ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลางในการจัดซื้อจัดจ้าง

1. **ชื่อโครงการ** สอบราคาจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 6 หมวด (186 รายการ)

   หน่วยงานเจ้าของโครงการ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ

2. **วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร** เงินรายได้สถานศึกษา จำนวน 1,724,448.- บาท

3. **ลักษณะงานโดยสังเขป** จัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคเพื่อใช้ประกอบอาหาร ให้กับนักศึกษาพยาบาล

4. **ราคากลาง** คำนวณ ณ วันที่ 9 มกราคม 2558 จำนวน 1,724,448.- บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสองหมื่นสี่พันสี่ร้อยสี่สิบแปดบาทถ้วน)

5. **บัญชีประมาณราคากลาง** -

6. **รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง**
   - 6.1 นางสาวกัลยารัตน์ อนนท์รัตน์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
   - 6.2 นางสาวเบญญาภา นิ่มเรือง เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน
   - 6.3 นางอุทัย เอี่ยมมิ พนักงานพิมพ์ ส.1

1,724,448.-

รายการและราคากลางวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 6 หมวด (186 รายการ)

ประจำปีงบประมาณ 2558 ระยะเวลา 4 เดือน

ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2558 ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2558

วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
	หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์บก								
	ประเภทไก่ - เป็ด								
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีรอยจ้ำเขียว								
	ไม่มีกลิ่นเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง								
1	เนื้อสะโพกไก่ บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			85	120	10,200	-	
2	เนื้ออกไก่ ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			85	1,200	102,000	-	
3	ไก่บด	ก.ก.			89	300	26,700	-	
4	โคนปีกไก่	ก.ก.			85	800	68,000	-	
5	ซี่โครงไก่	ก.ก.			30	400	12,000	-	
6	เครื่องในไก่	ก.ก.			80	80	6,400	-	
7	มันไก่	ก.ก.			25	32	800	-	
8	เลือดไก่	ก้อน			8	132	1,056	-	
	ประเภทหมู								
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีรอยจ้ำเขียว								
	ไม่มีกลิ่นเสีย ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง								
1	หมูเนื้อแดง ไม่ติดมันและพังผืด บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			130	1,050	136,500	-	
2	หมูเนื้อแดงบดไม่มีมันมาก	ก.ก.			130	1,050	136,500	-	
3	ซี่โครงหมูอ่อนไม่รวมกระดูกสันหลัง	ก.ก.			130	100	13,000	-	
4	ตับหมูสด (ไม่รวมตับเหล็ก)	ก.ก.			100	10	1,000	-	
5	หนังหมูพอง แช่น้ำ	ก.ก.			50	60	3,000	-	
6	ลูกชิ้นหมู (ไม่ปนแป้ง)	ก.ก.			90	120	10,800	-	
7	หมูยอ	ก.ก.			100	46	4,600	-	
8	แหนมสด	ก.ก.			100	46	4,600	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
	หมวด ข. ประเภทเนื้อสัตว์น้ำ								
	ประเภทปลาน้ำจืด								
	ปลาน้ำจืดทุกชนิดต้องสด สะอาด เนื้อไม่แตก								
	ไม่มีแผล ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น								
	ภายในท้องไม่เน่า ไม่แช่แข็ง เหงือกมีสีแดงสด								
1	ปลาดุกด้าน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 300 กรัม	ก.ก.			80	200	16,000	-	
2	ปลาน้ำดอกไม้ สด ตัวโต ขนาดไม่ต่ำกว่าตัวละ	ก.ก.			95	166	15,770	-	
	1/2 ก.ก.								
	ประเภทปลาทะเล อาหารทะเล								
	ปลาทะเลทุกชนิดต้องสด สะอาด เนื้อไม่แตก								
	ไม่มีแผล ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น								
	ภายในท้องไม่เน่า ไม่แช่แข็ง เหงือกมีสีแดงสด								
	อาหารทะเลต้องมีความใหม่ สด สะอาด								
1	ปลาทูสด ขนาด 10 ตัว/ก.ก.	ก.ก.			73	200	14,600	-	
2	ปลาทูนึ่ง ขนาด 12 ตัว/ก.ก.	ก.ก.			135	500	67,500	-	
3	เนื้อปลาขูดผสม (ทำทอดมัน) ไม่เค็ม ไม่มีสี	ก.ก.			55	240	13,200	-	
	ยาวไม่ต่ำกว่า 4"								
4	ลูกชิ้นปลาชนิดแท่ง ขนาดยาว 8" B	ก.ก.			90	66	5,940	-	
5	ลูกชิ้นปลาชนิดกลม บรรจุ ตราปลาเก๋า	ก.ก.			90	100	9,000	-	
	หรือปลากระพง								
6	ลูกชิ้นปลาบัวลอยเม็ดเล็ก ในเครือ ส.ขอนแก่น	ก.ก.			90	66	5,940	-	
	บรรจุถุงละ 1 ก.ก.								
7	หอยแมลงภู่แกะ ตากแห้ง	ก.ก.			120	30	3,600	-	
	หมวด ค. ประเภทไข่								
	ไข่เป็ด - ไข่ไก่								
	ไข่ทุกชนิดต้องใหม่ สด สะอาด ไม่บุบ ไม่แตก								
	มีภาชนะห่อหุ้มเรียบร้อย								
1	ไข่ไก่สด	ก.ก.			70	1,000	70,000	-	
2	ไข่เป็ดเค็มสุก	ก.ก.			80	200	16,000	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
	หมวด ง. ประเภทผัก ผลไม้								
	ประเภทผัก								
	ผักทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่มีกลิ่น								
	ของยาฆ่าแมลง								
1	ผักกวางตุ้ง	ก.ก.			20	200	4,000	-	
2	ผักกาดขาว	ก.ก.			30	320	9,600	-	
3	ผักคะน้าต้นโตและอ่อน	ก.ก.			28	400	11,200	-	
4	ดอกกะหล่ำ	ก.ก.			38	200	7,600	-	
5	กะหล่ำปลี	ก.ก.			30	1,200	36,000	-	
6	คื่นช่าย	ก.ก.			80	40	3,200	-	
7	ต้นหอม	ก.ก.			75	160	12,000	-	
8	ผักชีไทย	ก.ก.			80	26	2,080	-	
9	ผักชีฝรั่ง	ก.ก.			45	40	1,800	-	
10	ใบโหระพา	ก.ก.			30	40	1,200	-	
11	ใบกระเพา	ก.ก.			30	40	1,200	-	
12	ใบแมงลัก	ก.ก.			40	20	800	-	
13	ใบสาระแหน่	ก.ก.			62	16	992	-	
14	ผักบุ้งไทยอย่างยาว ขนาดไม่เกิน 18"	ก.ก.			25	400	10,000	-	
15	ผักบุ้งจีน	ก.ก.			25	400	10,000	-	
16	แตงกวาอ่อน	ก.ก.			25	800	20,000	-	
17	แตงโมอ่อน	ก.ก.			17	200	3,400	-	
18	ฟักเขียวลูกโต ไม่ฟ่าม	ก.ก.			15	492	7,380	-	
19	ฟักทองเนื้อแน่นลูกโต	ก.ก.			20	400	8,000	-	
20	เต้าหู้แผ่น	ก.ก.			55	40	2,200	-	
21	เต้าหู้ไข่ ชนิดหลอด	หลอด			9	1,400	12,600	-	
22	ถั่วงอกเด็ดหาง	ก.ก.			20	200	4,000	-	
23	ถั่วฝักยาว ไม่พอง	ก.ก.			45	400	18,000	-	
24	ชะอม	ก.ก.			60	20	1,200	-	
25	หัวผักกาดขาวสด ไม่หาม หัวใหญ่	ก.ก.			25	320	8,000	-	
26	หัวผักกาดเหลือง (แครอท) หัวโต	ก.ก.			28	400	11,200	-	
27	มะเขือเจ้าพระยา	ก.ก.			25	320	8,000	-	
28	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	ก.ก.			70	200	14,000	-	
29	มะเขือเทศเนื้อ ผลใหญ่	ก.ก.			35	320	11,200	-	
30	มะละกอดิบ ผลใหญ่	ก.ก.			18	240	4,320	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
31	มะนาว	ก.ก.			70	280	19,600	-	
32	ข่าสด	ก.ก.			40	100	4,000	-	
33	ลูกมะกรูด	ก.ก.			25	8	200	-	
34	ขิงสดอ่อนหั่นฝอย	ก.ก.			50	40	2,000	-	
35	ขิงสด ชนิดเป็นแง่ง อ่อน หรือแก่	ก.ก.			45	40	1,800	-	
36	กระชาย	ก.ก.			30	20	600	-	
37	กระชายหั่นฝอย	ก.ก.			60	20	1,200	-	
38	พริกสด (พริกเชียงใหม่สำหรับทำน้ำพริกหนุ่ม)	ก.ก.			50	20	1,000	-	
39	พริกขี้หนูสด	ก.ก.			60	80	4,800	-	
40	พริกขี้ฟ้าเขียว	ก.ก.			40	40	1,600	-	
41	พริกขี้ฟ้าแดง	ก.ก.			60	40	2,400	-	
42	พริกเหลือง	ก.ก.			75	50	3,750	-	
43	พริกหยวก	ก.ก.			45	120	5,400	-	
44	เห็ดหูหนูสด	ก.ก.			80	40	3,200	-	
45	เห็ดนางฟ้า	ก.ก.			60	100	6,000	-	
46	หน่อไม้ไผ่ตรงต้ม ชนิดหน่อตัน	ก.ก.			35	150	5,250	-	
47	หน่อไม้ขูด ต้มใส่น้ำใบย่านาง	ก.ก.			40	150	6,000	-	
48	ข้าวโพดอ่อน ชนิดปอกเปลือก	ก.ก.			45	80	3,600	-	
49	ข้าวโพดดิบ ชนิดปอกเปลือก	ก.ก.			35	50	1,750	-	
50	ตะไคร้	ก.ก.			15	40	600	-	
51	ใบมะกรูด	ก.ก.			50	4	200	-	
52	บวบเหลี่ยมผลใหญ่	ก.ก.			25	120	3,000	-	
53	มันฝรั่งหัวโต	ก.ก.			30	120	3,600	-	
54	มันเทศหัวโต	ก.ก.			25	200	5,000	-	
	<u>ประเภทผลไม้</u>								
	ผลไม้ทุกชนิดต้องสด ไม่ช้ำ ไม่งอม หรือแก่จัด								
	ไม่มีแมง หรือหนอน มีลักษณะถูกต้องตามที่								
	ต้องการจะใช้งาน								
1	กล้วยน้ำว้าสุก ผลโต	ก.ก.			30	800	24,000	-	
2	แตงโมสีเขียว เนื้อในสีแดงแน่น รสหวาน	ก.ก.			25	400	10,000	-	
3	ขนุนแกะเมล็ด	ก.ก.			80	160	12,800	-	
4	ฝรั่งเวียดนาม พันธุ์สาลี่	ก.ก.			30	200	6,000	-	
5	ส้มเขียวหวาน	ก.ก.			60	400	24,000	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
6	เงาะ	ก.ก.			25	600	15,000	-	
7	ชมพู่	ก.ก.			43	400	17,200	-	
8	สับปะรดศรีราชา	ก.ก.			25	300	7,500	-	
9	มะม่วงเปรี้ยว	ก.ก.			25	40	1,000	-	
	หมวด จ. อาหารแห้ง ของเค็ม เครื่องกระป๋อง								
	ประเภทอาหารแห้ง ของเค็ม เครื่องกระป๋อง								
	ต้องเป็นของใหม่ สะอาด บรรจุอยู่ในภาชนะ								
	ที่มีหีบห่อปกปิด เรียบร้อย								
1	กะปิอย่างดี ไม่เจือปนอย่างอื่น ใช้คลุกข้าว	ก.ก.			70	24	1,680	-	
	แทนน้ำพริก ตามยอดกะปิสมุทรสงคราม								
2	เต้าเจี้ยวสูตร 2 ตราเด็กสมบูรณ์ ขนาด 625 ซ.ม.	ขวด			30	96	2,880	-	
3	เต้าหู้ยี้แดงบรรจุโหลแก้ว ขนาด 2.6 ก.ก.	ขวด			130	8	1,040	-	
4	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุแกลลอน	ก.ล.			210	50	10,500	-	
5	ซีอิ๊วแดงหวาน ตราเด็กสมบูรณ์ 5 แกลลอน	ก.ล.			190	24	4,560	-	
6	ซอสมะเขือเทศตราโรซ่า บรรจุแกลลอน 4,000 ซีซี	ก.ล.			190	24	4,560	-	
7	ซอสพริกศรีราชา ตราไฮคิว แกลลอน 4,000 ซีซี	ก.ล.			140	20	2,800	-	
8	ซอสหอยนางรม ตราแม็กกี้ แกลลอน 4,000 ซีซี	ก.ล.			260	50	13,000	-	
9	ซอสปรุงรส 4,000 ซีซี	ก.ล.			200	50	10,000	-	
10	น้ำปลาตราคนแบกกุ้ง ชนิดแกลลอน 4,000 ซีซี	ก.ล.			180	100	18,000	-	
11	เกลือไทยชนิดป่น มีไอโอดีน	ก.ก.			12	320	3,840	-	
12	น้ำส้มสายชูกลั่น อสร. 5% ขนาด 740 มม.	โหล			220	20	4,400	-	
13	น้ำมันพืช ตราทิพ บรรจุปี๊บ ขนาด 13.75 ลิตร	ปี๊บ			680	32	21,760	-	
14	ผงพะโล้ชนิดซอง ตราเป็ดคู่ ขนาด 500 กรัม	กล่อง			75	4	300	-	
15	อบเชย	ก.ก.			95	4	380	-	
16	โป๊ยกั๊ก	ก.ก.			200	4	800	-	
17	แป้งมันตราปลามังกรไทย บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ถุง			35	80	2,800	-	
18	น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ บรรจุกระสอบละ 50 ก.ก.	กส.			1,280	32	40,960	-	
19	น้ำตาลมะพร้าว	ก.ก.			30	120	3,600	-	
20	นมข้นหวานคาร์เนชั่น บรรจุลังๆ ละ 4 โหล	ลัง			1,000	6	6,000	-	
21	นมสดคาร์เนชั่น บรรจุลังๆ ละ 4 โหล	ลัง			100	6	600	-	
22	ไมโล ขนาด 800 กรัม	ถุง			125	64	8,000	-	
23	นมจืด UHT โฟรโมสต์ 225 cc.	กล่อง			10	1,600	16,000	-	
24	ขนมปังปี๊บใหญ่	ปี๊บ			370	4	1,480	-	
25	กระเทียมแห้งแกะกลีบ (กลาง)	ก.ก.			68	80	5,440	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
26	มะขามเปียก แกะเมล็ด	ก.ก.			68	50	3,400	-	
27	กระเทียมดองอย่างดี ไม่ปนน้ำ	ก.ก.			75	20	1,500	-	
28	หอมแขก แห้งสนิท ไม่ลีบตัดจุก	ก.ก.			30	80	2,400	-	
29	หอมใหญ่แห้งสนิท หัวโต	ก.ก.			25	200	5,000	-	
30	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	ก.ก.			120	20	2,400	-	
31	น้ำพริกแกงกะหรี่	ก.ก.			100	10	1,000	-	
32	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ก.ก.			90	24	2,160	-	
33	น้ำพริกแกงผัดเผ็ด (แกงแดง)	ก.ก.			90	40	3,600	-	
34	น้ำพริกแกงคั่ว	ก.ก.			90	24	2,160	-	
35	น้ำพริมแกงส้ม	ก.ก.			90	40	3,600	-	
36	น้ำพริกแกงป่า	ก.ก.			90	14	1,260	-	
37	น้ำพริกแกงไตปลา	ก.ก.			90	10	900	-	
38	น้ำพริกตาแดง	ก.ก.			170	14	2,380	-	
39	ผักกาดดอกเปรี้ยว ไม่มีน้ำปนทั้งต้น	ก.ก.			25	100	2,500	-	
40	เกี๋ยมฉ่ายชนิดหัว ไม่ปนน้ำ ไม่มีใบ	ก.ก.			30	100	3,000	-	
41	ตั้งฉ่าย ตราลูกท้อ ถุงละ 200 กรัม	ถุง			12	20	240	-	
42	หน่อไม้ดองไม่มีน้ำปน	ก.ก.			26	120	3,120	-	
43	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	ก.ก.			85	4	340	-	
44	พริกไทยเม็ดขาว	ก.ก.			250	4	1,000	-	
45	พริกไทยป่นตรามือ บรรจุถุงอย่างดี	ก.ก.			220	10	2,200	-	
46	กุ้งแห้ง	ก.ก.			400	8	3,200	-	
47	ปลากระป๋อง	ก.ป.			16	600	9,600	-	
48	กุนเชียงไก่	ก.ก.			170	20	3,400	-	
49	งาขาวไม่ปนทราย	ก.ก.			112	4	448	-	
50	ถั่วลิสงเม็ดดิบ เม็ดไม่ลีบ ไม่มีกลิ่นสาป ไม่ขึ้นรา	ก.ก.			60	24	1,440	-	
51	ถั่วเขียวดิบ ไม่มีกรวด ทรายปน	ก.ก.			55	120	6,600	-	
52	สาคูเม็ดเล็ก ตราปลามังกรไทย	ถุง			25	120	3,000	-	
	ขนาดบรรจุถุง ถุงละ 900 กรัม								
53	ข้าวเหนียวดำอย่างดี ไม่เจือปน ไม่ขึ้นรา	ก.ก.			75	40	3,000	-	
54	ข้าวเหนียวขาวอย่างดี ไม่เจือปน ไม่ขึ้นรา	ก.ก.			50	40	2,000	-	
55	มักกะโรนี ตราเบสท์ฟูด ขนาด 450 กรัม	กล่อง			50	80	4,000	-	
56	เส้นหมี่ ตราเอราวัณ ขนาดบรรจุถุงละ 3 ก.ก.	ถุง			130	200	26,000	-	
57	มาม่า	ซอง			5	650	3,250	-	
58	เต้าหู้พวง	ก.ก.			40	10	400	-	
59	แผ่นเกี๊ยว (ห่อละครึ่งกิโลกรัม)	ห่อ			50	20	1,000	-	
60	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	ก.ก.			25	200	5,000	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
61	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ก.ก.			25	280	7,000	-	
62	วุ้นเส้น ตราต้นสม บรรจุถุงละ 1 ก.ก.	ก.ก.			130	140	18,200	-	
63	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด , บะหมี่เหลือง	ก.ก.			50	30	1,500	-	
64	กระเพาะปลา	ก.ก.			500	6	3,000	-	
65	ขนมจีน	ก.ก.			25	400	10,000	-	
66	กล่องกระดาษ ขนาด 6" x 6"	กล่อง			1	500	500	-	
67	ช้อนพลาสติก (ข้าวห่อ)	คัน			0.5	500	250	-	
68	ถุงพลาสติกทุกชนิด	ก.ก.			90	20	1,800	-	
69	หนังยาง	ก.ก.			98	8	784	-	
70	ปลาร้า (ตัว)	ก.ก.			52	20	1,040	-	
71	ข้าวคั่ว	ก.ก.			50	10	500	-	
72	แป้งครัวทิพย์หมักไก่	ก.ก.			50	34	1,700	-	
73	เต้าเจี้ยวขาว	ก.ก.			35	10	350	-	
74	ปูเค็ม	ก.ก.			130	20	2,600	-	
75	ไตปลา	ก.ก.			45	10	450	-	
76	เห็ดหูหนูขาว	ก.ก.			320	10	3,200	-	
77	สาหร่ายทะเล (ทำแกงจืด)	ก.ก.			380	4	1,520	-	
78	ลำไยแห้ง	ก.ก.			190	4	760	-	
79	เก็กฮวยแห้ง	ก.ก.			190	4	760	-	
80	ปลาหมึกแห้ง	ก.ก.			180	10	1,800	-	
81	ปลาอินทรีย์เค็ม	ก.ก.			220	10	2,200	-	
82	กะทิสำเร็จรูปชาวเกาะ	ก.ก.			60	1,000	60,000	-	
	หมวด ฉ. ประเภทขนม								
	<u>ประเภทขนมสำหรับนักศึกษา</u>								
	ต้องเป็นของใหม่ สะอาด มีคุณภาพ มาตรฐาน								
	บรรจุในภาชนะที่มีหีบห่อปกปิดเรียร้อย								
1	ลูกชิด	ก.ก.			50	20	1,000	-	
2	ถั่วเขียวนึ่ง	ก.ก.			60	120	7,200	-	
3	ข้าวโพดแกะต้มสุก (พันธุ์สวิท)	ก.ก.			55	50	2,750	-	
4	เผือกนึ่งสุก	ก.ก.			45	120	5,400	-	
5	ถั่วดำต้มสุก	ก.ก.			45	120	5,400	-	

ลำดับที่	รายการ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ภาษีมูลค่าเพิ่ม (บาท)	ราคารวมต่อหน่วย (บาท)	จำนวนของที่ใช้ภายใน 4 เดือน	ราคารวมของที่ใช้ใน 4 เดือน		หมายเหตุ
							บาท	ส.ต.	
6	เฉาก๊วย	ก.ก.			30	400	12,000	-	
7	สาคูเม็ดใหญ่ ลวกแล้ว	ก.ก.			25	120	3,000	-	
8	ทับทิมกรอบสีขาว และสีแดง	ก.ก.			45	150	6,750	-	
9	แป้งครองแครงสุก ปั้นสำเร็จ	ก.ก.			25	160	4,000	-	
10	ลอดช่องสิงคโปร์ สีขาว และสีเขียวใบเตย	ก.ก.			26	150	3,900	-	
11	ลอดช่องไทย สีขาว และสีเขียวใบเตย	ก.ก.			26	300	7,800	-	
12	วุ้นมะพร้าว	ก.ก.			30	60	1,800	-	
13	น้ำแข็งยูนิต	ก.ก.			4	1,332	5,328	-	
14	ข้าวเหนียวมูล	ก.ก.			62	200	12,400	-	
						ราคารวมทั้งสิ้น	1,724,448	-	
ตัวอักษร (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสองหมื่นสี่พันสี่ร้อยสี่สิบแปดบาทถ้วน)									

- ราคาสินค้าทุกรายการเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- กำหนดยืนราคา 120 วัน
- กำหนดส่งมอบของตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2558 ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2558
- ราคาที่จัดซื้อสามารถนำมาถัวเฉลี่ยการซื้อได้ทุกรายการ แต่ต้องไม่เกินวงเงินตามสัญญาซื้อขาย

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ
(นางสาวกัลยารัตน์ อนนท์รัตน์)

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางสาวเบญญาภา นิ่มเรือง)

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ
(นางอุทัย เอี่ยมมิ)



ประกาศวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ
เรื่อง สอบราคาซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๖ หมวด (๑๘๖ รายการ)

ด้วย วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ มีความประสงค์จะจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๖ หมวด ๑๘๖ รายการ โดยใช้เงินรายได้สถานศึกษา จำนวน ๑,๗๒๔,๔๔๘ บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสองหมื่นสี่พันสี่ร้อยสี่สิบแปดบาทถ้วน) ซึ่งผู้มีสิทธิ์เสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่สอบราคาซื้อ

๒. ไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

๓. ไม่เป็นผู้ที่ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๔. เป็นผู้ที่ผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการสอบราคาซื้อของวิทยาลัยฯ

๕. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่วิทยาลัยฯ ณ วันประกาศสอบราคาซื้อ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

การยื่นซองสอบราคาให้แยกเป็น ๒ ซอง คือ ซองที่ ๑ เป็นซองคุณสมบัติ ซองที่ ๒ เป็นซองเสนอราคา

กำหนดรับเอกสารและยื่นซองสอบราคา ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๒๓ มกราคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. ในวันราชการ ณ งานพัสดุ ชั้น ๓ อาคารสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ และประกาศรายชื่อผู้เสนอราคาที่ไม่มีผลประโยชน์ร่วมกันและผู้เสนอราคาที่มีสิทธิได้รับการคัดเลือก ในวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๕๘ เวลา ๑๐.๓๐ น.

กำหนดเปิดซองสอบราคาในวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๕๘ ตั้งแต่เวลา ๑๑.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม ๓ - ๕๐๓ ชั้น ๕ อาคารสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี โดยให้ผู้เสนอราคาหรือผู้ได้รับมอบอำนาจไปพบคณะกรรมการเปิดซองสอบราคาในวัน เวลา สถานที่ดังกล่าว เพื่อชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติมหรือต่อรองราคาแล้วแต่กรณี หากผู้มีสิทธิ์เสนอราคาไม่ไปพบคณะกรรมการเปิดซองสอบราคา จะถือว่ารับทราบและยอมรับมติการพิจารณาซองเสนอราคาของคณะกรรมการโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น

ผู้สนใจสามารถติดต่อขอรับเอกสารได้ที่ งานพัสดุ ชั้น ๓ อาคารสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๒๓ มกราคม ๒๕๕๘ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๓๕๔ ๘๒๔๒ โทรสาร ๐ ๒๓๕๔ ๘๒๕๑ ในวันและเวลาราชการ หรือทางเว็บไซต์ www.bcn.ac.th

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(นางสาววรรณี ตปนียากร)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี กรุงเทพ