ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. **ชื่อโครงการ** วัสดุเครื่องบริโภค ประเภทอาหารสด จำนวน ๒ หมวด

หมวดที่ ๑ เนื้อไก่ จำนวน ๔ รายการ

๑. เนื้อหน้าอกไก่สดแต่งแล้ว ลอกหนัง	จำนวน ๙,๐๐๐ กิโลกรัม
๒. เนื้อหน้าอกไก่ล้วน	จำนวน ๙,๙๐๐ กิโลกรัม
๓. ปีกไก่บน	จำนวน ๒,๐๐๐ กิโลกรัม
๔. เนื้อหน้าอกไก่ล้วนลอกหนังบด เกรด A	จำนวน ๑๑,๐๐๐ กิโลกรัม

หมวดที่ ๒ ไข่ไก่เบอร์ ๓ จำนวน ๘,๐๐๐ ถาด/๓๐ฟอง

๒. **เจ้าของโครงการ** โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช
วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓,๒๙๕,๕๐๐.๐๐บาท (สามล้านสองแสนเก้าหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน

๓. **วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่** ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๔

๓.๑ หมวดที่ ๑ เนื้อไก่ จำนวน ๔ รายการ เป็นเงิน ๑,๗๗๔,๗๐๐ บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๓.๒ หมวดที่ ๒ ไข่ไก่ เบอร์ ๓ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๗๑๒,๐๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดแสนหนึ่งหมื่นสองพันบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๔๘๖,๗๐๐.๐๐ บาท (สองล้านสี่แสนแปดหมื่นหกพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๔. **แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)** โดยสืบราคาจากท้องตลาดและราคาที่เคยซื้อเคยจ้างครั้งหลังสุดภายในระยะเวลาสองปีงบประมาณ

๔.๑ บริษัท ซีพีเอฟเทรดดิ้ง จำกัด
๔.๒ บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด
๔.๓ บริษัท ฟาร์เมช มาร์เก็ต จำกัด
๔.๔ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
๔.๕ ราคาที่เคยซื้อเคยจ้างครั้งหลังสุดภายในระยะเวลาสองปีงบประมาณ

๕. **รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)**

๕.๑ นางสาวกิตติยา กราพันธ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กรรมการ
๕.๒ นางปราณี คงทอง โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ
๕.๓ นางพจนา พัฒสุข นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค อาหารสด จำนวน 2 หมวด
โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช

หมวดที่ 1 หมวดเนื้อไก่ จำนวน 4 รายการ

คุณลักษณะเฉพาะ

1. **เนื้อหน้าอกไก่แต่งแล้ว ลอกหนัง** **จำนวน 9,000 กิโลกรัม**
   - 1.1 ไม่ติดหนัง ไม่ติดมัน ไม่ติดกระดูกแข็งและกระดูกอ่อน
   - 1.2 สด สะอาด ไม่มีพยาธิ สีไม่เขียวช้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อนทุกชนิด
   - 1.3 ปริมาณการบรรจุภัณฑ์ : 1 หรือ 2 กิโลกรัมต่อแพ็ค และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ
   - 1.4 บรรจุในถุง กล่อง หรือลัง น้ำหนักรวม 10-12 กิโลกรัม ต่อ 1 แพ็คใหญ่ ที่สะอาดปลอดภัย มีฝาปิดมิดชิด ไม่ชำรุดฉีกขาด และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ
   - 1.5 สินค้าแช่แข็งต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 4 เดือน และสินค้าแช่เย็นต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 2 วัน
2. **เนื้อหน้าอกไก่ล้วน** **จำนวน 7,900 กิโลกรัม**
   - 2.1 ใช้เนื้อส่วนอกไก่ ติดหนังเฉพาะส่วนเนื้ออกเล็กน้อย ไม่ติดกระดูกแข็งและกระดูกอ่อน
   - 2.2 สด สะอาด ไม่มีพยาธิ สีไม่เขียวช้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อนทุกชนิด
   - 2.3 ปริมาณการบรรจุภัณฑ์ : 1 หรือ 2 กิโลกรัมต่อแพ็ค และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ
   - 2.4 บรรจุในถุง กล่อง หรือลัง น้ำหนักรวม 10-12 กิโลกรัม 1 แพ็คใหญ่ ที่สะอาดปลอดภัย มีฝาปิดมิดชิด ไม่ชำรุดฉีกขาด และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ
   - 2.5 สินค้าแช่แข็งต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 4 เดือน และสินค้าแช่เย็นต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 2 วัน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ
(นางสาวกิตติยา กราพันธ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางปราณี คงทอง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพจนา พัฒสุข)

คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค อาหารสด จำนวน 2 หมวด
โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช

---

3. ปีกไก่บน **จำนวน 2,000 กิโลกรัม**

3.1 ใช้ปีกไก่ส่วนบน ขนาด 20 - 22 ชิ้น ต่อกิโลกรัม

3.2 สด สะอาด ไม่มีพยาธิ สีไม่เขียวช้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นปลอดภัยจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อนทุกชนิด

3.3 ปริมาณการบรรจุภัณฑ์ : 1 หรือ 2 กิโลกรัมต่อแพ็ค และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ

3.4 บรรจุในถุง กล่อง หรือลัง น้ำหนักรวม 10-12 กิโลกรัม 1 แพ็คใหญ่ ที่สะอาดปลอดภัย มีฝาปิดมิดชิด ไม่ชำรุดฉีกขาด และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ

3.5 สินค้าแช่แข็งต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 4 เดือน และสินค้าแช่เย็นต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 2 วัน

4. เนื้อหน้าอกล้วนลอกหนังบด เกรด A **จำนวน 11,000 กิโลกรัม**

4.1 ใช้เนื้อหน้าอกล้วน ลอกหนัง ไม่ติดมัน ไม่ติดหนัง ไม่ติดกระดูกแข็งและกระดูกอ่อน ล้างให้สะอาดก่อนบดละเอียด

4.2 สด สะอาด ไม่มีพยาธิ สีไม่เขียวช้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อนทุกชนิด

4.3 ปริมาณการบรรจุภัณฑ์ : 1 หรือ 2 กิโลกรัมต่อแพ็ค และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ

4.4 บรรจุในถุง กล่อง หรือลัง น้ำหนักรวม 10 – 12 กิโลกรัม 1 แพ็คใหญ่ ที่สะอาดปลอดภัย มีฝาปิดมิดชิด ไม่ชำรุดฉีกขาด และต้องมีรายละเอียดชื่อบริษัท สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ

4.5 สินค้าแช่แข็งต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 4 เดือน และสินค้าแช่เย็นต้องส่งสินค้าที่ผลิตไม่เกิน 2 วัน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ
(นางสาวกิตติยา กราพันธ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางปราณี คงทอง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพจนา พัฒสุข)

คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค อาหารสด จำนวน 2 หมวด
โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช

เงื่อนไขเฉพาะ

1. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ออกใบสั่งซื้อล่วงหน้า 5-7 วัน
2. ผู้ขายต้องส่งมอบสินค้าตามวัน เวลา ที่กำหนด เวลา 8.30-9.30 น. ของทุกวัน ให้ครบถ้วนตามรายการ
3. ผู้ขายต้องส่งมอบสินค้า ให้ครบถ้วนตามรายการและปริมาณที่กำหนด พร้อมแนบใบส่งของหรือใบส่งสินค้า
4. ผู้ขายต้องส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามคุณลักษณะที่กำหนด
5. หากผู้ขายส่งมอบสินค้าไม่ได้คุณภาพหรือไม่ได้ตามคุณลักษณะที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ จะส่งคืนสินค้าทันที และทางผู้ขายต้องจัดหาสินค้าใหม่มาทดแทนภายในวันนั้น
6. คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ จะประเมินคุณภาพสินค้าที่รับเข้าทุกวัน ผู้ขายต้องเซ็นรับทราบผลการประเมินสินค้าที่ส่งมอบทุกวัน
7. หลังจากตรวจรับสินค้าเรียบร้อยแล้ว ผู้ขายต้องนำสินค้าไปจัดวางตามจุดที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนดให้เรียบร้อย
8. ผู้ขายสินค้าต้องแจ้งเบอร์โทรศัพท์สายตรงที่ติดต่อได้สะดวกรวดเร็ว
9. กรณีน้ำท่วม ภัยแล้ง หรือเกิดภาวะวิกฤติต่าง ๆ ผู้ขายต้องส่งสินค้าตามที่สั่งซื้อเป็นกรณีพิเศษ
10. หากผู้ขายส่งมอบสินค้าไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนดในสัญญา ทางโรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช จะยกเลิกสัญญาการสั่งสินค้ากับผู้ขาย
11. ในวันเสนอราคาต้องยื่นเอกสารมาตรฐานความปลอดภัยรับรองคุณภาพของสินค้า GAP/GMP หรือ Q จากหน่วยงานของรัฐ
12. สินค้าต้องมีเครื่องหมายรับรองฮาลาล

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ
(นางสาวกิตติยา กราพันธ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางปราณี คงทอง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพจนา พัฒสุข)

คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค อาหารสด จำนวน 2 หมวด
โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช

หมวดที่ 2 หมวดไข่ไก่ **จำนวน 8,000 ถาด/30ฟอง**

คุณลักษณะเฉพาะไข่ไก่

1. ไข่ไก่ขนาดเบอร์ 3 จำนวน 30 ฟอง/ถาด
2. ไข่ไก่ต้องมีสภาพใหม่ สด ไม่มีคราบสกปรก ไข่ไม่แตกร้าว
3. ใช้ถาด กระดาษสะอาด ไม่ฉีกขาด ไม่อับชื้น ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ

เงื่อนไขเฉพาะ

1. กลุ่มงานโภชนศาสตร์ออกใบสั่งซื้อล่วงหน้า 5-7 วัน
2. ผู้ขายต้องส่งมอบสินค้าตามวัน เวลา ที่กำหนด เวลา 8.30-9.30 น. ของทุกวัน ให้ครบถ้วน ถูกต้องตามรายการ
3. ผู้ขายต้องส่งมอบสินค้าให้ครบถ้วนตามรายการและปริมาณที่กำหนดพร้อมแนบใบส่งของหรือใบส่งสินค้า
4. ผู้ขายต้องส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามคุณลักษณะที่กำหนด
5. หากผู้ขายส่งมอบสินค้าไม่ได้คุณภาพหรือไม่ได้ตามคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับพัสดุจะส่งคืนสินค้าทันที และทางผู้ขายต้องจัดหาสินค้าใหม่ มาทดแทนภายในวันนั้น
6. คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ จะประเมินคุณภาพสินค้าที่รับเข้าทุกวัน ผู้ขายต้องเซ็นรับทราบผลการประเมินสินค้าที่ส่งมอบทุกวัน
7. หลังจากตรวจรับสินค้าเรียบร้อยแล้ว ผู้ขายต้องนำสินค้าไปจัดวางตามจุดที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนดให้เรียบร้อย
8. ผู้ขายสินค้าต้องแจ้งเบอร์โทรศัพท์สายตรงที่ติดต่อได้สะดวกรวดเร็ว
9. กรณีน้ำท่วม ภัยแล้ง หรือเกิดภาวะวิกฤติต่าง ๆ ผู้ค้าต้องส่งสินค้าตามที่สั่งซื้อเป็นกรณีพิเศษ
10. หากผู้ขายส่งมอบสินค้าไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนดในสัญญา ทางโรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช จะยกเลิกสัญญาการสั่งสินค้ากับผู้ขาย
11. ในวันเสนอราคาต้องยื่นเอกสารมาตรฐานความปลอดภัยรับรองคุณภาพของสินค้า GAP/GMP หรือ Q จากหน่วยงานของรัฐ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ
(นางสาวกิตติยา กราพันธ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางปราณี คงทอง)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพจนา พัฒสุข)