



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด โรงพยาบาลร้อยเอ็ด โทร. ๐ ๔๓๕๑ ๘๒๐๐-๕ ต่อ ๓๖๓๙

ที่ รอ ๐๐๓๒.๑๐๑/๒๕๓๓

วันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภคประเภทปลา จำนวน ๓ รายการ

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด

## เรื่องเดิม

ตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ด ที่ ๙๕๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภคประเภทปลา จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| ๑. ปลาทูสัด      | จำนวน ๓,๕๐๐ กิโลกรัม |
| ๒. เนื้อปลาตอยลี | จำนวน ๒,๐๐๐ กิโลกรัม |
| ๓. เนื้อปลากระพง | จำนวน ๘๐๐ กิโลกรัม   |

ด้วยเงินบำรุง โรงพยาบาลร้อยเอ็ด

## ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการฯ ได้ดำเนินการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภคประเภทปลา จำนวน ๓ รายการ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๙๐,๐๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)

## ระเบียบและคำสั่งที่เกี่ยวข้อง

ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด ปฏิบัติราชการแทนในการอนุมัติอนุญาต การจัดซื้อจัดจ้างทุกวิธี โดยมอบให้ปฏิบัติราชการแทนทั้งกระบวนการ ทุกขั้นตอนตามวงเงิน ดังนี้ ข้อ ๒.๓ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท ตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ด ที่ ๓๒๒๒/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

## ข้อพิจารณา

คณะกรรมการฯ ได้ดำเนินการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภคประเภทปลา จำนวน ๓ รายการ ดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว

## ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และอนุมัติใช้คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางต่อไป

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางอัญชลี แก้วศรีใส)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางพิสมัย บุชนบุญ)

**อนุมัติ**



(นายชาญชัย จันทร์วรชัยกุล)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด

นายอภัย ไซยงค์ หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

นางจุฬารณ อิงกำแหง (นายอุบลรัตน์ พันธุ์) หัวหน้าเจ้าหน้าที่ รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุบริโภคประเภทปลา จำนวน ๓ รายการ

๑. ปลาทูสัด จำนวน ๓,๕๐๐ กิโลกรัมๆ ละ ๘๐ บาท เป็นเงิน ๒๘๐,๐๐๐ บาท
  ๒. เนื้อปลาตอยลี จำนวน ๒,๐๐๐ กิโลกรัมๆ ละ ๘๕ บาท เป็นเงิน ๑๗๐,๐๐๐ บาท
  ๓. เนื้อปลากะพง จำนวน ๘๐๐ กิโลกรัมๆ ละ ๓๐๐ บาท เป็นเงิน ๒๔๐,๐๐๐ บาท
- รวมเป็นเงิน ๖๙๐,๐๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)

หน่วยงาน เจ้าของโครงการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินบำรุงโรงพยาบาลร้อยเอ็ด จำนวน ๖๙๐,๐๐๐ บาท

๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๒๕๖๔

เป็นเงิน ๖๙๐,๐๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

ราคาที่เคยจัดซื้อเมื่อสองปีงบประมาณ ตามใบสั่งซื้อ ๒๗๖๕ ลงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๔

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑. นางอัญชลี แก้วศรีใส ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
๒. นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์ ลงชื่อ.....กรรมการ
๓. นางพิสมัย บุชบุญ ลงชื่อ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทปลา  
ตามประกาศจังหวัดร้อยเอ็ด ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- ไม่มีสารเคมี ปราศจากสารเร่งเนื้อแดง บอแรกซ์ และสารปนเปื้อนต่างๆ หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจ็บปวณมากับอาหาร
- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์
- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ
- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ
- เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง
- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย
- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร
- ไม่ใช่ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการนำมาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย สารมีพิษ หรือ วัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

บรรจุภัณฑ์

- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงในหีบห่อ ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้
- ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ลัง แขง ที่บรรจุอาหารไว้ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ  
(นางอัญชลี แก้วศรีใส)

(ลงชื่อ).....กรรมการ  
(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ  
(นางพิสมัย บุชนบุญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (ปลา) จำนวน ๓ รายการ  
ตามประกาศจังหวัดร้อยเอ็ด ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑.๑ ปลาทูสัด	จำนวน	๓,๕๐๐	กก.ๆละ	๘๐ บาท = ๒๘๐,๐๐๐ บาท
๑.๒ เนื้อปลาตอยลี	จำนวน	๒,๐๐๐	กก.ๆละ	๘๕ บาท = ๑๗๐,๐๐๐ บาท
๑.๓ เนื้อปลากะพง	จำนวน	๘๐๐	กก.ๆละ	๓๐๐ บาท = ๒๔๐,๐๐๐ บาท
รวม ๖๘๐,๐๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)				

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๓.๑ ปลาทูสัด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล

๓.๒ เนื้อปลาตอยลี เนื้อล้วน หั่นชิ้นขนาด ๒๕ - ๔๐ กรัม ไม่ติดหนัง สด สะอาด บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล ป้ายชื่อผลิตภัณฑ์

๓.๓ เนื้อปลากะพง เนื้อติดหนัง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม มิดชิด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล มีป้ายชื่อผลิตภัณฑ์

ราคากลาง ๖๘๐,๐๐๐ บาท (หกแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางอัญชลี แก้วศรีใส)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางอรทัย สิริวัฒนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางพิสมัย บุชบุญ)