



ประกาศโรงพยาบาลน่าน

เรื่อง เชิญชวนยื่นข้อเสนอเพื่อจัดซื้อวัสดุบริโภคประเภทผลไม้สด

โรงพยาบาลน่าน มีความประสงค์จะซื้อวัสดุบริโภคสำหรับผู้ป่วยประเภทผลไม้สด จำนวน ๑๔ รายการ โดยวิธีคัดเลือก กำหนดส่งของตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๕ มีกำหนด ๖ เดือน ซึ่งผลไม้ทุกชนิดจะต้องสดจริง เป็นผลไม้คัด ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีหนอน ปราศจากสารเคมี ตรงตามคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดไว้ในเอกสารใบเสนอราคา โดยมีข้อแนะนำกำหนดดังต่อไปนี้-

ผู้มีสิทธิเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการจดทะเบียนกลุ่มโดยหน่วยงานที่รัฐต้องส่งเสริม และสนับสนุนการรวมกลุ่มเพื่อประกอบอาชีพ
๒. เป็นบุคคลที่อยู่ในชุมชนพื้นที่นั้น รวมตัวกันเป็นกลุ่ม หรือเครือข่าย ที่สามารถตรวจสอบการดำเนินการ และติดตามได้
๓. เป็นผู้มีอาชีพขายผักสดดังกล่าว มีความสามารถทางกฎหมายไม่เป็นผู้ล้มละลาย
๔. ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุไว้ในบัญชีผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๕. ไม่เป็นมีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าร่วมเสนอราคาแก่

กำหนดยื่นข้อเสนอ ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป ถึงวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๔ เวลา ๑๕.๐๐ น. ณ คลังพัสดุกลางโรงพยาบาลน่าน และ ไม่รับยื่นข้อเสนอทางไปรษณีย์

กำหนดเปิดซองข้อเสนอ ในวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๔ ณ กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลน่าน อาคารสิริเวชรักษ์ ชั้น ๔ (ห้องเปิดซอง)

ผู้สนใจติดต่อขอทราบรายละเอียด และรับเอกสารเชิญชวนยื่นข้อเสนอได้ที่ กลุ่มงานพัสดุ คลังพัสดุกลางโรงพยาบาลน่าน ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป ถึงวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๔ เวลา ๑๕.๐๐ น. หรือ สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๔ - ๗๑๙๐๐๐ ต่อ ๒๑๑๖ ในวันเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๔

(นางสาวอัจฉรา ละอองนาวพานิช)  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลน่าน

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะพันธุ์

| ลำดับ | รายการ                      | รายละเอียด  | จำนวน (กิโลกรัม) |
|-------|-----------------------------|---|------------------|
| ๑     | กล้วยน้ำว้าสุก(หวี)         | ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่มีเมล็ด   | ๓,๑๐๐            |
| ๒     | กล้วยหอมทอง(ลูก)            | ผิวเหลือง ไม่ช้ำ กลิ่นหอม พร้อมรับประทาน  | ๒๐๐              |
| ๓     | แก้วมังกร                   | เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ช้ำ สด รสหวาน   | ๒๐๐              |
| ๔     | แคนตาลูป                    | สด แก่จัดกลิ่นหอม รสหวาน  | ๖๐๐              |
| ๕     | เงาะ                        | สด เนื้อกรอบ ผลไม่เหี่ยว ไม่มีจุดเน่า   | ๒๒๐              |
| ๖     | แตงโม                       | เปลือกบาง เนื้อในสีแดง ใสไม่ลึ้ม รสหวาน   | ๖,๖๐๐            |
| ๗     | ฝรั่ง                       | สด แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อกรอบ   | ๖๐               |
| ๘     | ลองกอง                      | สด เป็นช่อ รสหวาน ไม่ช้ำ เนื้อไม่เน่า   | ๒๑๐              |
| ๙     | ส้มเขียวหวาน เบอร์ ๐๐       | ผิวบาง สะอาด เนื้อในสีส้ม เนื้อในไม่ฝ่อรสหวาน   | ๙๐๐              |
| ๑๐    | ส้มเขียวหวาน เบอร์ ๐        | ผิวบาง สะอาด เนื้อในสีส้ม เนื้อในไม่ฝ่อรสหวาน   | ๘๐๐              |
| ๑๑    | สับปะรด                     | ไม่มีจุด ไม่ช้ำ เนื้อในสีเหลืองเข้ม   | ๖๐               |
| ๑๒    | สาเกเบอร์ ๕๕                | สด ผิวเหลืองนวล เนื้อกรอบ รสหวาน  | ๒๐๐              |
| ๑๓    | องุ่นไขปลา                  | สด ใหม่ ลูกติดก้านเป็นพวง ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่เน่า   | ๑๐               |
| ๑๔    | แอปเปิ้ลแดง เบอร์ ๑๐๐ (ลูก) | สด ผิวเรียบ เป็นมัน ไม่มีจุดเน่า  | ๓,๒๐๐            |
| ๑๕    | มะละกอสุก                   | สด ผลงาม เปลือกสีเขียวแกมแดงหรือส้ม ไม่มีรอยช้ำ ผิวเปลือกเรียบเกลี้ยง จับดูไม่ละ เนื้อไม่แข็งเกินไป | ๓๐๐              |
| ๑๖    | แตงไทยสุก                   | สด ไม่มีรอยช้ำ ผลแก่มีสีเหลือง เนื้อสีเหลืองนวล เนื้อนุ่มชุ่มน้ำ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว                 | ๕๐               |

คุณลักษณะทั่วไป ของผลไม้สด

๑. ลักษณะทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่า ปราศจาก มด แมลง
๒. บรรจุในภาชนะที่สะอาด แข็งแรง ปลอดภัย ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อยป้องกันสิ่งแปลกปลอม
๓. ส่งเสริมผลไม้ในพื้นที่เป็นหลัก ผลไม้จากเกษตรกรชาวสวน และเครือข่ายเกษตรกรในจังหวัด
๔. บรรจุในภาชนะที่สะอาด แข็งแรง ปลอดภัย ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
๕. สถานที่ประกอบการคัดเลือก ต้องสะอาด อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
 ลงชื่อ.....กรรมการ  
 ลงชื่อ.....กรรมการ