

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 มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2549

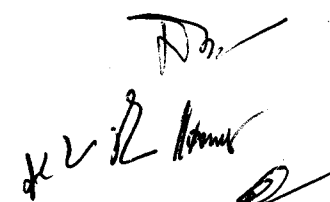
3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

3.1 ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายวัสดุเครื่องบริโภค

3.2 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคล หรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

3.3 ผู้เสนอราคาต้องไม่มีผลประโยชน์ร่วมกัน กับผู้เสนอราคา รายอื่น และต้องไม่มีผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน ระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลาง อิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์ความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาไม่มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น





3.5 ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล และมีผลงานขายวัสดุเครื่องบริโภค วงเงิน ไม่น้อยกว่า 2,375,979.- บาท (สองล้านสามแสนเจ็ดหมื่นห้าพันเก้าร้อยเจ็ดสิบเก้าบาทถ้วน) ต่อหนึ่ง สัญญาภายในระยะเวลาไม่เกิน 5 ปี นับแต่วันประกาศประกวดราคา

3.6 ผู้เสนอราคาต้องกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า 60 วัน

3.7 การประกวดราคาค้างนี้จังหวัดพิจารณาตัดสินด้วยราคารวม

3.8 ราคาสูงสุดของการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องเริ่มต้นที่ 4,751,959.-บาท (สี่ล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยห้าสิบเก้าบาทถ้วน)

3.9 ผู้เสนอราคาต้องวางหลักประกันของจำนวน 237,598.- บาท (สองแสนสามหมื่นเจ็ดพันห้า ร้อยเก้าสิบแปดบาทถ้วน) พร้อมกับการยื่นซองเอกสารทางด้านเทคนิค

3.9 การรับประกันความชำรุดบกพร่อง ผู้ชนะการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของอาหารภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 วัน

4. คุณสมบัติเฉพาะ

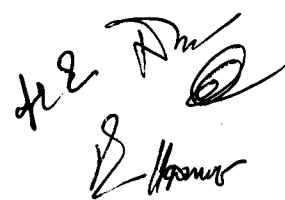
รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ เนื้อสัตว์ จำนวน 41 รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
	<u>หมวด ก. ประเภทเนื้อสัตว์ (สุกร) เนื้อละเอียด</u>				
	<u>สีชมพู ไม่เขี้ยวกล้า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อแดงไม่ติดมัน</u>				
1.	หมูเนื้อแดง สะโพก ไม่ติดมัน (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง)	8,500 กก.			
2.	ตับหมู (ไม่แช่แข็ง ใหม่นสด) (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 ไม่เก่า ไม่เปียก (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง)	250 กก.			
8.	กระเพาะหมู (ปลอดสารเร่งเนื้อแดง)	300 กก.			
9.	หมูกรอบ ไม่เหนียว	75 กก.			
10.	ไส้กรอกฝรั่งอย่างดี พิเศษ	300 กก.			
11.	กระดูกหมูซุบ	1,800 กก.			

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.



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 คาไซ ไม่มีแผล ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เละ</u>				
15.	ปลาช่อนสด (ขอเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว)	800 กก.			
16.	เนื้อปลากะพง (เนื้อล้วนไม่ติดหนัง)	150 กก.			
17.	ปลาหมึก (ขนาดใหญ่) ไม่ต่ำกว่า 6"	400 กก.			
18.	หนวดปลาหมึก (ขนาดใหญ่)	250 กก.			
19.	ปลาทรายแดง หรือปลาสีกุน สดท้องไม่ผูก	400 กก.			
20.	ปลาทับทิม (สด ท้องไม่ผูก 1 กก./ตัว)	120 กก.			
21.	ปลาชวาบะ (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.	ลูกชิ้นปลาทำอย่างดีพิเศษ ไม่มีสารเจือปน ไม่มีแป้ง ผสม เนื้อละเอียด	240 กก.			
25.	หอยแมลงภู่งูแคะแล้ว (ใหม่ , สด , ไม่ขุ่น)	250 กก.			
26.	เนื้อปลาทรายอย่างดี	750 กก.			
27.	ลูกชิ้นไก่อย่างดี	200 กก.			
	<u>กุ้งหอย ปูสด ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกเรียบ เนื้อแน่น</u>				
28.	กุ้งชีแฮ้ ตัวขนาดกลาง (สดใหม่ หัวไม่หลุด)	450 กก.			
29.	เนื้อปูแคะแล้ว เนื้อเป็นก้อนๆ (ไม่เหม็น)	15 กก.			
30.	แฮ้ก้น (หอยจ้อ) แ่งละ 250 กรัม	650 แ่ง			





ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคา (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
	<u>ไก่สด เปิดสด ไก่อ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่ซ้ำ</u> <u>เนื้อสีชมพู ไม่เขียวคล้ำ หนังเรียบ สะอาด</u> <u>สะอาด น้ำ</u>				
31.	ตับไก่ล้วน (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.	พวงไข่มือวิยะครบทุกส่วน	150 กก.			
37.	อกไก่ล้วนไม่มีมันหนังติด หั่นสำหรับแกง	2,500 กก.			
38.	อกไก่ล้วนไม่มีมันหนังติด หั่นสำหรับผัด	600 กก.			
39.	หมูปดทรงเครื่อง ใหม่สด	96 กก.			
40.	ไส้กรอกอีสาน ไม่เปรี้ยว	96 กก.			
41.	ปลาหูหนึ่งขนาดใหญ่ (แข่งละ 2 ตัว)	500 เอง			

5. ระยะเวลาในการดำเนินการ

จัดซื้อเป็นระยะเวลา 6 เดือน นับถัดจากวันทำสัญญาจะซื้อจะขาย

6. ระยะเวลาที่ส่งมอบ

ส่งมอบพัสดุไม่เกิน 1 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับใบสั่งซื้อ ภายในเวลา 08.00 น. ของวันรุ่งขึ้น

7. วงเงินในการจัดซื้อ

จำนวน 41 รายการ เป็นเงิน 4,751,959.- บาท (สี่ล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

8. หลักประกันของ

จำนวน 237,598.- บาท (สองแสนสามหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

Handwritten signatures and initials.



หมายเหตุ

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



.....
(นางวิไลวรรณ โกศลวิทยานันต์)



.....
(นางสุมาลี สันติศรวณ)



.....
(นางจันทนา แสงเพชร)

