วัสดุเครื่องบริโภค(อาหารแห้ง) จำนวน 4 หมวด
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	คุณลักษณะทั่วไป/ข้อกำหนด
หมวดที่ 1 อาหารแห้งประเภทเครื่องปรุงรส								
1	ซอสปรุงรส	บรรจุ ≥ 1000 มล./ขวด	1,600	ขวด	50	80,000.00	ฝาเขียวภูเขาทอง	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน โดยต้องแสดงที่บรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน ได้รับมาตรฐาน อย., GMP และมาตรฐานเฉพาะผลิตภัณฑ์นั้นๆตามที่ส่วนราชการกำหนด
2	ซอสมะเขือเทศ	บรรจุ ≥ 680 กรัม/ขวด	372	ขวด	38	14,136.00	ภูเขาทอง	
3	ซอสหอยนางรม	บรรจุ ≥ 600 มล./ขวด	1,800	ขวด	50	90,000.00	แม่ครัว	
4	ซีอิ๊วขาว	บรรจุ ≥ 700 มล./ขวด สูตร 1	1,800	ขวด	50	90,000.00	เด็กสมบูรณ์ สูตร1	
5	ซีอิ๊วหวาน	บรรจุ ≥ 700 มล./ขวด	400	ขวด	68	27,200.00	ง่วนเชียง	
6	เต้าเจี้ยว	บรรจุ ≥ 800 มล./ขวด สูตร 1	288	ขวด	42	12,096.00	เด็กสมบูรณ์ สูตร1	
7	น้ำตาลทราย	บรรจุ ≥ 1 กก./ถุง น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์	1,700	กก.	25	42,500.00	มิตรผล	
8	น้ำปลา	บรรจุ ≥ 700 มล./ขวด น้ำปลาแท้ ได้มาตรฐาน ISO 22000, ISO 9001 and certified by FDA, TISI, BRC, GMP & HACCP และ HALAL	3,600	ขวด	58	208,800.00	เมกาเชฟ	
9	น้ำมันปาล์ม	บรรจุ ≥ 1 ลิตร/ขวด	4,320	ขวด	45	194,400.00	โอลีน	
10	น้ำมันรำข้าว	บรรจุ ≥ 1 ลิตร/ขวด	3,000	ขวด	75	225,000.00	คิง	
11	น้ำส้มสายชูหมัก	บรรจุ ≥ 700 มล./ขวด หมักจากข้าวหอมมะลิ	200	ขวด	70	14,000.00	อสร.	
12	น้ำหวานเข้มข้น	บรรจุ ≥ 710 มล./ขวด กลิ่นครีมโซดา สีเขียว	1,200	ขวด	54	64,800.00	เฮลบลูบอย	
13	ซอสหอยนางรม ลดโซเดียม	บรรจุ ≥ 5000 มล./แกลลอน ลดโซเดียม ≥60 % ไม่เติมโพแทสเซียม	60	แกลลอน	600	36,000.00	101 พลัส ซีเลคชั่น	คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ
14	ซีอิ๊วขาว ลดโซเดียม	บรรจุ ≥ 4000 มล./แกลลอน ลดโซเดียม ≥60 % ไม่เติมโพแทสเซียม	60	แกลลอน	600	36,000.00	101 พลัส ซีเลคชั่น	
						1,134,932.00		

วัสดุเครื่องบริโภค(อาหารแห้ง) จำนวน 4 หมวด
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	คุณลักษณะทั่วไป/ข้อกำหนด
หมวดที่ 2 อาหารแห้งประเภทเครื่องดื่ม								
1	นมวัวแท้ รสจืด	นมวัวแท้ รสจืด ปริมาตร ≥225 มล./กล่อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 140 Kcal	13,000	กล่อง	13	169,000	หนองโพ	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน โดยต้องแสดงที่บรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน ได้รับมาตรฐาน อย., GMP และมาตรฐานเฉพาะผลิตภัณฑ์นั้นๆตามที่ส่วนราชการกำหนด
2	นมวัวแท้ รสจืด	นมวัวแท้ รสจืด ปริมาตร ≥140 มล./กระป๋อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 90 Kcal	14,000	กระป๋อง	12	168,000	ตราหมี	
3	นมวัวแท้ รสหวาน	นมวัวแท้ รสหวาน ปริมาตร ≥225 มล./กล่อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 180 Kcal	13,000	กล่อง	13	169,000	หนองโพ	
4	นมวัวพร่องมันเนย รสจืด	นมวัวแท้พร่องมันเนย รสจืด ปริมาตร ≥225 มล./กล่อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 110 Kcal	14,000	กล่อง	13	182,000	หนองโพ	
5	นมวัวพร่องมันเนย รสจืด	นมวัวแท้พร่องมันเนย รสจืด ปริมาตร ≥140 มล./กระป๋อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 60 Kcal	15,000	กระป๋อง	12	180,000	ตราหมี	
6	นมถั่วเหลือง สูตรเจ	นมถั่วเหลือง สูตรเจ ปริมาตร ≥250 มล./กล่อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 190 Kcal	11,000	กล่อง	10	110,000	ไวตามิล	
7	นมถั่วเหลือง สูตรเจ	นมถั่วเหลือง สูตรเจ ปริมาตร ≥300 มล./กล่อง พลังงานต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 200 Kcal	11,000	กล่อง	10	110,000	แลคตาซอย	
8	เครื่องดื่มธัญพืช	ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช คละรสชาติ ไม่มีแลคโตส ปริมาตร ≥180 มล./กล่อง	9,000	กล่อง	13	117,000	บาลานซ์ซีเรียลดริ้งค์	
9	น้ำทับทิมแท้	น้ำทับทิมแท้ 100 % ปริมาตร ≥200 มล./กล่อง	9,000	กล่อง	18	162,000	ทิปโก้	

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

วัสดุเครื่องบริโภค(อาหารแห้ง) จำนวน 4 หมวด
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	คุณลักษณะทั่วไป/ข้อกำหนด
10	น้ำผักผลไม้รวม	น้ำผักผลไม้รวม 100 % ปริมาตร ≥200 มล./กล่อง	9,000	กล่อง	18	162,000	ทิปโก้	
11	น้ำส้มแท้	น้ำส้มแท้ 100 % ปริมาตร ≥200 มล./กล่อง	9,000	กล่อง	18	162,000	ทิปโก้	
12	น้ำแอปเปิ้ลแดงแท้	น้ำแอปเปิ้ลแดงแท้ 100 % ปริมาตร ≥200 มล./กล่อง	9,000	กล่อง	18	162,000	ทิปโก้	
						1,853,000.00		
หมวดที่ 3 อาหารแห้งประเภทของแห้ง								
1	กระเพาะปลา	กระเพาะปลาแท้ ชนิดหลอด	8	กก.	1416	11,328.00	ท้อป	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ได้มาตรฐาน อย. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน โดยต้องแสดงที่บรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ (ลงชื่อ).....กรรมการฯ
2	ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้แห้ง	น้ำหนัก ≥ 190 กรัม/ถุง	12	ถุง	55	660.00	มังกรคู่	
3	ขนมปังแครกเกอร์	น้ำหนัก ≥ 140 กรัม/ถุง รสดั้งเดิม	24	ถุง	78	1,872.00	ไฮไท	
4	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	เส้นสีขาว ไม่ใช้เส้นเกาลูน ไม่อับหืน	600	กก.	37	22,200.00	มหาชัย	
5	ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่	แห้ง เส้นเหนียว นุ่ม	260	กก.	65	16,900.00	ไวไว	
6	งาขาวแห้ง	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	30	ถุง	71	2,130.00	ไร่ทิพย์	
7	ตั้งฉ่าย	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	260	กก.	34	8,840.00	เซฟแพค	
8	ถั่วเขียวเลาะเปลือก	น้ำหนัก ≥500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	50	ถุง	48	2,400.00	ไร่ทิพย์	
9	ถั่วเขียวแห้ง	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	50	ถุง	42	2,100.00	ไร่ทิพย์	
10	ถั่วแดงหลวงแห้ง	น้ำหนัก ≥500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	100	ถุง	50	5,000.00	ไร่ทิพย์	
11	ถั่วลิสง	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	50	ถุง	53	2,650.00	ไร่ทิพย์	
12	เบคกิ้งโซดา	น้ำหนัก ≥ 300 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	450	ถุง	30	13,500.00	แมคกาแรท	
13	แป้งข้าวเจ้า	น้ำหนัก ≥1 กก./ถุง บรรจุปิดสนิท	40	ถุง	74	2,960.00	ปลาไทย	

วัสดุเครื่องบริโภค(อาหารแห้ง) จำนวน 4 หมวด
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	คุณลักษณะทั่วไป/ข้อกำหนด
14	แป้งมันสำปะหลัง	น้ำหนัก ≥1 กก./ถุง บรรจุปิดสนิท	320	ถุง	82	26,240.00	ปลาไทย	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ได้มาตรฐาน อย. ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน โดยต้องแสดงที่บรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน
15	ผงเจลาติน	น้ำหนัก ≥ 100 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	120	ถุง	90	10,800.00	แมคกาแรท	
16	ผงวุ้น	น้ำหนัก ≥ 50 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	450	ถุง	138	62,100.00	นางเงือก	
17	ผงวุ้นเจลาตินสำเร็จรูป	น้ำหนัก ≥ 100 กรัม/กล่อง รวมรส	650	กล่อง	30	19,500.00	อิมพีเรียล	
18	แผ่นก๋วยจั๊บ	แผ่นบางแห้ง ไม่ติดเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีรา	180	กก.	37	6,660.00	มหาชัย	
19	ฟองเต้าหู้แผ่น	แผ่นบาง แห้ง สีเหลืองอ่อน บรรจุปิดสนิท	320	กก.	300	96,000.00	ฟีนิกซ์	
20	มักกะโรนี	น้ำหนัก ≥450 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	110	ถุง	47	5,148.00	บาล์ดูชชี่	
21	เม็ดแมงลักแห้ง	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	12	ถุง	228	2,736.00	ข้าวทอง	
22	เยื่อไผ่	น้ำหนัก ≥100 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	450	ถุง	100	45,000.00	ต้นตะวัน	
23	วุ้นเส้นถั่วเขียว	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	200	กก.	372	74,400.00	ท่าเรือ	
24	สาคูเม็ดเล็ก	น้ำหนัก ≥500 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	100	ถุง	39	3,900.00	ปลาไทย	
25	สาหร่ายแห้ง	น้ำหนัก ≥100 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	160	ถุง	125	20,000.00	ปลาทอง	คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
26	หมี่ซั่ว	น้ำหนัก ≥400 กรัม/ถุง บรรจุปิดสนิท	70	ถุง	30	2,100.00	มังกรคู่	(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
27	เห็ดหอมแห้ง	ดอกขนาดกลาง แห้ง ไม่มีเชื้อรา บรรจุปิดสนิท	60	กก.	500	30,000.00	ตะวัน	(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
28	เห็ดหูหนูขาว	น้ำหนัก ≥250 กรัม บรรจุปิดสนิท	60	กก.	400	24,000.00	ฟีนิกซ์	(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
						521,124.00		
หมวดที่ 4 อาหารแห้งประเภทเครื่องแกงและเครื่องเทศ								
1	กระเทียมแกะกลีบ	กระเทียมไทยคัด แกะกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา	700	กก.	84	58,800.00		
2	กระเทียมดอง	น้ำหนัก ≥ 870 กรัม/กระปุก ได้มาตรฐาน อย.	25	กระปุก	144	3,600.00	แม่จันทร์	

วัสดุเครื่องบริโภค(อาหารแห้ง) จำนวน 4 หมวด
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	คุณลักษณะทั่วไป/ข้อกำหนด
3	เครื่องเทศ	น้ำหนัก ≥ 100 กรัม/ถุง ใช้ตุ๋น ไก่ หมู	250	ถุง	66	16,500.00	แอโร่	เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล
4	เครื่องยาจีน	น้ำหนัก ≥100 กรัมต่อถุง ใช้ตุ๋น ไก่ หมู	100	ถุง	42	4,200.00		
5	น้ำพริกแกงกะหรี่	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	30	กก.	156	4,680.00	แม่พลอย	
6	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	200	กก.	156	31,200.00	แม่พลอย	
7	น้ำพริกแกงป่า	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	60	กก.	156	9,360.00	แม่พลอย	
8	น้ำพริกแกงเผ็ด	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	550	กก.	156	85,800.00	แม่พลอย	
9	น้ำพริกแกงแพนง	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	40	กก.	156	6,240.00	แม่พลอย	
10	น้ำพริกคั่วกลิ้ง	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	30	กก.	156	4,680.00	แม่พลอย	
11	น้ำพริกเผา	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	110	กก.	240	26,400.00	พันท้ายนรสิงห์	
12	น้ำพริกมัสมั่น	น้ำหนัก ≥ 500 กรัม/ถุง ได้มาตรฐาน อย.	30	กก.	156	4,680.00	แม่พลอย	
13	พริกขี้นกแห้ง	พริกขี้นกแห้ง ไม่มีขั้ว ไม่มีเชื้อรา	30	กก.	264	7,920.00		
14	พริกชี้ฟ้าแห้ง	พริกชี้ฟ้าแห้ง ไม่มีขั้ว ไม่มีเชื้อรา	70	กก.	120	8,400.00		
15	พริกไทยป่น	น้ำหนัก ≥500 กรัม/ถุง กลิ่นหอม คุณภาพชั้น 1	150	กก.	168	25,200.00	จันทร์	คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
16	หอมแดง	หอมแดงไทยคัด หัวใหญ่ ไม่มีขั้ว ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา	600	กก.	84	50,400.00		(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
17	หอมหัวใหญ่	หอมหัวใหญ่คัด กลม ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา	1,420	กก.	40	56,800.00		(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
18	กระทิธัญพืช	น้ำหนัก ≥ 1000 มล./กล่อง ได้มาตรฐาน อย.	360	กล่อง	75	27,000.00	ฟอร์แคร์ เทสตี้ฟิต	(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
						431,860.00		
หมวดที่ 5 อาหารแห้งประเภทข้าว								
1	ข้าวหอมมะลิ	ตามเอกสารแนบหมายเลข 1	39,900	กก.	35	1,396,500.00	เบญจรงค์	ตามเอกสารแนบหมายเลข 1
2	ข้าวกล้องหอมมะลิ	ตามเอกสารแนบหมายเลข 2	2,100.0	กก.	36	75,600.00	ข้าวแสนดี	ตามเอกสารแนบหมายเลข 2

วัสดุเครื่องบริโภค(อาหารแห้ง) จำนวน 4 หมวด
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	คุณลักษณะทั่วไป/ข้อกำหนด
						1,472,100.00		

รวม 5,413,016.00 บาท

เงื่อนไข :

1. ต้องเป็นไปตามคุณลักษณะและข้อกำหนด , **ในการยื่นเอกสารประกอบ แคตตาล็อกสินค้า ต้องระบุยี่ห้อสินค้ากำกับด้วย 1-2 ยี่ห้อ** (สำหรับสินค้าที่มีการอ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้)
2. ส่งสินค้าตามวันที่กำหนด เวลา 14.00 น. หรือตามเวลาที่กำหนดในแต่ละครั้ง ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี
3. ถ้าสินค้าไม่ตรงตามคุณลักษณะหรือไม่ครบถ้วนตามจำนวน ผู้ประกอบการต้องเปลี่ยนหรือจัดหาให้ครบและมาส่งภายใน 2 ชม.
4. การพิจารณาตรวจรับของคณะกรรมการตรวจรับ ถือเป็นที่สิ้นสุด
5. ถ้าไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด จะมีบทลงโทษตามระเบียบของทางราชการที่กำหนด

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

เอกสารแนบหมายเลข๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ วัสดุเครื่องบริโภค (อาหารแห้ง) ประเภทข้าวสาร

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

๑. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อใช้เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยใน โรงพยาบาลราชบุรี

๒. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นข้าวสารหอมมะลิแท้ ๑๐๐ %

๒. เมล็ดข้าวมีความสมบูรณ์

๓. เป็นข้าวสาร จากข้าวเปลือกที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑ ปี

๔. บรรจุในกระสอบที่ใหม่ สะอาด ต้องไม่มีรอยเย็บและตะเข็บซ้ำเดิม ไม่มีรอยรั่ว รอยฉีกขาด หรือถูกเปิดก่อนนำมาส่ง บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๑๕ กิโลกรัม ต่อ กระสอบ

๕. แสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ระบุแสดงให้ทราบว่าเป็นข้าวหอมละลิไทย แสดงน้ำหนักสุทธิ ชั้นคุณภาพข้าว(ถ้ามี) ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปี ที่ควรบริโภคก่อน แสดงข้อมูลผู้ผลิต คำแนะนำในการใช้ เป็นต้น

๖. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีข้าวเปลือกปน ไม่มีมอด และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปลอมปน

๓. คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๔๐๐๐ – ๒๕๖๐ ข้าวหอมมะลิไทย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และ/หรือ ได้รับมาตรฐาน การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (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 ผู้ขายจะต้องรับเปลี่ยนคืนโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องดำเนินการเปลี่ยนคืนภายใน ๑ วัน

๓. ส่งสินค้า ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี เป็นงวด ๆ (เดือนละ ๑-๒ ครั้ง) เวลา ๑๔.๐๐น. วันราชการ หรือตามที่กำหนด

๔. การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจรับสินค้าถือเป็นที่สิ้นสุด

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ

(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

(ลงชื่อ).....กรรมการฯ

เอกสารแนบหมายเลข ๒

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ วัสดุเครื่องบริโภค (อาหารแห้ง) ประเภทข้าวสาร

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

๑. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อใช้เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยใน โรงพยาบาลราชบุรี

๒. คุณลักษณะทั่วไป

๑. เป็นข้าวกล้องหอมมะลิแท้ ๑๐๐ %

๗. เมล็ดข้าวมีความสมบูรณ์

๘. เป็นข้าวกล้อง จากข้าวเปลือกที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑ ปี

๙. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่ว รอยฉีกขาด หรือถูกเปิดก่อนนำมาส่ง บรรจุน้ำหนักสุทธิ ๕ กิโลกรัม ต่อ บรรจุภัณฑ์

๑๐.แสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ระบุแสดงให้ทราบว่าเป็นข้าวกล้องหอมละลิไทย แสดงน้ำหนักสุทธิ ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ วันเดือนปี ที่ควรบริโภคก่อน แสดงข้อมูลผู้ผลิต คำแนะนำในการใช้ เป็นต้น

๑๑.ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีข้าวเปลือกปน ไม่มีมอด และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปลอมปน

๓. คุณสมบัติเฉพาะ

๑. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๔๐๐๐ – ๒๕๖๐ ข้าวหอมมะลิไทย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 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 ผู้ขายจะต้องรับเปลี่ยนคืนโดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องดำเนินการเปลี่ยนคืนภายใน ๑ วัน

๓. ส่งสินค้า ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี เป็นงวด ๆ (เดือนละ ๑-๒ ครั้ง) เวลา ๑๔.๐๐น. วันราชการ หรือตามที่กำหนด

๔. การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจรับสินค้าถือเป็นที่สิ้นสุด

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ
(ลงชื่อ).....กรรมการฯ