



ประกาศจังหวัดอุบลราชธานี
เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดอุบลราชธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๖,๗๗๒,๐๓๓.-บาท (หกล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นสองพันสามสิบสามบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้ผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดอุบลราชธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.detudomhospital.org หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๔๕-๓๖๑๑๓๔ ต่อ ๔๘๖,๘๖๓,๘๖๔ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายัง จังหวัดอุบลราชธานี ผ่านทางอีเมล detudom_hos@detudomhospital.org หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๕ โดยจังหวัดอุบลราชธานีจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.detudomhospital.org และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๕

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายสุวิทย์ โรจนศักดิ์โสธร)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานี

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๒๖/๒๕๖๕

ซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด
ตามประกาศ จังหวัดอุบลราชธานี
ลงวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๕

จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งต่อไปเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด จำนวน ๑ โครงการ

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
 - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนียาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ายรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้น ต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ายรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้ายทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชคนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจ ซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) รายการพิจารณาที่ ๑ อาหารสด จำนวน ๕ หมวด

(๓.๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓.๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓.๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำกรายืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔/๔.๒ ในการ...

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ กลุ่มงานเทคนิคการแพทย์ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายใน กำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วันนับถัดจากวันลงนาม ในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารสด จำนวน ๕ หมวด ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขใน เอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการ เสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็น การเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบ คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือใน ขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำความผิดอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าว เป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่าย
ทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้าง
ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๓๓๘,๖๐๑.๖๕ บาท (สามแสน-
สามหมื่นแปดพันหกร้อยหนึ่งบาทหกสิบห้าสตางค์)

๕.๑ เช็ครีหรือตราฟท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็ครีหรือตราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ครีหรือตราฟท์นั้น
ชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการ
นโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้
ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย
ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกัน
ของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็ครีหรือตราฟท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกัน
ของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าว
มาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ น. ถึง
๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกัน
อิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ระบุชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในหนังสือค้ำประกัน
อิเล็กทรอนิกส์ฯ ดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อกิจการร่วมค้าดังกล่าว
เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่
สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียน
เป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้าประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญา หรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิค หรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้น ไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มี การผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิตบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดจะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วันนับถัดจากวันที่รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราฟัที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราฟัลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราฟันั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนดดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทยตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นตลอดระยะเวลาของสัญญา นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออก หนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้ง จะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือ ข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิ เรียกธำนาจค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกธำนาจ ค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอ ที่จะทำการจัดจ้างครั้งต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือ สมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบ ต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก ให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)...
๒. (หน่วยงานเจ้าของโครงการ) โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๖,๗๗๒,๐๓๓.-บาท (หกล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นสองพันสามสิบสามบาทถ้วน).
๔. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕
เป็นเงิน ๖,๗๗๒,๐๓๓.-บาท (หกล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นสองพันสามสิบสามบาทถ้วน) ดังรายละเอียดต่อไปนี้
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จากการสืบราคาจากท้องตลาด
 - ๕.๑ ตลาดสดเทศบาลอำเภอเดชอุดม ๑
 - ๕.๒ ตลาดสดเทศบาลอำเภอเดชอุดม ๒
 - ๕.๓ ตลาดเจริญศรี
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๖.๑ นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
 - ๖.๒ นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
 - ๖.๓ นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญงาน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์)
โภชนากรชำนาญงาน

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวตเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๑. หมวตอาหารประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	๑.๑ เนื้อสัตว์ (หมู)	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๑	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก (หั่นชิ้นเล็ก)	กิโลกรัม	๖,๓๐๐	๑๗๐.๐๐	๑,๐๗๑,๐๐๐.๐๐
๒	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก	กิโลกรัม	๖,๓๐๐	๑๗๐.๐๐	๑,๐๗๑,๐๐๐.๐๐
๓	หมูสามชั้น	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๔	กระดุกหมูทำน้ำซุปร	กิโลกรัม	๖๐๐	๗๐.๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๕	ตับหมู	กิโลกรัม	๕๐	๑๔๐.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๖	หนังหมู ต้มสุก	กิโลกรัม	๕๐	๑๒๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๗	เครื่องในหมู รวม	กิโลกรัม	๕๐	๑๔๐.๐๐	๗,๐๐๐.๐๐
๘	เลือดหมู	กิโลกรัม	๕๐	๓๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๙	กระดุกหมูอ่อน/ซี่โครง	กิโลกรัม	๖๐๐	๑๔๐.๐๐	๘๔,๐๐๐.๐๐
๑๐	หมูยอ(แผ่น)	กิโลกรัม	๖๐๐	๑๑๐.๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐
๑๑	ลูกชิ้นหมู	กิโลกรัม	๒๐๐	๗๐.๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐
๑๒	ไส้กรอก(ฮอตดอก) แบบดี	กิโลกรัม	๑๐๐	๙๕.๐๐	๙,๕๐๐.๐๐
รวม					๒,๓๙๕,๐๐๐.๐๐

ลำดับ	เนื้อสัตว์ (ไก่)	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย ตลาดสดเทศบาล อ.เดชอุดม ๑	เป็นเงิน
๑๓	เนื้อไก่	กิโลกรัม	๑,๓๐๐	๘๕.๐๐	๑๑๐,๕๐๐.๐๐
๑๔	เนื้ออกไก่ (หั่น)	กิโลกรัม	๑,๔๐๐	๘๕.๐๐	๑๑๙,๐๐๐.๐๐
๑๕	ปีกไก่ส่วนบน	กิโลกรัม	๗๐๐	๙๕.๐๐	๖๖,๕๐๐.๐๐
๑๖	เครื่องในไก่ รวม	กิโลกรัม	๕๐	๙๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๑๗	เลือดไก่	กิโลกรัม	๔๕	๓๐.๐๐	๑,๓๕๐.๐๐
รวม					๓๐๑,๘๕๐.๐๐

ลำดับ	เนื้อสัตว์น้ำจืด	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย ตลาดสดเทศบาล อ.เดชอุดม ๑	เป็นเงิน
๑๘	ปลานิลแล่นื้อ	กิโลกรัม	๒,๙๙๔	๑๖๐.๐๐	๔๗๙,๐๔๐.๐๐
๑๙	ปลานิล (ควักไส้)	กิโลกรัม	๑,๘๑๗	๘๕.๐๐	๑๕๔,๔๔๕.๐๐
๒๐	ปลาช่อน	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๒๑	ปลาดุก (หั่นแวน)	กิโลกรัม	๑๐๐	๖๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
รวม					๖๕๔,๔๘๕.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๑. หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	ประเภทปลาทะเล	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
				ตลาดสดเทศบาล อ.เดชอุดม ๑	
๒๒	กุ้งทะเล สด	กิโลกรัม	๑๕๐	๓๓๐.๐๐	๔๙,๕๐๐.๐๐
๒๓	กุ้งแช่แข็ง	กิโลกรัม	๑๐๐	๒๐๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๒๔	ปลาหมึก สด	กิโลกรัม	๑๕๐	๒๐๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๒๕	ปลาทูน่า (ตัวใหญ่)	กิโลกรัม	๑๕๐	๔๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๒๖	ปลาทูน่า ตัวกลาง(แช่)	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๘๐.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๒๗	ปลาเค็ม (ปลาอินทรี)	กิโลกรัม	๑๐	๒๔๐.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
รวม					๑๔๓,๙๐๐.๐๐
ลำดับ	ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
				ตลาดสดเทศบาล อ.เดชอุดม ๑	
๒๘	เต้าหู้อ่อน(หลอด)	แท่ง/อัน	๓๐๕	๑๒.๐๐	๓,๖๖๐.๐๐
๒๙	เต้าหู้ไข่	หลอด	๒๐๐	๑๒.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
๓๐	เต้าหู้แผ่น(แผ่น)	กิโลกรัม	๑๐๐	๙๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๓๑	เต้าหู้ปลา	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๖,๐๐๐.๐๐
๓๒	ลูกชิ้นปลากราย	กิโลกรัม	๑๐๐	๘๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๓๓	ลูกชิ้นปลา	กิโลกรัม	๑๕๐	๖๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๓๔	ปลาหมึกหลอด	กิโลกรัม	๓๐๐	๔๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
รวม					๖๐,๐๖๐.๐๐
					<u>๓,๕๕๕,๒๙๕.๐๐</u>

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดยเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๒. หมวดยอาหารประเภทอาหารแห้งและอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	หมวดยอาหารประเภทอาหารแห้ง และอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๑	สาหร่าย	แผ่น	๑๐๐	๒๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๒	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๓	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๔	เส้นหมี่ ขาว	กรัม/ห่อ	๒๐๐	๑๕.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๕	บะหมี่ เหลือง /เขียว	กิโลกรัม	๘๐	๗๐.๐๐	๕,๖๐๐.๐๐
๖	แผ่นเกี้ยว	กิโลกรัม	๘๐	๗๐.๐๐	๕,๖๐๐.๐๐
๗	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นเล็ก	กิโลกรัม	๕๐	๓๕.๐๐	๑,๗๕๐.๐๐
๘	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่	กิโลกรัม	๕๐	๓๕.๐๐	๑,๗๕๐.๐๐
๙	เส้นเชียงฮៃ	ห่อ	๕๐	๔๕.๐๐	๒,๒๕๐.๐๐
๑๐	เส้นแกงร้อน (ห่อ ใหญ่)	ห่อ	๘๐๐	๖๐.๐๐	๔๘,๐๐๐.๐๐
๑๑	มักกะโรนี	กิโลกรัม	๕๐	๙๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๑๒	ถั่วลิสง	กิโลกรัม	๕๐	๗๐.๐๐	๓,๕๐๐.๐๐
๑๓	ถั่วเขียว	กิโลกรัม	๑๐๐	๖๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๔	ถั่วแดง	กิโลกรัม	๕๐	๘๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๕	ถั่วดำ	๑/๒ กก.	๕๐	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๑๖	เม็ดเตี๋ย	๑/๒ กก.	๕	๓๐.๐๐	๑๕๐.๐๐
๑๗	แป้งมัน	๑/๒ กก.	๕๐	๑๕.๐๐	๗๕๐.๐๐
๑๘	แป้งข้าวเจ้า	๑/๒ กก.	๓๐	๓๐.๐๐	๙๐๐.๐๐
๑๙	แป้งข้าวโพด	ห่อ	๓๐	๑๘.๐๐	๕๔๐.๐๐
๒๐	แป้งโกกิ	ห่อ	๕๐	๔๕.๐๐	๒,๒๕๐.๐๐
๒๑	แป้งข้าวเหนียว	๑/๒ กก.	๓๐	๒๐.๐๐	๖๐๐.๐๐
๒๒	สาคุเม็ดเล็ก	๑/๒ กก.	๑๐๐	๑๘.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๒๓	สาคุเม็ดใหญ่	๑/๒ กก.	๑๐๐	๓๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๔	เครื่องพะโล้	ห่อ	๑๐๐	๑๘.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๒๕	แป้งครองแครง	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๒๖	แป้งบัวลอย	กิโลกรัม	๑๐๐	๕๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๒๗	โยเกิร์ต	ถ้วย	๒๐๐	๑๒.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
๒๘	น้ำเต้าหู้	ถุง	๓,๐๐๐	๖.๐๐	๑๘,๐๐๐.๐๐
๒๙	ผงวุ้น	ซอง	๓๐๐	๔๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๓๐	กระเพาะปลา	กรัม	๕๐	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๓๑	แคบหมู	ห่อ	๖๓๐	๓๘.๐๐	๒๓,๙๔๐.๐๐
๓๒	โปรตีนเกษตร	กิโลกรัม	๒๐	๒๐๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๓๓	ปลาร้า	ขวด	๕๐	๔๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	หมวดอาหารประเภทอาหารแห้ง และอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๓๔	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	ขีด	๑๐๐๐	๔๕.๐๐	๔๕,๐๐๐.๐๐
๓๕	กระเทียม(กลีบ/หัว)	กิโลกรัม	๒๐๐	๒๐๐.๐๐	๔๐,๐๐๐.๐๐
๓๖	หอมแดง(หัว)	กิโลกรัม	๑๐๐	๙๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๓๗	เห็ดหอมแห้ง	ขีด	๓๖	๕๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๓๘	กะทิกล่อง	กล่อง	๑๕๐	๗๐.๐๐	๑๐,๕๐๐.๐๐
๓๙	มะพร้าวขูด/ขูดขาว	กิโลกรัม	๕	๕๕.๐๐	๒๗๕.๐๐
๔๐	ตังฉ่าย	กิโลกรัม	๑๓	๕๐.๐๐	๖๕๐.๐๐
๔๑	ดอกไม้งั้น	ซอง/ห่อ	๔๑	๒๐.๐๐	๘๒๐.๐๐
๔๒	พริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	๔๕	๕๐.๐๐	๒,๒๕๐.๐๐
๔๓	พริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๖๔	๕๐.๐๐	๓,๒๐๐.๐๐
๔๔	พริกแกงพะแนง	กิโลกรัม	๕	๖๐.๐๐	๓๐๐.๐๐
๔๕	พริกแกงส้ม	กิโลกรัม	๒๘	๕๐.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
๔๖	มะขามเปียก	ห่อ	๑๐๐	๑๕.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๔๗	ซอสพริก	กิโลกรัม	๒	๔๐.๐๐	๘๐.๐๐
๔๘	ซอสมะเขือเทศ	กิโลกรัม	๙๒	๑๐๐.๐๐	๙,๒๐๐.๐๐
๔๙	ข้าวคั่ว	กิโลกรัม	๑๕	๓๐.๐๐	๔๕๐.๐๐
๕๐	พริกป่น	กิโลกรัม	๑๐	๙๐.๐๐	๙๐๐.๐๐
๕๑	หอมเจียว	กิโลกรัม	๓๐	๙๐.๐๐	๒,๗๐๐.๐๐
๕๒	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	๒	๑๐๐.๐๐	๒๐๐.๐๐
๕๓	เครื่องตุ๋นรวม/เครื่องปรุงสำเร็จรูป	ซอง/ห่อ	๒	๒๐.๐๐	๔๐.๐๐
					๓๑๓,๓๔๕.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๓ หมวดอาหารประเภทผักสด เครื่องปรุง สมุนไพรและเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	อาหารประเภทผักสด เครื่องปรุงสมุนไพร และเบ็ดเตล็ด	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๑	กุยช่ายขาว	กิโลกรัม	๒๐	๓๒๐.๐๐	๖,๔๐๐.๐๐
๒	แครอท	กิโลกรัม	๘,๐๐๐	๓๕.๐๐	๒๘๐,๐๐๐.๐๐
๓	กะหล่ำดอก	กิโลกรัม	๑,๕๐๐	๙๐.๐๐	๑๓๕,๐๐๐.๐๐
๔	บรอกโคลี	กิโลกรัม	๑๐๐	๘๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๕	ใบสาระแน	ขีด	๕๐๐	๑๕.๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๖	ผักชีฝรั่ง	ขีด	๓๐	๕๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๗	มะเขือพวง	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๘	มะเขือยาว	กิโลกรัม	๑๐๐	๒๕.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๙	มะเขือลาย	กิโลกรัม	๑,๐๐๐	๕๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๑๐	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	๑,๐๐๐	๒๕.๐๐	๒๕,๐๐๐.๐๐
๑๑	มะระ	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๕.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๒	มันเทศ	กิโลกรัม	๑๒๐	๕๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๑๓	สับปะรดแกง(ปอกเปลือก)	กิโลกรัม	๗๐๐	๕๐.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๑๔	หัวผักกาด	กิโลกรัม	๒,๐๐๐	๓๕.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐
๑๕	หัวเผือก	กิโลกรัม	๗๑	๕๐.๐๐	๓,๕๕๐.๐๐
๑๖	ฟักเขียว	กิโลกรัม	๓,๐๐๐	๒๕.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๑๗	ฟักทอง (ปอกเปลือก ดึงไส้ออก)	กิโลกรัม	๒,๐๐๐	๔๐.๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๑๘	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	๑,๐๐๐	๓๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๑๙	บวบหอม	กิโลกรัม	๑,๐๐๐	๓๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๒๐	คะน้า	กิโลกรัม	๑,๕๐๐	๖๐.๐๐	๙๐,๐๐๐.๐๐
๒๑	กวาดั่ง	กิโลกรัม	๒๐๐	๓๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๒๒	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	๒,๐๐๐	๕๐.๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๒๓	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	๕	๘๐.๐๐	๔๐๐.๐๐
๒๔	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	๑๕๐	๘๐.๐๐	๑๒,๐๐๐.๐๐
๒๕	พริกหยวก	กิโลกรัม	๙๐	๑๒๐.๐๐	๑๐,๘๐๐.๐๐
๒๖	พริกไทยเม็ดอ่อน	กิโลกรัม	๑๖	๗๕.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๒๗	ต้นหอม	กิโลกรัม	๕๐๐	๗๐.๐๐	๓๕,๐๐๐.๐๐
๒๘	ผักชี	กิโลกรัม	๒๐๐	๑๕๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๒๙	คื่นช่าย	กิโลกรัม	๒๕๐	๑๒๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๓ หมวดอาหารประเภทผักสด เครื่องปรุง สมุนไพรและเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	อาหารประเภทผักสด	หน่วยนับ	ปริมาณการใช้	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
	เครื่องปรุงสมุนไพร และเบ็ดเตล็ด	(บรรจุ)	ทั้งปี		
๓๐	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	๔๕	๕๐.๐๐	๒,๒๕๐.๐๐
๓๑	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๑๔๐	๕๕.๐๐	๗,๗๐๐.๐๐
๓๒	โหระพา	กิโลกรัม	๑๕๐	๕๐.๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๓๓	ข่าเหลือง	กิโลกรัม	๔๐	๗๐.๐๐	๒,๘๐๐.๐๐
๓๔	ขิงหัว	กิโลกรัม	๒๐๐	๗๐.๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐
๓๕	ขิงหั่นฝอย	กิโลกรัม	๗๒	๑๑๐.๐๐	๗,๙๒๐.๐๐
๓๖	กระชาย	กิโลกรัม	๙๐	๗๐.๐๐	๖,๓๐๐.๐๐
๓๗	กระชายหั่นฝอย	กิโลกรัม	๒๐	๑๒๐.๐๐	๒,๔๐๐.๐๐
๓๘	ตะไคร้	กิโลกรัม	๑๕๐	๓๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๓๙	ใบมะกรูด	ขีด	๙๓	๑๕.๐๐	๑,๓๙๕.๐๐
๔๐	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	๔,๐๐๐	๓๕.๐๐	๑๔๐,๐๐๐.๐๐
๔๑	ผักกาดหอม (ผัดสลัด)	กิโลกรัม	๕๐	๙๐.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๔๒	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๓,๐๐๐	๓๕.๐๐	๑๐๕,๐๐๐.๐๐
๔๓	มะเขือเทศสีดา	กิโลกรัม	๔๐	๓๕.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
๔๔	มะเขือเทศใหญ่	กิโลกรัม	๘๐๐	๔๐.๐๐	๓๒,๐๐๐.๐๐
๔๕	แตงกวา	กิโลกรัม	๒,๕๐๐	๒๕.๐๐	๖๒,๕๐๐.๐๐
๔๖	ดอกแค	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๕.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๔๗	ดอกหอม	กิโลกรัม	๗๗	๒๐.๐๐	๑,๕๔๐.๐๐
๔๘	ผักบุ้ง (ยอด)	กิโลกรัม	๑๒๐	๕๐.๐๐	๖,๐๐๐.๐๐
๔๙	ผักบุ้ง (ก้านใหญ่)	กิโลกรัม	๓๐	๓๐.๐๐	๙๐๐.๐๐
๕๐	ตำลึง	กิโลกรัม	๑๐	๒๕.๐๐	๒๕๐.๐๐
๕๑	ถั่วงอก	กิโลกรัม	๙๐๐	๓๐.๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๕๒	ถั่วงอกเตา	กิโลกรัม	๒๐	๕๐.๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๕๓	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	๑,๒๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๙๒,๐๐๐.๐๐
๕๔	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	๑,๙๙๐	๙๐.๐๐	๑๗๙,๑๐๐.๐๐
๕๕	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	๔๐	๘๐.๐๐	๓,๒๐๐.๐๐
๕๖	เห็ดญี่ปุ่น	กิโลกรัม	๔๐	๗๐.๐๐	๒,๘๐๐.๐๐
๕๗	ถั่วงู	กิโลกรัม	๑๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕,๐๐๐.๐๐
๕๘	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	๘๐๐	๑๐๐.๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๔ หมวดผลไม้สด

ลำดับ	หมวดผลไม้สด	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๑	กล้วยน้ำว้าสวน	หวี	๑๐๐๐	๖๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
๒	กล้วยไข่	หวี	๑,๒๐๐	๖๐.๐๐	๗๒,๐๐๐.๐๐
๓	แก้วมังกร	กิโลกรัม	๑๐๐๐	๕๐.๐๐	๕๐,๐๐๐.๐๐
๔	ขนุนสุก	กิโลกรัม	๒๐๐	๕๐.๐๐	๑๐,๐๐๐.๐๐
๕	แคนตาลูป	กิโลกรัม	๒๔๐๘	๔๐.๐๐	๙๖,๓๒๐.๐๐
๖	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	๕๐๐	๔๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๗	ชมพู	กิโลกรัม	๘๒	๔๐.๐๐	๓,๒๘๐.๐๐
๘	แตงโม	กิโลกรัม	๔๕	๔๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๙	ฝรั่งไร้เมล็ด	กิโลกรัม	๑๐๙	๓๕.๐๐	๓,๘๑๕.๐๐
๑๐	ฝรั่ง	กิโลกรัม	๑๐๙	๓๕.๐๐	๓,๘๑๕.๐๐
๑๑	มะละกอสุก	กิโลกรัม	๑๙๗	๓๕.๐๐	๖,๘๙๕.๐๐
๑๒	มังคุด	กิโลกรัม	๓๐	๓๕.๐๐	๑,๐๕๐.๐๐
๑๓	ลองกอง	กิโลกรัม	๓๐๐	๓๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๔	ลำไย	กิโลกรัม	๓๗	๔๐.๐๐	๑,๔๘๐.๐๐
๑๕	ลิ้นจี่	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๖	ส้ม	กิโลกรัม	๗๑๐	๕๐.๐๐	๓๕,๕๐๐.๐๐
๑๗	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง	กิโลกรัม	๘๐๐	๓๕.๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐
๑๘	สับปะรด	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๙	สาลี่	กิโลกรัม	๖๐	๕๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๐	องุ่นเขียว	กิโลกรัม	๑๐๐	๔๕.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๒๑	องุ่นแดง/ดำ-ไร้เมล็ด	กิโลกรัม	๒๐๐	๔๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๒๒	แอปเปิลเขียว	ลูก	๒๐๐	๑๕.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๓	แอปเปิลแดง	ลูก	๓๐๐	๑๕.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๒๔	พุทรา	กิโลกรัม	๖๘	๓๕.๐๐	๒,๓๘๐.๐๐
๒๕	มะไฟ	กิโลกรัม	๕๐	๓๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๔ หมวดผลไม้สด

ลำดับ	หมวดผลไม้สด	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๒๖	มะม่วงดิบหรือห่าม	กิโลกรัม	๕๐	๓๕.๐๐	๑,๗๕๐.๐๐
๒๗	มะม่วงสุก	กิโลกรัม	๕๐	๓๕.๐๐	๑,๗๕๐.๐๐
					๔๔๑,๓๓๕.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวดเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๕ หมวดขนมหวาน และเบเกอรี่

ลำดับ	หมวด ขนมหวาน และเบเกอรี่	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๑	ขนมต้ม	กล่อง	๒๐๐	๑๑.๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๒	ขนมถั่วแปบ	กล่อง	๒๐๐	๑๑.๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๓	ขนมเมืงขนุน	กล่อง	๒๐๐	๑๑.๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๔	ขนมถั่วฟู	กล่อง	๑๘๐	๑๑.๐๐	๑,๙๘๐.๐๐
๕	ขนมชั้น	กล่อง	๑,๐๐๐	๑๑.๐๐	๑๑,๐๐๐.๐๐
๖	ขนมฝอยทอง	กล่อง	๒๐๐	๑๑.๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๗	ทองหยอด	กล่อง	๕๐๐	๑๑.๐๐	๕,๕๐๐.๐๐
๘	หม้อแกง	กล่อง	๖๐๐	๑๑.๐๐	๖,๖๐๐.๐๐
๙	ลอดช่องไทย	กก.	๑๕๐	๕๐.๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๑๐	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	๕๐	๖๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๑	ทับทิมกรอบ	กก.	๘๐	๖๐.๐๐	๔,๘๐๐.๐๐
๑๒	เฉาก๊วย	กก.	๗๕	๕๐.๐๐	๓,๗๕๐.๐๐
๑๓	ลูกชิด	กก.	๑๒๒	๖๕.๐๐	๗,๙๓๐.๐๐
๑๔	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	กก.	๕๐	๘๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๕	สาคุเม็ด เล็ก/ใหญ่	กก.	๔๓	๕๐.๐๐	๒,๑๕๐.๐๐
๑๖	ถั่วแดงหลวงเชื่อม	กก.	๑๐๐	๕๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๑๗	ฟักทองเชื่อม	กก.	๑๐๐	๓๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๑๘	ถั่วดำ-แดงเชื่อม	กก.	๒๓	๖๐.๐๐	๑,๓๘๐.๐๐
๑๙	เผือกเชื่อม	กก.	๑๕๐	๕๐.๐๐	๗,๕๐๐.๐๐
๒๐	มันเทศเชื่อม	กก.	๖๙	๕๐.๐๐	๓,๔๕๐.๐๐
๒๑	ข้าวโพดต้ม	กก.	๑๐๐	๕๐.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๒๒	ถั่วทองเลาะสุก	กก.	๕๐	๕๐.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๒๓	- เค้กกล้วยหอม	ชิ้น	๒,๐๐๐	๑๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๒๔	- เค้กชิฟฟอน	ชิ้น	๒,๐๐๐	๑๐.๐๐	๒๐,๐๐๐.๐๐
๒๕	- ขนมคุกกี้	กล่อง	๒๐๐	๑๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐
๒๖	- ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	๓,๐๐๐	๑๐.๐๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๒๗	- ขนมปังเนยสด	ชิ้น	๑๐๐	๑๐.๐๐	๑,๐๐๐.๐๐
๒๘	- แยมโรล	ชิ้น	๙๖๐	๑๐.๐๐	๙,๖๐๐.๐๐
๒๙	- แซนด์วิชไส้ต่างๆ	ชิ้น	๙๖๐	๑๐.๐๐	๙,๖๐๐.๐๐
๓๐	- ขนมแครกเกอร์	ห่อ	๒๕๐	๑๐.๐๐	๒,๕๐๐.๐๐
๓๑	- ขนมปังเวฟเฟอร์ (คละรส)	ชิ้น	๒๐๐	๑๐.๐๐	๒,๐๐๐.๐๐

เอกสารแนบท้ายราคากลาง อาหารสด หมวตเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และผลิตภัณฑ์

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๕ หมวตขนมหวาน และเบเกอรี่

ลำดับ	หมวต ขนมหวาน และเบเกอรี่	หน่วยนับ (บรรจุ)	ปริมาณการใช้ ทั้งปี	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน
๓๒	-ขนมเอลเซ่ คละรส	ชิ้น	๑๕๐	๑๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๓๓	-ขนมยูโรเค้ก คละรส	ชิ้น	๓๐๐	๑๐.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
					๑๙๖,๐๔๐.๐๐

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดมให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาล ทั้งผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๓๐๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าวจะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ณ วันที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - bidding) ของกรมบัญชีกลาง

(ลงชื่อ).....	นางกัลยาณี โพธิ์รัง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....	นางสาวอรรทัย อารมย์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
(ลงชื่อ).....	นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ

๔. คุณลักษณะเฉพาะอาหาร

๔.๑ รายการอาหาร จำนวน ๕ หมวด รายการ

๑) หมวดยาอาหารประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน ๓๔ รายการ
๒) หมวดยาอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด	จำนวน ๕๓ รายการ
๓) หมวดยาอาหารประเภทผักสด	จำนวน ๖๙ รายการ
๔) หมวดยาอาหารประเภทผลไม้	จำนวน ๒๗ รายการ
๕) หมวดยาอาหารประเภทขนมหวาน	จำนวน ๓๓ รายการ

ทั้งนี้ ผู้ขายจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวได้อย่างเพียงพอตามประมาณการข้างต้น และการสั่งซื้ออาจสั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการดังกล่าวก็ได้ ภายใต้วงเงินตามสัญญา โดยรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย และประมาณการจัดซื้อวัสดุอาหารดังกล่าว รายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

๔.๒ ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ไม่ให้ปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด

๔.๓ ผักปลอดสารพิษต้องผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช GAP พืช), GMP, เกษตรอินทรีย์หรือได้รับใบประกาศนียบัตรการผลิตพืชอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับปลอดสารพิษ ทั้งนี้ ต้องแนบเอกสารหรือหลักฐานการผ่านมาตรฐานดังกล่าวหรือมีหนังสือรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายผักปลอดสารพิษในวันยื่นข้อเสนอ

๔.๔ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะมีการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารทุกเดือนหรือเป็นระยะ ๆ ตามที่เห็นสมควร

๕. กำหนดส่งมอบ

ผู้ขายต้องทำการส่งมอบวัสดุทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โดยโรงพยาบาลฯ จะออกใบสั่งซื้อล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ ให้กับผู้ขาย

การส่งมอบและการตรวจรับวัสดุอาหาร (ตามคุณลักษณะอาหารที่กำหนด)

๕.๑ อาหารสด กำหนดจัดส่งทุกวัน เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. จัดส่งตามใบสั่งซื้อแต่ละวัน

๕.๒ อาหารแห้ง กำหนดจัดส่งสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (หากตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

๕.๓ หากตรวจพบรายการวัสดุอาหารไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ มีสิ่งแปลกปลอม สารปนเปื้อน และไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข จะต้องเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทันที และถ้าไม่ดำเนินการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทางโรงพยาบาลจะดำเนินการปรับร้อยละ ๐.๒๐ ของการจัดซื้อในวันนั้น ๆ ตามสัญญา และการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ต้องทันต่อการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด

(ลงชื่อ).....	นางกัลยาณี โพธิ์รัง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....	นางสาวอรทัย อารมย์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
(ลงชื่อ).....	นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ

- ๕.๔ หากผู้ซื้อพบว่าวัสดุอาหารไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอและผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันเวลา ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการ ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ๕.๕ ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสารทุกครั้ง
- ๕.๖ เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับของแล้ว ผู้ขายต้องส่งใบส่งของให้กับผู้ซื้อทุกวัน

๖. การฝากสินค้า

ผู้ซื้อไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้า มาฝากทุกกรณี รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น

๗. การตรวจสอบสถานที่ผลิตหรือเตรียมสินค้า

ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อ ไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้าที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

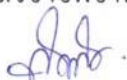
(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์)

โภชนาการชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑. หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์

๑.๑ เนื้อสัตว์ (หมู) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก (หั่นชิ้นเล็ก)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกสดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาquin, หั่นชิ้นขนาดตามที่คุณซื้อสั่ง	๖,๓๐๐	กิโลกรัม
๒.	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก (บดละเอียด)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกสดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาquin, บดละเอียด	๖,๓๐๐	กิโลกรัม
๓.	หมูสามชั้น	สด ใหม่ หั่นชิ้นขนาดตามที่คุณซื้อสั่ง	๑๐๐	กิโลกรัม
๔.	กระดุกหมูทำน้ำซุป	เป็นกระดุก ต้นขาหรือปลายขาหมู เป็นท่อนยาว ๖-๘ นิ้ว	๖๐๐	กิโลกรัม
๕.	ตับหมู	ไม่รวมขั้ว เนื้อละเอียด ไม่มีรูพรุน ไม่เขียวคล้ำ	๕๐	กิโลกรัม
๖.	หนังหมู ต้มสุก	ต้มสุกผ่านการหั่นตัดแต่ง ไม่มีขดติด หั่นฝอย ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๐	กิโลกรัม
๗.	เครื่องในหมู รวม	ประกอบด้วย ตับ ไต หัวใจ ใหม่ สด สะอาด แต่ละชนิดไม่มีกลิ่นไม่ซ้ำ	๕๐	กิโลกรัม
๘.	เลือดหมู	เป็นแผ่น/เป็นก้อน สีน้ำตาลแดง หั่นชิ้นขนาดตามที่คุณซื้อสั่ง ก้อนแน่นไม่เหลวนิ่ม ไม่มีกลิ่นคาว	๕๐	กิโลกรัม
๙.	กระดุกหมูอ่อน /ซี่โครง	สด ใหม่ หั่นเป็นท่อน หั่นชิ้นขนาดตามที่คุณซื้อสั่ง	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	ลูกชิ้นหมู	ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวขุ่น	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	ไส้กรอก(ฮอตดอก)แบบดี	เป็นแท่ง เนื้อแน่น สีแดง ขนาดยาว ๑๐-๑๕ ซม.	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	หมูยอ(แผ่น)	เป็นท่อน,เป็นแผ่นห่อด้วยใบตองหรือพลาสติก	๖๐๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู)

- วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียนสะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
- เนื้อหมูชำแหละไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
- ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
- เนื้อหมูต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดหรือเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน มีกลิ่น จากแหล่ง และสภาพแวดล้อม
- ปราศจากพยาธิในเนื้อ ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างไม่เกินค่าที่ มกษ. กำหนด

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวังโย โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๒.๒ เนื้อสัตว์ (ไก่) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๓.	เนื้ออกไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น	๑,๓๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	เนื้ออกไก่ (หัน)	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น หั่นชิ้นขนาดตามที่ผู้ซื้อสั่ง	๑,๔๐๐	กิโลกรัม
๑๕.	ปีกไก่ส่วนบน	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒๒ - ๒๕ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๗๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	เครื่องในไก่ รวม	ประกอบด้วย ตับ ไต สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	๕๐	กิโลกรัม
๑๗.	เลือดไก่	ต้มสุก สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม/ก้อน	๔๕	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ไก่)

- วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
- เนื้อสัตว์ (ไก่) ข้างทะเลตดเป็นส่วน ไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
- เนื้อแน่นมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติ
- ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
- เนื้อสัตว์ (ไก่) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้เป็นป็น มีกลิ่น จากแหล่ง และสภาพแวดล้อม
- ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างเกินค่าที่ มกษ. กำหนด

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวลัย โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๒.๓ เนื้อสัตว์น้ำจืด

- ประเภทปลาน้ำจืด ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๘.	ปลานิลแช่เนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ขนาดปลานิล หันเป็นชั้นตามที่ผู้ซื้อสั่ง หลังชำแหละแล้ว ๑ กก. ให้เหลือไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม	๒,๙๙๔	กิโลกรัม
๑๙.	ปลานิล (ควักไส้)	เป็นตัว ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย หลังชำแหละแล้ว ๑ กก. ให้เหลือไม่น้อยกว่า ๙๐๐ กรัม	๑,๘๑๗	กิโลกรัม
๒๐.	ปลาช่อน	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ หันเป็นชั้นตามที่ผู้ซื้อสั่ง หลังชำแหละแล้ว ๑ กก. ให้เหลือไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	ปลาดุก (หันแว่น)	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ตัดเหงือก ตัดครีบ หันเป็นชั้นตามที่ผู้ซื้อสั่ง หลังชำแหละแล้ว ๑ กก. ให้เหลือไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม	๑๐๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ปลา)

๑. ปลาสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ไม่แช่แข็ง
๒. กรณีที่เป็นปลาทั้งตัว มีอวัยวะครบถ้วน ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว ไม่มีรอยชำเล็ดที่เกิดจากการจับและการขนส่ง ท้องไม่ปริ เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นดี และติดกับกระดูก
๓. ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
๔. สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม โดยการตรวจสอบด้วยสายตา
๕. ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นหยา หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย
๖. ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
๗. ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ (ปลา)
๘. กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
๙. ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มกษ. กำหนด

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

- ประเภทปลาทะเล ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๒.	กุ้งทะเลสด	สด เนื้อแน่น ไม่เหลว หลังแกะเปลือก เด็ดหัว จำนวนตัวกุ้ง ไม่น้อยกว่า ๒๐ - ๒๕ ตัวต่อกก.	๑๕๐	กิโลกรัม
๒๓.	กุ้งแช่แข็ง	กุ้งสดเฉพาะเนื้อไม่มีเปลือก ไม่มีหัว แช่เยือกแข็ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กก.	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๔.	ปลาหมึก สด	ปลาหมึกสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ แกะตา ล้างสะอาด ขาว ไม่ดำ ไม่แช่แข็ง รวมหมวดปลาหมึก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/ตัว หรือ ๕ - ๖ ตัว/กก.	๑๕๐	กิโลกรัม
๒๕.	ปลาทูน่า (ตัวใหญ่)	ผ่านการนึ่งสุก เนื้อแน่นไม่แตก ไม่เค็ม ไม่มีเมือก หัวไม่หลุด ท้องไม่ฟู ไม่เละ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕-๗๐ กรัมต่อตัว	๑๕๐	ตัว
๒๖.	ปลาทูน่า ตัวกลาง(แข็ง)	เป็นตัวขนาดกลาง นน. ๔๐-๕๐ กรัม/ตัว หรือบรรจุในแข็งหรือแพค (๒ตัว) ๑๔-๑๖ ตัว/กก.	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๗.	ปลาเค็ม (ปลาอินทรี)	เป็นตัว มีนเป็น กก./เป็นชิ้นขนาด ๑*๓ นิ้ว	๑๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (อาหารทะเล)

๑. กุ้งสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง แกะเปลือก เด็ดหัว ไม่แช่แข็ง
๒. ปลาหมึกสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ แกะตา ล้างสะอาด ขาว ไม่ดำ ไม่แช่แข็ง
๓. ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
๔. สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม โดยการตรวจสอบด้วยสายตา
๕. ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย
๖. ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
๗. ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของอาหารทะเล
๘. กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
๙. ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มกษ. กำหนด

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญาน กรรมการ

๒.๕ ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๘.	เต้าหู้อ่อน(หลอด)	เป็นท่อน,เป็นอัน บรรจุในถุงมิดชิด ปริมาณ ๑๒๐ กรัม/อัน	๓๐๕	อัน
๒๙.	เต้าหู้ไข่	เนื้อเนียน ไม่มีการแยกตัวอย่างชัดเจน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม ต่อหลอด	๒๐๐	อัน
๓๐.	เต้าหู้แผ่น (แผ่น)	เป็นแผ่น/เป็นอัน ขนาด กว้าง ๓-๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้วหนา ๑ นิ้ว ปริมาณ ๔-๖ แผ่น/กก	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๑.	เต้าหู้ปลา	เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด ๑*๑*๑ นิ้ว (ก*ย*หนา)	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๒.	ลูกชิ้นปลากราย	เป็นเม็ดกลมๆเล็กๆขนาดหัวแม่มือหรือรีขนาดกลาง ยาว ๑.๕-๒ นิ้ว สีขาวใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๓.	ลูกชิ้นปลา	ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวใส	๑๕๐	กิโลกรัม
๓๔.	ปลาหมึกหลอด	เป็นหลอดกลมเล็กๆ ความยาวขนาด ๑ นิ้ว	๓๐๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

๑. เป็นของใหม่
๒. สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๓. ไม่เน่าเสียหรือเสียหาย ซึ่งทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
๔. ปราศจากสิ่งเจือปนสารปนเปื้อน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
๕. ปราศจากกลิ่นหรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นแอมโมเนีย
๖. เนื้อสัตว์ ที่ผ่านการแปรรูป ไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๗. ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๘. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการแปรรูป ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
๙. ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน กลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม
๑๐. ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้
๑๑. บรรจุภัณฑ์แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน ผ่านรับรองมาตรฐานต่าง ๆ แสดงเครื่องหมาย อย. หรืออื่น ๆ ที่เทียบเท่า
๑๒. ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญาน กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	สาหร่าย	เป็นแผ่นเล็ก/แผ่นใหญ่บาง สีเขียวซีมำ ขนาด ๒๕*๒๕ ซม./แผ่น	๑๐๐	แผ่น
๒.	เส้นกวยเตี๋ยว เส้นเล็ก	เส้นเล็ก/เส้นเล็กยาวสีขาวขุ่น เป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้	๑๐๐	กิโลกรัม
๓.	เส้นกวยเตี๋ยว เส้นใหญ่	เส้นใหญ่/เป็นแผ่น/สีขาวขุ่นเป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้	๑๐๐	กิโลกรัม
๔.	เส้นหมี่ ขาว	เป็นเส้นกลมเล็กยาวๆแห้ง นน. ๑๘๐ กรัม/ท่อ	๒๐๐	กิโลกรัม
๕.	บะหมี่ เหลือง /เขียว	เป็นเส้นเล็กยาว นุ่ม สีเหลือง / สีเขียว, นน..๑๐๐ กรัม/ก้อน, ๑๐ ก้อน/กก.	๘๐	กิโลกรัม
๖.	แผ่นเกี้ยว	เป็นแผ่นสีเหลืองบางๆสีเหลือง ๒*๒ นิ้ว	๘๐	กิโลกรัม
๗.	เส้นกวยจั๊บ เส้นเล็ก	แห้ง เป็นเส้นยาวสีขาวขุ่น ลักษณะนุ่ม	๕๐	กิโลกรัม
๘.	เส้นกวยจั๊บ เส้นใหญ่	เนื้อนุ่ม เป็นแผ่นสีขาวขุ่น ขนาด ๔*๖ นิ้ว หรือเป็นเส้น ขนาด ๑.๕*๔ นิ้ว	๕๐	กิโลกรัม
๙.	เส้นเชียงฮโย	เป็นแผ่นสีขาวขุ่น แห้ง เป็นแผ่น สามเหลี่ยม สุกแล้วมีลักษณะใสเล็กน้อยและมันตัวกลมๆเป็นแท่ง	๕๐	กิโลกรัม
๑๐.	เส้นแกงร้อน (ท่อ ใหญ่)	เป็นเส้นเล็กยาว เหนียว แห้ง สุกแล้วมีลักษณะใส	๘๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	มักกะโรนี	เป็นเส้นงอ ขนาด ๑ นิ้ว มีลายหยัก/ไม่มีลาย สีเหลืองอ่อน	๕๐	กิโลกรัม
๑๒.	ถั่วลิสง	เป็นเม็ดเต็ม,สะอาด,ไม่มีมอดหรือแมลง	๕๐	กิโลกรัม
๑๓.	ถั่วเขียว	เป็นเม็ดมีเปลือกสีเขียวเข้ม,สะอาด,ไม่มีมอด	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	ถั่วแดง	เป็นเม็ดสีแดงเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด	๕๐	กิโลกรัม
๑๕.	ถั่วดำ	เป็นเม็ดสีดำหรือน้ำตาลเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด	๕๐	กิโลกรัม
๑๖.	เม็ดเดือย	เป็นเม็ดสีขาวขุ่น,สะอาด,ไม่มีมอด	๕	กิโลกรัม
๑๗.	แป้งมัน	เป็นแป้งละเอียด จับดูแล้วจะมีลักษณะลื่นมือสีขาวมัน แห้ง / สุกแล้วจะใส	๕๐	กิโลกรัม
๑๘.	แป้งข้าวเจ้า	ละเอียด,เป็นผงสีขาวขุ่นมีลักษณะหนืดเล็กน้อย	๓๐	กิโลกรัม
๑๙.	แป้งข้าวโพด	ละเอียด,เป็นผง สีขาวขุ่นมีลักษณะลื่นเล็กน้อย	๓๐	กิโลกรัม
๒๐.	แป้งโกกิ	ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย	๕๐	กิโลกรัม
๒๑.	แป้งข้าวเหนียว	ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย	๓๐	กิโลกรัม
๒๒.	สาकुเม็ดเล็ก	เป็นเม็ดเล็กๆสีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๓.	สาकुเม็ดใหญ่	เป็นเม็ดใหญ่ขนาดปลายนิ้วก้อย สีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๔.	เครื่องพะโล้	เป็นท่อ เล็กๆ รวมเครื่องพะโล้ เช่น ผงพะโล้ อบเชย ใบยี่เก เป็นต้น	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๕.	แป้งครองแครง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเปลือก หรือ เหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว	๑๐๐	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญาน กรรมการ

๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด(ต่อ) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๖.	แป้งบัวลอย	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเผือก หรือ เหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๗.	โยเกิร์ต	เนื้อนุ่ม สีขาวเนียน/เป็นรสผลไม้ต่างๆมีหลายรส หรือรสจัดธรรมชาติ	๒๐๐	ถ้วย
๒๘.	น้ำเต้าหู้	น้ำ สีขาวขุ่น ทำจากถั่วเหลือง ไม่ผสมแป้งหรือครีมเทียม	๓,๐๐๐	ถุง
๒๙.	ผงวุ้น	เป็นผงละเอียด สีขาวขุ่น	๓๐๐	ซอง
๓๐.	กระเพาะปลา	เป็นชิ้นเล็ก หรือเป็นแผ่นใหญ่ ขนาดประมาณ ๔*๖ นิ้ว แห้งกรอบ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	๕๐	กรัม
๓๑.	แคบหมู	เป็นเส้น ขนาด ๑*๔ ซม./เป็นแผ่น ขนาด ๔*๖ ซม.แห้ง ไม่ติดมัน ไม่เหม็นหืน	๖๓๐	กรัม
๓๒.	โปรตีนเกษตร	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน มีวันผลิต วันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๒๐	กิโลกรัม
๓๓.	ปลาร้า	เป็นน้ำ บรรจุขวด ๓๕๐-๔๐๐ ซี.ซี. มีวันผลิตและวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๕๐	ขวด
๓๔.	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	แห้ง สีขาว ดอกใหญ่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ขึ้นรา	๑๐๐๐	กิโลกรัม
๓๕.	กระเทียม(กลีบ/หัว)	เป็นหัวสีขาว เป็นกลีบๆเล็กๆติดกันเป็นหัว	๒๐๐	กิโลกรัม
๓๖.	หอมแดง(หัว)	หอมไทยหัวเดียวทั้งหัว ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกรากใหม่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕ เซนติเมตร	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๗.	เห็ดหอมแห้ง	เป็นดอกขนาดใหญ่ แห้ง สะอาด สีน้ำตาลเข้มได้ดอกเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือขาวนวล	๓๖	กิโลกรัม
๓๘.	กะทิกล่อง	เป็นน้ำสีขาวขุ่นข้น เป็นกล่อง มีวันผลิตวันหมดอายุ ชัดเจน มี อย.	๑๕๐	กล่อง
๓๙.	มะพร้าวชุบ/ชุดขาว	สด ไม่ติดเปลือก ไม่ติดกะลา ไม่มีกลิ่น ชูตเป็นเส้นฝอย ขนาดยาวไม่เกิน ๒ นิ้ว	๕	กิโลกรัม
๔๐.	ตั้งฉ่าย	เป็นเส้นฝอยเล็กๆ สีน้ำตาลอ่อน	๑๓	กิโลกรัม
๔๑.	ดอกไม้จีน	เป็นดอกเล็กๆยาว ประมาณ ๒ นิ้ว สีเหลืองอ่อน แห้ง	๔๑	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด(ต่อ) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๔๒.	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๔๕	กิโลกรัม
๔๓.	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๖๔	กิโลกรัม
๔๔.	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๕	กิโลกรัม
๔๕.	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๑ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๒๘	กิโลกรัม
๔๖.	มะขามเปียก	มะขามแฉะเม็ดสีส้มปนดำรสเปรี้ยว	๑๐๐	กิโลกรัม
๔๗.	ซอสพริก	เป็นน้ำสีส้ม/แดง มีลักษณะเหนียวข้นเล็กน้อย วันผลิตและวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๓ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๒	กิโลกรัม
๔๘.	ซอสมะเขือเทศ	เป็นน้ำสีแดงมีลักษณะเหนียวข้นเล็กน้อย วันผลิตและวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๓ เดือน ระบุอย่างชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๙๒	กิโลกรัม
๔๙.	ข้าวคั่ว	เป็นเม็ดข้าวคั่วสุก ป่นละเอียด มีลักษณะหยาบเล็กน้อย	๑๕	กิโลกรัม
๕๐.	พริกป่น	เป็นผงป่น ไม่ละเอียดมากหยาบเล็กน้อย	๑๐	กิโลกรัม
๕๑.	หอมเจียว	เป็นหัวหอมหั่นฝอยมีลักษณะกรอบ	๓๐	กิโลกรัม
๕๒.	กระเทียมเจียว	เป็นกระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียดเจียวมีสีเหลืองนวล เนื้อกระเทียมกรอบ	๒	กิโลกรัม
๕๓.	เครื่องตุ๋นรวม/เครื่องปรุงสำเร็จรูป	เป็นห่อเล็กๆ รวมเครื่องตุ๋น เครื่องเทศ เครื่องปรุงต่างๆ	๒	ห่อ/ซอง

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์)

โภชนาการชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๓. หมวดอาหารประเภทผักสด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กุยช่ายขาว	ลำต้นตั้งตรง ไม่เลาะ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๒๐	กิโลกรัม
๒.	แครอท	จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๘,๐๐๐	กิโลกรัม
๓.	กะหล่ำดอก	กะหล่ำดอกทั้งหัว ผ่านการตัดแต่งใบที่ดี ใบต้องไม่หุ้มดอก ลำต้นไม่กลวง เนื้อแน่น รอยตัดแต่งที่ลำต้น/ใบเรียบและสะอาด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๔.	บรอกโคลี	ดอกแน่น สีเขียวเข้ม ไม่เน่าเหลือง ลำต้นอวบ สมบูรณ์ จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ดอกต่อกิโลกรัม	๑๐๐	กิโลกรัม
๕.	ใบสาระแน	ใบกลมรี มีหยักตรงขอบใบ สีเขียวเข้ม ไม่ร่วงจากกิ่ง ไม่เหลือง	๕๐๐	กรัม
๖.	ผักชีฝรั่ง	ไม่มีดินติดราก ใบยาวเรียวยาว ความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว	๓๐	กิโลกรัม
๗.	มะเขือพวง	ลูกกลมๆ เล็กๆ ขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย ติดขั้วเป็นพวง เด็ดขั้วแล้วไม่มีขั้วติดที่ลูก	๒๐๐	กิโลกรัม
๘.	มะเขือยาว	ลูกกลมยาว สีเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ต่อผล	๑๐๐	กิโลกรัม
๙.	มะเขือลาย	ลูกกลมรี มีขั้วสีเขียว เปลือกเขียวหรือเขียวปนขาว เนื้อในอ่อน ขั้วหรือก้านไม่หลุด ไม่ดำ	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	มะละกอดิบ	ลูกกลมหรือรี มีเปลือกสีเขียวเข้มหรือเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วต่อผล	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	มะระ	เป็นลูกยาวรี ผิวขรุขระ สีเขียวเข้มหรือสีเขียวอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่ดำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	มันเทศ	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม	๑๒๐	กิโลกรัม
๑๓.	สับปะรดแกน (ปอกเปลือก ตัดแกน)	ลูกกลมรี เปลือกมีตาขอบหัว สีเขียวหรือเหลือง ไม่เน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อผล ปอกเปลือกตัดแกนแล้ว น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/หัว	๗๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	หัวผักกาดขาว	หัวสีขาว ยาว เนื้อแน่น หัวใหญ่ จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผลต่อกิโลกรัม	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๕.	หัวเผือก	ลูกสีม่วงอ่อนหรือขาว เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒ - ๓ หัวต่อกิโลกรัม	๗๑	กิโลกรัม
๑๖.	ฟักเขียว	ลูกสีเขียวเข้มหรือสีเทาอ่อน ยาว รี หรือกลมแป้น ลูกใหญ่ จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ฟักทอง (ปอกเปลือก ดึงไส้ออก)	ฟักทองแก่ ลูกสีเหลืองอมเขียว เปลือกขรุขระ เนื้อแน่น ลูกใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัมต่อลูก ปอกเปลือกดึงไส้แล้ว ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ลูก	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	บวบเหลี่ยม	สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นเหลี่ยมคม รอบผล ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน	๑,๐๐๐	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๓. หมวดอาหารประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๙.	บวบหอม	สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นลวดสีเขียวปนขาว เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๐.	คะน้า	ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	กวางตุ้ง	ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	ถั่วงอกยาว	ฝักอวบแน่น เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๓.	พริกชี้ฟ้าเขียว	ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีเขียวเข้ม	๕	กิโลกรัม
๒๔.	พริกชี้ฟ้าแดง	ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีแดงสด	๑๕๐	กิโลกรัม
๒๕.	พริกหยวก	ฝักสีเขียว ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด	๙๐	กิโลกรัม
๒๖.	พริกไทยเม็ดอ่อน	ไม่ดำ เม็ดไม่ร่วง ช่อสวย	๑๖	กิโลกรัม
๒๗.	ต้นหอม	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๘.	ผักชี	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๙.	คื่นช่าย	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๒๕๐	กิโลกรัม
๓๐.	ใบกะเพรา	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๔๕	กรัม
๓๑.	ใบแมงลัก	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๑๔๐	กิโลกรัม
๓๒.	โหระพา	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๑๕๐	กิโลกรัม
๓๓.	ข่าเหลือง	หัวสีเหลือง ไม่มีดินติด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อหัว	๔๐	กิโลกรัม
๓๔.	ขิงหัว	หัวสีเหลือง แก่ ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๓๕.	ขิงหั่นฝอย	หัวสีเหลือง แก่ ล้างสะอาด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารฟอกขาว	๗๒	กิโลกรัม
๓๖.	กระชาย	หัวอวบ ไม่ช้ำ ไม่มีดินติด	๙๐	กิโลกรัม
๓๗.	กระชายหั่นฝอย	ล้างสะอาด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารฟอกขาว	๒๐	กิโลกรัม
๓๘.	ตะไคร้	ใบเขียว โคนอวบ ต้นอ่อน	๑๕๐	กิโลกรัม
๓๙.	ใบมะกรูด	ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	๙๓	กรัม
๔๐.	ผักกาดขาว	หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๔,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๑.	ผักกาดหอม (ผัดสลัด)	ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่ช้ำ	๕๐	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๓. หมวดอาหารประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๔๒	กะหล่ำปลี	หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๓	มะเขือเทศสีดา	ลูกเล็กสีแดงหรือสีส้ม ไม่ขำ ไม่มีราขาว	๔๐	กิโลกรัม
๔๔	มะเขือเทศใหญ่	ลูกใหญ่สีแดงหรือสีส้ม ไม่ขำ ไม่มีราขาว	๘๐๐	กิโลกรัม
๔๕	แตงกวา	ผลอ่อน ไม่เหลือง ขนาดยาวระหว่าง ๑๔-๑๘ เซนติเมตร	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
๔๖	ดอกแค	ดอกตูม สีขาวอมเหลือง ไม่เหลือง ไม่ขำ กลีบดอกไม่ร่วง	๑๐๐	กิโลกรัม
๔๗	ดอกหอม	ลำต้นเขียว อวบ ไม่เหลือง	๗๗	กิโลกรัม
๔๘	ผักบุ้ง (ยอด)	ต้นอวบ ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๙	ผักบุ้ง (ก้านใหญ่)	เป็นก้านยาวแต่อ่อนสำหรับแกง	๓๐	กิโลกรัม
๕๐	ตำลึง	เป็นยอดอ่อน, ใบอ่อน	๑๐	กิโลกรัม
๕๑	ถั่วงอก	ต้นขาว อวบ ไม่เหลือง ปราศจากสารฟอกขาว	๙๐๐	กิโลกรัม
๕๒	ถั่วงอกเตา	ฝักอ่อน ไม่เหลือง เด็ดหัวท้าย	๒๐	กิโลกรัม
๕๓	เห็ดฟาง	ดอกตูมหรือบานเล็กน้อย ตัดโคน ไม่ขำ ไม่ดำ	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
๕๔	เห็ดนางฟ้า	ดอกบาน ตัดโคน ไม่ขำ ไม่ดำ	๑,๙๙๐	กิโลกรัม
๕๕	เห็ดเข็มทอง	ไม่มีรา ไม่ขำ ไม่ดำ	๔๐	กิโลกรัม
๕๖	เห็ดญี่ปุ่น	ไม่มีรา ไม่ขำ ไม่ดำ	๔๐	กิโลกรัม
๕๗	ถั่วงู	สด ใหม่ ฝักอวบ สีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ขำ ไม่เน่า	๑๐๐	กิโลกรัม
๕๘	เห็ดหูหนูสด	ดอกกลุ่ม ดอกตูม อาจบานได้เล็กน้อย ไม่มีเมือก ไม่อมน้ำ ไม่มีรอยดำเหนียวสีและผิวของดอก ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลางส่วนที่กว้างที่สุดของดอก มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร	๘๐๐	กิโลกรัม
๕๙	หน่อไม้ฝรั่ง	เป็นต้นสีเขียวอ่อน เข้ม ลำต้นมีลักษณะอ่อน	๕๐	กรัม
๖๐	น้ำเต้า	สีเขียว ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่ดำ จำนวนระหว่าง ๖ - ๘ ลูกต่อกิโลกรัม	๗๗	กิโลกรัม
๖๑	หัวปลี	เป็นหัวยาวรี ปลายหัวมีลักษณะแหลมมีกาบใบสีน้ำตาลแดงหุ้มเป็นชั้นๆ	๑๕	กิโลกรัม
๖๒	มะนาว	สีเขียวหรือเหลืองอ่อน ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรา จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๒ ลูกต่อกิโลกรัม	๙๘	กิโลกรัม
๖๓	ลูกมะกรูด	เป็นลูก สีเขียว สีเหลืองอ่อน ผิวขรุขระ ไม่มีรอยขำ ไม่เน่า	๑๓	กิโลกรัม
๖๔	ข้าวโพดอ่อน	ฝักอ่อน ขาว อวบ ไม่ขำ ขนาดยาวระหว่าง ๑๐-๑๒ เซนติเมตร	๗๕๐	ลูก

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ

๓. หมวดอาหารประเภทผักสด (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๖๕	ใบเตย	ใบเรียวยาว ขนาดยาวระหว่าง ๑๒-๑๕ นิ้ว	๔๗	กิโลกรัม
๖๖	หอมหัวใหญ่	แห้ง ไม่งอก ไม่ช้ำ จำนวน ๖ - ๘ หัวต่อกิโลกรัม	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๖๗	กะทิ	เป็นน้ำสีขาวขุ่นข้น คั้นสดๆ	๕๐๐	กิโลกรัม
๖๘	มันเทศปอก	มันเทศ ปอกเปลือก พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๒๕	กิโลกรัม
๖๙	ข้าวโพดดิบ	ข้าวโพดเป็นฝัก ปอกเปลือก พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๔๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผักสด

๑. สด ไม่เสื่อมคุณภาพหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๒. ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปภายนอก ไม่มีร่องรอยต่อคุณภาพหรือตำหนิจากโรคพืช
๓. ผักสดหรือผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยชำ รอยเน่า จุดต่างด้า ไม่มีดินหรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ปนมา
๔. ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม
๕. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มีความแข็งแรง สามารถดูแลความสะอาดง่าย หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ หรือใช้ถุงพลาสติกไม่มีสี และอาจเจาะรู อากาศถ่ายเทได้
๖. ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผักออกจากห้องเย็น ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
๗. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสผักสดต้องไม่มีสี วัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสด ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๘. บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สะอาด มีความแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพผักได้
๙. ผักที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๑๐. ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดนำซื้อของกรมอนามัย หรือผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดนำซื้อของกรมอนามัย หรือกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์)

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔. หมวดผลไม้สด ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กล้วยน้ำว้า	กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลือง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี	๑๐๐๐	หวี
๒.	กล้วยไข่	กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลืองทอง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี น้ำหนักต่อผลไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๘ เซนติเมตร	๑,๒๐๐	หวี
๓.	แก้วมังกร	แก้วมังกรผลสุกทั้งผล มีหัวและ/หรือส่วนของกึ่งติดอยู่ โดยมีความยาวไม่เกิน ๒ เซนติเมตร เนื้อแน่น ไม่มีหนาม ผิวสีแดง เนื้อสีขาว หรือเนื้อสีแดง หรือสีชมพู น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม ต่อลูก	๑๐๐๐	กิโลกรัม
๔.	ขนุนสุก	เนื้อหนาเหลือง ไม่มีเมล็ด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
๕.	แคนตาลูป	แก่จัด มีกลิ่นหอม ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ ๒ - ๓ กิโลกรัม ต่อลูก	๒๔๐๘	กิโลกรัม
๖.	เงาะโรงเรียน	เงาะทั้งผล ผลเดี่ยว แก่ ผิวผลสีแดง ปลายขมมีสีเขียวและโคนขม มีสีแดง เนื้อแห้ง จำนวน ๒๖ - ๓๐ ผลต่อกิโลกรัม	๕๐๐	กิโลกรัม
๗.	ชมพู	ชมพูทั้งผล ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อลูก	๘๒	กิโลกรัม
๘.	แตงโม	ผลแตงโมสดทั้งผล ไม่มีรอยแตก เนื้อแน่นสีแดง รสหวาน ใสไม่ลึ้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กิโลกรัมต่อลูก	๔๕	กิโลกรัม
๙.	ฝรั่งไร้เมล็ด	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูกไม่มีเมล็ด มีเนื้อแน่น มีหัวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๑๐๙	กิโลกรัม
๑๐.	ฝรั่ง	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูก มีเนื้อแน่น มีหัวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๑๐๙	กิโลกรัม
๑๑.	มะละกอสุก	ผลมะละกอสุกทั้งผล หากมีหัวผลความยาวไม่เกิน ๑ ซม. เนื้อแน่น ผิวสีส้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อผล	๑๙๗	กิโลกรัม
๑๒.	มังคุด	มังคุดทั้งผล มีหัวผลและมีกลิ่นเลี้ยว ผลสีม่วงอมแดงไปจนม่วงเข้ม ไม่มียางในเปลือก เปลือกนุ่ม ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๕ กรัมต่อผล	๓๐	กิโลกรัม
๑๓.	ลองกอง	ลองกองทั้งผล เป็นช่อที่ผลแน่น ไม่ร่วง ผลมีหัวติดอยู่ ทุกผล มีความแก่สม่ำเสมอ ผิวผลมีสีเหลืองสม่ำเสมอไม่มีสีเขียวปน ไม่ดำคล้ำ ผลที่ปลายช่อมีลักษณะนิ่มเล็กน้อย น้ำหนักต่อช่อไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม แต่ละช่อควรมีผลติดไม่ต่ำกว่า ๕ ผล และความยาวช่อรวมไม่น้อยกว่า ๖ ซม.	๓๐๐	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ

ผลไม้สด ประกอบด้วย (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๔.	ลำไย	เป็นช่อ เป็นผลสมบูรณ์ ไม่ร่วง ผลแก่ ผิวเปลือกเกลี้ยงแต่ละช่อมีผลติดอยู่ไม่ต่ำกว่า ๓ ผลและความยาวช่อไม่เกิน ๑๕ ซม. จำนวนผลไม่มากกว่า ๑๐๐ ผลต่อกก.	๓๗	กิโลกรัม
๑๕.	ลิ้นจี่	ลิ้นจี่ทั้งผล เป็นช่อ ไม่ร่วง เปลือกไม่ดำคล้ำ ต้องมีผลลิ้นจี่มากกว่า ๑ ผลต่อช่อ และความยาวของก้านช่อจากรอยต่อของก้านช่อกับก้านผลที่อยู่บนสุดต้องไม่เกิน ๑๕ เซนติเมตร	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	ส้ม	ไม่ซ้ำ ผลไม่แตก จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๐ ผลต่อกิโลกรัม	๗๑๐	กิโลกรัม
๑๗.	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง	ผิวมัน รสเปรี้ยวอมหวาน จำนวนระหว่าง ๗ - ๘ ผลต่อกิโลกรัม	๘๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	สับปะรด	ทั้งผล แก่จัด มีหรือ ไม่มีจุกและก้าน หากมีจุกติดอยู่ จุกต้องเป็นจุกเดี่ยว ตรง ไม่มีแขนง และมีความยาวระหว่าง ๐.๕ - ๑.๕ เท่าของความยาวผล ไม่มีลักษณะของแตดเผา ผลแกน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อหัว	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๙.	สาเก	ผลไม้เขียว ไม่มีเนื้อแน่น จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผลต่อกิโลกรัม	๖๐	กิโลกรัม
๒๐.	องุ่นเขียว	ผลเล็กๆสีเขียว เป็นช่อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยขีด	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด	ผลเล็กๆเท่าหัวแม่มือหรือนิ้วปลายก้อยสีแดง/ดำ เป็นช่อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยขีด	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	แอปเปิ้ลเขียว	แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ	๒๐๐	ลูก
๒๓.	แอปเปิ้ลแดง	แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ	๓๐๐	ลูก
๒๔.	พุทรา	ลูกสีเขียวหรือเหลือง ไม่เขียว เนื้อแน่น กรอบ ไม่มีหนอน	๖๘	กิโลกรัม
๒๕.	มะไฟ	เป็นลูกเล็กๆเปลือกสีเหลือง เป็นพวง เนื้อในเป็นกลีบสีขาวหรือขาวขุ่น หวาน	๕๐	กิโลกรัม
๒๖.	มะม่วงมันดิบหรือห่าม	สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่ละไม่ซ้ำ ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.	๕๐	กิโลกรัม
๒๗.	มะม่วงสุก	สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่ละไม่ซ้ำ ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.	๕๐	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

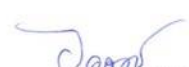
คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้สด

๑. มีความสด มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยชำ บุบ หรือแตกที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค และไม่มีตำหนิที่ผิวและ/หรือเนื้อผลที่เห็นเด่นชัด
๒. สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ชัดเจน
๓. ปลอดภัยจากศัตรูพืชและความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปไม่มีความผิดปกติจากความชื้นภายนอก โดยไม่รวมหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผลไม้ออกจากห้องเย็น
๔. ไม่มีความเสียหายจากเนื่องจากอุณหภูมิต่ำและ/หรืออุณหภูมิสูง
๕. ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๖. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
๗. ผลไม้ที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวอรัญญา อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวพิจิตร จินดาวัลย์)

โภชนาการชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๕. หมวดขนมหวาน

๕.๑ ขนมไทยและขนมหวาน ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	ขนมต้ม	ทำสดใหม่วันต่อวัน ก้อนเล็ก หอม ไม่หวานมาก น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๒๐๐	กล่อง
๒.	ขนมถั่วแปบ	ทำสดใหม่วันต่อวัน มีไส้เป็นถั่วทองซึ่งสุก ไม่เปรี้ยว น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๒๐๐	กล่อง
๓.	ขนมเม็ดขนุน	ทำสดใหม่วันต่อวัน ไม่เปรี้ยว น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๒๐๐	กล่อง
๔.	ขนมถั่วฟู	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ฟู น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๑๘๐	กล่อง
๕.	ขนมชั้น	ทำสดใหม่วันต่อวัน ไม่เป็นเมือก น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๑,๐๐๐	กล่อง
๖.	ขนมฝอยทอง	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๒ - ๓ แพ	๒๐๐	กล่อง
๗.	ทองหยอด	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๕๐๐	กล่อง
๘.	หม้อแกง	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อไม่ไหม้ น้ำหนักบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อกล่อง และ ๑ กล่องบรรจุไม่น้อยกว่า ๔ - ๕ ชิ้น	๖๐๐	กล่อง
๙.	ลอดช่องไทย	สุก ทำจากใบเตย รสชาติไม่เปรี้ยว เนื้อสัมผัสไม่ละเอียด น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๐.	ลอดช่องสิงคโปร์	ดิบ แห้ง ใช้ส้อมนคละสี	๕๐	กิโลกรัม
๑๑.	ทับทิมกรอบ	สุก ใหม่ เฉพาะสีขาวหรือสีชมพูอ่อน ไม่มีกลิ่น ไม่เปรี้ยว น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๘๐	กิโลกรัม
๑๒.	เฉาก๊วย	ชนิดนิ่ม สีดำ เป็นก้อนใหญ่ หั่นลาย สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๗๕	กิโลกรัม
๑๓.	ลูกชิด	เป็นเม็ดรีๆ อวบ อ้วน สีขาวขุ่น เนื้อนิ่มไม่แข็ง น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๑๒๒	กิโลกรัม
๑๔.	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๓ เดือน ระบุชัดเจน ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๕๐	กิโลกรัม
๑๕.	สาหร่ายเม็ด เล็ก/ใหญ่	ต้มสุก เม็ดจะใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	๔๓	กิโลกรัม
๑๖.	ถั่วแดงหลวงเชื่อม	ถั่วแดงเม็ดใหญ่ เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ฟักทองเชื่อม	ฟักทองหั่นชิ้นเล็กๆเชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	ถั่วดำ-แดง เชื่อม	ถั่วดำ-แดง เม็ดเล็ก เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๒๓	กิโลกรัม
๑๙.	เผือกเชื่อม	เผือกปอกเปลือก เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๑๕๐	กิโลกรัม
๒๐.	มันเทศเชื่อม	มันเทศ ปอกเปลือก เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๖๙	กิโลกรัม
๒๑.	ข้าวโพดต้ม	ข้าวโพดเป็นฝัก ปอกเปลือก ต้มสุก พร้อมทาน	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	ถั่วทองเลาะสุก	ถั่วชิกต้มหรือหนึ่งสุก เป็นถุงๆละ ๑ กก.	๕๐	กิโลกรัม

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ

๕.๒ ขนมอบเกอรี่ ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๓	เค้กกล้วยหอม	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อเค้กนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๒,๐๐๐	ชิ้น
๒๔	เค้กชิฟฟอน	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๒,๐๐๐	ชิ้น
๒๕	ขนมคุกกี	เป็นขนมอบ ชิ้นเล็กๆขนาด ๑.๕*๑.๕ นิ้ว บรรจุ ๑๐๐ กรัม/กล่อง	๒๐๐	ชิ้น
๒๖	ขนมปังไส้ต่างๆ	ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น
๒๗	ขนมปังเนยสด	ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๑๐๐	ชิ้น
๒๘	แยมโรล	ทำสดใหม่วันต่อวัน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัมต่อชิ้น	๙๖๐	ชิ้น
๒๙	แซนด์วิชไส้ต่างๆ	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อขนมปังนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๙๖๐	ชิ้น
๓๐	ขนมแครกเกอร์	แผ่นเต็ม ไม่แตกหัก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัมต่อห่อ	๒๕๐	ห่อ
๓๑	ขนมปังเวฟเฟอร์ (คละรส)	ใหม่ เนื้อขนมกรอบ ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม/ชิ้น มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๒๐๐	ชิ้น
๓๒	ขนมเอลเซ่ คละรส	เป็นห่อเล็กๆเนื้อขนมนุ่ม มีไส้ น้ำหนัก ๑๕ กรัม/ชิ้น มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๑๕๐	ชิ้น
๓๓	ขนมยูโรคั๊ก คละรส	เป็นห่อเล็กๆ เนื้อขนมนุ่ม มีไส้ หลากหลายรสผลไม้ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๓๐๐	ชิ้น

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทขนมไทย ขนมหวาน และเบเกอรี่

๑. เป็นสินค้าสด ใหม่ สด สะอาด ไม่หวานจัด
๒. ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นอับไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๓. บรรจุภัณฑ์ระบุวันเดือนปีผลิตและหมดอายุ แสดงมาตรฐาน GMP แสดงเครื่องหมาย ออย. หรือเครื่องหมายรับรองอย่างอื่นที่เทียบเท่า
๔. ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่อง คุณภาพ ขนาด และสี
๕. ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้

(ลงชื่อ).....นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 (ลงชื่อ).....นางสาวพิจิตรา จินดาวัลย์ โภชนากรชำนาญาน กรรมการ