



ประกาศจังหวัดนครปฐม

เรื่อง เผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖

ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ กำหนดให้หน่วยงานของรัฐจัดทำแผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปี และประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศกรมบัญชีกลางและของหน่วยงานของรัฐตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด และให้ปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ 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

(นายศุภชัย โศภครรชิตไชย)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลนครปฐม
ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

รายละเอียดแนบท้ายประกาศเผยแพร่แผนการจัดซื้อจัดจ้างประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

จังหวัดนครปฐม (Mb๕๑๒๐๐๓๐๐๘) ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ลำดับ ที่	รหัสแผนจัดซื้อจัด จ้าง	ชื่อโครงการ	งบประมาณ โครงการ (บาท)	คาดว่าจะ ประกาศจัดซื้อ จัดจ้าง (เดือน/ปี)
๑	P๖๕๑๒๐๐๓๕๗๔	ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภค ประเภทหมวดอาหาร สด จำนวน ๒ หมวด ด้วยวิธีประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)	๖,๓๗๑,๐๐๐.๐๐	๐๒/๒๕๖๖

รายการพัสดุและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภค ประเภทหมวดอาหารสด จำนวน ๒ หมวด

	หมวดที่ ๑ ประเภทไข่		
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	- เป็นไข่ที่มีสภาพสมบูรณ์ดี ไม่บูบหรือแตก ร้าว		
	- ไม่มีแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคอื่น ๆ ติดปะปนมา		
	- ไข่ต้องไม่มีมูลสัตว์ หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นที่เปลือกไข่ ที่เป็นสาเหตุของการแพร่เชื้อโรค		
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ		
	- บรรจุในแผงไข่พลาสติกหรือวัสดุอื่น ที่มีความแข็งแรงทนทาน สะอาด		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
๑	ไข่ไก่สดเบอร์ ๒	ฟอง	๒๔๐,๐๐๐
๒	ไข่เป็ดขนาดกลาง	ฟอง	๙๕,๐๐๐
๓	ไข่เค็มสุกขนาดกลาง (ต้มสุก เปลือกไข่สะอาด ไม่แตก ไม่ร้าว)	ฟอง	๒๓,๕๐๐
๔	ไข่ขาวพลาสติกเจอร์โรซ์ ขนาดบรรจุ ๒ กก. (ได้มาตรฐาน อย. ฝาปิดสนิท)	แกลลอน	๔๐๐
๕	ไข่ขาวพร้อมทาน ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัมต่อหลอด (ได้มาตรฐาน อย. น้ำหนัก ๑๐๐ กรัมต่อหลอด)	หลอด	๑๕๐

	หมวดที่ ๒ ประเภทเนื้อสัตว์		
	๑. สุขลักษณะทางอาหารและวัตถุดิบ		
	ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย		
	- ไม่มีสารเคมี หรือสิ่งอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเจือปนมากับอาหาร		
	- ไม่มีโลหะหนัก หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
	- มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์		
	- ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการ		
	- ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ		
	๒. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ		
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาแสดง		
	- อาหารที่พร้อมปรุงมีฉลากโภชนาการกำกับ		
	- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารต้องสะอาดและปลอดภัย		
	- วัสดุที่ใช้บรรจุอาหารต้องไม่มีสีออกปนเปื้อนกับอาหาร		
	- ไม่ใช่ภาชนะบรรจุหรือถุงที่ผ่านการใช้มาแล้ว เช่น ถุง แกลลอนใส่ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ		
	๓. บรรจุภัณฑ์		
	- บรรจุด้วยถุงพลาสติกใสไม่มีสีและมัดปากถุงให้แน่น หรือฉีกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง		
	- ไม่ทิ้งภาชนะ หีบห่อ ลัง แข่ง ที่บรรจุอาหารไว้ที่ฝ้ายโภชนาการ		
ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
	ก. ประเภทไก่สดและผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมปรุงจากไก่		
๑	โคนปีกไก่ (ขนาด ๒๒ ชิ้น / ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒,๕๐๐
๒	น่องไก่ (ขนาด ๘ น่อง / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๓๐๐
๓	เนื้อไก่บดไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง ไม่มีมัน	กิโลกรัม	๘,๖๐๐
๔	เนื้อไก่หันไม่ติดกระดูก ไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	๒๙,๙๐๐
๕	เนื้ออกไก่ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน (ขนาด ๘ ชิ้น / ๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๑,๐๐๐
๖	ปีกไก่ ๒ ท่อน (ขนาด ๑๘ ชิ้น/๑ กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๖๐๐
๗	เลือดไก่	ก้อน	๑,๙๐๐
	เลือดคั่ว ไม่รวมน้ำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กรัม/ก้อน		

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน ประมาณการ
	ข. ประเภทปลา กุ้ง หอย ปลาหมึกและผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง		
๑	กุ้งกุลาดำสดไม่ลอกเปลือก หัวไม่หลุด (ขนาด ๗๐ ตัว / กิโลกรัม)	กิโลกรัม	๒,๔๐๐
๒	เนื้อปลาดอลลีหันชิ้นแช่แข็ง (บรรจุถุงละ ๑ กก.)	กิโลกรัม	๑,๕๐๐
๓	ปลาชีวแก้วสด (ปลาชีวสด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น)	กิโลกรัม	๓๐๐
๔	ทอดมันปลา (ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม)	ถุง	๑,๘๐๐
๕	ปลาหีบหิม (ปลาหีบหีบสด ขอดเกล็ด คั่วไก่ ขนาด ๔-๖ ตัว/กก.)	กิโลกรัม	๘๐