



ประกาศกรมการแพทย์

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

กรมการแพทย์ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้
ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕)
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาค้างนี้ เป็นเงินทั้ง
สิ้น ๑๒,๖๐๐,๙๔๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านหกแสนเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

| อาหารสด อาหารแห้ง เพื่อประกอบ | จำนวน | ๓ | หมวด |
|---------------------------------------|-------|---|------|
| อาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปี | | | |
| งบประมาณ ๒๕๖๕ (ระยะเวลา ๑๒ | | | |
| เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง | | | |
| วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕) | | | |

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง
การคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน
ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้
จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร
พัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมการแพทย์ ณ วัน
ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการ
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

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

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามยังกรมการแพทย์ ผ่านทางอีเมล warunee.a@moph.mail.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๔ โดยกรมการแพทย์จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.ccit.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๔

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายวีรุดิ อิมสาราย)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมการแพทย์

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

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๘๖/๒๕๖๔

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

ตามประกาศ กรมการแพทย์

ลงวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๔

กรมการแพทย์ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

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

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน
 - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
 - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ ใบเสนอราคาบริษัทฯ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ฅ วัน ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใจนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๔.๓) สำเนาหน้าสมุดเงินฝากธนาคาร

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) หรือ สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made in Thailand (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้ส่งมอบพัสดุ

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

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

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

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

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๖๓๐,๐๔๗.๐๐ บาท (หกแสนสามหมื่นสี่สิบลเจ็ดบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายสถาบันโรคทรวงอก ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้

ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำเช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ำรายที่สัญญาร่วมค้ำกำหนด ให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก

ราคารวม

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

๖.๔ กรมสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่ยื่นทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

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

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๕ สถาบันโรคทรวงอก การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๕ สถาบันโรคทรวงอก แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

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

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกวงค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

กรมการแพทย์

๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๔

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

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|--|-------|---|------------------|
| | หมวด ก. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ / เนื้อสัตว์ทุกชนิดจะต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่อัดน้ำแข็ง ผ่านกระบวนการผลิตและการบรรจุจากโรงงาน ที่มีมาตรฐานการรับรองคุณภาพบรรจุถุงละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีตราสัญลักษณ์แสดงเครื่องหมายการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุขหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัยจากกระทรวง เกษตรและสหกรณ์ | | | |
| | ประเภทไก่, เป็ด | | | |
| 1 | ปีกไก่กลางขนาด 30-35 ชิ้น/กก. บรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 600 | 130 |
| 2 | ปีกไก่เต็ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 600 | 90 |
| 3 | เนื้ออกไก่บดไม่มีหนังปน ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 1200 | 65 |
| 4 | โคนปีกไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 1000 | 75 |
| 5 | น่องไก่ติดสะโพก สะโพกไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 400 | 65 |
| 6 | ซีโครงไก่ ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัม | กก. | 500 | 30 |
| 7 | น่องไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 400 | 60 |
| 8 | เนื้ออกไก่ ไม่มีหนัง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 1300 | 65 |
| 9 | ตับไก่ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 200 | 109 |
| 10 | ไก่หันชิ้น (เนื้ออกไก่) ไม่มีหนัง ขนาด 20 กรัม/ชิ้น | กก. | 1300 | 86 |
| 11 | สันในไก่/สันในไก่บด | กก. | 1800 | 65 |
| 12 | เลือดไก่ก้อน | ก้อน | 400 | 12 |
| 13 | ไก่จ้อ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราห้าดาว หรือซีพี | กก. | 200 | 145 |
| 14 | ไส้กรอกไก่ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม หรือตราปลั๊กกี้ | กก. | 100 | 139 |
| 15 | ลูกชิ้นไก่ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 500 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือตราเอโร่ | กก. | 100 | 145 |
| 16 | ลูกชิ้นไก่สำหรับยำ บรรจุภาชนะสะอาด น้ำหนัก 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราเบทาโกร | กก. | 100 | 200 |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|---|-------|---|------------------|
| | ประเภท เนื้อหมู สด ไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น บรรจุถุงละ 1 กก. | | | |
| 1 | เลือดหมูก้อน | ก้อน | 800 | 13 |
| 2 | กระดูกสันหลังหมู สด สะอาด | กก. | 600 | 65 |
| 3 | ซี่โครงหมูอ่อนตัดเป็นชิ้น สด สะอาด | กก. | 500 | 145 |
| 4 | ตับหมูสด สะอาด | กก. | 100 | 100 |
| 5 | หมูปูดสันนอกไม่ติดมัน | กก. | 1500 | 130 |
| 6 | หมูสันนอกไม่ติดมัน | กก. | 1300 | 165 |
| 7 | หมูสันในเป็นเส้น ไม่ติดมัน | กก. | 1000 | 170 |
| 8 | หมูสันนอกหั่นชิ้น ไม่ติดมัน | กก. | 1300 | 170 |
| 9 | กุนเชียงหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตรานิภา หรือตราบ้านไผ่ | กก. | 100 | 250 |
| 10 | ไส้กรอกหมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง ตราซีพี หรือ ตราบางกอกแฮม หรือตราปลั๊กกี้ | กก. | 400 | 175 |
| 11 | ลูกชิ้นหมู บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 กรัม/ถุง ตรา ไม่ลองไม่รู้ หรือตรานายยังเพิ่ง | ถุง | 400 | 180 |
| 12 | หมูแต่ง ไม่ปรุงรส บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง | กก. | 400 | 104 |
| 13 | เต้าหู้แคะยัดไส้หมู บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 400 | 189 |

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

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

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ก. อาหารประเภทเนื้อสัตว์

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

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|--|-------|---|------------------|
| | หมวด ข. ผักสด ผลไม้ และขนมต่าง ๆ ✓ | | | |
| | ประเภทผักสดต่างๆ ผักสดทุกชนิด คัดตัดแต่งแล้วใบไม้ชำ หัวไม้ฝ่อ สะอาด ผักดอกทุกชนิดต้องตัดแต่งแล้ว | | | |
| 1 | เผือกหอมใหม่สด | กก. | 200 | 55 |
| 2 | เห็ดเข็มทอง | กก. | 200 | 53 |
| 3 | เห็ดหอมสด | กก. | 200 | 150 |
| 4 | เห็ดนางฟ้าสด | กก. | 800 | 65 |
| 5 | เห็ดฟางดอกตูมขนาดกลาง | กก. | 600 | 100 |
| 6 | เห็ดหูหนูสดไม่มีน้ำปน | กก. | 400 | 41 |
| 7 | แครอทนอกสดคัดแล้ว | กก. | 500 | 24 |
| 8 | แตงโมอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 400 | 30 |
| 9 | แตงกวาอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 500 | 30 |
| 10 | แตงร้านสดคัดแล้ว | กก. | 500 | 25 |
| 11 | ใบโหระพาสดใบไม้ชำ | กก. | 300 | 45 |
| 12 | ใบเตยหอมสดคัดแล้ว | กก. | 200 | 25 |
| 13 | ใบบัวบกอ่อนสดคัดแล้วใบไม้ชำ | กก. | 400 | 25 |
| 14 | ใบแมงลักสดใบไม้ชำ | กก. | 200 | 50 |
| 15 | ต้นกุยช่ายสดใบเขียว | กก. | 200 | 53 |
| 16 | ใบชะพลูสด | กก. | 200 | 50 |
| 17 | ใบตองกล้วยน้ำว้า/กล้วยตานีสด | กก. | 200 | 30 |
| 18 | กระทงใบตอง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5" สูง 1.5" | กระทง | 3000 | 1.5 |
| 19 | ใบมะกรูดสด | กก. | 200 | 40 |
| 20 | ใบยออ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 20 |
| 21 | ใบยี่หระสด | กก. | 100 | 50 |
| 22 | กระชายสด (หัว) | กก. | 400 | 36 |
| 23 | กระชายสดหันฝอยคัดแล้ว | กก. | 600 | 53 |
| 24 | กวางตุ้งสดคัดแล้ว | กก. | 800 | 30 |
| 25 | กวางตุ้งได้หัวสดคัดแล้ว | กก. | 800 | 40 |
| 26 | กระเพราสดคัดแล้ว | กก. | 600 | 35 |
| 27 | กะหล่ำดอกคัดตัดใบแล้ว | กก. | 800 | 40 |
| 28 | กะหล่ำม่วงสดคัดแล้ว | กก. | 400 | 38 |
| 29 | กะหล่ำปลีสดคัดแล้ว | กก. | 400 | 30 |
| 30 | ขมิ้นขาวอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 200 | 70 |
| 31 | ขมิ้นเหลืองคัดแล้ว | กก. | 100 | 30 |
| 32 | ข้าวโพดอ่อนสด | กก. | 400 | 40 |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|--|-------|---|------------------|
| 33 | ข้าวโพดดิบชนิดปอกเปลือกพันธุ์สวีท/ข้าวโพดหวาน/ พันธุ์ข้าวเหนียว (5 ฝัก/กก.) | กก. | 500 | 20 |
| 34 | ข้าสด (อ่อน/แก่) | กก. | 300 | 40 |
| 35 | ชิงสด เป็นแฉ่ง | กก. | 300 | 50 |
| 36 | ชิงสดหันฝอย | กก. | 300 | 50 |
| 37 | คีนฉ่ายสดคัตแล้วใบสีเขียว | กก. | 400 | 70 |
| 38 | คะน้าสดต้นใหญ่คัตแล้วใบไม่ซ้ำ | กก. | 500 | 45 |
| 39 | ยอดชะอมสดคัตแล้ว | กก. | 200 | 45 |
| 40 | ดอกแคอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 200 | 33 |
| 41 | ดอกหอมอ่อนสดคัตแล้ว (ตามฤดูกาล) | กก. | 500 | 45 |
| 42 | ต้นหอมสดต้นขนาดกลางคัตแล้ว | กก. | 400 | 80 |
| 43 | ตะไคร้สดคัตแล้ว | กก. | 400 | 25 |
| 44 | ยอดตำลึงสดเด็ดก้านคัตแล้วใบไม่ซ้ำ | กก. | 200 | 50 |
| 45 | ถั่วแขกอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 600 | 45 |
| 46 | ถั่วงอกสด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาว | กก. | 600 | 20 |
| 47 | ถั่วงอกอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 600 | 75 |
| 48 | ถั่วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม่ฝ่อ | กก. | 400 | 60 |
| 49 | ถั่วหวานสดคัตแล้ว | กก. | 400 | 110 |
| 50 | ถั่วพูอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 300 | 85 |
| 51 | บล็อกโคลีสดคัตแล้ว | กก. | 600 | 50 |
| 52 | บวบเหลี่ยมอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 800 | 35 |
| 53 | แขนงกะหล่ำอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 600 | 35 |
| 54 | ผักโขมจีนสดคัตแล้ว | กก. | 800 | 35 |
| 55 | ผักกาดขาวอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 400 | 35 |
| 56 | ผักกาดหางหงษ์สดคัตแล้ว | กก. | 600 | 50 |
| 57 | ยอดผักกระเฉดอ่อนสดเด็ดยอดคัตแล้ว | กก. | 400 | 30 |
| 58 | ผักกาดแก้วสดคัตแล้ว | กก. | 300 | 50 |
| 59 | ผักกาดหอมสดคัตแล้ว | กก. | 200 | 40 |
| 60 | ดอกกุยช่ายอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 600 | 70 |
| 61 | ผักชีสดคัตแล้ว | กก. | 200 | 100 |
| 62 | ผักชีฝรั่งสดคัตแล้ว | กก. | 300 | 55 |
| 63 | ผักบุ้งไทยสดตัดรากแล้ว | กก. | 600 | 60 |
| 64 | ผักบุ้งจีนอ่อนสดคัตแล้ว | กก. | 400 | 30 |
| 65 | พริกไทยอ่อนสดเป็นช่อ | กก. | 200 | 80 |
| 66 | พริกขี้หนูสดสีเขียวเด็ดก้านคัตแล้ว | กก. | 200 | 50 |

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

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|--|-------|---|------------------|
| 102 | หน่อไม้ไผ่ตงหวานลอกเปลือก(ชนิดหัว) ตามฤดูกาล | กก. | 400 | 65 |
| 103 | หน่อไม้ฝรั่งอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 400 | 100 |
| 104 | หน่อไม้ลวกหั่นเป็นเส้นคัดแล้ว | กก. | 200 | 45 |
| 105 | หัวผักกาดขาวอ่อนสดคัดแล้ว (ไซเท้า) | กก. | 800 | 32 |
| 106 | มะม่วงดิบ (พันธุ์แรด, แก้ว, หรือน้ำดอกไม้) | กก. | 200 | 25 |
| 107 | มะละกอดิบสดใหม่คัดแล้ว | กก. | 600 | 15 |
| 108 | หอมหัวใหญ่ | กก. | 400 | 40 |
| | <u>ประเภทผลไม้ตามฤดูกาลต่าง ๆ</u> | | | |
| 1 | กล้วยไข่ สุก/ห่าม คัดพิเศษไม่เข้าขนาด 12-15 ผล/หวี | หวี | 400 | 40 |
| 2 | กล้วยน้ำว้าสุก/ห่าม คัดพิเศษไม่เข้าขนาด 12-15 ผล/หวี | หวี | 400 | 40 |
| 3 | แก้วมังกรสีขา/สีแดง หวานใหม่คัดพิเศษ | กก. | 600 | 50 |
| 4 | ขนุนแกะยวงเลาะเมล็ดออก (ยวงใหญ่) | กก. | 100 | 49 |
| 5 | ลิ้นจี่ฮงฮวย, จักรพรรดิ คัดแล้ว | กก. | 200 | 60 |
| 6 | พุทราผลกลม คัดพิเศษ | กก. | 200 | 26 |
| 7 | แคนตาลูปสีส้ม/สีเขียวสุก ผลใหญ่ รสหวานคัดพิเศษ | กก. | 600 | 32 |
| 8 | เงาะโรงเรียนหวานใหม่สดคัดแล้ว | กก. | 400 | 35 |
| 9 | ชมพูเพชร/พันธุ์ทับทิมจันทร์ ใหม่สดคัดแล้ว | กก. | 600 | 40 |
| 10 | แตงโมจินตหราผลใหญ่สีแดงคัดแล้ว ขนาดผล 2.5 กก./ผล | กก. | 300 | 20 |
| 11 | ฝรั่งพันธุ์แป้นสีทอง/พันธุ์กิมจู ขนาด 4 ผล/กก. | กก. | 100 | 45 |
| 12 | มะละกอสุกพันธุ์แขกดำ/ฮอลแลนด์ ผลใหญ่ คัดแล้ว ขนาดไม่น้อย 1 กก./ผล | กก. | 600 | 35 |
| 13 | ลองกองต้นหยงมัสคัดพิเศษ | กก. | 400 | 50 |
| 14 | ส้มเขียวหวานลายน้ำตาล คัดแล้ว ขนาด 8 ผล/กก. | กก. | 600 | 45 |
| 15 | ส้มสายน้ำผึ้งคัดแล้ว ขนาด 8 ผล/กก. | กก. | 600 | 50 |
| 16 | ส้มโอบองดี/ขาวแตงกวา/ขาวน้ำผึ้ง ผลใหญ่ คัดพิเศษ ขนาดผลไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล | ผล | 400 | 70 |
| 17 | องุ่นเขียวผลยาวเป็นช่อคัดพิเศษ | กก. | 400 | 65 |
| 18 | สับปะรด ศรีราชาหวานเนื้อหนึ่ง ขนาดผลไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล | กก. | 600 | 31 |
| 19 | แอปเปิ้ล ตรา วอชิงตัน/กาล่า ขนาดไม่น้อยกว่า 7 ผล/กก. | กก. | 400 | 102 |
| 20 | มะม่วงดิบเขียวเสวยคัดแล้ว | กก. | 400 | 35 |
| 21 | สาลิ้นน้ำผึ้ง ผลใหญ่ คัดพิเศษ ขนาด 4 ผล/กก. | กก. | 400 | 40 |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|---|-------|---|------------------|
| | ประเภทขนมต่าง ๆ | | | |
| 1 | ขนมถั่วแปบ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 2 | ขนมตะโก้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 3 | ขนมสอดไส้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 4 | ขนมฟักทอง ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 5 | วุ้นหน้าต่าง ๆ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 6 | ขนมลิ่มกลืน ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 7 | สังขยาเผือก ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 8 | ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 9 | ขนมเล็บมือนาง ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 10 | ข้าวเกรียบปากหม้อ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 11 | ขนมมันถั่วย ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 12 | ขนมเปียกปูนดอกไม้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 13 | ข้าวเหนียวตัด ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 14 | ขนมกล้วย ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 15 | ขนมหม้อแกง ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 16 | ขนมน้ำตาลดอกไม้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 17 | ขนมเหนียว ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 18 | สาकुไส้หมู ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 19 | ขนมถั่วกวน/ขนมเผือกกวนดอกไม้ ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 20 | ขนมชั้นใบเตย/อัญชัน ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 21 | ขนมต้ม ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 22 | ขนมหยกมณี ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 23 | ขนมตาลถั่วยตะไล ร้านเก่าพี่น้อง หรือร้านเพชรบุรี | กล่อง | 2000 | 11 |
| 24 | เฉาก๊วยแบบนิ่ม | กก. | 400 | 35 |
| 25 | ถั่วแดงต้มสุก | กก. | 200 | 60 |
| 26 | ข้า้หริ่มชูถิ่น | กก. | 200 | 120 |
| 27 | ถั่วเหลืองชีกนึ่งสุก (เต้าส่วน) | กก. | 200 | 60 |
| 28 | ทับทิมกรอบไส้แห้ว | กก. | 200 | 65 |
| 29 | ฟักทองเชื่อม | กก. | 150 | 67 |
| 30 | มันเชื่อม | กก. | 150 | 65 |
| 31 | ลอดช่องไทย สีขาว, เขียว | กก. | 200 | 72 |
| 32 | ลอดช่องสิงคโปร์ | กก. | 200 | 30 |
| 33 | แป้งขนมรวมมิตรต้มสุก | กก. | 200 | 35 |
| 34 | ลูกเดือยนึ่งสุก | กก. | 200 | 70 |
| 35 | ลูกชิต | กก. | 200 | 80 |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|------------------------------|-------|---|------------------|
| 36 | จาวตาลเชื่อม | กก. | 150 | 80 |
| 37 | วุ้นมะพร้าว | กก. | 200 | 50 |
| 38 | สาकुเม็ดใหญ่ต้มสุกไม่มีน้ำปน | กก. | 200 | 35 |
| 39 | พุทราจีนเชื่อม | กก. | 200 | 123 |
| 40 | แป้งกรุป | กก. | 200 | 22 |
| 41 | แป้งครองแครงดิบ | กก. | 200 | 98 |
| 42 | แป้งขนมบัวลอยดิบสีต่าง ๆ | กก. | 200 | 90 |
| 43 | ข้าวโพดต้มแกะเมล็ด | กก. | 200 | 65 |
| 44 | เม็ดบัวนึ่ง | กก. | 200 | 145 |
| 45 | เส้นทับทิมขาวสุกแล้ว | กก. | 200 | 33 |
| 46 | แปะก๊วยต้มสุก | กก. | 200 | 150 |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|---|-------|---|------------------|
| | <u>หมวด ข-1 ผักสดและผลไม้ ปลอดภัย*</u> | | | |
| | <u>ประเภทผักสดต่างๆ ผักสดทุกชนิด คัดตัดแต่งแล้วใบไม้ชำ หัวไม้ฝ่อ สะอาด ผักดอกทุกชนิดต้องตัดแต่งแล้ว ปลอดภัย</u> | | | |
| 1 | แตงกวาอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 45 |
| 2 | แตงร้านสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 35 |
| 3 | ใบโหระพาสดใบไม้ชำ | กก. | 100 | 60 |
| 4 | กะหล่ำปลีสดตัดแล้ว | กก. | 500 | 45 |
| 5 | กวางตุ้งสดคัดแล้ว | กก. | 300 | 40 |
| 6 | ต้นกุ่มช่วยเขียวสดคัดแล้ว | กก. | 200 | 45 |
| 7 | คื่นฉ่ายสดคัดแล้วใบสีเขียว | กก. | 100 | 120 |
| 8 | คะน้าสดต้นใหญ่คัดแล้วใบไม้ชำ | กก. | 500 | 50 |
| 9 | ถั่วฝักยาวอ่อนสดฝักไม่บวม ไม้ฝ่อ | กก. | 300 | 68 |
| 10 | ถั่วพูอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 90 |
| 11 | ผักกาดขาวอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 500 | 40 |
| 12 | ผักกาดแก้วสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 100 |
| 13 | ผักกาดหอมสดคัดแล้ว | กก. | 200 | 80 |
| 14 | ผักชีสดคัดแล้ว | กก. | 150 | 110 |
| 15 | ผักชีฝรั่งสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 65 |
| 16 | ผักบุ้งจีนอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 400 | 40 |
| 17 | พริกทองสดเนื้อเหนียวคัดพิเศษ | กก. | 1400 | 40 |
| 18 | มะเขือเจ้าพระยาอ่อนสดคัดแล้ว | กก. | 100 | 37 |
| 19 | มะเขือพวงอ่อนสดเด็ดก้านแล้ว | กก. | 50 | 60 |
| 20 | ใบสาระแหน่สดคัดแล้ว | กก. | 50 | 100 |
| 21 | สลัดกรีนโอ๊ค | กก. | 200 | 100 |
| 22 | สลัดเรดโอ๊ค | กก. | 200 | 100 |
| | <u>ประเภทผลไม้ตามฤดูกาลต่างๆ ปลอดภัย</u> | | | |
| 1 | ฝรั่งพันธุ์แป้นสีทอง/พันธุ์กิมจู ขนาด 4 ผล/กก. | กก. | 400 | 45 |
| 2 | แตงโมผลใหญ่สีแดงคัดแล้ว ขนาดผลไม่น้อยกว่า 2.5 กก./ผล | กก. | 300 | 30 |

- *หมายเหตุ 1. ผู้เสนอราคาได้ต้องส่งอาหารและวัตถุดิบประเภทผักสดและผลไม้ปลอดภัยตลอดสัญญาในปริมาณไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของปริมาณที่ระบุไว้ในสัญญา
2. ผู้เสนอราคาได้ต้องมีเอกสารรับรองผักสดและผลไม้ปลอดภัยมาแสดงต่อผู้ซื้อและ/หรือกรรมการตรวจรับสินค้า โดยเอกสารนั้นจะต้องเป็นปัจจุบันและสามารถตรวจสอบได้

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ข. อาหารประเภทผักสด ผลไม้ และขนมต่างๆ

ประเภทผักสด

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

ประเภทผลไม้สด

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

ประเภทขนมต่างๆ

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

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|---|--------|---|------------------|
| | หมวด ค. ประเภทไข่ต่าง ๆ ของแห้ง, เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด - - ประเภทไข่ต่าง ๆ บรรจุใส่ในซองพลาสติกแผงสะอาด ไข่ทุกชนิดต้องสะอาด ไม่บูบไม่แตก ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก - ประเภทของแห้ง, เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด บรรจุภาชนะ สะอาด ไม่มีเชื้อรา ต้องระบุวันผลิตและวันหมดอายุ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพทุกประเภท | | | |
| 1 | ไข่เป็ดสด เบอร์ 1 | ฟอง | 25000 | 4.6 |
| 2 | ไข่เค็มสุก | ฟอง | 600 | 7 |
| 3 | ไข่เค็มดิบ | ฟอง | 600 | 7 |
| 4 | ไข่ไก่สด เบอร์ 2 (น้ำหนัก 55 กรัม/ฟอง) | ฟอง | 70000 | 3.3 |
| 5 | ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์ ตราซีพี บรรจุแกลลอนละ 2 กก. | แกลลอน | 2000 | 162 |
| 6 | แก๋กั๋ ไม่พบบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | 50 | 280 |
| 7 | เกี่ยมอี๋ | กก. | 200 | 35 |
| 8 | เห็ดหูหนูขาว สีขาวไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | 100 | 320 |
| 9 | เห็ดหอมแห้ง มีกลิ่นหอม ขนาดดอกกลาง | กก. | 200 | 350 |
| 10 | โปิยกั๊ก ไม่พบบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน | กก. | 50 | 280 |
| 11 | กระเทียมกลีบใหญ่ แกะกลีบ แห้ง ไม่พบบรา | กก. | 300 | 100 |
| 12 | กระเทียมบด เปลือกน้อย ไม่มีรา | กก. | 200 | 116 |
| 13 | กระเทียมดองบรรจุขวด ขนาดบรรจุ 870 กรัม มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) | ขวด | 100 | 99 |
| 14 | กุ้งแห้ง ตัวโต ไม่มีสี ตากแห้งสนิท | กก. | 100 | 270 |
| 15 | ดอกเก๊กฮวยแห้งใหม่ ขนาด 500 กรัม/ถุง | กก. | 50 | 550 |
| 16 | มะตูมแห้งชนิดหั่นเป็นแผ่น | กก. | 50 | 160 |
| 17 | ขิงผงสำเร็จรูป(ซอง) บรรจุถุงละ 12 ซอง トラแม่แจงหรือตรากลุ่มแม่บ้าน สหกรณ์ต่างๆ | ถุง | 300 | 45 |
| 18 | กระเจี๊ยบแห้ง | กก. | 100 | 210 |
| 19 | ลำไยแห้ง | กก. | 100 | 195 |
| 20 | ปูนแดง | กก. | 50 | 20 |
| 21 | สารส้ม | กก. | 50 | 20 |
| 22 | พริกขี้หนูแห้งอย่างดีสีแดง ไม่พบบรา | กก. | 100 | 180 |
| 23 | พริกแห้งอย่างดีสีเข้มเม็ดใหญ่พันธุ์บางช้าง | กก. | 100 | 110 |
| 24 | พริกไทยขาว เม็ดอย่างดี | กก. | 100 | 370 |
| 25 | พริกไทยดำ เม็ดอย่างดี | กก. | 100 | 270 |
| 26 | พริกไทยป่นบรรจุถุงอย่างดีตรามือหรือตราเกษตร | กก. | 150 | 449 |
| 27 | มะขามเปียกแกะเม็ดใหม่สีน้ำตาลอ่อนไม่มีกลิ่นสาบ | กก. | 400 | 80 |
| 28 | ลูกผักชี | กก. | 50 | 85 |

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

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|--|--------|---|------------------|
| 61 | กระเพาะปลาแห้งอย่างดีเป็นแผ่นไม่เหม็นหืน ไม่อมน้ำมัน เกรด เอ บรรจุถุงพลาสติกฝนิกเรียบร้อย | กก. | 200 | 400 |
| 62 | เต้าเจี้ยวขาว (ตัก) | กก. | 200 | 35 |
| 63 | ลูกเต๋อยดิบ บรรจุถุง 500 กรัม/ถุง ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์ | ถุง | 200 | 51 |
| 64 | ข้าวคั่วป่น ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง | ถุง | 200 | 48 |
| 65 | เต้าหู้หลอดไข่ ตรานางพยาบาล หรือตราเกษตร | หลอด | 2000 | 10 |
| 66 | เต้าหู้หลอดขาว ตรานางพยาบาล หรือตราเกษตร | หลอด | 2000 | 10 |
| 67 | เต้าหู้ขาว, เต้าหู้เหลือง ชนิดนิ่ม | แผ่น | 2000 | 15 |
| 68 | เต้าหู้ขาว, เต้าหู้เหลือง ชนิดแข็ง | แผ่น | 2000 | 15 |
| 69 | เต้าหู้ฟองใหม่ไม่เหม็นหืน | กก. | 200 | 212 |
| 70 | เต้าหู้ปลา ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราซีพี หรือตราเอโร่ | กก. | 200 | 159 |
| 71 | หัวผักกาดหวานหั่นฝอย, สับ สีสธรรมชาติ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | กก | 100 | 159 |
| 72 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด | กก. | 400 | 69 |
| 73 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, เส้นผัดไท | กก. | 600 | 36 |
| 74 | ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | กก. | 800 | 31 |
| 75 | เส้นก๋วยจั๊บ | กก. | 400 | 31 |
| 76 | เส้นยากิโซบะ | กก. | 200 | 90 |
| 77 | เส้นบะหมี่แห้ง/เส้นบะหมี่หยก ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง | กก. | 200 | 70 |
| 78 | เส้นสปาเก็ตตี้ ตราเบสท์ฟู้ดส์ หรือตราอิมพีเรียล บรรจุ 1,000 กรัม/ถุง | ถุง | 200 | 79 |
| 79 | เส้นหมี่แห้ง ตราไวไว หรือตราทิพ ขนาด บรรจุ 2.7 กก./ห่อ | ห่อ | 400 | 135 |
| 80 | เส้นหมี่ข้าว | กก. | 200 | 107 |
| 81 | แผ่นแป้งเกี๊ยว | กก. | 200 | 44 |
| 82 | มักกะโรนี ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | ถุง | 200 | 137 |
| 83 | ขนมจีนเส้นเล็กใหม่ สด | กก. | 600 | 25 |
| 84 | แป้งปอเปี๊ยะสดใหม่ | กก. | 200 | 128 |
| 85 | สาकुเม็ตเล็กสีใบเตย ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานางแอน | ถุง | 400 | 48 |
| 86 | แป้งทอดกรอบ ขนาดบรรจุ 150 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | ซอง | 400 | 13 |
| 87 | สาकुเม็ตเล็กสีขาว ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานางแอน | ถุง | 400 | 46 |
| 88 | กะป๋องอย่างดี ไม่เจือปนสิ่งอื่น ชนิดกระปุก ขนาด 575 กรัม/กระปุก มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | กระปุก | 200 | 107 |
| 89 | สาकुเม็ตใหญ่ ขนาดบรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตรานางแอน | ถุง | 400 | 48 |
| 90 | แป้งข้าวโพด ตราคนอร์ หรือตราอิมพีเรียล ขนาดบรรจุ 700 กรัม/ถุง | ถุง | 200 | 48 |
| 91 | แป้งข้าวเจ้า ตราช้างสามเศียร หรือตราปลามังกร ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 200 | 39 |
| 92 | แป้งข้าวเหนียว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | กก. | 200 | 45 |

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|--|---------|---|------------------|
| 93 | แป้งท้าวยายม่อม บรรจุ 480 กรัม/ถุง ตราปลามังกร หรือตราช้างสามเศียร | ถุง | 400 | 35 |
| 94 | แป้งมัน ขนาดบรรจุ 980 กรัม/ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | ถุง | 200 | 40 |
| 95 | แป้งสาลีเอนกประสงค์ ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) | ถุง | 200 | 44 |
| 96 | มะนาวดอง บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ขวด มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) | ขวด | 150 | 65 |
| 97 | บัวตองเม็ด บรรจุภาชนะสะอาด บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/กระปุก มี เครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) | กระปุก | 100 | 125 |
| 98 | ขนมปังป่น ชนิดเป็นเกล็ด ตราฟาร์มเฮาส์ หรือตราเบสท์ฟู้ดส์ ขนาด 200 กรัม/ถุง | ถุง | 50 | 27 |
| 99 | แยมผลไม้ตราเบสท์ฟู้ดส์ หรือตราอิมพีเรียล ขนาดบรรจุ 170 กรัม/ขวด | ขวด | 100 | 41 |
| 100 | แยมผลไม้รสต่างๆ ขนาด 15 กรัม (บรรจุ 100 ชิ้น/กล่อง) มีเครื่องหมาย รับรองคุณภาพ (อย.) | กล่อง | 50 | 198 |
| 101 | วุ้นเส้น ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราตันสน หรือตราเกษตร | กก. | 600 | 152 |
| 102 | วุ้นผงสำเร็จ ขนาดบรรจุ 50 กรัม/ซอง ตรานางเงือก หรือนางกวัก | ซอง | 200 | 119 |
| 103 | เกลือป่น | กก. | 300 | 9 |
| 104 | เกลือปรุงรสผสมไอโอดีน ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง | กก. | 400 | 14 |
| 105 | เครื่องตุ๋นยาจีน (ซองใหญ่) | ซอง | 400 | 52 |
| 106 | น้ำพริกแกงเขียวหวาน ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 156 |
| 107 | น้ำพริกแกงเผ็ด/ผัดเผ็ด/แกงฉู่ฉี่/แกงอ่อม ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 156 |
| 108 | น้ำพริกแกงส้ม/แกงเหลือง ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 156 |
| 109 | น้ำพริกแกงหรี ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 209 |
| 110 | น้ำพริกแกงคั่ว/แกงเทโพ ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 156 |
| 111 | น้ำพริกแกงป่า ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 156 |
| 112 | น้ำพริกแกงมัสมั่น ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 231 |
| 113 | น้ำพริกผัดแพนง ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 177 |
| 114 | น้ำพริกผัดพริกขิง ตรานิตยาหรือตราบ้านสวน | กก. | 200 | 156 |
| 115 | น้ำพริกเผาฉั่วชะเส็ง ตราสามเหลี่ยม หรือตราแม่ประนอม ปริมาณสุทธิ 900 กรัม/กระป๋อง | กระป๋อง | 200 | 99 |
| 116 | เครื่องพะโล้รวม | ซอง | 400 | 20 |
| 117 | น้ำตาลปีบ บรรจุภาชนะสะอาด ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง | กก. | 200 | 56 |
| 118 | ซีอิ๊วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียนชัย ขนาด 700 ซม. ³ /ขวด | ขวด | 400 | 41 |
| 119 | ซีอิ๊วดำสูตร 5 ตราเด็กสมบูรณ์หรือวงเวียนชัย ขนาด 940 ซม. ³ /ขวด | ขวด | 400 | 27 |
| 120 | ซอสปรุงรสตราภูเขาทองผาเขียว หรือตราวงเวียนชัย หรือตราแม่ก๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 700 ซม. ³ /ขวด | ขวด | 400 | 29 |
| 121 | ซอสหอยนางรม ตราแม่ครัวหรือตราแม่ก๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 600 ซม. ³ /ขวด | ขวด | 200 | 38 |

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

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

| ลำดับ | รายการ | หน่วย | จำนวนของที่ใช้ ภายใน 12 เดือน โดยประมาณ | ราคาต่อ หน่วย |
|-------|---|-------|---|------------------|
| 175 | น้ำสลัดครีมไขมันต่ำ บรรจุ 220 กรัม/ขวด มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ(อย.) | ขวด | 50 | 51 |
| 176 | ซูปกึ่งสำเร็จรูป ขนาด 22 กรัม/ซอง (บรรจุ 3 ซอง/กล่อง) มีเครื่องหมาย รับรองคุณภาพ (อย.) | กล่อง | 100 | 61 |
| 177 | พริกขี้หนูสวนป่นและน้ำตาลทราย บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค มีเครื่องหมายรับรอง คุณภาพ (อย.) | แพ็ค | 200 | 30 |
| 178 | พริกขี้หนูสวนป่น บรรจุ 100 ซอง/แพ็ค มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) | แพ็ค | 200 | 34 |
| 179 | พริกน้ำส้ม บรรจุ 50 ซอง/แพ็ค มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) | แพ็ค | 300 | 29 |

เงื่อนไขในการขนส่ง หมวด ค. อาหารประเภทไข่ต่างๆ ของแห้ง เครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด ประเภทไข่

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

ประเภทของแห้ง เครื่องปรุง และเบ็ดเตล็ด

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

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

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

เงื่อนไขการส่งของ

ผู้เสนอราคาได้ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่งานโภชนบริการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ได้กำหนดไว้ ดังนี้

1. เวลาการส่งของ

ให้เวลาส่งอาหารแต่ละหมวด ในแต่ละวันไม่เกินเวลา 9.30 น.

หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ดำเนินการ
ทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขายในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือน
ดังกล่าวจะถูกนำมาใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป

2. การตรวจรับของ

ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารที่มีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบโดย
พิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญาและใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับ
อาคารโภชนบริการ สถาบันโรคทรวงอก

หากคณะกรรมการตรวจรับพบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม
สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถ
ดำเนินการได้ตั้งรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปที่ พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มี
คุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าว

2.2 ในกรณีที่ผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าภายในวันและเวลาที่กำหนดในใบสั่งซื้อได้ จะต้องถูกปรับตามที่
กำหนดในสัญญา หรือใบสั่งซื้อ และหากผู้ซื้อมีความจำเป็นต้องใช้สินค้าที่สั่งซื้อนั้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์ที่จะจัดซื้อจาก
บุคคลอื่นได้โดยมีต้องบอกกล่าวให้ผู้ขายทราบ และผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น รวมทั้ง
ค่าใช้จ่ายอื่นที่ต้องจ่ายไปในการจัดหาครั้งนี้ ทั้งนี้ผู้ซื้ออาจปฏิเสธที่จะรับมอบสินค้าตามใบสั่งซื้อในรายการนั้นๆ
ได้โดยไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายใดๆ

3. การส่งของ

3.1 การส่งของ ของผู้ขาย ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเองหรือผู้แทนของผู้ขาย ให้ถือว่าผู้ขายได้ดำเนินการ
ด้วยตนเอง การส่งการใดๆของผู้ซื้อที่มีต่อผู้ขายหรือผู้แทนของผู้ขาย ให้ถือว่าได้ส่งการกับผู้ขายเอง

3.2 ในกรณีที่ผู้ขายไม่สามารถจัดหาสินค้าที่สั่งซื้อตามใบสั่งซื้อได้ครบจำนวน หรือหาไม่ได้เนื่องจาก
สั่งซื้อสินค้านอกฤดูกาล หรือขาดตลาด และผู้ขายได้แจ้งให้ผู้ซื้อทราบแล้วก่อนกำหนดตามใบสั่งซื้อ ซึ่งผู้ซื้อ
พิจารณาแล้วปรากฏข้อเท็จจริงตามที่ผู้ขายแจ้ง ผู้ซื้ออาจอนุญาตให้ผู้ขายส่งมอบสินค้าตามใบสั่งซื้อในรายการ
สินค้าสำรองทดแทนได้ โดยเจ้าหน้าที่งานโภชนบริการ (เจ้าของเมนู) จะเป็นผู้กำหนดรายการที่ทดแทน รายการ
หนึ่งหรือหลายรายการก็ได้ ในจำนวนและปริมาณที่เห็นสมควร ทั้งนี้ภายในวงเงินสั่งซื้อในรายการเดิมและต้องส่ง
ของให้เสร็จภายในเวลาตามที่ตกลงกัน

3.3 นอกจากกรณีข้อ 3.2 ผู้ขายจะขนส่งของตามรายการสำรองทดแทนมิได้ และจะต้องถูกปรับตามกำหนดในใบสั่งซื้อ

3.4 ภาชนะต่างๆที่ผู้ขายบรรจุของมาส่ง เช่น แผงไข่ แขง ชะลอม ฯลฯ ห้ามทิ้งค้างหรือฝากไว้ ต้องนำกลับไปในวันเดียวกัน หากทิ้งไว้งานโภชนาบริการจะจัดการทิ้งเอง

3.5 การส่งของล่วงหน้า อนุญาตให้เฉพาะในเทศกาล เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือกรณีเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินเท่านั้น และจะต้องได้รับการยินยอมจากผู้ซื้อก่อน

3.6 ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสาร

3.7 หากผู้ขายทำผิดเงื่อนไข จะถูกนำมาใช้ในการประเมินคุณภาพของผู้ขาย และจะมีผลต่อการตัดสินใจในการประกวดราคาของสินค้าหมวดนั้นๆ ในงวดถัดไป

3.8 เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับของแล้ว ต้องส่งบิลส่งของ (ใบส่งของ) ทุกวัน

4. การบรรจุหีบห่อ

4.1 ให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสี สะอาด และไม่เป็นที่อาศัยของสัตว์พาหะ เช่น แมลงสาบ และปิดปากถุงในมิดชิด หรืออาจบรรจุลงในหีบห่อ/ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งได้

4.2 ห้ามใช้ภาชนะที่เคยใช้บรรจุ/ห่อหุ้มปุ๋ย สารเคมี สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4.3 ให้บรรจุน้ำหนักตามสภาพของอาหารแต่ละประเภท

5. การขนส่ง

5.1 รถขนส่ง

5.1.1 ต้องมีสภาพดี มีหลังคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสินค้าขณะขนส่ง และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้

5.1.2 มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ในและภายนอก

5.1.3 ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่

5.1.4 อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง

5.1.5 การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ

5.1.6 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาได้รับการพิจารณามากกว่า 1 หมวด และมีความจำเป็นต้องบรรจุทุกของมาในรถคันเดียวกัน จะต้องจัดแยกจัดวางเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารแต่ละประเภทด้วย

6. การขนถ่ายอาหารและวัตถุดิบ

ในการขนถ่ายอาหาร/วัตถุดิบ ผู้ขายจะต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ จะต้องปฏิบัติ ดังนี้

6.1 ห้ามนำอาหาร/วัตถุดิบที่มาจากตลาดมาติดตั้งในบริเวณที่ตรวจรับเด็ดขาด

6.2 ห้ามวางอาหาร/วัตถุดิบบนพื้น โดยไม่มีรถหรือภาชนะรองรับ

6.3 ให้ขนถ่ายอาหาร/วัตถุดิบจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อน หรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้

7. สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

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

8. เงื่อนไขเพิ่มเติม

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

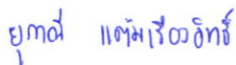
คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(นางรัชณี หงษ์พงษ์)
เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
ประธานกรรมการ



(นายธรรมรัฐ ฉันทแดนสุวรรณ)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ กรรมการ



(นางสาวยุภาณี แท้มเรืองอิทธิ)
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ



(นางวารุณี อภิชนบุตร)
เจ้าพนักงานพัสดุอาวุโส กรรมการ



(นางสาวพัชรีย์ จันทเดช)
โภชนาการ ส.๓ กรรมการ