

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภค จำนวน ๒ หมวด
(หมวดผักและหมวดผลไม้) กลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลวชิระภูเก็ต สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต

๑. ความเป็นมา

ด้วยกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลวชิระภูเก็ต มีความจำเป็นต้องซื้อวัสดุบริโภค จำนวน ๒ หมวด (หมวดผักและหมวดผลไม้) เพื่อใช้ในการประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยที่เข้ามารับการรักษาพยาบาลภายใน โรงพยาบาลวชิระภูเก็ต ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลวชิระภูเก็ต ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างเพียงพอและถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดภูเก็ต ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลักกิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมคำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมคำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมคำหลักผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมคำ การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมคำ

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

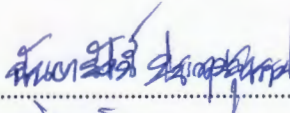
(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งในวันลงนามในสัญญา


(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่มากพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๔) กรณีตาม (๑) - (๓) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

๔. คุณสมบัติทั่วไป

๔.๑ ผู้ขายจะต้องจัดส่งสินค้าให้เพียงพอต่อความต้องการสั่งซื้อในแต่ละครั้ง

๔.๒ ผู้ขายจะต้องจัดเตรียมภาชนะบรรจุและอุปกรณ์ขนส่งให้พร้อมต่อการนำส่งสินค้าไปยัง
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ชั้น ๙ อาคารบริการและจอดรถเป็นอาคาร คสล ๑๐ ชั้น

๔.๓ ผู้ขายจะต้องจัดส่งสินค้าในช่วงเวลา ๐๗.๓๐-๐๘.๓๐ น.

๕. คุณสมบัติเฉพาะ

๕.๑ หมวดผัก จำนวน ๘๘ รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๑.	กระเทียมจีน ปอกเปลือก	กระเทียมสด สภาพดี ปอกเปลือก หัวไม่ลีบ ไม่มีรา
๒.	กะหล่ำปลี	กะหล่ำปลีสด ตัดแต่งแล้ว ใบติดแน่น สีเขียวอ่อนถึงขา
๓.	กะหล่ำปลี ม่วง	กะหล่ำปลีม่วงสด ตัดแต่งแล้ว ใบติดแน่น สีม่วงเข้ม
๔.	กะหล่ำดอก	กะหล่ำดอกสด ตัดแต่งแล้ว ดอกแน่น ไม่ช้ำและเน่า
๕.	กระเจี๊ยบเขียว	กระเจี๊ยบสดอ่อน ฝักมีเขียวยาวเรียว กรอบ ไม่เหี่ยว
๖.	กวางตุ้ง	ผักกวางตุ้งตัดราก มีเฉพาะใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปน ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว/ต้น
๗.	กวางตุ้ง ได้หัว	ผักได้หัว ตัดรากออก ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปน ยาวไม่ ต่ำกว่า ๖ นิ้ว/ต้น
๘.	กระเพรา	ใบกระเพราสด ใบมีสีเขียวเข้ม ใบไม่หยิกงอ ใบติดกัน ไม่ร่วง หรือเน่าเสีย
๙.	กระชายซอย	กระชายสด สภาพดี ไม่ติดดิน ลำต้นเรียวยาว หั่นซอยเป็น เส้น ไม่ดำ ไม่เก่า
๑๐.	แขนง	แขนงหัวสด ใบสีเขียวเข้มปนขาวเล็กน้อย ไม่มีหนอนและไม่ มีรอยแมลงกัด

(ลงชื่อ).....*ศิริพร สอนพูน*.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....*นอมพรชนก*.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....*นร นร*.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๑๑.	ขมิ้น	ขมิ้นสด ตัดแต่งแล้วสภาพสมบูรณ์ ไม่ติดดิน
๑๒.	ขิงแก่	ขิงแก่สด ตัดแต่งแล้ว สภาพสมบูรณ์ ไม่ติดดิน
๑๓.	ขิงซอย	ขิงอ่อนสด ตัดแต่งแล้ว ซอยเป็นเส้นฝอย ไม่แฉ่สารเคมี
๑๔.	ข่าเหลือง	หัวข่าและต้นข่าสด ตัดแต่งแล้ว สภาพสมบูรณ์ไม่ติดดิน
๑๕.	ข้าวโพดเหลือง	ข้าวโพดดิบสด เอาหนวดออก ไม่มีเปลือกและก้านติดโคนฝัก
๑๖.	ข้าวโพดอ่อน	ข้าวโพดอ่อนสด เอาหนวดออกแล้ว เหลือเปลือกอ่อนๆติดโคนฝัก
๑๗.	คึ้นฉ่าย	ลำต้นไม่ซ้ำหัก ใบสีเขียว ตัดรากออก ไม่มีดินติด ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว/ต้น
๑๘.	แครอท	แครอทสด หัวค่อนข้างตรง เนื้อในไม่ฟ้าม ไม่ติดดิน ขนาด ๓-๔ หัว/กิโลกรัม
๑๙.	ดอกแค	ดอกแคสด สภาพดี ไม่ซ้ำไม่เน่า
๒๐.	ดอกหอม	ดอกหอม ลำต้นใหญ่สุด สีเขียว ไม่ซ้ำ สภาพสมบูรณ์ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว
๒๑.	คะน้า	ผักคะน้าสด ใบสีเขียว ไม่มีหนอนและแมลงกัด
๒๒.	ต้นหอม	ต้นหอมลำต้นใหญ่สุด ลำต้นขาวใบสีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ไม่ซ้ำ
๒๓.	ตะไคร้	ตะไคร้สด ลำต้นอวบอ่อนพอดี มีดละ ๑๐๐ ต้น ไม่เหี่ยว
๒๔.	ตะไคร้ หั่น	ตะไคร้อ่อนสด หั่นซอย สภาพดี ไม่ดำ

(ลงชื่อ).....*พินิตา...*.....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....*พินิตา...*.....กรรมการ
(ลงชื่อ).....*พินิตา...*.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๓๘.	ใบรา	ใบราใหญ่สด ใบสีเขียวเข้ม ใบไม่หยิกงอ มีก้านใบติดก้าน ไม่ร่วงหรือเน่าเสีย
๓๙.	ใบสระระแห่	ใบสระระแห่สด ใบสีเขียวเข้ม ใบไม่หยิกงอ มีก้านใบติดก้าน ไม่ร่วงหรือเน่าเสีย
๔๐.	ผักกาดแก้ว	ใบสีเขียวอ่อน ลำต้นเป็นกอ ขอบใบ หยักและบางกรอบ ม้วนห่อเป็นหัว แบบหลวมๆ ไม่ซ้ำ ไม่เน่าเสีย
๔๑.	ผักกาดขาว	ผักกาดขาวสด ก้านและใบสีค่อนข้างเขียว ใบและลำต้นตัดแต่งแล้ว ไม่ติดดิน
๔๒.	ผักกาดหอม	ผักกาดหอมสด ขอบใบหยัก สีเขียว ลำต้นอ่อน ก้านและใบเต่งตึง ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ใบไม่ติดโคนต้นและราก
๔๓.	ผักแช่แข็ง	ผักรวม ๓ ชนิด แช่แข็ง พร้อมปรุง บรรจุ ถุง ๑๐๐๐ กรัม
๔๔.	ผักชี	ผักชีสด สภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ไม่ตัดราก ใบติดก้าน
๔๕.	ผักชีฝรั่ง	ผักชีฝรั่งสด สภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ใบยาวเรียว
๔๖.	ผักบุ้งไทย	พันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นขาวอวบ ไม่แก่ ใบเล็ก
๔๗.	ผักบุ้งจีน	ผักบุ้งจีน ลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ลำต้นอ่อน ไม่ติดดิน
๔๘.	พริกสด แดง	พริกชี้หูสีแดงสด สะอาด สีแดงสด ไม่ปนเน่า เด็ดก้านแล้ว
๔๙.	พริกสด เขียว	พริกชี้หูสีเขียวสด สะอาด สีเขียวเข้ม ไม่ปนเน่า เด็ดก้านแล้ว
๕๐.	พริกชี้ฟ้า	พริกชี้ฟ้า สด ไม่ซ้ำ ไม่ปนเน่า ผิดเต่งตึง ไม่เหี่ยว
๕๑.	พริกยักษ์ แดง	พริกยักษ์สีแดง สด ไม่มีรอยชำหรือเน่าเสีย สภาพสมบูรณ์
๕๒.	พริกยักษ์ เขียว	พริกยักษ์สีเขียว สด ไม่มีรอยชำหรือเน่าเสีย สภาพสมบูรณ์

(ลงชื่อ).....*ผศ.ดร. วิชาญ วัฒนศิริ*.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....*พ.อ.ดร. นพ.ดร. นพ.ดร.*.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....*ดร. ชิน*.....กรรมการ

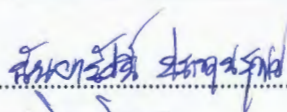

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๕๓.	พริกยักษ์ เหลือง	พริกยักษ์สีเหลือง สด ไม่มีรอยขีดหรือเน่าเสีย สภาพสมบูรณ์
๕๔.	พริกหยวก	พริกหยวกสด สีเขียวอ่อน ผิวตึง ไม่ขำ ไม่เน่า
๕๕.	พริกโหด	พริกโหด สีเขียว เป็นพวง สภาพดี เม็ดไม่ร่วง
๕๖.	พริกทอง	พริกทองผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น สีเหลืองปนเขียว ผลแก่จัด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓-๕ กิโลกรัม/ลูก
๕๗.	พริกเขียว	พริกเขียวอ่อนสด ผลกลมตรง สม่ำเสมอ ผิวเกลี้ยงเต่งตึง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น
๕๘.	เผือก	เผือกดิบสด เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่ติดโคนใบ ไม่มีดิน ไม่เน่า
๕๙.	มะละกอดิบ	มะละกอดิบ เนื้อแน่น กรอบ ผิวเกลี้ยง ไม่แกร็น
๖๐.	มะกรูด	มะกรูด ผลแก่จัด ผิวสีเขียวเข้มขรุขระ
๖๑.	มะระ	มะระสด สีเขียวอ่อน ผลอวบเรียวยาว ผิดขรุขระ ไม่มีรอยขีดหรือเน่าเสีย
๖๒.	มะระขี้นก	มะระขี้นกสด เข้มเข้ม ลูกขนาดพอดี
๖๓.	มะรุ้ม	มะรุ้มสด ผักยาวเรียวยาว เนื้อแน่นและกรอบ เมล็ดด้านในอ่อน
๖๔.	มะเขือยาว	มะเขือยาวอ่อนสด สีเขียว ผลโต มีขั้วติดแน่น ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า
๖๕.	มะเขือพวง	มะเขือพวงอ่อนสด เด็ดขั้วแล้ว ไม่มีผลเน่า
๖๖.	มะเขือเปาะ	มะเขือเปาะอ่อนสด ผลโต ขั้วติดแน่น ไม่ขำ ไม่เน่า
๖๗.	มะเขือกลมม่วง	มะเขือกลมม่วง ลูกเล็ก ผิวตึง ขั้วติดแน่น ไม่ขำ ไม่เน่า

(ลงชื่อ).....*ศันดาณี งามประเสริฐ*.....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....*พวงนันทน*.....กรรมการ
(ลงชื่อ).....*กช งาม*.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๘๒	เห็ดหอมสด	เห็ดหอมสด ดอกโต ไม่ซ้ำ ตัดแต่งแล้ว ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา
๘๓.	โหระพา	ใบโหระพาสด ใบสีเขียวเข้ม ไม่หยิกงอ ใบติดก้านไม่ร่วง
๘๔.	เห็ดนางรมหลวง	เห็ดนางรมหลวง ดอกโต ไม่เมือก ไม่ซ้ำ ตัดแต่งแล้ว ไม่ติดดิน ไม่มีเชื้อรา
๘๕.	เห็ดเข็มทอง	เห็ดเข็มทองสด อัดแน่น ไม่เมือก ไม่เปื่อย ไม่ซ้ำ แพ็คสนิท
๘๖.	เห็ดฟาง	เห็ดฟางสด ไม่เมือก ไม่ซ้ำ ตัดแต่งแล้ว ไม่มีเชื้อรา
๘๗.	เห็ดหลินจือขาว	เห็ดหลินจือขาวสด อัดแน่น ไม่เมือก ไม่เปื่อย ไม่ซ้ำ แพ็คสนิท
๘๘.	เห็ดหลินจือดำ	เห็ดหลินจือดำสด อัดแน่น ไม่เมือก ไม่เปื่อย ไม่ซ้ำ แพ็คสนิท

๕.๒ หมวดผลไม้ จำนวน ๑๓ รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๑.	กล้วยน้ำหว่า	กล้วยน้ำหว่าสุกพอดี ผิวเกลี้ยง สีเหลืองนวล ไม่ซ้ำ ผลกลมโตพอดี
๒.	ขนุนแกะ	ขนุนสุก สดใหม่ เนื้อหวานกรอบ กลิ่นหอม ไม่มีรอยขีด
๓.	แตงโม	แตงโมจืดราสด สุกพอดี เนื้อแตงซ่า รสหวานกรอบ ผิวเกลี้ยง ไม่เน่าเสีย
๔.	แก้วมังกร	แก้วมังกรสด รสหวานฉ่ำ ไม่มีตำหนิ ไม่ซ้ำ ไม่เน่า
๕.	แคนตาลูป	แคนตาลูปสีส้มอ่อน สุกพอดี หวานกรอบ ผิวเกลี้ยง เนื้อแน่น ไม่ซ้ำไม่เน่าเสีย
๖.	สับปะรด	สับปะรดภูเก็ท แก่เต็มที่ ดาห่าง ไม่ติดขั้วและก้าน รสชาติหวานอมเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย

(ลงชื่อ)..... .....ประธานกรรมการ(ลงชื่อ)..... .....กรรมการ(ลงชื่อ)..... .....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ
๗.	มะละกอสุก	มะละกอสุกขนาดพอดี สด ไม่ขำไม่เน่า ไม่มีหนอนหรือแมลงกัด
๘.	ชมพู	ชมพูสด ทรงกลมรี สีสดใส เนื้อแน่นกรอบ ไม่มีรอยแมลงกัด
๙.	ฝรั่งกิมจู	ฝรั่งสดพันธุ์กิมจู ลูกพองโต เนื้อแน่น รสชาติหวานกรอบ ไม่เน่าเสีย
๑๐.	สาเลี	ฝรั่งสดพันธุ์กิมจู ลูกพองโต เนื้อแน่น รสชาติหวานกรอบ ไม่เน่าเสีย
๑๑.	ส้มเขียวหวาน	ส้มสายน้ำผึ้งสด รสหวานฉ่ำ ผิวเกลี้ยง ผิวสีเหลืองทอง ไม่มีตำหนิ ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย
๑๒.	แอปเปิ้ล fuji	แอปเปิ้ลฟูจิ สด สีแดงอมชมพู รสหวานกรอบ ไม่ขำ ผิวเกลี้ยง ขนาดกลาง
๑๓.	แอปเปิ้ลเขียว	แอปเปิ้ลเขียว สด สีเขียวอ่อน รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อกรอบ ไม่ขำ ผิวเกลี้ยง ขนาดกลาง

๖. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ผู้ขายจะต้องจัดส่งสินค้าภายใน ๗ วัน หลังจากได้รับใบสั่งซื้อ และจะครบกำหนดส่งมอบตามสัญญา ในวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคาต่ำสุด

๘. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

วงเงินงบประมาณที่จะจัดซื้อ ๓,๕๘๓,๗๐๐.๐๐ บาท (สามล้านห้าแสนแปดหมื่นสามพันเจ็ดร้อย บาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลวชิระภูเก็ต ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

(ลงชื่อ).....*พิชญ์ งามพริ้ง*.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....*วิมลรัตน์*.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....*วิมลรัตน์*.....กรรมการ

๙. การเบิกจ่ายเงิน

ผู้ขายต้องส่งมอบวัสดุบริโภค จำนวน ๒ หมวด (หมวดผักและหมวดผลไม้) ให้กับผู้ซื้อภายใน ๓๖๕ วันนับ
ถัดจากวันลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย โดยให้ส่งมอบพัสดุ ให้ครบถ้วน ถูกต้องและเมื่อตรวจรับถูกต้องตาม
ระเบียบกฎหมายจัดซื้อจัดจ้าง จะจ่ายเงินให้กับผู้ขายให้ครบถ้วนภายใน ๓๐ วันทำการ

๑๐. อัตราค่าปรับ

อัตราร้อยละ ๐.๒๐ ต่อวัน ของวงเงินตามสัญญาจะซื้อจะขาย

๑๑. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง (ถ้ามี)

๑๑.๑ ผู้ขายจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน

๑๑.๒ หากผู้ขายส่งสินค้าไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนด ผู้ขายจะต้องแก้ไขหรือเปลี่ยน
สินค้าให้ทันทีหรือภายใน ๑ วันหลังจากได้รับแจ้ง

(ลงชื่อ).....*ณัฐวิภา สรเทศกุล*.....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....*พลพชรณ.*.....กรรมการ
(ลงชื่อ).....*ดร. อภิ*.....กรรมการ