



ประกาศโรงพยาบาลน่าน
เรื่อง เชิญชวนยื่นข้อเสนอเพื่อจัดซื้อวัสดุบริโภคประเภทไก่อสด

โรงพยาบาลน่าน มีความประสงค์จะซื้อวัสดุบริโภคสำหรับผู้ป่วยประเภทไก่อสด จำนวน ๙ รายการ โดยวิธีคัดเลือก กำหนดส่งของตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ มีกำหนด ๖ เดือน ซึ่งวัสดุดังกล่าวจะต้องมีคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดไว้ในเอกสารใบเสนอราคา โดยมีข้อแนะนำกำหนดดังต่อไปนี้-

ผู้มีสิทธิ์เสนอราคาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. เป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุดังกล่าว มีความสามารถทางกฎหมายไม่เป็นผู้ล้มละลาย
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุไว้ในบัญชีผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นมีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าร่วมเสนอราคาแก่โรงพยาบาลน่าน ณ วันประกาศ หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการจัดซื้อครั้งนี้

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

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

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

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๔

(นางสาวอัจฉรา ละอองนวลพานิช)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลน่าน

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะพัสดุ

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวน (กิโลกรัม)
๑	เนื้อไก่สับแกง	เนื้อไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ ไม่มีขนไก่ติด	๑,๔๐๐
๒	เนื้ออกไก่ล้วน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด	๙๕๕
๓	เนื้ออกไก่ซอย	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด	๘๕๐
๔	เนื้ออกไก่บด	เนื้ออกไก่บดละเอียดตามใบสั่งซื้อ	๑๒๐
๕	เนื้อสะโพกไก่	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก สด สะอาด ไม่มีขนไก่ติด	๑๕๐
๖	โคนปีกไก่บน	ส่วนโคนปีกสะอาด ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ ไม่มีขนไก่ติด	๒๐๐
๗	น่องไก่	สดสะอาดไม่มีขนไก่ติดไม่มีจุดดำ แดง	๓๐
๘	เลือดไก่ก้อน	เป็นก้อนกลม ไม่เละ ไม่มีกลิ่น	๒๖๐
๙	โครงไก่	โครงไก่ทั้งตัว สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๒๐

คุณลักษณะทั่วไปของเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

๑. เนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ใหม่สด สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น ผิดปกติ ไม่มีเมือกสีน
๒. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยดำหรือรอยตำหนิอื่นๆ
๓. ต้องปราศจากสารเคมี สีหรือสิ่งอื่นใดเจือปน
๔. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย
๕. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ ส่วนที่สัมผัสกับอาหาร หรือวัตถุติด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ