

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย หมวดยาอาหารสด และเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

๑. ความเป็นมา

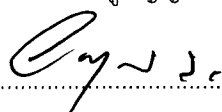
อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะอยู่ในสภาวะปกติหรือเจ็บป่วย รวมทั้งสามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ ถ้าร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารไม่เพียงพอหรือไม่สมดุลกับความต้องการของร่างกาย ในภาวะที่มีการเจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลนั้น อาหารเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการช่วยรักษาให้อาการที่เป็นอยู่นั้นหายได้เร็วขึ้น เพราะผู้ป่วยทุกคนยังต้องการอาหารและรับประทานอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน และสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการในภาวะนั้น ๆ ดังนั้นโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จึงมีการให้บริการแก่ผู้ป่วย โดยฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำกับดูแลการดำเนินงานในการบริการอาหารนั้น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องจัดหา เพื่อรองรับผู้ป่วยที่มาใช้บริการภายในโรงพยาบาลฯ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องจัดหา

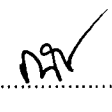
๒. วัตถุประสงค์

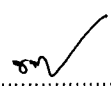
- ๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด
- ๒.๒ เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัดบรรเทาอาการได้ตรงตามเป้าหมายของการสั่งอาหารนั้นๆ อันเป็นประโยชน์ในด้านสนับสนุนการรักษาโรคของผู้ป่วย ซึ่งอาจได้รับยาพร้อมด้วยหรือได้รับ อาหารบำบัดเพียงอย่างเดียว
- ๒.๓ เพื่อเป็นแนวทางและส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญของอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการบำบัดโรค และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้าน

๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
- ๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ๓.๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้


.....
(นางสาวกามาศ ครูทอง)


.....
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)


.....
(นายชัยชัย ดำปิ่น)

ทั้งนี้ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ชนะการประกวดราคาและหากมีการทำสัญญากับทางราชการ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องจัดทำบัญชีแสดงรายรับรายจ่ายและยื่นต่อกรมสรรพากรตามประกาศคณะกรรมการ ป.ป.ช. เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการแสดงรายรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ และหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ ประกาศ ณ วันที่ ๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

๔. รายละเอียดคุณลักษณะ

(ตามรายละเอียดแนบท้าย)

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน

๖. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

ผู้ขายจะต้องทำการส่งมอบวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ได้รับการสั่งซื้อจากฝ่ายโภชนาการตามเมนูที่กำหนดในแต่ละวัน และทำการส่งมอบให้แล้วเสร็จภายใน ๑ วัน นับจากที่ได้รับการสั่งซื้อ โดยให้ทำการส่งมอบตั้งแต่ เวลา ๐๗.๐๐ น. - ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน หากสิ่งของที่ทำการส่งมอบเกิดการชำรุดเน่าเสีย ผู้ขายจะต้องทำการเปลี่ยนวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ชำรุดเน่าเสียให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน ๐๘.๓๐ น. ของวันนั้น

๗. วงเงินในการจัดหา

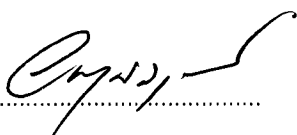
เงินบำรุงโรงพยาบาล ในวงเงินที่คณะกรรมการกำหนดราคากลาง ได้กำหนด ไว้ที่จำนวน ๙,๘๐๓,๓๒๙.๖๐ บาท (เก้าล้านแปดแสนสามพันสามร้อยยี่สิบเก้าบาทหกสิบบาทหกสิบบาท) ซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนรวมภาษีอากรอื่น ๆ และ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงด้วยแล้ว

๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิचारณ์ หรือแสดงความคิดเห็น


- สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิचारณ์ เกี่ยวกับขอบเขตของงานนี้ได้ ที่สถานที่ติดต่อ กลุ่มงานพัสดุและบำรุงรักษา โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร โทรศัพท์ ๐๓๗-๒๑๑๐๘๘ ต่อ ๒๕๓๕, ๒๕๓๗, โทรสาร ๐๓๗-๒๑๗๑๒๙ สารธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิचारณ์ หรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะวิचारณ์ หรือมีความเห็นด้วย

๙. ข้อกำหนด

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาส่งของที่ยังไม่รับมอบต่อวันต่อรายการสินค้า หรือคณะกรรมการตรวจรับ ในแต่ละวันของการส่งสินค้า พบการชำรุดบกพร่อง ไม่เป็นไปตามคุณภาพสินค้าที่คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะกำหนด อาทิ สินค้ามีกลิ่นเหม็น บุค เน่า เทียว ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์มีสภาพบุบ แตก ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นใด ที่คณะกรรมการตรวจรับไม่สามารถทำการตรวจรับ ให้ผู้รับจ้าง, ผู้ขาย ดำเนินการจัดหาสินค้า สิ่งของทดแทนในจำนวนของที่เท่ากันต่อรายการที่ไม่สามารถตรวจรับได้ หากทางผู้ว่าจ้างมีหนังสือให้ปรับปรุงคุณภาพสินค้า จำนวน ๕ ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และยึดเงินหลักประกันสัญญาได้ทันทีโดยไม่มีเงื่อนไข ทั้งนี้



(นางสาวกามาศ ครูทอง)



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวิทย์ จำอยู่)



(นายชัยชัย ดำปิ่น)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
เอกสารแนบท้ายรายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์

รายละเอียดของพัสดุที่ส่งมอบตามสัญญา ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุ ที่มาจากผู้ผลิต ดังต่อไปนี้
หมวดเนื้อหมู

๑. มาจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาดของกรมปศุสัตว์)
๒. มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมีใบอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ขจส. ๒)
๓. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของกรมปศุสัตว์ (GAP)
๔. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองฟาร์มสุกรปลอดสารเร่งเนื้อแดงของกรมปศุสัตว์
๕. มีใบอนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย
๖. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค
๗. ไม่แช่แข็ง

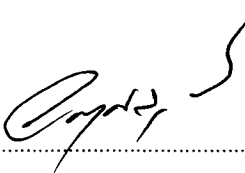
หมวดเนื้อไก่

๑. มาจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาดของกรมปศุสัตว์)
๒. มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมีใบอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ขจส. ๒)
๓. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของกรมปศุสัตว์ (GAP)
๔. มาจากฟาร์มที่ได้รับการเลี้ยงไก่แบบระบบปิด
๕. มีใบอนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย
๖. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค
๗. ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ต้องได้รับการรับรองจากมาตรฐานอาหารฮาลาล
๘. ไม่แช่แข็ง

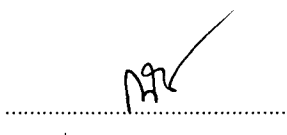
หมวดสัตว์น้ำเค็มและน้ำจืด

๑. ตรวจสอบพบสารฟอร์มาลีนเจือปน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะกับการบริโภค
๓. ไม่แช่แข็ง

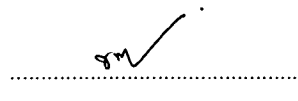
หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติมตามวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละรายการ ที่แนบท้ายนี้



(นางสาวพวงมาศ ครุธอง)



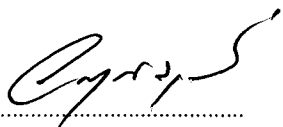
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
เงื่อนไขในการเสนอราคาการจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์
จำนวน ๓๐ รายการ

๑. ระยะเวลาการซื้อขาย ส่งมอบ ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด โดยผู้เสนอราคาส่งมอบตามความต้องการผลิตภัณฑ์ของโรงพยาบาล
๒. ผู้เสนอราคายินดีเสนอราคาแบบคงที่ไม่จำกัดปริมาณ เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด กำหนดเวลาที่ต้องส่งวัสดุเครื่องบริโภค ในช่วงเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. ของทุกๆ วัน เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร



(นางสาวพวงมาศ ครูทอง)



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)

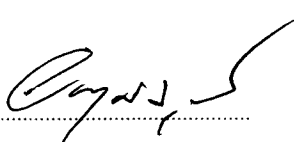


(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

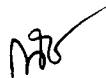
รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์ ปี 2563

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม	หมายเหตุ
1	หมูปั่นบด(ไม่ปนมัน)	กก.	10,950	125.00	1,368,750.00	
2	หมูสันนอก	กก.	730	129.00	94,170.00	
3	หมูสามชั้น	กก.	240	130.00	31,200.00	
4	กระดุกอ่อน (ติดเนื้อมาก)	กก.	360	138.00	49,680.00	
5	ขาหมูเลาะกระดุก	กก.	720	130.00	93,600.00	
6	ซีโครงหมูติดเนื้อ	กก.	360	135.00	48,600.00	ไม่เอาสันหลัง
7	เลือดหมูต้มก้อน	กก.	240	15.00	3,600.00	ไม่น้อยกว่า 1/2 กก./ก้อน
8	หนังหมูต้ม	กก.	60	70.00	4,200.00	
9	ตับหมู	กก.	240	130.00	31,200.00	
10	กระเพาะหมู	กก.	240	100.00	24,000.00	
11	โครงไก่	กก.	1,800	20.00	36,000.00	
12	อกไก่	กก.	7,500	82.00	615,000.00	เลาะไม่เอาหนัง
13	น่องไก่	กก.	1,000	75.00	75,000.00	ไม่มากกว่า 6-8 น่อง/กก.
14	น่องไก่+สะโพกสับแกง	กก.	5,480	75.00	411,000.00	
15	สะโพกไก่	กก.	1,000	75.00	75,000.00	
16	เครื่องในไก่	กก.	200	60.00	12,000.00	
17	เลือดไก่ต้ม	กก.	250	8.00	2,000.00	ไม่มากกว่า 3 ก้อน/กก.
18	น่องสะโพกสับ 3 ส่วน	กก.	300	75.00	22,500.00	
19	โคนปีกไก่	กก.	600	82.00	49,200.00	
20	ตับไก่	กก.	1,095	80.00	87,600.00	
21	ปลาตุกสด(น้ำจืด)ทำ	กก.	1,000	75.00	75,000.00	ไม่เอาส่วนหัวและหาง(ไม่น้อยกว่า5ตัว/กก.)
22	ปลาตุกหัน (ไม่รวมหัว)	กก.	1,500	80.00	120,000.00	
23	ปลาช่อนตัว	กก.	240	140.00	33,600.00	
24	ปลาช่อนแล้	กก.	1,200	145.00	174,000.00	
25	ปลาหับทิมแล้	กก.	1,000	110.00	110,000.00	
26	ปลาซาบะสด	กก.	360	70.00	25,200.00	
27	ปลาหมึกกล้วยสด	กก.	150	185.00	27,750.00	ไม่มากกว่า 15 ตัว/กก.
28	กุ้งกุลาดำ	กก.	1,200	245.00	294,000.00	ไม่มากกว่า 100 ตัว/กก.
29	หอยแมลงภู่แกะ	กก.	150	180.00	27,000.00	
					4,020,850.00	



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)



(ว่าที่ ร.ต. ณัฐวุฒิมิท์ จำอยู่)

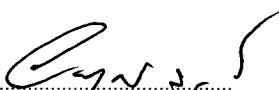


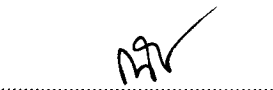
(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

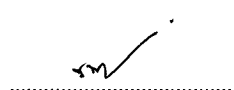
รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย หมวดเนื้อสด ปี 2563

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

ลำดับ	รายการ	ราคาสินค้า (บาท)				หมายเหตุ
		หน่วยนับ	ตลาด	พาณิชย์จังหวัด	ตามสัญญาปี 62	
1	หมูปั้นบด(ไม่ปนมัน)	กก.	140.00	-	118.00	
2	หมูสันนอก	กก.	150.00	-	129.00	
3	หมูสามชั้น	กก.	190.00	130.00	120.00	
4	กระดุกอ่อน (ติดเนื้อมาก)	กก.	145.00	-	124.00	
5	ขาหมูเลาะกระดุก	กก.	140.00	-	120.00	
6	ซีโครงหมูติดเนื้อ	กก.	140.00	-	120.00	ไม่เอาสันหลัง
7	เลือดหมูต้มก้อน	กก.	30.00	-	-	ไม่น้อยกว่า 1/2 กก./ก้อน
8	หนังหมูต้ม	กก.	70.00	-	-	
9	ตับหมู	กก.	150.00	-	120.00	
10	กระเพาะหมู	กก.	150.00	-	-	
11	โครงไก่	กก.	30.00	-	20.00	
12	อกไก่	กก.	110.00	-	82.00	เลาะไม่เอาหนัง
13	น่องไก่	กก.	90.00	-	75.00	ไม่มากกว่า 6-8 น่อง/กก.
14	น่องไก่+สะโพกสับแฉง	กก.	90.00	-	74.00	
15	สะโพกไก่	กก.	90.00	-	74.00	
16	เครื่องในไก่	กก.	90.00	-	-	
17	เลือดไก่ต้ม	กก.	9.00	-	-	ไม่มากกว่า 3 ก้อน/กก.
18	น่องสะโพกสับ 3 ส่วน	กก.	90.00	-	-	
19	โคนปีกไก่	กก.	100.00	-	-	
20	ตับไก่	กก.	120.00	-	-	
21	ปลาดุกสด(น้ำจืด)ทำ	กก.	85.00	-	73.00	ไม่เอาส่วนหัวและหาง(ไม่น้อยกว่า5ตัว/กก.)
22	ปลาดุกหัน (ไม่รวมหัว)	กก.	90.00	-	77.00	
23	ปลาช่อนตัว	กก.	160.00	-	130.00	
24	ปลาช่อนแล้	กก.	185.00	-	135.00	
25	ปลาหับทิมแล้	กก.	100.00	-	-	
26	ปลาชวาบะสด	กก.	80.00	-	68.00	
27	ปลาหมึกกล้วยสด	กก.	185.00	-	159.00	ไม่มากกว่า 15 ตัว/กก.
28	กุ้งกุลาดะ	กก.	285.00	220.00	245.00	ไม่มากกว่า 100 ตัว/กก.
29	หอยแมลงภู่แกะ	กก.	180.00	-	-	


(นางสาวพวงมาศ ครูทอง)

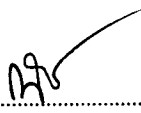

(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวัฒน์ จำอยู่)

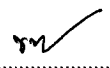

(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุเครื่องบริโภค หมวตอาหารสด และเนื้อสัตว์
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
1	หมูปั้นบด (ไม่ปนมัน)	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
2	หมูสันนอก	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
3	หมูสามชั้น (หัน)	หนาไม่เกิน 0.5 ซม.	เนื้อมีสีชมพู สด ใหม่ ชั้นไขมันน้อย	
4	กระดุกอ่อน (ติดเนื้อมาก)	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	กระดุกไม่แข็ง มีเนื้อมาก ไม่มีพังผืด สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
5	ขาหมูเลาะกระดุก	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
6	ซีโครงหมูติดเนื้อ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	กระดุกไม่แข็ง มีเนื้อมาก ไม่มีพังผืด สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
7	เลือดหมูต้มก้อน	ไม่น้อยกว่า 4 ก้อน/กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น ลักษณะเป็นก้อน สีเหลือง	
8	หนังหมูต้ม	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ไม่มีขน สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
9	ตับหมู	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
10	กระเพาะหมู	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
11	โครงไก่	ไม่มากกว่า 2 โครง/กก.	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
12	อกไก่เลาะหัน	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ ไม่เอาหนัง	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
13	น่องไก่	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 125 กรัม/น่อง	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	

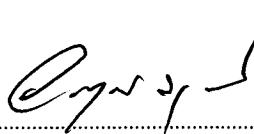

 (นางสาวกามาศ ครูทอง)


 (ว่าที่ ร.ต.ณัฐพนธ์ จำอยู่)

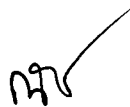

 (นายขวัญชัย คำปิ่น)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุเครื่องบริโภค หมวตอาหารสด และเนื้อสัตว์
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
14	น่องไก่+สะโพกสับแกง	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 250 กรัม/ชิ้น	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
15	สะโพกไก่	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 250 กรัม/ชิ้น	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
16	เครื่องในไก่	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
17	เลือดไก่ต้ม	ไม่มากกว่า 3 ก้อน/กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น	
18	น่องสะโพกสับ 3 ส่วน	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
19	โคนปีกไก่	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
20	ตับไก่	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	
21	ปลาตุกสด(น้ำจืด) ทำสำเร็จ (ไม่รวมหัว)	ไม่น้อยกว่า 3-4 ตัว/กก.	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	
22	ปลาตุกหัน (ไม่รวมหัว)	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3-4 ตัว/กก.	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	
23	ปลาช่อนตัว (ทำสำเร็จ)	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1 ตัว/กก.	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	
24	ปลาช่อนแล้ (ไม่รวมหัวและก้าง)	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1 ตัว/กก.	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	
25	ปลาหับทิมแล้ (ทำสำเร็จ)	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 ตัว/กก.	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)



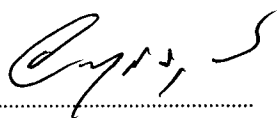
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)



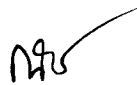
(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุเครื่องบริโภค หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
26	ปลาซาบะสด	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 ตัว/กก.	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	
27	ปลาหมึกกล้วยสด	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 4 ตัว/กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	
28	กุ้งกุลาดำ (ไม่รวมหัวและเปลือก)	น้ำหนักไม่มากกว่า 80 ตัว/กก.	สด สะอาด ไม่มีหัวและเปลือก ไม่มีกลิ่น- เหม็น ไม่เน่าและไม่มีไขพยาธิ	
29	หอยแมลงภู่แกะ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น	



(นางสาวพกามาศ ครุทอง)



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)