



ประกาศจังหวัดศรีสะเกษ

เรื่อง ประกวดราคาจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๔ หมวดประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๑๕๘ รายการ
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดศรีสะเกษ มีความประสงค์จะประกวดราคาจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๔ หมวดประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๑๕๘ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๘๒๙,๓๙๔.๐๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนสองหมื่นเก้าพันสามร้อยเก้าสิบสี่บาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๗๗/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๘ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.Khunhanhos.go.th หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๘

๕๐๐.๖.๖.

(นางสาวรัชฎาพร รุญเจริญ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขุนหาญ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๗๗/๒๕๖๙

การซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ โรงพยาบาลขุนหาญ

ลงวันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๘

โรงพยาบาลขุนหาญ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

วัสดุบริโภค ๔ หมวด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)	จำนวน	๑	งาน
--	-------	---	-----

พัสดุที่จะซื้อจะต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันที และมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- | | | |
|----------------|-----|--|
| อิเล็กทรอนิกส์ | ๑.๑ | รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ |
| | ๑.๒ | <u>แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย</u> |
| | ๑.๓ | <u>แบบสัญญาซื้อขาย</u> |
| | ๑.๔ | <u>แบบหนังสือคำประกัน</u> |
| | | (๑) <u>หลักประกันสัญญา</u> |
| | ๑.๕ | <u>บทนิยาม</u> |
| | | (๑) <u>ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน</u> |
| | | (๒) <u>การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม</u> |
| | ๑.๖ | <u>แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์</u> |

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดราย

หนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกรารายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรารายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ

มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่ สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่า สหุติของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาริมทรัพย์และการเช่าสิ่งหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

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

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

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

ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(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) แคตตาล็อกและ/หรือรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ตามข้อ ๔.๔

(๒) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

(๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

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

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา

โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอน การเสนอราคาไม่ได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๒๘๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภค ๔ หมวด จำนวน ๑๕๘ รายการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนา และคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันเสนอราคา

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

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

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะ

กรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และ จังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ จังหวัด จะพิจารณาเห็นว่า ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใจเป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดีและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ ต่อการพิจารณาของ จังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

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

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

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

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัดมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าว ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เหมาะสมที่สุดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของ จังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัด จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

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

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัดอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมิวเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่

ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้เสนอราคารายอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ให้จัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิต ภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

กรณีที่มีการเสนอราคาหลายรายการและกำหนดเงื่อนไขการพิจารณาราคารวม หากผู้ยื่นข้อเสนอได้เสนอพัสดุที่เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ ที่ได้รับการรับรองและออกเครื่องหมายสินค้าที่ผลิตภายในประเทศไทย (Made in Thailand) จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีสัดส่วนมูลค่าตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป ให้ได้แต้มต่อในการเสนอราคาตามวรรคหนึ่ง

อนึ่ง หากในการเสนอราคานั้น ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติทั้งข้อ ๕.๘ และข้อ ๕.๙ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นได้แต้มต่อในการเสนอราคาสูงกว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๕

๕.๑๐ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาซื้อขาย

๖.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อ จังหวัดจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๖.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือ จังหวัดเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๖.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับจังหวัดภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพดด้งที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพดด้งวันที่ที่ใช้เช็ค หรือตราพดด้งนั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่ง

ประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตาม ตัวอย่างหนังสือ คำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย โดยแบ่งออกเป็น ๑๘ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑-๑๕ มกราคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑๖-๓๐ มกราคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบ สิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑-๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบ สิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑๖-๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๓ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบ สิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑-๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑๖-๓๐ มีนาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบ สิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑-๑๕ เมษายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๖ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบวัสดุ บริโภค ๔ หมวด รอบ ๑๖-๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบ

ตกลง ซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบตัววัน

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดั่งระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ จังหวัด ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลขุนหาญ

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อจังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงโรงพยาบาลขุนหาญ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อ เป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๖. จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัดอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกวงค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับ การคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

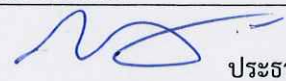
ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
ชื่ออาหารประเภทต่างๆของงานโภชนศาสตร์ จำนวน 4 หมวด

หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปโปรตีน จำนวน 29 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
1.	หมูบดไม่ติดมัน	หมูบดละเอียดไม่หยาบไม่มีมันปน เป็นหมูชนิดเนื้อแดงไม่มีเศษหมูอื่นๆ ปะปน สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหมือก ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 95 – 90 % ไขมันหมู 5-10 % หมูบดหยาบ = ผ่านเครื่องบด รังผึ้งเบอร์ 6 มม. หมูบดละเอียด = ผ่านเครื่องบด รังผึ้งเบอร์ 3 มม. ขนาดบรรจุถุงละ 1-2 กิโลกรัม	2,712.00	กก.
2.	หมูหัน	เป็นหมูหันชำแหละเป็นชิ้นขนาดเท่ากันใช้สำหรับประกอบอาหารประเภทผัด หรืออื่นๆตามที่ระบุวิธีการหั่นในใบสั่งซื้อ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเหมือกหรือมีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุถุงละ 1-2 กิโลกรัม	1,264.00	กก.
3.	เนื้อหมูสันใน	เป็นหมูที่ชำแหละ จากแนวสันหลังไม่มีมันติด แต่งไขมันผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังผืดและมันปนเลวบางๆติดอยู่ เป็นสันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเหมือกหรือกลิ่นเหม็น	158.00	กก.
4.	เนื้อหมูสันนอก	เป็นหมูสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันติด ไม่ติดสันคอ แต่งไขมันผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังผืดและมันปนเลวบางส่วน ตัดปึกตัดขายออกตัดส่วนหัวท้ายให้ตรงลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเหมือกหรือกลิ่นเหม็น	13.00	กก.
5.	ตับหมู	เป็นตับที่มีเนื้อละเอียด สด สะอาด ไม่เหมือกคล้ำ สีไม่แดงคล้ำหรือเข้มจัด จนเกินไป ไม่มีรูพรุน ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อขึ้นเงา ไม่แข็งเกินไป ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วติดมา	70.00	กก.
6.	หนังหมู	เป็นหนังหมูสด ไม่มีมันติดชุดขนออกเรียบร้อยแล้ว	26.00	กก.

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
7.	ซีโครงหมูอ่อน หัน	เป็นกระดูกส่วนซีโครงอ่อน สด สะอาด เนื้อติดกระดูกบังลมหันขึ้นตามร่อง ซีโครง ที่มีลักษณะเป็นเส้นอ่อน ติดไขมันไม่เกิน 20 % ไม่ปนกระดูกสันหลัง ไม่มีกลิ่น ไม่ มีสีเขียวคล้ำ	122.00	กก.
8.	เครื่องในรวม	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ เช่น ม้าม ไส้ ตับ ฯลฯ ผสมกันใน อัตราส่วนเท่าๆกัน ไม่เอาปอด	4.00	กก.
9.	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ฆ่าและตัดแต่งขาย หนังสีขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดงเรียงกัน เป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น ปริมาณส่วนเนื้อ 60-70 % ส่วนมัน 30-40 % หันตาม ใบสังข์	4.00	กก.
10.	กระดูกหมูต้มซุบ	เป็นกระดูกคางตั้ง เป็นกระดูกส่วนหน้าแข้ง หรือกระดูกเอียงเล้ง เป็นกระดูกสัน หลัง อย่างใดอย่างหนึ่งหรือปนกัน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็น	744.00	กก.
11.	อกไก่	เนื้อส่วนอก สด ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำหรือฉืดน้ำ สีไม่ซีดหรือไม่เหลืองคล้ำ เนื้อหน้าอกแต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนติด	420.00	กก.
12.	เนื้ออกไก่บด	เนื้ออกไก่ บดหยาบหรือบดละเอียดตามใบสังข์ มีหนังไก่และมันไม่เกิน 10 %	4.00	กก.
13.	ไก่น่องปีกบน 15-18 ชิ้น/กก.	น่องปีกตอนบน สะอาด สด ไม่มีขน ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำหรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ จำนวน 15 – 18 ชิ้น/ กก.	122.00	กก.
14.	สะโพกไก่	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่เมือก ไม่ มีกลิ่น ไม่อมน้ำหรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม	9.00	กก.
15.	น่องไก่	น่องไก่ ขั้วสัน กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ ขนาดน้ำหนัก 9-10 น่อง/กก.	18.00	กก.
16.	น่องติดสะโพก	น่องติดสะโพก กระดูกไม่แตก ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำหรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ ขนาดชิ้นละ 180 – 250 กรัม	28.00	กก.
17.	โครงไก่	ซีโครงไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม ไม่มีกลิ่นเหม็น	18.00	กก.

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
18.	ไก่ตัว	ไก่สดอ่อน ถอนขนเกลี้ยง ไม่มีหัว คอ เครื่องใน ไขมันช่องท้อง ไม่มีขนอ่อน ไม่ฉีดยา ไม่มีน้ำสีแดงซึมออกมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่าสับตามใบสั่งซื้อ	245.00	กก.
19.	เลือดหมู	เป็นเลือดหมูที่ต้มสุกเป็นก้อน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	132.00	ก้อน
20.	เลือดไก่	เป็นเลือดไก่ที่ต้มสุกเป็นก้อน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	105.00	ก้อน
21.	ปลานิล ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 0.8 กก.	เอาชีและไส้ออก ส่วนประกอบต่างๆครบตามตัว ได้แก่ หัว หาง และลำตัว น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 150 กรัม/กก.	109.00	กก.
22.	ปลานิลหั่น ขนาดตัวละไม่ต่ำกว่า 0.8 กก.	เอาชีและไส้ออก ส่วนประกอบต่างๆครบตามตัว ขนาดชิ้นในการหั่นตามที่กำหนด น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 150 กรัม/กก.	238.00	กก.
23.	ปลาตูกหั่น ขนาด 6-7 ตัว/กก.	สด หั่นขนาดตามที่กำหนดหรือสำหรับผัด เหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น มีเมือก ไม่มีสารพิษตกค้าง น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 100 กรัม/กก.	114.00	กก.
24.	ปลาทุสด (ขนาดกลาง 8-10 ตัว/กก.)	ส่วนประกอบต่างๆครบสมบูรณ์หัวไม่หักจากตัว ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสารพิษตกค้าง น้ำหนักตามกำหนด	206.00	กก.
25.	ปลาทุหนึ่ง (ขนาดกลาง 2 ตัว/เซ่ง)	ส่วนประกอบต่างๆครบสมบูรณ์หัวไม่หักจากตัว ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสารพิษตกค้าง	158.00	เซ่ง
26.	ไข่ไก่ เบอร์ 2	เป็นไข่ไก่ใหม่สด เบอร์ 2 ไข่สด ลักษณะเปลือกพื้นผิวเป็นผงคล้ายแป้งฉาบติด เขียวดูไม่สั่นคลอนแน่นติดเปลือก ผิวไม่มันลื่น สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ	10,150.00	ฟอง
27.	ลูกชิ้นหมู อย่างดี	ลักษณะสดใหม่ ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปน หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด	83.00	กก.

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
28.	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	ลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปน หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด	70.00	กก.
29.	เต้าหู้แผ่น	มีลักษณะคงรูป ไม่แตกตัวออกจากกัน ไม่เหม็นหืน ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีเมือก นน.ไม่ต่ำกว่า 240 กรัม/แผ่น	55.00	แผ่น

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทเนื้อหมูและส่วนประกอบหมู

1. วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์พลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร ปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP,HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นของทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

ข้อกำหนดคุณลักษณะของประเภทเนื้อหมู เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
3. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม หรือเศษวัสดุอื่นที่ไม่ใช่เนื้อหมูได้
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน กับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) เน้นว่าต้องมีใบรับรองและให้ตรวจสอบแหล่งผลิตได้เมื่อมีอุบัติการณ์ตามข้อกำหนดคุณลักษณะประเภทเนื้อหมูตามข้อ 1-4
6. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อหมู
เนื้อหมูสด (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูสด และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็ง เลขที่ มอก.928-2533 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุกรสดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก. 1197-2536
- เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมี สารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมีรอยตำหนิอื่นๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ หรือเป็นเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ
- สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
- อื่น ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทสัตว์ปีก (ไก่)

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

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)
เนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

1. เนื้อสัตว์ปีกหรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น
2. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่ได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยตำหนิหรือตำหนิอื่นๆ
3. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
4. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
5. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิตหรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)
7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)
เนื้อไก่ชำแหละ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อไก่ชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเลขที่มอก.34-2536 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก.590-2528 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับสัตว์ปีกเยือกแข็ง เลขที่ มอก. 973-2533

- สถานที่ประกอบ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทสัตว์น้ำ

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

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดสัตว์น้ำ
อาหารสดประเภทสัตว์น้ำ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

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

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทไข่

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

สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

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

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีโซอาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

การบรรจุและการขนส่ง

สัญลักษณ์ของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 - ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องใช้อุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
 - ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องใช้อุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7°C ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ : (*จำเป็นต้องเน้น)

- หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- ระยะทางหรือระยะเวลาในการขนส่งวัตถุดิบที่ต้องการรักษาอุณหภูมิ ถ้าใช้เวลามากกว่า 1 ชั่วโมง หรือระยะทางมากกว่า 60 กิโลเมตร ขอให้ใช้มาตรฐานตามสัญลักษณ์ของรถส่งอาหาร ตามประเภทอาหารแช่แข็ง และอาหารแช่เย็น
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุพิษ หรือวัสดุอื่นๆ รถขนคนงานสิ่งของก่อสร้าง อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรค หรือสัตว์เลี้ยง อยู่ในรถ

การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

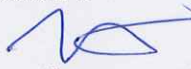
การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถลงในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด

สัญลักษณ์ของพนักงานขนส่งสินค้า

- เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ
- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะหรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์แต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอรับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 2 อาหารหมวดของแห้ง

จำนวน 11 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
1.	กระเทียม	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	228.00	กก.
2.	หอมแดง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	48.00	กก.
3.	หอมแขก	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	6.00	กก.
4.	ขมิ้น	สดและสะอาดมีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก ขนาดเป็นแ่ง สีเหลืองเข้ม	5.00	กก.
5.	พริกแห้งเม็ดใหญ่	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิทสีแดงทั้งเม็ดไม่ขึ้นเม็ดไม่หัก ไม่มีรา	4.00	กก.
6.	พริกแห้งเม็ดเล็ก	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิทสีแดงทั้งเม็ดไม่ขึ้นเม็ดไม่หัก ไม่มีรา	4.00	กก.
7.	มะขามเปียก	ไม่มีมอดสีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	22.00	กก.
8.	พริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	4.00	กก.
9.	พริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	8.00	กก.
10.	พริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	4.00	กก.
11.	มะพร้าวขูด	ขูดสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีรสเปรี้ยว	49.00	กก.

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทของแห้ง

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

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดของแห้ง ผลิตภัณฑ์แปรรูป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด

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

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวนัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพิจ)

นักโภชนาการ

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนหรือลักษณะของวัตถุดิบที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด ที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในหมวดของแห้ง ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 3 อาหารหมวดผลไม้

จำนวน 25 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
1.	ส้มเขียวหวานลูกใหญ่ (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 22 ซม.)	ส้มเขียวหวานบางมดเบอร์ 1 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	52.00	กก.
2.	ส้มเขียวหวานขนาดกลาง (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 18 ซม.)	ส้มเขียวหวานบางมดเบอร์ 2 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	44.00	กก.
3.	ส้มสายน้ำผึ้ง	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้งเบอร์ 3 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	17.00	กก.
4.	ส้มโอ	ผลแบน จุกสูง สีเขียวอ่อน น้ำหนักมาก เติ่งตึง แก่จัดกัน กัดจะบวม	30.00	ลูก
5.	ส้มจีน	ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเหลืองส้ม	70.00	กก.
6.	ฝรั่งกลมสาลี่	ฝรั่งกลมสาลี่ กลมแป้น แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรอยไหม้สด กรอบ ไม่เหี่ยว ผลสมบูรณ์	105.00	กก.
7.	ฝรั่งกิมจู	ฝรั่งกิมจู ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรอยไหม้สด กรอบ ไม่เหี่ยว ผลสมบูรณ์	638.00	กก.
8.	เงาะโรงเรียน	ผิวสดเปลือกไม่หนามาก เนื้อหนาแน่นไม่ติดเม็ด เวลาแกะเปลือกออกไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย	157.00	กก.
9.	มังคุด	ผิวสีม่วง กลีบเลี้ยงที่ขั้วใหญ่และสดเขียว ปีบดูเปลือกนุ่ม ไม่เน่าเสีย	118.00	กก.

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
10.	ลองกอง	ผิวสดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง ไม่เน่าเสีย	245.00	กก.
11.	กล้วยน้ำว้า (ลูกขนาดกลาง 18-20 ลูก)	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ ผิวสดใหม่เปลือกไม่ดำ ไม่ขำ ไม่มีเมล็ด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 45 กรัม/ลูก	638.00	หวี
12.	กล้วยไข่ (ลูกขนาดกลาง 16-20 ลูก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อมรับประทาน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 40 กรัม/ลูก	122.00	หวี
13.	ชมพูแดง	ลูกใหญ่ แก่จัด เนื้อหนา ไม่ขำ ผลมีขนาดยาวไม่น้อยกว่า 4 ซม. สีแดงทรงกลมยาว สด ไม่มีรอยขีด ขนาด 8 - 10 ลูก/กก.	132.00	กก.
14.	มะม่วงมัน (เขียวเสวย,ฟ้าลั่น)	สด สีเขียวสดไม่เหี่ยวไม่ขำไม่เน่าเสียมีรสมัน	40.00	กก.
15.	มะม่วงเปรี้ยว (แรด,น้ำดอกไม้)	สด สีเขียวสดไม่เหี่ยวไม่ขำไม่เน่าเสียมีรสเปรี้ยว	15.00	กก.
16.	มะละกอสุก	ต้องสุกพอดีไม่และไม่เสียไม่ดำ ไม่ขำไม่ดิบ ผิวสีเขียวอมแสด	214.00	กก.
17.	แก้วมังกร	ผลรูปไข่ อวบเป่ง กลีบสีเขียวส้ม ไม่ขำ ไม่มีรอย	580.00	กก.
18.	สาเลี	ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเหลืองปนขาว	2,145.00	ลูก
19.	แอปเปิ้ลกร่า	สด ผิวเรียบ เปลือกเป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า รอยตำ เกินปกติ ไม่ขำ เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ	2,222.00	ลูก
20.	แอปเปิ้ลฟูจิ	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า รอยตำ เกินปกติ ไม่ขำ เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ	9.00	ลูก
21.	องุ่นแดง	ลูกมีสีแดงคล้ำ เนื้อแน่น ไม่มีรอยขีด ไม่เน่า ขั้วสดติดแน่น รสหวาน ลูกมีขนาดเท่ากันทั้งพวง	82.00	กก.

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนากรชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
22.	องุ่นเขียว	ลูกมีสีเขียวสด ไม่ซีด เนื้อแน่น ไม่มีรอยชำ ลูกมีขนาดเท่ากัน ทั้งพวง	13.00	กก.
23.	แตงโม	ไม่เหี่ยวมีรอยชำ ช้ำ หรือมีรู ขั้วสีไม่อ่อน ไม่แห้งเกิน เนื้อแน่นไม่กลวง	640.00	ลูก
24.	สับปะรด	ตาใหญ่ช่องต่อระหว่างตาบาง ไม่ชำ ไม่เน่า น้ำหนักของผล ไม่ต่ำกว่า 800 กรัม/ลูก	80.00	ลูก
25.	แคนตาลูป (เหลือง)	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ชำ ไม่เน่า เป็นสีเหลือง หรือผลมีสีเหลืองนวล เนื้อสุกพอดี ไม่ละ ไม่ดิบ รสหวาน ไร้ไม่ล้น ขนาดลูกไม่น้อยกว่า 1 กก./ลูก	610.00	กก.

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดผลไม้ผลไม้

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยชำ ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้
5. ปลอดภัยปราศจากสารเคมีปนเปื้อนที่มีปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้ผลไม้ (Food Hygiene)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในภาชนะพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย

- ภาชนะบรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน

- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังสดอยู่เสมอ

- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้

การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้

- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอไม่มีสิ่งสกปรกสะสมหรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง

- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้ได้

- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุกันชนของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนากรชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใส่ในภาชนะที่สะอาดและวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากไปโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกลงบนพื้นให้คัดแยกออกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

การรับประกันการปนเปื้อนสารเคมียาฆ่าแมลงหรืออื่นๆที่มีอันตราย

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

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญาหรือตามที่ได้ตรวจพบจากรถโมบายของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในผลไม้แต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอรับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 4 หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด

จำนวน 93 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
1.	ไส้กรอกหมู รมควัน 150 กรัม/ห่อ	ลักษณะสดใหม่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่แต่งสี มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปน หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด มีวันผลิตและวันหมดอายุ ขนาดยาวประมาณแต่ละ 3.5 – 4 นิ้ว	4.00	ห่อ
2.	หมูยอ น้ำหนัก/เส้นไม่ต่ำกว่า 400 กรัม มี อย.	ลักษณะเป็นเส้นยาวขนาดเท่ากัน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปนหรือเกินมาตรฐานกรมอนามัยกำหนด	52.00	เส้น

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
3.	เต้าหู้ขาวหลอด	ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ	17.00	หลอด
4.	เต้าหู้ไข่หลอด	ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ	1,732.00	หลอด
5.	เต้าหู้ปลา ถูกละ ½ กก.	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนของแป้งไม่เกิน 15% ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ บรรจุ 500 กรัม/ถู	57.00	ถู
6.	พริกป่น	เป็นพริกแห้งคั่วสุกแล้ว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ป่นให้ละเอียดไม่ใส่สี	5.00	กก.
7.	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง	เป็นกุ้งแห้งตัวขนาดกลางแห้งไม่อับชื้น สีไม่แดงจัด สีสธรรมชาติ ไม่มีสารเป็นอันตรายเจือปนไม่มีรา	144.00	ขีด
8.	ดอกไม้จีน	แห้ง ไม่มีรา ไม่เหลืองคล้ำ ไม่เหม็นอับ	44.00	ขีด
9.	เห็ดหอมแห้ง	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน ดอกสมบูรณ์ ขนาดเท่ากัน	131.00	ขีด
10.	เห็ดหูหนูแห้ง	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน	70.00	ขีด
11.	เส้นก๋วยจั๊บ (ใหญ่) 1000 กรัม/ถู	สด สะอาด ใหม่ แผ่นเหนียว ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว น้ำหนัก 1000 กรัม/ถู	8.00	กก.
12.	สาหร่ายทะเลแผ่นกลม	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ น้ำหนัก 25 – 30 กรัม/ห่อ	33.00	ห่อ
13.	ถัวยเขียวดิบ 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถัวยเขียวไม่เก่าไม่เป็นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนเช่น กรวด ดิน มี อย.	4.00	ถู
14.	ถัวยแดงหลวง 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถัวยแดงแห้ง ไม่มีรา ไม่เหม็นอับ เมล็ดไม่ลีบฝ่อ มี อย.	4.00	ถู
15.	ถัวยดำ 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถัวยดำแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่เหม็นอับ เมล็ดไม่ลีบฝ่อไม่มีสิ่งเจือปน มี อย.	4.00	ถู
16.	ลูกเต๋อย 500 กรัม/ถู	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่ดำ ไม่มีสิ่งเจือปน เช่นก้อนหินก้อนกรวด ไม่เหม็นหืน มี อย.	4.00	ถู
17.	ลูกผักชี	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่ปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า 20 กรัม/ถู	2.00	ถู

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
18.	เม็ดยี่หระ ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ขนาดไม่น้อยกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	2.00	ถุง
19.	ใบกระวาน ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	2.00	ถุง
20.	อบเชย ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	2.00	ถุง
21.	บะหมี่ไข่ เหลือง ขนาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	เส้นเล็ก สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	4.00	ถุง
22.	แผ่นเกี้ยว ขนาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี้ยวไม่ขาด ขนาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	4.00	ถุง
23.	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ขนาด บรรจุ 1000 กรัม/ถุง	4.00	ถุง
24.	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ขนาด บรรจุ 1000 กรัม/ถุง	4.00	ถุง
25.	ถั่วลิสง 1000 กรัม/ถุง	ไม่เก่าไม่เป็นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนเช่นกรวด ดิน ขนาด บรรจุ 1000 กรัม/ถุง	4.00	ถุง
26.	ปลาร้าเอนกประสงค์อย่างดี	สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน ไม่รั่วซึม มีวันหมดอายุ มี ยอย.และแหล่งผลิตที่ชัดเจน ปริมาณไม่น้อยกว่า 400 มล./ขวด	28.00	ขวด

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
27.	มะตูมแห้ง (ฝาน) 500 กรัม/ถุง	มีสีน้ำตาลออกเหลือง ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นชื้นเหี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา ขนาด บรรจุ 500 กรัม/ถุง	1.00	ถุง
28.	กระเจียบแห้ง 300 กรัม/ถุง	เป็นกระเจียบแดง มีสีแดงคล้ำแต่ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นชื้นเหี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา ขนาด บรรจุ 300 กรัม/ถุง	3.00	ถุง
29.	ดอกอัญชันแห้ง 100 กรัม/ถุง	เป็นดอกอัญชันสีน้ำเงินไม่คล้ำแต่ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นชื้นเหี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา ขนาด บรรจุ 100 กรัม/ถุง	1.00	ถุง
30.	น้ำมันพืช (ถั่วเหลือง ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	121.00	ลิตร
31.	น้ำมันพืช (ปาล์ม ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	84.00	ลิตร
32.	น้ำมันพืช (รำข้าว ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	25.00	ลิตร
33.	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาวไม่ชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	4.00	กก.
34.	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดงไม่ชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	199.00	กก.

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
35.	ขอสปริงรส 600 มล. ฝาเขียว	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	17.00	ขวด
36.	ขอสน้ำมันหอย 600 มล.	มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	223.00	ขวด
37.	น้ำปลาแท้ 700 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	45.00	ขวด
38.	ซีอิ๊วขาว 700 มล. สูตร 1	เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	218.00	ขวด
39.	ซีอิ๊วดำ 940 กรัม	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	5.00	ขวด
40.	เต้าเจี้ยว 800 กรัม	ทำจากถั่วเหลืองไม่เค็มไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ มี อย.	17.00	ขวด
41.	ขอสพริก 680 กรัม	เป็นขอสที่ผลิตจากพริก มีสีส้ม ไม่คล้ำ มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	4.00	ขวด

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
42.	ขอสมะเชื้อเทศ 600 กรัม	เป็นขอสที่ผลิตจากมะเชื้อเทศมีสีแดง ไม่คล้ำมีเครื่องหมายอย.ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	8.00	ขวด
43.	น้ำส้มสายชู 700 กรัม	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	7.00	ขวด
44.	กะปิ ขนาด500 กรัม/กระปุก	เป็นกะปิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	18.00	กระปุก
45.	วุ้นเส้น 500 กรัม	ต้องแห้งเส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุ ชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	125.00	ห่อ
46.	ผงวุ้น 25 กรัม/ซอง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	1.00	ซอง
47.	ไม้พะโล้อย่างดี	เป็นไม้พะโล้รวมกัน ไม่มีรา มีสถานที่ผลิตหรือเบอร์โทรศัพท์ ทะเบียนการค้าระบุชัดเจน มี อย.	48.00	ซอง
48.	แป้งสาकुเม็ดเล็ก ขนาดไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากเม็ดสาकुขนาดเล็กไม่มีรา มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	10.00	ถุง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
49.	แป้งสาคูเม็ดใหญ่ ขนาดไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากเม็ดสาคูขนาดใหญ่ไม่มีรา มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	10.00	ถุง
50.	แป้งมันขนาดไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากมันสำปะหลังไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	5.00	ถุง
51.	แป้งข้าวโพด ไม่น้อยกว่า 280 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากข้าวโพดไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	2.00	ถุง
52.	แป้งทอดกรอบ 500 กรัม/ถุง	เป็นแป้งสาลีสำหรับทอดกรอบ ไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	5.00	ถุง
53.	เส้นหมี่แห้ง 500 กรัม/ห่อ	เส้นไม่หัก ไม่แฉก ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	10.00	ห่อ
54.	เกล็ดขนมปัง ขนาด > 300 กรัม/ถุง	เกล็ดขนมปัง ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ห่อ มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	5.00	ถุง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
55.	พริกไทยเม็ดไม่น้อยกว่า 12 กรัม	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย.	420.00	ซอง
56.	พริกไทยป่นไม่ต่ำกว่า 60 กรัม	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียดไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป มี อย.	52.00	ขวด
57.	ผงกระหรี่บรรจุ 100 กรัม/ขวด	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	1.00	ขวด
58.	เกลือผสมไอโอดีน 1000 กรัม	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยสะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป) มี อย.	78.00	ถุง
59.	น้ำหวาน (น้ำแดง) 710 มล.	น้ำหวานสีแดง กลิ่นสละ มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	35.00	ขวด
60.	ปลากระป๋อง 155 กรัม	เป็นปลาสดในซอสมะเขือเทศมีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	200.00	กระป๋อง
61.	กระเทียมดอง 50 กรัม	เป็นกระเทียมดอง มีสถานที่ผลิตหรือเบอร์โทรศัพท์ ทะเบียนการค้าระบุชัดเจน มี อย.	34.00	ถุง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
62.	กะทิธัญพืช 200 กรัม/กล่อง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	122.00	กล่อง
63.	นมถั่วเหลืองรสดั้งเดิม 125 มล. 60กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	17,316.00	กล่อง
64.	นมถั่วเหลืองรสหวานน้อย 125 มล. 60กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	1,509.00	กล่อง
65.	นมสดจืด 125 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	739.00	กล่อง
66.	นมสดจืด 200 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	4,859.00	กล่อง
67.	นมสดพ่องมันเนย 225 มล. 36 กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	5,380.00	กล่อง
68.	นมเปรี้ยว 180 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	7.00	กล่อง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
69.	ขนมปังแผ่น 480 กรัม/แถว	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม มีวันหมดอายุ ขนาด 480 กรัม/แถว มี อย.	4.00	แถว
70.	ขนมปังแผ่น 240กรัม/แถว	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม มีวันหมดอายุ ขนาด 240 กรัม/แถว มี อย.	4.00	แถว
71.	แยมผิวส้ม ชนิดก้อน 15 กรัม/ก้อน	แยมผิวส้ม ขนาด 15 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ มี อย.	4.00	แพ็ค
72.	แยมสตอเบอรี่ ชนิดก้อน 15 กรัม/ก้อน	แยมสตอเบอรี่ ขนาด 15 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ มี อย.	4.00	แพ็ค
73.	เนยสดก้อนเล็ก 10 กรัม/ก้อน	เนยสดชนิดเค็มหรือจืด ก้อนเล็กขนาด 10 กรัม/ก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ มี อย.	4.00	แพ็ค
74.	น้ำแข็งยูนิต 1000 กรัม/ถุง	น้ำแข็งหลอดหรือน้ำแข็งก้อน ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องสุจริตได้มาตรฐาน GMP มี อย. มีวันผลิต	9.00	ถุง
75.	น้ำแข็ง (ชนิดหลอด)	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องสุจริตได้มาตรฐาน GMP ขนาดบรรจุถุงละ 10 กก.	4.00	กระสอบ
76.	ไข่ขาวพลาสติกเจอร์ไลน์ (ใช้กับคนไข้) ไม่น้อยกว่า 2000 CC.	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาคำนวณปริมาณสารอาหารที่เทียบเท่ากับไข่ขาวจาก ไข่ทั้งฟองได้ มี อย. ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน รส สี กลิ่น ไม่เปลี่ยนแปลง บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพดี มี อย.	150.00	แกลลอน
77.	ผงเบคกิ้งโซดา (Baking Soda) 1000 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ มี อย.	21.00	ถุง
78.	โปรตีนเกษตรมากกว่า 400 กรัม/ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	2.00	ถุง
79.	ผงปรุงรสเจ 70 กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ	2.00	ซอง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
80.	ฟองเต้าหู้แบบแผ่น 200 กรัม/ห่อ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	2.00	ห่อ
81.	สาหร่ายแผ่น เกรด A แพคละ 25 แผ่น	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	2.00	ห่อ
82.	ปลาร้าเจ 350 มล.	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ มี อย.	2.00	ขวด
83.	กะปิเจ 200 กรัม	เป็นกะปิสำหรับเจ มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	2.00	กระปุก
84.	แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1000 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากข้าวสาลีไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	2.00	ถุง
85.	พริกไทยดำ บรรจุ 100 กรัม/ห่อ	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยดำล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	4.00	ซอง
86.	ผักโขม แช่แข็ง 1000 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ มี อย.	2.00	ถุง
87.	น้ำผลไม้กล่อง 180 cc. 40%	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	26.00	กล่อง

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้	
88.	พริกแกงสำเร็จ แกงเผ็ด นน.>50 กรัม	ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย มี อย. มีวันหมดอายุ	18	ซอง
89.	พริกแกงสำเร็จ แกงส้ม นน.>50 กรัม	ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย มี อย. มีวันหมดอายุ	18	ซอง
90.	พริกแกงสำเร็จ แกง เขียวหวาน นน.>50 กรัม	ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย มี อย. มีวันหมดอายุ	18	ซอง
91.	พริกแกงสำเร็จ แกงพะแนง นน.>50 กรัม	ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย มี อย. มีวันหมดอายุ	18	ซอง
92.	พริกแกงสำเร็จ แกงป่า นน.>50 กรัม	ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย มี อย. มีวันหมดอายุ	18	ซอง
93.	พริกแกงสำเร็จ แกงมัสมั่น นน.>50 กรัม	ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย มี อย. มีวันหมดอายุ	17	ซอง

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดของแห้ง และเบ็ดเตล็ด

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

สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด

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

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะสุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในของแห้งและเบ็ดเตล็ดแต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการจัดซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๔ หมวด ๑๕๘ รายการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลขุนหาญ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดศรีสะเกษ
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้จัดสรร
งบประมาณจัดสรร ๑,๘๒๙,๓๙๔.๐๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนสองหมื่นเก้าพันสามร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๘
 - ๔.๑ ประเภทอาหารสด
 - ๔.๑.๑ หมวดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปโปรตีน จำนวน ๒๙ รายการ
วงเงิน ๑,๐๓๓,๙๗๔.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสามหมื่นสามพันเก้าร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)
 - ๔.๑.๒ หมวดผลไม้ จำนวน ๒๕ รายการ
วงเงิน ๒๙๗,๒๗๘.๐๐ บาท (สองแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันสองร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)
 - ๔.๒ ประเภทอาหารแห้ง
 - ๔.๒.๑ หมวดของแห้งและเครื่องแกง จำนวน ๑๑ รายการ
วงเงิน ๓๔,๓๙๐.๐๐ บาท (สามหมื่นสี่พันสามร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
 - ๔.๒.๒ หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด จำนวน ๙๓ รายการ
วงเงิน ๔๖๓,๗๕๒.๐๐ บาท (สี่แสนหกหมื่นสามพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
 รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๘๒๙,๓๙๔.๐๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนสองหมื่นเก้าพันสามร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๕.๑ ราคากลางตลาดสดในอำเภอกันทรวิชัย
 - ๕.๒ ราคาที่เคยซื้อภายหลัง ๒ ปีงบประมาณที่ผ่านมา (อ้างอิงเลขที่สัญญา ๔๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๘)
๖. รายชื่อคณะกรรมการจัดทำรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๖.๑ นางสาวณัฐสุตา แสงศรี	ตำแหน่งโฆษนากรชำนาญงาน	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ..... 
๖.๒ นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ	ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	กรรมการ	ลงชื่อ..... 
๖.๓ นางภัททิยา วงพินิจ	ตำแหน่งนักโภชนาการ	กรรมการ	ลงชื่อ..... 