

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้อจัดหาวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย หมวด ก. ข. ค. ง.
ของสถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี

ความเป็นมา

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ให้บริการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วยเด็ก ที่เข้ารับการรักษาในสถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี อาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิต การเจริญเติบโต และการเสริมสร้างการทำงานของระบบต่างๆ ของร่างกาย ในกรณีเจ็บป่วยทำให้สุขภาพแข็งแรง อาหารที่สะอาด มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ถูกสุขอนามัยเป็นสิ่งจำเป็นต่อการบำบัดรักษายามเจ็บป่วย เพื่อให้อาการทุเลาและหายเป็นปกติ ในระยะเวลานั้น ในการจัดหาอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีตามมาตรฐานที่กำหนด จึงเป็นสิ่งสำคัญ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อจัดหาอาหารและวัตถุดิบสำหรับผู้ป่วยที่ได้มาตรฐาน คุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อนปลอมปน และสารตกค้างต่างๆ ถูกต้องตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด
๒. เพื่อให้ได้ราคาที่เหมาะสม และเกิดความเป็นธรรมกับผู้ค้า
๓. เพื่อความโปร่งใส ตรวจสอบได้

คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุประเภทเดียวกับที่ประกวดราคา ด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในครั้งนี้
๒. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคล หรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
๓. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้เสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ของสถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี หรือไม่เป็นผู้กระทำการอื่นเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
๔. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
๕. ผู้เสนอราคาจะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
๖. ผู้เสนอราคาจะเสนอราคาจะต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) จะต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย
๗. ผู้เสนอราคาจะเสนอราคาที่เป็นคู่สัญญาจะต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีเงินฝากกระแสรายวันเว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้
๘. ผู้เสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือกเป็นผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการซื้อ ของสถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี
๙. สถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี ขอสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาผู้เสนอราคาที่มีประวัติการส่งวัสดุอาหารล่าช้า และขาดส่งตามระยะเวลาการส่งมอบตามสัญญา

คุณลักษณะ...

คุณลักษณะเฉพาะของวัสดุอาหาร หมวด ก. ข. ค. ง.

หมวด ก เนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร)

สัตว์บก เนื้อสัตว์ทุกชนิด ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยเขียวเป็นจ้ำๆ ไม่มีกลิ่น เน่าเสีย ไม่มีพยาธิ บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมปิดปากถุงสนิท ไม่มีการฉีกขาด บรรจุถุงละ ๑-๒ กก. พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ ต้องปลอดภัยจากสาร เช่น บอแรกซ์ พอร์มาลีน สารตกค้างจากยาปฏิชีวนะในเนื้อสัตว์ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น GMP / HACCP (ยื่นในวันที่เสนอราคา และแนบเอกสารการรับรองสินค้าประเภทเนื้อสัตว์) เวลาส่งให้คณะกรรมการตรวจรับซึ่งต้องไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง

สัตว์น้ำ ปลาน้ำจืด/ปลาทะเล/ผลิตภัณฑ์แปรรูปทุกชนิด ต้องสดแล้เอาเฉพาะเนื้อล้วนล้างสะอาด ปลอดภัยจากสาร เช่น สารบอแรกซ์ สารพอร์มาลีน บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมปิดปากถุงสนิท ไม่มีการฉีกขาด บรรจุถุงละ ๑-๒ กก. พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ เวลาซึ่งตรวจไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง

และส่วนที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะแต่ละรายการ ให้เป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนดไว้แต่ละรายการแล้ว ในตารางปริมาณการใช้ หมวด ก. เนื้อสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร) จำนวน ๕๘ รายการ

หมวด ข ไข่ ประเภทไข่ (จากฟาร์มมาตรฐาน)

ไข่ไก่/ไข่เป็ด ต้องใหม่ สด สะอาด จากฟาร์มมาตรฐาน ไม่มีสิ่งสกปรกอื่นๆ ปนเปื้อนมา เช่น ขน มูลสัตว์ คราบเลือด คราบดินโคลน ไม่บูบ ไม่แตก บรรจุในถาดชนิดกระดาษมีฝาพลาสติกใสครอบจำนวน ๓๐ ฟอง ระบุเบอร์และแหล่งผลิต และมีใบรับรองมาตรฐานความปลอดภัยจากฟาร์มผลิตเช่น GMP/ HACCP (ยื่นในวันที่เสนอราคาและแนบเอกสารการรับรองสินค้าประเภทไข่)

ไข่เค็มต้มสุก ไข่แดงมีสีเข้มมีความมัน ไข่ขาวมีสีขาวเนื้อเรียบ นิ่มไม่กระด้างมีรสเค็มพอเหมาะของไข่เค็มเปลือกไข่ไม่บูบหรือแตก

ไข่นกกระทาต้มสุกเปลือกเปลือก ต้องใหม่ สะอาด ไม่ติดเศษเปลือก บรรจุถุงมาตรฐานพร้อมปิดปากถุงสนิท ไม่มีการฉีกขาด บรรจุถุงละ ๕๐ ฟอง

หมวด ค ประเภทผักทั่วไป ผลไม้ และขนม

ผักทั่วไปและผลไม้ ลักษณะสดใหม่ สะอาด มีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารเคมีตกค้าง และยาฆ่าแมลง ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งสกปรกปนเปื้อน ปราศจากดินและสิ่งปฏิกูลต่างๆ อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ตัดแต่งแล้ว

ขนม ผลิตสดใหม่ สะอาด คุณภาพดี รสหวานน้อย มันน้อย เค็มน้อย บรรจุภัณฑ์มาตรฐานปิดสนิท ไม่ฉีกขาด ระบุแหล่งผลิต และวันหมดอายุ และส่วนที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะให้เป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนดไว้แต่ละรายการ ในตารางปริมาณการใช้ หมวด ค. ผักผลไม้มีจำนวน ๒๓ รายการ ผลไม้จำนวน ๑๓ รายการ และขนมจำนวน ๒๖ รายการ

หมวด ง ประเภทอาหารแห้ง ของเค็ม เครื่องกระป๋อง

๑. ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งปลอมแปลง หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมปนอยู่

๒. บรรจุภัณฑ์ต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนในอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ

๓. บรรจุภัณฑ์ในอาหารสำเร็จรูปต้องมี เลขที่ อย.ชัดเจน พร้อมแจ้งวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุในบรรจุภัณฑ์นั้นๆ โดยกระบวนการผลิตผ่านการรับรองมาตรฐานถูกต้อง

๔. ส่วนที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะแต่ละรายการ ให้เป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนดไว้แล้ว ในตารางปริมาณการใช้ หมวด ง. ของแห้ง ของเค็ม และเครื่องกระป๋อง จำนวน ๑๐๒ รายการ

ข้อกำหนด...

ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของแห่งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

๑. อาหารกลุ่มนี้ต้องผ่านการรับรองคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน

๒. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หรือ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

๓. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ระยะเวลาดำเนินการ รวม ๓๖๔ วัน (๑๒ เดือน)

ระยะเวลาการส่งมอบ ส่ง ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ชั้น ๙ อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ โดยส่งมอบตามรายการในใบสั่งซื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๑. **การส่งอาหารสด** จะต้องส่งล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน กำหนดส่งในเวลา ๐๘.๐๐ – ๑๐.๐๐ น. ตามรายการที่กำหนดในใบสั่งซื้อ สำหรับอาหารสดที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ร้านค้าจะต้องดำเนินการปรับเปลี่ยนให้ถูกต้อง และส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ภายในเวลา ๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. ในวันเดียวกัน

๒. **การส่งอาหารแห้ง** ให้จัดส่งเดือนละ ๓ ครั้ง (งวดที่ ๑ วันที่ ๑-๑๐, งวดที่ ๒ วันที่ ๑๑-๒๐, งวดที่ ๓ วันที่ ๒๑-๓๐) ต้องจัดส่งให้ครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนดตามใบสั่งซื้อภายใน ๕ วันหลังได้รับใบสั่งซื้อที่ออกให้ล่วงหน้า ๓ วัน

วงเงินงบประมาณในการจัดหา ๗,๐๐๐,๐๐๐ บาท (เจ็ดล้านบาทถ้วน)

ตามการจัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ๔ หมวด ที่มีรายละเอียด ดังนี้

หมวด ก เนื้อสัตว์ ประเภทสัตว์บก สัตว์น้ำ (ปลอดสาร)	วงเงิน ๓,๕๐๐,๐๐๐ บาท
หมวด ข ไข่ ประเภทไข่ (จากฟาร์มมาตรฐาน)	วงเงิน ๔๘๐,๐๐๐ บาท
หมวด ค ประเภทผักทั่วไป ผลไม้ และขนม	วงเงิน ๑,๓๕๐,๐๐๐ บาท
หมวด ง ประเภทอาหารแห้ง ของเค็ม เครื่องกระป๋อง	วงเงิน ๑,๖๗๐,๐๐๐ บาท

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางสาวศิรินทิพย์ ยูชูพี)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวสคน สุวรรณรุ่งโรจน์)

นักเทคนิคการแพทย์ชำนาญการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวเจนจิรา เปรมปรี)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

