บัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 65 - พ.ค. 66

หมวด ฉ.บัญชีรายละเอียดประเภทนมและเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

ลำดับ	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน บาท/สตางค์	กำหนดส่งมอบ
1	นมสด ยู.เอช.ที. ชนิดรสจืด (ต้องเป็นนมโคสดแท้ 100%) แคลเซียมสูง บรรจุกล่อง ๆ ละ 180 ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้มาตรฐาน GMP หรือ อย. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน	9.67		50000 กล่อง	483,500.00	
2	นมสด ยู.เอช.ที. ชนิดพร่องมันเนย รสจืด แคลเซียมสูง บรรจุกล่อง ๆ ละ 225 ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้มาตรฐาน GMP หรือ อย. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน	11.67		82000 กล่อง	956,940.00	
3	นมสดพลาสเจอร์ไรส์ขาดมันเนย(ต้องเป็นนมโคสดแท้ 100 %) บรรจุขวด ๆ ละ 200 ซีซี. ไม่มีรายบุบ ได้รับมาตรฐาน GMP หรือ อย. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 3 วัน จัดส่งที่อุณภูมิ 4 - 7 องศาเซลเซียส	**11.50**		120 ขวด	1,380.00	
4	นมสด ยู.เอช.ที. ชนิดขาดมันเนย รสจืด แคลเซียมสูง บรรจุกล่อง ๆ ละ 225 ซีซี. ไม่มีรอยบุบ ได้มาตรฐาน GMP หรือ อย. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน	11.67		5000 กล่อง	58,350.00	
5	นมข้นคืนรูปไม่หวานแปลงไขมัน น้ำหนักสุทธิ 405 กรัม กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่พอง ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	24.34		100 กป.	2,434.00	
6	นมถั่วเหลือง UHT ชนิดรสต่าง ๆ แคลเซียมสูง ไม่ผสมนมผ บรรจุกล่อง ๆ ละ 230 ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	13.00		8500 กล่อง	110,500.00	
7	นมถั่วเหลือง UHT ชนิด และ รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ 180 ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	10		7000 กล่อง	70,000.00	
8	เครื่องดื่ม UHT มอลต์สกัดพร้อม สูตรหวานน้อยไขมันต่ำ บรรจุกล่องๆ ละ 180 ซีซี ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	11.00		7200 กล่อง	79,200.00	
9	โยเกิร์ตพร้อมดื่ม UHT ชนิด และ รสต่าง ๆ แคลเซียมสูง วิตามินสูงบรรจุกล่อง ๆ ละ 180 ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 4 เดือนได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	9.67		7690 กล่อง	74,362.30	
10	โยเกิร์ต ชนิดและรสต่าง ๆ ไขมัน 0 % สูตรน้ำตาลต่ำ บรรจุถ้วย ๆ ละ 135 กรัมส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	16.34		4000 ถ้วย	65,360.00	
11	น้ำผลไม้รวม 40 % รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ 180 ซีซี. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	9.67		13200 กล่อง	127,644.00	

หมวด ฉ.บัญชีรายละเอียดประเภทนมและเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

ลำดับ	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน บาท/สตางค์	กำหนดส่งมอบ
12	น้ำผลไม้ 100 % UHT รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง กล่องละ 200 ซีซี.ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	15.84		18300 กล่อง	289,872.00	
13	เครื่องดื่มธัญญาหารน้ำลูกเดือย ชนิดและรสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ 250 มล. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	13		3300 กล่อง	42,900.00	
14	เครื่องดื่มข้าวโอ๊ตหรือข้าวกล้องหรือนมข้าวและลูกเดือย ชนิด และ รสต่าง ๆ บรรจุกล่อง ๆ ละ 180 มล. ส่งก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า 4 เดือน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	12		3300 กล่อง	39,600.00	
15	น้ำหวานเข้มข้น รสต่าง ๆ ขนาดบรรจุขวดแก้ว ขวดละ 710 ซีซี. ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.	60.67		800 ขวด	48,536.00	
16	น้ำดื่ม บรรจุแก้วพลาสติกใสอย่างดี น้ำใสสะอาด ผ่านการฆ่าเชื้อ พร้อมหลอดดูด แก้วไม่มีรอยแตกรั่ว มี อย.รับรองคุณภาพอาหาร ขนาดบรรจุ 200 ซีซี.	1.84		300 แก้ว	552.00	
17	น้ำแข็งก้อนยูนิต ใสสะอาด ไม่เป็นตะกอนขุ่นข้น ขนาดบรรจุถุง ๆ ละ 1 กก. ไม่แตกหัก มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน GMP	**8.34**		100 กก.	834.00	

หมายเหตุ - ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % ไว้เรียบร้อยแล้ว

คุณลักษณะเฉพาะ

หมวด ฉ. ประเภทนมและเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

1. ต้องเป็นของใหม่ สด สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง อยู่ในสภาพดี ไม่หมดอายุ

2. น้ำหนัก หรือขนาด ถือตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด 6 เดือน หมวด ฉ. ประเภทนมและครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

3. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ ในกรณีผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถุงหรือกล่อง จะต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด และบรรจุภัณฑ์ในส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบต้องไม่มีสี หรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร หรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่รั่ว ไม่ซึม ไม่แตก ไม่บวม ไม่พอง

4. การขนส่งและการบรรทุกสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ

4.1 รถที่ใช้ในการบรรทุกอาหารและผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้

4.2 มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก

4.3 ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ

4.4 อาหารที่ทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง

4.5 การบรรทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหาร หรือวัตถุดิบ

4.6 จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือไม่แน่นจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้

4.7 ส่วนบรรทุกอาหารต้องมีหลังคา และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดอาหารได้มิดชิด

4.8 อาหารที่จะทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง

4.9 ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติดังต่อไปนี้

1. ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และลากไปโดยเด็ดขาด
2. อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายเกียกกาย ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

1. แต่งกายสุภาพ เสื้อเชิ้ตหรือเสื้อยืดคอปก แขนสั้น กางเกงขายาว และสวมหมวกผ้าไนล่อนพร้อมเก็บผมให้มิดชิด
2. สวมรองเท้าบู๊ท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
3. ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณฝ่ายเกียกกาย
4. พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ
5. ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถุงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายเกียกกาย
6. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายเกียกกายกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า

เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า คือ 0800 – 0930

หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อมีสิทธิดำเนินการดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขาย ในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาให้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป

การตรวจรับสินค้า

ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารซึ่งมีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบ โดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญา และใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับ ฝ่ายเกียกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า

หากคณะกรรมการตรวจรับ พบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ผู้ซื้อมีสิทธิไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด

2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อมีสิทธิที่จะไม่รับสินค้า และมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่น หรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยทางผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

รวม 17 รายการ		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	2,451,964.30	

ตัวอักษร สองล้านสี่แสนห้าหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยหกสิบสี่บาทสามสิบสตางค์

(ลงชื่อ) พ.ต.หญิง ประธานกรรมการ
(วรวรรณ สิทธิเวช)

(ลงชื่อ) ร.อ. กรรมการ
(ชูเกียรติ พุ่มสุข)

(ลงชื่อ) ร.ท. กรรมการ
(สาธิต สุจิตจร)