บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โทร. ๐-๔๓๕๑-๘๒๐๐ ต่อ ๒๐๗๘

ที่ รอ. ๐๐๓๓.๑๒๕/ ๕๗ **วันที่** ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง รายงานผลการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลางวัสดุบริโภค (เนื้อหมู)

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด

เรื่องเดิม

ตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ดที่ ๖๗/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๖ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางของวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) จำนวน ๕ รายการ ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการฯ ได้ดำเนินการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและกำหนดราคากลางวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) จำนวน ๕ รายการ เป็นเงิน ๓,๖๗๐,๗๐๐ บาท (สามล้านหกแสนเจ็ดหมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

ระเบียบที่เกี่ยวข้อง/คำสั่ง

คำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ด ที่ ๕๐๐๐/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๕ ผนวก จ ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ดมอบอำนาจให้หัวหน้าหน่วยงานในสังกัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด มีอำนาจอนุมัติการสั่งซื้อ สั่งจ้าง การจัดทำและการบริหารสัญญาตามผลการจัดซื้อจัดจ้างจนเสร็จสิ้นสัญญา การตรวจสอบความถูกต้องและการคืนหลักประกันสัญญา รวมทั้งการดำเนินการเกี่ยวกับพัสดุตามพระราชบัญญัติและระเบียบข้างต้น ดังนี้ ๓.๒ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด ๑) วิธีประกาศเชิญชวน วงเงินครั้งละไม่เกิน ๑๐,๐๐๐,๐๐๐ บาท

ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) ดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขออนุมัติใช้คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางต่อไป

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

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

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

(นางสาววันวิสาข์ วงษ์สีดาแก้ว) หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

(นายณรงค์ชัย สังฆา) หัวหน้าเจ้าหน้าที่

นายธนากร จิรชวาลา รองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ ๑

(นายชาญชัย จันทร์วรชัยกุล) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลร้อยเอ็ด ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) จำนวน ๕ รายการคือ

๑.วัสดุบริโภคที่จะซื้อ

๑.๑ เนื้อหมูบด	จำนวน ๙,๕๐๐ กก.ๆละ ๑๗๘ บาท	= ๑,๖๙๑,๐๐๐ บาท
๑.๒ เนื้อหมูหั่น	จำนวน ๙,๐๐๐ กก.ๆละ ๑๘๓ บาท	= ๑,๖๔๗,๐๐๐ บาท
๑.๓ เนื้อสันในหมู	จำนวน ๓๐๐ กก.ๆละ ๑๙๕ บาท	= ๕๘,๕๐๐ บาท
๑.๔ เนื้อสันนอกหมู	จำนวน ๔๐๐ กก.ๆละ ๑๘๘ บาท	= ๗๕,๒๐๐ บาท
๑.๕ ซี่โครงหมู	จำนวน ๑,๐๐๐ กก.ๆละ ๑๙๙ บาท	= ๑๙๙,๐๐๐ บาท

รวม ๓,๖๗๐,๗๐๐ บาท (สามล้านหกแสนเจ็ดหมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อนำมาใช้ในการผลิตอาหารให้บริการแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. คุณลักษณะวัสดุบริโภคที่จะซื้อ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์

ประเภทเนื้อหมู

๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

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

๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

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

บรรจุภัณฑ์

- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงใน หีบห่อ 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 ไมมันติด 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)

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อวัสดุบริโภค (เนื้อหมู)

๑. ชื่อโครงการ สอบราคาซื้อวัสดุบริโภค (เนื้อหมู) จำนวน ๕ รายการ

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลร้อยเอ็ด

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินบำรุงโรงพยาบาลร้อยเอ็ด จำนวน ๓,๖๗๐,๗๐๐ บาท (สามล้านหกแสนเจ็ดหมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง(ราคาอ้างอิง) สำนักงานพาณิชย์จังหวัดร้อยเอ็ด และที่คณะกรรมการตามคำสั่งจังหวัดร้อยเอ็ดที่ ๕๐๐๐/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๕ เป็นผู้กำหนด

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดรายละเอียดและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑. นางพิสมัย	บุษบุญ	ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๒. นายวิจิตร	วิชพล	ตำแหน่ง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ
๓. นางสาวนิลุบล	เงินหมื่น	ตำแหน่ง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการและเลขานุการ