

วัสดุเครื่องบริโภค(วัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อหมู) ปีงบประมาณ 2566 (จำนวน 6 เดือน)

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี

ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ประมาณการใช้	หน่วย	ราคากลาง	รวมเงิน	อ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้(ยี่ห้อ)	ข้อกำหนด
<b>หมวดอาหารประเภทเนื้อหมู</b>								
1	หมู-สันนอก ก้อน	เนื้อสันนอก ไม่ติดมัน น้ำหนักก้อนละ 1 กก.	300	กก.	180	54,000.00		เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีความเหมาะสมในการใช้ในการประกอบอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี โดยความเห็นชอบจากนักโภชนาการที่กำกับดูแล บรรจุกฎบัตรปิดสนิท ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมในการขนส่ง ผลิตจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ กระบวนการผลิตผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และมีมาตรฐาน ออย. รับรอง <b>ต้องแสดงเอกสารการรับรองพร้อมใบยืนยันเสนอราคาและเมื่อเปลี่ยนแปลงแหล่งวัตถุดิบทุกครั้ง</b>
2	หมู-สันนอก หั่นชิ้น	เนื้อสันนอก ไม่ติดมัน หั่นชิ้น บรรจุก้อนละ 1 กก.	4,500	กก.	180	810,000.00		
3	หมู-ซี่โครง	ซี่โครงอ่อน ตัดยาว 6 ซม. 35-40 ชิ้น/ กก. บรรจุก้อนละ 5 กก.	1,250	กก.	180	225,000.00		
4	หมู-เนื้อบด	เนื้อสันนอกบดไม่รวมมัน บรรจุก้อนละ 1 กก.	6,000	กก.	175	1,050,000.00		
5	หมู-เลือด	เลือดล้วนไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 100 กรัม/หลอด,ก้อน	50	หลอด/ก้อน	12	600.00		
						2,139,600.00		

รวม 2,139,600.00 บาท

1. ต้องเป็นไปตามคุณลักษณะและข้อกำหนด , ในการยื่นเอกสารประกอบ แคตตาล็อกสินค้า ต้องระบุยี่ห้อสินค้ากำกับด้วย 1-2 ยี่ห้อ (สำหรับสินค้าที่มีการอ้างอิงราคาผลิตภัณฑ์ที่สืบราคาได้)
2. ส่งสินค้าทุกวัน เวลา 08.30 น.หรือตามเวลาที่กำหนดในแต่ละครั้ง ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลราชบุรี
3. ถ้าสินค้าไม่ตรงตามคุณลักษณะหรือไม่ครบถ้วนตามจำนวน ผู้ประกอบการต้องเปลี่ยนหรือจัดหาให้ครบและมาส่งภายใน 2 ชม.
4. การพิจารณาตรวจรับของคณะกรรมการตรวจรับ ถือเป็นขั้นสิ้นสุด
5. ถ้าไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด จะมีบทลงโทษตามระเบียบของทางราชการที่กำหนด

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