

เอกสารแนบหมายเลขที่ ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ วัสดุเครื่องบริโภค (อาหารแห้ง) ประเภทข้าวสาร

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

ข้าวกล้องมะลิเกษตรอินทรีย์

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อนำไปใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นข้าวกล้องหอมมะลิเกษตรอินทรีย์ ๑๐๐ %
๒. เมล็ดข้าวมีความสมบูรณ์
๓. เป็นข้าวกล้องเกษตรอินทรีย์ จากข้าวเปลือกที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑ ปี
๔. บรรจุในกระสอบที่ใหม่ สะอาด ต้องไม่มีรอยเย็บและตะเข็บซ้ำเดิม ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด หรือถูกเปิดก่อนนำมาส่ง
๕. แสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ระบุแสดงให้เห็นว่าเป็นข้าวหอมมะลิไทย แสดงน้ำหนักสุทธิ ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี) ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน แสดงข้อมูลผู้ผลิต คำแนะนำในการใช้ เป็นต้น
๖. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีข้าวเปลือกปน ไม่มีมอด และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปดอมปน

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๔๐๐๐ - ๒๕๖๐ ข้าวกล้องหอมมะลิไทย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และ/หรือ ได้รับมาตรฐาน การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (Good Agriculture Practices : GAP) และ/หรือ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมแสดงเอกสารต่อคณะกรรมการ

๒. ข้าวเมื่อหุงสุก มีความนุ่ม หุงขึ้นหม้อ มีกลิ่นหอม มีคุณลักษณะที่ดี มีความเหมาะสมต่อการบริโภคสำหรับผู้ป่วย

๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาสุทธิพร้อมภาษีมูลค่าเพิ่ม ต่อข้าวสาร ๑ กิโลกรัม
๒. ถ้าสินค้ามีคุณลักษณะไม่ตรงตามที่กำหนด ผู้ขายจะต้องรับเปลี่ยนคืนโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องดำเนินการเปลี่ยนคืนภายใน ๑ วัน
๓. ส่งสินค้า ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด เป็นงวด ๆ (เดือนละ ๒-๓ ครั้ง) เวลา ๑๔.๐๐น. ในวันราชการ หรือตามที่กำหนด
๔. การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจรับสินค้าถือเป็นที่สุด

ลงชื่อ.....ประธาน

(นางอมรรัตน์ ยืนยาว)

นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวนิลบล เงินหมื่น)

นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวพรรณา เพ็งปอภาร)

นักโภชนาการชำนาญการ

เอกสารแนบหมายเลขที่ ๒.

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ วัสดุเครื่องบริโภค (อาหารแห้ง) ประเภทข้าวสาร

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

ข้าวสารมะลิเกษตรอินทรีย์

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อนำไปใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นข้าวสารมะลิเกษตรอินทรีย์แท้
๑. เมล็ดข้าวมีความสมบูรณ์
๒. เป็นข้าวสารมะลิเกษตรอินทรีย์ จากข้าวเปลือกที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑ ปี
๓. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด หรือถูกเปิดก่อนนำมาส่ง
๔. แสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ระบุแสดงให้เห็นว่าเป็นข้าวสารมะลิเกษตรอินทรีย์ แสดงน้ำหนักสุทธิ ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน แสดงข้อมูลผู้ผลิต คำแนะนำในการใช้ เป็นต้น
๕. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีข้าวเปลือกปน ไม่มีมอด และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปดอมปน

๓. คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๔๐๐๐ - ๒๕๖๐ ข้าวสารมะลิเกษตรอินทรีย์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และ/หรือ ได้รับมาตรฐาน การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (Good Agriculture Practices : GAP) และ/หรือ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมแสดงเอกสารต่อคณะกรรมการ

๒. ข้าวเมื่อหุงสุก มีความนุ่ม หุงขึ้นหม้อ มีกลิ่นหอม มีคุณลักษณะที่ดี มีความเหมาะสมต่อการบริโภคสำหรับผู้ป่วย

๔. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาสุทธิพร้อมภาษีมูลค่าเพิ่ม ต่อข้าวกล้อง ๑ กิโลกรัม
๒. ถ้าสินค้ามีคุณลักษณะไม่ตรงตามที่กำหนด ผู้ขายจะต้องปรับเปลี่ยนคืนโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องดำเนินการเปลี่ยนคืนภายใน ๑ วัน
๓. ส่งสินค้า ที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด เป็นงวด ๆ (เดือนละ ๒-๓ ครั้ง) เวลา ๑๔.๐๐น. ในวันราชการ หรือตามที่กำหนด
๔. การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจรับสินค้าถือเป็นที่สุด

ลงชื่อ.....ประธาน
(นางอมรรัตน์ ยืนยาว)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวนิลบล เงินหมื่น)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวพรรณา เพ็งปอภาร)
นักโภชนาการชำนาญการ

เอกสารแนบหมายเลขที่ ๓.

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ วัสดุเครื่องบริโภค (อาหารแห้ง) ประเภทข้าวสาร

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

ข้าวสารเหลืองเกษตรอินทรีย์

๒. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อนำไปใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นข้าวสารเหลืองเกษตรอินทรีย์
๒. เมล็ดข้าวมีความสมบูรณ์
๓. เป็นข้าวสารเหลืองเกษตรอินทรีย์ จากข้าวเปลือกที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑ ปี
๔. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด หรือถูกเปิดก่อนนำมาส่ง
๕. แสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ระบุแสดงให้เห็นทราบว่าเป็นข้าวสารเหลืองเกษตรอินทรีย์ แสดงน้ำหนักสุทธิ ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน แสดงข้อมูลผู้ผลิต คำแนะนำในการใช้ เป็นต้น
๖. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีข้าวเปลือกปน ไม่มีมอด และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปЛОมปน

๓. คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๔๐๐๐ - ๒๕๖๐ ข้าวสารเหลืองเกษตรอินทรีย์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และ/หรือ ได้รับมาตรฐาน การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับพืช (Good Agriculture Practices : GAP) และ/หรือ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมแสดงเอกสารต่อคณะกรรมการ

๒. ข้าวเมื่อหุงสุก มีความนุ่ม หุงขึ้นหม้อ มีกลิ่นหอม มีคุณลักษณะที่ดี มีความเหมาะสมต่อการบริโภคสำหรับผู้ป่วย

๔. เงื่อนไขเฉพาะ

๑. ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาสุทธิพร้อมภาษีมูลค่าเพิ่ม ต่อข้าวสาร ๑ กิโลกรัม
๒. ถ้าสินค้ามีคุณลักษณะไม่ตรงตามที่กำหนด ผู้ขายจะต้องปรับเปลี่ยนโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องดำเนินการเปลี่ยนคืนภายใน ๑ วัน
๓. ส่งสินค้า ที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด เป็นงวด ๆ (เดือนละ ๒-๓ ครั้ง) เวลา ๑๔.๐๐น. ในวันราชการ หรือตามที่กำหนด
๔. การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจรับสินค้าถือเป็นที่สุด

ลงชื่อ.....ประธาน

(นางอมรรัตน์ ยืนยาว)

นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวนิลบล เงินหมื่น)

นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวพรรณา เพ็งปอการ)

นักโภชนาการชำนาญการ