

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

จัดซื้ออาหารว่าง จำนวน 2 ประเภท

ระหว่างเดือนเมษายน 2567 - 30 กันยายน 2567

1. ความเป็นมา

ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชเป็นหน่วยงานให้บริการห้องประชุม ห้องพัก และอาหาร สำหรับจัดกิจกรรม สัมมนา ฝึกอบรม และงานเลี้ยงรับรอง จึงต้องจัดซื้อพัสดุอาหารว่าง จำนวน 2 ประเภท ได้แก่อาหารว่างประเภทขนมไทย และอาหารว่างประเภทเบเกอรี่ เพื่อใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้มาใช้บริการ

2. วัตถุประสงค์

จัดซื้อพัสดุอาหารว่าง เพื่อให้บริการแก่ผู้มาขอใช้บริการศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม

3. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

3.1 คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอเป็นไปตามคณะกรรมการนโยบายกำหนด (รายละเอียดระบุในเอกสาร ประกาศประกวดราคา/หนังสือเชิญชวน)

4. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะจัดซื้ออาหารว่าง จำนวน 2 ประเภท

อาหารว่างจำนวน 2 ประเภท ตามรายการดังนี้

ประเภทที่ 1 อาหารว่างประเภทขนมไทย จำนวน 29 รายการ

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการ

5. ระยะเวลาการดำเนินการ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชจะดำเนินการประกวด ราคาจัดซื้อด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ให้แล้วเสร็จ พร้อมทำสัญญาจะซื้อจะขาย แบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ ตามวันและเวลาที่ระบุในใบสั่งซื้อแต่ละครั้ง ระหว่าง เดือนเมษายน 2567 - 30 กันยายน 2567

6. เกณฑ์ในการพิจารณา โดยใช้เกณฑ์ราคา

7. วงเงินในการจัดหา

ประเภทที่ 1 อาหารว่างประเภทขนมไทย จำนวน 29 รายการ ภายในวงเงิน 371,094.00 บาท

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการ ภายในวงเงิน 437,906.00 บาท

รวมวงเงินในการจัดหาอาหารว่าง จำนวน 2 ประเภท เป็นเงินทั้งสิ้น 809,000.00 บาท (แปดแสนเก้าพันบาทถ้วน)

8. ราคากลางที่จัดซื้อ

ประเภทที่ 1 อาหารว่างประเภทขนมไทย จำนวน 29 รายการ

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการ

9. การส่งมอบและการตรวจรับพัสดุ

9.1 การส่งมอบพัสดุ

9.1.1 ผู้ขายจะต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน 5 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

9.1.2 ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุที่สั่งซื้อทุกครั้งที่มีการสั่ง โดยศูนย์สัมมนาและฝึกอบรมจะส่งใบสั่งซื้อให้ผู้ขายเป็นการล่วงหน้าตามความเหมาะสมในการใช้งานทางโทรสาร ทางแอปพลิเคชันไลน์ ทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ และผู้ขายต้องส่งมอบพัสดุภายในวันและเวลาที่ระบุในใบสั่งซื้อ

9.1.3 ในการส่งมอบพัสดุ ผู้ขายจะต้องจัดทำใบวางบิล พัสดุตามรูปแบบที่ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรมกำหนด และจะต้องจัดส่งใบวางบิลพัสดุดังกล่าว ให้ศูนย์สัมมนาฯ ภายใน 3 วันหรือวันที่กำหนดจากศูนย์สัมมนาฯ หลังจากจัดส่งพัสดุแล้ว มิฉะนั้น ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรมอาจปฏิเสธที่จะตรวจรับพัสดุที่จะส่งมอบในครั้งนั้นๆ ได้ ทั้งนี้ เพื่อความรวดเร็วต่อผู้ขายในการเบิก - จ่ายเงินในแต่ละงวดได้อย่างรวดเร็ว

9.1.4 วิธีการส่งมอบพัสดุ ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุตามจำนวนที่ระบุในใบสั่งซื้อและมีคุณภาพตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา โดยส่งมอบพร้อมใบวางบิลพัสดุที่กรอรายการครบถ้วนแล้ว ณ ศูนย์สัมมนาและฝึกอบรม โดยนำพัสดุดังกล่าวมาส่งที่อาคารสัมมนา 1 อาคารพิทยพัฒน์ และอาคารเฉลิมพระเกียรติ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการตรวจรับพัสดุ

9.1.5 กรณีพัสดุที่ส่งมอบมีการสั่งซื้อโดยกำหนดจำนวนขึ้น ผู้ขายอาจส่งมอบพัสดุในจำนวนแต่ละรายการอย่างครบถ้วน ตามจำนวนที่สั่งแต่ละรายการ โดยมหาวิทยาลัยจะจ่ายเงินให้ตามจำนวนที่สั่งซื้อตรวจรับจริง และมหาวิทยาลัยขอสงวนสิทธิ์ในการเรียกร้องค่าเสียหาย ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ครั้งละ 500 บาท ค่ายานพาหนะ 300 บาท ของพัสดุที่ไม่ได้รับมอบตามที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อในครั้งนั้นๆ จากผู้ขายตามสัญญาจะซื้อจะขาย หากการส่งมอบในปริมาณหรือจำนวนน้อยกว่าที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายแก่มหาวิทยาลัย

กรณีผู้ขายส่งมอบพัสดุที่มีปริมาณหรือจำนวนมากกว่าจำนวนที่ระบุในใบสั่งซื้อ มหาวิทยาลัยจะรับพัสดุนั้นไว้และจ่ายเงินให้ตามปริมาณหรือตามจำนวนที่ระบุในใบสั่งซื้อเท่านั้น

9.1.6 ผู้ขายจะต้องจัดส่งมอบพัสดุโดยมีการบรรจุคัดแยกโดยใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้มาตรฐาน และรักษาคุณภาพของพัสดุ ให้อยู่ในสภาพดี ใหม่สด สะอาด ผลิตใหม่สดทุกวัน รักษาอุณหภูมิ มีวันที่ผลิตและวันหมดอายุระบุไว้ทุกครั้งที่จะส่งมอบพัสดุ หากพบว่าพัสดุไม่มีคุณภาพชำรุดเสียหาย บุด เสีย ไม่สามารถนำไปให้บริการได้ทางร้านต้องมีสินค้าใหม่ทดแทน กรณีเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภค ได้แก่อาหารเป็นพิษจากสินค้าของทางร้าน เมื่อพิสูจน์ทราบว่าเกิดจากสาเหตุสินค้าของทางร้าน ทางร้านต้องรับผิดชอบตามกฎหมาย ผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัย จากเหตุนี้ๆ ทั้งหมด

10.1 การตรวจรับพัสดุ

10.1.1 มหาวิทยาลัยจะมอบหมายให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุทำการตรวจรับพัสดุตามรายละเอียดในใบสั่งซื้อต่อหน้าผู้ขายหรือตัวแทนของผู้ขาย โดยจะยึดถือปริมาณและคุณภาพตามความจริงที่ตรวจรับในขณะนั้น พร้อมบันทึกในใบสั่งซื้อและใบส่งมอบพัสดุเพื่อใช้ในการชำระค่าพัสดุ

- กรณีที่ผู้ขายส่งมอบพัสดุในจำนวนที่เกินกว่าที่ระบุในใบสั่งซื้อ มหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับพัสดุด่วนเกินนั้น แต่หากคณะกรรมการตรวจรับพัสดुरับพัสดุด่วนเกินนั้นไว้ มหาวิทยาลัยจะชำระค่าพัสดุเฉพาะเท่าที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อและใบส่งมอบพัสดุเท่านั้น

10.1.2 มหาวิทยาลัยมีสิทธิ์ที่จะปฏิเสธในการรับมอบพัสดุทั้งหมดหรือบางรายการหรือบางส่วนได้ หากเห็นว่าพัสดุที่ส่งมอบนั้นไม่มีคุณลักษณะหรือคุณภาพแตกต่างไปจากรายละเอียดที่กำหนดไว้ใน

เอกสารแนบท้ายสัญญา หรือเป็นพัสดุชำรุด บูด เสียหาย เสื่อมคุณภาพ หรือไม่เหมาะสมที่จะนำมาให้บริการแก่ผู้ขอใช้บริการ

10.1.3 หากการส่งมอบพัสดุไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้ขายต้องจัดหาพัสดุดำเนินการตามใบสั่งซื้อและจัดส่งให้ครบถ้วนตามเวลาที่กำหนด นับตั้งแต่เวลาที่คณะกรรมการตรวจรับได้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ดำเนินการ หากล่วงเลยระยะเวลาดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะดำเนินการตามเงื่อนไขข้อ 9.1.5

10.1.4 ผู้ขายยินยอมให้มหาวิทยาลัยหรือผู้แทนของมหาวิทยาลัยไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมพัสดุที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้ขายทราบล่วงหน้า

10.2 การปรับและการรับผิดชอบใช้ค่าเสียหาย

การรับผิดชอบใช้ค่าเสียหายสำหรับอาหารว่าง จำนวน 2 ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ 1 อาหารว่างประเภทขนมไทย จำนวน 29 รายการ

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการ

10.2.1 กรณีที่ผู้ขายไม่สามารถส่งมอบของตามเวลาที่กำหนดเกินกว่า 30 นาที มหาวิทยาลัยจะพิจารณา ค่าเสียหายขั้นต่ำ 500 บาทต่อครั้ง ซึ่งผู้ขายตกลงให้มหาวิทยาลัยหักเงินค่าเสียหายตามใบสั่งซื้อคราวใดก็ได้ และสามารถหัก ค่าเสียหายดังกล่าวจากราคาพัสดุที่จะต้องชำระให้ผู้ขายตามงวดอายุสัญญานี้ได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

10.2.2 กรณีที่ผู้ขายไม่สามารถจัดหาพัสดุดำเนินการได้ในเวลาที่กำหนดในเวลา 3 ชั่วโมง และกรณีที่ผู้ขายส่งมอบของตามเวลาที่กำหนดในใบสั่งซื้อ แต่พัสดุมีปริมาณและหรือคุณภาพไม่ตรงตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญานั้น ทางมหาวิทยาลัยจะคิดค่าปรับเป็นรายวัน ของราคาพัสดุที่ยังไม่ได้รับมอบพัสดุดำเนินการในใบสั่งซื้อในครั้งนั้นๆ และมหาวิทยาลัยจะคิดค่าเสียหายครั้งละ 500 บาท ค่ายานพาหนะ 300 บาท และค่าพัสดุดำเนินการจริงในกรณีที่มหาวิทยาลัยต้องจัดซื้อพัสดุดำเนินการเอง ซึ่งผู้ขายตกลงให้มหาวิทยาลัยหักเงินค่าปรับและค่าเสียหายตามใบสั่งซื้อคราวใดก็ได้ และสามารถหักค่าปรับและค่าเสียหายดังกล่าว จากราคาพัสดุที่จะต้องชำระให้ผู้ขายตามงวดอายุสัญญานี้ได้ โดยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร โดยมหาวิทยาลัยสงวนสิทธิที่จะไม่รับพัสดุที่ส่งไม่ตรงกำหนดเวลา

10.2.3 กรณีที่ผู้ขายส่งมอบพัสดุคุณภาพไม่ตรงตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในชนิดเดียวกัน จำนวน 3 ครั้งติดต่อกัน มหาวิทยาลัยสามารถยกเลิกสัญญาได้ทันที โดยมหาวิทยาลัยจะแจ้งให้ผู้ขายทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

11. เงื่อนไขอื่นๆ

11.1 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยพบว่าผู้ขายหรือตัวแทนของผู้ขายมีความประพฤติในการส่งมอบพัสดุอย่างไม่ซื่อตรง หรือส่อเจตนาทุจริต อันทำให้มหาวิทยาลัยเกิดความเสียหายหรือเสียประโยชน์อันมิควร และเป็นกรณีที่มิได้หลักฐานชัดแจ้ง มหาวิทยาลัยจะถือว่าผู้ขายปฏิบัติผิดสัญญาอย่างร้ายแรง และมหาวิทยาลัย มีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาโดยสิ้นเชิงกับผู้ขายได้ทันที การบอกเลิกสัญญาในกรณีนี้หากเกิดความเสียหายใดๆ ขึ้น มหาวิทยาลัยมีสิทธิ์เรียกร้องจากผู้ขายได้เต็มจำนวน

11.2 ผู้ขายจะต้องทำหนังสือมอบอำนาจให้กับผู้แทนของผู้ขายที่จะมาส่งพัสดุในวันที่จัดส่ง โดยระบุชื่อผู้รับมอบอำนาจแจ้งให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ในกรณีที่ผู้ขายไม่มาส่งของเองเพื่อที่ผู้แทนจะได้มีสิทธิในการตัดสินใจ หรือรับทราบปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นในการส่งมอบแต่ละครั้ง ทั้งนี้ผู้ขายอาจทำการมอบอำนาจให้กับผู้แทนของผู้ขายหลายคนก็ได้

12. การเสนอราคา

12.1 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นรายประเภท โดยจะเสนอครบทั้ง 2 ประเภท หรือจะเสนอเพียงบางประเภทก็ได้ แต่ต้องเสนอครบทุกรายการในประเภทที่เสนอ และมหาวิทยาลัยสงวนสิทธิ์ที่จะเลือกซื้อเฉพาะบางประเภทหรือบางรายการก็ได้

12.2 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องกรอกราคาแต่ละรายการในประเภทที่เสนอ พร้อมระบุคุณภาพ/ยี่ห้อที่เสนอ (ถ้ามี) ในแบบฟอร์มใบเสนอราคาของมหาวิทยาลัยเท่านั้น โดยราคาต่อหน่วยที่เสนอจะต้องไม่เกินราคากลางต่อหน่วยของแต่ละรายการ และราคารวมต้องอยู่ในวงเงินรวมที่เสนอราคาในประเภทนั้นๆ

13. การรับประกันความชำรุดบกพร่องของอาหารว่าง จำนวน 2 ประเภท

ประเภทที่ 1 อาหารว่างประเภทขนมไทย จำนวน 29 รายการเป็นเวลา 1 วัน นับแต่วันที่มาวิทยาลัยได้รับมอบ

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการเป็นเวลา 1 วัน นับแต่วันที่มาวิทยาลัยได้รับมอบ

14. การติดต่อสอบถามรายละเอียด

หากต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จัดหา กรุณาให้ความเห็นเป็นลายลักษณ์อักษรมาที่ กองพัสดุ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ภายในระยะเวลาที่กำหนดก่อนการประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

14.1 กรณีส่งเป็นหนังสือ โปรดส่งโดยระบุที่อยู่ ดังนี้

กองพัสดุ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

เลขที่ 9/9 หมู่ 9 ถนนแจ้งวัฒนะ

ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด

จังหวัดนนทบุรี 11120

14.2 กรณีส่งเป็นโทรสาร โปรดส่งที่หมายเลข 0-2503-2598

กรณีส่งเป็น E-mail โปรดส่งที่ E-mail Address: pm.proffice@stou.ac.th

ประเภทที่ 1 อาหารว่างประเภทขนมไทย จำนวน 29 รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	ขนาดของหน่วย	จำนวน โดยประมาณ	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
1	ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	1,200		-
2	ขนมกล้วยมันฝรั่ง	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,200		-
3	ตะโก้สาหร่าย/เผือก	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	1,190		-
4	ขนมเปียกปูน	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	1,000		-
5	วุ้นกะทิ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
6	ขนมลูกชุบ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
7	สาหร่ายไส้หมู	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
8	ข้าวเหนียวตัด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
9	ขนมลิ่มกลั่น	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
10	ขนมหม้อแกง	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
11	ขนมต้ม	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
12	ขนมทองหยอด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	500		-
13	ขนมเม็ดขนุน	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	500		-
14	ขนมชั้น	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,500		-
15	ข้าวเกรียบปากหม้อ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,500		-
16	ขนมถั่วแปบ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,050		-
17	ขนมทองหยิบ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
18	ฟักทองสังขยา	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
19	ขนมฟอยทอง	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	500		-
20	ขนมใส่ไส้	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
21	วุ้นคัพเค้ก	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
22	วุ้นกุหลาบแก้ว	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
23	วุ้นกะทิดอกไม้	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	499		-
24	ข้าวต้มมัด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
25	ขนมถั่ว	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	500		-
26	วุ้นสัมนมสด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
27	ขนมชั้นดอกไม้ม	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	600		-
28	วุ้นเบ็ด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	700		-
29	ขนมตาล	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	700		-
						-

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	ขนาดของหน่วย	จำนวน โดยประมาณ	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
1	ทอฟฟี่เค้ก	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	1,000		-
2	เดนิชหน้าต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	1,000		-
3	พายไส้ต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	1,000		-
4	พิซซ่าหน้าต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	1,000		-
5	บราวนี่	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	950		-
6	มัฟฟินคัสเชรส	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
7	เค้กกล้วยหอม	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
8	ขนมปังไส้ต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
9	แยมโรลคัสเชรส	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
10	เค้กนมสดคัสเชรส	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
11	เค้กไข่ไส้ครีม	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
12	เค้กช็อคลาวา	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
13	บัตเตอร์เค้ก	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
14	สโมกกีไก่	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
15	ขนมปังครีมชีส	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
16	ปังมะพร้าวอัลมอนด์	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	800		-
17	ขนมปังหมูสับไข่เค็ม	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	800		-
18	เอแคลร	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	800		-
19	ขนมปังธัญพืช	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	304		-
20	ครัวซองเนยสด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	600		-
21	ขนมปังไส้กรอกไก่/หมู	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
22	ชีฟ่อน	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	750		-
23	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
24	เค้กโดนัท	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
25	ขนมปังคัสเชรี่	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	800		-
26	ซินนามอนสเนล	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
27	ขนมปังสามซ่า	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	950		-
28	ปั้นขลิบ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	กล่อง	900		-
29	ฟรุตเค้ก	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	615		-
30	ครัวซองช็อค	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	800		-

ประเภทที่ 2 อาหารว่างประเภทเบเกอรี่ จำนวน 43 รายการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	ขนาดของหน่วย	จำนวน โดยประมาณ	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
31	ครัวซองแฮมหมู/ไก่	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	800		-
32	บันทึน	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	600		-
33	เค้กคัตตรด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
34	ดินเนอร์โรล	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	600		-
35	ซอฟคุกกี้ ชอคชิพ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
37	เค้กไข่คัตตรด	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
38	เค้กไข่ชอคชิพอัลมอนด์	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
39	ทาร์ตนมสดไส้ต่างๆ	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	400		-
40	ขนมปังโฮลวีทไข่เค็มลาวา	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	500		-
41	เค้กชอคชานัน/เค้กส้ม	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	450		-
42	โดนัทหวานรวมรส	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	520		-
43	ทาร์ตผลไม้	ผลิตใหม่ สด สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน	ชิ้น	515		-
						-