

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่ไม่ใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ : อาหารสำหรับผู้ป่วย หมวดยุติภัย งวดที่ ๑ จำนวน ๓ หมวด
- | | | | |
|---------------------------------|-----------------|----------------------|-----|
| - หมวด ก. เนื้อสัตว์บดกึ่งไขมัน | จำนวน ๔๗ รายการ | เป็นเงิน ๓,๘๑๕,๔๘๐.- | บาท |
| - หมวด ข. ไข่นมต้มไขมัน | จำนวน ๔ รายการ | เป็นเงิน ๙๖๗,๖๐๐.- | บาท |
| - หมวด ค. ผักปลอดภัยไขมัน | จำนวน ๕๑ รายการ | เป็นเงิน ๑,๐๙๔,๔๗๙.- | บาท |

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ : กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเลิดสิน

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร : ๕,๘๗๗,๕๕๙.- บาท

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๑๕ เดือน กันยายน ๒๕๖๖

เป็นเงิน ๕,๘๗๗,๕๕๙.- บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี).....บาท

- | | | | |
|---------------------------------|-----------------|----------------------|-----|
| - หมวด ก. เนื้อสัตว์บดกึ่งไขมัน | จำนวน ๔๗ รายการ | เป็นเงิน ๓,๘๑๕,๔๘๐.- | บาท |
| - หมวด ข. ไข่นมต้มไขมัน | จำนวน ๔ รายการ | เป็นเงิน ๙๖๗,๖๐๐.- | บาท |
| - หมวด ค. ผักปลอดภัยไขมัน | จำนวน ๕๑ รายการ | เป็นเงิน ๑,๐๙๔,๔๗๙.- | บาท |

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑ คณะกรรมการสืบราคากลาง

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- | | | |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|
| ๖.๑ นายกันตสุข ธีระบุญ | นักโภชนาการชำนาญการ | ประธานกรรมการ..... |
| ๖.๒ นางสาวกาญจนา จุจวง | นักโภชนาการปฏิบัติการ | กรรมการ..... |
| ๖.๓ นางสาวณัฐชา ปันเขื่อนชด์ | โภชนาการปฏิบัติงาน | กรรมการ..... |

ใบเสนอราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e- bidding)

เรียน.....

1. ข้าพเจ้า.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

โดย.....ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ในเอกสารการประมูลด้วยระบบ

อิเล็กทรอนิกส์ซื้อเลขที่.....และเอกสารเพิ่มเติมเลขที่.....โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไข

นั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่า ข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ละทิ้งงานของทางราชการ

2. ข้าพเจ้าขอเสนอราคารายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารการประมูลด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ตามราคา และกำหนดเวลาส่งมอบ ดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		ของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	หมายเหตุ
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.			
หมวด ก. เนื้อสัตว์บกมีใบรับรอง เนื้อไก่และหมูทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานหรือบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP ,HACCP ,ISO22000 หรือมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง												
1	หมูปอดนอมน้ำ (มัน < 10 %) ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	195				3,500		682,500			
2	สะโพกหมูหัน(ติดมัน) ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. หั่นขนาดไม่เกิน 2 นิ้ว ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	170				3,000		510,000			
3	กระดูกสันหลัง(ทำซूप) เป็นชิ้น สะอาด บรรจุ 1-2 กก. ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	65				200		13,000			
4	เลือดหมูพาสเจอร์ไรซ์ ขนาด 400 กรัม	ก้อน	22				250		5,500			
5	ซี่โครงหมูหันชิ้น ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	189				700		132,300			
6	ตับหมูหัน(ไม่รวมตับเหล็ก) สด ใหม่ สะอาด ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	145				250		36,250			
7	ลูกชิ้นหมูย่างดีตราฮั้งเพ็ง ตราโฮแดงหรือเทียบเท่า	ก.ก.	310				220		68,200			
8	ไส้กรอกหมูตราบีลัดกี ตราซีพี หรือเทียบเท่า	ก.ก.	220				110		24,200			
9	ไส้กรอกคอกเทล ตราซีพีหรือเทียบเท่า	ก.ก.	190				40		7,600			
10	เกี้ยวซ่าหมู/ไก่ บรรจุ 30 ชิ้น	แพ็ค	160				100		16,000			
11	กุ้งแห้งสาหร่าย 30 ชิ้น ตรา เจต ตรา ก้อนหรือเทียบเท่า	ถุง	195				60		11,700			
12	ไส้อ่อนหมูสด ล้างสะอาด ปิดถุงสนิท	ก.ก.	210				60		12,600			
13	เบคอน เกรด A (หนา 2 มม.)	ก.ก.	390				40		15,600			

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		ของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		หมายเหตุ
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.	
14	หมูสันใน(เป็นเส้น)ไม่ติดมัน ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	196				450	88,200				
15	หมูสันนอก ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐานที่บรรจุภัณฑ์	ก.ก.	170				400	68,000				
16	สามชั้นตัดเส้น (มันประมาณ 40 %) สด สะอาด ไม่มีขนติด บรรจุถุงมาตรฐาน ซีลปากถุงสนิท	ก.ก.	230				180	41,400				
17	โบลón่า トラปีลคัก หรือซีพี หรือเบทาโกรหรือเทียบเท่า	ก.ก.	125				48	6,000				
18	ซีโครดัดกับสันนอก(สตั๊กหมู) 5 ชั้น ต่อ/ก.ก.	ก.ก.	280				36	10,080				
19	แฮมหมู トラปีลคัก トラซีพี トラซูเปอร์เซฟ หรือเทียบเท่า	ก.ก.	280				140	39,200				
20	กระเพาะหมู(ไม่แช่แข็ง) ล้างสะอาด ปิดถุงสนิท	ก.ก.	235				60	14,100				
21	หมูกรอบ อย่างสุก ไม่ดำ ไม่มีกระดูก	ก.ก.	620				40	24,800				
22	หมูยอ ขนาด 450 กรัม	แพ็ค	110				240	26,400				
23	หนังหมูหันเป็นเส้น	ก.ก.	120				14	1,680				
24	สันในไก่หั่นชิ้นแบบผัด ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. หั่นขนาดไม่เกิน 2 นิ้ว ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	160				2,800	448,000				
25	อกไก่ ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	100				250	25,000				
26	สะโพกไก่ ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	140				1,300	182,000				
27	ลูกชิ้นไก่ トラเบทาโกร หรือซีพี หรือสหฟาร์ม หรือ บีเคพี หรือใกล้เคียง หรือมาตรฐานเทียบเท่าที่มีเนื้อไก่ มากกว่า 60 %	ก.ก.	120				180	21,600				
28	ปีกบนไก่ ขนาด 16-18 ชิ้น/กก. ซีลปากถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	162				1,600	259,200				
29	โครงไก่ ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	40				120	4,800				

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		ของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		หมายเหตุ
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.	
30	เนื้ออกไก่บด ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูกปน ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถุง ได้รับการ รับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการ รับรองมาตรฐาน	ก.ก.	135				4,400	594,000				
31	น่องไก่ ขนาดกลาง 8-10 น่อง/กก. ปิดถุงสนิท บรรจุ ถุงละ 1-2 ก.ก. ระบุวันหมดอายุที่ถุง ได้รับการรับรอง มาตรฐาน GMP และ HACCP	ก.ก.	100				1,000	100,000				
32	ตับไก่ล้วน ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 ก.ก. ระบุวัน หมดอายุที่ถุง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	120				250	30,000				
33	เครื่องในไก่ (ดึงต้ออก) ปิดถุงสนิท บรรจุถุงละ 1-2 กก. ระบุวันหมดอายุที่ถุง ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยแสดงการรับรองมาตรฐาน	ก.ก.	92				90	8,280				
34	ไก่ห่อสาหร่าย ขนาด 800 กรัม	ถุง	285				60	17,100				
35	สะแกใส่กุ้ง 24 ชิ้น	ถุง	190				60	11,400				
36	ปีกกลาง (ปรุงรสพร้อมทาน)	ก.ก.	299				60	17,940				
37	ไก่จ้อ	ก.ก.	215				370	79,550				
38	กุ้งทิพย์	ก.ก.	240				60	14,400				
39	นักเก็ตไก่	ก.ก.	180				180	32,400				
40	ไส้กรอกไก่ อย่างดี (มีเนื้อไก่ <65 %)	ก.ก.	170				70	11,900				
41	ไก่ยอ พริกไทยดำ ขนาด 500 กรัม	แพ็ค	120				40	4,800				
42	อกไก่รมควัน ขนาด 250 กรัม	แพ็ค	120				60	7,200				
43	นักเก็ตสตีกไก่ผสมข้าวโพด	ก.ก.	230				60	13,800				
44	เนื้อไก่ปรุงรส ฮอตแอนด์สไปซี่	ก.ก.	270				60	16,200				
45	เปิดพะโล้(1.3-1.6 ก.ก./ตัว)	ตัว	390				20	7,800				
46	เต้าหู้ไข่นมย	หลอด	14				1,200	16,800				
47	ปูอัด อย่างดี ตรากานีหรือคิบุโน ขนาด 500 กรัม	แพ็ค	120				300	36,000				
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น							3,815,480				

.....ซึ่งเป็นราคาที่ยรวมภาษีมูลค่าเพิ่มรวมทั้งภาษีอากรอื่น

และค่าใช้จ่ายที่ส่งปวงไว้แล้วด้วย

เงื่อนไข หมวด ก.เนื้อสัตว์บกมีใบรับรอง

1. ไก่และหมูทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานหรือบริษัทที่มีหนังสือรับรองตามมาตรฐาน GMP , HACCP, ISO 22000 ,หรือมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง และมีใบรับรองคุณภาพเนื้อสัตว์ที่ปลอดจากสารปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะ
2. ต้องมาจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานฟาร์มของกรมปศุสัตว์ และได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุขหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัย
3. เป็นผู้จัดจำหน่ายโดยตรง

4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ต้องระบุ วัน เดือน ปีที่บรรจุ หรือ วัน เดือน ปีที่ควรบริโภค และชื่อที่อยู่ ผู้ผลิต ที่สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้
5. การบรรจุต้องบรรจุลงตามน้ำหนักที่ระบุ 1 - 2 กิโลกรัมต่อ 1 ถู และถุงที่บรรจุต้องมีมาตรฐาน ไม่ฉีกขาดง่าย
6. การจัดส่งจะต้องมีมาตรฐานในการนำส่ง โดยใช้รถห้องเย็นหรือบรรจุในภาชนะเก็บความเย็น
7. หากพบว่าอาหารที่ผู้ขายนำมาส่งมีการปนเปื้อนสารดังกล่าว โรงพยาบาลเลิดสินจะไม่รับอาหารนั้น ๆ และผู้ขายจะต้องดำเนินการจัดอาหารที่ปราศจากการปนเปื้อนสารดังกล่าวมาเปลี่ยนให้ในทันที หากพบสารปนเปื้อนใด ๆ ก็ตาม เกิน 3 ครั้ง โรงพยาบาลเลิดสินจะใช้สิทธิบอกเลิกสัญญา
8. ผู้ประกวดราคาได้ จะต้องส่งอาหารสดทุกวัน ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ตั้งแต่เวลา 08:30 น. ไม่เกินเวลา 09:00 น.
(คณะกรรมการตรวจรับอาหารจะใช้เวลาดำเนินการตรวจรับตั้งแต่เวลา 08:30 น. - 10:00 น.)
9. ผู้ประกวดราคาอาหารได้ ต้องจัดส่งอาหารให้ครบตามจำนวนในใบสั่งซื้อ และต้องส่งใบส่งสินค้าทุกครั้งที่มีการส่งของ เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง
10. วัตถุดิบประเภทเนื้อไก่ต้องได้รับมาตรฐาน มกอช 6700-2548 ในเกณฑ์คุณภาพชั้นหนึ่งเป็นมาตรฐานเบื้องต้น
11. วัตถุดิบประเภทเนื้อหมูต้องได้รับมาตรฐาน มกอช 6000-2547

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นายกันตีสุข ธีระนิบุญ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวกาญจนา จูจวง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวณัฐชา ปันเขื่อนขัต)

ใบเสนอราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e- bidding)

เรียน.....

1. ข้าพเจ้า.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

โดย.....ผู้ลงนามข้างทำยนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ในเอกสารการประมูลด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ซื้อเลขที่.....และเอกสารเพิ่มเติมเลขที่.....โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่า ข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ละทิ้งงานของทางราชการ

2. ข้าพเจ้าขอเสนอราคารายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารการประมูลด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ตามราคาและกำหนดเวลาส่งมอบ ดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		ของที่ใช้ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		หมายเหตุ
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.	
	หมวด ข. ไข่ อนามัย ได้การรับรองให้เป็นไข่ไก่อนามัย เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 2 ไข่ บรรจุในแผงไข่ที่มีความแข็งแรง ทนทาน											
1	ไข่ไก่สด เบอร์ 2 บรรจุ 30 ฟอง มีฝาปิด	แผง	140				6,400	896,000				
2	ไข่เนกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือกแล้ว ขนาดบรรจุ 50 ฟอง	ถุง	110				60	6,600				
3	ไข่เป็ด สะอาด ไม่มีสิ่งปนื้อกติด บรรจุ 30 ฟอง/แผง มีฝาปิด	แผง	180				250	45,000				
4	ไข่เค็มสุก สะอาด บรรจุ 30 ฟอง/แผง	แผง	250				80	20,000				
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น							967,600.00				

..... ซึ่งเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มรวมทั้งภาษีอากรอื่นและค่าใช้จ่าย
จ่ายทั้งปวงไว้แล้วด้วย**เงื่อนไข หมวด ข. ไข่**

1. ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีความทนทานต่อการขนส่ง และสามารถป้องกันและรักษาไข่ไก่เป็นอย่างดี บรรจุโดยใช้ภาชนะบรรจุที่ใหม่และสะอาด
2. มีใบรับรองจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานฟาร์มของกรมปศุสัตว์ และได้รับการรับรองคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จากกระทรวงสาธารณสุขหรือเครื่องหมายอาหารปลอดภัย

3. เป็นผู้จัดจำหน่ายโดยตรง

4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ต้องระบุ วัน เดือน ปีที่บรรจุ หรือ วัน เดือน ปีที่ควรบริโภค ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต
5. ผู้ประกวดราคาได้ จะต้องส่งอาหารสดทุกวัน ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ตั้งแต่เวลา 08:30 น. ไม่เกินเวลา 09:00 น. (คณะกรรมการตรวจรับอาหารจะใช้เวลาดำเนินการตรวจรับตั้งแต่เวลา 08:30 น. - 10:00 น.)
6. วัตถุประสงค์ไข่ไก่ต้องได้รับมาตรฐาน มกษ 6702-2553 ในระดับชั้นคุณภาพระดับ เอ (A) เป็นอย่างต่ำ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นายกันตีสุข ธีระนิบุญ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวกาญจนา จูจวง)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวณัฐชา ปันเขื่อนขัด)

ใบเสนอราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เรียน.....

1. ข้าพเจ้า.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

โดย.....ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ ได้พิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ในเอกสารการประมูลด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์
ซื้อเลขที่.....และเอกสารเพิ่มเติมเลขที่.....โดยตลอดและยอมรับข้อกำหนดและเงื่อนไขนั้นแล้ว รวมทั้งรับรองว่า

ข้าพเจ้าเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดและไม่เป็นผู้ละทิ้งงานของทางราชการ

2. ข้าพเจ้าขอเสนอราคารายการพัสดุ รวมทั้งบริการ ซึ่งกำหนดไว้ในเอกสารการประมูลด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ตามราคา
และกำหนดเวลาส่งมอบ ดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		ของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		หมายเหตุ
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.	
หมวด ค .ผักปลอดภัย ผักสดใหม่ ไม่ซ้ำ ไม่แก่ สะอาด ไม่มีดิน ไม่อมจวนจะเสียหรือรับประทานไม่ได้ มีใบรับรองมาตรฐานการผลิต										
1	ผักวางตุ้ง	ก.ก.	64				1400	89,600		
2	ผักกาดขาว	ก.ก.	55				1400	77,000		
3	มะเขือเปราะ	ก.ก.	50				400	20,000		
4	พริกชี้หูแดง เขียว	ก.ก.	120				140	16,800		
5	พริกชี้ฟ้าแดง เขียว	ก.ก.	110				100	11,000		
6	แตงร้าน	ก.ก.	50				1300	65,000		
7	มะเขือยาว	ก.ก.	60				600	36,000		
8	ถั่วงอก	ก.ก.	35				600	21,000		
9	บวบเหลี่ยม	ก.ก.	48				1300	62,400		
10	คะน้า	ก.ก.	55				1000	55,000		
11	มะระจีน	ก.ก.	70				960	67,200		
12	ผักบุ้งจีน	ก.ก.	55				750	41,250		
13	แตงกวา	ก.ก.	55				120	6,600		
14	มะละกอดิบหั่น	ก.ก.	50				260	13,000		
15	โหระพา	ก.ก.	60				80	4,800		
16	ฟักเขียวแก่	ก.ก.	38				1400	53,200		
17	ฟักทองแก่	ก.ก.	39				1300	50,700		
18	ข้าวโพดอ่อน	ก.ก.	90				280	25,200		
19	ตะไคร้	ก.ก.	50				110	5,500		
20	ถั้วผักยาว	ก.ก.	86				1200	103,200		
21	ใบกะเพราแดง	ก.ก.	62				40	2,480		
22	ผักชีฝรั่ง	ก.ก.	80				60	4,800		
23	ข้าวโพดหวาน	ก.ก.	45				330	14,850		
24	ผักกาดหอม	ก.ก.	70				60	4,200		
25	มะนาว	ก.ก.	90				500	45,000		
26	ใบมะกรูด	ก.ก.	102				32	3,264		
27	ลูกมะกรูด	ก.ก.	85				15	1,275		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง		ราคาเสนอ		ของที่ใช้ ภายใน 183 วัน	ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		ราคาของที่ใช้ ภายใน 183 วัน		หมายเหตุ
			บาท	สต.	บาท	สต.		บาท	สต.	บาท	สต.	
28	ไชยา	ก.ก.	50				180	9,000				
29	ผักชีลาว	ก.ก.	55				30	1,650				
30	กรีนคอส	ก.ก.	160				20	3,200				
31	กระเจี๊ยบเขียว	ก.ก.	60				220	13,200				
32	ถั่วพู	ก.ก.	90				180	16,200				
33	ใบยอ	ก.ก.	80				80	6,400				
34	ชิงหั่ว	ก.ก.	90				140	12,600				
35	ช่าอ่อน	ก.ก.	65				120	7,800				
36	มะรุมปอก	ก.ก.	70				200	14,000				
37	มะเขือพวงเด็ด	ก.ก.	110				60	6,600				
38	ใบแมงลัก	ก.ก.	70				40	2,800				
39	ดอกแค	ก.ก.	60				110	6,600				
40	ใบสาระแหน่	ก.ก.	135				20	2,700				
41	พริกขี้หนูสวน	ก.ก.	160				20	3,200				
42	ดอกขจร	ก.ก.	140				200	28,000				
43	ใบชะพลู	ก.ก.	59				120	7,080				
44	ยอดมะขามอ่อน	ก.ก.	140				12	1,680				
45	ผักกูด	ก.ก.	85				60	5,100				
46	ใบตำลึงเด็ดแล้ว	ก.ก.	150				100	15,000				
47	เห็ดฟาง	ก.ก.	140				25	3,500				
48	ยอดชะอม	ก.ก.	110				85	9,350				
49	ใบยี่หระ	ก.ก.	80				60	4,800				
50	ผักกระเฉด	ก.ก.	60				120	7,200				
51	ใบจิงจูฉ่าย	ก.ก.	130				50	6,500				
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น							1,094,479				

.....ค่าที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มรวมทั้งภาษีอากรอื่นและค่าใช้

จ่ายทั้งปวงไว้แล้วด้วย

เงื่อนไข หมวด ค. ผักปลอดภัย

- ผักสด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาดไม่มีสิ่งสกปรก เศษหญ้า เศษแก้ว เศษหิน หรือเศษอื่นๆที่ไม่ใช่ผัก
 - ผักรับประทานใบและลำต้น ใบต้องมีสีของผักที่เป็นสีลักษณะเฉพาะของผักชนิดนั้น เช่นผักคะน้าหรือผักที่มีสีเขียวใบผักต้องเขียว ผักกาดขาวใบต้องเป็นสีขาว เป็นต้น
 - ผักรับประทานหัว สดใหม่ ไม่เก่าเก็บ ลักษณะหัวไม่ฝ่อเนื้อแน่นสีน้ำตาล และอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ไม่มีรอยดำ
 - ผักรับประทานเมล็ด เมล็ดอ่อน รับประทานได้ เมล็ดมีความสมบูรณ์เมล็ดเต็มเนื้อแน่น
- มีแหล่งผลิต แหล่งปลูกที่แน่นอน ชัดเจน สามารถดูได้ บอกได้ หรือรู้ว่าแหล่งผลิต แหล่งปลูกผักอยู่ที่ใด เจ้าของแหล่งปลูก รวมถึงผู้ปลูกเป็นใคร และสามารถเข้าตรวจสอบแหล่งที่มาได้

3. แหล่งผลิตได้รับการรับรองจากสถาบันที่เกี่ยวข้อง เช่น เกษตรตำบล เกษตรอำเภอ เกษตรจังหวัด ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ของมหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานที่สนับสนุนการปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ เช่น มาตรฐาน GAP, เกษตรอินทรีย์, Organic Thailand โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ , เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหรือ Q ต้องมีเอกสารตัวใดตัวหนึ่งยืนยันโดยแนบเอกสารการรับรองทุกครั้งที่มีการจัดส่ง
4. ใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น น้ำสะเดา น้ำหมักชีวภาพ
5. กระบวนการขนส่งต้องไม่มีสารเคมีเข้ามาเกี่ยวข้อง มีรถขนส่งที่มีมาตรฐาน ปลอดภัยต่อสารปนเปื้อน
6. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเลิดสิน จะทำการสุ่มตรวจสอบสารเคมีหรือสารอื่นใดที่ใช้ในการผลิต อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง ครั้งละ 5 ตัวอย่างเป็นอย่างน้อย หากพบว่าผักดังกล่าวผิดมาตรฐานตามที่ระบุไว้ตามข้อ 3 กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะทำการส่งผักรอบดังกล่าวส่งวิเคราะห์ ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง โดยผู้ส่งต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการส่งตรวจ ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ทั้งหมดภายในระยะเวลา 2 วัน หลังจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์แจ้งว่าพบสารเคมีปนเปื้อน พร้อมทั้งนำผักชุดใหม่มาส่งภายใน 3 วัน หากพบว่า ผลตรวจจากโรงพยาบาลและกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ตรงกัน จะถือว่าผู้ส่งผิดเงื่อนไขที่ให้ไว้กับโรงพยาบาล โดยหากตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนครบ 3 ครั้ง โรงพยาบาลสามารถบอกเลิกสัญญาได้
7. ให้ส่งผักปลอดภัยในวันที่กำหนด ไม่เกินเวลา 07.00 น.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นายกันตिसุข ณะนีบุญ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวกาญจนา จุจวง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวณัฐชา ปันเขื่อนขัต)