



ประกาศจังหวัดนครปฐม

เรื่อง เผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖

ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ กำหนดให้หน่วยงานของรัฐจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี และประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศกรมบัญชีกลางและของหน่วยงานของรัฐตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด และให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย สถานที่ปิดประกาศของหน่วยงานของรัฐ นั้น

จังหวัดนครปฐม ขอประกาศเผยแพร่การจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ รหัสแผนจัดซื้อจัดจ้าง P๖๕๑๒๐๐๐๓๕๗๔ โครงการประกวดราคาจัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภทอาหารสด จำนวน ๒ หมวด งบประมาณ ๖,๓๗๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านสามแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) มีรายการตามเอกสารที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายสุรัชย์ โขคกรचितไชย)  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม  
ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

รายละเอียดแนบท้ายประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

จังหวัดนครปฐม (M๖๕๑๒๐๐๐๓๐๐๘) ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ลำดับ ที่	รหัสแผนจัดซื้อจัด จ้าง	ชื่อโครงการ	งบประมาณ โครงการ (บาท)	คาดว่าจะ ประกาศจัดซื้อ จัดจ้าง (เดือน/ปี)
๑	P๖๕๑๒๐๐๐๓๕๗๔	ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ประเภทหมวดอาหาร สด จำนวน ๒ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)	๖,๓๗๑,๐๐๐.๐๐	๐๒/๒๕๖๖

รายการพัสดุและราคาต่อหน่วย  
วัสดุบริโภค ประเภทหมวดอาหารสด จำนวน ๒ หมวด

	หมวดที่ ๑ ประเภทไข่				
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	- เป็นไข่ที่มีสภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบหรือแตกร้าว				
	- ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่น ๆ ติดปะปนมา				
	- ไข่ต้องไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค				
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ				
	- บรรจุในแผงไข่พลาสติกหรือวัสดุอื่น ที่มีความแข็งแรงทนทาน สะอาด				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑	ไข่ไก่สดเบอร์ ๒	ฟอง	๔.๐๐	๒๔๐,๐๐๐	๙๖๐,๐๐๐.๐๐
๒	ไข่เป็ดขนาดกลาง	ฟอง	๕.๐๐	๙๕,๐๐๐	๔๗๕,๐๐๐.๐๐
๓	ไข่เค็มสุกขนาดกลาง	ฟอง	๖.๕๐	๒๓,๕๐๐	๑๕๒,๓๕๐.๐๐
๔	ไข่ขาวพลาสติกเจอร์รี่ไซส์ ขนาดบรรจุ ๒ กก.	แกลลอน	๒๕๐.๐๐	๔๐๐	๑๐๐,๐๐๐.๐๐
๕	ไข่ขาวพร้อมทาน ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัมต่อหลอด	หลอด	๑๕.๐๐	๑๕๐	๒,๒๕๐.๐๐
	รวมเป็นเงิน				๑,๖๙๐,๐๐๐

รวมหมวดที่ ๑

๑,๖๙๐,๐๐๐.๐๐

	<b>หมวดที่ ๒ ประเภทเนื้อสัตว์</b>				
	<b>๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย				
	- ไม่มีสารเคมี หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจ็บมากับอาหาร				
	- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์				
	- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ				
	- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ				
	<b>๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ</b>				
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง				
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ				
	- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย				
	- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร				
	- ไม่ใช่ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง บူး สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
	<b>๓. บรรจุภัณฑ์</b>				
	- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิทและอาจบรรจุลงในหีบห่อ				
	ภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง				
	- ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ลัง แข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่ฝ้ายโภชนาการ				
ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>ก. ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมปรุงจากไก่</b>				
๑	โคนปีกไก่ (ขนาด ๒๒ ชิ้น / ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๒,๕๐๐	๒๐๐,๐๐๐.๐๐
๒	ซีโครงไก่	กิโลกรัม	๒๒.๐๐	๑๐๐	๒,๒๐๐.๐๐
๓	น่องไก่ (ขนาด ๘ น่อง / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๗๕.๐๐	๓๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๔	เนื้อไก่บดไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง ไม่มีมัน	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๘,๖๐๐	๖๘๘,๐๐๐.๐๐
๕	เนื้อไก่หั่นไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๒๙,๙๐๐	๒,๓๙๒,๐๐๐.๐๐
๖	เนื้ออกไก่ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน (ขนาด ๘ ชิ้น / ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๘๐.๐๐	๑,๐๐๐	๘๐,๐๐๐.๐๐
๗	ปีกไก่ ๒ ท่อน (ขนาด ๑๘ ชิ้น/๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๘๕.๐๐	๖๐๐	๕๑,๐๐๐.๐๐
๘	เลือดไก่	ก๊อน	๑๒.๐๐	๑,๙๐๐	๒๒,๘๐๐.๐๐
	<b>รวมเป็นเงิน</b>				<b>๓,๔๕๘,๕๐๐.๐๐</b>

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคา	จำนวน ประมาณการ	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
	<b>ข. ประเภทปลา กุ้ง หอย ปลาหมึกและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง</b>				
๑	กุ้งกุลาดำสดไม่ลอกเปลือก หัวไม่หลุด (ขนาด ๗๐ ตัว / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๑๘๐	๒,๔๐๐	๔๓๒,๐๐๐.๐๐
๒	กุ้งสดแกะเปลือก (ขนาด ๑๐๐-๑๒๐ ตัว/กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒๘๐	๑๐๐	๒๘,๐๐๐.๐๐
๓	เนื้อปลาเก๋าพร้อมปรุง แซ่แข็ง (บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๒๐	๒๕๐	๓๐,๐๐๐.๐๐
๔	เนื้อปลาตอปลีหั่นชิ้นแซ่แข็ง (บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๐๐	๑,๕๐๐	๑๕๐,๐๐๐.๐๐
๕	ปลาชีวแก้วสด (ปลาชีวสด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น)	กิโลกรัม	๗๕	๓๐๐	๒๒,๕๐๐.๐๐
๖	ปลาหมึกกล้วย (๑๐-๑๒ ตัว/กก. ลอกหนัง ควักไส้)	กิโลกรัม	๒๓๐	๓๐	๖,๙๐๐.๐๐
๗	ทอดมันปลา (ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๙๐	๑,๘๐๐	๑๖๒,๐๐๐.๐๐
๘	ปลาท่บิทม (ปลาท่บิทมสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ขนาด ๔-๖ ตัว/กก.)	กิโลกรัม	๑๑๐	๘๐	๘,๘๐๐.๐๐
๙	ปลาดุกสดหั่นชิ้น (๓๕-๔๐ ชิ้น/กก.)	กิโลกรัม	๖๕	๓๐๐	๑๙,๕๐๐.๐๐
๑๐	ปลาทุ่นึ่ง (ขนาด ๑๘-๒๐ ตัว/๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๘๐	๑,๓๐๐	๒๓๔,๐๐๐.๐๐
๑๑	ปลานิลแดดเดียว (ขนาด ๑๕-๑๘ ตัว/กก.)	กิโลกรัม	๑๓๐	๒๕๐	๓๒,๕๐๐.๐๐
๑๒	ลูกชิ้นปลากลม เกรดเอ (ใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เหม็นคาว บรรจุถุงปิดสนิท)	กิโลกรัม	๑๑๕	๑๒๐	๑๓,๘๐๐.๐๐
๑๓	ลูกชิ้นปลาอินทรี (เหนียว/ไม่ผสมสี/ไม่เละ/ไม่มีกลิ่น/ไม่ค้ำคิน)	กิโลกรัม	๙๐	๑๐๐	๙,๐๐๐.๐๐
๑๔	ลูกชิ้นปลาแท่ง (ใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เหม็นคาว บรรจุถุงปิดสนิท)	แท่ง	๓๐	๔๕๐	๑๓,๕๐๐.๐๐
๑๕	ลูกชิ้นหมู (๘๐-๙๐ ลูก/กก. ได้มาตรฐานอย. บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑๒๐	๕๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐
	<b>รวมเงิน</b>				<b>๑,๒๒๒,๕๐๐.๐๐</b>

รวมหมวดที่ ๒

๔,๖๘๑,๐๐๐.๐๐

รวมทุกหมวด

หมวดที่ ๑ ๑,๖๙๐,๐๐๐.๐๐

หมวดที่ ๒ ๔,๖๘๑,๐๐๐.๐๐

เป็นจำนวนเงิน ๖,๓๗๑,๐๐๐.๐๐