



ประกาศจังหวัดนครนายก

เรื่อง ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครนายก มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๑๕๘,๔๓๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันสี่ร้อยสามสิบบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| ๑. ประเภทเนื้อสัตว์ | จำนวน ๓๒ รายการ |
| ๒. ประเภทผักและผลไม้ | จำนวน ๔๕ รายการ |
| ๓. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ | จำนวน ๓ รายการ |
| ๔. ประเภทอาหารแห้ง | จำนวน ๔๐ รายการ |
| ๕. ประเภทขนมหวาน | จำนวน ๑๒ รายการ |

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดนครนายก ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.nakhonnayok.go.th หรือ www.bannahospital.com หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๓๗๓๘๑๘๓๒ ต่อ ๑๓๓๐ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายสุรธรณ เพ็ชรรุ่ง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านนา ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก

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



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๒ /๒๕๖๓

การซื้อวัสดุบริโภค

ตามประกาศ จังหวัดนครนายก

ลงวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๓

จังหวัดนครนายก ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค จำนวน ๕ ประเภท รวม ๒๓๑ รายการ ได้แก่

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| ๑. ประเภทเนื้อสัตว์ | จำนวน ๓๒ รายการ |
| ๒. ประเภทผักและผลไม้ | จำนวน ๙๔ รายการ |
| ๓. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ | จำนวน ๓ รายการ |
| ๔. ประเภทอาหารแห้ง | จำนวน ๙๐ รายการ |
| ๕. ประเภทขนมหวาน | จำนวน ๑๒ รายการ |

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาซื้อขายทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การจัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ ตารางเสนอราคาวัสดุบริโภค จำนวน ๒๓๑ รายการ

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 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ 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) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ และสำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(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) 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 กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลบ้านนา ตำบลพิบูลย์นอก อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ วัสดุบริโภค จำนวน ๒๓๑ รายการ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบ

การพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๖๓ 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 จังหวัด ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

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

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงานเว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

ใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา

ที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิค

หรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิตินบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน

หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อจังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตาม แบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือจังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของ ที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เชื้อหรือตราพดที่ธนาคารเดินส่งจ่ายในนามโรงพยาบาลบ้านนา ซึ่งเป็นเชื้อหรือตราพด ลงวันที่ให้เชื้อหรือตราพดนั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบาย กำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของ ธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้ แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวง แล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อ ตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อ ขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือ ทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะ

เวลาไม่น้อยกว่า ๒ วัน นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ติดตั้งเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินงบประมาณเงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุง โรงพยาบาลบ้านนา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุง โรงพยาบาลบ้านนา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีชื่อเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะรับหลักการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค่าประกอบการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้ผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



รายละเอียดคุณลักษณะวัสดุบริโภค
โรงพยาบาลบ้านนา

๑. ความเป็นมา

เนื่องจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลบ้านนา มีหน้าที่ให้บริการอาหารที่มีคุณภาพ ถูกหลักโภชนาการและบำบัดโรคตามแผนการรักษาของแพทย์แก่ผู้ป่วย

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลบ้านนา

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้ผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดนครนายก ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง
๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามคณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด
๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่าย ไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการ

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอ...

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๔. การสั่งซื้ออาหารในแต่ละวันขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ป่วยที่นอนรักษาตัวในแต่ละวัน ดังนั้น วงเงินที่จะสั่งซื้ออาจมากหรือน้อยตามจำนวนผู้ป่วย

ทั้งนี้โรงพยาบาลบ้านนา จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติ และข้อเสนอทางด้านเทคนิคของผู้ประกวดราคาทุกรายว่าเป็นไปตามเงื่อนไข และข้อกำหนดในการประกวดราคาหรือไม่ หากผู้ประกวดราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วน โรงพยาบาลบ้านนาขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับข้อเสนอของผู้ประกวดราคาในการเสนอราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ในครั้งนี้

๔. คุณลักษณะเฉพาะ

รายการวัสดุบริโภคสำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ประเภทจำนวน ๕ ประเภท (ตามรายละเอียดแนบท้าย)

๕.ระยะเวลาการดำเนินการ

ระยะเวลา ๑๒ เดือน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ (๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)

๖.ระยะเวลาการส่งมอบ

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ดังนี้

๖.๑ เวลาการส่งของ

ให้ส่งอาหารแต่ละรายการตามใบสั่งซื้ออาหาร ตามเวลาที่กำหนดในเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน โดยจะมีการตรวจรับอาหารสด ตรวจสอบอาหารทั้งในด้านของปริมาณและราคา รวมทั้งคุณลักษณะตามที่กำหนดไว้

๖.๒ การบรรจุหีบห่อ

๖.๒.๑ ให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารเท่านั้น สะอาด และปิดปากถุงมิดชิด

๖.๒.๒ ห้ามใช้ภาชนะที่เคยใช้ บรรจุ ห่อหุ้มปุ๋ยหรือสารเคมี หรือวัตถุที่เป็นอันตรายอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖.๒.๓ ให้บรรจุน้ำหนักตามใบสั่งซื้ออาหาร โดยการตรวจรับอาหารจะใช้ตาชั่งของโรงพยาบาลเป็นมาตรฐานในการตรวจรับอาหาร และรายการอาหารแต่ละประเภทต้องดำเนินการ ดังรายละเอียดดังนี้

๑. ผัก-ผลไม้สด

- ต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารเท่านั้น สภาพถุงไม่ฉีกขาด ปิดปากถุงให้มิดชิด ห้ามใช้กระดาษ หรือวัสดุที่ไม่สะอาดห่อหุ้มอาหาร

- ตะกร้าที่ใช้บรรจุใส่ผัก-ผลไม้สดต้องสะอาด ควรเป็นตะกร้าพลาสติกซึ่งใช้ใส่อาหารส่งให้กับงาน โภชนาการ ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังนำของมาส่ง เพราะสิ่งที่ปนเปื้อนอยู่จะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์นำโรค เพราะอาจแพร่เชื้อโรคไปสู่อาหารได้

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการ

๒. เนื้อสัตว์...

๒. เนื้อสัตว์

- ต้องบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารเท่านั้น สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม
- ภาชนะบรรจุให้ใช้ถึงเก็บความเย็น ที่มีฝาปิด และไม่รั่วซึม อุณหภูมิต่ำกว่า ๔ C โดยต้องล้างทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ต้องแยกภาชนะที่บรรจุเนื้อสัตว์แต่ละประเภท ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์น้ำจืด เนื้อสัตว์น้ำเค็ม ไม่ให้เชื้อโรคที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ต่างๆ มีการปนเปื้อนระหว่างกัน

๓. ไข่

- กระบะใส่ไข่ ให้ใช้กระบะพลาสติก ที่สะอาด โดยผู้จำหน่ายไข่ ต้องมีการล้างกระบะทุกครั้ง ก่อนที่นำมาใส่ไข่ส่งให้กับงานโภชนาการ ทั้งนี้เนื่องจากถ้ากระบะไข่ไม่สะอาด จะเป็นตัวกลางนำความสกปรกเข้าสู่ งานโภชนาการได้และต้องไม่มีเศษวัสดุ หยากไข่ ไข่แมลงสาบ แมลงสาบ หรือสัตว์ แมลงต่างๆ ติดมากับกระบะไข่

๖.๓ การบรรจุและการขนส่ง

๖.๓.๑ รถต้องมีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้นห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้

๖.๓.๒ มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ ภายในและภายนอก

๖.๓.๓ ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

๖.๓.๔ ในกรณีที่ผู้เสนอราคาได้มีความจำเป็นต้องบรรจุของหลายรายการมาในรถคัน เดียวกันจะต้องคัดแยกจัดวางให้เป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารแต่ละชนิดด้วย

๖.๔ การขนถ่ายอาหาร วัตถุดิบ

ผู้ขายจะต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวังเพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อม คุณภาพจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

๖.๔.๑ ห้ามนำอาหาร วัตถุดิบ ที่มาจากตลาดมาติดตั้งในบริเวณตรวจรับของโดยเด็ดขาด

๖.๔.๒ ห้ามวางอาหาร วัตถุดิบบนพื้นโดยไม่มีรถหรือภาชนะรองรับ

๖.๔.๓ ให้ขนถ่ายอาหาร วัตถุดิบจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือ ชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้

๖.๕ ผู้ส่งของจะต้อง

๖.๕.๑ แต่งกายสุภาพ (ไม่สวมเสื้อกล้าม) สะอาด และเรียบร้อย ควรสวมรองเท้าหุ้มส้น

๖.๕.๒ ไม่กระทำการใดๆ อันก่อให้เกิดความสกปรกต่อสถานที่หรือความเสียหายต่อ ทรัพย์สินของทางราชการ

๖.๕.๓ ห้ามสูบบุหรี่ขณะขนส่งอาหาร

๖.๕.๔ เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการ

๖.๖ การส่งของ...

๖.๖ การส่งของ

๖.๖.๑ การส่งของ ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเองหรือผู้แทนของผู้ขายให้ถือว่าผู้ขายได้ดำเนินการด้วยตนเองการสั่งการใดๆของผู้ซื้อที่มีต่อผู้ขายหรือผู้แทนของผู้ขายให้ถือว่าได้สั่งการกับผู้ขายเอง

๖.๖.๒ ในกรณีที่ผู้ขายไม่สามารถจัดหาอาหารที่สั่งซื้อตามใบสั่งซื้อได้ครบจำนวน หรือหาไม่ได้อันเนื่องมาจากสั่งซื้ออาหารนอกฤดูหรือขาดตลาด และผู้ขายได้แจ้งให้ผู้ซื้อทราบแล้วก่อนกำหนด ตามใบสั่งซื้อซึ่งผู้ซื้อพิจารณาแล้วปรากฏข้อเท็จจริงตามที่ผู้ขายแจ้ง ผู้ซื้ออาจอนุญาตให้ผู้ขาย ส่งมอบอาหารตามใบสั่งซื้อในรายการอาหารสำรองทดแทนได้ โดยเจ้าหน้าที่งานโภชนาการ (เจ้าของเมนู) จะเป็นผู้กำหนดรายการที่ทดแทนรายการหนึ่งหรือหลายรายการก็ได้ในจำนวนและปริมาณที่เห็นสมควร ทั้งนี้ ภายในวงเงินสั่งซื้อในรายการเดิมและต้องส่งของให้เสร็จสิ้นภายในเวลา ๐๙.๐๐ น. ของวันเดียวกัน

๖.๖.๓ ในกรณีที่ผู้ขายไม่ส่งของภายในวันและเวลาที่กำหนดตามใบสั่งซื้อจะต้องถูกปรับตามที่กำหนดในสัญญาหรือใบสั่งซื้อ และหากผู้ซื้อมีความจำเป็นต้องใช้สิ่งของที่สั่งซื้อนั้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะจัดซื้อจากบุคคลอื่นได้โดยมีต้องบอกกล่าวให้ผู้ขายทราบและผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นรวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่นที่ต้องจ่ายไปในการจัดหา ทั้งนี้ ผู้ซื้ออาจปฏิเสธที่จะรับมอบสิ่งของ ตามใบสั่งซื้อในรายการนั้นๆ ได้โดยไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ

๖.๖.๔ ในกรณีที่พบว่าอาหารมีตำหนิ เน่าเสีย ไม่ตรงตามลักษณะที่ต้องการผู้ขายจะต้องดำเนินการรับของคืนและเปลี่ยนอาหารให้ภายใน ๑ วัน

๖.๖.๕ นอกจากกรณีตามข้อ ๖.๖.๓ ผู้ขายจะขอส่งของตามรายการสำรองทดแทนมิได้ และจะต้องถูกปรับตามราคาที่กำหนดในใบสั่งซื้อ

๖.๖.๖ ภาชนะต่างๆ ที่ผู้ขายบรรจุของมาส่ง เช่น แพงไข่ กระชु แข่ง (หลัว) ชะลอม ฯลฯ ห้ามทิ้งค้าง หรือฝากไว้ต้องนำกลับในวันเดียวกัน หากทิ้งไว้กลุ่มงานโภชนาการจะจัดการทิ้งเอง

๖.๖.๗ ผู้ขายต้องบันทึกการส่งของพร้อมลงชื่อกำกับในเอกสาร

๖.๖.๘ หากผู้ขายทำผิดเงื่อนไขจะถูกนำมาใช้ในการประเมินคุณภาพของผู้ขายและจะมีผลต่อการตัดสินใจในการประกวดราคาของอาหารในครั้งถัดไป

๖.๖.๙ หากพบว่าอาหารที่ผู้ขายนำส่งมีการปนเปื้อนสารดังกล่าว โรงพยาบาลบ้านนาจะไม่รับอาหารนั้นๆ และผู้ขายจะต้องดำเนินการจัดอาหารที่ปราศจากการปนเปื้อนสารดังกล่าวมาเปลี่ยนให้ทันทีหากพบสารปนเปื้อนใดๆ ก็ตามเกิน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลบ้านนาจะใช้สิทธิบอกเลิกสัญญาโดยผู้ขายไม่มีสิทธิอุทธรณ์

๗. วงเงินในการจัดหา

เงินนอกงบประมาณ เงินบำรุงโรงพยาบาลบ้านนา สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
รวมจำนวนเงินทั้งสิ้น ๑,๑๕๘,๔๓๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันสี่ร้อยสามสิบบาทถ้วน)

๘. ราคากลาง

จำนวนเงิน ๑,๑๕๘,๔๓๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันสี่ร้อยสามสิบบาทถ้วน)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการ

๙. หน่วยงานผู้รับผิดชอบดำเนินการ

กลุ่มงานโชนศาสตร์ โรงพยาบาลบ้านนา

๗๗ หมู่ ๑ ต.พิบูลออก อ.บ้านนา จ.นครนายก ๒๖๑๑๐

โทรศัพท์ ๐ ๓๗๓๘ ๑๘๓๒ ต่อ ๑๓๓๐

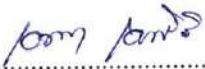
โทรสาร ๐ ๓๗๓๘ ๒๐๑๑

e-mail : Suda2banh@gmail.com

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

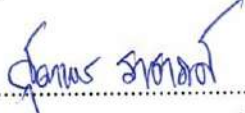
(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโชนาการ

รายการวัสดุบริโภคสำหรับผู้ป่วย โรงพยาบาลบ้านนา (12 เดือน)

หมวดที่ 1 ประเภทเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว จ้ำแดง สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดขาวแดง หนังไม่ถลอก ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง
โดยเนื้อสัตว์ทุกประเภทจะต้องซื้อจากร้านที่ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย(FOOD SEFTY)

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
ก.ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู, ไก่)					
1	กระดุกสันหลัง ใช้ทำน้ำซุป	กก.	150	85	12,750.00
2	ซีโครงหมูอ่อน	กก.	120	160	19,200.00
3	ตับหมู ไม่รวมตับเหล็ก	กก.	20	160	3,200.00
4	เนื้อหมู (เนื้อสับหมู ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง ไม่มีพังผืด)	กก.	900	160	144,000.00
5	เนื้อหมู บด (เนื้อแดง ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง ไม่มีพังผืด)	กก.	800	160	128,000.00
6	สะโพกไก่	กก.	180	110	19,800.00
7	เนื้ออกไก่ ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง	กก.	300	110	33,000.00
8	ปีกบนไก่ 15-18 ชิ้น/ กก. (ตรา CP/ เบทาโกร)	กก.	270	100	27,000.00
9	หมูบดปรุงรส (ตรา CP/เบทาโกร)	กก.	450	150	67,500.00
10	หมูหมัก	กก.	45	150	6,750.00
11	โครงไก่	กก.	60	40	2,400.00
รวมเป็นเงิน					463,600.00
ข.ประเภทปลา					
ปลาทุกชนิดต้องสด เหยือกสีแดง ล้างออกไม่มีเมือก ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แตก					
12	ปลาดุก ตัวละ 1/2 กก.	กก.	60	80	4,800.00
13	ปลาดุกเค็ม 12 - 13 ตัว /กก.	กก.	36	170	6,120.00
14	ปลาดุกย่างแล้ว (ใหม่ ไม่ไหม้เกรียม ขนาดตัวละไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ ซึ่งน้ำหนักไม่รวมไม้)	ตัว	120	45	5,400.00
15	ปลาหับทิมแล้ ตัวละ 1 กก.	กก.	100	105	10,500.00
16	ปลาหูช้าง (ท้องไม่แตก) 2 ตัว ต่อ 1 แพ็ค (ขนาดไม่น้อยกว่า 15 ซม./ตัว)	แพ็ค	360	40	14,400.00
17	ปลาทุสด 9 - 12 ตัว/ กก. (ท้องไม่แตก)	กก.	20	85	1,700.00
18	เนื้อปลายี่สกชุด (เนื้อล้วน ไม่ติดก้าง ไม่ติดหนัง)	กก.	50	90	4,500.00
รวมเป็นเงิน					47,420.00
ค.ประเภทอาหารทะเล (กุ้ง,ปลาหมึก)					
19	กุ้งขาว ขนาด60 - 70 ตัว/กก. (หัวและหางติดแน่น)	กก.	40	250	10,000.00
20	ปลาหมึกกล้วย ลอกหนังสำเร็จ 14 ตัวต่อ/ กก.(ไม่ชั่งรวมน้ำ) สด เนื้อแน่น ไม่เละสะอาด	กก.	50	200	10,000.00
รวมเป็นเงิน					20,000.00

ลงชื่อ.....
(นายจักร เกตุทอง)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
(นายเอนก เอกศิริ)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....
(นางสุตาพร ราชวงศ์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

หมวดที่ 1 ประเภทเนื้อสัตว์ (ต่อ)					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
	ง.อาหารแปรรูป				
	ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่เละ สภาพต้องคงรูป ไม่มีเมือก อยู่ในรูปทรงที่สมบูรณ์ บรรจุภัณฑ์/ ลัง ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่แตก ไม่มีวัตถุติดหลุดออกมาจาก บรรจุภัณฑ์				
21	เต้าหู้ขาว (แผ่นเล็ก) ขนาด หนา 1.5 ซม. กว้าง, ยาว 7 ซม.	ชิ้น	180	13	2,340.00
22	เต้าหู้ไข่ บรรจุภัณฑ์ไม่รั่ว ไม่แตก ตรา CP หรือเทียบเท่า	ชิ้น	240	8	1,920.00
23	เต้าหู้ปลา ตรา PFP หรือเทียบเท่า (ถุงละ 1000 กรัม)	ถุง	20	60	1,200.00
24	ปลาเส้นหรืออ็อกวีย (ถุงละ 1000 กรัม)	กก.	26	140	3,640.00
25	ปลาหมึกหลอด ตรา PFP หรือเทียบเท่า (ถุงละ 1000 กรัม)	ถุง	36	60	2,160.00
26	ปูอัด ตรา PFP หรือเทียบเท่า (ถุงละ 1000 กรัม)	ถุง	36	70	2,520.00
27	ลูกชิ้นปลาทรงรักบี้ อย่างดี ใส่น้ำมันหอม ไม่ผสมแป้ง (ถุงละ 1000 กรัม)	ถุง	36	70	2,520.00
28	ลูกชิ้นหมู ไม่ปนแป้ง ไม่มีสารบอแรกซ์ เกรด A (ถุงละ 1000 กรัม)	ถุง	80	100	8,000.00
29	ไส้กรอกไก่ เกรด A (ถุงละ 500 กรัม)	ถุง	15	80	1,200.00
30	หมูยอ เกรด A ส.ขอนแก่นหรือเทียบเท่า (ชิ้นละ 300 กรัม)	ชิ้น	50	100	5,000.00
31	ไก่จืด	กก.	50	145	7,250.00
32	กุนเชียง	กก.	24	180	4,320.00
รวม					42,070.00
รวมราคาหมวดที่ 1					573,090.00

ลงชื่อ.....
(นายจักร เกตุทอง)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
(นายเอนก เอกศิริ)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....
(นางสุดาพร ราชวงศ์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

หมวดที่ 2 ประเภทผักและผลไม้					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
	ก. ประเภทผักสด				
	ผัก สด ไม่เหี่ยว ไม่นิ่ม สีเขียวสด ไม่เน่า คัดส่วนที่เน่าเสียออกแล้ว ไม่รอยแมลงชอนไช ไม่สุกงอมจนจะเสียหรือรับประทานไม่ได้				
1	กวาดตุ้ง	กก.	180	35	6,300.00
2	กะหล่ำปลี	กก.	300	35	10,500.00
3	กระชายหัว	กก.	6	60	360.00
4	ผัก 3สี	กก.	60	60	3,600.00
5	ข้าวโพด (ผักใหญ่ สีเหลือง ไม่มีจุดดำ) ปอกเปลือก	กก.	72	35	2,520.00
6	ข้าวโพดอ่อนชนิดปอกเปลือก	กก.	280	25	7,000.00
7	ข่าอ่อน	ก้า	50	6	300.00
8	ขิงแก่	กก.	12	45	540.00
9	ขิงอ่อนฝอย ไม่แช่สารพอกขาว ไม่แช่ฟอร์มาลิน	กก.	36	80	2,880.00
10	คื่นช่าย	กก.	70	100	7,000.00
11	แครอท 4 - 5 หัว/กก.	กก.	80	40	3,200.00
12	ดอกกะหล่ำ	ก้า	30	50	1,500.00
13	ใบกุยช่าย	กก.	12	37	444.00
14	ดอกหอม	กก.	10	40	400.00
15	ต้นหอม (รากสะอาด โคนต้นขาว ใบไม่หัก ไม่เน่า ไม่มีดินติด)	กก.	60	100	6,000.00
16	ตะไคร้	กก.	5	30	150.00
17	ตำลึง (เด็ดแล้ว) ไม่มีก้านและใบแก่ปน ใบไม่เน่า ยอดอ่อน (1 ก้า ประมาณ 100 - 200 กรัม)	ก้า	140	12	1,680.00
18	แตงกวา (ไม่เหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่า)	กก.	230	35	8,050.00
19	ถั่วงอก (ลำต้นอวบ ขาว ไม่เป็นสีน้ำตาล ไม่มีกลิ่นเหม็น)	กก.	160	30	4,800.00
20	ถั้วฝักยาว (เนื้อแน่น ไม่พอง ไม่เหลือง)	กก.	90	50	4,500.00
21	ถั้วลันเตา	กก.	36	110	3,960.00
22	น้ำเต้าอ่อน	กก.	10	10	100.00
23	บร็อคโคลี่	กก.	35	25	875.00
24	บวบเหลี่ยม	กก.	190	35	6,650.00
25	ใบกระเพรา	กก.	80	6	480.00
26	ใบเตยหอม (สด สะอาด ใบสีเขียวเข้ม)	กก.	5	30	150.00
27	ใบมะกรูด ขนาดใบกว้างไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว (สด สะอาด ใบเขียวเข้ม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ)	กก.	60	6	360.00
28	ใบแมงลัก	กก.	60	6	360.00

ลงชื่อ.....
(นายจักร เกตุทอง)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
(นายเอนก เอกศิริ)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....
(นางสุตาพร ราชวงศ์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

หมวดที่ 2 ประเภทผักและผลไม้ (ต่อ)					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
	ก. ประเภทผักสด (ต่อ)				
29	ใบยี่หระ	กก.	60	6	360.00
30	ใบสาระแน	กก.	60	6	360.00
31	ใบโหระพา	กก.	120	6	720.00
32	ผักกาดขาว	กก.	120	40	4,800.00
33	ผักกาดหอม	กก.	30	80	2,400.00
34	ผักชีฝอย (รากสะอาด ลำต้นเขียว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีดินติด)	กก.	36	100	3,600.00
35	ผักชีใบยาว	ก่ำ	50	6	300.00
36	ผักบุ้งจีนวัดจากยอด 10 นิ้ว	กก.	75	45	3,375.00
37	ผักบุ้งไทยวัดจากยอด 10 นิ้ว	ก่ำ	120	10	1,200.00
38	ผักเขียวอ่อน	กก.	20	25	500.00
39	แฟง ลูกโต เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ	กก.	30	25	750.00
40	ผักทอง เนื้อหนา มัน เหนียว สีเขียวปนเหลือง นน.ไม่ต่ำกว่า 2 - 3 กก./ลูก	กก.	250	35	8,750.00
41	พริกขีหนูสด สีแดง - เขียว	กก.	12	100	1,200.00
42	พริกขีฟ้า สีแดง - เขียว	กก.	6	120	720.00
43	พริกไทยอ่อน (สด)	ขีด	15	15	225.00
44	พริกหวาน สีแดง - เขียว ผิวเต่ง ไม่เหี่ยว ไม่ขำ	กก.	5	110	550.00
45	พริกเหลือง	กก.	5	70	350.00
46	พริกขีหนูสวน สีแดง - เขียว	กก.	12	130	1,560.00
47	มะเขือเทศ ผลไม่แตก ไม่เน่า ผิวตึง ไม่ขำ	กก.	150	35	5,250.00
48	มะเขือเทศสีดา ผลไม่แตก ไม่เน่า ผิวตึง ไม่ขำ	กก.	100	45	4,500.00
49	มะเขือเปราะ	กก.	90	30	2,700.00
50	มะเขือพวง เต็ดแล้ว ไม่มีหนอน ไม่ขำ ผลไม่แตก สีเขียวสด	กก.	5	70	350.00
51	มะเขือยาว เนื้อในอ่อนผิวสีเขียว ไม่ขำ ไม่เน่า ผิวตึง ความยาวไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร	กก.	60	40	2,400.00
52	มะระจีน	กก.	90	40	3,600.00
53	มะนาวแป้น	ลูก	1000	3	3,000.00
54	มะพร้าวชุดขาว	กก.	6	75	450.00
55	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	10	60	600.00
56	ลูกมะกรูด	ลูก	60	2	120.00
57	หอมหัวใหญ่	กก.	250	35	8,750.00
58	หัวไชเท้า	กก.	180	35	6,300.00

ลงชื่อ.....
 (นายจักร เกตุทอง)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นายเอนก เอกศิริ)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 กรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นางสุดาพร ราชวงศ์)
 นักโภชนาการปฏิบัติการ
 กรรมการ

หมวดที่ 2 ประเภทผักและผลไม้ (ต่อ)					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
	ก. ประเภทผักสด (ต่อ)				
59	เห็ดเข็มทอง (ห่อละ 100 กรัม)	ห่อ	80	30	2,400.00
60	เห็ดออริโนจิ (ห่อละ 100 กรัม)	กก.	80	80	6,400.00
61	เห็ดนางฟ้าภูฐานสด ไม่ซ้ำ ไม่แก่ ไม่เละ	กก.	24	100	2,400.00
62	เห็ดหูหนูสด	กก.	36	70	2,520.00
63	เห็ดหอมสด	กก.	5	165	825.00
64	เห็ดฟาง (ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ทำสะอาดแล้ว)	กก.	60	100	6,000.00
65	เครื่องแกงป่า	แพ็ค	50	25	1,250.00
66	เครื่องต้มยำ	กำ	40	6	240.00
67	คะน้า	กก.	80	35	2,800.00
68	เผือก	กก.	20	40	800.00
69	มันเทศ	กก.	60	35	2,100.00
70	มะละกอดิบ	กก.	100	20	2,000.00
71	หัวปลี	กก.	10	10	100.00
72	มันฝรั่ง	กก.	50	45	2,250.00
73	สายบัว	กก.	10	15	150.00
74	แห้ว	กก.	20	50	1,000.00
รวม					187,634.00
	ข. ประเภทผลไม้				
	ผิวสดดอง ไม่นิ่ม ไม่มีรอยหนอนหรือแมลงเจาะ ไม่มีศัตรูพราง ไม่เน่า ไม่ซ้ำ มีลักษณะ				
75	กล้วยน้ำว้าสุก 10-12 ผล/หวี ขนาดปากกลาง ไม่อม ไม่ซ้ำ ผิวฉ่ำสวย เปลือกไม่แตกสุกเสมอกัน	หวี	40	30	1,200.00
76	กล้วยไข่สุก 10 - 12 ผล/หวี ขนาดปากกลาง ไม่อม ไม่ซ้ำ ผิวฉ่ำสวยเปลือกเสมอกัน	หวี	20	30	600.00
77	สาลี่น้ำผึ้ง ขนาด 4 - 5 ผล / กก.	กก.	70	55	3,850.00
78	แก้วมังกร	กก.	100	50	5,000.00
79	องุ่น	กก.	60	120	7,200.00
80	แคนตาลูป	กก.	20	50	1,000.00
81	เงาะโรงเรียน	กก.	40	45	1,800.00
82	ชมพู	กก.	60	65	3,900.00
83	แตงโม ผลละ 2 กก. ผลไม่มีรอยแตก ไม่เน่า เนื้อสีแดง	ลูก	60	80	4,800.00

ลงชื่อ.....
 (นายจักร เกตุทอง)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นายเอนก เอกศิริ)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 กรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นางสุดาพร ราชวงศ์)
 นักโภชนาการปฏิบัติการ
 กรรมการ

หมวดที่ 2 ประเภทผักและผลไม้ (ต่อ)					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
	ข.ประเภทผลไม้ (ต่อ)				
84	แตงไทยสุก (แก่จัด สด เนื้อหนา มีกลิ่นหอม ไม่ขี้)	กก.	5	25	125.00
85	ฝรั่งกิมจู 8 -9 ผล/กก. รสหวาน ไม่ฝาด ไม่นิ่มจนจะสุก	กก.	5	45	225.00
86	พุทราขนมสด ไม่รอยหนอนเจาะ ผลไม่แตก ไม่ขี้ ไม่เน่า	กก.	20	40	800.00
87	มะพร้าวอ่อน เนื้อในนิ่ม น้ำมะพร้าวมีรสหวาน ไม่เปรี้ยว	ผล	20	20	400.00
88	มะม่วงเปรี้ยว ไม่แก่จัด ไม่นิ่มจนจะสุก	กก.	25	45	1,125.00
89	มะละกอสุก แห้งดำ รสหวาน ไม่ขี้ ไม่เน่า	กก.	20	40	800.00
90	ลองกอง	กก.	150	50	7,500.00
91	ลำไย	กก.	10	60	600.00
92	ส้มเขียวหวาน 8 ผล/กก. เปลือกบาง รสหวาน ไม่ฝ่อ	กก.	120	70	8,400.00
93	สับปะรดหวาน ปอก ผลละ 1.5 - 2 กก.	กก.	120	40	4,800.00
94	แอปเปิ้ลขนาดกลาง (ฟูจิ ใหม่ สด)	ลูก	260	12	3,120.00
รวม					57,245.00
รวมราคาหมวดที่ 2					244,879.00

หมวดที่ 3 ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่					
เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลหรือขี้ดิน ไข่แดงกลมมนอยู่ตรงกลาง ไม่มีจุดเลือด ไข่ไม่แตกร้าว					
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ฝาไม่ถูกเปิดหรือหลุดออก ไม่ใกล้วันหมดอายุ					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
1	ไข่ไก่ สะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม / ฟอง เบอร์ 2	ฟอง	7,000	3.5	24,500.00
2	ไข่เป็ดเค็มสุก เปลือกไม่ร้าว สะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 65 กรัม/ฟอง (เบอร์ 1)	ฟอง	720	7	5,040.00
3	ไข่ไก่ไม่มีเปลือก	ถุง	24	50	1,200.00
รวม					30,740.00
รวมราคาหมวดที่ 3					30,740.00

ลงชื่อ.....
 (นายจักร เกตุทอง)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นายเอนก เอกศิริ)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 กรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นางสุดาพร ราชวงศ์)
 นักโภชนาการปฏิบัติการ
 กรรมการ

หมวดที่ 4 ประเภทอาหารแห้ง					
ไม่ใกล้วันหมดอายุ อย่างน้อย 6 เดือน บรรจุภัณฑ์ไม่ขาด ไม่มียอยรั่ว ไม่แตก ฝาไม่ถูกเปิดหรือหลุดออก รูปทรงคงสภาพ สิ่งที่บรรจุอยู่ในสภาพดี ไม่					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
1	กะปิ	กระปุก	24	95	2,280.00
2	กะทิกล่อง (1,000มล.)	กล่อง	30	75	2,250.00
3	กะทิสด	กก.	20	75	1,500.00
4	กระเจียบแห้ง	ขีด	5	45	225.00
5	กระเทียมกลีบเล็ก	กก.	36	100	3,600.00
6	กระเทียมกลีบใหญ่	กก.	6	75	450.00
7	กุ้งแห้ง	กก.	6	700	4,200.00
8	แก้งฮวยแห้ง	ขีด	5	60	300.00
9	เกร็ดขนมปัง	ถุง	2	50	100.00
10	เกลือป่น(ไอโอดีน)	ห่อ	80	15	1,200.00
11	เก๋ากี้	ขีด	5	45	225.00
12	กระเทียมเจียว (ถุงละ500กรัม)	ห่อ	24	50	1,200.00
13	เกี่ยมฉ่าย	กก.	10	85	850.00
14	ข้าวคั่ว	ขีด	3	10	30.00
15	ข้าวสาร (ทำข้าวผัด)	กก.	30	30	900.00
16	ขนมปังรสจืด	ปึก	45	450	20,250.00
17	เครื่องตุ๋นยาจีน	ขีด	15	25	375.00
18	เครื่องปรุงแบบซอง	ห่อ	12	30	360.00
19	งาขาว	ห่อ	2	60	120.00
20	ซีอิ๊วขาว	ขวด	160	42	6,720.00
21	น้ำปลา	ขวด	160	32	5,120.00
22	น้ำมันหอย	ขวด	200	52	10,400.00
23	น้ำส้มสายชูแท้	ขวด	290	25	7,250.00
24	น้ำหวานแดง	ขวด	24	50	1,200.00
25	มะนาวขวด	ขวด	6	35	210.00
26	เต้าเจี้ยว	ขวด	20	40	800.00
27	ซอสปรุงรส	ขวด	144	52	7,488.00
28	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	3	30	90.00
29	น้ำจิ้มไก่	ขวด	6	60	360.00
30	ซีอิ๊วดำ	ขวด	6	50	300.00

ลงชื่อ.....
 (นายจักร เกตุทอง)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นายเอนก เอกศิริ)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 กรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นางสุตาพร ราชวงศ์)
 นักโภชนาการปฏิบัติการ
 กรรมการ

หมวดที่ 4 ประเภทอาหารแห้ง (ต่อ)					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
31	ดอกไม้จีน	ขีด	6	50	300.00
32	ตั้งฉ่าย	ห่อ	50	8	400.00
33	น้ำจิ้มบ๊วย	ขวด	3	35	105.00
34	น้ำตาลทรายแดง	กก.	20	28	560.00
35	นมถั่วเหลือง	แพ็ค	3	300	900.00
36	น้ำมันถั่วเหลือง	ขวด	50	50	2,500.00
37	น้ำมันปาล์ม	ขวด	360	45	16,200.00
38	วุ้นเส้นสด	ห่อ	60	30	1,800.00
39	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	ขีด	12	40	480.00
40	เต้าหู้พวง	พวง	100	30	3,000.00
41	เห็ดหอมแห้ง	กก.	3	450	1,350.00
42	หอมแดง	กก.	60	55	3,300.00
43	แผ่นเกี้ยว	ห่อ	150	30	4,500.00
44	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	12	100	1,200.00
45	พริกแกงเผ็ด	กก.	24	90	2,160.00
46	ผงหมูแดง	ห่อ	30	30	900.00
47	พริกแกงส้ม	กก.	12	90	1,080.00
48	ปูนแดง	ถุง	3	25	75.00
49	ผงพะโล้	ห่อ	60	7	420.00
50	มักกะโรนี	ห่อ	24	90	2,160.00
51	เลตตาซอย	กล่อง	200	10	2,000.00
52	ฟองเต้าหู้	ขีด	10	25	250.00
53	มะนาวดอง	ลูก	50	7	350.00
54	ปลาหมึกฝอย	ขีด	10	90	900.00
55	น้ำตาลปีบ	กก.	40	45	1,800.00
56	มะขามเปียก	กก.	15	110	1,650.00
57	มะตูมแห้ง	ขีด	5	11	55.00
58	แป้งทอดกรอบ	กก.	5	55	275.00
59	เยื่อไผ่	ห่อ	10	100	1,000.00
60	ผงปรุงรส	ห่อ	12	30	360.00
61	พริกป่น	ห่อ	12	10	120.00

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

หมวดที่ 4 ประเภทอาหารแห้ง (ต่อ)					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
62	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ขีด	10	13	130.00
63	พริกชี้ฟ้าแห้ง	ขีด	10	15	150.00
64	พริกไทยเม็ดดำ	ขีด	30	30	900.00
65	น้ำพริกเผาหวาน	ขวด	12	35	420.00
66	เส้นผัดไทย	ห่อ	36	30	1,080.00
67	เส้นเซี่ยงไฮ้	กก.	10	65	650.00
68	เส้นเกี๊ยว	กก.	40	45	1,800.00
69	เส้นเล็ก	กก.	8	30	240.00
70	นมสดจืดพร่องมันเนย	กล่อง	2500	10	25,000.00
71	นมเปรี้ยว	กล่อง	600	10	6,000.00
72	โอวัลติน	แพ็ค	80	105	8,400.00
73	น้ำตาลกรวด	กก.	36	60	2,160.00
74	สาหร่ายเม็ดเล็กใบเตย	กก.	10	40	400.00
75	ถั่วเขียว	กก.	12	40	480.00
76	พริกเผา	กก.	8	100	800.00
77	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	120	30	3,600.00
78	สาหร่ายทะเล	ห่อ	120	23	2,760.00
79	อบเชย โป๊ยกั๊ก	ห่อ	144	7	1,008.00
80	พริกไทยป่น	กก.	10	60	600.00
81	น้ำตาลทราย	กก.	60	25	1,500.00
82	ถุงพลาสติก4X7	แพ็ค	30	40	1,200.00
83	ถุงพลาสติก5X8	แพ็ค	30	40	1,200.00
84	ถุงหิ้ว	แพ็ค	30	40	1,200.00
85	กล่องข้าวพลาสติกใส	แพ็ค	15	170	2,550.00
86	ช้อนพลาสติก	แพ็ค	100	25	2,500.00
87	ชามชานอ้อย	แพ็ค	50	95	4,750.00
88	ช้อน-ส้อมพลาสติก	แพ็ค	50	40	2,000.00
89	หมูหยอง	ห่อ	200	54	10,800.00
90	หอมแขก	กก.	40	40	1,600.00
รวม					218,381.00
รวมราคาหมวดที่ 4					218,381.00

ลงชื่อ.....
 (นายจักร เกตุทอง)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นายเอนก เอกศิริ)
 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
 กรรมการ

ลงชื่อ.....
 (นางสุตาพร ราชวงศ์)
 นักโภชนาการปฏิบัติการ
 กรรมการ

หมวดที่ 5 ประเภทขนมหวานและเครื่องดื่ม					
ใหม่ สด สะอาด ไม่บูด ไม่ขึ้นรา นำส่งในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท					
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา	จำนวนเงิน
1	ลูกชิด	กก.	24	80	1,920.00
2	ขนมปังปอนด์	แพ็ค	6	30	180.00
3	ทับทิมกรอบ	กก.	24	60	1,440.00
4	ลอดช่องไทย	กก.	60	35	2,100.00
5	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	30	50	1,500.00
6	เฉาก๊วย	กก.	50	38	1,900.00
7	น้ำสมุนไพรมะนาว	ขวด	1,800	13	23,400.00
8	ขนมปังไส้ต่างๆ	กก.	2,500	12	30,000.00
9	ขนมห่อใบตอง	ห่อ	5,000	3	15,000.00
10	ขนมไทย	ชิ้น	5,000	2	10,000.00
11	ขนมข้าวต้มมัด	มัด	400	6	2,400.00
12	สลิม	กก.	30	50	1,500.00
รวม					91,340.00
รวมราคาหมวดที่ 5					91,340.00

รายละเอียดเพิ่มเติม

1. ราคา/หน่วย

หมวดที่ 1 ประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	32 รายการ	เป็นเงิน	573,090.00 บาท
หมวดที่ 2 ประเภทผักและผลไม้	จำนวน	94 รายการ	เป็นเงิน	244,879.00 บาท
หมวดที่ 3 ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	จำนวน	3 รายการ	เป็นเงิน	30,740.00 บาท
หมวดที่ 4 ประเภทอาหารแห้ง	จำนวน	90 รายการ	เป็นเงิน	218,381.00 บาท
หมวดที่ 5 ประเภทขนมหวานและเครื่องดื่ม	จำนวน	12 รายการ	เป็นเงิน	91,340.00 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น				1,158,430.00 บาท

2. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- 2.1 ราคากลางของกระทรวงพาณิชย์
- 2.2 ห้างเทสโกโลดส์ สาขานครนายก
- 2.3 ตลาดสดบ้านนา

ลงชื่อ.....
(นายจักร เกตุทอง)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
(นายเอนก เอกศิริ)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....
(นางสุตาพร ราชวงศ์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค จำนวน ๒๓๑ รายการ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
	เนื้อสัตว์ต่างๆ	
๑	กระดุกสันหลัง	- ซีโครงกระดุกสันหลังหมู ตัดท่อน ขนาดยาว ๓-๔ นิ้ว - ใช้ทำน้ำซุป
๒	กระดุกซีโครงอ่อน	- กระดุกซีโครงหมูอ่อน สด สะอาด ตัดเนื้อกระบังลม หั่นชิ้นตามร่อง ซีโครง ขนาดกว้าง ๒.๕-๓ ซม. ยาว ๓-๔ ซม.
๓	ตับหมู	- ตับสด สะอาด ไม่มีกลิ่น
๔	เนื้อหมูแดง	- เนื้อสีชมพู สด สะอาด ไม่มีพยาธิ มีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืด ได้เล็กน้อย
๕	เนื้อหมูปด	- ใช้เนื้อหมูจากส่วนสะโพกแต่ง ในสัดส่วนหมูเนื้อชมพู ๙๐-๘๕ % ไขมันหมู ๑๐-๑๕ %
๖	สะโพกไก่	- เนื้อไก่ สด สะอาด หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพก ติดอยู่ด้วย น้ำหนักประมาณ ๘-๑๐ ชิ้นต่อ ๒ กิโลกรัม
๗	เนื้ออกไก่	- อกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน สด - ไม่มีพยาธิ ไม่ติดขน สะอาด
๘	ปีกบนไก่	- ปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหลถึงปลายปีก - ไม่มีขนติด สด สะอาด
๙	หมูปดปรุงรส	- หมูปดปรุงรส สด สะอาด
๑๐	หมูหมัก	- หมูหมักปรุงรส สด สะอาด
๑๑	โครงไก่	- ซีโครงไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม
๑๒	ปลาตุ๋น	- ปลา สด สะอาด เนื้อแน่นไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า น้ำหนัก ๓ ตัว ต่อ ๑ กิโลกรัม หั่นเป็นชิ้นๆ
๑๓	ปลาตุ๋นเค็ม	- เนื้อแน่นแห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นตุ
๑๔	ปลาตุ๋นย่าง	- ปลา สด สะอาด เนื้อแน่นไม่เละ - ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า อย่างจนสุก และแห้ง
๑๕	ปลาหับทิม	- เนื้อปลาสด ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ขอดเกร็ด แต่งขอบเรียบร้อย และแกะ เนื้อปลาขนาดานกับกระดูกกลางตัว - ไม่มีส่วนของอวัยวะภายในช่องท้องติดมา
๑๖	ปลาหนึ่ง	- ปลาหนึ่ง เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีตำหนิบนตัว - ท้องไม่แตกสภาพสมบูรณ์ทั้งตัว
๑๗	ปลาหุส	- ปลาหุสทั้งตัว เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีตำหนิบนตัว - ท้องไม่แตกสภาพสมบูรณ์ทั้งตัว น้ำหนัก ประมาณ ๑๐-๑๔ ตัว ต่อ ๑ กิโลกรัม
๑๘	ปลาซุด	- เนื้อปลาซุด ไม่มีก้าง ไม่ผสมสี สด ไม่มีกลิ่น

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๑๙	กุ้งขาว	- กุ้งซีแฮ่สุก สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ - เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒๐	ปลาหมึกกล้วย	- สด สะอาด ลำตัวสีขาว ตัวไม่แตก หางไม่แห้ว ลอกหนังดำออกหมด - ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีเมือกเหนียว น้ำหนักประมาณ ๒๕-๓๐ ตัว ต่อ ๑ กิโลกรัม
๒๑	เต้าหู้แผ่น	- เต้าหู้แผ่น สะอาด ไม่บูด
๒๒	เต้าหู้หลอดไข่	- เต้าหู้ไข่ มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐ % ไม่แซ่แข็ง - บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/หลอด
๒๓	เต้าหู้ปลา	- เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า ๕๐% และ ส่วนผสมของ แป้งไม่เกิน ๑๕% สด ใหม่
๒๔	ปลาเส้น	- ลูกชิ้นปลาชนิดแท่ง ทำจากปลาทะเล ผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาด - ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นคาว
๒๕	ปลาหมึกหลอด	- ผลิตจากเนื้อปลาสดปรุงรส ขึ้นรูป เป็นทรงกระบอก อย่างจนสุกหอมกรุ่น
๒๖	ปูอัด	- ทำมาจากเนื้อปลาสด ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง
๒๗	ลูกชิ้นปลา	- ลูกชิ้นทรงรักบี้ ทำจากเนื้อปลาทะเล ใส่ดินหอม ไม่ผสมแป้ง - ผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว และเหม็นเน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๐ ลูก ต่อ ๑ กิโลกรัม
๒๘	ลูกชิ้นหมู	- ทำจากเนื้อหมู ผ่านการผลิตที่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว หรือกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่ปนแป้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๐ ลูกต่อ ๑ กิโลกรัม
๒๙	ไส้กรอกไก่	- เนื้อไก่บดละเอียดผสมกับเครื่องปรุงรส - ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น สด สะอาด
๓๐	หมูยอ	- หมูบดละเอียด ปรุงรส อัดเป็นแท่งกลม สด สะอาด
๓๑	ไก่จ๊อ	- เนื้อไก่ คลุกเคล้ากับส่วนผสม เช่น เติบหอม ข้าวโพด รุนเส้น และผักต่างๆ - ปรุงด้วยเครื่องเทศรสกลมกล่อมห่อด้วยแผ่นฟองเต้าหู้
๓๒	กุนเชียง	- ทำจากเนื้อหมูป่นมันเล็กน้อย มันน้อย เนื้อมาก มีสีแดงปนสีชมพู ไม่เหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด มีขนาดยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว
๓๓	ไข่ไก่	- สด สะอาด เปลือกไม่มีไข่ไก่ติด มีสีเปลือกอมชมพู ไม่มีรอยร้าวรอยบุบ ผ่านการตรวจสอบจากฟาร์มแล้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม ต่อ ๑ ฟอง
๓๔	ไข่ไก่ไม่มีเปลือก	- ไข่ไก่สด ไม่มีเปลือก ไม่มีเศษผงและเศษเปลือกไข่ปน สะอาด
๓๕	ไข่เค็ม	- ทำจากไข่เป็ด ผ่านการผลิตที่สะอาด ไม่มีรอยร้าวหรือบุบ ไม่เค็มจัด เมื่อผ่าแล้วไม่มีเชื้อราในเนื้อไข่ ไข่แดงมีสีแดง ไม่เค็มจัด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม ต่อ ๑ ฟอง

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
	ผักสดต่างๆ	
๓๖	กวางตุ้ง	- ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว เฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก ลำต้นยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว
๓๗	กะหล่ำปลี	- ใบสีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น มีเฉพาะใบไม่มีลำต้น และรากติดมา น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐๐ กรัม ต่อหัว
๓๘	กระชายหัว	- หัวกระชายสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด มีเหง้าน้อย ความยาวไม่ต่ำกว่า ๓.๕ นิ้ว
๓๙	ผัก ๓ สี	- แครอทหันเต๋า ข้าวโพด ถั่วลันเตาแช่แข็ง คงความหวานและสด
๔๐	ข้าวโพดเหลือง	- สมบูรณ์ทั้งฝัก ลอกเปลือก และหนวดออกไม่ตัดก้าน มีสีเหลืองทอง
๔๑	ข้าวโพดอ่อน	- ข้าวโพดสมบูรณ์ทั้งฝัก ลอกเปลือก และหนวดออกไม่ตัดก้าน มีสีเหลืองอ่อน ละครขนาด
๔๒	ข่าอ่อน	- สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีเศษดิน
๔๓	ขิงแก่	- สด ไม่เหี่ยว ไม่มีเศษดินติด
๔๔	ขิงอ่อนฝอย	- ขิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ล้าง สะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่มิกลิ้นเหม็น และไม่ใส่สารเคมี ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕-๒ นิ้ว
๔๕	คื่นฉ่าย	- ผักไม่มีดินติด ลำต้นไม่ซ้ำหัก ใบสีเขียว ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้วต่อต้น
๔๖	แครอท	- สีส้ม หัวมีขนาดยาวพอดี ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ไม่หัก ไม่มีดินติด
๔๗	ดอกกะหล่ำ	- ดอกอ่อน ดอกแน่น สีขาวนวล ไม่เหลืองจัด เส้นผ่าศูนย์กลางของดอกไม่ต่ำ กว่า ๕ นิ้ว น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐-๕๐๐ กรัมต่อดอก
๔๘	ใบกุยช่าย	- สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีเศษดิน
๔๙	ดอกหอม	- ต้นอ่อนสดที่สมบูรณ์ ลำต้นสด ดอกสด ไม่มีดินติด
๕๐	ต้นหอม	- ต้นใหญ่สุดที่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด
๕๑	ตะไคร้	- สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีเศษดิน
๕๒	ตำลึง	- สีเขียวสด และใบอ่อน มีใบติดอยู่กับข้อ ไม่มีข้อใบที่ไม่มีใบติด ความยาวของ ข้อ อยู่ระหว่าง ๘-๑๐ นิ้ว
๕๓	แตงกวา	- ผลกลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เติ่งติ่ง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนสีเขียวแก่ ผลไม่แก่เกิน มีความยาวไม่ต่ำกว่า ๓ นิ้ว
๕๔	ถั่วงอก	- ลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอก ไม่เน่า ไม่มีเปลือกติดใหม่ ลำต้นยาว ๑.๕ นิ้ว
๕๕	ถั่วงอกยาว	- พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียว ฝักอวบไม่พอง ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้วต่อฝัก
๕๖	ถั่วลันเตา	- ฝักอวบ สด ไม่เหี่ยว

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๕๗	น้ำเต้าอ่อน	-สด ผลใหญ่สีเขียวนวล
๕๘	บร็อคเคอรี่	- สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีเศษดิน
๕๙	บวบเหลี่ยม	- บวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว น้ำหนักระหว่าง ๔-๕ ลูกต่อกิโลกรัม
๖๐	ใบกระเพรา	- ใบสีเขียวเข้มสด มีก้านใบติดมายาว ประมาณ ๑ นิ้ว
๖๑	ใบเตย	-ใบสด ไม่เหี่ยว กลิ่นหอม
๖๒	ใบมะกรูด	- ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม ความยาวประมาณ ๓ นิ้วต่อใบ
๖๓	ใบแมงลัก	- ใบไม่หงิกงอ ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกัน ส่วนราก ไม่มีดินติด มีก้านใบติดมา ยาวประมาณ ๑ นิ้ว ยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๒นิ้ว(วัดจากโคนถึงปลาย)
๖๔	ใบยี่หระ	- ใบสีเขียวเข้มสด มีก้านใบติดมายาว ประมาณ ๑ นิ้ว
๖๕	ใบสาระแน	- มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย แต่ละก้านยาวประมาณ ๘ นิ้ว
๖๖	ใบโหระพา	- ลำต้นสีม่วงแดง ใบรูปไข่ ขอบจะเป็นฟันเลื่อย ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว
๖๗	ผักกาดขาว	- ก้านและมีใบสีเขียวอ่อนถึงขาว ใบและลำต้นสด เติ่งตั้ง ไม่มีก้านใบ ที่ไม่มี ใบ ติดมา ยาวประมาณ ๘-๑๐ นิ้ว
๖๘	ผักกาดหอม	- ใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบ เติ่งตั้ง สีเขียวอ่อน มีน้ำหนักระหว่าง ๕๐-๑๐๐ กรัมต่อดัน
๖๙	ผักชีฝอย	- มีลำต้นที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ไม่มีก้าน ที่ไม่มีใบติดมาด้วย ตัดรากออก ความยาวไม่ต่ำกว่า ๘ นิ้ว
๗๐	ผักชีใบยาว	- ต้นสมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด ไม่มีก้านที่มีใบติดมาด้วย ความยาวไม่ต่ำกว่า ๕ นิ้ว
๗๑	ผักบุ้งจีน	- ลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ลำต้นอ่อน ไม่มีดินติด ความยาวไม่ต่ำกว่า ๕๐ ซม.
๗๒	ผักบุ้งไทย	- ผักบุ้งน้ำ ชนิดลำต้นขาว ลำต้นอ่อน ใบเล็ก ความยาวไม่เกิน ๒๔ นิ้ว
๗๓	ฟักเขียวอ่อน	- ทรงกลมยาวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลอ่อนผิวเกลี้ยง เนื้อแน่น กรอบ
๗๔	แฟงแก่	- ทรงกลมยาวค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลแก่ ผิวเกลี้ยง เนื้อแน่น กรอบ
๗๕	ฟักทอง	- ผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๓ กิโลกรัมต่อผล
๗๖	พริกขี้หนู	- สด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดงมีขั้วสด ขนาดเมล็ดพริกยาว ระหว่าง ๑.๕-๒ นิ้ว
๗๗	พริกขี้ฟ้าสีขาว เขียว แดง	- มีขั้วสด เนื้อไม่เน่า ขนาดเมล็ดพริก ไม่ต่ำกว่า ๒.๕ นิ้ว
๗๘	พริกไทยอ่อน	-ขั้วสด เม็ดพริกไทยสีเขียวสดเม็ดติดกับขั้ว
๗๙	พริกหวาน	- พริกหวานสด ผิวเต่งตึง มีขั้วสด เนื้อไม่เน่า
๘๐	พริกเหลือง	- พริกสด ผิวเต่งตึง มีขั้วสด เนื้อไม่เน่า

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๘๑	พริกขี้หนูสวน	- สด หอม เนื้อไม่เน่า เมล็ดเล็ก สีเขียว-แดงมีขั้วสด ขนาดเมล็ดพริกยาวระหว่าง ๑.๕-๒ นิ้ว
๘๒	มะเขือเทศ	- ผลโต ไม่แตก มีสีส้มอมแดง มีสีสม่ำเสมอทั่วผล ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด เนื้อแน่น มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว
๘๓	มะเขือเทศสีดา	- ลูกเล็ก ยาวรี เนื้อไม่แตก ผิวสีส้ม อมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด ไม่มีหนอนไซ
๘๔	มะเขือเปราะ	- ลูกโตได้ขนาดกัน ไม่มีหนอนไซ เนื้อในอ่อน ผิวเรียบเกลี้ยง แต่งตั้ง ไม่แกร็น มีขั้วสด ผิวขาวอมเขียวอ่อน
๘๕	มะเขือพวง	- สด ก้านไม่เหี่ยว
๘๖	มะเขือยาว	- ลูกโตได้ขนาดกัน ไม่มีหนอนไซ เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ มีขั้วสด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แกรน ความยาวของลูกไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว
๘๗	มะระจีน	- ผลอ่อน ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวอ่อน ไม่มีขั้วและก้านติด ความยาวระหว่าง ๑๐-๑๒ นิ้ว
๘๘	มะนาว	- ผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม
๘๙	มะพร้าวชุดขาว	- ไม่มีกลิ่นเหม็น ขาว สะอาด ไม่มีเศษกะลาติด
๙๐	ยอดมะพร้าวอ่อน	- สด ไม่แก่ ขาว ไม่มีกลิ่น
๙๑	ลูกมะกรูด	- ไม่เหี่ยว สีเขียวสด หอม
๙๒	หอมหัวใหญ่	- หัวค่อนข้างกลม ลักษณะแห้งไม่เน่า ไม่มีส่วนนอกหรือส่วนที่แตกต้นอ่อน น้ำหนัก ๔-๕ หัวต่อกิโลกรัม
๙๓	หัวไชเท้า	- หัวฝักกาดอ่อน ผิวเรียบ หัวค่อนข้างตรง เนื้อในอ่อน ไม่มีเสี้ยน ไม่มีดินติด หัวไม่รวมก้านยาวประมาณ ๗-๘ นิ้ว
๙๔	เห็ดเข็มทอง	- ดอกตูม สีขาว ไม่ช้ำ
๙๕	เห็ดออริจินิ	- ดอกใหญ่สีน้ำตาลอ่อนแกมเทา ช่วงกลางจะค่อนข้างหนาแต่ขอบหมวก จะบาง ไม่มีดินติด
๙๖	เห็ดนางฟ้า	- ดอกโต เนื้อไม่ยุ่ย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่มีดินติด
๙๗	เห็ดหูหนู	- ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ยและ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๙๘	เห็ดหอมสด	- ดอกใหญ่ สด ไม่ช้ำ
๙๙	เห็ดฟาง	- ดอกใหญ่ตูมสีน้ำตาลอ่อนแกมเทา ไม่มีดินหรือเศษฟางติด
๑๐๐	เครื่องแกงป่า	- สะอาด ไม่ใส่สารกันบูด
๑๐๑	เครื่องต้มยำ	- สะอาด ไม่เหี่ยว
๑๐๒	ผักคะน้า	- ก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่จนเป็นเสี้ยนแข็ง ยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว
๑๐๓	เผือก	- เนื้อแน่น ไม่แกร็น ไม่มีรา ไม่เน่าเสีย หัวรูปกลมรียาว
๑๐๔	มันเทศ	- เนื้อแน่น ไม่แกร็น ไม่มีรา ไม่เน่าเสีย หัวรูปกลมรียาว

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๑๐๕	มะละกอดิบ	- ผลดิบ ผลโตเต็มที่ รูปทรงค่อนข้างตรงยาวไม่คดงอ เปลือกมีสีเขียวเข้ม เนื้อแน่น เติ่งติ่ง ไม่มีหนอนไซ ไม่แกร็น
๑๐๖	หัวปลี	- สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่มีเศษดิน
๑๐๗	มันฝรั่ง	- เนื้อสีเหลืองอ่อน เนื้อแน่น ไม่แกร็น ไม่มีรา ไม่เน่าเสีย หัวรูปกลมรียาว
๑๐๘	สายบัว	-สด ไม่เหี่ยว
๑๐๙	แห้ว	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ปอกเปลือกออกเรียบร้อยแล้ว
	ผลไม้	
๑๑๐	กล้วยน้ำว้า	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่อมจนเกินไป
๑๑๑	กล้วยไข่	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่อมจนเกินไป
๑๑๒	สาลี่	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๑๓	แก้วมังกร	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่อมจนเกินไป
๑๑๔	ส้มเขียวหวาน	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง รสหวาน
๑๑๕	สับปะรด	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ รสหวาน ปอกแล้ว
๑๑๖	แอ๊ปเปิ้ล	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ลูกใหญ่ สีแดงสด
๑๑๗	แตงโม	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๑๘	ชมพู	- สด ใหม่ ไม่ดำ
๑๑๙	เงาะ	- สด ใหม่ ขนไม่ดำ
๑๒๐	องุ่น	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๒๑	มะม่วงเปรี้ยว	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๒๒	ลำไย	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๒๓	มะละกอสุก	- ผลสุก ผลโตเต็มที่ รูปทรงตรงยาว ไม่คดงอ เปลือกมีสีเหลืองอมเขียว เนื้อแน่น เติ่งติ่ง ไม่มีหนอนไซ ไม่แกร็น
๑๒๓	ลองกอง	- สด ใหม่ ไม่ดำ ไม่อมจนเกินไป
๑๒๕	ฝรั่ง	-สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๒๖	พุทราหนามสด	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๒๗	มะพร้าวอ่อน	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ
๑๒๘	แคนตาลูป	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่อมจนเกินไป
๑๒๙	แตงไทยสุก	- สด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่อมจนเกินไป

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
	อาหารแห้ง	
๑๓๐	กะปิ	- รสชาติกลมกล่อม ทำจากตัวเคย กลิ่นหอม
๑๓๑	กะทิกล่อง	- กะทิสีขาว มีความมันและชั้น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด
๑๓๒	กะทิสด	- กะทิสีขาว มีความมันและชั้น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด
๑๓๓	กระเจียบแห้ง	- ดอกแห้ง ไม่มีเศษผงปน ไม่มีเชื้อรา
๑๓๔	กระเทียมกลีบเล็ก	- ตัดจุก แห้ง ไม่ฝ่อ หัวโต ไม่มีส่วนนอก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ นิ้วต่อหัว
๑๓๕	กระเทียมกลีบใหญ่	- ตัดจุก แห้ง ไม่ฝ่อ หัวโต ไม่มีส่วนนอก
๑๓๖	กุ้งแห้ง	- เนื้อที่ทำมาจากกุ้งสด ไม่เก่า หรือมีกลิ่น เหม็นหืน ไม่แต่งสี มีลักษณะ สมบูรณ์ มีสีแดงอ่อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งเจือปน
๑๓๗	เก็กฮวยแห้ง	- ดอกแห้ง ไม่มีเศษผงปน ไม่มีเชื้อรา
๑๓๘	เกร็ดขนมปัง	- กรอบนาน, ไม่ใส่สารฟอกขาว, ไม่อมน้ำมัน
๑๓๙	เกลือป่น	- เกลือไอโอดีน ผงละเอียดสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ แห้งสนิท ไม่จับตัวกันเป็นก้อน
๑๔๐	แกงกี้	- เม็ดสีส้มปนแดง เมล็ดแห้ง สะอาด ไม่มีเศษผง
๑๔๑	กระเทียมเจียว	- กระเทียมกลีบเล็กเจียว มีสีเหลืองทอง กรอบ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
๑๔๒	เกี่ยมฉ่าย	- ผักกาดดองเค็ม กรอบ เนื้อไม่นิ่ม
๑๔๓	ข้าวคั่ว	- ทำสด ใหม่ มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นหืน
๑๔๔	ข้าวสาร (ทำข้าวผัด)	- ข้าวขาวอินทรีย์ คุณภาพดี หุงขึ้นหม้อ
๑๔๕	ขนมปังรสจืด	- สดใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันเสีย
๑๔๖	เครื่องตุ๋นยาจีน	- ใหม่ แห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง
๑๔๗	เครื่องปรุงแบบซอง	- บรรจุในห่อถุงละ ๕๐ ห่อ มีทั้งน้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำส้ม
๑๔๘	งาขาว	- บรรจุถุงละครึ่งกก. สะอาด
๑๔๙	ซีอิ๊วขาว	- ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีผ่านกรรมวิธี การผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจาก สิ่งอื่นเจือปน ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม มีรสไม่เค็มจัด น้ำหนักบรรจุขวด ขนาด ๗๐๐ cc.
๑๕๐	น้ำปลา	- เกิดจากการหมักปลากับเกลือ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำปลามีสีน้ำตาลเข้มใส น้ำหนักบรรจุขวด ขนาด ๗๐๐ cc.
๑๕๑	น้ำมันหอย	- ผลิตจากส่วนผสมของน้ำตาล เกลือซีอิ๊วและน้ำหอยนางรมหรือสาร สกัดจากหอยนางรม ช้น หนืดและมีสีเข้ม
๑๕๒	น้ำส้มสายชู	- ของเหลวที่ได้จากกระบวนการหมัก ๕%

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	มีองค์ประกอบหลักคือกรดน้ำส้ม รายละเอียดคุณลักษณะ
๑๕๓	น้ำหวานแดง	- ตราเอลบูลบอย น้ำหวานที่มีความเข้มข้นของน้ำเชื่อม ในอัตราส่วนผสม มีกลิ่นและสีที่ไม่เป็นสารสังเคราะห์
๑๕๔	มะนาวขวด	- น้ำมะนาวคั้น ๕๕% มีสีเขียวอ่อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด
๑๕๕	เต้าเจี้ยว	- เป็นเต้าเจี้ยวขาวใหม่ เมล็ดถั่วเหลืองไม่หัก ปน มีสีเหลืองทอง เนื้อนิ่ม ไม่แข็ง ไม่ละ ไม่เค็มจัด ที่ผลิตจาก ถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่สะอาด และถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน
๑๕๖	ขอสปรุงรส	- บรรจุขวด ขนาด๖๘๐ ซีซี มีอย.
๑๕๗	ขอสมะเขือเทศ	- บรรจุขวด ขนาด๖๘๐ ซีซี มีอย.
๑๕๘	น้ำจิ้มไก่	- บรรจุขวด ขนาด๖๘๐ ซีซี มีอย.
๑๕๙	ซีอิ๊วดำ	- ซีอิ๊วดำ (ฉลากเหลือง เพิ่มรสชาติและให้สีส้มสวยงามใช้ผัด ทอด จิ้ม
๑๖๐	ดอกไม้จีน	- ดอกแห้ง สีไม่ดำ เส้นไม่ขาด ไม่ยุ่ย
๑๖๑	ตั้งฉ่าย	- บรรจุภาชนะมีฝาปิด คุณภาพดี
๑๖๒	น้ำจิ้มบ๊วย	- บรรจุขวด ขนาด๖๘๐ ซีซี มีอย.
๑๖๓	น้ำตาลทรายแดง	- ไม่มีสิ่งเจือปน มีอย.
๑๖๔	นมถั่วเหลือง	- สูตรเจ ทำจากถั่วเหลือง ๑๐๐% รสชาติกลมกล่อม
๑๖๕	น้ำมันถั่วเหลือง	- บรรจุขนาด ๑ลิตร มีอย.
๑๖๖	น้ำมันปาล์ม	- บรรจุขนาด ๑ลิตร มีอย.
๑๖๗	วุ้นเส้นสด	- ต้องไม่มีกลิ่นอับ หรือสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ปนเปื้อนมาในบรรจุภัณฑ์
๑๖๘	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	- ดอกสวยสีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๑๖๙	เต้าหู้พวง	- ใหม่ ไม่เหม็นหืน
๑๗๐	เห็ดหอมแห้ง	- ดอกกลาง แห้ง ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
๑๗๑	หอมแดง	- หัวใหญ่แห้ง ไม่สับ
๑๗๒	แผ่นเกี๊ยว	- แผ่นเกี๊ยวตราไก่ น้ำหนัก ๕๐๐กรัมต่อห่อ
๑๗๓	พริกแกงเขียวหวาน	- ไม่มีสารกันบูด ไม่เหม็นหืน สะอาด
๑๗๔	พริกแกงเผ็ด	- ไม่มีสารกันบูด ไม่เหม็นหืน สะอาด
๑๗๕	ผงหมูแดง	- ตรา โลโบ
๑๗๖	พริกแกงส้ม	- ไม่มีสารกันบูด ไม่เหม็นหืน สะอาด
๑๗๗	ปูนแดง	- ปูนสำหรับกินหมาก สีชมพู
๑๗๘	ผงพะโล้	- ต้องเป็นผงละเอียด แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน
๑๗๙	มักกะโรนี	- ทำจากแป้งสาลี มีสีเหลืองอ่อน เป็นเส้นแข็ง ภายในโปร่ง ไม่หัก ไม่มี กลิ่นเหม็นสาบ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๑๘๐	นมแลคตาซอย	- นมถั่วเหลือง ผ่านขั้นตอนกระบวนการผลิตที่พิถีพิถันและทันสมัย
๑๘๑	ฟองเต้าหู้	- แผ่นบางไม่ปน สะอาด มีสีขาวนวลเหมือนสีของดอกมะลิ
๑๘๒	มะนาวดอง	- ส่วนที่เป็นน้ำต้องไม่มีฝ้าขาวหรือฟอง กลิ่นรสดี ตามธรรมชาติของมะนาวดอง ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์
๑๘๓	ปลาหมึกฝอย	- ปลาหมึกแห้งปรุงรส ฉีกเป็นฝอยๆ ไม่เหม็น ไม่ขึ้นรา
๑๘๔	น้ำตาลปีบ	- ทำจากวงมะพร้าว หรือวงตาล มีสีน้ำตาลอ่อน เย็นง่าย
๑๘๕	มะขามเปียก	- รสเปรี้ยว ไม่มีเม็ด ผ่านกรรมวิธี การผลิตที่สะอาด ไม่เหม็นสาบ
๑๘๖	มะตูมแห้ง	- แห้ง ไม่มีเศษผงปน ไม่มีเชื้อรา
๑๘๗	แป้งทอดกรอบ	- แป้งที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด มีสีขาวนวล แห้งสนิท ไม่หืน ไม่มีกลิ่น มูลสัตว์หรือแมลง ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่สะอาด น้ำหนักสุทธิ ๑๕๐ กรัมต่อถุง
๑๘๘	เยื่อไผ่	- เหนียวเหนียวเยื่อไผ่ สะอาด สด ใหม่
๑๘๙	ผงปรุงรส	- ผงปรุงรส เพื่อใช้ในการ ต้ม ผัด แกง ทอด เพื่อเพิ่มรสชาติ
๑๙๐	พริกป่น	- ผงพริกป่น สำหรับปรุงรส ไม่เหม็นหืน
๑๙๑	พริกขี้หนูแห้ง	- ไม่เหม็นอับ สะอาด ไม่มีเศษสกปรกเจือปน
๑๙๒	พริกขี้ฟ้าแห้ง	- ไม่เหม็นอับ สะอาด ไม่มีเศษสกปรกเจือปน
๑๙๓	พริกไทยเม็ดดำ	- เม็ดกลมขนาดเล็ก รสชาติจัดจ้าน ไม่มีเปลือกติด
๑๙๔	น้ำพริกเผาหวาน	- ตราแม่ประนอม ๒๒๘ กรัม
๑๙๕	เส้นผัดไทย	- เส้นยาวนุ่มเหนียว ไม่ขาด ไม่เกาะกันเป็นก้อน
๑๙๖	เส้นเชียงฮั้ว	- เส้นเขียวใสและขาว ชุ่ม ตรามังกรคู่
๑๙๗	เส้นเก๋ยมี่	- เป็นเส้นสีขาว อวบอ้วน และยาวกว่าลอดช่อง
๑๙๘	เส้นเล็ก	- เส้นยาวนุ่มเหนียว ไม่ขาด ไม่เกาะกันเป็นก้อน
๑๙๙	นมสดรสจืด ชนิดพว่องมันเนย	- นมสดรสจืด UHT ชนิดพว่องมันเนย มีสีขาวธรรมชาติ ไม่เหม็นบูด ไม่จับตัว หรือแยกชั้นกัน ผ่านกรรมวิธีที่ผลิตสะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ ๒๒๕ cc. ต่อกล่อง
๒๐๐	นมเปรี้ยว	- นมเปรี้ยว สีขาวธรรมชาติ ไม่เหม็นบูด ไม่จับตัว หรือแยกชั้นกัน ผ่านกรรมวิธีที่ผลิตสะอาดและถูกต้อง
๒๐๑	โอวัลติน	- นมสดผสมช็อกโกแลต มีสีน้ำตาลธรรมชาติ ไม่เหม็นบูด ไม่จับตัว ปราศจากสิ่งอื่น เจือปน น้ำหนักสุทธิ ๒๒๕ cc. ต่อกล่อง
๒๐๒	น้ำตาลกรวด	- ทำจากอ้อย เป็นก้อน กลิ่นหอมและความหวาน มากกว่าน้ำตาลทราย

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๒๐๓	สาคุเม็ดเล็กใบเตย	- มีลักษณะคล้ายไข่มุก ผลิตจากแป้งมันสำปะหลังคุณภาพดี ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม ต่อถุง
๒๐๔	ถั่วเขียว	- มีเปลือกสีเขียว เนื้อเมล็ดสีเหลือง ไม่ฟ่อ ไม่ลึบ ไม่แห้ง
๒๐๕	พริกเผา	- สะอาด ไม่ใส่สารกันบูด
๒๐๖	เส้นก๋วยเตี๋ยวใหญ่	- ทำจากแป้งข้าวเจ้า ไม่เก่า ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน เนื้อมีความนุ่ม ขอบเส้นไม่แข็ง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด
๒๐๗	สาหร่ายทะเล	- สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม
๒๐๘	อบเชย ปิ๊ยกัก	- เนื้อหนา แข็งสนิธ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นสาบ
๒๐๙	พริกไทยป่น	- มีสีขาว ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน
๒๑๐	น้ำตาลทราย	- สีขาว สะอาดบริสุทธิ์ เม็ดเล็ก ไม่จับตัว เป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด น้ำหนัก ๑ กิโลกรัมต่อถุง
๒๑๑	ถุงพลาสติก๔X๗	- ถุงร้อนใส่ออาหาร ขนาดตามที่กำหนด
๒๑๒	ถุงพลาสติก๕X๘	- ถุงร้อนใส่ออาหาร ขนาดตามที่กำหนด
๒๑๓	ถุงหิ้ว	- ผลิตจากเม็ดพลาสติก PE ใหม่ ๑๐๐% มีความหนา เหนียว และไม่ฉีกขาดง่าย
๒๑๔	กล่องข้าวพลาสติกใส	- กล่องอาหารพลาสติก ทรงสี่เหลี่ยม * สี : ใส * ขนาด ๘ x ๑๔.๕ x ๖.๕ ซม. * บรรจุ ๑๐๐ ใบ/แพ็ค
๒๑๕	ช้อนพลาสติก	- ผลิตจากพลาสติกอย่างดี แข็งแรง
๒๑๖	ขามขานอ้อย	- สำหรับใส่ออาหาร; ผลิตจากเยื่อพืชธรรมชาติ ๑๐๐% .
๒๑๗	ช้อน-ส้อมพลาสติก	- ช้อนพลาสติกใสเกรด A - ใช้สำหรับรับประทานสะดวกต่อการใช้งาน ๑ แพ็ค มี ๕๐ ชิ้น
๒๑๘	หมูหยอง	- ไม่ปน เป็นเส้นเนื้อนุ่มไม่แข็งกระด้าง
๒๑๙	หอมแขก	- หัวใหญ่แห้ง ไม่ลึบ ไม่เน่า
	ขนมหวานและเครื่องดื่ม	
๒๒๐	ลูกชิด	- เนื้อไม่ละ ลูกกลมรี เหนียว ไม่มีกลิ่น เหม็นเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่สะอาดและถูกต้อง
๒๒๑	ขนมปังปอนด์	- สดใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันเสีย
๒๒๒	ทับทิมกรอบ	- ทำจากแป้งและสีธรรมชาติ
๒๒๓	ลอดช่องไทย	- เส้นเหนียวปานกลาง มีสีเขียวใบเตยและสีขาว ตัวขนมมีกลิ่นน้ำปูนใส
๒๒๔	ลอดช่องสิงคโปร์	- เส้นนุ่ม เหนียว มีลักษณะใสๆ
๒๒๕	เฉาก๊วย	- เนื้อไม่ละ ตัดเป็นก้อนได้ ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว
๒๒๖	น้ำสมุนไพร	- สดใหม่ ไม่หมดอายุ

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุดาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๒๒๗	ขนมปังไส้ต่างๆ	- สดใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันบูด ไม่หมดอายุ
๒๒๘	ขนมห่อใบ	- สด ใหม่
๒๒๙	ขนมไทย	- สด ใหม่
๒๓๐	ข้าวต้มมัด	- สดใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สารกันเสีย
๒๓๑	สลิ้ม	- ทำจากแป้งและสีธรรมชาติ

ลงชื่อ.....

(นายจักร เกตุทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....

(นายเอนก เอกศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กรรมการ

ลงชื่อ.....

(นางสุตาพร ราชวงศ์)

นักโภชนาการปฏิบัติการ
กรรมการ