

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์ จำนวน ๒๕ รายการ
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

๑. ความเป็นมา

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

๒. วัตถุประสงค์

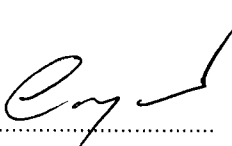
๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด


๒.๒ เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัดบรรเทาอาการได้ตรงตามเป้าหมายของการสั่งอาหารนั้นๆ อันเป็นประโยชน์ในด้านสนับสนุนการรักษาโรคของผู้ป่วย ซึ่งอาจได้รับยาร่วมด้วยหรือได้รับ อาหารบำบัดเพียงอย่างเดียว

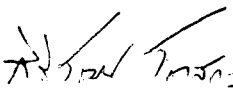
๒.๓ เพื่อเป็นแนวทางและส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญของอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการบำบัดโรค และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้าน

๓. รายละเอียดคุณลักษณะ

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ซื้อปี ๒๕๖๗
๑	เลือดหมู ✓	ก้อน	๒๐๐.๐๐
๒	น่องไก่สับ+สะโพกสับแกง ✓	กิโลกรัม	๕,๐๐๐.๐๐ ✓
๓	เลือดไก่ ✓	ก้อน	๔๘๐.๐๐ ✓
๔	หมูสันนอก ✓	กิโลกรัม	๗,๕๐๐.๐๐ ✓
๕	โคนปีกไก่ ✓	กิโลกรัม	๑,๔๐๐.๐๐ ✓
๖	ปลาหับทิม ✓	กิโลกรัม	๑,๘๐๐.๐๐
๗	อกไก่เลาะหนัง ✓	กิโลกรัม	๗,๕๐๐.๐๐ ✓
๘	หมูปั้นบด ✓	กิโลกรัม	๑๑,๐๐๐.๐๐ ✓
๙	ซีโครงไก่ ✓	กิโลกรัม	๑,๑๐๐.๐๐ ✓
๑๐	น่องสะโพกสับ ๓ ส่วน ✓	กิโลกรัม	๑,๓๐๐.๐๐ ✓


.....
(นางสาวผกามาศ ครูทอง)


.....
(นางสาวรัตนาวัตี พิมล)


.....
(นายสิริวัฒน์ ไตสกุล)

๑๑	กุ้งกุลากะ	กิโลกรัม	๒๕๐.๐๐
๑๒	ปลาช่อนตัว	กิโลกรัม	๔๐๐.๐๐
๑๓	ปลาช่อนแฉะ	กิโลกรัม	๒๐๐.๐๐
๑๔	ปลาดุกหัน	กิโลกรัม	๘๕๐.๐๐
๑๕	หอยแมลงภู	กิโลกรัม	๑๐๐.๐๐
๑๖	หมูสามชั้น	กิโลกรัม	๒๐๐.๐๐
๑๗	กระดุกอ่อนติดเนื้อ	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐
๑๘	ซีโครงหมูติดเนื้อ	กิโลกรัม	๒๕๐.๐๐
๑๙	ตับหมู	กิโลกรัม	๓๐.๐๐
๒๐	กระเพาะหมู	กิโลกรัม	๑๐.๐๐
๒๑	ปลาดุกสด	กิโลกรัม	๓๐๐.๐๐
๒๒	ปลาหมึก	กิโลกรัม	๗๐.๐๐
๒๓	ปลาซาบะ	กิโลกรัม	๑๕๐.๐๐
๒๔	น่องสะโพกสับ ๒ ส่วน	กิโลกรัม	๖๐๐.๐๐
๒๕	หนังหมู	กิโลกรัม	๑๕.๐๐

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

(นางสาวผกา มาศ ครูทอง)

(นางสาวรัตนาวดี พิมล)

(นายสิริวัฒน์ ไตสกุล)

หมวดสัตว์น้ำเค็มและน้ำจืด

๑. ตรวจไม่พบสารฟอร์มาลินเจือปน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะกับการบริโภค
๓. ไม่แช่แข็ง

หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติมตามวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละรายการ ที่แนบท้ายนี้

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน

๕. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

ผู้ขายจะต้องทำการส่งมอบวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ได้รับการสั่งซื้อจากฝ่ายโภชนาการตามเมนูที่กำหนดในแต่ละวัน และทำการส่งมอบให้แล้วเสร็จภายใน ๗ วัน นับจากที่ได้รับการสั่งซื้อ โดยให้ทำการส่งมอบตั้งแต่ เวลา ๐๗.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น. ของทุกวัน หากสิ่งของที่ทำการส่งมอบเกิดการชำรุดเน่าเสีย ผู้ขายจะต้องทำการเปลี่ยนวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ชำรุดเน่าเสียให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน ๐๘.๓๐ น. ของวันนั้น

๖. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาล ในวงเงินที่คณะกรรมการกำหนดราคากลาง ได้กำหนด ไว้ที่จำนวน ๔,๖๗๓,๐๗๒.-บาท (สี่ล้านหกแสนเจ็ดหมื่นสามพันเจ็ดสิบบาทถ้วน) ซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนรวมภาษีอากรอื่น ๆ และ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงด้วยแล้ว

๗. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น

- สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับขอบเขตของงานนี้ได้ที่

สถานที่ติดต่อ กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร


โทรศัพท์ ๐๓๗-๒๑๑๐๘๘ ต่อ ๒๕๓๕,๒๕๓๗,๒๕๑๙

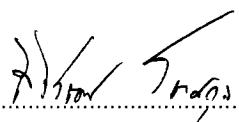
สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะวิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

๘. ข้อกำหนด

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาสิ่งของที่ยังไม่รับมอบต่อวันต่อรายการสินค้า หรือคณะกรรมการตรวจรับ ในแต่ละวันของการส่งสินค้า พบการชำรุดบกพร่อง ไม่เป็นไปตามคุณภาพสินค้าที่คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะกำหนด อาทิ สินค้ามีกลิ่นเหม็น บุด เน่า เที่ยว ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์มีสภาพบุบ แตก ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นใด ที่คณะกรรมการตรวจรับไม่สามารถทำการตรวจรับ ให้ผู้รับจ้าง, ผู้ขาย ดำเนินการจัดหาสินค้า สิ่งของทดแทนในจำนวนของที่เท่ากันต่อรายการที่ไม่สามารถตรวจรับได้ หากทางผู้ว่าจ้างมีหนังสือให้ปรับปรุงคุณภาพสินค้า จำนวน ๕ ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และยึดเงินหลักประกันสัญญาได้ทันทีโดยไม่มีเงื่อนไข ทั้งนี้


.....
(นางสาวพุกามาศ ครูทอง)


.....
(นางสาวรัตนาวดี ทิมล)


.....
(นายสิริวัฒน์ โทสกุล)