

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์ จำนวน ๒๒ รายการ
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

๑. ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะอยู่ในสภาวะปกติหรือเจ็บป่วย รวมทั้งสามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ ถ้าร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารไม่เพียงพอหรือไม่สมดุลกับความต้องการของร่างกาย ในภาวะที่มีการเจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลนั้น อาหารเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการช่วยรักษาให้อาการที่เป็นอยู่นั้นหายได้เร็วขึ้น เพราะผู้ป่วยทุกคนยังต้องการอาหารและรับประทานอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน และสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการในภาวะนั้น ๆ ดังนั้นโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จึงมีการให้บริการแก่ผู้ป่วย โดยฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำกับดูแลการดำเนินงานในการบริการอาหารนั้น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องจัดหา เพื่อรองรับผู้ป่วยที่มาใช้บริการภายในโรงพยาบาลฯ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องจัดหา

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด

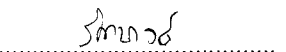
๒.๒ เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัดบรรเทาอาการได้ตรงตามเป้าหมายของการสั่งอาหารนั้นๆ อันเป็นประโยชน์ในด้านสนับสนุนการรักษาโรคของผู้ป่วย ซึ่งอาจได้รับยาร่วมด้วยหรือได้รับ อาหารบำบัดเพียงอย่างเดียว

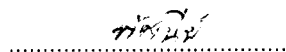
๒.๓ เพื่อเป็นแนวทางและส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญของอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการบำบัดโรค และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้าน

๓. รายละเอียดคุณลักษณะ

| ลำดับ | รายการ | หน่วยนับ | จำนวน ซื้อปี ๒๕๖๖ |
|-------|--------------------------|----------|-------------------|
| ๑ ✓ | หมูปั่นบด (ไม่ปนมัน) | กก. | ๙,๐๐๐ |
| ๒ | หมูสันนอก | กก. | ๔,๓๒๐ |
| ๓ | หมูสามชั้น | กก. | ๔๐๑ |
| ๔ | กระตูดอ่อน (ติดเนื้อมาก) | กก. | ๔๐ |
| ๕ | ซี่โครงหมูติดเนื้อ | กก. | ๓๒๐ |
| ๖ | เลือดหมูต้มก้อน | ก้อน | ๒๐ |
| ๗ | หนังหมูต้ม | กก. | ๑๖ |
| ๘ | ตับหมู | กก. | ๓๐ |
| ๙ | โครงไก่ | กก. | ๑,๒๗๖ |
| ๑๐ | อกไก่เลาะหนัง | กก. | ๓,๗๙๐ |


.....
(นางสาวกามาศ ครูทอง)


.....
(นางสาวรัตนาวดี พิมล)


.....
(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

| | | | |
|------|---------------------|------|-------|
| ๑๑ | น่องไก่+สับสะโพกแกง | กก. | ๓,๘๕๐ |
| ๑๒ | เลือดไก่ต้ม | ก๊อน | ๖๗ |
| ๑๓ | น่องสะโพกสับ ๓ ส่วน | กก. | ๑,๓๘๐ |
| ๑๔ | โคนปีกไก่ | กก. | ๗๖๐ |
| ๑๕ | ปลาตุ๋น (ไม่รวมหัว) | กก. | ๙๒๕ |
| ๑๖ | ปลาช่อนตัว | กก. | ๑๘๐ |
| ๑๗ | ปลาช่อนแล่ | กก. | ๑๐๐ |
| ๑๘ | ปลาหีบหิมแล่ | กก. | ๖๐๐ |
| ๑๙ | ปลาซาบะสด | กก. | ๑๐๐ |
| ๒๐ | ปลาหมึกกล้วยสด | กก. | ๒๐ |
| ๒๑ | กุ้งกุลาดำ | กก. | ๓๐ |
| ๒๒ / | หอยแมลงภู่แกะ | กก. | ๕๐ |

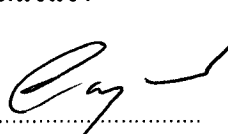
รายละเอียดของพัสดุที่ส่งมอบตามสัญญา ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุ ที่มาจากผู้ผลิต ดังต่อไปนี้

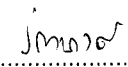
หมวดเนื้อหมู

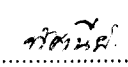
๑. มาจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาดของกรมปศุสัตว์)
๒. มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมีใบอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ขจส. ๒)
๓. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของกรมปศุสัตว์ (GAP)
๔. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองฟาร์มสุกรปลอดสารเร่งเนื้อแดงของกรมปศุสัตว์
๕. มีใบอนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย
๖. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค
๗. ไม่แช่แข็ง

หมวดเนื้อไก่

๑. มาจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาดของกรมปศุสัตว์)
๒. มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมีใบอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ขจส. ๒)
๓. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของกรมปศุสัตว์ (GAP)
๔. มาจากฟาร์มที่ได้รับการเลี้ยงไก่แบบระบบปิด
๕. มีใบอนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย
๖. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค
๗. ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ต้องได้รับการรับรองจากมาตรฐานอาหารฮาลาล
๘. ไม่แช่แข็ง


.....
(นางสาวผกาภาศ ครูทอง)


.....
(นางสาวรัตนาวดี พิมล)


.....
(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

หมวดสัตว์น้ำเค็มและน้ำจืด

๑. ตรวจไม่พบสารฟอร์มาลีนเจือปน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะกับการบริโภค
๓. ไม่แช่แข็ง

หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติมตามวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละรายการ ที่แนบท้ายนี้

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน

๕. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

ผู้ขายจะต้องทำการส่งมอบวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ได้รับการสั่งซื้อจากฝ่ายโภชนาการตามเมนูที่กำหนดในแต่ละวัน และทำการส่งมอบให้แล้วเสร็จภายใน ๑ วัน นับจากที่ได้รับการสั่งซื้อ โดยให้ทำการส่งมอบตั้งแต่ เวลา ๐๗.๐๐ น. - ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน หากสิ่งของที่ทำการส่งมอบเกิดการชำรุดเน่าเสีย ผู้ขายจะต้องทำการเปลี่ยนวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ชำรุดเน่าเสียให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน ๐๘.๓๐ น. ของวันนั้น

๖. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาล ในวงเงินที่คณะกรรมการกำหนดราคากลาง ได้กำหนด ไว้ที่จำนวน ๓,๔๐๕,๔๓๘.- บาท (สามล้านสี่แสนห้าพันสี่ร้อยสามสิบแปดบาทถ้วน) ซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนรวมภาษีอากรอื่น ๆ และ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงด้วยแล้ว

๗. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น

- สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับขอบเขตของงานนี้ได้ที่


สถานที่ติดต่อ กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

โทรศัพท์ ๐๓๗-๒๑๑๐๘๘ ต่อ ๒๕๓๕

สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะวิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

๘. ข้อกำหนด

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาสิ่งของที่ยังไม่รับมอบต่อวันต่อรายการสินค้าหรือคณะกรรมการตรวจรับ ในแต่ละวันของการส่งสินค้า พบการชำรุดบกพร่อง ไม่เป็นไปตามคุณภาพสินค้าที่คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะกำหนด อาทิ สินค้ามีกลิ่นเหม็น บุคเน่า เทียว ชื้นรา บรรจุภัณฑ์มีสภาพบวม แตก ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นใดที่คณะกรรมการตรวจรับไม่สามารถทำการตรวจรับ ให้ผู้รับจ้าง, ผู้ขาย ดำเนินการจัดหาสินค้า สิ่งของทดแทนในจำนวนของที่เท่ากันต่อรายการที่ไม่สามารถตรวจรับได้ หากทางผู้ว่าจ้างมีหนังสือให้ปรับปรุงคุณภาพสินค้า จำนวน ๕ ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และยึดเงินหลักประกันสัญญาได้ทันทีโดยไม่มีเงื่อนไข ทั้งนี้



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)

นางสาว

(นางสาวรัตนาวดี พิมล)

นางสาว

(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)