

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Terms of Reference : TOR)
ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภคอาหารสด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕
โรงพยาบาลรัฐประเทศ

๑. ความเป็นมา

เนื่องจากโรงพยาบาลรัฐประเทศ ได้ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาอาการอยู่ในโรงพยาบาลทั้งผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๒๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลรัฐประเทศ ผู้ป่วยในพิเศษและสามัญ ระยะเวลา ๑ ปี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

ตามเอกสารรายละเอียด รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุประกอบอาหาร ประเภทอาหารสด

๔. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๔.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

/๔.๘ ผู้ประสงค์.....

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
พนักงานประกอบอาหาร

๔.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔.๙ การส่งมอบของทุกครั้ง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องนำส่งด้วยตนเอง

๔.๑๐ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ไม่ประวัติการละทิ้งงาน การส่งของไม่ตรงตามรายการ การส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด และต้องไม่มีประวัติดังกล่าวจากโรงพยาบาลอื่น

๔.๑๑ การจัดส่งของที่ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายต่อการปฏิบัติงานของงานโภชนาการ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อระยะเวลาการส่งมอบ

๕. ระยะเวลาส่งมอบ

ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงสิ้นสุดการประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย

๕.๑ โรงพยาบาลจะออกใบสั่งซื้อและให้ผู้จะขายติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๒ วัน


๕.๒ การส่งอาหารสดและการบรรจุในหีบห่อหรือภาชนะต่างๆ จะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรอง มอก. ระบุวัน/เดือนปี ที่ผลิต น้ำหนัก วันหมดอายุ มีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิต หรือที่อยู่ของผู้ผลิตรายนั้นๆ และมี กระบวนการขั้นตอนที่สะอาดปลอดภัย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการขนส่งและรักษาความสะอาดได้จนถึงมือผู้บริโภค และเนื้อสัตว์แต่ละประเภทจะต้องแยกภาชนะที่ใช้จัดส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจะเป็นปัญหาเรื่องการแช่อาหารหรือหลักยาลด เช่น อาหารทะเล กุ้ง อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ การจัดส่งจะต้องควบคุมอุณหภูมิให้เป็นไปตามหลักมาตรฐาน เช่น เนื้อสัตว์เมื่อวัดอุณหภูมิแล้วต้องไม่เกิน ๔ องศา และสินค้าแช่แข็งจะต้องไม่ละลายอุณหภูมิต้องไม่เกิน -๑๘ องศา

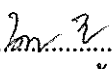
๕.๓ อาหารสดประเภท เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ จะต้องผ่านการรับรองคุณภาพ มาตรฐานจากการเลี้ยงแบบฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ต้องได้มาตรฐานฮาลาล โดยมีใบรับรองจากฟาร์ม และผู้เสนอราคาจะต้องรับซื้ออาหารดังกล่าวจากบริษัทห้างร้าน จากฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานต่างๆ โดยแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา


๕.๔ อาหารสดประเภทผักปลอดภัย จะต้องมียี่ห้อรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น ใบรับรอง GA และผลการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง โดยต้องแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๕ การส่งวัสดุบริโภคประเภทอาหารสด จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน สำหรับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ร้านค้าจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนาการภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่ละครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของงานโภชนาการเกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับรายการละ ๐.๒๐ บาทต่อสินค้า ๑ รายการ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ บาทต่อรายการ

/๕.๖ จำนวนของ.....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศิริพร สาคกรสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะค้อย)
พนักงานประกอบอาหาร

๕.๖ จำนวนของที่นำมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนาการจะบอกให้ร้านค้านำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริง จะแจ้งให้ร้านค้าทราบล่วงหน้า)

๕.๗ ถ้าร้านค้ามีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนาการเพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อเปลี่ยนแปลงเพราะงานโภชนาการจะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนาการจะให้เปลี่ยนรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาท้องตลาดสูงกว่าราคาประกวด

๕.๘ งานโภชนาการมีสิทธิ์ซื้อสินค้าจากร้านค้าอื่นๆ ถ้าร้านค้าไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตามเวลาที่กำหนด และซื้อสินค้าที่มีความเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งร้านค้าหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้ว โดยไม่ต้องคำนึงถึงราคาประมูล และร้านค้าต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงานโภชนาการโดยไม่มีข้อต่อรองใดๆ ทั้งสิ้น

๕.๖ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบส่งของพร้อมสินค้า

๖. วิธีการตรวจรับ

๖.๑ ผักก่อนตรวจรับจะต้องมีการตัดแต่งตามคุณลักษณะกำหนดให้เรียบร้อย ถูกต้อง ถ้าไม่ตัดแต่งมา กรรมการจะส่งคืนทั้งหมด ไม่ตรวจรับ

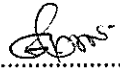
๖.๒ การตรวจรับผัก ผู้ส่งของจะต้องจัดผักลงในตะกร้าที่งานโภชนาการจัดเตรียมไว้ให้เพื่อตรวจรับให้เรียบร้อย ก่อนเวลาการตรวจรับให้จัดใส่ภาชนะที่งานโภชนาการจัดเตรียมไว้ให้โดยมีน้ำหนักไม่เกิน ๒๐ กิโลกรัม

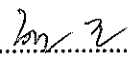
๖.๓ การตรวจรับเนื้อสัตว์ ผู้ส่งของจะต้องแยกประเภทเนื้อสัตว์ใส่ภาชนะที่งานโภชนาการเตรียมไว้ให้ เพื่อรอตรวจรับ โดยเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องไม่ปะปนกัน

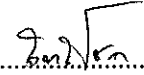
๖.๔ อาหารที่มีวันหมดอายุ อาหารสด จะต้องเหลือวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๗ วัน (ยกเว้นขนมปังสไลด์)

๖.๕ ถ้าผู้เสนอราคาลงนามทำสัญญาผู้จะขายแล้ว ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญา โรงพยาบาลรัฐประเทศมีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้ทุนเป็นผู้ละทิ้งงานของโรงพยาบาลรัฐประเทศ ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเลิกสัญญาผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

/๗. วงเงินใน.....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
พนักงานประกอบอาหาร

๗. วงเงินในการจัดหา


เงินบำรุงโรงพยาบาลอรัญประเทศ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ จำนวน ๒,๔๐๘,๓๒๘.๐๐.- บาท
(สองล้านสี่แสนแปดพันสามร้อยยี่สิบแปดบาทถ้วน)

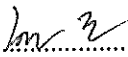
๘. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

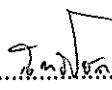
งานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลอรัญประเทศ ตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ
จังหวัดสระแก้ว

๙. ติดต่อสอบถามรายละเอียด

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และแสดงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เป็นลาย
ลักษณ์อักษร ได้โดยตรงที่ฝ่ายพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ
จังหวัดสระแก้ว ๒๗๑๖๐

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาครสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
โรงพยาบาลอุดรรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑	ไข่ไก่เบอร์ ๑	ใหม่ สด สีส้มไข่ขาว เปลือกไม่มีรอยแตกกร้าว ไม่บูบหรือแตก ไม่มีมูลติด	๕,๐๐๐	แผง
๒	ลูกชิ้นหมู:	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. ไม่มีสารบอแรก	๑๔๔	กิโลกรัม
๓	ลูกชิ้นปลากลม	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. ไม่มีสารบอแรก	๑๕๐	กิโลกรัม
๔	ซีอิ้วขาว	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. ไม่มีสารบอแรก	๒๔๐	ลิ้น
๕	กุ้งแกะ	สด สะอาด ไม่มีหัวและเปลือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าและไม่ใส่พริก	๔๐	กิโลกรัม
๖	ปูอัด	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. ไม่มีสารบอแรก	๔๐	กิโลกรัม
๗	โปลีนานวล้วน	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. ไม่มีสารบอแรก	๕๐	กิโลกรัม
๘	หมูยอ๓๐กรัม	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. ไม่มีสารบอแรก	๕๕๐	แผง
๙	ปลาตาก	สด เหนือสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๐	กระชาย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๓๖	กิโลกรัม
๑๑	กระชายฝอย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑๘	กิโลกรัม
๑๒	กวาดจิ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๗๒๐	กิโลกรัม
๑๓	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ ใบสีเขียว ไม่เน่าเสีย มีสภาพสมบูรณ์	๕๐๐	กิโลกรัม
๑๔	ข้าวโพดหวาน	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก สด ใหม่ สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ปอกเปลือกและหนวดออก	๒๔๐	กิโลกรัม
๑๕	ข้าวโพดอ่อน	สด ใหม่ ลักษณะสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ปอกเปลือกและหนวดออก	๓๒	กิโลกรัม
๑๖	ข้า	เป็นข้าวที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่	๕๔	กิโลกรัม
๑๗	ซิงแก่	เป็นของสดใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่แห้ง	๒๒๕	กิโลกรัม
๑๘	ซิงฝอย	เป็นซิงใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๒๒	กิโลกรัม
๑๙	แขนงกะหล่ำ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหนียว ไม่ขี้	๓๒	กิโลกรัม
๒๐	คะน้า	มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ	๒๔๐	กิโลกรัม
๒๑	ลูกคะน้า	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหนียว ไม่ขี้	๑๒๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวศิวพร สาคกรสินธุ์)
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางนราพร ลาเนาเที่ยง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลรัฐประเศ อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๒๒	ข้าวฉ่าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่ติดดิน	๓๖๐	กิโลกรัม
๒๓	แคร์รอต	หัวต้องสด ไม่เน่าเสีย	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๔	ดอกกวางตุ้ง	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่งใบ	๖๐	กิโลกรัม
๒๕	ดอกกวยช่าย	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่งใบ	๒๕	กิโลกรัม
๒๖	ต้นหอม	สด สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัด ส่วนของรากและใบทิ้ง	๓๖๐	กิโลกรัม
๒๗	ตะไคร้	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง	๓๐	กิโลกรัม
๒๘	แตงกวา	สด ผิวเกลี้ยงสีเขียว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๙	ถั่วงอก	ร่อนแล้ว ไม่มีสารฟอกขาว ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล	๓๐๐	กิโลกรัม
๓๐	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง	๑๘๐	กิโลกรัม
๓๑	ถั่วลันเตา	สีเขียวสด อ่อน ไม่มีเมล็ด	๓๖	กิโลกรัม
๓๒	บร็อกเคอรี่	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	๓๖	กิโลกรัม
๓๓	บวบ	มีสีเขียวตรง กรอบ ไม่แก่	๒๕๐	กิโลกรัม
๓๔	ใบกระเพรา	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๖๕	กิโลกรัม
๓๕	ใบยี่ห่วย	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	๖๕	กิโลกรัม
๓๖	ใบโหระพา	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง	๖๕	กิโลกรัม
๓๗	ใบเตย	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหนียว ไม่ดำ	๑๒	กิโลกรัม
๓๘	ใบแมงลัก	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยชำ ก้านสีเขียว	๑๒	กิโลกรัม
๓๙	ใบสาระแหน่	เป็นใบสาระแหน่ที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยชำ	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๐	ใบมะกรูด	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	๑๕๐	กิโลกรัม
๔๑	มะระจีน	สีเขียวสด ไม่สุก ไม่เหนียว	๒๕๐	กิโลกรัม
๔๒	ยอดมะพร้าวอ่อน	เป็นส่วนยอดของต้นมะพร้าว น้ำพอมอ่อน มีเนื้ออ่อน ไม่แก่	๓๘๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคกรสินธุ์)
 โฆษณากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะดอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้สดุดอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลอภัยภูเบศร อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๔๓	สายบัวเด็ด	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ออกแล้ว	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๔	หน่อไม้สด	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๖๐	กิโลกรัม
๔๕	หอมแดงหัวใหญ่	เป็นของใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	๒๔๐	กิโลกรัม
๔๖	หอมใหญ่	เป็นของใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๗	หัวไชเท้า	เป็นรูปกรวยยาว หัวมีสีขาว	๒,๔๐๐	กิโลกรัม
๔๘	หัวปลี	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๙	เห็ดนางฟ้า	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๑๔๔	กิโลกรัม
๕๐	เห็ดหูหนูสด	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๖๐	กิโลกรัม
๕๑	เห็ดฟาง	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๒๔	กิโลกรัม
๕๒	เหาก้วย	ใหม่ สด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นบูด	๒๔๐	กิโลกรัม
๕๓	ลอดช่องไทย	สด ใหม่ ไม่คั่งคื่น ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	๒๔๐	กิโลกรัม
๕๔	ลอดช่องสิงคโปร์	สด ใหม่ ไม่คั่งคื่น ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	๒๔๐	กิโลกรัม
๕๕	แอปเปิ้ลกาลา๑๒๕ลูก	สด แก่จัด ผลสมบูรณ์	๓๖	ลัง
๕๖	ลางอง	สด ใหม่ ผลสมบูรณ์ ไม่เน่า	๙๐	กิโลกรัม
๕๗	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก สุกเสมอกัน แก่จัด	๓๖๐	กิโลกรัม
๕๘	ปลาร้าปลากระดี่	สะอาด ไม่มีวัตถุกันเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด ไม่มีหนอน	๗๒	กิโลกรัม
๕๙	เนื้อปลาสด	สด เหม็งกลิ่นดี ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑,๔๐๐	กิโลกรัม
๖๐	เต้าหู้ปลา	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารบอแรก	๓๖	กิโลกรัม
๖๑	ผักรวม	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๙๐	กิโลกรัม
๖๒	น้ำสลัด	น้ำสลัดสำเร็จรูป บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อย. มีวันผลิตและหมดอายุ	๒๐	กิโลกรัม
๖๓	เค็กเนย แยมโรล คุกกี้ แอแคร้ ซาลาเปา	เนียน นุ่ม มีขนาดพอเหมาะ สะอาด บรรจุลงหรือถุงแข็งปริมาณตามต้องการของฝ่ายโภชนาการ	๒๕,๘๐๐	ชิ้น

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคกรสินธุ์)
 โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะตะตอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้สดอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยในปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลรัฐประเท อําเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๖๕	ทอพี บรวานี ผอยทอง เด็ก	เนียน นุ่ม มีขนาดพอเหมาะ สะอาด บรรจุกล่องหรือถุงแข็งปริมาณตามความต้องการฝ่ายโภชนาการ	๒๕,๕๐๐	ช้อน
๖๕	ขนมปัง	เนียน นุ่ม มีขนาดพอเหมาะ สะอาด บรรจุกล่องหรือถุงแข็งปริมาณตามความต้องการฝ่ายโภชนาการ	๑๐,๕๐๐	ช้อน
๖๖	ลูกมะกรูด	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เปรี้ยว ผิวขรุขระ มีน้ำเสี้ยว เปลือกบาง	๓๖	ลูก
๖๗	ดอกกระหล่ำ	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ไม่มีหนอน แต่ใจใบ	๗๒	กิโลกรัม
๖๘	ใบกุยช่าย	กุยช่ายเขียว และกุยช่ายขาว ใบจะแบนเป็นรูปขอบขนาน ตรงโคนมีก้านบางซ้อนสลับกันไปมา ใบและความชื้นของโคนใบยังมีความชุ่มฉ่ำอยู่	๒๔	กิโลกรัม
๖๙	ผักกาดแก้ว	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เปรี้ยว	๒๔	กิโลกรัม
๗๐	ผักกาดขาว	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก	๑,๔๕๐	กิโลกรัม
๗๑	น้ำตาล	สีขาว ไม่เหนียว ไม่มีหนอน	๖๐	กิโลกรัม
๗๒	ผักกาดหอม	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เปรี้ยว	๒๔	กิโลกรัม
๗๓	ผักชีฝรั่ง	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	๒๐	กิโลกรัม
๗๔	ผักบุ้งนา	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอมม่วง ตั้งตรง ไม่มีราก สะอาด	๓๐๐	กิโลกรัม
๗๕	ผักบุ้งจีน	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง สะอาด	๒๕๐	กิโลกรัม
๗๖	ผักบุ้งไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง สะอาด	๔๘	มัด
๗๗	เผือก	สด ใหม่ ไม่เปรี้ยว ไม่มีพริ้ง	๑๘๐	กิโลกรัม
๗๘	พริกชี้ฟ้าแดงเด็ด	มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เปรี้ยว ผิวเป็นมัน	๒๕๐	กิโลกรัม
๗๙	พริกชี้ฟ้าสวนเด็ด	สีแดงไม่เปรี้ยว ผิวเป็นมัน	๑๕	กิโลกรัม
๘๐	พริกอ่อน	สีแดงไม่เปรี้ยว ผิวเป็นมัน	๕๐	กิโลกรัม
๘๑	ผักเขียวอ่อน	สด ใหม่ ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๘๒	ผักทองลูกใหญ่	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ผลโต	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๘๓	มะระกอดำส้ม	เป็นมะระกอกใหม่ เนื้อแน่น	๑๒๐	กิโลกรัม
๘๔	มะระกอดิบ	เป็นมะระกอกใหม่ เนื้อแน่น	๒๕๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สากรสินธุ์)
 โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้สดอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๘๕	มะนาว	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยง เรียบ มันสีเขียว เปลือกบาง	๑๒,๐๐๐	ลูก
๘๖	มันฝรั่งหัวใหญ่	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๔๕	กิโลกรัม
๘๗	มะเขือเทศท้อ	รูปร่างกลมสีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีสีเขียวสด ติดแน่นกับผล	๘๐	กิโลกรัม
๘๘	มะเขือเทศสีดา	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยวช้ำที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑๒	กิโลกรัม
๘๙	มะเขือเทศราชินี	มีลักษณะกลมรี หรือทรงรี มีขนาดเล็ก ผิวบางเรียบเป็นมัน ผลดิบมีสีเขียว ผลสุกสีเหลือง สีส้ม หรือสีแดง สด ใหม่ ไม่เหี่ยวช้ำที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑๐	กิโลกรัม
๙๐	มะเขือเปาะ	เป็นมะเขือเปาะอ่อน รูปร่างกลม ผิวสดไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสด ติดแน่นกับผล ผลโต ได้ขนาดเท่ากัน	๖๐๐	กิโลกรัม
๙๑	มะเขือยาว	ผิวสดสีเขียวอ่อนหรือม่วง เนื้ออ่อน ไม่มีหนอน ผลโต	๓๐๐	กิโลกรัม
๙๒	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เด็ดหัวออก ไม่มีหนอน	๑๕	กิโลกรัม
๙๓	มะเขือเสวย	เป็นมะเขือเสวยอ่อน รูปร่างรี ผิวสดไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ได้ขนาดเท่ากัน	๗๒	กิโลกรัม
๙๔	มันเทศ	สด ใหม่ ไม่เน่า ไม่มีเปรี้ยว	๓๖๐	กิโลกรัม
๙๕	พริกแกงแดง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด ไม่หมดอายุ	๓๖๐	กิโลกรัม
๙๖	พริกแกงเขียว	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด ไม่หมดอายุ	๙๐	กิโลกรัม
๙๗	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด ไม่หมดอายุ	๓๖	กิโลกรัม
๙๘	เต้าหู้แผ่นขาว	ขนาดกว้าง*ยาว ๑๐x๑๐ นิ้วหนา ๑.๕ นิ้ว สด ใหม่ สะอาด	๒,๗๐๐	แผ่น
๙๙	เต้าหู้แผ่นเหลือง	ขนาดกว้าง*ยาว ๑๐x๑๐ นิ้วหนา ๑.๕ นิ้ว สด ใหม่ สะอาด	๓๖๐	แผ่น
๑๐๐	เต้าหู้หลอดไข่	ผลิตจากไข่สด บรรจุในบรรจุภัณฑ์น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/หลอด ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๒,๔๐๐	อัน
๑๐๑	เต้าหู้ปลา	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารบอแรก	๑๕	กิโลกรัม
๑๐๒	บะหมี่เหลือง ท่อ	สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด	๓๖	ท่อ
๑๐๓	แผ่นก๊วย ท่อ	สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด	๑๒	ท่อ
๑๐๔	เส้นเล็ก	เส้นสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด	๕๗๐	กิโลกรัม
๑๐๕	เส้นใหญ่	เส้นสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด	๗๒๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวศิวพร สาคกรสินธุ์)
 โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ธานีเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะศตอย)
 พนักงานประกอบอาหาร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้สดอาหารเพื่อนำมาบริการผู้ป่วยใน ปี ๒๕๖๕
 โรงพยาบาลอรรถรัฐประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑๐๖	กล้วยน้ำว้า	สด ไม่สุกงอม ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ ผลโต	๕๔	กิโลกรัม
๑๐๗	สับปะรด	เปลือกมีสีเขียวเหลือง ไม่เน่าหรือแก่นไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวาน	๕๕	กิโลกรัม
๑๐๘	แก้วมังกร	สด ผิวไม่ช้ำ ผลโต	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๐๙	แคนตาลูป	สด ใหม่ ไม่เน่า แก่จัด	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๑๐	กล้วยไข่สุก	สด ไม่สุกงอม ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ ผลโต	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๑๑	แดงโม	ผิวสีเขียวเข้ม สด ใหม่ แก่จัด ไม่เน่า	๓๐๐	ลูก
๑๑๒	มะละกอสุก	แก่จัด ผลสมบูรณ์ ผิวไม่ช้ำ ไม่เน่า	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๑๓	ชมพู	สด แก่จัด ผลสมบูรณ์ ผิวไม่ช้ำ ไม่เน่า	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๑๔	มะม่วงมัน	สด คีบ ผลสมบูรณ์ มีรสหวานอมเปรี้ยว	๗๕	กิโลกรัม
๑๑๕	มะม่วงเปรี้ยว	สด คีบ ผลสมบูรณ์ มีรสชาติเปรี้ยว	๕๕	กิโลกรัม
๑๑๖	พุทรากลมใหญ่	สด แก่จัด ผลสมบูรณ์ ไม่เน่า	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๑๗	เงาะ	สด ใหม่ ผลสมบูรณ์ ไม่เน่า	๑๕๐	กิโลกรัม
๑๑๘	ส้มจิน	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก ลูกเสมอกัน แก่จัด	๒๐	ตะกร้า
๑๑๙	มะพร้าวอ่อน	เป็นมะพร้าว น้ำหอมอ่อน มีเนื้ออ่อน ไม่แก่	๓๐	ลูก

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวตีพิมพ์ สาคกรสินธุ์)
 โฆษณากรชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นายสิทธิโชค สุริยะตอย)
 พนักงานประกอบอาหาร