



กำหนด

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <http://finance.oop.cmu.ac.th/?q=th> หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๓๙๓๖๑๙๓ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๑

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นายแพทย์วิชัย ชื่นจงกลกุล)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒) ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
ซีโรงหมูมีเนื้อปน หั่นขนาด 1 ½ นิ้ว

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดซาก
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นเป็นชิ้นขนาด 1 ½ นิ้ว
10. มีเนื้อติดกระดูกหนาประมาณ 1 ½ นิ้ว
11. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๘ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ)  .....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณฑ์ธีร์ ตาคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

ร.บ.บ.

๒๕๖๒ ๓๐๐๐

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
ตับหมู

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แน่ชัด เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาเก
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๘ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณฑ์ธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

ร/ท๐๑

(๒๐๒ ๖๐๑)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อขามู ไม่ติดกระดูก

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. มีเนื้อมากกว่าไขมัน หนังไม่หนา ไม่ติดขน ไม่มีกระดูกติด
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันต์นธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

๕๓๐๑  
๕๔๐๑ ๓๐๕

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อขามู หั่นแกงอ่อม  
หั่นขนาด กว้าง 2 ½ เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสา구
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นขนาด กว้าง 2 ½ เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร มีเนื้อมากกว่าไขมัน หนึ่งไม่หนา ไม่ติดขน
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันต์นธีร์ ตาคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

๖๖๓๐

๖๖๓๐

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อขามู หั่นแกงอังเล  
หั่นขนาด กว้าง 2 นิ้ว สูง 2 นิ้วหนา 2 นิ้ว

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาอู
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นเต๋ขนาด กว้าง 2 นิ้ว สูง 2 นิ้วหนา 2 นิ้ว มีเนื้อมากกว่าไขมัน หนังไม่หนา ไม่ติดขน
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณฑ์ธีร์ ตาคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

ร.ป.ช.  
(๙๘๘ พ.๘๘)



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูคอนไม้ติดมัน


1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าและจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุดังนี้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....  .....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณต์นริ์ คำคำ


ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและ โภชนบำบัด

  
(Yes nam

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูคอบบนหั่นเส้นยาวไม่ติดมัน  
ขนาด ยาว 10 เซนติเมตร กว้าง x หนา 1 เซนติเมตร

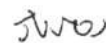
1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นเป็นเส้นขนาด ยาว 10 เซนติเมตร กว้าง x หนา 1 เซนติเมตร
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

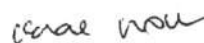
ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ)  .....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันต์นรินทร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด





รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูคอล่าง (หัวไหล่หมู) ไม่ติดมัน

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสีขาว
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๙ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณฑ์ธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

๙๖๖

๙๖๖ พลน



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูคอต่างหันเต้าไม่ติดมัน  
หันขนาด กว้าง 2 นิ้ว สูง 2 นิ้วหนา 2 นิ้ว

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าและจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หันเต้าขนาด กว้าง 2 นิ้ว สูง 2 นิ้วหนา 2 นิ้ว
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุดังตั้งเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันต์นรินทร์ ตาคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและ โภชนบำบัด

ส่ง  
๒๕๖๐

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูตะโพกไม่ติดมัน


1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสา구
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๙ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....  .....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันต์นธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

  
Nattakorn Chaita

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูสันนอกแบบแท่ง

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....  .....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณฑ์ธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

๕/๗/๖

(๕๗๑ ๗๐๗)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูสามชั้น หั่นแกงอ่อนม  
หั่นขนาด กว้าง 2 ½ เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสา구
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขี้
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นขนาด กว้าง 2 ½ เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร มีเนื้อมากกว่าไขมัน หนังไม่หนา ไม่ติดขน
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๘ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันต์นรินทร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

รพช

๑๘๑๑ ๗๐๘



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูสามชั้น หั่นแกงยังเล  
หั่นขนาด กว้าง 2 นิ้ว สูง 2 นิ้วหนา 2 นิ้ว

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าและจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นเต๋ขนาด กว้าง 2 นิ้ว สูง 2 นิ้วหนา 2 นิ้ว มีเนื้อมากกว่าไขมัน หนังไม่หนา
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณต์นธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

๖๖๐๖  
๕๕๖๖๖๖

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เนื้อหมูสามชั้น หั่นชิ้นเล็ก

หั่นขนาด กว้าง 1 เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร


1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าและจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแรง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขำ
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หั่นขนาด กว้าง 1 เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร มีเนื้อมากกว่าไขมัน หนังไม่หนา ไม่ติดขน
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุข้างต้นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๘ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ)..........ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณต์นธีร์ ตาคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด



(ชื่อ นาม)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
หนังสือบาง ไม่มีขน

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาๆ
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขี้
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. หนังสือไม่หนา ไม่มีไขมันบน ไม่ขนิค
10. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุดังตั้งเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกันตันธีร์ ตาคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและ โภชนบำบัด

๖๖๖)

(๖๖๖) ๖๖๖

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

หัวใจหมู

1. ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
2. ผ่านการฆ่าเชื้อจาก โรงฆ่าสัตว์ที่ควบคุมตามมาตรฐาน
3. ได้รับอนุญาตจาก กรมปศุสัตว์
4. จะต้องเป็นเนื้อหมูสด สะอาด ปราศจากโรคไม่แข็งแข็ง เป็นเนื้อสีชมพูปนแดง ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่มีเม็ดสาquin
5. ไม่มีสารเร่งเนื้อแดง ไม่มีสารบอแรกซ์ ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ไม่มีกลิ่นและสีเขียวขี้
6. มีรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการอย่างชัดเจนอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
7. มีกาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท ไม่มีน้ำเลือดขัง และน้ำแข็งปน
8. กระบวนการขนส่งถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติปี 2547 (มกอช.6000-2547)
9. บรรจุถุงละ 5 กิโลกรัม

ขอรับรองว่าการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุดังตั้งเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๘ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

(ลงชื่อ).....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

นายกัณฑ์ธีร์ คำคำ

ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิตและโภชนบำบัด

รูป

รูป

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางรายการอาหารสดประเภทหมู จำนวน ๑๘ รายการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่จะซื้อ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย/บาท	รวมเป็นเงินทั้งสิ้นประมาณ
1	หมูคอบน ไม่ติดมัน (สันคอหมู)	8,000	กิโลกรัม		
2	หมูคอบน ไม่ติดมัน (หั่นเป็นเส้นยาว ขนาด 10 ซม.หนา 1x1 ซม)	500	กิโลกรัม		
3	หมูคอล่าง ไม่ติดมัน (หัวไหล่หมู)	30,000	กิโลกรัม		
4	หมูคอล่าง ไม่ติดมัน (หั่นชิ้นเล็กไม่ติดกัน)	40,000	กิโลกรัม		
5	หมูคอล่าง ไม่ติดมัน (หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1.5 นิ้ว x 1.5 นิ้วและ 1 x 1 นิ้ว)	11,000	กิโลกรัม		
6	หมูตะโพก ไม่ติดมัน	32,000	กิโลกรัม		
7	หมูสันนอก (แบบแห้ง)	2,500	กิโลกรัม		
8	ซี่โครงติดสามชั้นไม่ติดมัน (สับขนาด 1 นิ้วและ1.5 นิ้ว)	2,600	กิโลกรัม		
9	ตับ	400	กิโลกรัม		
10	หัวใจ	400	กิโลกรัม		
11	ขาหมูขาหลัง (ไม่ติดกระดูก)	100	กิโลกรัม		
12	ขาหมูขาหลังหั่น (ไม่ติดกระดูกสำหรับแกงฮังเล หั่นขนาด 1x1 นิ้ว)	2,500	กิโลกรัม		
13	ขาหมูขาหลังหั่น (ไม่ติดกระดูกสำหรับแกงอ่อม หั่นขนาด 1x2 ซม.)	1,500	กิโลกรัม		
14	หมูสามชั้นไม่ติดกระดูก (หั่นขนาด 1x1 ซม )	100	กิโลกรัม		
15	หมูสามชั้น สำหรับแกงอ่อม (หั่นขนาด 1x2 ซม)	1,000	กิโลกรัม		
16	หมูสามชั้น (ไม่ติดกระดูก สำหรับแกงฮังเล หั่นขนาด 1x1 นิ้ว)	2,500	กิโลกรัม		
17	หนังหมูบาง (ไร้ขน)	450	กิโลกรัม		
18	กระดูกข้อหมูสำหรับต้มน้ำซุป	300	กิโลกรัม		
		รวมเป็นเงินทั้งสิ้นประมาณ			

เอกสารรับรองความไม่เกี่ยวข้อง

ระหว่างเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อจัดจ้าง และผู้เสนองาน

.....

ตามที่ข้าพเจ้า .....

จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ณ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ มีสำนักงานใหญ่อยู่เลขที่

.....

โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองของสำนักงาน  
ทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทที่.....และหนังสือมอบอำนาจลงวันที่.....

(กรณีเป็นบุคคลธรรมดาให้ใช้ข้อความดังต่อไปนี้“ตามที่ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว.....

.....อยู่บ้านเลขที่.....”) ซึ่งได้เสนอราคาใน  
งานจัดซื้อ/จัดจ้างรายการ.....เนื้อสุกรชำแหละ จำนวน ๑๘ รายการ.....  
ในวันที่.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าในการเสนอครั้งนี้ ข้าพเจ้าไม่มีความเกี่ยวข้อง และไม่มีการให้ผลประโยชน์  
แก่เจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดซื้อจัดจ้าง แต่อย่างใด

(ลงชื่อ).....

( )

บริษัท.....