

(ร่าง)



ประกาศจังหวัดตราด

เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดตราด มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาากลางของงานซื้อ ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๗,๓๑๕,๘๑๐.๐๐ บาท (เจ็ดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นห้าพันแปดร้อยสิบบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่..... ระหว่างเวลา น. ถึง..... น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่..... ลงวันที่ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.trathospital.go.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามเพิ่มเติมผ่านหน้าเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือผ่านการ log in เข้าสู่ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์(e-GP)ภายในวันที่..... โดย จังหวัดตราด จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th ในวันที่.....

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายสาคร นิลรัตน์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดตราด

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

การซื้อวัสดุเครื่องบริโภคน้ำดื่ม จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ

ตามประกาศ จังหวัดตราด

ลงวันที่ กันยายน ๒๕๖๔

จังหวัดตราด ซึ่งต่อไปเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุเครื่องบริโภคน้ำดื่ม จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

วัสดุเครื่องบริโภคน้ำดื่ม จำนวน ๓ หมวด รวม จำนวน ๑ รายการ
๑๙๑ รายการ

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณสมบัติเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
 - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ แผนการทำงาน
- ๑.๘ ใบแจ้งการชำระเงิน สำหรับชำระเงินหลักประกันการเสนอราคา

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงาน

สาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสาร ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง การจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีถิ่นที่อยู่อาศัยในประเทศไทย ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีถิ่นที่อยู่อาศัยในประเทศไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ

ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีกิจการ รายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกิจการ รายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีถิ่นสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมียอดเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่

สำนักงานสาธารณสุข (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศ ว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔
- (๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕
- (๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)
- (๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- (๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอก

ข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ โรงพยาบาลพระปิยมหาราช

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ วัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๔๑ รายการ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคัดต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่..... ระหว่างเวลา น. ถึง..... น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

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

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ

จะตัดรายชื้อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นนอกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่า

ใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา

ที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วย

วิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๓๗๓,๘๑๕.๐๐ บาท (สามแสนเจ็ดหมื่นสามพันแปดร้อยสิบห้าบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการ

นโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้

ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอ ดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

ผ่านบริการรับชำระเงิน (Bill Payment) ผ่านระบบ KTB Corporate Online ตามใบแจ้งการชำระเงิน ที่แนบมาพร้อมกับเอกสารเชิญชวนนี้

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงินค่าหลัก

ประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มีหลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ จังหวัด ตรวจสอบ ความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงินให้ ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือคำ ประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ำราคาที่สัญญาร่วมค้า กำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อ เสนอราคาที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อ ตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะ พิจารณาดัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อ เสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับ พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียด คุณสมบัติเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดไว้ใน ประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้ เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณา ผ่อนปรนการตัดสินคดี ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดัง ต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการ พิจารณาผลฯ หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอ ทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็น

สำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

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

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๖.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ จังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทน การทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

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

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวง ด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะ

เวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงของโรงพยาบาลพระปิยมหาราช การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงของโรงพยาบาลพระปิยมหาราช แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ผู้ขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ผู้ขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีธงเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ผู้ขายไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗. จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกมัดจำจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกมัดจำชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบ

ต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่ง
ออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผล
การพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศ
ผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติ ตาม
หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัด
เลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ
หรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)
วัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ
โรงพยาบาลพระปิยมหาราช

.....

๑. ความเป็นมา

เนื่องด้วยกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพระปิยมหาราช มีความจำเป็นต้องซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลพระปิยมหาราช ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ เพื่อนำไปประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลพระปิยมหาราช

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำไปประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลพระปิยมหาราช

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(นางสาวสราสินี ศรีณรงค์ฤทธิ์)

นักกายภาพบำบัดชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวคุณากร ฉันทพันธ์)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวปภาวรินทร์ ปันเงิน)

นักโภชนาการ

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ

วัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๓ หมวด รวม ๑๙๑ รายการ

จำนวน ๒๓ แผ่น

หมวด ก. เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และไข่ จำนวน ๔๒ รายการ

หมวด ข. ผักและผลไม้ จำนวน ๖๕ รายการ

หมวด ค. ของชำ,ของแห้ง,เครื่องปรุงรส,เครื่องดื่ม,ขนม จำนวน ๘๔ รายการ

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

กำหนดส่งมอบภายใน ๓๖๕ วัน นับถึจากวันที่ลงนามในสัญญา และจะออกใบสั่งซื้อภายหลังการทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ มีกำหนดส่งมอบนับถึจากวันที่ได้รับใบสั่งซื้อในแต่ละคราว

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาราคารวม และพิจารณาด้วยเกณฑ์ราคา

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(นางสาวสรานี ศรีมรงค์ฤทธิ์)

นักกายภาพบำบัดชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวคุณากร ฉันทพันธุ์)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวปภาวรินทร์ ปั้นเงิน)

นักโภชนาการ

๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

๗.๑ วงเงินงบประมาณที่จะจัดซื้อ ๗,๔๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (เจ็ดล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อยเก้าสิบบาทถ้วน) จัดซื้อด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลพระปิยมหาราช ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๗.๒ ราคาากลางเป็นเงิน ๗,๓๑๕,๘๑๐.๐๐ บาท (เจ็ดล้านสามแสนหนึ่งหมื่นห้าพันแปดร้อยสิบบาทถ้วน)

๘. เงื่อนไขในการจ่ายเงิน

กำหนดชำระค่าอาหารตามหนังสือสั่งซื้อในแต่ละคราว ให้แก่ผู้ยื่นเสนอราคาอาหารได้ภายใน ๔๕ วัน โดยเบิกจ่ายเมื่อผู้ขายได้ส่งมอบพัสดุครบถ้วน ถูกต้อง ตามสัญญา โดยเบิกจ่ายให้ตามสัญญาจะซื้อจะขายฯ จากเงินบำรุงโรงพยาบาลพระปิยมหาราช ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๙. อัตราค่าปรับ

อัตราร้อยละ ๐.๒๐ (ศูนย์จุดสองศูนย์) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ นับแต่วันถัดจากวันครบกำหนดตามสัญญาจนถึงวันที่ผู้ขายได้นำสิ่งของมาส่งมอบให้แก่ผู้ซื้อจนถูกต้องครบถ้วน

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ขายจะต้องรับประกันอย่างน้อย ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบของครบและได้ตรวจรับเสร็จสิ้น

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(นางสาวสรลีนี ศรีณรงค์ฤทธิ์)

นักกายภาพบำบัดชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวคุณากร ฉันทพันธุ์)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวปภาวรินทร์ ปั้นเงิน)

นักโภชนาการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย

โรงพยาบาลพระปิ่นมหาราช จังหวัดตราด

หมวด ก. เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และไข่ จำนวน ๔๒ รายการ

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๑	เนื้อหมูบด		กิโลกรัม	เนื้อหมูบดใหม่อย่างละเอียด สด สะอาด เนื้อหมูไม่ควรมีสีเขียวคล้ำหรือสีซีดจนเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกระดูกปน สัดส่วนหมูเนื้อแดง ๙๐ - ๙๕ % ไขมันหมู ๕ - ๑๐%
๒	เนื้อหมูหั่นชิ้น		กิโลกรัม	หมูเนื้อแดง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหมูไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ ข้ำเลือด หรือสีซีดจนเกินไป หั่นเป็นชิ้นขนาดจากกัน ไม่เป็นยวง ไม่หนามาก
๓	เนื้อหมูสะโพก		กิโลกรัม	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหมูไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ ข้ำเลือด หรือสีซีดจนเกินไป แต่งไขมันที่ผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง น้ำหนัก ๐.๕ - ๑ กก. / ชิ้น
๔	เนื้อหมูหั่นเส้น		กิโลกรัม	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพกไม่มีส่วนของไขมัน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหมูไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ ข้ำเลือด หรือสีซีดจนเกินไป หั่นเป็นริ้วยาว ขนาด ๖*๒ เซนติเมตร
๕	กระดูกอ่อน (ติดเนื้อมาก)		กิโลกรัม	สด สะอาด มีเนื้อมาก มีเนื้อหมูติดอยู่โดยรอบ ไม่มีพังผืด เป็นกระดูกอ่อนสีขาว ไม่มีกระดูกแข็งปน ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหมูไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ ข้ำเลือด หรือสีซีดจนเกินไป
๖	ซี่โครงหมู (ติดเนื้อมาก)		กิโลกรัม	สด สะอาด มีเนื้อมาก กระดูกไม่แข็งมาก ไม่มีพังผืด ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหมูไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ ข้ำเลือด หรือสีซีดจนเกินไป
๗	กระดูกหมู (ทำน้ำซุป)		กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำหรือสีซีดจนเกินไป
๘	เนื้ออกไก่ลอกหนัง		กิโลกรัม	เนื้อไก่ส่วนหน้าอก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด
๙	อกไก่ลอกหนังบด		กิโลกรัม	เนื้ออกไก่ลอกหนังบดใหม่อย่างละเอียด สด สะอาด ไม่มีกระดูกและมันปน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ
๑๐	โคนปีกไก่		กิโลกรัม	ปีกไก่ตอนบน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีขนไก่ติด จำนวน ๑๐ - ๑๕ ชิ้น/กก.
๑๑	ปีกปลายไก่		กิโลกรัม	เป็นส่วนปลายปีกของไก่ สด สะอาด ผิวตึงไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น ไม่มีขนไก่ติด
๑๒	เนื้อไก่หั่นชิ้น		กิโลกรัม	เนื้อหน้าอก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีหนัง กระดูกและขนไก่ติด หั่นเป็นชิ้นขนาดจากกัน ไม่ติดกันเป็นยวง

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๑๓	ปลาตุ๋นหวาน		กิโลกรัม	ปลาตุ๋นน้ำจืด ไม่มีหัว ไม่มีครีบหางปน ไม่ขาวซีด ไม่มีรอยคล้ำดำหรือเขียวข้ำ ก้างตรงกลางต้องติดแน่น กับเนื้อ ไม่หลุดลุ่ย หันขนาดขึ้นตามความกว้างของลำตัว
๑๔	กุ้งแกะเปลือกไม่วิหัง		กิโลกรัม	เป็นกุ้งสด สะอาด เนื้อล้วน ตัวไม่หัก สีธรรมชาติของกุ้ง เนื้อกุ้งมีสีขาวอมชมพูหรือขาวใส ไม่เลอะ ตัวไม่หัก และไม่มีกลิ่นคาวรุนแรง
๑๕	หอยแมลงภู่แกะ		กิโลกรัม	ต้มสุก เนื้อต้องนูนอวบ อิ่มน้ำ ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่เลอะยุ่ย สีสด ไม่ซีดจาง และไม่มีสีคล้ำดำ ขนาดตัวเท่า ๆ กัน ตัวไม่เล็ก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๖	ปลาน้ำดอกไม้		กิโลกรัม	สด ตาใส ตัดหัว ควักไส้ ไม่มีเกร็ด ท้องไม่แตก เมื่อใช้นิ้วกดลงบนตัวปลาเบา ๆ เนื้อต้องมีความแน่น และแข็งคืนตัวทันที ไม่ทิ้งรอยบุ๋มค้างไว้ เนื้อไม่เลอะ หน้างไม่ถลอก ขนาดน้ำหนักตัวละ ๒ - ๓ กก.
๑๗	ปลาเบญจพรรณ		กิโลกรัม	ปลาทะเล สด ตาใส สะอาด ท้องไม่แตก เมื่อใช้นิ้วกดลงบน ตัวปลาเบา ๆ เนื้อต้องมีความแน่น และแข็งคืนตัวทันที ไม่ทิ้งรอยบุ๋มค้างไว้ ได้แก่ ปลาดูดาโต ปลาพิกุล ปลาลัง ปลาหู ปลาข้างเหลือง ปลาจาระเม็ด จำนวน ๘ - ๑๐ ตัว/กก.
๑๘	ปลากะพง		กิโลกรัม	ปลากะพงทะเล สด ตาใส สะอาด ตัดหัว ควักไส้ ไม่มีเกล็ด เมื่อใช้นิ้วกดลงบนตัวปลาเบา ๆ เนื้อต้องมีความแน่น และแข็งคืนตัวทันที ไม่ทิ้งรอยบุ๋มค้างไว้ เนื้อไม่เลอะ หน้างไม่ถลอก แน่นท้องไม่แตก ขนาดน้ำหนักตัวละ ๑ - ๓ กก.
๑๙	ปลาอินทรี		กิโลกรัม	สด สะอาด เนื้อต้องหั่นเป็นแว่น เรียบสวย ไม่แตกหลุดลุ่ย โดย เนื้อต้องแน่น สีชมพูอมแดงระเรื่อ ไม่ซีดหรือขำ ผิวและหนังปลา ต้องเป็นมันเงาติดแน่น ไม่แตกหลุดลุ่ย หน้างไม่ถลอก หันเป็นชิ้นน้ำหนักชิ้นละ ๑๐๐ - ๑๒๐ กรัม
๒๐	ปลาตัวเล็กตากแห้ง		กิโลกรัม	สะอาด แห้งสนิท ไม่เปียกชื้นหรือจับตัวกันเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีหัว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหรือกลิ่นสารเคมี เนื้อปลาต้องไม่ขาวซีดผิดปกติ (ซึ่งอาจมีการฟอกสารเคมี) หรือมีสีคล้ำขำเลือด อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท
๒๑	ปลาระบอก (เค็ม)		กิโลกรัม	สะอาด แห้งสนิท ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เนื้อต้องแน่น เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ไม่เลอะ ไม่มีกลิ่นเหม็นตุหรือกลิ่นแอมโมเนีย เนื้อปลาควรมีสีน้ำตาลอ่อนธรรมชาติตามกรรมวิธี สีไม่คล้ำ สีดำซีด ไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ หรือแห้งกร้านจนเกินไป

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๒๒	ปลากรอบสามรส		กิโลกรัม	สะอาด กรอบ ตัวปลาโรยงา ต้องไม่นิ่มหรือเหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท
๒๓	ปลาหมึกสดขนาดกลาง		กิโลกรัม	สด สะอาด ต้องติดแน่นกับลำตัว ไม่หลุดลุ่ยหรือดึงขาดง่าย สีผิวของตัวปลาหมึกไม่เปลี่ยนเป็นสีแดงและตาที่ใส จมมองเห็นตาดำ ด้านในได้อย่างชัดเจน เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ไม่เหม็นคาว ผิวต้องขาวใสหรือมีจุดสีเข้มตามธรรมชาติ ไม่เป็นสีชมพูเข้มหรือสีแดง มีกลิ่นทะเลตามธรรมชาติ
๒๔	ห่อหมก		ห่อ	สะอาด ทำจากปลาทะเลสด ไม่มีก้าง เนื้อสัมผัสต้องเนียนนุ่มเต่งไม่แฉะหรือละเอียด หอมกลิ่นของเครื่องแกงเผ็ดและใบมะกรูดชัดเจน ไม่เหม็นคาวปลา รสชาติกลมกล่อม กลัดกระทิงจากไม้ไผ่แน่นไม่ใช้ลูกแม็ก
๒๕	เนื้อปลาซุด		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อปลาทะเล สด ซุดใหม่ เนื้อเนียน ไม่มีก้างปน ไม่มีเมือก เนื้อสัมผัสต้องเนียน เหนียวเต่ง สีขาวอมชมพูเรื่อๆ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นคาว
๒๖	หมูยอ		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ระบุส่วนประกอบชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไม่ฉีกขาด ไม่มีลมเข้า ไม่มีหยดน้ำหรือรอยฉีกขาดป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกและเชื้อโรคปนเปื้อน ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย.
๒๗	แฮมหมู		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ระบุส่วนประกอบชัดเจน มีสีชมพู ผิวสัมผัสต้องแน่น ไม่แฉะหรือมีเมือก และไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือกลิ่นเหม็นอับ ขนาดแพ็คเกจ ๐.๕ - ๑ กก. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไม่ฉีกขาด ไม่มีลมเข้า มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน
๒๘	ลูกชิ้นไก่		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อไก่ล้วน ระบุส่วนประกอบชัดเจน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารเจือปน ไม่มีสารบอแรกซ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไม่ฉีกขาด ไม่พองลม ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ็คเกจ ๐.๕ - ๑ กก.

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๒๙	ลูกชิ้นปลา		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อปลาล้วน นุ่ม ระบุส่วนประกอบชัดเจน ไม่หมิ่นคาว ไม่มีกากปน ไม่มีสารเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ไม่พองลม มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน แพ้คละ ๐.๕ - ๐.๕ กก.
๓๐	ลูกชิ้นหมู		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน นุ่ม ไม่มีเอ็น ระบุส่วนประกอบชัดเจน ไม่มีสารเจือปน ไม่มีสารบอแรกซ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ไม่พองลม ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๕ - ๑ กก.
๓๑	ลูกชิ้น (เจ)		กิโลกรัม	ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ ที่ทำจากพืช ระบุส่วนประกอบชัดเจน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ไม่พองลม มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน แพ้คละ ๐.๓ - ๐.๕ กก.
๓๒	ลูกชิ้นปลาแผ่น		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อปลาล้วน ระบุส่วนประกอบชัดเจน ไม่หมิ่นคาว ไม่มีกากปน ไม่ปนแป้ง ไม่เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๕ - ๐.๕ กก.
๓๓	หอยจืด		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อไก่ล้วน ใหม่ สะอาด ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ไม่น้อยกว่า ๑ กก./แพ็ค
๓๔	ปูอัด		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อปลาสดผสมเครื่องปรุง ระบุส่วนประกอบชัดเจน ตกแต่งสีให้เหมือนเนื้อปูจริง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๕ - ๑ กก.
๓๕	ไส้กรอกหมู		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ระบุส่วนประกอบชัดเจน เนื้อนุ่ม ไม่มีสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๕ - ๑ กก.

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๓๖	ไส้กรอกไก่		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อไก่ล้วน เนื้อนุ่ม ระบุส่วนประกอบชัดเจน ไม่มีสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๕ - ๑ กก.
๓๗	ไก่หยอง		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อไก่ล้วน เป็นเส้นฟู มีกลิ่นหอม ไม่มีรอยไหม้ ไม่มีกลิ่นอับและกลิ่นหืน ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๔ - ๐.๕ กก.
๓๘	หมูหยอง		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เป็นเส้นฟู ระบุส่วนประกอบชัดเจน มีกลิ่นหอมไม่มีรอยไหม้ ไม่มีกลิ่นอับและกลิ่นหืน บรรจุในภาชนะที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๔ - ๐.๕ กก.
๓๙	กุนเชียงหมู		กิโลกรัม	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ระบุส่วนประกอบชัดเจน สีเป็นธรรมชาติ (ไม่แดงสดเกินไป) เนื้อสัมผัสแน่น ไขมันน้อยแห้ง ผิวตึง ไม่แฉะเยิ้มไปด้วยน้ำมัน ไม่ยุบตัวเมื่อทอด และไม่มีโพรงอากาศ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. แพ้คละ ๐.๔ - ๑ กก.
๔๐	ไข่ไก่เบอร์ ๒		ฟอง	ไข่ไก่สดใหม่ เปลือกสะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ที่ไม่มี รอยแตกร้าว ผิวสัมผัสค่อนข้างสาก และมีผงแป้งเคลือบ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม/ฟอง
๔๑	ไข่เป็ดเค็ม		ฟอง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก เปลือกสะอาด เปลือกควรมีสีขาวนวลหรืออมฟ้านิดๆ ไม่มีรา ไม่มีรอยแตกร้าวหรือบุบ ไข่เค็มต้องมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัม/ฟอง
๔๒	ทอดมันปลา ชนิดทอดสำเร็จ		กิโลกรัม	สะอาด ทำจากปลาทะเลสด ไม่มีก้าง มีสีสวย สีส้มส้มจากเครื่องแกงที่สม่ำเสมอ เนื้อทอดมันต้องเหนียวแต่เนื้อในนุ่มฟู กลิ่นต้องหอมเครื่องแกงชัดเจน และต้องไม่มีกลิ่นคาวปลา ผิวต้องไม่เหี่ยวหรือไม่อมน้ำมัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....ปลัดวชิรภัฏ กรรมการ
(นางสาวสราสินี ศรีณรงค์ฤทธิ์) (นางสาวคุณากร ฉันทพันธ์) (นางสาวภาวรินทร์ ปั้นเงิน)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย

โรงพยาบาลพระปิยมหาราช จังหวัดตราด

หมวด ข. ผักและผลไม้ จำนวน ๖๕ รายการ

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๑	บ็อคเคอรี		กิโลกรัม	ดอกแน่น ไม่ร่วงหรือบานออก ดอกไม่มีสีเหลืองหรือเริ่มมีจุดสีน้ำตาล สีเขียวเข้มสม่ำเสมอ ไม่มีรอยช้ำบนดอกและก้าน ก้านไม่อ่อนนุ่มและมีใบอ่อนสีเขียวติดอยู่ ไม่มีกลิ่นเหม็นฉุนหรือกลิ่นเปรี้ยว
๒	ยอดมะพร้าวหั่น		กิโลกรัม	สดใหม่ อ่อน สีขาวนวลตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่เหม็นสาบ ไม่เหม็นกลิ่นเปรี้ยวหรือกลิ่นเน่าเสีย
๓	ตำลึงเด็ด		กิโลกรัม	ยอดอ่อน สด สะอาด ใบสีเขียวสดไม่ซีดเหลืองหรือมีสีคล้ำ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่มีแมลงหรือสัตว์ปนเปื้อน
๔	มะเขือยาว		กิโลกรัม	ผลของมะเขือยาวที่มีขนาดใกล้เคียงกันตั้งแต่ต้นจนถึงปลาย รูปทรงที่สมส่วนไม่บวมป่องที่ปลาย ชั่วสีเขียวสดติดแน่นกับผล ผิวมันวาว ตัง ไม่เหี่ยวหรือมีรอยช้ำเมื่อกดเบาๆ เนื้อต้องแน่นแข็งสู้มือผิวตังไม่อ่อนเนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่าไม่มีรอยช้ำ
๕	ถั่วงอก		กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่ช้ำ ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติดและไม่มีใบ สีขาวขุ่นหรือเหลืองนวลตามธรรมชาติ ลำต้นต้องไม่เหี่ยวหรือช้ำไม่พอมลึบ
๖	ถั่วงอกยาว		กิโลกรัม	สีเขียวสดสม่ำเสมอ ผิวเรียบตัง ไม่เหี่ยวหรือมีรอยช้ำ ผักต้องตรง ไม่คดงอมากเกินไป ผักไม่อวบจนพองจนเห็นเมล็ดนูน เมื่อจับหรือหักดูจะกรอบ ไม่เหี่ยวหรือเหนียว
๗	ผักสลัด		กิโลกรัม	สด ใหม่ เลือกผักที่มีใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีรอยช้ำหรือจุดดำตำ เช่น กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค บัตเตอร์เฮด คอส
๘	ผักกาดหอม		กิโลกรัม	สด ใบที่ต้องมีสีเขียวสดใส ไม่เหลือง ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำหรือจุดดำ ก้านต้องแข็งแรงอวบอิม กรอบ ไม่ละ โคนต้นติดแน่นไม่หลุดร่วงง่าย

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๙	แครอท		กิโลกรัม	หัวตรง ทรงยาวเรียว ไม่บิดเบี้ยวหรือมีรากฝอยแตก แขนงออกมา ผิวของแครอทควรเป็นสีส้มสด เรียบเนียนสม่ำเสมอ ไม่ควรมีสีซีดจาง หรือสีดำคล้ำ แข็ง ไม่นิ่มหรือเหี่ยว焉 ไม่มีรอยชำ หรือเมือก จำนวน ๔ - ๕ หัว/กก.
๑๐	ลูกแตง		กิโลกรัม	สด ผิวสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน ผิวตึงแน่น ไม่เหี่ยว ขั้วยังสดสีเขียว เป็นรูปท่อนเจาะ ไม่เป็นโพรงตรงกลาง ไม่มีรอยชำหรือรอยบุบ จำนวน ๕ - ๖ ลูก/กก.
๑๑	หน่อสับปะรดหั่น		กิโลกรัม	อ่อน นุ่ม หั่นฝอย ไม่ใส่สารฟอกขาว เนื้อแน่น ไม่ละลายยุ่ย ไม่มีรอยชำหรือดำ แห้งเหี่ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๑๒	พริกอ่อนเขียว		กิโลกรัม	อ่อน สดใหม่ เม็ดใหญ่สีเขียว ขั้วไม่แห้ง ไม่เป็นสีน้ำตาลหรือเปลี่ยนเป็นสีดำ ผิวมัน ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยว ไม่ชำ
๑๓	พริกแดงเม็ดใหญ่		กิโลกรัม	สดใหม่ เม็ดใหญ่สีแดง ขั้วไม่แห้ง ไม่เป็นสีน้ำตาลหรือเปลี่ยนเป็นสีดำ ผิวมัน ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยว ไม่ชำ
๑๔	ขิงซอย		กิโลกรัม	อ่อน สด สะอาด หั่นเป็นเส้น ไม่คล้ำเสีย ไม่มีรา ไม่แห้งเหี่ยวหรือมีเมือกและ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หรือมีกลิ่นอับ
๑๕	หอมใหญ่		กิโลกรัม	เปลือกนอกสีน้ำตาล แห้งสนิท เป็นมัน เปลือกบาง ไม่หนาจนเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีราก ไม่ชำ ไม่เน่า เมื่อใช้นิ้วบีบเบาๆ เนื้อต้องแน่น แข็ง ไม่นิ่มยวบ หรือเป็นรอยบุ๋ม
๑๖	มะนาว		กิโลกรัม	เปลือกบางและผิวเรียบ มีน้ำมาก ไม่เหลือง ไม่เน่า มีสีเขียวหรือสีเขียวอมเหลือง สีไม่เหลืองทั้งลูก ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ เมื่อใช้นิ้วกดหรือบีบเบาๆ จะรู้สึกตึงๆ เด้ง หากแข็งกระด้างเปลือกจะหนาและมีน้ำน้อย
๑๗	เห็ดนางรมหลวง		กิโลกรัม	สด อ่อน ดอกเห็ดสีขาวสะอาด ลำต้นอวบไม่พอมลึบ เนื้อแน่น ไม่นิ่มละ ไม่มีรา หมวกเห็ดมีสีน้ำตาล ไม่มีรอยฉีกขาดหรือจุดดำชำ ไม่แฉะหรือมีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือกลิ่นอับ

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๑๘	ข้า่ออน		กิโลกรัม	อ่อน สดใหม่ ผิวขาว ลักษณะเปลือกสีขาวอมชมพู สะอาด ไม่มีดิน ไม่นิ่มและ ไม่เหี่ยว ไม่แห้งหรือดำคล้ำ
๑๙	มะเขือเทศห่อ		กิโลกรัม	สด ผิวตึง เรียบเนียน สีแดงสดสม่ำเสมอ ขั้วสีเขียว ติดแน่นอยู่กับผล ไม่มีรอยช้ำรอยบุบ หรือรอยแตกไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่นิ่มและ
๒๐	กระชายซอย		กิโลกรัม	สด อ่อน สะอาด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ไม่คล้ำเสีย ไม่มีรา ไม่แห้งเหี่ยว หรือมีเมือกและ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือมีกลิ่นอับ
๒๑	พริกแดงเด็ด		กิโลกรัม	สด ควรมีสีแดงสดสม่ำเสมอทั้งเม็ด เด็ดหัวออก ไม่ล้างน้ำ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่มีรอยตำหรือรอยขีด หรือจุดเน่าเปื่อย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒๒	พริกขี้หนูเด็ดก้าน		กิโลกรัม	สด เม็ดเล็ก เด็ดหัวออก ไม่ล้างน้ำ สะอาด มีน้ำวาว ผลพริกต้องแน่น ไม่นิ่มและ ไม่บุบ ไม่ช้ำ ไม่เน่า หรือเหี่ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒๓	คะน้าฮ่องกง		กิโลกรัม	สด ใหม่ อวบอ้วนกำลังดี ไม่แก่จัด ดอกตูมยังไม่บาน ใบต้องมีสีเขียวเข้ม เป็นมัน ไม่เหลืองหรือซีด ลำต้นและก้านไม่เหี่ยวเฉาหรืออ่อนปวกเปียก
๒๔	พริกไทยสด		กิโลกรัม	สด เมล็ดติดแน่นเต็มพวง ไม่หลุดร่วงง่าย เมล็ดต้องกลมเต่งตึง ไม่เหี่ยวหรือมีรอยบุบ มีสีเขียวสดสม่ำเสมอทั้งพวง สีไม่ดำคล้ำหรือมีเมือก
๒๕	ดอกหอม		กิโลกรัม	สด สะอาด ช่อดอกและลำต้นควรมีสีเขียวสด ไม่ซีดจาง ไม่มีจุดต่างดำหรือเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ก้านดอกต้องอวบอิม ตึง ไม่เหี่ยวแห้ง หรือมีรอยยุบตัว
๒๖	โหลบัว		กิโลกรัม	สดใหม่ มีสีขาวครีมหรือขาวนวลสม่ำเสมอทั้งก้าน เนื้อแน่นตึง ไม่เหลือง ไม่คล้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดสีดำหรือสีน้ำตาลคล้ำ
๒๗	แขนงกะหล่ำ		กิโลกรัม	สดใหม่ ใบต้องมีสีเขียวสดหรือเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่เฉา แน่นพอดีไม่บานและไม่หลุดร่วง ไม่มีรอยขีด จุดสีดำหรือรอยเจาะของหนอนตามใบ ซอกก้าน
๒๘	หน่อไม้หั่นเส้น		กิโลกรัม	สด สะอาด ใหม่ หั่นเส้น มีสีเหลืองอ่อนหรือขาวนวล ตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอมเปรี้ยวตามธรรมชาติอ่อนๆ กลิ่นไม่เหม็นเน่า ไม่มีจุดดำ ไม่มีรา

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๒๙	สายบัว		กิโลกรัม	สด สะอาด ลอกเปลือกออก ขาวกรอบ เนื้อแน่นตึง ไม่เหลือง ไม่คล้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดสีดำ หรือสีน้ำตาลคล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๓๐	มันฝรั่ง		กิโลกรัม	เป็นหัว ผิวเรียบ ไม่มีดิน ไม่มีรอยขีด ไม่มีรอยตัด รอยสีดำหรือจุดบวม ไม่ควรเลือกหัวที่มีรากงอก หรือมีจุดตาสีเข้มหรือเขียว
๓๑	คุณหั่น		กิโลกรัม	สด มีสีเขียวอ่อนหรือเขียวอมขาว สีสีขาว ปอกเปลือก หั่นท่อน ก้านอวบอ้วนขนาดกำลังพอดี ไม่เล็กหรือแก่จนเกินไป ไม่เหี่ยวแห้งหรือเป็นสีเหลือง ไม่มีรอยขีด หรือรอยเน่าเสีย
๓๒	ดอกกะหล่ำ		กิโลกรัม	ดอกขาวสะอาด กลมมน เนื้อแน่น ไม่ยุบตัว เมื่อกดเบาๆ ดอกย่อยต้องอัดกันแน่น ไม่หลวม หรือกระจายออกจากกัน ไม่มีสีน้ำตาลหรือสีเทา กระจายอยู่บนดอก
๓๓	มะละกอหั่น		กิโลกรัม	มะละกอดิบแก่ สด สะอาด ปอกเปลือก หั่นชิ้นขนาด กำลังดี สีเขียวแต้มเหลือง เนื้อแข็ง ไม่เละ ไม่มีจุดดำ กลิ่นเปรี้ยวหรือเหม็น สีสม่ำเสมอ ไม่คล้ำหรือแห้งตามขอบชิ้น
๓๔	ดอกข้าวโพด		กิโลกรัม	อ่อน สด ลอกเปลือก ไม่มีใยข้าวโพด ฝักอวบแน่น สีสดตามธรรมชาติ ไม่คล้ำหรือมีจุดสีน้ำตาลไม่มีเมือก ไม่มีรอยขีดหรือเน่า ไม่เหี่ยว
๓๕	ผักชีฝอย		กิโลกรัม	สด อ่อน ลำต้นและใบสีเขียว ใบมีสีเขียวสดสม่ำเสมอ ลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่เหลืองหรือคล้ำ รากสะอาด ไม่มีดินติด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่ขำ
๓๖	ผักบุ้งไทย ชนิดยอดยาว		กิโลกรัม	สด ยอดอ่อน ใบเขียวสด ลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่คล้ำหรือเหลืองไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่มีคราบดิน ไม่มีร่องรอยเชื้อรา หรือจุดดำบนใบและก้าน
๓๗	กระหล่ำปลี		กิโลกรัม	สด เนื้อแน่น สีเขียวอ่อน ไม่มีใบเขียวห่อหุ้มภายนอก ไม่เหี่ยวหรือมีสีเหลือง ไม่มีหนอน กาบใบไม่ขำ
๓๘	หัวไชเท้า		กิโลกรัม	สด อ่อน สะอาด ผิวต้องเรียบเนียน สีขาว ไม่มีรอยขีดหรือรอยแตก หรือจุดดำด่าง
๓๙	ฟักทอง		กิโลกรัม	ผลแก่ เนื้อแน่นเหนียว ผิวขรุขระ ไม่มีหนอนเจาะ ไม่มีรอยบุ๋ม รอยขีดหรือมีเมือก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ กก./ลูก

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๔๐	มะเขือเทศสีดา		กิโลกรัม	สด สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ผิวต้องเต่งตึง ไม่มีรอยเหี่ยวยุบ รอยขีด รอยบุบ หรือจุดดำ
๔๑	มะเขือเทศราชินี		กิโลกรัม	สด สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ผิวต้องเต่งตึง ไม่มีรอยเหี่ยวยุบ รอยขีด รอยบุบ หรือจุดดำ
๔๒	ใบยี่หระ		กิโลกรัม	สด อ่อน ใบเขียวไม่อมเหลือง ไม่มีจุดต่างด้า ใบไม่เหี่ยวหรือแห้ง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า ขอบใบหยักชัดเจน และเมื่อขยี้ดมจะมีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว
๔๓	เห็ดหูหนู		กิโลกรัม	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่เป็นเมือก ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ดอกเห็ดต้องมีขนาดใหญ่และหนา ขอบหยัก ไม่เหี่ยวหรือฉีกขาด สีสม่ำเสมอ ผิวสัมผัสมีความ ยืดหยุ่น แน่น ไม่นิ่มและหรือยุบเมื่อกดลงไป
๔๔	ผักกาดขาว		กิโลกรัม	สด สะอาด ลำต้นห่อใบด้านนอกต้องมีสีเขียวสดใส ไม่อมเหลือง ไม่มีจุดต่างด้า ก้านใบควรมีสีขาวนวล ไม่เหี่ยวเฉาหรือมีรอยขีด ไม่แห้งหรือดำคล้ำ
๔๕	เห็ดนางฟ้า		กิโลกรัม	สด มีสีขาวอมเทาหรือสีครีมนวลสม่ำเสมอ หนา อวบ ไม่บางหรือฝ่อลีบ ไม่มีรอยต่างด้าหรือรอยขีด ไม่มีรา สีนํ้าตาลขอบหมวกเห็ดต้องเรียบเนียน ไม่มีวุ้นงอมมากเกินไป ไม่แตกหัก แห้งสนิท ไม่แฉะน้ำ
๔๖	มะระจีน		กิโลกรัม	สด ผลตรงตามรูปร่างและร่องห่างกัน ขั้วมะระ ต้องมีสีเขียวสด ไม่แห้งเหี่ยวหรือดำคล้ำ ไม่มีสีเหลือง หรือส้มปน ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีดหรือรูเจาะของแมลง
๔๗	ฟัก		กิโลกรัม	ผลแก่จัด มีผงสีขาวคล้ายแป้งเคลือบอยู่รอบผล ผลค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ไม่เน่า
๔๘	หน่ออ่อนกระวาน (ลอกเปลือก)		กิโลกรัม	หน่อสด สะอาด สีขาวนวลสะอาดหรืออมชมพูเรื่อๆ ไม่ติดดินโคลน ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เป็นสีน้ำตาลคล้ำหรือ เน่าแฉะ
๔๙	กรีนโอ๊ค		กิโลกรัม	สด ใหม่ เลือกผักที่มีใบสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีรอยขีดหรือจุดต่างด้า
๕๐	ถั่วลันเตาหวาน		กิโลกรัม	อ่อน ไม่นิ่ม ไม่ละ ผิวต้องมีสีเขียวเข้มสดใสมะสม่ำเสมอ ตัวฝักแข็งตึง ไม่เหี่ยวเฉาหรืออ่อนนุ่ม ไม่มีจุดด้าหรือ เน่าเสีย
๕๑	ใบเตยสด		กิโลกรัม	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่เป็นดินโคลน

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๕๒	ขิงสด		กิโลกรัม	แก่จัด แง่ที่มีผิวสีน้ำตาลเข้ม เปลือกหนา ผิวแห้งตึง และเนื้อแข็งแน่น ผิวเปลือกต้องแห้งสนิทแนบไปกับเนื้อ ไม่เหี่ยวยุบ ไม่นิ่ม ไม่ยวบหรือลอกล่อนออกมาง่ายๆ ไม่มีเชื้อราสีขาวหรือสีดำ ไม่มีเมือก
๕๓	แคนตาลูป		กิโลกรัม	สด แก่จัด กลิ่นหอม สีเหลืองนวล สีครีมสม่ำเสมอ ตัวชี้เริ่มแห้งเหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่าลูกละ ๑.๕ กก.
๕๔	กล้วยไข่		หวี	สด ไม่สุกงอม ผลโตสมบูรณ์ ผลอวบอ้วน กลมมน ไม่มีเหลี่ยมชัดเจน เปลือกไม่ดำหรือขำ ขั้วกล้วยต้องมีสีเขียวสดหรือเหลืองอมเขียวและยึดติดกับหวีแน่น
๕๕	กล้วยหอม		หวี	สด ไม่สุกงอม ผลโตสมบูรณ์ ผลที่อวบกลม ผิวสีเหลืองนวล ขั้วยังเขียวสด เปลือกไม่ดำหรือขำ ขั้วกล้วยต้องมีสีเขียวสดหรือเหลืองอมเขียว และยึดติดกับหวีแน่น
๕๖	ส้มโชกุน		กิโลกรัม	ผลทรงแป้น เปลือกบางสีเขียวอมเหลือง เปลือกต้องบาง เนื้อในสีส้ม รสหวาน ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ จำนวน ๘ - ๙ ลูก/กก.
๕๗	ฝรั่ง		กิโลกรัม	ผลทรงแป้น เปลือกบางสีเขียวอมเหลือง เปลือกต้องบาง เนื้อในสีส้ม รสหวาน ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่ขำ จำนวน ๘ - ๙ ลูก/กก.
๕๘	แตงโม		กิโลกรัม	เปลือกบาง สีเขียวตัดกับเส้นสีเขียวเข้มชัดเจน ร่องลายห่าง ผิวเรียบตึง ไม่นิ่ม เปลือกมีลักษณะนวลแห้ง ไม่เงาวับ เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น รสหวาน ใสไม่ล้น น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ กก./ลูก
๕๙	สับปะรดหวาน		ผล	สด ใหม่ ปอกเปลือก เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ลูก
๖๐	ชมพู่		กิโลกรัม	สด แก่จัดผลที่มีสีแดงเข้มสม่ำเสมอทั่วทั้งผล และผิวดูเป็นมันวาว เรียบเนียน รสหวาน ไม่มีหนอน ใช้นิ้วกดเบาๆ รอบผลเนื้อต้องแข็งแน่นตึง ไม่นิ่ม ไม่ขำ จำนวน ๘ - ๑๐ ลูก/กก.
๖๑	แก้วมังกร		กิโลกรัม	สด แดงเข้มหรือสีชมพูสม่ำเสมอทั่วทั้งผล เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ขำ ไม่เหี่ยว น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/ลูก

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๖๒	แอปเปิ้ล		ผล	สด แก่จัด ผิวเรียบเป็นสีแดงเข้มสม่ำเสมอ ไม่มีจุดเน่า คว่ำต้องติดแน่นสีน้ำตาลอ่อน ไม่แห้งดำจนหลุดง่าย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ลูก
๖๓	สาลี่		กิโลกรัม	สด สะอาด มีสีเหลืองทองสม่ำเสมอทั่วทั้งผล ไม่ขำ ไม่เน่า ผลและผิวสวย ผิวตึงแน่นและไม่มีรอยบุบขำ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ลูก
๖๔	องุ่น		กิโลกรัม	ชัวยังเขียวสด ผลมีนวลสีขาวเคลือบหนา ลูกไม่หลุด ร่วงจากขั้ว ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รสหวาน ไม่มีจุดดำ ไม่ขำ ไม่เน่า
๖๕	มะม่วงเปรี้ยว		กิโลกรัม	แก่จัด ผิวมีนวลขาวเคลือบ รสเปรี้ยว ไม่ขำ ไม่เน่า ผิวตึงแน่นและไม่มีรอยบุบขำ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....
 (นางสาวสราสินี ศรีณรงค์ฤทธิ์) (นางสาวคุณากร ฉันทพันธุ์) (นางสาวปภาวรินทร์ ปั่นเงิน)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย

โรงพยาบาลพระปิยมหาราช จังหวัดตราด

หมวด ค. ของชำ, ของแห้ง, เครื่องปรุงรส, เครื่องดื่ม, ขนม จำนวน ๘๔ รายการ

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๑	เต้าหู้แผ่น		แผ่น	แบบแผ่น ไม่เค็ม ไม่เป็นเมือก ไม่เปรี้ยว มีกลิ่นหอม ของถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นไหม้ ขนาดกว้าง ๔ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย.
๒	เต้าหู้หลอดไข่		หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุส่วนประกอบชัดเจน ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม/หลอด
๓	ผงหมูแดง		กิโลกรัม	ระบุส่วนประกอบชัดเจน มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน เครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม/ขวด
๔	เห็ดหูหนูขาว แห้ง		กิโลกรัม	แห้ง สีขาว ดอกใหญ่หนาพอง แน่น ดอกสวย ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นไม่เหม็นอับชื้น ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๕	ซอสพริก		ขวด	สีธรรมชาติ บรรจุในขวดแก้ว ไม่มีรา บรรจุในภาชนะ แบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๖	ซอสพริก		ขวด	สีธรรมชาติ บรรจุในขวดแก้ว ไม่มีรา บรรจุในภาชนะ แบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๖	พริกชี้ฟ้าแห้งป่น		กิโลกรัม	แห้ง ใหม่ ป่นละเอียด สีพริกแดงโดยไม่เจือสี ไม่เหม็นสาบ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย.
๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง ใหม่ สีพริกแดงโดยไม่เจือสี ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นหอมของพริกแห้ง ไม่มีกลิ่นหืน

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๘	พริกไทยป่น		ขวด	พริกไทยป่นเนื้อแห้งละเอียด สีสรรรมชาติ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ระบวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน บรรจุในภาชนะแบบแก้วปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม/ขวด
๙	กะปิ		กิโลกรัม	กะปิเนื้อเนียนละเอียด สีม่วงแดงธรรมชาติ แห่งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่แก่คั่ว อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ไม่ฉีกขาด อย่างน้อยถุงละ ๐.๕ - ๑ กก.
๑๐	หอมแดง		กิโลกรัม	ผิวเปลือกบางแห่งสนิท มีสีแดงอมม่วง ไม่มีจุด ไม่มีผ ทรงอวบอ้วน กลมแน่น ไม่นิ่ม ไม่ยวบ ไม่เป็นจุดดำ ไม่มีรา ไม่มีส่วนที่งอก
๑๑	หอมแขก		กิโลกรัม	ผิวเปลือกด้านนอกแห่งสนิท ไม่มีผ กลมแน่น ผิวเปลือกบางแห่งสนิท มีสีแดงอมม่วง ไม่นิ่ม ยวบ ไม่เป็นจุดดำ ไม่มีรา ไม่มีส่วนที่งอก
๑๒	กระเทียม		กิโลกรัม	ผิวเปลือกด้านนอกแห่งสนิท สีสรรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่นิ่ม ยวบ ไม่เป็นจุดดำ ไม่เน่า ไม่มีรา ไม่มีส่วนที่งอก
๑๓	น้ำพริกแกงป่าเขียว		กิโลกรัม	สีเขียวหม่น สีเขียวขี้ม้าเป็นสีธรรมชาติ เนื้อเนียนละเอียด กลิ่นหอมของสมุนไพร ไม่เหม็นหืน ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
๑๔	น้ำพริกแกงเผ็ด		กิโลกรัม	สีแดงเข้มเป็นสีธรรมชาติ เนื้อเนียนละเอียด กลิ่นหอมของสมุนไพร ไม่เหม็นหืน ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
๑๕	น้ำพริกแกงกะทิ		กิโลกรัม	สีแดงเข้มเป็นสีธรรมชาติ เนื้อเนียนละเอียด กลิ่นหอมของสมุนไพร ไม่เหม็นหืน ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
๑๖	น้ำพริกแกงส้ม		กิโลกรัม	สีแดงเข้มเป็นสีธรรมชาติ เนื้อเนียนละเอียด กลิ่นหอมของสมุนไพร ไม่เหม็นหืน ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
๑๗	น้ำพริกแกง เขียวหวาน		กิโลกรัม	สีเขียวหม่น สีเขียวขี้ม้าเป็นสีธรรมชาติ เนื้อเนียนละเอียด กลิ่น หอมของสมุนไพร ไม่เหม็นหืน ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
๑๘	น้ำพริกแกงคั่วกลิ้ง		กิโลกรัม	สีเหลืองเข้มอมน้ำตาลเป็นสีธรรมชาติ เนื้อเนียนละเอียด กลิ่นหอมของสมุนไพร ไม่เหม็นหืน ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๑๙	น้ำกะทิ		กิโลกรัม	ใหม่ สด สะอาด สีขาวนวล คั้นจากเนื้อมะพร้าว ไม่ขาวซีดผิดธรรมชาติ และไม่มีเศษผงดำของกะลา ไม่เน่าเสีย
๒๐	วันเส้น		กิโลกรัม	เส้นแห้ง ทำจากแป้งข้าวเจ้า ๑๐๐% เส้นใสมีสีขาวนวล ไม่มีราคำ ระบุส่วนผสมชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและ สถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
๒๑	ตั้งฉ่าย		กิโลกรัม	ใหม่ สีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลอมเหลือง ตั้งฉ่ายแห้งสนิท ไม่แฉะไม่เหม็นสาบ ระบุส่วนผสมชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีเครื่องหมาย ออย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน อย่างน้อยถุงละ ๕๐๐ กรัม
๒๒	ชุดเครื่องพะโล้		กิโลกรัม	แห้ง หอมกลิ่นเครื่องเทศ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. แพ็คละ ๕๐-๑๐๐ กรัม
๒๓	ชุดเครื่องตุ๋นยาจีน		กิโลกรัม	แห้ง หอมกลิ่นเครื่องเทศ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. แพ็คละ ๕๐-๑๐๐ กรัม
๒๔	เห็ดหอมแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง ดอกหนาอวบ ร่มทวมกุ่ม ลายแตก ไม่เหม็นสาบ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นไม่เหม็นอับชื้น ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๒๕	มะขามเปียก		กิโลกรัม	ใหม่ สะอาด เนื้อมะขามเปียกสีน้ำตาล แกะเมล็ดออก ไม่มีเมล็ดหรือขัง สีไม่คล้ำ ไม่มีรา ไม่มีตัวมอดแมลง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒๖	แป้งข้าวโพด		กิโลกรัม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่า ไม่เหม็นสาบ ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและ สถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๒๗	แป้งทอดกรอบ		กิโลกรัม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่า ไม่เหม็นสาป ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง
๒๘	สาหร่ายแห้ง		กิโลกรัม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่า ไม่เหม็นสาป ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย.
๒๙	หัวไชโป๊ซอยเส้น		กิโลกรัม	ใหม่ สะอาด สีสน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลอมเหลือง ไม่แฉะ ไม่เหม็นสาป ระบุส่วนผสมชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่ใช่สีสังเคราะห์ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะ ปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน
๓๐	สปาเกตตี้		กิโลกรัม	ชนิดเส้นแบนหรือเส้นกลม ไม่แตกหัก ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๕ - ๑ กก./ถุง
๓๑	มักกะโรนี		กิโลกรัม	ชนิดช่องอหรือรูปทรงกระบอก ไม่แตกหัก ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๕ - ๑ กก./ถุง
๓๒	เส้นพาสต้าเกลียว		กิโลกรัม	ชนิดเกลียว ไม่แตกหัก ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๕ - ๑ กก./ถุง
๓๓	เส้นใหญ่		กิโลกรัม	เส้นสด เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา ไม่มีสารกันบูด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง
๓๔	เส้นเล็ก		กิโลกรัม	เส้นสะอาด เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา ไม่มีสารกันบูด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๓๕	เส้นแก้ว		กิโลกรัม	เส้นสะอาด ใส ไม่มีสี และไม่มีตะกอนหรือเมือกขาวๆ ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา ไม่มีสารกันบูด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง
๓๖	แผ่นเกี้ยว		กิโลกรัม	สะอาด ของใหม่ แผ่นแห้ง แป้งนวลเคลือบสม่ำเสมอ ไม่มีรอยแห้งกรอบที่ขอบ ไม่มีจุดร้าว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารกันบูด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและ สถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๕ กก./ถุง
๓๗	แผ่นแป้งทอดนุ่ม		แพ็ค	เป็นแผ่นนุ่ม นุ่ม ผิวเรียบเนียน ไม่แห้งกรอบที่ขอบ และไม่มีจุด รา ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและ สถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๓๘๐ กรัม/ถุง
๓๘	ฟองเต้าหู้		กิโลกรัม	แห้งสนิท สีเหลืองนวลเป็นธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน สะอาด ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๐.๕ - ๑ กก./ถุง
๓๙	บุก		กิโลกรัม	ใสหรือขาวนวล ไม่มีรสชาติในตัวเอง เนื้อจะตึงสะอาด ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย.
๔๐	เฟรนฟรายส์แช่แข็ง		กิโลกรัม	ไม่แตกหัก ไม่ล้นเกิน ไม่เกาะกันเป็นก้อนแข็ง และไม่มีเกล็ด น้ำแข็งเกาะหนาแน่น ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย.แพ็คเกจ ๑ - ๒ กก.

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๔๑	น้ำสกัดไขมันต่ำ		กิโลกรัม	สูตรไขมันต่ำ ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย.แพ้คละ ๑ กก.
๔๒	ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์		ขวด	ทำจากไข่สด ไข่ขาวแท้ ๑๐๐ % ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. อย่างน้อยขวดละ ๔๐๐ - ๕๐๐ มล.
๔๓	ผักรวมหั่นแช่แข็ง		กิโลกรัม	ผักรวม ร่วนเป็นเม็ดเดี่ยว ไม่เกาะกันเป็นก้อนแข็ง ไม่เน่า ไม่เหม็น บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีก ขาดระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. แพ้คละ ๐.๕ - ๑ กก.
๔๔	โปรตีนเกษตร		กิโลกรัม	แห้ง ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ มีสีเหลืองนวลหรือสีครีม สม่ำเสมอทั่วทั้งชิ้น ไม่มีชิ้นสีน้ำตาลดำคล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่า ไม่เหม็นสาป ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย.
๔๕	ซอสเห็ดหอมเจ		ขวด	ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะ แบบขวดแก้วปิดสนิท ไม่แตกร้าว ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด
๔๖	น้ำพริกเผา		ขวด	ระบุส่วนประกอบชัดเจน บรรจุในภาชนะแบบขวดแก้วปิดสนิท ไม่แตกร้าว ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มล./ขวด มีเครื่องหมาย ออย.
๔๗	ขนมปังไส้		ชิ้น	สด ใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม คละไส้ ไส้ไม่เสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีจุดฝ้าสีขาว สีเขียว หรือสีดำที่ตัวขนม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ ชิ้น
๔๘	เต้าเจี้ยว		ขวด	ผลิตด้วยเหลืองหมักบ่มตามธรรมชาติ กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม สะอาด ไม่ขึ้นรา มีเครื่องหมาย ออย. บรรจุในภาชนะแบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มล./ขวด

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๔๙	น้ำตาลทราย		กิโลกรัม	น้ำตาลทรายขาว ขาวสะอาด แท่งสนิท ไม่จับก้อน เกล็ดใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุ ๑ กก./ ถุง
๕๐	น้ำตาลปีบ		กิโลกรัม	น้ำตาลสีเหลืองเข้มตามธรรมชาติ ไม่เป็นก้อนแข็ง กลิ่นหอม มีเนื้อสัมผัสเนียน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แยกชั้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ฉีกขาด ขนาดบรรจุ ๐.๕ - ๑ กก./ถุง
๕๑	เกลือ		กิโลกรัม	เกลือป่นละเอียด ขาวสะอาด มีส่วนผสมของไอโอดีน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุถุงละ ๐.๕ - ๑ กก. /ถุง
๕๒	น้ำปลา		ขวด	หมักจากปลาสดหรือปลาไส้ตัน ไม่น้อยกว่า ๗๐ % ใส สีน้ำตาลแดงสว่างกลิ่นหอม บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด
๕๓	น้ำมันถั่วเหลือง		ขวด	ผลิตจากถั่วเหลือง ๑๐๐% สีเหลืองอ่อนตามธรรมชาติ ไม่มีตะกอน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร/ขวด
๕๔	น้ำมันรำข้าว		ขวด	ผลิตจากรำข้าวและจมูกข้าว ๑๐๐% สีเหลืองอ่อนตามธรรมชาติ ไม่มีตะกอน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและ สถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร/ขวด
๕๕	ซีอิ๊วขาว		ขวด	สูตร ๑ หมักบ่มถั่วเหลืองตามธรรมชาติ บรรจุในภาชนะแบบ ขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิต ชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด
๕๖	ซอสปรุงรส		ขวด	สูตร ๑ ผลิตจากการนำโปรตีนถั่วเหลืองตามธรรมชาติ บรรจุในภาชนะแบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๕๗	ซอสหอยนางรม		ขวด	ผลิตจากหอยนางรมไม่น้อยกว่า ๓๐ % มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว บรรจุในภาชนะแบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๕๘	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕%		ขวด	น้ำส้มสายชูแท้ ระบุปริมาณกรดน้ำส้ม ๔ - ๗% ไม่มีสิ่งเจือปน และไม่แต่งสี ใส ไม่มีตะกอน บรรจุในภาชนะ แบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๕๙	ซีอิ๊วดำ		ขวด	สูตร ๑ เจ หมักด้วยวิธีธรรมชาติ กลิ่นหอม สีน้ำตาลเข้มหรือดำ ไม่ตกตะกอน ไม่ขึ้นรา บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๔๐ มล./ขวด
๖๐	น้ำจิ้มอาหารทอด ต่างๆ		ขวด	ไม่มีราดำ สีไม่คล้ำ บรรจุในภาชนะปิดแบบแก้วสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด
๖๑	ซอสมะเขือเทศ		ขวด	ทำจากมะเขือเทศ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีราบรรจุในภาชนะแบบแก้ว ปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มล./ขวด
๖๒	ซอสมะเขือเทศซอง		แพ็ค	ทำจากมะเขือเทศ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา บรรจุในภาชนะแบบซอง ปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่าประมาณ ๗ - ๑๐ กรัม/ซอง
๖๓	ซอสพริกซอง		แพ็ค	ทำจากพริก สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา บรรจุในภาชนะแบบซอง ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่าประมาณ ๗ - ๑๐ กรัม/ซอง มีเครื่องหมาย อย.
๖๔	ปลากระป๋อง		กระป๋อง	ทำจากปลาซาร์ดีนหรือแมคเคอเรล อยู่ในซอสมะเขือเทศ บรรจุในภาชนะแบบกระป๋องปิดสนิท มีฝาตึง ไม่ขึ้นสนิม ไม่บูบ ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๕๕ กรัม/กระป๋อง

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๖๕	ผักกาดกระโปง		กระป๋อง	เนื้อกรอบ ไม่ยุ่ย ไม่เหม็น บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีฝาตั้ง ไม่ขึ้นสนิม ไม่บูบ มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม/กระป๋อง
๖๖	น้ำหวาน		ขวด	น้ำหวานเข้มข้น มีกลิ่นหอมชัดเจน บรรจุในภาชนะแบบขวดแก้วปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๑๐ มล./ขวด
๖๗	นมสดจืดพร่องมันเนย UHT (ขนาด ๑๘๐ มล.)		กล่อง	นมไขมันต่ำ ไขมันน้อยกว่า ๑% ไม่เก่าเก็บ ไม่หมดอายุ บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง
๖๘	เครื่องดื่มโอวัลตินรสช็อคโกแลต UHT (ขนาด ๑๘๐ มล.)		กล่อง	เครื่องดื่มมอลต์ช็อคโกแลต ไม่เก่าเก็บ ไม่หมดอายุ บรรจุในภาชนะปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง
๖๙	นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อย UHT (ขนาด ๑๘๐ มล.)		กล่อง	ผลิตจากถั่วเหลืองธรรมชาติ ไม่ผสมนมผง สูตรน้ำตาลน้อย ไม่เก่าเก็บ ไม่หมดอายุ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง
๗๐	น้ำนมข้าวยาคู		กล่อง	ผลิตจากเมล็ดข้าวอ่อน ไม่ผสมนมผง ไม่เก่าเก็บ ไม่หมดอายุ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและ สถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ มล./กล่อง
๗๑	น้ำผักผลไม้รวม (ขนาด ๑๘๐ มล.)		กล่อง	มีส่วนผสมของน้ำผักผลไม้ ๓๐ - ๔๐ % ไม่เก่าเก็บ ไม่หมดอายุ มีเครื่องหมาย อย.บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง
๗๒	ข้าวคั่ว		กิโลกรัม	ผลิตจากข้าวหรือข้าวเหนียว ๑๐๐ % มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ผงปนหยาบ สีธรรมชาติ ใหม่ ไม่เหม็นอับ ไม่มีรา อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไม่ฉีกขาด ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๗๓	เอนก้วย		กิโลกรัม	เอนก้วยแบบหั่น ใหม่ สีดำน้ำตาลเข้ม เนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม หีบตามธรรมชาติ ไม่แข็งกระด้างหรือละเอียด ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวัน หมดอายุและสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./แพ็ค
๗๔	งาขาว		กิโลกรัม	เมล็ดงาเต็มเมล็ด แห้ง ไม่สับแบน เปลือกบาง สีขาวนวล ธรรมชาติ ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นอับชื้นหรือกลิ่น เหม็นหืน บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิตหรือวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม/ถุง
๗๕	ลอดช่อง(สิงคโปร์)		กิโลกรัม	สด ใหม่ มีสีเขียวมัวเสมอ สกัดจากใบเตยธรรมชาติไม่ผสมสี ผสมบรรณาการ เนื้อสัมผัสนุ่ม ไม่ละเอียดหรือแข็งกระด้าง ไม่ค้ำคื่น ตัวลอดช่องไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๗๖	กระเจียบแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง สีแดงเข้มอมม่วง ไม่ซีดเหลือง และไม่ดำคล้ำ ไม่ขึ้นรา ไม่กลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๗๗	มะตูมแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง มีสีน้ำตาลส้มตามธรรมชาติ ไม่ซีดเหลือง มีกลิ่นหอมหวานของมะตูม ไม่ดำคล้ำ ไม่ขึ้นรา ไม่กลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๗๘	ลำไยแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง มีสีน้ำตาลตามธรรมชาติ ต้องมีกลิ่นหอมของลำไยอบแห้ง ชัดเจน ไม่ดำคล้ำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ หรือกลิ่นหืนไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๗๙	ดอกเก๊กฮวยแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง มีสีเหลืองตามธรรมชาติ ต้องมีกลิ่นหอมของดอกเก๊กฮวย อบแห้งชัดเจน ไม่ดำคล้ำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ หรือกลิ่นหืนไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๘๐	ดอกคำฝอยแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง สีเหลืองอมแดง สีส้ม ไม่สีน้ำตาลเข้มหรือดำคล้ำ ต้องมีกลิ่นหอมอ่อนของดอกคำฝอย ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นหืนไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๘๑	ดอกอัญชันแห้ง		กิโลกรัม	แห้ง มีสีม่วงหรือน้ำเงินเข้ม ไม่ซีดจางหรือมีสีดำคล้ำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท

ลำดับ	รายการ	ราคา	หน่วย	รายละเอียด
๘๒	ซาลาเปาไส้ต่างๆ		ชิ้น	สด ใหม่ เนื้อแป้งที่นุ่มฟู ไม่แข็งกระด้าง ใ้แน่น ไม่ขึ้นรา บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๘๓	ขนมเปียะมีไส้		ชิ้น	แป้งอ่อนนุ่ม ไม่รวน ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะปิดสนิท
๘๔	กะหรี่ปั๊ปไส้ต่างๆ		ชิ้น	กะหรี่ปั๊ปคละไล้ ใ้แน่น แบบทอดหรืออบ แป้งมีความกรอบร่วนและหอม มีสีเหลืองทองสม่ำเสมอ แป้งไม่หนาเกินไป ไม่อมน้ำมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในภาชนะปิดสนิท

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....ปลัดทั่วไป.....กรรมการ
 (นางสาวสราสินี ศรีณรงค์ฤทธิ์) (นางสาวคุณากร ฉันทพันธุ์) (นางสาวปภาวรินทร์ ปั้นเงิน)