

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
1	เนื้ออกไก่ล้วนสด ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	76.34		7000 กก.	534,380.00	
2	เนื้ออกไก่สด ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม ซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	89.67		200 กก.	17,934.00	
3	เนื้ออกไก่หัน ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐานพร้อม พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	91.67		8100 กก.	742,527.00	
4	เนื้อสันในไก่ ไม่ติดหนัง ใหม่สะอาด ไม่มีกระดูก ไม่เหม็น ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	96		5700 กก.	547,200.00	

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
5	น่องไก่สด ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่น น่องขนาดกลาง กก. ละ ไม่ต่ำกว่า 9 -10 น่อง ไม่มีขนติด สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้ง ระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือ มาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	80.67		600 กก.	48,402.00	
6	สะโพกไก่สด ใหม่สะอาด ไม่เหม็น ไม่มีกระดูกกลางลำตัว ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมซีลปากถุง เรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและ สหกรณ์หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	103		3000 กก	309,000.00	
7	โครงกระดูกไก่ (ทำน้ำซุป) ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สก ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	29.67		3000 กก.	89,010.00	
8	โคนปีกไก่สด (ท่อนบนติดลำตัว) ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม สภาพดี ขนาด 20 - 24 ชิ้นต่อ 1กก. บรรจุถุงมาตรฐาน พร้อมซีลปากถุงเรียบร้อย บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้ง ระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล	88		6000 กก.	528,000.00	
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	152.34		1200 กก.	182,808.00	

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
10	อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข หรือ ฮาลาล ไส้กรอกเวียนนาหมู รมควัน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. บรรจุสุญญากาศขนาด ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	231		500 กก.	115,500.00	
11	ไส้กรอกเวียนนาไก่ รมควัน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุสุญญากาศขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	227.67		75 กก.	17,075.25	
12	ลูกชิ้นไก่ เกรดเอ ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	109.34		45 กก	4,920.30	
13	ลูกชิ้นไก่สำหรับขาย ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	111		80 กก.	8,880.00	
14	ไก้จ้อ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย.ขนาดบรรจุ ๑ ละ 1 กก. แพคเกจ บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	154.67		400 กก.	61,868.00	
15	อกไก่อบขานอ้อยสุก พร้อมน้ำจิ้ม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. บรรจุห่อฟลอย อย่างดี ไม่หลุดลุ่ย สภาพใหม่ สะอาด ขนาดห่อละไม่ต่ำกว่า 200 กรัม <u>กุ้ง,หอยและผลิตภัณฑ์กุ้ง,หอย</u>	97.67		850 ห่อ	83,019.50	
16	กุ้งกุลาดำหรือกุ้งซีแฮ้ สดทั้งเปลือก ใหม่สะอาด หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่นเหม็น จำนวนไม่เกิน 50 ตัวต่อ 1 กก. ชั่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง	228.34		1000 กก.	228,340.00	

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำปี พ.ศ. 68 - พ.ศ. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
17	กุ้งขาวสดหรือกุ้งกุลาดำปอกเปลือกไว้หาง แช่แข็งสภาพดี ไม่มีกลิ่นเหม็นจำนวนไม่เกิน 50 ตัวต่อ 1 กก. บรรจุสุญญากาศ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ฮาลาล น้ำหนักหลังละลายน้ำแข็งต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	261.67		3500 กก.	915,845.00	
18	หอยแมลงภู่มัดแกะเปลือกแล้ว ต้มสุก ใหม่สะอาด เป็นตัว ขนาด ยาวไม่ต่ำกว่า 3 ซม. ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ชั่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง	150		220 กก.	33,000.00	
19	หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ครึ่งฝาแช่แข็ง ขนาด M 35 - 40 ตัว 1000 กรัม บรรจุภัณฑ์ 1000 กรัม มีวันผลิต วันหมดอายุชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. <u>เปิดและผลิตภัณฑ์เปิด</u>	269.67		100 กก.	26,967.00	
20	เป็ดย่าง ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่เหนียว ไม่มีเครื่องใน และกระเพาะอาหาร น้ำหนักตัวละ 1.5-2 กก. ไม่ไหม้เกรียมสภาพดี	506.67		355 ตัว	179,867.85	
21	เป็ดพะโล้ทั้งตัว ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เละ เหนียว ไม่เหนียว ไม่มีขนติด ไม่มีเครื่องใน และกระเพาะอาหาร น้ำหนักตัวละไม่ต่ำกว่า 1.5 กก. สภาพดี <u>หมูและผลิตภัณฑ์หมู</u>	436.67		150 ตัว	65,500.50	
22	หมูเนื้อแดงสด ใหม่สะอาด ไม่เหนียว ไม่มีมันติดมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ยุ่ยและ สภาพดี บรรจุมาตรฐาน ซิลปากถุง เรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร	139.34		2500 กก.	348,350.00	
23	อาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข ระบุบรรจุภัณฑ์ <u>หมูเนื้อแดงสด</u> ไม่ปรุงรส ใหม่สะอาด ไม่มีมันติดมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น สภาพดี บรรจุมาตรฐาน ซิลปากถุง เรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร	138		200 กก.	27,600.00	
	ปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข					

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำปี ๖๘ - พ.ค. ๖๙

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
24	หมูเนื้อแดงหันไม่ปรุงรส ใหม่สะอาด ไม่มีมันติดมาก ไม่มีกลิ่น เหม็น สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตร และสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข	140.67		15600 กก.	2,194,452.00	
25	หมูเนื้อแดงสันใน ใหม่สะอาด ไม่มีมันติด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ยุ่ย และ สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงเกษตร และสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข	170.67		8400 กก.	1,433,628.00	
26	หมูสามชั้น ใหม่สะอาด ไม่ติดพื้นท้อง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีโรคพยาธิ สภาพดี บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข	203.34		1800 กก.	366,012.00	
27	เลือดหมู ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุถุงปิดสนิท ขนาดบรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 400 กรัม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ ออย. มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	25.67		460 ถุง	11,808.20	
28	ซีโครงหมูอ่อนอย่างดี มีเนื้อติดสับเป็นชิ้นยาว ประมาณ 2" x 1.5" บรรจุถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐาน อาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข	196.67		1500 กก.	295,005.00	

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำปี ๒๕๖๘ - พ.ค. ๖๙

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
29	หนังหมูพอง ใหม่สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอ ไม่มีขนดี	181.67		150	27,250.50	
	ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม.			กก.		
30	ตับหมูสดใหม่สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นก้อน ไม่มีลักษณะผิดปกติ มีสีเป็นสีเดียวกันโดยตลอด บรรจุถุงมาตรฐาน	114.67		180	20,640.60	
	ซีลปากถุงเรียบร้อย ถุงละ 1 - 5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก			กก.		
	พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน					
	ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์					
	หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข					
31	หมูแผ่น ไม่เหม็น ไม่เก่าเก็บ เป็นแผ่น	345		360	124,200.00	
	ถือมาตรฐานท้องตลาด สภาพดี			ถุง		
	บรรจุถุงมาตรฐาน ซีลปากถุงเรียบร้อย					
	ถุงละ 0.5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีกขาด					
	พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และ					
	ระบุชื่อผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน					
32	กระดุกสะโพกหมูสด หรือกระดุกข้อต่อ ใหม่สะอาด	78.34		500	39,170.00	
	ไม่ติดเนื้อ สภาพดี			กก.		
33	กระดุกสันหลังหมู(เล้ง) สด ใหม่สะอาด สภาพดี	54.67		1500	82,005.00	
	ไม่มีกลิ่นเหม็น			กก.		
34	หมูหยอง ใหม่สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ	340		360	122,400.00	
	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ใส่สีที่เป็น อันตราย สภาพดี			ถุง		
	ถือมาตรฐานท้องตลาด					
	บรรจุถุงมาตรฐาน ซีลปากถุงเรียบร้อย					
	ถุงละ 0.5 กก. บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีกขาด					
	พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และ					
	ชื่อผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน					
35	หมูแฮม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุในถุงสุญญากาศ ขนาดบรรจุ	333.34		65	21,667.10	
	ถุง ละ 1 กก. ลักษณะเป็นแผ่นไม่เปื่อยยุ่ย			ถุง		
	มีวันผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ชัดเจน					

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อ หน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนด ส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
36	ลูกชิ้นหมู เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. เกรดเอ ขนาดบรรจุถุง ๆ ละ 400 กรัม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	71.67		2950 ถุง	211,426.50	
37	หมูยอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุถุงพลาสติกขนาดบรรจุ 280 กรัม ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	77.67		530 ห่อ	41,165.10	
38	แฮมหันเต้า ขนาดไม่เกิน 1 ซม. ใหม่ สะอาด บรรจุถุง ถุงละ 1 กก. ระบุวันผลิต และวันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิต บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออย. <u>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา</u>	294.67		30 ถุง	8,840.10	
39	ปลาทุสด ใหม่สะอาด หัวไม่หลุดท้องไม่แตก ขนาด ไล่เลี่ยกัน จำนวน 7-8 ตัวต่อ 1 กก. ซึ่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง สภาพดี คัดไว้และเหวี่ยงออกแล้ว	128.34		300 กก.	38,502.00	
40	ปลาหนึ่ง ใหม่สะอาด หัวไม่หลุดท้องไม่แตกไม่เหม็น น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 70 กรัม อยู่ในสภาพดี ซึ่งไม่รวมบรรจุภัณฑ์ ไม่รวมใบตอง	169		1450 กก.	245,050.00	
41	ปลาตุ๋กสดหันเป็นชิ้น เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว ไม่มีคลิบซึ่งไม่รวมหัวและหาง	95		850 กก.	80,750.00	
42	ปลานิลสด ใหม่สะอาด ตัดหัว ขอดเกล็ดควักไส้ออก ตัดครีบ ตัดหาง เนื้อไม่ยุ่ยนุ่ม ขนาด 6 ตัว ต่อ 1 กก.	71.67		1450 กก.	103,921.50	
43	ปลาหีบต้มสด ใหม่สะอาด ตัดหัว ขอดเกล็ดควักไส้ออก ตัดครีบ ตัดหาง เนื้อไม่ยุ่ยนุ่ม ขนาดไม่เกิน 4 ตัว ต่อ 1 กก.	100		100 กก.	10,000.00	
44	เนื้อปลาหีบต้มแล้แ่แข็ง ขนาด 70 - 120 กรัมต่อชิ้น บรรจุถุงละ 1 กก. เนื้อล้วน ไม่มีกระดูกและก้าง ไม่มีพื้นท้อง น้ำหนักเมื่อละลายแล้ว เหลือน้ำหนักปลา ไม่น้อยกว่า 70 - 80 % เนื้อนุ่มแน่นใส สีชมพูอ่อน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ฮาลาล	173.34		4200 กก.	728,028.00	
45	ปลาสำลีตัวโตสด ใหม่สะอาด สภาพดี ท้องไม่แตก ขนาดความยาวจากหัวถึงหางยาวอย่างต่ำ 12 นิ้ว ควักไส้ ตัดหัว ตัดหาง และตัดครีบ	276.67		240 กก.	66,400.80	

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
46	ปลาทรายชุดแล้วใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีก้างปลาและหัวปลา สภาพดี	233.34		450	105,003.00	
47	ลูกชิ้นปลาบวลอยอย่างดี ไม่คาว ใหม่สะอาด ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน	113.34		800	90,672.00	
48	ฮ็อกกี๋ บรรจุถุง ๆ ละ 1 กก. จำนวน 5 ชิ้น ต่อ ถุง น้ำหนักชิ้นละ 200 กรัม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้ มาตรฐาน GMP หรือHACCP	117		140	16,380.00	
49	เต้าหู้ปลา ใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยฉีก พร้อมทั้งระบุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบน บรรจุภัณฑ์ ชัดเจน ขนาดบรรจุถุง ๆ ละ 500 กรัม ส่งก่อนวันหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 4 เดือน	76.67		300	23,001.00	
50	ปลาตอร์รี่หั่นชิ้น บรรจุถุง จำนวน 4 - 5 ชิ้น ต่อ ถุง ถุงละ 200 กรัม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	91.67		400	36,668.00	
51	ปูอัดชนิดแท่ง ทำมาจากเนื้อปลาสด (ซูริมิ) ผสมเครื่องปรุง บรรจุถุงละ 500 กรัม ตกแต่งสีให้เหมือนเนื้อปูจริง	108		150	16,200.00	
52	ปลาหมึกบั้งแช่แข็ง บรรจุถุง ถุงละ 1 กก.ใหม่สะอาด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบนผลิตภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	138.34		1000	138,340.00	
53	ปลาหมึกหั่นแวนแช่แข็ง บรรจุถุง ถุงละ 1 กก.ใหม่สะอาด ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตลงบนผลิตภัณฑ์ชัดเจน เป็นผลิตภัณฑ์ ที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ออ.	143.34		250	35,835.00	

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แบบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	หมายเหตุ - ผู้ขายต้องส่งชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อทดสอบเนื้อสัตว์ที่ส่งทุกครั้ง - รวมราคาสินค้าและภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ไว้เรียบร้อยแล้ว - เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด คุณลักษณะเฉพาะ หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์ 1. วัดคุณภาพอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อตามธรรมชาติ ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ไม่มีสิ่งเจือปน 2. น้ำหนัก หรือขนาด ถือตามข้อกำหนดคุณลักษณะตามบัญชีรายละเอียดอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด 6 เดือน หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์ 3. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ 4. วัดคุณภาพอาหารทุกชนิด ต้องปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงาน และบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และสามารถตรวจสอบย้อนหลังของผลิตภัณฑ์ได้ และนำหลักฐานการรับรองมาตรฐานมาแสดงในวันพิจารณาราคา 5. การขนส่งและการบรรจุสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ อุณหภูมิในการขนส่ง โดยต้องทำการจัดส่งในรถห้องเย็น หรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนดต่อไปนี้ ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะทำการทดสอบ ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดขณะทำการทดสอบ เท่ากับ 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส การบรรจุอาหาร 1. รถที่ใช้ในการบรรจุอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้					

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำปี พ.ศ. 68 - พ.ศ. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	2. มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก 3. ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ในรถ 4. อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง 5. การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหาร หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหาร หรือวัตถุดิบ 6. จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือไม่น้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้ 7. ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1. ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และลากไปโดยเด็ดขาด 2. อาหารที่ตกลงบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายเกียกกาย ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ 1. แต่งกายสุภาพ เสื้อเชิ้ตหรือเสื้อยืดคอปก แขนสั้น กางเกงขายาว และสวมหมวกผ้าในลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด 2. สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด 3. ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณฝ่ายเกียกกาย 4. พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ 5. ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายเกียกกาย 6. ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายเกียกกายกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า เวลาสำหรับการส่งและตรวจรับสินค้า คือ 0800 - 0930 หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อจะมีสิทธิดำเนินการดำเนินการทำหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ขาย ในกรณีการมาส่งสินค้าไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญา ซึ่งหนังสือแจ้งเตือนดังกล่าวจะถูกนำมาให้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาในการประกวตรราคาฯ ครั้งต่อไป					

บัญชีรายการอาหารสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ ประจำงวด ธ.ค. 68 - พ.ค. 69

หมวด ก. บัญชีรายละเอียดประเภทเนื้อสัตว์

แนบท้ายร่างของเขตของงาน (TOR)

ที่	รายการ	ราคาต่อหน่วย	ภาษี (ถ้ามี)	จำนวน	รวมเป็นเงิน	กำหนดส่งมอบ
					บาท/สตางค์	
	การตรวจรับสินค้า ผู้ซื้อจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับอาหารซึ่งมีหน้าที่ตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบ โดยพิจารณาทั้งจากคุณภาพ และปริมาณของสินค้าให้ถูกต้องเป็นไปตามสัญญา และใบสั่งซื้อ ณ บริเวณพื้นที่ตรวจรับ ฝ่ายเกียกกาย โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า หากคณะกรรมการตรวจรับ พบว่า สินค้าที่ผู้ขายส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญา หรือมีสิ่งแปลกปลอม สิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการตรวจรับสามารถดำเนินการได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้ 1. ผู้ซื้อที่มีสิทธิไม่รับสินค้านั้น และผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปทันที พร้อมทั้งจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด 2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าตามสัญญาให้กับผู้ซื้อได้ทันในเวลาดังกล่าวข้างต้น ผู้ซื้อที่มีสิทธิที่จะไม่รับสินค้า และมีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่น หรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยทางผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง					
	รวม 53 รายการ			ราคารวมทั้งสิ้น	11,850,415.80	

ตัวอักษร สิบเอ็ดล้านแปดแสนห้าหมื่นสี่ร้อยสิบห้าบาทแปดสิบสตางค์

ตรวจถูกต้อง

พ.ต.หญิง

()

ประธานกรรมการ

(วรวรรณ สิทธิเวช)

ร.อ.

()

กรรมการ

(สาทิต สุจิตจร)

ร.อ.

()

กรรมการ

(วินัด ทองกลาง)