



ประกาศโรงพยาบาลส่วนราษฎร์

เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๘ หมวดรายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลส่วนราษฎร์ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวดได้	จำนวน	๑	หมวด
๒. หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน	๑	หมวด
๓. หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน	๑	หมวด
๔. หมวดผ้า	จำนวน	๑	หมวด
๕. หมวดผลไม้	จำนวน	๑	หมวด
๖. หมวดขันน	จำนวน	๑	หมวด
๗. หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๑	หมวด
๘. หมวดข้าวสาร	จำนวน	๑	หมวด

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกงบบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคายื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลส่วนราษฎร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๔. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารที่หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้ஸະສິທີ່ความคุ้มกันเข่นวันนั้น

๕. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กพร. กำหนด

๖. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๗. บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เข้าใช้ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๘. คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกิน สามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

กำหนดยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๐ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.suansaranrom.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๗๙๑-๖๕๐๓ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๐

(นางสาวฉัตรณี อุย়েন)

นักจัดการงานที่๒ ประจำภารกิจพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่วนราษฎร์มาย

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

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

เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑/๙๕๖๑

ประกวดราคาซื้อวัสดุเครื่องปรุง ๘ หมวดรายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
ตามประกาศ โรงพยาบาลสวนสระบุรี

ลงวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๐

โรงพยาบาลสวนสระบุรี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธี
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

๑. หมวดไข่	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๓ รายการ)
๒. หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๒๑ รายการ)
๓. หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๒๐ รายการ)
๔. หมวดผัก	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๗๔ รายการ)
๕. หมวดผลไม้	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๒๐ รายการ)
๖. หมวดข้าวมัน	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๒๒ รายการ)
๗. หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๑๐๑ รายการ)
๘. หมวดข้าวสาร	จำนวน	๑ หมวด (จำนวน ๕ รายการ)

ซึ่งพัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และ
มีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมี
ข้อแนะนำ และข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
 - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บញ្ជី
 - (๑) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประการราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกงบบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการและได้
แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทิ้งงานตามระเบียบของทาง
ราชการ

๒.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประการ
ประการราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕

๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารซึ่งหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย
เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิ์ผู้เสนอราคainสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคา
และห้ามทำสัญญาตามที่ กわพ. กำหนด

๒.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับราย
จ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๒.๗ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัด
จ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์
ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๒.๘ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่า ไม่
เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคานทางระบบจัดซื้อจัดจ้าง
ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจด
ทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง
(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชน์จำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจด
ทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นราย
ใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่ไม่ใช่นิติบุคคลให้ยื่น
สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว
ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอราคาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา
สัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคล
ธรรมดาที่ไม่ใช่สัญชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุ ไว้
ใน (๑)

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัด

จ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) แคตตาล็อกและหรือแบบรูปประยุกต์และการลงทะเบียนคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(หมวดที่ยื่นเสนอราคา)

(๒) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดเอกสารและสมบัติภูมายในกรณีที่ผู้เสนอราคา มอบ

อำนาจให้บุคคลอื่น ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคาในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ แทน

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) ตารางเสนอราคายกเว้นสุดุเครื่องบริโภค (หมวดที่ยื่นเสนอราคา)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัด

จ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้เสนอราคายื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย

อิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือหลักฐานแสดงตัวตนของผู้เสนอราคา โดยไม่ต้องแนบในเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ผู้เสนอราคายังต้องเสนอราคางานเป็นเงินบาท และเสนอราคายield โดยเสนอราคาร่วมและหรือราคายกเว้นน้ำยา และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวง จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลสวนสราญรมย์

ราคายield จะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๕๐ วัน นับแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้เสนอราคายังต้องรับผิดชอบราคายield ที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้เสนอราคายังต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ ไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถ้วนจากวันลงนาม ในสัญญาซื้อขาย (ส่งมอบพัสดุตามกำหนดวันในใบสั่งซื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

๔.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องส่งแคดตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียด คุณลักษณะเฉพาะของ วัสดุเครื่องบرمิก (หมวดที่ยื่นเสนอราคา) ไปพร้อมการเสนอราคานทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวในนี้จะมีผลได้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนการเสนอราคา ผู้เสนอราคากควรตรวจสอบสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ ให้ถูกต้องและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขใน เอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคา ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๐ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

เมื่อพ้นกำหนดเวลา yin ข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการ เสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติ ของผู้เสนอราค่าแต่ละรายว่า เป็นผู้เสนอราคากี่มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้เสนอราคารายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) ณ วัน ประกาศประกวดราคาหรือไม่

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ก่อนหรือ ในขณะที่มี การพิจารณาข้อเสนอว่า มีผู้เสนอราคารายได้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคารายนั้นออกจากเป็นผู้เสนอราคาก และกรรมจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคากดังกล่าวเป็นผู้ ทึ้งงาน เว้นแต่คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะวินิจฉัยได้ว่าผู้เสนอราคารายนั้นเป็นผู้ที่ ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของทางราชการและมีได้เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าว

๔.๗ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคากี่เสนอจะต้องเป็นราคากี่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้เสนอราคากี่ต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่ กำหนด
- (๔) ห้ามผู้เสนอราคาก่อนการเสนอราคา
- (๕) ผู้เสนอราคากี่สามารถศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคากด้วย วิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้เสนอราคากี่ต้องวางแผนหลักประกันการเสนอราคាភร้อมกับการเสนอราคานทางระบบการจัดซื้อจัด จ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ตามรายการพิจารณา

๑. หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน ๑๕๑,๖๘๗.๕๐ บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่น หนึ่งพันหกร้อยแปดสิบเจ็ดบาทห้าสิบสองบาท)
๒. หมวดผัก จำนวน ๑๗๑,๓๒๐.๓๐ บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันสามร้อยยี่สิบบาท)

สามสิบสองค์)

๓. หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๑๗๓,๕๒๔.๓๐ บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นสามพันห้าร้อยยี่สิบสี่บาทสามสิบสองค์)

รวมเป็นจำนวน ๔๙๖,๕๓๒.๑๐ บาท (สี่แสนเก้าหมื่นหกพันห้าร้อยสามสิบสองบาทสามสิบสองค์)

๕.๑ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑)

๕.๒ เช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่กรม โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ยื่นการเสนอราคากำรระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือก่อนหน้านี้ไม่เกิน ๓ วันทำการของทางราชการ

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

กรณีที่ผู้เสนอราคานำเช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทย มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคา จะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้ส่วนราชการตรวจสอบความถูกต้อง ในวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๐ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ตามแบบตัวอย่างหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายนอกประเทศ (หลักประกันการเสนอราคา) กำหนดให้ระบุชื่อผู้เสนอราคา เป็นผู้วางหลักประกันการเสนอราคา ดังนี้ กรณีที่ผู้เสนอราคាក่อน กรณีที่เสนอราคาก่อนจะต้องนำหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศไทยเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เสนอราคาก่อน ซึ่งต้องวางหลักประกันการเสนอราคา ในนามกิจการร่วมค้า เท่านั้น

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เสนอราคาก่อน ซึ่งต้องวางหลักประกันการเสนอราคาก่อน นิติบุคคลรายโดยรายหนึ่งตามที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้าเสนอราคากับทางราชการ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อหน่วยงานของรัฐซึ่งมีหน้าที่รับจดทะเบียน (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์)

หลักประกันการเสนอราคามาตรฐานนี้ กรมจะคืนให้ผู้เสนอราคาก่อนภายใน ๑๕ วันนับถ้วนจากวันที่ได้พิจารณาในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้เสนอราคายที่คัดเลือกไว้ ๓ ลำดับแรก จะคืนให้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือเมื่อผู้เสนอราคากลับจากผู้พูดพันและล้วน

การคืนหลักประกันการเสนอราคานี้ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และลิทธิ์ในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา และจะพิจารณาจาก ราคาก่อรายการ (ราคาก่อรายการ)

๖.๒ หากผู้เสนอราคายได้มีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้ว คณะกรรมการพิจารณาผลการประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอราคายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาด หรือผิดหลงเพียง

เลือกน้อย หรือผิดแยกไปจากเงื่อนไขของเอกสารประกวดราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญ ทั้งนี้ เนพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อกรมท่านนั้น

๖.๓ กรมส่วนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้เสนอราคากโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอราคายืนในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ขอเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล (บุคคลธรรมดา) หรือลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์อย่างหนึ่งอย่างใด หรือทั้งหมดในการเสนอราคากลางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความไม่เปรียบเทียบแก่ผู้เสนอราคายื่น

๖.๔ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรณีมีสิทธิให้ผู้เสนอราคากำชับข้อเท็จจริง สภาพ ฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคากลาง กรณีมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคาก็ไม่ทำสัญญา หากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๖.๕ กรณีที่ไม่รับราคากลาง หรือราคานั่นราคากลาง หรือราคากลางทั้งหมด ก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซึ่งในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิก การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อขายก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคากลางจะเรียกร้อง ค่าเสียหายใดๆ ไม่ได้ รวมทั้งกรณี จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้เสนอราคากลางเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้เสนอราคากลางที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคากลางทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมา偽匿 ข้อเสนอแทน เป็นต้น

๖.๖ ในการนี้ที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังจากการพิจารณาข้อเสนอว่า ผู้เสนอราคากลางมีสิทธิได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เสนอราคากลางที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคายื่น ณ วันประกาศประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็นผู้เสนอราคากลางที่กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕ กรณีมีอำนาจที่จะตัดรายชื่อผู้เสนอราคากลางที่ได้รับคัดเลือกรายดังกล่าวออก และกรณีจะพิจารณาลงโทษผู้เสนอราคากลางเป็นผู้ทิ้งงาน

ในกรณีนี้หากปลดกระ妒งพิจารณาเห็นว่าการยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคากลางได้ดำเนินการไปแล้วจะเป็นประโยชน์แก่ทางราชการอย่างยิ่ง ปลดกระ妒งมีอำนาจยกเลิกการพิจารณาผลการเสนอราคากลางที่ได้ดำเนินการมาแล้วได้

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในการนี้ที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ กรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ แทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการของทางราชการ หรือกรณีเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางแผนหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคางานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้กรรมยศดีอิไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่กรม โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญาหรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน

๓ วันทำการของทางราชการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ

๑.๔ (๒)

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ซึ่งได้แจ้งชื่อเวียนให้ส่วนราชการต่าง ๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายข้อ ๑๐ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาซื้อขาย ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อรับมอบ โดยผู้ขายต้องรับผิดชอบการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และเงินบำรุงโรงพยาบาล ปีงบประมาณ ๒๕๖๑

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และเงินบำรุงโรงพยาบาล ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายได้ให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้ขาย จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือ捺สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีลิขิตเจ่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากการเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วย การส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๐.๓ ผู้เสนอราคาซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายใต้เงื่າที่ทางราชการกำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอหรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือคำประกันการยื่นข้อเสนอทันทีและอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ที่้งงานตามระเบียบของทางราชการ

๑๐.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)



การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๘ หมวดรายการ ของโรงพยาบาลส่วนราษฎร์

๑. ความเป็นมา

ตามคำสั่งกรมสุขภาพจิต ที่ ๕๗๕/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๕๘ เรื่องมอบอำนาจดำเนินการจัดหาพัสดุด้วยวิธีตลาดอิเล็กทรอนิกส์และประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และการอนุมัติเบิกจ่ายเงิน โดยโรงพยาบาลส่วนราษฎร์ และหนังสือกรมสุขภาพจิต ที่ สธ.๐๘๐๓.๓/๒๓๕๕ ลงวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๐ มอบอำนาจดำเนินการจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๘ หมวดรายการ สำหรับเลี้ยงผู้ป่วยในสามัญ จำนวนโดยประมาณ ๓๘๐ คน และจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับเลี้ยงผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนโดยประมาณ ๘๕ คน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑ เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน (๓๖๕ วัน) โดยใช้เงินงบประมาณและหรือเงินบำรุงโรงพยาบาล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๘ หมวดรายการ สำหรับปรุงอาหารเลี้ยงผู้ป่วยในสามัญและผู้ป่วยในพิเศษ ของโรงพยาบาลส่วนราษฎร์

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๒. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุขชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทึ้งงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนข้อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิตบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทึ้งงาน ตามระเบียบของทางราชการ

๓. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคายื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม

๔. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้รับได้เอกสารที่หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ฐานของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๕. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่เป็นบุคคลหรือนิตบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญา ต้องไม่อู่ยูในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๖. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่เป็นบุคคลหรือนิตบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจ้างภาครัฐ

๗. คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีเงินฝากประจำวัน เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔. แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ รายละเอียดการจัดซื้อ ตามรายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๘ หมวดรายการ ของโรงพยาบาลส่วนสาธารณรัฐ

๔.๒ กำหนดส่งมอบและการรับใบสั่งซื้อ

๔.๒.๑ ผู้จัดซื้อ ติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๕ วัน

๔.๒.๒ กรณีที่มีการปรับเปลี่ยนรายการ เพิ่มรายการ ลดรายการ หรือยกเลิกรายการ ทางโรงพยาบาลจะแจ้งให้ผู้ขายทราบล่วงหน้า ๒ วัน

๔.๒.๓ การส่งมอบ ผู้จัดซื้อต้องส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคตามรายการในใบสั่งซื้อ หมวดใดๆ หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป หมวดผัก หมวดผลไม้ หมวดขันน木 หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด และหมวดข้าวสาร ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ – ๐๙.๐๐ น. โดยแยกตามประเภทคือผู้ป่วยในสามัญ และผู้ป่วยในพิเศษ

กรณีผู้จัดซื้อยังไม่สามารถส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคได้ตามเวลาที่กำหนด โรงพยาบาลส่วนสาธารณรัฐอาจพิจารณาไม่รับพัสดุที่ผู้จัดซื้อส่งมอบ นอกจากผู้จัดซื้อต้องรับผิดชอบค่าปรับตามสัญญา ข้อ ๑๑ แล้วผู้จัดซื้อต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย และค่าเสียหายตามสัญญา ข้อ ๑๒ (การรับผิดชอบใช้ค่าเสียหาย) และค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกจำนวน ๑,๐๐๐.- บาท/ครั้ง หากการที่ผู้จัดซื้อต้องดำเนินการเอง

กรณีผู้จัดซื้อยังส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคได้ตามเวลาที่กำหนด แต่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุมีมติเป็นเอกฉันท์ไม่รับวัสดุที่ส่งมอบ และหัวหน้าส่วนราชการเห็นชอบตามที่คณะกรรมการฯ เสนอ นอกจากผู้จัดซื้อต้องรับผิดชอบค่าปรับตามสัญญา ข้อ ๑๑ แล้ว ผู้จัดซื้อต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย และค่าเสียหายตามสัญญา ข้อ ๑๒ (การรับผิดชอบใช้ค่าเสียหาย) และค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกจำนวน ๑,๐๐๐.- บาท/ครั้ง หากการที่ผู้จัดซื้อต้องดำเนินการเอง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างเดือนกรกฎาคม - กันยายน ๒๕๖๐

๖. ระยะเวลาส่งมอบของห้องงาน

ผู้จัดซื้อต้องส่งมอบของตามกำหนดวันในใบสั่งซื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑ (๓๖๕ วัน)

๗. วงเงินในการจัดหา

ใช้เงินงบประมาณและหรือเงินบำรุงโรงพยาบาล ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๕,๖๗๖,๗๕๐.- บาท (สิบห้าล้านหกแสนเจ็ดหมื่นหกพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ราคากลางในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๑๕,๖๗๖,๗๕๐.- บาท (สิบห้าล้านหกแสนเจ็ดหมื่นหกพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลส่วนสวยงามมย
ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

1. หมวดที่ 1

ไข่ต้องสด ในเมือง สะอาด ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่างกว่าที่กำหนด ใส่ในระบบที่สะอาด

หมวดที่ 1 จำนวน 3 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	ไข่ไก่/ไข่เป็ด (ไม่ต่างกว่า 60-65 กรัม/ฟอง เบอร์ 2)	สด ในเมือง สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่แตกร้าว
2	ไข่เค็มดิบ (ไม่ต่างกว่า 60-70 กรัม/ฟอง)	ทำจากไข่เป็ด เปลือกขาวสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน รสเค็มเหมาะสมสำหรับหอดไข่เค็มดาว
3	ไข่เค็มต้ม (ไม่ต่างกว่า 60-70 กรัม/ฟอง)	ทำจากไข่เป็ด ต้มสุก รสเค็มพอตี ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุนหรือฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่ขึ้นรา

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลส่วนสวยงามย์

ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

2. หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป

2.1 เนื้อสัตว์น้ำ ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย չောင်หรือไม่แห้งเชื้อ แล้วแต่กำหนดในใบสั่งซึ่ง ไม่ฟอกหรือแซ่ดด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

2.2 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เป็นผลิตภัณฑ์เกรดดีถึงดีมาก สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ประเภทนั้นๆ ไม่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 21 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	กุ้งสด (ไม่เกิน 9-10 ตัว/ชีด)	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวได้ขนาดกัน
2	กุ้งแซ่บ แกะเปลือก	สด สะอาด เนื้อล้วน สีธรรมชาติของเนื้อกุ้ง ไม่แซ่บสารเคมี บรรจุถุงละ 1 ก.ก.
3	ปลาทูสดตัดหัว (ล้วงไส้ , 10-12 ตัว/ก.ก.)	ปลาทูสด ตัดหัว ควักไส้ ผิวใส ห้องไม่แตก หนังไม่คลอก เนื้อแน่น
4	ปลาทูนึ่ง (เบ่งละ 2 ตัว)	สุกทั้งตัว ไม่มีตำหนินบนตัวปลา เนื้อแน่น ไม่เหล ขนาดกลาง สะอาด รสดี ตัวได้ขนาดกันสมบูรณ์ทั้งตัว
5	ปลาทับทิมขอดเกล็ดตัวหัว (ล้วงไส้)	สด สะอาด เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็นน่า ตัดหัว ควักไส้ ขนาด 800 กรัม/ตัว ตัวได้ขนาดกัน
6	ปลาหารายแตงขอดเกล็ด (ล้วงไส้ , 8-10 ตัว/ก.ก.)	สด สีแดงทั้งตัว เนื้อแน่น ห้องไม่แตก ไม่เหล ล้วงไส้ออก ตัวได้ขนาดกัน ไม่มีกลิ่นเหม็น
7	ปลาดุกหันชี้น (ไม่รวมหัว)	สด สะอาด ขนาด 3 ตัว/ก.ก. ไม่มีตำหนินบนตัวปลา หันชี้หน้า 1 ซม.
8	ปลาสาเกไม่รวมหัว	สด สะอาด เนื้อแน่น ห้องไม่แตก ไม่เหล ตัดหัว ล้วงไส้ออก ไม่มีกลิ่นเหม็น
9	ปลาอีคุดขอดเกล็ด (ไม่รวมหัว 1 ตัว ไม่ต่ำกว่า 1 ก.ก.)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นน่า
10	ปลาซาบะย่าง	สด ผิวนัน เนื้อแน่น ขนาด 2 ตัว/ก.ก. ไม่มีกลิ่นเหม็น ย่างเสร็จใหม่ๆ
11	ปลาหมึกลัวยัดลอกหนัง (15-20 ตัว/ก.ก.)	สด ลอกหนังแล้ว ไม่ร่วนน้ำ ตัวได้ขนาดกัน เอวดีปลาหมึกออก
12	ปลาเค็มผ่าซีก	ใหม่ สะอาด สีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นน่า ขนาดตัวเท่ากัน ผ่าซีก ขนาด 15-18 ตัว/ก.ก.
13	ปลาเสียดเค็มตัวใหญ่	ใหม่ ทำจากปลาเสียดสด ไม่เค็มจัด ไม่มีสี
14	ปลาอินทรีย์เค็ม	ทำจากปลาอินทรีย์สด ไม่เหม็นหืน ไม่มีหนอง เนื้อปลาเมี๊ยมพูปแนง รสไม่เค็มมาก ห้องไม่ผุ ขนาด 1 ก.ก./ตัว
15	เนื้อปลากระพงขาวขอดเกล็ด	สด ไม่เหล ไม่มีกลิ่นเหม็นน่า ขอดเกล็ด ตัดหัว ล้วงไส้

	(ไม่รวมหัว , ลังไส้)	
16	เนื้อปลาชุดอย่างดีไม่มีสารพิษ บรรจุถุงละ 1 ก.ก./0.5 ก.ก.	สด เนื้อปลาล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่เหล ไม่แซ่สารเคมี ไม่มีน้ำ
17	เนื้อปลาชุดสำเร็จรูป (ทอดมัน) อย่างดีไม่มีสารพิษ	สด ใหม่ สะอาด ผสมเครื่องแกงสำเร็จ สีส้มอมแดง ไม่มีก้าง ไม่เป็นเมือก รสดี ทำจากเนื้อปลาล้วน ปราศจากสิ่งแปรกปลอมอื่นๆ
18	เต้าหู้ปลาอย่างดี	เต้าหู้ปลา มีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และมีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาดกว้าง 2.5 ซ.ม. ยาว 2.5 ซ.ม. หนา 2 ซ.ม. ใส ใหม่ นุ่ม ขนาด 60-70 ชิ้น/ก.ก.
19	ลูกชิ้นปลาแผ่นอย่างดี	สด ใหม่ ไม่เป็นแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน
20	ลูกชิ้นปลากรอบอย่างดี	ลูกโต กลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ทำมาจากเนื้อปลาทรายเล สีขาว ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็นเน่า น้ำหนักไม่มากกว่า 80 ลูก/ก.ก.
21	หอยแครงแกะ/หอยแมลงภู่แกะ	สด ตัวโต เนื้อล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า สะอาด ไม่รวมน้ำ ไม่แซ่สารเคมี

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลสวนสราญรมย์

ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

3. หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป

3.1 เนื้อสัตว์บก ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ ไม่มีรอยชำเขียว ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ ไม่มีผังผิดและไม่แข็ง

3.2 ผลิตภัณฑ์สัตว์บก เป็นผลิตภัณฑ์เกรดดีถึงดีมาก สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้นๆ ไม่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

หมายเหตุ สัตว์บกประเภทไก่และผลิตภัณฑ์จากไก่ทุกชนิด ต้องผ่านกระบวนการเชื้อดหหรือผลิตที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือมีเครื่องหมายฮาลาลรับรอง และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู

หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป

จำนวน 20 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	ไก่พันธุ์ลัวงเครื่องใน (ไม่ร่วมหัว ลำคอ ขา ปลายปีก)	ไก่หันขึ้น ลัวงเครื่องใน ไม่ร่วมหัว ลำคอ ขา ปลายปีก สด สะอาด ไม่ติดข้น และละลายน้ำแข็งแล้ว บรรจุถุงละ 1-2 ก.ก.
2	อกไก่หันขึ้น (ติดหนัง , ไม่ติดมัน)	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีผังผิด หันขึ้นประมาณ 4 ซม. x 3 ซม. X 0.3 ซม.
3	อกไก่ไม่หัน (ติดหนัง , ไม่ติดมัน)	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก สด สะอาด ไม่เข่นไก่ติด
4	ไก่بد (ไม่ร่วมหนัง , กระดูกอ่อน)	เนื้อไก่ บดละเอียด มีหนังไก่และมันไม่เกิน 10 % บรรจุถุงละ 1-2 ก.ก.
5	น่องไก่	น่องไก่ ข้อสัน្តิ กระดูกไม่แตกหัก สด สะอาด ไม่มีไข่ไก่ ขนาด 8-10 น่อง/ก.ก.
6	โคนปีกไก่	ปีกไก่ต่อนบน สด สะอาด ไม่มีไข่ไก่ติด ไม่มีจุดขี้แดง หนังไม่คลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/ก.ก.
7	โครงไก่	ซี่โครงไก่สด ไม่หัว ไม่มีหลอดลม สด สะอาด
8	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่ สด ใหม่ สะอาด ไม่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนที่สมบูรณ์ บรรจุใส่ถุงแขวนน้ำ สะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 200 กรัม/ก้อน
9	ตับไก่	สด สะอาด และไม่แข็ง
10	ลูกชิ้นไก่อ讶งดี	ลูกกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม. สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ทำมาจากเนื้อไก่ ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็น
11	ไส้กรอกไก่ร่มควัน	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสารบอร์เร็กซ์ ใหม่ รสดี สีธรรมชาติ บรรจุในผลิตภัณฑ์ที่สะอาด

12	หมูเนื้อแดงสด	หมูสด ไม่ติดผงฝีด ติดมันไม่เกิน 15 % บดละเอียดปานกลาง ไม่ปรุงแต่งหรือดัดแปลงโดยการเติมสารเคมีใดๆ ที่อาจทำให้เกิด อันตรายกับผู้บริโภค บรรจุในผลิตภัณฑ์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย
13	หมูเนื้อแดงหั่น	หมูเนื้อแดงสด สะอาด ไม่มีผงฝีด ไม่มีพยาธิ หั่นเป็นชิ้น ขนาดประมาณ 2 x 2 นิ้ว
14	หมูเนื้อแดงเม่าหั่น	หมูเนื้อแดงสด สะอาด ไม่มีผงฝีด ไม่มีพยาธิ
15	ซีโครงหมูอ่อน	สด เนื้อมาก ไม่ติดกระดูกสันหลัง ตัดเป็นเส้น กว้างประมาณ 1.5-2 นิ้ว สับเป็นชิ้น ไม่มีมัน
16	ตับหมู	สด ล้างสะอาด ไม่มีจุดขี้ไม่ติดขึ้ว ไม่แห้งแข็ง
17	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	ลูกกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม. สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด ไม่มีสารบอแร็กซ์ รสดี ทำมาจากเนื้อหมู ไม่มีเย็น ไม่มีกลิ่นคาวและ เหม็นเน่า จำนวน 80-90 ลูก/ก.ก. บรรจุถุงละ 1 ก.ก.
18	ไส้กรอกหมูอย่างดี	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสาร บอแร็กซ์ ใหม่ รสดี สีธรรมชาติ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
19	แซลม	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วน หั่นเป็นแผ่นบางๆ สีเหลี่ยม ไม่แห้งแข็ง สด ใหม่ ไม่แต่งสี ไม่มีสารบอแร็กซ์ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
20	หมูยอแท่งอย่างดี	ใหม่ รสดี สะอาด สีธรรมชาติ

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลส่วนสวยงามย์

ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

4. หมวดผัก

ผักต้องสด ใหม่ ไม่น่า ไม่มีรอยช้ำ สภาพสมบูรณ์ไม่มีรอยตำหนิ มีความสะอาดพอสมควร ไม่แห้ง น้ำยาอันตรายหรือมีสารตกค้าง

หมวดผัก จำนวน 78 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	กล้วยเล็บมือดิบหั่น	เป็นกล้วยเล็บมือดิบ ใช้แกง มีลักษณะแก่จัด ลอกเปลือก หั่นพอดีคำ ไม่แข็งสารเคมี
2	กระชายหั่นฝอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้นเล็กๆ ตามความยาวของกระชาย มีความยาวระหว่าง 2 – 3 นิ้ว
3	กะหล่ำดอกกอก	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่มีจุดดำงัด ไม่ช้ำ ไม่แห้ง ไม่มีใบ และก้านยาวต่าจากดอกไม่เกิน 2 นิ้ว
4	กะหล่ำดอกไทย	ดอกสีเหลือง เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่มีจุดดำงัด ไม่ช้ำ ไม่แห้ง ไม่เส้นใย และก้านยาวต่าจากดอกไม่เกิน 2 นิ้ว
5	กะหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีแห้ง ไม่แห้ง ไม่เส้นใย กาบใบไม่ช้ำ
6	ข้าวสด	เป็นข้าวอ่อนสด ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมาไว้ไม่เกิน 3 นิ้ว หรือตามใบสั่งซื้อ
7	ขิงหั่นฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ชูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวของขิง มีความยาวระหว่าง 1.5-2.5 นิ้ว
8	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหักหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละ根น้ำหนักระหว่าง 100 – 200 กรัม
9	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือก	สด อ่อน ไม่มีไขข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ติดข้าว ขี้ยวไว้ไม่เกิน 2-4 ซม.
10	ข้าวโพดหวาน	ข้าวโพดหวานไม่มีเปลือก เมล็ดข้าวโพดมีความสุก สะอาด ไม่น่าเสีย
11	ขมิ้น	เป็นขมิ้นชันสด ตัดแต่งแล้ว ไม่มีดินติด
12	คงน้ำตัน	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีแห้ง
13	คีนฉ่าย	ตันใบเขียว สด ไม่น่า ตันยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สุว สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด
14	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่แห้ง ตัน ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์ จำนวน 4-5 หัว/กг.
15	ชะอม	สด ใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่น่า ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง

16	ตันหอม	ใบเขียว สด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่น่า รากสัน ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
17	ตำลึงสดเด็ด	เป็นผักตำลึงสด ใบอ่อน สีเขียวสด ยอดอ่อน
18	แตงกวา	ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา แต่ละลูกมีความยาว ไม่ต่างกว่า 2 นิ้ว
19	ตะไคร้	สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมี ความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว
20	แตงร้าน	สด สะอาด ไม่แก่ มีสภาพสมบูรณ์ ผลกลมยาวทรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อแข็งกรอบ แต่ละลูกมีน้ำหนักระหว่าง 200-300 กรัม ผลยาวไม่ต่างกว่า 6 นิ้ว
21	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว
22	ถั่วงอกหัวโต	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ไม่แห้งสารเคมี
23	ถั่วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวทรงโต สมำเสมอ กันทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้อง ^{มี} ความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว
24	ถั่วพู	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ไม่หักหรือชำ ฝักสีเขียวอ่อน แต่ละฝักต้องมีความยาวไม่ต่างกว่า 4 นิ้ว
25	ถั่влันเตา	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนองน้ำเจาะ ฝักไม่เหลือง ความ ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดข้าวหัวและท้าย พร้อมลอกไขข้างฝักออกหมด
26	ถั่วหวาน	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ อวบ ไม่มีหนองน้ำเจาะ
27	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่างกว่า 10 นิ้ว ไม่เกิน 5 ลูก/ก.
28	บวนงู	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก
29	บร็อคโคลี	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก ก้านยาวตា จำก朵ไม่เกิน 3 นิ้ว
30	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีراك ไม่มีดิน ใบและ ยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง
31	ใบกุยช่าย	อ่อน สดและสะอาด ไม่น่า มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หัก หรือฉีกขาด ไม่มีดอก ลำต้นความยาวไม่ต่างกว่า 12 นิ้ว
32	ใบชะ邝ງ	ใบสีเขียวสด สะอาด ไม่มีก้านที่ไม่มีใบติด
33	ใบชะพลู	สด ใบอ่อน มีช่อใบดอก ไม่มีก้านที่ไม่มีใบติด
34	ใบมะกรุด	ใบเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเหลี่ยขาวหรือรำ
35	ใบยี่หร่า	เป็นใบยี่หร่าสด ใบอ่อน ใบดอก ไม่มีก้านที่ไม่มีใบติด
36	ใบสะระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่อับช้ำ คำหรือร่วง
37	ใบเตยหอม	ลำต้นสด ใบเขียว สดสะอาด แมลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
38	ใบเหลียง	สด สะอาด ใบสีเขียวอ่อน ไม่ช้ำ ไม่เหลือง
39	ใบแมงลัก	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสด ไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน
40	ใบโพธิ์	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พร埙้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ

41	ผักกาดกวางตุ้ง	ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะไม่ช้ำ ความยาวไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว
42	ผักกาดขาวปลี	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ช้ำ ไส้ไม่เน่า ไม่เป็นหนอนไม่ซุ่มน้ำ
43	ผักกุด	สด สะอาด ลำต้นอ่อน ไม่เยี้ยว ไม่ช้ำ
44	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่น่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
45	ผักชีฟรั่ง	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่น่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
46	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เยี้ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว (วัดจากยอดถึงโคน)
47	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อบอุ่น ใบสีเขียวอ่อน สดไม่ช้ำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14–16 นิ้ว จากยอด
48	ผักหวาน	สด ลำต้นใบและยอดอ่อน ความยาวไม่เกิน 6 นิ้ว
49	เผือก	เป็นเผือกหอม เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่ติดโคนใบ ไม่มีดินติด น้ำหนักประมาณ 500–700 กรัม/หัว
50	พริกขี้หมูสดเขียว-แดง	เม็ดเล็ก สีเขียวหรือแดง สดสะอาด เด็ดข้าวออก ไม่ลังน้ำ ไม่น่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
51	พริกขี้หมูสดบด	เป็นพริกขี้หมูสดเขียวป่นแดง ไม่ป่นเมล็ดเน่า บดหยาบ
52	พริกขี้ฟ้าสดเขียว-แดง	เม็ดใหญ่ ข้าวเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่น่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวนั้มเรียบไม่โค้งงอ
53	พริกหยวก	เป็นพริกหยวกสดสีเขียวอ่อน
54	พริกไทยอ่อน	อ่อน สดและสะอาด มีความสภาพสมบูรณ์ทั้งช่อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดช่อ เรียงกันตึ่มช่อ เม็ดสีเขียว
55	พักเขียวอ่อน	สด ผลทรงกลม ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ กัน ผลอ่อน ผิวเกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร์น
56	พักทอง	ผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว ผลแก่จัด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 2.5–3 กก./ถุง
57	มะนาว	มะนาวสด ผลแก่จัด ขนาด 22–25 ลูก/กก. น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่น่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ
58	มะระสด	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อนสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก
59	มะละกอดิบหั่น	เป็นเนื้อมะละกอดิบหั่น เป็นชิ้นแบบปadt เนี่ยงขนาดพอดี
60	มะละกอดิบ	สด สะอาด ไม่น่าเสีย ผลโตพอสมควร
61	มะเขือยาว	ข้าวเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนองหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว
62	มะเขือพวงเด็ดช้ำ	อ่อน เด็ดข้าวใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่มีรูหนองเจาะ
63	มะเขือประจำอ่อน	ไม่มีช้ำ ผิวเรียบ เกลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียว

		อ่อน สด ไม่มีรูทนอนเจาะ หรือจุดเน่า ลูกโตเสมอ กัน แต่ละลูกต้องมีน้ำหนักระหว่าง 30-35 กรัม
64	มะเขือเทศ	ขนาด 12-15 ลูก/กก. ข้าวເຂົ້າວ ສດ ຜິວເຮີບຕຶກເປັນມັນ ສີແດງສດສຳເສມອ ໄນສຸກອມ ໄນເນຳ ໄນເຊົ້າ
65	มะມ่วงดิบผลใหญ่	ແກ່ຈັດ ຜິວວລເຂົ້າວ ສດ ໄທມ່ ລູກໂຕເສມອກັນ 3-4 ລູກ/กก.
66	มันผั้ง	ສດ ເນື້ອແນ່ນ ຜິວເຮີບ ຫ້າໄຫຍ່ ໄນມີຕັນອ່ອນງອກ ນ້ຳໜັກປະມານ 300 ກຣັມ/ຫ້າ
67	มันเทศ	ເປັນມັນເທັນຮຸສີເຫຼືອງສົມ ເນື້ອແນ່ນ ຜິວເຮີບ ຫ້າໄຫຍ່ ໄນມີເຕື່ອນ ນ້ຳໜັກປະມານ 400-800 ກຣັມ/ຫ້າ
68	มันแก้ว	ເນື້ອແນ່ນ ຜິວເຮີບ ສດ ນ້ຳໜັກປະມານ 500-800ກຣັມ/ກກ.
69	ยอดຜັກຕາງໆ	ສດ ສະອາດ ໄນມີສິ່ງປນເປື້ອນ
70	ยอดມະພຽວອ່ອນ	ມີສີຂາວນວລ ອ່ອນ ອວບນໍ້າ ເນື້ອເນີຍ ໄນມີເສີຍ ໄນມີເໝັ້ນສາບ ທັນຕາມ ໃບສິ່ງໜີ້
71	สับปะรดແກງ	ขนาดນ້ຳໜັກໄມ່ນ້ອຍກວ່າ 1.5 ກກ./ຜຸລ ຂ້າສດ ແກ່ຈັດ
72	ຫຍວກກລ້ວຍທັນ	ເປັນຫຍວກກລ້ວຍເນື້ອໃນອ່ອນ ໄນມີຕິດສ່ວນທີ່ແຈ້ງ
73	ຫ້າຜັກກາດສດ	ເນື້ອໃນຂາວ ສດ ສະອາດ ໄນຝາມ ໄນມີຫນອນ
74	ห้อมໃຫຍ່	ສດ ສະອາດ ເປົ້ອກແໜ້ງ ໄນເນຳ ໄນມີສິ່ງປນເປື້ອນ ໄນມີສ່ວນທີ່ອກ
75	ເຫັດນາງຟ້າ	ດອກໃຫຍ່ ສດ ໄນເຊົ້າ ໄນອມນໍ້າ ໄນມີກິລິ່ນເປົ້ອງ ໄນມີສິ່ງປນເປື້ອນ
76	ເຫັດນາງຮມໝລວງ	ດອກໃຫຍ່ ສດ ໄນເຊົ້າ ໄນອມນໍ້າ ໄນມີກິລິ່ນເປົ້ອງ ໄນມີສິ່ງປນເປື້ອນ
77	ເຫັດຟາງ	ສດ ດອກໂຕ ໄນບານ ໄນເມືອກ ໄນເຊົ້າ ແຕ່ງແລ້ວໄນ້ຕິດດິນ
78	ເຫັດຫຼຸ້ນ	ສດ ດອກໂຕ ໄນເມືອກ ໄນມີສິ່ງປນເປື້ອນ

รายละเอียดคุณลักษณะที่ว้าไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลสวนสราญรมย์
ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะที่ว้าไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

5. หมวดผลไม้

ผลไม้ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ สภาพสมบูรณ์ไม่มีรอยตำหนิ ได้ขนาดตามที่ระบุในใบสั่งซื้อมีความสะอาดพอสมควร ไม่ เช่นน้ำยาอันตรายหรือมีสารตกค้าง

หมวดผลไม้ จำนวน 20 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	กล้วยไข่	แก่จัด ไม่สุกอม ผิวเหลือง ไม่เข้าหรือเป็นจุดดำ พร้อมรับประทานได้ขนาด 15-18 ลูก/หัว
2	กล้วยเล็บเมือ	ผลเต่ง สุกพอดี ไม่เข้า รสหวาน
3	กล้วยน้ำว้า	แก่จัด ไม่ผัด ไม่มีเม็ด ไม่เข้า หรือเป็นจุดดำ ไม่สุกอม
4	กล้วยหอม (12-14 ผล/หัว)	ผลใหญ่ สุกพอดี รสหวาน ผิวเหลือง ไม่เข้า หรือเป็นจุดดำ ขนาด 12-14 ผล/หัว
5	แก้วมังกร	สด ไม่เข้า ไม่เน่าและไม่เป็นจุด เนื้อสีขาวหรือแดง รสหวาน
6	แคนตาลูป	แก่จัด รสหวาน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1 กก./ผล ไม่เข้า ไม่เน่า
7	ชมพูเชี่ยว	สด ไม่เข้า หวานกรอบ ผลใหญ่ขนาด 8-10 ผล/กг.
8	ชมพูแดงทับทิมจันทร์	ขนาด 8-10 ผล/กг. แก่จัด หวาน สด กรอบ เนื้อหนานี้เข้า ไม่มีเห็นอน
9	แตงโม	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 2.5 กก./ผล เนื้อแน่น ไส้ไม่ล้ม
10	ฝรั่งกิมจู	ลูกใหญ่ ผลแก่จัด ผิวขาว เนื้อฟู หวานกรอบไม่มีเมล็ด
11	มะม่วงมัน	แก่จัด ผิวเขียวналขนาด 3-4 ผล/กг. สดใหม่ หวานกรอบ
12	มังคุด	รสหวาน ผลไม่แตก ขนาด 15 ผล/กิโลกรัม
13	ลองกอง	ช่อโต ผลได้ขนาด ไม่ร่วง รสหวาน
14	เงาะโรงเรียน	สุกพอดี รสหวานกรอบ ต้องสด ผลโตได้ขนาด
15	มะละกอสุก	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กก./ผล แก่จัด หวาน ไม่เข้า เนื้อแน่นและหนา
16	ส้มสายไหม (8-9 ผล/กิโลกรัม)	ขนาด 8-9 ผล/กг. แก่จัด รสหวาน ไม่แกรน ผิวบาง
17	ส้มเขียวหวาน (8-9 ผล/กิโลกรัม)	ขนาด 8-9 ผล/กг. แก่จัด รสหวาน ไม่แกรน ผิวบาง
18	สับปะรดสุกหวาน	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.5 กก./ผล ข้าวสต แก่จัด
19	สาลีก้านยาว	ขนาด 4-6 ลูก/กг. ข้าวสตใหม่ ผิวเหลืองนวล ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ หวาน ฉ่ำน้ำ
20	แอปเปิลการล่า/ウォชิงตัน	สด เนื้อแน่น หวานกรอบผลขนาดกลาง

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลส่วนราษฎร์

ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

6. หมวดขนำม

ขนำมต้องมีคุณลักษณะที่เหมาะสมตามประเภทของขนำมนั้นๆ สด ใหม่ ไม่เน่าเสียหรือบูด ไม่เข็นรา ไม่หมดอายุ สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหักหรือมีรอยชำหนี ขนาดหรือปริมาณเป็นไปตามที่ระบุในใบสั่งชี้อ

หมวดขนำม จำนวน 22 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	กะหรี่ปีฟอันใหญ่อย่างดี (ไส้เค็ม/ไส้หวาน)	เป็นกะหรี่ปีฟไส้ไก่ แป้งกรอบร่วน ไม่เหม็นหืน รสชาติดี
2	ขนำหวานชนิดถุง (1 ถุง/1 ถัวยวตวง)	เป็นขนำหวาน ทำใหม่ สะอาด มีสัดส่วนเนื้อและน้ำเหมาะสม ตักใส่ถุง ปริมาณเท่ากันทุกถุง บรรจุถุงละ 1 ถัวยวตวง
3	ขนำไข่กลม	เป็นขนำไข่ ทำใหม่ กลิ่นหอม เนื้อนุ่ม ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 4 ชิ้น
4	ขนำโน้นัท	เป็นขนำโน้นัทกลมโรยน้ำตาล ทำใหม่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ชิ้น
5	ขนำปังไส้กรอก	เป็นขนำปังมีไส้เป็นไส้กรอกไก่อย่างดี เนื้อขนำปังนุ่ม ทำใหม่ ขนาดไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ชิ้น
6	ขนำปังไส้ถั่วแดง, เมือก, สังขยา อย่างดี	เป็นขนำปังมีไส้ถั่วแดงหรือเมือกหรือสังขยา รสชาติดี เนื้อขนำปังนุ่ม บรรจุในผลิตภัณฑ์สะอาด ระบุวันหมดอายุ ขนาดไม่ต่ำกว่า 50 กรัม/ชิ้น
7	ขนำปังเนยสด	เป็นขนำปังเนยสด เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม รสชาติดี ทำใหม่ สะอาด
8	ขนำปังปอนด์หั่นแล้วอย่างดี	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ขนาด 480-500 กรัม/แกล บรรจุในผลิตภัณฑ์สะอาด ระบุวันหมดอายุ
9	ขนำเปยกปุน (ขนาด 2x2 นิ้ว)	เป็นขนำเปยกปุนใบเตย เนื้อขนำเหนียว นุ่ม รสชาติดี สีธรรมชาติ ขนาด $2.5 \times 2.5 \times 1$ นิ้ว/ชิ้น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 100 กรัม บรรจุ 1 ชิ้น/กล่อง
10	ขนำตะโก	เป็นขนำตะโกไส้เผือกหรือข้าวโพด ในกระหงใบเตย รสชาติดี ขนาด $2 \times 2 \times 1$ นิ้ว/ชิ้น น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 65-70 กรัม/ชิ้น
11	ขนำพายไส้ไก่	เป็นขนำพายไส้ไก่ แป้งกรอบร่วน ไม่เหม็นหืน รสชาติดี ขนาดไม่ต่ำกว่า 100 กรัม/ชิ้น บรรจุถุงละ 1 ชิ้น
12	ข้าวต้มมัด	เป็นข้าวต้มมัดไส้กล้วย ห่อด้วยใบตอง ข้าวเหนียวสุกนุ่ม ไม่มีเม็ดกล้วยติด รสชาติดี ขนาด 50 กรัม/ชิ้น
13	เค้กกล้วยหอม	เป็นเค้กกล้วยหอม ในถ้วยกระดาษ เนื้อขนำหอมนุ่ม รสชาติดี สีธรรมชาติ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว สูง 1.5 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 25 กรัม/ชิ้น บรรจุ 1 ชิ้น/ถุง

14	เค้กม้วน	เป็นเค้กม้วนไส้แยมส้มหรือมะพร้าวอ่อน เนื้อบนมนุ่ม รสชาติดี ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 นิ้ว หนา 2.5 นิ้ว น้ำหนัก 75-80 กรัมต่อชิ้น บรรจุ 1 ชิ้น/ถุง
15	เจากี้วย	กลิ่นหอม ทำจากตันเจากี้วยแท้ เนียวยานุ่ม ไม่เหล้มีเมล็ดป่นเปื่อย
16	ชาลาเปาไส้ไก่	เป็นชาลาเปาไส้ไก่สับ แต่งหน้าด้วยไข่ต้ม แป้งชาลาเปาสุกนุ่ม รสชาติดี
17	แซนวิชอย่างดี	เป็นแซนวิชประกอบด้วยขนมปัง 3 ชั้น ทางหน้าขนมปังด้านหน้าหรือ ปูดหรือไก่ผสมกับมายองเนส, แครอท, ห้องใหญ่เป็นหลัก รสชาติดี สีธรรมชาติ ขนาดของขนมปัง 3x3x5 นิ้ว น้ำหนักร่วมไม่ต่ำกว่า 75-80 กรัม/ชิ้น
18	เบอร์เกอร์หมู/ไก่	เป็นเบอร์เกอร์หมูหรือไก่ ผลิตใหม่ รสชาติดี บรรจุในผลิตภัณฑ์สะอาด ระบุวันหมดอายุ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น
19	เบอร์เกอร์ปลา (ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น)	เป็นเบอร์เกอร์ปลา ผลิตใหม่ รสชาติดี บรรจุในผลิตภัณฑ์สะอาด ระบุวันหมดอายุ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น
20	เบอร์เกอร์กุ้ง (ไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น)	เป็นเบอร์เกอร์กุ้ง ผลิตใหม่ รสชาติดี บรรจุในผลิตภัณฑ์สะอาด ระบุวันหมดอายุ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 300 กรัม/ชิ้น
21	ลอดช่องใบเตย (ไม่ผสมน้ำ)	สีเขียวจากใบเตย ตัวเหนียววนุ่ม ไม่มีเมล็ดป่นเปื่อยและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ
22	สลัดผัก น้ำข้น	เป็นสลัดผักชนิดต่างๆ มีน้ำสลัดชนิดน้ำข้นบรรจุถุงแยกจากผัก ทำใหม่สะอาด บรรจุถุงไม่ต่ำกว่า 200 กรัม/ถุง

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลส่วนสวยงามย

ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

7. หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด

- 7.1 อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง หอย กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา และควรเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ
- 7.2 อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิ่ง สีสังเคราะห์ เป็นต้น ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุหีบห่อที่สะอาด
- 7.3 อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือ พาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่างๆ นมต่างๆ น้ำมัน เครื่องปรุงชนิดต่างๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบ หรือบวม ไม่ขันสนิม มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุซัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ

หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด

จำนวน 101 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	กุ้งแห้งตัวขนาดกลางไม่มีเปลือก ชนิดจีด	กุ้งเนื้อไม่มีเปลือก ใหม่ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของ กุ้งแห้ง รสไม่เค็ม น้ำหนักประมาณ 105-110 ตัว/กรัม
2	กะปิ้ำพritchayongdi	สีธรรมชาติ ไม่เก่าคล้ำ กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สำหรับใช้ทำน้ำพริก
3	กะปิแกง	สีธรรมชาติ ไม่เก่าคล้ำ กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สำหรับใช้แกง
4	กะทิสด	สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
5	กะทิธัญพืชเฟอร์แคร์ (1 ลิตร/กล่อง)	ใหม่ ระบุวันที่ผลิตและหมดอายุ กล่องไม่บวมสภาพสมบูรณ์ ไม่มีข้าด ผ่านการฆ่าเชื้อแบบ UHT
6	กระเทียม (หัวใหญ่)	เป็นกระเทียมแห้ง ไม่ผ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำ มีเปลือกบางๆ
7	กระเทียมเจียว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่มีข้าด ไม่มีกลิ่นหืน
8	กวยเตี๋ยวเส้นเล็ก	เส้นใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขันรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
9	กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่	เส้นตัดแล้วพร้อมใช้ ใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขันรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
10	กวยเตี๋ยวเส้นหมี่เหลือง (ห่อละ 0.5 ก.ก./ห่อ)	เส้นใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขันรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
11	เกลือป่นผสมไอโอดีน	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.
12	กลีบดอกกระเจียบแห้ง	ดอกกระเจียบแห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
13	กุนเชียงแห่งอย่างดี	ทำจากหมูล้วน หรือไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีธรรมชาติของกุนเชียง ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย
14	เกี้ยมฉ่าย	เป็นหัว ไม่มีใบ สะอาด ใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ซึ่งตามน้ำหนักเกี้ยมฉ่าย

15	ขันมีจีน	เป็นจัน ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว บรรจุมุกิดชิด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
16	เครื่องแกงส้ม	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม
17	เครื่องแกงเผ็ด	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม
18	เครื่องแกงเขียวหวาน	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม
19	เครื่องแกงมันม่วง	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม
20	เครื่องแกงแพนง	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม
21	เครื่องข้าวหมกไก่	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม
22	เครื่องยาจีน (55 กรัม/ถุง)	ประกอบด้วยเก้ากี่ ยำข้าว ตังเชียม เจ็กเต็ก ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
23	ครีมเทียม (ผสมเครื่องดื่ม 200 กรัม/ซอง) คอฟฟี่เมต	ทำมาจากไขมันพืช ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่หมดอายุ บรรจุมุกิดชิด ไม่อีกขาด
24	งาขาว	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา
25	จับเลี้ยง (80 กรัม/ถุง)	ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ
26	ซีอิ๊วขาว (630 cc./ขวด) อาร์คิว , เทสโก้	ทำจากถั่วเหลือง ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว
27	ซีอิ๊วดำ (630 cc./ขวด) อาร์คิว , เทสโก้	ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว
28	ซอสมะเขือเทศขาวใหญ่ (ไม่ต่ำกว่า 600 กรัม/ขวด) โรซ่า , ไฮน์	ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว
29	ดอกเก๊ก hairy	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ด้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
30	ดอกไม้มีจีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
31	ดอกคำฝอยแห้ง	ใหม่ แห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
32	เต้าหู้แผ่น (200 กรัม/แผ่น)	ทำจากถั่วเหลือง ใหม่ ไม่ขึ้นราหรือเมือก มีสีขาว
33	เต้าหู้ไข่ (220 กรัม/หลอด) เกษตร	ใหม่ ไม่เหล มีสีเหลืองนวล เนื้อนิ่ม ทำจากถั่วเหลืองผสมไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นหลอดหุ้มด้วยพลาสติกอย่างดี
34	เต้าหู้ขาวหลอด	ใหม่ ไม่เหล มีสีขาว ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นหลอดหุ้ม พลาสติกอย่างดี
35	ໄຕปลา (980 cc./ขวด)	ทำจากໄຕปลาแท้ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ บรรจุขวดสะอาด
36	เต้าเจี้ยว (600 cc./ขวด)	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ
37	ตั้งฉ่าย (150 กรัม/ถุง)	สด ใหม่ ไม่มีกรดหรือทราย
38	ถั่วลิสง (500 กรัม/ถุง) ไร่ทิพย์ , ข้าวทอง	เม็ดใหญ่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นทึบ ไม่เก่าเก็บ
39	ถั่วแดง (500 กรัม/ถุง) ไร่ทิพย์ , เกษตร	เม็ดไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่ semi กัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
40	ถั่วเขียว (500 กรัม/ถุง) ไร่ทิพย์ , เกษตร	เม็ดไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่ semi กัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
41	ถั่วดำแห้ง (500 กรัม/ถุง)	เม็ดไม่ผ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่ semi กัน ไม่มีสิ่ง

	เรทิพย์ , เกษตร	ปนเปื้อน
42	น้ำตาลมะพร้าว	ผลิตจากมะพร้าว สีเหลืองอมน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอม หวาน ใหม่ สะอาด ไม่เหลาหรือแข็งเกินไป
43	น้ำตาลทรายขาว	ใหม่ ไม่เข้ม สีขาว ไม่เกาะกันเป็นก้อน
44	น้ำตาลทรายแดง	ใหม่ ไม่เข้ม สีธรรมชาติ ไม่เกาะกันเป็นก้อน
45	น้ำจิ้มไก่ (980 cc./ขวด) แม่ปะนອນ , พันท้ายนรสิงห์	อย่างดี ไม่เก่าเก็บ บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์
46	น้ำปลาดีขวดใหญ่ (ไม่ต่ำกว่า 700 cc./ขวด) ปลาหมึก , ทิพรส	อย่างดี ผลิตจากปลาไส้ตัน สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ
47	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% (ไม่ต่ำกว่า 700 cc./ขวด) อสร , ทิพรส , ภูเขาทอง	อย่างดี ใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์
48	น้ำส้มสายชูของ (ไม่ต่ำกว่า 50 ซอง/ห่อ)	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% บรรจุของ ไม่มีรอยฉีกขาดหรือร้าวซึม
49	น้ำมันปาล์ม (1 ลิตร/ขวด) แ渭, ทับทิม, โอลีน, ลีลา	ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สีเหลืองใส่ไม่มีตกgon บรรจุขวด สภาพสมบูรณ์
50	น้ำมันถั่วเหลือง (1 ลิตร/ขวด) อุ่น, กุก, ทิพ	ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สีเหลืองใส่ไม่มีตกgon บรรจุขวด สภาพสมบูรณ์
51	น้ำมันหอย (600 cc./ขวด) สามแม่ครัว, ภูเขาทอง, แมกกี้	ผลิตจากหอยนางรม เนื้อข้นเนียน สีน้ำตาล ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์
52	น้ำหวานเข้มข้นขาวดใหญ่ (710 cc./ขวด) เฮลล์คูลูบอย	หัวน้ำหวานอย่างดี ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน
53	นมถั่วเหลือง UHT (125 cc./กล่อง, 6 กล่อง/แพค)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดร้าวซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT
54	นมถั่วเหลือง สูตรน้ำตาลต่ำ UHT (180 cc./กล่อง, 4 กล่อง/แพค)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดร้าวซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT
55	นมเบร์รี่ UHT (180 cc./กล่อง, 4 กล่อง/แพค)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดร้าวซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT
56	นมจีด UHT (180 cc./กล่อง, 4 กล่อง/แพค)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดร้าวซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT
57	นมจีดพร่องมันเนย UHT (180 cc./กล่อง, 4 กล่อง/แพค)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดร้าวซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT
58	น้ำผัก/ผลไม้ 100 % (200 cc./กล่อง)	ผลิตจากผัก/ผลไม้ 100% ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดร้าวซึม
59	น้ำดื่ม (20 ลิตร/ถัง)	สะอาด ใส ไม่มีตกgonหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุภาชนะปิดสนิท
60	น้ำแข็งยูนิต หลอดเล็ก/ใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีระบบการผลิตและขนส่งถูกสุขลักษณะ
61	น้ำดื่มขวดใส (1.5 ลิตร/ขวด , 6 ขวด/แพค)	สะอาด ใส ไม่มีตกgonหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุภาชนะปิดสนิท
62	น้ำดื่มขวดใส (0.6 ลิตร/ขวด ,	สะอาด ใส ไม่มีตกgonหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุภาชนะปิดสนิท

	12 ขวด/แพค)	
63	น้ำดื่มขวดใส (0.33 ลิตร/ขวด , 12 ขวด/แพค)	สะอาด ใส ไม่มีตะกอนหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุภาชนะปิดสนิท
64	แป้งมัน (400 กรัม/ถุง)	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท
65	แป้งกรอบ (150 กรัม/ซอง) โกกิ	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท
66	โปรดีนเกษตรแห้ง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เข้มข้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
67	ปลากระป่องผัดดึง (155 กรัม/กระป่อง) โรช่า , ปูมปี้	ทำจากปลาดငិំ หมักในซอสมะเขือเทศ บรรจุกระป่องไม่บุบ บวມ ไม่เก่าเก็บ
68	ปลาทูน่ากระป่องผัดดึง	ทำจากปลาทูน่า หมักในน้ำเกลือ/น้ำมัน/น้ำแร่ แล้วแต่ต้องการตามใบสั่ง บรรจุกระป่องชนิดผัดดึง กระป่องไม่บุบ บวມ ไม่เก่าเก็บ
69	โยยก๊ก	ผลิตใหม่ ไม่เข้มข้น แห้งสนิท มีสีน้ำตาล มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
70	ผักผรมแซ่บแจ๊ง (ทำข้าวผัดอเมริกัน)	ประกอบด้วยผัก 3 ชนิดขึ้นไป เช่น เมล็ดถั่วลันเตา, เมล็ดข้าวโพด, แครอท เป็นต้น มีลักษณะสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็น
71	ผักกาดดองกระป่องผัดดึง (140 กรัม/กระป่อง) นกพิราบ	ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐาน กระป่องไม่บุบ ไม่บวມ ไม่ชำรุด ร้าวซึม ไม่เก่าเก็บ
72	ผักกาดดองเค็ม ไม่ร่วนน้ำ (ดองธรรมชาติ)	สะอาด ใหม่ ไม่มีผ้าขาวหรือรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ดองด้วยวิธีธรรมชาติ
73	ผงปรุงรสไก่ (ไม่ต่ำกว่า 150 กรัม/ซอง)	ไม่เก่าเก็บ บรรจุในซองสภาพสมบูรณ์
74	ผงพะโล้ (100 กรัม/ซอง)	อย่างดี เป็นผงสีน้ำตาล ใหม่ บรรจุซองสภาพสมบูรณ์
75	ผงปรุงหมูแดง (80 กรัม/ซอง)	ผงสีน้ำตาลเข้มอมแดง แห้งสนิท ร่วน บรรจุในซองมาตรฐาน
76	พริกขี้หนูแห้งป่น อย่างดี	ทำจากพริกขี้หนู 100% บดละเอียด ดอกใหม่ ไม่เข้มข้น แห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ บรรจุในถุงสภาพสมบูรณ์
77	พริกไทยป่นอย่างตีผ้าเขียว (ไม่ต่ำกว่า 50 กรัม/ขวด)	บดละเอียด ใหม่ ไม่เข้มข้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แห้งสนิท บรรจุขวด สภาพสมบูรณ์
78	พริกป่น+น้ำตาล ซอง (ไม่ต่ำกว่า 50 ซอง/ห่อ)	พริกขี้หนูป่นแท้+น้ำตาลทรายขาว สะอาด ไม่เข้มข้น บรรจุซองไม่ฉีกขาด หรือร้าวซึม
79	พริกไทยดำเน็ด	ใหม่ แห้งสนิท เป็นเม็ดสีดำ ไม่เข้มข้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
80	ฟองเต้าหู้	ใหม่ ไม่เข้มข้น ไม่มีกลิ่นอับ
81	มะขามเปียกน้ำเม็ด	ใหม่ สะอาด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีเม็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
82	มันผั่งหั่นแล้ว แซ่บแจ๊ง (500 กรัม/ถุง)	ทำจากมันผั่ง หั่นเส้น แซ่บแจ๊ง ใหม่ สะอาด ไม่เหม็น
83	มั่กกะโนนี ชนิดเด้ง , ข่องอ (500 กรัม/ถุง) เบสฟู้ด , แอกเคนซี่	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
84	เม็ดเตือยแห้ง (500 กรัม/ถุง) ไรทิพย์ , เกษตร	ใหม่ สะอาด ไม่แตกฝ่อ ไม่เหม็นสาบ สีขาวนวล ไม่มีเม็ด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
85	มะตูมแห้ง	ใหม่ แห้งสนิท สีน้ำตาลอ่อนแดง ไม่เข้มข้น ไม่เหม็นสาบ
86	มะนาวดอง	เป็นลูก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรานหรือผ้าขาว
87	ແຢມຟລ້ໄມ້ (400 กรัม/ขวด)	ทำจากผลไม้รสต่าง มีความเข้มข้น ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน

	เบสฟู้ด	
88	เยื่อไผ่ (100 กรัม/ห่อ)	แห้ง สะอาด ไม่มีเชื้อรา บรรจุถุงสนิทไม่มีรอยฉีกขาด
89	วุ้นเส้น (500 กรัม/ถุง) ตรามังกร/ตันไฝ	อย่างดีชนิดพิเศษ แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
90	วุ้นผง (50 กรัม/ซอง) นางเงือก	ใหม่ บรรจุของปิดสนิท ไม่ชี้น้ำ
91	สลัดครีม (460 กรัม/ขวด) เบสฟู้ด, สุขุม, ไอย์	ครีมสีขาวนวล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ใหม่ บรรจุวดปิดสนิท
92	เส้นหมี่ขาว (3,600 กรัม/ห่อ)	เส้นสีขาว แห้ง สะอาด ไม่เหม็น ไม่ขึ้นรา บรรจุในห่อแห้งสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ภายในห่อบรรจุถุงละ 300 กรัม จำนวน 12 ถุง/ห่อ
93	ห้อมแดงเล็ก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่น่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่ออก
94	หน่อไม้เต้ม	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ มีสีเหลืองนวล ตามธรรมชาติ
95	หน่อไม้สีน้ำเงิน	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ สีขาว
96	หน่อไม้เส้น	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ มีสีเหลืองนวล ตามธรรมชาติ หั่นเป็นเส้นสี่เหลี่ยม
97	หัวไชโปะ ชนิดหวาน (หั่นฝอย/ แ冤/สีเหลี่ยม)	หัวผักกาดดองแบบหวานหั่นตามต้องการในใบสั่ง สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
98	เห็ดห้อมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
99	หมูหยอง	ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
100	โอลัลติน (300 กรัม/ซอง)	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่แข็ง บรรจุในซองปิดสนิทไม่มีรอยร้าวหรือฉีกขาด
101	อบเชย	ไม่ห้อมแห้ง ไม่เป็นมอด ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ มีกลิ่นหอม

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด
ของโรงพยาบาลสวนสราญรมย์

ประจำปีงบประมาณ 2561 (ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2561)

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

8. หมวดข้าวสาร

ข้าวสารต้องสะอาด ไม่มีมอด แมลงหรือเศษวัสดุอื่นใดเจือปน แห้งสนิท ไม่มีความชื้น เกรดหรือคุณภาพ เป็นไปตามที่ระบุในใบสั่งซึ่ง บรรจุกระสอบน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕ กิโลกรัม/กระสอบ

หมวดข้าวสาร จำนวน 5 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	ข้าวหอมมะลิ 100 % (48 ก.ก./กระสอบ) ฉัตร , มาบุญครอง , ปทุม	เป็นเม็ดเต็ม ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขี้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น ไม่เก่าหรือใหม่เกินไป
2	ข้าวมะลิซ้อมเมือ (ข้าวกล้อง 1 ก.ก./ถุง) มันปู , สังข์หยด	เป็นเม็ดเต็ม ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขี้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น ไม่เก่าหรือใหม่เกินไป
3	ข้าวหอมมะลิท่อน (48 ก.ก./กระสอบ)	เป็นเม็ดท่อน ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขี้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น ไม่เก่าหรือใหม่เกินไป
4	ข้าวหอมปทุม (48 ก.ก./กระสอบ)	เป็นเม็ดเต็ม ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขี้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น ไม่เก่าหรือใหม่เกินไป
5	ข้าวเหนียว (1 ก.ก./ถุง)	เป็นข้าวเหนียวใหม่ เม็ดเต็ม ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขี้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น