

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
ซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ประเภท เนื้อสัตว์ จำนวน 41 รายการ
โรงพยาบาลขอนแก่น

1. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลขอนแก่น เป็นโรงพยาบาลศูนย์ ระดับตติยภูมิ จำนวนเตียง 867 เตียง มีภารกิจในการให้บริการด้านสุขภาพ อนามัย แก่ประชาชนในเขตเมืองขอนแก่นเครือข่ายโรงพยาบาลขอนแก่น และจังหวัดใกล้เคียง ในการนี้จะต้องมีการให้บริการอาหารผู้ป่วยที่มาพักรักษาในโรงพยาบาลขอนแก่น โดยบริการอาหารพิเศษ สามัญ ธรรมดา อ่อน เฉพาะโรค อาหารให้ทางสาย อาหารเหลว ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสนับสนุนการรักษาให้ผู้ป่วยที่มารักษาได้รับสารอาหารที่ถูกต้อง หายเจ็บป่วยและมีอาการดีขึ้นในเร็ววัน

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับบริการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัย และสามารถฟื้นฟูสุขภาพได้อย่างรวดเร็ว

2.2 เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจในการให้บริการด้านอาหาร

2.3 เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปโดยกว้างขวางแพร่หลาย โปร่งใส มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2549

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

3.1 ผู้เสนอราคาต้อง เป็นผู้ที่มีอาชีพขายวัสดุเครื่องบริโภค

3.2 ผู้เสนอราคาต้อง ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือ ไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคล หรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

3.3 ผู้เสนอราคาต้อง ไม่เป็นผู้ มีผลประโยชน์ร่วมกัน กับผู้เสนอราคา รายอื่น และต้อง ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน ระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลาง อิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคา หรือ ไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

3.4 ผู้เสนอราคาต้อง ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์ความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธ ไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาไม่มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น




3.5 ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล และมีผลงานขายวัสดุเครื่องบริโภค วงเงิน ไม่น้อยกว่า 2,499,965.-บาท (สองล้านสี่แสนเก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อยหกสิบห้าบาทถ้วน) ต่อหนึ่งสัญญา ภายในระยะเวลาไม่เกิน 5 ปี นับแต่วันประกาศประกวดราคา

3.6 ผู้เสนอราคาต้องกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า 60 วัน

3.7 การประกวดราคาค้างนี้จังหวัดพิจารณาตัดสินด้วยราคารวม

3.8 ราคาสูงสุดของการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องเริ่มต้นที่ 4,999,930.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อยสามสิบบาทถ้วน)

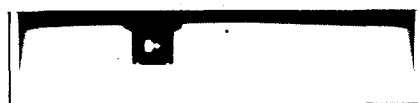
3.9 ผู้เสนอราคาต้องวางหลักประกันของจำนวน 249,997.-บาท (สองแสนสี่หมื่นเก้าพันเก้าร้อยเก้าสิบเจ็ดบาทถ้วน) พร้อมกับการยื่นซองเอกสารทางด้านเทคนิค

3.10 การรับประกันความชำรุดบกพร่อง ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของอาหารภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 วัน

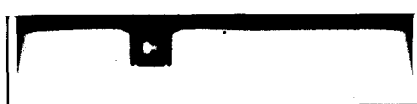
4. คุณสมบัติเฉพาะ

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ เนื้อสัตว์ จำนวน 41 รายการ

| ลำดับที่ | รายการ | จำนวน | ราคา (บาท) | ราคารวม (บาท) | หมายเหตุ |
|----------|---|-----------|---------------|------------------|----------|
| | <u>หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์ (สุกร) เนื้อละเอียด สีชมพู ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อแดงไม่ติดมัน</u> | | | | |
| 1. | หมูเนื้อแดง สะโพก ไม่ติดมัน (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 8,500 กก. | | | |
| 2. | คัปปหมู (ไม่แช่แข็ง ใหม่สด) (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 249 กก. | | | |
| 3. | กระดูกซี่โครงหมูอ่อน เนื้อหนา ตัดเป็นชิ้นๆ (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 3,000 กก. | | | |
| 4. | ไส้ตัน (ไม่รวมทวาร) (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 50 กก. | | | |
| 5. | หนังหมูแช่ (ไม่เปียกชุ่ม) (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 380 กก. | | | |
| 6. | หนังหมูสดชนิดแผ่น (ไม่มีขน) (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 70 กก. | | | |
| 7. | หมูแฮมอย่างดี ไม่เก่าไม่เปียก (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 250 กก. | | | |
| 8. | กระเพาะหมู (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 300 กก. | | | |
| 9. | หมูกรอบ ไม่เหนียว | 75 กก. | | | |
| 10. | ไส้กรอกฝรั่งอย่างดี พิเศษ | 300 กก. | | | |
| 11. | กระดูกหมูซุบ | 1,800 กก. | | | |



| ลำดับที่ | รายการ | จำนวน | ราคา (บาท) | ราคารวม (บาท) | หมายเหตุ |
|----------|--|-----------|---------------|------------------|----------|
| 12. | เนื้อหมูแดงหันสำหรับแกง (ไม่ปนมัน, ผังผัด) (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 3,500 กก. | | | |
| 13. | เนื้อหมูแดงหันสำหรับผัด (ไม่ปนมัน, ผังผัด) (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง) | 3,500 กก. | | | |
| 14. | หนังหมูต้มสุก หั่นฝอย | 150 กก. | | | |
| | <u>ปลาสด เหงือกแดง ตาใส ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็น</u> <u>เนื้อไม่เละ</u> | | | | |
| 15. | ปลาช่อนสด (ขอดเกล็ด กวักไส้ ตัดหัว) | 800 กก. | | | |
| 16. | เนื้อปลากะพง (เนื้อล้วนไม่ติดหนัง) | 150 กก. | | | |
| 17. | ปลาหมึก (ขนาดใหญ่) ไม่ต่ำกว่า 6" | 400 กก. | | | |
| 18. | หนวดปลาหมึก (ขนาดใหญ่) | 250 กก. | | | |
| 19. | ปลาทรายแดง หรือปลาตีน สดท้องไม่ผูก | 400 กก. | | | |
| 20. | ปลาหับทิม (สด ท้องไม่ผูก 1 กก./ตัว) | 120 กก. | | | |
| 21. | ปลาชาบะ (สด ท้องไม่ผูก 2 ตัว/กก.) | 98 กก. | | | |
| 22. | ปลานิล (สด ท้องไม่ผูก 2 ตัว/กก.) | 2,500 กก. | | | |
| 23. | ปลาทุสด (กก.ละ 6-8 ตัว) | 1,500 กก. | | | |
| 24. | ลูกชิ้นปลาแท้รสชาติพิเศษ ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้ง ผสม เนื้อละเอียด | 240 กก. | | | |
| 25. | หอยแมลงภู่แกะแล้ว (ใหม่, สด, ไม่ขุ่น) | 250 กก. | | | |
| 26. | เนื้อปลาทรายอย่างดี | 750 กก. | | | |
| 27. | ลูกชิ้นไก่อย่างดี | 200 กก. | | | |
| | <u>กุ้งหอย ปูสด ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกเรียบ เนื้อแน่น</u> | | | | |
| 28. | กุ้งซีแฮ่ ตัวขนาดกลาง (สดใหม่ หัวไม่หลุด) | 450 กก. | | | |
| 29. | เนื้อปูแกะแล้ว เนื้อเป็นก้อนๆ (ไม่เหม็น) | 15 กก. | | | |
| 30. | แฮ่กิ้น (หอยจืด) แห้งละ 250 กรัม | 650 แห้ง. | | | |

| ลำดับที่ | รายการ | จำนวน | ราคา (บาท) | ราคารวม (บาท) | หมายเหตุ |
|----------|--|------------|---------------|------------------|----------|
| | <u>ไก่สด เป็ดสด ไก่อ่อนไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่ขำ</u> <u>เนื้อลีซมพว ไม่เขี้ยวคล้ำ หนังเรียบ สะอาด</u> <u>สะอาดค่น้ำ</u> | | | | |
| 31. | คัตไก่ล้วน (ไม่ปนมัน , หัวใจ) | 100 กก. | | | |
| 32. | อกไก่ล้วนไม่ติดมัน , ไม่ติดหนัง | 10,400 กก. | | | |
| 33. | ปีกไก่ครบทั้ง 3 ท่อน ขนาดใหญ่ เนื้อมาก | 3,000 กก. | | | |
| 34. | ปีกไก่บน | 600 กก. | | | |
| 35. | เลือดไก่ไม่ละ ไม่มีกลิ่น | 1,500 กก. | | | |
| 36. | พวงไข่มือวัยวะครบทุกส่วน | 150 กก. | | | |
| 37. | อกไก่ล้วนไม่มีมันหนังติด หั่นสำหรับแกง | 2,500 กก. | | | |
| 38. | อกไก่ล้วนไม่มีมันหนังติด หั่นสำหรับผัด | 600 กก. | | | |
| 39. | หมูบดทรงเครื่อง ใหม่สด | 96 กก. | | | |
| 40. | ไส้กรอกอีสาน ไม่เปรี้ยว | 96 กก. | | | |
| 41. | ปลาหูช้างขนาดใหญ่ (แข่งละ 2 ตัว) | 500 แข่ง | | | |

5. ระยะเวลาในการดำเนินการ

จัดซื้อเป็นระยะเวลา 6 เดือนนับถัดจากวันทำสัญญาจะซื้อจะขาย

6. ระยะเวลาที่ส่งมอบ

ส่งมอบพัสดุไม่เกิน 1 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับใบสั่งซื้อ ภายในเวลา 08.00 น. ของวันรุ่งขึ้น

7. วงเงินในการจัดซื้อ

จำนวน 41 รายการ เป็นเงิน 4,999,930.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อย-สามสิบบาทถ้วน)

all
AHL



หมายเหตุ

ประชาชนผู้สนใจ สามารถวิจารณ์เสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานนี้เป็นลายลักษณ์อักษร โดยไปรษณีย์ตอบรับด่วนพิเศษ (EMS) โดยจะถือวันที่ที่ไปรษณีย์ประทับตรา เป็นวันรับข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ ส่งไปถึง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น เลขที่ 56 ถนนศรีจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000 หรือทาง โทรสาร 0-4324-1463 ทั้งนี้จะต้องระบุ ชื่อ - สกุล ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้มาด้วย



(นางวิไลวรรณ โสวิทยานันต์)



(นางสุมาลี สันติศราวดี)



(นางจันทนา แสงเพชร)

