

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หน่วยละ บาท/สด.	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
					บาท/สด.	
๑	ไข่เป็ดสด ใหม่ เปลือกสะอาด สภาพดี ไม่บูบ น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่าฟองละ ๖๕ กรัม บรรจุไข่ใส่แล็คพลาสติกสะอาด ไม่มีฝุ่น และแมลงสาบ (แล็คคีนแก่ผู้ชาย) ไม่มีมูล และ ขนสัตว์ปนเปื้อน	๔๐,๐๐๐	ฟอง	๖.๒๐	๒๔๘,๐๐๐.๐๐	รายระเอียด บัญชีนี้ มีความ ต้องการ ใช้ภายใน ๖ เดือน
๒	ไข่ไก่สด ใหม่ เปลือกสะอาด สภาพดี ไม่บูบ น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่าฟองละ ๖๐ กรัม บรรจุไข่ใส่แล็คพลาสติก สะอาดไม่มีฝุ่น และแมลงสาบ (แล็คคีนแก่ผู้ชาย) ไม่มีมูล และ ขนสัตว์ปนเปื้อน	๑๔๕,๕๐๐	ฟอง	๔.๔๒	๖๔๓,๑๑๐.๐๐	
๓	ไข่เป็ดเค็มสุก รับประทานได้ทันที เปลือกขาวสะอาด สภาพดี ไม่บูบ ไม่มีรูพรุน ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่มแน่น น้ำหนักไม่ต่ำกว่าฟองละ ๖๕ กรัม บรรจุไข่ในกล่องกระดาษ หรือแล็คพลาสติก สะอาดไม่มีฝุ่นและแมลงสาบ (แล็คคีนแก่ผู้ชาย)	๑๐,๐๐๐	ฟอง	๘.๔๔	๘๔,๔๐๐.๐๐	
๔	ไข่นกกระทาต้มสุก ปอกเปลือกแล้ว สภาพดี ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหนียวเป็นยาง	๒,๖๐๐	ฟอง	๑.๗๙	๔,๖๕๔.๐๐	
๕	ไข่แดงเค็มดิบ สภาพดี ไม่แตกจนละ ไม่ขึ้นรา ไม่มี กลิ่นเหม็น	๖๐๐	ฟอง	๗.๕๖	๔,๕๓๖.๐๐	
๖	ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือก ผลิตจากไข่ไก่ที่มีน้ำหนัก ๖๐ กรัม ไข่แดงสุกอยู่ตรงกลางสีแดง ไม่มีวงก้ามะถันล้อมรอบไข่แดง ผิวไข่ที่ปอกแล้ว ไม่เหลือง บรรจุในถุงพลาสติกที่สะอาด เนื้อหนวยางดี ระบุขนาด บรรจุ วันผลิตและวันหมดอายุ บนผลิตภัณฑ์ชัดเจน บรรจุฟองละ ๑๐ ฟอง ส่งก่อนวันหมดอายุอย่างน้อย ๔ วัน บรรจุในน้ำหรือน้ำเกลือ หรือถุงสุญญากาศ	๗,๘๐๐	ฟอง	๗.๐๐	๕๔,๖๐๐.๐๐	
๗	ไข่ขาวแช่เย็นพาสเจอร์ไรซ์ ผลิตจากไข่ไก่สด ตอกและแยก ไข่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีเปลือกไข่ปน บรรจุ ในแกลอนพลาสติกที่สะอาดและปลอดภัยต่ออาหาร บอ กขนาดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ และเครื่องหมายมาตรฐาน ความปลอดภัยระบุบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน จัดเก็บและ ขนส่งโดยรถควบคุมอุณหภูมิ (ประมาณ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส) ส่งก่อนวันหมดอายุอย่างน้อย ๔ วัน	๘,๕๐๐	กก.	๘๑.๐๐	๗๗๓,๕๐๐.๐๐	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หน่วยละ บาท/สต.	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
					บาท/สต.	
๘	ไข่รวมแช่เย็น ผลิตจากไข่ไก่สดผ่านการตอกแยกและผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ตามที่มาตรฐานกำหนด บรรจุในเกลอนพาสติกที่สะอาดและปลอดภัยต่ออาหาร บอกขนาดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ และเครื่องหมาย มาตรฐานความปลอดภัย ระบุบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน จัดเก็บและขนส่งโดยรถควบคุมอุณหภูมิ (ประมาณ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส) หมายเหตุ - รวมราคาสินค้าและภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗ % ไว้เรียบร้อยแล้ว - เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด คุณลักษณะเฉพาะ หมวด ข. ประเภทไข่ ๑. ต้องเป็นของใหม่ สด เปลือกไข่สะอาดไม่มีมูลสัตว์ ไม่มีขนสัตว์ติด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่แตก ไม่มีรอยร้าว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน อยู่ในสภาพดี ๒. น้ำหนัก หรือขนาด ถือตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจํางวด ๖ เดือน หมวด ข. ประเภทไข่ ๓. โรงงานที่ผลิตต้องได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ หรือ ISO ๙๐๐๑ หรือ GMP หรือ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มและโรงงานมาแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบในวันพิจารณาราคา ๔. กระบวนการผลิต จะต้อง ผ่านมาตรฐานการรับรองของ ISO ๙๐๐๑ หรือ GMP หรือ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มและ โรงงานมาแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบในวันพิจารณาราคา ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับ มาตรฐานใช้สำหรับ บรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด อยู่ในสภาพดี พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ และต้องนำส่งก่อนวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๔ วัน ๕. การขนส่งและการบรรจุสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ อุณหภูมิในการขนส่ง สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่พาสเจอร์ไรซ์จะต้องทำการจัดส่งในรถห้องเย็น หรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนด คือ จะต้องมียุณหภูมิ ไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน ๗ องศาเซลเซียส ขณะทำการทดสอบ การบรรจุอาหาร ๑. รถที่ใช้ในการบรรจุจะต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้ ๒. ต้องแยกรถขนส่งไข่สด กับรถห้องเย็นในการขนส่งไข่พาสเจอร์ไรซ์ ๓. มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก	๑๒๐	กก.	๑๐๗.๐๐	๑๒,๘๔๐.๐๐	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หน่วยละ บาท/สต.	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
					บาท/สต.	
	๔. ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ ๕. อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง ๖. การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหาร หรือวัตถุดิบ การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ สำหรับแผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายเกียกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ๑. แต่งกายสุภาพ เสื้อเชิ้ตหรือเสื้อยืดคอปก แขนสั้น กางเกงขายาว และสวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด พร้อมเก็บผมให้มิดชิด ๒. สวมรองเท้าบู๊ท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด ๓. ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณฝ่ายเกียกกาย ๔. พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ ๕. ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายเกียกกาย ๖. ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายเกียกกายกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า คือ ๐๘๐๐ - ๐๙๓๐ หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขาย ในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาให้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป การตรวจรับสินค้า ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารซึ่งมีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบ โดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญา และใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับ ฝ่ายเกียกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า หากคณะกรรมการตรวจรับ พบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมามีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้ ๑. ผู้ซื้อจะมีสิทธิไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด					

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงาน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	หน่วยละ บาท/สต.	รวมเป็นเงิน	หมายเหตุ
					บาท/สต.	
	๒. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อที่มีสิทธิที่จะไม่รับสินค้า และมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่น หรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยทางผู้ขาย จะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง					
รวม ๘ รายการ		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น			๑,๘๒๕,๖๔๐.๐๐	

(ตัวอักษร -หนึ่งล้านแปดแสนสองหมื่นห้าพันหกร้อยสี่สิบบาทถ้วน-)

พ.ต.หญิง  ประธานกรรมการ
(วรวรรณ สิทธิเวช)

ร.อ.  กรรมการ
(สาทิต สุจิตจร)

ร.อ.  กรรมการ
(วินิต ทองกลาง)