

(สำเนา)

ประกาศจังหวัดศรีสะเกษ

เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดศรีสะเกษ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อ ในการประกวดราคครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๖๓๕,๐๙๙.๐๐ บาท (สองล้านหกแสนสามหมื่นห้าพันเก้าสิบเก้าบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นที่ไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
- ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๖

ตุลาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๔๔๑/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ <https://www.khukhan.go.th/> หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙

ชโยมนต์ ดอกพอง

(นางชโยมนต์ ดอกพอง)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชน ๖ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

สำเนาถูกต้อง

ธีรชญาณ์ วงษ์จันทร์

(นางสาวธีรชญาณ์ วงษ์จันทร์)

นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

ประกาศขึ้นเว็บวันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๙

โดย นางสาวธีรชญาณ์ วงษ์จันทร์ นักจัดการงาน

ทั่วไปปฏิบัติการ

(สำเนา)

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๔๔๑/๒๕๖๙

การซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการ

ตามประกาศ จังหวัดศรีสะเกษ

ลงวันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๙

จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค ๖ หมวด ๑๒๕ รายการ	จำนวน	๑	โครงการ
-------------------------------	-------	---	---------

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- | | |
|-----|--|
| ๑.๑ | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ |
| ๑.๒ | <u>แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์</u> |
| ๑.๓ | <u>แบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ</u> |
| ๑.๔ | แบบหนังสือคำประกัน |
| | (๑) <u>หลักประกันสัญญา</u> |
| ๑.๕ | บทนิยาม |
| | (๑) <u>ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน</u> |
| | (๒) <u>การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม</u> |
| ๑.๖ | แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ |
| | (๑) <u>บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑</u> |
| | (๒) <u>บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒</u> |
| ๑.๗ | <u>แผนการทำงาน</u> |
| ๑.๘ | <u>รายละเอียดที่ผู้เสนอราคาต้องเสนอ</u> |

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

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 เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีข้อกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้

ผู้เข้าร่วมคำที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (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 โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกรณียางานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรณียางานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ 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 ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นขอ

เสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนัก งานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยน เงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่า สุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่ง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาริมทรัพย์และการเช่าสิ่งหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้าง พนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอนิติบุคคล
 - (ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ
 - (ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)
- (๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่ไม่มีชื่อนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย
- (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 โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้
 ๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

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

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

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

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

๔. การเสนอราคา

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

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดเป็นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคา มิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภค ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอดูต้นฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งรายละเอียดประกอบการอธิบายเอกสารตามที่จังหวัดกำหนด โดยลงลายมือผู้ยื่นข้อเสนอพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับในเอกสารด้วย พร้อมสรุปจำนวนเอกสารที่จัดส่งหรือนำมาแสดงตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) เพื่อใช้ในการประกอบการพิจารณา ในวันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. ณ จังหวัดศรีสะเกษ

ทั้งนี้ จังหวัดจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นแก่ตัวอย่างดังกล่าว ตัวอย่างที่เหลือหรือไม่ใช้แล้ว จังหวัดจะคืนให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ

๔.๖ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถ่องแท้และเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๖ ตุลาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการ

พิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน

เวลา ที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๑๑ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญากำหนดส่งงานงวดเดียว หรือกรณีการซื้อซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัด จะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะ

พิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใด เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่ จังหวัด กำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบ ต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัด สงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาข้อเสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

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

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีความ
เงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้อีกแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม
ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่
ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคา
ต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการรับรองและออก
เครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่น
ข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต
ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ
๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคาครั้งนั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๕.๘ และข้อ
๕.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ 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
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็น
หนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงิน
เท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้
หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพดที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพดที่ลงวันที่ที่ใช้
เช็ค หรือตราพดนั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะ

กรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือคำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือ คำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย
หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว
หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่ง **จังหวัด** ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายที่ส่งมอบแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และ **จังหวัด** ได้ตรวจรับมอบงานสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

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

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจาก **เงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงของโรงพยาบาลชุมชน**

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อ **จังหวัด** ได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจาก **เงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงของโรงพยาบาลชุมชน** แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อ **จังหวัด** ได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจกการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่ง**จังหวัด**ได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖. **จังหวัด**จะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือคำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ **จังหวัด**สงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของ**จังหวัด** คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ **จังหวัด**อาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จาก**จังหวัด**ไม่ได้

(๑) **จังหวัด**ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่**จังหวัด** หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์

ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดศรีสะเกษ

๒๘ กันยายน ๒๕๖๙

สำเนาถูกต้อง

ธีรชฎานันท์ วงษ์จันทร์

(นางสาวธีรชฎานันท์ วงษ์จันทร์)

นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

ประกาศขึ้นเว็บไซต์วันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๙

โดย นางสาวธีรชฎานันท์ วงษ์จันทร์ นักจัดการงาน

ทั่วไปปฏิบัติการ

รายการ ราคาต่อหน่วย ราคารวม ผู้เสนอราคาระบุให้ครบถ้วน
สำหรับ จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 6 หมวด จำนวน 125 รายการ

หมวด 1 หมวดเนื้อสัตว์ (ประเภทสัตว์บก สัตว์น้ำ สัตว์ปีก) จำนวน 17 รายการ

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะหึ่งสด ไม่มีรอยจำเขียว ไม่มีกลิ่น สะอาด ไม่แข็งแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน ไม่มีสารเร่งเนื้อแดงและสารบรกดซ้
สัตว์น้ำ ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น เน่าเสีย เมื่อตรวจสอบต้องผ่านเกณฑ์ อาหารปลอดภัย

เนื้อสัตว์บรรจุถุงพลาสติกใส ไม่มีสีและมันดปากถุงให้แน่นหรือผนึกปากถุง ให้สนิท

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณการใช้	ราคาต่อหน่วยผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน(บาท)	ระบุซื้อหื้อ(ถ้ามี)
1	หมูสามชั้น	1 กก.	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาไม่น้อยกว่า 1/3 นิ้วของ	1			
2	หมูเนื้อแดงบด	1 กก.	เป็นหมูที่ชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่น/	2920			
3	หมูเนื้อแดงหัน	1 กก.	เป็นหมูที่ชำแหละส่วนสะโพก/สันใน/สันนอก/ไม่มีกลิ่น/ไม่เขียวคล้ำ	150			
4	เนื้ออกไก่	1 กก.	เป็นเนื้อไก่ที่ชำแหละถอนขนออกเกลี้ยง/ไม่มีสีเขียวคล้ำ/ไม่มีกลิ่นเหม็น	300			
5	ไก่ทั้งตัว (1.5-2 กก./ตัว)	1 กก.	เป็นไก่ทั้งตัวที่ถอนขนออกเกลี้ยง/ไม่มีสีเขียวคล้ำ/ไม่มีกลิ่นเหม็น 1.5-2 กก./ตัว	150			
6	ปีกไก่บน (10 - 12 ชิ้น/กก.)	1 กก.	เป็นปีกบนไก่ก่อนที่ถอนขนออกเกลี้ยงไม่มีกลิ่นเหม็น/ไม่เขียวคล้ำขนาดน้ำหนัก 10 - 12 ชิ้น/กก.	5			
7	น้องไก่ (8 - 10 ชิ้น/กก.)	1 กก.	เป็นน้องไก่ที่ถอนขนสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น/ ไม่เขียวคล้ำขนาดน้ำหนัก 8 - 10 ชิ้น/กก.	1200			
8	ลูกชิ้นปลา	1 กก.	ทำจากเนื้อปลา สด/ใหม่/ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว/ไม่มีเมือก	150			
9	ลูกชิ้นหมู	1 กก.	ทำจากเนื้อหมู สด/ใหม่/สะอาด/ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว/ไม่มีเมือก	300			
10	ซีโครงหมู	1 กก.	เป็นซีโครงข้างหรือกระดูกอ่อนที่มีเนื้อแดงติดอยู่มากกว่า 1/3 ของทั้งหมดมีสีแดงไม่ มีกลิ่นเหม็นหืนไม่เขียวคล้ำ	1			
11	ปลาเนื้อสด(ตัว) หั่นชิ้นหนา 3 ซม. / ขนาดน้ำหนักตัว 2 ตัว/กก.	1 กก.	สดออกเกล็ดแล้ว/เหงือกมีสีแดง /ไม่มีกลิ่น หั่นชิ้นหนา 3 ซม. /ขนาดน้ำหนักตัว 2 ตัว/กก.	350			
12	หมูยอ	แพ่ง	มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกหุ้มด้วยพลาสติกหรือใบตองธรรมชาติทำจากเนื้อหมู ไม่ มีเมือก ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่มีสีเขียว	120			
13	ยอดดอกหมู (แห้งยาวประมาณ 4-5 นิ้ว)	1 กก.	มีลักษณะเป็นแห้งยาวประมาณ 4-5 นิ้ว สีน้ำตาลอ่อน ทำจากเนื้อหมู ไม่มีเมือก ไม่มี กลิ่นเหม็นหืน ไม่เหม็นคาว	85			
รวมยอดยกไป(บาท)							

[illegible]

บรรจุกฎาติเสีย แผลงใหม่ ขัดต้องใหม่ สติใหม่ ไม่เฝ้า ไม่แตก สะอาด ไม่มมูเลศตัว ตัดเปลือกามลักษณะใหม่

[illegible]

หมวด 3 หมวดผลิตภัณฑ์ ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค จำนวน 44 รายการ

ทุกรายการต้องสดใหม่เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณการใช้	ราคาต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุสีห่อ (ถ้ามี)
1	เห็ดหูหนูสด	1 กก.	มีลักษณะเป็นแผ่นคล้ายวุ้นเนื้อนุ่มและเหนียว มีสีน้ำตาลอ่อน/น้ำตาลอ่อน ไม่มีเมือก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	150			
2	ผักทอง (ขนาด 1 - 2 ลูก/กก.)	1 กก.	เป็นผักทองแก่อ่อนๆ มีสีเหลืองสด ขนาด 1 - 2 ลูก/กก.	1500			
3	ผักเอี้ยว-แพง (2 - 3 ลูก/กก.)	1 กก.	ผลโตสีเขียวสด ขนาด 2 - 3 ลูก/กก. ไม่ฝ่อ /ไม่เน่าเสีย	2000			
4	แตงกวา	1 กก.	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทั้ง	5			
5	แตงร้าน	1 กก.	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวสด เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด/ไม่เน่าเสีย	300			
6	มะละกอดิบ (ขนาด 1 - 2 ลูก/กก.)	1 กก.	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1 - 2 ลูก/กก./ไม่เน่า/ไม่เน่าเสีย	250			
7	หัวผักกาดสด(หัวเข้เก็ก) (ขนาด 6 - 8 หัว/กก.)	1 กก.	สด/ใหม่ ไม่เน่าเปื่อย รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขนาด 6 - 8 หัว/กก.	40			
8	ผักคะน้า	1 กก.	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเส้นแข็ง มีสีเขียวสด/ไม่เน่าเปื่อย	60			
9	ผักกวางตุ้ง	1 กก.	ใบสีเขียว มีสภาพสมบูรณ์/ไม่เน่าเปื่อย	600			
10	ผักขึ้นฉ่าย	1 ชิด	ใบสีเขียว/สด/ไม่เน่าเปื่อย ลำต้นตั้งตรง	35			
11	ผักกาดขาว	1 กก.	ใบสีขาวปนเขียวเล็กน้อยสด/ใหม่/ไม่เน่าเปื่อย ตัดรากออก	100			
12	กะหล่ำปลี	1 กก.	ใบเขียวมีสภาพสมบูรณ์ /สด/ใหม่/ไม่เน่าเปื่อย	1800			
13	ต้นหอม	1 ชิด	ใบสีเขียวลำต้นขาวตรง/ไม่เน่าเปื่อย/ตัดรากออก	120			
14	ผักชีหอม	1 ชิด	ใบสีเขียวสด/ไม่เน่าเปื่อย/รากสีขาวไม่มีดินติด	120			
15	แคโรท	1 กก.	หัวแน่นสีธรรมชาติ/ไม่เน่าเปื่อย/ลำต้นตรง	150			
16	บวบหอม	1 กก.	สด/อวบใหม่ สมบูรณ์ ความยาวประมาณ 10 - 12 นิ้ว/ไม่เน่าเปื่อย	30			
17	มะระจีน	1 กก.	สีเขียวสด ความยาวไม่น้อยกว่า 8 - 10 นิ้ว/ไม่เน่าเปื่อย	3			
18	ผักบุ้งจีน	1 กก.	ใบสีเขียวเข้มลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาวตั้งตรงรากมีสีขาวนวลไม่เน่า	60			
19	ผักบุ้งไทย	1 กก.	ลำต้นอวบ ใบสดไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีดินโคลนปนมาก	60			

รวมยอดยกไป(บาท)

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณการ การใช้	ราคาต่อหน่วย ผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุซื้อ หื้อ (ถ้ามี)
20	มะเขือเปราะ	1 กก.	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน/ศัตรูธรรมชาติ/ไม่แก่แก่เกินไป	1500			
21	มะเขือยาว	1 กก.	มีลักษณะผลยาวตรง สีเขียวยาว ความยาวไม่น้อยกว่า 20-30 ซม.	1500			
22	ถั่วฝักยาว	1 กก.	ฝักอวบแน่น /ไม่ลีบแบนหรือพอง สีเขียวสด/ไม่แก่เกินไป/ไม่มีหนอน	600			
23	ถั่วลันเตา	1 กก.	สีเขียว ฝักอวบแน่น ไม่พอง/ไม่แก่เกินไป	1			
24	พริกหยวก	1 กก.	ผิวสดไม่เหี่ยวช้ำ/ไม่แก่เกินไป สีเขียวธรรมชาติ	35			
25	กระหล่ำตอก	1 กก.	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน/สดใหม่/ไม่แก่เกินไป	10			
26	มะเขือเทศหัวแดงลูกใหญ่	1 กก.	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขี้สีขาวสดติดแน่น/ไม่แก่เกินไป	100			
27	หอมหัวใหญ่ (ขนาด 6 - 8 ลูก)	1 กก.	หัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแน่น มีขี้สีขาวบางๆ สีส้มเข้ม/ไม่แก่เกินไปขนาด 6 - 8 ลูก/กก.	300			
28	ขิงสด	1 กก.	ขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	100			
29	ดอกแค	1 กก.	ดอกสีขาวนวล ไม่บาน/ไม่แก่เกินไป/ไม่มีหนอน	20			
30	ตำลึง	1 กก.	มีลักษณะผิวสีเขียวสด/ไม่แก่เกินไป /ไม่ช้ำ /ไม่มีกลิ่นเหม็น	20			
31	ใบมะกรูดสด	1 ชีด	สดสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ไม่เน่าเสีย	25			
32	ใบโหระพาสด	1 ชีด	สดสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ไม่เน่าเสีย	25			
33	ใบแมงลักสด	1 ชีด	สดสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวเข้ม ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ ก้านสีเขียว	25			
34	ใบกระเพราสด	1 ชีด	สด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	20			
35	กระชายสด	1 กก.	ผิวสด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	5			
36	ข้าวโพดอ่อนเปลือก	1 กก.	ลักษณะเปลือกและหนวดยาว ความยาวฝักไม่เกิน 7-9 ซม./ไม่แก่เกินไป	80			
37	ข่าสด	1 กก.	แห้งสด สะอาด ไม่มีดินหรือสิ่งสกปรกติดอยู่ ไม่มีเชื้อรา รอยเน่า	10			
38	ถั่วงอก	1 กก.	ลำต้นอวบขาว/ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน/ไม่แก่เกินไป	220			
39	บวบเหลี่ยม	1 กก.	มีสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ความยาวประมาณ 10 - 12 นิ้ว/อวบ/ไม่แก่เกินไป	5			
40	หน่อไม้ฝรั่ง	1 กก.	สดใหม่ทันตรง ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีรอยช้ำหรือเน่า ก้านอวบแน่นและกรอบไม่ลึบ	1			

รวมยอดยกไป(บาท)

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณการใช้	ราคาต่อหน่วยผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุยี่ห้อ (ถ้ามี)
41	พริกสด	1 กก.	ผิวเรียบ ไม่เน่าและ ข่วนตมีสีเขียว ไม่มีเชื้อรา ไม่มีดินหรือสิ่งแปลกปลอมปนมา	35			
42	หัวปลีสด	1 กก.	ขนาดสมบูรณ์ รูปทรงสวยไม่ผิดปกติ สีสดใหม่ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน	2			
43	ตะไคร้สด	1 กก.	ลำต้นอวบแน่นไม่เหี่ยว มีกลิ่นหอมของตะไคร้ชัดเจน ไม่มีดินหรือสิ่งสกปรกติดมาจนเกินไป	30			
44	พริกชี้ฟ้าสด	1 กก.	ผิวเรียบทั้ง ไม่มีรอยเน่า ไม่มีเชื้อรา ข่วนตมีสีเขียวไม่แห้งดำ	20			
รวมยอดยกไป(บาท)							

หมวด 4 หมวดผลไม้ จำนวน 18 รายการ

ผลไม้ทุกชนิดต้องสด ไม่อมหรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่พำม ไม่ไปเป็นสารเคมี
ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณ การใช้	ราคาต่อหน่วย ผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุยี่ห้อ (ถ้ามี)
1	ตับกระด(สำหรับแกง) (ขนาด 2 ลูก/กก.)	1 กก.	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าเปื่อย ไม่มีกลิ่นฉุน ขนาด 2 ลูก/กก.	60			
2	กล้วยน้ำว้าสุก (12-14 ลูก/หวี)	1 หวี	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ สวย เปลือกไม่ดำ/มีจำนวน 12-14 ลูก/หวี	10			
3	กล้วยไข่ (12-14 ลูก/หวี)	1 หวี	ไม่สุกจนเกินไป ผลสมบูรณ์ สวย เปลือกไม่ดำ/มีจำนวน 12-14 ลูก/หวี	80			
4	ส้มเขียวหวาน (ขนาด 8 – 10 ลูก)	1 กก.	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย/ขนาด 8 – 10 ลูก/กก.	450			
5	เงาะ	1 กก.	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย ผลใหญ่	500			
6	ลองกอง	1 กก.	ผิวสด/ไม่ช้ำ/ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อยลูกอวบสวย	400			
7	ฝรั่ง (ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวสดไม่มีหนอนไช/ไม่เน่าเปื่อย ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.	800			
8	แตงโม (ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวเขียวสดธรรมชาติ/ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.	500			
9	สาลี่ (ขนาด 5 - 6 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวสด/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่แตก/ขนาด 5 - 6 ลูก/กก.	800			
10	แอปเปิล (ขนาด 5 – 6 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวสดไม่เหี่ยว/ไม่แตก/ไม่ช้ำ/ขนาด 5 – 6 ลูก/กก.	1950			
11	องุ่น	1 กก.	ผิวสด/ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่ช้ำ/สีแดงเข้ม	15			
12	แคนตาลูป (ขนาดไม่น้อยกว่า 1-2 กก./ลูก)	1 กก.	ผิวสีเหลืองตามธรรมชาติ/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย ขนาดไม่น้อยกว่า 1-2 กก./ลูก	500			
13	แก้วมังกร	1 กก.	มีเปลือกสีชมพู สดใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ	50			
14	ชมพู่ (ขนาด 10-12/กก.)	1 กก.	ผิวสีชมพูแดงหรือสีธรรมชาติ/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่มีหนอนไช ขนาด 10-12/กก.	300			
15	มังคุด	1 กก.	ผิวสดธรรมชาติ/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย	60			
16	มะละกอสุก	1 กก.	ผิวเหลืองสุก/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่มีหนอนไช	10			
17	กล้วยหอมทอง (หวี 10-13 ลูก)	หวี	รูปทรงสมบูรณ์เรียวยาว ไม่ช้ำ ไม่และ หวี 10-13 ลูก เปลือกสะอาด	80			
18	พุทรา	1 กก.	ผิวเรียบตึง เน้นแน่นกรอบ ไม่มีรอยเน่า ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือกลิ่นหืน	85			
รวมยอดยกไป(บาท)							

หมวด 5 หมวดนม และอาหารว่าง จำนวน 9 รายการ

นม นมผงไม่มีนมเครื่องหมาย อย. ระบุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตและ วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป

มีอายุการเก็บรักษาก่อนวันหมดอายุอย่างน้อย 1 เดือน

นม เป็นนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่รั่วซึม ไม่แตก ไม่พอง

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณการใช้	ราคาต่อหน่วย	ผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุยี่ห้อ (ถ้ามี)
1	นมเปรี้ยว ขนาดไม่น้อยกว่า 180 มล.	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์สดสนิท ไม่บูบ ไม่รั่วหรือชำรุด มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ขนาด 180 มล.	7500				
2	นมจืดนมขนาดไม่น้อยกว่า 180 มล.	1 กล่อง	มีสีขาวนวลไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่บูบ ไม่รั่วหรือชำรุด มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ขนาด 180 มล.	9500				
3	นมเนยเค็มรสสดรสชาติต่างๆ ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม ต่อชิ้น	1 กล่อง	ไม่ขึ้นรา ไม่มีความชื้นผิดปกติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 12 ชิ้นต่อกล่อง	50				
4	ขนมเค้กสอดไส้ครีมรสต่างๆ ขนาดไม่น้อยกว่า 24 กรัมต่อชิ้น	1 กล่อง	ไม่ขึ้นรา ไม่มีความชื้นผิดปกติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 24 ชิ้นต่อกล่อง	200				
5	ขนมเค้ก รสใบเตย,รสเนย ขนาดไม่น้อยกว่า 14 กรัมต่อชิ้น	1 กล่อง	ไม่ขึ้นรา ไม่มีความชื้นผิดปกติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 24 ชิ้นต่อกล่อง	50				
6	ขนมปังกรอบสอดไส้ครีมรสชาติต่างๆ ขนาดไม่น้อยกว่า 40 กรัมต่อชิ้น	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์ซีลปิดสนิท ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้าง ไม่มีกลิ่นหืน มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 12 ชิ้นต่อกล่อง	30				
7	น้ำผลไม้ 100%	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์ซีลไม่รั่ว ไม่บูบ น้ำผลไม้ไม่แยกชั้นหรือเป็นตะกอน มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ขนาด 180 มล.	220				
8	น้ำหวานเข้มข้น	1 ขวด	น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นผลไม้และดอกไม้นี้ มีความสม่ำเสมอตรงตามชนิดน้ำหวาน ไม่มีตะกอนแยกชั้น มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด	150				
9	นมถั่วเหลือง ขนาดไม่น้อยกว่า 300 มล.	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์มิดชิด ไม่บูบ ไม่แตกไม่บูบ และไม่เกิดอายุการบริโภค มีปริมาณไม่น้อยกว่า 300 มล./กล่อง	350				

รวมยอดยกไป(บาท)

หมวด 6 หมวดของแห่ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน 34 รายการ

มีเครื่องหมาย อย. ระบุเป็นบรรจุภัณฑ์ ที่ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ สีธรรมชาติ ไม่มีสารเป็นอันตรายเจือปน

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณ การใช้	ราคาต่อหน่วย ผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุชื่อ (ถ้ามี)
1	เต้าเจี้ยวจีน	1 ขวด	ไม่มีการร่วซึมของบรรจุภัณฑ์ มีฉลากแสดงวันผลิต/หมดอายุ ชัดเจน มีกลิ่นหอมของเต้าเจี้ยว มีปริมาณไม่น้อยกว่า 850 กรัม/ขวด	24			
2	เกลือป่นหรือเกลือเม็ด	1 ถุง	มีรสเค็มตามธรรมชาติ ไม่มีเศษดิน หทราย สิ่งแปลกปลอมบนมา มีปริมาณไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ถุง	3000			
3	น้ำปลา	1 ขวด	มีสีใสน้ำตาลทอง ไม่ขุ่น ไม่มีตะกอน บรรจุฉลากปิดสนิท มีฉลากแสดงวันผลิต/หมดอายุ ชัดเจน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	10			
4	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง)	1 ขวด	มีความใสและสะอาด ไม่เหม็นหืน ไม่มีการร่วซึมของบรรจุภัณฑ์ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 มล./ขวด	700			
5	ซีอิ๊วดำ	1 ขวด	มีสีน้ำตาลดำเข้ม ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นเหม็นหืน ไม่มีการร่วซึมของบรรจุภัณฑ์ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 940 มล./ขวด	6			
6	น้ำส้มสายชู	1 ขวด	มีความใสสะอาดไม่ขุ่น ไม่มีตะกอน เก็บได้สดใหม่เกิดการเปลี่ยนสี มีปริมาณไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	2			
7	กะทิสำเร็จรูป	1 กล่อง	กะทิ 100 % มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1,000 มล./กล่อง	550			
8	ซีอิ๊ขาวสูตร 1	1 ขวด	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร มีปริมาณไม่น้อยกว่า 940 กรัม/ขวด	80			
9	ซอสปรุงรสฝาเขียว	1 ขวด	ทำจากถั่วเหลือง มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร มีปริมาณไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	600			
10	ซอสหอยนางรม	1 ขวด	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร มีปริมาณไม่น้อยกว่า 600 กรัม/ขวด	36			
11	ซอสพริก	1 ขวด	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร มีปริมาณไม่น้อยกว่า 680 กรัม/ขวด	5			
รวมยอดยกไป(บาท)							

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณ การใช้	ราคาต่อหน่วย ผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุเชื้อ (ถ้ามี)
12	ขนมมะเขือเทศ	1 ชุด	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสาร มีสูตรรสชาติ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 680 กรัม/ชุด	20			
13	น้ำตาลทรายขาว	1 กก.	เป็นน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์บรรจุในถุงที่มิดชิด ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	550			
14	น้ำตาลทรายแดง	1 กก.	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดงบรรจุในถุงที่มิดชิด ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	550			
15	พริกไทยขาวเม็ด	1 ถุง	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น มีปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ถุง	50			
16	พริกไทยปน	1 ชุด	ต้องเป็นผงพริกไทยปนหิปนละเอียด แห้ง ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน/ ไม่มีกลิ่นหืน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 80 กรัม/ชุด	200			
17	กะปิ	1 กระปุก	ทำจากกุ้ง หรือเคย อัดเป็นก้อนขึ้นพอสคววไม่เจือปนสารอันตรายใดๆ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1100 กรัม/กระปุก	32			
18	ถั่วเขียว	1 กก.	มีลักษณะสีเขียวเข้ม ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในถุงมิดชิด มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	125			
19	ถั่วแดงหลวง	1 กก.	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนมีสีธรรมชาติ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	140			
20	ถั่วดำ	1 กก.	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนมีสีธรรมชาติ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	80			
21	แป้งมัน	1 กก.	ทำจากมันสำปะหลัง มีสีขาวบริสุทธิ์ลักษณะมันวาว เนียนเย็น ไม่ขึ้นไม่เปียก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	6			
22	วุ้นเส้นแห้ง	1 กก.	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปน ไม่มีกลิ่นเหม็น สีธรรมชาติ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	400			
23	กระเทียม	1 กก.	ลักษณะหัวไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเปื่อย มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	80			
24	หอมแดง	1 กก.	ลักษณะหัวไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเปื่อย มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	50			
25	น้ำพริกแกงเห็ดหวาน	1 กก.	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ถ้าบรรจุในซองต้องมิดชิดและต้องมีเครื่องหมาย อย.มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	25			
26	น้ำพริกแกงส้ม	1 กก.	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ถ้าบรรจุในซองต้องมิดชิดและต้องมีเครื่องหมาย อย.มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	35			
รวมยอดยกไป(บาท)							

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะ	ประมาณการใช้	ราคาต่อหน่วยผู้เสนอราคา	รวมเป็นเงิน (บาท)	ระบุชื่อ (ถ้ามี)
27	น้ำพริกแกงเผ็ด	1 กก.	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ถ้าบรรจุในซองต้องมิดชิดและต้องมีเครื่องหมาย ยอย.มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	35			
28	ผง่วน	1 ซอง	มีสีขาวนวล ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทไม่ชื้น มีปริมาณไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ถุง	150			
29	มะนาวดอง	1 กระปุก	น้ำดองใส ไม่มีเมือก ตะกอนผิดปกติหรือเชื้อราบนผิว มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1100 มล./กระปุก	15			
30	มะขามเปียกแกละเม็ด	1 กก.	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดีไม่มีมอด ไม่ดำ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นอับและไม่เก่าเก็บ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	20			
31	พริกชี้ฟ้าแห้ง	1 กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น เม็ดไม่หัก มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	5			
32	ซูปก้อนต้มยำ	ก้อน	ลักษณะก้อนไม่แตกยุ่ย หอมกลิ่นของต้มยำ ไม่เหม็นหืน ละลายน้ำง่ายไม่จับตัวเป็นก้อน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 80 กรัม/ก้อน	300			
33	น้ำตาลปีบ	1 กก.	บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทไม่รั่วซึม ไม่มีกลิ่นบูด มีกลิ่นหอมหวานตามธรรมชาติของน้ำตาล เนื้อเหนียวข้น นุ่น มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	1			
34	พริกแห้งเม็ดใหญ่	1 กก.	แห้งสนิท ไม่มีความชื้นและกลิ่นอับ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษดิน กรวด มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง	1			
รวมยอดยกไป(บาท)							

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางในการจัดซื้อวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมชน อำเภوخุขัน จังหวัดศรีสะเกษ

๑. ความต้องการ

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมชน อำเภوخุขัน จังหวัดศรีสะเกษ มีหน้าที่ผลิตอาหารและบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยในซึ่งมีการบริการอาหาร ๓ เวลาตามมื้ออาหาร อาหารแต่ละมื้อจำเป็นต้องมีวัตถุดิบประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สด สะอาด ได้มาตรฐาน การประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนแผนการรักษาและการฟื้นตัวของผู้ป่วยและช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการ หรือการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบต่างๆ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการตรวจรับวัตถุดิบเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการประกอบอาหาร และเพื่อสนับสนุนการรักษาผู้ป่วยให้ได้มาตรฐาน โดยเตรียมความพร้อมสำหรับการดำเนินงานจัดหาพัสดุ เพื่อให้สามารถดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างได้ทันที

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาดและปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

๒.๒ เพื่อให้ผู้ป่วยพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

๒.๓ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาดและได้มาตรฐาน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของ หน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลชุมชน ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑. นายภราดร ประชุมฉลาด ตำแหน่ง โภชนากรชำนาญงาน
๒. นางบุศราคม โพธิ์งาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๓. นางแววปราชญ์ ช่อนกลิ่น ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ.....
กรรมการ
กรรมการ

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้ กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วม ค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งได้จดทะเบียน เกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบ แสดงฐานะทางการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบการเงิน งบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่น ข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมี เงินฝากคงเหลือในสมุดบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่น ข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือ รับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอ ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า งบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุน หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศ ของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดย พิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ.๒๕๖๑

๑. นายภราดร ประชุมฉลาด ตำแหน่ง โฆษณากรชำนาญงาน
๒. นางบุศราคม โพธิ์งาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๓. นางแววปราชญ์ ช่อนกลิ่น ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ.....
กรรมการ.....
กรรมการ.....

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ ผู้ขายต้องจัดส่งวัสดุบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการของโรงพยาบาลชุมชน รายละเอียดดังนี้

(๑) หมวด ๑ หมวดเนื้อสัตว์ (ประเภทสัตว์บก สัตว์น้ำ สัตว์ปีก) จำนวน ๑๗ รายการ

(๒) หมวด ๒ หมวดไข่ จำนวน ๓ รายการ

(๓) หมวด ๓ หมวดผักสด ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค จำนวน ๔๔ รายการ

(๔) หมวด ๔ หมวดผลไม้ จำนวน ๑๘ รายการ

(๕) หมวด ๕ หมวดนม และอาหารว่าง จำนวน ๙ รายการ

(๕) หมวด ๖ หมวดของแห้ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๓๔ รายการ

(รายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้)

๔.๒ การขนส่งวัสดุบริโภค ต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้วัสดุบริโภคได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

(๑) วัสดุเครื่องบริโภคต้องมีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการ บริโภคออกก่อนนำส่งผู้ซื้อ

(๒) วัสดุบริโภคที่ทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ห้ามวางกองไว้บนพื้น โดยเด็ดขาด

(๓) ให้ขนถ่ายวัสดุบริโภคจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อน หรือ ชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามวางกองไว้บนพื้นและลากไปด้วยเด็ดขาด

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้อง ใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพที่ได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

๔.๓ ผู้ส่งของ ขณะทำการขนถ่ายวัสดุบริโภค ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารต้อง ปฏิบัติดังนี้

(๑) เป็นผู้ที่มีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ

(๒) แต่งกายสุภาพ (ห้ามสวมเสื้อกล้ามและรองเท้าแตะ) สะอาดและเรียบร้อย พร้อมเก็บผมให้มิดชิด

(๓) ห้ามสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงานโดยเด็ดขาด

(๔) ไม่ไอ หรือจาม ลงในวัสดุบริโภคที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลาย ในบริเวณพื้นที่ ที่รับของ

(๕) ไม่กระทำการใด ๆ อันก่อให้เกิดความสกปรกต่อสถานที่หรือความเสียหายต่อ ทรัพย์สินของทางราชการ

(๖) ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางกลุ่มงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่ เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

๑. นายภราดร ประชุมฉลาด ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน
๒. นางบุศราคม โพธิ์งาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๓. นางแววปราชญ์ ช่อนกลิ่น ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ.....
กรรมการ
กรรมการ

๕. ระยะเวลาดำเนินการและการส่งมอบ

๕.๑ กำหนดระยะเวลาดำเนินการภายใน ๓๖๕ วัน

๕.๒ การส่งวัสดุบริโภค ผู้จะขายจะต้องส่งวัสดุบริโภคในแต่ละวันตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราว พร้อมทั้งหีบห่อหรือเครื่องรัดพันผูกให้เรียบร้อย ส่งของทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ ระหว่างเวลา ๐๖.๐๐ ถึง ๐๗.๐๐ น. หรือขึ้นอยู่กับโรงพยาบาลชุมชนจะกำหนดตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราว ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้จะขายเอง ทั้งนี้ ผู้จะซื้อ จะออกใบสั่งซื้อสิ่งของในแต่ละคราวเพียงรายการเดียวหรือหลายรายการพร้อมกันก็ได้ในปริมาณแต่ละรายการ คราวละอย่างมากไม่เกิน ๑๒๕ (หนึ่งร้อยยี่สิบห้า) รายการ หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ (หนึ่ง) รายการ โดยจะระบุปริมาณ สถานที่และวันเวลาที่ผู้จะขายจะต้องส่งมอบไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราว มอบให้แก่ผู้จะขาย ล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๑ (หนึ่ง) วันทำการ หากรายการใดไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ผู้จะขายจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์อีกครั้ง ภายในเวลา ๐๙.๐๐ น. ในวันเดียวกัน

๕.๓ การส่งวัสดุบริโภค ผู้จะขายต้องส่งครบตามจำนวน น้ำหนัก จำนวนนับ และปริมาณที่กำหนด จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะแจ้งให้ผู้จะขายนำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องการใช้จริงจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า) ถ้าส่งไม่ครบไม่ตรงเวลาที่กำหนด ทำให้การปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ เกิดข้อผิดพลาด เกิดปัญหา ผู้จะขายต้องถูกปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ (ศูนย์จุดสองศูนย์) ต่อวันตามใบสั่งซื้อ และผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและค่าเสียหายจากการที่ผู้จะซื้อต้องดำเนินการจัดหาเองต้องเสียค่าปรับของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๕.๔ กรณี ผู้จะขายมีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องประสานแจ้งกลุ่มงานโภชนศาสตร์ด้วยการโทรศัพท์ เพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสินค้า หากผู้จะขายดำเนินการเปลี่ยนแปลงสินค้าเอง กลุ่มงานโภชนศาสตร์มีสิทธิ์จะไม่รับสินค้านั้น

๕.๕ ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเองหรือให้ผู้แทนมาส่งของ ให้ถือว่าผู้จะขายได้ดำเนินการด้วย ตนเอง การส่ง การใด ๆ ของโรงพยาบาลชุมชน จังหวัดศรีสะเกษ ที่มีต่อผู้จะขายหรือผู้แทน ของผู้จะขาย ให้ถือว่าได้ส่งการ กับผู้จะขายเอง

๕.๖ เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับพัสดุแล้ว ผู้จะขายต้องส่งบิลส่งของ (ใบส่งของ) ให้กับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมชน จังหวัดศรีสะเกษ

๖. การจ่ายเงิน

ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วย ดังระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา ให้แก่ผู้จะขายภายใน ๖๐ (หกสิบ) วันทำการ นับถัดจากวันที่ผู้จะขาย ได้แสดงหลักฐานการรับมอบให้แก่ผู้จะซื้อ เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการ ตรวจรับพัสดุตาม ใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว

๑. นายภราดร ประชุมฉลาด ตำแหน่ง โภชนากรชำนาญงาน
๒. นางบุศราคม โพธิ์งาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๓. นางแววปราษฎ์ ช่อนกลิ่น ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ.....
กรรมการ.....
กรรมการ.....

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

เกณฑ์การพิจารณา ใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอมองกรอรายละเอียดการเสนอราคาในใบเสนอราคาตามที่โรงพยาบาลชุมชน กำหนด พร้อมจัดทำราคาในบัญชีรายการวัสดุบริโภคตามให้ครบถ้วน

๗.๒ กรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังว่า ผู้เสนอราคารายที่เสนอราคารวมต่ำสุด เสนอราคา รายการวัสดุ บริโภคไม่ครบทุกประเภท และหรือไม่ครบทุกรายการหรือขาดรายการใดรายการหนึ่งแม้แต่รายการเดียว จังหวัดศรีสะเกษ ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และ อาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรือ อาจจะยกเลิกการจัดซื้อ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของราชการเป็นสำคัญและให้ถือว่า การ ตัดสินของจังหวัดศรีสะเกษเป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้ รวมทั้ง จังหวัดศรีสะเกษจะพิจารณายกเลิกการจัดซื้อ และลงโทษ ผู้มีสิทธิเสนอราคาเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะ เป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่ เชื่อถือได้ว่าการเสนอราคาก่อทำโดยไม่ สุจริต เช่น การเสนอราคาเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น สำหรับราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมค่าขนส่ง ภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ (ถ้ามี) ไว้แล้ว

๗.๓ จังหวัดศรีสะเกษสงวนสิทธิให้ผู้จะขายรายเดียวเป็นผู้จัดส่งวัสดุบริโภคทั้ง ๖ หมวด จำนวน ๑๒๕ รายการ เพื่อสะดวกในการสั่งซื้อและตรวจรับวัสดุบริโภคดีกล่าว

๓.๔ ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอมเป็นผู้มีอำนาจลงนามผูกพันตามกฎหมายเข้ายื่นของเสนอราคาให้ยื่น สำเนา บัตรประจำตัวประชาชน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๓.๕ ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมเป็นหน่วยงานราชการหรือรัฐวิสาหกิจ ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัว ประชาชน หรือบัตรประจำตัวพนักงานของรัฐของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๗.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอมที่ใช้สำเนาเอกสารทุกชนิดมาแสดง ต้องรับรองความถูกต้องและเป็นความจริง ทุก ประการในสำเนาเอกสารนั้นๆ หรือรับรองความรับผิดชอบอันอาจเกิดจากความไม่ถูกต้องและเป็นความจริง แห่งสำเนาเอกสารนั้นๆ และประทับตราบริษัท ห้าง ร้าน (ถ้ามี)

๘. วงเงินในการจัดหา

วงเงินงบประมาณ ๒,๔๗๗,๘๘๙.- บาท (สองล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นแปดพันแปดร้อยแปดสิบเก้าบาทถ้วน) ตามแผนปฏิบัติการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ เบิกจ่ายจากเงินบำรุงโรงพยาบาลชุมชน

๙. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อภายใต้เงื่อนไขที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน และซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่โรงพยาบาลชุมชนได้รับมอบสิ่งของ โดย ต้องรับจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิม ภายใน ๑วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ราคากลาง สำหรับการซื้อครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๖๓๕,๐๙๙.-บาท(สองล้านหกแสนสามหมื่นห้าพัน-เก้าสิบเก้าบาทถ้วน)

๑๑. หน่วยงานเจ้าของโครงการ

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมชน อำเภอบุขัน จังหวัดศรีสะเกษ

๑. นายภราดร ประชุมฉลาด ตำแหน่ง โภชนาการชำนาญงาน
๒. นางบุศราคม โพธิ์งาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๓. นางแววปราษฎ์ ช่อนกลิ่น ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ.....
กรรมการ
กรรมการ

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมชน จังหวัดศรีสะเกษ
 รายละเอียดคุณลักษณะ จิตชีววัตถุบริโภค 6 หมวด จำนวน 125 รายการ
 สำหรับประกอบอาหารให้ผู้ป่วย ประเภทอาหารสด และอาหารแห้ง

หมวด 1 หมวดเนื้อสัตว์ (ประเภทสัตว์บก สัตว์น้ำ สัตว์ปีก)

เนื้อสัตว์ทุกชนิด จะต้องสด ไม่มีรอยจำเขียว ไม่มีกลิ่น สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน ไม่มีสารเร่งเนื้อแดงและสารบอแรกซ์
 สัตว์น้ำ ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น เน่าเสีย เมื่อตรวจสอบต้องผ่านเกณฑ์ อาหารปลอดภัย

เนื้อสัตว์บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสีและมันปนปากถุงให้แน่นหรือมีปากถุง ให้สนิท

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะเฉพาะ
1	หมูสามชั้น	1 กก.	เป็นหมูที่ชำแหละเป็นชิ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาไม่น้อยกว่า 1/3 นิ้วของความหนา
2	หมูเนื้อแดงบด	1 กก.	เป็นหมูที่ชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกหรือกลิ่น/บาดละเอียด
3	หมูเนื้อแดงหัน	1 กก.	เป็นหมูที่ชำแหละส่วนตะโพก/สันใน/สันนอก/ไม่มีกลิ่น/ไม่เขียวคล้ำ
4	เนื้ออกไก่	1 กก.	เป็นเนื้อไก่ที่ชำแหละถอนขนออกเกลี้ยง/ไม่มีสีเขียวคล้ำ/ไม่มีกลิ่นเหม็น
5	ไก่ทั้งตัว (1.5-2 กก./ตัว)	1 กก.	เป็นไก่ทั้งตัวที่ถอนขนออกเกลี้ยง/ไม่มีสีเขียวคล้ำ/ไม่มีกลิ่นเหม็น 1.5-2 กก./ตัว
6	เป็ดไก่บน (10 - 12 ชิ้น/กก.)	1 กก.	เป็นเป็ดไก่บนที่ถอนขนออกเกลี้ยง/ไม่มีกลิ่นเหม็น/ไม่เขียวคล้ำขนาดน้ำหนัก 10 - 12 ชิ้น/กก.
7	น้องไก่ (8 - 10 ชิ้น/กก.)	1 กก.	เป็นน้องไก่ที่ถอนขนออกเกลี้ยง/ไม่มีกลิ่นเหม็น/ไม่เขียวคล้ำขนาดน้ำหนัก 8 - 10 ชิ้น/กก.
8	ลูกชิ้นปลา	1 กก.	ทำจากเนื้อปลา สด/ใหม่/ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว/ไม่มีเมือก
9	ลูกชิ้นหมู	1 กก.	ทำจากเนื้อหมู สด/ใหม่/สะอาด/ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว/ไม่มีเมือก
10	ชีโครงหมู	1 กก.	เป็นชีโครงข้าวหรือกระดูกอ่อนที่มีเนื้อแดงติดอยู่มากกว่า 1/3 ของทั้งหมดมีสีแดงไม่มีกลิ่นเหม็นที่มีสีเขียวคล้ำ
11	ปลาบิลสด(ตัว) หั่นชิ้นหนา 3 ซม. /ขนาดน้ำหนักตัว 2 ตัว/กก.	1 กก.	สดถอดเกล็ดแล้ว/เหงือกมีสีแดง /ไม่มีกลิ่น หั่นชิ้นหนา 3 ซม. /ขนาดน้ำหนักตัว 2 ตัว/กก.
12	หมูยอ	แพ่ง	มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกหั่นด้วยพลาสติกหรือใบตองธรรมชาติทำจากเนื้อหมู ไม่มีเมือก ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่มีเชื้อรา
13	ฮอตดอกหมู (แห้งยาวประมาณ 4-5 นิ้ว)	1 กก.	มีลักษณะเป็นแท่งยาวประมาณ 4-5 นิ้ว สีน้ำตาลอ่อน ทำจากเนื้อหมู ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เหม็นคาว
14	ปลาซาบะ	1 กก.	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน/ไม่มีขดติด
15	ไก่จ้อ	1 กก.	ทำจากเนื้อไก่ ไม่มีเมือกไม่มีกลิ่นเหม็น มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน
16	ขาหมู	1 กก.	หนังสะอาดมีสีส้มสวย ไม่มีรอยจำเขียว เลือดคั่ง ไม่มีขนติดมา ไม่มีเมือกหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน
17	กุนเชียงหมู	1 กก.	เมื่อนำเนื้อหมูมาหมัก ไม่มีเมือก มีไขมันแทรกพอเหมาะไม่มากจนเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (นายภราดร ประชุมฉลาด) (นางสุรศักดิ์ โพธิ์งาม) (นางแวปพรพรณีย์ ช่อนกลิ่น)
 โภชนากรชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

หมวด 2 หมวดไข้

บรรจุกาตใส่ไข้ แผลงใหม่ ไข้ต่องใหม่ สดใหม่ ไม่เมา ไม่แตก สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ ติดเปลือกมีลักษณะใหม่

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะเฉพาะ
1	ไข่ไก่เบอร์ 0 (มีจำนวน 30 ใบ / แผลง)	1 แผลง	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 0 ไม่มีมูลไก่ติดตามฟองไข่/เป็นไข่ใหม่ มีจำนวน 30 ใบ / แผลง
2	ไข่ไก่เบอร์ 1 (มีจำนวน 30 ใบ / แผลง)	1 แผลง	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 1 ไม่มีมูลไก่ติดตามฟองไข่/เป็นไข่ใหม่ มีจำนวน 30 ใบ / แผลง
3	เต้าหู้ไข่	1 หลอด	ทำจากไข่ไก่ลักษณะสีตามธรรมชาติ/ไม่และ/ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

(ลงชื่อ).....  ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....  กรรมการ (ลงชื่อ).....  กรรมการ

(นายธราธร ประชุมผลาด) (นางบุศราคม โพธิ์งาม) (นางสาวปราชญ์ ช่อนกลิ่น)

โภชนาการชำนาญงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

หมวด 3 หมวดผลิตภัณฑ์ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค

ทุกรายการต้องสดใหม่เป็นสิริธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ผุ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีเศษโคลนติด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะเฉพาะ
1	เห็ดหูหนูสด	1 กก.	มีลักษณะเป็นแผ่นคล้ายรูปใบไม้และเหนียว มีสีน้ำตาลอ่อน/น้ำตาลอ่อน ไม่มีเมือก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
2	ฟักทอง (ขนาด 1 - 2 ลูก/กก.)	1 กก.	เป็นฟักทองแก่อ่อนๆ มีสีเหลืองสด ขนาด 1 - 2 ลูก/กก.
3	ฟักเขียว-แฟง (2 - 3 ลูก/กก.)	1 กก.	ผลโตสีเขียวสด ขนาด 2 - 3 ลูก/กก. ไม่ผุ/ไม่เน่าเสีย
4	แตงกวา	1 กก.	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียว รูปร่างเรียวยาว เน้นแข็ง กรอบ ตัดกินทั้ง
5	แตงร้าน	1 กก.	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวสด เน้นแข็งกรอบ ไม่แก่/ไม่ก้านติด/ไม่เน่าเสีย
6	มะละกอดิบ (ขนาด 1 - 2 ลูก/กก.)	1 กก.	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1 - 2 ลูก/กก./ไม่ฉ่ำ/ไม่เน่าเสีย
7	หัวผักกาดสด(หัวไชเท้า) (ขนาด 6 - 8 หัว/กก.)	1 กก.	สด/ใหม่ ไม่เน่าเปื่อย รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขนาด 6 - 8 หัว/กก.
8	ผักคะน้า	1 กก.	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีสีเขียวสด/ไม่เน่าเปื่อย
9	ผักกวางตุ้ง	1 กก.	ใบสีเขียว มีสภาพสมบูรณ์/ไม่เน่าเปื่อย
10	ผักขึ้นฉ่าย	1 กก.	ใบสีเขียว/สด/ไม่เน่าเปื่อย ลำต้นตั้งตรง
11	ผักกาดขาว	1 กก.	ใบสีขาวปนเขียวเล็กน้อยสดใหม่/ไม่เน่าเปื่อย ตัดรากออก
12	กะหล่ำปลี	1 กก.	ใบเขียวมีสภาพสมบูรณ์ /สด/ใหม่/ไม่เน่าเปื่อย
13	ต้นหอม	1 กก.	ใบสีเขียวลำต้นขาวตรง/ไม่เน่าเปื่อย/ตัดรากออก
14	ผักชีหอม	1 กก.	ใบสีเขียวสด/ไม่เน่าเปื่อย/รากสีขาวไม่มีดินติด
15	แคร์รอต	1 กก.	หัวแน่นสีธรรมชาติ/ไม่เน่าเปื่อย/ลำต้นตรง
16	บวบหอม	1 กก.	สด/อวบใหม่ สมบูรณ์ ความยาวประมาณ 10 - 12 นิ้ว/ไม่เน่าเปื่อย
17	มะระจีน	1 กก.	สีเขียวสด ความยาวไม่น้อยกว่า 8 - 10 นิ้ว/ไม่เน่าเปื่อย
18	ผักบุ้งจีน	1 กก.	ใบสีเขียวเข้มลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาวตรงรากมีสีขาวนวลไม่เน่า
19	ผักบุ้งไทย	1 กก.	ลำต้นอวบ ใบสดไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีดินโคลนปนมา
20	มะเขือเปราะ	1 กก.	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน/สีธรรมชาติ/ไม่แก่เน่ามีสีขาว

(ลงชื่อ).....

ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....

กรรมการ

(นายธราธร ประชุมผลาด)

(นางสุรตัม โพธิ์งาม)

(นางสาวปรางค์ ช่อนกลิ่น)

โภชนาการชำนาญงาน

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะเฉพาะ
21	มะเขือยาว	1 กก.	มีลักษณะผลยาวตรง สีเขียววอล ความยาวไม่น้อยกว่า 20-30 ซม.
22	ถั่วฝักยาว	1 กก.	ฝักยาวแบน / ไม่ีเส้นบนหรือพอง สีเขียวสด/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่มีหนอน
23	ถั่วลันเตา	1 กก.	สีเขียว ฝักยาวแบน ไม่พอง/ไม่เน่าเปื่อย
24	พริกหยวก	1 กก.	ผิวสดไม่เหี่ยวช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย สีเขียวธรรมชาติ
25	กระหล่ำตอก	1 กก.	ดอกสีขาววอล ไม่มีหนอน/สดใหม่/ไม่เน่าเปื่อย
26	มะเขือเทศหัวแดงลูกใหญ่	1 กก.	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่น/ไม่เน่าเปื่อย
27	หอมหัวใหญ่ (ขนาด 6 - 8 ลูก)	1 กก.	หัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ สีชมพู/ไม่เน่าเปื่อยขนาด 6 - 8 ลูก/กก.
28	ขิงสด	1 กก.	ขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ
29	ดอกแค	1 กก.	ดอกสีขาววอล ไม่บาน/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่มีหนอน
30	ตำลึง	1 กก.	มีลักษณะผิวสีเขียวสด/ไม่เน่าเปื่อย /ไม่ช้ำ /ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
31	ใบมะกรูดสด	1 กก.	สดสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ไม่เน่าเสีย
32	ใบโหระพาสด	1 กก.	สดสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ไม่เน่าเสีย
33	ใบแมงลักสด	1 กก.	สดสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวเข้ม ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ ก้านสีเขียว
34	ใบกระเพราสด	1 กก.	สด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
35	กระชายสด	1 กก.	ผิวสด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
36	ข้าวโพดอ่อนนอกเปลือก	1 กก.	ลักษณะนอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน 7-9 ซม./ไม่เน่าเปื่อย
37	ข่าสด	1 กก.	แห้งสด สะอาด ไม่มีดินหรือสิ่งสกปรกติดอยู่ ไม่มีเชื้อรา รอยเน่า
38	ถั่วงอก	1 กก.	ลำต้นยาวขาว/ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน/ไม่เน่าเปื่อย
39	บวบเหลี่ยม	1 กก.	มีสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ความยาวประมาณ 10 - 12 นิ้ว/วาบ/ไม่เน่าเปื่อย
40	หน่อไม้ฝรั่ง	1 กก.	สดใหม่ก้านตรง ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีรอยช้ำรอยเน่า ก้านยาวแน่นและกรอบไม่เลิ
41	พริกสด	1 กก.	ผิวเรียบ ไม่เน่าและ ชั่วสดสีเขียว ไม่มีเชื้อรา ไม่มีดินหรือสิ่งแปลกปลอมปนมา
42	หัวปลีสด	1 กก.	ขนาดสมบูรณ์ รูปทรงสวยไม่ผิดรูป สดใหม่ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน
43	ตะไคร้สด	1 กก.	ลำต้นยาวแบนไม่เหี่ยว มีกลิ่นหอมของตะไคร้ชัดเจน ไม่มีดินหรือสิ่งสกปรกติดมากจนเกินไป
44	พริกขี้หนูสด	1 กก.	ผิวเรียบถึง ไม่มีรอยเน่า ไม่มีเชื้อรา ชั่วสดสีเขียวไม่แห้งดำ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นายภราดร ประชุมผลาด) (นางบุศราคม โพธิ์งาม) (นางแววปรางค์ ช่อนกลิ่น)

โภชนาการชำนาญาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญาน

หมวด 4 หมวดผลไม้

ผลไม้ทุกชนิดต้องสด ไม่อมเปรี้ยวหรือแก่จัด ไม่ช้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงาม ไม่มีแมลงหรือหนอน ไม่พ่นยา ไม่ปนเปื้อนสารเคมี

ที่เป็นอัตราต่อผู้บริโภค

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะเฉพาะ
1	สับปะรด(สำหรับแขก) (ขนาด 2 ลูก/กก.)	1 กก.	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าเปื่อย ไม่มีกลิ่นยูน ขนาด 2 ลูก/กก.
2	กล้วยน้ำว้าสุก (12-14 ลูก/หวี)	1 หวี	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ สวย เปลือกไม่ดำ/มีจำนวน 12-14 ลูก/หวี
3	กล้วยไข่ (12-14 ลูก/หวี)	1 หวี	ไม่สุกจนเกินไป ผลสมบูรณ์ สวย เปลือกไม่ดำ/มีจำนวน 12-14 ลูก/หวี
4	ส้มเขียวหวาน (ขนาด 8 - 10 ลูก)	1 กก.	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย/ขนาด 8 - 10 ลูก/กก.
5	เงาะ	1 กก.	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย ผลใหญ่
6	ลองกอง	1 กก.	ผิวสด/ไม่ช้ำ/ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อยลูกอวบสวย
7	ฝรั่ง (ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวสด ไม่มีหนอนไช/ไม่เน่าเปื่อย ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.
8	แตงโม (ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวเขียวสดธรรมชาติ/ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย ขนาด 2 - 3 ลูก/กก.
9	สาลี่ (ขนาด 5 - 6 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวสด/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่แตก/ขนาด 5 - 6 ลูก/กก.
10	แอปเปิ้ล (ขนาด 5 - 6 ลูก/กก.)	1 กก.	ผิวสดไม่เหี่ยว/ไม่แตก/ไม่ช้ำ/ขนาด 5 - 6 ลูก/กก.
11	องุ่น	1 กก.	ผิวสด/ไม่แตก/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่ช้ำ/สีแดงเข้ม
12	แคนตาลูป (ขนาดไม่น้อยกว่า 1-2 กก./ลูก)	1 กก.	ผิวสีเหลืองตามธรรมชาติ/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย ขนาดไม่น้อยกว่า 1-2 กก./ลูก
13	แก้วมังกร	1 กก.	มีเปลือกสีชมพู สดใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ
14	ชมพู่ (ขนาด 10-12/กก.)	1 กก.	ผิวสีชมพูแดงหรือสีธรรมชาติผิวเรียบ ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่มีหนอนไช ขนาด 10-12/กก.
15	มังคุด	1 กก.	ผิวสดธรรมชาติ/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย
16	มะละกอสุก	1 กก.	ผิวเหลืองสุก/ไม่ช้ำ/ไม่เน่าเปื่อย/ไม่มีหนอนไช
17	กล้วยหอมทอง (หวี 10-13 ลูก)	หวี	รูปทรงสมบูรณ์สวยงาม ไม่ช้ำ ไม่และ หวี 10-13 ลูก เปลือกสะอาด
18	พุทรา	1 กก.	ผิวเรียบดี เนื้อแน่นกรอบ ไม่มีรอยเน่า ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือกลิ่นเหม็น

(ลงชื่อ).....

ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....

กรรมการ

(ลงชื่อ).....

กรรมการ

(นายกรัตน์ ประทุมธาดา)

(นางบุศราดี โพธิ์งาม)

(นางสาวพรวิมล ช่อนกลิ่น)

โภชนาการชำนาญงาน

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

หมวด 5 หมวดนม และอาหารว่าง

นม น้ำผลไม้ มีเครื่องหมาย อย. ระบุเป็นบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตและ วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป
มีอายุการเก็บรักษาก่อนวันหมดอายุอย่างน้อย 1 เดือน

ขนม เป็นขนมที่ผลิตขึ้นทุกวัน สด สะอาด ระบุสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สภาพมิดชิด ไม่บูบ ไม่รั่วซึม ไม่แตก ไม่พอง

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณสมบัติเฉพาะ
1	นมเปรี้ยว ขนาดไม่น้อยกว่า 180 มล.	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่บูบ ไม่รั่วหรือชำรุด มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ขนาด 180 มล.
2	นมเจียวขนาดไม่น้อยกว่า 180 มล.	1 กล่อง	มีสีขาวนวล ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่บูบ ไม่รั่วหรือชำรุด มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ขนาด 180 มล.
3	ขนมเค้กสอดไส้ครีมรสชาตต่างๆ ขนาดไม่น้อยกว่า 15 กรัม ต่อชิ้น	1 กล่อง	ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นผิดปกติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 12 ชิ้นต่อกล่อง
4	ขนมเค้กสอดไส้ครีมรสต่างๆ ขนาดไม่น้อยกว่า 24 กรัมต่อชิ้น	1 กล่อง	ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นผิดปกติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 24 ชิ้นต่อกล่อง
5	ขนมเค้ก รสใบเตย, รสเนย ขนาดไม่น้อยกว่า 14 กรัมต่อชิ้น	1 กล่อง	ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นผิดปกติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 24 ชิ้นต่อกล่อง
6	ขนมปังกรอบสอดไส้ครีมรสชาตต่างๆ ขนาดไม่น้อยกว่า 40 กรัมต่อชิ้น	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์ป้องกันความชื้น ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้าง ไม่มีกลิ่นหืน มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน บรรจุ 12 ชิ้นต่อกล่อง
7	น้ำผลไม้ 100%	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์ไม่รั่ว ไม่บูบ น้ำผลไม้ไม่แยกชั้นหรือเป็นตะกอน มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ขนาด 180 มล.
8	น้ำหวานเข้มข้น	1 ขวด	น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นผลไม้และดอกไม้อ่อน มีกลิ่นหอมสดชื่น มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน ไม่มีตะกอนแยกชั้น มีฉลากวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 710 มล./ขวด
9	นมถั่วเหลือง ขนาดไม่น้อยกว่า 300 มล.	1 กล่อง	บรรจุภัณฑ์มิดชิด ไม่บูบ ไม่แตก ไม่บูบ และไม่เน่าอายุการบริโภค มีปริมาณไม่น้อยกว่า 300 มล./กล่อง

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางสาวราตรี ประชุมฉลาด)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางบุศรา ตัน โปธิงาม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางแววปราษฎ์ ช่อนกลิ่น)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลำดับ	รายการอาหาร	หน่วยนับ	คุณลักษณะเฉพาะ
21	แป้งมัน	1 กก.	ทำจากมันสำปะหลัง มีสีขาวบริสุทธิ์ลักษณะมันขาว เนื้อเนียน ไม่ขึ้นไม่เปียก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
22	เส้นแห้ง	1 กก.	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปาน ไม่มีกลิ่นเหม็น สีธรรมชาติ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
23	กระเทียม	1 กก.	ลักษณะหัวไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเปื่อย มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
24	หอมแดง	1 กก.	ลักษณะหัวไม่เล็ก ไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเปื่อย มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
25	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	1 กก.	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ถ้าบรรจุในซองต้องมิดชิดและต้องมีเครื่องหมาย อย. มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
26	น้ำพริกแกงส้ม	1 กก.	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ถ้าบรรจุในซองต้องมิดชิดและต้องมีเครื่องหมาย อย. มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
27	น้ำพริกแกงเผ็ด	1 กก.	ต้องมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบ ถ้าบรรจุในซองต้องมิดชิดและต้องมีเครื่องหมาย อย. มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
28	ผงวุ้น	1 ซอง	มีสีขาวววล ไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุกันปิดสนิทไม่ขึ้น มีปริมาณไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ถุง
29	มะนาวดอง	1 กระปุก	น้ำตาลใส ไม่มีเมือก ตะกอนผิดปกติหรือเชื้อราบนผิว มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1100 มล./กระปุก
30	มะขามเปียกแกะเม็ด	1 กก.	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดีไม่มีมอด ไม่ดำ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นอับและไม่เก่าเก็บ มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
31	พริกชี้ฟ้าแห้ง	1 กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าที่ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็น เม็ดไม่หัก มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
32	ซุบก้อนต้มยำ	ก้อน	ลักษณะก้อนไม่แตกยุ่ย หอมกลิ่นต้มยำ ไม่เหม็นหืน ละลายน้ำง่ายไม่จับตัวเป็นก้อน มีปริมาณไม่น้อยกว่า 80 กรัม/ก้อน
33	น้ำตาลปีบ	1 กก.	บรรจุกันปิดสนิทไม่ร่วนซึม ไม่มีกลิ่นบูด มีกลิ่นหอมหวานตามธรรมชาติของน้ำตาล เนื้อเหนียวข้น นุ่น มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง
34	พริกแห้งเม็ดใหญ่	1 กก.	แห้งสนิท ไม่มีความชื้นและกลิ่นอับ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษดิน กรวด มีปริมาณไม่น้อยกว่า 1000 กรัม/ถุง

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายภราตกร ประชุมผลาด) (นางบุศรา ตัน โปธิ์งาม) (นางแววปราชญ์ ช่อนกลิ่น)

โฆษณาราชการสำนักงาน (พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ)