

ปริมาณการใช้วัสดุอาหารหมวด ก. เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดภัย) งวดที่ 1 ระยะเวลา 6 เดือน (1 ตุลาคม 2564 - 31 มีนาคม 2565)

ลำดับ	รายการ / คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคากลาง	ราคาเสนอ	รวมเป็นเงิน
หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ						
สัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยเขียวช้ำเป็นจ้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุภัณฑ์มาตรฐานปิดสนิท						
ไม่ฉีกขาด ระบุแหล่งผลิต หรือแหล่งจำหน่าย วันหมดอายุ บรรจุถุงละ 1-10 กก. ไม่รวมน้ำหนักน้ำและน้ำแข็ง ปลอดภัยจากสาร						
บอแรกซ์, พอร์มาลีน, สารตกค้างจากสัตว์และยาปฏิชีวนะ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น GMP/HACCP และ ฮาลาล						
ประเภทไก่และผลิตภัณฑ์						
1	เนื้อสะโพกไก่ติดหนังตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม	400	ก.ก.	72		28,800.00
2	เนื้ออกไก่ล้วนไม่ติดหนัง ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม ไม่ติดกระดูก (ไม่แช่แข็ง)	350	ก.ก.	70		24,500.00
3	เนื้อสันในไก่ ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม ไม่ติดเอ็น (ไม่แช่แข็ง)	300	ก.ก.	80		24,000.00
4	เนื้อไก่บด เนื้อล้วนไม่ติดหนัง ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม (ไม่แช่แข็ง)	2,200	ก.ก.	70		154,000.00
5	เนื้ออกไก่ ไม่ติดหนังมาก หั่นชิ้น ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม (ไม่แช่แข็ง)	700	ก.ก.	68		47,600.00
6	น่องไก่ติดหนัง ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม จำนวน 8 -10 น่อง/ก.ก.	80	ก.ก.	65		5,200.00
7	ปีกไก่ (ปีกเต็ม) ไม่มีขนหรือขนอ่อนติด ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม จำนวน 10 -12 ปีก/ก.ก.	150	ก.ก.	70		10,500.00
8	ปีกไก่กลาง ไม่มีขนอ่อนติด ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม จำนวน 12-15 ปีก/ก.ก.	80	ก.ก.	140		11,200.00
9	โคนปีกไก่ ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์ม	550	ก.ก.	90		49,500.00
10	ตับไก่ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น	10	ก.ก.	90		900.00
11	กระดูกซี่โครงไก่ ตรา CP, เบทาโกร หรือ สหฟาร์มไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม	180	ก.ก.	25		4,500.00
12	เลือดไก่ต้มสุก สดใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีวัสดุปลอมปน ขนาดหนา 1 " เส้นผ่าศูนย์กลาง 5"	150	ก้อน	10		1,500.00
13	ไก่ย่าง สูตรต้นตำรับ ตรา 5 ดาว ขนาด 1 ก.ก./ตัว พร้อมน้ำจิ้ม (ไม่สับ)	70	ตัว	145		10,150.00
14	ไส้กรอกไก่หนังกรอบแฟรงค์เฟิร์ต ตรา CP, เบทาโกร หรือ BKP บรรจุถุงสุญญากาศ 1,000 กรัม/ถุง	120	ก.ก.	130		15,600.00
15	นักเก็ตไก่ ตราซีพี บรรจุถุงปิดสนิท น้ำหนัก 1,000 กรัม	120	ก.ก.	170		20,400.00
16	ไก่จ้อ ตราห้าดาว รสดั้งเดิม บรรจุถุงปิดสนิท จำนวน 56 ชิ้น น้ำหนัก 1,000 กรัม	220	ก.ก.	150		33,000.00
					รวมยกไป	441,350.00

1. หน้า ๑๖
หน้า ๑๗

2. ยอดหนี้ มีหน่วย

3. งบกำไร ขาดทุน

ปริมาณการใช้วัสดุอาหารหมวด ก. เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดภัย) งวดที่ 1 ระยะเวลา 6 เดือน (1 มีนาคม 2564 - 31 มีนาคม 2565)

ลำดับ	รายการ / คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคากลาง	ราคาเสนอ	รวมเป็นเงิน
ยกมา						441,350.00
17	ไถ่ยอ คุณภาพดี ไม่ปนแป้ ง บรรจุภัณฑห่อหุ้มปิดสนิท น้ำหนัก 250-400 กรัม/แพ้ง	80	ก.ก.	150		12,000.00
18	ลูกชิ้นไก่ คุณภาพดี เนื้อไก่ล้วนไม่ปนแป้ ง ไม่ปนเอ็น บรรจุภัณฑปิดสนิท น้ำหนัก 1,000 กรัม/ถุง	50	ก.ก.	100		5,000.00
19	ลูกรอกไข่สำเร็จรูป คุณภาพดี บรรจุภัณฑปิดสนิท น้ำหนัก 1,000 กรัม/ถุง	40	ก.ก.	200		8,000.00
ประเภทเบ็ด						
20	เบ็ดย่าง สุกใหม่ ผ่ากลางตัวไม่รวมเครื่องใน ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,500 กรัม/ตัว	30	ก.ก.	300		9,000.00
21	เบ็ดพะโล้ สุกใหม่ ไม่รวมเครื่องใน ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,500 กรัม/ตัว	50	ก.ก.	250		12,500.00
ประเภทเนื้อหมูและผลิตภัณฑ์						
22	หมูเนื้อแดง ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ไม่ติดมันและพังผืด (ไม่แช่แข็ง)	250	ก.ก.	170		42,500.00
23	สะโพกหมูหันชิ้น ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ไม่ติดมันและพังผืด (ไม่แช่แข็ง)	700	ก.ก.	160		112,000.00
24	สะโพกหมูบด ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ไม่ติดมันและพังผืด (ไม่แช่แข็ง)	1,000	ก.ก.	165		165,000.00
25	หมูสามชั้นมันน้อย ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat สะอาด ไม่มีขนติดมากับหนัง	100	ก.ก.	170		17,000.00
26	ซี่โครงหมูอ่อน ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ไม่รวมกระดูกสันหลัง สับเป็นชิ้นพร้อมนำมาปรุง	130	ก.ก.	165		21,450.00
27	ขาหมู ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat เป็นขาหลังเผาที่ทำความสะอาดแล้ว ไม่มีขน	130	ก.ก.	70		9,100.00
28	สันในหมู ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ไม่ติดมัน และพังผืด เกรดเอ	50	ก.ก.	195		9,750.00
29	สันนอกหมู ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ไม่ติดมันไม่ติดเนื้อซี่โครง และไม่มีพังผืด เกรดเอ	150	ก.ก.	190		28,500.00
30	ดับหมู ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat สดใหม่ไม่รวมดับเหล็ก ไม่มีกลิ่นสาบ	150	ก.ก.	95		14,250.00
31	เลือดหมู ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ต้มสุก สดใหม่ สะอาด ขนาด 3X4 นิ้ว หนา 1-2 นิ้ว	80	ก้อน	10		800.00
32	กระดูกหมูเล้งต้มน้ำซุ่ป ตรา CP, เบทาโกร หรือ VC Meat ต้มสุก สะอาด สดใหม่ และไม่มีกลิ่น	30	ก.ก.	75		2,250.00
33	หนังหมูพองแช่น้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน สดใหม่ สะอาด ไม่มีวัสดุปลอมปน	20	ก.ก.	65		1,300.00
					รวมยกไป	911,750.00

1. introduction 2. background 3. conclusion

ปริมาณการใช้วัสดุอาหารหมวด ก. เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดภัย) งวดที่ 1 ระยะเวลา 6 เดือน (1 ตุลาคม 2564 - 31 มีนาคม 2565)

ลำดับ	รายการ / คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคากลาง	ราคาเสนอ	รวมเป็นเงิน
ยกมา						911,750.00
34	ลูกชิ้นหมู คุณภาพดี ตรา CP , เบทาโกร หรือฮ้างเพ้ง น้ำหนัก 500 กรัม/แพ็ค	50	แพ็ค	75		3,750.00
35	แฮม ตรา CP , เบทาโกร หรือ Bangkok sausage and ham บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท น้ำหนัก 500 กรัม/แพ็ค	30	แพ็ค	250		7,500.00
36	ไส้กรอกหมูหนังกรอบ แพรงค์เฟิร์ต ตรา CP, เบทาโกร หรือ BKP บรรจุถุงสุญญากาศ น้ำหนัก 1,000 กรัม/ถุง	40	ก.ก.	200		8,000.00
37	หมูยอคุณภาพดี ตรา ส.ขอนแก่น น้ำหนัก 250-400 กรัม/แพ่ง	40	ก.ก.	250		10,000.00
38	หนังหมูต้มสุกหั่นฝอยคุณภาพดี ไม่มีขน ไม่ติดมัน ไม่มีกลิ่นหืน	10	ก.ก.	70		700.00
สัตว์น้ำ ปลาน้ำจืด/ปลาทะเลทุกชนิด สดใหม่ ตาใส เหงือกสีแดงสด ลำใสสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น						
ควักไส้ออก ภายในท้องไม่เน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะ และปลอดภัย บอแรกซ์ ฟอรั่มาลีน						
ประเภทปลาน้ำจืด						
1	ปลาช่อน สด ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก ทั้งตัว ไม่หั่น ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ตัว	90	ก.ก.	150		13,500.00
2	ปลานิล สดใหม่ แล่เฉพาะเนื้อล้วน	50	ก.ก.	80		4,000.00
3	ปลาตะเพียน สดใหม่ แล่เฉพาะเนื้อล้วน	100	ก.ก.	140		14,000.00
ประเภทปลาทะเลและผลิตภัณฑ์						
4	ปลาสำลีสด สดใหม่ ทั้งตัว ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ตัว	20	ก.ก.	200		4,000.00
5	เนื้อปลากระพงแดง สดใหม่ แล่เฉพาะเนื้อล้วน	30	ก.ก.	220		6,600.00
6	ปลาน้ำดอกไม้ สดใหม่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/ตัว	30	ก.ก.	130		3,900.00
7	เนื้อปลาเก๋า สดใหม่ แล่เฉพาะเนื้อล้วน	20	ก.ก.	220		4,400.00
8	ปลาแดง สดใหม่ ตัดหัวขอดเกล็ด จำนวน 10-12 ตัว/ก.ก.	40	ก.ก.	130		5,200.00
9	ปลาทุ้มแมงกลอง สดใหม่ คงรูปสมบูรณ์ ขนาด 3 ตัว/เซ่ง	120	เซ่ง	45		5,400.00
10	ปลาพิลล์ ตรา PFP บรรจุกล่องละ 1,000 กรัม (20 ชิ้น/กล่อง)	60	ก.ก.	210		12,600.00
11	ปลาตอลลี บรรจุถุงสุญญากาศ น้ำหนัก 1,000 กรัม/ถุง	40	ก.ก.	100		4,000.00
รวมยกไป						1,019,300.00

① ทบทวน 2. สอดคล้อง 3. อนุมัติ
(ทบทวน)

ปริมาณการใช้วัสดุอาหารหมวด ก. เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดภัย) งวดที่ 1 ระยะเวลา 6 เดือน (1 ตุลาคม 2564 - 31 มีนาคม 2565)

ลำดับ	รายการ / คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคากลาง	ราคาเสนอ	รวมเป็นเงิน
ยกมา						1,019,300.00
12	เนื้อปลาเบญจพรรณชุด เนื้อล้วน ไม่มีวัสดุเจือปน น้ำหนัก 500 กรัม/ถุง	15	ก.ก.	300		4,500.00
13	ปลาหมึกกล้วยหั่นวงแช่แข็ง บรรจุถุงปิดสนิท น้ำหนัก 1,000 กรัม ไม่รวมน้ำหนักน้ำและน้ำแข็ง	70	ก.ก.	175		12,250.00
14	ลูกชิ้นปลาเส้นทอดเขยวราช ตรา เที่ยงไฮ้ บรรจุถุงปิดสนิท น้ำหนัก 950 กรัม จำนวน 6 แพ่ง รับรอง (HACCP)	80	ก.ก.	220		17,600.00
15	ลูกชิ้นปลาชนิดกลมใหญ่ เขยวราช เกรด A จำนวน 57-60 ลูก/ก.ก. บรรจุถุงปิดสนิท	70	ก.ก.	150		10,500.00
16	ลูกชิ้นปลาชนิดกลมเล็ก เขยวราช เกรด A จำนวน 68-70 ลูก/ก.ก. บรรจุถุงปิดสนิท	40	ก.ก.	150		6,000.00
17	เกี๊ยวปลาเล็ก เขยวราช เกรด A จำนวน 100 ชิ้น/ก.ก. บรรจุถุงปิดสนิท	40	ก.ก.	250		10,000.00
18	เต้าหู้ปลาแท้ ตราซีพี หรือ ตรา PFP บรรจุถุงปิดสนิท น้ำหนัก 1,000 กรัม	120	ก.ก.	165		19,800.00
ประเภท กุ้ง ปู						
19	กุ้งขาวปอกเปลือก ไร้หาง แช่แข็ง ตรา เอโร่ บรรจุถุงปิดสนิท น้ำหนัก 1,000 กรัม (90-106 ตัว/แพ็ค)	140	ก.ก.	330		46,200.00
20	ลูกชิ้นกุ้ง เขยวราช เกรด A จำนวน 98-100 ชิ้น/ก.ก. บรรจุถุงปิดสนิท	25	ก.ก.	330		8,250.00
21	เนื้อปูม้า/ปูทะเล ต้มสุกแกะเฉพาะเนื้อ แช่แข็ง บรรจุถุงปิดสนิท น้ำหนัก 500 กรัม/แพ็ค	10	แพ็ค	300		3,000.00
22	ปูอัดเบนโตะ เกรด A บรรจุถุงปิดสนิท จำนวน 40 ชิ้น น้ำหนัก 500 กรัม/แพ็ค	40	แพ็ค	110		4,400.00
รวมทั้งสิ้น						1,161,800.00

๑. ทศก ทนง ๒. ยศกนัฒ นันท์ ๓. กนกพร มาภักตธ
(นายทศก ทนง)