

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.ccit.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒๕๔๗๐๙๗๔ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามยังกรมการแพทย์ ผ่านทางอีเมล warunee.a@moph.mail.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ โดยกรมการแพทย์จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.ccit.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่

ประกาศ ณ วันที่

สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒) ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

การซื้ออาหารสด อาหารแห้งเพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)

ตามประกาศ กรมการแพทย์

ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๓

กรมการแพทย์ โดยสถาบันโรคทรวงอก ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

อาหารสด อาหารแห้งเพื่อประกอบ	จำนวน	๓	หมวด
อาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)			

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อเสนอแนะและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (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 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ฅ วัน ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา สัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๔.๓) สำเนาหน้าสมุดเงินฝากธนาคาร

(๕) 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) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) 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 และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ สถาบันโรคทรวงอก

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารสด อาหารแห้งเพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔) ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ กรม ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ กรม

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้

จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๖๒๓,๓๙๓.๕๐ บาท (หกแสนสองหมื่นสามพันสามร้อยเก้าสิบสามบาทห้าสิบสตางค์)

๕.๑ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายสถาบันโรคทรวงอก ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่..... ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีที่ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ระบุชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ฯ ดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อกิจการร่วมค้าดังกล่าว เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลงกับผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าจะกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มี การผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อนมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อกรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือกรมเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่ายสถาบันโรคทรวงอก ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

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

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พันธจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

รายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก
 ประจําปีงบประมาณ 2564 ความต้องการจํานวนที่ใช้ในระยะเวลา 12 เดือน
 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึง 30 กันยายน 2564) โดยแบ่งเป็น 3 หมวดดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จํานวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	หมวด ก. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด ไม่มีรอยจําเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่อืดน้ำแข็ง ผ่านกระบวนการผลิตและการบรรจุจากโรงงาน ที่มีมาตรฐานการรับรองคุณภาพบรรจุกล่อง 1 กก. บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุขหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวง เกษตรและสหกรณ์			
	<u>ประเภทไก่, เป็ด</u>			
1	ปีกไก่กลางขนาด 30-35 ชิ้น/กก. บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	600	130
2	ปีกไก่เต็ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	600	90
3	เนื้ออกไก่บดไม่มีหนังปน ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	1200	65
4	โคนปีกไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	1000	75
5	น่องไก่ติดสะโพก สะโพกไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	65
6	ซีโรงไก่ ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	500	30
7	น่องไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	65
8	เนื้ออกไก่ ไม่มีหนัง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	1300	65
9	ตับไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	109
10	ไก่หั่นชิ้น (เนื้ออกไก่) ไม่มีหนัง ขนาด 20 กรัม/ชิ้น	กก.	1300	94
11	สันในไก่/สันในไก่บด	กก.	1800	75
12	เลือดไก่ก้อน	ก้อน	400	12
13	ไก่จ๊อ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราห้าดาว หรือซีพี	กก.	200	145
14	ไส้กรอกไก่ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม หรือตราปลั๊กกี้	กก.	100	225
15	ลูกชิ้นไก่ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 500 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือตราแอร้	กก.	100	145
16	ลูกชิ้นไก่สำหรับขาย บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราเบทาโกร	กก.	100	260

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	ประเภท เนื้อหมู สด ไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น บรรจุถุงละ 1 กก.			
1	เลือดหมูก้อน	ก้อน	800	13
2	กระดูกสันหลังหมู สด สะอาด	กก.	600	61
3	ซีโครงหมูอ่อนตัดเป็นชิ้น สด สะอาด	กก.	500	135
4	ตับหมูสด สะอาด	กก.	100	85
5	หมอบดสันนอกไม่ติดมัน	กก.	1500	130
6	หมูสันนอกไม่ติดมัน	กก.	1300	160
7	หมูสันในเป็นเส้น ไม่ติดมัน	กก.	1000	160
8	หมูสันนอกหั่นชิ้น ไม่ติดมัน	กก.	1300	162
9	กุนเชียงหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตรานิภา หรือตราบ้านไผ่	กก.	100	250
10	ไส้กรอกหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม หรือตราปลั๊กกี้	กก.	400	175
11	ลูกชิ้นหมู บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 กรัม/ถุง ตรา ไม่ลองไม่รู้ หรือตรานายฮังเฟ็ง	ถุง	400	180
12	หมูแดง ไม่ปรุงรส บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	400	104
13	เต้าหู้กระยัตใส่หมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	180

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	ประเภทปลาต่าง ๆ กุ้ง ปลาหมึก เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด เนื้อไม่และ สะอาด ไม่มีกลิ่น			
1	เนื้อปลาเก๋าชิ้นกลาง บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	190
2	เนื้อปลากะพงชิ้นกลาง บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	210
3	เนื้อปลาโรนิน หรือปลาช่อนทะเลแล้ สด บรรจุภาชนะสะอาด เป็นชิ้นท่อน กลางตัวเท่านั้น ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กก./ถุง	กก.	200	185
4	ปลาดูเดี่ยวสด เนื้อไม่และ ขอดเกล็ดควักไส้ สะอาด ขนาดตัว ไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	148
5	ปลาโอสต เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ดควักไส้ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	90
6	ปลาหับทิมสด เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ดควักไส้ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	110
7	ปลาสีกุนสดควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขนาด 10 ตัว/กก.	กก.	600	99
8	ปลาดูบเงินตัวโต เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500กรัม/ตัว	กก.	200	97
9	เนื้อปลากรายซูด (เนื้อล้วน) เฉพาะเนื้อปลากราย ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	198
10	เนื้อปลาเบญจพรรณ (เนื้อล้วน) สด ไม้ใส่สี ไม่มีสิ่งเจือปน เฉพาะเนื้อปลา ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	400	70
11	เนื้อปลาเยือกซูดชนิดต้มสุก บรรจุภาชนะสะอาด	กก.	200	85
12	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดและหัน ชิ้นเท่ากัน ขนาดไม่น้อยกว่า400 กรัม/ตัว	กก.	600	170
13	ปลาช่อน (เนื้อล้วน) สด ขอดเกล็ดแล้ก้างกลางออก	กก.	400	173
14	ปลาซาบะสด เนื้อไม่และ ขนาดตัวประมาณ 500 กรัม/ตัว	กก.	400	85
15	ปลาสำลีสด ควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	200	121
16	ปลาดุกด้านสดหันแล้ว ไม่รวมหัวและไส้ ขนาดเท่ากัน ขนาด 3 ตัว/กก.	กก.	600	70
17	ปลาแดงสด ขอดเกล็ด ควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	500	95
18	ปลาทุสด ควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก ขนาด 10 ตัว/กก.	กก.	500	110
19	ปลากระบอกสดขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	400	115
20	ปลาทุหนึ่ง แม่กลอง บรรจุแช่แข็ง 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ตัว	แช่	200	38
21	ปลาน้ำดอกไม้สด ขอดเกล็ด ควักไส้ เนื้อไม่และ ท้องไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ตัว	กก.	400	145
22	ปลานิลสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 6 ตัว/ กก.	กก.	600	80
23	เนื้อปลานิลสด (เนื้อล้วน) ขอดเกล็ด แล้ก้างกลาง เนื้อไม่และ น้ำหนักชิ้นละ 25-30 กรัม	กก.	600	115
24	ปลากดย่าง ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	200	340
25	ปลาช่อนแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	160
26	ปลาดุกแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	120
27	ปลานิลแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	200

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
28	ปลาสดแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	180
29	ปลาแป้นสด ขอดเกล็ด คั่วกั๊ว เนื้อไม่เละ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	400	180
30	ปลาตอลี่ (เนื้อล้วน) บรรจุภาชนะสะอาด ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	กก.	2400	125
31	ลูกชิ้นปลากกลม บรรจุภาชนะสะอาดใหม่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	กก.	400	103
32	ลูกชิ้นปลาแท่งต้ม บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	กก.	400	103
33	ลูกชิ้นปลาแท่งทอด บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	กก.	400	103
34	ลูกชิ้นปลารักบี้ บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	กก.	400	103
35	เกี้ยวปลา บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือตรา SAVE PAK	กก.	300	210
36	กุ้งกุลาดำสด หัวหางติดแน่นไม่อัดน้ำแข็ง ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 3" ขนาด 50 ตัว/กก.	กก.	400	380
37	กุ้งขาวสด หัวหางติดแน่นไม่อัดน้ำแข็ง ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 3" ขนาด 50 ตัว/กก.	กก.	400	240
38	ลูกชิ้นกุ้ง บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	กก.	300	198
39	ปลาหมึกกล้วยสด ลอกหนังสะอาด เนื้อไม่เละ ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4"	กก.	200	220
40	ปลาอินทรีเค็มใหม่ ตัวใหญ่ เนื้อไม่แข็ง ขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กก./ตัว	กก.	100	350
41	หอยแมลงภู่แกะเปลือกต้มสุก ไม่มีน้ำปน ภาชนะบรรจุ สะอาด ขนาด 1 กก./ถุง	กก.	200	160
42	หอยลายสดทั้งเปลือก สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ติดโคลน	กก.	200	100
43	ขนมจีบไส้ต่างๆ บรรจุไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ชิ้น ถุงบรรจุ 30 ชิ้น	ถุง	300	169
44	ขนมจีบหยกไส้ต่างๆ บรรจุไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ชิ้น ถุงบรรจุ 30 ชิ้น	ถุง	300	165
45	สะเก๋าไส้กุ้ง บรรจุถุงละ 24 ชิ้น (น้ำหนัก 432 กรัม)	ถุง	300	147
46	ซาลาเปาไส้หมูแดง น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 16 ชิ้น	ถุง	300	115
47	ซาลาเปาไส้ครีม, ไส้ถั่วดำ น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 16 ชิ้น	ถุง	300	115
48	ซาลาเปาไส้หมูสับ น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 16 ชิ้น	ถุง	300	115

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ก. อาหารประเภทเนื้อสัตว์

1. วัตถุประสงค์อาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อตามธรรมชาติ ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ไม่มีสิ่งเจือปน
2. น้ำหนัก หรือขนาด ถือตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ระยะเวลา 12 เดือน หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์
3. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร (Food Grade) ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิตและหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. วัตถุประสงค์อาหารทุกชนิด ต้องปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และสามารถตรวจสอบย้อนหลังของผลิตภัณฑ์ได้
5. การขนส่งและการบรรจุทุกสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ โดยต้องทำการจัดส่งในรถห้องเย็น หรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 - 5.1 ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหาร ส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะทดสอบ
 - 5.2 ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหาร ส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	หมวด ข. ผักสด ผลไม้ และขนมต่าง ๆ			
	ประเภทผักสดต่างๆ ผักสดทุกชนิด คัดตัดแต่งแล้วใบไม้ชำ หัวไม้ฝ่อ สะอาด ผักดอกทุกชนิดต้องตัดแต่งแล้ว			
1	เผือกหอมใหม่สด	กก.	200	40
2	เห็ดเข็มทอง	กก.	200	40
3	เห็ดหอมสด	กก.	200	130
4	เห็ดนางฟ้าสด	กก.	800	40
5	เห็ดฟางดอกตูมขนาดกลาง	กก.	600	90
6	เห็ดหูหนูสดไม่มีน้ำปน	กก.	400	38
7	แครอทนอกสดคัดแล้ว	กก.	500	25
8	แตงโมอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	400	12
9	แตงกวาอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	500	25
10	แตงร้านสดคัดแล้ว	กก.	500	14
11	ใบโหระพาสดใบไม้ชำ	กก.	300	25
12	ใบเตยหอมสดคัดแล้ว	กก.	200	20
13	ใบบัวบกอ่อนสดคัดแล้วใบไม้ชำ	กก.	400	25
14	ใบแมงลักสดใบไม้ชำ	กก.	200	25
15	ต้นกุยช่ายสดใบเขียว	กก.	200	35
16	ใบชะพลูสด	กก.	200	45
17	ใบตองกล้วยน้ำว้า/กล้วยตานีสด	กก.	200	25
18	กระทงใบตอง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5" สูง 1.5"	กระทง	3000	1.5
19	ใบมะกรูดสด	กก.	200	60
20	ใบยออ่อนสดคัดแล้ว	กก.	100	25
21	ใบยี่หระสด	กก.	100	40
22	กระชายสด (หัว)	กก.	400	35
23	กระชายสดหันฝอยคัดแล้ว	กก.	600	45
24	กวาดั่งสดคัดแล้ว	กก.	800	25
25	กวาดั่งได้หัวสดคัดแล้ว	กก.	800	39
26	กระเพราสดคัดแล้ว	กก.	600	35
27	กะหล่ำดอกคัดตัดใบแล้ว	กก.	800	35
28	กะหล่ำม่วงสดคัดแล้ว	กก.	400	30
29	กะหล่ำปลีสดคัดแล้ว	กก.	100	25
30	ขมิ้นขาวอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	200	60
31	ขมิ้นเหลืองคัดแล้ว	กก.	100	29
32	ข้าวโพดอ่อนสด	กก.	400	35

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
33	ข้าวโพดดิบชนิดปอกเปลือกพันธุ์สวีท/ข้าวโพดหวาน/ พันธุ์ข้าวเหนียว (5 ฝัก/กก.)	กก.	500	20
34	ข้าสด (อ่อน/แก่)	กก.	300	37
35	ชิงสด เป็นแฉ่ง	กก.	300	50
36	ชิงสดหั่นฝอย	กก.	300	40
37	คีนฉ่ายสดคัตแล้วใบสีเขียว	กก.	400	80
38	คะน้าสดต้นใหญ่คัตแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	200	35
39	ยอดชะอมสดคัตแล้ว	กก.	200	45
40	ดอกแคอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	200	40
41	ดอกหอมอ่อนสดคัตแล้ว (ตามฤดูกาล)	กก.	500	30
42	ต้นหอมสดต้นขนาดกลางคัตแล้ว	กก.	400	80
43	ตะไคร้สดคัตแล้ว	กก.	400	12
44	ยอดตำลึงสดเด็ดก้านคัตแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	200	50
45	ถั่วแขกอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	600	40
46	ถั่วงอกสด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	600	20
47	ถั่วงอกอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	600	80
48	ถั้วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม่ฝ่อ	กก.	100	70
49	ถั้วหวานสดคัตแล้ว	กก.	400	110
50	ถั้วพู่อ่อนสดคัตแล้ว	กก.	300	70
51	บล็อกโคลีสดคัตแล้ว	กก.	600	40
52	บวบเหลี่ยมอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	800	16
53	แขนงกะหล่ำอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	600	40
54	ผักโขมจีนสดคัตแล้ว	กก.	800	35
55	ผักกาดขาวอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	100	30
56	ผักกาดทางหงษ์สดคัตแล้ว	กก.	600	42
57	ยอดผักกระเฉดอ่อนสดเด็ดยอดคัตแล้ว	กก.	400	30
58	ผักกาดแก้วสดคัตแล้ว	กก.	300	35
59	ผักกาดหอมสดคัตแล้ว	กก.	200	35
60	ดอกกุ้ยช่ายอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	600	80
61	ผักชีสดคัตแล้ว	กก.	50	80
62	ผักชีฝรั่งสดคัตแล้ว	กก.	300	40
63	ผักบุ้งไทยสดตัดรากแล้ว	กก.	600	50
64	ผักบุ้งจีนอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	400	25
65	พริกไทยอ่อนสดเป็นช่อ	กก.	200	80
66	พริกขี้หนูสดสีเขียวเด็ดก้านคัตแล้ว	กก.	200	50

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
67	พริกขี้หนูสดสีแดงเด็ดก้านคัตแล้ว	กก.	400	50
68	พริกขี้หนูสวนสดคัตแล้ว	กก.	200	85
69	พริกขี้ฟ้าสดสีเขียวคัตแล้ว	กก.	200	60
70	พริกขี้ฟ้าสดสีแดงคัตแล้ว	กก.	300	60
71	พริกเหลืองสดคัตแล้ว	กก.	200	45
72	พริกหยวกสดคัตแล้ว	กก.	200	35
73	พริกหนุ่มสดคัตแล้ว	กก.	200	75
74	พริกหวานสีเขียวสดคัตแล้ว	กก.	200	80
75	พริกหวานสีเหลืองสดคัตแล้ว	กก.	200	80
76	พริกหวานสีแดงสดคัตแล้ว	กก.	200	80
77	ลูกมะกรูดผลใหญ่	ผล	200	4
78	พริกเขียวลูกใหญ่ไม่พาม	กก.	1000	20
79	ยอดพริกแม้วสดคัตแล้ว	กก.	500	30
80	พริกทองสดเนื้อเหนียวคัตพิเศษ	กก.	100	20
81	มะเขือเจ้าพระยาอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	700	20
82	มะเขือเทศท้อผลใหญ่คัตแล้ว	กก.	600	25
83	มะเขือเทศสีดาสดคัตแล้ว	กก.	600	30
84	มะเขือเทศราชินีสดคัตแล้ว	กก.	400	45
85	มะเขือพวงอ่อนสดเด็ดก้านแล้ว	กก.	250	70
86	มะเขือยาวอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	800	28
87	มะเขือไข่เต่า, มะเขือเสวยอ่อนสดคัตแล้ว (สีเขียว, สีขาว, สีม่วง) สำหรับ จิ้มน้ำพริก	กก.	200	20
88	มะดันสดคัตแล้ว	กก.	100	33
89	มะนาวผลใหญ่ เบอร์ 1	ผล	4000	4
90	มะพร้าวทึมทีก	ผล	100	45
91	มะพร้าวอ่อนน้ำหอม/มะพร้าวเผา น้ำหอม	ผล	200	25
92	มะระจีนสด คัตแล้ว น้ำหนักลูกไม่น้อยกว่า 400 กรัม	กก.	800	30
93	มันเทศ หัวขนาดกลาง ไม่พาม เนื้อแน่น คัตแล้ว	กก.	600	38
94	หัวสดปอกเปลือก คัตแล้ว	กก.	400	65
95	หัวปลีใหม่สดคัตแล้ว	กก.	200	20
96	มันฝรั่งสดเนื้อแน่นคัตพิเศษ	กก.	600	32
97	ยอดคะน้าอ่อนสดคัตพิเศษ	กก.	400	28
98	ยอดมะพร้าวอ่อนสดคัตแล้วไม่แช่น้ำยาฟอกขาว	กก.	600	45
99	ใบสาระแหน่สดคัตแล้ว	กก.	90	40
100	สับปะรดแกงตัดจุกคัตแล้ว	กก.	800	20
101	สายบัวใหม่สดลอกเปลือก คัตแล้ว	กก.	400	20

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
102	หน่อไม้ไผ่ตงหวานลอกเปลือก(ชนิดหัว) ตามฤดูกาล	กก.	400	50
103	หน่อไม้ฝรั่งอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	400	100
104	หน่อไม้ลวกหั่นเป็นเส้นคัดแล้ว	กก.	200	50
105	หัวผักกาดขาวอ่อนสดคัดแล้ว (ไซเท้า)	กก.	800	25
106	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด, แก้ว, หรือน้ำดอกไม้)	กก.	200	28
107	มะละกอดิบสดใหม่คัดแล้ว	กก.	600	10
108	หอมหัวใหญ่	กก.	400	30
	<u>ประเภทผลไม้ตามฤดูกาลต่าง ๆ</u>			
1	กล้วยไข่ สุก/ห้าม คัดพิเศษไม่เข้าขนาด 12-15 ผล/หวี	หวี	400	40
2	กล้วยน้ำว้าสุก/ห้าม คัดพิเศษไม่เข้าขนาด 12-15 ผล/หวี	หวี	400	40
3	แก้วมังกรสีขา/สีแดง หวานใหม่คัดพิเศษ	กก.	600	45
4	ขนุนแกะยวงเลาะเมล็ดออก (ยวงใหญ่)	กก.	100	49
5	ลิ้นจี่ฮงฮวย, จักรพรรดิ คัดแล้ว	กก.	200	60
6	พุทราผลกลม คัดพิเศษ	กก.	200	26
7	แคนตาลูปสีส้ม/สีเขียวสุก ผลใหญ่ รสหวานคัดพิเศษ	กก.	600	29
8	เงาะโรงเรียนหวานใหม่สดคัดแล้ว	กก.	400	40
9	ชมพูเพชร/พันธุ์ทับทิมจันทร์ ใหม่สดคัดแล้ว	กก.	600	40
10	แตงโมจินตหราผลใหญ่สีแดงคัดแล้ว ขนาดผล 2.5 กก./ผล	กก.	300	20
11	ฝรั่งพันธุ์แป้นสีทอง/พันธุ์กิมจู ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	100	50
12	มะละกอสุกพันธุ์แขกดำ/ฮอลแลนด์ ผลใหญ่ คัดแล้ว ขนาดไม่น้อย 1 กก./ผล	กก.	600	45
13	ลองกองต้นหยงมีสคัดพิเศษ	กก.	400	50
14	ส้มเขียวหวานลายน้ำตาล คัดแล้ว ขนาด 8 ผล/กก.	กก.	600	65
15	ส้มสายน้ำผึ้งคัดแล้ว ขนาด 8 ผล/กก.	กก.	600	65
16	ส้มโอทองดี/ขาวแตงกวา/ขาวน้ำผึ้ง ผลใหญ่ คัดพิเศษ ขนาดผลไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล	ผล	400	65
17	องุ่นเขียวผลยาวเป็นช่อคัดพิเศษ	กก.	400	50
18	สับปะรด ศรีราชาหวานเนื้อหนึ่ง ขนาดผลไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล	กก.	600	30
19	แอปเปิ้ล ตรา วอชิงตัน/กาล่า ขนาดไม่น้อยกว่า 7 ผล/กก.	กก.	400	102
20	มะม่วงดิบเขียวเสวยคัดแล้ว	กก.	400	65
21	สาลิ้นน้ำผึ้ง ผลใหญ่ คัดพิเศษ ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	400	40

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	ประเภทขนมต่าง ๆ			
1	ขนมถั่วแปบ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
2	ขนมตะโก้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
3	ขนมสอดไส้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
4	ขนมฟักทอง ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
5	วุ้นหน้าต่าง ๆ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
6	ขนมลิ่มกลืน ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
7	สังขยาเผือก ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
8	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
9	ขนมเล็บมือนาง ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
10	ข้าวเกรียบปากหม้อ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
11	ขนมมันถั่ว ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
12	ขนมเปียกปูนดอกไม้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
13	ข้าวเหนียวตัด ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
14	ขนมกล้วย ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
15	ขนมหม้อแกง ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
16	ขนมน้ำดอกไม้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
17	ขนมเหนียว ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
18	สาคุไส้หมู ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
19	ขนมถั่วกวน/ขนมเผือกกวนดอกไม้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
20	ขนมชั้นใบเตย, อัญชัน ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
21	ขนมต้ม ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
22	ขนมหยกมณี ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
23	ขนมตาลถั่วต้ดใส ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
24	เฉาก๊วยแบบนิ่ม	กก.	400	36
25	ถั่วแดงต้มสุก	กก.	200	60
26	ซ่าหริ่มซูชิ	กก.	200	120
27	ถั่วเหลืองซีกนึ่งสุก (เต้าส่วน)	กก.	200	60
28	ทับทิมกรอบใส่น้ำ	กก.	200	65
29	ฟักทองเชื่อม	กก.	150	67
30	มันเชื่อม	กก.	150	65
31	ลอดช่องไทย สีขาว, เขียว	กก.	200	72
32	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	200	30
33	แป้งขนมรวมมิตรต้มสุก	กก.	200	35
34	ลูกเต๋อนึ่งสุก	กก.	200	70
35	ลูกชิด	กก.	200	82

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
36	จาวตาลเชื่อม	กก.	150	80
37	วุ้นมะพร้าว	กก.	200	46
38	สาकुเม็ดใหญ่ต้มสุกไม่มีน้ำปน	กก.	200	35
39	พุทราจีนเชื่อม	กก.	200	123
40	แป้งกรุป	กก.	200	22
41	แป้งครองแครงดิบ	กก.	200	49
42	แป้งขนมบัวลอยดิบสีต่าง ๆ	กก.	200	90
43	ข้าวโพดต้มแกะเมล็ด	กก.	200	50
44	เม็ดบัวนึ่ง	กก.	200	145
45	เส้นหับทิมขาวสุกแล้ว	กก.	200	33
46	แปะก๊วยต้มสุก	กก.	200	150

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	หมวด ข-1 ผักสดและผลไม้ ปลอดภัย*			
	ประเภทผักสดต่างๆ ผักสดทุกชนิด คัดตัดแต่งแล้วใบไม่ซ้ำ หัวไม่ฝ่อ สะอาด ผักดอกทุกชนิดต้องตัดแต่งแล้ว ปลอดภัย			
1	แตงกวาอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	100	45
2	แตงร้านสดคัตแล้ว	กก.	100	35
3	ใบโหระพาสดใบไม่ซ้ำ	กก.	100	60
4	กะหล่ำปลีสดคัตแล้ว	กก.	800	45
5	กวางตุ้งสดคัตแล้ว	กก.	400	40
6	ต้นกุยช่ายเขียวสดคัตแล้ว	กก.	200	45
7	คื่นฉ่ายสดคัตแล้วใบสีเขียว	กก.	100	120
8	คะน้าสดต้นใหญ่คัตแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	800	50
9	ถั้วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม่ฝ่อ	กก.	600	68
10	ถั้วพู่อ่อนสดคัตแล้ว	กก.	100	90
11	ผักกาดขาวอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	800	40
12	ผักกาดแก้วสดคัตแล้ว	กก.	100	100
13	ผักกาดหอมสดคัตแล้ว	กก.	200	80
14	ผักชีสดคัตแล้ว	กก.	400	110
15	ผักชีฝรั่งสดคัตแล้ว	กก.	100	65
16	พริกทองสดเนื้อเหนียวคัตพิเศษ	กก.	3700	40
17	มะเขือเจ้าพระยาอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	100	37
18	ผักบุ้งจีนอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	400	40
19	มะเขือพวงอ่อนสดเด็ดก้านแล้ว	กก.	50	60
20	ใบสาระแหน่สดคัตแล้ว	กก.	50	100
21	สลัดกรีนโอ๊ค	กก.	200	100
22	สลัดเรดโอ๊ค	กก.	200	100
	ประเภทผลไม้ตามฤดูกาลต่างๆ ปลอดภัย			
1	ฝรั่งพันธุ์แป้นสีทอง/พันธุ์กิมจู ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	400	45
2	แตงโมผลใหญ่สีแดงคัตแล้ว ขนาดผลไม่น้อยกว่า 2.5 กก./ผล	กก.	300	30

- *หมายเหตุ 1. ผู้เสนอราคาได้ต้องส่งอาหารและวัตถุดิบประเภทผักสดและผลไม้ปลอดภัยตลอดสัญญา ในปริมาณไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของปริมาณที่ระบุไว้ในสัญญา
2. ผู้เสนอราคาได้ต้องมีเอกสารรับรองผักสดและผลไม้ปลอดภัยมาแสดงต่อผู้ซื้อและ/หรือ กรรมการตรวจรับสินค้า โดยเอกสารนั้นจะต้องเป็นปัจจุบันและสามารถตรวจสอบได้

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ข. อาหารประเภทผักสด ผลไม้ และขนมต่างๆ

ประเภทผักสด

1. ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรคพืช หนอน หรือสิ่งอื่นๆ ที่มากเกินสภาพธรรมชาติ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนา หรือจุดต่างดำ ไม่มีดิน ทราาย หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา
2. เมื่อสุ่มทำการทดสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้ว ต้องไม่พบสารเคมีปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข
3. น้ำหนัก หรือขนาด ถัดตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ระยะเวลา 12 เดือน หมวด ข. ประเภทผักสด ผลไม้ และขนมต่างๆ
4. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ประเภทผลไม้สด

1. ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของสายพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือผลที่ผิดปกติ ไม่ควรมีตำหนิจากโรคพืช หนอน หรือสิ่งอื่นๆ ที่มากเกินสภาพธรรมชาติ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนา หรือจุดต่างดำ ไม่มีดิน ทราาย หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา
2. เมื่อสุ่มทำการทดสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้ว ต้องไม่พบสารเคมีปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข
3. น้ำหนัก หรือขนาด ถัดตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ระยะเวลา 12 เดือน หมวด ข. ประเภทผักสด ผลไม้ และขนมต่างๆ
4. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผลไม้สด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับผลไม้สดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ประเภทขนมต่างๆ

1. ขนมต่างๆ ต้องผลิตใหม่ วันต่อวัน
2. สีส้มต้องใช้สีผสมอาหารเท่านั้น ไม่ใส่สารกันบูด และไม่มีการกันชื้น
3. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ และต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้กับอาหารได้ปลอดภัย (Food Grade) เพื่อป้องกันสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับขนมในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	หมวด ค. ประเภทไข่ต่าง ๆ ของแห้ง, เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด - - ประเภทไข่ต่าง ๆ บรรจุภาชนะใส่ไซชนิดพลาสติกแผงสะอาด ไข่ทุกชนิดต้องสะอาด ไม่บูบไม่แตก ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก - ประเภทของแห้ง, เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด บรรจุภาชนะ สะอาด ไม่มีเชื้อรา ต้องระบุวันผลิตและวันหมดอายุ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพทุกประเภท			
1	ไข่เป็ดสด เบอร์ 1	ฟอง	25000	4.6
2	ไข่เค็มสุก	ฟอง	600	7
3	ไข่เค็มดิบ	ฟอง	600	7
4	ไข่ไก่สด เบอร์ 2 (น้ำหนัก 55 กรัม/ฟอง)	ฟอง	70000	3.3
5	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์ ตราศีพี บรรจุแกลลอนละ 2 กก.	แกลลอน	2000	162
6	แก๋กั๋ ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	50	220
7	เกี่ยมอี่	กก.	200	35
8	เห็ดหูหนูขาว สีขาวไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	100	350
9	เห็ดหอมแห้ง มีกลิ่นหอม ขนาดดอกกลาง	กก.	200	280
10	โปิยกั๋กั๋ ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	50	280
11	กระเทียมกลีบใหญ่ เกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	300	110
12	กระเทียมบด เปลือกน้อย ไม่มีรา	กก.	200	116
13	กระเทียมดองบรรจุขวด ขนาดบรรจุ 870 กรัม มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	100	99
14	กั๋งแห้ง ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	100	290
15	ดอกเก็กฮวยแห้งใหม่ ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	50	550
16	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	50	110
17	ชิงฝงสำเร็จรูป(ซอง) บรรจุถุงละ 12 ซอง ตราแม่แจงหรือตรากลุ่มแม่บ้าน สหกรณ์ต่างๆ	ถุง	300	50
18	กระเจียบแห้ง	กก.	100	230
19	ลำไยแห้ง	กก.	100	195
20	ปูนแดง	กก.	50	20
21	สารส้ม	กก.	50	20
22	พริกขี้หนูแห้งอย่างดีสีแดง ไม่พบรา	กก.	100	130
23	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่พันธุ์บางช้าง	กก.	100	100
24	พริกไทยเม็ดขาวอย่างดี	กก.	100	410
25	พริกไทยเม็ดดำอย่างดี	กก.	100	300
26	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดีตรามือหรือตราเกษตร	กก.	150	529
27	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	400	100
28	ลูกผักชี	กก.	50	140
29	ยี่ห่วย	กก.	50	210

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
30	ข้าวป่นแห้ง	กก.	100	80
31	อบเชย	กก.	100	235
32	ลูกกระวาน	กก.	40	300
33	หอมแขกแห้ง ไม่นำ ไม่พบบรา	กก.	300	40
34	หอมแดงหัวเล็กแห้งสนิท หัวไม่ลึบ ตัดจุก	กก.	100	47
35	สาหร่ายทะเลชนิดแผ่น	กก.	200	350
36	งาขาว บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	122
37	ถั่วเขียวดิบ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	62
38	ถั่วแดงดิบ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	66
39	ถั่วแดงหลวง บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	64
40	ถั่วดำ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	74
41	ถั่วลันเตาบรรจุดิบ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	72
42	ถั่วลันเตาบรรจุคั่วใหม่ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	110
43	ถั่วลันเตาคั่วป่นใหม่ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	84
44	พริกขี้หนูสวนป่น ใหม่ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นราขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	100	170
45	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบคัดพิเศษ บรรจุภาชนะสะอาด	กก.	100	469
46	ซอสพริก ตราโรซ่าหรือตราศรีราชา น้ำหนักสุทธิ 1 กก./ถุง	ถุง	100	30
47	ซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่าหรือตราไฮน์ น้ำหนักสุทธิ 1 กก./ถุง	ถุง	200	33
48	ข้าวเหนียวขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	53
49	ข้าวเหนียวดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์ หรือตราข้าวทอง	กก.	200	80
50	ดอกไม้จีน	กก.	100	180
51	ฟองเต้าหู้บรรจุพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	200	180
52	ผักกาดดองอย่างเปรี้ยวไม่มีน้ำป่น	กก.	50	25
53	หมี่กึ่งไส้หมู	กก.	100	110
54	ลูกชิ้นหมู/ไก่/ปลา เจ	กก.	100	140
55	โปรตีนเกษตรชนิดชิ้นเล็กละเอียด	กก.	100	120
56	โปรตีนเกษตรสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่าง ๆ	กก.	100	120
57	เยื่อแผ่นแห้งสีขาวใหม่ บรรจุ 100 กรัม/ถุง	ถุง	200	105
58	กะทิธัญพืช ยูเอชที ขนาด 1000 มล./กล่อง	กล่อง	800	79
59	กะทิพาสเจอร์ไรส์ บรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราขาวเกาะ หรือตราทับสะแก	ถุง	100	62
60	ลูกเกตชนิดกล่อง ขนาด 250 กรัม/กล่อง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กล่อง	200	85
61	กระเพาะปลาแห้งอย่างดีเป็นแผ่นไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน เกรด เอ บรรจุถุงพลาสติกชนิดกึ่งเรียบบรรจุ	กก.	200	450

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
62	เต้าเจี้ยวขาว (ตัก)	กก.	200	35
63	ลูกเต๋อยดิบ บรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไรท์พิช	ถุง	200	57
64	ข้าวคั่วปั่น ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	200	58
65	เต้าหู้หลอดไข่ ตรานางพยาบาล หรือตราเกษตร	หลอด	2000	9
66	เต้าหู้หลอดขาว ตรานางพยาบาล หรือตราเกษตร	หลอด	2000	12
67	เต้าหู้ขาว, เต้าหู้เหลือง ชนิดนิ่ม	แผ่น	2000	15
68	เต้าหู้ขาว, เต้าหู้เหลือง ชนิดแข็ง	แผ่น	2000	15
69	เต้าหู้พวงใหม่ไม่เหม็นหืน	กก.	200	212
70	เต้าหู้ปลา ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือตราแอรโรว์	ถุง	200	170
71	หัวผักกาดหวานหั่นฝอย, สับ สีธรรมชาติ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กก.	100	100
72	เส้นก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	400	80
73	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, เส้นผัดไท	กก.	600	35
74	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	800	33
75	เส้นก๋วยจั๊บ	กก.	400	35
76	เส้นยาภิโฆบะ	กก.	200	65
77	เส้นบะหมี่แห้ง/เส้นบะหมี่หยก ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	74
78	เส้นสปาเก็ตตี้ ตราเบสท์ฟู้ดส์ หรือตราอิมพีเรียล บรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	200	79
79	เส้นหมี่แห้ง ตราไวไว หรือตราทิพ ขนาด บรรจุ 2.7 กก./ห่อ	ห่อ	400	135
80	เส้นหมี่ซั่ว	กก.	200	76
81	แผ่นแป้งเกี๊ยว	กก.	200	60
82	มักกะโรนี ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ถุง	200	153
83	ขนมจีนเส้นเล็กใหม่ สด	กก.	600	25
84	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	200	90
85	สาकुเม็ตเล็กสีใบเตย ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานางแอน	ถุง	400	33
86	แป้งทอดกรอบ ขนาดบรรจุ 150 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ซอง	400	13
87	สาकुเม็ตเล็กสีขาว ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานางแอน	ถุง	400	29
88	กะป๋องยัดดี ไม่เจือปนสิ่งอื่น ชนิดกระปุก ขนาด 575 กรัม/กระปุก มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กระปุก	200	107
89	สาकुเม็ตใหญ่ ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานางแอน	ถุง	400	30
90	แป้งข้าวโพด ตราคอนอร์ หรือตราอิมพีเรียล ขนาดบรรจุ 700 กรัม/ถุง	ถุง	200	58
91	แป้งข้าวเจ้า ตราข้างสามเศียร หรือตราปลามังกร ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	36
92	แป้งข้าวเหนียว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กก.	200	45
93	แป้งท้าวยายม่อม บรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตราข้างสามเศียร	ถุง	400	49

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
94	แป้งมัน ขนาดบรรจุ 980 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ถุง	200	35
95	แป้งสาลีเอนกประสงค์ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ถุง	200	34
96	มะนาวดอง บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ขวด มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	150	65
97	บัวตองเม็ด บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/กระปุก มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กระปุก	100	125
98	ขนมปังป่น ชนิดเป็นเกล็ด ตราฟาร์มเฮาส์ หรือตราเบสท์ฟู้ดส์ ขนาด 200 กรัม/ถุง	ถุง	50	25
99	แยมผลไม้ตราเบสท์ฟู้ดส์ หรือตราอิมพีเรียล ขนาดบรรจุ 170 กรัม/ขวด	ขวด	100	42
100	แยมผลไม้รสต่างๆ ขนาด 15 กรัม (บรรจุ 100 ชิ้น/กล่อง) มีเครื่องหมาย รับรองคุณภาพ (อย.)	กล่อง	50	198
101	วุ้นเส้น ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราตันสน หรือตราเกษตร	กก.	600	148
102	วุ้นผงสำเร็จ ขนาดบรรจุ 50 กรัม/ซอง ตรานางเงือก หรือนางก๊ก	ซอง	200	119
103	เกลือป่น	กก.	300	8
104	เกลือป่นรสผสมไอโอดีน ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	ถุง	400	14
105	เครื่องตุ๋นยาจีน (ซองใหญ่)	ซอง	400	52
106	น้ำพริกแกงเขียวหวาน ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
107	น้ำพริกแกงเผ็ด/ผัดเผ็ด/แกงฉู่ฉี่/แกงอ่อม ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
108	น้ำพริกแกงส้ม/แกงเหลือง ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
109	น้ำพริกแกงหรี ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	209
110	น้ำพริกแกงคั่ว/แกงเทโพ ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
111	น้ำพริกแกงป่า ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
112	น้ำพริกแกงมัสมั่น ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	231
113	น้ำพริกผัดแพนง ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	177
114	น้ำพริกผัดพริกขิง ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
115	น้ำพริกเผาฉั่วชะเส็ง ตราสามเหลี่ยม หรือตราแม่พลอย ปริมาณสุทธิ 900 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	200	103
116	เครื่องพะโล้รวม	ซอง	400	8
117	น้ำตาลปีบ บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	49
118	ซีอิ๊วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียนเชียง ขนาด 700 ซม. ³ /ขวด	ขวด	400	32
119	ซีอิ๊วดำสูตร 5 ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียนเชียง ขนาด 940 ซม. ³ /ขวด	ขวด	400	24
120	ซอสปรุงรสตราภูเขาทองฝาเขียว หรือตราวงเวียนเชียง หรือตราแม่ก๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 700 ซม. ³ /ขวด	ขวด	400	29
121	ซอสหอยนางรม ตราแม่ครัวหรือตราแม่ก๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 600 ซม. ³ /ขวด	ขวด	200	44

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
122	ซอสแดงเย็นตาโไฟสำเร็จรูป ขนาดบรรจุ 800 กรัม/ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	100	29
123	ตั้งฉ่าย บรรจุภาชนะสะอาด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กก.	200	28
124	น้ำจิ้มไก่ ตราแม่ประนอม หรือตราพันท้ายนรสิงห์ ขนาด 980 ซม. ³ /ขวด	ขวด	200	57
125	น้ำตาลกรวด ตรามิตรผลหรือตราไรท์พิชี่ บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	66
126	น้ำเชื่อมสำเร็จรูป น้ำหนักสุทธิ 1.2 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ถุง	50	34
127	น้ำจิ้มบ๊วยเจียง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 780 กรัม/ขวด	ขวด	200	55
128	น้ำจิ้มสุกี้ ขนาดบรรจุ 830 กรัม/ขวด ตราพันท้ายนรสิงห์หรือตราสุนีย์	ขวด	200	94
129	น้ำตาลทรายแดง ตรามิตรผลหรือตราไรท์พิชี่ บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	58
130	น้ำตาลทรายขาว ตรามิตรผลหรือตราวังขนาย บรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	600	22
131	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี ตรามิตรผลหรือตราวังขนาย บรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	600	24
132	น้ำปลาตราทิพรสหรือตราปลาหมึก ขนาดบรรจุ 700 ซม. ³ /ขวด	ขวด	200	30
133	น้ำมันงาจีน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 630 มล./ขวด	ขวด	300	171
134	ถั่วลิ้นเตากระป๋อง ตราเทพีราบหรือตรายูเอพี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	200	27
135	น้ำมันถั่วเหลือง 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร/ขวด ตราก๊วก, ตราองุ่นหรือตรามรกต	ขวด	600	55
136	น้ำส้มสายชูกลั่นตราควีพี หรือภูเขาทอง ขนาดใหญ่	ขวด	300	20
137	น้ำมันรำข้าว 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร/ขวด ตราคิง หรือตราซิม	ขวด	600	60
138	ผงพะโล้ชนิดของตราเปิดคู่หรือตรามือ	ซอง	200	12
139	ผงหมักหมูแดง ตราโลโบ หรือตรารสดี ขนาดบรรจุ 100 กรัม/ซอง	ซอง	100	25
140	ซอสเปรี้ยว (จิ๊กโฉ่) ขนาดบรรจุ 630 ซม. ³ /ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	200	30
141	ผงกระหรี่บรรจุขวด ขนาด 200 กรัม ตราปิ่นไขว้หรือตรามือ	ขวด	100	119
142	ไมโล ยูเอชที พร้อมดื่ม ปริมาตรสุทธิ 180 มล. (บรรจุ 48 กล่อง/ลัง)	ลัง	400	475
143	นมพร้อมมันเนย ยูเอชที ปริมาตรสุทธิ 225 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	600	359
144	นมถั่วเหลือง ยูเอชที ปริมาตรสุทธิ 250 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	600	275
145	เครื่องดื่มธัญญาหาร ตราฟอร์แคร์ บาลานซ์ หรือตราทิโปโก้ สูตรไม่เติมน้ำตาล ปริมาตรสุทธิ 180 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	200	576
146	เต้าเจี้ยวขวดสูตร 1 ตราเด็กสมบุญ หรือตราวงเวียน น้ำหนักสุทธิ 805 กรัม/ขวด	ขวด	200	30
147	น้ำผัก/ผลไม้ 100 % ยูเอชที ปริมาตรสุทธิ 200 มล. (บรรจุ 48 กล่อง/ลัง)	ลัง	300	712
148	น้ำหวานเข้มข้นสีต่างๆ ขนาดบรรจุ 710 มล./ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ขวด	400	49
149	ขนมปังปอนด์เป็นแถวๆ ใหญ่ ตราฟาร์มเฮ้าส์ หรือตราแอโร่	แถว	100	34
150	นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ยูเอชที รสต่างๆ ปริมาตรสุทธิ 180 มล. (บรรจุ 48 กล่อง/ลัง)	ลัง	400	384
151	ซอสถั่วเหลือง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 980 มล.	ขวด	40	44

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
152	กลิ่นสำหรับใส่อาหารกลิ่นต่างๆ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 454 มล./ขวด	ขวด	40	139
153	ยีสต์แห้งสำเร็จรูป มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม/กล่อง	กล่อง	40	114
154	ผงฟูสูตรดับเบิลแอ็คติง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	40	72
155	โอวาเล็ด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 800 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	40	160
156	เอสพี สำหรับทำขนมเค้ก มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 1 กก./กระป๋อง	กระป๋อง	40	120
157	สีผสมอาหาร มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 30 มล./ขวด	ขวด	100	19
158	นมข้นจืด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 405 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	100	21
159	นมข้นหวาน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 385 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	100	23
160	ผงวานิลลา มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	170
161	ผงโกโก้ สีมาตรฐาน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	121
162	เบกกิ้งโซดา/โซเดียมไบคาร์บอเนต มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม/ถุง	ถุง	40	24
163	ครีมออฟทาร์ทาร์ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	125
164	เจลาตินผง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม/ถุง	ถุง	20	79
165	เนยสด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) ขนาดบรรจุกล่องละ 5 กก.	กล่อง	20	823
166	มาการีน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	20	102
167	นมผงชนิดเต็มมันเนย (หัวนมผง) มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 1 กก./ถุง	ถุง	10	245
168	ผลไม้รวมอบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม สำหรับโรยหน้าขนม มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 1 กก.	กก.	20	185
169	ผักรวมแช่แข็ง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	100	79
170	นมสเตอริไลส์ขาดมันเนย มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 140 มล./กระป๋อง (12 กระป๋อง/แพ็ค)	แพ็ค	200	120
171	ซอสเห็ดหอม เจ สูตร 1 มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 800 มล./ขวด	ขวด	40	50
172	นมยูเอชทีปรุงแต่งรสต่างๆ ปริมาตรสุทธิ 225 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	100	359
173	ผงชาเขียวปรุงสำเร็จ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 200 กรัม/ห่อ	ห่อ	50	64
174	ผงชาไทยสำเร็จรูป มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 400 กรัม/ห่อ	ห่อ	50	64
175	น้ำสลัดครีมไขมันต่ำ บรรจุ 220 กรัม/ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ขวด	50	50
176	ซูปกิ้งสำเร็จรูป ขนาด 22 กรัม/ซอง (บรรจุ 3 ซอง/กล่อง) มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กล่อง	100	60

**เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ค. อาหารประเภทไข่ต่างๆ ของแห่ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด
ประเภทไข่**

1. ต้องเป็นของใหม่ สด เปลือกไข่สะอาดไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีขนสัตว์ติดมา ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่แตก ไม่มีรอยร้าว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน อยู่ในสภาพดี และบรรจุในแผงที่สะอาด โดยแผงบรรจุไข่สดต้องมีความแข็งแรง ไม่มีมูลสัตว์ติด หรือมีคราบเชื้อราบนเปลือก
2. น้ำหนัก หรือขนาด ถัดตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ระยะเวลา 12 เดือน หมวด ค. ประเภทไข่ต่างๆ ของแห่ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด
3. กรณีไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ จะต้องมีกระบวนการผลิตที่ผ่านมาตรฐานการรับรอง เช่น GMP, HACCP หรือ ISO 9001 และบรรจุในแกลลอนพลาสติกที่สะอาดและปลอดภัยต่อการบรรจุอาหาร บอกรายละเอียดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ และมีเครื่องหมายมาตรฐานความปลอดภัยระบุบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน จัดเก็บและขนส่งโดยรถที่ควบคุมอุณหภูมิ (ประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส)
4. ต้องแยกรถขนส่งไข่สด กับรถห้องเย็นในการขนส่งไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์

ประเภทของแห่ง เครื่องปรุง และเบ็ดเตล็ด

1. อาหารประเภทหมักดอง เนื้อสัตว์ปรุงรส เช่น กะปิ กุ้งแห้ง ผักกาดดอง น้ำพริกต่างๆ เส้นบะหมี่ ต้องปราศจากสารปนเปื้อนใดๆ ตามมาตรฐาน “อาหารปลอดภัย” ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เช่น สีสังเคราะห์ (สีที่ไม่ใช่สีผสมอาหาร) ยาฆ่าแมลง สารฟอกขาว สารกันรา ฯลฯ
2. ภาชนะที่บรรจุ หีบห่ออาหารต้องไม่ชำรุดหรือบุบ ต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย
3. อาหารที่เป็นบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป เช่น เครื่องปรุงรสต่างๆ น้ำตาล นม ฯลฯ จะต้องมีกระบวนการผลิตที่ผ่านมาตรฐานการรับรอง เช่น GMP, HACCP หรือ ISO 9001 และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปลอดภัยต่อการบรรจุอาหาร บอกรายละเอียดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ และมีเครื่องหมายมาตรฐานความปลอดภัยระบุบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน

**รายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก
ประจำปีงบประมาณ 2564 ความต้องการจำนวนที่ใช้ในระยะเวลา 12 เดือน
(ตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึง 30 กันยายน 2564) โดยแบ่งเป็น 3 หมวดดังนี้**

หมวด ก อาหารเนื้อสัตว์	เป็นเงิน	4,511,600.00	บาท
หมวด ข ผักสด ผลไม้ และขนมต่าง ๆ	เป็นเงิน	2,861,300.00	บาท
หมวด ข ผักสด ผลไม้ ปลอดสารพิษ	เป็นเงิน	520,000.00	บาท
หมวด ค ประเภทไข่ต่าง ๆ ของแห่ง, เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด	เป็นเงิน	<u>4,571,970.00</u>	บาท
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	<u>12,464,870.00</u>	บาท

(สิบสองล้านสี่แสนหกหมื่นสี่พันแปดร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)

เงื่อนไขการส่งของ

ผู้เสนอราคาได้ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่งานโภชนบริการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ได้กำหนดไว้ ดังนี้

1. เวลาการส่งของ

ให้เวลาส่งอาหารแต่ละหมวด ในแต่ละวันไม่เกินเวลา 9.30 น.

หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขายในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป

2. การตรวจรับของ

ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารที่มีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบโดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญาและใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับอาคารโภชนบริการ สถาบันโรคทรวงอก

หากคณะกรรมการตรวจรับพบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ผู้ซื้อที่มีสิทธิ์ไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าว

2.2 ในกรณีที่ผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าภายในวันและเวลาที่กำหนดในใบสั่งซื้อได้ จะต้องถูกปรับตามที่กำหนดในสัญญา หรือใบสั่งซื้อ และหากผู้ซื้อมีความจำเป็นต้องใช้สินค้าที่สั่งซื้อนั้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ที่จะจัดซื้อจากบุคคลอื่นได้โดยมีต้องบอกกล่าวให้ผู้ขายทราบ และผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่นที่ต้องจ่ายไปในการจัดหาครั้งนี้ ทั้งนี้ผู้ซื้ออาจปฏิเสธที่จะรับมอบสินค้าตามใบสั่งซื้อในรายการนั้นๆ ได้โดยไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายใดๆ

3. การส่งของ

3.1 การส่งของ ของผู้ขาย ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเองหรือผู้แทนของผู้ขาย ให้ถือว่าผู้ขายได้ดำเนินการด้วยตนเอง การส่งการใดๆของผู้ซื้อที่มีต่อผู้ขายหรือผู้แทนของผู้ขาย ให้ถือว่าได้ส่งการกับผู้ขายเอง

3.2 ในกรณีที่ผู้ขายไม่สามารถจัดหาสินค้าที่สั่งซื้อตามใบสั่งซื้อได้ครบจำนวน หรือหาไม่ได้เนื่องจากสั่งซื้อสินค้านอกฤดูกาล หรือขาดตลาด และผู้ขายได้แจ้งให้ผู้ซื้อทราบแล้วก่อนกำหนดตามใบสั่งซื้อ ซึ่งผู้ซื้อพิจารณาแล้วปรากฏข้อเท็จจริงตามที่ผู้ขายแจ้ง ผู้ซื้ออาจอนุญาตให้ผู้ขายส่งมอบสินค้าตามใบสั่งซื้อในรายการสินค้าสำรองทดแทนได้ โดยเจ้าหน้าที่งานโภชนบริการ (เจ้าของเมนู) จะเป็นผู้กำหนดรายการที่ทดแทน รายการหนึ่งหรือหลายรายการก็ได้ ในจำนวนและปริมาณที่เห็นสมควร ทั้งนี้ภายในวงเงินสั่งซื้อในรายการเดิมและต้องส่งของให้เสร็จภายในเวลาตามที่ตกลงกัน

3.3 นอกจากกรณีข้อ 3.2 ผู้ขายจะขอส่งของตามรายการสำรองทดแทนมิได้ และจะต้องถูกปรับตามกำหนดในใบสั่งซื้อ

3.4 ภาชนะต่างๆที่ผู้ขายบรรจุของมาส่ง เช่น แฉกไข่ แข่ง ชะลอม ฯลฯ ห้ามทิ้งค้างหรือฝากไว้ ต้องนำกลับไปในวันเดียวกัน หากทิ้งไว้งานโภชนบริการจะจัดการทิ้งเอง

3.5 การส่งของล่วงหน้า อนุญาตให้เฉพาะในเทศกาล เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือกรณีเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินเท่านั้น และจะต้องได้รับการยินยอมจากผู้ซื้อก่อน

- 3.6 ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสาร
- 3.7 หากผู้ขายทำผิดเงื่อนไข จะถูกนำมาใช้ในการประเมินคุณภาพของผู้ขาย และจะมีผลต่อการตัดสินใจในการประกวดราคาของสินค้าหมวดนั้นๆ ในงวดถัดไป
- 3.8 เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับของแล้ว ต้องส่งบิลส่งของ (ใบส่งของ) ทุกวัน

4. การบรรจุหีบห่อ

- 4.1 ให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสี สะอาด และไม่เป็นที่อาศัยของสัตว์พาหะ เช่น แมลงสาบ และปิดปากถุงในมิดชิด หรืออาจบรรจุลงในหีบห่อ/ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งได้
- 4.2 ห้ามใช้ภาชนะที่เคยใช้บรรจุ/ห่อหุ้มปุ๋ย สารเคมี สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 4.3 ให้บรรจุน้ำหนักตามสภาพของอาหารแต่ละประเภท

5. การขนส่ง

5.1 รถขนส่ง

- 5.1.1 ต้องมีสภาพดี มีหลังคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสินค้าขณะขนส่ง และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- 5.1.2 มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- 5.1.3 ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่
- 5.1.4 อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- 5.1.5 การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- 5.1.6 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาได้รับการพิจารณามากกว่า 1 หมวด และมีความจำเป็นต้องบรรจุของมาในรถคันเดียวกัน จะต้องจัดแยกจัดวางเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารแต่ละประเภทด้วย

6. การขนถ่ายอาหารและวัตถุดิบ

ในการขนถ่ายอาหาร/วัตถุดิบ ผู้ขายจะต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ จะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- 6.1 ห้ามนำอาหาร/วัตถุดิบที่มาจากตลาดมาติดตั้งในบริเวณที่ตรวจรับเด็ดขาด
- 6.2 ห้ามวางอาหาร/วัตถุดิบบนพื้น โดยไม่มีรถหรือภาชนะรองรับ
- 6.3 ให้ขนถ่ายอาหาร/วัตถุดิบจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อน หรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้

7. สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

- 7.1 แต่งกายสุภาพ (เสื้อเชิ้ตหรือเสื้อยืดคอปก ไม่สวมเสื้อกล้าม กางเกงขายาว) สะอาด เรียบร้อย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด
- 7.2 สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- 7.3 ห้ามสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน
- 7.4 เป็นผู้ที่มีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- 7.5 ไม่ไอหรือจามลงในอาหารหรือวัตถุที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณอาคารโขนบริการ
- 7.6 ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่งานโขนบริการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงาน ในพื้นที่อาคารโขนบริการ



(นางรัชณี หงษ์พงษ์)
 เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
 ประสานกรรมการ



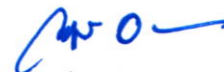
(นายธรรมรัฐ ฉันทแดนสุวรรณ)
 นายแพทย์เชี่ยวชาญ กรรมการ



(นางสาวยุภาณี แท้มเรืองอิทธิ)
 นักโขนการปฏิบัติการ กรรมการ



(นางสาวพัชรีย์ จันทเดช)
 โขนากร ส.๓ กรรมการ



(นางวารุณี อภิชนบุตร)
 เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน กรรมการ