ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อวัสดุบริโภค (เนื้อหมู)

๑. ชื่อโครงการ สอบราคาซื้อวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) จำนวน ๕ รายการ
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินบำรุงโรงพยาบาลร้อยเอ็ด ๓,๕๙๒,๕๐๐ บาท
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๒๗ ส.ค. ๒๕๖๗
เป็นเงิน ๓,๕๒๔,๕๐๐ บาท
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
๕.๑ ตลาดสระทอง
๕.๒ ตลาดทุ่งเจริญ
๕.๓ บริษัทซีพี แอ็กซ์ตร้า จำกัด (มหาชน)
๕.๔ บริษัทเบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด
และที่คณะกรรมการตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ดที่ ๓๓๕๕/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๗ เป็นผู้กำหนด
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดรายละเอียดและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๖.๑ นางพิสมัย บุษบุญ	ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
๖.๒ นายวิจิตร วิชพล	ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการ	กรรมการ
๖.๓ นางสาวนิลุบล เงินหมื่น	ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการ	กรรมการและเลขานุการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) จำนวน ๕ รายการคือ

๑.วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑.๑ เนื้อหมูบด	จำนวน ๑๐,๕๐๐ กก.ๆละ ๑๖๕ บาท	=	๑,๗๓๒,๕๐๐ บาท
๑.๒ เนื้อหมูหั่น	จำนวน ๙,๐๐๐ กก.ๆละ ๑๖๕ บาท	=	๑,๔๘๕,๐๐๐ บาท
๑.๓ เนื้อสันในหมู	จำนวน ๓๐๐ กก.ๆละ ๑๖๕ บาท	=	๔๙,๕๐๐ บาท
๑.๔ เนื้อสันนอกหมู	จำนวน ๕๐๐ กก.ๆละ ๑๖๕ บาท	=	๘๒,๕๐๐ บาท
๑.๕ ซี่โครงหมู	จำนวน ๑,๐๐๐ กก.ๆละ ๑๗๕ บาท	=	๑๗๕,๐๐๐ บาท

รวม ๓,๕๒๔,๕๐๐ บาท (สามล้านห้าแสนสองหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์

ประเภทเนื้อหมู

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- ไม่มีสารเคมี ปราศจากสารเร่งเนื้อแดง บอแร็กซ์ และสารปนเปื้อนต่างๆ หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจือปนมากับอาหาร
- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์
- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ
- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ
- เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง
- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย
- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร
- ไม่ใช้ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

บรรจุภัณฑ์

- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงในหีบห่อ ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้
- ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ลัง เข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์

๓.รายละเอียดคุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๓.๑ หมูบดเกรดเอ เนื้อสันในหรือเนื้อสะโพก สด ไม่มีมัน ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืดผสม ปลอดสารเร่งเนื้อแดง ไม่ผสมแป้ง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๒ หมูเนื้อแดงหั่น หมูเนื้อแดงหั่น ขนาด ๑.๕ x ๑.๕ นิ้ว เนื้อสันในหรือเนื้อสะโพก สด ไม่มันติด ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืด ปลอดสารเร่งเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิดปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๓ เนื้อสันในหมู สด ไม่มีมันติด ไม่มีเอ็น ไม่มีพังผืด ปลอดสารเร่งเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติก

ใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๔ เนื้อสันนอกหมู สด ไม่มีมันติด ไม่มีเอ็น ไม่พังผืด ปลอดสารเร่งเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติก ใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๕ ซี่โครงหมู ขนาด ๑.๕ x ๑.๕ นิ้ว สด ไม่มีกระดูกสันหลังผสม ปลอดสารเร่งเนื้อแดง บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

<u>ข้อเสนอ</u>

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นางพิสมัย บุษบุญ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิจิตร วิชพล)

(ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวนิลุบล เงินหมื่น)