

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หน่วยละ บาท/ สด.	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
					บาท/สด.	
๑	นมสด ยู.เอช.ที. ชนิดรสจืด (ต้องเป็นนมโคสดแท้ ๑๐๐%) แคลเซียมสูง บรรจุกล่อง ๑ ละ ๑๘๐ ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้มาตรฐาน GMP หรือ ออย. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน	๘๐,๐๐๐	กล่อง	๙.๘๔	๗๘๗,๒๐๐	รายละเอียด บัญชีนี้ มีความต้องการ ใช้ภายใน ๖ เดือน
๒	นมสด ยู.เอช.ที. ชนิดพร่องมันเนย รสจืด แคลเซียมสูง บรรจุกล่อง ๑ ละ ๒๒๕ ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้มาตรฐาน GMP หรือ ออย. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน	๖๐,๐๐๐	กล่อง	๑๑.๖๗	๗๐๐,๒๐๐	
๓	นมสดพลาสเจอร์ไรส์ขาดมันเนย(ต้องเป็นนมโคสดแท้ ๑๐๐ %) บรรจุขวด ๑ ละ ๒๐๐ ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้รับมาตรฐาน GMP หรือ ออย. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๓ วัน จัดส่งที่อุณหภูมิ ๔ - ๗ องศาเซลเซียส	๑๖๐	ขวด	๑๐.๐๐	๑,๖๐๐	
๔	นมสด ยู.เอช.ที. ชนิดขาดมันเนย รสจืด แคลเซียมสูง บรรจุกล่อง ๑ ละ ๒๒๕ ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้มาตรฐาน GMP หรือ ออย. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน	๖,๐๐๐	กล่อง	๑๑.๘๔	๗๑,๐๔๐	
๕	นมข้นคั้นรูปไม่หวานแปลงไขมัน น้ำหนักสุทธิ ๔๐๕ กรัม กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่พอง ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย.	๑๐๐	กป.	๑๘.๖๗	๑,๘๖๗	
๖	นมถั่วเหลือง UHT ชนิดรสต่าง ๆ แคลเซียมสูง ไม่ผสมนมผง บรรจุกล่อง ๑ ละ ๒๓๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย.	๑๒,๐๐๐	กล่อง	๑๓	๑๕๖,๐๐๐	
๗	นมถั่วเหลือง UHT ชนิด และ รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๑ ละ ๑๘๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย.	๑๒,๐๐๐	กล่อง	๑๐.๒๕	๑๒๓,๐๐๐	
๘	นมถั่วเหลือง UHT ชนิด และ รสต่าง ๆ สูตรไม่มีน้ำตาล บรรจุกล่อง ๑ ละ ๑๘๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน	๔,๐๐๐	กล่อง	๑๐.๐๙	๔๐,๓๖๐	
๙	นมถั่วเหลือง UHT ชนิด และ รสต่าง ๆ สูตรปราศจากน้ำตาลแลคโตส บรรจุกล่อง ๑ ละ ๑๘๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน	๔,๐๐๐	กล่อง	๑๐.๐๙	๔๐,๓๖๐	
๑๐	เครื่องดื่ม UHT มอลต์สกัดพร้อม สูตรหวานน้อยไขมันต่ำ บรรจุกล่อง ๑ ละ ๑๘๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย.	๑๒,๐๐๐	กล่อง	๑๑.๔๒	๑๓๗,๐๔๐	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หน่วยละ บาท/ สต.	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
					บาท/สต.	
๑๑	โยเกิร์ตพร้อมดื่ม UHT ชนิด และ รสต่าง ๆ แคลเซียมสูง วิตามินสูงบรรจุกล่อง ๆ ละ ๑๘๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๑๒,๐๐๐	กล่อง	๑๐.๓๔	๑๒๔,๐๘๐	
๑๒	โยเกิร์ต ชนิดและรสต่าง ๆ ไขมัน ๐ % สูตรน้ำตาลต่ำ บรรจุถ้วย ๆ ละ ๑๓๕ กรัมส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ เดือนได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๔,๐๐๐	ถ้วย	๑๕.๓๔	๖๑,๓๖๐	
๑๓	น้ำผลไม้รวม ๔๐ % รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง กล่องละ ๑๘๐ ซีซี.ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๑๖,๐๐๐	กล่อง	๙.๓๔	๑๔๙,๔๔๐	
๑๔	น้ำผลไม้ ๑๐๐ % UHT รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ ๒๐๐ ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๒๐,๐๐๐	กล่อง	๑๕.๕๐	๓๑๐,๐๐๐	
๑๕	เครื่องดื่มธัญญาหารน้ำลูกเต๋อย ชนิดและรสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ ๒๕๐ มล. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๔,๕๐๐	กล่อง	๑๒.๑๗	๕๔,๗๖๕	
๑๖	เครื่องดื่มข้าวโอ๊ตหรือข้าวกล้องหรือนมข้าวและลูกเต๋อย ชนิด และ รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ ๑๘๐ มล. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า ๔ เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๔,๕๐๐	กล่อง	๑๒.๑๗	๕๔,๗๖๕	
๑๗	น้ำหวานเข้มข้น รสต่าง ๆ ขนาดบรรจุขวดแก้ว ขวดละ ๗๑๐ ซีซี. ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	๘๐๐	ขวด	๖๐	๔๘,๐๐๐	
๑๘	น้ำดื่ม บรรจุแก้วพลาสติกใสอย่างดี น้ำใสสะอาด ผ่านการฆ่าเชื้อ พร้อมหลอดดูด แก้วไม่มีรอยแตกร้าว มี อย.รับรองคุณภาพอาหาร ขนาดบรรจุ ๒๐๐ ซีซี.	๓๐๐	แก้ว	๐.๖๒	๑๘๖	
๑๙	น้ำแข็งก้อนยูนิต ใสสะอาด ไม่เป็นตะกอนขุ่นข้น ขนาด บรรจุถุง ๆ ละ ๑ กก. ไม่แตกหัก มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน GMP <u>หมายเหตุ</u> - ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗ % ไว้เรียบร้อยแล้ว	๑๐๐	กก.	๙.๓๔	๙๓๔	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

คุณลักษณะเฉพาะ หมวด ฉ. ประเภทนมและเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ ๑. ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง อยู่ในสภาพดี ไม่หมดอายุ ๒. น้ำหนัก หรือขนาด ถูตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ๖ เดือน หมวด ฉ. ประเภทนมและเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ ๓. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ในกรณีผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถุงหรือกล่อง จะต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด และบรรจุภัณฑ์ในส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุติดต้องไม่มีสี หรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร หรือวัตถุติดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่รั่ว ไม่ซึม ไม่แตก ไม่บวม ไม่พอง ๔. การขนส่งและการบรรจุทุกสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ ๔.๑ รถที่ใช้ในการบรรจุอาหารและผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้ ๔.๒ มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก ๔.๓ ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ ๔.๔ อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง ๔.๕ การบรรจุอาหารหรือวัตถุติด ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุติดเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหาร หรือวัตถุติด ๔.๖ จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้ ๔.๗ ส่วนบรรจุอาหารต้องมีหลังคา และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดอาหารได้มิดชิด ๔.๘ อาหารที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง ๔.๙ ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน การรับ/ขนถ่ายวัตถุติดและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพซึ่งควรปฏิบัติดังต่อไปนี้ ๑. ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และลากไปโดยเด็ดขาด ๒. อาหารที่ตกลงบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุติดของฝ่ายเกียกกายต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ๑. แต่งกายสุภาพ เลือเชืหรือเสื้อยืดคอปก แขนสั้น กางเกงขายาว และสวมหมวกผ้าไนลอนพร้อมเก็บผมให้มิดชิด ๒. สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด ๓. ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณฝ่ายเกียกกาย	
---	--

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

๔. พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ ๕. ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายแยกกาย ๖. ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายแยกกายกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว	เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า คือ ๐๘๐๐ - ๐๙๓๐	หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขาย ในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาให้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวราคาฯ ครั้งต่อไป	การตรวจรับสินค้า ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารซึ่งมีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบ โดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญา และใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับ ฝ่ายแยกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า	หากคณะกรรมการตรวจรับ พบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้	๑. ผู้ซื้อจะมีสิทธิไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด	๒. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะไม่รับสินค้า และมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่น หรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยทางผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	รวม ๑๙ รายการ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (-สองล้านแปดแสนหกหมื่นสองพันหนึ่งร้อยเก้าสิบเจ็ดบาทถ้วน-) ๒,๘๖๒,๑๙๗.๐๐
--	---	---	--	---	--	--	---

พันตรีหญิง  ประธานกรรมการ
(วรวรรณ สิทธิเวช)

ร้อยโท  กรรมการ
(สาทิต สุจิตจร)

ร้อยตรี  กรรมการ
(สืบศักดิ์ เจริญวงศ์)