



ประกาศกรมสุขภาพจิต

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร  
ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคา  
กลางของงานจ้างในการประกวดราคาค้างนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๓,๒๕๓,๑๕๐.๐๐ บาท (สิบสามล้านสองแสนห้า  
หมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวัน  
ยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๑  
กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่  
ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่  
๒๗/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่  
วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ หรือ [www.galya.go.th](http://www.galya.go.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๒๗/๒๕๖๘

ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต

ลงวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๘

กรมสุขภาพจิต ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

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 แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงาน

ของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ  
ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชี  
กลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้  
ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็น  
หุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อ  
จัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์  
ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม  
ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็น  
ธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่  
รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงิน  
ไม่น้อยกว่า ๖,๖๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านหกแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วย  
งานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรม เชื่อถือ

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อ  
ตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา  
ของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก  
กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ  
สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้  
เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง  
เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้า  
ร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนาม  
กิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมคำที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกิจการ รายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกิจการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่

สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนัก งานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยน เงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิ ของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่ง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้าง พนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้อง

แสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) สำเนาทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาใบจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภ.พ.๒๐)

(๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัด

ซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ 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) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๒) สำเนาหนังสือรับรองผลงานจ้าง

(๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

(SMEs) (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ 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 ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียนและค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดเป็นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงานฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลาที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา

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

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายใน

ประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่ระยะเวลา  
ดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามใน  
สัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือ  
ที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

#### ๕. หลักประกันการเสวนราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสวนราคาพร้อมกับการเสวนราคาทางระบบการ  
จัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้  
จำนวน ๖๖๒,๖๕๘.๐๐ บาท (หกแสนหกหมื่นสองพันหกร้อยห้าสิบแปดบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราฟัที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ซึ่งเป็นเช็ค  
หรือตราฟัหลวงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราฟันั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วัน  
ทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะ  
กรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต  
ให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย  
ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง  
หนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือตราฟัที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือ  
หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสวนราคาจะต้อง  
ส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่าง  
เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือ  
ค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสวนราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่  
สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสวนราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน  
๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว  
เว้นแต่ผู้ยื่นเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อ  
ได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสวนราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

#### ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะ

พิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก

ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลา จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือ ขอบเขตงานที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและ เอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้ เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลา อาจ พิจารณาผ่อนปรนการตัดสินคดี ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดัง

ต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวด อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะ กรรมการพิจารณาผลา หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อ เสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอ ทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะ ยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อ เสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อ เสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมา ยื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่ อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลา หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อ เสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมิ วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติ ไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้ จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

## ๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุใน ข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับกรม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวาง หลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้กรม ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่สถาบันกัลยาณราช

นครินทร์ ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวัน นั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการ นโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญญัติกลาง กำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย

ไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือคำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว  
หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๑๒ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมာประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙

ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง  
เหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๖๙ ให้  
แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน  
จ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนกรกฎาคม  
๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน  
จ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๙  
ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างเหมาะ  
ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๙ ให้แล้ว  
เสร็จภายใน ๓๐ วัน แล้วได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ  
และ กรม ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

#### ๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง  
จ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับ  
อนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วง  
นั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็น  
รายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

#### ๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓  
หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายใน  
ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ เดือน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การ  
ได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

#### ๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอละอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ  
๒๕๖๙

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงิน  
บำรุง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการ

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจกการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือ คำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

**๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว



## ขอบเขตของงาน (TOR)

### โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

#### ๑. ความเป็นมา

ด้วยกรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อให้บริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จำนวน ๓ รายการ ดังรายการต่อไปนี้

|     |                      |        |     |                        |
|-----|----------------------|--------|-----|------------------------|
| ๑.๑ | ผู้ป่วยสามัญ         | เฉลี่ย | ๒๒๐ | คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน |
| ๑.๒ | ผู้ป่วยพิเศษ         | เฉลี่ย | ๑๒  | 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 ๖,๖๐๐,๐๐๐ บาท (หกล้านหกแสนบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื่อถือได้ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญาอย่างน้อย ๑ สัญญา
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุนชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว 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

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 อาหารเฉพาะรายหรืออาหารอื่น ๆ เช่น อาหารอิสลาม/อาหารมังสวิวัติ/อาหารเจ ฯลฯ

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการและถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร โดยใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯ กำหนด ดังนี้

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

#### หมายเหตุ

๑. อาหารผู้ป่วยที่ต้องดูแลเฉพาะกลุ่มหรือเฉพาะรายเป็นพิเศษหรืออาหารอื่นๆ จัดตามที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ กำหนด

๒. อาหารเหลวข้น เช่น อาหารปั่นป้อน อาหารปั่นผสมต้องใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯ กำหนด

๓. น้ำหวานหรืออาหารเหลวใส จัดตามคำสั่งแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนดหรือตามใบเบิกอาหารประจำวัน

๔. อาหารเสริมอื่นๆ

- ไข่ต้มทั้งฟอง หรือ ไข่ขาว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ฟอง
- นมกล่อง UHT, น้ำผลไม้(กล่อง) , นมเปรี้ยว ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซีซี/กล่อง
- ผลไม้ที่มีความจำเป็นและเหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย ปริมาณตามที่สถาบันฯ กำหนด
- น้ำหวาน (อัตราส่วนผสม น้ำหวาน ๑ ส่วนต่อน้ำ ๔ - ๕ ส่วน), กล้วยน้ำว้า สำหรับผู้ป่วยบำบัดสุรา

**มาตรฐานอาหาร**  
**กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์**

| หมวดอาหาร                                         | อาหารอ่อน           |                     |                     | อาหารธรรมดาทั่วไป   |                     |                     |                     |
|---------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                                                   | ๑,๖๐๐<br>กิโลแคลอรี | ๑,๘๐๐<br>กิโลแคลอรี | ๒,๐๐๐<br>กิโลแคลอรี | ๑,๘๐๐<br>กิโลแคลอรี | ๒,๐๐๐<br>กิโลแคลอรี | ๒,๒๐๐<br>กิโลแคลอรี | ๒,๔๐๐<br>กิโลแคลอรี |
| *นม UHT (รสหวานปกติ)<br>๑๘๐ CC./กล่อง             | ๓                   | ๒                   | ๒                   | -                   | -                   | ๒                   | ๒                   |
| ผักประเภท ข. (ส่วน)<br>(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)<br>/ 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 (อัตราส่วน ข้าวสาร ๑ ส่วนต่อน้ำ ๕ - ๖ ส่วน)            |
| ข้าวต้มขาว                                    | ๕๐๐ (อัตราส่วน ข้าวสาร ๑ ส่วนต่อน้ำ ๕ - ๖ ส่วน)            |
| 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<br>- ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง หรือ<br>- ข้าวสวยพร้อมอาหาร ๑ อย่าง หรือ<br>- อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืด/น้ำซุป<br>(อย่างใดอย่างหนึ่ง อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) | - ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อง หรือ<br>- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม<br>เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย                                                                                                                                                                |
| กลางวัน                                                                                                                                                                                                          | - ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง +<br>ขนมหรือผลไม้ หรือ<br>- อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม<br>หรือผลไม้                                                             | - ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะ<br>นิ่ม หรือ<br>- ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย<br>ย่อยง่าย + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม หรือ<br>- อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่ายย่อยง่าย + น้ำซุป<br>+ ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม |
| เย็น                                                                                                                                                                                                             | - ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง                                                                                                                                                             | - ข้าวต้มเครื่อง + นมกล่อง หรือ<br>- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม<br>เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย                                                                                                                                                                |
| กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน<br>ผู้ป่วยอาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยอาหารเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อ |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## อาหารพิเศษ

| มื้ออาหาร                                                                                                                                                                                                        | อาหารธรรมดา                                                                                                                                                                                 | อาหารอ่อน                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เช้า                                                                                                                                                                                                             | - ข้าวต้มเครื่อง + เครื่องต้มร้อนหรือนม + ผลไม้<br>สลัดกับ ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง<br>+ ผลไม้ หรือ<br>- อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + เครื่องต้ม<br>ร้อนหรือนม + ผลไม้ | - ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนม +<br>ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม หรือ<br>- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม<br>เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แกงจืดหรือน้ำซุป + ผลไม้ที่มี<br>ลักษณะอ่อนนิ่ม                              |
| กลางวัน                                                                                                                                                                                                          | - ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ<br>- อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + อาหารว่าง<br>๑ อย่าง + ขนมหรือผลไม้                                                                 | - ข้าวต้มเครื่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะ อ่อนนิ่ม<br>+ นมกล่องหรือน้ำผลไม้ หรือ<br>- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม<br>เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย หรือ<br>- อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย<br>+ แกงจืดหรือน้ำซุป |
| ว่างบ่าย                                                                                                                                                                                                         | นมกล่อง + ขนมหรือผลไม้                                                                                                                                                                      | - นมกล่อง + ขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย<br>ย่อยง่าย                                                                                                                                                                                   |
| เย็น                                                                                                                                                                                                             | ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้หรือขนม                                                                                                                                                    | - ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย + นม<br>กล่องหรือน้ำผลไม้ หรือ<br>- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปียก นุ่ม<br>เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย                                                  |
| กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน<br>ผู้ป่วยอาหารเพิ่มโปรตีน 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. ขนม/เบเกอรี่ (อาหารว่างพิเศษ) ปริมาณ ๑๕๐ กรัม/ชิ้น

## ๔.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้

| มื้ออาหาร                   | เวลาเบิกอาหาร/<br>เปลี่ยนแปลงอาหาร       | เวลาตรวจรับอาหาร         | เวลาบริการอาหาร          | เวลาเก็บล้างภาชนะ-<br>อุปกรณ์ |
|-----------------------------|------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| เช้า                        | ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง<br>เวลา ๐๖.๓๐ น. | ๐๖.๐๐ น. ถึง<br>๐๖.๓๐ น. | ๐๖.๓๐ น. ถึง<br>๐๗.๓๐ น. | ๐๗.๓๐ น. ถึง<br>๐๘.๐๐ น.      |
| ว่างเช้า<br>(พิเศษต่างชาติ) | ๐๘.๓๐ น.                                 | ๐๘.๐๐ น. ถึง<br>๐๘.๓๐ น. | ๐๘.๓๐ น. ถึง<br>๑๐.๐๐ น. | ๑๐.๐๐ น. ถึง<br>๑๐.๓๐ น.      |
| กลางวัน                     | ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง<br>เวลา ๑๑.๓๐ น. | ๑๑.๐๐ น. ถึง<br>๑๑.๓๐ น. | ๑๑.๓๐ น. ถึง<br>๑๒.๐๐ น. | ๑๒.๓๐ น. ถึง<br>๑๓.๓๐ น.      |
| ว่างบ่าย<br>(พิเศษ)         | ๑๓.๓๐ น.                                 | ๑๓.๓๐ น. ถึง<br>๑๔.๐๐ น. | ๑๔.๐๐ น. ถึง<br>๑๔.๓๐ น. | ๑๔.๓๐ น. ถึง<br>๑๕.๐๐ น.      |
| เย็น                        | ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง<br>เวลา ๑๖.๓๐ น. | ๑๕.๐๐ น. ถึง<br>๑๖.๓๐ น. | ๑๖.๓๐ น. ถึง<br>๑๗.๐๐ น. | ๑๗.๓๐ น. ถึง<br>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
๔. การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่สถาบันฯ กำหนด
๕. การเก็บล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ สถานที่ประกอบอาหาร และเก็บเศษอาหาร ตามข้อกำหนดของสถาบันฯ

#### ๔.๕ การจัดทำอาหาร

ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค (วัตถุดิบ) ก่อนนำไปประกอบอาหาร ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน หากตรวจสอบแล้วพบว่า คุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดของสถาบันฯ ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการแก้ไขโดยทันที ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต่อนักโภชนาการ โภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของสถาบันฯ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน และต้องไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๕ 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 ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

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

(๔) ประเภทน้ำมัน เป็นน้ำมันใหม่ไม่ผ่านการประกอบอาหารมาแล้ว บรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท และมีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย.และ มอก.) กำหนดให้ใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงประกอบอาหาร ดังนี้

ก. น้ำมันปาล์มใช้กับอาหารประเภททอด

ข. น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวใช้กับอาหารประเภทผัด

(๕) ประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่นหรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) และไม่นำน้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของกรดซิตริก

(๖) ประเภทข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอดหรือแมลง กรวดและไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน กำหนดคุณสมบัติขั้นต่ำ ดังนี้

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

**หมายเหตุ** ข้าวที่ปรุงตามลักษณะอาหาร เช่น ข้าวผัด ข้าวมันไก่ เป็นต้น พิจารณากำหนดอัตราส่วนร่วมกับนักโภชนาการของสถาบันฯ

(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 ไม่ใช่วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของสารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำมะนาวบรรจุขวด

#### ๔.๖.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องเป็นของสด สะอาด ปราศจากสารเคมีหรือสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีเมือก ไม่ติดมัน (ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ที่ไม่ให้นำมาประกอบอาหาร เช่น สัตว์ปีก ไม่ให้ใช้ส่วนคอ ขา และเท้า ปลา ไม่ให้ใช้ส่วนหัว หมู ไม่ให้ใช้หมูปนมัน หมูสามชั้น) ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาดตามที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนด ไม่ใช้เนื้อสัตว์แช่แข็งเป็นส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หลักในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย การเก็บพักไว้รอการปรุงประกอบอาหารระหว่างวัน ควรเก็บไว้ในตู้แช่เย็นที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิอาหาร ต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับตัวอาหารโดยตรง ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้วัตถุดิบที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้ประกอบการอาหารต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อสถาบันฯ

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

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

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

๒. การล้างด้วยเบกกิ้งโซดา โดยใช้เบกกิ้งโซดา ปริมาณ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำสะอาด ๑๐ ลิตร แล้วนำผักและผลไม้มาแช่ ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง

ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้วัตถุดิบที่มาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยหรือวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับมาตรฐานการรับรองความปลอดภัยจากสารเคมี มีการดำเนินการตรวจสอบคุณภาพ เช่น ผักและผลไม้ผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Thailand's Brand) มาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มาตรฐาน PGS มาตรฐาน มกอช. หรือ GAP เข้าร่วมในการประกอบอาหารด้วย โดยผู้ประกอบการอาหารต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อสถาบันฯ

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดหรือกะทิที่ผลิตจากธัญพืช บรรจุภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ ผลิตจากโรงงานที่มีมาตรฐานรับรอง สามารถแสดงให้เห็นกระบวนการตรวจสอบได้ 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

**หมายเหตุ** สถาบันฯจะมีการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในวัตถุดิบอาหาร (สารฟอกขาว สารกันรา บอแรกซ์ ยาฆ่าแมลง ฟอรั่มมาลีน น้ำมันทอดซ้ำ) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

#### 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 โดยกำหนดเวลาเปิดปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 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-อุปกรณ์ที่ใช้บริการอาหารผู้ป่วย

๔.๙.๑ ภาชนะ-อุปกรณ์ในการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหามาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการใช้ภาชนะ-อุปกรณ์ของทางสถาบันฯ ให้จัดทำบัญชีการยืมวัสดุ - ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวที่ต้องการใช้ทั้งหมดกับทางสถาบันฯ

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์ชำรุดหรือเสียหายระหว่างการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและซ่อมแซม บำรุงรักษาหรือจัดหาใหม่ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเมื่อครบกำหนดสัญญา ผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำบัญชีส่งมอบคืนให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์สูญหาย ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อจัดหาภาชนะ-อุปกรณ์ดังกล่าว มาทดแทนให้แก่วินิจฉัยฯ ให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

๔.๙.๒ ภาชนะ-อุปกรณ์ วัสดุและครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว ที่ผู้ประกอบการอาหารได้ดำเนินการจัดทำบัญชียืมกับทางสถาบันฯ เพื่อใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามแผนการบำรุงรักษาครุภัณฑ์และ ต้องใช้น้ำยาล้างจาน(ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเท่านั้น) ในการทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ใส่อาหารให้บริการผู้ป่วย ขั้นตอนการล้างตามระเบียบวิธีปฏิบัติ เรื่อง การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการบริการอาหาร (WI.๐๕๓.๐๔) ที่สถาบันฯ กำหนด

๔.๙.๓ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ และค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์ของสถาบันฯ ที่เกิดความชำรุดเสียหาย อันมีสาเหตุเกิดจากการใช้งานของพนักงาน ผู้ประกอบการอาหารจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๔.๙.๔ ในกรณีเกิดโรคระบาดหรือโรคติดต่อภายในหอผู้ป่วย ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการจัดบริการอาหารให้ผู้ป่วยตามหลักปฏิบัติของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ (IC) โดยใช้ภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ในการบริการอาหารผู้ป่วย เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงในการแพร่ระบาดของเชื้อ

๔.๑๐ การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

๔.๑๐.๑ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดระบบการเตรียม การปรุง-ประกอบอาหาร การจัดและ บริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดให้เป็นสัดส่วน มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้

๔.๑๐.๒ ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยสถาบันฯ จะประเมินตามแบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร(ภาคผนวกที่ ๑) โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๑. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาด กวาด ถู พื้นครัว บริเวณเตรียม หน้าเตาปรุงประกอบอาหาร 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 จัดวัตถุดิบอาหารให้เป็นสัดส่วนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องล้าง ขัดพื้นครัว และพื้นบริเวณต่างๆทั้งหมดในอาคาร อย่างน้อย สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๖. ผู้ประกอบการอาหารต้องตัดไขมันจากบ่อดักไขมัน สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และนำคราบไขมัน และเศษอาหารที่ตักออกใส่ภาชนะที่มีถุงดำรองรับพร้อมฝาปิด แล้วนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ และทำความสะอาดภายในบ่อดักไขมันอย่างน้อย ๓ ครั้ง/ปี

๗. การกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการควบคุม และป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ

- การเก็บขยะมูลฝอย จะต้องมีการรองรับพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงดำ และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ และล้างทำความสะอาดถังขยะหลังนำเศษอาหารไปทิ้งทุกวัน

- การเก็บขยะติดเชื้อ จะต้องมีการรองรับพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงสีแดง และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะติดเชื้อของสถาบันฯ โดยใช้รถเข็นที่มีภาชนะเก็บขยะพร้อมฝาปิดมิดชิด

หมายเหตุ การนำขยะไปทิ้ง ขยะมูลฝอยและขยะติดเชื้อต้องแยกรถเข็น และ ไม่ควรนำไปทิ้งพร้อมกัน ขยะติดเชื้อทิ้งตามเวลาที่สถาบันฯ กำหนด ขยะมูลฝอยทิ้งทุกวันหลังปฏิบัติงานเสร็จ

#### ๔.๑๑ การแจ้งสั่งทำอาหาร

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์จัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วันตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในสถาบันฯ จากหอผู้ป่วยและแจ้งยอดผู้ป่วยให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และผู้ประกอบการอาหารรวบรวมเอกสารการส่งมอบอาหารส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนาการ เพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารผู้ป่วยต่อไป

#### ๔.๑๒ การส่งมอบอาหาร

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

| มื้ออาหาร        | เวลา                | หมายเหตุ                          |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|
| เช้า             | ๐๖.๐๐ น. - ๐๖.๓๐ 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 อาหารต้องมีรสชาติและสีกลิ่นตามชนิดของอาหารนั้นๆ ก่อนนำไปบริการผู้ป่วย หากไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไขรสชาติอาหารโดยทันที

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 โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านการประเมินที่กลุ่มงานโภชนาการประเมินทุกเดือน ตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ (หากผู้ประกอบการอาหารไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๑ ทางสถาบันฯ จะจัดทำบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และหากผู้ประกอบการอาหาร ไม่ดำเนินการแก้ไข ปรับปรุง และได้รับบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นครั้งที่ ๒ ทางสถาบันฯ จะดำเนินการจัดหาบริษัท หรือผู้ทำความสะอาด 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 ซึ่งผู้ประกอบการอาหารต้องนำส่งแบบประเมินอาหารปรุงสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยลงชื่อตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จประจำวันเป็นประจำทุกมื้อ

#### ๔.๑๖ ข้อกำหนดสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

๑. ต้องมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน เพื่อวางแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งอาหาร ดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ได้ โดยทำหน้าที่ในการควบคุมกำกับ ตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ และทำหน้าที่ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการโดยกำหนดวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ โดยต้องผ่านหลักสูตรโภชนบำบัดไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิต และต้องมีประสบการณ์ในการทำงานด้านโภชนาการอย่างน้อย ๑ ปี มาปฏิบัติงานเป็นประจำทุกวัน โดยให้ผู้ประกอบการอาหารทำหนังสือแจ้งรายชื่อนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมสำเนาหลักฐานวุฒิการศึกษาและหนังสือรับรองการปฏิบัติงาน ส่งให้กลุ่มงานโภชนาการในวันที่เริ่มมาปฏิบัติงาน

๒. คุณสมบัติของพนักงาน (มีจำนวนเพียงพอไม่น้อยกว่า ๘ คนในการปฏิบัติงานแต่ละวัน)

๒.๑ พนักงานมีสัญชาติไทย อ่าน-เขียนสื่อสารภาษาไทยได้ มีอายุ ๑๘ - ๖๐ ปี โดยผู้ประกอบการอาหารต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานเป็นสัญชาติไทย ที่สามารถควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

#### ๒.๒ พนักงานต่างชาติ

๒.๒.๑ ต้องเป็นแรงงานต่างชาติที่สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้ และต้องมีการขึ้นทะเบียนแรงงานต่างชาติอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

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

๒.๒.๓ ต้องทำหนังสือชี้แจงเหตุผลความจำเป็นในการใช้แรงงานต่างชาติ เสนอผู้ว่าจ้างเพื่อพิจารณาอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้ตามความจำเป็น

๓. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคนต้องมีความรู้ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหาร เพื่อบริการอาหารคนจำนวนมากตลอดจนเป็นผู้ที่มีมารยาทดี และมีพฤติกรรมให้บริการที่ดี มีความตั้งใจในการบริการอาหารผู้ป่วย ต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัยหรือองค์กรที่น่าเชื่อถือ โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเองทั้งหมด พร้อมทั้งส่งหลักฐานใบรับรองการผ่านการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการรับรองให้กลุ่มงานโภชนาการ และต้องรับการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานจากนักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ เมื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานแล้วพบว่า พนักงานของผู้ประกอบการมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใดหรืออื่น ๆ แล้วแต่กรณี ผู้ประกอบการอาหารต้องทำการเปลี่ยนพนักงานหรือแก้ไขทันทีตามที่สถาบันฯ กำหนด

๓.๑ พนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้มีความรู้ในด้านการประกอบอาหารได้หลากหลาย และมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัด หากพนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

ในการปรุงประกอบอาหาร ๑ ครั้ง (น้อยกว่าร้อยละ ๘๐) ผู้ประกอบการอาหารต้องเปลี่ยนพนักงานในการปรุงประกอบอาหารใหม่ทดแทน (เกณฑ์ประเมินพนักงานที่ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ตามที่สถาบันฯกำหนด)

๔. ก่อนเริ่มปฏิบัติงานผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำหนังสือแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาปฏิบัติงานทั้งหมดเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมทั้งส่งรายละเอียดรายบุคคล ดังนี้

ก. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาหนังสือเดินทางหรือสำเนาหนังสือแจ้งผลการอนุญาตให้จ้างแรงงานต่างชาติ ในวันที่เริ่มปฏิบัติงาน

ข. ผลการตรวจสุขภาพ (ไม่เกิน ๑ เดือน) ภายใน ๗ วัน (ตามข้อ ๖)

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งผู้ควบคุมงานเข้ามาดูการปฏิบัติงานตั้งแต่กระบวนการเตรียมวัตถุดิบอาหารตลอดจนการบริการอาหารผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย อย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงตามสัญญาจ้าง

๖. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรค ดังนี้ -.

- วัณโรค
- โรคไทฟอยด์
- ตับอักเสบชนิดเอและชนิดบี ระยะติดต่อ
- โรคเอดส์
- โรคอหิวาตกโรค
- โรคบิด
- ตรวจไขพยาธิในอุจจาระ
- โรคเรื้อนหรือโรคผิวหนังที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจ
- สุกใส
- คางทูม

จากสถานพยาบาลของรัฐ โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมด พร้อมทั้งแสดงผลการตรวจโรคปีละ ๑ ครั้งหรือกรณีเกิดโรคระบาดต้องดำเนินการตรวจสุขภาพเพิ่มเติมตามความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ โดยแสดงผลการตรวจสุขภาพภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่เข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ ตามสัญญาจ้าง และแสดงผลการตรวจในวันเริ่มปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบคุณสมบัติดังกล่าว.-

ในระหว่างการปฏิบัติงานหากมีการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการส่งตัวพนักงานคนดังกล่าวไปตรวจหาเชื้อโรคติดต่อ ตามนโยบายที่สถาบันฯกำหนด และส่งผลการตรวจให้กับกลุ่มงานโภชนาการรับทราบภายใน ๔๘ ชั่วโมง หลังจากได้รับแจ้งจากสถาบันฯเป็นหนังสือ เว้นแต่กรณีจำเป็นเร่งด่วนสถาบันฯจะไม่มีหนังสือแจ้งให้ผู้ประกอบการอาหารทราบล่วงหน้าก็ได้ (ผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด โดยไม่สามารถเรียกร้องเอาจากสถาบันฯได้)

ในกรณีที่มิพพนักงานขาดหรือไม่เพียงพอในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนให้เพียงพอ และผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษร พนักงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรคและมีใบรับรองแพทย์ ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งข้อมูลของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่หรือมาปฏิบัติงานทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมใบรับรองผ่านการตรวจสุขภาพทุกครั้ง

๗. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องจ่ายเงินสมทบสำหรับเงินประกันตน/เงินสำรองเลี้ยงชีพสำหรับพนักงานของผู้ประกอบการอาหารหรือเงินอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ พร้อมทั้งจัดส่งสำเนาหนังสือการจ่ายเงินสมทบ เข้ากองทุนดังกล่าวให้กับสถาบันฯ ภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่จัดส่งพนักงานเข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ

๘. พนักงานทุกคนต้องสวมเครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหารที่กำหนดกับทางสถาบันฯ คือ สวมเสื้อมีแขน ผ่าก้นเป็นอนาสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก กางเกงขาว และสวมรองเท้าหุ้มส้น

๘.๑ ในขณะที่ปรุง-ประกอบอาหาร พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและตามข้อกำหนดของสถาบัน ฯ คือ สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และสวมรองเท้านิไสเฉพาะภายในอาคารตลอดการปฏิบัติงานประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

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

๙. ห้ามพนักงานใช้สารเสพติดทุกชนิด ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามดื่มสุรา เบียร์ ไวน์ หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๑๐. ห้ามพนักงานสวมเครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อยข้อมือ นาฬิกา ต่างหู เข็มกลัด เนื่องจากเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อนลงไปในการอาหารอันอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ป่วยได้

๑๑. ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ผู้ปฏิบัติงาน และไม่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพเข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๑๒. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในสถาบันฯ

๑๓. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานของผู้ประกอบการทุกคน มีหน้าที่ดูแล รักษาความลับ ความถูกต้องครบถ้วนและสภาพพร้อมใช้งานของ ข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน ISO27001

๑๔. ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพของสถาบันฯ มาตรฐาน HA (การพัฒนาระบบงานในโรงพยาบาล) มาตรฐาน Green&Clean วิธีปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดและงานคุณภาพอื่นๆ ตามที่สถาบันฯกำหนดอย่างต่อเนื่อง

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

๑๖. หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการหรือบุคลากรของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๑๗. เมื่อผู้ประกอบการอาหาร มีความประสงค์จะขอเปลี่ยนตัวพนักงานระหว่างสัญญาหรือมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพนักงานไม่ว่ากรณีใดๆ ต้องแจ้งให้สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ทราบและให้ความเห็นชอบก่อนทุกครั้ง พร้อมทั้งปฏิบัติตามสัญญาข้อ ๔.๑๖ ข้อ ๔

๑๘. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการอาหารร่วมกับกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๑๙. ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศ โดยต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง

๒๐. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าพัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ได้ลงนามสัญญา

## ๕. กำหนดระยะเวลาส่งมอบงาน

๑. กำหนดส่งมอบของทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) จำนวน ๓๖๕ วัน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วยของสถาบันฯ

๒. ผู้ประกอบการต้องส่งสรุปรายงานผลการปฏิบัติงานรายเดือน ๆ ละ ๑ ครั้ง โดยส่งมอบให้สถาบันฯ ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ถ้าตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ให้เลื่อนการส่งมอบเป็นวันทำการวันแรกพร้อมแนบรายงาน ให้แก่คณะกรรมการตรวจรับ

## 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 ๑๒,๐๔๕,๐๐๐ บาท (สิบสองล้านสี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)
๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ภายในวงเงิน ๑,๐๙๕,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ภายในวงเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

รวมวงเงินงบประมาณโครงการ ๑๓,๒๕๓,๑๕๐ บาท (สิบสามล้านสองแสนห้าหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

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

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ราคากลาง ๑๕๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๒๒๐ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑๒,๐๔๕,๐๐๐ บาท (สิบสองล้านสี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ราคากลาง ๒๕๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๑๒ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑,๐๙๕,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

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

รวมราคากลางเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๓,๒๕๓,๑๕๐ บาท (สิบสามล้านสองแสนห้าหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

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

๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)

## ๙. งบประมาณและการจ่ายเงิน

ผู้ว่าจ้างจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ตามจำนวนผู้ป่วยในที่รับไว้รักษาในแต่ละวัน ตามรายการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในแต่ละชนิดเป็นรายเดือน รวมทั้งสิ้น ๑๒ งวด

## ๑๐. อัตราค่าปรับ

กรณีผู้ประกอบการอาหารไม่ได้ส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จตามเงื่อนไขของสัญญา สถาบันฯ จะดำเนินการปรับผู้ประกอบการอาหารเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของมูลค่าอาหารปรุงสำเร็จในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญา โดยสถาบันฯ จะแจ้งให้ผู้ประกอบการอาหารรับทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

## ๑๑. รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาววรินทร์ พิพัฒน์เจริญชัย)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวบุปผา ดวงเดือน)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวจันทิรา เมฆวิสัย)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวสุกัญญา รุ่งรัตน์)

เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาววิญญา คำสอน)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....ผู้รับรองรายละเอียดและราคากลาง

(นายอนุสรณ์ จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

**ตารางจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ**  
โครงการ.....

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ  
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

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

ลงชื่อ..... (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)  
( )

|                   |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| ๑                 |  |  |  |  |  |  |  |
| ๒                 |  |  |  |  |  |  |  |
| ๓                 |  |  |  |  |  |  |  |
| ๔                 |  |  |  |  |  |  |  |
| ๕                 |  |  |  |  |  |  |  |
| รวม               |  |  |  |  |  |  |  |
| อัตรา<br>(ร้อยละ) |  |  |  |  |  |  |  |

**แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร**  
**(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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 / ปปรุง 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 และไม่พบปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 29 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

| ข้อกำหนดสุขลักษณะ                                                                                                          | ผลการประเมิน       |                  |       | ข้อเสนอ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|-------|---------|
|                                                                                                                            | ถูกต้อง<br>ครบถ้วน | ต้อง<br>ปรับปรุง | 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. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร                                                               |                    |                  |       |         |
| 9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร<br>กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก. |                    |                  |       |         |
| 10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย                                                                     |                    |                  |       |         |
| รวมข้อ                                                                                                                     |                    |                  |       |         |

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

| ข้อกำหนดสุขลักษณะ                                                                                                     | ผลการประเมิน       |                  |       | ข้อเสนอ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|-------|---------|
|                                                                                                                       | ถูกต้อง<br>ครบถ้วน | ต้อง<br>ปรับปรุง | ไม่มี |         |
| 1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย                                                                |                    |                  |       |         |
| 2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น                                                              |                    |                  |       |         |
| 3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน                                                                    |                    |                  |       |         |
| 4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลม<br>ดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น                    |                    |                  |       |         |
| 5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา                                                   |                    |                  |       |         |
| 6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี<br>ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.                 |                    |                  |       |         |
| 7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม                                                         |                    |                  |       |         |
| 8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร                                                |                    |                  |       |         |
| 9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่<br>เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน |                    |                  |       |         |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะ                                              | 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)

| ข้อกำหนดสุขลักษณะ                                                                                           | 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)

| ข้อกำหนดสุขลักษณะ                                                                                                | 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         |                |              |       |         |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะ                                                                                              | ผลการประเมิน   |              |       | ข้อเสนอ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-------|---------|
|                                                                                                                | ถูกต้องครบถ้วน | ต้องปรับปรุง | ไม่มี |         |
| 7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น          |                |              |       |         |
| 8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส |                |              |       |         |
| 9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส                   |                |              |       |         |
| 10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น                    |                |              |       |         |
| รวมข้อ                                                                                                         |                |              |       |         |

## 2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

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

### 2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

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

### หมวด 3 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

| ข้อกำหนดสัญลักษณ์                                                                                                         | ผลการประเมิน   |              |       | ข้อเสนอ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-------|---------|
|                                                                                                                           | ถูกต้องครบถ้วน | ต้องปรับปรุง | ไม่มี |         |
| 1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น                                            |                |              |       |         |
| 2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้                                       |                |              |       |         |
| 3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย 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 และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร                          |                |              |       |         |
| 10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน    |                |              |       |         |
| 11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น                    |                |              |       |         |
| รวมข้อ                                                                                                                    |                |              |       |         |

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

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

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

| ข้อกำหนด                                                                                                                                                              | ผลการประเมิน       |                  |       | ข้อเสนอ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|-------|---------|
|                                                                                                                                                                       | ถูกต้อง<br>ครบถ้วน | ต้อง<br>ปรับปรุง | ไม่มี |         |
| 1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน<br>เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและ<br>มือผู้สัมผัสอาหาร ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง |                    |                  |       |         |
| รวมข้อ                                                                                                                                                                |                    |                  |       |         |

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

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

ใบลงนามรักษาความลับข้อมูล  
ในการเข้ามาดำเนินงานกิจกรรมของบุคลากรภายนอก

ภาคผนวกที่ 2

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

การลงนามรักษาความลับข้อมูลในการเข้ามาดำเนินงานกิจกรรมใด ๆ ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ โดยทำขึ้นระหว่าง  
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ตั้งอยู่เลขที่ 23 หมู่ 8 ถนน พุทธมณฑลสาย 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 ไปปรึกษาหารือเรื่องของหน่วยงานกับผู้อื่น ยกเว้นโดยคำแนะนำของผู้อำนวยการ  
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ และได้รับการยินยอมจากหน่วยงานเจ้าของเรื่อง

1.3 ไม่อนุญาตให้บุคคลที่สามได้เห็นเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานหรือองค์กร จากการศึกษาดูงานปฏิบัติงาน/ดำเนินงานในสถาบันฯ

1.4 ไม่แสวงหาประโยชน์ให้ตนเอง หรือนำข้อมูลไปใช้อย่างไม่เหมาะสม

1.5 ไม่อนุญาตให้มีการใช้ข้อมูลและนำความรู้ที่ได้รับจากการมีส่วนเกี่ยวข้องกับสถาบันฯ เพื่อประโยชน์ของผู้อื่นหรือหน่วยงานอื่น

ข้อ 2 ข้าพเจ้าปฏิบัติงานภายใต้กรอบจริยธรรมที่ต้งามของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ 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





# บันทึกข้อความ

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์  
รับที่.....  
วันที่.....  
เวลา.....

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

ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/ ๒๖๙๑

วันที่ ๒๐

กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

กลุ่มงานพัสดุ  
วันที่ ๒๕/๙/๖๕  
เวลา ๑๖.๓๐ น.

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 ๐๘๐๒.๒/๒๒๓๒ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ ที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

นางชนมมา ม่วงโทม

นักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการพิเศษ

ข้าราชการแทนผู้อำนวยการกองบริหารการคลัง

๑) เรียน ผู้อำนวยการ,

เพื่อโปรดทราบ

กลุ่มงาน โดยกลุ่มงานพัสดุ  
ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

(นางกรรขิมา วสุราชวิจารณ์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

๒๖ ก.ย. ๖๕

๒) ทราบ  
ขอรับ

๓) เรียน คุณอุทัย

- คุณเอกเจ้ากลุ่มงานพัสดุ  
- คุณกมลวิภากร

(นางกรรขิมา วสุราชวิจารณ์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

๒๖ ก.ย. ๖๕

(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

26 ก.ย. 2565

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<br>(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

วสุพญา

(นางสาววรัญญา คำสอน)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

รักษาการหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๓,๒๕๓,๑๕๐ บาท (สิบสามล้านสองแสนห้าหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)  
วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๘  
เป็นเงิน ๑๓,๒๕๓,๑๕๐ บาท ราคา/หน่วย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้
  - ๔.๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๒๐ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๑๕๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑๒,๐๔๕,๐๐๐ บาท (สิบสองล้านสี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)
  - ๔.๒ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๑๒ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๒๕๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑,๐๙๕,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
  - 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 สร ๐๘๐๒.๒/๒๑๘๑ ลงวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕
  ๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 

|                               |                                   |               |
|-------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| นางสาววรินทร์ พิพัฒน์เจริญชัย | ตำแหน่งนายแพทย์ชำนาญการพิเศษ      | ประธานกรรมการ |
| นางสาวบุปผา ดวงเดือน          | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ | กรรมการ       |
| นางสาวจันทิรา เมฆวิสัย        | ตำแหน่งพยาบาลวิชาชีพชำนาญการ      | กรรมการ       |
| นางสาวสุกัญญา รุ่งรัตน์       | ตำแหน่งเจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน   | กรรมการ       |
| นางสาววรัญญา คำสอน            | ตำแหน่งนักโภชนาการปฏิบัติ         | กรรมการ       |