

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภค (อาหารสด-อาหารแห้ง) จำนวน ๒๖๕ รายการ
ของโรงพยาบาลสมุทรปราการ

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นสถานบริการด้านสาธารณสุขที่ให้บริการด้านการรักษาพยาบาลแก่ผู้ป่วยที่มาใช้บริการ ตลอด ๒๔ ชั่วโมง ซึ่งในแต่ละวันมีผู้ป่วยมารับบริการเป็นจำนวนมาก และมีผู้ป่วยที่ต้องนอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาลสมุทรปราการ จึงจำเป็นต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับให้บริการผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาลสมุทรปราการ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้การดำเนินงานประกอบอาหารและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มาใช้บริการรักษาในโรงพยาบาลสมุทรปราการ

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

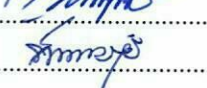
๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดสมุทรปราการ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑. นางสาวโสภา เอกวิโรจนสกุล

๒. นางสาวพรทิพย์ เจิมทอง

๓. นางสาวฐิติมา จันทรประเสริฐ


.....

.....

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

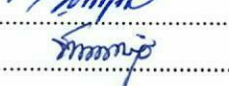
๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนออยู่นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

๑. นางสาวโสภา เอกวิโรจนสกุล

๒. นางสาวพรทิพย์ เจริมทอง

๓. นางสาวฐิติมา จันทรประเสริฐ


.....

.....

.....

๔. คุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ

-รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุดตามเอกสารแนบท้าย

๕. ข้อกำหนดรายการซื้อวัสดุบริโภค (อาหารสด-อาหารแห้ง) จำนวน ๒๖๕ รายการ (จำนวน ๙ หมวด)

๕.๑ การสุ่มตรวจคุณภาพวัตถุดิบ

ผู้ซื้อจะทำการสุ่มตรวจคุณภาพวัตถุดิบทั้ง ๙ หมวด หากพบสิ่งเจือปน มีสารตกค้าง ไม่สะอาด หรือไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานและเงื่อนไขที่กำหนด ผู้ซื้อจะดำเนินการ ดังนี้

๑. แจ้งให้ผู้ขายทำการเปลี่ยนสิ่งของ/วัตถุดิบใหม่ที่มีคุณภาพตามที่ผู้ซื้อแจ้งในทันทีโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ

๒. ผู้ซื้อจะทำการแจ้งเตือน และกำหนดค่าปรับ ดังนี้

๒.๑ ตรวจพบครั้งที่ ๑ มีหนังสือแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

๒.๒ ตรวจพบครั้งที่ ๒ คิดค่าปรับร้อยละ ๑๐ ของยอดรวมการสั่งซื้อในครั้งนั้น (ปรับครั้งที่ ๑)

๒.๓ ตรวจพบครั้งที่ ๓ คิดค่าปรับร้อยละ ๑๐ ของยอดรวมการสั่งซื้อในครั้งนั้น (ปรับครั้งที่ ๒)

๒.๔ ตรวจพบครั้งที่ ๔ คิดค่าปรับร้อยละ ๑๐ ของยอดรวมการสั่งซื้อในครั้งนั้น (ปรับครั้งที่ ๓)

๒.๕ ตรวจพบครั้งที่ ๕ คิดค่าปรับร้อยละ ๑๐ ของยอดรวมการสั่งซื้อในครั้งนั้น (ปรับครั้งที่ ๔)

และผู้ซื้อจะดำเนินการตามข้อ ๓ ทันที

๓. หากมีการคิดค่าปรับครบ ๔ ครั้ง ผู้ซื้อขอสงวนสิทธิ ดังนี้

๓.๑ ขอสงวนสิทธิในการบอกเลิกสัญญากับผู้ขายในทันที

๓.๒ ขอสงวนสิทธิในการพิจารณาการจัดซื้อจัดจ้างครั้งต่อไป

หมวด ๑ เนื้อสัตว์

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- ไม่มีสารเคมี หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจือปนมากับอาหาร/ผัก/ผลไม้สด
- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์/โรงงานฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน
- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ
- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่ใส่สารเร่งเนื้อแดง

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ
- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย
- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร

บรรจุภัณฑ์

- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุ

ลงในหีบห่อภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง

๑. นางสาวโสภา เอกวิโรจนสกุล

๒. นางสาวพรทิพย์ เจริมทอง

๓. นางสาวจิตติมา จันทร์ประเสริฐ




- ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร
- ไม่ใช้ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง บူး สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ล้าง เช่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์

๓. การบรรจุและการขนส่ง

- การขนส่งวัตถุดิบ ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง ด้วยรถควบคุมอุณหภูมิ ที่ ๐-๔ องศาเซลเซียส หรือรถห้องเย็น

หมวด ๒ ไข่

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- เป็นไข่ที่มีสภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบหรือแตกร้าว
- ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่นๆ ติดปะปนมา
- ไข่ต้องไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- บรรจุในแผงไข่กระดาษหรือวัสดุอื่น ที่มีความแข็งแรง ทนทาน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์หรือคราบ

สกปรกติดมา

หมวด ๓ ผลไม้ ขนม นมและเครื่องดื่ม

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- มีการคัดเลือกและตัดแต่ง ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย หรือสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- จัดเก็บในที่สะอาด รักษาคุณภาพให้สดอยู่เสมอ
- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง และสัตว์อื่นๆ ติดปะปนมา

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือสภาวะอันไม่เหมาะสมอื่นๆ โดยปฏิบัติ ดังนี้

- บรรจุในภาชนะพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่แข็งแรง สามารถดูแลความสะอาดง่าย หรือใช้ถุงพลาสติกใส ไม่มีสีและอาจเจาะรูให้อากาศถ่ายเทได้

- ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารพร้อมบริโภค สะดวกต่อการขนถ่าย โดยหลีกเลี่ยงการบรรจุในปริมาณที่มากเกินไปซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพ

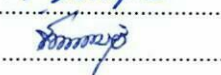
ก. ประเภทผลไม้

ใหม่ สด ไม่เน่า ไม่เสีย ไม่แก่ สะอาดไม่มีหนอนดิน หรือแมลงไข่ ไม่อมจนจะเสียหรือรับประทานไม่ได้ ไม่มีสารเคมีหรือสิ่งทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

๑. นางสาวโสภา เอกวิโรจน์สกุล

๒. นางสาวพรทิพย์ เจริมทอง

๓. นางสาวฐิติมา จันทร์ประเสริฐ

หมวด ๔ เบ็ดเตล็ด

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปนอยู่ในอาหาร

- ถ้าจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมอาหารให้ใช้จากพืชธรรมชาติหรืออาจใช้สังเคราะห์ได้ แต่ต้องเป็น
ส่วนผสมอาหารสีอ่อนๆ ไม่เข้มเกินไป

- ไม่มีตัวหนอน มอด มด และแมลงอื่นๆ กัดกิน หรือติดปะปนมา

- ลักษณะของอาหารต้องอยู่ในสภาพที่ดีได้คุณภาพตามข้อกำหนด

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- อาหารที่บรรจุในกล่อง กระป๋อง ต้องไม่บุบ, บวมหรือชำรุดเสียหายที่จะทำให้ อาหารเกิดการ
ปนเปื้อน พร้อมทั้งระบุวันหมดอายุกำกับไว้

- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมามากเกินไปกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุ หรือหุ้มห่อปุ๋ยสารเคมี หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อ

สุขภาพ

เงื่อนไขเพิ่มเติม

๑. เวลาในการส่งวัตถุดิบให้มาเวลา ๐๖.๐๐ - ๐๖.๓๐ น. ของทุกวัน

๒. กรณีให้ทางซัพพลายเออร์ (Supplier) ขอผู้ค้าสามารถจัดส่งสินค้าได้ในวันทำการ ในเวลา
๙.๐๐ น - ๑๕.๐๐ น

๓. หากมีปัญหาวัตถุดิบไม่ถูกต้องหรือไม่ครบตามรายการสั่งซื้อ จะต้องมาส่งใหม่ภายใน ๒ ชม.

๔. กรณีเกิดเหตุสุดวิสัย ในการส่งวัตถุดิบสาย/ล่าช้า ผู้ซื้อขอสงวนสิทธิให้สายได้ไม่เกิน ๓ ครั้ง/เดือน

๕. การกายแต่งกายของผู้ขนส่งวัตถุดิบ ต้องแต่งกายสุภาพ ด้วยกางเกงขายาว เสื้อสุภาพ
และสวมรองเท้านิรภัย หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด

รายการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

๑. สารพิษตกค้างในผักผลไม้

ลำดับที่ ๑๐๒ รหัส ๕๒๗ แอปเปิ้ลกล่า จำนวน ๑๐๐ กรัม

ลำดับที่ ๘๔ รหัส ๕๐๘ ฝรั่งกิมจู จำนวน ๑๐๐ กรัม

ลำดับที่ ๙๐ รหัส ๕๑๔ ส้มเขียวหวาน จำนวน ๑๐๐ กรัม

ลำดับที่ ๙๔ รหัส ๕๑๘ องุ่นไขปลาคา จำนวน ๑๐๐ กรัม

ลำดับที่ ๙๖ รหัส ๕๒๑ แก้วมังกร จำนวน ๑๐๐ กรัม

๒. กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)

ลำดับที่ ๑๕๓ รหัส ๘๐๘ เห็ดหอมแห้ง จำนวน ๑๐๐ กรัม

ลำดับที่ ๑๕๔ รหัส ๘๐๙ ถั่วลิสงดิบคั่ว จำนวน ๑๐๐ กรัม

ลำดับที่ ๑๕๘ รหัส ๘๑๓ พริกป่น จำนวน ๑๐๐ กรัม

๑. นางสาวโสภา เอกวิโรจนสกุล

๒. นางสาวพรทิพย์ เจริมทอง

๓. นางสาวฐิติมา จันทร์ประเสริฐ



๓. สารฟอร์มาลีน

ลำดับที่ ๓๙ รหัส ๓๐๑ กุ้งแช่สด	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๔๒ รหัส ๓๐๔ ปลาเค็ม	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๔๘ รหัส ๓๑๐ ปลาหมึกกล้วย	จำนวน ๑๐๐ กรัม

๔. สารบอแรกซ์

ลำดับที่ ๑ รหัส ๑๐๑ ไก่สันใน	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๓ รหัส ๑๐๓ ไก่สันในบด	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๑๗ รหัส ๒๐๑ หมูสันในบด	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๑๙ รหัส ๒๐๓ หมูสันใน	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๓๕ รหัส ๒๑๙ หมูแต่ง	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๒๐๔ รหัส ๘๕๙ น้ำกระเทียมดอง	จำนวน ๑๐๐ กรัม

๕. สารฟอกขาว

ลำดับที่ ๑๔๘ รหัส ๘๐๓ เยื่อไผ่	จำนวน ๑๐๐ กรัม
ลำดับที่ ๑๕๒ รหัส ๘๐๗ เห็ดหูหนูขาวแห้ง	จำนวน ๑๐๐ กรัม

๖. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

- กำหนดส่งมอบสิ่งของภายใน ๓๖๕ วัน

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

- การพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา และพิจารณาจากราคารวม

๘. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

- เป็นจำนวนเงิน ๑๖,๐๐๐,๐๐๐.- บาท (สิบหกล้านบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลสมุทรปราการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

๙. เงื่อนไขงานและการจ่ายเงิน

- จังหวัด จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาจะซื้อจะขาย แบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และจังหวัดได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๑๐. อัตราค่าปรับ

- คิดค่าปรับอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๑. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

- รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า ๖ เดือน นับถัดจากได้รับมอบสิ่งของเรียบร้อยแล้ว

๑. นางสาวโสภา เอกวิโรจนสกุล

๒. นางสาวพรทิพย์ เจริมทอง

๓. นางสาวจิตติมา จันทร์ประเสริฐ


.....

.....