

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Terms of Reference : TOR)
ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภคอาหารแห้ง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕
โรงพยาบาลรัฐประเทศ

๑. ความเป็นมา

เนื่องจากโรงพยาบาลรัฐประเทศ ได้ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาอาการอยู่ในโรงพยาบาลทั้งผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๒๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มาได้รับการรักษาในโรงพยาบาลรัฐประเทศ ผู้ป่วยในพิเศษและสามัญ ระยะเวลา ๑ ปี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

ตามเอกสารรายละเอียดรายละเอียดยคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุประกอบอาหาร ประเภทอาหารแห้ง จำนวน ๖๔ รายการ

๔. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๔.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

๔.๘ ผู้ประสงค์.....
ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
พนักงานประกอบอาหาร

๔.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔.๙ การส่งมอบของทุกครั้ง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องนำส่งด้วยตนเอง

๔.๑๐ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ไม่ประวัติการละทิ้งงาน การส่งของไม่ตรงตามรายการ การส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด และต้องไม่มีประวัติดังกล่าวจากโรงพยาบาลอื่น

๔.๑๑ การจัดส่งของที่ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายต่อการปฏิบัติงานของงาน โภชนาการ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อระยะเวลาการส่งมอบ

๕. ระยะเวลาส่งมอบ

ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงสิ้นสุดการประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย


๕.๑ โรงพยาบาลจะออกใบสั่งซื้อและให้ผู้จะขายติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๒ วัน


๕.๒ การส่งอาหารแห้งและการบรรจุในหีบห่อหรือภาชนะต่างๆ จะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรอง มอก. ระบุวัน/เดือนปี ที่ผลิต น้ำหนัก วันหมดอายุ มีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิต หรือที่อยู่ของผู้ผลิตรายนั้นๆ และมี กระบวนการขั้นตอนที่สะอาดปลอดภัย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการขนส่งและรักษาความสะอาดได้จนถึงมือผู้บริโภค และเนื้อสัตว์แต่ละประเภทจะต้องแยกภาชนะที่ใช้จัดส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจะเป็นปัญหาเรื่องการแช่อาหารหรือหลักฮาลาล เช่น อาหารทะเล กุ้ง อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ การจัดส่งจะต้องควบคุมอุณหภูมิให้เป็นไปตามหลักมาตรฐาน เช่น เนื้อสัตว์เมื่อวัดอุณหภูมิแล้วต้องไม่เกิน ๔ องศา และสินค้าแช่แข็งจะต้องไม่ละลายอุณหภูมิต้องไม่เกิน -๑๘ องศา


๕.๓ อาหารแห้งประเภท เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ จะต้องผ่านการรับรองคุณภาพ มาตรฐานจากการเลี้ยงแบบฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ต้องได้มาตรฐานฮาลาล โดยมีใบรับรองจากฟาร์ม และผู้เสนอราคาจะต้องรับซื้ออาหารดังกล่าวจากบริษัทห้างร้าน จากฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานต่างๆ โดยแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๔ อาหารแห้งประเภทผักปลอดภัย จะต้องมียี่ห้อรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น ใบรับรอง GA และผลการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง โดยต้องแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๕ การส่งวัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน สำหรับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ร้านค้าจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนาการภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่ทุกครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของงานโภชนาการเกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับรายการละ ๐.๒๐ บาทต่อสินค้า ๑ รายการ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ บาทต่อรายการ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

/๕๒ จำนวนของ.....
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
พนักงานประกอบอาหาร

๕.๖ จำนวนของที่นำมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนาการจะบอกให้ร้านค้านำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริง จะแจ้งให้ร้านค้าทราบล่วงหน้า)

๕.๗ ถ้าร้านค้ามีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนาการเพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อเปลี่ยนแปลงเพราะงานโภชนาการจะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนาการจะให้เปลี่ยนรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาท้องตลาดสูงกว่าราคาประกวด

๕.๘ งานโภชนาการมีสิทธิซื้อสินค้าจากร้านค้าอื่นๆ ถ้าร้านค้าไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตามเวลาที่กำหนด และซื้อสินค้าที่มีความเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งร้านค้าหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้ว โดยไม่ต้องคำนึงถึงราคาประมูล และร้านค้าต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงานโภชนาการโดยไม่มีข้อต่อรองใดๆ ทั้งสิ้น

๕.๖ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบส่งของพร้อมสินค้า

๖. วิธีการตรวจรับ

๖.๑ ผักก่อนตรวจรับจะต้องมีการตัดแต่งตามคุณลักษณะกำหนดให้เรียบร้อย ถูกต้อง ถ้าไม่ตัดแต่งมา กรรมการจะส่งคืนทั้งหมด ไม่ตรวจรับ

๖.๒ การตรวจรับผัก ผู้ส่งของจะต้องจัดผักลงในตะกร้าที่งานโภชนาการจัดเตรียมไว้ให้เพื่อตรวจรับให้เรียบร้อย ก่อนเวลาการตรวจรับให้จัดใส่ภาชนะที่งานโภชนาการจัดเตรียมไว้ให้โดยมีน้ำหนักไม่เกิน ๒๐ กิโลกรัม

๖.๓ การตรวจรับเนื้อสัตว์ ผู้ส่งของจะต้องแยกประเภทเนื้อสัตว์ใส่ภาชนะที่งานโภชนาการเตรียมไว้ให้ เพื่อรอการตรวจรับ โดยเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องไม่ปะปนกัน

๖.๔ อาหารที่มีวันหมดอายุ อาหารแห้ง จะต้องเหลือวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๗ วัน (ยกเว้นขนมปังสไลด์)

๖.๕ ถ้าผู้เสนอราคาลงนามทำสัญญาผู้จะขายแล้ว ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญา โรงพยาบาลรัฐประเทศมีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้ทุนเป็นผู้ละทิ้งงานของโรงพยาบาลรัฐประเทศ ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเลิกสัญญาผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

/๗. วงเงินใน.....

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
พนักงานประกอบอาหาร

๗. วงเงินในการจัดหา


เงินบำรุงโรงพยาบาลรัฐประเทศ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ จำนวน ๑,๑๔๘,๔๔๐.๐๐.- บาท
(หนึ่งล้านหนึ่งแสนสี่หมื่นแปดพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

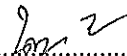
๘. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

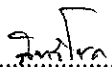
งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลรัฐประเทศ โรงพยาบาลรัฐประเทศ อำเภอรัญประเทศ
จังหวัดสระแก้ว

๙. ติดต่อสอบถามรายละเอียด

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และแสดงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เป็นลาย
ลักษณ์อักษร ได้โดยตรงที่ฝ่ายพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลรัฐประเทศ อำเภอรัญประเทศ
จังหวัดสระแก้ว ๒๗๑๒๐

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลรัฐประเศศ อําเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑	น้ำปลา ๔,๕๐๐ มล	เป็นน้ำปลาที่เกิดจากการหมักกับเกลือ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้อง สะอาด ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำปลามีสีน้ำตาลเข้มใส น้ำหนักบรรจุแต่ละขวดขนาด๔,๕๐๐CC	๒๔๓	ถัง
๒	น้ำตาลสดโซเดียม๗๐๐มก	น้ำตาลสดโซเดียมอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๒๐	ขวด
๓	น้ำตาลปีบ ๑ กิโลกรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๔๑๔	กิโลกรัม
๔	น้ำตาลทราย ๕๐ กิโลกรัม	เป็นน้ำตาลทรายสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ เม็ดเล็ก เกรต๒ แห่งสนิท ไม่จับตัวกันเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ๕๐กิโลกรัมต่อกระสอบ	๒,๔๐๐	กิโลกรัม
๕	น้ำตาลไอศูการ์	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๙๖	ถุง
๖	เกลือ	เป็นเกลือป่น เป็นผงละเอียดสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ แห่งสนิท ไม่จับตัวกันเป็นก้อนผสมไอโอดีนในอัตราส่วน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน อยู่ภายใต้การควบคุมของกระทรวงสาธารณสุข น้ำหนักสุทธิ๑กิโลกรัมต่อถุง	๓๒๔	ถุง
๗	ซอสปรุงรส	เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลว ที่ใช้ปรุงอาหารมีสีน้ำตาลเข้ม ประกอบไปด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๗๕๐CC	๒๗๐	ขวด
๘	ซอสถอยนางรม	ซอสถอยนางรมอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๘๙	ขวด
๙	ซอสถอยนางรมลดโซเดียม	ซอสถอยนางรมลดโซเดียมอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๒๐	ขวด
๑๐	ซีอิ๊วดํา	ซีอิ๊วดําอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๒๑๖	ขวด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคกรสินธุ์)
 โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลาเนาเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะตะดอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยในปี ๒๕๖๕
โรงพยาบาลอุบลราชธานี อำเภอร้อยบุรุษ จังหวัดสระแก้ว
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑๑	แต้เจียว	เป็นแต้เจียวที่ทำจากกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน แต่้เจียวจะมีความเข้มข้น มีสีน้ำตาลเข้ม มีรสเค็มไม่มาก ไม่เหม็นหืน น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๗๐๐ CC	๓๒๔	ขวด
๑๒	น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชูอย่างดีกลิ่น ๕% บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๒๑๖	ขวด
๑๓	น้ำมันพืช	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง ๑๐๐% ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้องแล้ว ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะสีเหลืองใส ไม่เหม็นหืน น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๑ลิตร	๓,๗๐๐	ขวด
๑๔	ขอสมะเขือเทศ	เป็นขอสมะเขือเทศที่หวานมะเขือเทศสด ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ลักษณะเนื้อขอสมะเขือเทศเข้มข้น หอมดีสีแดงเข้ม น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๓๕๐กรัม	๑๔๔	ขวด
๑๕	กระเทียมเจียว	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ สะอาด ไม่เป็นผงและไม่ขึ้นรา	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๖	พริกป่น/น้ำตาลทราย บรรจุซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๗๒	ห่อ
๑๗	ถั่วเขียว	เป็นถั่วเขียวเมล็ดโตปาน เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๑๔๔	ถุง
๑๘	ถั่วเขียวเราะเปลือก	เป็นถั่วเขียวเมล็ดโตปาน เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๙๖	ถุง
๑๙	ถั่วดำ	เป็นถั่วดำเมล็ดโตปาน เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๙๖	ถุง
๒๐	ลูกต้อย	เป็นเมล็ดลูกต้อยดิบ(ข้าวเจ้า) เมล็ดใหญ่ปาน ใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ไม่เหม็นสกปรก สีขาวนวล หรือน้ำตาลอ่อน	๗๒	ถุง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคร์สินธุ์)
 โฆษณากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลรัฐประเทศ อําเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๒๑	กระเจียบแห้ง	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	๒๔	กิโลกรัม
๒๒	มะตูมแห้ง	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	๒๔	กิโลกรัม
๒๓	เก็กฮวยแห้ง	เป็นดอกเก็กฮวยที่ใหม่ ดอกแห้งสนิท ไม่ชื้น ไม่ขึ้นรา มีกลิ่นหอม ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนัก๕๐๐กรัมต่อห่อ	๕๐	ห่อ
๒๔	งาขาว	เป็นเมล็ดงาใหม่ แฉง สีขาวนวล มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ผ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๑๒	ถุง
๒๕	วุ้นเส้น	เป็นวุ้นเส้นอย่างดี ที่ใหม่ เส้นไม่หัก ไม่เหนียวสาก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ขนาดบรรจุถุงประมาณ๕๐๐กรัมต่อถุง	๓๖๐	ถุง
๒๖	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ใหม่ ดอกแห้งสนิท มีสีขาว ไม่ชื้น ไม่มีเชื้อรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๓๖	กิโลกรัม
๒๗	ตั้งฉ่าย	เป็นตั้งฉ่ายที่ทำจากกะหล่ำปลี ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน มีลักษณะเป็นชิ้นๆ ไม่ละเอียดมาก มีสีน้ำตาลอ่อน มีรสเค็มเล็กน้อย น้ำหนักสุทธิ๑๖๐๐กรัมต่อกระป๋อง	๑๘๐	กิโลกรัม
๒๘	แป้งชุบทอด	เป็นแป้งที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด มีสีขาวนวล แห้งสนิท ไม่ชื้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือแมลง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง น้ำหนักสุทธิ๕๐๐กรัมต่อถุง	๙๐	ถุง
๒๙	แป้งมัน	เป็นแป้งที่มีสีขาว แห้งสนิท เนื้อแป้งละเอียด ไม่มีเศษผง ไม่เป็นตัว ไม่หืน ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือแมลง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัมต่อถุง	๓๖	ถุง
๓๐	แป้งข้าวเจ้า	เป็นแป้งที่มีสีขาว แห้งสนิท เนื้อแป้งละเอียด ไม่มีเศษผง ไม่เป็นตัว ไม่หืน ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือแมลง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัมต่อถุง	๒๔	ถุง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคกรสินธุ์)
 โฆษณากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะศอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๓๑	ผงชูผงแดง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ไร่เรียบร้อย ขนาด๕๐๐กรัม	๒๔๐	ซอง
๓๒	ผงพะโล้	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ไร่เรียบร้อย ขนาด๕๐๐กรัม	๕๐๐	ซอง
๓๓	ผงกระหรี่	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ไร่เรียบร้อย ขนาด๕๐๐กรัม	๒๔๐	ซอง
๓๔	วันผง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ ขนาด๒๕ กรัม	๑๒๐	ซอง
๓๕	นมข้นจืด	เป็นนมสดที่ระเหยมันเนยออก มีสีขาวครีม ไม่เปลี่ยนสี ไม่แยกตัว ไม่เหม็นบูด ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ ๔๑๑กรัมต่อกระป๋อง	๓๖๐	กล่อง
๓๖	เครื่องดื่มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต๑๐๐ก	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไร่เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๘๐	ห่อ
๓๗	นมถั่วเหลือง ๒๐๐มล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไร่เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๓,๐๐๐	แพ็ค
๓๘	นมถั่วเหลือง ๑๐๐๐มล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไร่เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๒,๘๘๐	กล่อง
๓๙	นมถั่วเหลือง ๑๒๕ มล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไร่เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑,๔๔๐	แพ็ค
๔๐	นมสดจืด๒๕ มล	เป็นนมสดชนิด UHT มีสีขาวธรรมชาติ ไม่เหม็นบูด ไม่จับตัว หรือแยกชั้นกัน ผ่านกรรมวิธีที่ผลิตสะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ๒๕๐๐ต่อกล่อง	๑,๔๔๐	แพ็ค

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวทิพร สากรสินธุ์)
 โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยในปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๔๑	กะทิกลอง	เป็นน้ำกะทิลีขาว มีความมันและข้น ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง น้ำหนักสุทธิ ๑,๐๐๐ กรัมต่อถุง	๑,๐๐๘	กลอง
๔๒	เส้นหมี่อบแห้ง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้งสนิท ขนาดห่อละ ๓๐๐ กรัม	๑๐๘	ห่อ
๔๓	มันกะโรนัซซิง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลี มีสีเหลืองอ่อนเป็นเส้นแข็ง ภายในโปร่ง ไม่หัก ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ หรือเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง น้ำหนักสุทธิ ๑๐๐๐ กรัมต่อกล่อง	๖๐	ห่อ
๔๔	พริกขี้หนูแห้ง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้งสนิท ขนาดถุงละ ๑ กิโลกรัม	๑๐๘	ห่อ
๔๕	เห็ดหอมญี่ปุ่น ขนาดกลาง	เป็นเห็ดหอมเนื้อหนา ดอกใหญ่ ที่แห้งสนิท ใหม่ ไม่ขึ้น รา มีกลิ่นหอม ก้านดอกยาวไม่เกิน ๑๖ เซนติเมตร น้ำหนักประมาณ ๑๐ ดอกต่อ ๑๐๐ กรัม	๕	กิโลกรัม
๔๖	เห็ดหูหนูขาว	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้งสนิท	๑๘	กิโลกรัม
๔๗	เห็ดหูหนูดำ	เป็นเห็ดหอมเนื้อหนา ดอกใหญ่ ที่แห้งสนิท ใหม่ ไม่ขึ้น รา มีกลิ่นหอม ก้านดอกยาวไม่เกิน ๑๖ เซนติเมตร น้ำหนักประมาณ ๑๐ ดอกต่อ ๑๐๐ กรัม	๕	กิโลกรัม
๔๘	ฟองเต้าหู้	เป็นฟองเต้าหู้ตากแห้งที่ใหม่ทำจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง เป็นชนิดแผ่นบางๆ ไม่แตกหรือขาด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	๒๕	ถุง
๔๙	ดอกไม้จีน	เป็นดอกไม้จีนที่ใหม่ ไม่เก่า ไม่เหม็นสาบ แห้งสนิท ไม่ขึ้นราหรือมีเชื้อรา ดอกสีเหลืองแก่ไม่ดำคล้ำ	๖	ถุง
๕๐	ข้าวเหนียวขาว	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นเจือปน	๕๘	กิโลกรัม

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคร์สินธุ์)
 โฆษณากรชำนาญงาน

ลงชื่อ..... กรรมการ
 (นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..... กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลอรรถพรประเทศ อำเภอร้อยพระเทพ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๕๑	สารร่าย	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหับ ไม่มีสิ่งเจือปน	๑๒๐	ห่อ
๕๒	กุ้งแห้ง	เป็นกุ้งแห้งเนื้อที่ทำมาจากกุ้งสด ตัวใหญ่ ไม่เก่าเก็บ หรือมีกลิ่นเหม็นหืน ไม่แต่งสี มีลักษณะสมบูรณ์ มีสีแดงอ่อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๓๐	กิโลกรัม
๕๓	กะปิ	เป็นกะปิกุ้งอย่างดีที่ทำงานกุ้งสด เนื้อกะปิต้องละเอียด มีสีชมพูปนแดง มีรสไม่เค็มมาก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๗๕	กิโลกรัม
๕๔	หมูหยองอย่างดี	เป็นหมูหยองที่ทำจากเนื้อหมู ไม่ติดมัน ใหม่ สด เป็นเส้นผ่าย ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นตะเยียด ต้องแห้ง มีสีน้ำตาลทอง	๒๐	กิโลกรัม
๕๕	กระเทียมกลีบเล็ก	เป็นกระเทียมตัดจุก แห้ง ไม่ผ่อ หัวโต ไม่มีส่วนงอกหรือส่วนที่แตกต้นอ่อน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ นิ้วต่อหัว	๓๖๐	กิโลกรัม
๕๖	มะขามเปียกแกะเม็ด	เป็นมะขามเปียกแกะเม็ดออก คุณภาพดี สีสน้ำตาลอ่อน ไม่มีมอด ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	๒๕	กิโลกรัม
๕๗	เต้าเจี้ยวขาว	เป็นเต้าเจี้ยวขาวใหม่ เมล็ดถั่วเหลืองไม่หัก ปน มีสีเหลืองทอง เนื้อนิ่ม ไม่แข็ง ไม่เค็มจัด ที่ผลิตจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๔๘	กิโลกรัม
๕๘	ถั่วลิสงคั่ว	เป็นถั่วลิสงคั่ว เมล็ดใหญ่งาม เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ใหม่ กลิ่นหอม	๓๖	กิโลกรัม
๕๙	เกี่ยมถั่ว	มีลักษณะเป็นฝักภาคดองเค็ม ที่ทำจากฝักภาคเขียวปรี ผ่านกรรมวิธีการดองที่ถูกต้อง สะอาด ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ฝักต้องเป็นต้นแข็ง กรอบ ไม่เหม็นและ ไม่เค็มจัด เนื้อฝักมีสีเหลือง น้ำหนักสุทธิ ๑๕๕ กรัมต่อกระป๋อง	๒๐๐	กิโลกรัม
๖๐	ฝักภาคดอง	มีลักษณะเป็นฝักภาคดองเค็ม ที่ทำจากฝักภาคเขียวปรี ผ่านกรรมวิธีการดองที่ถูกต้อง สะอาด ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ฝักต้องเป็นต้นแข็ง กรอบ ไม่เหม็นและ ไม่เค็มจัด เนื้อฝักมีสีเหลือง	๒๐๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
 โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค ศรียะตอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยในปี ๒๕๖๕

โรงพยาบาลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๖๑	ไข่ไก่ฟลอย	เป็นหัวผักกาดเค็มชนิดฟลอย ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ต้องเป็นเส้นยาวพอประมาณ ไม่ขาดเป็นท่อนสั้นๆ เส้นไม่และ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ ไม่เค็มจัด	๖๐๐	กิโลกรัม
๖๒	ไข่ไก่หัว	เป็นผักกาดเค็มชนิดหัว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด และถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เนื้อหัวผักกาดไม่เค็ม มีสีเหลืองนวล	๕๐	กิโลกรัม
๖๓	พริกแห้ง	เป็นพริกชี้ฟ้าแดงตากแห้ง ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ภายในพริกมีสีแดงเสมอกัน เป็นพริกที่มีสภาพสมบูรณ์ ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๔	กิโลกรัม
๖๔	พริกชี้หนูแห้ง	เป็นพริกชี้หนูแห้งชนิดเม็ด ใหม่ สะอาด สีพริกแดง ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา เป็นพริกที่มีสภาพสมบูรณ์ ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๔	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โฆษนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
พนักงานประกอบอาหาร