

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
๑	กล้วยหอมสุกเหลืองแก่จัด ไม่ซ้ำ ไม่สุกงอมเกินไป ขนาดผลยาว ๑๕ - ๑๘ ซม. วัดไม่รวมจุกและก้าน ขนาดเส้นรอบวง ๑๒ - ๑๔ ซม.บรรจุถุงแยกผล พร้อมรับประกัน ปิดสนิท มีรายละเอียด ผู้ผลิต วันผลิต และวันหมดอายุ แสดงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	๑๒,๕๐๐	ผล	๑๐.๓๔	๑๒๙,๒๕๐.๐๐	-รายละเอียด บัญชีนี้มีความ ต้องการใช้ ภายใน ๖ เดือน
๒	กล้วยน้ำว้าสุกผลเหลือง แก่จัด ไม่ซ้ำ เป็นหวี ขนาดผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ซม.ไม่รวมค้ำ เส้นรอบวง ไม่ต่ำกว่า ๑๐ - ๑๒ ซม.ไม่มากกว่า ๑๕ ผล	๓๐,๐๐๐	ผล	๓.๖๗	๑๑๐,๑๐๐.๐๐	
๓	กล้วยน้ำว้าสุกผลเหลือง แก่จัด ไม่ซ้ำ ขนาด ผลยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๒ ซม.ไม่รวมค้ำ เส้นรอบวง ไม่ต่ำกว่า ๑๐ - ๑๒ ซม.บรรจุถุงแยกผล พร้อมรับประกัน ปิดสนิท มีรายละเอียด ผู้ผลิต วันผลิต และวันหมดอายุ แสดงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	๑๐,๖๐๐	ผล	๖.๑๗	๖๕,๔๐๒.๐๐	
๔	กล้วยไข่สุกผลเหลือง แก่จัด ไม่ซ้ำ เป็นหวี เส้นรอบวง ๑๐ ซม. ขนาดความยาว ไม่ต่ำกว่า ๑๐ ซม.	๑๖,๕๐๐	ผล	๓.๓๔	๕๕,๑๑๐.๐๐	
๕	ขนุนสุกแกะแล้ว เนื้อหนา รสหวานกรอบ สดใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรสเปรี้ยว สภาพดี	๖๐	กก.	๙๓.๓๔	๕,๖๐๐.๔๐	
๖	เงาะโรงเรียนใหม่สด ผลโต ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว สภาพดี น้ำหนัก ๒๒ - ๒๕ ผล ต่อ กก. เปลือกบาง หวานกรอบ เนื้อแห้ง ไม่มีน้ำปน ขนเขียวปนแดง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	๔,๐๐๐	กก.	๕๕.๐๐	๒๒๐,๐๐๐.๐๐	
๗	ชมพูเขียวหรือชมพูทับทิม แก่จัดผลโต ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ลักษณะผลไม่ผิดปกติ สภาพดี ไม่เป็นชมพูที่หลุดจากการคัดเลือกแล้ว ขนาด ๘ - ๑๐ ผล ต่อ กก.	๓,๐๐๐	กก.	๖๑.๖๗	๑๘๕,๐๑๐.๐๐	
๘	แคนตาลูปสุกสดแก่จัด รสหวาน ไม่เน่า ไม่ซ้ำ เนื้อกรอบ นุ่ม กลิ่นหอม ห่อด้วยโฟมอย่างดี ผลโต น้ำหนักไม่น้อยกว่า ผลละ ๑.๕ กก.	๔,๕๕๐	กก.	๔๐.๐๐	๑๘๒,๐๐๐.๐๐	
๙	แตงโมสุก แก่จัดใส่ไม่ล้ม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สีแดงจัด ผลสดลักษณะผลไม่ผิดปกติ สภาพดี น้ำหนักผลละ ไม่ต่ำกว่า ๓ กก.	๗,๕๐๐	กก.	๒๖.๖๗	๒๐๐,๐๒๕.๐๐	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
๑๐	มะพร้าวอ่อนเผา สดใหม่ สภาพดี น้ำไม่เหม็นบูด ไม่เหม็นเปรี้ยว มีเนื้อมะพร้าวมากพอสมควร ผิวกะลาเกลี้ยง ไม่มีกากมะพร้าวติด ผลไม่มีรอยแตก เนื้อในอ่อนนุ่ม	๓๐๐	ผล	๒๖.๖๗	๘,๐๐๑.๐๐	
๑๑	มะละกอสูกสดใหม่ ไม่เน่า ไม่ขำ ไม่เหี่ยว สภาพดี แก่จัด ไม่มีเชื้อรา เนื้อหนาแน่น รสหวาน น้ำหนักผลละ ไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก.	๗,๕๐๐	กก.	๓๖.๖๗	๒๗๕,๐๒๕.๐๐	
๑๒	สับปะรดภูเก็ต ใหม่ สด สภาพดี รสหวาน กรอบ ตัดจุก และก้านออกหมด เนื้อในสีเหลืองเข้ม น้ำหนักผลละ ไม่ต่ำกว่า ๑.๕ กก.	๔,๕๐๐	กก.	๒๘.๓๔	๑๒๗,๕๓๐.๐๐	
๑๓	ใบเตยหอมเขียวสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ใบยาว ไม่ต่ำกว่า ๔๐ - ๖๐ ซม. สภาพดี	๑๘๐	กก.	๒๐.๐๐	๓,๖๐๐.๐๐	
๑๔	แอปเปิ้ลผลเล็ก เนื้อแน่น หวาน ไม่ขำ สภาพดี เนื้อใน สีเหลืองอ่อน หวานกรอบ น้ำหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม/ผล	๖๐๐	ผล	๙.๕๐	๕,๗๐๐.๐๐	
๑๕	ส้มสีทอง สายน้ำผึ้ง สภาพดี รสหวาน ใหม่สด ติดตรา ทุกผล เนื้อในสีส้ม ไม่พำม ขนาด ๘ ผล/กก.	๖,๕๐๐	กก.	๖๖.๖๗	๔๓๓,๓๕๕.๐๐	
๑๖	แก้วมังกรสุก ขนาด ๒-๓ ผล/กก. ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่เหี่ยว สภาพดี รสหวาน เปลือกไม่เป็นจุด เนื้อสีชมพู	๓,๙๐๐	กก.	๔๖.๖๗	๑๘๒,๐๑๓.๐๐	
๑๗	พุทธรานมสด สภาพดี รสหวานใหม่สด ไม่เน่า ไม่ขำ ไม่ขึ้นรา ขนาด ไม่เกิน ๑๕ ลูก/กก.	๒,๑๐๐	กก.	๕๖.๖๗	๑๑๙,๐๐๗.๐๐	
๑๘	ส้มจีน สภาพดี รสหวานใหม่สด ไม่เน่า ไม่ขำ ไม่ขึ้นรา ขนาด ๒๔ - ๒๘ ผล/กก.	๓,๘๐๐	กก.	๕๘.๓๔	๒๒๑,๖๙๒.๐๐	
๑๙	ลองกองสุกสดใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ร่วง เป็นพวง สภาพดี มีรสหวาน ก้านไม่ดำ ผลขนาดกลาง	๓,๐๐๐	กก.	๕๖.๖๗	๑๗๐,๐๑๐.๐๐	
๒๐	มังคุดสุกสดใหม่ ผลสีม่วงเข้ม เนื้อขาวแน่น ไม่มียางติด ขั้วสด ที่ผล ขนาด ๑๕ - ๑๖ ผลต่อ กก.	๑,๘๐๐	กก.	๗๓.๓๔	๑๓๒,๐๑๒.๐๐	
๒๑	ลำไย ผลใหญ่ ใหม่สะอาด ไม่เน่า ผลไม่ร่วงหลุดจากพวง เนื้อมีรสหวาน เนื้อหนา เมล็ดเล็ก	๘๐๐	กก.	๕๕.๐๐	๔๔,๐๐๐.๐๐	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

[illegible]

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
	๔. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผลไม้ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับผลไม้ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ การขนส่งและการบรรทุกสินค้าเป็นไปตาม มาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ ๑. ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้ ๒. มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก ๓. ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ในรถ ๔. อาหารที่ทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง ๕. การบรรทุกผลไม้สด ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ทำให้ผลไม้ช้ำ ไม่ทำให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อม ๖. จะต้องบรรทุกผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผลไม้ได้ ๗. ส่วนที่บรรทุกผลไม้ต้องมีหลังคา และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผลไม้ได้อย่างมิดชิด การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อให้ไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพดังรายละเอียดต่อไปนี้ ๑. ให้ขนถ่ายผลไม้สดจากรถใส่ภาชนะที่สะอาดเพื่อรอคณะกรรมการตรวจสอบน้ำหนัก และคุณภาพ หลังจากคณะกรรมการตรวจสอบแล้วให้ย้ายผลไม้ใส่บนรถเข็นที่จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำผลไม้สดกองไว้บนพื้น และลากไปโดยเด็ดขาด ๒. ผลไม้ที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผลไม้ที่สะอาดอีก สัญลักษณ์ของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายเกียกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ๑. แต่งกายสุภาพ สวมเสื้อหรือเสื้อยืดคอปก แขนสั้น กางเกงขายาว และสวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด ๒. สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด ๓. ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณฝ่ายเกียกกาย ๔. พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ ๕. ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายเกียกกาย ๖. ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายเกียกกายกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงาน					

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ร.	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
	ในพื้นที่ครัว					
	เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า					
	เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า คือ ๐๘๐๐ - ๐๙๓๐					
	หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขาย ในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาให้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป					
	การตรวจรับสินค้า					
	ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารซึ่งมีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบ โดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญา และใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ ตรวจรับ ฝ่ายกายภาพ 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 ๒๙ รายการ		ราคารวมทั้งสิ้น		๓,๕๕๑,๑๖๘.๕๐	

(-สามล้านห้าแสนเก้าหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยหกสิบแปดบาทสี่สิบสตางค์-)

พันตรีหญิง  ประธานกรรมการ
 (วรพรรณ สิทธิเวช)
 ร้อยเอก  กรรมการ
 (ชูเกียรติ พุ่มสุข)
 ร้อยโท  กรรมการ
 (สาริต สุจิตจร)