



ประกาศจังหวัดอุบลราชธานี

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดอุบลราชธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๕,๓๔๐,๒๕๘.๐๐ บาท (ห้าล้านสามแสนสี่หมื่นสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
 ๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
 ๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
 ๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
 ๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
 ๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
 ๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
 ๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดอุบลราชธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
 ๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
 ๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
 - กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย
 - กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ
- สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกิจการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ ตุลาคม ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

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

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ โปรดสอบถามมายัง จังหวัดอุบลราชธานี ผ่านทางอีเมล detudom_hos@detudomhospital.org หรือช่องทางตามที่ กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖ โดยจังหวัดอุบลราชธานีจะชี้แจงรายละเอียด ดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.detudomhospital.org และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายธีระพงษ์ แก้วภมร)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานี

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๗๖ / ๒๕๖๖

ซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด

ตามประกาศ จังหวัดอุบลราชธานี

ลงวันที่ ๗๖ มิถุนายน ๒๕๖๖

จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

ซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด จำนวน ๑ โครงการ

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐ

ไว้ชั่วคราว 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

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ 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) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้ว ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมี แต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือ บริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบ ธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้าง

ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว 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) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๕) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๖) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้าง

ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคา ในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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 และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วันนับถัดจากวันลงนาม ในสัญญา

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารสด จำนวน ๕ หมวด ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงาน ทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อน ที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการ เสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการใช้ในการยื่นเอกสารข้อเสนอในรูปแบบไฟล์ เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบ ความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการยื่นเอกสารข้อเสนอ แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการยื่นเอกสารข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

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

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือใน ขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าว เป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ 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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อ
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๓๒๕,๐๐๐.๐๐ บาท
(สามแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราฟัท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราฟัท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราฟัท์นั้น
ชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการ
นโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้
ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย
ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกัน
ของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือตราฟัท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกัน
ของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าว
มาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่...๖๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖... ระหว่างเวลา ...๐๙.๓๐... น. ถึง
...๐๖.๓๐... น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกัน
อิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ำรายที่สัญญาร่วมค้ำ
กำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน
นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่น
ข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญา
หรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้น ไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการอาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่า มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีเงินสัญญาสะสมตามปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้เสนอราคารายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ประกอบการรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๖.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อหรือจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วันนับถัดจากวันที่รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพื้ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพื้ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพื้้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นตลอดระยะเวลาของสัญญา นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๖,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (หกล้านห้าแสนบาทถ้วน)

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๖,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (หกล้านห้าแสนบาทถ้วน) แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออก หนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้ง จะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือ ข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิ เรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้อง ค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอ ที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือ สมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(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)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ...ซื้ออาหารสด จำนวน ๕ ทมวด ด้วยวิธีประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ..
๒. (หน่วยงานเจ้าของโครงการ)...โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี ..
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๖,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (หกล้านห้าแสนบาทถ้วน) ..
๔. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ..
เป็นเงิน ๕,๓๔๐,๒๕๘.- บาท (ห้าล้านสามแสนสี่หมื่นสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ..
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จากการสืบราคาจากท้องตลาด ..
 - ๕.๑ ตลาดสดเทศบาลอำเภอวารินชำราบ ..
 - ๕.๒ ตลาดสดเทศบาลอำเภอเดชอุดม ..
 - ๕.๓ ตลาดเจริญศรี ..
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ..
 - ๖.๑ นางกัลยาณี โพธิ์รัง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ..
 - ๖.๒ นางสาวอรทัย อารมย์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ..
 - ๖.๓ นางสาววรารณ์ สมนึก นักโภชนาการปฏิบัติการ ..

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาววรารณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบประมาณ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
1	เนื้อหมู,เนื้อหมูสันใน/สันนอก(หัน)	กิโลกรัม	162	3,000	486,000.00	
2	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก(บด)	กิโลกรัม	163	5,000	815,000.00	
3	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก(หมูก้อน)	กิโลกรัม	163	200	32,600.00	
4	หมูสามชั้น	กิโลกรัม	120	100	12,000.00	
5	กระดุกทำน้ำซุป	กิโลกรัม	40	1,000	40,000.00	
6	ตับหมู	กิโลกรัม	120	200	24,000.00	
7	หนังหมูต้มสุก	กิโลกรัม	50	60	3,000.00	
8	เครื่องในหมูรวม	กิโลกรัม	130	60	7,800.00	
9	เลือดหมู	กิโลกรัม	25	12	300.00	
10	กระดุกหมูอ่อน/ซี่โครง	กิโลกรัม	40	300	12,000.00	
11	หมูยอ(แผ่น)	กิโลกรัม	110	500	55,000.00	
12	ลูกชิ้นหมู	กิโลกรัม	60	300	18,000.00	
13	ไส้กรอก(ฮอตดอก)แบบดี	กิโลกรัม	90	100	9,000.00	
14	เนื้อไก่	กิโลกรัม	83	500	41,500.00	
15	เนื้ออกไก่ (หัน)	กิโลกรัม	83	2,000	166,000.00	
16	ปีกไก่ส่วนบน	กิโลกรัม	83	900	74,700.00	
17	น่องไก่สะโพก	กิโลกรัม	75	200	15,000.00	
18	เครื่องในไก่ รวม	กิโลกรัม	85	60	5,100.00	
19	เลือดไก่	กิโลกรัม	25	80	2,000.00	
20	ปลาเนื้ออ่อน	กิโลกรัม	157	2,000	314,000.00	
21	ปลานิล(ควักไส้)	กิโลกรัม	78	500	39,000.00	
22	ปลาช่อน	กิโลกรัม	120	10	1,200.00	
23	ปลาดุก(หันแว่น)	กิโลกรัม	55	10	550.00	
24	กุ้งทะเล สด	กิโลกรัม	300	100	30,000.00	
25	กุ้งแช่แข็ง	กิโลกรัม	225	100	22,500.00	
26	ปลาหมึกสด	กิโลกรัม	200	50	10,000.00	
27	ปลาทูน่า(ตัวใหญ่)	ตัว	35	60	2,100.00	
28	ปลาทูน่า(ตัวกลาง)แช่	กิโลกรัม	60	100	6,000.00	
29	ปลาเค็ม (ปลาอินทรี)	กิโลกรัม	320	4	1,280.00	
30	เต้าหู้อ่อน(หลอด)	แท่ง/อัน	10	500	5,000.00	
31	เต้าหู้ไข่	หลอด	10	500	5,000.00	
32	เต้าหู้แผ่น(แผ่น)	กิโลกรัม	30	200	6,000.00	
33	เต้าหู้ปลา	กิโลกรัม	140	100	14,000.00	
34	ลูกชิ้นปลากราย	กิโลกรัม	70	100	7,000.00	
35	ลูกชิ้นปลา	กิโลกรัม	55	300	16,500.00	

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
36	ปลาหมึกหลอด	กิโลกรัม	110	300	33,000.00	
37	สาหร่าย	แผ่น	16	100	1,600.00	
38	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	กิโลกรัม	33	100	3,300.00	
39	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	กิโลกรัม	33	150	4,950.00	
40	เส้นหมี่ ขาว	กรัม/ห่อ	27	50	1,350.00	
41	บะหมี่ เหลือง/เขียว	กิโลกรัม	25	100	2,500.00	
42	แผ่นก๊วย	กิโลกรัม	45	20	900.00	
43	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นเล็ก	กิโลกรัม	20	50	1,000.00	
44	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่	กิโลกรัม	20	50	1,000.00	
45	เส้นเจียงไฮ้	ห่อ	45	100	4,500.00	
46	เส้นแกงร่อน (ห่อใหญ่)	ห่อ	55	1,000	55,000.00	
47	มักกะโรนี	กิโลกรัม	80	10	800.00	
48	ถั่วลิสง	กิโลกรัม	65	20	1,300.00	
49	ถั่วเขียว	กิโลกรัม	50	150	7,500.00	
50	ถั่วแดง	กิโลกรัม	75	30	2,250.00	
51	ถั่วดำ	๑/๒กก.	40	30	1,200.00	
52	เมล็ดเตี๋ย	๑/๒กก.	30	30	900.00	
53	แป้งมัน	๑/๒กก.	14	30	420.00	
54	แป้งข้าวเจ้า	๑/๒กก.	25	20	500.00	
55	แป้งข้าวโพด	ห่อ	18	50	900.00	
56	แป้งโกกิ	ห่อ	40	50	2,000.00	
57	แป้งข้าวเหนียว	๑/๒กก.	20	20	400.00	
58	สาकुเม็ตเล็ก	๑/๒กก.	18	100	1,800.00	
59	สาकुเม็ตใหญ่	๑/๒กก.	25	50	1,250.00	
60	เครื่องพะโล้	ห่อ	12	200	2,400.00	
61	แป้งครองแครง	กิโลกรัม	40	100	4,000.00	
62	แป้งบัวลอย	กิโลกรัม	50	100	5,000.00	
63	โยเกิร์ต	ถ้วย	12	100	1,200.00	
64	น้ำเต้าหู้	ถุง	6	10,000	60,000.00	
65	ผงวุ้น	ซอง	35	200	7,000.00	
66	กระเพาะปลา	กรัม	40	60	2,400.00	
67	แคบหมู	ห่อ	35	100	3,500.00	
68	โปรตีนเกษตร	กิโลกรัม	170	50	8,500.00	
69	ปลาร้า	ขวด	35	12	420.00	
70	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	ขีด	38	20	760.00	

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
71	กระเทียม(กริบ/หัว)	กิโลกรัม	90	300	27,000.00	
72	หอมแดง(หัว)	กิโลกรัม	50	200	10,000.00	
73	เห็ดหอมแห้ง	กิโลกรัม	250	190	47,500.00	
74	กะทิกล่อง	กล่อง	68	2,000	136,000.00	
75	มะพร้าวชูด/ชูดขาว	กิโลกรัม	50	12	600.00	
76	ตั้งฉ่าย	กิโลกรัม	15	12	180.00	
77	ดอกไม้จีน	ซอง/ห่อ	20	200	4,000.00	
78	พริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	45	48	2,160.00	
79	พริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	45	250	11,250.00	
80	พริกแกงพะแนง	กิโลกรัม	50	40	2,000.00	
81	พริกแกงส้ม	กิโลกรัม	45	100	4,500.00	
82	มะขามเปียก	ห่อ	8	300	2,400.00	
83	ขอสพริก	กิโลกรัม	30	20	600.00	
84	ขอสมะเขือเทศ	กิโลกรัม	40	400	16,000.00	
85	ข้าวคั่ว	กิโลกรัม	30	70	2,100.00	
86	พริกป่น	กิโลกรัม	85	100	8,500.00	
87	หอมเจียว	กิโลกรัม	90	40	3,600.00	
88	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	100	40	4,000.00	
89	เครื่องตุ๋นรวม/เครื่องปรุงสำเร็จรูป	ซอง/ห่อ	20	100	2,000.00	
90	กุยช่ายขาว	กิโลกรัม	80	80	6,400.00	
91	แครอท	กิโลกรัม	31	2,000	62,000.00	
92	กะหล่ำดอก	กิโลกรัม	80	2,000	160,000.00	
93	บรอกโคลี	กิโลกรัม	80	1,000	80,000.00	
94	ใบสะระแหน่	ขีด	10	100	1,000.00	
95	ผักชีฝรั่ง	ขีด	10	200	2,000.00	
96	มะเขือพวง	กิโลกรัม	50	300	15,000.00	
97	มะเขือยาว	กิโลกรัม	20	100	2,000.00	
98	มะเขือลาย	กิโลกรัม	25	1,500	37,500.00	
99	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	15	1,500	22,500.00	
100	มะระ	กิโลกรัม	30	300	9,000.00	
101	มันเทศ	กิโลกรัม	25	200	5,000.00	
102	สับปะรดแกน(ปอกเปลือก)	กิโลกรัม	35	700	24,500.00	
103	หัวผักกาดขาว	กิโลกรัม	23	2,000	46,000.00	
104	หัวเผือก	กิโลกรัม	50	500	25,000.00	
105	ฟักเขียว	กิโลกรัม	18	3,000	54,000.00	

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเคอูม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบประมาณ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
106	ฟักทอง(ปลอกเปลือก ตึงไส้ออก)	กิโลกรัม	36	3,000	108,000.00	
107	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	23	500	11,500.00	
108	บวบหอม	กิโลกรัม	23	500	11,500.00	
109	คะน้า	กิโลกรัม	40	1,000	40,000.00	
110	กวาดุ้ง	กิโลกรัม	20	500	10,000.00	
111	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	43	1,500	64,500.00	
112	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	70	10	700.00	
113	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	60	200	12,000.00	
114	พริกหยวก	กิโลกรัม	45	150	6,750.00	
115	พริกแดงแห้ง	กิโลกรัม	80	48	3,840.00	
116	พริกไทยเม็ดอ่อน	กิโลกรัม	75	60	4,500.00	
117	ต้นหอม	กิโลกรัม	60	800	48,000.00	
118	ผักชี	กิโลกรัม	120	500	60,000.00	
119	คื่นช่าย	กิโลกรัม	100	400	40,000.00	
120	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	40	200	8,000.00	
121	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	40	200	8,000.00	
122	ใบโหระพา	กิโลกรัม	40	400	16,000.00	
123	ข่าเหลือง	กิโลกรัม	50	50	2,500.00	
124	ขิงหัว	กิโลกรัม	70	400	28,000.00	
125	ขิงหันฝอย	กิโลกรัม	100	500	50,000.00	
126	กระชาย	กิโลกรัม	60	60	3,600.00	
127	กระชายหันฝอย	กิโลกรัม	100	60	6,000.00	
128	ตะไคร้	กิโลกรัม	20	500	10,000.00	
129	ใบมะกรูด	ขีด	8	100	800.00	
130	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	30	4,000	120,000.00	
131	ผักกาดหอม(ผักสลัด)	กิโลกรัม	30	200	6,000.00	
132	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	30	3,000	90,000.00	
133	มะเขือเทศสีดา	กิโลกรัม	25	400	10,000.00	
134	มะเขือเทศใหญ่	กิโลกรัม	30	800	24,000.00	
135	แตงกวา	กิโลกรัม	20	3,000	60,000.00	
136	ดอกแค	กิโลกรัม	30	100	3,000.00	
137	ดอกหอม	กิโลกรัม	20	150	3,000.00	
138	ผักบุ้ง(ยอด)	กิโลกรัม	25	250	6,250.00	
139	ผักบุ้ง(ก้านใหญ่)	กิโลกรัม	25	300	7,500.00	
140	ตำลึง	กิโลกรัม	18	20	360.00	

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเคอูม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
141	ถั่วงอก	กิโลกรัม	22	800	17,600.00	
142	ถั่วงอก	กิโลกรัม	120	50	6,000.00	
143	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	95	2,000	190,000.00	
144	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	85	2,000	170,000.00	
145	เห็ดนางพลวง	กิโลกรัม	60	200	12,000.00	
146	เห็ดญี่ปุ่น	กิโลกรัม	70	200	14,000.00	
147	ถั่วงอก	กิโลกรัม	120	100	12,000.00	
148	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	70	500	35,000.00	
149	หน่อไม้ฝรั่ง	กิโลกรัม	75	100	7,500.00	
150	น้ำเต้า	กิโลกรัม	30	50	1,500.00	
151	หัวปลี	กิโลกรัม	20	100	2,000.00	
152	มะนาว	กิโลกรัม	3	504	1,512.00	
153	ลูกมะกรูด	กิโลกรัม	1	100	100.00	
154	ข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	65	500	32,500.00	
155	ใบเตย	กิโลกรัม	15	400	6,000.00	
156	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	37	1,300	48,100.00	
157	กะทิ	กิโลกรัม	50	500	25,000.00	
158	มันเทศปอก	กิโลกรัม	35	400	14,000.00	
159	ข้าวโพดดิบ	กิโลกรัม	20	500	10,000.00	
160	กล้วยน้ำว้าสวน	หวี	40	1,100	44,000.00	
161	กล้วยไข่	หวี	40	1,100	44,000.00	
162	แก้วมังกร	กิโลกรัม	40	712	28,480.00	
163	ขนุนสุก	กิโลกรัม	25	40	1,000.00	
164	แคนตาลูป	กิโลกรัม	32	800	25,600.00	
165	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	30	200	6,000.00	
166	ชมพู	กิโลกรัม	30	300	9,000.00	
167	แดงโม	กิโลกรัม	18	500	9,000.00	
168	ฝรั่งไร้เมล็ด	กิโลกรัม	30	400	12,000.00	
169	ฝรั่ง	กิโลกรัม	20	300	6,000.00	
170	มะละกอสุก	กิโลกรัม	30	300	9,000.00	
171	มังคุด	กิโลกรัม	30	100	3,000.00	
172	ลองกอง	กิโลกรัม	30	500	15,000.00	
173	ลำไย	กิโลกรัม	27	100	2,700.00	
174	ลิ้นจี่	กิโลกรัม	30	100	3,000.00	
175	ส้ม	กิโลกรัม	38	500	19,000.00	

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเคออุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบประมาณ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
176	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง	กิโลกรัม	35	800	28,000.00	
177	ส้มจี๊ด	กิโลกรัม	40	300	12,000.00	
178	สับปะรด	กิโลกรัม	30	100	3,000.00	
179	สาหร่าย	กิโลกรัม	45	500	22,500.00	
180	องุ่นเขียว	กิโลกรัม	45	200	9,000.00	
181	องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด	กิโลกรัม	40	250	10,000.00	
182	แอปเปิ้ลเขียว	ลูก	12	300	3,600.00	
183	แอปเปิ้ลแดง	ลูก	10	500	5,000.00	
184	พุทรา	กิโลกรัม	30	250	7,500.00	
185	มะไฟ	กิโลกรัม	25	30	750.00	
186	มะม่วงดิบหรือห่าม	กิโลกรัม	25	20	500.00	
187	มะม่วงสุก	กิโลกรัม	23	50	1,150.00	
188	ขนมต้ม	กล่อง	10	200	2,000.00	
189	ขนมถั่วแปบ	กล่อง	10	200	2,000.00	
190	ขนมเม็ดขนุน	กล่อง	10	200	2,000.00	
191	ขนมถ้วยฟู	กล่อง	10	200	2,000.00	
192	ขนมชั้น	กล่อง	10	500	5,000.00	
193	ขนมฝอยทอง	กล่อง	10	198	1,980.00	
194	ทองหยอด	กล่อง	10	500	5,000.00	
195	หม้อแกง	กล่อง	10	600	6,000.00	
196	ลอดช่องไทย	กิโลกรัม	35	100	3,500.00	
197	ลอดช่องสิงคโปร์	กิโลกรัม	50	80	4,000.00	
198	ทับทิมกรอบ	กิโลกรัม	50	100	5,000.00	
199	เฉาก๊วย	กิโลกรัม	45	100	4,500.00	
200	ลูกชิด	กิโลกรัม	50	50	2,500.00	
201	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	กิโลกรัม	50	20	1,000.00	
202	สาหร่ายเม็ด เล็ก/ใหญ่	กิโลกรัม	50	48	2,400.00	
203	ถั่วแดงหลวงเชื่อม	กิโลกรัม	50	48	2,400.00	
204	ฟักทองเชื่อม	กิโลกรัม	50	48	2,400.00	
205	ถั่วดำ-แดง เชื่อม	กิโลกรัม	55	48	2,640.00	
206	เผือกเชื่อม	กิโลกรัม	50	48	2,400.00	
207	มันเทศเชื่อม	กิโลกรัม	50	48	2,400.00	
208	ข้าวโพดต้ม	กิโลกรัม	45	400	18,000.00	
209	ถั่วทองเลาะสุก	กิโลกรัม	50	30	1,500.00	
210	เค้กกล้วยหอม	ชิ้น	9	1,000	9,000.00	

เอกสารแนบท้ายตารางราคากลาง รายการ อาหารสด จำนวน 5 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2566

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเคออุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่ำสุดจากการ สืบราคาท้องตลาด	จำนวนจัดซื้อ ตามแผนปีงบ 66	เป็นเงิน	หมายเหตุ
211	เค้กชิฟฟอน	ชิ้น	10	1,000	10,000.00	
212	ขนมคุกกี้	กล่อง	7	1,000	7,000.00	
213	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	9	1,500	13,500.00	
214	ขนมปังเนยสด	ชิ้น	10	1,000	10,000.00	
215	แฮมโรล	ชิ้น	10	1,000	10,000.00	
216	แซนวิชไส้ต่างๆ	ชิ้น	9	1,000	9,000.00	
217	ขนมแครกเกอร์	ห่อ	9	48	432.00	
218	ขนมปังเวฟเฟอร์(คละรส)	ชิ้น	8	48	384.00	
219	ขนมเอลเซ่ คละรส	ชิ้น	7	40	280.00	
220	ขนมยูโรเค้กละรส	ชิ้น	5	46	230.00	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น					5,340,258.00	

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑. ชื่อโครงการ

ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒. ความเป็นมา

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดมให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาล ทั้งผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๓๐๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าวจะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๑.๓. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาล สมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

๑.๔. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

เงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๖,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (หกล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของ กรมบัญชีกลาง

๒.๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว

๒.๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดอุบลราชธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน อย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น


(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางสาววารารณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

๒.๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่กรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้า กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวกันเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วน หน้าที่ และความรับผิดชอบ ในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญามากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e – bidding) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝากธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่เพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือ บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

๓.๑. ความต้องการ

วัสดุบริโภคอาหาร จำนวน ๕ หมวด

๓.๑.๑. หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๓๖	รายการ
๓.๑.๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๕๕	รายการ
๓.๑.๓. หมวดอาหารประเภทผักสด	จำนวน	๖๘	รายการ
๓.๑.๔. หมวดอาหารประเภทผลไม้	จำนวน	๒๘	รายการ
๓.๑.๕. หมวดอาหารประเภทขนมหวานและเบเกอรี่	จำนวน	๓๓	รายการ

๓.๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๒.๑. หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ (หมู) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	เนื้อหมู,สันนอก (หั่นชิ้นเล็ก)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกสดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ,หั่นชิ้นเล็กขนาด ๑*๒*๐.๕ นิ้ว	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๒.	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก (บดละเอียด)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกสดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ,บดละเอียด	๕,๐๐๐	กิโลกรัม
๓.	เนื้อหมู,สันนอก (ก้อน)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งก้อน ไม่มีมันแข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ขนาดก้อน ๕๐๐ กรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๔.	หมูสามชั้น	สด ใหม่ หั่นชิ้นเล็กขนาดกว้าง ๒.๕ ซม. และเป็นเส้นยาว ๒๐-๓๐ ซม.	๑๐๐	กิโลกรัม
๕.	กระดูกหมูทำน้ำซุป	เป็นกระดูก ดันขาหรือปลายขาหมู เป็นท่อนยาว ๖-๘ นิ้ว	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๖.	ตับหมู	ไม่รวมขั้ว เนื้อละเอียด ไม่มีรูพรุน ไม่เขียวคล้ำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๗.	หนังหมู ต้มสุก	ต้มสุก ผ่านการหั่นตัดแต่ง ไม่มีขนติด หั่นฝอย ขนาด ก ๐.๕" ย ๔ ซม. ไม่มีกลิ่นเหม็น	๖๐	กิโลกรัม
๘.	เครื่องในหมู รวม	ประกอบด้วย ตับ ไต หัวใจ ใหม่ สด สะอาด แต่ละชนิดไม่มีกลิ่นไม่ซ้ำ	๖๐	กิโลกรัม
๙.	กระดูกหมูอ่อน /ซี่โครง	สด ใหม่ หั่นเป็นท่อน ขนาด ๒ นิ้ว	๓๐๐	กิโลกรัม



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู)

- (๑) วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
- (๒) เนื้อหมูชำแหละไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอมหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
- (๓) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- (๔) ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
- (๕) เนื้อหมูต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- (๖) ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดหรือเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำเก็บไม่ให้เป็นเปื้อน มีกลิ่น จากแหล่ง และสภาพแวดล้อม
- (๗) ปราศจากพยาธิในเนื้อ ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง ไม่เกินค่าที่ มกษ.กำหนด

เนื้อสัตว์ (ไก่) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๐.	เนื้ออกไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	เนื้ออกไก่ (หัน)	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น ขนาดหันชิ้น เท่ากับ ๒.๕-๓.๕ ซม. x ๔-๕ ซม. x ๐.๒๕-๐.๓ ซม. (กว้างxยาวxสูง)	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	ปีกไก่ส่วนบน	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒๒ - ๒๕ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๔๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	น่องไก่ส่วนติดสะโพก	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒-๓ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	เครื่องในไก่ รวม	ประกอบด้วย ตับ ไต สด สะอาด ไม่เนื้อมีกลิ่น	๖๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ไก่)

- (๑) วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววารารณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

- (๒) เนื้อสัตว์ (ไก่) ซ้ำแหละตัดเป็นส่วน ไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
- (๓) เนื้อแน่นมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติ
- (๔) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- (๕) ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
- (๖) เนื้อสัตว์ (ไก่) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
- (๗) ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน มีกลิ่น จากแหล่ง และสภาพแวดล้อม
- (๘) ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างเกินค่าที่ มกษ. กำหนด

เนื้อสัตว์น้ำ

- ประเภทปลาน้ำจืด ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๕.	ปลานิลแลเนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ขนาดปลานิล หันเป็นชั้น ขนาด ๑*๒*๑.๒ นิ้ว (gxwxหนา)	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	ปลานิล (ควักไส้)	เป็นตัว ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัมต่อตัว	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ปลาช่อน	ผ่านการตัดแต่ง ขอดเกล็ด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัมต่อตัว ไม่รวมหัว ใสปลาและก้างปลา	๑๐	กิโลกรัม
๑๘.	ปลาดุก (หันแวน)	ผ่านการตัดแต่ง ขนาดทั้งตัว ๘๐๐ - ๑,๐๐๐ กรัมต่อตัว ตัดเป็นชิ้นประมาณ ๑ เซนติเมตร เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว	๑๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ปลา)

- (๑) ปลาสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ไม่แช่แข็ง
- (๒) กรณีที่เป็นปลาทั้งตัว มีอวัยวะครบถ้วน ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว ไม่มีรอยชำรุดที่เกิดจากการจับและการขนส่ง ท้องไม่ปรี เนื้อสัมผัสแน่น ยึดหยุ่นดี และติดกับกระดูก
- (๓) ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
- (๔) สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม โดยการตรวจสอบด้วยสายตา
- (๕) ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นหยา หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรัญญา อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

- (๖) ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
- (๗) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอมควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ (ปลา)
- (๘) กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
- (๙) ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

- ประเภทปลาทะเล ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๙.	กุ้งทะเลสด	เป็นตัวสดขนาด ยาว ๓-๔ นิ้ว/แกะเปลือก เด็ดหัว	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๐.	กุ้งแช่แข็ง	กุ้งสดเฉพาะเนื้อไม่มีเปลือก ไม่มีหัว แช่เยือกแข็ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัมต่อกอง	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	ปลาหมึก สด	เป็นตัว รวมหนวดปลาหมึก นน. ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/ตัว หรือ ๕-๖ ตัว/กก.	๕๐	กิโลกรัม
๒๒.	ปลาทูน่า (ตัวใหญ่)	ผ่านการนึ่งสุก เนื้อแน่นไม่แตก ไม่เค็ม ไม่มีเมือก หัวไม่หลุด ท้องไม่ฟู ไม่เละ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕-๗๐ กรัมต่อตัว	๖๐	ตัว
๒๓.	ปลาทูน่า ตัวกลาง(แข็ง)	เป็นตัวขนาดกลาง นน. ๔๐-๕๐ กรัม/ตัว หรือบรรจุในแข็งหรือแพค (๒ตัว) ๑๔-๑๖ ตัว/กก.	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๔.	ปลาเค็ม (ปลาอินทรี)	เป็นตัว มีน.เป็น กก./เป็นชิ้นขนาด ๑*๓ นิ้ว	๔	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 ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอมควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของอาหารทะเล
- (๘) กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
- (๙) ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๕.	เต้าหู้อ่อน(หลอด)	เป็นท่อน,เป็นอัน บรรจุในถุงมิดชิด ปริมาณ ๑๒๐ กรัม/อัน	๕๐๐	อัน
๒๖.	เต้าหู้ไข่	เนื้อเนียน ไม่มีการแยกตัวอย่างชัดเจน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม ต่อหลอด	๕๐๐	อัน
๒๗.	เต้าหู้แผ่น (แผ่น)	เป็นแผ่น/เป็นอัน ขนาด กว้าง ๓-๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้วหนา ๑ นิ้ว ปริมาณ ๔-๖ แผ่น/กก	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๘.	เต้าหู้ปลา	เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด ๑*๑*๑ นิ้ว (ก*ย*หนา)	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๙.	ลูกชิ้นปลากราย	เป็นเม็ดกลมๆเล็กๆขนาดหัวแม่มือหรือรีขนาดกลาง ยาว ๑.๕-๒ นิ้ว สีขาวใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๐.	ลูกชิ้นปลา	ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวใส	๓๐๐	กิโลกรัม
๓๑.	ปลาหมึกหลอด	เป็นหลอดกลมเล็กๆ ความยาวขนาด ๑ นิ้ว	๓๐๐	กิโลกรัม
๓๒.	เลือดหมู	เป็นแผ่น/เป็นก้อน สีน้ำตาลแดง ขนาด ๔*๖*๑.๕ นิ้ว ก้อนแน่น ไม่เหลวซึม ไม่มีกลิ่นคาว	๑๒	กิโลกรัม
๓๓.	ลูกชิ้นหมู	ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวขุ่น	๓๐๐	กิโลกรัม
๓๔.	ไส้กรอก(ซอทอดอก)แบบดี	เป็นแท่ง เนื้อแน่น สีแดง ขนาดยาว ๑๐-๑๕ ซม.	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๕.	หมูยอ(แผ่น)	เป็นท่อนเป็นแผ่นห่อด้วยใบตองหรือพลาสติก ขนาด ๔*๕*๑.๕ นิ้ว	๕๐๐	กิโลกรัม
๓๖.	เลือดไก่	ต้มสุก สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม/ก้อน	๘๐	กิโลกรัม

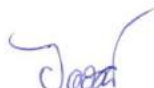
คุณลักษณะวัสดุบริโภค ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

- (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 เมื่อเก็บรักษา ที่อุณหภูมิต่ำเก็บไม่ให้ปนเปื้อน กลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววรารักษ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

- (๑๐) ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้
- (๑๑) บรรจุภัณฑ์แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน ผ่านรับรองมาตรฐานต่าง ๆ แสดงเครื่องหมาย ออย. หรืออื่น ๆ ที่เทียบเท่า
- (๑๒) ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

๓.๒.๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	สาหร่าย	เป็นแผ่นเล็ก/แผ่นใหญ่บาง สีเขียวเข้มๆ ขนาด ๒๕*๒๕ ซม./แผ่น	๑๐๐	แผ่น
๒.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	เส้นเล็ก/เส้นเล็กยาวสีขาวขุ่น เป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้	๑๐๐	กิโลกรัม
๓.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	เส้นใหญ่/เป็นแผ่น/สีขาวขุ่นเป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้	๑๕๐	กิโลกรัม
๔.	เส้นหมี่ ขาว	เป็นเส้นกลมเล็กๆยาวๆแห้ง นน. ๑๘๐ กรัม/ห่อ	๕๐	ห่อ
๕.	บะหมี่ เหลือง /เขียว	เป็นเส้นเล็กยาว นุ่ม สีเหลือง / สีเขียว, นน..๑๐๐ กรัม/ก้อน, ๑๐ ก้อน/กก.	๑๐๐	กิโลกรัม
๖.	แผ่นเกี๊ยว	เป็นแผ่นสีเหลืองบางๆสีเหลี่ยม ๒*๒ นิ้ว	๒๐	กิโลกรัม
๗.	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นเล็ก	แห้ง เป็นเส้นยาวสีขาวขุ่น ลักษณะนุ่ม	๕๐	กิโลกรัม
๘.	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่	เนื้อนุ่ม เป็นแผ่นสีขาวขุ่น ขนาด ๔*๖ นิ้ว หรือเป็นเส้น ขนาด ๑.๕*๔ นิ้ว	๕๐	กิโลกรัม
๙.	เส้นเชียงฮៃ	เป็นแผ่นสีขาวขุ่น แห้ง เป็นแผ่น สามเหลี่ยม สุกแล้วมีลักษณะใสเล็กน้อยและม้วนตัวกลมๆเป็นแท่ง	๑๐๐	ห่อ
๑๐.	เส้นแกงร้อน (ห่อ ใหญ่)	เป็นเส้นเล็กๆยาว เหนียว แห้ง สุกแล้วมีลักษณะใส	๑,๐๐๐	ห่อ
๑๑.	มักกะโรนี	เป็นเส้นงอ ขนาด ๑ นิ้ว มีลายหยัก/ไม่มีลาย สีเหลืองอ่อน	๑๐	กิโลกรัม
๑๒.	ถัวลิสง	เป็นเม็ดเต็ม,สะอาด,ไม่มีมอดหรือแมลง	๒๐	กิโลกรัม
๑๓.	ถั่วเขียว	เป็นเม็ดมีเปลือกสีเขียวเข้ม,สะอาด,ไม่มีมอด	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๔.	ถั่วแดง	เป็นเม็ดสีแดงเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด	๓๐	กิโลกรัม
๑๕.	ถั่วดำ	เป็นเม็ดสีดำหรือน้ำตาลเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด	๓๐	กิโลกรัม
๑๖.	เม็ดเดือย	เป็นเม็ดสีขาวขุ่น,สะอาด,ไม่มีมอด	๓๐	กิโลกรัม
๑๗.	แป้งมัน	เป็นแป้งละเอียด จับดูแล้วจะมีลักษณะลื่นมือสีขาวมัน แห้ง / สุกแล้วจะใส	๓๐	กิโลกรัม
๑๘.	แป้งข้าวเจ้า	ละเอียด,เป็นผงสีขาวขุ่นมีลักษณะหนืดเล็กน้อย	๒๐	กิโลกรัม
๑๙.	แป้งข้าวโพด	ละเอียด,เป็นผง สีขาวขุ่นมีลักษณะลื่นเล็กน้อย	๕๐	ห่อ
๒๐.	แป้งโกกิ	ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย	๕๐	ห่อ

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววรารณ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๑.	แป้งข้าวเหนียว	ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย	๒๐	กิโลกรัม
๒๒.	สาคุเม็ดเล็ก	เป็นเม็ดเล็กๆสีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๓.	สาคุเม็ดใหญ่	เป็นเม็ดใหญ่ขนาดปลายนิ้วก้อย สีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส	๕๐	กิโลกรัม
๒๔.	เครื่องพะโล้	เป็นห่อ เล็กๆ รวมเครื่องพะโล้ เช่น ผงพะโล้ อบเชย ใบยี่เก็ก เป็นต้น	๒๐๐	ห่อ
๒๕.	แป้งครองแครง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเผือก หรือเหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๖.	แป้งบัวลอย	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเผือก หรือเหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๗.	โยเกิร์ต	เนื้อนุ่ม สีขาวเนียน/เป็นรสผลไม้ต่างๆมีหลายรส หรือรสจืดธรรมชาติ	๑๐๐	ถ้วย
๒๘.	น้ำเต้าหู้	น้ำ สีขาวขุ่น ทำจากถั่วเหลือง ไม่ผสมแป้งหรือครีมเทียม	๑๐,๐๐๐	ถุง
๒๙.	ผงวุ้น	เป็นผงละเอียด สีขาวขุ่น	๒๐๐	ซอง
๓๐.	กระเพาะปลา	เป็นชิ้นเล็ก หรือเป็นแผ่นใหญ่ ขนาดประมาณ ๔*๖ นิ้ว แห้ง กรอบ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	๖๐	กรัม
๓๑.	แคบหมู	เป็นเส้น ขนาด ๑*๔ ซม./เป็นแผ่น ขนาด ๔*๖ ซม.แห้ง ไม่ติดมัน ไม่เหม็นหืน	๑๐๐	ห่อ
๓๒.	โปรตีนเกษตร	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน มีวันผลิต วันหมดอายุชัดเจน	๕๐	กิโลกรัม
๓๓.	ปลาร้า	เป็นน้ำ บรรจุขวด ๓๕๐-๔๐๐ ซี.ซี. มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๒	ขวด
๓๔.	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	แห้ง สีขาว ดอกใหญ่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ขึ้นรา	๒๐	ขีด
๓๕.	กระเทียม(กลีบ/หัว)	เป็นหัวสีขาว เป็นกลีบๆเล็กๆติดกันเป็นหัว	๓๐๐	กิโลกรัม
๓๖.	หอมแดง(หัว)	หอมไทยหัวเดียวทั้งหัว ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกรากใหม่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕ เซนติเมตร	๒๐๐	กิโลกรัม
๓๗.	เห็ดหอมแห้ง	เป็นดอกขนาดใหญ่ แห้ง สะอาด สีนํ้าตาลเข้มได้ดอกเป็นสีนํ้าตาลอ่อนหรือขาวนวล	๑๙๐	กิโลกรัม
๓๘.	พริกแดงแห้ง	เมล็ดแห้ง กรอบ ไม่เปียกชื้น ไม่มีราขาว	๔๘	กิโลกรัม
๓๙.	กะทิ	เป็นน้ำสีขาวขุ่นข้น คั้นสดๆ	๕๐๐	กิโลกรัม
๔๐.	กะทิกล่อง	เป็นน้ำสีขาวขุ่นข้น เป็นกล่อง มีวันผลิตวันหมดอายุ ชัดเจน มี อย.	๒,๐๐๐	กล่อง

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๔๑.	มะพร้าวชูด/ชูดขาว	สด ไม่ติดเปลือก ไม่ติดกะลา ไม่มีกลิ่น ชูดเป็นเส้นฝอย ขนาดยาวไม่เกิน ๒ นิ้ว	๑๒	กิโลกรัม
๔๒.	ตั้งฉ่าย	เป็นเส้นฝอยเล็กๆ สีน้ำตาลอ่อน	๑๒	กิโลกรัม
๔๓.	ดอกไม้จัน	เป็นดอกเล็กๆยาว ประมาณ ๒ นิ้ว สีเหลืองอ่อน แห้ง	๒๐๐	ห่อ
๔๔.	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๔๘	กิโลกรัม
๔๕.	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๒๕๐	กิโลกรัม
๔๖.	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๔๐	กิโลกรัม
๔๗.	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๑๐๐	กิโลกรัม
๔๘.	มะขามเปียก	มะขามแกะเม็ดสีส้มปนดำรสเปรี้ยว	๓๐๐	ห่อ
๔๙.	ซอสพริก	เป็นน้ำสีส้ม/แดง มีลักษณะเหนียว ชันเล็กน้อย	๒๐	กิโลกรัม
๕๐.	ซอสมะเขือเทศ	เป็นน้ำสีแดงมีลักษณะเหนียว ชันเล็กน้อย	๔๐๐	กิโลกรัม
๕๑.	ข้าวคั่ว	เป็นเม็ดข้าวคั่วสุก ปั่นละเอียด มีลักษณะหยาบเล็กน้อย	๗๐	กิโลกรัม
๕๒.	พริกป่น	เป็นผงป่น ไม่ละเอียดมากหยาบเล็กน้อย	๑๐๐	กิโลกรัม
๕๓.	หอมเจียว	เป็นหัวหอมหั่นฝอยมีลักษณะกรอบ	๔๐	กิโลกรัม
๕๔.	กระเทียมเจียว	เป็นกระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียดเจียวมีสีเหลืองนวล เนื้อกระเทียมกรอบ	๔๐	กิโลกรัม
๕๕.	เครื่องคั่วรวม/เครื่องปรุงสำเร็จรูป	เป็นห่อเล็กๆ รวมเครื่องคั่ว เครื่องเทศ เครื่องปรุงต่างๆ	๑๐๐	ห่อ/ซอง

๓.๒.๓. หมวดอาหารประเภทผักสด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กุยช่ายขาว	ลำต้นตั้งตรง ไม่เละ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๘๐	กิโลกรัม
๒.	แครอท	จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๓.	กะหล่ำดอก	กะหล่ำดอกทั้งหัว ผ่านการตัดแต่งใบที่ดี ใบต้องไม่หุ้มดอก ลำต้นไม่กลวง เนื้อแน่น รอยตัดแต่งที่ลำต้น/ใบเรียบและสะอาด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๔.	บรอกโคลี	ดอกแน่น สีเขียวเข้ม ไม่เน่าเหลือง จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ดอกต่อกิโลกรัม ก้านวัดจากดอกยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๕.	ใบสาระแหน่	ใบกลมรี มีหยักตรงขอบใบ สีเขียวเข้ม ไม่ร่วงจากกิ่ง ไม่เหลือง	๑๐๐	ชีด



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๖.	ผักชีฝรั่ง	ไม่มีดินติดราก ใบยาวเรียว ความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว	๒๐๐	ขีด
๗.	มะเขือพวง	ลูกกลมๆ เล็กๆ ขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย ติดขั้วเป็นพวง เด็ดขั้วแล้วไม่มีขั้วติดที่ลูก	๓๐๐	กิโลกรัม
๘.	มะเขือยาว	ลูกกลมยาว สีเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ต่อผล	๑๐๐	กิโลกรัม
๙.	มะเขือลาย	ลูกกลมรี มีขั้วสีเขียว เปลือกเขียวหรือเขียวปนขาว เนื้อในอ่อน ขั้วหรือก้านไม่หลุด ไม่ดำ	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	มะละกอดิบ	ลูกกลมหรือรี มีเปลือกสีเขียวเข้มหรือเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วต่อผล	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	มะระ	เป็นลูกยาวรี ผิวขรุขระ สีเขียวเข้มหรือสีเขียวอ่อน เนื้อไม่ฟาม ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่ดำ	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	มันเทศ	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	สับปะรดแดง (ปอกเปลือก ตัดแกน)	ลูกกลมรี เปลือกมีตาขอบหัว สีเขียวหรือเหลือง ไม่เน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อผล ปอกเปลือกตัดแกนแล้ว น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/หัว	๗๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	หัวผักกาดขาว	หัวสีขาว ยาว เนื้อแน่น ไม่ฟาม หัวใหญ่ จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผลต่อกิโลกรัม	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๕.	หัวเผือก	ลูกสีม่วงอ่อนหรือขาว เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒ - ๓ หัวต่อกิโลกรัม	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	ฟักเขียว	ลูกสีเขียวเข้มหรือสีเทาอ่อน ยาว รี หรือกลมแบน ไม่ฟาม ลูกใหญ่ จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ฟักทอง (ปอกเปลือก ตึงไส้ ออก)	ฟักทองแก่ ลูกสีเหลืองอมเขียว เปลือกขรุขระ เนื้อแน่น ลูกใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัมต่อลูก ปอกเปลือกตึงไส้แล้ว ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ลูก	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	บวบเหลี่ยม	สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นเหลี่ยมคม รอบผล เนื้อไม่ฟาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๙.	บวบหอม	สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นลวดสีเขียวปนขาว เนื้อไม่ฟาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๐.	คะน้า	ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	กวางตุ้งจีน	ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	ถั้วฝักยาว	ฝักอวบแน่น เนื้อไม่ฟาม ไม่เหี่ยว	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๓.	พริกชี้ฟ้าเขียว	ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีเขียวเข้ม	๑๐	กิโลกรัม
๒๔.	พริกชี้ฟ้าแดง	ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีแดงสด	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๕.	พริกหยวก	ฝักสีเขียว ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด	๑๕๐	กิโลกรัม



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาวราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๖.	พริกไทยเม็ดอ่อน	ไม่ดำ เม็ดไม่ร่วง ซ่อสวย	๖๐	กิโลกรัม
๒๗.	ต้นหอม	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๘๐๐	กิโลกรัม
๒๘.	ผักชี	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๙.	คื่นช่าย	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๔๐๐	กิโลกรัม
๓๐.	กะเพรา	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๒๐๐	กิโลกรัม
๓๑.	ใบแมงลัก	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๒๐๐	กิโลกรัม
๓๒.	โหระพา	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๔๐๐	กิโลกรัม
๓๓.	ข่าเหลือง	หัวสีเหลือง ไม่มีดินติด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อหัว	๕๐	กิโลกรัม
๓๔.	ขิงหัว	หัวสีเหลือง แก่ ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๔๐๐	กิโลกรัม
๓๕.	ขิงหั่นฝอย	หัวสีเหลือง แก่ ล้างสะอาด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารฟอกขาว	๕๐๐	กิโลกรัม
๓๖.	กระชาย	หัวอวบ ไม่ช้ำ ไม่มีดินติด	๖๐	กิโลกรัม
๓๗.	กระชายหั่นฝอย	ล้างสะอาด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารฟอกขาว	๖๐	กิโลกรัม
๓๘.	ตะไคร้	ใบเขียว โคนอวบ ต้นอ่อน	๕๐๐	กิโลกรัม
๓๙.	ใบมะกรูด	ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	๑๐๐	กรัม
๔๐.	ผักกาดขาว	หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๔,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๑.	ผักกาดหอม (ผัดสลัด)	ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่ช้ำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๔๒.	กะหล่ำปลี	หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๓.	มะเขือเทศสีดา	ลูกเล็กสีแดงหรือสีส้ม ไม่ช้ำ ไม่มีราขาว	๔๐๐	กิโลกรัม
๔๔.	มะเขือเทศใหญ่	ลูกใหญ่สีแดงหรือสีส้ม ไม่ช้ำ ไม่มีราขาว	๘๐๐	กิโลกรัม
๔๕.	แตงกวา	ผลอ่อน ไม่เหลือง ขนาดยาวระหว่าง ๑๔-๑๘ เซนติเมตร	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๖.	ดอกแค	ดอกตูม สีขาวอมเหลือง ไม่เหลือง ไม่ช้ำ กลีบดอกไม่ร่วง	๑๐๐	กิโลกรัม
๔๗.	ดอกหอม	ลำต้นเขียว อวบ ไม่เหลือง	๑๕๐	กิโลกรัม
๔๘.	ผักบุ้ง (ยอด)	ต้นอวบ ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว	๒๕๐	กิโลกรัม
๔๙.	ผักบุ้ง (ก้านใหญ่)	เป็นก้านยาวแต่อ่อนสำหรับแกง	๓๐๐	กิโลกรัม
๕๐.	ตำลึง	เป็นยอดอ่อน, ใบอ่อน	๒๐	กิโลกรัม

(นางกัลยาณี โพธิ์ริง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕๑.	ถั่วงอก	ต้นขาว อวบ ไม่เหลือง ปราศจากสารฟอกขาว	๘๐๐	กิโลกรัม
๕๒.	ถั่วงอก	ฝักอ่อน ไม่เหลือง เด็ดหัวท้าย	๕๐	กิโลกรัม
๕๓.	เห็ดฟาง	ดอกตูมหรือบานเล็กน้อย ตัดโคน ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๕๔.	เห็ดนางฟ้า	ดอกบาน ตัดโคน ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๕๕.	เห็ดนางหลว	ไม่มีรา ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๕๖.	เห็ดญี่ปุ่น	ไม่มีรา ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๕๗.	ถั่วงอก	สด ใหม่ ฝักอวบ สีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ซ้ำ ไม่เน่า	๑๐๐	กิโลกรัม
๕๘.	เห็ดหูหนูสด	ดอกกลุ่ม ดอกตูม อาจบานได้เล็กน้อย ไม่มีเมือก ไม่อมน้ำ ไม่มีรอยตำหนิด้านสีและผิวของดอก ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลางส่วนที่กว้างที่สุดของดอก มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร	๕๐๐	กิโลกรัม
๕๙.	หน่อไม้ฝรั่ง	เป็นต้นสีเขียวอ่อน เข้ม ลำต้นมีลักษณะอ่อน	๑๐๐	กรัม
๖๐.	น้ำเต้า	สีเขียว ผิวเรียบ ไม่ซ้ำ ไม่ดำ จำนวนระหว่าง ๖ - ๘ ลูกต่อกิโลกรัม	๕๐	กิโลกรัม
๖๑.	หัวปลี	เป็นหัวยาวรี ปลายหัวมีลักษณะแหลมมีกาบใบสีน้ำตาลแดงหุ้มเป็นชั้นๆ	๑๐๐	กิโลกรัม
๖๒.	มะนาว	สีเขียวหรือเหลืองอ่อน ผิวเรียบ ไม่ซ้ำ ไม่มีรา จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๒ ลูกต่อกิโลกรัม	๕๐๔	กิโลกรัม
๖๓.	ลูกมะกรูด	เป็นลูก สีเขียว สีเหลืองอ่อน ผิวขรุขระ ไม่มีรอยซ้ำ ไม่เน่า	๑๐๐	กิโลกรัม
๖๔.	ข้าวโพดอ่อน	ฝักอ่อน ขาว อวบ ไม่ซ้ำ ขนาดยาวระหว่าง ๑๐-๑๒ เซนติเมตร	๕๐๐	กิโลกรัม
๖๕.	ใบเตย	ใบเรียวยาว สีเขียว ขนาดยาวระหว่าง ๑๒-๑๕ นิ้ว	๔๐๐	กิโลกรัม
๖๖.	หอมหัวใหญ่	แห้ง ไม่งอก ไม่ซ้ำ จำนวน ๖ - ๘ หัวต่อกิโลกรัม	๑,๓๐๐	กิโลกรัม
๖๗.	มันเทศปอก	มันเทศสด ปอกเปลือก ไม่มีจุดดำ	๔๐๐	กิโลกรัม
๖๘.	ข้าวโพดดิบ	ข้าวโพดดิบ เม็ดเต็ม ไม่มีหนอน เปลือกไม่เหนียวไม่แห้ง ไม่เน่า	๕๐๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผักสด

- (๑) สด ไม่เสื่อมคุณภาพหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (๒) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไปภายนอก ไม่มีร่องรอยต่อคุณภาพหรือตำหนิจากโรคพืช
- (๓) ผักสดหรือผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยซ้ำ รอยเนา จุดดำง้ำดำ ไม่มีดินหรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ปนมา
- (๔) ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (๕) ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มีความแข็งแรง สามารถดูแลความสะอาดง่าย หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ หรือใช้ถุงพลาสติกไม่มีสี และอาจเจาะรูอากาศถ่ายเทได้



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

- (๖) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผักออกจากห้องเย็น ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
- (๗) ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสผักสดต้องไม่มีสี วัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน กับผักสด ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๘) บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สะอาด มีความแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ มีการ ถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นและ สิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพผักได้
- (๙) ผักที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
- (๑๐) ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์)

๓.๒.๔. หมวดอาหารประเภทผลไม้

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กล้วยน้ำว้า	กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลือง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี	๑,๑๐๐	หวี
๒.	กล้วยไข่	กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลืองทอง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี น้ำหนักต่อผลไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๘ เซนติเมตร	๑,๑๐๐	หวี
๓.	แก้วมังกร	แก้วมังกรผลสุกทั้งผล มีหัวและ/หรือส่วนของก้านติดอยู่ โดยมี ความยาวไม่เกิน ๒ เซนติเมตร เนื้อแน่น ไม่มีหนาม ผิวสีแดง เนื้อสีขาว หรือเนื้อสีแดง หรือสีชมพู น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม ต่อลูก	๗๑๒	กิโลกรัม
๔.	ขนุนสุก	เนื้อหนาเหลือง ไม่มีเม็ด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	๔๐	กิโลกรัม
๕.	แคนตาลูป	แก่จัด มีกลิ่นหอม ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ ๒ - ๓ กิโลกรัม ต่อลูก	๘๐๐	กิโลกรัม
๖.	เงาะโรงเรียน	เงาะทั้งผล ผลเดี่ยว แก่ ผิวผลสีแดง ปลายขมมีสีเขียวและโคนขม มีสีแดง เนื้อแห้ง จำนวน ๒๖ - ๓๐ ผลต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๗.	ชมพู	ชมพูทั้งผล ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อลูก	๓๐๐	กิโลกรัม
๘.	แตงโม	ผลแตงโมสดทั้งผล ไม่มีรอยแตก เนื้อแน่นสีแดง รสหวาน ใสไม่ลึ้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กิโลกรัมต่อลูก	๕๐๐	กิโลกรัม
๙.	ฝรั่งไร้เมล็ด	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูกไม่มีเมล็ด มีเนื้อแน่น มีหัวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๔๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	ฝรั่ง	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูก มีเนื้อแน่น มีหัวผล น้ำหนัก ต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๓๐๐	กิโลกรัม



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววรภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๑.	มะละกอสุก	ผลมะละกอสุกทั้งผล หากมีขั้วผลความยาวไม่เกิน ๑ ซม. เนื้อแน่น ผิวสีส้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อผล	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	มังคุด	มังคุดทั้งผล มีขั้วผลและมิกิปลีเลี้ยง ผลสีม่วงอมแดงไปจนม่วงเข้ม ไม่มียางในเปลือก เปลือกนุ่ม ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๕ กรัมต่อผล	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	ลองกอง	ลองกองทั้งผล เป็นข้อที่ผลแน่น ไม่ร่วง ผลมีขั้วติดอยู่ ทุกผล มีความแก่สม่ำเสมอ ผิวผลมีสีเหลืองสม่ำเสมอไม่มีสีเขียวปน ไม่ดำคล้ำ ผลที่ปลายข้อมีลักษณะนิ่มเล็กน้อย น้ำหนักต่อข้อ ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม แต่ละข้อควรมีผลติดไม่ต่ำกว่า ๕ ผล และความยาวข้อรวมไม่น้อยกว่า ๖ ซม.	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	ลำไย	เป็นข้อ เป็นผลสมบูรณ์ ไม่ร่วง ผลแก่ ผิวเปลือกเกลี้ยงแต่ละข้อมีผลติดอยู่ไม่ต่ำกว่า ๓ ผลและความยาวข้อไม่เกิน ๑๕ ซม. จำนวนผลไม่มากกว่า ๑๐๐ ผลต่อกก.	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๕.	ลิ้นจี่	ลิ้นจี่ทั้งผล เป็นข้อ ไม่ร่วง เปลือกไม่ดำคล้ำ ต้องมีผลลิ้นจี่มากกว่า ๑ ผลต่อข้อ และความยาวของก้านข้อจากรอยต่อของก้านข้อกับก้านผลที่อยู่บนสุดต้องไม่เกิน ๑๕ เซนติเมตร	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	ส้ม	ไม่พำม ไม่ซ้ำ ผลไม่แตก	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ส้มจี๊ด	ไม่พำม ไม่ซ้ำ ผลไม่แตก จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๐ ผลต่อกิโลกรัม	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง	ผิวมัน รสเปรี้ยวอมหวาน ไม่พำม จำนวนระหว่าง ๗ - ๘ ผลต่อกิโลกรัม	๘๐๐	กิโลกรัม
๑๙.	สับปะรด	ทั้งผล แก่จัด มีหรือ ไม่มีจุกและก้าน หากมีจุกติดอยู่ จุกต้องเป็นจุกเดี่ยว ตรง ไม่มีแขน และมีความยาวระหว่าง ๐.๕ - ๑.๕ เท่าของความยาวผล ไม่มีลักษณะของแตกเผา ผลแกน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อหัว	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๐.	สาลี่	ผลไม่เหี่ยว ไม่นิ่ม เนื้อแน่น จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผลต่อกิโลกรัม	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	องุ่นเขียว	ผลเล็กๆสีเขียว เป็นข้อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยซ้ำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด	ผลเล็กๆเท่าหัวแม่มือหรือนิ้วปลายก้อยสีแดง/ดำ เป็นข้อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยซ้ำ	๒๕๐	กิโลกรัม
๒๓.	แอปเปิ้ลเขียว	แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ	๓๐๐	ลูก



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๔.	แอปเปิ้ลแดง	แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีนี้อาจมีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาด และไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ	๕๐๐	ลูก
๒๕.	พุทรา	ลูกสีเขียวหรือเหลือง ไม่เขียว เนื้อแน่น กรอบ ไม่มีหนอน	๒๕๐	กิโลกรัม
๒๖.	มะไฟ	เป็นลูกเล็กๆเปลือกสีเหลือง เป็นพวง เนื้อในเป็นกลีบสีขาวหรือขาวขุ่น หวาน	๓๐	กิโลกรัม
๒๗.	มะม่วงมันดิบหรือห่าม	สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่ละและไม่ขำ ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.	๒๐	กิโลกรัม
๒๘.	มะม่วงสุก	สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่ละและไม่ขำ ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.	๕๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้สด

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

๓.๒.๕. หมวดอาหารประเภทขนมหวานและเบเกอรี่

ขนมไทยและขนมหวาน ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	ขนมต้ม	ทำสดใหม่วันต่อวัน ก้อนเล็ก หอม ไม่หวานมาก บรรจุ ๔-๕ ชิ้นต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๒.	ขนมถั่วแปบ	ทำสดใหม่วันต่อวัน มีไส้เป็นถั่วทองนึ่งสุก ไม่เปรี้ยว บรรจุ ๔-๕ ชิ้นต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๓.	ขนมเมืงขนุน	ทำสดใหม่วันต่อวัน ไม่เปรี้ยว บรรจุ ๔-๕ ชิ้นต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๔.	ขนมถ้วยฟู	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ฟู บรรจุ ๔-๕ ชิ้นต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๕.	ขนมชั้น	ทำสดใหม่วันต่อวัน ไม่เป็นเมือก บรรจุ ๒ ชิ้นต่อกล่อง	๕๐๐	กล่อง

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๖.	ขนมฝอยทอง	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุ ๒ แพตต่อกล่อง	๑๙๘	กล่อง
๗.	ทองหยอด	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุ ๔-๖ เม็ดต่อกล่อง	๕๐๐	กล่อง
๘.	หม้อแกง	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อไม่ไหม้ บรรจุ ๑ ชิ้นต่อกล่อง	๖๐๐	กล่อง
๙.	ลอดช่องไทย	สุก ทำจากใบเตย รสชาติไม่เปรี้ยว เนื้อสัมผัสไม่ละ	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	ลอดช่องสิงคโปร์	ดิบ แห้ง ใช้สีอ่อนคละสี	๘๐	กิโลกรัม
๑๑.	ทับทิมกรอบ	สุก ใหม่ เฉพาะสีขาวหรือสีชมพูอ่อน ไม่มีกลิ่น ไม่เปรี้ยว น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	เผือกวุ้น	ชนิดนิ่ม สีดำ เป็นก้อนใหญ่ หั่นลาย สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	ลูกชิด	เป็นเม็ดรีๆ อวบ อ้วน สีขาวขุ่น เนื้อนิ่มไม่แข็ง	๕๐	กิโลกรัม
๑๔.	วันมะพร้าวในน้ำเชื่อม	บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันหมดอายุชัดเจน	๒๐	กิโลกรัม
๑๕.	สาคุเม็ด เล็ก/ใหญ่	ต้มสุก เม็ดจะใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	๔๘	กิโลกรัม
๑๖.	ถั่วแดงหลวงเชื่อม	ถั่วแดงเม็ดใหญ่ เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๔๘	กิโลกรัม
๑๗.	ฟักทองเชื่อม	ฟักทองหั่นชิ้นเล็กๆเชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๔๘	กิโลกรัม
๑๘.	ถั่วดำ-แดง เชื่อม	ถั่วดำ-แดง เม็ดเล็ก เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๔๘	กิโลกรัม
๑๙.	เผือกเชื่อม	เผือกปอกเปลือก ไม่มีเมือก ไม่มีราขาว พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๔๘	กิโลกรัม
๒๐.	มันเทศเชื่อม	มันเทศ ปอกเปลือก ไม่มีเมือก ไม่มีราขาว พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๔๘	กิโลกรัม
๒๑.	ข้าวโพดต้ม	ข้าวโพดเป็นฝัก ปอกเปลือก ต้มสุก พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๔๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	ถั่วทองเลาะสุก	ถั่วชิกต้มหรือนึ่งสุก เป็นถุงๆละ ๑ กก.	๓๐	กิโลกรัม

ขนมเบเกอรี่ ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	เค้กกล้วยหอม	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อเค้กนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๑,๐๐๐	ชิ้น
๒.	เค้กชิฟฟอน	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๑,๐๐๐	ชิ้น
๓.	ขนมคุกกี้	เป็นขนมอบ ชิ้นเล็กๆขนาด ๑.๕*๑.๕ นิ้ว บรรจุ ๑๐๐ กรัม/กล่อง	๑,๐๐๐	กล่อง
๔.	ขนมปังไส้ต่างๆ	ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๑,๕๐๐	ชิ้น

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕.	ขนมปังเนยสด	ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอ ทั้งก่อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๑,๐๐๐	ชิ้น
๖.	แฮมโรล	ทำสดใหม่วันต่อวัน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัมต่อชิ้น	๑,๐๐๐	ชิ้น
๗.	แซนวิชไส้ต่างๆ	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อขนมปังนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๑,๐๐๐	ชิ้น
๘.	ขนมแครกเกอร์	แผ่นเต็ม ไม่แตกหัก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัมต่อห่อ	๔๘	ห่อ
๙.	ขนมปังเวฟเฟอร์ (คละรส)	ใหม่ เนื้อขนมกรอบ ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม/ชิ้น มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๔๘	ชิ้น
๑๐.	ขนมเอลเซ่ คละรส	เป็นห่อเล็กๆ เนื้อขนมนุ่ม มีไส้ น้ำหนัก ๑๕ กรัม/ชิ้น มีวันผลิต และวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๔๐	ชิ้น
๑๑.	ขนมยูโรเค้ก คละรส	เป็นห่อเล็กๆ เนื้อขนมนุ่ม มีไส้ หลากหลายรสผลไม้ มีวันผลิต และหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๔๖	ชิ้น

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทขนมไทย ขนมหวาน และเบเกอรี่

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

๓.๓. เงื่อนไขอื่น

- ๓.๓.๑. ผู้ขายจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวได้อย่างเพียงพอตามประมาณการข้างต้น และการสั่งซื้ออาจสั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการดังกล่าวก็ได้ ภายใต้วงเงินตามสัญญา โดยรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย และประมาณการจัดซื้อวัสดุอาหารดังกล่าวรายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้
- ๓.๓.๒. ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ไม่ให้ปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

- ๓.๓.๓. ผักปลอดสารพิษต้องผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืช GAP พืช), GMP, เกษตรอินทรีย์หรือได้รับใบประกาศนียบัตรการผลิตพืชอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับปลอดสารพิษ ทั้งนี้ ต้องแนบเอกสารหรือหลักฐานการผ่านมาตรฐานดังกล่าวหรือมีหนังสือรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายผักปลอดสารพิษในวันยื่นข้อเสนอ
- ๓.๓.๔. โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะมีการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารทุกเดือนหรือเป็นระยะ ๆ ตามที่เห็นสมควร
- ๓.๓.๕. หากตรวจพบรายการวัสดุอาหารไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ มีสิ่งแปลกปลอมสารปนเปื้อน และไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข จะต้องเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทันที และถ้าไม่ดำเนินการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทางโรงพยาบาลจะดำเนินการปรับร้อยละ ๐.๒๐ ของการจัดซื้อในวันนั้น ๆ ตามสัญญา และการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ต้องทันต่อการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด
- ๓.๓.๖. หากผู้ซื้อพบว่าวัสดุอาหารไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอและผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันเวลา ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทนโดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการ ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ๓.๓.๗. ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสารทุกครั้ง
- ๓.๓.๘. เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับของแล้ว ผู้ขายต้องส่งใบส่งของให้กับผู้ซื้อทุกวัน
- ๓.๓.๙. ผู้ซื้อไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้า มาฝากทุกกรณี รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น
- ๓.๓.๑๐. ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อ ไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้าที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ภายในระยะเวลาส่งมอบ ๓๖๕ วันนับถัดจากวันลงนามในสัญญา

- ๔.๑. ผู้ขายต้องทำการส่งมอบวัสดุทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โดยโรงพยาบาลฯ จะออกใบสั่งซื้อล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ ให้กับผู้ขาย
- ๔.๒. การส่งมอบและการตรวจรับวัสดุอาหาร (ตามคุณลักษณะอาหารที่กำหนด)
- ๔.๒.๑. อาหารสด กำหนดจัดส่งทุกวัน เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น. จัดส่งตามใบสั่งซื้อแต่ละวัน
- ๔.๒.๒. อาหารแห้ง กำหนดจัดส่งสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (หากตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางสาวอรรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาววราภรณ์ สมนึก)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

๕. งานงานและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดมได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาคัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๑ ปีนับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าว หากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น



(นางกัลยาณี โพธิ์รัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นางสาววราภรณ์ สมนึก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ