

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด 6 เดือน

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
1	เนื้ออกไก่ล้วนสด ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อ ผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			7000 กก.		
2	เนื้ออกไก่บด ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อ ผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			110 กก.		
3	เนื้ออกไก่หัน ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุมาตรฐานพร้อม พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			7200 กก.		
4	เนื้ออกไก่สันใน ไม่ติดหนัง ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตร และสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			5600 กก.		

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
5	น่องไก่สด ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่น น่องขนาดกลาง กก. ละไม่ต่ำกว่า 9 -10 น่อง ไม่มีขนติด สภาพดี บรรจุ มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อ ผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			700 กก.		
6	สะโพกไก่สด ใหม่สะอาด ไม่เหม็น ไม่มีกระดูกกลางลำตัว ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง บรรจุมาตรฐานพร้อมซีลปากถุง เรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			2500 กก		
7	โครงกระดูกไก่ (ทำน้ำซุพ) ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สภาพดี ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			3000 กก.		
8	โคนปีกไก่สด (ท่อนบนติดลำตัว) ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สภาพดี ขนาด 20 - 24 ชิ้นต่อ 1กก. บรรจุมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้ง ระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			4500 กก.		
9	โคนปีกกลางไก่สด (ท่อนกลางของปีกไก่) ใหม่สะอาด ไม่มี กลิ่นเหม็น สภาพดี ขนาด 25 - 30 ชิ้นต่อ 1กก. บรรจุ มาตรฐานพร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อ ผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล			1200 กก.		

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
10	ไส้กรอกเวียนนาหมู รมควัน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุสุญญากาศขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			450 กก.		
11	ไส้กรอกเวียนนาไก่ รมควัน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุสุญญากาศขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			70 กก.		
12	ลูกชิ้นไก่ เกรตเอ ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			40 กก.		
13	ลูกชิ้นไก่สหาย ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			65 กก.		
14	ไก่จ้อ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. แพคอย่างดี บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			220 กก.		
15	อกไก่อบซานอ้อยสุก พร้อมน้ำจิ้ม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย. บรรจุห่อฟลอย อย่างดี ไม่หลุดลุ่ย สภาพใหม่ สะอาด ขนาดห่อละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม <u>กุ้ง,หอยและผลิตภัณฑ์กุ้ง,หอย</u>			900 ห่อ		
16	กุ้งกุลาดำหรือกุ้งซีแฮ์ สดทั้งเปลือก ใหม่สะอาด หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่นเหม็น จำนวนไม่เกิน 80 ตัวต่อ 1 กก. ซังไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง			900 กก.		
17	กุ้งขาวสดหรือกุ้งกุลาดำปอกเปลือกไว้หาง แช่แข็งสภาพดี ไม่มีกลิ่นเหม็นจำนวนไม่เกิน 80 ตัวต่อ 1 กก.บรรจุสุญญากาศ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ฮาลาล			3000 กก.		

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
18	หอยแมลงภู่น้ำจืดแกะเปลือกแล้ว ต้มสุก ใหม่สะอาด เป็นตัวขนาด ยาวไม่ต่ำกว่า 3 ซม. ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง			210 กก.		
19	หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ครึ่งฝาแช่แข็ง ขนาด M 35 - 40 ตัวต่อ 1000 กรัม บรรจุภัณฑ์ 1000 กรัม มีวันผลิต วันหมดอายุ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย.			220 กก.		
20	<u>เปิดและผลิตภัณฑ์เปิด</u> เปิดอย่าง ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่เหนียว ไม่มี เครื่องในและกระเพาะอาหาร น้ำหนักตัวละ 1.5-2 กก. ไม่ไหม้เกรียม สภาพดี			350 ตัว		
21	เปิดพะโล้ทั้งตัว ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เละ เนื้อมูม ไม่เหนียว ไม่มีขนติด ไม่มีเครื่องใน และกระเพาะ อาหาร น้ำหนักตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. สภาพดี			150 ตัว		
22	<u>หมูและผลิตภัณฑ์หมู</u> หมูเนื้อแดงสด ใหม่สะอาด ไม่เหนียว ไม่มีมันติดมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ยุ่ยละ สภาพดี บรรจุถุง มาตรฐาน ซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิต ลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจนเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหาร ปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข ระบุบนบรรจุภัณฑ์			2700 กก.		
23	หมูเนื้อแดงสด ไม่ปรุงรส ใหม่สะอาด ไม่มีมันติดมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน ซีลปากถุง เรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้ง ระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข			120 กก.		

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด
					บาท/สตางค์	
24	หมูเนื้อแดงหันไม่ปรุงรส ใหม่สะอาด ไม่มีมันติดมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น สภาพดี บรรจุมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. เช่น บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตร อาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐาน อาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข			15500 กก.		
25	หมูเนื้อแดงสันใน ใหม่สะอาด ไม่มีมันติด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ยุ่ยละ สภาพดี บรรจุมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตร และสหกรณ์หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข			8400 กก.		
26	หมูสามชั้น ใหม่สะอาด ไม่ติดพื้นท้อง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีโรคพยาธิ สภาพดี บรรจุมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตร และสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข			1800 กก.		
27	เลือดหมู ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ชั่งไม่รวมน้ำ สภาพดี ผลิตจากเลือดหมูสดสะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุใส่ถุงแช่ในน้ำสะอาด			180 กก.		
28	ซีโครงหมูอ่อนอย่างดี มีเนื้อติดสับเป็นชิ้นยาว ประมาณ 2" x 1 .5" บรรจุมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข			1400 กก.		
29	หนังหมูพอง ใหม่สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอ ไม่มีขนติด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม.			140 กก.		

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด
					บาท/สตางค์	
30	ตับหมูสดใหม่สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นก้อน ไม่มีลักษณะผิดปกติ มีสีเป็นสีเดียวกันโดยตลอด บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตร และสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข			180 กก.		
31	หมูแผ่น ไม่เหม็น ไม่เก่าเก็บ เป็นแผ่น ถูมาตรฐานท้องตลาด สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 0.5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน			180 กก.		
32	กระดุกสะโพกหมูสด หรือกระดุกข้อต่อ ใหม่สะอาด ไม่ติดเนื้อ สภาพดี			2000 กก.		
33	หมูหยอง ใหม่สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ใส่สีที่เป็น อันตราย สภาพดี ถูมาตรฐานท้องตลาด บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 0.5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และ ผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน			200 กก.		
34	หมูแฮม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุในถุงสุญญากาศ ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. ลักษณะเป็นแผ่นไม่เปื่อยยุ่ย มีวันผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน			50 กก.		
35	ลูกชิ้นหมู เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย. เกรดเอ ขนาดบรรจุ ๑ ละ 400 กรัม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			2900 ถุง		
36	หมูยอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุถุงพลาสติกขนาดบรรจุ 280 กรัม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			520 ห่อ		
37	แฮมหันเต้า ขนาดไม่เกิน 1 ซม. ใหม่ สะอาด บรรจุ ถุงละ 1 กก. ระบุวันผลิต และวันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ อย.			35 กก.		

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	<u>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา</u>					
38	ปลาทูสด ใหม่สะอาด หัวไม่หลุดท้องไม่แตก ขนาดไล่เลี่ยกัน จำนวน 7-8 ตัวต่อ 1 กก. ซึ่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง สภาพดี ควักไส้และเหงือกออกแล้ว			300 กก.		
39	ปลาทูหนึ่ง ใหม่สะอาด หัวไม่หลุดท้องไม่แตกไม่เหม็น น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่าตัวละ 70 กรัม อยู่ในสภาพดี ซึ่งไม่รวมบรรจุภัณฑ์ ไม่รวมใบตอง			1400 กก.		
40	ปลาตุ๋กสดหั่นเป็นชิ้น เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว ไม่มีคิลิซึ่งไม่รวมหัวและหาง			850 กก.		
41	ปลานิลสด ใหม่สะอาด ตัดหัว ขอดเกล็ดควักไส้ ออก ตัดครีบ ตัดหาง เนื้อไม่ยุ่ยนุ่ม ขนาด 6 ตัว ต่อ 1 กก.			1400 กก.		
42	ปลาหีบต้มสดแล้แล้ว แช่เยือกแข็ง ขนาด 70 - 120 กรัมต่อชิ้น บรรจุถุงละ 1 กก. เนื้อล้น ไม่มีกระดูกและก้าง ไม่มีพื้นท้อง น้ำหนักเมื่อละลายแล้ว เหลือน้ำหนักปลา ไม่น้อยกว่า 70 - 80 % เนื้อนุ่มแน่นใส สีชมพูอ่อน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ฮาลาล			4200 กก.		
43	ปลาสำลีตัวโตสด ใหม่สะอาด สภาพดี ท้องไม่แตก ขนาด ยาวจากหัวถึงหางยาวอย่างต่ำ 12 นิ้ว ควักไส้ ตัดหัว ตัดหาง และตัดครีบ			240 กก.		
44	ปลากลายสดแล้วใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่ง อื่นเจือปน ไม่มีก้างปลาและหัวปลา สภาพดี			450 กก.		
45	ลูกชิ้นปลาบวลอยอย่างดี ไม่ควา ใหม่ สะอาด ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน			800 กก.		
46	ฮ็อกกีว บรรจุถุง ๑ ละ 1 กก. จำนวน 5 ชิ้น ต่อ ถุง น้ำหนักชิ้นละ 200 กรัม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน GMP หรือ HACCP			140 กก.		

[illegible]

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	4. วัตถุดิบอาหารทุกชนิด ต้องปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงาน และบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และสามารถตรวจสอบย้อนหลังของผลิตภัณฑ์ได้ และนำหลักฐานการรับรองมาตรฐานมาแสดงในวันพิจารณาราคา 5. การขนส่งและการบรรทุกสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ อุณหภูมิในการขนส่ง โดยต้องทำการจัดส่งในรถห้องเย็น หรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนดต่อไปนี้ ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะทำการทดสอบ ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดขณะทำการทดสอบ เท่ากับ 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส การบรรทุกอาหาร 1. รถที่ใช้ในการบรรทุกอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้ 2. มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก 3. ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ 4. อาหารที่ทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง 5. การบรรทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหาร หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหาร หรือวัตถุดิบ 6. จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้ 7. ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพซึ่งควรปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1. ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และลากไปโดยเด็ดขาด 2. อาหารที่ตกลงบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก					

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	สัญลักษณ์ของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายเกียกกาย ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ 1. แต่งกายสุภาพ เลือเชิ้ตหรือเสื้อยืดคอปก แขนสั้น กางเกงขายาว และสวมหมวกผ้าในลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด 2. สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด 3. ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณฝ่ายเกียกกาย 4. พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ 5. ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายเกียกกาย 6. ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายเกียกกายกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า คือ 0800 – 0930 หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขาย ในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาให้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาฯ ครั้งต่อไป การตรวจรับสินค้า ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารซึ่งมีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบ โดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญา และใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับ ฝ่ายเกียกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า หากคณะกรรมการตรวจรับ พบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้ 1. ผู้ซื้อจะมีสิทธิไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด					

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะไม่รับสินค้า และมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่น หรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยทางผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง					
	รวม 51 รายการ		ราคารวมทั้งสิ้น			

(ตัวอักษร.....)

ตรวจถูกต้อง

พันโท



(การุณ ขาตะรุปะชีวิน)

พลา.รพ.รร.6