



ประกาศกรมสุขภาพจิต

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ด้วยวิธี
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร
ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลาง
ของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๑,๕๗๔,๑๕๐.๐๐ บาท (สิบเอ็ดล้านห้าแสนเจ็ดหมื่นสี่พันหนึ่ง
ร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

- | | | | |
|--|-------------|--------------------|---------|
| ๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ | จำนวนเฉลี่ย | ๒๒๕ คนต่อวัน/จำนวน | ๓๖๕ วัน |
| ๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ | จำนวนเฉลี่ย | ๒๐ คนต่อวัน/จำนวน | ๓๖๕ วัน |
| ๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ | จำนวนเฉลี่ย | ๑ คนต่อวัน/จำนวน | ๓๖๕ วัน |

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว โดยมีผลงานจ้าง ประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื่อถือได้ โดยนำผลงานย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปีนับถึงวันที่ยื่นเอกสาร มาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

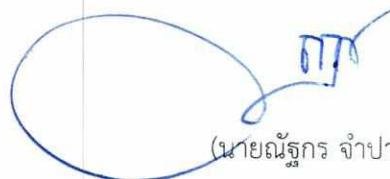
๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.galya.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๔๔๑-๖๑๐๐ ต่อ ๕๘๑๒๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒) ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ /๒๕๖๕

การจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต

ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๕

กรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ แขวงทวีวัฒนา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๗๐ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน ๓ รายการ ประกอบด้วย

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๒๕ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน
 ๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๒๐ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน
 ๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ จำนวนเฉลี่ย ๑ คน/วัน จำนวน ๓๖๕ วัน
- โดยมีข้อแนะนำกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทำของ
- 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 แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว โดยมีผลงานจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื่อถือได้ โดยนำผลงานย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปีนับถึงวันที่ยื่นเอกสาร มาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลัก มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบจดทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว 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) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๓.๑) ขอบเขตของงาน(TOR) โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

(๓.๒) ใบเสนอราคาแสดงราคาต่อหน่วยแต่ละรายการ

(๓.๓) มีผลงานจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื่อถือได้ โดยนำผลงานย้อนหลัง ไม่เกิน ๓ ปีนับถึงวันที่ยื่นเอกสาร มาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วนถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ 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 นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรมจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่งาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๕๗๘,๗๐๗.๕๐ บาท (ห้าแสน

เจ็ดหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยเจ็ดบาทห้าสิบสตางค์)

๕.๑ เช็ครหัสหรือตราฟท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต ซึ่งเป็นเช็ครหัสหรือตราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ครหัสหรือตราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ยื่นข้อเสนอนำเช็ครหัสหรือตราฟท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ระหว่างเวลา.....น. ถึง.....น.

กรณีที่ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลงหรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

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 คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่

มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่ากรดยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลอธรมดา หรือนิตบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

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

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน 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

กรมจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำปีเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา

ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๕ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๕ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖ ให้แล้ว
เสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมา
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๖ ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จ
ภายใน ๓๐ วัน และได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และกรม
ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของมูลค่าตามสัญญาจ้างเป็นรายวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอละเอียดอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปี ๒๕๖๖ การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุง ประจำปี ๒๕๖๖ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่มีปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอละเอียดหรือเรียกออกจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการ

ยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไร้ชั่วคราว



ขอบเขตของงาน (TOR)
โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑. ความเป็นมา

ด้วยกรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อให้บริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จำนวน ๓ รายการ ดังรายการต่อไปนี้-

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| ๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ | เฉลี่ย ๒๒๕ คนต่อวัน/จำนวน ๓๖๕ วัน |
| ๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ | เฉลี่ย ๒๐ คนต่อวัน/จำนวน ๓๖๕ วัน |
| ๑.๓ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ | เฉลี่ย ๑ คนต่อวัน/จำนวน ๓๖๕ วัน |

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งเพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์กำหนด ซึ่งประกอบด้วยด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค และอุปกรณ์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายเป็นวัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคล โดยมีผลงานจ้าง ประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื้อถือได้ โดยนำผลงานย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปีนับถึงวันที่ยื่นเอกสาร มาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕
- ๓.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง
- ๓.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่ คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๔. คุณลักษณะเฉพาะ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการสำหรับผู้ป่วยในสถาบันกัลยาณราชนครินทร์

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 อาหารธรรมดาอย่างง่าย

๔.๒.๓ อาหารอ่อน

๔.๒.๔ อาหารเฉพาะโรค

๔.๒.๕ อาหารเฉพาะรายหรืออาหารอื่นๆ เช่น อิสลาม/อาหารมังสวิรัต/อาหารเจ ฯลฯ

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร โดยใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯกำหนด 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
อาหารธรรมดาอย่างง่าย (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. อาหารเหลวชั้น 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 ปริมาณตามที่สถาบันฯกำหนด
- 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, บะหมี่เกี๊ยว)	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 (อย่างใด อย่างหนึ่ง อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน)	- ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
กลางวัน	- ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม หรือผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อม + ขนมหรือผลไม้ที่มี ลักษณะนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยว ง่าย ย่อยง่าย + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม หรือ - อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่ายย่อยง่าย + น้ำซุป + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม
เย็น	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง	- ข้าวต้มเครื่อง + นม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
<p>กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน ผู้ป่วยอาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยอาหารเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อ</p>		

อาหารพิเศษ		
มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง + เครื่องต้มร้อนหรือนม + ผลไม้ สลับกับ ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + เครื่องต้มร้อนหรือนม + ผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนม + ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แกงจืดหรือน้ำซุป + ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม
กลางวัน	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + อาหาร ว่าง ๑ อย่าง + ขนมหรือผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะ อ่อนนิ่ม + นมกล่อมหรือน้ำผลไม้ หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย หรือ - อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แกงจืดหรือน้ำซุป
ว่างบ่าย	นมกล่อม + ขนมหรือผลไม้	- นมกล่อม + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
เย็น	ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้หรือนม	- ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย + นมกล่อมหรือน้ำผลไม้ หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย
<p>กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน ผู้ป่วยอาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยอาหารเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อ</p>		

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

- คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วยหรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
- ขนมหวานที่บริการพร้อมน้ำแข็ง ต้องมีน้ำแข็งไปพร้อมขนมด้วยทุกครั้ง
- ขนม/เบเกอรี่ (อาหารว่างพิเศษ) ปริมาณ ๑๕๐ กรัม/ชิ้น

๔.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้.-

มื้ออาหาร	เวลาเบิกอาหาร/ เปลี่ยนแปลงอาหาร	เวลาตรวจรับอาหาร	เวลาบริการอาหาร	เวลาเก็บล้างภาชนะ- อุปกรณ์
เช้า	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา 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	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา 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	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา 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

- เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามที่สถาบันฯ กำหนด ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดอาหารตามที่สถาบันฯ กำหนด
- ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหาร ในหอผู้ป่วยในทั้งหมดของสถาบันฯ โดยสถาบันฯ จัดเตรียมสถานที่ไว้ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอาหารอย่างน้อย ๑ คน และในหอผู้ป่วยที่มีจำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ ๔๐ คนขึ้นไป ต้องมีพนักงานไปบริการอาหาร ๒ คน
- การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่สถาบันฯ กำหนด
- การเก็บล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ สถานที่ประกอบอาหารและเก็บเศษอาหาร ตามข้อกำหนดของสถาบันฯ

๔.๕ การจัดทำอาหาร

ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค (วัตถุดิบ) ก่อนนำไปประกอบอาหาร ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน หากตรวจสอบแล้วพบว่า คุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดของสถาบันฯ ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการแก้ไขโดยทันที ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต่อนักโภชนาการ โภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของสถาบันฯ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน และต้องไม่ให้อาหารที่เปลี่ยนแปลงเข้ากันภายใน 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 น้ำปลาแท้ น้ำมันพืช น้ำมันสาลี ขอสปรุงรสต่างๆ 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) ประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่นหรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) และไม่นำน้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของกรดซิตริก

(๖) ประเภทข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอดหรือแมลง กรวดและไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

ก. ข้าวที่ใช้สำหรับอาหารสามัญ กำหนดใช้ข้าวขาวหอมมะลิ ๑๕ % เกรด A

ข. ข้าวที่ใช้สำหรับอาหารพิเศษ กำหนดใช้ข้าวขาวหอมมะลิ ๑๐๐% เกรด A

ค. ข้าวที่ใช้สำหรับอาหารเฉพาะโรค กำหนดใช้ข้าวขาวหอมมะลิ ๑๕ % เกรดต่อข้าวกล้อง

ในอัตราส่วน 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 ไม่ใช้วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของสารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำมะนาวบรรจุขวด

๔.๖.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องเป็นของสด สะอาด ปราศจากสารเคมีหรือสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเมือก ไม่ติดมัน ไม่แข็งแข็ง (ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ที่ไม่ให้นำมาประกอบอาหาร เช่น สัตว์ปีก ไม่ให้ใช้ส่วนคอ ขา และเท้า ปลา ไม่ให้ใช้ส่วนหัว หมู ไม่ให้ใช้หมูปนมันหมูสามชั้น) ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาดตามที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนด ไม่ใช้เนื้อสัตว์แข็งเป็นส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หลักในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย การเก็บผักไว้รอการปรุงประกอบอาหารระหว่างวัน ควรเก็บไว้ในตู้แช่เย็นที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิอาหาร ต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับตัวอาหารโดยตรง 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 โดยใช้น้ำส้มสายชู 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 ผลิตจากโรงงานที่มีมาตรฐานรับรองสามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ 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 กำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารใช้สถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วย 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 ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหามาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการใช้ภาชนะ-อุปกรณ์ของทางสถาบันฯ ให้จัดทำบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวที่ต้องการใช้ทั้งหมดกับทางสถาบันฯ

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์ชำรุดหรือเสียหายระหว่างการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและซ่อมแซม บำรุงรักษาหรือจัดหาใหม่ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเมื่อครบกำหนดสัญญา ผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำบัญชีส่งมอบคืนให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์สูญหาย ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อจัดหาภาชนะ-อุปกรณ์ดังกล่าว มาทดแทนให้แก่สถาบันฯ 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 จะประเมินตามแบบสำรวจโรงครัวตามมาตรฐาน ๓๐ ข้อ ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข(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. ผู้ประกอบการอาหารต้องตักไขมันจากบ่อดักไขมัน สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง (ทุกวันศุกร์) และนำคราบไขมันและเศษอาหารที่ตักออกใส่ภาชนะที่มีถุงดำรองรับพร้อมฝาปิด แล้วนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ

๗. การกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการควบคุม และป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ

- การเก็บขยะมูลฝอย จะต้องมีการรองรับพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงดำ และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ และล้างทำความสะอาดถังขยะหลังนำเศษอาหารไปทิ้งทุกวัน

- การเก็บขยะติดเชื้อ จะต้องมีการรองรับพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงสีแดง และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะติดเชื้อของสถาบันฯ โดยใช้รถเข็นที่มีภาชนะเก็บขยะพร้อมฝาปิดมิดชิด

หมายเหตุ การนำขยะไปทิ้ง ขยะมูลฝอยและขยะติดเชื้อต้องแยกรถเข็น และไม่ควรนำไปทิ้งพร้อมกัน ขยะติดเชื้อทิ้งตามเวลาที่สถาบันฯ กำหนด ขยะมูลฝอยทิ้งทุกวันหลังปฏิบัติงานเสร็จ

๔.๑๑ การแจ้งสั่งทำอาหาร

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์จัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วันตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในสถาบันฯ จากหอผู้ป่วยและแจ้งยอดผู้ป่วยให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และผู้ประกอบการอาหารรวบรวมเอกสารการส่งมอบอาหารส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนาการ เพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารผู้ป่วยต่อไป

๔.๑๒ การส่งมอบอาหาร

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

อาหารเช้า	เวลา	๐๖.๓๐ น. - ๐๗.๐๐ น.
อาหารว่างเช้า	เวลา	๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น. เฉพาะผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ
อาหารกลางวัน	เวลา	๑๑.๐๐ น. - ๑๑.๓๐ น.
อาหารว่างบ่าย	เวลา	๑๓.๓๐ น. - ๑๔.๐๐ น. เฉพาะผู้ป่วยพิเศษและพิเศษต่างชาติ
อาหารเย็น	เวลา	๑๖.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น.

๔.๑๓ คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้.-

๑. การประเมินคุณภาพ คุณลักษณะ การปรุง-ประกอบ ปริมาณและรสชาติของอาหาร เป็นไปตามที่สถาบันฯ กำหนดตามเกณฑ์การประเมิน อาหารต้องมีรสชาติและสีสันทามชนิดของอาหารนั้นๆ 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 ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านการประเมินที่กลุ่มงานโภชนาการประเมินทุกเดือน ตามมาตรฐานโรงครัว โรงพยาบาล โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ (หากผู้ประกอบการอาหารไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๑ ทางสถาบันฯ จะจัดทำบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และหากผู้ประกอบการอาหารไม่ดำเนินการแก้ไข 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 โดยนักโภชนาการของผู้ประกอบการอาหารหรือตัวแทนส่งมอบอาหารให้กลุ่มงานโภชนาการตรวจรับและส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยต่อไป ซึ่งผู้ประกอบการอาหารต้องนำเสนอแบบประเมินอาหารปรุงสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยลงชื่อตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จประจำวันเป็นประจำทุกมื้อ

๔.๑๖ ข้อกำหนดสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

๑. ต้องมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน เพื่อวางแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งอาหาร ดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ได้ โดยทำหน้าที่ในการควบคุม กำกับ ตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ และทำหน้าที่ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โดยกำหนดไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ โดยต้องผ่านหลักสูตรโภชนบำบัดไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิต และต้องมีประสบการณ์ในการทำงานด้านโภชนาการอย่างน้อย ๑ ปี และเคยปฏิบัติงานต่อเนื่องมาแล้วไม่เกิน ๕ ปี นับถึงวันที่จะเริ่มงานตามสัญญา มาปฏิบัติงานเป็นประจำทุกวัน โดยให้ผู้ประกอบการอาหารทำหนังสือแจ้งรายชื่อ นักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมสำเนาหลักฐานวุฒิการศึกษาและหนังสือรับรองการปฏิบัติงาน ส่งให้กลุ่มงานโภชนาการในวันที่เริ่มมาปฏิบัติงาน

๒. พนักงานมีสัญชาติไทยอ่าน-เขียนสื่อสารภาษาไทยได้ มีอายุ ๑๘ - ๖๐ ปี มีจำนวนเพียงพอไม่น้อยกว่า ๑๐ คนในการปฏิบัติงานแต่ละวัน

๒.๑ หากมีความจำเป็นต้องใช้แรงงานต่างชาติ

๒.๑.๑ จะต้องเป็นแรงงานต่างชาติที่ได้รับการจดทะเบียนแรงงานต่างชาติอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒.๑.๒ กรณีแรงงานต่างชาติที่ยังไม่ได้จดทะเบียนแรงงานต่างชาติอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ต้องดำเนินการจดทะเบียนภายใน ๓ เดือน นับตั้งแต่วันที่จัดส่งพนักงานเข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ หรือตามที่กระทรวงแรงงานกำหนด พร้อมส่งหลักฐานการจดทะเบียนแรงงานต่างชาติให้สถาบันฯ ภายใน ๗ วัน หากไม่ดำเนินการตามที่สถาบันฯ กำหนด ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาพนักงานใหม่มาทดแทนทันที

๒.๑.๓ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงาน ในการควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

๒.๑.๔ สามารถมีแรงงานที่เป็นแรงงานต่างชาติไม่เกิน ๕ คน หากมีความจำเป็นต้องใช้แรงงานต่างชาติเกิน ๕ คน ต้องทำหนังสือชี้แจงเหตุผลความจำเป็นเสนอผู้ว่าจ้าง เพื่อพิจารณาอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้ตามความจำเป็น

๓. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคนต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหาร เพื่อบริการอาหารคนจำนวนมากตลอดจนเป็นผู้ที่มีมารยาท และมีพฤติกรรมทำให้บริการที่ดี มีความเต็มใจในการบริการอาหารผู้ป่วย ต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือองค์กรที่น่าเชื่อถืออย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเองทั้งหมด และต้องรับการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานจากนักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ และเมื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานพบว่า มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีความเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใดหรืออื่นๆ แล้วแต่กรณี ผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำการเปลี่ยนพนักงานหรือแก้ไขทันทีตามที่สถาบันฯ

๓.๑ พนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้มีความรู้ในด้านการประกอบอาหาร ได้หลากหลาย และมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัด หากพนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินในการปรุงประกอบอาหาร ๑ ครั้ง (น้อยกว่าร้อยละ ๘๐) ผู้ประกอบการอาหารต้องเปลี่ยนพนักงานในการปรุง ประกอบอาหารใหม่ทดแทน (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 (ไม่เกิน ๗ วัน) ส่งผลการตรวจก่อนการปฏิบัติงาน

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งผู้ควบคุมงานเข้ามาดูการปฏิบัติงานตั้งแต่กระบวนการเตรียมวัตถุดิบอาหารตลอดจนการบริการอาหารผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย อย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงตามสัญญาจ้าง และผู้ควบคุมงานต้องมีผลการตรวจเชื้อโควิด-19 ด้วยชุดตรวจ ATK ไม่พบเชื้อ (ไม่เกิน ๗ วัน) แสดงให้ผู้ว่าจ้างทราบในวันที่เข้ามาดูการปฏิบัติงาน

๖. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรค ดังนี้ -

- วัณโรค
- โรคไทฟอยด์
- ตับอักเสบนิดเอและชนิดบี ระยะติดต่อดังกล่าว
- โรคเอดส์
- โรคคหิวตักโรค
- โรคบิด
- ตรวจไขพยาธิในอุจจาระ
- โรคเรื้อนหรือโรคผิวหนังที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจ
- ตรวจเชื้อโควิด-19

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

ในระหว่างการปฏิบัติงานหากมีการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ให้พนักงานทุกคนตรวจหาเชื้อโควิด-19 ตามนโยบายที่สถาบันฯ กำหนด

ในกรณีที่มีพนักงานขาดหรือไม่เพียงพอในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนให้เพียงพอ และผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษร พนักงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรคและมีใบรับรองแพทย์ ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งข้อมูลของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่หรือมาปฏิบัติงานทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมใบรับรองผ่านการตรวจสุขภาพทุกครั้ง

๖. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องจ่ายเงินสมทบสำหรับเงินประกันตน/เงินสำรองเลี้ยงชีพสำหรับพนักงานของผู้ประกอบการอาหารหรือเงินอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ พร้อมทั้งจัดส่งสำเนาหนังสือการจ่ายเงินสมทบ เข้ากองทุนดังกล่าวให้กับสถาบันฯ ภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่จัดส่งพนักงานเข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ

๗. พนักงานทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหารที่กำหนดกับทางสถาบันฯ คือ สวมเสื้อมีแขน ผ่ากันเปื้อนสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก กางเกงขายาว และสวมรองเท้าหุ้มส้น

๗.๑ ในขณะที่ปฏิบัติงานประกอบอาหาร พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและตามข้อกำหนดของสถาบันฯ คือ สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และสวมรองเท้าที่ใส่เฉพาะภายในอาคารตลอดการปฏิบัติงานประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๗.๒ ในการขนส่งอาหารและบริการผู้ป่วย ณ หอผู้ป่วย พนักงานทุกคนต้องสวมเครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหาร ผ่ากันเปื้อนสีขาว ผ้าปิดปาก หมวกคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น ห้ามพนักงานสวมเสื้อผ้าที่รัดรูป กางเกงยีนส์ กางเกงขาสั้น และเสื้อผ้าที่ไม่สุภาพเรียบร้อย มาปฏิบัติงาน

๘. ห้ามพนักงานใช้สารเสพติดทุกชนิด ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามดื่มสุรา เบียร์ ไวน์ หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๙. ห้ามพนักงานสวมเครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อยข้อมือ นาฬิกา ต่างหู เข็มกลัด เนื่องจากเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อนลงไปในอาหารอันอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ป่วยได้

๑๐. ไม่นุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ผู้ปฏิบัติงาน และไม่ผ่านการตรวจสุขภาพเข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๑๑. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในสถาบันฯ

๑๒. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานของผู้ประกอบการทุกคน มีหน้าที่ดูแล รักษาความลับ ความถูกต้องครบถ้วนและสภาพพร้อมใช้งานของข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน ISO27001 ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคูณภาพของสถาบันฯ มาตรฐาน HA (การพัฒนาระบบงานในโรงพยาบาล) มาตรฐาน ISO9001 วิธีปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดและงานคุณภาพอื่นๆ ตามที่สถาบันฯ กำหนดอย่างต่อเนื่อง

๑๓. ผู้ประกอบการอาหารต้องลงนามในใบลงนามรักษาความลับข้อมูลเกี่ยวกับเอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้องโดยไม่เปิดเผยหรือกระทำการใดๆ ที่ก่อให้เกิดหรืออาจเกิดความเสียหายแก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต พร้อมกับการลงนามในสัญญาจ้างดำเนินโครงการนี้ ทั้งในระหว่างระยะเวลาในสัญญาจ้างและหลังสิ้นสุดสัญญา โดยจะต้องไม่มอบหรือเปิดเผยข้อมูลแก่ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต (ภาคผนวกที่ ๒) และหากมีการนำไปใช้หรือเปิดเผย ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำดังกล่าว และผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินคดีตามกฎหมายแก่ผู้ประกอบการอาหาร

๑๔. หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการหรือบุคลากรของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๑๕. เมื่อผู้ประกอบการอาหาร มีความประสงค์จะขอเปลี่ยนตัวพนักงานระหว่างสัญญาหรือมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพนักงานไม่ว่ากรณีใดๆ ต้องแจ้งให้สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ทราบและให้ความเห็นชอบก่อนทุกครั้ง พร้อมทั้งปฏิบัติตามสัญญาข้อ ๔.๑๓ ข้อ ๔

๑๖. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการอาหารร่วมกับกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๑๗. ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศ โดยต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง

๑๘. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ได้ลงนามสัญญา

๕. ค่าปรับ

กรณีผู้ประกอบการอาหารหรือพนักงานไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในสัญญาจ้างข้อหนึ่งข้อใด และก่อให้เกิดความเสียหายแก่สถาบันฯ สถาบันฯ จะดำเนินการปรับผู้ประกอบการอาหารในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของมูลค่าตามสัญญาจ้างเป็นรายวัน โดยสถาบันฯ จะแจ้งให้ผู้ประกอบการอาหารรับทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๖. รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

๗. ระยะเวลาส่งมอบงาน

๑. กำหนดส่งมอบของทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) จำนวน ๓๖๕ วัน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖ ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วยของสถาบันฯ

๒. ผู้ประกอบการต้องส่งสรุปรายงานผลการปฏิบัติงานรายเดือน ๆ ละ ๑ ครั้ง โดยส่งมอบให้สถาบันฯ ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ถ้าตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ให้เลื่อนการส่งมอบเป็นวันทำการ วันแรกพร้อมแนบบรายงาน ให้แก่คณะกรรมการตรวจรับ

๘. วงเงินในการจัดหา

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ภายในวงเงิน ๙,๘๕๕,๐๐๐ บาท (เก้าล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
 ๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ภายในวงเงิน ๑,๖๐๖,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านหกแสนหกพันบาทถ้วน)
 ๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ภายในวงเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
- รวมวงเงินงบประมาณโครงการ ๑๑,๕๗๔,๑๕๐ บาท (สิบเอ็ดล้านห้าแสนเจ็ดหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๙. ราคาากลางในการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding)

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ราคากลาง ๑๒๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๒๒๕ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๙,๘๕๕,๐๐๐ บาท (เก้าล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
 ๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ราคากลาง ๒๒๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๒๐ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑,๖๐๖,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านหกแสนหกพันบาทถ้วน)
 ๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ราคากลาง ๓๑๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
- รวมราคากลางเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๑,๕๗๔,๑๕๐ บาท (สิบเอ็ดล้านห้าแสนเจ็ดหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)


อ้างอิงจาก ๑. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ อ้างอิงจากการกำหนดอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วยของหน่วยบริการในสังกัดกรมสุขภาพจิต ตามหนังสือ กรมสุขภาพจิต ที่ สธ ๐๘๐๓.๒/ว.๔๑๐๙ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๕๘

๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)


๑๐. เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ ใช้เกณฑ์ราคา และ


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


๒. หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ กรมสุขภาพจิตจะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ)
ผู้จัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางกฤษณา อ่ำคา)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางกรชไม วสุธาวุฒิจารณ์)
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีอาวุโส

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางปราณี ยุทธารักษ์)
โภชนากรชำนาญาน

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวรัฐญา คำสอน)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........ผู้รับรองรายละเอียดและราคากลาง
(นายนิรุกร จำปาทอง)
ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล
ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล
 ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย
 โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป

1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ครบ 15 ข้อ

1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป

2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐาน
 ทุกข้อครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล.....สังกัด.....

ประเภท (รพช. / รพท. / รพช.).....จำนวนเตียง...../.....

จำนวนผู้ป่วยนอก/ ใน.....ต่อ คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน

ที่อยู่..... หมู่..... ถนน.....

แขวง.....เขต.....จังหวัด.....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน จำนวน.....คน

2. เจ้าหน้าที่ จำนวน.....คน

3. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน.....คน

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว

1. นักโภชนาการ / โภชนาการ จำนวน...../.....คน

2. ลูกจ้างประจำ จำนวน.....คน

3. ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน.....คน

4. อื่นๆ (ระบุ)

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร () เคย เมื่อ..... () ไม่เคย

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วัน เดือน ปี				

วิธีการใช้ ให้แสดงเครื่องหมาย " ✓ " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ
แบบสำรวจ ให้แสดงเครื่องหมาย " X " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน
 ให้แสดงเครื่องหมาย " - " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
 ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. บริเวณที่เตรียม -ปรุงอาหาร	1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย 2. พื้น ผึง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด 3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี					
ข. ตัวยาอาหาร น้ำดื่ม และ เครื่องดื่ม	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่	ครั้งที่	ครั้งที่	ครั้งที่	
		1	2	3	4	
ค. ภาชนะอุปกรณ์	<p>8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>12. การล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด</p> <p>13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน</p> <p>15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ยัดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน</p> <p>16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีที่ระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ค. ภาชนะอุปกรณ์	<p>17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำ ความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค หรือมีคู่อุปภาชนะ</p> <p>18. ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด</p> <p>19. จาน ชามถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่ำในภาชนะที่โปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด</p> <p>20. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)</p>					
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	<p>21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม้รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด</p> <p>22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง</p>					
จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	<p>23. มีบ่อนักเศษอาหาร และดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ประุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม</p> <p>25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่	ครั้งที่	ครั้งที่	ครั้งที่	
		1	2	3	4	
จ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	<p>26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ</p> <p>27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว</p> <p>28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้</p> <p>29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน</p>					
ข. การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ	<p>30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ(อย่างน้อย 2 - ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10 " โคโลนี / กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10 " โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน)</p>					

ใบลงนามรักษาความลับข้อมูล
ในการเข้ามาดำเนินงานกิจกรรมของบุคลากรภายนอก

ภาคผนวกที่ 2

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

การลงนามรักษาความลับข้อมูลในการเข้ามาดำเนินงานกิจกรรมใด ๆ ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ โดยทำขึ้นระหว่าง
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ตั้งอยู่เลขที่ 23 หมู่ 8 ถนน พุทรมณฑลสาย 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 ไปปรึกษาหารือเรื่องของหน่วยงานกับผู้ใด ยกเว้นโดยคำแนะนำของผู้อำนวยการ
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ และได้รับการยินยอมจากหน่วยงานเจ้าของเรื่อง

1.3 ไม่อนุญาตให้บุคคลที่สามได้เห็นเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานหรือองค์กร จากการศึกษาzungmปฏิบัติงาน/ดำเนินงานในสถาบันฯ

1.4 ไม่แสวงหาประโยชน์ให้ตนเอง หรือนำข้อมูลไปใช้อย่างไม่เหมาะสม

1.5 ไม่อนุญาตให้มีการใช้ข้อมูลและนำความรู้ที่ได้รับจากการมีส่วนเกี่ยวข้องกับสถาบันฯ เพื่อประโยชน์ของผู้อื่นหรือหน่วยงานอื่น

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

ใบลงนามฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ผู้ลงนามได้อ่านและเข้าใจข้อความในใบลงนาม
นี้แล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนาของตน จึงได้ลงนามและประทับตรา (ถ้ามี) และยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงลายมือชื่อ.....ผู้ลงนาม
(.....)

ลงลายมือชื่อ.....พยาน
(.....)

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



ตารางการจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โครงการ

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	เป็นเงิน (รวม)	วัสดุ ในประเทศ	วัสดุ ต่างประเทศ
๑							
๒							
๓							
๔							
๕							
รวม					xxx	xxx	xxx
อัตรา (ร้อยละ)					๑๐๐	๗๐	๓๐

ลงชื่อ (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๑,๕๗๔,๑๕๐ บาท (สิบเอ็ดล้านห้าแสนเจ็ดหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๕
เป็นเงิน ๑๑,๕๗๔,๑๕๐ บาท ราคา/หน่วย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้
 - ๔.๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๒๕ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๑๒๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๙,๘๕๕,๐๐๐ บาท (เก้าล้านแปดแสนห้าพันบาทถ้วน)
 - ๔.๒ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๒๐ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๒๒๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑,๖๐๖,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านหกแสนหกพันบาทถ้วน)
 - ๔.๓ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ จำนวนเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๓๑๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 ๑. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ อ้างอิงจากการกำหนดอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วยของหน่วยบริการในสังกัดกรมสุขภาพจิต ตามหนังสือ กรมสุขภาพจิต ที่ สธ ๐๘๐๓.๒/ว.๔๑๐๙ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๕๘
 ๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

นางสาวเสาวคนธ์	สิงห์อาจ	ตำแหน่งนักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
นางกฤษณา	อำคา	ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
นางกรชไม	วสุธาวุฒิจารณ์	ตำแหน่งเจ้าพนักงานการเงินและบัญชีอาวุโส	กรรมการ
นางปราณี	ยุทธารักษ์	ตำแหน่งโภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
นางสาววรัญญา	คำสอน	ตำแหน่งนักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ

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	๓๐
ผลไม้	๒.๕	ตามชนิดของผลไม้	๑๕๐	๓๐
ธัญพืช (ข้าว-แป้ง)	๑๒	ตามประเภทอาหาร	๙๖๐	๔๐
เนื้อสัตว์	๗	๒๘๐ กรัม	๗๐๐	๑๕๐
ไขมัน	๕	๒๕ กรัม	๒๒๕	๕
เครื่องปรุงรส				๑๐
ค่าแรง				๑๐
ค่าสาธารณสุขโรค				๕
ภาษี				๑๐
รวม			๒,๔๑๐	๓๑๐

หมายเหตุ ราคาที่คำนวณได้จากราคาที่สืบจากท้องตลาดในปัจจุบัน และในระหว่างปีราคาอาจมีการผันผวนได้


(นางปราณี ยุทธารักษ์)
โภชนากรชำนาญงาน
หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ



บันทึกข้อความ

ศตยวิเทศพาณิชย์ จำกัด
 ๒๑๖๐
 ๗ สก. พศ.
 ๑๖-๐๑ น.

ส่วนราชการ กรมสุขภาพจิต กองคลัง โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๘๑๓๗ โทรสาร ๐ ๒๕๕๙ ๕๕๒๐
 ที่ สธ ๐๘๐๓.๒/ว ๕๖๕๕ วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๕๘

เรื่อง การกำหนดค่าใช้จ่ายในการจัดหาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยของหน่วยบริการในสังกัดกรมสุขภาพจิต
 เรียน ผู้อำนวยการสถาบัน / โรงพยาบาล ในสังกัดกรมสุขภาพจิต

ตามที่กระทรวงการคลังโดยกรมบัญชีกลางได้กำหนดค่าใช้จ่ายในการจัดหาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย ในระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการบริหารงานของส่วนราชการ พ.ศ. ๒๕๕๓ ให้หัวหน้าส่วนราชการเบิกจ่ายตามความจำเป็น เหมาะสม ประหยัด และเพื่อประโยชน์ของทางราชการ ตามหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค ๐๕๐๖.๔/ว ๙๖ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๕๓ เรื่องรายการค่าใช้จ่ายสอยตามข้อ ๑๒ ของระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการบริหารงานของส่วนราชการ พ.ศ. ๒๕๕๓ (ลำดับที่ ๑๗) ซึ่งได้แจ้งเวียนให้หน่วยงานทราบและถือปฏิบัติต่อไปแล้ว นั้น

กองคลัง ขอเรียนว่า กรมสุขภาพจิตได้กำหนดค่าใช้จ่ายในการจัดหาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ตามหนังสือ ที่ สธ ๐๘๐๓.๒/ว ๕๖๕๕ ลงวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๕๖ โดยเริ่มใช้ตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๕๗ เป็นต้นไปแล้ว ดังนี้

๑. ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ อัตราไม่เกิน ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน
๒. ค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ อัตราไม่เกิน ๒๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน (เบิกจากงบเงินบำรุงเท่านั้น)

เพื่อให้หน่วยบริการถือปฏิบัติให้เป็นไปในแนวทางเดียวกัน แต่เนื่องจากค่าครองชีพในปัจจุบันสูงขึ้นมาก ทั้งจากราคาวัตถุดิบ ต้นทุนราคาค่าเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร มีแนวโน้มจะสูงขึ้นอีกในอนาคต และในการจัดหาอาหารให้กับผู้ป่วยต้องได้อาหารครบ ๕ หมู่ตามหลักโภชนาการ และตามประเภทของผู้ป่วยด้วย ซึ่งผู้ป่วยจิตเวช มีความต้องการปริมาณอาหารมากกว่าผู้ป่วยทางกาย ประมาณ ๒๐ % กรมสุขภาพจิต จึงเห็นควรกำหนดค่าใช้จ่ายในการจัดหาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย สำหรับปีงบประมาณ ๒๕๕๙ เป็นต้นไป ดังนี้

๑. ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ อัตราไม่เกิน ๑๒๐ บาท ต่อคนต่อวัน
๒. ค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ อัตราไม่เกิน ๒๒๐ บาท ต่อคนต่อวัน (เบิกจากงบเงินบำรุงเท่านั้น)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบและถือปฏิบัติ ตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๕๙ เป็นต้นไปด้วย จะเป็นพระคุณ.

เวียน คอ.

เพื่อไปปฏิบัติ ทราบ ผู้รับทราบ.....

ผู้อำนวยการ E-mail : ncg@mhcr.go.th
 และ โทร. ๑๖๖๓ หรือ โทรสาร ๑๖๖๔

(นายเชษฐา โชคดีรุ่งสุข)
 อธิบดีกรมสุขภาพจิต

ขอรับ
 ขอบ

(นายเชษฐา โชคดีรุ่งสุข)

ผู้อำนวยการสถาบันสุขภาพจิต กทม.
 11 ส.ค. 2558