



ประกาศโรงพยาบาลน้ำเย็น

เรื่อง การจัดซื้อวัสดุบริโภค หมวดอาหารสด จำนวน ๑๙ รายการ ด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง

โรงพยาบาลน้ำเย็น มีความประสงค์จะซื้อวัสดุบริโภค หมวดอาหารสด จำนวน ๑๙ รายการ ด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ตามรายการ ดังนี้

๑.	เนื้อหมู	จำนวน ๑,๘๕๐ กก.
๒.	กระดูกอ่อน	จำนวน ๒๐๐ กก.
๓.	ไก่ นส.	จำนวน ๑,๑๐๐ กก.
๔.	หมูยอแผ่น	จำนวน ๑๘๐ แผ่น
๕.	เนื้ออกไก่	จำนวน ๒๕๐ กก.
๖.	น่องไก่ปีกบน	จำนวน ๔๕๐ กก.
๗.	ปลานิล	จำนวน ๓๖๐ กก.
๘.	ปลาดุก	จำนวน ๒๐๐ กก.
๙.	ปลาทูนึ่ง	จำนวน ๑,๒๐๐ ถาด
๑๐.	เลือดหมู	จำนวน ๔๕๐ ก้อน
๑๑.	หมูแดง	จำนวน ๑๒๐ กก.
๑๒.	ลูกชิ้นหมู	จำนวน ๑๐๐ กก.
๑๓.	กุนเชียง	จำนวน ๒๕ กก.
๑๔.	เต้าหู้ปลา	จำนวน ๒๕ กก.
๑๕.	ลูกชิ้นปลาบูนุ่ม	จำนวน ๒๕ กก.
๑๖.	เต้าหู้ไข่	จำนวน ๙๖๐ อัน
๑๗.	ตับหมู	จำนวน ๕๐ กก.
๑๘.	หนังหมูหันเส้น	จำนวน ๕๐ ก้อน
๑๙.	ไข่ไก่ เบอร์ ๐	จำนวน ๑,๙๐๐ ถาด

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐ

ไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ  
ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของ  
กรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน  
ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็น  
หุ้นส่วน

ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง  
และ

การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่จะจัดซื้อดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่  
โรงพยาบาลน้ำเย็น

๙. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ  
ด้วย

อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <https://www.namyuenhosp.in.th/web/>  
หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๔๕ ๓๗๑ ๐๙๗-๘ ต่อ ๑๓๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายชัยวัฒน์ ดาราสีขมน์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลน้ำเย็น

## รายละเอียดคุณลักษณะ

### วัตถุดิบแต่ละประเภทในการจัดซื้อเพื่อประกอบอาหารผู้ป่วย

- ผักสด เลือกที่อยู่ในสภาพใหม่ สด มีสีเขียว ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีฝิดจากธรรมชาติ หรือสิ่งสกปรกเกาะเป็นคราบอยู่
- ผลไม้ เลือกที่ผลไม้เน่า ไม่ช้ำ
- เนื้อสัตว์
  - เนื้อหมู จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด ไม่ช้ำเลือด
  - เนื้อไก่/เนื้อเป็ด ควรมีเนื้อแน่นสะอาด ไม่มีสารทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โดยเฉพาะใต้ปีกใต้ขา ลำคอและส่วนบนของก้นบริเวณปลายปีกต้องไม่มีสีเขียวคล้ำ
  - เนื้อปลา ต้องมีเหงือกสีแดง ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใสไม่ช้ำเลือดหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่นกตไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน
  - อาหารทะเล ต้องมีเนื้อแน่นไม่มีกลิ่นเหม็นคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย ควรมีสีตามธรรมชาติ ไม่ซีดจาง
  - ไข่ เลือกที่มีผิวววล เปลือกไข่ไม่แตกร้าว ไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดมา
- อาหารแห้ง มีการกำหนดมาตรฐาน โดยดู วันเดือน/ปี ที่ผลิต วันหมดอายุ
- มีการกำหนดคุณลักษณะของอาหารแห้ง
- มีเกณฑ์การตรวจสอบร้านค้า ที่มีการจัดซื้อวัตถุดิบ
- มีเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน และสารตกค้างในอาหาร
- คำนวณวัตถุดิบในการผลิตอาหารให้ตรงกับยอดผู้ป่วย และประเภทอาหารให้ชัดเจน
- ผลิตอาหารตามรายการที่ได้คำนวณไว้แล้วและคำนวณเพิ่ม 10-30 เปอร์เซ็นต์ เผื่อคนไข้ที่รับใหม่

ลงชื่อ.....

(นางสาวเยาวลักษณ์ ชำคม)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวบัณฑิตา พัฒนี)  
นักวิชาการสาธารณสุข

ลงชื่อ.....

(นางหนึ่งฤทัย บุตรโท)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ