเวลาที่ทางราชการกำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗.....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....จะริบหลักประกันของ หรือ  
เรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันของทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี)  
รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๑๐.๕ .....สถาบันมะเร็งแห่งชาติ.....สงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไขหรือข้อกำหนดในแบบ  
สัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๖

๑. **ความเป็นมา** การผลิตและบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จะต้องผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล สะอาด ปลอดภัย แก่ผู้ป่วยในด้านคุณภาพ อาหารจะต้องให้พลังงานและสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการและเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์ ทั้งนี้อาหารนับเป็นส่วนหนึ่งในการรักษาจึงจำเป็นต้องนำหลักวิชาอาหารโภชนาการ และโภชนบำบัดลงสู่การปฏิบัติควบคู่กันไปด้วยรวมทั้งค่าอาหารที่บริการต้องอยู่ในงบประมาณที่ได้รับ และในการดำเนินงานของกลุ่มงานโภชนาการ มิได้มีเพียงการผลิตและบริการอาหารเท่านั้น แต่ยังมีงานอื่นอีกหลายด้านที่มีความสัมพันธ์กัน ส่งผลถึงการผลิตและบริการอาหาร เช่น การจัดซื้ออาหาร การควบคุมงบประมาณ การบริหารงานรวมทั้งการจัดเก็บรักษาอาหาร และการกำหนดอาหารซึ่งจะต้องคำนึงถึง

- ๑.๑ การกำหนดอาหารจะต้องจัดอาหารสมดุล (Balanced Diet) หรืออาหารครบมาตรฐาน (Adequate Diet) ให้แก่ผู้ป่วยมะเร็งทุกประเภท อาหารที่จัดบริการจะต้องมีคุณค่าและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของผู้ป่วย และแจ้งให้แพทย์ทราบ
- ๑.๒ อาหารนั้นจะต้องถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และช่วยให้อาการของโรคมะเร็งที่เป็นอยู่ทุเลาลง ป้องกันหรือยืดเวลาในการเกิดโรคแทรกซ้อนและเสริมสร้างให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น
- ๑.๓ อาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย คือ อาหารนั้นต้องเป็นอาหารที่ปราศจากเชื้อโรคต่างๆ สารเคมีหรือสารพิษที่จะทำให้เกิดโรคร้ายหรือทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และความเจริญเติบโตแก่ผู้ป่วยมะเร็ง
- ๑.๔ การดัดแปลงอาหารในผู้ป่วยมะเร็งบางรายที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ในระยะยาว ให้เกิดโรคขาดพลังงาน และสารอาหารได้ สามารถดัดแปลงอาหารให้เป็นอาหารน้ำชนิดต่างๆ ที่มีคุณค่าอาหารสูง เช่น อาหารน้ำ อาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วยมะเร็งโดยผ่านสายให้อาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้ป่วยแข็งแรงมีภูมิคุ้มกันต้านทานหายจากโรคเร็วขึ้น
- ๑.๕ อาหารนั้นต้องมีราคาประหยัด และช่วยในการรักษาโรคได้

๒. **วัตถุประสงค์** ผู้ป่วย มะเร็งที่เข้ามารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลไม่สามารถจะเดินไปหาซื้ออาหารรับประทานเองได้ โดยเฉพาะผู้ป่วยที่อยู่ในสภาพช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ ญาติพี่น้องที่บ้านต้องรับภาระในการจัดหาอาหารมาส่งให้ และอาหารที่นำมาจากบ้านก็ไม่แน่ว่าจะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่หรือไม่ เช่นผู้ป่วยมะเร็งที่เป็นเบาหวานหรือมีความดันโลหิตสูง ญาตินำอาหารที่มีน้ำตาลสูง ผลไม้หวานจัดหรือขนมหรืออาหารที่มีรสเค็มและมันมากมาให้ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่เหมาะสมกับโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่แต่จะทำให้อาการรุนแรงมากขึ้นดังนั้น โรงพยาบาลจึงมีการบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วย เพื่อให้ได้คุณภาพโดยอาหารนั้นต้องมีพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นไปตามอาการและโรคที่เป็นอยู่โดยมีจุดประสงค์ ดังนี้

สถานที่ที่มีคุณภาพดี (รสชาติดี, สะอาด, ปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อน)  
ละโภชนบำบัด

- ๒.๒ สนับสนุนการรักษาของแพทย์ โดยเฉพาะผู้ป่วยมะเร็งที่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคระเร็ง
- ๒.๓ ป้องกันอาการแทรกซ้อน หรือกลับมาใหม่ของโรคระเร็ง
- ๒.๔ เสริมสร้างภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้ดีขึ้น
- ๒.๕ ส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจในเรื่องโภชนาการ, โภชนบำบัด และอาหารที่ควรรับประทาน รวมทั้งอาหารที่ควรหลีกเลี่ยง และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้านได้

### ๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
  - ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกต้องระบุนิติบุคคลหรือนิติบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
  - ๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วัน ประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
  - ๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
  - ๓.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคา ต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อว่าเป็นคู่สัญญาที่ไม่ได้แสดงบัญชีรายการรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายการรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕)
  - ๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ทั้งนี้ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือก และหากมีการทำสัญญาซึ่งมีมูลค่าตั้งแต่ ๒,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านบาทถ้วน) ขึ้นไป กับสถาบันมะเร็งแห่งชาติ ให้รับจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท สามารถจ่ายเงินเป็นเงินสดได้ และให้จัดทำบัญชีแสดงรายรับรายจ่ายยื่นต่อกรมสรรพากร และปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ (แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕)

รายละเอียดตามเอกสารที่แนบท้าย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๖

๖. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน

ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๖ เป็นประจำทุกวัน

๗. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงของโรงพยาบาลจำนวน = ๔,๓๘๔,๗๒๘.๗๐ บาท

(สี่ล้านสามแสนแปดหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยยี่สิบแปดบาทเจ็ดสิบสตางค์)

หมายเหตุ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาขั้นต่ำ (Minimum Bid) ในแต่ละครั้งดังนี้

๑. หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก เสนอราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
๒. หมวด ข. อาหารเนื้อสัตว์น้ำ เสนอราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
๓. หมวด ค. ไข่ เสนอราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน)
๔. หมวด ง. อาหารผักสด-ผลไม้ เสนอราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
๕. หมวด จ. ขนม เสนอราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๗๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดร้อยบาทถ้วน)
๖. หมวด ฉ. อาหารแห้งของเค็ม และเครื่องกระป๋อง เสนอราคาขั้นต่ำในแต่ละครั้ง  
ไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐.๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน)

อีเมล และส่งข้อมูลเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดง ความคิดเห็น

สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานนี้ได้ที่

สถานที่ติดต่อ ฝ่ายพัสดุและบำรุงรักษา สถาบันมะเร็งแห่งชาติ ถนนพระรามหก เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๓๕๔ ๗๐๒๕ ต่อ ๑๕๐๔,๑๕๐๕

โทรสาร ๐ ๒๖๔๔ ๖๗๕๓

เว็บไซต์ <http://www.nci.go.th/>

สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็น ต้องเปิดเผยชื่อ และที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะ  
วิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

| ลำดับ | รายการ  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |   |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       | <b>หมวด ก. อาหารเนื้อสัตว์บก</b><br>เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจำเขี้ยว<br>ไม่มีกลิ่นเสียสะอาดไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสาร<br>ตกค้างหรือสารปนเปื้อน |       |          |     |          |     |                                    |                                 |     |
|       | <b>ประเภทไก่</b>  |       |          |     |          |     |                                    |                                 |     |
| 1.    | สะโพกไก่ ★  | กก.   |          | -   |          |     | 205                                |                                 | -   |
| 2.    | เนื้ออกไก่ลอกหนัง ★   | กก.   |          | -   |          |     | 552                                |                                 | -   |
| 3.    | เนื้อสันในไก่ ★   | กก.   |          | -   |          |     | 760                                |                                 | -   |
| 4.    | น่องไก่ (8 - 9 น่อง/กก.) ★  | กก.   |          | -   |          |     | 300                                |                                 | -   |
| 5.    | ปีกบน (โคนปีกไก่ ขนาด 22 -24 ซม./กก.) ★   | กก.   |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 6.    | ปีกไก่(ปีกเต็ม) ★   | กก.   |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 7.    | ปีกกลางไก่(ปีกกลางไก่ขนาด 25 -30 ซม./กก.) ★   | กก.   |          | -   |          |     | 205                                |                                 | -   |
| 7.    | เลือดไก่ ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"   | ก้อน  |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 8.    | ตับไก่  | กก.   |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 9.    | ลูกชิ้นไก่ ชนิดเกรดบี ★   | กก.   |          | -   |          |     | 70                                 |                                 | -   |
| 10.   | ไกจ้อ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ★   | ถุง   |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 11.   | โครงไก่ทั้งตัวไม่รวมหัว   | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
|       | <b>ประเภทเป็ด</b>   |       |          |     |          |     |                                    |                                 |     |
| 1.    | เป็ดย่างผ่ากลางตัวไม่มีเครื่องใน<br>ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.   | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 2.    | เป็ดพะโล้ไม่รวมเครื่องใน<br>ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 2 กก.   | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 3.    | เลือดเป็ด ขนาด 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"  | ก้อน  |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
|       |   |       |          |     |          |     | รวม                                |                                 | -   |
|       |   |       |          |     |          |     | ยอดยกไป                            |                                 | -   |

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล



|    |  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|----|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|    |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|    |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 |     |
|    | <b>ประเภทหมู</b>   |       |          |     |          |     |                                    |                                 |     |
| 1. | สะโพกหมู ไม่ติดมัน และพังพืด<br>บรรจุถุงละ 1 กก. หั่นแล้วไม่ปรุงรส | กก.   |          | -   |          |     | 350                                |                                 | -   |
| 2  | ซี่โครงหมูอ่อน ไม่รวมกระดูกสัน<br>หลัง ตัดเป็นเส้นตามขวางกระดูก    | กก.   |          | -   |          |     | 300                                |                                 | -   |
| 3  | กระดูกซี่โครงหมู เป็นชิ้น(ทำน้ำซุป)                                | กก.   |          | -   |          |     | 450                                |                                 | -   |
| 4  | สันในหมู ไม่ติดมัน เป็นเส้น  | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 5  | สันนอกหมู ไม่ติดมัน ไม่ติดเนื้อซี่โครง                             | กก.   |          | -   |          |     | 250                                |                                 | -   |
| 6  | ตับหมูสด(ไม่รวมตับเหล็ก) ไม่แช่แข็ง                                | กก.   |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 7  | ลูกชิ้นหมู เกรดเอ ไม่ปนแป้ง บรรจุถุงละ 1 กก.                       | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 8  | สะโพกหมูหั่นอนามัย (ปรุงรส) ★<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม             | กก.   |          | -   |          |     | 600                                |                                 | -   |
| 9  | หมูบดอนามัย (ปรุงรส) ★<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                    | กก.   |          | -   |          |     | 600                                |                                 | -   |
| 10 | สะโพกหมูหั่นอนามัย (ไม่ปรุงรส) ★<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม          | กก.   |          | -   |          |     | 500                                |                                 | -   |
| 11 | หมูบดอนามัย (ไม่ปรุงรส)บรรจุถุงละ ★<br>1 กิโลกรัม                  | กก.   |          | -   |          |     | 400                                |                                 | -   |
| 12 | กระเพาะหมูล้างสะอาดทำเสร็จ   | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 13 | สันนอกหมูติดกระดูก(พ็อคซ็อบ)                                       | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 14 | หัวใจหมูสด   | กก.   |          | -   |          |     | 20                                 |                                 | -   |
| 15 | หมูยออย่างดี ชนิดเป็นแท่ง ★  | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
|    |  |       |          |     |          |     | รวม                                |                                 | -   |
|    |  |       |          |     |          |     | ยอดยกไป                            |                                 | -   |

|    | หน่วย                  | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|----|------------------------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|    |                        | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|    |                        |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 16 | หนังหมูสดสะอาดไม่มีขน  | กก.      | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 17 | เลือดหมู               | ก้อน     | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 18 | สิ้นหมูสด(ไม่มีหลอดลม) | กก.      | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 19 | ไส้อ่อน(ไส้หวาน)       | กก.      | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 20 | ทอดมันหมู ★            | กก.      | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
|    |                        |          |     |          |     | รวม                                |                                 | -   |
|    |                        |          |     |          |     | ยอดรวมสุทธิ                        |                                 | -   |
|    |                        |          |     |          |     |                                    |                                 |     |

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

|   | หน่วย | ราคากลาง   |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |  |
|---|-------|--|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|--|
|   |       | บาท  | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |  |
| <b>ประเภทปลาน้ำจืด</b>  |       |  |     |          |     |                                    |                                 |     |  |
| ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด<br>ล้างสะอาดไม่ มีเมือกไม่มีพยาธิไม่มีกลิ่นเหม็น<br>ภายในท้องไม่เน่าเนื้อไม่แตกหรือมีแผลไม่แช่แข็ง<br>ไม่มีสารปนเปื้อน  |       |  |     |          |     |                                    |                                 |     |  |
| 1   |       | เนื้อปลาช่อนสดขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม<br>(ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ แล่ ตัดแต่ง และ<br>ล้างออกให้สะอาด)    |     | กก.      | -   | 400                                |                                 | -   |  |
| 2   |       | เนื้อปลาดุกด้านขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 180 กรัม<br>( ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง แล่ ล้างให้สะอาด)                         |     | กก.      | -   | 200                                |                                 | -   |  |
| 3   |       | เนื้อปลานิลสดขนาด 12-14 ชิ้น/กก.(ขอด<br>เกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง )   |     | กก.      | -   | 350                                |                                 | -   |  |
| 4   |       | เนื้อปลาทรายสดขนาดชิ้นเท่า<br>(บรรจุถุงละ 1 กก.)   |     | กก.      | -   | 60                                 |                                 | -   |  |
| 5   |       | เนื้อปลาหับทิมสด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม<br>(ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ แล่ ตัดแต่ง และ<br>ล้างออกให้สะอาด) |     | กก.      | -   | 300                                |                                 | -   |  |
| <b>ประเภทปลาทะเล</b>  |       |  |     |          |     |                                    |                                 |     |  |
| ปลาทะเลทุกชนิดต้องเป็นปลาที่สดเหงือกสีแดงสด<br>ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น<br>ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตก หรือมีแผลไม่แช่แข็ง<br>ไม่มีสารปนเปื้อน |       |  |     |          |     |                                    |                                 |     |  |
| 1   |       | เนื้อปลาแดงขนาด 10-12 ชิ้น/กก.<br>( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)   |     | กก.      | -   | 150                                |                                 | -   |  |
| 2   |       | เนื้อปลาสำลีขนาด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น<br>( ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)                                |     | กก.      | -   | 100                                |                                 | -   |  |
| 3   |       | เนื้อปลาแพนกาเซีย ดอลลี ไม่มีหนังและก้าง   |     |          |     |                                    |                                 |     |  |

|     |   |         |   |
|-----|---|---------|---|
| กก. | - | 200     | - |
|     |   | รวม     | - |
|     |   | ยอดยกไป | - |

| ลำดับ | รายการ  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |   |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |   |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 4     | เนื้อปลาอินทรีสด ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม และไม่เกิน 700 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)   | กก.   |          | -   |          |     | 170                                |                                 | -   |
| 5     | ปลาทุสดขนาด 11-14ตัว/กก.(ตัดหัวควักไส้ตัดแต่ง)                                      | กก.   |          | -   |          |     | 300                                |                                 | -   |
| 6     | ปลาหนึ่ง ขนาด 14-15 ตัว/กก.   | กก.   |          | -   |          |     | 180                                |                                 | -   |
| 7     | เนื้อปลาตาเดียว ขนาดไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 300 กรัม (ขอดเกล็ดแล้ว ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง) | กก.   |          | -   |          |     | 160                                |                                 | -   |
| 8     | เนื้อปลาน้ำดอกไม้สด ขนาดไม่ต่ำกว่าตัวละ 180 กรัม.(ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)           | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 9     | ปลาโฮสด (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)  | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 10    | ปลาซาบะญี่ปุ่น ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม (ตัดหัว ควักไส้ ตัดแต่ง)               | กก.   |          | -   |          |     | 160                                |                                 | -   |
| 11    | เนื้อปลากระพงแดงไม่รวมหัวกระดูกกลางและหาง ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม             | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 12    | เนื้อปลาช่อนทะเล แลแล้วไม่รวมหัวและกระดูกกลาง และหางขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม   | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 13    | เนื้อปลาชูดผสม(ทำทอดมัน)ไม่เค็ม ไม่มีสีบรรจุถุงละ 1 กก.                             | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 14    | ปลาหมึกกล้วย ทำความสะอาดแล้วขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4 "                                | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |





**PDF Complete**

Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

|  |     |  |   |  |  |             |  |   |
|--|-----|--|---|--|--|-------------|--|---|
|  | กก. |  | - |  |  | 30          |  | - |
|  |     |  |   |  |  | รวม         |  | - |
|  |     |  |   |  |  | ยอดรวมสุทธิ |  | - |
|  |     |  |   |  |  |             |  |   |

**หมายเหตุ**

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

|  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
| ประเภทไข่ บรรจุถาดใส่ไข่ชนิดพลาสติกแผงใหม่<br>สะอาด ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด ไม่บูบ และไม่แตก<br>สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก |       |          |     |          |     |                                    |                                 |     |
| 1 ไข่เป็ดสด(14 ฟอง/กก.)  | กก.   |          | -   |          |     | 250                                |                                 | -   |
| 2 ไข่ไก่สด(15 ฟอง/กก.)   | กก.   |          | -   |          |     | 3,600                              |                                 | -   |
| 3 ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือก<br>แล้วไม่มีน้ำปน   | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 4 ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์แช่เย็น ★  | กก.   |          | -   |          |     | 350                                |                                 | -   |
| 5 ไข่แดงพาสเจอร์ไรส์ แช่เย็น ★   | กก.   |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
|  |       |          |     |          |     | ยอดรวมสุทธิ                        |                                 | -   |
|  |       |          |     |          |     |                                    |                                 |     |

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

|    |  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|----|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|    |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
| 1  | ผักวางตุ้ง                             | กก.   | -        | -   | -        | -   | 360                                | -                               | -   |
| 2  | ผักวางตุ้งได้หัว                       | กก.   | -        | -   | -        | -   | 200                                | -                               | -   |
| 3  | ผักกาดขาวปลีตัดแต่งแล้ว                | กก.   | -        | -   | -        | -   | 400                                | -                               | -   |
| 4  | ผักกาดหอมฝรั่ง                         | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 5  | ผักกาดแก้ว (ผักสลัด) 4-6 หัว/กก.       | กก.   | -        | -   | -        | -   | 180                                | -                               | -   |
| 6  | ผักคะน้าต้นโตและอ่อน                   | กก.   | -        | -   | -        | -   | 300                                | -                               | -   |
| 7  | ยอดผักคะน้าต้นเล็กและอ่อน              | กก.   | -        | -   | -        | -   | 100                                | -                               | -   |
| 8  | แขนงกะหล่ำ                             | กก.   | -        | -   | -        | -   | 100                                | -                               | -   |
| 9  | ดอกกะหล่ำตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.       | กก.   | -        | -   | -        | -   | 180                                | -                               | -   |
| 10 | บร็อกเคอรี่ตัดแต่งแล้ว 3-5 หัว/กก.     | กก.   | -        | -   | -        | -   | 180                                | -                               | -   |
| 11 | กะหล่ำปลีตัดแต่งแล้ว 2-3 หัว/กก.       | กก.   | -        | -   | -        | -   | 450                                | -                               | -   |
| 12 | คื่นช่าย                               | กก.   | -        | -   | -        | -   | 180                                | -                               | -   |
| 13 | ดอกกุยช่าย                             | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 14 | ใบกุยช่าย                              | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 15 | ใบกุยช่ายขาว                           | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 16 | ต้นหอมไม่มีดินติด                      | กก.   | -        | -   | -        | -   | 170                                | -                               | -   |
| 17 | ผักชีไม่มีดินติด                       | กก.   | -        | -   | -        | -   | 150                                | -                               | -   |
| 18 | ผักชีฝรั่ง                             | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 19 | ต้นกระเทียม (ชนิดต้นเล็ก)              | กก.   | -        | -   | -        | -   | 50                                 | -                               | -   |
| 20 | ใบโหระพา                               | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 21 | ใบกระเพรา                              | กก.   | -        | -   | -        | -   | 60                                 | -                               | -   |
| 22 | ใบแมงลัก                               | กก.   | -        | -   | -        | -   | 10                                 | -                               | -   |
| 23 | ใบมะกรูด                               | กก.   | -        | -   | -        | -   | 30                                 | -                               | -   |
| 24 | ใบสะระแหน่                             | กก.   | -        | -   | -        | -   | 30                                 | -                               | -   |
| 25 | หัวปลี 3-5 หัว/กก.                     | กก.   | -        | -   | -        | -   | 100                                | -                               | -   |
| 26 | ผักโสมถั่วตัดแต่งแล้ว                  | กก.   | -        | -   | -        | -   | 120                                | -                               | -   |
| 27 | ผักบุ้งไทยอย่างขาว(ขนาดยาวไม่เกิน 14") | กก.   | -        | -   | -        | -   | 200                                | -                               | -   |



|  |     |  |   |  |  |         |  |   |
|--|-----|--|---|--|--|---------|--|---|
|  | กก. |  | - |  |  | 300     |  | - |
|  | กก. |  | - |  |  | 120     |  | - |
|  |     |  |   |  |  | รวม     |  | - |
|  |     |  |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ                                       | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของที่ใช้ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|-----------------------------|----------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                             | บาท                        | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                     |                            |     |
| 30    | แตงกวาอ่อน 10-15 ผล/กก.                      | กก.   |          | -   |          |     | 160                         |                            | -   |
| 31    | แตงร้านอ่อน 4-6 ผล/กก.                       | กก.   |          | -   |          |     | 150                         |                            | -   |
| 32    | แตงโมอ่อน 8-10 ผล/กก.                        | กก.   |          | -   |          |     | 60                          |                            | -   |
| 33    | ฟักเขียวลูกโต ไม่พำมผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม  | กก.   |          | -   |          |     | 250                         |                            | -   |
| 34    | ฟักทองเนื้อแน่นลูกโตผลละไม่ต่ำกว่า 2 กก.     | กก.   |          | -   |          |     | 552                         |                            | -   |
| 35    | ถั่วงอกเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี                | กก.   |          | -   |          |     | 100                         |                            | -   |
| 36    | ถั่วงอกเด็ดหัวเด็ดหางไม่แช่น้ำยาเคมี         | กก.   |          | -   |          |     | 60                          |                            | -   |
| 37    | ถั้วฝักยาวไม่พอง                             | กก.   |          | -   |          |     | 200                         |                            | -   |
| 38    | ถั้วแขก                                      | กก.   |          | -   |          |     | 40                          |                            | -   |
| 39    | ถั้วลันเตา                                   | กก.   |          | -   |          |     | 60                          |                            | -   |
| 40    | ถั้วพู                                       | กก.   |          | -   |          |     | 30                          |                            | -   |
| 41    | หัวผักกาดขาวสดไม่พำมหั้วใหญ่ 3-6 ผล/กก.      | กก.   |          | -   |          |     | 180                         |                            | -   |
| 42    | หัวผักกาดเหลือง (แครอท)ต่างประเทศ 4-6 ผล/กก. | กก.   |          | -   |          |     | 200                         |                            | -   |
| 43    | มะเขือยาว 5-8 ผล/กก.                         | กก.   |          | -   |          |     | 150                         |                            | -   |
| 44    | มะเขือเจ้าพระยา 10-15 ผล/กก.                 | กก.   |          | -   |          |     | 150                         |                            | -   |
| 45    | มะเขือพวงเด็ดแล้ว                            | กก.   |          | -   |          |     | 40                          |                            | -   |
| 46    | มะเขือเทศสีดา                                | กก.   |          | -   |          |     | 78                          |                            | -   |
| 47    | มะเขือเทศเนื้อผลใหญ่ 4-6 ผล/กก.              | กก.   |          | -   |          |     | 150                         |                            | -   |
| 48    | มะเขือเทศราชินี                              | กก.   |          | -   |          |     | 40                          |                            | -   |
| 49    | มะเขือเสวย(สีเขียว,สีขาว,สีม่วง)             | กก.   |          | -   |          |     | 100                         |                            | -   |
| 50    | มะละกอดิบผลใหญ่ผลละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม       | กก.   |          | -   |          |     | 200                         |                            | -   |
| 51    | มะระจีนผลใหญ่ 3-5 ผล/กก.                     | กก.   |          | -   |          |     | 250                         |                            | -   |

|    |                                 |     |  |   |  |  |         |  |   |
|----|---------------------------------|-----|--|---|--|--|---------|--|---|
|    |                                 | กก. |  | - |  |  | 120     |  | - |
|    |                                 | กก. |  | - |  |  | 12      |  | - |
|    |                                 | กก. |  | - |  |  | 30      |  | - |
| 55 | ขิงสดหั่นฝอย                    | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 56 | ขิงสด(ชนิดเป็นแฉ่ง อ่อนหรือแก่) | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
| 57 | กระชาย                          | กก. |  | - |  |  | 120     |  | - |
| 58 | กระชายหั่นฝอย                   | กก. |  | - |  |  | 25      |  | - |
| 59 | ผักตำลึง                        | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
|    |                                 |     |  |   |  |  | รวม     |  | - |
|    |                                 |     |  |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ                                    | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |   |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |   |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 60    | เมล็ดถั่วลันเตาสด(แช่แข็ง)บรรจุถุง 1 กก.  | กก.   |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 61    | ตะไคร้                                    | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 62    | มะระขี้นก 12-15 ผล/กก.                    | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 63    | พริกสด(พริกเขียวใหม่ น้ำพริกหนุ่ม)        | กก.   |          | -   |          |     | 25                                 |                                 | -   |
| 64    | พริกขี้หนูสด (สีเขียว, สีแดง)             | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 65    | พริกขี้ฟ้าเขียว                           | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 66    | พริกขี้ฟ้าแดง                             | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 67    | พริกเหลือง                                | กก.   |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 68    | พริกหวาน(สีเขียว, แดง, เหลือง) 4-6 ผล/กก. | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 69    | พริกหยวก                                  | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 70    | พริกไทยอ่อน                               | กก.   |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 71    | เห็ดหูหนูสด(ไม่พรมน้ำจันเปียก)            | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 72    | เห็ดฟางดอกตูม ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า          | กก.   |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 73    | เห็ดนางฟ้า                                | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 74    | เห็ดเป๋าฮื้อ                              | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |

|    |  |     |  |   |  |  |         |  |   |
|----|--|-----|--|---|--|--|---------|--|---|
|    |  | กก. |  | - |  |  | 120     |  | - |
|    |  | กก. |  | - |  |  | 250     |  | - |
|    |  | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
| 78 | ดอกแค                                      | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 79 | มันเทศหัวโต 3-5 หัว/กก.                    | กก. |  | - |  |  | 200     |  | - |
| 80 | มันสำปะหลังดิบ หัวละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม    | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
| 81 | ยอดมะพร้าวอ่อน ไม่แช่สารเคมี               | กก. |  | - |  |  | 80      |  | - |
| 82 | มันฝรั่งหัวโตเนื้อแน่นไม่ต่ำกว่า 250 กรัม  | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 83 | ถั่วหวาน                                   | กก. |  | - |  |  | 72      |  | - |
| 84 | มะระหวาน(ชนิดผล)ผลละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม    | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 85 | เผือกดิบหัวโตน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม    | กก. |  | - |  |  | 150     |  | - |
| 86 | มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด หรือ แก้ว) 3-5 ผล/กก. | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 87 | มะพร้าวขาวชุดแล้ว                          | กก. |  | - |  |  | 120     |  | - |
|    |  |     |  |   |  |  | รวม     |  | - |
|    |  |     |  |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ  | หน่วย  | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|---|--------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |   |        | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |   |        |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 88    | สับปะรดชนิดแกง ขนาดผลละ<br>ไม่ต่ำกว่า 2 กก. ตัดจุก ตัดก้าน          | กก.    |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 89    | แห้วสดเปลือกเปลือก บรรจุถุงละ 1 กก.                                 | กก.    |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 90    | ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก   | กก.    |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 91    | ข้าวโพดดิบชนิดเปลือกเปลือก 3-5 ฝัก/กก.                              | กก.    |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 92    | ใบเตยหอม  | กก.    |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 93    | กระทังใบตองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง<br>กลาง 2.5 " สูง 1.5 " (สีเขียวสด) | ใบ     |          | -   |          |     | 720                                |                                 | -   |
| 94    | กะทิธัญพืชพาสเจอร์ไรส์<br>ตราฟอว์แคร์บรรจุแกลลอนละ 2,000 ซีซี       | แกลลอน |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 95    | ผักโขม  | กก.    |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |

|     |                                 |     |  |   |  |  |         |  |   |
|-----|---------------------------------|-----|--|---|--|--|---------|--|---|
|     |                                 | ผล  |  | - |  |  | 120     |  | - |
|     |                                 | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
|     |                                 | กก. |  | - |  |  | 12      |  | - |
| 99  | กรีนไคค(ผกสลด)                  | กก. |  | - |  |  | 12      |  | - |
| 100 | ผักปวยเล้ง                      | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
| 101 | เห็ดเข็มทอง                     | กก. |  | - |  |  | 100     |  | - |
| 102 | ขมิ้นเหลืองสด                   | กก. |  | - |  |  | 6       |  | - |
| 103 | ขมิ้นขาว                        | กก. |  | - |  |  | 40      |  | - |
| 104 | ยอดมะระแฉ้วยอดอ่อน              | กก. |  | - |  |  | 120     |  | - |
| 105 | ผักชีลาว                        | กก. |  | - |  |  | 18      |  | - |
| 106 | ใบขี้เหล็กต้มสุกอ่อน            | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 107 | ผักกวางตุ้งดอก                  | กก. |  | - |  |  | 30      |  | - |
| 108 | บัตูรุต ผลละไม่ต่ำกว่า 150 กรัม | กก. |  | - |  |  | 25      |  | - |
| 109 | ดอกอัญชัญ                       | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 110 | ดอกกระเจี๊ยบแดงสด               | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 111 | ดอกขจร                          | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 112 | ชะอม                            | กก. |  | - |  |  | 30      |  | - |
| 113 | รากบัว                          | กก. |  | - |  |  | 20      |  | - |
| 114 | ใบบัวบก                         | กก. |  | - |  |  | 20      |  | - |
|     |                                 |     |  |   |  |  | รวม     |  | - |
|     |                                 |     |  |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ             | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--------------------|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |                    |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |                    |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 115   | เห็ดออริโนจิ       | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 116   | เห็ดหอมสด          | กก.   |          | -   |          |     | 72                                 |                                 | -   |
| 117   | กระเจี๊ยบเขียวอ่อน | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
|       |                    |       |          |     |          |     | รวม                                |                                 | -   |





|     |   |         |   |
|-----|---|---------|---|
| กก. | - | 60      | - |
|     |   | รวม     | - |
|     |   | ยอดยกไป | - |

| ลำดับ | รายการ  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |   |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |   |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 23    | แตงโมพันธุ์จินตหราเนื้อในสีแดงแน่นไม่แตก<br>รสหวาน ผลละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 24    | องุ่นแดงหวาน เป็นช่อ ผลกลมใหญ่<br>ของต่างประเทศ                           | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 25    | องุ่นเขียวหวานผลยาวเป็นช่อ  | กก.   |          | -   |          |     | 180                                |                                 | -   |
| 26    | ขนุนสุกแกะเม็ด (ขนุนหนัง)ไม่อม  | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 27    | แตงไทยสุก ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.  | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 28    | ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาละ 2-3 ผล/กก.                                       | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 29    | แคนตาลูป ขนาดผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก. (สุกมีกลิ่นหอม)                         | กก.   |          | -   |          |     | 260                                |                                 | -   |
| 30    | แอ๊ปเปิ้ลสีแดงผลเล็กขนาด(พันธุ์กาล่า)6 - 7 ผล/กก.                         | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 31    | แอ๊ปเปิ้ลชนิดสีแดงเขียวผลใหญ่ขนาด 4 ผล/กก.                                | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 32    | สาละสดหวานกรอบ (น้ำผึ้ง) 4-6 ผล/กก.                                       | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 33    | มะละกอสุกแขกดำ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.                                       | กก.   |          | -   |          |     | 150                                |                                 | -   |
| 34    | มะม่วงดิบ (เขียวเสวย) 3-4 ผล/กก.  | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 35    | มะละกอสุกพันธุ์ฮอลแลนด์ ผลละไม่ต่ำกว่า 1 กก.                              | กก.   |          | -   |          |     | 450                                |                                 | -   |
| 36    | สตอเบอร์รี่ผลโต ไม่ต่ำกว่า 30 ผล/กก.                                      | กก.   |          | -   |          |     | 25                                 |                                 | -   |
| 37    | ละมุดสุกหวาน 10-12 ผล/กก.   | กก.   |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 38    | ส้มจินตหรา ขนาด 30-35 ผล/กก.  | กก.   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 39    | ส้มโอพันธุ์ทองดี พร้อมแกะเปลือก   | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
|       |   |       |          |     |          |     | รวม                                |                                 | -   |
|       |   |       |          |     |          |     | รวมสุทธิ                           |                                 | -   |

|    | หมวด   | หน่วย  | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |       | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|----|--|--------|----------|-----|----------|-------|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|    |  |        | บาท      | สต. | บาท      | สต.   |                                    | บาท                             | สต. |
|    | หมวด จ. ขนม  |        |          |     |          |       |                                    |                                 |     |
| 1  | ข้าวต้มน้ำวันขนาดตัว 1.5 "   | กก.    | -        |     |          | 100   |                                    | -                               |     |
| 2  | เงาะก๊วย   | กก.    | -        |     |          | 150   |                                    | -                               |     |
| 3  | ถั่วเขียวนึ่งสุก   | กก.    | -        |     |          | 60    |                                    | -                               |     |
| 4  | แป้งทำขนมบัวลอยปั้นเสร็จไม่เปรี้ยว<br>ไม่ผสมแป้งอื่น(เผือก ใบเตย ฟักทอง)               | กก.    | -        |     |          | 60    |                                    | -                               |     |
| 5  | แป้งครองแครงสุก ปั้นเสร็จ  | กก.    | -        |     |          | 120   |                                    | -                               |     |
| 6  | เม็ดทับทิมลวกแล้วสีขาว(ไม่มีน้ำปน)   | กก.    | -        |     |          | 100   |                                    | -                               |     |
| 7  | สาकुเม็ดใหญ่ลวกแล้ว ไม่มีน้ำปน   | กก.    | -        |     |          | 100   |                                    | -                               |     |
| 8  | สลิมสีขาว และสีเขียวยจากใบเตย  | กก.    | -        |     |          | 60    |                                    | -                               |     |
| 9  | ลอดช่องไทยสีขาวและสีเขียวใบเตย ไม่มีน้ำปน  | กก.    | -        |     |          | 90    |                                    | -                               |     |
| 10 | ลอดช่องสิงคโปร์ ไม่มีน้ำปน สีขาว สีเขียวใบเตย  | กก.    | -        |     |          | 100   |                                    | -                               |     |
| 11 | เม็ดบัวต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน  | กก.    | -        |     |          | 25    |                                    | -                               |     |
| 12 | ลูกเดือยต้มสุกแล้วไม่มีน้ำปน   | กก.    | -        |     |          | 36    |                                    | -                               |     |
| 13 | ลูกชิด   | กก.    | -        |     |          | 60    |                                    | -                               |     |
| 14 | เผือกนึ่งสุกแล้ว ผลละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม   | กก.    | -        |     |          | 60    |                                    | -                               |     |
| 15 | พุทราจีนเชื่อมอบแห้ง   | กก.    | -        |     |          | 18    |                                    | -                               |     |
| 16 | ฟักเชื่อมแห้ง  | กก.    | -        |     |          | 6     |                                    | -                               |     |
| 17 | ถั่วดำต้มสุกแล้ว   | กก.    | -        |     |          | 60    |                                    | -                               |     |
| 18 | วุ้นหวานสีต่าง ๆ ขนาดถ้วย ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง<br>1.5"/ถ้วย ตะไลเล็กหรือพิมพ์รูปหัวใจ | ถ้วยละ | -        |     |          | 1,800 |                                    | -                               |     |
| 19 | วุ้นกะทิใบเตย พิมพ์รูปกระต่ายตัวเล็ก<br>ขนาดถ้วยยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "                    | ถ้วยละ | -        |     |          | 900   |                                    | -                               |     |
| 20 | วุ้นน้ำมะพร้าวอ่อนพิมพ์รูปต่างๆ<br>ขนาดถ้วยยาวไม่ต่ำกว่า 2.5 "                         | ถ้วยละ | -        |     |          | 900   |                                    | -                               |     |
| 21 | ขนมตาล ชนิดถ้วยตะไลเล็ก<br>ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"                                     | ชิ้น   | -        |     |          | 2,000 |                                    | -                               |     |



|  |      |   |  |  |         |   |
|--|------|---|--|--|---------|---|
|  | กก.  | - |  |  | 30      | - |
|  | ชิ้น | - |  |  | 600     | - |
|  |      |   |  |  | รวม     | - |
|  |      |   |  |  | ยอดยกไป | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 24.   | ขนมใส่ไส้ชนิดห่อใบตองทรงสูง<br>ขนาด กว้าง x ยาว 3 X 4 ซม.                                    | ห่อ   |          | -   |          |     | 120                                |                                 | -   |
| 25    | ข้าวเหนียวมูล  | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 26    | ขนมกล้วยหรือฟักทองหรือเผือกหรือข้าวโพดขนาด<br>กว้างยาว3ซม.สูง 1.5 ซม.กระทงใบตอง หรือถ้วยตะไล | กระทง | 5        | -   |          |     | 1,200                              |                                 | -   |
| 27    | ขนมถั่วกวนขนาดชิ้นสี่เหลี่ยมเปียกปูน ขนาดกว้าง 2 "<br>ยาว 3 "หนา 0.5 "                       | ชิ้น  |          | -   |          |     | 700                                |                                 | -   |
| 28    | ซาลาเปาไส้เค็มและหวาน ขนาด ★<br>เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 "หนา 1.5 "                                | อัน   |          | -   |          |     | 1,000                              |                                 | -   |
| 29    | ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ ขนาด<br>เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 "   | ชิ้น  |          | -   |          |     | 1,200                              |                                 | -   |
| 30    | ขนมชั้นใบเตยพิมพ์รูปกระต่าย<br>ตัวเล็กขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 2.5"                              | ตัวละ |          | -   |          |     | 700                                |                                 | -   |
| 31    | ขนมชั้นใบเตยขนาด 2"x2"<br>หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)                                | ถาด   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 32    | ขนมหม้อแกงไข่ หรือถั่ว 2"x2"<br>หนาไม่ต่ำกว่า 1" (ตัดถาดละ 30 ชิ้น)                          | ถาด   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 33    | ขนมข้าวเกรียบปากหม้อไส้ต่างๆ   | ชิ้น  |          | -   |          |     | 2,200                              |                                 | -   |
| 34    | ขนมมันสัมปะหลังถ้วยตะไลเล็กขนาด 1.5"   | ชิ้น  |          | -   |          |     | 2,500                              |                                 | -   |
| 35    | ตะโก้ไส้ต่าง ๆ ขนาดกว้าง x ยาว<br>5 ซม.สูง 3 ซม. กระทงใบตอง                                  | กระทง |          | -   |          |     | 1,200                              |                                 | -   |

|    |                              |        |  |   |  |  |         |  |   |
|----|------------------------------|--------|--|---|--|--|---------|--|---|
|    |                              | ชิ้น   |  | - |  |  | 3,500   |  | - |
|    |                              | ชิ้นละ |  | - |  |  | 1,000   |  | - |
|    |                              | อัน    |  | - |  |  | 700     |  | - |
| 39 | ข้าวโพดต้มสุกแกะเป็นเม็ดแล้ว | กก.    |  | - |  |  | 12      |  | - |
|    |                              |        |  |   |  |  | รวม     |  | - |
|    |                              |        |  |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|-----------------------------|-----------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                             | บาท                         | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                     |                             |     |
| 40    | ขนมปังไส้ไก่หรือหมูแดง,ไส้กรอก<br>ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5"                     | ชิ้น  |          | -   |          |     | 700                         |                             | -   |
| 41    | ขนมปังไส้ครีมหรือสังขยา  | อัน   |          | -   |          |     | 450                         |                             | -   |
| 42    | ขนมปังปอนด์ทำแซนวิช แกละ ★<br>18 แผ่น ไม่นับหัวท้ายใหม่สด                                  | แถว   |          | -   |          |     | 30                          |                             | -   |
| 43    | ขนมจีบไส้กุ้งแช่แข็งบรรจุถุงละ 60 ชิ้น<br>น้ำหนัก 960 กรัม                                 | ถุง   |          | -   |          |     | 60                          |                             | -   |
| 44    | ขนมเค้กผลไม้ บรรจุกระทง<br>กระดาษขนาดกว้าง 2" สูง 1" หรือ<br>ถาดพลาสติกกว้าง 3 " หนา 0.5 " | กระทง |          | -   |          |     | 900                         |                             | -   |
| 45    | ขนมเค้กหน้าต่างๆ ขนาด 2 "x 2 "   | อัน   |          | -   |          |     | 1,000                       |                             | -   |
| 46    | ขนมแยมโรลเคลือบนม/ช็อกโกแลต/ใบเตย<br>เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "                              | อัน   |          | -   |          |     | 450                         |                             | -   |
| 47    | ขนมแยมโรลหน้าลูเบอร์รี่ หรือเชอร์รี่<br>เส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 "                           | กระทง |          | -   |          |     | 450                         |                             | -   |
| 48    | ขนมพายแอมป์เปลขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง<br>ไม่ต่ำกว่า 2"                                       | ชิ้น  |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 49    | ขนมพายบลูเบอร์รี่(ชนิดสี่เหลี่ยม)ขนาด 2"x3"  | ชิ้น  |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 50    | ขนมพายไก่ แฮม ข้าวโพด ลูกตาล ตับบด<br>ทูน่า สับปะรด ขนาดชิ้นละไม่ต่ำกว่า 2"ละ              | ชิ้น  |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |

|  |     |   |  |  |  |         |  |   |
|--|-----|---|--|--|--|---------|--|---|
|  | ห่อ | - |  |  |  | 450     |  | - |
|  |     |   |  |  |  | รวม     |  | - |
|  |     |   |  |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ  | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของที่ใช้ภายใน 6 เดือน | ราคารวมของที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|---|-------|----------|-----|----------|-----|-----------------------------|-----------------------------|-----|
|       |   |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                             | บาท                         | สต. |
|       |   |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                     |                             | -   |
| 51    | ขนมแซนวิชเค้กชนิดห่อ<br>สามเหลี่ยม ขนาดกว้าง 2"X 3"                     | ห่อ   |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 52    | ขนมแฮมเบอเกอร์ไส้หมูบดหรือไส้แฮมชนิด<br>ห่อใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3" | ห่อ   |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 53    | ขนมแดนนิสไส้ครีม เฮอร์<br>บลูเบอร์รี่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5"         | ชิ้น  |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 54    | เค้กกล้วยหอมบรรจุกระถงขนาด<br>เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "                      | กระถง |          | -   |          |     | 400                         |                             | -   |
| 55    | บราวนี่ ขนาด 2"x1"x2"   | ชิ้น  |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 57    | เต้าฮวยสำเร็จใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว                                       | กก.   |          | -   |          |     | 60                          |                             | -   |
| 59    | ขนมน้ำดอกไม้ถ้วยตะไลเล็กไม่ต่ำกว่า 1"                                   | ชิ้น  |          | -   |          |     | 1,800                       |                             | -   |
| 60    | ขนมปังฮอตดอกไส้กรอกหรือ<br>ไส้แฮม ชนิดห่อเล็ก ยาว 4"                    | ห่อ   |          | -   |          |     | 200                         |                             | -   |
| 61    | สาคุไส้หมู ไส้ไก่ ขนาดลูกละ 1"  | ชิ้น  |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |
| 62    | ขนมขึ้นฉันทูพร้อมมะพร้าวขาวชุดเป็นเส้น                                  | กก.   |          | -   |          |     | 30                          |                             | -   |
| 63    | ขนมเรไรพร้อมมะพร้าวชุดและน้ำตาล<br>โรยงาขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1"         | ชิ้น  |          | -   |          |     | 600                         |                             | -   |
| 64    | ขนมข้าวเหนียวหน้าต่างๆกระถงใบตอง<br>เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 "                | กระถง |          | -   |          |     | 1,500                       |                             | -   |
| 65    | จาวตาลเชื่อม  | กก.   |          | -   |          |     | 20                          |                             | -   |
| 66    | แป๊ะก๊วยต้มสุกแกะเมล็ดไส้ขมออกแล้ว                                      | กก.   |          | -   |          |     | 20                          |                             | -   |
| 67    | สลัดปุดไข่ กุ้ง แซนวิช(ชนิดห่อสามเหลี่ยม<br>ไส้ 2 ชิ้น สดใหม่           | ห่อ   |          | -   |          |     | 300                         |                             | -   |



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

|  |          |      |   |  |          |   |
|--|----------|------|---|--|----------|---|
|  |          | ถุง  | - |  | 60       | - |
|  | ว่า 2.5" | ถ้วย | - |  | 3,000    | - |
|  |          | กليب | - |  | 1,000    | - |
|  |          |      |   |  | รวม      | - |
|  |          |      |   |  | รวมสุทธิ | - |

หมายเหตุ

★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล

|    | และเครื่องกระป๋อง   | หน่วย   | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|----|---|---------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|    |   |         | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
| 1  | นมชั้นหวานบรรจุกล่อง 4 โหล  | กระป๋อง |          | -   |          |     | 300                                |                                 | -   |
| 2  | นมชั้นดัดแปลงไขมันไม่หวาน<br>บรรจุกล่อง 4 โหล   | กระป๋อง |          | -   |          |     | 300                                |                                 | -   |
| 3  | นมสดบรรจุกล่องยูเอชทีชนิด<br>พร่องมันเนย บรรจุไม่ต่ำกว่า 225 ซีซี<br>(บรรจุกล่อง 3 โหล)                               | กล่อง   |          | -   |          |     | 1,200                              |                                 | -   |
| 4  | นมธัญพืชหรือนมธัญพืชอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียง<br>เช่น ฟอรัคเคร์ บาลานซ์รสชาติต่างๆ 180 ซีซี<br>บรรจุกล่อง        | กล่อง   |          | -   |          |     | 720                                |                                 | -   |
| 5  | นมสดบรรจุกล่องยูเอชที<br>บรรจุไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี(บรรจุกล่อง 4 โหล)   | กล่อง   |          | -   |          |     | 1,200                              |                                 | -   |
| 6  | นมสดบรรจุกล่อง UHT ขนาดบรรจุ<br>ไม่ต่ำกว่า 250 ซีซี รสจืด(บรรจุกล่องหัวกล่องละ<br>1 โหล)                              | กล่อง   |          | -   |          |     | 720                                |                                 | -   |
| 7  | นมถั่วเหลืองบรรจุกล่องUHT ไม่ต่ำกว่า<br>250 ซีซี สูตรถั่วเหลือง 100 % สูตรเจ  | กล่อง   |          | -   |          |     | 1,440                              |                                 | -   |
| 8  | นมถั่วเหลืองบรรจุกล่อง UHTไม่ต่ำกว่า 230 ซีซี<br>สูตรถั่วเหลืองผสมงาดำ  | กล่อง   |          | -   |          |     | 1,440                              |                                 | -   |
| 9  | น้ำนมข้าวโพดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 มล.<br>บรรจุหีบละ 36 กล่อง สูตรต่าง ๆ<br>เช่น สูตรผสมงาดำ สูตรไฟว์นิวเทรียน | กล่อง   |          | -   |          |     | 900                                |                                 | -   |
| 10 | เครื่องดื่มธัญญาหาร(สูตรน้ำตาลน้อย)<br>ขนาดบรรจุ ของละไม่ต่ำกว่า 26 กรัม<br>บรรจุไม่ต่ำกว่า 14 ซอง/ถุง                | ถุง     |          | -   |          |     | 260                                |                                 | -   |
| 11 | นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุของละไม่ต่ำกว่า 35 กรัม<br>บรรจุ 15 ซอง/ถุง น้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 525 กรัม                     | ถุง     |          | -   |          |     | 300                                |                                 | -   |





|    |   |         |   |  |  |         |  |   |
|----|---|---------|---|--|--|---------|--|---|
|    |   | ขวด     | - |  |  | 240     |  | - |
|    |   | ขวด     | - |  |  | 40      |  | - |
|    |   | ขวด     | - |  |  | 300     |  | - |
| 35 | ผงชูรสผง ชั่วจุลสูงละเอียดกว่า 1000 กรัม  | กระป๋อง | - |  |  | 120     |  | - |
| 36 | น้ำส้มสายชูกลั่นไม่ต่ำกว่า 5% ขวดเหลี่ยม<br>ขนาด ไม่ต่ำกว่า ขวดละไม่ต่ำกว่า 700 มิลลิลิตร | ขวด     | - |  |  | 120     |  | - |
| 37 | น้ำหวานสีต่างๆ กลิ่นกรีมโซดา กลิ่นสละ<br>กลิ่นมะลิ บรรจุขวดไม่ต่ำกว่า 710 ซีซี            | ขวด     | - |  |  | 350     |  | - |
|    |   |         |   |  |  | รวม     |  | - |
|    |   |         |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย  | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|--------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |  |        | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |  |        |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 38    | น้ำจิ้มบ๊วยเจียง ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม ★                       | ขวด    |          | -   |          |     | 28                                 |                                 | -   |
| 39    | น้ำจิ้มไก่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม ★                             | ขวด    |          | -   |          |     | 28                                 |                                 | -   |
| 40    | น้ำปลาแท้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 700 ซีซี ★<br>(ไม่คืนขวด)               | ขวด    |          | -   |          |     | 420                                |                                 | -   |
| 41    | น้ำปลาแท้ ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า<br>750 ซีซี(ไม่คืนขวด)             | ขวด    |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 42    | น้ำมันพืชรำข้าว บรรจุขวด ขนาดไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร                   | ขวด    |          | -   |          |     | 600                                |                                 | -   |
| 43    | น้ำมันพืชถั่วเหลืองบรรจุขวดขนาด<br>ไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร มีโอเมก้า 3 | ขวด    |          | -   |          |     | 720                                |                                 | -   |
| 44    | น้ำมันพืช MCTไม่ต่ำกว่า (1,000 ซีซี)                             | แกลลอน |          | -   |          |     | 20                                 |                                 | -   |
| 45    | น้ำมันงา ขนาดไม่ต่ำกว่า 630 ซีซี                                 | ขวด    |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 46    | น้ำมันข้าวโพด ขนาดบรรจุขวด<br>ละไม่ต่ำกว่า 1 ลิตร                | ขวด    |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 47    | กล่องข้าวพลาสติก 3 ช่อง<br>(มีฝาปิด)                             | ใบ     |          | -   |          |     | 1,000                              |                                 | -   |
| 48    | ลูกพรุนไม่มีเมล็ดบรรจุถุง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 227 กรัม             | ถุง    |          | -   |          |     | 18                                 |                                 | -   |
| 49    | ลูกเกดชนิดบรรจุกล่อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 250 กรัม                     | กล่อง  |          | -   |          |     | 6                                  |                                 | -   |



|    |  |       |   |  |  |         |  |   |
|----|--|-------|---|--|--|---------|--|---|
|    |  | กล่อง | - |  |  | 6       |  | - |
|    |  | ขวด   | - |  |  | 6       |  | - |
|    |  | กล่อง | - |  |  | 120     |  | - |
| 53 | เนยสดขนาดไม่ต่ำกว่า 227กรัม ชนิดจืด                                | ก้อน  | - |  |  | 10      |  | - |
| 54 | น้ำมันเมล็ดชา บรรจุขวดละไม่ต่ำกว่า 500 มล.                         | ขวด   | - |  |  | 6       |  | - |
| 55 | เครื่องตีมรสซ็อกโกแลต มอลต์ ชนิงผง<br>ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 750 กรัม | ถุง   | - |  |  | 120     |  | - |
| 56 | น้ำตาลฟรุคโตส บรรจุถุง<br>ขนาดบรรจุ ไม่ต่ำกว่า 500 กรัม            | ถุง   | - |  |  | 6       |  | - |
| 57 | น้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง ละเอียดไม่ต่ำกว่า 1 กก.                      | ถุง   | - |  |  | 60      |  | - |
|    |  |       |   |  |  | รวม     |  | - |
|    |  |       |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 58    | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดของ<br>(50 ซอง/กล่อง)     | กล่อง |          | -   |          |     | 6                                  |                                 | -   |
| 59    | น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์<br>บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1 กก. | กก.   |          | -   |          |     | 1,400                              |                                 | -   |
| 60    | น้ำตาลมะพร้าวชนิดแท้                                 | กก.   |          | -   |          |     | 350                                |                                 | -   |
| 61    | หอมแห้งหัวเล็กแห้งสนิทไม่สับ ตัดจุก                  | กก.   |          | -   |          |     | 160                                |                                 | -   |
| 62    | หอมใหญ่แห้งสนิทหัวโต                                 | กก.   |          | -   |          |     | 180                                |                                 | -   |
| 63    | ดอกไม้จัน  | กก.   |          | -   |          |     | 6                                  |                                 | -   |
| 64    | ฟองเต้าหู้แห้ง                                       | กก.   |          | -   |          |     | 21                                 |                                 | -   |
| 65    | พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่บางข้าง                 | กก.   |          | -   |          |     | 3                                  |                                 | -   |
| 66    | พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก                               | กก.   |          | -   |          |     | 6                                  |                                 | -   |
| 67    | กระเทียมแห้งอย่างดีหัวโตแห้งสนิทตัดจุก               | กก.   |          | -   |          |     | 180                                |                                 | -   |
| 68    | พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี                                | กก.   |          | -   |          |     | 2                                  |                                 | -   |
| 69    | พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดี                            | กก.   |          | -   |          |     | 15                                 |                                 | -   |

|    |   |      |   |  |  |         |  |   |
|----|---|------|---|--|--|---------|--|---|
|    |   | กก.  | - |  |  | 60      |  | - |
|    | ไม่ต่ำกว่า 465 กรัม   | ขวด  | - |  |  | 28      |  | - |
| 72 | น้ำพริกแกงชนิดต่างๆอย่างดี  | กก.  | - |  |  | 60      |  | - |
| 73 | เกลือป่นบรรจุซองขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กรัม<br>บรรจุ 100 ซอง/ถุง พิมพ์ของเกลือป่น | ถุง  | - |  |  | 6       |  | - |
| 74 | เกลือไทยชนิดป่น   | กก.  | - |  |  | 60      |  | - |
| 75 | เต้าหู้หลอดขาว  | หลอด | - |  |  | 350     |  | - |
| 76 | ไก่หยองอย่างดี กรอบ ใหม่ไม่ป่น<br>ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน                 | กก.  | - |  |  | 12      |  | - |
| 77 | หมูหยองอย่างดี กรอบใหม่<br>ไม่ป่นไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน                  | กก.  | - |  |  | 60      |  | - |
|    |   |      |   |  |  | รวม     |  | - |
|    |   |      |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 78    | กุ้งแห้งเนื้อ อย่างดี ตัวใหญ่จืด ไม่ใส่สี และไม่มีการแปรรูป        | กก.   |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 79    | เต้าหู้สีขาว แข็งขนาด 3.5 "<br>หนา 1" สดใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว | กก.   |          | -   |          |     | 200                                |                                 | -   |
| 80    | เต้าหู้หลอดไข่ (ไข่ไก่)  | หลอด  |          | -   |          |     | 180                                |                                 | -   |
| 81    | ผงหมักหมูแดง บรรจุซองละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม                         | ซอง   |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 82    | บะหมี่สด ไม่เหม็นสาปไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี                             | กก.   |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 83    | เกี๊ยมอี   | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 84    | ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก   | กก.   |          | -   |          |     | 160                                |                                 | -   |
| 85    | ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่   | กก.   |          | -   |          |     | 160                                |                                 | -   |
| 86    | ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด  | กก.   |          | -   |          |     | 30                                 |                                 | -   |
| 87    | เส้นก๋วยจั๊บสด   | กก.   |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |

|     |  |     |  |   |  |  |         |  |   |
|-----|--|-----|--|---|--|--|---------|--|---|
|     |  | กก. |  | - |  |  | 40      |  | - |
|     | รม.  | ถุง |  | - |  |  | 40      |  | - |
|     |  | ถุง |  | - |  |  | 100     |  | - |
| 91  | วุ้นผงสำเร็จของ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม             | ซอง |  | - |  |  | 30      |  | - |
| 92  | แป้งปอเปียะสดใหม่                                  | กก. |  | - |  |  | 20      |  | - |
| 93  | มักกะโรนี ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม                  | ถุง |  | - |  |  | 30      |  | - |
| 94  | สปาเก็ตตี้ ขนาดไม่ต่ำกว่า 400 กรัม                 | ถุง |  | - |  |  | 30      |  | - |
| 95  | โปรตีนเกษตร ชนิดชิ้น                               | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 96  | โปรตีนเกษตรชนิดชิ้นเล็กละเอียด                     | กก. |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 97  | โปรตีนสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่างๆ                     | กก. |  | - |  |  | 28      |  | - |
| 98  | ขนมปังป่น ชนิดขาวเป็นเกร็ด                         | กก. |  | - |  |  | 8       |  | - |
| 99  | สาकुเม็ตเล็ก ขนาดบรรจุถุงละ<br>ไม่ต่ำกว่า 480 กรัม | ถุง |  | - |  |  | 60      |  | - |
| 100 | ลูกชิ้นผลิตจากถั่วเหลือง                           | กก. |  | - |  |  | 24      |  | - |
| 101 | ไส้กรอกไก่ ผลิตจากถั่วเหลือง                       | กก. |  | - |  |  | 24      |  | - |
|     |  |     |  |   |  |  | รวม     |  | - |
|     |  |     |  |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 102   | งาขาวไม่มีทรายปน บรรจุถุง ๆ<br>ละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม               | ถุง   |          | -   |          |     | 12                                 |                                 | -   |
| 103   | ถั่วแดงหลวงไม่มีกรวดทรายปน   | กก.   |          | -   |          |     | 40                                 |                                 | -   |
| 104   | ถั่วเขียวดิบไม่มีกรวดทรายปน  | กก.   |          | -   |          |     | 40                                 |                                 | -   |
| 105   | ข้าวสารเหนียวขาว ดิบอย่างดีไม่ขึ้นราไม่เจือปน                      | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 106   | ข้าวสารเหนียวขาว ดิบอย่างดีไม่ขึ้นรา<br>ไม่เจือปน บรรจุถุงละ 1 กก. | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 107   | น้ำมันสลัดชนิดข้นตรา เบสฟูตส์หรือคิวพี                             | กก.   |          | -   |          |     | 6                                  |                                 | -   |
| 108   | อบเชย  | กก.   |          | -   |          |     | 3                                  |                                 | -   |

|     |   |     |   |  |  |         |  |   |
|-----|---|-----|---|--|--|---------|--|---|
|     |   | กก. | - |  |  | 3       |  | - |
|     |   | กก. | - |  |  | 10      |  | - |
|     |   | ถุง | - |  |  | 60      |  | - |
| 112 | แป้งทอดกรอบชนิดถุงบรรจุซอง<br>ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม                 | ซอง | - |  |  | 60      |  | - |
| 113 | แป้งสาลี ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม บรรจุถุง                           | ถุง | - |  |  | 3       |  | - |
| 114 | แป้งข้าวโพด บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 700 กรัม                             | ถุง | - |  |  | 60      |  | - |
| 115 | โปรตีนปรุงรสพิเศษ ผลิตจากถั่วเหลือง<br>บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 1000 กรัม | ถุง | - |  |  | 10      |  | - |
| 116 | แป้งถั่วเหลือง 100 % ชนิดบรรจุถุงละ 20 กก.                            | กก. | - |  |  | 300     |  | - |
| 117 | ลำไยแห้ง  | กก. | - |  |  | 12      |  | - |
| 118 | กระเจี๊ยบแห้ง   | กก. | - |  |  | 12      |  | - |
| 119 | ดอกเก๊กฮวยแห้ง  | กก. | - |  |  | 12      |  | - |
| 120 | มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น   | กก. | - |  |  | 12      |  | - |
| 121 | เยื่อไม้แห้งสีขาวใหม่ จากประเทศจีน<br>บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม   | ถุง | - |  |  | 60      |  | - |
| 122 | มะตูมผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม                        | ถุง | - |  |  | 36      |  | - |
|     |   |     |   |  |  | รวม     |  | - |
|     |   |     |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ   | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |  |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |  |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 123   | ขิงผงสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม     | ถุง   |          | -   |          |     | 36                                 |                                 | -   |
| 124   | เก๊กฮวยสำเร็จรูป บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม   | ถุง   |          | -   |          |     | 36                                 |                                 | -   |
| 125   | เท็ดหอมแห้ง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 " | กก.   |          | -   |          |     | 60                                 |                                 | -   |
| 126   | เท็ดหูหนูขาวแห้ง                                 | กก.   |          | -   |          |     | 15                                 |                                 | -   |
| 127   | กล่องข้าวพลาสติก 3 ช่องมีฝาปิด                   | ใบ    |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 128   | ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ)                            | อัน   |          | -   |          |     | 600                                |                                 | -   |
| 129   | ถ้วยพลาสติกใสชนิดบาง(มีฝาปิด)                    |       |          | -   |          |     |                                    |                                 | -   |

|     |   |         |   |  |  |         |  |   |
|-----|---|---------|---|--|--|---------|--|---|
|     |   | ถ้วย    | - |  |  | 1,500   |  | - |
|     |   | มีวน    | - |  |  | 3       |  | - |
| 131 | พลาสติกฟลัม ถนอมอาหาร<br>ขนาดกว้าง 18 " X ยาวไม่ต่ำกว่า 500 เมตร            | มีวน    | - |  |  | 18      |  | - |
| 132 | อลูมิเนียมฟรอยท์อาหาร<br>ขนาดกว้าง 30 ซม. X ยาว ไม่ต่ำกว่า 7.6 เมตร         | กล่อง   | - |  |  | 3       |  | - |
| 133 | หลอดชนิดงอได้สีขาวท่อกระดาษของละ100 หลอด<br>ปิดผนึกความยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม. | ท่อ     | - |  |  | 180     |  | - |
| 134 | เม็ดแมงลัก บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 100 กรัม                                    | ถุง     | - |  |  | 3       |  | - |
| 135 | วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซูคาโรส)<br>ขนาดบรรจุกล่อง ละ 100 ซอง             | กล่อง   | - |  |  | 6       |  | - |
| 136 | ข้าวโอ๊ต (Quaker) บรรจุสำเร็จขนาดไม่ต่ำกว่า 800 กรัม                        | กระป๋อง | - |  |  | 1       |  | - |
| 137 | ลูกเต๋อยดิบไม่มีกรวดทรายปน  | กก.     | - |  |  | 6       |  | - |
| 138 | กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นอย่างดี<br>ไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน                    | กก.     | - |  |  | 28      |  | - |
|     |   |         |   |  |  | รวม     |  | - |
|     |   |         |   |  |  | ยอดยกไป |  | - |

| ลำดับ | รายการ                               | หน่วย | ราคากลาง |     | ราคาเสนอ |     | จำนวนของ<br>ที่ใช้ภายใน<br>6 เดือน | ราคารวมของ<br>ที่ใช้ ใน 6 เดือน |     |
|-------|--------------------------------------|-------|----------|-----|----------|-----|------------------------------------|---------------------------------|-----|
|       |                                      |       | บาท      | สต. | บาท      | สต. |                                    | บาท                             | สต. |
|       |                                      |       |          |     |          |     | ยอดยกมา                            |                                 | -   |
| 139   | ซอสเทอริยากิ บรรจุขวด ขนาด 1000 ซีซี | ขวด   |          | -   |          |     | 6                                  |                                 | -   |
| 140   | เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น                  | กก.   |          | -   |          |     | 100                                |                                 | -   |
| 141   | สาหร่ายทะเล ชนิดแผ่น                 | กก.   |          | -   |          |     | 3                                  |                                 | -   |
| 142   | เม็ดเก๋ากี้                          | กก.   |          | -   |          |     | 3                                  |                                 | -   |
| 143   | ดอกคำฝอย                             | กก.   |          | -   |          |     | 3                                  |                                 | -   |
|       |                                      |       |          |     |          |     | รวม                                |                                 | -   |
|       |                                      |       |          |     |          |     | รวมสุทธิ                           |                                 | -   |



**PDF**  
Complete

*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

หมายเหตุ

- ★ ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย จากกระทรวงสาธารณสุข หรือ HACCP,GMP หรือมีเครื่องหมายฮาลาล