



ประกาศจังหวัดอุบลราชธานี
เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดอุบลราชธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ราคากลางของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๘,๓๑๐,๗๗๓.๐๐ บาท (แปดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๑๓:๐๐ ถึง ๑๖:๐๐ ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๒/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๔ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศ จนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.detudomhospital.org หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายัง จังหวัดอุบลราชธานี ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ supplies@detudomhospital.org หรือช่องทาง ตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔ ในเวลาราชการ โดยจังหวัดอุบลราชธานี จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.detudomhospital.org และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นางพรรษา ชื่นชุมพล)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านส่งเสริมพัฒนา)
รักษาการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานี

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่...2/2569.....

ซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด

ตามประกาศ จังหวัดอุบลราชธานี

ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๘

จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะ ใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

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 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของ รัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของ กรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็น หุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็น...

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขัน อย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญา ของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอใน นามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้าง ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการจากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่น ข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อน วันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมาย ไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะ การเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่ เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือน มกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกรรณายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าหรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรรณายงานงบแสดงฐานะการเงินให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหามทรัพย์และการเช่าสิ่งหามทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคลให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม-เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอ...

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้งจะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ 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) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ 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 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารสด จำนวน ๖ หมวด ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการใช้ในการเสนอราคารูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช้เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๔๒๕,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่แสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่ คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือ บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัด ตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่น ข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงิน ค่าหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มีหลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ จังหวัด ตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่ง หลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคา เท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือ ค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่ สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกัน ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคา เรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ
กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่ยื่นเสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าผู้ยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือ สมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการ เสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกิน ร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมี วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคา ต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการรับรองและออก เครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หาก ผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และ ข้อ ๖.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๖.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือ สัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็น บุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ จังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ จังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหนี้ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัดได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๘ จำนวน ๘,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน)

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

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

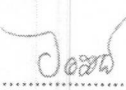
จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกกระبحการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ...ซื้ออาหารสด จำนวน ๖ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคาทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding).....
๒. (หน่วยงานเจ้าของโครงการ).....โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๘,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน).....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๘.....
เป็นเงิน ๘,๓๑๐,๗๗๓.- บาท (แปดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน).....
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) จากการสืบราคาจากท้องตลาด.....
 - ๕.๑. ตลาดสดเทศบาลอำเภอวารินชำราบ.....
 - ๕.๒. ตลาดสดเทศบาลอำเภอเดชอุดม.....
 - ๕.๓. ตลาดเจริญศรี.....
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๖.๑ นางสาวอรทัย.....อารมย์.....พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ.....
 - ๖.๒ นางปรารถนา.....ศรีจันทร์.....พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ.....
 - ๖.๓ นายพิรุณ.....ยิ่งชื่น.....นักโภชนาการ.....

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

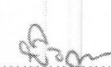
(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑. ชื่อโครงการ

ประกวดราคาซื้ออาหารสด จำนวน ๖ 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 ๒๕๖๘ จำนวน ๘,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดอุบลราชธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการเสนอราคาครั้งนี้

๒.๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)
นักโภชนาการ

๒.๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้า กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วน หน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญามากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (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 ๒ ล้านบาท

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

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

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)

นักโภชนาการ

(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 ๖ หมวด

๑) หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๓๔	รายการ
๒) หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๘๕	รายการ
๓) หมวดอาหารประเภทผักสด	จำนวน	๗๐	รายการ
๔) หมวดอาหารประเภทผลไม้	จำนวน	๒๘	รายการ
๕) หมวดอาหารประเภทขนมหวาน	จำนวน	๓๒	รายการ
๖) หมวดไข่ไก่	จำนวน	๑	รายการ

๓.๒. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๒.๑. หมวดอาหารประเภทเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ (หมู) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	เนื้อหมู,สันนอก (หั่นชิ้นเล็ก)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกขี้หนูสดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ, หั่นชิ้นเล็กขนาด ๑*๒*๐.๕ นิ้ว	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๒.	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก (บดละเอียด)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพริกขี้หนูสดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ, บดละเอียด	๗,๕๐๐	กิโลกรัม
๓.	เนื้อหมู,สันนอก (ก้อน)	สด ใหม่ เป็นสันนอกทั้งก้อน ไม่มีมันแข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ขนาดก้อน ๕๐๐ กรัม	๒๕๐	กิโลกรัม
๔.	หมูสามชั้น	สด ใหม่ หั่นชิ้นเล็กขนาดกว้าง ๒.๕ ซม. และเป็นเส้นยาว ๒๐-๓๐ ซม.	๓๐๐	กิโลกรัม
๕.	กระดูกหมูทำน้ำซุป	เป็นกระดูก ดันขาหรือปลายขาหมู เป็นท่อนยาว ๖-๘ นิ้ว	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๖.	ตับหมู	ไม่รวมหัวใจ เนื้อละเอียด ไม่มีรูพรุน ไม่เขียวคล้ำ	๕๐	กิโลกรัม
๗.	หนังหมู ต้มสุก	ต้มสุก ผ่านการหั่นตัดแต่ง ไม่มีขนติด หั่นฝอย ขนาด ๐.๕*๔ ซม. ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๐	กิโลกรัม
๘.	เครื่องในหมู รวม	ประกอบด้วย ตับ ไต หัวใจ ใหม่ สด สะอาด แต่ละชนิดไม่มีกลิ่นไม่ซ้ำ	๕๐	กิโลกรัม
๙.	กระดูกหมูอ่อน /ซี่โครง	สด ใหม่ หั่นเป็นท่อน ขนาด ๒ นิ้ว	๒๐๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู)

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

เนื้อสัตว์ (ไก่) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๐.	เนื้ออกไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น	๘๐๐	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)	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	ปีกไก่ส่วนบน	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒๒ - ๒๕ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๘๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	น่องไก่ส่วนติดสะโพก	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒-๓ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	เครื่องในไก่ รวม	ประกอบด้วย ตับ ไต สด สะอาด ไม่เยียวคล้ำ	๕๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ไก่)

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

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)

นักโภชนาการ

- (๒) เนื้อสัตว์ (ไก่) ขำแหละตัดเป็นส่วน 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.	ปลานิลแล่นเนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ขนาดปลานิล หันเป็นชิ้น ขนาด ๑*๒*๑.๒ นิ้ว (gxยxหนา)	๑,๕๐๐	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	๕	กิโลกรัม
๑๘.	ปลาดุก (หันแวน)	ผ่านการตัดแต่ง ขนาดทั้งตัว ๘๐๐ - ๑,๐๐๐ กรัมต่อตัว ตัดเป็นชิ้นประมาณ ๑ เซนติเมตร เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว	๕	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (ปลา)

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

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

- (๖) ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
- (๗) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง 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	๑๕๐	กิโลกรัม
๒๐.	กุ้งแช่แข็ง	กุ้งสดเฉพาะเนื้อไม่มีเปลือก ไม่มีหัว แช่เยือกแข็ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัมต่อถุง	๑๕๐	กิโลกรัม
๒๑.	ปลาหมึก สด	เป็นตัว รวมหนวดปลาหมึก นน. ๑๕๐-๒๐๐ กรัม/ตัว หรือ ๕-๖ ตัว/กก.	๕๐	กิโลกรัม
๒๒.	ปลาทูหนึ่ง (ตัวใหญ่)	ผ่านการนึ่งสุก เนื้อแน่นไม่แตก ไม่เค็ม ไม่มีเมือก หัวไม่หลุด ท้องไม่ฟู ไม่เละ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕-๗๐ กรัมต่อตัว	๑๐	ตัว
๒๓.	ปลาทูหนึ่ง ตัวกลาง(เชิง)	เป็นตัวขนาดกลาง นน. ๔๐-๕๐ กรัม/ตัว หรือบรรจุในเชิงหรือแพค (๒ตัว) ๑๔-๑๖ ตัว/กก.	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

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

ผลิตภัณฑ์จากประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๔.	เต้าหู้อ่อน(หลอด)	เป็นท่อน,เป็นอัน บรรจุในถุงมิดชิด ปริมาณ ๑๒๐ กรัม/อัน	๑,๐๐๐	หลอด
๒๕.	เต้าหู้ไข่	เนื้อเนียน ไม่มีการแยกตัวอย่างชัดเจน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม ต่อหลอด	๘๐๐	หลอด
๒๖.	เต้าหู้แผ่น (แผ่น)	เป็นแผ่น/เป็นอัน ขนาด กว้าง ๓-๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้วหนา ๑ นิ้ว ปริมาณ ๔-๖ แผ่น/กก	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๗.	เต้าหู้ปลา	เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด ๑*๑*๑ นิ้ว (ก*ย*หนา)	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๘.	ลูกชิ้นปลากราย	เป็นเม็ดกลมๆเล็กๆขนาดหัวแม่มือหรือรีขนาดกลาง ยาว ๑.๕-๒ นิ้ว สีขาวใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๙.	ลูกชิ้นปลา	ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวใส	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๐.	ปลาหมึกหลอด	เป็นหลอดกลมเล็กๆ ความยาวขนาด ๑ นิ้ว	๒๐๐	กิโลกรัม
๓๑.	เลือดหมู	เป็นแผ่น/เป็นก้อน สีน้ำตาลแดง ขนาด ๔*๖*๑.๕ นิ้ว ก้อนแน่นไม่เหลวนิ่ม ไม่มีกลิ่นคาว	๑๐	กิโลกรัม
๓๒.	ลูกชิ้นหมู	ลูกเล็ก/ลูกใหญ่ กลมๆ สีขาวขุ่น	๑๕๐	กิโลกรัม
๓๓.	หมูยอ(แผ่น)	เป็นท่อน,เป็นแผ่นห่อด้วยใบตองหรือพลาสติก ขนาด ๔*๕*๑.๕ นิ้ว	๕๐๐	กิโลกรัม
๓๔.	เลือดไก่	ต้มสุก สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่น น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม/ก้อน	๕๐	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 เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิตำเก็บไม่ให้ปนเปื้อน กลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม
- (๑๐) ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

(๑๑) บรรจุภัณฑ์แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน ผ่านรับรองมาตรฐานต่าง ๆ แสดงเครื่องหมาย อย. หรืออื่น ๆ ที่เทียบเท่า

(๑๒) ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์ที่ มกษ.กำหนด

๓.๒.๒. หมวดอาหารประเภทอาหารแห้งและอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด

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	๒๐	กิโลกรัม
๓.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	เส้นใหญ่/เป็นแผ่น/สีขาวขุ่นเป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน พร้อมใช้	๑๓๐	กิโลกรัม
๔.	เส้นหมี่ ขาว	เป็นเส้นกลมเล็กยาวๆแห้ง 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	๓๐	กิโลกรัม
๘.	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่	เนื้อนุ่ม เป็นแผ่นสีขาวขุ่น ขนาด ๕*๖ นิ้ว หรือเป็นเส้น ขนาด ๑.๕*๔ นิ้ว	๑๐๐	กิโลกรัม
๙.	เส้นเชียงฮៃ	เป็นแผ่นสีขาวขุ่น แห้ง เป็นแผ่น สามเหลี่ยม สุกแล้วมีลักษณะใสเล็กน้อยและมันตัวกลมๆเป็นแท่ง	๕๐	ห่อ
๑๐.	เส้นแกงร้อน (ห่อ ใหญ่)	เป็นเส้นเล็กยาว เหนียว แห้ง สุกแล้วมีลักษณะใส	๑,๐๐๐	ห่อ
๑๑.	มักกะโรนี	เป็นเส้นงอ ขนาด ๑นิ้ว มีลายหยัก/ไม่มีลาย สีเหลืองอ่อน	๑๐	กิโลกรัม
๑๒.	ถั่วลิสง	เป็นเม็ดเต็ม,สะอาด,ไม่มีมอดหรือแมลง	๒๐	กิโลกรัม
๑๓.	ถั่วเขียว	เป็นเม็ดมีเปลือกสีเขียวเข้ม,สะอาด,ไม่มีมอด	๘๐	กิโลกรัม
๑๔.	ถั่วแดง	เป็นเม็ดสีแดงเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด	๑๐	กิโลกรัม
๑๕.	ถั่วดำ	เป็นเม็ดสีดำหรือน้ำตาลเต็มเม็ด,สะอาด,ไม่มีมอด	๕๐	กิโลกรัม
๑๖.	เม็ดเคียว	เป็นเม็ดสีขาวขุ่น,สะอาด,ไม่มีมอด	๑๐	กิโลกรัม
๑๗.	แป้งมัน	เป็นแป้งละเอียด จับดูแล้วจะมีลักษณะลื่นมือสีขาวมัน แห้ง / สุกแล้วจะใส	๕๐	กิโลกรัม
๑๘.	แป้งข้าวเจ้า	ละเอียด,เป็นผงสีขาวขุ่นมีลักษณะหนืดเล็กน้อย	๑๐	กิโลกรัม
๑๙.	แป้งข้าวโพด	ละเอียด,เป็นผง สีขาวขุ่นมีลักษณะลื่นเล็กน้อย	๕๐	ห่อ
๒๐.	แป้งโกกิ	ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย	๑๐๐	ห่อ
๒๑.	แป้งข้าวเหนียว	ละเอียด,เป็นผงละเอียดสีขาวขุ่นลักษณะหยาบเล็กน้อย	๑๐	กิโลกรัม
๒๒.	สาकुเม็ดเล็ก	เป็นเม็ดเล็กๆสีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส	๕๐	กิโลกรัม
๒๓.	สาकुเม็ดใหญ่	เป็นเม็ดใหญ่ขนาดปลายนิ้วก้อย สีขาวขุ่น แห้ง /สุกแล้วจะใส	๑๐	กิโลกรัม
๒๔.	เครื่องพะโล้	เป็นห่อ เล็กๆ รวมเครื่องพะโล้ เช่น ผงพะโล้ อบเชย ใบยี่เก เป็นต้น	๑๕๐	ห่อ

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๕.	แป้งครองแครง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเปลือก หรือ เหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว	๕๐	กิโลกรัม
๒๖.	แป้งบัวลอย	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเขียว จากใบเตย ขาวจากเปลือก หรือ เหลืองจากฟักทอง ทำจากแป้งข้าวเหนียว	๕๐	กิโลกรัม
๒๗.	โยเกิร์ต	เนื้อนุ่ม สีขาวเนียน/เป็นรสผลไม้ต่างๆมีหลายรส หรือรสจัด ธรรมชาติ	๑๐๐	ถ้วย
๒๘.	น้ำเต้าหู้	น้ำ สีขาวขุ่น ทำจากถั่วเหลือง ไม่ผสมแป้งหรือครีมเทียม	๑๐,๐๐๐	ถุง
๒๙.	ผงวุ้น	เป็นผงละเอียด สีขาวขุ่น	๒๐๐	ซอง
๓๐.	งาขาว	เม็ดเล็กแห้ง สีขาว ไม่มีราปน	๒๔	กิโลกรัม
๓๑.	กระเจี๊ยบแห้ง	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง แกะเปลือกสี สีสแดง ไม่มีราปน	๒๐	กิโลกรัม
๓๒.	มะตูมแห้ง	ลูกมะตูมหั่นเป็นแว่น แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีราปน	๒๐	กิโลกรัม
๓๓.	ลำไยแห้ง	แกะเม็ดออก เนื้อลำไยแห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีราปน	๑๕	กิโลกรัม
๓๔.	เก็กฮวยแห้ง	ดอกเก็กฮวยแห้ง ดอกมีสีเหลืองขาว ไม่มีราปน	๑๒	กิโลกรัม
๓๕.	ซีอิ๊วขาว ขวดใหญ่	ได้มาตรฐาน ๗๐๐ ซีซี	๓,๐๐๐	ขวด
๓๖.	ซอสปรุงรส ขวดใหญ่	ได้มาตรฐาน ๖๐๐ ซีซี	๒,๒๐๐	ขวด
๓๗.	ซอสหอยนางรม ขวดใหญ่	ได้มาตรฐาน ๖๐๐ ซีซี	๒,๐๐๐	ขวด
๓๘.	ซอสปรุงรสสูตรเจ	ได้มาตรฐาน ๖๐๐ ซีซี	๑๐๐	ขวด
๓๙.	น้ำมันพืชถั่วเหลือง	ได้มาตรฐาน ๑๐๐๐ ซีซี	๑,๕๐๐	ขวด
๔๐.	น้ำปลาพริบ	ได้มาตรฐาน ๙๔๐ ซีซี	๘๐๐	ขวด
๔๑.	น้ำปลาลดโซเดียม	ได้มาตรฐาน ๗๐๐ ซีซี	๒๔	ขวด
๔๒.	น้ำส้มสายชู	ได้มาตรฐาน ๗๐๐ ซีซี	๘๐๐	ขวด
๔๓.	เต้าเจี้ยวน้ำ	ตาม มอก. ๗๐๐ ซีซี	๑๔๔	ขวด
๔๔.	ซีอิ๊วดำหวาน	ได้มาตรฐาน. ๗๐๐ ซีซี	๔๐๐	ขวด
๔๕.	น้ำจิ้มไก่ ขวดใหญ่	ได้มาตรฐาน. ๗๐๐ ซีซี	๑๔๔	ขวด
๔๖.	เกลือป่นเสริมไอโอดีน	ตามมาตรฐาน อย ๑๐๐๐ กรัม	๑,๐๐๐	ขวด
๔๗.	น้ำตาลทรายขาว	ตามมาตรฐาน อย ๑๐๐๐ กรัม	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๘.	น้ำตาลทรายแดง	ตามมาตรฐาน อย ๑๐๐๐ กรัม	๕๐๐	กิโลกรัม
๔๙.	น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ)	สดใหม่ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่เชื้อราขาว	๓๐๐	กิโลกรัม
๕๐.	น้ำพริกเผา	สดใหม่ ไม่ผสมสารกันบูด	๑๐๐	กิโลกรัม
๕๑.	พริกไทยเม็ดแห้ง	ใหม่ แห้ง ไม่มีรา	๖๐	กิโลกรัม
๕๒.	พริกไทยป่น	ใหม่ แห้ง ไม่มีรา มีกลิ่นหอม	๕๐	กิโลกรัม
๕๓.	กะปวยเตี๋ย	ใหม่ หอม ไม่ดำ และมีเกลือเกาะ	๓๖	กิโลกรัม
๕๔.	ปูนขาว	สีขาวล้วน แห้ง ไม่มีน้ำปน	๑๐	กิโลกรัม
๕๕.	ผงหมูแดง	มาตรฐาน อย. กำหนดขนาด ๑๐๐ กรัม	๕๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕๖.	สึสมอาหาร สีแดง ๑ กรัม	มีมาตรฐาน มอก.	๕๐	ซอง/ห่อ
๕๗.	สึสมอาหาร สีส้มแดง ๒ กรัม	มีมาตรฐาน มอก.	๕๐	ซอง/ห่อ
๕๘.	นมจืดพร่องมันเนย UHT๑๘๐มล.	ขนาด ๑๘๐ มล.	๘,๐๐๐	กล่อง
๕๙.	นมถั่วเหลือง โกลูบาร์ ๑๒๕ มล.	ขนาด ๑๒๕ มล.	๑๗,๕๐๐	กล่อง
๖๐.	นมถั่วเหลือง โกลูบาร์ ๒๕๐ มล.	ขนาด ๒๕๐ มล.	๑๐,๐๐๐	กล่อง
๖๑.	เวย์โปรตีน	ลักษณะเป็นผงสีขาว มีมาตรฐานรับรอง อย.	๑๘๐	กิโลกรัม
๖๒.	กระเพาะปลา	เป็นชิ้นเล็ก หรือเป็นแผ่นใหญ่ ขนาดประมาณ ๔*๖ นิ้ว แห้ง กรอบ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	๔๐	กิโลกรัม
๖๓.	แคบหมู	เป็นเส้น ขนาด ๑*๔ ซม./เป็นแผ่น ขนาด ๔*๖ ซม.แห้ง ไม่ติดมัน ไม่เหม็นหืน	๑๐๐	ห่อ
๖๔.	โปรตีนเกษตร	แห้ง ไม่มีกลิ่นหืน มีวันผลิต วันหมดอายุชัดเจน	๕๐	กิโลกรัม
๖๕.	ปลาร้า	เป็นน้ำ บรรจุขวด ๓๕๐-๔๐๐ ซี.ซี. มีวันผลิตและวัน หมดอายุชัดเจน	๕	ขวด
๖๖.	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	แห้ง สีขาว ดอกใหญ่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารฟอก ขาว ไม่ขึ้นรา	๑๐	กิโลกรัม
๖๗.	กระเทียม(กลีบ/หัว)	เป็นหัวสีขาว เป็นกลีบๆ ติดกันเป็นหัว	๖๐๐	กิโลกรัม
๖๘.	หอมแดง(หัว)	หอมไทยหัวเดียวทั้งหัว ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพ สมบูรณ์เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกราก ใหม่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕ เซนติเมตร	๒๐๐	กิโลกรัม
๖๙.	เห็ดหอมแห้ง	เป็นดอกขนาดใหญ่ แห้ง สะอาด สีสน้ำตาลเข้มได้ดอกเป็น สีน้ำตาลอ่อนหรือขาวนวล	๑๐๐	กิโลกรัม
๗๐.	กะทิกล่อง	เป็นน้ำสีขาวขุ่นข้น เป็นกล่อง มีวันผลิตวันหมดอายุ ชัดเจน มี อย.	๑,๐๐๐	กล่อง
๗๑.	มะพร้าวขูด/ขูดขาว	สด ไม่ติดเปลือก ไม่ติดกะลา ไม่มีกลิ่น ขูดเป็นเส้นฝอย ขนาดยาวไม่เกิน ๒ นิ้ว	๑๐	กิโลกรัม
๗๒.	ตั้งฉ่าย	เป็นเส้นฝอยเล็กๆ สีสน้ำตาลอ่อน	๑๐	กิโลกรัม
๗๓.	ดอกไม้จีน	เป็นดอกเล็กๆ ยาว ประมาณ ๒ นิ้ว สีเหลืองอ่อน แห้ง	๑๐๐	กิโลกรัม
๗๔.	พริกแกงเขียวหวาน	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๑๐	กิโลกรัม
๗๕.	พริกแกงเผ็ด	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๑๐๐	กิโลกรัม
๗๖.	พริกแกงพะแนง	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๕๐	กิโลกรัม
๗๗.	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เนื้อละเอียด ระบุส่วนประกอบที่สำคัญ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองมาตรฐาน	๒๐๐	กิโลกรัม
๗๘.	มะขามเปียก	มะขามแกะเม็ดสีส้มปนดำรสเปรี้ยว	๓๐	กิโลกรัม
๗๙.	ซอสพริก	เป็นน้ำสีส้ม/แดง มีลักษณะเหนียว ช้นเล็กน้อย	๘๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๘๐.	ซอสมะเขือเทศ	เป็นน้ำสีแดงมีลักษณะเหนียว ช้นเล็กน้อย	๒๐๐	กิโลกรัม
๘๑.	ข้าวคั่ว	เป็นเม็ดข้าวคั่วสุก ปั่นละเอียด มีลักษณะหยาบเล็กน้อย	๓๐	กิโลกรัม
๘๒.	พริกป่น	เป็นผงป่น ไม่ละเอียดมากหยาบเล็กน้อย	๒๕๐	กิโลกรัม
๘๓.	หอมเจียว	เป็นหัวหอมหั่นฝอยมีลักษณะกรอบ	๕๐	กิโลกรัม
๘๔.	กระเทียมเจียว	เป็นกระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียดเจียวมีสีเหลืองนวล เนื้อกระเทียมกรอบ	๑๐๐	กิโลกรัม
๘๕	เครื่องปรุงสำเร็จรูป	เป็นห่อเล็กๆ เครื่องปรุงต่างๆ	๕๐	กิโลกรัม

๓.๒.๓. หมวดอาหารประเภทผักสด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กุยช่ายขาว	ลำต้นตั้งตรง ไม่เละ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๒๐	กิโลกรัม
๒.	แครอต	จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๓.	กะหล่ำดอก	กะหล่ำดอกทั้งหัว ผ่านการตัดแต่งใบที่ดี ใบต้องไม่หุ้มดอก ลำต้น ไม่กลวง เนื้อแน่น รอยตัดแต่งที่ลำต้น/ใบเรียบและสะอาด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๔.	บรอกโคลี	ดอกแน่น สีเขียวเข้ม ไม่เน่าเหลือง จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ดอกต่อ กิโลกรัม ก้านวัดจากดอกยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว	๒๐๐	กิโลกรัม
๕.	ใบสาระแหน่	ใบกลมรี มีหยักตรงขอบใบ สีเขียวเข้ม ไม่ร่วงจากกิ่ง ไม่เหลือง	๑๐๐	ขีด
๖.	ผักชีฝรั่ง	ไม่มีดินติดราก ใบยาวเรียวยาว ความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว	๒๐๐	ขีด
๗.	มะเขือพวง	ลูกกลมๆ เล็กๆ ขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย ติดขั้วเป็นพวง เด็ดขั้ว แล้วไม่มีขั้วติดที่ลูก	๓๐๐	กิโลกรัม
๘.	มะเขือยาว	ลูกกลมยาว สีเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ต่อผล	๑๐๐	กิโลกรัม
๙.	มะเขือลาย	ลูกกลมรี มีขั้วสีเขียว เปลือกเขียวหรือเขียวปนขาว เนื้อใน อ่อน ขั้วหรือก้านไม่หลุด ไม่ดำ	๑,๑๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	มะละกอดิบ	ลูกกลมหรือรี มีเปลือกสีเขียวเข้มหรือเขียวอ่อน เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วต่อผล	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	มะระ	เป็นลูกยาวรี ผิวขรุขระ สีเขียวเข้มหรือสีเขียวอ่อน เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่ดำ	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	มันเทศ	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม	๑,๒๐๐	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 ไม่พาม หัวใหญ่ จำนวนระหว่าง ๓-๔ ผล ต่อกิโลกรัม	๒,๕๐๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๕.	หัวเผือก	ลูกสีม่วงอ่อนหรือขาว เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๒ - ๓ หัวต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	ผักเขียว	ลูกสีเขียวเข้มหรือสีเทาอ่อน ยาว รี หรือกลมแบน ไม่พาม ลูกใหญ่ จำนวนระหว่าง ๒-๓ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ผักทอง (ปอกเปลือก ตีงใต้ ออก)	ผักทองแก่ ลูกสีเหลืองอมเขียว เปลือกขรุขระ เนื้อแน่น ลูกใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัมต่อลูก ปอกเปลือกตีงใต้แล้ว ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ลูก	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	บวบเหลี่ยม	สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นเหลี่ยมคม รอบผล เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน	๗๐๐	กิโลกรัม
๑๙.	บวบหอม	สีเขียวเข้ม ผลยาว ผิวเป็นลวดสีเขียวปนขาว เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว ไม่มีเมล็ด ไม่มีเส้นก้าน	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๐.	คะน้า	ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง	๗๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	กวางตุ้งจีน	ต้นเขียว ลำต้นอ่อน ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง	๔๕๐	กิโลกรัม
๒๒.	ถั่วฝักยาว	ฝักอวบแน่น เนื้อไม่พาม ไม่เหี่ยว	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๓.	พริกชี้ฟ้าเขียว	ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีเขียวเข้ม	๑๐	กิโลกรัม
๒๔.	พริกชี้ฟ้าแดง	ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด สีแดงสด	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๕.	พริกหยวก	ฝักสีเขียว ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๖.	พริกแดงแห้ง	สีแดงแห้ง ไม่มีราขาว	๒๐	กิโลกรัม
๒๗.	พริกไทยเม็ดอ่อน	ไม่ดำ เม็ดไม่ร่วง ซ่อสวย	๕๐	กิโลกรัม
๒๘.	ต้นหอม	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๗๕๐	กิโลกรัม
๒๙.	ผักชี	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๓๖๕	กิโลกรัม
๓๐.	คื่นช่าย	ใบไม่เหลือง ไม่ช้ำ ไม่ดำ ไม่เหี่ยว	๑,๑๐๐	กิโลกรัม
๓๑.	กะเพรา	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๒.	ใบแมงลัก	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๑๕๐	กิโลกรัม
๓๓.	โหระพา	ใบสีเขียว ไม่ดำ ไม่เหี่ยว กิ่งใบไม่ร่วง	๒๕๐	กิโลกรัม
๓๔.	ข่าเหลือง	หัวสีเหลือง ไม่มีดินติด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อหัว	๕๐	กิโลกรัม
๓๕.	ขิงหัว	หัวสีเหลือง แก่ ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๒๕๐	กิโลกรัม
๓๖.	ขิงหันฝอย	หัวสีเหลือง แก่ ล้างสะอาด หันฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารฟอกขาว	๑๕๐	กิโลกรัม
๓๗.	กระชาย	หัวอวบ ไม่ช้ำ ไม่มีดินติด	๓๐	กิโลกรัม
๓๘.	กระชายหันฝอย	ล้างสะอาด หันฝอยเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ปราศจากสารฟอกขาว	๕๐	กิโลกรัม
๓๙.	ตะไคร้	ใบเขียว โคนอวบ ต้นอ่อน	๑๐๐	กิโลกรัม
๔๐.	ใบมะกรูด	ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	๒๐	กรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ) ยิ่งชื่น
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๔๑.	ผักกาดขาว	หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๒.	ผักกาดหอม (ผัดสลัด)	ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่ซ้ำ	๑๕๐	กิโลกรัม
๔๓.	กะหล่ำปลี	หัวอวบ ใบเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๓,๒๐๐	กิโลกรัม
๔๔.	มะเขือเทศสีดา	ลูกเล็กสีแดงหรือสีส้ม ไม่ซ้ำ ไม่มีราขาว	๕๐	กิโลกรัม
๔๕.	มะเขือเทศใหญ่	ลูกใหญ่สีแดงหรือสีส้ม ไม่ซ้ำ ไม่มีราขาว	๗๓๐	กิโลกรัม
๔๖.	แตงกวา	ผลอ่อน ไม่เหลือง ขนาดยาวระหว่าง ๑๔-๑๘ เซนติเมตร	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๔๗.	ดอกแค	ดอกตูม สีขาวอมเหลือง ไม่เหลือง ไม่ซ้ำ กลีบดอกไม่ร่วง	๑๐๐	กิโลกรัม
๔๘.	ดอกหอม	ลำต้นเขียว อวบ ไม่เหลือง	๒๐๐	กิโลกรัม
๔๙.	ผักบุ้ง (ยอด)	ต้นอวบ ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว	๑๕๐	กิโลกรัม
๕๐.	ผักบุ้ง (ก้านใหญ่)	เป็นก้านยาวแต่อ่อนสำหรับแกง	๒๐๐	กิโลกรัม
๕๑.	ตำลึง	เป็นยอดอ่อน, ใบอ่อน	๒๐	กิโลกรัม
๕๒.	ถั่วงอก	ต้นขาว อวบ ไม่เหลือง ปราศจากสารฟอกขาว	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๕๓.	ถั่วงอกเตา	ฝักอ่อน ไม่เหลือง เด็ดหัวท้าย	๕๐	กิโลกรัม
๕๔.	เห็ดฟาง	ดอกตูมหรือบานเล็กน้อย ตัดโคน ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
๕๕.	เห็ดนางฟ้า	ดอกบาน ตัดโคน ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๕๖.	เห็ดนางพลวง	ไม่มีรา ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๕๐๐	กิโลกรัม
๕๗.	เห็ดญี่ปุ่น	ไม่มีรา ไม่ซ้ำ ไม่ดำ	๒๐๐	กิโลกรัม
๕๘.	ถั่วงอก	สด ใหม่ ฝักอวบ สีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ซ้ำ ไม่เน่า	๑๐	กิโลกรัม
๕๙.	เห็ดหูหนูสด	ดอกกลุ่ม ดอกตูม อาจบานได้เล็กน้อย ไม่มีเมือก ไม่อมน้ำ ไม่มีรอยตำหนิด้านสีและผิวของดอก ความยาวเส้นผ่าศูนย์กลางส่วนที่กว้างที่สุดของดอก มีขนาดไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร	๗๕๐	กิโลกรัม
๖๐.	หน่อไม้ฝรั่ง	เป็นต้นสีเขียวอ่อน เข้ม ลำต้นมีลักษณะอ่อน	๑๐๐	กรัม
๖๑.	น้ำเต้า	สีเขียว ผิวเรียบ ไม่ซ้ำ ไม่ดำ จำนวนระหว่าง ๖ - ๘ ลูกต่อกิโลกรัม	๕๐	กิโลกรัม
๖๒.	หัวปลี	เป็นหัวยาวรี ปลายหัวมีลักษณะแหลมมีก้านใบสีน้ำตาลแดงหุ้มเป็นชั้นๆ	๕๐	กิโลกรัม
๖๓.	มะนาว	สีเขียวหรือเหลืองอ่อน ผิวเรียบ ไม่ซ้ำ ไม่มีรา จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๒ ลูกต่อกิโลกรัม	๑๕๐	กิโลกรัม
๖๔.	ลูกมะกรูด	เป็นลูก สีเขียว สีเหลืองอ่อน ผิวขรุขระ ไม่มีรอยซ้ำ ไม่เน่า	๒๐	กิโลกรัม
๖๕.	ข้าวโพดอ่อน	ฝักอ่อน ขาว อวบ ไม่ซ้ำ ขนาดยาวระหว่าง ๑๐-๑๒ เซนติเมตร	๕๐๐	กิโลกรัม
๖๖.	ใบเตย	ใบเรียวยาว สีเขียว ขนาดยาวระหว่าง ๑๒-๑๕ นิ้ว	๑๐๐	กิโลกรัม
๖๗.	หอมหัวใหญ่	แห้ง ไม่งอก ไม่ซ้ำ จำนวน ๖ - ๘ หัวต่อกิโลกรัม	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๖๘.	กะทิ	เป็นน้ำสีขาวนวล ไม่มีกลิ่น	๒๐	กิโลกรัม
๖๙.	มันเทศปอก	มันเทศสด ปอกเปลือก ไม่มีจุดดำ	๓๐๐	กิโลกรัม
๗๐.	ข้าวโพดดิบ	ข้าวโพดดิบ เม็ดเต็ม ไม่มีหนอน เปลือกไม่เหี่ยวไม่แห้ง ไม่เน่า	๒๕๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารธนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณฯ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผักสด

- (๑) สด ไม่เสื่อมคุณภาพหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (๒) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อสุขภาพทั้งไปภายนอก ไม่มีร่องรอยต่อคุณภาพหรือตำหนิจากโรคพืช
- (๓) ผักสดหรือผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมิตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนา จุดต่างตำ ไม่มีดินหรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ปนมา
- (๔) ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (๕) ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มีความแข็งแรง สามารถดูแลความสะอาดง่าย หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย ป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ หรือใช้ถุงพลาสติกไม่มีสี และอาจเจาะรูอากาศถ่ายเทได้
- (๖) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผักออกจากห้องเย็น ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
- (๗) ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสผักสดต้องไม่มีสี วัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสด ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๘) บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สะอาด มีความแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพผักได้
- (๙) ผักที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธ์ คุณภาพ ขนาด และสี
- (๑๐) ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์)

๓.๒.๔. หมวดยอาหารประเภทผลไม้สด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กล้วยน้ำว้า	กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลือง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี	๑,๐๐๐	หวี
๒.	กล้วยไข่	กล้วยสุกครบทั้งผล คัดพิเศษ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ สีเหลืองทอง เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี น้ำหนักต่อผลไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๘ เซนติเมตร	๔๒๐	หวี
๓.	แก้วมังกร	แก้วมังกรผลสุกทั้งผล มีหัวและ/หรือส่วนของก้านติดอยู่ โดยมีความยาวไม่เกิน ๒ เซนติเมตร เนื้อแน่น ไม่มีหนาม ผิวสีแดง เนื้อสีขาว หรือเนื้อสีแดง หรือสีชมพู น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม ต่อลูก	๒๐๐	กิโลกรัม
๔.	ขนุนสุก	เนื้อหนาเหลือง ไม่มีเมล็ด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	๔๐	กิโลกรัม
๕.	แคนตาลูป	แก่จัด มีกลิ่นหอม ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ ๒ - ๓ กิโลกรัม ต่อลูก	๘๐๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรัญญา อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารธนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๖.	เงาะโรงเรียน	เงาะทั้งผล ผลเดี่ยว แก่ ผิวผลสีแดง ปลายขนมีสีเขียวและโคนขนมีสีแดง เนื้อแห้ง จำนวน ๒๖ - ๓๐ ผลต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๗.	ชมพู	ชมพูทั้งผล ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อลูก	๒๐๐	กิโลกรัม
๘.	แดงโม	ผลแดงโมสดทั้งผล ไม่มีรอยแตก เนื้อแน่นสีแดง รสหวาน ใสไม่ลึ้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กิโลกรัมต่อลูก	๒๐๐	กิโลกรัม
๙.	ฝรั่งไร้เมล็ด	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูกไม่มีเมล็ด มีเนื้อแน่น มีผิวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	ฝรั่ง	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ ฝรั่งทั้งลูก มีเนื้อแน่น มีผิวผล น้ำหนักต่อลูกไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๑.	มะละกอสุก	ผลมะละกอสุกทั้งผล หากมีผิวผลความยาวไม่เกิน ๑ ซม. เนื้อแน่น ผิวสีส้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อผล	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๒.	มังคุด	มังคุดทั้งผล มีผิวผลและเมล็ดสีเหลือง ผลสีม่วงอมแดงไปจนม่วงเข้ม ไม่มียางในเปลือก เปลือกนุ่ม ไม่มีรอยแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๕ กรัมต่อผล	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	ลองกอง	ลองกองทั้งผล เป็นข้อที่ผลแน่น ไม่ร่วง ผลมีขี้ติดอยู่ ทุกผลมีความแก่สม่ำเสมอ ผิวผลมีสีเหลืองสม่ำเสมอไม่มีสีเขียวปน ไม่ดำคล้ำ ผลที่ปลายข้อมีลักษณะนูนเล็กน้อย น้ำหนักต่อข้อไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม แต่ละข้อควรมีผลติดไม่ต่ำกว่า ๕ ผลและความยาวข้อรวมไม่น้อยกว่า ๖ ซม.	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	ลำไย	เป็นข้อ เป็นผลสมบูรณ์ ไม่ร่วง ผลแก่ ผิวเปลือกเกลี้ยงแต่ละข้อมีผลติดอยู่ไม่ต่ำกว่า ๓ ผลและความยาวข้อไม่เกิน ๑๕ ซม. จำนวนผลไม่มากกว่า ๑๐๐ ผลต่อกก.	๕๐	กิโลกรัม
๑๕.	ลิ้นจี่	ลิ้นจี่ทั้งผล เป็นข้อ ไม่ร่วง เปลือกไม่ดำคล้ำ ต้องมีผลลิ้นจี่มากกว่า ๑ ผลต่อข้อ และความยาวของก้านข้อจากรอยต่อของก้านข้อกับก้านผลที่อยู่บนสุดต้องไม่เกิน ๑๕ เซนติเมตร	๕๐	กิโลกรัม
๑๖.	ส้ม	ไม่ฟ้าม ไม่ขำ ผลไม่แตก	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	ส้มจี๊ด	ไม่ฟ้าม ไม่ขำ ผลไม่แตก จำนวนระหว่าง ๘ - ๑๐ ผลต่อกิโลกรัม	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง	ผิวมัน รสเปรี้ยวอมหวาน ไม่ฟ้าม จำนวนระหว่าง ๗ - ๘ ผลต่อกิโลกรัม	๒๕๐	กิโลกรัม
๑๙.	สับปะรด	ทั้งผล แก่จัด มีหรือ ไม่มีจุกและก้าน หากมีจุกติดอยู่ จุกต้องเป็นจุกเดี่ยว ตรง ไม่มีแขนง และมีความยาวระหว่าง ๐.๕ - ๑.๕ เท่าของความยาวผล ไม่มีลักษณะของแตกเผล ผลแกน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กิโลกรัมต่อหัว	๕๐	กิโลกรัม
๒๐.	สาละ	ผลไม่เหี่ยว ไม่เนื้ เนื้อแน่น จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ ผลต่อกิโลกรัม	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	องุ่นเขียว	ผลเล็กๆสีเขียว เป็นข้อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยขำ	๑๐๐	กิโลกรัม
๒๒.	องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด	ผลเล็กๆเท่าหัวแม่มือหรือนิ้วปลายก้อยสีแดง/ดำ เป็นข้อ ไม่ร่วง ไม่มีรอยขำ	๒๐๐	กิโลกรัม

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๓.	แอปเปิ้ลเขียว	แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ	๒๐๐	ลูก
๒๔.	แอปเปิ้ลแดง	แอปเปิ้ลทั้งผล กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลต้องสะอาดและไม่เสียหาย เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยของการสูญเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัมต่อลูก ไม่พบสารตะกั่ว ชนิดและปริมาณสารเคลือบผิวเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงฯ	๕๐๐	ลูก
๒๕.	พุทรา	ลูกสีเขียวหรือเหลือง ไม่เหี่ยว เนื้อแน่น กรอบ ไม่มีหนอน	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๖.	มะไฟ	เป็นลูกเล็กๆเปลือกสีเหลือง เป็นพวง เนื้อในเป็นกลีบสีขาวหรือขาวขุ่น หวาน	๓๐	กิโลกรัม
๒๗.	มะม่วงมันดิบหรือห่าม	สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่ละไม่ซ้า ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.	๒๐	กิโลกรัม
๒๘.	มะม่วงสุก	สด เนื้อแน่น กรอบ สุกผิวสีเหลืองเนื้อแน่น ไม่ละไม่ซ้า ปริมาณ ๓-๔ ลูก/กก.	๒๐	กิโลกรัม

คุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้สด

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

๓.๒.๕. หมวดอาหารประเภทขนมหวานและเบเกอรี่

ขนมไทยและขนมหวาน ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	ขนมต้ม	ทำสดใหม่วันต่อวัน ก้อนเล็ก หอม ไม่หวานมาก บรรจุ ๔-๕ ชิ้น ต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๒.	ขนมถั่วแปบ	ทำสดใหม่วันต่อวัน มีไส้เป็นถั่วทองนึ่งสุก ไม่เปรี้ยว บรรจุ ๔-๕ ชิ้น ต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง

(นางสาวอรรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งขึ้น)

นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๓.	ขนมเม็ดขนุน	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	๒๐๐	กล่อง
๖.	ขนมฝอยทอง	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุ ๒ แพตต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๗.	ทองหยอด	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อฉ่ำ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุ ๔-๖ เม็ดต่อกล่อง	๒๐๐	กล่อง
๘.	หม้อแกง	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อไม่ไหม้ บรรจุ ๑ ชิ้นต่อกล่อง	๓๐๐	กล่อง
๙.	ลอดช่องไทย	สุก ทำจากใบเตย รสชาติไม่เปรี้ยว เนื้อสัมผัสไม่ละ	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๐.	ลอดช่องสิงคโปร์	ดิบ แห้ง ใช้สีอ่อนคละสี	๘๐	กิโลกรัม
๑๑.	ทับทิมกรอบ	สุก ใหม่ เฉพาะสีขาวหรือสีชมพูอ่อน ไม่มีกลิ่น ไม่เปรี้ยว น้ำหนักไม่รวมน้ำ	๑๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	เผือกถั่ว	ชนิดนิ่ม สีดำ เป็นก้อนใหญ่ หั่นลาย สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน	๕๐	กิโลกรัม
๑๓.	ลูกชิด	เป็นเม็ดรีๆ อวบน้ำ สีขาวขุ่น เนื้อนิ่มไม่แข็ง	๕๐	กิโลกรัม
๑๔.	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันหมดอายุชัดเจน	๑๐	กิโลกรัม
๑๕.	สาหร่ายเม็ด เล็ก/ใหญ่	ต้มสุก เม็ดจะใส ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	๕๐	กิโลกรัม
๑๖.	ถั่วแดงหลวงเชื่อม	ถั่วแดงเม็ดใหญ่ เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๓๐	กิโลกรัม
๑๗.	ฟักทองเชื่อม	ฟักทองหั่นชิ้นเล็กๆ เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๓๐	กิโลกรัม
๑๘.	ถั่วดำ-แดง เชื่อม	ถั่วดำ-แดง เม็ดเล็ก เชื่อมในน้ำตาล พร้อมทาน	๓๐	กิโลกรัม
๑๙.	เผือกเชื่อม	เผือกปอกเปลือก ไม่มีเมือก ไม่มีราขาว พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๓๐	กิโลกรัม
๒๐.	มันเทศเชื่อม	มันเทศ ปอกเปลือก ไม่มีเมือก ไม่มีราขาว พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๒๕	กิโลกรัม
๒๑.	ข้าวโพดต้ม	ข้าวโพดเป็นฝัก ปอกเปลือก ต้มสุก พร้อมนำไปประกอบอาหาร	๓๐	กิโลกรัม
๒๒.	ถั่วทองเลาะสุก	ถั่วชิกต้มหรือหนึ่งสุก เป็นถุงๆละ ๑ กก.	๑๐	กิโลกรัม

ขนมเบเกอรี่ ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๓.	เค้กกล้วยหอม	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อเค้กนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๖๐๐	ชิ้น
๒๔.	เค้กชิฟฟอน	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อนุ่ม ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๖๐๐	ชิ้น
๒๕.	ขนมคุกกี	เป็นขนมอบ ชิ้นเล็กๆขนาด ๑.๕*๑.๕ นิ้ว บรรจุ ๑๐๐ กรัม/กล่อง	๖๐๐	กล่อง
๒๖.	ขนมปังไส้ต่างๆ	ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสีผิวสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๖๐๐	ชิ้น

(นางสาวอรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๗.	ขนมปังเนยสด	ทำสดใหม่วันต่อวัน ภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอ ทั้งก่อน ภายในเนื้อขนมปังเรียบ อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี เนื้อต้องขึ้น ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๖๐๐	ชิ้น
๒๘.	แฮมโรล	ทำสดใหม่วันต่อวัน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัมต่อชิ้น	๖๐๐	ชิ้น
๒๙.	แซนวิชไส้ต่างๆ	ทำสดใหม่วันต่อวัน เนื้อขนมปังนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕ กรัมต่อชิ้น	๖๐๐	ชิ้น
๓๐.	ขนมแครกเกอร์	แผ่นเต็ม ไม่แตกหัก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัมต่อห่อ	๕๐	ห่อ
๓๑.	ขนมปังเวฟเฟอร์ (คละรส)	ใหม่ เนื้อขนมกรอบ ไม่หวานมาก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม/ชิ้น มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๕๐	ชิ้น
๓๒.	ขนมยูไรค์เค้ก คละรส	เป็นห่อเล็กๆ เนื้อขนมนุ่ม มีไส้ หลากหลายรสผลไม้ มีวันผลิต และหมดอายุชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๖ เดือน	๔๐	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

หมวดไข่ไก่

- ไข่ไก่

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	ไข่ไก่ เบอร์.๐	ใหม่ สด สะอาด เปลือกไข่มีสีนวล ผิวขรุขระ ไม่เรียบมัน ไม่มีมูล สัตว์ติดเปลือก เบอร์ ๐ น้ำหนักระหว่าง ๕๕ หรือ ๖๐ กรัม/ฟอง เปลือกไข่ไม่ควรมีรอยบุบ หรือรอยร้าว	๓,๐๐๐	ฟอง

๓.๓. เงื่อนไขอื่น

- ๓.๓.๑. ผู้ขายจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวได้อย่างเพียงพอตามประมาณการข้างต้น และการสั่งซื้ออาจ สั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการดังกล่าวก็ได้ ภายใต้ วงเงินตามสัญญา โดยรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย และ ประมาณการจัดซื้อวัสดุอาหารดังกล่าวรายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

(นางสาวอรทัย อารมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารถนา ศรีจันทร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณฯ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

- ๓.๓.๒. ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ไม่ให้ปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด
- ๓.๓.๓. ผักปลอดสารพิษต้องผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืช GAP พืช), GMP, เกษตรอินทรีย์หรือได้รับใบประกาศนียบัตรการผลิตพืชอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับปลอดสารพิษ ทั้งนี้ ต้องแนบเอกสารหรือหลักฐานการผ่านมาตรฐานดังกล่าวหรือมีหนังสือรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายผักปลอดสารพิษในวันยื่นข้อเสนอ
- ๓.๓.๔. โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะมีการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารทุกเดือนหรือเป็นระยะ ๆ ตามที่เห็นสมควร
- ๓.๓.๕. หากตรวจพบรายการวัสดุอาหารไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ มีสิ่งแปลกปลอม สารปนเปื้อน และไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข จะต้องเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทันที และถ้าไม่ดำเนินการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทางโรงพยาบาลจะดำเนินการ ปรับร้อยละ 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. ผู้ขายต้องทำการส่งมอบพัสดุทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น. ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โดยโรงพยาบาลฯ จะออกใบสั่งซื้อล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ให้กับผู้ขาย

๔.๒. การส่งมอบและการตรวจรับวัสดุอาหาร (ตามคุณลักษณะอาหารที่กำหนด)

๔.๒.๑. อาหารสด กำหนดจัดส่งทุกวัน เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น. จัดส่งตามใบสั่งซื้อแต่ละวัน

๔.๒.๒. อาหารแห้ง กำหนดจัดส่งสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (หากตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

(นางสาวอรรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางปรารณา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)

นักโภชนาการ

๕. งานด้านการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดมได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัดจะพิจารณาคัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๘. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าว หากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ตั้งเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น


(นางสาวอรรทัย อารมย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


(นางปรารธนา ศรีจันทร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


(นายพิรุณ ยิ่งชื่น)
นักโภชนาการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68		ตลาดวกรีน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
1	เนื้อหมู,เนื้อหมูสันใน/สันนอก(หัน)	กิโลกรัม	2,000	170	340,000.00	180	360,000.00	170	340,000.00	360,000.00	180	360,000.00	170	340,000.00
2	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก(ขาด)	กิโลกรัม	7,500	175	1,312,500.00	200	1,500,000.00	175	1,312,500.00	1,500,000.00	200	1,500,000.00	175	1,312,500.00
3	เนื้อหมู,เนื้อสันใน/สันนอก/สะโพก(หมูก่อน)	กิโลกรัม	250	175	43,750.00	200	50,000.00	175	43,750.00	50,000.00	200	50,000.00	175	43,750.00
4	หมูสามชั้น	กิโลกรัม	300	175	52,500.00	200	60,000.00	175	52,500.00	60,000.00	215	64,500.00	175	52,500.00
5	กระดูกหมูชิ้น	กิโลกรัม	1,500	60	90,000.00	60	90,000.00	60	90,000.00	90,000.00	65	97,500.00	60	90,000.00
6	ตับหมู	กิโลกรัม	50	120	6,000.00	140	7,000.00	120	6,000.00	6,000.00	130	6,500.00	120	6,000.00
7	หนังหมูตันสุก	กิโลกรัม	50	100	5,000.00	140	7,000.00	100	5,000.00	5,000.00	130	6,500.00	100	5,000.00
8	เครื่องในหมูรวม	กิโลกรัม	50	120	6,000.00	160	8,000.00	120	6,000.00	6,000.00	140	7,000.00	120	6,000.00
9	เลือดหมู	กิโลกรัม	10	40	400.00	50	500.00	40	400.00	400.00	60	600.00	40	400.00
10	กระดูกหมูอ่อน/ซี่โครง	กิโลกรัม	200	170	34,000.00	200	40,000.00	170	34,000.00	40,000.00	185	37,000.00	170	34,000.00
11	หมูยอ(แผ่น)	กิโลกรัม	500	130	65,000.00	150	75,000.00	130	65,000.00	75,000.00	140	70,000.00	130	65,000.00
12	ลูกชิ้นหมู	กิโลกรัม	150	95	14,250.00	90	13,500.00	95	14,250.00	13,500.00	100	15,000.00	90	13,500.00
13	เนื้อไก่	กิโลกรัม	800	90	72,000.00	90	72,000.00	90	72,000.00	72,000.00	84	67,200.00	84	67,200.00
14	เนื้ออกไก่ (หัน)	กิโลกรัม	3,000	90	270,000.00	95	285,000.00	90	270,000.00	285,000.00	90	270,000.00	90	270,000.00
15	ปีกไก่ส่วนบน	กิโลกรัม	800	90	72,000.00	90	72,000.00	90	72,000.00	72,000.00	90	72,000.00	90	72,000.00
16	น้องไก่สะโพก	กิโลกรัม	100	85	8,500.00	95	9,500.00	85	8,500.00	9,500.00	85	8,500.00	85	8,500.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68	ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
						ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
17	เครื่องไม้ รวม	กิโลกรัม	50	100	5,000.00	100	5,000.00	100	5,000.00	110	5,500.00	100	5,000.00
18	เลือดไก่	กิโลกรัม	50	50	2,500.00	50	2,500.00	50	2,500.00	50	2,500.00	50	2,500.00
19	ปลาบิลแสะเนื้อ	กิโลกรัม	1,500	200	300,000.00	220	330,000.00	200	300,000.00	210	315,000.00	200	300,000.00
20	ปลาบิล(ครักไ้)	กิโลกรัม	500	100	50,000.00	110	55,000.00	100	50,000.00	105	52,500.00	100	50,000.00
21	ปลาช่อน	กิโลกรัม	5	120	600.00	160	800.00	120	600.00	190	950.00	120	600.00
22	ปลาตุ๋น(หัวแก้ว)	กิโลกรัม	5	90	450.00	90	450.00	90	450.00	90	450.00	90	450.00
23	กุ้งทะเล สด	กิโลกรัม	150	270	40,500.00	270	40,500.00	270	40,500.00	320	48,000.00	270	40,500.00
24	กุ้งแช่แข็ง	กิโลกรัม	150	250	37,500.00	220	33,000.00	250	37,500.00	300	45,000.00	220	33,000.00
25	ปลาหมึกสด	กิโลกรัม	50	250	12,500.00	270	13,500.00	250	12,500.00	300	15,000.00	250	12,500.00
26	ปลาทุ่นึง(ตัวใหญ่)	ตัว	10	50	500.00	50	500.00	50	500.00	50	500.00	50	500.00
27	ปลาทุ่นึง(ตัวกลาง)แห้ง	กิโลกรัม	10	80	800.00	80	800.00	80	800.00	100	1,000.00	80	800.00
28	เต้าหู้ยอน(หลอด)	แท่ง/อัน	1,000	12	12,000.00	12	12,000.00	12	12,000.00	14	14,000.00	12	12,000.00
29	เต้าหู้ไข่	หลอด	800	12	9,600.00	12	9,600.00	12	9,600.00	14	11,200.00	12	9,600.00
30	เต้าหู้แผ่น(แผ่น)	กิโลกรัม	100	55	5,500.00	50	5,000.00	55	5,500.00	60	6,000.00	50	5,000.00
31	เต้าหู้ปลา	กิโลกรัม	100	140	14,000.00	140	14,000.00	140	14,000.00	160	16,000.00	140	14,000.00
32	ลูกชิ้นปลากราย	กิโลกรัม	100	100	10,000.00	140	14,000.00	100	10,000.00	150	15,000.00	100	10,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68	ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
						ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
33	ลูกชิ้นปลา	กิโลกรัม	100	100	10,000.00	120	12,000.00	100	10,000.00	130	13,000.00	100	10,000.00
34	ปลาหมึกหลอด	กิโลกรัม	200	140	28,000.00	160	32,000.00	140	28,000.00	160	32,000.00	140	28,000.00
35	ไข่ไก่	ถาด	3,000	160	480,000.00	165	495,000.00	160	480,000.00	168	504,000.00	160	480,000.00
36	สาหร่าย	แผ่น	100	30	3,000.00	30	3,000.00	30	3,000.00	30	3,000.00	30	3,000.00
37	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	กิโลกรัม	20	45	900.00	45	900.00	45	900.00	44	880.00	44	880.00
38	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	กิโลกรัม	130	45	5,850.00	45	5,850.00	45	5,850.00	42	5,460.00	42	5,460.00
39	เส้นหมี่ขาว	กรัม/ห่อ	50	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00	50	2,500.00	40	2,000.00
40	บะหมี่เหลือง/เขียว	กิโลกรัม	100	80	8,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00
41	แผ่นก๊วย	กิโลกรัม	20	100	2,000.00	110	2,200.00	100	2,000.00	130	2,600.00	100	2,000.00
42	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นเล็ก	กิโลกรัม	30	45	1,350.00	45	1,350.00	45	1,350.00	45	1,350.00	45	1,350.00
43	เส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่	กิโลกรัม	100	45	4,500.00	45	4,500.00	45	4,500.00	45	4,500.00	45	4,500.00
44	เส้นเซี่ยงไฮ้	ห่อ	50	80	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00	100	5,000.00	80	4,000.00
45	เส้นแกงวุ้น (ห่อใหญ่)	ห่อ	1,000	80	80,000.00	80	80,000.00	80	80,000.00	95	95,000.00	80	80,000.00
46	มักกะโรนี	กิโลกรัม	10	160	1,600.00	180	1,800.00	160	1,600.00	160	1,600.00	160	1,600.00
47	ถั่วงอก	กิโลกรัม	20	90	1,800.00	90	1,800.00	90	1,800.00	104	2,080.00	90	1,800.00
48	ถั่วงอก	กิโลกรัม	80	90	7,200.00	90	7,200.00	90	7,200.00	90	7,200.00	90	7,200.00

ลงชื่อ.....*จิตรพร*.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....*หวิ*.....กรรมการ
ลงชื่อ.....*อริยา*.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดวาริน		ราคาแม่ 68	ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)		ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
49	ถั่วแดง	กิโลกรัม	10	90	90	900.00	900.00	90	900.00	90	900.00	90	900.00
50	ถั่วดำ	๑/๒กก.	50	50	50	2,500.00	2,500.00	50	2,500.00	55	2,750.00	50	2,500.00
51	เมล็ดเดียว	๑/๒กก.	10	75	70	700.00	750.00	75	750.00	80	800.00	70	700.00
52	แป้งมัน	๑/๒กก.	50	30	30	1,500.00	1,500.00	30	1,500.00	30	1,500.00	30	1,500.00
53	แป้งข้าวเจ้า	๑/๒กก.	10	40	40	400.00	400.00	40	400.00	50	500.00	40	400.00
54	แป้งข้าวโพด	ห่อ	50	50	50	2,500.00	2,500.00	50	2,500.00	50	2,500.00	50	2,500.00
55	แป้งโกกิ	ห่อ	100	50	50	5,000.00	5,000.00	50	5,000.00	50	5,000.00	50	5,000.00
56	แป้งข้าวเหนียว	๑/๒กก.	10	40	40	400.00	400.00	40	400.00	40	400.00	40	400.00
57	สาหร่ายเม็ดเล็ก	๑/๒กก.	50	30	30	1,500.00	1,500.00	30	1,500.00	30	1,500.00	30	1,500.00
58	สาหร่ายเม็ดใหญ่	๑/๒กก.	10	40	40	400.00	400.00	40	400.00	40	400.00	40	400.00
59	เครื่องพะโล้	ห่อ	150	25	20	3,750.00	3,750.00	25	3,750.00	25	3,750.00	20	3,000.00
60	แป้งครองแครง	กิโลกรัม	50	80	80	4,000.00	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00
61	แป้งบัวลอย	กิโลกรัม	50	80	80	4,000.00	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00
62	โยเกิร์ต	ถ้วย	100	17	17	1,700.00	1,700.00	17	1,700.00	18	1,800.00	17	1,700.00
63	น้ำเต้าหู้	ถุง	10,000	10	8	100,000.00	80,000.00	10	100,000.00	10	100,000.00	8	80,000.00
64	ผงู้น	ซอง	200	40	45	8,000.00	9,000.00	40	8,000.00	40	8,000.00	40	8,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
65	งาขาว	กิโลกรัม	24	150	150	3,600.00	150	3,600.00	180	4,320.00	150	3,600.00
66	กระเทียมแห้ง	กิโลกรัม	20	700	800	16,000.00	700	14,000.00	700	14,000.00	700	14,000.00
67	มะตูมแห้ง	กิโลกรัม	20	150	170	3,400.00	150	3,000.00	160	3,200.00	150	3,000.00
68	ลำไยแห้ง	กิโลกรัม	15	400	450	6,750.00	400	6,000.00	430	6,450.00	400	6,000.00
69	แกงหวานแห้ง	กิโลกรัม	12	650	700	8,400.00	650	7,800.00	680	8,160.00	650	7,800.00
70	ซีอิ๊วขาว ขวดใหญ่ 700 ซีซี.	ขวด	3,000	55	55	165,000.00	55	165,000.00	54	162,000.00	54	162,000.00
71	ซอสปรุงรส ขวดใหญ่ 600 ซีซี	ขวด	2,200	30	30	66,000.00	30	66,000.00	30	66,000.00	30	66,000.00
72	ซอสหอย ขวดใหญ่ 600 ซีซี	ขวด	2,000	60	60	120,000.00	60	120,000.00	58	116,000.00	58	116,000.00
73	ซอสปรุงรส สูตรเจ. 600 ซีซี	ขวด	100	45	45	4,500.00	45	4,500.00	43	4,300.00	43	4,300.00
74	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1000 ซีซี	ขวด	1,500	70	69	103,500.00	70	105,000.00	72	108,000.00	69	103,500.00
75	น้ำปลาหิพรส 700 ซีซี	ขวด	800	35	35	28,000.00	35	28,000.00	35	28,000.00	35	28,000.00
76	น้ำปลาสดโซเดียม 700 ซีซี	ขวด	24	100	100	2,400.00	100	2,400.00	100	2,400.00	100	2,400.00
77	น้ำส้มสายชู 950 ซีซี	ขวด	800	30	30	24,000.00	30	24,000.00	30	24,000.00	30	24,000.00
78	เต้าเจี้ยวน้ำ 700 ซีซี	ขวด	144	45	45	6,480.00	45	6,480.00	45	6,480.00	45	6,480.00
79	ซีอิ๊วดำหวาน 940 ซีซี	ขวด	400	35	35	14,000.00	35	14,000.00	35	14,000.00	35	14,000.00
80	น้ำจิ้มไก่ 700 ซีซี	ขวด	144	70	70	10,080.00	70	10,080.00	70	10,080.00	70	10,080.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68		ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
81	เกลือป่นเสริมไอโอดีน 1000 กรัม	กิโลกรัม	1,000	35	35,000.00	30	30,000.00	35	35,000.00	30,000.00	30	30,000.00	30	30,000.00
82	น้ำตาลทรายขาว 1000 กรัม	กิโลกรัม	3,000	35	105,000.00	36	108,000.00	35	105,000.00	105,000.00	35	105,000.00	35	105,000.00
83	น้ำตาลทรายแดง 1000 กรัม	กิโลกรัม	500	35	17,500.00	36	18,000.00	35	17,500.00	17,500.00	35	17,500.00	35	17,500.00
84	น้ำตาลมะพร้าว(น้ำตาลปี๊บ) 1000 กรัม	กิโลกรัม	300	50	15,000.00	45	13,500.00	50	15,000.00	15,000.00	45	13,500.00	45	13,500.00
85	น้ำพริกเผา 1000 กรัม	กิโลกรัม	100	140	14,000.00	140	14,000.00	140	14,000.00	14,000.00	135	13,500.00	135	13,500.00
86	พริกไทยเม็ดแห้ง 1000 กรัม	กิโลกรัม	60	600	36,000.00	600	36,000.00	600	36,000.00	36,000.00	580	34,800.00	580	34,800.00
87	พริกไทยป่น 50 กรัม	กิโลกรัม	50	600	30,000.00	600	30,000.00	600	30,000.00	30,000.00	600	30,000.00	600	30,000.00
88	กะปิอย่างดี 1000 กรัม	กิโลกรัม	36	140	5,040.00	140	5,040.00	140	5,040.00	5,040.00	138	4,968.00	138	4,968.00
89	ปูนขาว	กิโลกรัม	10	40	400.00	40	400.00	40	400.00	400.00	30	300.00	30	300.00
90	ผงชูรส	ซอง/ห่อ	50	40	2,000.00	35	1,750.00	40	2,000.00	2,000.00	40	2,000.00	35	1,750.00
91	สับผสมอาหาร สีแดง 1 กรัม	ซอง/ห่อ	50	6	300.00	6	300.00	6	300.00	300.00	6	300.00	6	300.00
92	สับผสมอาหาร สีเข้มแดง 2 กรัม	ซอง/ห่อ	50	6	300.00	6	300.00	6	300.00	300.00	6	300.00	6	300.00
93	นมจืดพร่องมันเนย UHT 180 มล.	กล่อง	8,000	14	112,000.00	14	112,000.00	14	112,000.00	112,000.00	14	112,000.00	14	112,000.00
94	นมถั่วเหลือง โสจุการ์ 125 มล.	กล่อง	17,500	8	140,000.00	8	140,000.00	8	140,000.00	140,000.00	8	140,000.00	8	140,000.00
95	นมถั่วเหลือง โสจุการ์ 250 มล.	กล่อง	10,000	14	140,000.00	14	140,000.00	14	140,000.00	140,000.00	13	130,000.00	13	130,000.00
96	เวย์โปรตีน	กิโลกรัม	180	1650	297,000.00	1550	279,000.00	1650	297,000.00	297,000.00	1600	288,000.00	1550	279,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68	ตลาดวรินทร์		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
						ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
97	กระเพาะปลา	กิโลกรัม	40	750	30,000.00	1000	40,000.00	750	30,000.00	850	34,000.00	750	30,000.00
98	แคบหมู	ห่อ	100	60	6,000.00	50	5,000.00	60	6,000.00	100	10,000.00	50	5,000.00
99	โปรตีนเกษตร	กิโลกรัม	50	200	10,000.00	200	10,000.00	200	10,000.00	230	11,500.00	200	10,000.00
100	ปลาร้า	ขวด	5	40	200.00	35	175.00	40	200.00	40	200.00	35	175.00
101	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	กิโลกรัม	10	450	4,500.00	500	5,000.00	450	4,500.00	650	6,500.00	450	4,500.00
102	กระเทียม(กรีบ/หัว)	กิโลกรัม	600	100	60,000.00	100	60,000.00	100	60,000.00	120	72,000.00	100	60,000.00
103	หอมแดง(หัว)	กิโลกรัม	200	45	9,000.00	50	10,000.00	45	9,000.00	40	8,000.00	40	8,000.00
104	เห็ดหอมแห้ง	กิโลกรัม	100	500	50,000.00	550	55,000.00	500	50,000.00	600	60,000.00	500	50,000.00
105	กะทิกล่อง 1000 กรัม	กล่อง	1,000	90	90,000.00	90	90,000.00	90	90,000.00	90	90,000.00	90	90,000.00
106	มะพร้าวชูด/ชูดขาว	กิโลกรัม	10	100	1,000.00	100	1,000.00	100	1,000.00	110	1,100.00	100	1,000.00
107	ตั้ง่าย	กิโลกรัม	10	90	900.00	100	1,000.00	90	900.00	90	900.00	90	900.00
108	ดอกไม้งั้น	ซอง/ห่อ	100	40	4,000.00	40	4,000.00	40	4,000.00	50	5,000.00	40	4,000.00
109	พริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	50	75	3,750.00	80	4,000.00	75	3,750.00	100	5,000.00	75	3,750.00
110	พริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	200	75	15,000.00	80	16,000.00	75	15,000.00	100	20,000.00	75	15,000.00
111	พริกแกงพะแนง	กิโลกรัม	30	75	2,250.00	80	2,400.00	75	2,250.00	100	3,000.00	75	2,250.00
112	พริกแกงส้ม	กิโลกรัม	80	75	6,000.00	80	6,400.00	75	6,000.00	100	8,000.00	75	6,000.00

ลงชื่อ..... Joonประธานกรรมการ
 ลงชื่อ..... Joonกรรมการ
 ลงชื่อ..... Joonกรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระพุทธพรราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68		ตลาดวารี		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
113	มะขามเปียก	ห่อ	300	15		4,500.00	12	3,600.00	15	4,500.00	15	4,500.00	12	3,600.00
114	ขอสพริก	กิโลกรัม	30	45		1,350.00	45	1,350.00	45	1,350.00	43	1,290.00	43	1,290.00
115	ขอสมะเขือเทศ	กิโลกรัม	250	45		11,250.00	45	11,250.00	45	11,250.00	43	10,750.00	43	10,750.00
116	ข้าวคั่ว	กิโลกรัม	50	60		3,000.00	60	3,000.00	60	3,000.00	60	3,000.00	60	3,000.00
117	พริกป่น	กิโลกรัม	60	180		10,800.00	180	10,800.00	180	10,800.00	200	12,000.00	180	10,800.00
118	หอมเจียว	กิโลกรัม	50	240		12,000.00	240	12,000.00	240	12,000.00	260	13,000.00	240	12,000.00
119	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	10	240		2,400.00	240	2,400.00	240	2,400.00	260	2,600.00	240	2,400.00
120	เครื่องปรุงสำเร็จรูป	ซอง/ห่อ	70	40		2,800.00	40	2,800.00	40	2,800.00	40	2,800.00	40	2,800.00
121	กุนเชียงขาว	กิโลกรัม	20	220		4,400.00	300	6,000.00	220	4,400.00	280	5,600.00	220	4,400.00
122	แครอท	กิโลกรัม	2,000	40		80,000.00	45	90,000.00	40	80,000.00	40	80,000.00	40	80,000.00
123	กะหล่ำดอก	กิโลกรัม	2,000	100		200,000.00	100	200,000.00	100	200,000.00	100	200,000.00	100	200,000.00
124	บรอกโคลี	กิโลกรัม	200	100		20,000.00	100	20,000.00	100	20,000.00	120	24,000.00	100	20,000.00
125	ใบสะระแหน่	กิโลกรัม	100	90		9,000.00	100	10,000.00	90	9,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00
126	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	200	100		20,000.00	100	20,000.00	100	20,000.00	100	20,000.00	100	20,000.00
127	มะเขือพวง	กิโลกรัม	300	100		30,000.00	100	30,000.00	100	30,000.00	100	30,000.00	100	30,000.00
128	มะเขือยาว	กิโลกรัม	100	40		4,000.00	40	4,000.00	40	4,000.00	35	3,500.00	35	3,500.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดแก้ว		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
129	มะเขือลาย	กิโลกรัม	1,100	40	40	44,000.00	40	44,000.00	40	44,000.00	40	44,000.00
130	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	600	25	25	15,000.00	25	15,000.00	25	15,000.00	25	15,000.00
131	มะระ	กิโลกรัม	300	45	50	13,500.00	45	13,500.00	44	13,200.00	44	13,200.00
132	มันเทศ	กิโลกรัม	100	35	35	3,500.00	35	3,500.00	30	3,000.00	30	3,000.00
133	สับปะรดแดง(ปอกเปลือก)	กิโลกรัม	700	60	60	42,000.00	60	42,000.00	60	42,000.00	60	42,000.00
134	หัวผักกาดขาว	กิโลกรัม	2,500	40	40	100,000.00	40	100,000.00	40	100,000.00	40	100,000.00
135	หัวเผือก	กิโลกรัม	200	70	70	14,000.00	70	14,000.00	60	12,000.00	60	12,000.00
136	ผักเขียว	กิโลกรัม	3,500	25	25	87,500.00	25	87,500.00	23	80,500.00	23	80,500.00
137	ผักทอง(ปอกเปลือก ดึงไส้ออก)	กิโลกรัม	3,000	50	50	150,000.00	50	150,000.00	50	150,000.00	50	150,000.00
138	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	700	30	30	21,000.00	30	21,000.00	30	21,000.00	30	21,000.00
139	บวบหอม	กิโลกรัม	1,500	30	30	45,000.00	30	45,000.00	30	45,000.00	30	45,000.00
140	คะน้า	กิโลกรัม	700	45	50	31,500.00	45	31,500.00	40	28,000.00	40	28,000.00
141	กวาดุ้ง	กิโลกรัม	450	30	30	13,500.00	30	13,500.00	30	13,500.00	30	13,500.00
142	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	1,000	60	70	60,000.00	60	60,000.00	60	60,000.00	60	60,000.00
143	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	10	100	100	1,000.00	100	1,000.00	100	1,000.00	100	1,000.00
144	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	200	100	100	20,000.00	100	20,000.00	120	24,000.00	100	20,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระพุทธพรราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68	ตลาดวารี		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
						ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
145	พริกหยวก	กิโลกรัม	100	70	7,000.00	70	7,000.00	70	7,000.00	74	7,400.00	70	7,000.00
146	พริกแดงแห้ง	กิโลกรัม	20	200	4,000.00	200	4,000.00	200	4,000.00	210	4,200.00	200	4,000.00
147	พริกไทยเม็ดอ่อน	กิโลกรัม	50	300	15,000.00	500	25,000.00	300	15,000.00	450	22,500.00	300	15,000.00
148	ต้นหอม	กิโลกรัม	750	100	75,000.00	120	90,000.00	100	75,000.00	100	75,000.00	100	75,000.00
149	ผักชี	กิโลกรัม	365	110	40,150.00	140	51,100.00	110	40,150.00	120	43,800.00	110	40,150.00
150	ต้นข่า	กิโลกรัม	1,100	125	137,500.00	140	154,000.00	125	137,500.00	120	132,000.00	120	132,000.00
151	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	100	60	6,000.00	60	6,000.00	60	6,000.00	60	6,000.00	60	6,000.00
152	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	150	60	9,000.00	60	9,000.00	60	9,000.00	60	9,000.00	60	9,000.00
153	ใบโหระพา	กิโลกรัม	250	60	15,000.00	60	15,000.00	60	15,000.00	60	15,000.00	60	15,000.00
154	ข่าเหลือง	กิโลกรัม	50	75	3,750.00	80	4,000.00	75	3,750.00	70	3,500.00	70	3,500.00
155	ขิงหัว	กิโลกรัม	250	100	25,000.00	100	25,000.00	100	25,000.00	120	30,000.00	100	25,000.00
156	ขิงแห้ง	กิโลกรัม	150	125	18,750.00	120	18,000.00	125	18,750.00	130	19,500.00	120	18,000.00
157	กระชาย	กิโลกรัม	30	100	3,000.00	100	3,000.00	100	3,000.00	100	3,000.00	100	3,000.00
158	กระชายแห้ง	กิโลกรัม	50	125	6,250.00	120	6,000.00	125	6,250.00	130	6,500.00	120	6,000.00
159	ตะไคร้	กิโลกรัม	100	30	3,000.00	30	3,000.00	30	3,000.00	30	3,000.00	30	3,000.00
160	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	20	15	300.00	12	240.00	15	300.00	20	400.00	12	240.00

ลงชื่อ.....*ปณิศา*.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....*พัชรา*.....กรรมการ
ลงชื่อ.....*ไพรัช*.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
161	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	3,000	35	105,000.00	35	105,000.00	40	120,000.00	35	105,000.00	
162	ผักกาดหอม(ผักสลัด)	กิโลกรัม	150	70	10,500.00	70	10,500.00	80	12,000.00	70	10,500.00	
163	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	3,200	35	112,000.00	35	112,000.00	30	96,000.00	30	96,000.00	
164	มะเขือเทศสีดา	กิโลกรัม	50	50	2,500.00	50	2,500.00	40	2,000.00	40	2,000.00	
165	มะเขือเทศใหญ่	กิโลกรัม	730	45	32,850.00	45	32,850.00	40	29,200.00	40	29,200.00	
166	แตงกวา	กิโลกรัม	3,000	30	90,000.00	30	90,000.00	30	90,000.00	30	90,000.00	
167	ดอกแค	กิโลกรัม	100	70	7,000.00	70	7,000.00	70	7,000.00	70	7,000.00	
168	ดอกหอม	กิโลกรัม	200	155	31,000.00	155	31,000.00	200	40,000.00	150	30,000.00	
169	ผักบุ้ง(ยอด)	กิโลกรัม	150	40	6,000.00	40	6,000.00	40	6,000.00	40	6,000.00	
170	ผักบุ้ง(ก้านใหญ่)	กิโลกรัม	200	40	8,000.00	40	8,000.00	40	8,000.00	40	8,000.00	
171	ตำลึง	กิโลกรัม	20	70	1,400.00	70	1,400.00	70	1,400.00	70	1,400.00	
172	ถั่วงอก	กิโลกรัม	1,500	30	45,000.00	30	45,000.00	30	45,000.00	30	45,000.00	
173	ถั่วลิสงเตา	กิโลกรัม	50	200	10,000.00	200	10,000.00	240	12,000.00	200	10,000.00	
174	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	1,200	160	192,000.00	160	192,000.00	180	216,000.00	160	192,000.00	
175	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	1,000	135	135,000.00	135	135,000.00	130	130,000.00	100	100,000.00	
176	เห็ดนางหลวง	กิโลกรัม	500	95	47,500.00	95	47,500.00	100	50,000.00	90	45,000.00	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดภายใน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
177	เห็ดญี่ปุ่น	กิโลกรัม	200	120	120	24,000.00	120	24,000.00	120	24,000.00	120	24,000.00
178	ถั่วพู	กิโลกรัม	10	50	50	500.00	50	500.00	50	500.00	50	500.00
179	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	750	130	120	90,000.00	130	97,500.00	140	105,000.00	120	90,000.00
180	หน่อไม้ฝรั่ง	กิโลกรัม	100	180	180	18,000.00	180	18,000.00	200	20,000.00	180	18,000.00
181	น้ำเต้า	กิโลกรัม	50	40	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00
182	หัวปลี	กิโลกรัม	50	40	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00
183	มะนาว	กิโลกรัม	150	40	40	6,000.00	40	6,000.00	50	7,500.00	40	6,000.00
184	ลูกมะกรูด	กิโลกรัม	20	50	50	1,000.00	50	1,000.00	50	1,000.00	50	1,000.00
185	ข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	500	75	80	37,500.00	75	37,500.00	70	35,000.00	70	35,000.00
186	ใบเตย	กิโลกรัม	100	45	50	4,500.00	45	4,500.00	40	4,000.00	40	4,000.00
187	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	1,000	45	45	45,000.00	45	45,000.00	40	40,000.00	40	40,000.00
188	กะทิ	กิโลกรัม	20	100	100	2,000.00	100	2,000.00	110	2,200.00	100	2,000.00
189	มันเทศปอก	กิโลกรัม	300	45	40	13,500.00	45	13,500.00	40	12,000.00	40	12,000.00
190	ข้าวโพดดิบ	กิโลกรัม	250	40	45	11,250.00	40	10,000.00	40	10,000.00	40	10,000.00
191	กล้วยน้ำว้าสวน	หวี	1,000	50	50	50,000.00	50	50,000.00	50	50,000.00	50	50,000.00
192	กล้วยไข่	หวี	420	50	50	21,000.00	50	21,000.00	55	23,100.00	50	21,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระพุทธราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดภายใน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
193	แก้งมั่งกร	กิโลกรัม	200	55	50	10,000.00	55	11,000.00	60	12,000.00	50	10,000.00
194	ขนุนสุก	กิโลกรัม	40	50	50	2,000.00	50	2,000.00	50	2,000.00	50	2,000.00
195	แคนดาสูป	กิโลกรัม	800	50	50	40,000.00	50	40,000.00	50	40,000.00	50	40,000.00
196	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	200	50	50	10,000.00	50	10,000.00	50	10,000.00	50	10,000.00
197	ชมพู	กิโลกรัม	200	75	70	14,000.00	75	15,000.00	90	18,000.00	70	14,000.00
198	แตงโม	กิโลกรัม	200	30	30	6,000.00	30	6,000.00	30	6,000.00	30	6,000.00
199	ฝรั่งไร้เมล็ด	กิโลกรัม	200	45	50	9,000.00	45	9,000.00	50	10,000.00	45	9,000.00
200	ฝรั่ง	กิโลกรัม	200	45	40	9,000.00	45	9,000.00	45	9,000.00	40	8,000.00
201	มะละกอสุก	กิโลกรัม	150	50	50	7,500.00	50	7,500.00	50	7,500.00	50	7,500.00
202	มังคุด	กิโลกรัม	100	65	60	6,000.00	65	6,500.00	80	8,000.00	60	6,000.00
203	ลองกอง	กิโลกรัม	200	50	50	10,000.00	50	10,000.00	50	10,000.00	50	10,000.00
204	ลำไย	กิโลกรัม	50	55	50	2,750.00	55	2,750.00	60	3,000.00	50	2,500.00
205	ลิ้นจี่	กิโลกรัม	50	80	80	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00	80	4,000.00
206	ส้ม	กิโลกรัม	200	60	60	12,000.00	60	12,000.00	70	14,000.00	60	12,000.00
207	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง	กิโลกรัม	300	70	70	21,000.00	70	21,000.00	70	21,000.00	70	21,000.00
208	ส้มจี๊ด	กิโลกรัม	250	60	60	15,000.00	60	15,000.00	70	17,500.00	60	15,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา ต่อหน่วย	ราคาแผน 68	ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
						ราคาต่อ หน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อ หน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อ หน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อ หน่วย	จำนวนเงิน
209	ตับประรด	กิโลกรัม	50	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00	40	2,000.00
210	สาหร่าย	กิโลกรัม	200	65	13,000.00	60	12,000.00	65	13,000.00	60	12,000.00	60	12,000.00
211	องุ่นเขียว	กิโลกรัม	100	125	12,500.00	120	12,000.00	125	12,500.00	130	13,000.00	120	12,000.00
212	องุ่นแดง/ดำ ไร้เมล็ด	กิโลกรัม	200	125	25,000.00	120	24,000.00	125	25,000.00	130	26,000.00	120	24,000.00
213	แอปเปิ้ลเขียว	ลูก	200	20	4,000.00	15	3,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	15	3,000.00
214	แอปเปิ้ลแดง	ลูก	500	20	10,000.00	15	7,500.00	20	10,000.00	20	10,000.00	15	7,500.00
215	พุทรา	กิโลกรัม	200	30	6,000.00	30	6,000.00	30	6,000.00	40	8,000.00	30	6,000.00
216	มะไฟ	กิโลกรัม	30	40	1,200.00	40	1,200.00	40	1,200.00	40	1,200.00	40	1,200.00
217	มะม่วงดิบหรือห่าม	กิโลกรัม	20	40	800.00	40	800.00	40	800.00	40	800.00	40	800.00
218	มะม่วงสุก	กิโลกรัม	20	40	800.00	40	800.00	40	800.00	40	800.00	40	800.00
219	ขมิ้นต้ม	กิโลกรัม	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00
220	ขมิ้นต้มน้ำ	กิโลกรัม	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00
221	ขมิ้นต้มน้ำ	กิโลกรัม	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00
222	ขมิ้นต้มน้ำ	กิโลกรัม	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00
223	ขมิ้นต้มน้ำ	กิโลกรัม	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00
224	ขมิ้นต้มน้ำ	กิโลกรัม	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ค.ศ.๒๕๖๘.....

สรุปการสืบราคา รายการอาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคาแผน 68	ตลาดวโรรณ		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
						ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
225	ทองหยอด	กล่อง	200	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00	20	4,000.00
226	หม้อแกง	กล่อง	300	20	6,000.00	20	6,000.00	20	6,000.00	20	6,000.00	20	6,000.00
227	ลอดช่องไทย	กิโลกรัม	150	65	9,750.00	60	9,000.00	65	9,750.00	70	10,500.00	60	9,000.00
228	ลอดช่องสิงคโปร์	กิโลกรัม	80	75	6,000.00	70	5,600.00	75	6,000.00	80	6,400.00	70	5,600.00
229	ทับทิมกรอบ	กิโลกรัม	100	80	8,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00	80	8,000.00
230	เผือกกวน	กิโลกรัม	50	75	3,750.00	70	3,500.00	75	3,750.00	80	4,000.00	70	3,500.00
231	ลูกชิด	กิโลกรัม	50	75	3,750.00	70	3,500.00	75	3,750.00	80	4,000.00	70	3,500.00
232	วันนมะพร้าวในน้ำเชื่อม	กิโลกรัม	10	80	800.00	100	1,000.00	80	800.00	110	1,100.00	80	800.00
233	สาหร่ายเม็ด เล็ก/ใหญ่	กิโลกรัม	50	70	3,500.00	70	3,500.00	70	3,500.00	70	3,500.00	70	3,500.00
234	ถั่วแดงหลวงเชื่อม	กิโลกรัม	30	80	2,400.00	80	2,400.00	80	2,400.00	90	2,700.00	80	2,400.00
235	ฝักทองเชื่อม	กิโลกรัม	30	80	2,400.00	80	2,400.00	80	2,400.00	90	2,700.00	80	2,400.00
236	ถั่วดำแดง เชื่อม	กิโลกรัม	30	80	2,400.00	80	2,400.00	80	2,400.00	90	2,700.00	80	2,400.00
237	เผือกเชื่อม	กิโลกรัม	30	80	2,400.00	80	2,400.00	80	2,400.00	90	2,700.00	80	2,400.00
238	มันเทศเชื่อม	กิโลกรัม	25	80	2,000.00	80	2,000.00	80	2,000.00	90	2,250.00	80	2,000.00
239	ข้าวโพดต้ม	กิโลกรัม	30	40	1,200.00	40	1,200.00	40	1,200.00	40	1,200.00	40	1,200.00
240	ถั่วทองเสาะสุก	กิโลกรัม	10	80	800.00	80	800.00	80	800.00	80	800.00	80	800.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

สรุปการสืบราคา รายการ อาหารสด จำนวน 6 หมวด ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ตลาดวาริน		ตลาดเดชอุดม		ตลาดเจริญศรี		ราคากลางคำนวณได้	
					ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	มูลค่า(บาท)	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
241	เด็กกล้วยหอม	ชิ้น	600	12	15	9,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
242	เค้กชิฟอน	ชิ้น	600	12	15	9,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
243	ขนมคุกกี้	กล่อง	600	12	15	9,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
244	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	600	12	15	9,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
245	ขนมปังเนยสด	ชิ้น	600	12	15	9,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
246	แฮมโรล	ชิ้น	600	12	15	9,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
247	แซนด์วิชไส้ต่างๆ	ชิ้น	600	12	20	12,000.00	12	7,200.00	20	12,000.00	12	7,200.00
248	ขนมแครกเกอร์	ห่อ	50	12	15	750.00	12	600.00	15	750.00	12	600.00
249	ขนมปังเวฟเฟอ์(คละรส)	ชิ้น	50	12	15	750.00	12	600.00	15	750.00	12	600.00
250	ขนมยูโรเค้กคละรส	ชิ้น	40	10	10	400.00	10	400.00	10	400.00	10	400.00
					8,837,215.00		8,500,000.00		8,940,818.00		8,310,773.00	

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ