

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
วัสดุบริโภค หมวดอาหารสด จำนวน ๔ รายการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

- ๑.๑ หมูแกง สะโพกทั้งก้อนมาสไลด์ขนาด ๑ x ๒ นิ้ว ความหนา ๕ มม. มีมันติดได้เล็กน้อย
- ๑.๒ หมูทอด สะโพกทั้งก้อนมาสไลด์ขนาด ๒.๕ x ๒ นิ้ว ความหนา ๕ มม. มีมันติดได้เล็กน้อย
- ๑.๓ หมูบด ใช้น้ำมันหมู ๑๐% บดผ่านเครื่องบดขนาด ๓ มม.
- ๑.๔ ซีโครงหมูสไลด์ (๑นิ้ว) ซีโครงหมูขนาด ๑.๕ x ๑.๕ ซีโครงไม่มีส่วนผลสมของสันหลัง

๒. คุณลักษณะเฉพาะทางอาหาร

๑. เนื้อมีสีชมพูแดง เนื้อไม่ซีดและไม่เขียว ใหม่ สด สะอาด ไม่มีจุดเลือด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ
๒. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
๓. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากลทุกสัณฐาน มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่ง
๔. วัสดุอาหารปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง บอร์แรกซ์ และยาปฏิชีวนะตกค้าง
๕. วัตถุดิบจากสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เป็นต้น โดยเป็นวัตถุดิบที่ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices : GAP) ของกรมปศุสัตว์ หรือผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น และมีข้อมูลสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสดต้องได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์
๖. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารการรับรองมาตรฐานตามที่กำหนดมาพร้อมการเสนอราคา

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ