

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
อาหารเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จชนิด Sheep Blood Agar

๑. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อใช้เพาะแยกเชื้อแบคทีเรียในสิ่งส่งตรวจผู้ป่วย

๒. คุณลักษณะทั่วไปและความต้องการ

๒.๑ Sheep Blood Agar Plate ๙,๐๐๐ plate หรือ ๙๐๐ ถัง (๑ ถังมี ๑๐ plate)

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๑ เตรียมจากอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปชนิดผงที่มีส่วนประกอบดังนี้

๓.๑.๑ แหล่งโปรตีนหรือสารสกัดจากเซลล์ต่างๆ ทั้งจากจุลชีพ, เนื้อเยื่อจากพืช, เนื้อเยื่อจากสัตว์ ได้แก่ Proteose Peptone หรือ Peptone Neutralized หรือ Tryptone หรือ Liver digest และ Yeast Extract

๓.๑.๒ สารซึ่งใส่ลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อให้อาหารชนิดนั้นๆ แข็งตัวและกลายเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดแข็ง (Solidifying agents) ได้แก่ วุ้น (Agar)

๓.๑.๓ เกลือเพื่อปรับปริมาณ Osmotic pressure ของอาหารเลี้ยงเชื้อให้เป็น Isotonic สำหรับเซลล์แบคทีเรีย หรือเพื่อปรับความเข้มข้นของอาหารเลี้ยงเชื้อให้เป็นไปตามความต้องการของแบคทีเรีย ได้แก่ Sodium Chloride

๓.๑.๔ เลือดแกะที่ใช้เป็นชนิด Defibrinated sheep blood โดยมีเอกสารรับรองการทำ sterility testing และไม่มีการแตกของเม็ดเลือดแดงจากผู้ผลิตเลือดแกะ

๓.๒ เตรียมเป็นอาหารแข็งในงานพลาสติกปราศจากเชื้อพร้อมใช้งานขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของจานอยู่ในช่วง ๘๕-๙๐ มิลลิเมตร

๓.๓ อาหารเลี้ยงเชื้อต้องมีความหนาหรือความลึกในงานไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร ผิวหน้าของอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเรียบสม่ำเสมอทั้งงาน ไม่มีการปนเปื้อนของแบคทีเรีย ยีสต์ ราสาย (Mold)

๓.๔ มีระบุรายละเอียดของอาหารเลี้ยงเชื้อบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ซึ่งประกอบด้วย ชนิดของอาหารเลี้ยงเชื้อ, Lot No. วันที่ผลิต วันที่หมดอายุและวิธีการเก็บรักษาและมีระบุชนิดอาหารเลี้ยงเชื้อ, Lot No., วันที่หมดอายุลงในงานอาหารเลี้ยงเชื้อในแต่ละงาน

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

(ลงชื่อ).....^{สีงัก}.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....^{Okat}.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....^{ep}.....กรรมการ

- ๓.๕ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จเป็นพลาสติกใสฉีกเปิดใช้งานได้สะดวกและสามารถมองเห็นจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อ เพื่อตรวจสอบสภาพของจานที่จะต้องไม่แตกหักโดยไม่ต้องเปิดบรรจุภัณฑ์
- ๓.๖ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จสามารถป้องกันการระเหยของน้ำในอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จ ช่วยให้อาหารเลี้ยงเชื้อคงสภาพอยู่ได้นาน ความหนาของอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อยังคงอยู่ที่ไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร ตลอดอายุการใช้งาน ๒ เดือน นับแต่วันที่ผลิต

๔. เงื่อนไขเฉพาะ

- ๔.๑ มีเอกสารรับรองคุณภาพสินค้าซึ่งประกอบด้วยผล Quality Control ที่ทำการตรวจวิเคราะห์กับเชื้อสายพันธุ์มาตรฐาน Sterility Test และการทดสอบหาเปอร์เซ็นต์ Recovery ของอาหารเลี้ยงเชื้อทุก Lot. ที่ส่งให้โรงพยาบาลราชบุรี
- ๔.๒ มีเอกสารรับรองบริษัทหรือแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน โดยผลิตอาหารเลี้ยงเชื้อภายใต้ Clean Line Class ๑๐๐ และ Clean Room Class ๑๐,๐๐๐ และมีความดันภายใน Clean Room เป็นแบบ Positive Pressure
- ๔.๓ ผู้ขายต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาอย่างน้อย ๓๐ plate ให้คณะกรรมการตรวจสอบและประเมินคุณภาพ
- ๔.๔ ผู้ขายต้องส่งสินค้าที่มีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๔๕ -๖๐ วันนับจากวันที่ส่งมอบ
- ๔.๕ ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการเปลี่ยนสินค้าในกรณีที่คุณภาพสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือชำรุดเสียหาย โดยต้องรับผิดชอบเปลี่ยนทดแทนให้ใหม่ภายใน ๗ วัน
- ๔.๖ ผู้ขายต้องเป็นบริษัทผู้ผลิตหรือเป็นบริษัทผู้แทนจำหน่ายและมีใบรับรองแสดงการเป็นตัวแทนจำหน่าย
- ๔.๗ ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน มอก. หรือผลิตภัณฑ์จากโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑ หรือมาตรฐาน ISO ๑๓๔๘๕
- ๔.๘ ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการประเมินคุณภาพของคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพ

๕. หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคา

ใช้เกณฑ์ราคา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

(ลงชื่อ).....ผู้รักษา.....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....อนุรักษ.....กรรมการ
(ลงชื่อ).....อนุรักษ.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
อาหารเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จชนิด Mac Conkey Agar

๑. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อใช้เพาะแยกเชื้อแบคทีเรียในสิ่งส่งตรวจผู้ป่วย

๒. คุณลักษณะทั่วไปและความต้องการ

๒.๑ Mac Conkey Agar Plate ๔๘,๐๐๐ plate หรือ ๔,๘๐๐ ถัง (๑ ถังมี ๑๐ plate)

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๑ เตรียมจากอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปชนิดผงที่มีส่วนประกอบดังนี้

๓.๑.๑ Peptone, neutral red dye และ lactose

๓.๑.๒ มี bile salt และ crystal violet (ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียแกรมบวกส่วนใหญ่)

๓.๑.๓ สารซึ่งใส่ลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเพื่อให้อาหารชนิดนั้นๆ แข็งตัวและกลายเป็นอาหารเลี้ยงเชื้อชนิดแข็ง (Solidifying agents) ได้แก่ วุ้น (Agar)

๓.๑.๔ เกลือเพื่อปรับปริมาณ Osmotic pressure ของอาหารเลี้ยงเชื้อให้เป็น Isotonic สำหรับเซลล์แบคทีเรีย หรือเพื่อปรับความเข้มข้นของอาหารเลี้ยงเชื้อให้เป็นไปตามความต้องการของแบคทีเรีย ได้แก่ Sodium Chloride

๓.๒ เตรียมเป็นอาหารแข็งในจานพลาสติกปราศจากเชื้อพร้อมใช้งานขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของจานอยู่ในช่วง ๘๕-๙๐ มิลลิเมตร

๓.๓ อาหารเลี้ยงเชื้อต้องมีความหนาหรือความลึกในจานไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร ผิวหน้าของอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเรียบสม่ำเสมอทั้งจาน ไม่มีการปนเปื้อนของแบคทีเรีย ยีสต์ ราสาย (Mold)

๓.๔ มีระบุรายละเอียดของอาหารเลี้ยงเชื้อบนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งประกอบด้วย ชนิดของอาหารเลี้ยงเชื้อ, Lot No. วันที่ผลิต วันที่หมดอายุและวิธีการเก็บรักษาและมีระบุชนิดอาหารเลี้ยงเชื้อ, Lot No., วันที่หมดอายุลงในจานอาหารเลี้ยงเชื้อในแต่ละจาน

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

(ลงชื่อ).....ผู้สภา.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....อำนวยการ.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ.....กรรมการ

- ๓.๕ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จเป็นพลาสติกใสฉีกเปิดใช้งานได้สะดวกและสามารถมองเห็นจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อ เพื่อตรวจสอบสภาพของงานที่จะต้องไม่แตกหักโดยไม่ต้องเปิดบรรจุภัณฑ์
- ๓.๖ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จสามารถป้องกันการระเหยของน้ำในอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จ ช่วยให้อาหารเลี้ยงเชื้อคงสภาพอยู่ได้นาน ความหนาของอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อยังคงอยู่ที่ไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร ตลอดอายุการใช้งาน ๒ เดือน นับแต่วันที่ผลิต

๔. เงื่อนไขเฉพาะ

- ๔.๑ มีเอกสารรับรองคุณภาพสินค้าซึ่งประกอบด้วยผล Quality Control ที่ทำการตรวจวิเคราะห์กับเชื้อสายพันธุ์มาตรฐาน Sterility Test และการทดสอบหาเปอร์เซ็นต์ Recovery ของอาหารเลี้ยงเชื้อทุก Lot. ที่ส่งให้โรงพยาบาลราชบุรี
- ๔.๒ มีเอกสารรับรองบริษัทหรือแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน โดยผลิตอาหารเลี้ยงเชื้อภายใต้ Clean Line Class ๑๐๐ และ Clean Room Class ๑๐,๐๐๐ และมีความดันภายใน Clean Room เป็นแบบ Positive Pressure
- ๔.๓ ผู้ขายต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาอย่างน้อย ๓๐ plate ให้คณะกรรมการตรวจสอบและประเมินคุณภาพ
- ๔.๔ ผู้ขายต้องส่งสินค้าที่มีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๔๕ -๖๐ วันนับจากวันที่ส่งมอบ
- ๔.๕ ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการเปลี่ยนสินค้าในกรณีที่คุณภาพสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือชำรุดเสียหาย โดยต้องรับผิดชอบเปลี่ยนทดแทนให้ใหม่ภายใน ๗ วัน
- ๔.๖ ผู้ขายต้องเป็นบริษัทผู้ผลิตหรือเป็นบริษัทผู้แทนจำหน่ายและมีใบรับรองแสดงการเป็นตัวแทนจำหน่าย
- ๔.๗ ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน มอก. หรือผลิตภัณฑ์จากโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑ หรือมาตรฐาน ISO ๑๓๔๘๕
- ๔.๘ ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการประเมินคุณภาพของคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพ

๕. หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคา

ใช้เกณฑ์ราคา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

- (ลงชื่อ).....*สุวิภา*.....ประธานกรรมการ
- (ลงชื่อ).....*อัมพร*.....กรรมการ
- (ลงชื่อ).....*ก*.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
อาหารเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จชนิด Chocolate Agar

๑. วัตถุประสงค์การใช้งาน

เพื่อใช้เพาะแยกเชื้อแบคทีเรียในสิ่งส่งตรวจผู้ป่วย

๒. คุณลักษณะทั่วไปและความต้องการ

๒.๑ Chocolate Agar Plate ๑๒,๐๐๐ plate หรือ ๑,๒๐๐ ถัง (๑ ถังมี ๑๐ plate)

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

๓.๑ เตรียมจากอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปชนิดผงที่มีส่วนประกอบดังนี้

๓.๑.๑ GC agar base

๓.๑.๒ ๒% w/v Hemoglobin Soluble

๓.๑.๓ Supplement Vitox

๓.๒ เตรียมเป็นอาหารแข็งในงานพลาสติกปราศจากเชื้อพร้อมใช้งาน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของจานอยู่ในช่วง ๘๕-๙๐ มิลลิเมตร

๓.๓ อาหารเลี้ยงเชื้อต้องมีความหนาหรือความลึกในจานไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร ผิวหน้าของอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเรียบสม่ำเสมอทั้งจาน ไม่มีการปนเปื้อนของแบคทีเรีย ยีสต์ ราสาย (Mold)

๓.๔ มีระบุรายละเอียดของอาหารเลี้ยงเชื้อบนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งประกอบด้วย ชนิดของอาหารเลี้ยงเชื้อ, Lot No. วันที่ผลิต วันที่หมดอายุและวิธีการเก็บรักษาและมีระบุชนิดอาหารเลี้ยงเชื้อ, Lot No., วันที่หมดอายุลงในจานอาหารเลี้ยงเชื้อในแต่ละจาน

๓.๕ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จเป็นพลาสติกใสฉีกเปิดใช้งานได้สะดวกและสามารถมองเห็นจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อ เพื่อตรวจสอบสภาพของจานที่จะต้องไม่แตกหักโดยไม่ต้องเปิดบรรจุภัณฑ์

๓.๖ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ห่อจานอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จสามารถป้องกันการระเหยของน้ำในอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อเตรียมสำเร็จ ช่วยให้อาหารเลี้ยงเชื้อคงสภาพอยู่ได้นาน ความหนาของอาหารเพาะเลี้ยงเชื้อยังคงอยู่ที่ไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร ตลอดอายุการใช้งาน ๒ เดือน นับแต่วันที่ผลิต

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

(ลงชื่อ).....*ผู้แทน*.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....*อ.ก.ก.*.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....*ก.*.....กรรมการ

๔. เงื่อนไขเฉพาะ

- ๔.๑ มีเอกสารรับรองคุณภาพสินค้า ซึ่งประกอบด้วยผล Quality Control ที่ทำการตรวจวิเคราะห์กับเชื้อสายพันธุ์มาตรฐาน Sterility Test และการทดสอบหาเปอร์เซ็นต์ Recovery ของอาหารเลี้ยงเชื้อทุก Lot. ที่ส่งให้โรงพยาบาลราชบุรี
- ๔.๒ มีเอกสารรับรองบริษัทหรือแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน โดยผลิตอาหารเลี้ยงเชื้อภายใต้ Clean Line Class ๑๐๐ และ Clean Room Class ๑๐,๐๐๐ และมีความดันภายใน Clean Room เป็นแบบ Positive Pressure
- ๔.๓ ผู้ขายต้องนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาอย่างน้อย ๓๐ plate ให้คณะกรรมการตรวจสอบและประเมินคุณภาพ
- ๔.๔ ผู้ขายต้องส่งสินค้าที่มีอายุการใช้งาน ไม่น้อยกว่า ๔๕ -๖๐ วันนับจากวันที่ส่งมอบ
- ๔.๕ ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการเปลี่ยนสินค้าในกรณีที่คุณภาพสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือชำรุดเสียหาย โดยต้องรับผิดชอบเปลี่ยนทดแทนให้ใหม่ภายใน ๗ วัน
- ๔.๖ ผู้ขายต้องเป็นบริษัทผู้ผลิตหรือเป็นบริษัทผู้แทนจำหน่ายและมีใบรับรองแสดงการเป็นตัวแทนจำหน่าย
- ๔.๗ ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐาน มอก. หรือผลิตภัณฑ์จากโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑ หรือมาตรฐาน ISO ๑๓๔๘๕
- ๔.๘ ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการประเมินคุณภาพของคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพ

๕. หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคา

ใช้เกณฑ์ราคา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

(ลงชื่อ).....^{ผู้แทน}.....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....^{Orn}.....กรรมการ
(ลงชื่อ).....^g.....กรรมการ