

ร่างขอบเขตงาน หรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ
รายการพัสดุ อาหารสด จำนวน ๕ หมวด (ครั้งที่ ๒) โรงพยาบาลชัยภูมิ

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลชัยภูมิ ได้จัดทำแผนการจัดซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด (ครั้งที่ ๒) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ เพื่อจัดซื้ออาหารสำหรับผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลชัยภูมิ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษา ในโรงพยาบาลชัยภูมิประเภทผู้ป่วยในเพื่อให้ได้รับมาตรฐานด้านการรักษาที่มีประสิทธิภาพ

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 เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน


(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

ประธานกรรมการ


(นางชุลีพร ทวีชาติ)

กรรมการ


(นางสาวพัชรี ขวดชัยภูมิ)

กรรมการ

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปี สิ้นสุดก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝากธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือไม่มีสภาพคล่องที่ติดจนเพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติ ล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


จัดซื้ออาหารสด จำนวน ๕ หมวด (ครั้งที่ ๒) ดังนี้


(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

ประธานกรรมการ


(นางชุลีพร ทวีชาติ)

กรรมการ


(นางสาวพัชรี ขวดยชัยภูมิ)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชัยภูมิ

๔.๑ หมวดที่ ๑ ประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่

๑.๑ เนื้อสัตว์ (หมู) ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- เนื้อหมู (สันนอก) บด	บด สด ใหม่ ไม่มีสีเขียวคล้ำ มีมันหมูปนไม่เกิน 15 %	๕,๐๐๐	กิโลกรัม
- เครื่องในหมู	(ตับ ใส่อ่อน หัวใจ) สด สะอาด	๓๙	กิโลกรัม
- เนื้อหมู (หันขึ้น)	เนื้อสีสด ไม่มีเม็ดสาकु ไม่เขียว สดใหม่	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
- ซีโครงหมูอ่อน	เป็นเนื้อซีโครงและมีกระดูกอ่อนติด สะอาดและไม่เน่าเสีย	๕๖๔	กิโลกรัม
- ใส่อ่อน (เฉพาะหมู)	สด สะอาด	๑๘	กิโลกรัม
- หมูยอ	บรรจุในพลาสติก และได้มาตรฐาน มีวันหมดอายุ	๑๘	ฟ่อน
- หนังหมู (หัน)	ไม่ติดขน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเน่า	๕๗	กิโลกรัม
- ตับหมู	ไม่มีขี้ สด ไม่แช่แข็ง ไม่เน่าเสีย	๖๖	กิโลกรัม
- เซ่งจี้หมู	ไม่มีขี้ สด ไม่แช่แข็ง ไม่เน่าเสีย	๓๐	กิโลกรัม
- ลูกชิ้นหมูอย่างดี	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๑๗๔	กิโลกรัม
- แพรงเฟิร์สหมู	ตรา BKP หรือ CP (155 กรัม)	๑๒	ฟ่อน
- โบโลน่าหมู	ตรา BKP หรือ CP (150 กรัม)	๑๒	ฟ่อน
- แยม	สด สะอาด ใหม่ ตรา BKP หรือ CP (500 กรัม)	๑๒	ฟ่อน

๑.๒ เนื้อสัตว์ (ไก่) ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- เนื้อไก่	สด ไม่มีขน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ	๒,๒๒๖	กิโลกรัม
- โคนปีกไก่(น้องเล็ก)	สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดขี้แดง	๙๐๐	กิโลกรัม
- กระดูกซีโครง	สด ใหม่สะอาด ไม่มีหัว หลอดลมและส่วนท้อง	๓๓.๖	กิโลกรัม
- ลูกชิ้นไก่ เกรดเอ	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๒๐	กิโลกรัม
- ใส้กรอกไก่ เกรดเอ	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๒๗	กิโลกรัม
- ตับไก่	ไม่มีขี้ สด ไม่แช่แข็ง ไม่เน่าเสีย	๙๓.๖	กิโลกรัม
- ไก่ยอ	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๙๙๑.๘	ฟ่อน
- เนื้อไก่บด	ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีเศษหนังหรือพังศ็ดติด	๔๘๙	กิโลกรัม
- เลือดไก่	ไม่รวมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่แข็งจนเกินไป	๒๔๐	ก้อน
- ลูกชิ้นปลีกี้	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๑๒	กิโลกรัม
- โบโลน่าไก่	ตรา BKP หรือ CP	๑๘	ฟ่อน

/ปลาช่อนทั้งตัว...

๑.๓ เนื้อสัตว์ (ปลา) ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ปลาซ่อนสดทั้งตัว	สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้หรือ ชำแหละแล้ว	๙	กิโลกรัม
- ปลาตุ๋กทั้งตัว(ย่าง)	สด เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย เนื้อสุกมีสีเหลือง หนังด้านนอกไม่ไหม้	๑๘๐	ตัว
- ปลาตุ๋กหันเป็นชิ้น	สด เนื้อไม่เละ แพ้คดุงปิดสนิท	๕๓๔	กิโลกรัม
- ปลานิล	สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้หรือ ชำแหละแล้ว	๗๒๐	กิโลกรัม
- ปลาทุสด	สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น	๒๖๗	กิโลกรัม
- ปลาทูนึ่ง	สด เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๔๐	ตัว
- กุ้งนาง	สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็นธรรมชาติ	๘๔	กิโลกรัม
- เต้าหู้ปลา	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๔๕	กิโลกรัม
- ปูอัด(อย่างดี)	บรรจุในถุงมิดชิด มีวันหมดอายุ มีสีตามธรรมชาติ	๗๒	กิโลกรัม
- ลูกชิ้นปลาอย่างดี	ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่มีเมือก บรรจุในถุงมิดชิด มีวัน หมดอายุ	๒๐	กิโลกรัม
- ปลาตอลลี	สด เนื้อไม่เละ เป็นสีชมพู แพ้คดุง ปิดสนิท	๙๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อสัตว์ (หมู,ไก่,ปลา)

- วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์ และปลาได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดนำซื้อกรรมอนามัย และมีเอกสารแสดงในวันยื่นเสนอราคา
- เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา ชำแหละไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สก สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง ปลาสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ไม่แช่แข็ง
- ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
- ปราศจากวัตถุเจือปน อาหารไม่มีกลิ่นผิดธรรมชาติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นหญ้า หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย

/๕.เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา...

๕. เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
๖. ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้เกิดกลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม
๗. ปราศจากพยาธิในเนื้อ ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างเกินค่าที่มกษ. กำหนด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางชลิพร ทวีชาติ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวพัชรี ขวดชัยภูมิ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชัยภูมิ

๔.๒ หมวดที่ ๒ ประเภทไข่ไก่ ได้แก่


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ไข่ไก่ เบอร์ ๒	สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๓,๐๐๐	แผง
- ไข่ไก่เบอร์ ๑ (แผ่น)	สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๘๗๐	แผ่น
- ไข่ไก่เบอร์ ๐	สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๔๘๐	แผ่น
- ไข่ไก่เบอร์ ๐๐	สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๓,๒๐๓	หลอด
- ไข่เค็ม	สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๓๐๐	ฟอง
- ไข่ขาวเหลว 2 ลิตร	ผ่านการรับรอง GMP หรือ HACCP หรือ ISO๙๐๐๑ มีเครื่องหมาย อย.	๙๐๐	ลิตร

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทไข่ไก่

๑. แต่ละภาชนะบรรจุต้องมีข้อความระบุในฉลากหรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยระบุขนาด จำนวนฟอง หรือน้ำหนัก ข้อมูลผู้ผลิต วันเดือนปีที่บรรจุหรือผลิต
๒. ภาชนะบรรจุรายการลำดับที่ ๑ ไข่ไก่ ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ใหม่และสะอาด ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีความทนทานต่อการขนส่ง และสามารถป้องกันและลักษณะไข่ได้เป็นอย่างดี โดยผู้ขายต้องเตรียมภาชนะดังกล่าวให้เปลี่ยนเพื่อการจัดเก็บ
๓. ไข่ที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องคุณภาพ ขนาด และสี
๔. โรงคัดบรรจุไข่ต้องผ่านการรับรองคุณภาพ ภายใต้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ หรือ GMP และมีระบบฆ่าเชื้อ ก่อนนำบรรจุลงแผงไข่
๕. รายการลำดับที่ ๒ ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ และลำดับที่ ๕ ไข่เค็ม ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดเป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร (Food grade)
๖. เป็นของใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่น/รสที่ไม่พึงประสงค์ ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
๗. พาหนะขนส่งต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลงและน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสกับวัสดุบริโภคข้างต้น อนึ่งรายการลำดับที่ ๒ ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ ต้องขนส่งโดยพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิระหว่าง ๐ - ๔ องศาเซลเซียส

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางชุลีพร ทวีชาติ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวพัชรี ขวดชัยภูมิ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชัยภูมิ

๔.๓ หมวดที่ ๓ ประเภทเบ็ดเตล็ด ได้แก่

๔.๓.๑ เครื่องแกง ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สะอาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๒๐	กิโลกรัม
- เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สะอาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๙๐	กิโลกรัม
- เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่	สะอาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๖๐	กิโลกรัม
- บะหมี่เหลือง	สะอาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๕๐	กิโลกรัม
- มะพร้าวขูด	ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด	๑๒	กิโลกรัม
- เกลี้ยว (ห่อ)	ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	๖๐	ห่อ
- พริกแกงเผ็ด	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๒๐	กิโลกรัม
- พริกแกงพื้นบ้าน	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๗๘	กิโลกรัม
- พริกแกงพะแนง	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๒๔	กิโลกรัม
- พริกแกงส้ม	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๖๐	กิโลกรัม
- พริกแกงเขียวหวาน	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๓๐	กิโลกรัม
- พริกแกงคั่วกลิ้ง	สะอาด สด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๒	กิโลกรัม
- เส้นก๋วยจั๊บญวน	ตราดอกบัว ตราพระอาทิตย์	๓๐	กิโลกรัม
- ลูกชิ้นเจ	สด สะอาด ใหม่	๑๒	กิโลกรัม
- น่องไก่เจ	สด สะอาด ใหม่	๑๒	กิโลกรัม
- หมูบดเจ	สด สะอาด ใหม่	๑๒	กิโลกรัม
- โปรตีนเกษตร	สด สะอาด ใหม่	๑๒	กิโลกรัม
- น้ำสลัด	สด สะอาด ใหม่	๘	กิโลกรัม
- เนยจืด	มาร์การีน หรือมาการีนแฉม	๑๒	แพ็ค
- กุนเชียงหมู	สด สะอาด ใหม่	๖๐	กิโลกรัม
- ข้าสด	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๖๐	กิโลกรัม
- ตะไคร้สด	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๙๐	กิโลกรัม
- มะนาว	สด ไม่เหี่ยว	๑,๘๐๐	ลูก
- มะกรูด	สด ไม่เหี่ยว	๖๐	ลูก
- ใบมะกรูดสด	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๑๘	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ใบกระเพราสด	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๘๔	กิโลกรัม
- ใบโหระพาสด	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๘๔	กิโลกรัม
- กระชายสด	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๖๓	กิโลกรัม
- กระชายฝอย	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๓๐	กิโลกรัม
- พริกขี้ฟ้า	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๒๔	กิโลกรัม
- พริกไทยอ่อน	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๑๒	กิโลกรัม
- พริกอ่อน	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๑๒	กิโลกรัม
- ชিংฝอย	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๓๐	กิโลกรัม
- ชিংแก่	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๓๙	กิโลกรัม
- ชিংอ่อน	สด สะอาด ใหม่ ไม่เหี่ยว	๖๐	กิโลกรัม
- หอมแขก	ใหญ่ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา	๒๔	กิโลกรัม
- หัวหอมแดง	ใหญ่ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา	๗๘	กิโลกรัม
- กระเทียมกลีบเล็ก	ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา	๗๘	กิโลกรัม
- มะขามเปียก	เนื้อมะขามไม่มีเมล็ด มีลักษณะสีธรรมชาติ ไม่ดำ	๑๘	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเบ็ดเตล็ด (เครื่องแกง)

๑. เป็นของใหม่ สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๒. ไม่เน่าเสียหรือเสียหาย ซึ่งทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๓. ปราศจากสิ่งเจือปนสารปนเปื้อน ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใช่ผงชูรส
๔. ปราศจากกลิ่นหรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นแอมโมเนีย
๕. ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ คุณภาพดี
๖. ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางชุลีพร ทวีชาติ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวพัชรี ขวดชัยภูมิ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชัยภูมิ

๔.๔ หมวดที่ ๔ ประเภทผัก ได้แก่

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ดอกกะหล่ำ (บ้าน)	ผ่านการตัดแต่งแล้ว สดไม่เน่า(บ้าน)	๖๐๐	กิโลกรัม
- ดอกกะหล่ำ (นอก)	ผ่านการตัดแต่งแล้ว สด ไม่เน่า (นอก)	๔๒๐	กิโลกรัม
- กะหล่ำปลี	ไม่เหลือง สด ไม่เน่า	๔๕๐	กิโลกรัม
- กะหล่ำสีม่วงสด	ไม่เน่า	๓๐	กิโลกรัม
- แขนงกะหล่ำสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า	๔๑	กิโลกรัม
- ผักคะน้าสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
- ยอดคะน้า	ไม่เหลือง ไม่เน่า	๓๐	กิโลกรัม
- บล๊อคเคอลรีสด	ไม่แก่ สะอาด ไม่เน่า	๔๓๕	กิโลกรัม
- ผักกวางตุ้งใบสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า	๓๐๐	กิโลกรัม
- ผักกวางตุ้งฮ่องเต้สด	ไม่เหลือง ไม่เน่า	๓๐๐	กิโลกรัม
- ผักกาดขาว	ผ่านการตัดแต่งแล้ว สด ไม่เน่า (บ้าน)	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
- ผักกาดหอม	ผ่านการตัดแต่งแล้ว สด ไม่เน่า	๓๓๐	กิโลกรัม
- สารแหน่สด	ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาดไม่ติดดิน	๙๐	กิโลกรัม
- ต้นหอมสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาดไม่ติดดิน	๒๑๐	กิโลกรัม
- ผักชีสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาดไม่ติดดิน	๑๘๐	กิโลกรัม
- ใบคื่นฉายสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาดไม่ติดดิน	๑๘๐	กิโลกรัม
- ผักบุ้งจีนสด	ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาดไม่ติดดิน	๕๑๐	กิโลกรัม
- ผักบุ้งเทโพ(ผักบุ้งแก้ว)	สด ใบไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาด	๔๒๐	กิโลกรัม
- บวบเหลี่ยม	เนื้อในอ่อน สะอาด ไม่ขี้ ไม่เน่า	๙๐๐	กิโลกรัม
- ผักชีลาว	สด ไม่เหลือง ไม่เน่า สะอาดไม่ติดดิน	๑๒๐	กิโลกรัม
- มะเขือเปราะ	สด อ่อน สะอาด ไม่เน่าไม่มีรอยขี้	๖๖๐	กิโลกรัม
- มะเขือยาว	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยขี้	๓๐๐	กิโลกรัม
- ถั่วงอก	หางสั้นสด ต้นอวบ ไม่แช่น้ำยาเคมี	๖๐๐	กิโลกรัม
- ถั้วฝักยาว	สด ฝักอ่อนๆ สีเขียว เนื้อแน่นไม่ฝ่อ ไม่พอง ไม่เน่า	๑๖๘	กิโลกรัม
- สับปะรดสด	สด ไม่เน่า เนื้อในไม่ขี้ (สำหรับแกง)	๑๒๐	กิโลกรัม

มะเขือเทศลูกท้อ...

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- มะเขือเทศลูกท้อ	ผลใหญ่สุด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยขีด	๓๐๐	กิโลกรัม
- มะเขือเทศสีดา	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยขีด	๓๔๘	กิโลกรัม
- หอมหัวใหญ่	หัวโต แห้งสนิท	๔๕๐	กิโลกรัม
- ฟักทอง	ผลโต เนื้อแน่น ไม่นวม ไม่ติดดิน	๑,๘๐๐	กิโลกรัม
- ฟักเขียว-แฉง	สด เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ ไม่มีรอยขีด	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
- แตงกวา	สด สด ผิวเขียว ไม่มีรอยขีด ผิวฉนวน ไม่เน่า	๕๐๔	กิโลกรัม
- แตงร้าน	สด ลูกยาว สีเขียวอ่อน ไม่มีรอยขีด ผิวฉนวน ไม่เน่า	๓๖๐	กิโลกรัม
- มะละกอดิบ	สด ไม่มีรอยขีด ไม่เน่า	๕๗๐	กิโลกรัม
- หัวผักกาด(หัวไชเท้า)	สด ไม่ฟ้าม หัวใหญ่ ขนาด ๔ หัว/ก.ก.	๘๑๐	กิโลกรัม
- แครอท	สด จุกไม่ดำ ขนาด 4-5 หัว/ก.ก.	๙๐๐	กิโลกรัม
- ยอดตำลึง	สด สะอาด ไม่เหลือง ไม่เน่า	๒๔	กิโลกรัม
- สายบัว	สด สีไม่คล้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเปื่อย	๑๙๘	กิโลกรัม
- มะระจีน	สด สะอาด ไม่เน่า	๗๗๗	กิโลกรัม
- ถั่วลันเตา	สด ไม่เหลือง ไม่เน่า	๕๔	กิโลกรัม
- หน่อไม้ฝรั่ง	สีเขียวสด ไม่เน่า	๑๒๐	กิโลกรัม
- เห็ดฟาง	ดอกตูม(ไม่บาน)สด ขนาดกลางไม่ชื้น	๖๐	กิโลกรัม
- เห็ดนางฟ้า	สด ไม่เป็นสีน้ำตาล ไม่ชื้น	๓๐๐	กิโลกรัม
- เห็ดนางรมหลวง	ไม่มีจุดดำ ไม่เปียก	๑๘๐	กิโลกรัม
- เห็ดหูหนู	สด แผ่นใสนิม ผิวเห็ดมีความมันเงา	๑๕๐	กิโลกรัม
- เห็ดเข็มทอง	สด ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา	๔๒	กิโลกรัม
- เห็ดหลินขาว/เห็ดหลินดำ	สด ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา	๒๒๒	กิโลกรัม
- ข้าวโพดอ่อน	ชนิดปอกเปลือกหมด	๑๒๖	กิโลกรัม
- ข้าวโพดดิบ	ฝักใหญ่ขนาดความยาวฝักไม่น้อยกว่า 18 ซม./ฝัก	๑๔๔	กิโลกรัม
- ดอกหอม	ตามฤดูกาล)สด สะอาด ไม่เน่า	๒๒๒	กิโลกรัม
- ใบแมงลัก	สด ไม่เหลือง ไม่เน่า	๖๐	กิโลกรัม
- พริกขี้หนูสวน	สด สะอาด ไม่เน่า	๑๒	กิโลกรัม
- พริกหวาน	สด สะอาด ไม่เน่า	๖๐	กิโลกรัม
- พริกจินดา	สด (แดง,เขียว)สด ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา	๑๘๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- พริกหยวก	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ	๕๑๐	กิโลกรัม
- มะเขือพวงเด็ด	สด สะอาด ไม่เน่า	๑๕๐	กิโลกรัม
- ผีอก	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 400 กรัม/หัว	๖๐๐	กิโลกรัม
- มันเทศ	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
- หัวปลี	สด ไม่เหี่ยว เนื้อในไม่เน่า	๗๘๐	กิโลกรัม
- ดอกขจร	สด สะอาด ไม่เน่าเปื่อย	๑๘	กิโลกรัม
- ใบตอง	สด สะอาด ผิวน้ำ	๓๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผัก

๑. สด ไม่เสื่อมคุณภาพหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
๒. ผักสดผ่านการตัดแต่งแล้ว รอยตัวแต่งที่ลำต้น/ใบเรียบและสะอาด
๓. สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๔. ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปภายนอก ไม่มีร่องรอยต่อคุณภาพหรือตำหนิจากโรคพืช
๕. ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผักออกจากห้องเย็น
๖. ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
๗. ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๘. บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สะอาด มีความแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นละสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพผักได้
๙. ผักที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๑๐. ผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดนำซื้อของกรมอนามัย หรือกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์) และมีเอกสารแสดงในวันยื่นเสนอราคา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสุลัพร ทวีชาติ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางสาวพัชรี ขวดชัยภูมิ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชัยภูมิ

๔.๕ หมวดที่ ๕ ประเภทผลไม้ ขนมหวาน ได้แก่

๔.๕.๑ ผลไม้ ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กล้วยน้ำว่าสุก	สุก ไม่แก่มาก ไม่ดิบ	๑,๔๖๔	หวี
- กล้วยไข่สุก	สุก ไม่แก่มาก ไม่ดิบ	๒๔๖	หวี
- ส้มโอหวาน	สด ผิวละเอียด เงาม ไม่มีรอยแมลง	๓๔๘	ลูก
- แอปเปิ้ล	สด สีไม่คล้ำ ไม่เน่า	๑,๓๒๐	กิโลกรัม
- แคนตาลูป	ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่า	๑๓๐	กิโลกรัม
- ลิ้นจี่	เปลือกบาง สีแดง ไม่เน่า	๑๒๐	กิโลกรัม
- สับปะรดหวาน	ไม่เหี่ยวย่นไม่มีใบเหี่ยว ไม่ขึ้นรา	๘๖๔	กิโลกรัม
- ส้มเขียวหวานสด	สด ไม่มีรอยช้ำ ขนาด 8 ผล/ก.ก.	๑,๑๕๒	กิโลกรัม
- ชมพู่	สด ไม่มีรอยช้ำ ขนาด 8-10 ผล/ก.ก.	๕๔๐	กิโลกรัม
- มะละกอสุก (ฮอลแลนด์)	ขนาดไม่ต่ำกว่า 1,500 กรัม/ลูก สด ไม่มีรอยช้ำ	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
- แตงโม	เนื้อในสีแดง แน่นไม่แตก รสหวาน (ขนาดไม่น้อยกว่า 2.5 ก.ก./ผล)	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
- ฝรั่ง	สด ผิวเรียบ มันวาว ไม่เน่า	๑,๒๘๗	กิโลกรัม
- เงาะโรงเรียน	สีสด ไม่แห้งดำ ไม่ช้ำ	๔๘๘	กิโลกรัม
- องุ่นแดง	หวาน เป็นช่อ ผลใหญ่ สด ผิวไม่ช้ำ	๑๗๔	กิโลกรัม
- แก้วมังกร	เปลือกบาง หนวดสีเขียว คัดพิเศษ ไม่มีรอยช้ำ	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
- ลองกอง	สด ผิวเรียบ ไม่มีรอยดำ ไม่เน่า เป็นพวง	๒๑๖	กิโลกรัม
- แตงไทย	สด ผิวไม่ช้ำ	๒๔๐	กิโลกรัม
- มะพร้าวอ่อน	หนวดสีเขียว	๖๐	ลูก
- สาลี่	สดหวานกรอบ ขนาดผลไม่ต่ำกว่า 200 กรัม	๘๔	กิโลกรัม
- มังคุด	ผิวสีม่วงเข้ม ไม่มีรอยยุบบุบ	๗๘	กิโลกรัม

๔.๕.๒ ขนมหวาน ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- แยมโรล	ตราเฟอร์เชย์ หรือ ฟาร์มเฮาส์	๒๐๐	ชิ้น
- ขนมปังปอนด์	ตราเฟอร์เชย์ หรือ ฟาร์มเฮาส์	๒๐๐	แถว
- แซนวิส	ตราเฟอร์เชย์ หรือ ฟาร์มเฮาส์	๒๐๐	ชิ้น
- ขนมปังไส้ต่างๆ	ยูโรหรือฟินโอ ซีน	๒๐๐	ชิ้น
- ครั้วซองค์	ตราเฟอร์เชย์ หรือ ฟาร์มเฮาส์	๑๙๙	ชิ้น
- ขนมปังพริกไทยดำ	ตราเฟอร์เชย์ หรือ ฟาร์มเฮาส์	๒๐๐	แถว
- เค้กกล้วยหอม	ตราเฟอร์เชย์ หรือ ฟาร์มเฮาส์	๒๐๐	ชิ้น
- พายมะพร้าว	ทำสดใหม่ เนื้อนุ่ม ไม่หวานมาก	๒๐๐	ชิ้น
- ซาหริ่ม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
- บัวลอย	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๑๘๐	กิโลกรัม
- มันเชื่อม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
- ฟักทองเชื่อม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๑๘๐	กิโลกรัม
- เผือกเชื่อม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
- วุ้นมะพร้าว	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว มีสีขาว	๒๐๐	กิโลกรัม
- ฦาก้วย	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๑๐๐	กิโลกรัม
- ลอดช่องไทย	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๑๐๐	กิโลกรัม
- ลอดช่องสิงคโปร์	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
- แห้วเชื่อม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม
- ครองแครง	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เปรี้ยว	๒๐๐	กิโลกรัม


ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้ ขนมหวาน (ผลไม้)

๑. มีความสด มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยชำ บุบ หรือแตกที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค และไม่มีตำหนิที่ผิวและ/หรือเนื้อผลที่เห็นเด่นชัด และขนมหวาน เป็นสินค้าสด ใหม่ สะอาด ไม่หวานจัด
๒. สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นอับไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๓. ปลอดภัยจากศัตรูพืชและความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป
๔. ไม่มี ความผิดปกติจากความชื้นภายนอก โดยไม่รวมหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผลไม้ออกจากห้องเย็น
๕. ไม่มี ความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
๖. ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ

๗. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
๘. ผลไม้ที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๙. ไม้ใส่สี่สัปดาห์บรรจุภัณฑ์ระบุวันเดือนปีผลิตและหมดอายุ แสดงมาตรฐาน GMP แสดงเครื่องหมาย อย. หรือ เครื่องรับรอง

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางชุลีพร ทวีชาติ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวพัชรี ขวดยชัยภูมิ)

๕. วงเงินงบประมาณ

เงินบำรุง โรงพยาบาลชัยภูมิ ประจำปี ๒๕๖๗ จำนวน ๔,๙๐๓,๐๐๐.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนสามพันบาทถ้วน)
โดยมีราคากลางจากคณะกรรมการกำหนดราคากลางเป็นเงิน ๔,๑๓๑,๔๓๔.๘๐ บาท (สี่ล้านหนึ่งแสนสามหมื่นหนึ่งพันสี่ร้อยสามสิบสี่บาทแปดสิบสตางค์)

๖. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

กำหนดระยะเวลาดำเนินการแล้วเสร็จ ภายในวันที่ ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๗. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๘. งานรองและการจ่ายเงิน

ผู้ขายต้องส่งมอบพัสดุให้กับผู้ซื้อ ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยให้ส่งมอบสิ่งของให้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และเมื่อตรวจรับถูกต้องตามระเบียบกฎหมาย ผู้ซื้อจะจ่ายเงินให้ผู้ขายให้ครบถ้วนภายในกำหนด

๙. อัตราค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตรา ร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาพัสดุที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อเป็นเวลา ๔ เดือน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง ผู้ขายจะต้องจัดการแก้ไขหรือเปลี่ยนใหม่ให้ใช้งานได้ดีภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น



(นายยุทธภูมิ มาชัยภูมิ)

ประธานกรรมการ



(นางชุลีพร ทวีชาติ)

กรรมการ



(นางสาวพัชรี ขวตชัยภูมิ)

กรรมการ