

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ จัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคปรุงประกอบอาหาร จำนวน 8 หมวด
2. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 9,563,000.- บาท (เก้าล้านห้าแสนหกหมื่นสามพันบาทถ้วน)
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2563  
เป็นเงิน 9,563,000.- บาท (เก้าล้านห้าแสนหกหมื่นสามพันบาทถ้วน)
5. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
สืบราคาจาก ราคากลางสินค้าเกษตรกรรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
6. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 

6.1 นายอัครเดช	กลีนพิบูลย์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
6.2 นางศุภรัตน์	เวชสุวรรณ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
6.3 นายพรดุษิต	คำมีสินนท์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
6.4 นางประกายดาว	โคมโสภา	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
6.5 นางพิมพ์พิรุณ	จำปาน้อย	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ

## การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๘ หมวดรายการ ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

### ๑. ความเป็นมา

ตามคำสั่งกรมสุขภาพจิต ที่ ๑๐๘๗/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๐ เรื่องมอบอำนาจดำเนินการจัดหาพัสดุ การเบิกจ่ายเงิน และการยืมเงิน โดยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ดำเนินการจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๘ หมวดรายการ สำหรับเลี้ยงผู้ป่วยในสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวนโดยประมาณ ๒๕๐ คนต่อวัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน (๓๖๕ วัน) โดยใช้เงินงบประมาณและหรือเงินบำรุงโรงพยาบาล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๘ หมวดรายการ สำหรับปรุงอาหารเลี้ยงผู้ป่วยในสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

### ๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุนชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้รับได้เอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่เป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญา ต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่เป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๗ คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีเงินฝากกระแสรายวัน/ออมทรัพย์ เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่า ไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีผลงานในการจัดส่งวัสดุเครื่องบริโภคตามรายการที่โรงพยาบาลจัดซื้อเป็นหน่วยงานที่เชื่อถือได้ พร้อมสำเนาสัญญามาแสดง

### ๔. แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ รายละเอียดการจัดซื้อ ตามรายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน ๘ หมวดรายการ ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๔.๒ กำหนดส่งมอบและการรับส่งซื้อ

๔.๒.๑ ผู้จะขาย ติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๒ วัน

๔.๒.๒ กรณีที่มีการปรับเปลี่ยนรายการ เพิ่มรายการ ลดรายการ หรือยกเลิกรายการ ทางโรงพยาบาล จะแจ้งให้ผู้ขายทราบล่วงหน้า ๒ วัน

๔.๒.๓ การส่งมอบ ผู้จะขายต้องส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคตามรายการในใบสั่งซื้อ หมวดไข่ หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป หมวดผัก หมวดผลไม้ หมวดขนม หมวดอาหารแห้งและเบ็ดเตล็ด และหมวดข่าวสาร ระหว่างเวลา ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. และ ๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.

กรณีผู้จะขายไม่สามารถส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคได้ตามเวลาที่กำหนด โรงพยาบาลจิตเวช ขอนแก่นราชนครินทร์ อาจพิจารณาไม่รับพัสดุที่ผู้จะขายส่งมอบ นอกจากผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าปรับตามสัญญา แล้วผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย และค่าเสียหายตามสัญญา (การรับผิดชอบใช้ค่าเสียหาย) และค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกจำนวน ๑,๐๐๐.- บาท/ครั้ง จากการที่ผู้จะซื้อต้องดำเนินการเอง

กรณีผู้จะขายส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคได้ตามเวลาที่กำหนด แต่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุมีมติเป็นเอกฉันท์ไม่รับพัสดุที่ส่งมอบ และหัวหน้าส่วนราชการเห็นชอบตามที่คณะกรรมการฯ เสนอ นอกจากผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าปรับตามสัญญาแล้ว ผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย และค่าเสียหายตามสัญญา (การรับผิดชอบใช้ค่าเสียหาย) และค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกจำนวน ๑,๐๐๐.- บาทต่อครั้ง จากการที่ผู้จะซื้อต้องดำเนินการเอง

## ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๓ ถึง กันยายน ๒๕๖๔

## ๖. ระยะเวลาส่งมอบของหรืองาน

ผู้จะขายจะต้องส่งมอบของตามกำหนดวันในใบสั่งซื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ (๓๖๕ วัน)

## ๗. วงเงินในการจัดหา


ใช้เงินงบประมาณและหรือเงินบำรุงโรงพยาบาล ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ เป็นเงินทั้งสิ้น ๙,๕๖๓,๐๐๐.๐๐ - บาท (เก้าล้านห้าแสนหกหมื่นสามพันบาทถ้วน)

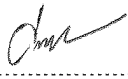
ราคากลางในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๙,๕๖๓,๐๐๐.๐๐ - บาท (เก้าล้านห้าแสนหกหมื่นสามพันบาทถ้วน)

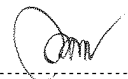
## ๘. คณะกรรมการพิจารณากำหนดรายละเอียด

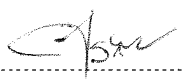
- |                            |         |                            |
|----------------------------|---------|----------------------------|
| ๑) นายอัศรเดช กลิ่นพิบูลย์ | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ |
| ๒) นางศุภรัตน์ เวชสุวรรณ   | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ |
| ๓) นายพรดุษิต คำมีสินนท์   | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      |
| ๔) นางประกายดาว โฉมโสภะ    | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      |
| ๕) นางพิมพ์พิรุณ จำปาน้อย  | ตำแหน่ง | โภชนาการชำนาญงาน           |


๙. การลงรายมือชื่อ


ลงชื่อ  ประธานกรรมการ  
(นายอัครเดช กลิ่นพิบูลย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ  กรรมการ  
(นางศุภรัตน์ เวชสุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ  กรรมการ  
(นายพรดลิต คำมีสินนท์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ  
(นางประกายดาว โฉมโสิกา)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ  
(นางพิมพ์พิรุณ จำปาน้อย)  
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ  ผู้รับรองรายละเอียด  
(นายณัฐกร จำปาทอง)  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

รายละเอียดวงเงินสำหรับจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล  
ปีงบประมาณ 2564 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564 จำนวน 365 วัน  
(ประมาณการสำหรับของบ)

เดือน (จำนวนผู้ป่วยโดยเฉลี่ย)	ผู้ป่วยสามัญ (คน)	ผู้ป่วยพิเศษ (คน)
ตุลาคม 2563	7,130	620
พฤศจิกายน 2563	6,900	600
ธันวาคม 2563	7,130	620
มกราคม 2564	7,130	620
กุมภาพันธ์ 2564	6,440	560
มีนาคม 2564	7,130	620
เมษายน 2564	6,900	600
พฤษภาคม 2564	7,130	620
มิถุนายน 2564	6,900	600
กรกฎาคม 2564	7,130	620
สิงหาคม 2564	7,130	620
กันยายน 2564	6,900	600
รวมจำนวน	83,950	7,300
ผลรวมจำนวนผู้ป่วย/ผลรวมจำนวนวัน	230.00	20.00
จำนวนผู้ป่วยโดยเฉลี่ย	230	20

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1. ผู้ป่วยในสามัญ (ใช้เงินงบประมาณและหรือเงินนอกงบประมาณ)           | 230 x 100 x 365 |
| วงเงินค่าอาหารผู้ป่วยในสามัญ ปีงบประมาณ 2564 (1 ต.ค.63 – 30 ก.ย.64) | 8,395,000       |
| 2. ผู้ป่วยในพิเศษ (ใช้เงินงบประมาณและหรือเงินนอกงบประมาณ)           | 20 x 160 x 365  |
| วงเงินค่าอาหารผู้ป่วยในสามัญ ปีงบประมาณ 2564 (1 ต.ค.63 – 30 ก.ย.64) | 1,168,000       |
| รวมประมาณการค่าอาหาร ปีงบประมาณ 2564                                | 9,563,000       |

รายละเอียดวงเงินสำหรับจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล  
ปีงบประมาณ 2564 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564 จำนวน 365 วัน  
(ประมาณการสำหรับของบ)

เดือน (จำนวนผู้ป่วยโดยเฉลี่ย)	ผู้ป่วยสามัญ (คน)	ผู้ป่วยพิเศษ (คน)
ตุลาคม 2563	7,130	620
พฤศจิกายน 2563	6,900	600
ธันวาคม 2563	7,130	620
มกราคม 2564	7,130	620
กุมภาพันธ์ 2564	6,440	560
มีนาคม 2564	7,130	620
เมษายน 2564	6,900	600
พฤษภาคม 2564	7,130	620
มิถุนายน 2564	6,900	600
กรกฎาคม 2564	7,130	620
สิงหาคม 2564	7,130	620
กันยายน 2564	6,900	600
รวมจำนวน	83,950	7,300
ผลรวมจำนวนผู้ป่วย/ผลรวมจำนวนวัน	230.00	20.00
จำนวนผู้ป่วยโดยเฉลี่ย	230	20

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1. ผู้ป่วยในสามัญ (ใช้เงินงบประมาณและหรือเงินนอกงบประมาณ)           | 230 × 100 × 365 |
| วงเงินค่าอาหารผู้ป่วยในสามัญ ปีงบประมาณ 2564 (1 ต.ค.63 – 30 ก.ย.64) | 8,395,000       |
| 2. ผู้ป่วยในพิเศษ (ใช้เงินงบประมาณและหรือเงินนอกงบประมาณ)           | 20 × 160 × 365  |
| วงเงินค่าอาหารผู้ป่วยในพิเศษ ปีงบประมาณ 2564 (1 ต.ค.63 – 30 ก.ย.64) | 1,168,000       |
| รวมประมาณการค่าอาหาร ปีงบประมาณ 2564                                | 9,563,000       |

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด  
ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์  
ปีงบประมาณ 2564 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

1. หมวดไข่

ไข่ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่ำกว่าที่  
กำหนด ใส่ในกระบอกที่สะอาด

หมวดไข่ จำนวน 3 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	ไข่ไก่/ไข่เป็ด (ไม่ต่ำกว่า 60-65 กรัม/ฟองเบอร์ 1)	สด ใหม่ สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่แตกร้าว
2	ไข่เค็มต้ม (ไม่ต่ำกว่า 60-70 กรัม/ฟอง)	ทำจากไข่เป็ด ต้มสุก รสเค็มพอดี ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน หรือฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่ขึ้นรา
3	ไข่นกกระทาต้ม ปอกเปลือก	สดใหม่ ไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด  
ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์  
ปีงบประมาณ 2564 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

2. หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป

- 2.1 เนื้อสัตว์น้ำ ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย แข็งแข็ง หรือไม่แข็งแล้วแต่กำหนดในใบสั่งซื้อ ไม่พอกหรือแช่ด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
- 2.2 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เป็นผลิตภัณฑ์เกรดดีถึงดีมาก สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้นๆ ไม่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

หมวดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 26 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	กุ้งแห้งตัวเล็ก ชนิดจืด	กุ้งฝอยตัวเล็ก สีส้ม ใหม่ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม บรรจุถุงละ 500 กรัม
2	กุ้งสด (30-40 ตัว/ก.ก.)	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นตัวได้ขนาดกัน
3	กุ้งแช่แข็งแกะเปลือก	สด สะอาด เนื้อล้น สีธรรมชาติของเนื้อกุ้ง ไม่แช่สารเคมี
4	เนื้อปูทะเล	ลักษณะเป็นเนื้อก้อนๆ เนื้อนวลก้อย ไม่มีเปลือกบางปน นิ่งสุก เนื้อปูขาวสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปล่อยกจากสารพิษและฟอร์มาลิน
5	ปลาทุ่นึง (แช่แข็ง 2 ตัว)	สุกทั้งตัว ไม่มีตำหนิบนตัวปลา เนื้อแน่น ไม่เละ ขนาดกลาง สะอาด รสดี ตัวได้ขนาดกันสมบูรณ์ทั้งตัว
6	เนื้อปลาทุ่น (แกะ)	เนื้อแน่น ไม่เละไม่มีกลิ่นคาว
7	เนื้อปลาตอลี่แช่แข็ง	สด สะอาด เนื้อล้น สีธรรมชาติของเนื้อปลา ไม่แช่สารเคมี บรรจุถุงละ 1 ก.ก.
8	เนื้อปลานิลแช่แข็ง	สด สะอาด เนื้อล้น สีธรรมชาติของเนื้อปลา ไม่แช่สารเคมี บรรจุถุงละ 1 ก.ก.
9	ปลานิลทอดเกล็ดตัวหัว (ล้างไส้)	สด สะอาด เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ตัดหัว ควักไส้ ขนาด 800 กรัม/ตัวตัวได้ขนาดกัน
10	ปลาช่อน	ตัวหัว นน.1-2 กก./ตัว เนื้อปลาสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ตัดหัว เอาไส้ออก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ
11	ปลาตูกุ้งขึ้น (ไม่รวมหัว)	สด สะอาด ขนาด 3 ตัว/ก.ก. ไม่มีตำหนิบนตัวปลา หั่นขึ้นหนา 1 ซม.
12	ปลาซาบะสด	สด ผิวมัน เนื้อแน่น ขนาด 2 ตัว/ก.ก. ไม่มีกลิ่นเหม็น อย่างเสร็จใหม่ๆ
13	ปลาชิว	สด สะอาด เนื้อนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
14	ปลาสาม	สด เนื้อปลาล้น ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่เละ ไม่แช่สารเคมีไม่มีน้ำ
15	ปลาหมึกกล้วยสดลอกหนัง	สด ลอกหนังแล้ว ไม่รวมน้ำ ตัวได้ขนาดกัน เอาติปลาหมึกออก



	(15-20 ตัว/ก.ก.)	
16	ปลาหมึกบั๊วแช่แข็ง	สด สะอาด เนื้อล้วน สีสรรษชาติของเนื้อกุ้ง ไม่แฉะสารเคมี
17	ปลาอินทรีเค็ม	ทำจากปลาอินทรีสด ไม่เหม็นหืน ไม่มีหนอน เนื้อปลามีชมพูปนแดง รสไม่เค็มมาก ท้องไม่ฟู ขนาด 500 กรัม/ขวด, กระปุก
18	เนื้อปลาบด	สด เนื้อปลาล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่เละ ไม่แฉะสารเคมีไม่มีน้ำไม่มีสารพิษ บรรจุถุงละ 1ก.ก.
19	เนื้อปลาบดสำเร็จรูป (ทอดมัน)	สด ใหม่ สะอาด ผสมเครื่องแกงสำเร็จ สีส้มอมแดงไม่มีก้าง ไม่เป็นเมือก รสดี ทำจากเนื้อปลาล้วน ปราศจากสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ1ก.ก.
20	เต้าหู้ปลาอย่างดี	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และมีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 2.5 ซม.หนา 2 ซม. ใส ใหม่ นุ่ม ขนาด 60-70 ชิ้น/ก.ก.
21	ลูกชิ้นปลากลมบัวลอย	ลูกโต กลม สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ทำมาจากเนื้อปลาทะเล สีขาว ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็นเน่า
22	ลูกชิ้นกุ้ง	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปนผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ไม่มีกลิ่นคาวเหม็นเน่า
23	ลูกชิ้นปลาหมึกหลอด	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปน ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ไม่มีกลิ่นคาวเหม็นเน่า
24	ลูกชิ้นปลาสาหร่าย	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปน ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ไม่มีกลิ่นคาวเหม็นเน่า
25	ปูอัด	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปน ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ไม่มีกลิ่นคาวเหม็นเน่า
26	หอยแมลงภู่แกะ	สด ตัวโต เนื้อล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า สะอาด ไม่รวมน้ำไม่แฉะสารเคมี

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุเครื่องบริโภค จำนวน 8 หมวด  
ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์  
ปีงบประมาณ 2564 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564

รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไปและรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุเครื่องบริโภค

3. หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป

3.1 เนื้อสัตว์บก ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีพยาธิหรือไข่พยาธิ ไม่มีพังผืดและไม่แข็ง

3.2 ผลิตภัณฑ์สัตว์บก เป็นผลิตภัณฑ์เกรดดีถึงดีมาก สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้นๆ ไม่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

หมวดสัตว์บกและผลิตภัณฑ์แปรรูป

จำนวน 32 รายการ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด
1	ไก่บด (ไม่รวมหนัง, กระดูกอ่อน)	เนื้ออกไก่ บดละเอียด มีหนังไก่และมันไม่เกิน 10 %
2	ไก่ยอ	ใหม่ รสดี สะอาด สีสรรษชาติไม่มีแต่แป้ง
3	เครื่องในไก่	สด สะอาด และไม่แข็งไม่มึกลิ่น ไม่เหม็นเขียว
4	น่องไก่	น่องไก่ ขอสัน กระดูกไม่แตกหัก สด สะอาด ไม่มีขนไก่ ขนาด 8-10 น่อง/ก.ก.
5	โครงไก่	ซี่โครงไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม สด สะอาด
6	ปีกบนไก่	ปีกไก่ตอนบน สด สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/ก.ก.
7	พวงไข่	สด สะอาด และไม่แข็ง ไม่มึกลิ่น ไม่เหม็นเขียว
8	ลูกชิ้นไก่อย่างดี	ลูกกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม. สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ทำมาจากเนื้อไก่ ไม่มึกลิ่นคาวและเหม็นเน่า
9	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่ สด ใหม่ สะอาด ไม่แข็ง ไม่มึกลิ่นเหม็น สีเป็นไป ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนที่สมบูรณ์ บรรจุใส่ถุงแช่น้ำ สะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 200 กรัม/ก้อน
10	สะโพกไก่	จำนวน 7-8 ชิ้น/กก. ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม/ชิ้น เนื้อส่วนสะโพกติด กระดูก ไม่แข็ง ไม่ปนน้ำ ไม่มีขน หนังเรียบ ตัดแต่งสะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มึกลิ่นเหม็น
11	อกไก่หั่นชิ้น (ติดหนัง, ไม่ติดมัน)	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูกไม่มีพังผืด หั่นชิ้นประมาณ 4 ซม. x 3 ซม. X 0.3 ซม.
12	อกไก่ไม่หั่น (ติดหนัง, ไม่ติดมัน)	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก สด สะอาด ไม่ขนไก่ติด
13	เอ็นไก่	สด สะอาด ไม่มีรอยชำแดงมีสีขาวไม่เขียว ไม่มึกลิ่นคาว

14	ฮอตดอกไก่	สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด รสดี ทำมาจากเนื้อไก่ ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็นเน่า
15	หมูเนื้อแดงบด	หมูสด ไม่ติดพังผืดติดมันไม่เกิน 15 % บดละเอียดปานกลาง ไม่ปรุงแต่งหรือดัดแปลงโดยการเติมสารเคมีใดๆ ที่อาจทำให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภค บรรจุในผลิตภัณฑ์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย
16	หมูบะซ่อ	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพกหรือไหล่บดหยาบหรือละเอียดตามใบสั่งซื้อ ปรุงรสด้วยการนวดผสมเครื่องเทศ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ปนเปื้อนสารบอแรกซ์
17	หมูเนื้อแดงหั่น	หมูเนื้อแดงสด สะอาด ไม่มีพังผืด ไม่มีพยาธิหั่นเป็นชิ้น ขนาดประมาณ 2 x 2 นิ้ว
18	หมูเนื้อแดงไม่หั่น	หมูเนื้อแดงสด สะอาด ไม่มีพังผืด ไม่มีพยาธิ
19	ซี่โครงหมูอ่อน	สด เนื้อมาก ไม่ติดกระดูกสันหลัง ตัดเป็นเส้นกว้างประมาณ 1.5-2 นิ้ว สับเป็นชิ้น ไม่มีมัน
20	ตับหมู	ต้มสุกแล้ว สะอาด ไม่มีจุดดำไม่ติดขั้ว ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ
21	ปอดหมู	ต้มสุกแล้วสะอาด ไม่มีจุดดำไม่ติดขั้ว ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ
22	ไส้อ่อนหมู	ต้มสุกแล้วสะอาด ไม่มีจุดดำไม่ติดขั้ว ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ
23	หนังหมูต้มหั่นฝอย	ไม่มีขน นุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น เส้นเล็ก ขาว ละเอียด สะอาด ไม่เลอะ ไม่กระด้าง
24	หนังหมูพอง	แช่น้ำ บรรจุถุงพลาสติกใส แห้งน้ำ ปิดปากถุงเรียบร้อยไม่เหม็นหืน ไม่มีขน หนังหนา พองเสมอกัน
25	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	ลูกกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 ซม. สด ใหม่ ผ่านการผลิตที่สะอาด ไม่มีสารบอแรกซ์ รสดี ไม่มีเอน แป้งน้อย บรรจุถุงละ 1 ก.ก.
26	ไส้กรอกอีสาน	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสารบอแรกซ์ ใหม่ รสดี สีธรรมชาติ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
27	แฮม	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วน หั่นเป็นแผ่นบางๆ สีเหลือง ไม่แซ่แข็ง สด ใหม่ ไม่แต่งสี ไม่มีสารบอแรกซ์ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด
28	หมูยอแห้ง	ใหม่ รสดี สะอาด สีธรรมชาติ
29	แหนมหมู	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วนผสมหนังหมูเล็กน้อย ไม่มีสารบอแรกซ์ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ตรา ส.ขอนแก่น ขนาด 200 กรัม/แพ่ง
30	เนื้อวัว	แต่งเรียบร้อย ไม่มีพังผืด เ็น เนื้อสีแดงสด ไม่เขียว – แห้งหรือมีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ ไม่แซ่แข็ง ไม่ติดมัน
31	กุนเชียง	ทำจากหมูล้วน หรือไก่ล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีธรรมชาติของกุนเชียง ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย
32	แคบหมู	ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ติดมันมาก กรอบ ไม่นิ่ม