

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
จัดซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์ (ใช้ปริมาณมาก) จำนวน 29 รายการ
ระหว่างเดือนกรกฎาคม 2565 – กันยายน 2565

1. ความเป็นมา

ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชเป็นหน่วยงานให้บริการห้องประชุม ห้องพัก และอาหาร สำหรับจัดกิจกรรม สัมมนา ฝึกอบรม และงานเลี้ยงรับรอง จึงต้องจัดซื้อวัตถุดิบด้านอาหารสดและอาหารแห้งเพื่อใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้มาใช้บริการ

2. วัตถุประสงค์

จัดซื้อวัตถุดิบอาหารเพื่อประกอบอาหารให้กับผู้ใช้บริการศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม

3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

1. มีความสามารถตามกฎหมาย
2. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
3. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
4. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
5. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
6. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
7. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
8. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
9. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
10. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

11) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม SMEs (ถ้ามี)

12) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องขึ้นทะเบียนว่าเป็นผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศ (Made in Thailand) ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

4. ระยะเวลาดำเนินการ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชจะดำเนินการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ให้แล้วเสร็จพร้อมทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณประมาณ ระหว่างเดือนกรกฎาคม 2565 - 30 กันยายน 2565

5. รายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ

อาหารประเภทเนื้อสัตว์ (ใช้ปริมาณมาก) จำนวน 29 รายการ (แนบท้าย จำนวน 17 แผ่น)

6. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

ตามวันและเวลาที่ระบุในใบสั่งซื้อแต่ละครั้งระหว่างเดือนกรกฎาคม 2565 - 30 กันยายน 2565

7. ราคากลางที่จัดซื้อ

ในวงเงิน 1,013,550.00 บาท (หนึ่งล้านหนึ่งหมื่นสามพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

วงเงินในการจัดหา

ภายในวงเงินงบประมาณ 1,013,550.00 บาท (หนึ่งล้านหนึ่งหมื่นสามพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

8. เกณฑ์ในการพิจารณา โดยใช้เกณฑ์ราคา

9. การส่งมอบและการตรวจรับพัสดุ

9.1 การส่งมอบพัสดุ

9.1.1 ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุที่สั่งซื้อทุกครั้งที่มีการสั่ง โดยศูนย์สัมมนาและฝึกอบรมจะส่งใบสั่งซื้อให้ผู้ขายเป็นการล่วงหน้าตามความเหมาะสมในการใช้งานทางโทรสาร และผู้ขายต้องส่งมอบพัสดุภายในวันและเวลาที่ระบุในใบสั่งซื้อ

9.1.2 ในการส่งมอบพัสดุ ผู้ขายจะต้องจัดพิมพ์ใบนำส่งพัสดุตามรูปแบบที่ศูนย์สัมมาและฝึกรอบรรมกำหนดและจะต้องจัดส่งใบนำส่งพัสดุดังกล่าวให้ศูนย์สัมมาฯ ภายใน 3 วันหรือวันที่กำหนดจากศูนย์สัมมาฯ หลังจากจัดส่งพัสดุแล้ว มิฉะนั้น ศูนย์สัมมาและฝึกรอบรรมอาจปฏิเสธที่จะตรวจรับพัสดุที่จะส่งมอบในครั้งนั้นๆ ได้ ทั้งนี้ เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อผู้ขายในการเบิก - จ่ายเงินในแต่ละงวดได้อย่างรวดเร็ว

9.1.3 วิธีการส่งมอบพัสดุ ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุตามปริมาณที่ระบุในใบสั่งซื้อและมีคุณภาพตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา โดยส่งมอบพร้อมใบนำส่งพัสดุที่กรอกรายการครบถ้วนแล้ว ณ ศูนย์สัมมาและฝึกรอบรรม เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการตรวจรับพัสดุ

9.1.4 กรณีพัสดุที่ส่งมอบมีการสั่งซื้อโดยกำหนดปริมาณหรือน้ำหนัก ผู้ขายอาจส่งมอบพัสดุในปริมาณหรือน้ำหนักที่น้อยกว่าจำนวนที่ระบุในใบสั่งซื้อได้ไม่เกิน 200 กรัมต่อรายการ โดยมหาวิทยาลัยจะจ่ายเงินให้ตามปริมาณหรือน้ำหนักที่ตรวจรับจริง และมหาวิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ในการเรียกร้องค่าเสียหาย ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และค่าปรับในอัตราร้อยละ 0.2 ของราคาพัสดุที่ไม่ได้รับมอบตามที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อในครั้งนั้นๆ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ 100 บาท จากผู้จะขายตามสัญญาจะซื้อจะขาย หากการส่งมอบในปริมาณหรือน้ำหนักน้อยกว่าที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายแก่มหาวิทยาลัย

กรณีผู้ขายส่งมอบพัสดุที่มีปริมาณหรือน้ำหนักมากกว่าจำนวนที่ระบุในใบสั่งซื้อ มหาวิทยาลัยจะรับพัสดุนั้นไว้และจ่ายเงินให้ตามปริมาณหรือน้ำหนักที่ระบุในใบสั่งซื้อเท่านั้น

9.1.5 ผู้ขายจะต้องจัดส่งมอบพัสดุโดยมีการบรรจุคัดแยกและรักษาคุณภาพของวัตถุดิบให้อยู่ในสภาพดี สะอาด โดยอุปกรณ์ เช่น ลังพลาสติก ตู้แช่ รักษาอุณหภูมิ ทุกครั้งที่ส่งมอบพัสดุ หากพบว่าวัตถุดิบไม่มีคุณภาพภายในวันที่ส่งมอบ ผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัยฯ จากเหตุนี้ๆ ทั้งหมด

9.2 การตรวจรับพัสดุ

9.2.1 มหาวิทยาลัยจะมอบหมายให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุทำการตรวจรับพัสดุตามรายละเอียดในใบสั่งซื้อต่อหน้าผู้ขายหรือตัวแทนของผู้ขาย โดยจะยึดถือปริมาณและคุณภาพตามความจริงที่ตรวจรับในขณะนั้น พร้อมบันทึกในใบสั่งซื้อและใบส่งมอบพัสดุเพื่อใช้ในการชำระค่าพัสดุ

- กรณีที่ผู้ขายส่งมอบพัสดุในปริมาณหรือรายการที่เกินกว่าที่ระบุในใบสั่งซื้อ มหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพัสดุด่วนเกินนั้น แต่หากคณะกรรมการตรวจรับพัสดुरับพัสดุด่วนเกินนั้นไว้ มหาวิทยาลัยจะชำระค่าพัสดุเฉพาะเท่าที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อและใบส่งมอบพัสดุเท่านั้น

- กรณีที่ผู้ขายส่งมอบพัสดุในปริมาณหรือรายการที่น้อยกว่าที่ระบุในใบสั่งซื้อ มหาวิทยาลัยจะชำระค่าพัสดุเฉพาะเท่าที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดुरับไว้เท่านั้น โดยผู้ขายอาจส่งมอบพัสดุในปริมาณหรือน้ำหนักที่น้อยกว่าจำนวนที่ระบุในใบสั่งซื้อได้ไม่เกิน 200 กรัมต่อรายการ โดยมหาวิทยาลัยจะชำระเงินค่าพัสดุดังตามปริมาณหรือจำนวนน้ำหนักที่ตรวจรับจริง

9.2.2 มหาวิทยาลัยมีสิทธิ์ที่จะปฏิเสธในการรับมอบพัสดุทั้งหมดหรือบางรายการหรือบางส่วนได้ หากเห็นว่าพัสดุที่ส่งมอบนั้นมีปริมาณและหรือคุณภาพแตกต่างไปจากรายละเอียดที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา หรือเป็นพัสดุเน่าเสียหาย เสื่อมคุณภาพ หรือไม่เหมาะสมที่จะนำมาบริโภค

9.2.3 หากการส่งมอบพัสดุไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้ขายต้องจัดหาพัสดุตามใบสั่งซื้อและจัดส่งให้ครบถ้วนตามเวลาที่กำหนด นับตั้งแต่เวลาที่คณะกรรมการตรวจรับได้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ดำเนินการ หากล่วงเลยระยะเวลาดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะดำเนินการตามเงื่อนไขข้อ 9.3

9.2.4 ผู้ขายยินยอมให้มหาวิทยาลัยหรือผู้แทนของมหาวิทยาลัยไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมพัสดุที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้ขายทราบล่วงหน้า

9.3 การปรับและการรับผิดชอบใช้ค่าเสียหาย

9.3.1 กรณีที่ผู้ขายไม่สามารถส่งมอบของตามเวลาที่กำหนดเกินกว่า 30 นาที มหาวิทยาลัยจะพิจารณาค่าเสียหายขั้นต่ำ 2,000 บาทต่อครั้ง ซึ่งผู้ขายตกลงให้มหาวิทยาลัยหักเงินค่าเสียหายตามใบสั่งซื้อคราวใดก็ได้ และสามารถหักค่าเสียหายดังกล่าวจากราคาพัสดุที่จะต้องชำระให้ผู้ขายตามงวดอายุสัญญานี้ได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

9.3.2 กรณีที่ผู้ขายส่งมอบพัสดุมีปริมาณและหรือคุณภาพไม่ตรงตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา และผู้ขายไม่สามารถจัดหาพัสดุดทดแทนได้ภายในเวลาที่กำหนด 3 ชั่วโมง มหาวิทยาลัยจะคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.2 ของราคาพัสดุที่ยังไม่ได้รับมอบตามที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อในครั้งนั้นๆ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ 100 บาทต่อรายการ และมหาวิทยาลัยจะคิดค่าเสียหายครั้งละ 2,000 บาท ค่ายานพาหนะ 1,000 บาท และค่าพัสดุตามจริงในกรณีที่มหาวิทยาลัยต้องจัดซื้อเอง ซึ่งผู้ขายตกลงให้มหาวิทยาลัยหักเงินค่าปรับและค่าเสียหายตามใบสั่งซื้อคราวใดก็ได้ และสามารถหักค่าปรับและค่าเสียหายดังกล่าว จากราคาพัสดุที่จะต้องชำระให้ผู้ขายตามงวดอายุสัญญานี้ได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร โดยมหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพัสดุที่ส่งไม่ตรงกำหนดเวลา

9.3.3 กรณีที่ผู้ขายไม่ส่งมอบของตามเวลาที่กำหนดในใบสั่ง ตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา มหาวิทยาลัยจะคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.2 ของราคาพัสดุที่ไม่ได้ส่งมอบตามที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อในครั้งนั้นๆ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ 100 บาทต่อรายการ และมหาวิทยาลัยจะคิดค่าเสียหายครั้งละ 2,000 บาท ค่ายานพาหนะ 1,000 บาท และค่าพัสดุตามจริงในกรณีที่มหาวิทยาลัยต้องจัดซื้อเอง ซึ่งผู้ขายตกลงให้มหาวิทยาลัยหักเงินค่าปรับและค่าเสียหายตามใบสั่งซื้อคราวใดก็ได้ และสามารถหักค่าปรับและค่าเสียหายดังกล่าวจากราคาพัสดุที่จะต้องชำระให้ผู้ขายตามงวดอายุสัญญานี้ได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร โดยมหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพัสดุที่ส่งไม่ตรงกำหนดเวลา

กรณีที่ผู้ขายไม่ส่งมอบพัสดุหรือส่งมอบพัสดุคุณภาพไม่ตรงตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เกินจำนวน 3 ครั้งติดต่อกัน มหาวิทยาลัยสามารถยกเลิกสัญญาได้ทันที โดยมหาวิทยาลัยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

9.4 เงื่อนไขอื่นๆ

9.4.1 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยพบว่าผู้ขายหรือตัวแทนของผู้ขายมีความประพฤติในการส่งมอบพัสดุอย่างไม่ซื่อตรง หรือ سوءเจตนาทุจริต อันทำให้มหาวิทยาลัยเกิดความเสียหายหรือเสียประโยชน์อันมิควร และเป็นกรณีที่มิพหุหลัฐานขัดแจ้ง มหาวิทยาลัยจะถือว่าผู้ขายปฏิบัติผิดสัญญาอย่างร้ายแรง และมหาวิทยาลัยมีสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยสิ้นเชิงกับผู้ขายได้ทันที การบอกเลิกสัญญาในกรณีนี้หากเกิดความเสียหายใดๆ ขึ้น มหาวิทยาลัยมีสิทธิเรียกร้องจากผู้ขายได้เต็มจำนวน

9.4.2 ผู้ขายจะต้องทำหนังสือมอบอำนาจให้กับผู้แทนของผู้ขายที่จะมาส่งพัสดุในวันที่จัดส่ง โดยระบุชื่อผู้รับมอบอำนาจแจ้งให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ในกรณีที่ผู้ขายไม่มาส่งของเองเพื่อที่ผู้แทนจะได้มีสิทธิในการตัดสินใจ หรือรับทราบปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นในการส่งมอบแต่ละครั้ง ทั้งนี้ผู้ขายอาจทำการมอบอำนาจให้กับผู้แทนของผู้ขายหลายคนก็ได้

10. การเสนอราคา

10.1 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสนอราคาอาหารประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน 29 รายการ ครบทุกรายการ และมหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะเลือกซื้อเฉพาะบางรายการก็ได้

10.2 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องกรอกราคาแต่ละรายการที่เสนอ พร้อมระบุคุณภาพ/ยี่ห้อที่เสนอ (ถ้ามี) ในแบบฟอร์มใบเสนอราคาของมหาวิทยาลัยเท่านั้น โดยราคาต่อหน่วยที่เสนอจะต้องไม่เกินราคากลางต่อหน่วยของแต่ละรายการ และราคารวมต้องอยู่ในวงเงินรวมที่เสนอราคาในประเภทนั้นๆ

11. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

อาหารประเภทเนื้อสัตว์ (ใช้ปริมาณมาก) จำนวน 29 รายการ เป็นเวลา 5 วัน นับแต่วันที่ผู้ซื้อได้รับมอบ

หมายเหตุ

หากต้องการเสนอแนะ วิจัย หรือมีความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จัดหา (Term Reference: TOR) เป็นลายลักษณ์อักษรโดยทางไปรษณีย์ตอบรับด่วนพิเศษ (EMS) ส่งไปที่กองพัสดุ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เลขที่ ๙/๙ หมู่ ๙ ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐ หรือทางโทรสารหมายเลข ๐-๒๕๐๓-๒๕๔๘ หรือทาง E-mail Address : pm.proffice@stou.ac.th โดยระบุชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้

ประเภทที่ 5 อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ (ที่ใช้ปริมาณมาก) จำนวน 29 รายการ

ลำดับ ที่	รายการ	จำนวน โดยประมาณ	คุณภาพ/ยี่ห้อ	การบรรจุ	ราคา/หน่วย (รวมภาษี)	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
1	กระดุกซูป (กระดุกซ้อ)	100	(กระดุกซ้อ): ซีโครงกระดุกสันหลังหมู ตัด พ่อนขนาดยาว 3 – 4 นิ้ว มีเนื้อติด 10%	1 ก.ก./ถุง			
2	กึ่งขาววัง	200	ขนาด 65 – 70 ตัว/กิโลกรัม สด ตัวใสสะอาด หัวไม่ขาด	5 ก.ก./ถุง			
3	กุนเชียงหมู	100	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูก หลักอนามัยไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงแต่ละ เส้นมีความยาวระหว่าง 5 – 8 นิ้ว สีสตาม ธรรมชาติของกุนเชียง บรรจุสุญญากาศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม/แพ็ค ตราเจริญชัย	ตามบรรจุ			
4	ไก่ข้าวมัน (ไก่ตอน)	200	(ไก่ตอน): ไก่แก่ น้ำหนัก 2.5 – 3 กิโลกรัม/ ทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน	10 ก.ก./ถุง			
5	ขาหมูขาหน้า	200	ขาหมูขาหน้าเผาแล้ว สะอาด ไม่ติดขน	10 ก.ก./ถุง			
6	ไข่ไก่	20,000	ไข่ไก่ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 – 75 กรัม เบอร์ 1 ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ตราซีพี เบอร์ 2	30 ฟอง/แผง			
7	คอหมู	150	คอหมูสำหรับทำคอหมูย่าง สด ใหม่ ไม่แช่แข็ง	5 ก.ก./ถุง			
8	โคนปีกบน	300	โคนปีกบน จำนวน 18 – 20 ชิ้น/กิโลกรัม สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดขาวแดง หนังไม่ ถลอก	10 ก.ก./ถุง			
9	โครงไก่ (กระดุกซูป)	200	ซีโครงไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม	10 ก.ก./ถุง			
10	ซีโครงหมูอ่อน (ยกแผ่น)	300	กระดุกซีโครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระ บังลม หั่นชิ้นตามร่องซีโครง ขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 4 ซม. เนื้อติดกระดุกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ติดไขมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดุก สันหลัง ไม่มีพังพืด	10 ก.ก./ถุง			
11	น่องไก่ติดสะโพก	300	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125 - 140 กรัม	10 ก.ก./ถุง			
12	เนื้อปลาซูด	250	ปลาเยือกซูดไม่ติดก้าง ไม่เหม็นคาว	1 ก.ก./ถุง			
13	เนื้อปลาตอรี	200	ไม่ติดก้าง ไม่ติดมัน สด	1 ก.ก./ถุง			
14	เนื้อปลาทะเล (หั่นชิ้น)	200	(หั่นชิ้น): ปลาพงสะแหม แลไม่ติดก้าง ไม่ติด หนัง สด	10 ก.ก./ถุง			
15	เนื้ออกไก่	700	เนื้อหน้าอก สด มีหนัง แต่งหนังเรียบร้อย ไม่มี กระดูก ไม่มีขนไก่ติด	10 ก.ก./ถุง			
16	ปลาช่อน	300	ปลาช่อนสด ไม่มีเกล็ด น้ำหนัก 700 กรัม/ตัว	10 ก.ก./ถุง			
17	ปลาดุกด้าน (ทั้งตัว)	150	ปลาดุกสด ตัวละ 600 กรัม หั่นแยกหัวแยกเนื้อ	10 ก.ก./ถุง			
18	ปลาดุกย่าง (ทั้งตัว)	100	ปลาดุกย่าง ตัวละ 400 กรัม ย่างแห้ง หนังไม่ ไหม้	10 ก.ก./ถุง			
19	ปลาทับทิม	300	ปลาทับทิมสด ไม่มีเกล็ด ตัวละ 600 กรัม สด	10 ก.ก./ถุง			
20	ปลาทูนึ่ง	100	ปลาทูนึ่งไม่แช่แข็ง 8 ตัว/กิโลกรัม	1 ก.ก./ถุง			

ลำดับ ที่	รายการ	จำนวน โดยประมาณ	คุณภาพ/ยี่ห้อ	การบรรจุ	ราคา/หน่วย (รวมภาษี)	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
21	ปลาทุสด	200	ปลาทุสด ขนาดที่มีน้ำหนัก 13 – 14 ตัว/ กิโลกรัม ตัดหัว ควักไส้ ผิวใส ท้องไม่แตก หนัง ไม่ถลอก เนื้อแน่น ไม่เค็ม ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น คาว	10 ก.ก./ถุง			
22	เปิดสด (เขอรี่)	150	เปิดสดทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน น้ำหนัก 2.5 – 3 กิโลกรัม/ตัว	10 ก.ก./ถุง			
23	สะโพกไก่	350	สด ไม่แช่แข็ง	10 ก.ก./ถุง			
24	ไส้กรอกไก่	350	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาด ยาวประมาณ ขนาดยาวประมาณแต่ละ 3.5 – 4 นิ้ว ยี่ห้อบีลัคกี้ หมูตัวเดียวหรือบีเคพี	1 ก.ก./ถุง			
25	ไส้กรอกหมู	145	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาด ยาวประมาณ ขนาดยาวประมาณแต่ละ 3.5 – 4 นิ้ว ยี่ห้อบีลัคกี้ หมูตัวเดียวหรือบีเคพี	1 ก.ก./ถุง			
26	หมูสันนอก	400	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซีโครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูก เชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังพืดออก ไม่มีกระดูกสันหลังหรือซีโครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม/ชิ้น	10 ก.ก./ถุง			
27	หมูสามชั้น	400	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซีโครง หนึ่งซี่ ขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดง เรียงกัน เป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดง หนาอย่างน้อย 2.5 ซม. ความหนาไขมันชั้นได้ หนึ่งไม่เกิน 1.5 ซม. ไม่มีกระดูกแข็งหรือ	10 ก.ก./ถุง			
28	แฮมหมู	100	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วน หั่นเป็นแผ่นบางๆ สีเหลี่ยม ไม่แช่แข็ง สด ใหม่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่น เหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ยี่ห้อบีลัคกี้ หมู ตัวเดียวหรือซีพี	1 ก.ก./ถุง			
29	หมูบด	400	หมูบดตราซีพีแบบแช่แข็ง บรรจุ 1,000 กรัม ต่อแพ็ค	1 ก.ก./ถุง			

--	--

1. กระดุกซูป (กระดุกซ้อ)	(กระดุกซ้อ): ซี่โครงกระดุกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3 – 4 นิ้ว มีเนื้อติด 10%
--------------------------	--



2. กุ้งขาววัง	ขนาด 65 – 70 ตัว/กิโลกรัม สด ตัวใสสะอาด หัวไม่ขาด
---------------	---



3. กุนเชียงหมู	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัยไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงแต่ละเส้นมีความยาวระหว่าง 5 – 8 นิ้ว สีตามธรรมชาติของกุนเชียง บรรจุสุญญากาศ ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,000 กรัม/แพ็ค ตราเจ้หงษ์
----------------	--



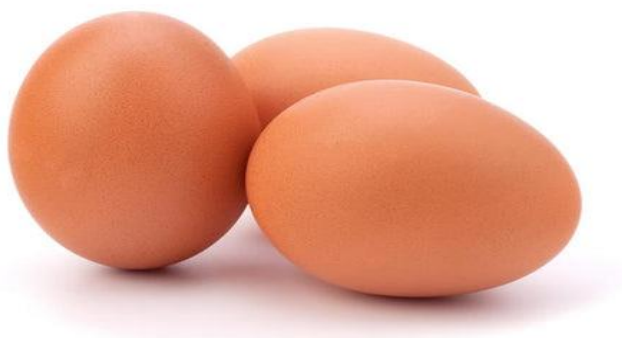
4. ไก่ข้าวมัน (ไก่ตอน)	(ไก่ตอน): ไก่แก่ น้ำหนัก 2.5 – 3 กิโลกรัม/ทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน
------------------------	--



5. ขาหมูขาหน้า	ขาหมูขาหน้าเผาแล้ว สะอาด ไม่ติดขน
----------------	-----------------------------------



6. ไข่ไก่	ไข่ไก่ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 – 75 กรัม เบอร์ 1 ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ตราซีพี เบอร์ 2
-----------	--



7. คอหมู	คอหมูสำหรับทำคอหมูย่าง สด ใหม่ ไม่แช่แข็ง
----------	---



8. ไก่ปีกบน	ไก่ปีกบน จำนวน 18 – 20 ชิ้น/กิโลกรัม สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก
-------------	--



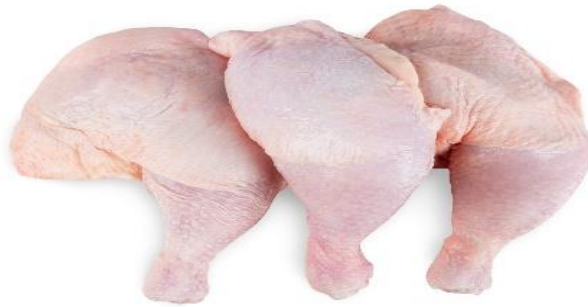
9.โครงไก่ (กระดูกซูป)	ซี่โครงไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม
-----------------------	-----------------------------------



10. ซี่โครงหมูอ่อน (ยกแผ่น)	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด ตัดเนื้อกระบังลม หั่นขึ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 4 ซม. เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ตัดไขมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง ไม่มีพังพืด
--------------------------------	--



11. น่องไก่ติดสะโพก	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125 - 140 กรัม
---------------------	---



12. เนื้อปลาชูด	ปลาช่อดูสดไม่ติดก้าง ไม่เหม็นคาว
-----------------	----------------------------------



13. เนื้อปลาตอร์รี่

ไม่ติดก้าง ไม่ติดมัน สด



14. เนื้อปลาทะเล (หั่นชิ้น)

(หั่นชิ้น): ปลาพงสะแหม แลไม่ติดก้าง ไม่ติดหนัง สด



15. เนื้ออกไก่	เนื้อหน้าอก สด มีหนัง แต่งหนังเรียบร้อยแล้ว ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด
----------------	---



16. ปลาช่อน	ปลาช่อนสด ไม่มีเกล็ด น้ำหนัก 700 กรัม/ตัว
-------------	---



17. ปลาอุกด้าน (ทั้งตัว)

ปลาอุกสด ตัวละ 600 กรัม หั่นแยกหัวแยกเนื้อ



18. ปลาอุกย่าง (ทั้งตัว)

ปลาอุกย่าง ตัวละ 400 กรัม ย่างแห้ง หนังไม่ไหม้



19. ปลาทับทิม

ปลาทับทิมสด ไม่มีเกล็ด ตัวละ 600 กรัม สด



20. ปลาทูนึ่ง

ปลาทูนึ่งไม่แช่แข็ง 8 ตัว/กิโลกรัม



21. ปลาทูสด	ปลาทูสด ขนาดที่มีน้ำหนัก 13 – 14 ตัว/กิโลกรัม ตัดหัว ควักไส้ ผิวนวล ท้องไม่แตก หนังไม่ ถลอก เนื้อแน่น ไม่เค็ม ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นคาว
-------------	---



22. เป็ดสด (เซอร์รี่)	เป็ดสดทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน น้ำหนัก 2.5 – 3 กิโลกรัม/ตัว
-----------------------	---



23. สะโพกไก่	สด ไม่แช่แข็ง
--------------	---------------



24. ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาดยาวประมาณ ขนาดยาวประมาณแท่งละ 3.5 – 4 นิ้ว ยี่ห้อปลั๊กกี้ หมูตัวเดียวหรือบีเคฟู้
----------------	---



25. ไส้กรอกหมู	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ ขนาดยาวประมาณ ขนาดยาวประมาณแท่งละ 3.5 – 4 นิ้ว ยี่ห้อปลั๊กกี้ หมูตัวเดียวหรือปีเคพี
----------------	---



26. หมูสันนอก	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังพืดออก ไม่มีกระดูกสันหลังหรือซี่โครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม/ชิ้น
---------------	--



27. หมูสามชั้น	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซี่โครง หนังสีขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดง เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 2.5 ซม. ความหนาไขมันชั้นใต้หนังไม่เกิน 1.5 ซม. ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อน หั่นชิ้นขนาด = 1 ซม. x 2 ซม. x 4 ซม. และแบบชิ้นน้ำหนักไม่น้อยกว่า 2.5 กิโลกรัมต่อชิ้น
----------------	---



28. แฮมหมู	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วน หั่นเป็นแผ่นบางๆ สีเหลืองนวล ไม่แข็งแฉะ สด ใหม่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ยี่ห้อปลั๊กกี้ หมูตัวเดียวหรือซีพี
------------	--



29. หมูปด	หมูปดตราซีพีแบบแช่แข็ง บรรจุ 1,000 กรัมต่อแพ็ค
-----------	--

