

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Terms of Reference : TOR)  
ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภคอาหารสด (เนื้อไก่และขี้นส่วน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔  
โรงพยาบาลอรัญประเทศ

### ๑. ความเป็นมา

เนื่องจากโรงพยาบาลอรัญประเทศ ได้ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาอาการอยู่ในโรงพยาบาลทั้งผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๒๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาล อรัญประเทศ ผู้ป่วยในพิเศษและสามัญ ระยะเวลา ๑ ปี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔

### ๓. คุณลักษณะเฉพาะ

#### ๓.๑ เครื่องไนกี จำนวน ๑๐๘ กิโลกรัม

- มีลักษณะเป็นเครื่องไนกีสต์ ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น
- ผ่าและลอกเอาพังผืดหรือเนื้อเยื่อด้านในออก
- เป็นเครื่องไนที่สมบูรณ์ ไม่มีเสิดตามา
- สถานที่ขายแหล่งต้องสะอาดได้มาตรฐาน

#### ๓.๒ เสือดไก่ จำนวน ๕๕๐ ก้อน

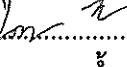
- มีลักษณะสุกเป็นก้อน
- ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เสือดติดมาด้วย
- ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่ร่วนน้ำ น้ำหนัก ๓ ก้อนต่อ ๑ กิโลกรัม
- ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น ไม่มีไข่พยาธิ

#### ๓.๓ อกไก่ จำนวน ๕,๐๐๐ กิโลกรัม

- มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์
- เป็นเนื้อล้วน สด ไม่มีพยาธิ
- ไม่มีกระดูกหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา
- ไม่ติดขน สะอาด

/๓.๔ ปีกบน...

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวศิวพร สารสินธุ์)  
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางราพร ล้าน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

๓.๔ บีกบัน จำนวน ๑๕๐ กิโลกรัม

- มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก
- ไม่มีขนติด สด สะอาด
- สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น

๓.๕ น่อง/ตัว จำนวน ๒๑๖ กิโลกรัม

- มีลักษณะเป็นส่วนล่างของขา
- ตัดออกตรงส่วนขาและส่วนตีน
- ไม่มีขนติด
- น้ำหนักประมาณ ๘-๑๐ น่อง ต่อ ๑ กิโลกรัม
- ไม่มีรอยเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่น
- ไม่มีเมือกหรือกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ

๔. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทึ้งงานของทางราชการและได้แจ้งไว้แล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทึ้งงานตามระเบียบของทางราชการ

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารซึ่หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๔.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินกิจการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๔.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมี มูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวศิรพร สารสินธุ)  
โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางราพร ล้าน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

/๔๙ ผู้ประสงค์...  
ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

๔.๙ การส่งมอบของทุกครั้ง ผู้ประسังค์จะเสนอราคาต้องนำส่งด้วยตนเอง

๔.๑๐ ผู้ประสังค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ไม่ประวัติการลงทะเบียนงาน การส่งของไม่ตรงตามรายการ  
การส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด และต้องไม่มีประวัติดังกล่าวจากโรงพยาบาลอื่น

๔.๑๑ การจัดส่งของที่ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายต่อการปฏิบัติงานของงาน  
โภชนาการ ผู้ประสังค์จะเสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อระยะเวลาการส่งมอบ

#### ๕. ระยะเวลาส่งมอบ

ตั้งแต่ปัจจุบันนี้ จนถึงสิ้นสุดการประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ นับถ้วนจากวันที่ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย

๕.๑ โรงพยาบาลจะออกใบสั่งซื้อและให้ผู้จะขายติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๒ วัน

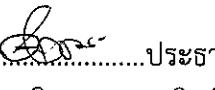
๕.๒ การส่งอาหารสดและการบรรจุในทึบห่อหรือภาชนะต่างๆ จะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรอง มอก. ระบุวัน/เดือนปี ที่ผลิต น้ำหนัก วันหมดอายุ มีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิต หรือที่อยู่ของผู้ผลิตรายนั้นๆ และมี กระบวนการขั้นตอนที่สะอาดปลอดภัย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการขนส่งและรักษาความสะอาดได้จนถึงมือผู้บริโภค และเนื้อสัตว์แต่ละประเภทจะต้องแยกภาชนะที่ใช้จัดส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจะเป็นปัญหาเรื่องการแข็งอาหารหรือหลักษาลาล เช่น อาหารทะเล กุ้ง อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ การจัดส่งจะต้องควบคุมอุณหภูมิให้เป็นไปตามหลักมาตรฐาน เช่น เนื้อสัตว์เมื่อวัดอุณหภูมิแล้วต้องไม่เกิน ๔ องศา และสินค้าแข็งจะต้องไม่ละลายอุณหภูมิต้องไม่เกิน -๑๘ องศา

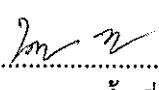
๕.๓ อาหารสดประเภท เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ จะต้องผ่านการรับรองคุณภาพ มาตรฐานจากการเลี้ยงแบบฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ต้องได้มาตรฐานยาลาล โดยมีใบรับรองจากฟาร์ม และผู้เสนอราคาจะต้องรับซื้ออาหารตั้งกล้าวจากบริษัทห้างร้าน จากฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานต่างๆ โดยแบบเอกสารมาพร้อมวันยืนเสนอราคา

๕.๔ อาหารสดประเภทผักปลอดภัย จะต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น ใบรับรอง GA และผลการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง โดยต้องแนบเอกสารมาพร้อมวันยืนเสนอราคา

๕.๕ การส่งวัสดุบริโภคประเภทอาหารสด จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๙.๐๐ น. ของทุกวัน สำหรับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ร้านค้าจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนาการภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่ละครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของงานโภชนาการเกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับรายละ ๐.๖๐ บาทต่อสินค้า ๑ รายการ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ บาทต่อรายการ

/๕.๖ จำนวนของ...

ลงชื่อ.......... ประธานกรรมการ  
(นางสาวศิริพร สารสินธุ)  
โภชนาการชำนาญงาน

ลงชื่อ.......... กรรมการ  
(นางราพร ล้าน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.......... กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

๕.๖ จำนวนของที่นำมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนาการจะบอกให้ร้านค้านำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริง จะแจ้งให้ร้านค้าทราบล่วงหน้า)

๕.๗ ถ้าร้านค้ามีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนาการเพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อเปลี่ยนเองรายงานโภชนาการจะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนาการจะให้เปลี่ยนรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในห้องคลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาห้องคลาดสูงกว่าราคากลาง

๕.๘ งานโภชนาการมีสิทธิ์ขอสินจากร้านค้าอื่นๆ ถ้าร้านค้าไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตามเวลาที่กำหนด และขอสินค้าที่มีความเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งร้านค้าหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้ว โดยไม่ต้องคำนึงถึงราคาประมูล และร้านค้าต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงานโภชนาการโดยไม่มีข้อต่อรองใดๆ ทั้งสิ้น

#### ๕.๙ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบสั่งของพร้อมสินค้า

#### ๖. วิธีการตรวจรับ

๖.๑ การตรวจรับเนื้อสัตว์ ผู้ส่งของจะต้องแยกประเภทเนื้อสัตว์ใส่ภาชนะที่งานโภชนาการเตรียมไว้ให้ เพื่อรอค่าตรวจรับ โดยเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องไม่ปะปนกัน

๖.๒ อาหารที่มีวันหมดอายุ อาหารสด จะต้องเหลือวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๗ วัน

๖.๓ ถ้าผู้เสนอราคาลงนามทำสัญญารับซื้อขายแล้ว ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญา โรงพยาบาลอรัญประเทศมีสิทธิยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้ท่านเป็นผู้ลiableทั้งงานของโรงพยาบาลอรัญประเทศ ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเดิกสัญญาผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

#### ๗. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาลอรัญประเทศ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ จำนวน ๔๔๔,๑๒๐.๐๐.- บาท  
(แปดแสนสี่หมื่นสี่พันหนึ่งร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

#### ๘. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

งานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลอรัญประเทศ ตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ  
จังหวัดสระบุรี

/๘. ติดต่อ...

ลงชื่อ.....  
ประธานกรรมการ  
(นางสาวศิริพร สารสินธุ)  
โภชนาการชำนาญงาน

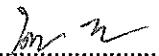
ลงชื่อ.....  
กรรมการ  
(นางราพร ล้าน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....  
กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

๙. ติดต่อสอบถามรายละเอียด

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และแสดงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เป็นลายลักษณ์อักษร ได้โดยตรงที่ฝ่ายพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว ๒๗๑๒๐

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวศิริพร สารสินธุ)  
โภชนากรชำนาญงาน

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางนราพร ล้าน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายสิงหนาท ศรียะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร