

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
วัสดุบริโภคหมวดเนื้อสัตว์(ไก่) จำนวน ๗ รายการ  
โรงพยาบาลวชิระภูเก็ต สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

๑. ความต้องการ เนื้อสัตว์ (ไก่) จำนวน ๗ รายการ ดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวนประมาณการจัดซื้อ
๑	ไก่สดสับชิ้น	๒๒,๐๐๐ กิโลกรัม
๒	โคนปีกไก่บน	๑,๒๐๐ กิโลกรัม
๓	โครงไก่	๖๐๐ กิโลกรัม
๔	น่องไก่	๑,๐๐๐ กิโลกรัม
๕	เนื้ออกไก่บด	๑๓,๐๐๐ กิโลกรัม
๖	เนื้ออกไก่หั่น	๑๐,๕๐๐ กิโลกรัม
๗	เลือดไก่	๑๐๐ ก้อน

๒. วัตถุประสงค์ เพื่อใช้ในการประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลวชิระภูเก็ต

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

ลำดับ	รายการ	คุณสมบัติเฉพาะ
๑	ไก่สดสับชิ้น	ไก่สดสับชิ้น ไม่รวมคอ ขา ก้น เครื่องใน ไม่แช่แข็ง ไม่ติดขน สับเป็นชิ้นพอดีคำ
๒	โคนปีกไก่บน	โคนปีกไก่บนต้องสด สะอาด ไม่ซ้ำ มีเนื้อเต็มโคนปีก ไม่ติดขน ไม่แช่แข็ง ขนาดไม่มากกว่า ๒๐ปีก/กิโลกรัม
๓	โครงไก่	โครงไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง
๔	น่องไก่	น่องไก่ต้องสดใหม่ สะอาด ไม่ติดขน มีขนาด๘-๑๐ น่อง/กิโลกรัม
๕	เนื้ออกไก่บด	เป็นเนื้ออกไก่ล้วน ไม่ปนเนื้อส่วนอื่นเช่น ไม่ติดหนัง ฟังผิด กันไก่ สิ่งเจือปนต่างๆ บดละเอียดปานกลาง สด ใหม่ สะอาด ไม่แช่แข็ง
๖	เนื้ออกไก่หั่น	เนื้ออกไก่ล้วนหั่น ไม่ปนเนื้อส่วนอื่นเช่น หนัง เอ็น ฟังผิด กันไก่ หั่นใหม่ สด สะอาด เป็นชิ้นพอดีคำ ไม่แช่แข็ง
๗	เลือดไก่	เลือดไก่ สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งแปลกปลอม

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการกำหนดราคากลาง

(ลงชื่อ).....กรรมการกำหนดราคากลาง

(ลงชื่อ).....กรรมการกำหนดราคากลาง

๔. เงื่อนไข

๔.๑ ผู้ขายจะต้องจัดส่งสินค้าให้เพียงพอต่อความต้องการสั่งซื้อในแต่ละวัน

๔.๒ ผู้ขายจะต้องจัดเตรียมภาชนะบรรจุและอุปกรณ์ขนส่งให้พร้อมต่อการนำส่งสินค้าไปยัง  
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ชั้น ๙ อาคารบริการและจอดรถเป็นอาคาร คสล. ๑๐ ชั้น

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการกำหนดราคากลาง

(ลงชื่อ)..........กรรมการกำหนดราคากลาง

(ลงชื่อ)..........กรรมการกำหนดราคากลาง