



## ประกาศกรมสุขภาพจิต

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธี  
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวด  
ราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๕,๗๑๖,๙๐๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านบาทเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นหกพันเก้าร้อยบาทถ้วน)  
ตามรายการ ดังนี้

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน ๓ รายการ ประกอบด้วย

- ๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๖๐ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน รวม ๙๕,๙๐๐ คน
- ๒ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๑๕ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน รวม ๕,๔๗๕ คน
- ๓ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ จำนวนเฉลี่ย ๑ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วันรวม ๓๖๕ คน

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว  
เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการ  
กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน ของหน่วย  
งานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ  
กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การ  
บริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมสุขภาพจิต  
ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็น  
ธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่น  
ข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น



๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับผลงานที่ประกวดราคาจ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรมสุขภาพจิต เชื่อถือ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญามาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่า ตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราช

บัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่  
ระหว่างเวลา น. ถึง น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อ  
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.galya.go.th](http://www.galya.go.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)  
หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๔๔๑-๖๑๐๐ ต่อ ๕๘๒๗๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต





เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวด

ราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต

ลงวันที่ กรกฎาคม ๒๕๖๗

กรมสุขภาพจิต ซึ่งต่อไปเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ สถาบัน กัลยาณ์ราชนครินทร์ ๒๓ หมู่ ๘ ถนนพุทธมณฑลสาย ๔ แขวงทวีวัฒนา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๗๐ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน ๓ รายการ ประกอบด้วย

๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๖๐ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน รวม ๙๕,๙๐๐ คน

๒ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๑๕ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน รวม ๕,๔๗๕ คน

๓ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ จำนวนเฉลี่ย ๑ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วันรวม ๓๖๕ คน

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ



๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมสุขภาพจิต วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับผลงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรมสุขภาพจิต เชื้อถือ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญาอย่างน้อย ๑ สัญญา

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้  
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน หรือหนังสือเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกิจการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะ



ต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีชื่อนิติบุคคล ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้ว ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา



(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) สำเนาใบจดทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๖) สำเนาใบจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภ.พ.๒๐) (ถ้ามี)

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓) สำเนาหนังสือรับรองผลงานประเภทเดียวกันกับงานจ้างประกวดราคาพร้อมสำเนาสัญญามาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๕) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๕.๑) ขอบเขตของงาน(TOR) โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

(๕.๒) ใบเสนอราคาแสดงราคาต่อหน่วยแต่ละรายการ

(๖) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

## ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)



๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาข้อเสนอให้แก่กรมผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงานเว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์  
(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้



(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศ และแผนการใช้เหล็กที่ผลิตในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

## ๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

จำนวน ๗๘๕,๘๔๕.๐๐ บาท (เจ็ดแสนแปดหมื่นห้าพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

๕.๑ เช็ครีหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ซึ่งเป็นเช็ครีหรือตราพท์ลงวันที่ที่เช็ครีหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีผู้ยื่นข้อเสนอ นำเช็ครีหรือตราพท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนด ให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

## ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผล การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความ



แตกต่างกันไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่ จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมิวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมีผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือ



สัญญาซื้อขายหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้อย่างน้อยแล้วมีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

#### ๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับกรม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

#### ๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๑๒ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน



งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน แล้วได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และกรม ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

#### ๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าอาหารปรุงสำเร็จในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญา

#### ๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อย



กว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีตั้งเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

#### ๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปี ๒๕๖๘

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุง ประจำปี ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีไชเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่มีปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้าง เป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ



(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

**๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว





**ขอบเขตของงาน (TOR)**  
**โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน**  
**ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

**๑. ความเป็นมา**

ด้วยกรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อให้บริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จำนวน ๓ รายการ ดังรายการต่อไปนี้

๑.๑	ผู้ป่วยสามัญ	เฉลี่ย	๒๖๐	คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน
๑.๒	ผู้ป่วยพิเศษ	เฉลี่ย	๑๕	คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน
๑.๓	ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ	เฉลี่ย	๑	คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน

**๒. วัตถุประสงค์**

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งเพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์กำหนด ซึ่งประกอบด้วยด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค และอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

**๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา**

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคล โดยมีผลงานจ้าง ประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื้อถือได้ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญาอย่างน้อย ๑ สัญญา
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- ๓.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง
- ๓.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่ คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ



#### ๔. คุณลักษณะเฉพาะ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการสำหรับผู้ป่วยในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

##### ๔.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยใน

๔.๑.๑ อาหารสามัญ

๔.๑.๒ อาหารพิเศษ

๔.๑.๓ อาหารพิเศษต่างชาติ

##### ๔.๒ ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๔.๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป

๔.๒.๒ อาหารธรรมดาที่ย่อยง่าย

๔.๒.๓ อาหารอ่อน

๔.๒.๔ อาหารเฉพาะโรค

๔.๒.๕ อาหารเฉพาะรายหรืออาหารอื่นๆ เช่น อาหารอิสลาม/อาหารมังสวิวัติ/อาหารเจ ฯลฯ

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการและถูกต้องตามหลักโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร โดยใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯ กำหนด ดังนี้-

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)	การกระจายสารอาหารต่อวัน		
		โปรตีน ๑๕ - ๒๐ % (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต ๕๕ - ๖๐ % (กรัม)	ไขมัน ๒๕ - ๓๐ % (กรัม)
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๖๗ - ๑๒๐	๒๔๗ - ๓๖๐	๕๐ - ๘๐
อาหารธรรมดาที่ย่อยง่าย (Light Diet)	๑,๖๐๐ - ๒,๔๐๐	๖๐ - ๑๒๐	๒๒๐ - ๓๖๐	๔๔ - ๘๐
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๖๐ - ๑๐๐	๒๒๐ - ๓๐๐	๔๔ - ๖๗
อาหารพิเศษ และ อาหารพิเศษต่างชาติ	๒,๒๐๐ - ๒,๔๐๐	๘๒ - ๑๒๐	๓๐๒ - ๓๖๐	๖๑ - ๘๐
อาหารว่างระหว่างมื้อ (Snack)	๒๐๐ - ๓๐๐			
อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic Diet)	คำนวณพลังงานและสัดส่วนสารอาหารเฉพาะรายตามมาตรฐานอาหารเฉพาะโรค			
อาหารปั่นผสม (Blenderized Diet)	คำนวณพลังงานและสัดส่วนสารอาหารเฉพาะรายตามมาตรฐานอาหารปั่นผสม			

#### หมายเหตุ

๑. อาหารผู้ป่วยที่ต้องดูแลเฉพาะกลุ่มหรือเฉพาะรายเป็นพิเศษหรืออาหารอื่นๆ จัดตามที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ กำหนด

๒. อาหารเหลวข้น เช่น อาหารปั่นป้อน อาหารปั่นผสมต้องใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯ กำหนด

๓. น้ำหวานหรืออาหารเหลวใส จัดตามคำสั่งแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนดหรือตามใบเบิกอาหารประจำวัน

๔. อาหารเสริมอื่นๆ

- ไข่ต้มทั้งฟอง หรือ ไข่ขาว ต้องไม่เล็กกว่าไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ฟอง)

- นมกล่อง UHT , น้ำผลไม้(กล่อง) ๑๐๐% ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซีซี/กล่อง

- ผลไม้ที่มีความจำเป็นและเหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย ปริมาณตามที่สถาบันฯ กำหนด

- น้ำหวานสำหรับผู้ป่วยบำบัดสุรา



มาตรฐานอาหาร  
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

หมวดอาหาร	อาหารอ่อน			อาหารธรรมดาทั่วไป			
	๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี	๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี	๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๒๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๔๐๐ กิโลแคลอรี
*นม UHT (รสหวานปกติ) ๒๐๐ CC./กล่อง	๓	๒	๒	-	-	๒	๒
ผักประเภท ข. (ส่วน) (เฉพาะส่วนที่รับประทานได้)	๑	๒	๓	๕	๕	๕	๕
ผลไม้ (ส่วน)	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๓
ข้าว-แป้ง (ส่วน)	๙	๑๐	๑๒	๑๒	๑๔	๙	๑๒
เนื้อสัตว์(ไขมันปานกลาง) / ไข่ (ส่วน)	๕	๕	๕	๕	๕	๗	๗
น้ำมันพืช (ส่วน)	๔	๔	๕	๕	๖	๖	๖
น้ำตาลทราย (กรัม)	๕	๑๐	๑๐	๒๐	๒๐	๒๐	๒๐

\*นมหรือเครื่องดื่มหรืออาหารเสริมที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีพลังงานเท่ากันหรือใกล้เคียง

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย อาหารเช้า อาหารกลางวันและอาหารเย็น

ประเภทอาหาร	ปริมาณน้ำหนักรับประทาน/คน/มื้อ (กรัม)
ข้าวต้มเครื่อง / กระเพาะปลา	๗๐๐
ข้าวต้มขาว	๕๐๐
ข้าวสวย	๕๐๐
ขนมจีนหรือเส้นก๋วยเตี๋ยว	๓๐๐
น้ำซุ๊ป (ก๋วยเตี๋ยว, เย็นตาโฟ, บะหมี่กึ่งยาว)	ไม่น้อยกว่า ๕๐๐
อาหารประเภทแกง/ต้ม	๓๐๐
อาหารประเภทผัดต่างๆ	๒๐๐
น้ำพริก (ไม่มีเนื้อสัตว์)	๑๒๐
น้ำพริก (ที่มีเนื้อสัตว์) / หลน	๑๕๐
ขนมหวาน	๒๐๐
ผลไม้	๑ ส่วน ปริมาณตามชนิดผลไม้ (ตามมาตรฐานอาหารที่สถาบันฯกำหนด)

หมายเหตุ: ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถปรับเพิ่มหรือลดได้ ตามที่นักโภชนาการหรือโภชนาการกำหนดให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรือโภชนบำบัด



## ๔.๓ ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

## อาหารสามัญ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดาทั่วไป	อาหารอ่อน
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง หรือ - ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง หรือ ข้าวสวยพร้อมอาหาร ๑ อย่าง หรือ - อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืด/น้ำซุป (อย่างใดอย่างหนึ่ง อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน)	- ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อง หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
กลางวัน	- ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม หรือผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มี ลักษณะนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม หรือ - อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่ายย่อยง่าย + น้ำซุป + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม
เย็น	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง	- ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อง หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน ผู้ป่วย อาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยอาหารเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อ		

## อาหารพิเศษ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง + เครื่องต้มร้อนหรือนม + ผลไม้ สลับกับ ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + เครื่องต้ม ร้อนหรือนม + ผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนม + ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แกงจืดหรือน้ำซุป + ผลไม้ที่มี ลักษณะอ่อนนิ่ม
กลางวัน	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + อาหารว่าง ๑ อย่าง + ขนมหรือผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะ อ่อนนิ่ม + นมกล่องหรือน้ำผลไม้ หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย หรือ - อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แกงจืดหรือน้ำซุป
ว่างบ่าย	นมกล่อง + ขนมหรือผลไม้	- นมกล่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
เย็น	ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้หรือขนม	- ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย + นม กล่องหรือน้ำผลไม้ หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย
กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน ผู้ป่วย อาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยอาหารเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อ		



## อาหารพิเศษต่างชาติ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ขนมปังอย่างน้อย ๔ แผ่น + ไข่ดาว ๑ ฟอง + ไส้กรอกคอกเทล ๓ อัน + แยม ๑ แผ่น + เครื่องดื่ม + ผลไม้
ว่างเช้า	เครื่องดื่มหรือน้ำผลไม้สดคั้น + ขนมเบเกอรี่
กลางวัน	อาหารหลักต่างชาติ + ซุป + ขนมหรือผลไม้
ว่างบ่าย	เครื่องดื่มหรือน้ำผลไม้สดคั้น + ขนมเบเกอรี่หรือผลไม้
เย็น	อาหารหลักต่างชาติ + ซุป + ผลไม้

## หมายเหตุ

๑. คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วยหรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
๒. ขนมหวานที่บริการพร้อมน้ำแข็ง ต้องมีน้ำแข็งไปพร้อมขนมด้วยทุกครั้ง
๓. ขนม/เบเกอรี่ (อาหารว่างพิเศษ) ปริมาณ ๑๕๐ กรัม/ชิ้น

## ๔.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้

มื้ออาหาร	เวลาเบิกอาหาร/ เปลี่ยนแปลงอาหาร	เวลาตรวจรับอาหาร	เวลาบริการอาหาร	เวลาเก็บล้างภาชนะ- อุปกรณ์
เช้า	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง เวลา ๐๖.๓๐ น.	๐๖.๓๐ น. ถึง ๐๗.๐๐ น.	๐๗.๐๐ น. ถึง ๐๗.๓๐ น.	๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น.
ว่างเช้า (พิเศษต่างชาติ)	๐๙.๓๐ น.	๐๙.๐๐ น. ถึง ๐๙.๓๐ น.	๐๙.๓๐ น. ถึง ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น. ถึง ๑๐.๓๐ น.
กลางวัน	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง เวลา ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๐๐ น. ถึง ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๓๐ น. ถึง ๑๓.๓๐ น.
ว่างบ่าย (พิเศษ)	๑๓.๓๐ น.	๑๓.๓๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. ถึง ๑๔.๓๐ น.	๑๔.๓๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น.
เย็น	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง เวลา ๑๖.๓๐ น.	๑๕.๐๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.	๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๓๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น.

## หมายเหตุ

๑. การจัดบริการอาหารแต่ละมื้อให้ดำเนินการ ดังนี้
  - ๑.๑ มื้อเช้า จัดใส่ภาชนะไปตักบริการให้ผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย
  - ๑.๒ มื้อกลางวันและมื้อเย็น จัดใส่ภาชนะเป็นรายบุคคล ไปบริการที่หอผู้ป่วย
๒. เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามที่สถาบันฯ กำหนด ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดอาหารตามที่สถาบันฯ กำหนด
๓. ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดส่งอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย ในหอผู้ป่วยในทั้งหมดของสถาบันฯ โดยสถาบันฯ จัดเตรียมสถานที่ไว้ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอาหารอย่างน้อย ๑ คน และในหอผู้ป่วยที่มีจำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ ๔๐ คนขึ้นไป ต้องมีพนักงานไปบริการอาหาร ๒ คน
๔. การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่สถาบันฯ กำหนด
๕. การเก็บล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ สถานที่ประกอบอาหารและเก็บเศษอาหาร ตามข้อกำหนดของสถาบันฯ

#### ๔.๕ การจัดทำอาหาร

ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค (วัตถุดิบ) ก่อนนำไปประกอบอาหาร ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน หากตรวจสอบแล้วพบว่า คุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดของสถาบันฯ ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการแก้ไขโดยทันที ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต่อนักโภชนาการ โภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของสถาบันฯ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน และต้องไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน พร้อมทั้งชี้แจงเหตุผลลงในแบบฟอร์มแจ้งเปลี่ยนรายการอาหาร (F.๐๕๓.๑๖) ทุกครั้ง

#### ๔.๖ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท

- วัสดุอาหารประเภทของแห้ง กำหนดให้ใช้ให้หมดภายใน ๑ สัปดาห์
- วัสดุอาหารประเภทของสด กำหนดให้ใช้ให้หมดภายใน ๑ วัน

##### ๔.๖.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

(๑) ประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้ง สะอาด ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา มอดหรือแมลงและบรรจุในภาชนะหรือห่อที่สมบูรณ์

(๒) ประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ต้องมีสีที่เป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี สีส้มเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต่างๆ และเครื่องปรุงรส เช่น อาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำมันสลายชู ซอสปรุงรสต่างๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย.และมอก.) มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาด ไม่ชำรุด บวม หรือบวม และควรใช้ให้หมดก่อนวันหมดอายุ ๑ เดือน

(๔) ประเภทน้ำมัน ต้องใช้น้ำมันบรรจุในขวด และเป็นน้ำมันใหม่ไม่ผ่านการประกอบอาหารมาแล้ว บรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทและมีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย.และ มอก.) กำหนดให้ใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงประกอบอาหาร ดังนี้

ก. น้ำมันปาล์มใช้กับอาหารประเภททอด

ข. น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวใช้กับอาหารประเภทผัดและในอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรคทั้งหมด

(๕) ประเภทน้ำมันสลายชู ต้องใช้น้ำมันสลายชูกลิ่นหรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) และไม่น้ำมันสลายชูที่มีส่วนผสมของกรดซิตริก

(๖) ประเภทข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอดหรือแมลง กรวดและไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

- |                                  |                        |       |            |
|----------------------------------|------------------------|-------|------------|
| ก. ข้าวที่ใช้สำหรับอาหารสามัญ    | กำหนดใช้ข้าวขาวหอมมะลิ | ๑๕ %  | เกรด A     |
| ข. ข้าวที่ใช้สำหรับอาหารพิเศษ    | กำหนดใช้ข้าวขาวหอมมะลิ | ๑๐๐ % | เกรด A     |
| ค. ข้าวที่ใช้สำหรับอาหารเฉพาะโรค | กำหนดใช้ข้าวขาวหอมมะลิ | ๑๕ %  | เกรด A ต่อ |
- ข้าวกล้องในอัตราส่วน ๒ ต่อ ๑

(๗) อาหารประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพปกติ ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ตัวอาหารต้องไม่มีสีและกลิ่นที่ผิดไปจากเดิม ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.)

(๘) เครื่องปรุงรสที่มีรสเปรี้ยว ต้องเป็นของสด ใหม่ เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่ใช้ วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของสารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำมะนาวบรรจุขวด



#### ๔.๖.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องเป็นของสด สะอาด ปราศจากสารเคมีหรือสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเมือก ไม่ติดมัน ไม่แข็ง (ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ที่ไม่ให้นำมาประกอบอาหาร เช่น สัตว์ปีก ไม่ให้ใช้ส่วนคอ ขา และเท้า ปลา ไม่ให้ใช้ส่วนหัว หนุ่ย ไม่ให้ใช้หมูปนมันหมูสามชั้น) ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาดตามที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนด ไม่ใช้เนื้อสัตว์แช่แข็งเป็นส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หลักในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย การเก็บผักไว้รอการปรุงประกอบอาหารระหว่างวัน ควรเก็บไว้ในตู้แช่เย็นที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิอาหาร ต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้นำน้ำแข็งสัมผัสกับตัวอาหารโดยตรง ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้วัตถุดิบที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้ประกอบการอาหารต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อสถาบันฯ

(๒) ประเภทไข่ ต้องใช้ไข่ไก่ไม่ต่ำกว่าไข่ไก่เบอร์ ๒ หรือมีน้ำหนักไข่(ไม่รวมเปลือก) ไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสด ใหม่ เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่ บรรจุใส่ภาชนะชนิดกระดาษหรือพลาสติก ที่สะอาด ไม่มีมูลสัตว์และคราบเชื้อราปนเปื้อน ก่อนนำไปใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๓) ประเภทผักและผลไม้ต่าง ๆ ต้องเป็นของสด ใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ผ่านการคัดเลือกตัดแต่งส่วนที่เน่าเสียออก ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องล้างทำความสะอาดตามที่สถาบันฯกำหนดดังนี้

๑. การล้างด้วยน้ำเกลือ โดยใช้เกลือแกง ปริมาณ ๑ ช้อนโต๊ะผสมกับน้ำสะอาด ๔ ลิตร แล้วนำผักและผลไม้มาแช่ในน้ำเกลือประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือ

๒. การล้างด้วยน้ำส้มสายชู โดยใช้ น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ช้อนโต๊ะผสมกับน้ำสะอาด ๔ ลิตร แล้วนำผักและผลไม้มาแช่ ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือ

๓. การล้างด้วยเบคกิ้งโซดา โดยใช้เบคกิ้งโซดา ปริมาณ ๑/๒ ช้อนโต๊ะผสมกับน้ำสะอาด ๑๐ ลิตร แล้วนำผักและผลไม้มาแช่ ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง

ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้วัตถุดิบที่มาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยหรือวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับมาตรฐานการรับรองความปลอดภัยจากสารเคมี โดยผู้ประกอบการอาหารต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อสถาบันฯ โดยต้องใช้ผักหรือผลไม้ที่ปลอดภัยเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร อย่างน้อย ๑ ชนิดต่อมื้อ

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดหรือกะทิที่ผลิตจากธัญพืช บรรจุภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ ผลิตจากโรงงานที่มีมาตรฐานรับรองสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ โดยใช้อัตราส่วน กะทิ ๑ ถ้วย (ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) ต่อเนื้อสัตว์ ๑.๕ กิโลกรัม

(๕) ประเภทขนม/เบเกอรี่ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สด สะอาด ปราศจากกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือบูด ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ควรใส่ในอาหาร ต้องบรรจุในผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยแตก ฉีก หรือขาด

#### ๔.๗ ปริมาณสัดส่วนอาหาร

ให้จัดตามชนิดและปริมาณที่ทางสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์กำหนด ซึ่งคำนวณโดยนักโภชนาการของสถาบันฯ ตามจำนวนผู้ป่วยต่อคนต่อวัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการชั่งน้ำหนักของวัตถุดิบก่อนทุกครั้งและต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่งทุกครั้ง

เวลาในการชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ(อาหารสด)

มื้ออาหาร	เวลา
เช้า	๐๖.๐๐ น.
กลางวัน	๐๙.๓๐ น.
เย็น	๑๕.๐๐ น.



#### ๔.๘ สถานที่ประกอบอาหาร

๔.๘.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารใช้สถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯเป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยกำหนดเวลา เปิดปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. ถึง เวลา ๑๘.๐๐ น.หรือจนกว่าการปฏิบัติงานจะแล้วเสร็จ และทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

๔.๘.๒ กรณีเกิดความเสียหายใดๆ ต่อโครงสร้างอาคารและสถานที่ของสถาบันฯ ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมและบำรุงรักษาทั้งหมด

๔.๘.๓ ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าเองทั้งหมด

๔.๘.๔ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

#### ๔.๙ ภาชนะ-อุปกรณ์ที่ให้บริการอาหารผู้ป่วย

๔.๙.๑ ภาชนะ-อุปกรณ์ในการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการใช้ภาชนะ-อุปกรณ์ของทางสถาบันฯ ให้จัดทำบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวที่ต้องการใช้ทั้งหมดกับทางสถาบันฯ

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์ชำรุดหรือเสียหายระหว่างการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและซ่อมแซม บำรุงรักษาหรือจัดหาใหม่ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเมื่อครบกำหนดสัญญา ผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำบัญชีส่งมอบคืนให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์สูญหาย ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อจัดหาภาชนะ-อุปกรณ์ดังกล่าว มาชดเชยให้แก่สถาบันฯ ให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

๔.๙.๒ ภาชนะ-อุปกรณ์ วัสดุและครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว ที่ผู้ประกอบการอาหารได้ดำเนินการจัดทำบัญชียืมกับทางสถาบันฯ เพื่อใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามแผนการบำรุงรักษาครุภัณฑ์และต้องใช้น้ำยาล้างจาน(ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเท่านั้น) ในการทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ใส่อาหารให้บริการผู้ป่วย ขั้นตอนการล้างตามระเบียบวิธีปฏิบัติ เรื่อง การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการบริการอาหาร (WI.๐๕๓.๐๔) ที่สถาบันฯ กำหนด

๔.๙.๓ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ และค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์ของสถาบันฯ ที่เกิดความชำรุดเสียหาย อันมีสาเหตุเกิดจากการใช้งานของพนักงาน ผู้ประกอบการอาหารจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๔.๙.๔ ในกรณีเกิดโรคระบาดหรือโรคติดต่อภายในหอผู้ป่วย ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการจัดบริการอาหารให้ผู้ป่วยตามหลักปฏิบัติของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ (IC) โดยใช้ภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ในการบริการอาหารผู้ป่วย เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงในการแพร่ระบาดของเชื้อ

๔.๙.๕ ห้ามใช้ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกในการบรรจุอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย

#### ๔.๑๐ การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

๔.๑๐.๑ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดระบบการเตรียม การปรุง-ประกอบอาหาร การจัดและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดให้เป็นสัดส่วน มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้

๔.๑๐.๒ ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยสถาบันฯ จะประเมินตามแบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร(ภาคผนวกที่ ๑) โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๑. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาด กวาด ถู พื้นครัว บริเวณเตรียม หน้าเตาปรุง-ประกอบอาหาร และบริเวณจัดอาหาร หลังปฏิบัติงานแล้วเสร็จ ให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน



๒. ผู้ประกอบการอาหารต้องล้างทำความสะอาด อ่างล้างเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ หลังปฏิบัติงานแล้วเสร็จ ให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

๓. ผู้ประกอบการอาหารต้องกวาด ล้างเศษอาหารในร่องระบายน้ำเป็นประจำทุกวัน และต้องขัด ล้างคราบไขมันในท่อ/ร่องระบายน้ำให้สะอาด สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (ทุกวันศุกร์) โดยใช้ น้ำร้อนเทลงในร่องระบายน้ำ เพื่อล้างคราบไขมันที่ติดอยู่ แล้วใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่ส่งผลกระทบต่อจุลินทรีย์ในระบบบำบัดน้ำเสียของสถาบันฯ และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในการขัด ล้างสิ่งสกปรก

๔. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาดตู้แช่วัตถุดิบอาหาร สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (ทุกวันพุธ)

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องล้าง ขัดพื้นครัว และพื้นบริเวณต่างๆทั้งหมดในอาคาร สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (ทุกวันศุกร์)

๖. ผู้ประกอบการอาหารต้องตัดไขมันจากบ่อดักไขมัน สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (ทุกวันศุกร์) และนำคราบไขมันและเศษอาหารที่ตัดออกใส่ภาชนะที่มีถุงดำรองรับพร้อมฝาปิด แล้วนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ

๗. การกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการควบคุม และป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ

- การเก็บขยะมูลฝอย จะต้องมีการลงทะเบียนพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงดำ และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ และล้างทำความสะอาดถังขยะหลังนำเศษอาหารไปทิ้งทุกวัน

- การเก็บขยะติดเชื้อ จะต้องมีการลงทะเบียนพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงสีแดง และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะติดเชื้อของสถาบันฯ โดยใช้รถเข็นที่มีภาชนะเก็บขยะพร้อมฝาปิดมิดชิด

**หมายเหตุ** การนำขยะไปทิ้ง ขยะมูลฝอยและขยะติดเชื้อต้องแยกรถเข็น และไม่ควรนำไปทิ้งพร้อมกัน ขยะติดเชื้อทิ้งตามเวลาที่สถาบันฯ กำหนด ขยะมูลฝอยทิ้งทุกวันหลังปฏิบัติงานเสร็จ

#### ๔.๑๑ การแจ้งสั่งทำอาหาร

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์จัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วันตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในสถาบันฯ จากหอผู้ป่วยและแจ้งยอดผู้ป่วยให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และผู้ประกอบการอาหารรวบรวมเอกสารการส่งมอบอาหารส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนาการเพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารผู้ป่วยต่อไป

#### ๔.๑๒ การส่งมอบอาหาร

ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งมอบอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ตรวจสอบก่อนการนำส่งหอผู้ป่วยอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ชั่ง ตวง นับ ปริมาณครบตามที่กำหนด อาหารต้องสะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ นำมารับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิดและปริมาณเพียงพอ เหมาะสมกับผู้ป่วย โดยกำหนดเวลาในการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จดังนี้.

มื้ออาหาร	เวลา	หมายเหตุ
เช้า	๐๖.๓๐ น. - ๐๗.๐๐ น.	
อาหารว่าง (เช้า)	๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น.	เฉพาะผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ
กลางวัน	๑๑.๐๐ น. - ๑๑.๓๐ น.	
อาหารว่าง (บ่าย)	๑๓.๓๐ น. - ๑๔.๐๐ น.	เฉพาะผู้ป่วยพิเศษและพิเศษต่างชาติ
เย็น	๑๖.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น.	

#### ๔.๑๓ คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้.-

๑. การประเมินคุณภาพ คุณลักษณะ การปรุง-ประกอบ ปริมาณและรสชาติของอาหาร เป็นไปตามที่สถาบันฯ กำหนดตามเกณฑ์การประเมิน อาหารต้องมีรสชาติและสีสันทตามชนิดของอาหารนั้นๆ ก่อนนำไปบริการผู้ป่วย หากไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไข รสชาติอาหารโดยทันที

๒. ผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางสถาบันฯ กำหนด ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ ปริมาณ สัดส่วนตามมาตรฐานที่สถาบันฯ กำหนด โดยการชั่ง ตวง หรือนับจำนวนอาหารให้ถูกต้อง ครบถ้วนและปริมาณเพียงพอสำหรับบริการผู้ป่วยใน

๓. ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ สำหรับทำความสะอาด โดยไม่ใช้สารเคมี ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

๔. ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนด ตามระบบการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่สถาบันฯ กำหนด

๖. การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ ต้องทำความสะอาด ให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยผู้ประกอบการ อาหารต้องผ่านการประเมินที่กลุ่มงานโภชนาการประเมินทุกเดือน ตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล โดยผู้ประกอบการต้องผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ (หากผู้ประกอบการอาหาร ไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๑ ทางสถาบันฯ จะจัดทำบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และหาก ผู้ประกอบการอาหารไม่ดำเนินการแก้ไข ปรับปรุง และได้รับบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นครั้งที่ ๒ ทางสถาบันฯ จะดำเนินการจัดหาบริษัทหรือผู้ทำความสะอาด โดยผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด)

๗. สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

๘. ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง- หั่น -ปอก) ตามที่สถาบันฯ กำหนด

๙. วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑๐. การจัดส่งอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาได้ตามที่สถาบันฯ กำหนด

๑๑. สถานที่ตั้งวางถังขยะ ถังใส่เศษอาหาร การทำความสะอาดบ่อดักไขมันตามที่สถาบันฯ กำหนด

#### ๔.๑๔ การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

ผู้ประกอบการอาหารต้องให้เจ้าหน้าที่ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ก่อนนำไปจัดใส่ภาชนะเพื่อบริการผู้ป่วยก่อนขึ้นไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหารหรือชิมรสชาติอาหาร หากตรวจสอบแล้วพบว่าคุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไขในทันที และเมื่อดำเนินการแก้ไขเสร็จสิ้นและผ่านการประเมินคุณภาพจากคณะกรรมการฯ แล้ว จึงจะสามารถนำอาหารไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยได้

#### ๔.๑๕ การตรวจรับและการประเมินผู้ประกอบการอาหาร

๑. การตรวจสอบส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ประจำวัน โดยตัวแทนของกลุ่มงานโภชนาการ

๒. การตรวจสอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำวันแต่ละประเภท เช่น อาหารผู้ป่วยสามัญ อาหารผู้ป่วยพิเศษ อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค โดยนักโภชนาการของผู้ประกอบการอาหารหรือตัวแทน ส่งมอบอาหารให้กลุ่มงานโภชนาการตรวจรับและส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยต่อไป ซึ่งผู้ประกอบการอาหาร ต้องนำส่งแบบประเมินอาหารปรุงสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยลงชื่อตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จประจำวันเป็นประจำทุกมื้อ



#### ๔.๑๖ ข้อกำหนดสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

๑. ต้องมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน เพื่อวางแผนการผลิตอาหาร จากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งอาหาร ดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ได้ โดยทำหน้าที่ในการควบคุม กำกับ ตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ และทำหน้าที่ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โดยกำหนดวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ โดยต้องผ่านหลักสูตรโภชนบำบัดไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิต และต้องมีประสบการณ์ในการทำงานด้านโภชนาการอย่างน้อย ๑ ปี และเคยปฏิบัติงานต่อเนื่องมาแล้วไม่เกิน ๕ ปี นับถึงวันที่จะเริ่มงานตามสัญญา มาปฏิบัติงานเป็นประจำทุกวัน โดยให้ผู้ประกอบการอาหารทำหนังสือแจ้งรายชื่อนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมสำเนาหลักฐานวุฒิการศึกษาและหนังสือรับรองการปฏิบัติงาน ส่งให้กลุ่มงานโภชนาการในวันที่เริ่มมาปฏิบัติงาน

๒. พนักงานมีสัญชาติไทย อ่าน-เขียนสื่อสารภาษาไทยได้ มีอายุ ๑๘ - ๖๐ ปี มีจำนวนเพียงพอ ไม่น้อยกว่า ๘ คนในกรณีปฏิบัติงานแต่ละวัน

##### ๒.๑ หากมีความจำเป็นต้องใช้แรงงานต่างชาติ

๒.๑.๑ ต้องเป็นแรงงานต่างชาติที่สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้ และต้องมีการขึ้นทะเบียนแรงงานต่างชาติอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒.๑.๒ กรณีแรงงานต่างชาติที่ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนแรงงานต่างชาติอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนภายใน ๓ เดือน นับตั้งแต่วันที่จัดส่งพนักงานเข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ หรือตามที่กระทรวงแรงงานกำหนด พร้อมส่งหลักฐานการขึ้นทะเบียนแรงงานต่างชาติให้สถาบันฯ ภายใน ๗ วัน หากไม่ดำเนินการตามที่สถาบันฯ กำหนด ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาพนักงานใหม่มาทดแทนทันที

๒.๑.๓ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงาน ในการควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

๒.๑.๔ สามารถมีแรงงานที่เป็นแรงงานต่างชาติไม่เกิน ๔ คน หากมีความจำเป็นต้องใช้แรงงานต่างชาติเกิน ๔ คน ต้องทำหนังสือชี้แจงเหตุผลความจำเป็นเสนอผู้ว่าจ้าง เพื่อพิจารณาอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้ตามความจำเป็น

๓. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคนต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหาร เพื่อบริการอาหารคนจำนวนมากตลอดจนเป็นผู้ที่มีมารยาท และมีพฤติกรรมทำให้บริการที่ดี มีความเต็มใจในการบริการอาหารผู้ป่วย ต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัยหรือองค์กรที่น่าเชื่อถืออย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเองทั้งหมด พร้อมทั้งส่งใบหลักฐานใบรับรองการผ่านการอบรมที่กลุ่มงานโภชนาการ และต้องรับการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานจากนักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ เมื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานแล้วพบว่า พนักงานของผู้ประกอบการมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีคะแนนเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใดหรืออื่น ๆ แล้วแต่กรณี ผู้ประกอบการอาหารต้องทำการเปลี่ยนพนักงานหรือแก้ไขทันทีตามที่สถาบันฯ กำหนด

๓.๑ พนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้มีความรู้ในด้านการประกอบอาหาร ได้หลากหลาย และมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัด หากพนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินในการปรุงประกอบอาหาร ๑ ครั้ง (น้อยกว่าร้อยละ ๘๐) ผู้ประกอบการอาหารต้องเปลี่ยนพนักงานในการปรุง ประกอบอาหาร ใหม่ทดแทน (เกณฑ์ประเมินพนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ตามที่สถาบันฯ กำหนด)

๔. ก่อนเริ่มปฏิบัติงานผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำหนังสือแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาปฏิบัติงานทั้งหมดเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมทั้งส่งรายละเอียดรายบุคคล ดังนี้

ก. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาหนังสือเดินทางหรือสำเนาหนังสือแจ้งผลการอนุญาตให้จ้างแรงงานต่างชาติ ในวันที่เริ่มปฏิบัติงาน



ข. ผลการตรวจสุขภาพ (ไม่เกิน ๑ เดือน) ภายใน ๗ วัน

ค. ผลการตรวจเชื้อโควิด-19 ด้วยชุดตรวจ ATK ต้องไม่พบเชื้อโควิด-19 (ภายใน ๒๔ ชั่วโมง)

ส่งผลการตรวจก่อนการปฏิบัติงาน

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งผู้ควบคุมงานเข้ามาดูการปฏิบัติงานตั้งแต่กระบวนการเตรียมวัตถุดิบอาหารตลอดจนการบริการอาหารผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย อย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงตามสัญญาจ้าง และผู้ควบคุมงานต้องมีผลการตรวจเชื้อโควิด-19 ด้วยชุดตรวจ ATK ไม่พบเชื้อ(ภายใน ๒๔ ชั่วโมง) แสดงให้ผู้ว่าจ้างทราบในวันที่เข้ามาดูการปฏิบัติงาน

๖. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรค ดังนี้ -

- วัณโรค
- โรคไทฟอยด์
- ตับอักเสบชนิดเอและชนิดบี ระยะติดต่อก่อน
- โรคเอดส์
- โรคอหิวาตกโรค
- โรคบิด
- ตรวจไขพยาธิในอุจจาระ
- โรคเรื้อนหรือโรคผิวหนังที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจ
- ตรวจเชื้อโควิด-19

จากสถานพยาบาลของรัฐ โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมด พร้อมทั้งแสดงผลการตรวจโรคปีละ ๑ ครั้งหรือกรณีเกิดโรคระบาดต้องดำเนินการตรวจสุขภาพเพิ่มเติมตามความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ โดยแสดงผลการตรวจสุขภาพภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่เข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ ตามสัญญาจ้าง และสำหรับผลตรวจเชื้อโควิด-19 ต้องไม่พบเชื้อ และแสดงผลการตรวจในวันที่เริ่มปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบคุณสมบัติดังกล่าว.-

ในระหว่างการปฏิบัติงานหากมีการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ให้พนักงานทุกคนตรวจหาเชื้อโควิด-19 ตามนโยบายที่สถาบันฯกำหนด และกรณีสงสัยพนักงานมีความเสี่ยงในการติดเชื้อโควิด-19 เช่น มีไข้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ หรือมีการสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อโควิด-19 พนักงานจะต้องทำการตรวจ ATK และส่งผลการตรวจให้กับกลุ่มงานโภชนาการทราบเพื่อดำเนินการต่อไป

ในกรณีที่พนักงานขาดหรือไม่เพียงพอในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนให้เพียงพอ และผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษร พนักงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรคและมีใบรับรองแพทย์ ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งข้อมูลของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่หรือมาปฏิบัติงานทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมใบรับรองผ่านการตรวจสุขภาพทุกครั้ง

๗. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องจ่ายเงินสมทบสำหรับเงินประกันตน/เงินสำรองเลี้ยงชีพสำหรับพนักงานของผู้ประกอบการอาหารหรือเงินอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ พร้อมทั้งจัดส่งสำเนาหนังสือการจ่ายเงินสมทบ เข้ากองทุนดังกล่าวให้กับสถาบันฯ ภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่จัดส่งพนักงานเข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ

๘. พนักงานทุกคนต้องสวมเครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหารที่กำหนดกับทางสถาบันฯ คือ สวมเสื้อมีแขน ผ่ากันเป็นอนีสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก กางเกงขายาว และสวมรองเท้าหุ้มส้น

๘.๑ ในขณะที่ปรุง-ประกอบอาหาร พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและตามข้อกำหนดของสถาบันฯ คือ สวมชุดกันเปื้อนสีขาวยาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และสวมรองเท้าที่ใส่เฉพาะภายในอาคารตลอดการปฏิบัติงานประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย



๘.๒ ในการขนส่งอาหารและบริการผู้ป่วย ณ หอผู้ป่วย พนักงานทุกคนต้องสวมเครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหาร ผ้ากันเปื้อนสีขาว ผ้าปิดปาก หมวกคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น ห้ามพนักงานสวมเสื้อผ้าที่รัดรูป กางเกงยีนส์ กางเกงขาสั้น และเสื้อผ้าที่ไม่สุภาพเรียบร้อย มาปฏิบัติงาน

๙. ห้ามพนักงานใช้สารเสพติดทุกชนิด ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามดื่มสุรา เบียร์ ไวน์ หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๑๐. ห้ามพนักงานสวมเครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อยข้อมือ นาฬิกา ต่างหู เข็มกลัด เนื่องจากเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อนลงไปในอาหารอันอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ป่วยได้

๑๑. ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ผู้ปฏิบัติงาน และไม่ผ่านการตรวจสุขภาพเข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๑๒. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในสถาบันฯ

๑๓. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานของผู้ประกอบการทุกคน มีหน้าที่ดูแล รักษาความลับ ความถูกต้องครบถ้วนและสภาพพร้อมใช้งานของข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน ISO27001 ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพของสถาบันฯ มาตรฐาน HA (การพัฒนาระบบงานในโรงพยาบาล) วิธีปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดและงานคุณภาพอื่นๆ ตามที่สถาบันฯ กำหนดอย่างต่อเนื่อง

๑๔. ผู้ประกอบการอาหารต้องลงนามในใบลงนามรักษาความลับข้อมูลเกี่ยวกับเอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยไม่เปิดเผยหรือกระทำการใดๆ ที่ก่อให้เกิดหรืออาจเกิดความเสียหายแก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต พร้อมกับการลงนามในสัญญาจ้างดำเนินโครงการนี้ ทั้งในระหว่างระยะเวลาในสัญญาจ้างและหลังสิ้นสุดสัญญา โดยจะต้องไม่มอบหรือเปิดเผยข้อมูลแก่ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต (ภาคผนวกที่ ๒) และผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการจัดเก็บใบกำกับอาหารที่มีรายชื่อผู้ป่วยหลังบริการอาหารทุกมื้อ คืนให้กลุ่มงานโภชนาการ เพื่อดำเนินการทำลายเอกสารต่อไป หากมีการนำข้อมูลไปใช้หรือเปิดเผย ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำดังกล่าว และผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินคดีตามกฎหมายแก่ผู้ประกอบการอาหาร

๑๕. หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการหรือบุคลากรของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๑๖. เมื่อผู้ประกอบการอาหาร มีความประสงค์จะขอเปลี่ยนตัวพนักงานระหว่างสัญญาหรือมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพนักงานไม่ว่ากรณีใดๆ ต้องแจ้งให้สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ทราบและให้ความเห็นชอบก่อนทุกครั้ง พร้อมทั้งปฏิบัติตามสัญญาข้อ ๔.๑๖ ข้อ ๔

๑๗. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการอาหารร่วมกับกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๑๘. ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศ โดยต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง

๑๙. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ได้ลงนามสัญญา

## ๕. กำหนดระยะเวลาส่งมอบงาน

๑. กำหนดส่งมอบของทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) จำนวน ๓๖๕ วัน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วยของสถาบันฯ



## ๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ ใช้เกณฑ์ราคา และ

๑. หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ กรมสุขภาพจิตจะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียก มาทำสัญญา ไม่เกิน ๓ ราย

๒. หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ กรมสุขภาพจิตจะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

## ๗. วงเงินในการจัดหา

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ภายในวงเงิน ๑๔,๒๓๕,๐๐๐ บาท (สิบสี่ล้านสองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ภายในวงเงิน ๑,๓๖๘,๗๕๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ภายในวงเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

รวมวงเงินงบประมาณโครงการ ๑๕,๗๑๖,๘๐๐ บาท (สิบห้าล้านเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นหกพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

## ๘. ราคาในการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding)

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ราคากลาง ๑๕๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๒๖๐ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑๔,๒๓๕,๐๐๐ บาท (สิบสี่ล้านสองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ราคากลาง ๒๕๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๑๕ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑,๓๖๘,๗๕๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ราคากลาง ๓๑๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

รวมราคากลางเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๕,๗๑๖,๘๐๐ บาท (สิบห้าล้านเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นหกพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

อ้างอิงจาก ๑. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ อ้างอิงจากการขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ตามหนังสือ กรมสุขภาพจิต ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/๒๑๘๑ ลงวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕

๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)

## ๙. งานตรวจและการจ่ายเงิน

ผู้ว่าจ้างจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วตามจำนวนผู้ป่วยในที่ได้รับไว้รักษาในแต่ละวัน ตามรายการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในแต่ละชนิดเป็นรายเดือนรวมทั้งสิ้น ๑๒ งวด



## ๑๐. อัตราค่าปรับ

กรณีผู้ประกอบการอาหารไม่ได้ส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จตามเงื่อนไขของสัญญา สถาบันฯ จะดำเนินการปรับผู้ประกอบการอาหารเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของมูลค่าอาหารปรุงสำเร็จในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญา โดยสถาบันฯ จะแจ้งให้ผู้ประกอบการอาหารรับทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

## ๑๑. รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ พงธมรา)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ

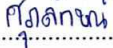
(นางสาวบุปผา ดวงเดือน)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางปราณี ยุทธารักษ์)

โภชนากรชำนาญาน

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาวศุภลักษณ์ เม่นเฟือก)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาวสุกัญญา รุ่งรัตน์)

เจ้าพนักงานพัสดุปฏิบัติงาน

ลงชื่อ..........ผู้รับรองรายละเอียดและราคากลาง

(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

15 ก.ค. 2567

ตารางจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ  
โครงการ.....

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ  
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน (รวม)	วัสดุ ในประเทศ	วัสดุ ต่างประเทศ
๑							
๒							
๓							
๔							
๕							
รวม							
อัตรา (ร้อยละ)							

ลงชื่อ..... (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)  
( )



แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร  
(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

---

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียน/  
โรงงาน/โรงพยาบาล/หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชน ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆในโรงเรียน/  
โรงงาน/โรงพยาบาล/หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชน เป็นต้น

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร.....  
(กรณีรับจ้างเหมาจากภายนอก) ระบุสถานที่ตั้งในการประกอบอาหาร.....
  2. ชื่อหน่วยงาน .....สังกัด.....  
จำนวนผู้รับบริการ (ผู้ป่วย) .....คน/วัน
  3. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร / ประง ประกอบอาหาร / จำหน่ายอาหาร / ล้างภาชนะ อุปกรณ์  
จำนวน .....คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน .....คน
  4. พื้นที่ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร ขนาด (.....) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 200 ตรม. (.....) มากกว่า 200 ตรม.
-

ส่วนที่ 3 แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จำนวน 50 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการประเมินตนเองตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ประเมินเสนอความเห็นเพื่อการปรับปรุงและพัฒนา
3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 29 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้กาชงดื่ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวมข้อ				

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				



ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวมข้อ				

### 1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวมข้อ				

### หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

#### 2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะ สะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวมข้อ				

## 2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
<b>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ</b>				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของ ภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
<b>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</b>				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
<b>น้ำใช้</b>				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี				
รวมข้อ				



2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออ.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังแฉะและ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวมข้อ				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใสในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใสในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังจากการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวมข้อ				

**หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี	
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวมข้อ				

**หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)**

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและ มือผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชาการศึกษาระดับ 2 ครั้ง				
รวมข้อ				

ข้อเสนอเพิ่มเติม.....  
 .....  
 .....  
 .....

.....ผู้ประเมิน  
 (.....)  
 ...../...../.....



ใบลงนามรักษาความลับข้อมูล  
ในการเข้ามาดำเนินงานกิจกรรมของบุคลากรภายนอก

เขียนที่.....สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

การลงนามรักษาความลับข้อมูลในการเข้ามาดำเนินงานกิจกรรมใด ๆ ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ โดยทำขึ้นระหว่าง  
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ตั้งอยู่เลขที่ 23 หมู่ 8 ถนน พุทธรณทลสาย 4 แขวง ทวีวัฒนา เขต ทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170 กับ

[กรณีบุคคลภายนอก] (นาย/นาง/นางสาว).....  
บัตรประจำตัวประชาชน.....บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....  
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

[กรณีหน่วยงานภายนอก] บริษัท.....  
สำนักงานตั้งอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....  
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....  
โดย (นาย/นาง/นางสาว).....ตำแหน่ง.....ผู้มีอำนาจลงนาม

เพื่อให้เป็นไปตามหลักปฏิบัติสากลในการรักษาความลับข้อมูลต่าง ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับระบบบริหารงาน  
คุณภาพตามมาตรฐาน ISO 27001: 2013 และกระบวนการพัฒนาคุณภาพโรงพยาบาลตามระบบ HA รวมทั้งจริยธรรมของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับ  
กิจกรรมการดำเนินงานของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต ในการรับเอกสารและข้อมูลต่าง ๆ ข้าพเจ้าจึงขอให้การรับรองว่า

ข้อ 1 ข้าพเจ้ายินยอมที่จะรักษาความลับของเอกสารและข้อมูลข่าวสารทั้งหมดที่ได้รับจากหน่วยงาน หรือจากสถาบัน  
กัลยาณ์ราชนครินทร์ ดังนี้

- 1.1 ไม่เปิดเผยให้บุคคลอื่นทราบถึงลักษณะและสาระเอกสารใด ๆ ที่ได้รับจากสถาบันฯ
- 1.2 ไม่นำข้อมูลของสถาบันฯ ไปปรึกษาหารือหรือเรื่องของหน่วยงานกับผู้อื่น ยกเว้นโดยคำแนะนำของผู้อำนวยการ  
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ และได้รับการยินยอมจากหน่วยงานเจ้าของเรื่อง
- 1.3 ไม่อนุญาตให้บุคคลที่สามได้เห็นเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานหรือองค์กร จากการศึกษาดูงาน/ปฏิบัติงานดำเนินงานในสถาบันฯ
- 1.4 ไม่แสวงหาประโยชน์ให้ตนเอง หรือนำข้อมูลไปใช้อย่างไม่เหมาะสม
- 1.5 ไม่อนุญาตให้มีการใช้ข้อมูลและนำความรู้ที่ได้รับจากการมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องกับสถาบันฯ เพื่อประโยชน์ของผู้อื่นหรือหน่วยงานอื่น

ข้อ 2 ข้าพเจ้าปฏิบัติงานภายใต้กรอบจริยธรรมที่ตั้งงามของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ อย่างเคร่งครัด ดังเช่นเคารพสิทธิ และ  
ศักดิ์ศรีของผู้เกี่ยวข้อง ไม่วิพากษ์วิจารณ์ รักษาความลับ ไม่รบกวนเบียดเบียน ไม่บันทึกภาพ และเสียงระหว่างการปฏิบัติงานปิด  
สัญญาณเสียงเครื่องมือสื่อสาร ไม่พูดโทรศัพท์ในระหว่างปฏิบัติงาน ไม่นำพาผู้อื่นเข้าสู่กระบวนการโดยไม่ได้ผ่านการรับรู้และรับทราบจาก  
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งการกระทำใด ๆ เพื่อประโยชน์ส่วนรวม

ใบลงนามฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ผู้ลงนามได้อ่านและเข้าใจข้อความในใบลงนาม  
นี้แล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนาของตน จึงได้ลงนามและประทับตรา (ถ้ามี) และยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงลายมือชื่อ.....ผู้ลงนาม  
(.....)

ลงลายมือชื่อ.....พยาน  
(.....)

ลงลายมือชื่อ.....  
(.....)  
ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธี ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๕,๗๑๖,๕๐๐ บาท (สิบห้าล้านเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นหกพันเก้าร้อยบาทถ้วน) วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เป็นเงิน ๑๕,๗๑๖,๕๐๐ บาท ราคา/หน่วย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้
- ๔.๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๖๐ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๑๕๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑๔,๒๓๕,๐๐๐ บาท (สิบสี่ล้านสองแสนสามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
- ๔.๒ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๑๕ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๒๕๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑,๓๖๘,๗๕๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
- ๔.๓ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ จำนวนเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๓๑๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
๑. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ อ้างอิงจากการขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหา ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ตามหนังสือ กรมสุขภาพจิต ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/๒๑๘๑ ลงวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕
๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- |                           |  |               |
|---------------------------|--|---------------|
| นางสาวเบญจมาศ พฤตมารา     | ตำแหน่งนักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ | ประธานกรรมการ |
| นางสาวบุปผา ดวงเดือน      | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ      | กรรมการ       |
| นางปราณี ยุทธารักษ์       | ตำแหน่งโภชนาการชำนาญงาน                | กรรมการ       |
| นางสาวศุภลักษณ์ เม่นเผือก | ตำแหน่งนักโภชนาการปฏิบัติการ           | กรรมการ       |
| นางสาวสุกัญญา รุ่งรัตน์   | ตำแหน่งเจ้าพนักงานพัสดุปฏิบัติงาน      | กรรมการ       |





# บันทึกข้อความ

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์  
 รับที่.....  
 วันที่ ๒๖ ก.ย. ๖๕  
 เวลา ๑๐.๐๙ น.

ส่วนราชการ กองบริหารการคลัง กรมสุขภาพจิต โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๘๑๓๗ โทรสาร ๐ ๒๕๕๙ ๕๕๒๐

ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/๒๖๘๑ วันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

กลุ่มงานพัสดุ  
 วันที่ ๒๕/๙/๖๕  
 เวลา ๑๖.๓๐ น.

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

ตามหนังสือสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ที่ สธ ๐๘๒๐.๓๓/๒๒๓๒ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ แจ้งว่าได้ดำเนินการประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ แล้ว ปรากฏว่าไม่มีผู้ยื่นเสนอราคา โดยได้สอบถามข้อมูลจากผู้ประกอบการแล้ว พบว่าไม่สามารถเสนอราคาในการจ้างได้ เนื่องจากปัจจุบันค่าครองชีพมีการปรับอัตราสูงขึ้น ราคาวัตถุดิบอาหาร เชื้อเพลิงก๊าซหุงต้ม อัตราค่าจ้างแรงงานมีการปรับตัวเพิ่มขึ้น ดังนั้น จึงมีความประสงค์ขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้

ค่าอาหาร	อัตราต่อคน ต่อวัน		หมายเหตุ
	อัตราเดิม	อัตราใหม่	
- ผู้ป่วยสามัญ	๑๒๐	๑๕๐	
- ผู้ป่วยพิเศษ	๒๒๐	๒๕๐	เบิกจ่ายเงินบำรุงเท่านั้น

กรมสุขภาพจิตได้อนุมัติให้สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วย ดังนี้

๑. ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ อัตราไม่เกิน ๑๕๐ บาท ต่อคนต่อวัน
๒. ค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ อัตราไม่เกิน ๒๕๐ บาท ต่อคนต่อวัน (เบิกจ่ายเงินบำรุงเท่านั้น)

ทั้งนี้ เริ่มตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้นไป ตามรายละเอียดหนังสือกองบริหารการคลัง ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/๒๑๒๓ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ ที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

นางอมรา ม่วงไหม

นักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการพิเศษ  
 ศึกษาราชการแทนผู้อำนวยการกองบริหารการคลัง

๑) เชิญ คุณอรุณ,

เพื่อโปรดทราบ ทราบแล้ว  
 กลุ่มงานโภชนาการ และ กลุ่มงานทันตกรรม  
 ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

(นางกรรชไม วสุธาวุฒิจารณ์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

๒๖ ก.ย. ๖๕

๒) ทราบ  
 ขอรับ

๓) เชิญ คุณอรุณ  
 - ลิขณา เจ้ากลุ่มงานโภชนาการ  
 - กวี ภาณุรักษ์ ศึกษาราชการ

(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

26 ก.ย. 2565

(นางกรรชไม วสุธาวุฒิจารณ์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

๒๖ ก.ย. ๖๕

- เสนอ
- กลุ่มงานทรัพยากรบุคคล
  - กลุ่มงานการเงินและบัญชี
  - กลุ่มงานพัสดุ
  - กลุ่มงานสังคมสงเคราะห์
  - งานบริการจิตเวชชุมชน
  - อื่นๆ.....

รายละเอียดการคำนวณราคากลาง

อาหารพิเศษต่างชาติ (๓๑๐ บาท/คน/วัน) พลังงาน ๒,๔๐๐ กิโลแคลอรี/วัน

ประกอบด้วย


คาร์โบไฮเดรต ๖๐ %

โปรตีน ๑๕ %

ไขมัน ๒๕ %

หมวดอาหาร	ส่วนอาหาร	ปริมาณที่ใช้	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	ราคา (บาท)
นม	๒	๒ กล่อง (๔๐๐ ซีซี)	๓๐๐	๒๐
ผัก	๓	๔๐๐ กรัม	๗๕	๒๕
ผลไม้	๒.๕	ตามชนิดของผลไม้	๑๕๐	๒๔
ธัญพืช (ข้าว-แป้ง)	๑๒	ตามประเภทอาหาร	๙๖๐	๔๐
เนื้อสัตว์	๗	๒๘๐ กรัม	๗๐๐	๑๕๐
ไขมัน	๕	๒๕ กรัม	๒๒๕	๕
เครื่องปรุงรส				๑๐
ค่าแรง				๑๐
ค่าสาธารณูปโภค				๕
ภาษี				๒๑
รวม			๒,๔๑๐	๓๑๐

หมายเหตุ ราคาที่คำนวณได้จากราคาที่สืบจากท้องตลาดในปัจจุบัน และในระหว่างปีราคาอาจมีการผันผวนได้

  
 (นางปราณี ยุทธารักษ์)  
 โภชนากรชำนาญงาน  
 หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ