

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขัน อย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๒.๑๒.๑ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๒.๑๒.๒ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา

ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือใน บัญชีธนาคารเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอใน แต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงิน ฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา ทั้งนี้ หนังสือรับรองบัญชีเงินฝากซึ่งธนาคารออกให้แก่ ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอหรือวันลงนามในสัญญา ไม่เกิน ๙๐ วัน

๒.๑๒.๓ กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒.๑๒.๑ (๑) ข้อ ๒.๑๒.๑ (๒) และข้อ ๒.๑๒.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือ บริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นขอ เสนอไม่เกิน ๙๐ วัน โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อจากธนาคารไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของ โครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง

๒.๑๒.๔ กรณีตามข้อ ๒.๑๒.๑ และข้อ ๒.๑๒.๓ ไม่ใช่บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๑) การจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท

(๒) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๓) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ

ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

(๔) การซื้อและการเช่าอสังหาริมทรัพย์

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้วของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก ไม่เกิน ๙๐ วัน นับถึงวันยื่นข้อเสนอหรือวันลงนามในสัญญา โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือ มอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น
- (๒) แคนด้าล็อกและ/หรือแบบรูปปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔
- (๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)
- (๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- (๖) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความ ให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบ ใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคา ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ โรงพยาบาลขุนหาญ

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคนด้าล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๔ หมวด ๑๕๕ รายการ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการยื่นเอกสารข้อเสนอในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการยื่นเอกสารข้อเสนอ แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการยื่นเอกสารข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลาที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือสัญญาวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิ์ที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่ยื่นขอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ที่จ้าง ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นขอ

เสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมา เสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจ ดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิ เรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการ คัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็น ธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอ รายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญา สะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนั้นแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้น ทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคา ต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรอง และออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่ง ประเทศไทย

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๖.๘ และข้อ ๖.๙ ให้ผู้เสนอราคารายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ประกอบการรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือ สัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็น บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้ จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

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

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ จังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็น หนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงิน เท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้ หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ค หรือ ตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการ นโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลาง กำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือ ค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับ มอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตาม สัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อ

ตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบตัววัน

๙. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๙.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลขุนหาญ

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงโรงพยาบาลขุนหาญ แล้วเท่านั้น

๙.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๙.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ

๙.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๙.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๙.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการ

คัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็น
ธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใด
ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือ
กระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติ
ตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๑. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การ
คัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อ
เสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



สำเนาถูกต้อง

(นายเดช ฝิวอ่อน)

เกษัษกร ชำนาญการ

ประกาศขึ้นเว็บวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๗

โดย นายเดช ฝิวอ่อน เกษัษกร ชำนาญการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๔ หมวด ๑๕๕ รายการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขุนหาญ อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้จัดสรร

งบประมาณจัดสรร ๒,๐๘๖,๒๐๐.๐๐ บาท (สองล้านแปดหมื่นหกพันสองร้อยบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๗

๔.๑ ประเภทอาหารสด

๔.๑.๑ หมวดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปโปรตีน จำนวน ๒๙ รายการ

วงเงิน ๑,๑๓๗,๒๐๖ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนสามหมื่นเจ็ดพันสองร้อยหกบาทถ้วน)

๔.๑.๒ หมวดผลไม้ จำนวน ๒๕ รายการ

วงเงิน ๓๖๗,๗๐๐ บาท (สามแสนหกหมื่นเจ็ดพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๔.๒ ประเภทอาหารแห้ง

๔.๒.๑ หมวดของแห้งและเครื่องแกง จำนวน ๑๒ รายการ

วงเงิน ๕๙,๒๑๐ บาท (ห้าหมื่นเก้าพันสองร้อยสิบบาทถ้วน)

๔.๒.๒ หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๘๙ รายการ

วงเงิน ๕๒๒,๐๘๔ บาท (ห้าแสนสองหมื่นสองพันแปดสิบบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๐๘๖,๒๐๐.๐๐ บาท (สองล้านแปดหมื่นหกพันสองร้อยบาทถ้วน)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ ราคากลางตลาดสดในอำเภอกันทรารมย์

๕.๒ ราคาที่เคยซื้อภายหลัง ๒ ปีงบประมาณที่ผ่านมา

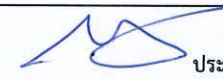
๖. รายชื่อคณะกรรมการจัดทำรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๖.๑ นางสาวรัฐสุดา แสงศรี	ตำแหน่งโภชนาการปฏิบัติงาน	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....
๖.๒ นางสาวดวงกมล โมฬิชาติ	ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	กรรมการ	ลงชื่อ.....
๖.๓ นางภัททิยา วงพินิจ	ตำแหน่งนักโภชนาการ	กรรมการ	ลงชื่อ.....


งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
 ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๑ อาหารหมวดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปโปรตีนจำนวน ๒๙ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคากลาง (บาท)	ปริมาณการใช้	จำนวนเงิน
๑	หมูบดไม่ติดมัน	กก.	๑๕๐.๐๐	๓,๓๒๐.๐๐	๔๙๘,๐๐๐.๐๐
๒	หมูหัน	กก.	๑๕๐.๐๐	๑,๓๒๐.๐๐	๑๙๘,๐๐๐.๐๐
๓	เนื้อหมูสันใน	กก.	๑๕๐.๐๐	๒๘๐.๐๐	๔๒,๐๐๐.๐๐
๔	เนื้อหมูสันนอก	กก.	๑๕๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๕	ตับหมู	กก.	๑๔๐.๐๐	๘๕.๐๐	๑๑,๙๐๐.๐๐
๖	หนังหมู	กก.	๑๐๐.๐๐	๔๕.๐๐	๔,๕๐๐.๐๐
๗	ซีโครงหมูอ่อนหัน	กก.	๑๘๐.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒๗,๐๐๐.๐๐
๘	เครื่องในรวม	กก.	๑๕๐.๐๐	๕.๐๐	๗๕๐.๐๐
๙	หมูสามชั้น	กก.	๑๘๐.๐๐	๕.๐๐	๙๐๐.๐๐
๑๐	กระตักหมูต้มซूप	กก.	๗๕.๐๐	๑,๐๐๐.๐๐	๗๕,๐๐๐.๐๐
๑๑	อกไก่	กก.	๙๐.๐๐	๕๒๐.๐๐	๔๖,๘๐๐.๐๐
๑๒	เนื้ออกไก่บด	กก.	๘๐.๐๐	๕.๐๐	๔๐๐.๐๐
๑๓	ไก่น่องปีกบน ๑๕-๑๘ ชิ้น/กก.	กก.	๙๕.๐๐	๒๒๐.๐๐	๒๐,๙๐๐.๐๐
๑๔	สะโพกไก่	กก.	๙๐.๐๐	๕.๐๐	๔๕๐.๐๐
๑๕	น่องไก่	กก.	๙๐.๐๐	๕.๐๐	๔๕๐.๐๐
๑๖	น่องติดสะโพก	กก.	๘๕.๐๐	๕.๐๐	๔๒๕.๐๐
๑๗	โครงไก่	กก.	๓๕.๐๐	๕.๐๐	๑๗๕.๐๐
๑๘	ไก่ตัว	กก.	๘๐.๐๐	๔๕๐.๐๐	๓๖,๐๐๐.๐๐
๑๙	เลือดหมู	ก๊อน	๑๐.๐๐	๑๔๐.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
๒๐	เลือดไก่	ก๊อน	๑๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๒,๒๕๐.๐๐
๒๑	ปลานิล ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า ๐.๘ กก.	กก.	๙๐.๐๐	๒๘๐.๐๐	๒๕,๒๐๐.๐๐
๒๒	ปลานิลหัน ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า ๐.๘ กก.	กก.	๙๐.๐๐	๓๔๐.๐๐	๓๐,๖๐๐.๐๐
๒๓	ปลาตูกหัน ขนาด ๖-๗ ตัว/กก.	กก.	๗๕.๐๐	๙๕.๐๐	๗,๑๒๕.๐๐
๒๔	ปลาทุสด (ขนาดกลาง ๘-๑๐ ตัว/กก.)	กก.	๑๐๕.๐๐	๒๕๐.๐๐	๒๖,๒๕๐.๐๐
๒๕	ปลาหูช้าง (ขนาดกลาง ๒ ตัว/เข่ง)	เข่ง	๓๐.๐๐	๖๒.๐๐	๑,๘๖๐.๐๐
๒๖	ไข่ไก่ เบอร์ ๒	ฟอง	๔.๕๐	๑๒,๗๓๘.๐๐	๕๗,๓๒๑.๐๐
๒๗	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	กก.	๗๕.๐๐	๙๖.๐๐	๗,๒๐๐.๐๐
๒๘	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	กก.	๗๐.๐๐	๙๔.๐๐	๖,๕๘๐.๐๐
๒๙	เต้าหู้แผ่น	แผ่น	๑๕.๐๐	๔๑๘.๐๐	๖,๒๗๐.๐๐
รวมเป็นเงิน				๒๒,๐๙๘.๐๐	๑,๑๓๗,๒๐๖.๐๐

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
 (นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
 โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางภัททิยา วงพินิจ)
 นักโภชนาการ

งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
 ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๒ อาหารหมวดของแห้ง จำนวน ๑๒ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้	ราคารวม
๑	กระเทียม	กก.	๙๐.๐๐	๒๖๐.๐๐	๒๓,๔๐๐.๐๐
๒	หอมแดง	กก.	๑๐๐.๐๐	๘๕.๐๐	๘,๕๐๐.๐๐
๓	หอมแขก	กก.	๖๐.๐๐	๒.๐๐	๑๒๐.๐๐
๔	ขมิ้น	กก.	๑๐๐.๐๐	๒.๐๐	๒๐๐.๐๐
๕	พริกแห้งเม็ดใหญ่	กก.	๒๒๐.๐๐	๘.๐๐	๑,๗๖๐.๐๐
๖	พริกแห้งเม็ดเล็ก	กก.	๑๕๐.๐๐	๘.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๗	มะขามเปียก	กก.	๑๐๐.๐๐	๔๒.๐๐	๔,๒๐๐.๐๐
๘	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	๑๒๐.๐๐	๑๐.๐๐	๑,๒๐๐.๐๐
๙	พริกแกงเผ็ด	กก.	๑๒๐.๐๐	๓๙.๕๐	๔,๗๔๐.๐๐
๑๐	พริกแกงส้ม	กก.	๑๒๐.๐๐	๘.๕๐	๑,๐๒๐.๐๐
๑๑	มะพร้าวขูด	กก.	๘๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๒,๘๐๐.๐๐
๑๒	ข้าวคั่ว	กก.	๗๐.๐๐	๑.๐๐	๗๐.๐๐
รวมเป็นเงิน				๖๒๖.๐๐	๕๙,๒๑๐.๐๐

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
 (นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
 โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางภัททิยา วงพินิจ)
 นักโภชนาการ


งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
 ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๓ อาหารหมวดผลไม้ จำนวน ๒๕ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้	ราคารวม
๑	ส้มเขียวหวานลูกใหญ่ (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า ๒๒ ซม.)	กก.	๗๐.๐๐	๑๒.๐๐	๘๔๐.๐๐
๒	ส้มเขียวหวานขนาดกลาง (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า ๑๘ ซม.)	กก.	๗๐.๐๐	๙๕.๐๐	๖,๖๕๐.๐๐
๓	ส้มสายน้ำผึ้ง	กก.	๖๕.๐๐	๕๐.๐๐	๓,๒๕๐.๐๐
๔	ส้มโอ	ลูก	๕๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๕	ส้มจีน	กก.	๔๕.๐๐	๑๒๐.๐๐	๕,๔๐๐.๐๐
๖	ฝรั่งกลมสาลี่	กก.	๔๐.๐๐	๗๕.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๗	ฝรั่งกิมจู	กก.	๔๐.๐๐	๕๙๘.๐๐	๒๓,๙๒๐.๐๐
๘	เงาะโรงเรียน	กก.	๔๕.๐๐	๓๕๖.๐๐	๑๖,๐๒๐.๐๐
๙	มังคุด	กก.	๕๐.๐๐	๑๖๐.๐๐	๘,๐๐๐.๐๐
๑๐	ลองกอง	กก.	๖๐.๐๐	๒๔๕.๐๐	๑๔,๗๐๐.๐๐
๑๑	กล้วยน้ำว้า (ลูกขนาดกลาง ๑๘-๒๐ ลูก)	หวี	๔๐.๐๐	๕๘๖.๐๐	๒๓,๔๔๐.๐๐
๑๒	กล้วยไข่ (ลูกขนาดกลาง ๑๖-๒๐ ลูก)	หวี	๔๐.๐๐	๒๓๘.๐๐	๙,๕๒๐.๐๐
๑๓	ชมพูแดง	กก.	๕๐.๐๐	๘๐.๐๐	๔,๐๐๐.๐๐
๑๔	มะม่วงมัน (เขียวเสวย,ฟ้าลั่น)	กก.	๓๐.๐๐	๖๕.๐๐	๑,๙๕๐.๐๐
๑๕	มะม่วงเปรี้ยว (แรด,น้ำดอกไม้)	กก.	๓๕.๐๐	๕.๐๐	๑๗๕.๐๐
๑๖	มะละกอสุก	กก.	๔๕.๐๐	๕๘๓.๐๐	๒๖,๒๓๕.๐๐
๑๗	แก้วมังกร	กก.	๖๐.๐๐	๖๒๐.๐๐	๓๗,๒๐๐.๐๐
๑๘	สาลี่	ลูก	๒๐.๐๐	๑,๙๘๐.๐๐	๓๙,๖๐๐.๐๐
๑๙	แอปเปิ้ลกร้า	ลูก	๒๐.๐๐	๒,๙๓๐.๐๐	๕๘,๖๐๐.๐๐
๒๐	แอปเปิ้ลฟูจิ	ลูก	๒๐.๐๐	๒๖๐.๐๐	๕,๒๐๐.๐๐
๒๑	องุ่นแดง	กก.	๑๒๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๘,๗๕๐.๐๐
๒๒	องุ่นเขียว	กก.	๑๒๕.๐๐	๒๔.๐๐	๓,๐๐๐.๐๐
๒๓	แตงโม	ลูก	๕๐.๐๐	๔๙๘.๐๐	๒๔,๙๐๐.๐๐
๒๔	สับปะรด	ลูก	๔๐.๐๐	๑๒๐.๐๐	๔,๘๐๐.๐๐
๒๕	แคนตาลูป (เหลือง)	กก.	๕๐.๐๐	๕๔๑.๐๐	๒๗,๐๕๐.๐๐
รวมเป็นเงิน			๒๖๕.๐๐	๑๐,๔๒๑.๐๐	๓๖๗,๗๐๐.๐๐

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
 (นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
 โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางสาวดวงมณฑล โมหิชาติ)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางภัททิยา วงพินิจ)
 นักโภชนาการ


งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
 ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๔ หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๘๙ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้	ราคารวม
๑	ไส้กรอกหมู รมควัน ๑๕๐ กรัม/ท่อ	ท่อ	๕๐.๐๐	๑๐.๐๐	๕๐๐.๐๐
๒	หมูยอ น้ำหนัก/เส้นไม่ต่ำกว่า ๔๐๐ กรัม มี อย.	เส้น	๓๖.๐๐	๑๑๐.๐๐	๓,๙๖๐.๐๐
๓	เต้าหู้ขาวหลอด	หลอด	๑๒.๐๐	๒๖๘.๐๐	๓,๒๑๖.๐๐
๔	เต้าหู้ไข่หลอด	หลอด	๑๐.๐๐	๑,๗๕๒.๐๐	๑๗,๕๒๐.๐๐
๕	เต้าหู้ปลา ถุงละ ๑/๒ กก.	ถุง	๗๕.๐๐	๑๒๕.๐๐	๙,๓๗๕.๐๐
๖	พริกป่น	กก.	๒๐๐.๐๐	๒๕.๐๐	๕,๐๐๐.๐๐
๗	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง	ขีด	๗๐.๐๐	๒๓๕.๐๐	๑๖,๔๕๐.๐๐
๘	ดอกไม้จีน	ขีด	๒๕.๐๐	๑๑๕.๐๐	๒,๘๗๕.๐๐
๙	เห็ดหอมแห้ง	ขีด	๕๐.๐๐	๑๖๘.๐๐	๘,๔๐๐.๐๐
๑๐	เห็ดหูหนูแห้ง	ขีด	๓๕.๐๐	๑๒๒.๐๐	๔,๒๗๐.๐๐
๑๑	เส้นก๋วยจั๊บ (ใหญ่) ๑๐๐๐ กรัม/ถุง	กก.	๓๕.๐๐	๑๐.๐๐	๓๕๐.๐๐
๑๒	สาหร่ายทะเล	ขีด	๒๕.๐๐	๓๕.๐๐	๘๗๕.๐๐
๑๓	ถั่วเขียวคั่ว ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๑๔	ถั่วแดงหลวง ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๑๕	ถั่วดำ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๑๖	ลูกเดือย ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๑๗	ลูกผักชี ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	ถุง	๒๕.๐๐	๕.๐๐	๑๒๕.๐๐
๑๘	เม็ดยี่ห่วย ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	ถุง	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๑๙	ใบกระวาน ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	ถุง	๓๕.๐๐	๕.๐๐	๑๒๕.๐๐
๒๐	อบเชย ขนาดไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	ถุง	๔๕.๐๐	๑๐.๐๐	๔๕๐.๐๐
๒๑	บะหมี่ไข่ เหลือง ขนาด บรรจุ ๑ กก./ถุง	กก.	๓๐.๐๐	๑๐.๐๐	๓๐๐.๐๐
๒๒	แผ่นเกี้ยว ขนาด บรรจุ ๑ กก./ถุง	กก.	๔๐.๐๐	๑๐.๐๐	๔๐๐.๐๐
๒๓	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	๓๕.๐๐	๑๐.๐๐	๓๕๐.๐๐
๒๔	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	๔๐.๐๐	๑๐.๐๐	๔๐๐.๐๐
๒๕	ถั่วลิสง	กก.	๙๐.๐๐	๑๕.๐๐	๑,๓๕๐.๐๐
๒๖	ปลาร้าส้มตำอย่างดี	ขวด	๓๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑,๐๕๐.๐๐
๒๗	ปลาร้าเอนกประสงค์อย่างดี	ขวด	๓๐.๐๐	๔๒.๐๐	๑,๒๖๐.๐๐
๒๘	มะตุมแห้ง (ฝาน)	กก.	๒๐๐.๐๐	๔.๐๐	๘๐๐.๐๐
๒๙	กระเจียบแห้ง	กก.	๗๐.๐๐	๒.๐๐	๑๔๐.๐๐

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
 (นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
 โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางสาวดวงกมล โมหีชาติ)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางภัททิยา วงพินิจ)
 นักโภชนาการ

งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
 ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๔ หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๘๙ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้	ราคารวม
๓๐	ดอกอัญชันแห้ง	ขีด	๘๐.๐๐	๔.๐๐	๓๒๐.๐๐
๓๑	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง ขนาด ๑ ลิตร *๑๒ ขวด)	ลิตร	๖๐.๐๐	๑๖๕.๐๐	๙,๙๐๐.๐๐
๓๒	น้ำมันพืช (ปาล์ม ขนาด ๑ ลิตร *๑๒ ขวด)	ลิตร	๕๐.๐๐	๑๒๕.๐๐	๖,๒๕๐.๐๐
๓๓	น้ำมันพืช (รำข้าว ขนาด ๑ ลิตร *๑๒ ขวด)	ลิตร	๘๕.๐๐	๓๕.๐๐	๒,๙๗๕.๐๐
๓๔	น้ำตาลทรายขาว	กก.	๓๐.๐๐	๔๒.๐๐	๑,๒๖๐.๐๐
๓๕	น้ำตาลทรายแดง	กก.	๓๐.๐๐	๒๙๐.๐๐	๘,๗๐๐.๐๐
๓๖	ซอสปรุงรส ๖๐๐ มล. ฝาเขียว	ขวด	๔๐.๐๐	๔๖.๐๐	๑,๘๔๐.๐๐
๓๗	ซอสน้ำมันหอย ๖๐๐ มล.	ขวด	๕๕.๐๐	๓๑๐.๐๐	๑๗,๐๕๐.๐๐
๓๘	น้ำปลาแท้ ๗๐๐ มล.	ขวด	๓๐.๐๐	๙๐.๐๐	๒,๗๐๐.๐๐
๓๙	ซีอิ๊วขาว ๗๐๐ มล. สูตร ๑	ขวด	๕๕.๐๐	๒๘๖.๐๐	๑๕,๗๓๐.๐๐
๔๐	ซีอิ๊วดำ ๙๔๐ กรัม	ขวด	๓๕.๐๐	๒๔.๐๐	๘๔๐.๐๐
๔๑	เต้าเจี้ยว ๘๐๐ กรัม	ขวด	๔๕.๐๐	๒๔.๐๐	๑,๐๘๐.๐๐
๔๒	ซอสพริก ๖๘๐ กรัม	ขวด	๓๕.๐๐	๑๒.๐๐	๔๒๐.๐๐
๔๓	ซอสมะเขือเทศ ๖๐๐ กรัม	ขวด	๔๐.๐๐	๒๔.๐๐	๙๖๐.๐๐
๔๔	น้ำส้มสายชู ๗๐๐ กรัม	ขวด	๒๔.๐๐	๓๖.๐๐	๘๖๔.๐๐
๔๕	กะปิ ๖๐๐ กรัม	กระปุก	๘๐.๐๐	๓๖.๐๐	๒,๘๘๐.๐๐
๔๖	วุ้นเส้น ๕๐๐ กรัม	ห่อ	๕๕.๐๐	๑๘๐.๐๐	๙,๙๐๐.๐๐
๔๗	ผงวุ้น ๒๕ กรัม/ซอง	ซอง	๖๐.๐๐	๑๐.๐๐	๖๐๐.๐๐
๔๘	ไม้พะโล้อย่างดี	ซอง	๑๐.๐๐	๙๐.๐๐	๙๐๐.๐๐
๔๙	แป้งสาคูเม็ดเล็ก ขนาด ๔๐๐-๕๐๐ กรัม	ถุง	๒๕.๐๐	๕.๐๐	๑๒๕.๐๐
๕๐	แป้งสาคูเม็ดใหญ่ ขนาด ๔๐๐-๕๐๐ กรัม	ถุง	๒๕.๐๐	๕.๐๐	๑๒๕.๐๐
๕๑	แป้งมัน ๕๐๐ กรัม	ถุง	๒๐.๐๐	๕.๐๐	๑๐๐.๐๐
๕๒	แป้งข้าวโพด ไม่เกิน ๕๐๐ กรัม	ถุง	๓๕.๐๐	๕.๐๐	๑๗๕.๐๐
๕๓	แป้งทอดกรอบ ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๕๔	เส้นหมี่แห้ง ๕๐๐ กรัม/ห่อ	ห่อ	๓๕.๐๐	๖.๐๐	๒๑๐.๐๐
๕๕	เกล็ดขนมปัง ๒๐๐ กรัม/ห่อ	ห่อ	๓๐.๐๐	๖.๐๐	๑๘๐.๐๐
๕๖	พริกไทยเม็ดไม่น้อยกว่า ๑๒ กรัม	ซอง	๑๒.๐๐	๖๕๐.๐๐	๗,๘๐๐.๐๐
๕๗	พริกไทยป่น ไม่ต่ำกว่า ๗๐ กรัม	ขวด	๒๐.๐๐	๙๐.๐๐	๑,๘๐๐.๐๐
๕๘	ผงกระหรี่ บรรจุ ๑๐๐ กรัม/ขวด	ขวด	๑๒.๐๐	๑๒.๐๐	๑๔๔.๐๐

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
 (นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
 โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
 (นางภัททิยา วงพินิจ)
 นักโภชนาการ

งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๔ หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๘๙ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้	ราคารวม
๕๙	เกลือผสมไอโอดีน(เม็ด) ๒๒๐ กรัม	เม็ด	๔๐.๐๐	๕.๐๐	๒๐๐.๐๐
๖๐	เกลือผสมไอโอดีน ๑๐๐๐ กรัม	ถุง	๑๕.๐๐	๗๐.๐๐	๑,๐๕๐.๐๐
๖๑	น้ำหวาน (น้ำแดง) ๗๑๐ มล.	ขวด	๖๘.๐๐	๘๒.๐๐	๕,๕๗๖.๐๐
๖๒	ปลากระป๋อง ๑๕๕ กรัม	กระป๋อง	๒๐.๐๐	๒๘๐.๐๐	๕,๖๐๐.๐๐
๖๓	กระเทียมดอง ๕๐ กรัม	ถุง	๕.๐๐	๓๕.๐๐	๑๗๕.๐๐
๖๔	กะทิอัญพีช ๒๐๐ กรัม/กล่อง	กล่อง	๒๕.๐๐	๖๐.๐๐	๑,๕๐๐.๐๐
๖๕	นมถั่วเหลืองรสดั้งเดิม ๑๒๕ มล. ๖๐กล่อง/ลัง	กล่อง	๕.๕๐	๑๗,๕๓๔.๐๐	๙๖,๔๓๗.๐๐
๖๖	นมถั่วเหลืองรสหวานน้อย ๑๒๕ มล. ๖๐กล่อง/ลัง	กล่อง	๑๕.๐๐	๖๐๐.๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๖๗	นมสดจืด ๑๒๕ มล.	กล่อง	๙.๐๐	๙๘๘.๐๐	๘,๘๙๒.๐๐
๖๘	นมสดจืด ๒๐๐ มล.	กล่อง	๑๒.๐๐	๖,๔๖๙.๐๐	๗๗,๖๒๘.๐๐
๖๙	นมสดพร้อมมันเนย ๒๒๕ มล. ๓๖ กล่อง/ลัง	กล่อง	๑๓.๐๐	๖,๕๘๒.๐๐	๘๕,๕๖๖.๐๐
๗๐	นมเปรี้ยว ๑๘๐ มล.	กล่อง	๑๐.๐๐	๒๔.๐๐	๒๔๐.๐๐
๗๑	ขนมปังแผ่น ๔๘๐ กรัม/แถว	แถว	๔๕.๐๐	๕.๐๐	๒๒๕.๐๐
๗๒	ขนมปังแผ่น ๒๔๐กรัม/แถว	แถว	๓๐.๐๐	๕.๐๐	๑๕๐.๐๐
๗๓	แยมผิวส้ม ชนิดก้อน ๑๕ กรัม/ก้อน	ก้อน	๒๐.๐๐	๑๒.๐๐	๒๔๐.๐๐
๗๔	แยมสตอเบอร์รี่ ชนิดก้อน ๑๕ กรัม/ก้อน	ก้อน	๒๐.๐๐	๑๒.๐๐	๒๔๐.๐๐
๗๕	เนยสดก้อนเล็ก ๑๐ กรัม/ก้อน	ก้อน	๒๐.๐๐	๑๒.๐๐	๒๔๐.๐๐
๗๖	น้ำแข็งยูนิต ๑๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๑๐.๐๐	๑๑.๐๐	๑๑๐.๐๐
๗๗	น้ำแข็ง (ชนิดหลอด)	กระสอบ	๔๕.๐๐	๕.๐๐	๒๒๕.๐๐
๗๘	ไซขาวพลาสติกเจอร์โลน (ใช้กับคนไข้) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐๐ CC.	แกลลอน	๓๒๐.๐๐	๑๓๘.๐๐	๔๔,๑๖๐.๐๐
๗๙	ผงฟู (Baking Soda) ๑,๐๐๐ กรัม	ถุง	๑๐๐.๐๐	๓๘.๐๐	๓,๘๐๐.๐๐
๘๐	โปรตีนเกษตร ๕๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๓๕.๐๐	๘.๐๐	๒๘๐.๐๐
๘๑	ผงปรุงรสเจ ๗๐ กรัม/ซอง	ซอง	๒๐.๐๐	๕.๐๐	๑๐๐.๐๐
๘๒	ฟองเต้าหู้แบบแผ่น ๒๐๐ กรัม/ห่อ	ห่อ	๗๐.๐๐	๕.๐๐	๓๕๐.๐๐
๘๓	สาหร่ายแผ่น เกรต A แพคเกจ ๒๕ แผ่น	ห่อ	๙๐.๐๐	๖.๐๐	๕๔๐.๐๐
๘๔	ปลาแร่เจ ๓๕๐ มล.	ขวด	๓๐.๐๐	๕.๐๐	๑๕๐.๐๐
๘๕	กะปิเจ ๒๐๐ กรัม	ถุง	๖๐.๐๐	๕.๐๐	๓๐๐.๐๐

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ


(นางภัททิยา วงพินิจ)


นักโภชนาการ

งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลขุนหาญ
ราคากลาง จัดซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

หมวดที่ ๔ หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๘๙ รายการ

ที่	รายการ	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้	ราคารวม
๘๖	แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑๐๐๐ กรัม/ถุง	ถุง	๖๐.๐๐	๕.๐๐	๓๐๐.๐๐
๘๗	พริกไทยดำ บรรจุ ๑๐๐ กรัม/ห่อ	ห่อ	๒๕.๐๐	๕.๐๐	๑๒๕.๐๐
๘๘	ผักโขม แข็ง ๑๐๐๐ กรัม	ห่อ	๑๕๐.๐๐	๕.๐๐	๗๕๐.๐๐
๘๙	น้ำผลไม้กล่อง ๑๘๐ CC. ๔๐%	กล่อง	๑๔.๐๐	๙๔.๐๐	๑,๓๑๖.๐๐
รวมเป็นเงิน				๓๘,๘๘๖.๐๐	๕๒๒,๐๘๔.๐๐

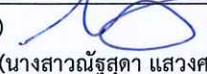
(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมเหิชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะซื้ออาหารประเภทต่างๆของงานโภชนศาสตร์ จำนวน 4 หมวด
หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปโปรตีน จำนวน 29 รายการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	มูลค่า
1.	หมูบดไม่ติดมัน	หมูบดละเอียดไม่หยาบไม่มีมันปน เป็นหมูชนิด เนื้อแดงไม่มีเศษหมูอื่นๆ ปะปน สดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหมือก ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 95 - 90 % ไขมันหมู 5-10 % หมูบดหยาบ = ผ่านเครื่องบด รังผึ้งเบอร์ 6 มม. หมูบดละเอียด = ผ่านเครื่องบด รังผึ้งเบอร์ 3 มม. ขนาดบรรจุถุงละ 1-2 กิโลกรัม	3,320.00	กก.		
2.	หมูหัน	เป็นหมูหันชำแหละเป็นชิ้นขนาดเท่ากันใช้สำหรับ ประกอบอาหารประเภทผัด หรืออื่นๆตามที่ระบุ วิธีการหันในใบสั่งซื้อ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเหมือก หรือมีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุถุงละ 1-2 กิโลกรัม	1,320.00	กก.		
3.	เนื้อหมูสันใน	เป็นหมูที่ชำแหละ จากแนวสันหลังไม่มีมันติด แต่ง ไขมันผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังคืดและ มันเปลวบางๆติดอยู่ เป็นสันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่ มีเหมือกหรือกลิ่นเหม็น	280.00	กก.		
4.	เนื้อหมูสันนอก	เป็นหมูสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันติด ไม่ติดสันคอ แต่งไขมันผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังคืด และมันเปลวบางส่วน ตัดปีกตัดขาออกตัดส่วน หัวท้ายให้ตรง ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์ ไม่มีสี เขียวคล้ำไม่มีเหมือกหรือกลิ่นเหม็น	10.00	กก.		
5.	ดับหมู	เป็นดับที่มีเนื้อละเอียด สด สะอาด ไม่เหมือกคล้ำ สีไม่แดงคล้ำหรือเข้มจัด จนกินไป ไม่มีรูพรุน ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อชิ้น เงา ไม่แข็งเกินไป ไม่มีพังคืด ไม่มีส่วนขั้ว ติดมา	85.00	กก.		
6.	หนังหมู	เป็นหนังหมูสด ไม่มีมันติดชุดขนออกเรียบร้อยแล้ว	45.00	กก.		
รวมเป็นเงิน			5,060.00	กก.		


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	มูลค่า
7.	ซีโครงหมูอ่อน หั่น	เป็นกระดูกส่วนซีโครงอ่อน สด สะอาด เนื้อติด กระดูกแน่นขึ้นตามร่องซีโครง ที่มีลักษณะเป็น เส้นอ่อน ติดไขมันไม่เกิน 20 % ไม่ปนกระดูกสัน หลัง ไม่มีกลิ่นไม่ มีสีเขียวคล้ำ	150.00	กก.		
8.	เครื่องในรวม	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ เช่น ม้าม ไส้ ตับ ฯลฯ ผสมกันในอัตราส่วนเท่าๆกัน ไม่เอาปอด	5.00	กก.		
9.	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ฆ่าและตัดแต่งขาย หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดงเรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น ปริมาณส่วนเนื้อ 60-70 % ส่วนมัน 30-40 % หั่นตามใบสั่งซื้อ	5.00	กก.		
10.	กระดูกหมูต้มสุก	เป็นกระดูกคาค้าง เป็นกระดูกส่วนหน้าแข้ง หรือ กระดูกเขี้ยวเล็ก เป็นกระดูกสันหลัง อย่งใดอย่าง หนึ่งหรือปนกัน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็น	1,000.00	กก.		
11.	อกไก่	เนื้อส่วนอก สด ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำหรือ ฉืดน้ำ สีไม่ซีดหรือไม่เหลืองคล้ำ เนื้อหน้าอกแต่ง หนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนติด	520.00	กก.		
12.	เนื้ออกไก่บด	เนื้ออกไก่ บดหยาบหรือบดละเอียดตามใบสั่งซื้อ มีหนังไก่และมันไม่เกิน 10 %	5.00	กก.		
13.	ไก่บด 15-18 ชิ้น/กก.	น่องปีกตอนบน สะอาด สด ไม่มีขน ไม่มีจุดชำ แดง หนังไม่ลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำ หรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ จำนวน 15 - 18 ชิ้น/กก.	220.00	กก.		
14.	สะโพกไก่	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำ แดง หนังไม่ลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำ หรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม	5.00	กก.		
15.	น่องไก่	น่องไก่ ข้อสั้น กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ ขนาด น้ำหนัก 9-10 น่อง/กก.	5.00	กก.		
16.	น่องติดสะโพก	น่องติดสะโพก กระดูกไม่แตก ไม่มีขนไก่ติด ไม่มี จุดชำแดง หนังไม่ลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อม น้ำหรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ ขนาดชิ้น ละ 180 - 250 กรัม	5.00	กก.		
รวมเป็นเงิน			1,920.00	กก.		

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
17.	โคร่งไก่	ซีโคร่งไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม ไม่มีกลิ่นเหม็น	5.00	กก.		
18.	ไก่ตัว	ไก่สดอ่อน ถอนขนเกลี้ยง ไม่มีหัว คอ เครื่องใน ไชมันช่องท้อง ไม่มีขนอ่อน ไม่มีคิน้ำ ไม่มีน้ำสีแดงซึมออกมา ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่าสับตามใบสั่งซื้อ	450.00	กก.		
19.	เลือดหมู	เป็นเลือดหมูที่ต้มสุกเป็นก้อน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	140.00	ก้อน		
20.	เลือดไก่	เป็นเลือดไก่ที่ต้มสุกเป็นก้อน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	150.00	ก้อน		
21.	ปลานิล ขนาดตัว ละไม่ต่ำกว่า 0.8 กก.	เอาซีและไส้ออก ส่วนประกอบต่างๆครบตามตัว ได้แก่ หัว หาง และลำตัว น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 150 กรัม/กก.	280.00	กก.		
22.	ปลานิลหัน ขนาด ตัวละไม่ต่ำกว่า 0.8 กก.	เอาซีและไส้ออก ส่วนประกอบต่างๆครบตามตัว ขนาดขึ้นในการหันตามที่กำหนด น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 150 กรัม/กก.	340.00	กก.		
23.	ปลาตูกหัน ขนาด 6-7 ตัว/ กก.	สด หันขนาดตามขึ้นที่กำหนดหรือสำหรับผัด เหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น มีเมือก ไม่มีสารพิษ ตกค้าง น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 100 กรัม/กก.	95.00	กก.		
24.	ปลาทุสด (ขนาด กลาง 8-10 ตัว/ กก.)	ส่วนประกอบต่างๆครบสมบูรณ์หัวไม่หักจากตัว ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มี กลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสารพิษ ตกค้าง น้ำหนักตามกำหนด	250.00	กก.		
25.	ปลาทุหนึ่ง (ขนาด กลาง 2 ตัว/เซ่ง)	ส่วนประกอบต่างๆครบสมบูรณ์หัวไม่หักจากตัว ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มี กลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสารพิษ ตกค้าง	62.00	เซ่ง		
26.	ไข่ไก่ เบอร์ 2	เป็นไข่ไก่ใหม่สด เบอร์ 2 ไข่สด ลักษณะเปลือก พื้นผิวเป็นผงคล้ายแป้งฉาบติด เขย่าดูไม่สั่นคลอน แน่นติดเปลือก ผิวไม่มันลื่น สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ ปนเปื้อน ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดง โดยรอบ	12,738.00	ฟอง		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
27.	ลูกชิ้นหมู อย่างดี	ลักษณะสดใหม่ ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว มีขายในท้องตลาด ไม่มี สารบอแรกซ์ ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเฉียบ หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด	96.00	กก.		
28.	ลูกชิ้นปลาอย่าง ดี	ลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรส เปรี้ยว มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารที่เป็น อันตรายเฉียบ หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัย กำหนด	94.00	กก.		
29.	เต้าหู้แผ่น	มีลักษณะคงรูป ไม่แตกตัวออกจากกัน ไม่เหม็น หืน ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีเมือก	418.00	แผ่น		
รวมเป็นเงิน						

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทเนื้อหมูและส่วนประกอบหมู


1. วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีสันธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตาม
ใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร ปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จาก
โรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP,HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่น
ของทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

**ข้อกำหนดคุณลักษณะของประเภทเนื้อหมู
เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู**

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ.
2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
3. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม หรือเศษวัสดุ
อื่นที่ไม่ใช่เนื้อหมูได้
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน กับอาหาร
หรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 5.

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) เน้นว่าต้องมีใบรับรองและให้ตรวจสอบแหล่งผลิตได้เมื่อมีอุบัติการณ์ตามข้อกำหนดคุณลักษณะประเภทเนื้อหมูตามข้อ 1-4
7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

**สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อหมู
เนื้อหมูสด (FOOD HYGIENE)**

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูสด และสุขลักษณะของสถานประกอบการ
 - สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็ง เลขที่ มอก.928-2533 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรสดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก. 1197-2536
 - เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมี สารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมีรอยตำหนิอื่น ๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ หรือเป็นเมือกสีนํ้า ไม่มีพยาธิ และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
- อื่น ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทสัตว์ปีก (ไก่)


1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีรอยขี้ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP , HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็นกระบวนการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นขอทางเทคนิค

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

เนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

1. เนื้อสัตว์ปีกหรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีนํ้า
2. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยตำหนิหรือตำหนิอื่น ๆ

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

3. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
4. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด คุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
5. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิตหรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)
7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)
เนื้อไก่ชำแหละ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อไก่ชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเลขที่มอก.34-2536 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก.590-2528 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับสัตว์ปีกเยือกแข็ง เลขที่ มอก. 973-2533
- สถานที่ประกอบ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา


คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทสัตว์น้ำ


1. วัสดุอาหารประเภทกุ้งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลืออุดหนุนมิซิน้า ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
3. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดสัตว์น้ำ
อาหารสดประเภทสัตว์น้ำ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของมาตรฐานอาหารเลขที่ มอก. 34-2536
- สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทไข่

1. วัสดุทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มมายื่นให้ ณ วันยื่นขอทางเทคนิค และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง
2. แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน
3. เป็นไข่ที่ใหม่ สด สะอาด ทุกวัน ได้ขนาดตามคุณลักษณะที่กำหนด

สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ.2528 เรื่อง “กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ “ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้


- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีไข่อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา


การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่นหรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 - ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
 - ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7°C ขณะทำการตรวจสอบ

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

หมายเหตุ : (*จำเป็นต้งเน้น)

- หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้ น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- ระยะทางหรือระยะเวลาในการขนส่งวัตถุดิบที่ต้องการรักษาอุณหภูมิ ถ้าใช้เวลามากกว่า 1 ชั่วโมง หรือระยะทางมากกว่า 60 กิโลเมตร ขอให้ใช้มาตรฐานตามสุขลักษณะของรถส่งอาหาร ตามประเภทอาหารแช่แข็ง และอาหารแช่เย็น
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่นๆ รถขนคนงานสิ่งของก่อสร้าง อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรค หรือสัตว์เลี้ยง อยู่ในรถ

การบรรจุทุกอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้นจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกลงบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า


เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งควมรังเกียจ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะหรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์แต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ) 
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

หมวดที่ 2 อาหารหมวดของแห้ง

จำนวน 12 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
1.	กระเทียม	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	260.00	กก.		
2.	หอมแดง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	85.00	กก.		
3.	หอมแขก	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	2.00	กก.		
4.	ขมิ้น	สดและสะอาดมีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก ขนาดเป็นแฉ่ง สีเหลืองเข้ม	2.00	กก.		
5.	พริกแห้งเม็ด ใหญ่	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิทมีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้นเม็ดไม่หัก ไม่มีรา	8.00	กก.		
6.	พริกแห้งเม็ดเล็ก	พริกชี้หนูดตากแดดแห้งสนิทมีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้นเม็ดไม่หัก ไม่มีรา	8.00	กก.		
7.	มะขามเปียก	ไม่มีมอดสีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	42.00	กก.		
8.	พริกแกง เขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมี ส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	10.00	กก.		
9.	พริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมี ส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	39.50	กก.		
10.	พริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมี ส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	8.50	กก.		
11.	มะพร้าวขูด	ขูดสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีรสเปรี้ยว	160.00	กก.		
12.	ข้าวคั่ว	เป็นข้าวคั่วปั่นใหม่ ไม่เก่าเก็บไม่อบชื้น ไม่ ขึ้นรา	1.00	กก.		
รวมเป็นเงิน			626.00	กก.		

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ) 

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ) 

กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทของแห้ง

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีมอด ไม่เก่าเก็บ
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์กรณีมีบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบบน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. การขนส่งสินค้าถูกสุขลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด และฟอร์มาลิน หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดของแห้ง ผลิตภัณฑ์แปรรูป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุติด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุติดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของอาหารประเภทของแห้งและเบ็ดเตล็ด และสุขลักษณะสถานประกอบการ
 - อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
 - ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา เวลาที่ปฏิบัติงานโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)

โภชนากรปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมหิชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนหรือลักษณะของวัตถุดิบที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด ที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในหมวดของแห้งทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 3 อาหารหมวดผลไม้

จำนวน 25 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
1.	ส้มเขียวหวานลูกใหญ่ (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 22 ซม.)	ส้มเขียวหวานบางมดเบอร์ 1 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	12.00	กก.		
2.	ส้มเขียวหวานขนาดกลาง (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 18 ซม.)	ส้มเขียวหวานบางมดเบอร์ 2 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	95.00	กก.		
3.	ส้มสายน้ำผึ้ง	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้งเบอร์ 3 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	50.00	กก.		
4.	ส้มโอ	ผลแบน จุกสูง สีเขียวอ่อน น้ำหนักมาก แต่งตั้ง แก่จัดกันกดจะบวม	30.00	ลูก		
5.	ส้มจีน	ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเหลืองส้ม	120.00	กก.		
6.	ฝรั่งกลมสาลี่	ฝรั่งกลมสาลี่ กลมแป้น แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรอย ใหม่สด กรอบ ไม่เหี่ยว ผลสมบูรณ์	75.00	กก.		
7.	ฝรั่งกิมจู	ฝรั่งกิมจู ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรอย ใหม่สด กรอบ ไม่เหี่ยว ผลสมบูรณ์	598.00	กก.		
8.	เงาะโรงเรียน	ผิวสดเปลือกไม่หนามาก เนื้อหนาแน่นไม่ติดเม็ด เวลาแกะเปลือกออกไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย	356.00	กก.		
9.	มังคุด	ผิวสีม่วง กลีบเลี้ยงที่ขั้วใหญ่และสดเขียว บิบดีเปลือกนุ่ม ไม่เน่าเสีย	160.00	กก.		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)





กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
10.	ลองกอง	ผิวสดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง ไม่เน่าเสีย	245.00	กก.		
11.	กล้วยน้ำว้า (ลูก ขนาดกลาง 18-20 ลูก)	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ ผิวสดใหม่ เปลือกไม่ดำ ไม่ขำ ไม่มีเมล็ด น้ำหนักไม่ น้อยกว่า 45 กรัม/ลูก	586.00	หวี		
12.	กล้วยไข่ (ลูกขนาด กลาง 16-20 ลูก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อมรับประทาน น้ำหนักไม่น้อย กว่า 40 กรัม/ลูก	238.00	หวี		
13.	ชมพูแดง	ลูกใหญ่ แก่จัด เนื้อหนา ไม่ขำ ผลมี ขนาดยาวไม่น้อยกว่า 4 ซม. สีแดงทรง กลมยาว สด ไม่มีรอยขำ ขนาด 8 - 10 ลูก/กก.	80.00	กก.		
14.	มะม่วงมัน (เขียวเสวย,ฟ้าลั่น)	สด สีเขียวสดไม่เหี่ยวไม่ขำไม่เน่าเสียมีรส มัน	65.00	กก.		
15.	มะม่วงเปรี้ยว (แระด,น้ำดอกไม้)	สด สีเขียวสดไม่เหี่ยวไม่ขำไม่เน่าเสียมีรส เปรี้ยว	5.00	กก.		
16.	มะละกอสุก	ต้องสุกพอดีไม่ละไม่เสียไม่ดำ ไม่ขำไม่ดิบ ผิวสีเขียวอมแดง	583.00	กก.		
17.	แก้วมังกร	ผลรูปไข่ อวบเป่ง กลีบสีเขียวล้วน ไม่ขำ ไม่มีรอย	620.00	กก.		
18.	สาเล่	ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเหลืองปน ขาว	1,980.00	ลูก		
19.	แอปเปิ้ลกร่า	สด ผิวเรียบ เปลือกเป็นมันสีแดง ไม่มีจุด เน่า ไม่ขำ เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ	2,930.00	ลูก		
20.	แอปเปิ้ลฟูจิ	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า ไม่ขำ เนื้อในสี เหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ	260.00	ลูก		
21.	องุ่นแดง	ลูกมีสีแดงคล้ำ เนื้อแน่น ไม่มีรอยขำ ไม่ เน่า ขั้วสดติดแน่น รสหวาน ลูกมีขนาด เท่ากันทั้งพวง	150.00	กก.		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
22.	องุ่นเขียว	ลูกมีสีเขียวสด ไม่ซีด เนื้อแน่น ไม่มีรอยชำรุด ลูกมีขนาดเท่ากันทั้งพวง	24.00	กก.		
23.	แตงโม	ไม่เหี่ยวมีรอยชำรุด หรือมีรู ขั้วสีไม่อ่อน ไม่แห้งเกิน เนื้อแน่นไม่กลวง	498.00	ลูก		
24.	สับปะรด	ตาใหญ่ช่องต่อระหว่างตาบาง ไม่ชำ ไม่ เน่า น้ำหนักของผลไม่ต่ำกว่า 800 กรัม/ ลูก	120.00	ลูก		
25.	แคนตาลูป (เหลือง)	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ชำ ไม่เน่า เป็นสี เหลือง หรือผลมีสีเหลืองนวล เนื้อสุกพอดี ไม่เละ ไม่ดิบ รสหวาน ใสไม่ลึ้ม ขนาดลูก ไม่น้อยกว่า 1 กก./ลูก	541.00	กก.		
รวมเป็นเงิน						


ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดผลไม้ผลไม้

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปร่างลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือ
ลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยชำรุด ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุต้องห้ามไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
หรือวัตถุต้องห้ามในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้
5. ปลอดภัยปราศจากสารเคมีปนเปื้อนที่มีปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้ผลไม้ (Food Hygiene)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ
 - 1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้
 - ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
 - ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
 - ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
 - ปราศจากวัตถุพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในภาชนะพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย
- ภาชนะบรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนาโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้


การบรรจุและการขนส่ง


สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอไม่มีสิ่งสกปรกสะสมหรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนาโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุทุกผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้ได้
- การบรรจุทุกผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใส่ในภาชนะที่สะอาดและวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากไปโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกลงบนพื้นให้คัดแยกออกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

การรับประกันการปนเปื้อนสารเคมียาฆ่าแมลงหรืออื่น ๆ ที่มีอันตราย

- ผ่านการสุ่มตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผลไม้ 100 %
- ทางร้านให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลแหล่งรับซื้อ หากพบว่ามีสารเคมีปนเปื้อน ทางโรงพยาบาลสามารถประสานและ ขอข้อมูลแหล่งผลิตจากทางร้านได้
- หากพบว่ามีสารเคมีปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ทางร้านยินดีจัดหาแหล่งผลิตแห่งใหม่ที่มีผลผลิตที่ปลอดสารเคมี

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญาหรือตามที่ได้ตรวจพบจากรถโมบายของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในผลไม้แต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 4 หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด

จำนวน 89 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้ 5 เดือน		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
1.	ไส้กรอกหมู รมควัน 150 กรัม/ห่อ	ลักษณะสดใหม่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่แต่งสี มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปน หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด มีวันผลิตและวันหมดอายุ ขนาดยาวประมาณแท่งละ 3.5 – 4 นิ้ว	10.00	ห่อ		
2.	หมูยอ น้ำหนัก/เส้น ไม่ต่ำกว่า 400 กรัม มี อย.	ลักษณะเป็นเส้นยาวขนาดเท่ากัน ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปนหรือเกินมาตรฐานกรมอนามัยกำหนด	110.00	เส้น		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ)

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)


(นางสาวดวงกมล โมหิชาติ)


นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

กรรมการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
3.	เต้าหู้ขาวหลอด	ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ	268.00	หลอด		
4.	เต้าหู้ไข่หลอด	ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ	1,752.00	หลอด		
5.	เต้าหู้ปลา ถูกละ ½ กก.	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนของแป้งไม่เกิน 15% ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ บรรจุ 500 กรัม/ถู	125.00	ถู		
6.	พริกป่น	เป็นพริกแห้งคั่วสุกแล้ว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ปั่นให้ละเอียดไม่ใสสี	25.00	กก.		
7.	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง	เป็นกุ้งแห้งตัวขนาดกลางแห้งไม่อับชื้น สีไม่แดงจัด สีธรรมชาติ ไม่มีสารเป็นอันตรายเจือปนไม่มีรา	235.00	ขีด		
8.	ดอกไม้จีน	แห้ง ไม่มีรา ไม่เหลืองคล้ำ ไม่เหม็นอับ	115.00	ขีด		
9.	เห็ดหอมแห้ง	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน ดอกสมบูรณ์ ขนาดเท่ากัน	168.0	ขีด		
10.	เห็ดหูหนูแห้ง	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน	122.00	ขีด		
11.	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน (ใหญ่) 1000 กรัม/ถู	สด สะอาด ใหม่ แผ่นเหนียว ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว	10.00	กก.		
12.	สาหร่ายทะเล	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	35.00	ขีด		
13.	ถั้วเขียวดิบ 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถั้วเขียวไม่เก่าไม่เป็นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนเช่นกรวด ดิน	5.00	ถู		
14.	ถั้วแดงหลวง 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถั้วแดงแห้ง ไม่มีรา ไม่เหม็นอับ เมล็ดไม่ลีบฝ่อ	5.00	ถู		
15.	ถั้วดำ 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถั้วดำแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่เหม็นอับ เมล็ดไม่ลีบฝ่อไม่มีสิ่งเจือปน	5.00	ถู		
16.	ลูกเต๋อย 500 กรัม/ถู	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่ดำ ไม่มีสิ่งเจือปน เช่นก้อนหิน ก้อนกรวด ไม่เหม็นหืน	5.00	ถู		
17.	ลูกผักชี ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่ปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	5.00	ถู		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
18.	เม็ดยี่หระ ขนาดไม่น้อย กว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ขนาดไม่น้อยกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	5.00	ถุง		
19.	ใบกระวาน ขนาดไม่น้อย กว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	5.00	ถุง		
20.	อบเชย ขนาด ไม่น้อยกว่า 20 กรัม	ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ ขนาดไม่ น้อยกว่า 20 กรัม	10.00	ถุง		
21.	บะหมี่ไข่ เหลือง ขนาด บรรจุ 1 กก./ ถุง	เส้นเล็ก สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาด บรรจุ 1 กก./ถุง	10.00	กก.		
22.	แผ่นเกี้ยว ขนาด บรรจุ 1 กก./ถุง	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี้ยวไม่ ขาด	10.00	กก.		
23.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	10.00	กก.		
24.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่ มีกลิ่นเปรี้ยว	10.00	กก.		
25.	ถั่วลิสง	ไม่เก่าไม่เป็นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนเช่นกรวด ดิน	15.00	กก.		
26.	ปลาร้าส้มตำ อย่างดี	สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน ไม่รั่วซึม มีวัน หมดอายุ มี อย. และแหล่งผลิตที่ชัดเจน ปริมาณไม่ น้อยกว่า 400 มล./ขวด	35.00	ขวด		
27.	ปลาร้า เอนกประสงค์ อย่างดี	สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน ไม่รั่วซึม มีวัน หมดอายุ มี อย. และแหล่งผลิตที่ชัดเจน ปริมาณไม่ น้อยกว่า 400 มล./ขวด	42.00	ขวด		
		รวมเป็นเงิน				

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ) 
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
28.	มะตูมแห้ง (ฝาน)	มีสีน้ำตาลออกเหลือง ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นขี้เหยี่ยว แมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา	4.00	กก.		
29.	กระเจี๊ยบแห้ง	เป็นกระเจี๊ยบแดง มีสีแดงคล้ำแต่ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นขี้ เหยี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา	2.00	กก.		
30.	ดอกอัญชัน แห้ง	เป็นดอกอัญชันสีน้ำเงินไม่คล้ำแต่ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นขี้ เหยี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา	4.00	ขีด		
31.	น้ำมันพืช (ถั่ว เหลือง ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	165.00	ลิตร		
32.	น้ำมันพืช (ปาล์ม ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	125.00	ลิตร		
33.	น้ำมันพืช (รำ ข้าว ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	35.00	ลิตร		
34.	น้ำตาล ทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาวไม่ชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมี จำหน่ายทั่วไป	42.00	กก.		
35.	น้ำตาล ทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดงไม่ชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมี จำหน่ายทั่วไป	290.00	กก.		
		รวมเป็นเงิน				

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)





กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
36.	ซอสปรุงรส 600 มล. ผาเขียว	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	46.00	ขวด		
37.	ซอสน้ำมันหอย 600 มล.	มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	310.00	ขวด		
38.	น้ำปลาแท้ 700 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	90.00	ขวด		
39.	ซีอิ๊วขาว 700 มล. สูตร 1	เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	286.00	ขวด		
40.	ซีอิ๊วดำ 940 กรัม	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	24.00	ขวด		
41.	เต้าเจี้ยว 800 กรัม	ทำจากถั่วเหลืองไม่และไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ	24.00	ขวด		
42.	ซอสพริก 680 กรัม	เป็นซอสที่ผลิตจากพริก มีสีส้ม ไม่คล้ำ มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	12.00	ขวด		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
43.	ซอสมะเขือเทศ 600 กรัม	เป็นซอสที่ผลิตจากมะเขือเทศมีสีแดง ไม่คัลามี เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	24.00	ขวด		
44.	น้ำส้มสายชู 700 กรัม	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภคบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวัน หมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	36.00	ขวด		
45.	กะปิ 600 กรัม	เป็นกะปิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือ ปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวัน หมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	36.00	กระปุก		
46.	วุ้นเส้น 500 กรัม	ต้องแห้งเส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุ ชื่อยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงาน ผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	180.00	ห่อ		
47.	ผงวุ้น 25 กรัม/ซอง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่าย ทั่วไป	10.00	ซอง		
48.	ไม้พะโล้อย่าง ดี	เป็นไม้พะโล้รวมกัน ไม่มีรา มีสถานที่ผลิตหรือ เบอร์โทรศัพท์ ทะเบียนการค้าระบุชัดเจน	90.00	ซอง		
49.	แป้งสาकुเม็ด เล็ก ขนาด 400-500 กรัม	เป็นแป้งทำจากเมล็ดสาकुขนาดเล็กไม่มีรา มี เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่าย ทั่วไป	5.00	ถุง		
รวมเป็นเงิน						

ลงชื่อ



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)




กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
50.	แป้งสาคูเม็ด ใหญ่ ขนาด 400-500 กรัม	เป็นแป้งทำจากเมล็ดสาคูขนาดใหญ่ไม่มีรา มี เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
51.	แป้งมัน 500 กรัม	เป็นแป้งทำจากมันสำปะหลังไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
52.	แป้งข้าวโพด ไม่เกิน 500 กรัม	เป็นแป้งทำจากข้าวโพดไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวัน หมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
53.	แป้งทอด กรอบ 500 กรัม/ถุง	เป็นแป้งสาลีสำหรับทอดกรอบ ไม่มีรา มี เครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
54.	เส้นหมี่แห้ง 500 กรัม/ห่อ	เส้นไม่หัก ไม่แตก ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี เครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	6.00	ห่อ		
55.	เกล็ดขนมปัง 200 กรัม/ห่อ	เกล็ดขนมปัง ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ห่อ มี เครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	6.00	ห่อ		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
56.	พริกไทยเม็ดไม่น้อยกว่า 12 กรัม	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	650.00	ซอง		
57.	พริกไทยป่นไม่ต่ำกว่า 70 กรัม	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียดไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	90.00	ขวด		
58.	ผงกระหรี่บรรจุ 100 กรัม/ขวด	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	12.00	ขวด		
59.	เกลือผสมไอโอดีน(เม็ด) 220 กรัม	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยสะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)	5.00	เม็ด		
60.	เกลือผสมไอโอดีน 1000 กรัม	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยสะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)	70.00	ถุง		
61.	น้ำหวาน (น้ำแดง) 710 มล.	น้ำหวานสีแดง กลิ่นสละ มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	82.00	ขวด		
62.	ปลากระป๋อง 155 กรัม	เป็นปลาซาตินในซอสมะเขือเทศมีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	280.00	กระป๋อง		
63.	กระเทียมดอง 50 กรัม	เป็นกระเทียมดอง มีสถานที่ผลิตหรือเบอร์โทรศัพท์ ทะเบียนการค้าระบุชัดเจน	35.00	ถุง		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางกัทธิตา วรพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
64.	กะทิธัญพืช 200 กรัม/ กล่อง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	60.00	กล่อง		
65.	นมถั่วเหลือง รสดั้งเดิม 125 มล. 60กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	17,534.00	กล่อง		
66.	นมถั่วเหลือง รสหวานน้อย 125 มล. 60กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	600.00	กล่อง		
67.	นมสดจืด 125 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	988.00	กล่อง		
68.	นมสดจืด 200 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	6,469.00	กล่อง		
69.	นมสดพร้อม มันเนย 225 มล. 36 กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	6,582.00	กล่อง		
70.	นมเปรี้ยว 180 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	24.00	กล่อง		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางกัทธิตยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
71.	ขนมปังแผ่น 480 กรัม/แถว	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม มีวันหมดอายุ ขนาด 480 กรัม/แถว	5.00	แถว		
72.	ขนมปังแผ่น 240กรัม/แถว	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม มีวันหมดอายุ ขนาด 240 กรัม/แถว	5.00	แถว		
73.	แยมผิวส้ม ชนิดก้อน 15 กรัม/ก้อน	แยมผิวส้ม ขนาด 15 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	12.00	ก้อน		
74.	แยมสตอเบอรี่ ชนิดก้อน 15 กรัม/ก้อน	แยมสตอเบอรี่ ขนาด 15 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	12.00	ก้อน		
75.	เนยสดก้อน เล็ก 10 กรัม/ ก้อน	เนยสดชนิดเค็มหรือจืด ก้อนเล็กขนาด 10 กรัม/ ก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ	12.00	ก้อน		
76.	น้ำแข็งยูนิต 1000 กรัม/ถุง	น้ำแข็งหลอดหรือน้ำแข็งก้อน ทั้งเล็กและใหญ่ มี ระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้ มาตรฐาน GMP	11.00	ถุง		
77.	น้ำแข็ง (ชนิด หลอด)	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิต และการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้มาตรฐาน GMP ขนาดบรรจุถุงละ 10 กก.	5.00	กระ สอบ		
78.	ไข่ขาวพลาสติก เจอร์ไลน์ (ใช้ กับคนไข้) ไม น้อยกว่า 2000 CC.	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาคำนวณปริมาณ สารอาหารที่เทียบเท่ากับไข่ขาวจาก ไข่ทั้งฟองได้ มี อายุ, ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน รส สี กลิ่นไม่เปลี่ยนแปลง บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพดี	138.00	แกล ลอน		
79.	ผงฟู (Baking Soda) 1000 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	38.00	ถุง		
80.	โปรตีนเกษตร 500 กรัม/ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	8.00	ถุง		
81.	ผงปรุงรสเจ 70 กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	5.00	ซอง		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ) 
(นางกัทธิตา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
82.	ฟองเต้าหู้แบบ แผ่น 200 กรัม/ ห่อ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	5.00	ห่อ		
83.	สาหร่ายแผ่น เกรด A แพ คละ 25 แผ่น	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	6.00	ห่อ		
84.	ปลาร้าเจ 350 มล.	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	5.00	ขวด		
85.	กะปิเจ 200 กรัม	เป็นกะปิสำหรับเจ มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมี จำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
86.	แป้งสาลี เอนกประสงค์ 1000 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากข้าวสาลีไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวัน หมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
87.	พริกไทยดำ บรรจุ 100 กรัม/ห่อ	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยดำล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้นไม่ มีสิ่งอื่นเจือปน	5.00	ห่อ		
88.	ผักโขม แห่แข็ง 1000 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	5.00	ห่อ		
89.	น้ำผลไม้กล่อง 180 cc. 40%	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตาม ปริมาณที่กำหนด	94.00	กล่อง		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ)

(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

กรรมการ

(ลงชื่อ)

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดของแห้ง และเบ็ดเตล็ด

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของอาหารประเภทของแห้งและเบ็ดเตล็ด และสุขลักษณะสถานประกอบการ
 - อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
 - ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา เวลาที่ปฏิบัติงานโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะสุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญาในของแห้งและเบ็ดเตล็ดแต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

(ลงชื่อ)

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)

โภชนาการปฏิบัติงาน

ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ)

(นางกัทธิตา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ