

ประกาศกรมการแพทย์

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมการแพทย์ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒,๖๐๐,๙๔๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านหกแสนเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

อาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบ	จำนวน	๓	หมวด
อาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕)			

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมการแพทย์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

ผู้สนใจสามารถรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.ccit.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือ สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒๕๔๗๐๙๑๓-๔ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามยัง กรมการแพทย์ 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. ๒๕๖๔

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

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

การซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕) ✓

ตามประกาศ กรมการแพทย์
ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๔

กรมการแพทย์ ซึ่งต่อไปเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

อาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบ	จำนวน	๓	หมวด ✓
อาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕) ✓			

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด 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) การขีดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ ใบเสนอราคาบริษัทฯ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง 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) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีในนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า 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) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) หรือ สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made in Thailand (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 และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบเสนอราคาในรูปแบบ 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 และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ อาหารสด อาหารแห้งเพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕) ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ กรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้

จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๖๓๐,๐๔๗.๐๐ บาท (หกแสนสามหมื่นสี่สิบเจ็ดบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายสถาบันโรคทรวงอก ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำเช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่..... ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ำรายที่สัญญาเข้าร่วมค้ำกำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก

ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน 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 หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย อนึ่ง การพิจารณาผลตามเงื่อนไขเอกสารประกวดราคาข้อๆ ให้พิจารณาจากเอกสารสำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เท่านั้น

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งไม่ใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อกรรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

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

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่ายสถาบันโรคทรวงอก ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา 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) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และกรม ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ วัน นับถัดจากวันที่ กรม ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๕ สถาบันโรคทรวงอก การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๕ สถาบันโรคทรวงอก แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่มีปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร่องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร่องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

กรมการแพทย์

สิงหาคม ๒๕๖๔

รายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก
 ประจำปีงบประมาณ 2565 ความต้องการจำนวนที่ใช้ในระยะเวลา 12 เดือน
 (ตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2564 ถึง 30 กันยายน 2565) โดยแบ่งเป็น 3 หมวดดังนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	หมวด ก. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ / เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด ไม่มีรอยจำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่อัดน้ำแข็ง ผ่านกระบวนการผลิตและการบรรจุจากโรงงาน ที่มีมาตรฐานการรับรองคุณภาพบรรจุถุงละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุขหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวง เกษตรและสหกรณ์			
	ประเภทไก่, เป็ด			
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	ซีโครงไก่ ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	กก.	500	30
7	น่องไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	60
8	เนื้ออกไก่ ไม่มีหนัง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	1300	65
9	ตับไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	109
10	ไก่หันชิ้น (เนื้ออกไก่) ไม่มีหนัง ขนาด 20 กรัม/ชิ้น	กก.	1300	86
11	สันในไก่/สันในไก่บด	กก.	1800	65
12	เลือดไก่ก้อน	ก้อน	400	12
13	ไก่จ้อ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราห้าดาว หรือซีพี	กก.	200	145
14	ไส้กรอกไก่ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม หรือตราปลั๊กกี้	กก.	100	139
15	ลูกชิ้นไก่ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 500 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือตราเอโร่	กก.	100	145
16	ลูกชิ้นไก่สำหรับยำ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราเบทาโกร	กก.	100	200

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	65
3	ซีโครงหมูอ่อนตัดเป็นชิ้น สด สะอาด	กก.	500	145
4	ตับหมูสด สะอาด	กก.	100	100
5	หมอบดสันนอกไม่ติดมัน	กก.	1500	130
6	หมูสันนอกไม่ติดมัน	กก.	1300	165
7	หมูสันในเป็นเส้น ไม่ติดมัน	กก.	1000	170
8	หมูสันนอกหันชิ้น ไม่ติดมัน	กก.	1300	170
9	กุนเชียงหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตรานิภา หรือตราบ้านไผ่	กก.	100	250
10	ไส้กรอกหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม หรือตราบีลัดกี้	กก.	400	175
11	ลูกชิ้นหมู บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 กรัม/ถุง ตรา ไม่ลองไม่รู้ หรือตรานายยังเพิ่ง	ถุง	400	180
12	หมูแดง ไม่ปรุงรส บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	400	104
13	เต้าหู้กระยาดใส่หมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	189

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
	ประเภทปลาต่าง ๆ กุ้ง ปลาหมึก เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด เนื้อไม่ละ สะอาด ไม่มีกลิ่น			
1	เนื้อปลาเก๋าชิ้นกลาง บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	170
2	เนื้อปลากะพงชิ้นกลาง บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	400	240
3	เนื้อปลาโรนัน หรือปลาช่อนทะเลแล้ สด บรรจุภาชนะสะอาด เป็นชิ้นท่อน กลางตัวเท่านั้น ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 1 กก./ถุง	กก.	200	185
4	ปลาตาเดียวสด เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ด ควักไส้ สะอาด ขนาดตัว ไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	170
5	ปลาโสด เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ด ควักไส้ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	95
6	ปลาทับทิมสด เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขอดเกล็ด ควักไส้ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 500 กรัม	กก.	400	110
7	ปลาสีกุนสด ควักไส้ เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขนาด 10 ตัว/กก.	กก.	600	99
8	ปลาตาบเงินตัวโต เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500กรัม/ตัว	กก.	200	100
9	เนื้อปลากลายชุด (เนื้อล้วน) เฉพาะเนื้อปลากลาย ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	174
10	เนื้อปลาเบญจพรรณ (เนื้อล้วน) สด ไม้ใส่สี ไม้มีสิ่งเจือปน เฉพาะเนื้อปลา ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	400	70
11	เนื้อปลาเยือกชุดชนิดต้มสุก บรรจุภาชนะสะอาด	กก.	200	85
12	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดและหัน ซีนเท่ากัน ขนาดไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ตัว	กก.	600	170
13	ปลาช่อน (เนื้อล้วน) สด ขอดเกล็ด แล่ข้างกลางออก	กก.	400	180
14	ปลาซาบะสด เนื้อไม่ละ ขนาดตัวประมาณ 500 กรัม	กก.	400	95
15	ปลาสาหลีสด ควักไส้ เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	200	90
16	ปลาตุกสดหันแล้ว ไม่รวมหัวและไส้ ขนาดเท่ากัน ขนาด 3 ตัว/กก.	กก.	600	80
17	ปลาแดงสด ขอดเกล็ด ควักไส้ เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	500	110
18	ปลาทุสด ควักไส้ เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก ขนาด 10 ตัว/กก.	กก.	500	110
19	ปลากระบอกสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	400	115
20	ปลาทูนึ่ง แม่กลอง บรรจุแช่ละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ตัว	แช่	200	59
21	ปลาน้ำดอกไม้สด ขอดเกล็ด ควักไส้ เนื้อไม่ละ ท้องไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ตัว	กก.	400	130
22	ปลานิลสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 6 ตัว/ กก.	กก.	600	80
23	เนื้อปลานิลสด (เนื้อล้วน) ขอดเกล็ด แล่ข้างกลาง เนื้อไม่ละ น้ำหนักชิ้นละ 25-30 กรัม	กก.	600	115
24	ปลากดอย่าง ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	200	340
25	ปลาช่อนแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	160
26	ปลาตุกแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	120
27	ปลานิลแดดเดียว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	145

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
28	พลาสติกแตกเดี่ยว ใหม่ บรรจุภาชนะสะอาด ไม่มีกลิ่นหืน	กก.	100	185
29	ปลาแป้นสด ขอดเกล็ด ควักไส้ เนื้อไม่เละ ท้องไม่แตก ขนาด 6 ตัว/กก.	กก.	400	180
30	ปลาตอลลี (เนื้อล้วน) บรรจุภาชนะสะอาด トラシーพี หรือตราเอโร่	กก.	2400	149
31	ลูกชิ้นปลากลม บรรจุภาชนะสะอาดใหม่ น้ำหนัก 1 กก./ถุง トラシーพี หรือตราเอโร่	กก.	400	103
32	ลูกชิ้นปลาแท่งต้ม บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง トラシーพี หรือตราเอโร่	กก.	400	103
33	ลูกชิ้นปลาแท่งทอด บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง トラシーพี หรือตราเอโร่	กก.	400	103
34	ลูกชิ้นปลารักบี้ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง トラシーพี หรือตราเอโร่	กก.	400	103
35	ก๊วยปลา บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง トラシーพี หรือตรา SAVE PAK	กก.	300	210
36	กุ้งกุลาดำสด หัวหางติดแน่นไม่อัดน้ำแข็ง ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 3" ขนาด 50 ตัว/กก.	กก.	400	385
37	กุ้งขาวสด หัวหางติดแน่นไม่อัดน้ำแข็ง ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 3" ขนาด 50 ตัว/กก.	กก.	400	240
38	ลูกชิ้นกุ้ง บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง トラシーพี หรือตราเอโร่	กก.	300	198
39	ปลาหมึกกล้วยสด ลอกหนังสะอาด เนื้อไม่เละ ขนาดตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4"	กก.	200	260
40	ปลาอินทรีเค็มใหม่ ตัวใหญ่ เนื้อไม่แข็ง ขนาดไม่ต่ำกว่า 1.5 กก./ตัว	กก.	100	320
41	หอยแมลงภู่มะเข็ญเปลือกต้มสุก ไม่มีน้ำปน ภาชนะบรรจุ สะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	140
42	หอยลายสดทั้งเปลือก สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ติดโคลน	กก.	200	110
43	ขนมจีบไส้ต่างๆ บรรจุไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ชิ้น บรรจุ 30 ชิ้น/ถุง	ถุง	300	169
44	ขนมจีบหอยไส้ต่างๆ บรรจุไม่น้อยกว่า 16 กรัม/ชิ้น บรรจุ 30 ชิ้น/ถุง	ถุง	300	169
45	สะเก๋ไส้กุ้ง บรรจุถุงละ 24 ชิ้น (น้ำหนัก 432 กรัม)	ถุง	300	145
46	ซาลาเปาไส้หมูแดง น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุ 16 ชิ้น/ถุง	ถุง	300	115
47	ซาลาเปาไส้ครีม, ไส้ถั่วดำ น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุ 16 ชิ้น/ถุง	ถุง	300	115
48	ซาลาเปาไส้หมูสับ น้ำหนัก 37 กรัม/ชิ้น บรรจุ 16 ชิ้น/ถุง	ถุง	300	115

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ก. อาหารประเภทเนื้อสัตว์

1. วัตถุดิบอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อตามธรรมชาติ ไม่น้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ไม่มีสิ่งเจือปน
2. น้ำหนัก หรือขนาด ถัดตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ระยะเวลา 12 เดือน หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์
3. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร (Food Grade) ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิตและหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. วัตถุดิบอาหารทุกชนิด ต้องปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และสามารถตรวจสอบย้อนหลังของผลิตภัณฑ์ได้
5. การขนส่งและการบรรทุกสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล 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	55
2	เห็ดเข็มทอง	กก.	200	53
3	เห็ดหอมสด	กก.	200	150
4	เห็ดนางฟ้าสด	กก.	800	65
5	เห็ดฟางดอกตูมขนาดกลาง	กก.	600	100
6	เห็ดหูหนูสดไม่มีน้ำปน	กก.	400	41
7	แครอทนอกสดคัดแล้ว	กก.	500	24
8	แตงโมอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	400	30
9	แตงกวาอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	500	30
10	แตงร้านสดคัดแล้ว	กก.	500	25
11	ใบโหระพาสดใบไม้ชำ	กก.	300	45
12	ใบเตยหอมสดคัดแล้ว	กก.	200	25
13	ใบบัวบกอ่อนสดคัดแล้วใบไม้ชำ	กก.	400	25
14	ใบแมงลักสดใบไม้ชำ	กก.	200	50
15	ต้นกุยช่ายสดใบเขียว	กก.	200	53
16	ใบชะพลูสด	กก.	200	50
17	ใบตองกล้วยน้ำว้า/กล้วยตานีสด	กก.	200	30
18	กระทงใบตอง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5" สูง 1.5"	กระทง	3000	1.5
19	ใบมะกรูดสด	กก.	200	40
20	ใบยออ่อนสดคัดแล้ว	กก.	100	20
21	ใบยี่ห่วยสด	กก.	100	50
22	กระชายสด (หัว)	กก.	400	36
23	กระชายสดหันฝอยคัดแล้ว	กก.	600	53
24	กวาดั่งสดคัดแล้ว	กก.	800	30
25	กวาดั่งได้หัวสดคัดแล้ว	กก.	800	40
26	กระเพราสดคัดแล้ว	กก.	600	35
27	กะหล่ำดอกคัดตัดใบแล้ว	กก.	800	40
28	กะหล่ำม่วงสดคัดแล้ว	กก.	400	38
29	กะหล่ำปลีสดคัดแล้ว	กก.	400	30
30	ขมิ้นขาวอ่อนสดคัดแล้ว	กก.	200	70
31	ขมิ้นเหลืองคัดแล้ว	กก.	100	30
32	ข้าวโพดอ่อนสด	กก.	400	40

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
33	ข้าวโพดดิบชนิดปอกเปลือกพันธุ์สวีท/ข้าวโพดหวาน/ พันธุ์ข้าวเหนียว (5 ฝัก/กก.)	กก.	500	20
34	ข้าวสาคู (อ่อน/แก่)	กก.	300	40
35	ชิงสาคู เป็นแฉ่ง	กก.	300	50
36	ชิงสาคู หั่นฝอย	กก.	300	50
37	คีนฉ่ายสาคูตัดแล้วใบสีเขียว	กก.	400	70
38	คะน้าสดต้นใหญ่ตัดแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	500	45
39	ยอดชะอมสดตัดแล้ว	กก.	200	45
40	ดอกแคอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	200	33
41	ดอกหอมอ่อนสดตัดแล้ว (ตามฤดูกาล)	กก.	500	45
42	ต้นหอมสดต้นขนาดกลางตัดแล้ว	กก.	400	80
43	ตะไคร้สดตัดแล้ว	กก.	400	25
44	ยอดตำลึงสดเด็ดก้านตัดแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	200	50
45	ถั่วแขกอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	600	45
46	ถั่วงอกสด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาว	กก.	600	20
47	ถั่วลันเตาอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	600	75
48	ถั่วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม่ฝ่อ	กก.	400	60
49	ถั่วหวานสดตัดแล้ว	กก.	400	110
50	ถั่วพูอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	300	85
51	บล็อกโคลีสดตัดแล้ว	กก.	600	50
52	บวบเหลี่ยมอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	800	35
53	แขนงกะหล่ำอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	600	35
54	ผักโขมจีนสดตัดแล้ว	กก.	800	35
55	ผักกาดขาวอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	400	35
56	ผักกาดทางหงษ์สดตัดแล้ว	กก.	600	50
57	ยอดผักกระเฉดอ่อนสดเด็ดยอดตัดแล้ว	กก.	400	30
58	ผักกาดแก้วสดตัดแล้ว	กก.	300	50
59	ผักกาดหอมสดตัดแล้ว	กก.	200	40
60	ดอกกุยช่ายอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	600	70
61	ผักชีสดตัดแล้ว	กก.	200	100
62	ผักชีฝรั่งสดตัดแล้ว	กก.	300	55
63	ผักบุ้งไทยสดตัดแล้ว	กก.	600	60
64	ผักบุ้งจีนอ่อนสดตัดแล้ว	กก.	400	30
65	พริกไทยอ่อนสดเป็นช่อ	กก.	200	80
66	พริกขี้หนูสดสีเขียวเด็ดก้านตัดแล้ว	กก.	200	50

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
67	พริกขี้หนูสดสีแดงเด็ดก้านคัตแล้ว	กก.	400	50
68	พริกขี้หนูสวนสดคัตแล้ว	กก.	200	100
69	พริกขี้ฟ้าสดสีเขียวคัตแล้ว	กก.	200	50
70	พริกขี้ฟ้าสดสีแดงคัตแล้ว	กก.	300	50
71	พริกเหลืองสดคัตแล้ว	กก.	200	70
72	พริกหยวกสดคัตแล้ว	กก.	200	35
73	พริกหนุ่มสดคัตแล้ว	กก.	200	90
74	พริกหวานสีเขียวสดคัตแล้ว	กก.	200	100
75	พริกหวานสีเหลืองสดคัตแล้ว	กก.	200	100
76	พริกหวานสีแดงสดคัตแล้ว	กก.	200	100
77	ลูกมะกรูดผลใหญ่	ผล	200	4
78	พริกเขียวลูกใหญ่ไม่พาม	กก.	1000	22
79	ยอดพริกแม้วสดคัตแล้ว	กก.	500	40
80	พริกทองสดเนื้อเหนียวคัตพิเศษ	กก.	2000	25
81	มะเขือเจ้าพระยาอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	700	25
82	มะเขือเทศห่อผลใหญ่คัตแล้ว	กก.	600	28
83	มะเขือเทศสีดำสดคัตแล้ว	กก.	600	25
84	มะเขือเทศราชินีสดคัตแล้ว	กก.	400	40
85	มะเขือพวงอ่อนสดเด็ดก้านแล้ว	กก.	250	53
86	มะเขือยาวอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	800	30
87	มะเขือไข่เต่า, มะเขือเสวยอ่อนสดคัตแล้ว (สีเขียว, สีขาว, สีม่วง) สำหรับ จิ้มน้ำพริก	กก.	200	25
88	มะดันสดคัตแล้ว	กก.	100	33
89	มะนาวผลใหญ่ เบอร์ 1	ผล	4000	5.5
90	มะพร้าวทึมทึก	ผล	100	30
91	มะพร้าวอ่อนน้ำหอม/มะพร้าวเผา น้ำหอม	ผล	200	25
92	มะระจีนสด คัตแล้ว น้ำหนักลูกไม่น้อยกว่า 400 กรัม	กก.	800	35
93	มันเทศ หัวขนาดกลาง ไม่พาม เนื้อแน่น คัตแล้ว	กก.	600	35
94	หัวสดปอกเปลือก คัตแล้ว	กก.	400	80
95	หัวปลีใหม่สดคัตแล้ว	กก.	200	20
96	มันฝรั่งสดเนื้อแน่นคัตพิเศษ	กก.	600	32
97	ยอดคะน้าอ่อนสดคัตพิเศษ	กก.	400	20
98	ยอดมะพร้าวอ่อนสดคัตแล้วไม่แช่น้ำยาฟอกขาว	กก.	600	50
99	ใบสาระแหน่สดคัตแล้ว	กก.	100	50
100	สับปะรดแกงตัดจุกคัตแล้ว	กก.	800	20
101	สายบัวใหม่สดลอกเปลือก คัตแล้ว	กก.	400	35

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
102	หน่อไม้ไผ่ตงหวานลอกเปลือก(ชนิดหัว) ตามฤดูกาล	กก.	400	65
103	หน่อไม้ฝรั่งอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	400	100
104	หน่อไม้ลวกหั่นเป็นเส้นคัตแล้ว	กก.	200	45
105	หัวผักกาดขาวอ่อนสดคัตแล้ว (ไซเท้า)	กก.	800	32
106	มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด, แก้ว, หรือน้ำดอกไม้)	กก.	200	25
107	มะละกอดิบสดใหม่คัตแล้ว	กก.	600	15
108	หอมหัวใหญ่	กก.	400	40
	<u>ประเภทผลไม้ตามฤดูกาลต่าง ๆ</u>			
1	กล้วยไข่ สุก/ห่าม คัดพิเศษไม่ซ้ำขนาด 12-15 ผล/หวี	หวี	400	40
2	กล้วยน้ำว้าสุก/ห่าม คัดพิเศษไม่ซ้ำขนาด 12-15 ผล/หวี	หวี	400	40
3	แก้วมังกรสีชมพู/สีแดง หวานใหม่คัดพิเศษ	กก.	600	50
4	ขนุนแกะยวงเลาะเมล็ดออก (ยวงใหญ่)	กก.	100	49
5	ลิ้นจี่ฮงฮวย, จักรพรรดิ คัตแล้ว	กก.	200	60
6	พุทราผลกลม คัดพิเศษ	กก.	200	26
7	แคนตาลูปสีส้ม/สีเขียวสุก ผลใหญ่ รสหวานคัดพิเศษ	กก.	600	32
8	เงาะโรงเรียนหวานใหม่สดคัตแล้ว	กก.	400	35
9	ชมพูเพชร/พันธุ์ทับทิมจันทร์ ใหม่สดคัตแล้ว	กก.	600	40
10	แตงโมจินตหราผลใหญ่สีแดงคัตแล้ว ขนาดผล 2.5 กก./ผล	กก.	300	20
11	ฝรั่งพันธุ์แป้นสีทอง/พันธุ์กิมจู ขนาด 4 ผล/กก.	กก.	100	45
12	มะละกอสุกพันธุ์แขกดำ/ฮอลแลนด์ ผลใหญ่ คัตแล้ว ขนาดไม่น้อย 1 กก./ผล	กก.	600	35
13	ลองกองต้นหยงมัสคัตพิเศษ	กก.	400	50
14	ส้มเขียวหวานลายน้ำตาล คัตแล้ว ขนาด 8 ผล/กก.	กก.	600	45
15	ส้มสายน้ำผึ้งคัตแล้ว ขนาด 8 ผล/กก.	กก.	600	50
16	ส้มโอบางดี/ขาวแตงกวา/ขาวน้ำผึ้ง ผลใหญ่ คัดพิเศษ ขนาดผลไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล	ผล	400	70
17	องุ่นเขียวผลยาวเป็นช่อคัดพิเศษ	กก.	400	65
18	สับปะรด ศรีราชาหวานเนื้อหนึ่ง ขนาดผลไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล	กก.	600	31
19	แอปเปิ้ล ตรา วอชิงตัน/กาล่า ขนาดไม่น้อยกว่า 7 ผล/กก.	กก.	400	102
20	มะม่วงดิบเขียวเสวยคัตแล้ว	กก.	400	35
21	สาหร่ายน้ำผึ้ง 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	ขนมตาลถั่วต้มน้ำร้อน ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี	กล่อง	2000	11
24	เฉาก๊วยแบบนิ่ม	กก.	400	35
25	ถั่วแดงต้มสุก	กก.	200	60
26	ข้าวม้วนชุบน้ำ	กก.	200	120
27	ถั่วเหลืองช็อกนึ่งสุก (เต้าส่วน)	กก.	200	60
28	ทับทิมกรอบไส้แห้ว	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	ลูกเดือยนึ่งสุก	กก.	200	70
35	ลูกชิด	กก.	200	80

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
36	จาวตาลเชื่อม	กก.	150	80
37	วุ้นมะพร้าว	กก.	200	50
38	สาคุเม็ดใหญ่ต้มสุกไม่มีน้ำปน	กก.	200	35
39	พุทราจีนเชื่อม	กก.	200	123
40	แป้งกรุป	กก.	200	22
41	แป้งครองแครงดิบ	กก.	200	98
42	แป้งขนมบัวลอยดิบสีต่าง ๆ	กก.	200	90
43	ข้าวโพดต้มแกะเมล็ด	กก.	200	65
44	เม็ดบัวนี้้ง	กก.	200	145
45	เส้นทับทิมขาวสุกแล้ว	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.	500	45
5	กวางตุ้งสดคัตแล้ว	กก.	300	40
6	ต้นกัญช่ายเขียวสดคัตแล้ว	กก.	200	45
7	คื่นฉ่ายสดคัตแล้วใบสีเขียว	กก.	100	120
8	คะน้าสดต้นใหญ่คัตแล้วใบไม่ซ้ำ	กก.	500	50
9	ถั้วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม่ฝ่อ	กก.	300	68
10	ถั้วพู่อ่อนสดคัตแล้ว	กก.	100	90
11	ผักกาดขาวอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	500	40
12	ผักกาดแก้วสดคัตแล้ว	กก.	100	100
13	ผักกาดหอมสดคัตแล้ว	กก.	200	80
14	ผักชีสดคัตแล้ว	กก.	150	110
15	ผักชีฝรั่งสดคัตแล้ว	กก.	100	65
16	ผักบุ้งจีนอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	400	40
17	ฟักทองสดเนื้อเหนียวคัตพิเศษ	กก.	1400	40
18	มะเขือเจ้าพระยาอ่อนสดคัตแล้ว	กก.	100	37
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. ผู้เสนอราคาได้ต้องส่งอาหารและวัตถุดิบประเภทผักสดและผลไม้ปลอดภัยปลอดศัตรูในปริมาณ

ไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของปริมาณที่ระบุไว้ในสัญญา

2. ผู้เสนอราคาได้ต้องมีเอกสารรับรองผักสดและผลไม้ปลอดภัยมาแสดงต่อผู้ซื้อและ/หรือกรรมการตรวจรับสินค้า โดยเอกสารนั้นจะต้องเป็นปัจจุบันและสามารถตรวจสอบได้

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ข. อาหารประเภทผักสด ผลไม้ และขนมต่างๆ

ประเภทผักสด

1. ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่เสีย สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรคพืช หนอน หรือสิ่งอื่นๆ ที่มากเกินไปจนสภาพธรรมชาติ 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 ที่มากเกินไปจนสภาพธรรมชาติ 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. สีผสมต้องใช้สีผสมอาหารเท่านั้น ไม่ใส่สารกันบูด และไม่มิกลิ้นหิน
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 บรรจุใส่ซองพลาสติกแผงสะอาด 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	280
7	เกี่ยมอี่	กก.	200	35
8	เห็ดหูหนูขาว สีขาวไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	100	320
9	เห็ดหอมแห้ง มีกลิ่นหอม ขนาดดอกกลาง	กก.	200	350
10	โปิยกั๋กั๋ ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	50	280
11	กระเทียมกลีบใหญ่ แกะกลีบ แห้ง ไม่พบรา	กก.	300	100
12	กระเทียมบด เปลือกน้อย ไม่มีรา	กก.	200	116
13	กระเทียมดองบรรจุขวด ขนาดบรรจุ 870 กรัม มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	100	99
14	กุ้งแห้ง ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท	กก.	100	270
15	ดอกเก็กฮวยแห้งใหม่ ขนาด 500 กรัม/ถุง	กก.	50	550
16	มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น	กก.	50	160
17	ชิงฝงสำเร็จรูป(ซอง) บรรจุถุงละ 12 ซอง ตราแม่แจงหรือตรากลุ่มแม่บ้าน สหกรณ์ต่างๆ	ถุง	300	45
18	กระเจียบแห้ง	กก.	100	210
19	ลำไยแห้ง	กก.	100	195
20	ปูนแดง	กก.	50	20
21	สารส้ม	กก.	50	20
22	พริกขี้หนูแห้งอย่างดีสีแดง ไม่พบรา	กก.	100	180
23	พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่พันธุ์บางช้าง	กก.	100	110
24	พริกไทยขาว เม็ดอย่างดี	กก.	100	370
25	พริกไทยดำ เม็ดอย่างดี	กก.	100	270
26	พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดีตรามือหรือตราเกษตร	กก.	150	449
27	มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ	กก.	400	80
28	ลูกผักชี	กก.	50	85

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
29	ยี่หระ	กก.	50	150
30	ชาปนแห้ง	กก.	100	175
31	อบเชย	กก.	100	325
32	ลูกกระวาน	กก.	40	300
33	หอมแขกแห้ง ไม้เน่า ไม้พบรา	กก.	300	45
34	หอมแดงหัวเล็ก แห้งสนิท หัวไม้สับ ตัดจุก	กก.	100	35
35	สาหร่ายทะเลชนิดแผ่น	กก.	150	692
36	งาขาว บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	118
37	ถั่วเขียวดิบ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	60
38	ถั่วแดงดิบ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	66
39	ถั่วแดงหลวง บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	67
40	ถั่วดำ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	74
41	ถั่วลิสงเมล็ดดิบ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	76
42	ถั่วลิสงเมล็ดคั่วใหม่ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	90
43	ถั่วลิสงคั่วป่นใหม่ บรรจุถุงละ 500 กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	84
44	พริกขี้หนูสวนป่น ใหม่ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	100	180
45	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ คัดพิเศษ บรรจุภาชนะสะอาด	กก.	100	356
46	ซอสพริก ตราโรซ่าหรือตราศรีราชา น้ำหนักสุทธิ 1 กก./ถุง	ถุง	100	28
47	ซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่าหรือตราไฮน์ น้ำหนักสุทธิ 1 กก./ถุง	ถุง	200	33
48	ข้าวเหนียวขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	กก.	200	46
49	ข้าวเหนียวดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์ หรือตราข้าวทอง	กก.	200	84
50	ดอกไม้จีน	กก.	100	280
51	ฟองเต้าหู้บรรจุพลาสติก ขนาดไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	กก.	200	230
52	ผักกาดดองอย่างเปรี้ยวไม่มีน้ำปน	กก.	50	26
53	หมักกึ่งไส้หมู	กก.	100	110
54	ลูกชิ้นหมู/ไก่/ปลา เจ	กก.	100	160
55	โปรตีนเกษตรชนิดชิ้นเล็กละเอียด	กก.	100	140
56	โปรตีนเกษตรสำเร็จรูปชนิดสด รูปต่าง ๆ	กก.	100	140
57	เยื่อไผ่แห้งสีขาวใหม่ บรรจุ 100 กรัม/ถุง	ถุง	200	70
58	กะทิธัญพืช ยูเอชที ขนาด 1000 มล./กล่อง	กล่อง	800	79
59	กะทิพาสเจอร์ไรส์ บรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราขาวเกาะ หรือตราทับสะแก	ถุง	100	70
60	ลูกเกตชนิดกล่อง ขนาด 250 กรัม/กล่อง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กล่อง	200	85

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
61	กระเพาะปลาแห้งอย่างดีเป็นแผ่นไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน เกรด เอ บรรจุถุงพลาสติกฉีกเรียบร้อย	กก.	200	400
62	เต้าเจี้ยวขาว (ตัก)	กก.	200	35
63	ลูกเต๋อยดิบ บรรจุถุง 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์	ถุง	200	51
64	ข้าวคั่วปน ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	200	48
65	เต้าหู้หลอดไข่ ตรานางพญาบาล หรือตราเกษตร	หลอด	2000	10
66	เต้าหู้หลอดขาว ตรานางพญาบาล หรือตราเกษตร	หลอด	2000	10
67	เต้าหู้ขาว, เต้าหู้เหลือง ชนิดนิ่ม	แผ่น	2000	15
68	เต้าหู้ขาว, เต้าหู้เหลือง ชนิดแข็ง	แผ่น	2000	15
69	เต้าหู้ฟวงใหม่ไม่เหม็นหืน	กก.	200	212
70	เต้าหู้ปลา ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือตราเอโร่	กก.	200	159
71	หัวผักกาดหวานหั่นฝอย, สับ สีธรรมชาติ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กก.	100	159
72	เส้นก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	กก.	400	69
73	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, เส้นผัดไท	กก.	600	36
74	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	800	31
75	เส้นก๋วยจั๊บ	กก.	400	31
76	เส้นยากิโซบะ	กก.	200	90
77	เส้นบะหมี่แห้ง/เส้นบะหมี่หยก ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	70
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	107
81	แผ่นแป้งเกี๊ยว	กก.	200	44
82	มักกะโรนี ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ถุง	200	137
83	ขนมจีนเส้นเล็กใหม่ สด	กก.	600	25
84	แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่	กก.	200	128
85	สาकुเม็ตเล็กสีใบเตย ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานกนางแอ่น	ถุง	400	48
86	แป้งทอดกรอบ ขนาดบรรจุ 150 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ซอง	400	13
87	สาकुเม็ตเล็กสีขาว ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานกนางแอ่น	ถุง	400	46
88	กะป๋องอย่างดี ไม่เจือปนสิ่งอื่น ชนิดกระปุก ขนาด 575 กรัม/กระปุก มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กระปุก	200	107
89	สาकुเม็ตใหญ่ ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานกนางแอ่น	ถุง	400	48
90	แป้งข้าวโพด ตราคนอร์ หรือตราอิมพีเรียล ขนาดบรรจุ 700 กรัม/ถุง	ถุง	200	48
91	แป้งข้าวเจ้า ตราช้างสามเศียร หรือตราปลามังกร ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	39
92	แป้งข้าวเหนียว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	กก.	200	45

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
93	แป้งท้าวยายม่อม บรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตราช้างสามเศียร	ถุง	400	35
94	แป้งมัน ขนาดบรรจุ 980 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ถุง	200	40
95	แป้งสาลีเอนกประสงค์ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ถุง	200	44
96	มะนาวดอง บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ขวด มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	150	65
97	บ๊วยดองเม็ด บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/กระปุก มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กระปุก	100	125
98	ขนมปังป่น ชนิดเป็นเกล็ด ตราฟาร์มเฮาส์ หรือตราเบสท์ฟู้ดส์ ขนาด 200 กรัม/ถุง	ถุง	50	27
99	แยมผลไม้ตราเบสท์ฟู้ดส์ หรือตราอิมพีเรียล ขนาดบรรจุ 170 กรัม/ขวด	ขวด	100	41
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	152
102	วุ้นผงสำเร็จ ขนาดบรรจุ 50 กรัม/ซอง ตรานางเงือก หรือนางแก้ว	ซอง	200	119
103	เกลือป่น	กก.	300	9
104	เกลือปรุงรสผสมไอโอดีน ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	400	14
105	เครื่องตุ๋นยาจีน (ซองใหญ่)	ซอง	400	52
106	น้ำพริกแกงเขียวหวาน ตราชนิดยาหรือตราบ้านสวน	กก.	200	156
107	น้ำพริกแกงเผ็ด/เผ็ดเผ็ด/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	น้ำพริกเผาฉั้วชะเง้อ ตราสามเหลี่ยม หรือตราแม่ประนอม ปริมาณสุทธิ 900 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	200	99
116	เครื่องพะโล้รวม	ซอง	400	20
117	น้ำตาลปีบ บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	กก.	200	56
118	ซีอิ้วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงษ์เชียง ขนาด 700 ซม. ³ /ขวด	ขวด	400	41
119	ซีอิ้วดำสูตร 5 ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงษ์เชียง ขนาด 940 ซม. ³ /ขวด	ขวด	400	27
120	ซอสปรุงรสตราภูเขาทองผาเขียว หรือตราวงษ์เชียง หรือตราแม่ก๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 700 ซม. ³ /ขวด	ขวด	400	29
121	ซอสหอยนางรม ตราแม่ครัวหรือตราแม่ก๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 600 ซม. ³ /ขวด	ขวด	200	38

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
122	ซอสแดงเย็นตาโพสำเร็จรูป ขนาดบรรจุ 800 กรัม/ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	100	29
123	ซอสเปรี้ยว (จิ๊กโฉ่) ขนาดบรรจุ 630 ซม. ³ /ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ขวด	200	36
124	เต้าเจี้ยวขวดสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ หรือตราวงเวียน น้ำหนักสุทธิ 805 กรัม/ขวด	ขวด	200	30
125	ซอสถั่วเหลือง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 980 มล.	ขวด	40	41
126	ซอสเห็ดหอม เจ สูตร 1 มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 800 มล./ขวด	ขวด	40	50
127	ตั้งฉ่าย บรรจุภาชนะสะอาด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กก.	200	28
128	น้ำจิ้มไก่ ตราแม่ประนอม หรือตราพันท้ายนรสิงห์ ขนาด 980 ซม. ³ /ขวด	ขวด	200	55
129	น้ำตาลกรวด ตรามิตรผลหรือตราไรท์พิชี่ บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	65
130	น้ำเชื่อมสำเร็จรูป น้ำหนักสุทธิ 1.2 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	ถุง	50	40
131	น้ำจิ้มบ๊วยเจ๋ง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 780 กรัม/ขวด	ขวด	200	47
132	น้ำจิ้มสุกี้ ขนาดบรรจุ 830 กรัม/ขวด ตราพันท้ายนรสิงห์หรือตราสุรีย	ขวด	200	99
133	น้ำตาลทรายแดง ตรามิตรผลหรือตราไรท์พิชี่ บรรจุ 500 กรัม/ถุง	กก.	200	50
134	น้ำตาลทรายขาว ตรามิตรผลหรือตราวังขนาย บรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	600	22
135	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี ตรามิตรผลหรือตราวังขนาย บรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	600	24
136	น้ำปลาตราทิพรสหรือตราปลาหมึก ขนาดบรรจุ 700 ซม. ³ /ขวด	ขวด	200	27
137	น้ำมันงาจีน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาณสุทธิ 630 มล./ขวด	ขวด	300	145
138	ถั่วลิ้นเตากระป๋อง ตรานกพิราบหรือตรายูเอพี ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	200	27
139	น้ำมันถั่วเหลือง 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร/ขวด ตราก๊วก, ตราองุ่นหรือตรามรกต	ขวด	600	49
140	น้ำส้มสายชูกลั่นตราควีพี หรือภูเขาทอง ขนาดใหญ่	ขวด	300	21
141	น้ำมันรำข้าว 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร/ขวด ตราคิง หรือตราซิม	ขวด	600	59
142	ผงพะโล้ชนิดซองตราเปิดคู่หรือตรามือ	ซอง	200	34
143	ผงหมักหมูแดง ตราโลโบ หรือตรารสดี ขนาดบรรจุ 100 กรัม/ซอง	ซอง	100	29
144	ผงกระหรี่บรรจุขวด ขนาด 200 กรัม ตราปิ่นไขว้หรือตรามือ	ขวด	100	119
145	ไมโล ยูเอชที พร้อมดื่ม ปริมาตรสุทธิ 180 มล. (บรรจุ 48 กล่อง/ลัง)	ลัง	400	465
146	นมพร้อมมันเนย ยูเอชที ปริมาตรสุทธิ 225 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	600	358
147	นมถั่วเหลือง ยูเอชที ปริมาตรสุทธิ 250 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	600	263
148	โอวัลติน ซอยย น้ำเต้าหู้ผงปรุงสำเร็จสูตรต่างๆ บรรจุ 28 กรัม/ซอง (13 ซอง/แพ็ค)	แพ็ค	200	97
149	นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ยูเอชที รสต่างๆ ปริมาตรสุทธิ 180 มล. (บรรจุ 48 กล่อง/ลัง)	ลัง	400	379

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ	ราคาต่อ หน่วย
150	นมสเตอร์ไลส์ขาดมันเนย มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 140 มล./กระป๋อง (12 กระป๋อง/แพ็ค)	แพ็ค	200	120
151	นมยูเอชทีปรุงแต่งรสต่างๆ ปริมาตรสุทธิ 225 มล. (บรรจุ 36 กล่อง/ลัง)	ลัง	80	387
152	น้ำผัก/ผลไม้ 100 % ยูเอชที ปริมาตรสุทธิ 200 มล. (บรรจุ 48 กล่อง/ลัง)	ลัง	250	712
153	น้ำหวานเข้มข้นสีต่างๆ ขนาดบรรจุ 710 มล./ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ขวด	400	53
154	ขนมปังแซนวิช เป็นแถวๆ ใหญ่ ตราฟาร์มเฮ้าส์ หรือตราเอโร่ หรือตราเอฟลัส	แถว	100	36
155	กลี้นสำหรับใส่อาหารกลี้นต่างๆ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 454 มล./ขวด	ขวด	40	186
156	ยีสต์แห้งสำเร็จรูป มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม/กล่อง	กล่อง	40	114
157	ผงฟูสูตรดับเบิลแอ็คติง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	40	81
158	โอวาเล็ต มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 800 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	40	160
159	เอสพี สำหรับทำขนมเค้ก มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 1 กก./กระป๋อง	กระป๋อง	40	110
160	สีผสมอาหาร มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ปริมาตรสุทธิ 30 มล./ขวด	ขวด	100	18
161	นมข้นจืด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 405 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	100	21
162	นมข้นหวาน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 385 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	100	23
163	ผงวานิลลา มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	151
164	ผงโกโก้ สีมาตรฐาน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	115
165	เบกกิ้งโซดา/โซเดียมไบคาร์บอเนต มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม/ถุง	ถุง	40	20
166	ครีมออฟฟัททาร์ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 500 กรัม/ถุง	ถุง	20	220
167	เจลาตินผง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม/ถุง	ถุง	20	73
168	เนยสด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) ขนาดบรรจุกล่องละ 5 กก.	กล่อง	20	834
169	มาการีน มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	20	83
170	นมผงชนิดเต็มมันเนย (หัวนมผง) มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) น้ำหนักสุทธิ 1 กก./ถุง	ถุง	10	240
171	ผลไม้รวมอบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม สำหรับโรยหน้าขนม มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) ขนาดบรรจุ 1 กก.	กก.	20	209
172	ผักรวมแช่แข็ง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 1 กก./ถุง	ถุง	100	79
173	ผงชาเขียวปรุงสำเร็จ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 200 กรัม/ห่อ	ห่อ	50	64
174	ผงชาไทยสำเร็จรูป มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) บรรจุ 400 กรัม/ห่อ	ห่อ	50	64

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวนของที่ใช้ภายใน 12 เดือนโดยประมาณ	ราคาต่อหน่วย
175	น้ำสลัดครีมไขมันต่ำ บรรจุ 220 กรัม/ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.)	ขวด	50	51
176	ซูปกึ่งสำเร็จรูป ขนาด 22 กรัม/ซอง (บรรจุ 3 ซอง/กล่อง) มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	กล่อง	100	61
177	พริกขี้หนูสวนปนและน้ำตาลทราย บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	แพ็ค	200	30
178	พริกขี้หนูสวนปน บรรจุ 100 ซอง/แพ็ค มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	แพ็ค	200	34
179	พริกน้ำส้ม บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.)	แพ็ค	300	29

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ค. อาหารประเภทไข่ต่างๆ ของแห้ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ดประเภทไข่

1. ต้องเป็นของใหม่ สด เปลือกไข่สะอาดไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีขนสัตว์ติดมา ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่แตก ไม่มีรอยร้าว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน อยู่ในสภาพดี และบรรจุในแผงที่สะอาด โดยแผงบรรจุไข่สดต้องมีความแข็งแรง ไม่มีมูลสัตว์ติด หรือมีคราบเชื้อราปนเปื้อน
2. น้ำหนัก หรือขนาด ถัดตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดคุณลักษณะอาหารสดอาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก ระยะเวลา 12 เดือน หมวด ค. ประเภทไข่ต่างๆ ของแห้ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด
3. กรณีไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ จะต้องมีการควบคุมการผลิตที่ผ่านมาตรฐานการรับรอง เช่น GMP, HACCP หรือ ISO 9001 และบรรจุในกล่องพลาสติกที่สะอาดและปลอดภัยต่อการบรรจุอาหาร บอกขนาดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ และมีเครื่องหมายมาตรฐานความปลอดภัยระบุบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน จัดเก็บและขนส่งโดยรถที่ควบคุมอุณหภูมิ (ประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส)
4. ต้องแยกรถขนส่งไข่สด กับรถห้องเย็นในการขนส่งไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์

ประเภทของแห้ง 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 จะต้องมีการควบคุมการผลิตที่ผ่านมาตรฐานการรับรอง เช่น GMP, HACCP หรือ ISO 9001 และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปลอดภัยต่อการบรรจุอาหาร บอกชื่อ ขนาดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ และมีเครื่องหมายมาตรฐานความปลอดภัยระบุบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน

รายละเอียดคุณลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสถาบันโรคทรวงอก
ประจำปีงบประมาณ 2565 ความต้องการจำนวนที่ใช้ในระยะเวลา 12 เดือน
(ตั้งแต่ วันที่ 1 ตุลาคม 2564 ถึง 30 กันยายน 2565) โดยแบ่งเป็น 3 หมวดดังนี้

หมวด ก	อาหารเนื้อสัตว์	เป็นเงิน	4,587,100.00	บาท
หมวด ข	ผักสด ผลไม้ และขนมต่าง ๆ	เป็นเงิน	3,171,150.00	บาท
หมวด ข	ผักสด ผลไม้ ปลอดสารพิษ	เป็นเงิน	343,600.00	บาท
หมวด ค	ประเภทไข่ต่าง ๆ ของแห้ง, เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด	เป็นเงิน	4,499,090.00	บาท
		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	12,600,940.00	บาท

(สิบสองล้านหกแสนเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

เงื่อนไขการส่งของ

ผู้เสนอราคาได้ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่งานโภชนาการ กลุ่มงานโภชนาการ ได้กำหนดไว้ ดังนี้

1. เวลาการส่งของ

ให้เวลาส่งอาหารแต่ละหมวด ในแต่ละวันไม่เกินเวลา 9.30 น.

หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขายในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป

2. การตรวจรับของ

ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารที่มีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบโดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญาและใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับอาคารโภชนาการ สถาบันโรคทรวงอก

หากคณะกรรมการตรวจรับพบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ตั้งรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปที่ 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 โดยเจ้าหน้าที่งานโภชนาการ (เจ้าของเมนู) จะเป็นผู้กำหนดรายการที่ทดแทน รายการหนึ่งหรือหลายรายการก็ได้ ในจำนวนและปริมาณที่เห็นสมควร ทั้งนี้ภายในวงเงินสั่งซื้อในรายการเดิมและต้องส่งของให้เสร็จภายในเวลาตามที่ตกลงกัน

3.3 นอกจากกรณีข้อ 3.2 ผู้ขายจะขนส่งของตามรายการสำรองทดแทนมิได้ และจะต้องถูกปรับตามกำหนดในใบสั่งซื้อ

3.4 ภาชนะต่างๆที่ผู้ขายบรรจุของมาส่ง เช่น แฝงไข่ แข่ง ชะลอม ฯลฯ ห้ามทิ้งค้างหรือฝากไว้ ต้องนำกลับไปในวันเดียวกัน หากทิ้งไว้งานโภชนาบริการจะจัดการทิ้งเอง

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 อาหารที่ทำการบรรจุทุกชั้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง

5.1.5 การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ

5.1.6 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาได้รับการพิจารณามากกว่า 1 หมวด และมีความจำเป็นต้องบรรจุทุกของมาในรถคันเดียวกัน 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. สัญลักษณ์ของพนักงานขนส่งสินค้า

- 7.1 แต่งกายสุภาพ (เสื้อเชิ้ตหรือเสื้อยืดคอปก ไม่สวมเสื้อกล้าม กางเกงขายาว) สะอาด เรียบร้อย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด
- 7.2 สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- 7.3 ห้ามสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน
- 7.4 เป็นผู้ที่มิสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสังคม
- 7.5 ไม่ไอหรือจามลงในอาหารหรือวัตถุที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณอาคารโกขนบริการ
- 7.6 ปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับต่างๆ ที่งานโกขนบริการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่อาคารโกขนบริการ

8. เงื่อนไขเพิ่มเติม

- 8.1 สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) หรือ “สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made in Thailand” (ถ้ามี)

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(นางรัชณี หงษ์พงษ์)
เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
ประธานกรรมการ



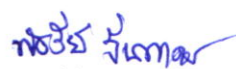
(นายธรรมรัฐ ฉันทแดนสุวรรณ)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ กรรมการ



(นางวารุณี อภิชนบุตร)
เจ้าพนักงานพัสดุอาวุโส กรรมการ



(นางสาวยุภาณี แท้มเรืองอิทธิ)
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ



(นางสาวพัชรีย์ จันทเดช)
โภชนากร ส.๓ กรรมการ