



ประกาศกรมสุขภาพจิต

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์(e-bidding)

กรมสุขภาพจิต มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ด้วยวิธีอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้
เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖,๒๖๔,๔๐๐.๐๐ บาท (สิบหกล้านสองแสนหกหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่น
ข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่
ระหว่างเวลา น. ถึง น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ลงวันที่
สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวัน
เสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.galya.go.th หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นางมธุรดา สุวรรณโพธิ์)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

การจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต

ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๙

กรมสุขภาพจิต ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการดังนี้

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(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 แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม วน วนประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า ๖,๖๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านหกแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรม เชื้อถือ

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตาม สัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้ เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้า ร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนาม

กิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (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 รายงาน งบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า 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 ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง

ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนั กงานใหญ่) 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 และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(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 ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีถือหุ้นรายใหญ่ (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 ปีสุดท้าย ก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า 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 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือ

รายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้อง
แสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือ
มีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือ
บุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของ
มูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ
หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และ
ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง
ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่
สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นขอ
เสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่าง
ประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงิน
สินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่
ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงิน
ทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัท
เงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุน
หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศ
ของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดย
พิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับ
มอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ
หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตรา
แลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและ
เอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับ
มูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง
การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง
กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น
ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) 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 ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง จาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของ

งานฯลฯ ให้ถึถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง 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 หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น 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 ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่มีระยะเวลา

ดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๘๑๓,๒๒๐.๐๐ บาท (แปดแสนหนึ่งหมื่นสามพันสองร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอ ดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๗๓๒๑๐๒๕๘๕๓ ชื่อ บัญชี สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงินค้ำหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มีหลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ กรมตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่ สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อ

ได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือขอบเขตงานที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมา ยื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่

อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอขึ้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น 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 จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

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

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่สถาบันกัลยาณราชนครินทร์ ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการ

นโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือคำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือคำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๑๒ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนมกราคม ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง

เหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนเมษายน ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาะประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๗๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และ กรม ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอละอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปี ๒๕๗๐

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงิน

บำรุง ประจำปี ๒๕๗๐ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ 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 และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดเชยความเสียหายอื่น (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 หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือ

กระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(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 ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑. ความเป็นมา

ด้วยกรมสุขภาพจิต สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อให้บริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จำนวน ๓ รายการ ดังรายการต่อไปนี้

๑.๑	ผู้ป่วยสามัญ	เฉลี่ย	๒๗๐	คนต่อวัน	จำนวน	๓๖๕ วัน
๑.๒	ผู้ป่วยพิเศษ	เฉลี่ย	๑๕	คนต่อวัน	จำนวน	๓๖๕ วัน
๑.๓	ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ	เฉลี่ย	๑	คนต่อวัน	จำนวน	๓๖๕ วัน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งเพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์กำหนด ซึ่งประกอบด้วยด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค และอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคล โดยมีผลงานจ้าง ประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๖,๖๐๐,๐๐๐ บาท (หกล้านหกแสนบาทถ้วน) ต่อสัญญาและเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื่อถือได้ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญาอย่างน้อย ๑ สัญญา
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- ๓.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง
- ๓.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่ คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๔. คุณสมบัติเฉพาะ

คุณสมบัติเฉพาะของอาหารที่จัดบริการสำหรับผู้ป่วยในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

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/อาหารมังสวิรัต/อาหารเจ ฯลฯ

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการและถูกต้องตามหลักโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร โดยใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯกำหนด ดังนี้

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

หมายเหตุ

๑. อาหารผู้ป่วยที่ต้องดูแลเฉพาะกลุ่มหรือเฉพาะรายเป็นพิเศษหรืออาหารอื่นๆ จัดตามที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ กำหนด

๒. อาหารเหลวชั้น เช่น อาหารปั่นป้อน อาหารปั่นผสมต้องใช้สัดส่วนตามที่สถาบันฯ กำหนด

๓. น้ำหวานหรืออาหารเหลวใส จัดตามคำสั่งแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนดหรือตามใบเบิกอาหารประจำวัน

๔. อาหารเสริมอื่นๆ

- ไข่ต้มทั้งฟอง หรือ ไข่ขาว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัม/ฟอง
- นมกล่อง UHT, น้ำผลไม้(กล่อง) , นมเปรี้ยว ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซีซี/กล่อง
- ผลไม้ที่มีความจำเป็นและเหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย ปริมาณตามที่สถาบันฯ กำหนด
- น้ำหวาน (อัตราส่วนผสม น้ำหวาน ๑ ส่วนต่อน้ำ ๔ - ๕ ส่วน), กล้วยน้ำว้า สำหรับผู้ป่วยบำบัดสุรา
- น้ำมะขาม ผลไม้ สำหรับผู้ป่วยท้องผูก
- อาหารสำหรับผู้ป่วยสุรา เช่น ข้าวกล้องและธัญพืช
- อาหารกบ้นิ่มๆ สำหรับผู้ป่วยสูงอายุ ผู้ป่วยมีปัญหากลืนอาหาร ลักษณะอาหาร มีขนาดชิ้นเล็ก นุ่ม เคี้ยว กลืนง่าย โดยจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ให้มีขนาดชิ้นเล็กก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร

มาตรฐานอาหาร
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

หมวดอาหาร	อาหารอ่อน			อาหารธรรมดาทั่วไป			
	๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี	๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี	๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๒๐๐ กิโลแคลอรี	๒,๔๐๐ กิโลแคลอรี
*นม UHT (รสหวานปกติ) ๑๘๐ CC./กล่อง	๓	๒	๒	-	-	๒	๒
ผักประเภท ข. (ส่วน) (เฉพาะส่วนที่รับประทานได้)	๑	๒	๓	๕	๕	๕	๕
ผลไม้ (ส่วน)	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๓
ข้าว-แป้ง (ส่วน)	๙	๑๐	๑๒	๑๒	๑๔	๙	๑๒
เนื้อสัตว์(ไขมันปานกลาง) / ไข่ (ส่วน)	๕	๕	๕	๕	๕	๗	๗
น้ำมันพืช (ส่วน)	๔	๔	๕	๕	๖	๖	๖
น้ำตาลทราย (กรัม)	๕	๑๐	๑๐	๒๐	๒๐	๒๐	๒๐

*นมหรือเครื่องดื่มหรืออาหารเสริมที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีพลังงานเท่ากันหรือใกล้เคียง

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย อาหารเช้า อาหารกลางวันและอาหารเย็น

ประเภทอาหาร	ปริมาณน้ำหนักรับประทาน/คน/มื้อ (กรัม)
ข้าวต้มเครื่อง / กระเพาะปลา	๓๐๐ (อัตราส่วน ข้าวสาร ๑ ส่วนต่อน้ำ ๕ - ๖ ส่วน)
ข้าวต้มขาว	๕๐๐ (อัตราส่วน ข้าวสาร ๑ ส่วนต่อน้ำ ๕ - ๖ ส่วน)
ข้าวสวย	๕๐๐
ขนมจีนหรือเส้นก๋วยเตี๋ยว	๓๐๐
น้ำซุป (ก๋วยเตี๋ยว, เย็นตาโฟ, บะหมี่เกี๊ยว)	ไม่น้อยกว่า ๕๐๐
อาหารประเภทแกง/ต้ม	๓๐๐
อาหารประเภทผัดต่างๆ	๒๐๐
น้ำพริก (ไม่มีเนื้อสัตว์)	๑๒๐
น้ำพริก (ที่มีเนื้อสัตว์) / หลน	๑๕๐
ขนมหวาน	๒๐๐
ผลไม้	๑ ส่วน ปริมาณตามชนิดผลไม้ (ตามมาตรฐานอาหารที่สถาบันกำหนด)

หมายเหตุ: ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถปรับเพิ่มหรือลดได้ ตามที่นักโภชนาการหรือโภชนาการกำหนดให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรือโภชนบำบัด

๔.๓ ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

อาหารสามัญ

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

อาหารพิเศษ

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

อาหารพิเศษต่างชาติ

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

หมายเหตุ

๑. คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับภาวะผู้ป่วยหรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
๒. ขนม/เบเกอรี่ (อาหารว่างพิเศษ) ปริมาณ ๑๕๐ กรัม/ชิ้น

๔.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้

มื้ออาหาร	เวลาเบิกอาหาร/ เปลี่ยนแปลงอาหาร	เวลาตรวจรับอาหาร	เวลาบริการอาหาร	เวลาเก็บล้างภาชนะ- อุปกรณ์
เช้า	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง เวลา ๐๖.๓๐ น.	๐๖.๐๐ น. ถึง ๐๖.๓๐ น.	๐๖.๓๐ น. ถึง ๐๗.๓๐ น.	๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น.
ว่างเช้า (พิเศษต่างชาติ)	๐๘.๓๐ น.	๐๘.๐๐ น. ถึง ๐๘.๓๐ น.	๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น. ถึง ๑๐.๓๐ น.
กลางวัน	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง เวลา ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๐๐ น. ถึง ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๓๐ น. ถึง ๑๓.๓๐ น.
ว่างบ่าย (พิเศษ)	๑๓.๓๐ น.	๑๓.๓๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. ถึง ๑๔.๓๐ น.	๑๔.๓๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น.
เย็น	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหารถึง เวลา ๑๖.๓๐ น.	๑๕.๐๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.	๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๓๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น.

หมายเหตุ

๑. การจัดบริการอาหารแต่ละมื้อให้ดำเนินการ ดังนี้
 - ๑.๑ มื้อเช้า จัดใส่ภาชนะไปตักบริการให้ผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย
 - ๑.๒ มื้อกลางวันและมื้อเย็น จัดใส่ภาชนะเป็นรายบุคคล ไปบริการที่หอผู้ป่วย
๒. เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามที่สถาบันฯ กำหนด ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดอาหารตามที่สถาบันฯ กำหนด
๓. ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดส่งอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย ในหอผู้ป่วยในทั้งหมดของสถาบันฯ โดยสถาบันฯ จัดเตรียมสถานที่ไว้ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอาหารอย่างน้อย ๑ คนและสามารถสื่อสารภาษาไทยได้เข้าใจ
๔. การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่สถาบันฯ กำหนด กรณีเกิดการระบาดของโรคติดเชื้อผู้ประกอบการต้องปรับภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สะดวกในการรับประทานและแยกจากภาชนะของผู้ป่วยปกติ
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 และต้องไม่ให้อาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน 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.และ มอก.) 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 ต้องใช้น้ำส้มสายชุกลิ้นหอยหรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) และไม่นิยมน้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมของกรดซิตริก

(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 ไม่ใช่ วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของสารปรุงแต่งอาหาร 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 ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็งเป็นส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หลักในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย การเก็บพักไว้รอการปรุงประกอบอาหารระหว่างวัน ควรเก็บไว้ในตู้แช่เย็นที่อุณหภูมิ ๐-๔ องศาเซลเซียส หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิอาหาร ต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับ ตัวอาหารโดยตรง ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้วัตถุดิบที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้ประกอบการอาหารต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อสถาบันฯ

(๒) ประเภทไข่ ต้องมีน้ำหนักไข่ที่ใช้(ไม่รวมเปลือก) ไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง มีความสด ใหม่ เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่ บรรจุใส่ถาดไข่ชนิดกระดาษหรือพลาสติก ที่สะอาด ไม่มีมูลสัตว์และคราบเชื้อราปนเปื้อน ก่อนนำไปใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

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

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

๒. การล้างด้วยเบกกิ้งโซดา โดยใช้เบกกิ้งโซดา ปริมาณ ๑/๒ ช้อนโต๊ะผสมกับน้ำสะอาด 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 สถาบันฯจะมีการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อน (สารฟอกขาว สารกันรา บอแรกซ์ ยาฆ่าแมลงฟอร์มาลีน น้ำมันทอดซ้ำ) ในวัตถุดิบอาหาร อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๗ ปริมาณสัดส่วนอาหาร

ให้จัดตามชนิดและปริมาณที่ทางสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์กำหนด ซึ่งคำนวณโดยนักโภชนาการของสถาบันฯ ตามจำนวนผู้ป่วยต่อคนต่อวัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการชั่งน้ำหนักของวัตถุดิบก่อนทุกครั้งและต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่งทุกครั้ง

เวลาในการชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ(อาหารสด)

มื้ออาหาร	เวลา
เช้า	๐๖.๐๐ น.
กลางวัน	๐๙.๐๐ น.
เย็น	๑๔.๐๐ น.

หมายเหตุ ผู้ประกอบการต้องไม่ปรุงอาหารล่วงหน้าเกิน ๒ ชั่วโมงก่อนเวลาจัดบริการอาหาร

๔.๘ สถานที่ประกอบอาหาร

๔.๘.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารใช้สถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วยเท่านั้น ห้ามใช้พื้นที่ดังกล่าวเพื่อประกอบกิจการอื่น หรือดำเนินกิจกรรมใดๆที่ไม่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากสถาบันฯ ก่อน โดยกำหนดเวลา เปิดปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. ถึง เวลา ๑๘.๐๐ น. หรือจนกว่าการปฏิบัติงานจะแล้วเสร็จ และทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

๔.๘.๒ กรณีเกิดความเสียหายใดๆ ต่อโครงสร้างอาคารและสถานที่ของสถาบันฯ ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมและบำรุงรักษาทั้งหมดภายหลังได้รับการแจ้งจากสถาบันฯ โดยทันที

๔.๘.๓ ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าเองทั้งหมด

๔.๘.๔ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

๔.๙ ภาชนะ-อุปกรณ์ที่ใช้บริการอาหารผู้ป่วย

๔.๙.๑ ภาชนะ-อุปกรณ์ในการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการใช้ภาชนะ-อุปกรณ์ของทางสถาบันฯ ให้จัดทำบัญชีการยืมวัสดุ - ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวที่ต้องการใช้ทั้งหมดกับทางสถาบันฯ

- ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีตู้แช่วัตถุดิบอาหารที่สามารถแสดงอุณหภูมิได้ หรือจัดให้มีเครื่องวัดอุณหภูมิสำหรับติดตั้งกับตู้แช่ เพื่อใช้ควบคุมและตรวจสอบอุณหภูมิในการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร

- ผู้ประกอบการต้องจัดฝาสำหรับปิดถาดอาหารผู้ป่วยสามัญต้องเป็นฝาพลาสติก กำหนดให้มีอายุการใช้งานไม่เกิน 1 ปี

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์ชำรุดหรือเสียหายระหว่างการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและซ่อมแซม บำรุงรักษาหรือจัดหาใหม่ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเมื่อครบกำหนดสัญญา ผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำบัญชีส่งมอบคืนให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

- กรณีที่ภาชนะ-อุปกรณ์สูญหาย ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อจัดหาภาชนะ-อุปกรณ์ดังกล่าว มาชดเชยให้แก่สถาบันฯ ให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว

๔.๙.๒ ภาชนะ-อุปกรณ์ วัสดุและครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว ที่ผู้ประกอบการอาหารได้ดำเนินการจัดทำบัญชียืมกับทางสถาบันฯ เพื่อใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามแผนการบำรุงรักษาครุภัณฑ์และ ต้องใช้น้ำยาล้างจาน(ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเท่านั้น) ในการทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ใส่อาหารให้บริการผู้ป่วย ขั้นตอนการล้างตามระเบียบวิธีปฏิบัติ เรื่อง การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการบริการอาหาร (WI.๐๕๓.๐๔) ที่สถาบันฯ กำหนด ผู้ประกอบการต้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบและบริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยดำเนินการล้างให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ และจัดเก็บในสถานที่ที่เหมาะสม

ป้องกันการปนเปื้อน และต้องไม่ใช้อุปกรณ์ขัดล้างภาชนะที่อาจก่อให้เกิดเศษวัสดุหลุดลอกหรือตกค้างบนภาชนะ และอุปกรณ์ประกอบอาหาร

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 การจัดและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดให้เป็นสัดส่วน มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้

๔.๑๐.๒ ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยสถาบันฯ จะประเมินตามแบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร(ภาคผนวกที่ ๑) โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

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

๒. ผู้ประกอบการอาหารต้องล้างทำความสะอาด อ่างล้างเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ หลังปฏิบัติงานแล้วเสร็จ ให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

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

๔. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาดตู้แช่วัตถุดิบอาหารทั้งหมด สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง จัดวัตถุดิบอาหารให้เป็นสัดส่วนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องล้าง ขัดพื้นครัว และพื้นบริเวณต่างๆทั้งหมดในอาคาร อย่างน้อย สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๖. ผู้ประกอบการอาหารต้องดักไขมันจากบ่อดักไขมัน สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และนำคราบไขมัน และเศษอาหารที่ดักออกใส่ภาชนะที่มีถุงดำรองรับพร้อมฝาปิด แล้วนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ และทำความสะอาดภายในบ่อดักไขมันอย่างน้อย ๓ ครั้ง/ปี

๗. การกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของสถาบันฯ

- การเก็บขยะมูลฝอย จะต้องมีภาชนะรองรับพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงดำ และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของสถาบันฯ และล้างทำความสะอาดถังขยะหลังนำเศษอาหารไปทิ้งทุกวัน

- การเก็บขยะติดเชื้อ จะต้องมีภาชนะรองรับพร้อมฝาปิด ภายในรองรับด้วยถุงสีแดง และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะติดเชื้อของสถาบันฯ โดยใช้รถเข็นที่มีภาชนะเก็บขยะพร้อมฝาปิดมิดชิด

หมายเหตุ การนำขยะไปทิ้ง ขยะมูลฝอยและขยะติดเชื้อต้องแยกรถเข็น และ ไม่ควรนำไปทิ้งพร้อมกัน ขยะติดเชื้อทิ้งตามเวลาที่สถาบันฯ กำหนด ขยะมูลฝอยทิ้งทุกวันหลังปฏิบัติงานเสร็จ

๔.๑๑ การแจ้งสั่งทำอาหาร

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์จัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วันตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในสถาบันฯ จากหอผู้ป่วยและแจ้งยอดผู้ป่วยให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และผู้ประกอบการอาหารรวบรวมเอกสารการส่งมอบอาหารส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนาการเพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารผู้ป่วยต่อไป

๔.๑๒ การส่งมอบอาหาร

ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งมอบอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ตรวจสอบก่อนการนำส่งหอผู้ป่วยอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ซึ่ง ตวง น้ำ 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 ปริมาณและรสชาติของอาหารเป็นไปตามที่สถาบันฯ กำหนดตามเกณฑ์การประเมิน อาหารต้องมีรสชาติและสีกลิ่นตามชนิดของอาหารนั้นๆ ก่อนนำไปบริการผู้ป่วย หากไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไขรสชาติอาหารโดยทันที

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

๓. ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ สำหรับทำความสะอาด โดยไม่ใช่สารเคมี ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

๔. ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดตามระบบการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่สถาบันฯ กำหนด

๖. การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านการประเมินที่กลุ่มงานโภชนาการประเมินทุกเดือน มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารโดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ (หากผู้ประกอบการอาหารไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๑ ทางสถาบันฯ จะจัดทำบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร และหากผู้ประกอบการอาหารไม่ดำเนินการแก้ไข ปรับปรุง และได้รับบันทึกข้อความแจ้งเตือนเป็นครั้งที่ ๒ ทางสถาบันฯ จะดำเนินการจัดหาบริษัทหรือผู้ทำความสะอาด โดยผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด)

๗. สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่
 ๘. ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง - หั่น - ปอก) ตามที่สถาบันฯ กำหนด
 ๙. วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
 ๑๐. การจัดส่งอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาได้ตามที่สถาบันฯ กำหนด

๑๑. สถานที่ตั้งวางถังขยะ ถังใส่เศษอาหาร การทำความสะอาดบ่อดักไขมันตามที่สถาบันฯ กำหนด

๔.๑๔ การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

ผู้ประกอบการอาหารต้องให้เจ้าหน้าที่ตรวจรับอาหารปฐสำเร็จ ก่อนนำไปจัดใส่ภาชนะเพื่อบริการผู้ป่วยก่อนขึ้นไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหารหรือชิมรสชาติอาหาร หากตรวจสอบแล้วพบว่าคุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขในทันที และเมื่อดำเนินการแก้ไขเสร็จสิ้นและผ่านการประเมินคุณภาพจากคณะกรรมการฯ แล้ว จึงจะสามารถนำอาหารไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยได้ และหากตรวจพบว่าอาหารเสื่อมคุณภาพภายหลังระยะเวลาการตรวจรับอาหาร ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบชำระค่าปรับตามข้อ ๑๐.๒ และชดใช้ค่าเสียหายหรือค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นอันเนื่องมาจากอาหารเสื่อมคุณภาพดังกล่าวทั้งหมด

๔.๑๕ การตรวจรับและการประเมินผู้ประกอบการอาหาร

๑. การตรวจสอบส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ประจำวัน โดยตัวแทนของกลุ่มงานโภชนาการ

๒. การตรวจสอบอาหารปฐสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในประจำวันแต่ละประเภท เช่น อาหารผู้ป่วยสามัญ อาหารผู้ป่วยพิเศษ อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค โดยนักโภชนาการของผู้ประกอบการอาหารหรือตัวแทนส่งมอบอาหารให้กลุ่มงานโภชนาการตรวจรับและส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยต่อไป ซึ่งผู้ประกอบการอาหารต้องนำส่งแบบประเมินอาหารปฐสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยลงชื่อตรวจรับอาหารปฐสำเร็จประจำวันเป็นประจำทุกมื้อ

๔.๑๖ ข้อกำหนดสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

๑. ต้องมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน เพื่อกำหนดแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งอาหาร ดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ได้ โดยทำหน้าที่ในการควบคุมกำกับ ตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วย และทำหน้าที่ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โดยกำหนดวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี 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 ที่สามารถควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปตามมาตรฐานที่สถาบันฯ กำหนด

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 เสนอผู้ว่าจ้าง เพื่อพิจารณาอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้ตามความจำเป็น

๓. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคนต้องมีความรู้ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหาร เพื่อบริการอาหารคนจำนวนมากตลอดจนเป็นผู้ที่มีมารยาทดี และมีพฤติกรรมการให้บริการที่ดี มีความเต็มใจในการบริการอาหารผู้ป่วย ต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัยหรือองค์กรที่น่าเชื่อถือ โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเองทั้งหมด พร้อมทั้งส่งหลักฐานใบรับรองการผ่านการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการรับรองให้กลุ่มงานโภชนาการ และต้องรับการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานจากนักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ เมื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานแล้วพบว่า พนักงานของผู้ประกอบการมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีความเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใดหรืออื่น ๆ แล้วแต่กรณี ผู้ประกอบการอาหารต้องทำการเปลี่ยนพนักงานหรือแก้ไขพื้นที่ตามที่ได้สถาบันฯ กำหนด

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

๔. ก่อนเริ่มปฏิบัติงานผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำหนังสือแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาปฏิบัติงานทั้งหมดเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมทั้งส่งรายละเอียดรายบุคคล ดังนี้

ก. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาหนังสือเดินทางหรือสำเนาหนังสือแจ้งผลการอนุญาตให้จ้างแรงงานต่างชาติ ในวันที่เริ่มปฏิบัติงาน

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

๕. ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งผู้ควบคุมงานเข้ามาดูการปฏิบัติงานตั้งแต่กระบวนการเตรียมวัตถุดิบอาหารตลอดจนการบริการอาหารผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย อย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงตามสัญญาจ้าง

๖. พนักงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรค ดังนี้ -

- วัณโรค
- โรคไทฟอยด์
- ตับอักเสบนิดเอและชนิดบี ระยะติดต่อ
- โรคเอดส์
- โรคหิวเวาตกโรค
- โรคบิด
- ตรวจไขพยาธิในอุจจาระ
- โรคเรื้อนหรือโรคผิวหนังที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจ
- สุกใส
- คางทูม

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

ในระหว่างการปฏิบัติงานหากมีการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ ผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการส่งตัวพนักงานคนดังกล่าวไปตรวจหาเชื้อโรคติดต่อ ตามนโยบายที่สถาบันฯ กำหนด และส่งผลการตรวจให้กับ

กลุ่มงานโภชนาการรับทราบภายใน ๔๘ ชั่วโมง หลังจากได้รับแจ้งจากสถาบันฯเป็นหนังสือ เว้นแต่กรณีจำเป็นเร่งด่วนสถาบันฯจะไม่มีหนังสือแจ้งให้ผู้ประกอบการอาหารทราบล่วงหน้าก็ได้ (ผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด โดยไม่สามารถเรียกร้องเอาจากสถาบันฯได้)

ในกรณีที่มีพนักงานขาดหรือไม่เพียงพอในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนให้เพียงพอ และผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษร พนักงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรคและมีใบรับรองแพทย์ ผู้ประกอบการอาหารต้องแจ้งข้อมูลของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่หรือมาปฏิบัติงานทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมใบรับรองผ่านการตรวจสุขภาพทุกครั้ง

๓. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องจ่ายเงินสมทบสำหรับเงินประกันตน/เงินสำรองเลี้ยงชีพสำหรับพนักงานของผู้ประกอบการอาหารหรือเงินอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ พร้อมทั้งจัดส่งสำเนาหนังสือการจ่ายเงินสมทบ เข้ากองทุนดังกล่าวให้กับสถาบันฯ ภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่จัดส่งพนักงานเข้ามาปฏิบัติงานในสถาบันฯ

๔. พนักงานทุกคนต้องสวมเครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหารที่กำหนดกับทางสถาบันฯ คือ สวมเสื้อมีแขน ผ่ากันเป็นนีสขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก กางเกงขายาว และสวมรองเท้าหุ้มส้น

๔.๑ ในขณะที่ปรุง-ประกอบอาหาร พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและตามข้อกำหนดของสถาบันฯ คือ สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และสวมรองเท้าที่ใส่เฉพาะภายในอาคารตลอดการปฏิบัติงานประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๔.๒ ในขณะที่จัดอาหาร พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและตามข้อกำหนดของสถาบันฯ คือ สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก สวมถุงมือ และสวมรองเท้าที่ใส่เฉพาะภายในอาคารตลอดการปฏิบัติงานประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๔.๓ ในการขนส่งอาหารและบริการผู้ป่วย ณ หอผู้ป่วย พนักงานทุกคนต้องสวมเครื่องแบบให้ถูกต้องตามแบบฟอร์มของผู้ประกอบการอาหาร ผ่ากันเป็นนีสขาว ผ้าปิดปาก หมวกคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น ห้ามพนักงานสวมเสื้อผ้าที่รัดรูป กางเกงยีนส์ กางเกงขาสั้น และเสื้อผ้าที่ไม่สุภาพเรียบร้อย มาปฏิบัติงาน

หมายเหตุ ขณะอยู่ภายในสถาบันฯพนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้สุภาพเรียบร้อย

๕. ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานที่เป็นสัญชาติไทยอยู่ปฏิบัติงาน อย่างน้อยจนถึงเวลา ๑๗.๐๐ น. เพื่อกำกับดูแล ตรวจสอบ ความเรียบร้อยหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน ทั้งนี้ หากการปฏิบัติงานยังไม่แล้วเสร็จ ผู้ควบคุมงานต้องอยู่ปฏิบัติงานต่อจนกว่าจะเสร็จสิ้น

๑๐. ห้ามพนักงานใช้สารเสพติดทุกชนิด ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามดื่มสุรา เบียร์ ไวน์ หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด ภายในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๑๑. ห้ามพนักงานสวมเครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อยข้อมือ นาฬิกา ต่างหู เข็มกลัด เนื่องจากเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อนลงไปในอาหารอันอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ป่วยได้

๑๒. ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ผู้ปฏิบัติงาน และไม่ผ่านการตรวจสุขภาพเข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๑๓. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในสถาบันฯ

๑๔. ผู้ประกอบการอาหารและพนักงานของผู้ประกอบการทุกคน มีหน้าที่ดูแล รักษาความลับ ความถูกต้องครบถ้วนและสภาพพร้อมใช้งานของข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน ISO27001

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

๑๖. ผู้ประกอบการอาหารต้องลงนามในใบลงนามรักษาความลับข้อมูลเกี่ยวกับเอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยไม่เปิดเผยหรือกระทำการใดๆ ที่ก่อให้เกิดหรืออาจจะเกิดความเสียหายแก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต พร้อมกับการลงนามในสัญญาจ้างดำเนินโครงการนี้ ทั้งในระหว่างระยะเวลาในสัญญาจ้างและหลังสิ้นสุดสัญญา โดยจะต้องไม่มอบหรือเปิดเผยข้อมูลแก่ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต (ภาคผนวกที่ ๒) และผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการจัดเก็บใบกำกับอาหารที่มีรายชื่อผู้ป่วย หลังบริการอาหารทุกมื้อ คืนให้กลุ่มงานโภชนาการ เพื่อดำเนินการทำลายเอกสารต่อไป หากมีการนำข้อมูลไปใช้หรือเปิดเผย ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำดังกล่าว และผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินคดีตามกฎหมายแก่ผู้ประกอบการอาหาร

๑๗. หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการหรือบุคลากรของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ผู้ประกอบการอาหารจะต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๑๘. เมื่อผู้ประกอบการอาหาร มีความประสงค์จะขอเปลี่ยนตัวพนักงานระหว่างสัญญาหรือมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพนักงานไม่ว่ากรณีใดๆ ต้องแจ้งให้สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ทราบและให้ความเห็นชอบก่อนทุกครั้ง พร้อมทั้งปฏิบัติตามสัญญาข้อ ๔.๑๖ ข้อ ๔

๑๙. ผู้ประกอบการอาหารจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการอาหารร่วมกับกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๒๐. ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้วัสดุที่ผลิตในประเทศ โดยต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าวัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง

๒๑. ผู้ประกอบการอาหารต้องทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของมูลค่าวัสดุที่ใช้ทั้งหมดตามสัญญาจ้าง ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ได้ลงนามสัญญา

๕. กำหนดระยะเวลาส่งมอบงาน

๑. กำหนดส่งมอบของทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) จำนวน ๓๖๕ วัน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วยของสถาบันฯ

๒. ผู้ประกอบการต้องส่งสรุปรายงานผลการปฏิบัติงานรายเดือน ๆ ละ ๑ ครั้ง โดยส่งมอบให้สถาบันฯ ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ถ้าตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ให้เลื่อนการส่งมอบเป็นวันทำการวันแรกพร้อมแนบรายงาน 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 เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ กรมสุขภาพจิตจะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

๗. วงเงินในการจัดหา

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ภายในวงเงิน ๑๔,๓๘๒,๕๐๐ บาท (สิบสี่ล้านเจ็ดแสนแปดหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ภายใน ๑,๓๖๘,๓๕๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ภายในวงเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

รวมวงเงินงบประมาณโครงการ ๑๖,๒๖๔,๔๐๐ บาท (สิบหกล้านสองแสนหกหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน)

๘. ราคาากลางในการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding)

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ ราคากลาง ๑๕๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๒๓๐ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑๔,๓๘๒,๕๐๐ บาท (สิบสี่ล้านเจ็ดแสนแปดหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ ราคากลาง ๒๕๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๑๕ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑,๓๖๘,๓๕๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ ราคากลาง ๓๓๐ บาท/คน/วัน จำนวนเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลางเป็นเงิน ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

รวมราคากลางเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖,๒๖๔,๔๐๐ บาท (สิบหกล้านสองแสนหกหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน)

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

๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)

๙. งานตรวจและการจ่ายเงิน

ผู้ว่าจ้างจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว ตามจำนวนผู้ป่วยในที่ได้รับไว้รักษาในแต่ละวัน ตามรายการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในแต่ละชนิดเป็นรายเดือน รวมทั้งสิ้น ๑๒ งวด

๑๐. อัตราค่าปรับ

๑๐.๑ กรณีผู้ประกอบการอาหารไม่ได้ส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จตามเงื่อนไขของสัญญา ทางผู้ว่าจ้างจะดำเนินการปรับผู้ประกอบการอาหารเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของมูลค่าตามใบสั่งจ้างประจำเดือนนั้น ตามเงื่อนไขของสัญญา โดยทางผู้ว่าจ้าง จะแจ้งให้ผู้ประกอบการอาหารรับทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๐.๒ กรณีตรวจพบการปฏิบัติผิดเงื่อนไขการจ้างตามสัญญาข้อหนึ่งข้อใด รวมถึงกรณีอาหารที่ส่งมอบไม่ได้คุณภาพตามที่กำหนด ทางผู้ว่าจ้างจะดำเนินการปรับผู้รับจ้างเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของมูลค่าตามใบสั่งจ้างประจำเดือนนั้น โดยผู้ว่าจ้าง จะแจ้งให้ผู้รับจ้างรับทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๑. รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาววรินทร์ พิพัฒน์เจริญชัย)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวบุปผา ดวงเดือน)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวจันทิรา เมฆวิสัย)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวสุกัญญา รุ่งรัตน์)
เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาววรัญญา คำสอน)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....ผู้รับรองรายละเอียดและราคากลาง
(นางมธุรดา สุวรรณโพธิ์)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

อทส.๑๖๔

แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

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

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

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

ส่วนที่ 3 แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จำนวน 50 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการประเมินตนเองตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

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

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 29 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง 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. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้หม้อทอด/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวมข้อ				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

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

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

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของ ภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ 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. เชียง 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/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใสในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวมข้อ				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

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

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและ มือผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชาการศึกษาละ 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 พุทรมณฑลสาย 4 แขวง ทวีวัฒนา เขต ทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170 กับ

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

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

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

ข้อ 1 ข้าพเจ้ายินยอมที่จะรักษาความลับของเอกสารและข้อมูลข่าวสารทั้งหมดที่ได้รับจากหน่วยงาน หรือจากสถาบัน
กัลยาณ์ราชนครินทร์ ดังนี้

1.1 ไม่เปิดเผยให้บุคคลอื่นทราบถึงลักษณะและสาระเอกสารใด ๆ ที่ได้รับจากสถาบันฯ

1.2 ไม่นำข้อมูลของสถาบันฯ ไปปรึกษาหารือเรื่องของหน่วยงานกับผู้อื่น ยกเว้นโดยคำแนะนำของผู้อำนวยการ
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ และได้รับการยินยอมจากหน่วยงานเจ้าของเรื่อง

1.3 ไม่อนุญาตให้บุคคลที่สามได้เห็นเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานหรือองค์กร จากการศึกษางาน/ปฏิบัติงาน/ดำเนินงานในสถาบันฯ

1.4 ไม่แสวงหาประโยชน์ให้ตนเอง หรือนำข้อมูลไปใช้อย่างไม่เหมาะสม

1.5 ไม่อนุญาตให้มีการใช้ข้อมูลและนำความรู้ที่ได้รับจากการมีส่วนเกี่ยวข้องกับสถาบันฯ เพื่อประโยชน์ของผู้อื่นหรือหน่วยงานอื่น

ข้อ 2 ข้าพเจ้าปฏิบัติงานภายใต้กรอบจริยธรรมที่ต้งามของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ อย่างเคร่งครัด ดังเช่นเคารพสิทธิ และ
ศักดิ์ศรีของผู้อื่น ไม่วิพากษ์วิจารณ์ รักษาความลับ ไม่รบกวนเบียดเบียน ไม่บันทึกภาพ และเสียระหว่างการปฏิบัติงานปิด
สัญญาณเสียงเครื่องมือสื่อสาร ไม่พูดโทรศัพท์ในระหว่างปฏิบัติงาน ไม่นำพาผู้อื่นเข้าสู่กระบวนการโดยไม่ได้ผ่านการรับรู้และรับทราบจาก
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ รวมทั้งการกระทำใด ๆ เพื่อประโยชน์ส่วนรวม

ใบลงนามฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ผู้ลงนามได้อ่านและเข้าใจข้อความในใบลงนาม
นี้แล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนาของตน จึงได้ลงนามและประทับตรา (ถ้ามี) และยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงลายมือชื่อ.....ผู้ลงนาม
(.....)

ลงลายมือชื่อ.....พยาน
(.....)

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



ตารางจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ
โครงการ.....

รายการวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการ
แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

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

ลงชื่อ..... (คู่สัญญาฝ่ายผู้รับจ้าง)
()

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๖,๒๖๔,๔๐๐ บาท (สิบหกล้านสองแสนหกหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน)
 วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๙
 เป็นเงิน ๑๖,๒๖๔,๔๐๐ บาท ราคา/หน่วย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้
 - ๔.๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสามัญ จำนวนเฉลี่ย ๒๗๐ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๑๕๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑๔,๗๘๒,๕๐๐ บาท (สิบสี่ล้านเจ็ดแสนแปดหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)
 - ๔.๒ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษ จำนวนเฉลี่ย ๑๕ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๒๕๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑,๓๖๘,๗๕๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
 - ๔.๓ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในพิเศษต่างชาติ จำนวนเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน ในราคาไม่เกิน ๓๑๐ บาทต่อคนต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ราคากลาง ๑๑๓,๑๕๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสามพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 ๑. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ อ้างอิงจากการขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหา ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ตามหนังสือ กรมสุขภาพจิต ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/๒๑๘๑ ลงวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕
 ๒. ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยต่างชาติ อ้างอิงจากข้อมูลของปริมาณสารอาหารที่ผู้ป่วยจะได้รับแต่ละรายการ ราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารในปัจจุบัน ค่าแรงที่มีการปรับสูงขึ้น (ตามที่แนบท้ายนี้)
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

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



บันทึกข้อความ

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์
รับที่.....
วันที่ ๒๖, ๑๑, ๕๕
เวลา..... ๑๐.๐๙๔

ส่วนราชการ กองบริหารการคลัง กรมสุขภาพจิต โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๘๑๓๗ โทรสาร ๐ ๒๑๔๔ ๕๕๒๐

ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/ ๒๑๕๑

วันที่ ๒๐

กันยายน ๒๕๖๕

กลุ่มงานพัสดุ

เรื่อง ขออนุมัติปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

วันที่ ๒๖, ๑๑, ๕๕
เวลา..... ๑๐.๐๙๔

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

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

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

กรมสุขภาพจิตได้อนุมัติให้สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ปรับอัตราค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วย ดังนี้

๑. คำอาหารผู้ป่วยสามัญ อัตราไม่เกิน ๑๕๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๒. คำอาหารผู้ป่วยพิเศษ อัตราไม่เกิน ๒๕๐ บาท ต่อคนต่อวัน (เบิกจ่ายเงินบำรุงเท่านั้น)

ทั้งนี้ เริ่มตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้นไป ตามรายละเอียดหนังสือกองบริหารการคลัง ที่ สธ ๐๘๐๒.๒/๒๑๕๑ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ ที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

นางอมรา ม่วงไหม

นักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการพิเศษ

ข้าราชการการแทนผู้อำนวยการกองบริหารการคลัง

๑) เชิญ ผู้อำนวยการ,

เพื่อไม่ทราบ ดินแดน มน
กลุ่มงาน โดยกลุ่มงานพัสดุ
ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

(นางกรชไม วสุธารณีจรรย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

๒๖.๐๙.๕๕

เสนอ

- ☐ กลุ่มงานทรัพยากรบุคคล
- ☐ กลุ่มงานการเงินและบัญชี
- ☒ กลุ่มงานพัสดุ
- ☐ กลุ่มงานสังคมสงเคราะห์
- ☐ งานบริการจิตเวชชุมชน
- ☐ อื่นๆ.....

๒. ทราบ
ขอบิ

๓) เชิญ คุณอุบล
- คุณเอกกมลรัตน์
- คุณกมลรัตน์

(นางกรชไม วสุธารณีจรรย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัสดุ

๒๖.๐๙.๕๕

(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์

๒๖ ก.ย. ๒๕๖๕

รายละเอียดการคำนวณราคากลาง

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

ประกอบด้วย

คาร์โบไฮเดรต ๖๐ %

โปรตีน ๑๕ %

ไขมัน ๒๕ %

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

หมายเหตุ ราคาที่คำนวณได้จากราคาที่สืบจากท้องตลาดในปัจจุบัน และในระหว่างปีราคาอาจมีการผันผวนได้



(นางสาวรัญญา คำสอน)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ



รายละเอียด และคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้อครุภัณฑ์สำนักงาน จำนวน ๒ รายการ
สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข

๑. ความเป็นมา

ด้วย สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ได้ดำเนินโครงการก่อสร้างอาคารผู้ป่วยนอก ๔ ชั้น แล้วเสร็จ และเปิดให้บริการเมื่อเดือนมิถุนายน ๒๕๖๙ ทั้งนี้ ในการปฏิบัติงานจริงพบว่า ระบบการควบคุมการเข้าพื้นที่เฉพาะยังขาดอุปกรณ์สนับสนุนที่เหมาะสม ทำให้ไม่สามารถคัดกรองบุคคลภายนอก ป้องกันสิ่งของต้องห้าม หรือป้องกันผู้ป่วยหลบนอนและพลัดหลงเข้าพื้นที่เสี่ยงได้อย่างรัดกุม ซึ่งส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของบุคลากรและทรัพย์สินของทางราชการ ประกอบกับระบบเรียกคิวผู้ป่วย ณ จุดชำระเงินและห้องยา เกิดความขัดข้องและชำรุดเสื่อมสภาพ เนื่องจากมีอายุการใช้งานมายาวนานตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ ดังนั้น เพื่อเป็นการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าว สถาบันฯ จึงมีความจำเป็นต้องขออนุมัติจัดซื้อระบบคิวการ์ดและชุดเครื่องกดบัตรคิวแบบตั้งโต๊ะ

๒. วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

๒.๑ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของอาคารผู้ป่วยนอก ๔ ชั้น ให้พร้อมให้บริการอย่างเต็มศักยภาพ

๒.๒ เพื่อพัฒนาระบบการไหลเวียนของผู้ป่วย (Patient Flow) ลดความแออัด และเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการ

๒.๓ เพื่อควบคุมการเข้า-ออกพื้นที่จำกัดอย่างรัดกุม และยกระดับความปลอดภัยตามมาตรฐานสถานพยาบาล

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคามีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันฯ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์ หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๙ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์สำนักงาน จำนวน ๒ รายการ แต่ละรายการมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๔.๑ ระบบคีย์การ์ดออนไลน์ จำนวน ๑ ระบบ

คุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑.๑ อุปกรณ์สำหรับระบบคีย์การ์ด และอุปกรณ์ประกอบอื่น ๆ

๔.๑.๑.๑ อุปกรณ์ระบบคีย์การ์ด

(๑) เครื่องอ่านบัตรชนิดทาบบัตรพร้อมแป้นกดรหัส ทำหน้าที่ตรวจสอบ และยืนยันตัวตนของผู้ใช้งานก่อนสั่งการให้ประตูปลดล็อก โดยรองรับการใช้งาน ๒ รูปแบบ คือ การนำบัตร (เช่น RFID) มาทาบบนตัวเครื่อง หรือ การกดรหัสผ่าน (PIN) หรือสามารถตั้งค่าให้ต้องใช้ทั้งบัตรและรหัสผ่านร่วมกันเพื่อเพิ่มความปลอดภัย เมื่อยืนยันตัวตนสำเร็จ เครื่องจะส่งสัญญาณไปที่กลอนแม่เหล็กเพื่อปลดล็อกประตู



(๒) เครื่องอ่านบัตรชนิดทาบบัตร ทำหน้าที่ตรวจสอบสิทธิ์การเข้าออกเช่นเดียวกับข้อ (๑) แต่จะรองรับเฉพาะ การทาบบัตรเพียงอย่างเดียว (ไม่มีแป้นให้กดรหัส) นิยมใช้ในจุดที่ต้องการความรวดเร็วในการสแกน หรือมักติดตั้งไว้ด้านในของห้องเพื่อใช้เป็นเครื่องอ่านฝั่งขาออก (Exit Reader) สำหรับเก็บบันทึกข้อมูลเวลาออกครับ



(๓) ชุดกลอนแม่เหล็กไฟฟ้า ทำหน้าที่เป็นตัวล็อกบานประตูให้อยู่ในสถานะปิด โดยอาศัยแรงดูดของแม่เหล็กไฟฟ้าที่ยึดติดกับแผ่นเหล็ก (Armature Plate) บนบานประตู เมื่อมีคนทาบบัตรหรือกดรหัสผ่านอย่างถูกต้อง ระบบจะทำการตัดกระแสไฟที่จ่ายมายังกลอนแม่เหล็กชั่วคราว ทำให้แรงดูดหายไปและสามารถดึงประตูเปิดออกได้ครับ



(๔) อุปกรณ์จ่ายไฟ...

(๔) อุปกรณ์จ่ายไฟพร้อมแบตเตอรี่สำรอง ทำหน้าที่รับกระแสไฟฟ้าและจ่ายไฟเลี้ยงให้กับอุปกรณ์ทุกส่วนในระบบควบคุมการเข้า-ออก (เช่น เครื่องอ่านบัตร กลอนแม่เหล็กไฟฟ้า) จุดสำคัญคือมีแบตเตอรี่สำรองอยู่ภายใน ซึ่งจะช่วยจ่ายไฟให้ระบบทำงานได้อย่างต่อเนื่องและรักษาสถานะการล็อกของประตูไว้ได้ตามปกติ แม้จะเกิดเหตุการณ์ไฟฟ้าดับครับ



(๕) สวิตช์ปุ่มกดเปิดประตู ทำหน้าที่ใช้สำหรับติดตั้งอยู่บริเวณพื้นที่ด้านในของประตู ทำหน้าที่สั่งปลดล็อกประตูจากฝั่งขาออก เมื่อผู้ใช้งานกดปุ่มนี้ ระบบจะทำการตัดกระแสไฟที่กลอนแม่เหล็กชั่วคราว ทำให้สามารถเปิดประตูออกไปได้โดยไม่ต้องสแกนบัตรหรือกรหัสผ่านครับ



(๖) อุปกรณ์สำหรับกดเพื่อปลดล็อกประตูกรณีฉุกเฉิน เป็นอุปกรณ์ด้านความปลอดภัยสำหรับใช้ในกรณีฉุกเฉินเท่านั้น (เช่น เกิดเหตุเพลิงไหม้) ทำหน้าที่ตัดวงจรไฟฟ้าที่จ่ายไปยังกลอนแม่เหล็กโดยตรงและถาวร (จนกว่าจะใช้กุญแจรีเซ็ตระบบ) เพื่อให้ประตูปลดล็อกค้างไว้ทันที ช่วยให้ผู้คนสามารถอพยพหนีออกจากพื้นที่ได้อย่างรวดเร็ว แม้ระบบควบคุมปกติจะขัดข้องก็ตามครับ



****หมายเหตุ**

(๑) คุณสมบัติของอุปกรณ์หลักทุกรายการตามตารางข้างต้น ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดใน “ข้อ ๔.๑.๒”

(๒) กรณีการติดตั้งระบบ หากจำเป็นต้องมีอุปกรณ์อย่างอื่นหรืออุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้อยู่ในรายการหลักตามรายการข้างต้น แต่เพื่อให้ระบบทำงานได้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ให้ผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหา และผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด โดยไม่สามารถเรียกร้องเอาจากผู้ว่าจ้างได้

๔.๑.๒ ข้อกำหนดคุณลักษณะของอุปกรณ์

อุปกรณ์ที่เสนอโครงการต้องได้รับมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์ UL หรือ IEC หรือ CE

๔.๑.๒.๑ เครื่องอ่านบัตรชนิดทาบบัตรพร้อมแป้นกดรหัส จำนวน ๒๒ ชุด โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- สามารถเก็บข้อมูลผู้ถือบัตรไม่น้อยกว่า ๑,๐๒๔ ผู้ใช้งาน
- สามารถเก็บบันทึกเหตุการณ์ต่างๆได้ไม่น้อยกว่า ๑,๒๐๐ เหตุการณ์
- รองรับการเชื่อมต่อกับหัวอ่านบัตรภายนอก (External Reader)

ตามมาตรฐาน Wiegand ได้

- มีระบบกำหนดช่วงเวลาเพื่อตรวจสอบและแจ้งเตือน กรณีเปิดประตูค้างไว้เกิน

เวลาที่กำหนด หรือมีการจัดแงะประตู

- สามารถกำหนดช่วงเวลาเพื่ออนุญาตให้ประตูเปิดค้างได้ โดยไม่ต้องใช้บัตรทาบบัตร
- มีระบบรักษาข้อมูลเหตุการณ์ที่บันทึกไว้ไม่ให้สูญหาย ในกรณีที่เกิด

กระแสไฟฟ้าดับ

- สามารถกำหนดรหัสผ่านสำหรับกรณีฉุกเฉินได้
- ทำงานที่ความถี่ ๑๒๕ KHz และรองรับการเชื่อมต่อหัวอ่านบัตรขาออก

(Exit Reader) สำหรับกรณีที่กำหนดให้ทาบบัตรเพื่อออก

- สามารถตั้งระยะเวลาการปลดล็อคประตู และระยะเวลาการส่งสัญญาณเตือน

(Alarm) ได้ตั้งแต่ ๑ ถึง ๖๐๐ วินาที

- มีสวิตช์ป้องกันการจัดแงะหรือการเปิดฝาคกรอบเครื่อง
- ผู้ใช้งานสามารถเปลี่ยนแปลงรหัสผ่านส่วนตัว (PIN) ได้
- มีหลอดไฟ LED และสัญญาณเสียงสำหรับแสดงสถานะการทำงานของตัวเครื่อง
- ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุพลาสติกประเภท ABS
- รองรับการใช้งานกับแรงดันไฟฟ้า ๙ ถึง ๑๖ โวลต์ดีซี (VDC)
- มีช่องส่งสัญญาณขาออก (Output) สำหรับแสดงสถานะการถูกบังคับ

(Duress), การเตือนภัย (Alarm) และสถานะการทำงาน (Arming)

- มีจุดต่อวงจรเอาต์พุตแบบรีเลย์สำหรับสัญญาณเตือนภัย (Alarm Relay

Output) ทนกระแสไฟฟ้าได้ไม่น้อยกว่า ๓ แอมแปร์ ที่ ๒๔ โวลต์เอซี (VAC)

- มีจุดต่อวงจรเอาต์พุตแบบรีเลย์สำหรับควบคุมการเปิด-ปิดประตู

(Door Relay Output) ทนกระแสไฟฟ้าได้ไม่น้อยกว่า ๓ แอมแปร์ ที่ ๒๔ โวลต์เอซี (VAC)

- มีอัตราการใช้กระแสไฟฟ้าต่ำสุดที่ ๑๘๐ มิลลิแอมป์ (mA) และสูงสุดไม่เกิน

๓๐๐ มิลลิแอมป์ (mA)

- มีระบบนาฬิการักษาเวลาตามจริง (Real Time Clock) ภายในตัวเครื่อง

๔.๑.๒.๒ เครื่องอ่านบัตรชนิดทาบบัตร จำนวน ๔ ชุด โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- ทำงานที่ความถี่ ๑๒๕ KHz และรองรับการเชื่อมต่อหัวอ่านขาเข้า
- ตัวเครื่องผลิตจากวัสดุพลาสติกประเภท ABS
- รองรับการใช้งานกับแรงดันไฟฟ้า ๙ ถึง ๒๔ โวลต์ดีซี (VDC)
- ได้รับมาตรฐานการป้องกันฝุ่นและน้ำ (Ingress Protection Rating)

ไม่น้อยกว่าระดับ IP๕๖

๔.๑.๒.๓ ชุดกลอนแม่เหล็กไฟฟ้า ขนาด ๖๐๐ ปอนด์ จำนวน ๒๓ ชุด โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- เป็นชุดกลอนแม่เหล็กไฟฟ้า (Electromagnetic Lock) ที่รองรับการใช้งานกับแรงดันไฟฟ้ากระแสตรง (VDC) ขนาด ๑๒ โวลต์ หรือ ๒๔ โวลต์
- มีหลอดไฟแอลอีดี (LED) แสดงสถานะการทำงานของอุปกรณ์ โดยต้องสามารถแสดงผลได้อย่างน้อย ๒ สี ได้แก่ สีที่หนึ่ง (เช่น สีแดง) สำหรับแสดงสถานะเมื่อปลดล็อกหรือประตูเปิด และสีที่สอง (เช่น สีเขียว) สำหรับแสดงสถานะเมื่อประตูล็อกหรือประตูปิด
- กรณีติดตั้งกับประตูกรอบอะลูมิเนียม อุปกรณ์จะต้องมีแรงดึง (Holding Force) ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ปอนด์ (lbs)
- มีอุปกรณ์ประกอบอยู่ภายในตัวเครื่อง ได้แก่ หลอดไฟแสดงสถานะ (LED) ชุดรีเลย์ (Relay) และเซนเซอร์ (Sensor)
- เป็นระบบปลดล็อกประตูโดยอัตโนมัติ ในกรณีที่ไม่มีกระแสไฟฟ้าจ่ายเข้าระบบ
- ผู้เสนอราคาจะต้องจัดเตรียมชุดอุปกรณ์ยึดจับ (Support Bracket) ให้เหมาะสมกับลักษณะของบานประตูแต่ละประเภท เพื่อให้การติดตั้งมีความแข็งแรง ปลอดภัย และรองรับการใช้งานภายในอาคารผู้ป่วยนอก ๔ ชั้น ได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์

๔.๑.๒.๔ อุปกรณ์จ่ายไฟพร้อมแบตเตอรี่สำรอง จำนวน ๒๒ ชุด โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- อุปกรณ์ต้องสามารถแปลงแรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ (AC) ๒๒๐ โวลต์ ๕๐ เฮิรตซ์ (Hz) เป็นแรงดันไฟฟ้ากระแสตรง (DC) ขนาด ๑๒ โวลต์ และมีกระแสไฟไม่น้อยกว่า ๓ แอมป์ (A)
- อุปกรณ์จ่ายไฟต้องสามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับเครื่องควบคุมการเข้า-ออก (Controller) เครื่องอ่านบัตร (Reader) และชุดกลอนแม่เหล็กไฟฟ้า (Electromagnetic Lock) ให้สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในสภาวะปกติ
- ในกรณีที่ระบบกระแสไฟฟ้าหลักขัดข้อง (ไฟฟ้ามดับ) อุปกรณ์ต้องสามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าจากแบตเตอรี่สำรอง เพื่อให้อุปกรณ์ในระบบดังกล่าวสามารถทำงานได้อย่างต่อเนื่อง เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๔ ชั่วโมง
- มีวงจรป้องกันแรงดันเกิน, ป้องกันกระแสเกิน, ป้องกันภาวะโหลดเกิน, ป้องกันการลัดวงจร, ป้องกันการจ่ายประจุเกิน และการต่อขั้วผิด
- สามารถปรับช่วงเวลาแรงดันขาออก (output) ได้ ๐-๑๐ วินาที
- มีระบบประจุไฟฟ้า (Charge) เข้าสู่แบตเตอรี่สำรองโดยอัตโนมัติ เมื่อระบบกระแสไฟฟ้าหลักกลับสู่สภาวะปกติ

๔.๑.๒.๕ สวิตช์ปุ่มกดเปิดประตู (Exit Push Button Switch) จำนวน ๒๒ ชุด โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- เป็นอุปกรณ์สวิตช์สำหรับกดเพื่อปลดล็อกประตูจากพื้นที่ด้านใน (ฝั่งขาออก) โดยสามารถเชื่อมต่อการทำงานร่วมกับระบบควบคุมการเข้า-ออกประตู (Access Control) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ตัวสวิตช์ (Switch) ต้องผลิตจากวัสดุที่มีความแข็งแรงทนทาน และต้องมีการพิมพ์ตัวอักษรคำว่า "EXIT" หรือข้อความอื่นบนตัวอุปกรณ์ตามที่ได้รับอนุมัติจากผู้ว่าจ้าง

๔.๑.๒.๖ อุปกรณ์สำหรับกดเพื่อปลดล็อกประตูกรณีฉุกเฉิน จำนวน ๒๒ ชุด โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- เป็นอุปกรณ์สำหรับปลดล็อกประตูในกรณีฉุกเฉิน ที่สามารถคืนค่าสถานะการทำงาน (Reset) สู่สภาวะปกติได้ โดยไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ของอุปกรณ์ใหม่
- รองรับการใช้งานกับแรงดันไฟฟ้ากระแสตรง (VDC) ได้ไม่น้อยกว่า ๓๐ โวลต์
- รองรับกระแสไฟฟ้าได้ไม่น้อยกว่า ๒ แอมป์ (A)

๔.๑.๓ การติดตั้งอุปกรณ์และระบบทั้งหมด จะต้องสามารถรองรับการเชื่อมต่อ และใช้งานร่วมกับระบบเดิมของสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ได้อย่างสมบูรณ์และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อประโยชน์ของทางราชการ

๔.๑.๔ เงื่อนไขการติดตั้งและการดำเนินงาน

๔.๑.๔.๑ ผู้ขายจะต้องจัดทำแบบรูปรายการและรายละเอียดต่างๆ เพื่อขออนุมัติก่อนการดำเนินงาน และเพื่อใช้ประกอบการส่งมอบงานตามที่สถาบันฯ กำหนด โดยต้องนำเสนอให้สถาบันฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนดำเนินการทุกครั้ง

๔.๑.๔.๒ ผู้ขายต้องลงนามในสัญญารักษาความลับเกี่ยวกับเอกสาร ข้อมูล ที่เกี่ยวข้องโดยไม่เปิดเผย หรือกระทำการใด ๆ ที่ก่อให้เกิด หรืออาจจะเกิดความเสียหายแก่สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต พร้อมกับการลงนามในสัญญาจ้างนี้ ทั้งในระหว่างระยะเวลาในสัญญาจ้าง และหลังสิ้นสุดสัญญาโดยจะต้องไม่มอบ หรือเปิดเผยข้อมูลแก่ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต และหากมีการนำไปใช้ หรือเปิดเผย ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำดังกล่าว และผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินคดีตามกฎหมายแก่ผู้ขาย

๔.๑.๔.๓ ผู้ขายต้องดำเนินการติดตั้งด้วยความละเอียดรอบคอบ โดยต้องไม่ทำให้โครงสร้าง หรือระบบใดๆ ของอาคารเกิดความชำรุดเสียหาย ทำงานผิดปกติ หรือส่งผลกระทบต่อทัศนียภาพของอาคาร ทั้งนี้ ก่อนการติดตั้งจะต้องปรึกษาและได้รับความเห็นชอบจากสถาบันฯ หากเกิดความเสียหายใดๆ แก่โครงสร้างหรือส่วนประกอบอื่นของอาคารอันเนื่องมาจากการปฏิบัติงานของผู้ขาย ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแก้ไขซ่อมแซมให้กลับคืนสู่สภาพเดิมและใช้งานได้ติดตั้งเดิมด้วยค่าใช้จ่ายของผู้ขายเองทั้งสิ้น

๔.๑.๔.๔ ผู้ขายต้องจัดทำเอกสารเพื่อส่งมอบให้แก่สถาบันฯ จำนวน ๓ ชุด ประกอบด้วย เอกสารระบุรายละเอียดอุปกรณ์ คู่มือการใช้งานและการบำรุงรักษา (ระบุชนิด ยี่ห้อ รุ่น จำนวน และหมายเลขอุปกรณ์) รายละเอียดซอฟต์แวร์ สถานที่ติดตั้ง และแบบแปลนการติดตั้งจริง (As-built Drawing) ซึ่งแสดงตำแหน่งอุปกรณ์และการเดินสาย ทั้งในรูปแบบเอกสารสิ่งพิมพ์ (Hard Copy) และรูปแบบไฟล์ข้อมูล (Soft Copy) ตลอดจนรายละเอียดอื่นใดที่จำเป็น

๔.๑.๔.๕ ผู้ขายต้องจัดหาบุคลากรหรือวิศวกรเพื่อควบคุมความถูกต้องของการเดินสายให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ โดยต้องเสนอแผนการติดตั้งระบบควบคุมการเข้า-ออกประตู (Access Control) และผังการเดินสาย หรือผังการเชื่อมโยงระบบ (System Diagram) ให้สถาบันฯ เห็นชอบก่อนดำเนินการติดตั้ง โดยไม่มีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม ทั้งนี้ ผู้ขายมีหน้าที่สำรวจเส้นทางการเดินท่อและรางสายไฟให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามแบบ ซึ่งครอบคลุมทั้งจุดที่มีและไม่มีเดินท่อ/รางสายไฟไว้เดิม หากมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนหรือเพิ่มเติมการทำงานใดๆ เพื่อให้ระบบสมบูรณ์และพร้อมใช้งาน ผู้ขายจะต้องดำเนินการส่วนดังกล่าวเพิ่มเติม โดยไม่อาจนำมาเป็นเงื่อนไขในการขอขยายระยะเวลาส่งมอบงาน หรือเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติมทั้งสิ้น

๔.๑.๔.๖ ผู้ขายต้องดำเนินการติดตั้งพร้อมเดินสายและทดสอบการทำงานของอุปกรณ์ระบบควบคุมการเข้า-ออกประตู (Access Control) ทั้งหมด ณ อาคารที่ระบุ โดยติดตั้งให้เป็นไปตามแบบแปลน (Diagram) และในตำแหน่งจุดติดตั้งที่สถาบันฯ กำหนด

๔.๑.๔.๗ ผู้ขายต้องจัดหาสายไฟฟ้า ท่อร้อยสายไฟฟ้า และรางเดินสายไฟ ซึ่งต้องเป็นของใหม่ที่ไม่เคยใช้งานมาก่อน โดยต้องนำเสนอตัวอย่างหรือรายละเอียดให้สถาบันฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนดำเนินการติดตั้งทุกครั้ง โดยมีข้อกำหนด ดังนี้

(๑) สายไฟฟ้าที่ใช้ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) โดยใช้สายไฟฟ้าประเภท THW ขนาดพื้นที่หน้าตัดไม่น้อยกว่า ๒.๕ ตารางมิลลิเมตร (Sq.mm.)

(๒) ท่อเหล็กร้อยสายไฟฟ้า...

(๒) ท่อเหล็กร้อยสายไฟฟ้าที่ใช้ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

(๓) ท่อและรางร้อยสายไฟภายในและภายนอกอาคาร ให้ใช้ท่อชนิด uPVC, ราง PVC, ท่อโลหะบาง (EMT) หรือท่อโลหะอ่อน (Flexible Conduit) สำหรับบริเวณที่ต้องรับน้ำหนัก เช่น บริเวณที่ต้องเดินผ่านถนน ให้ใช้ท่อเหล็กอาบสังกะสีชนิดหนา (RSC) หรือท่อชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเทียบเท่า โดยต้องเสนอให้สถาบันฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนดำเนินการ

๔.๑.๔.๘ การติดตั้งระบบควบคุมการเข้า-ออกประตู (Access Control) ทั้งหมด ผู้ขายจะต้องประสานงานกับผู้แทนของสถาบันฯ เพื่อให้การเดินสายไฟและการติดตั้งอุปกรณ์ภายในอาคาร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สวยงาม ถูกต้องตามหลักวิศวกรรม และต้องได้รับความเห็นชอบจากสถาบันฯ ก่อนดำเนินการ

๔.๑.๔.๙ ผู้ขายต้องติดตั้งอุปกรณ์ต่างๆ ให้สามารถเชื่อมต่อและทำงานร่วมกับระบบ หรืออุปกรณ์เดิมที่สถาบันฯ มีอยู่แล้วได้อย่างมีประสิทธิภาพ หากมีความจำเป็นต้องจัดหาหรือติดตั้งอุปกรณ์ ท่อ หรือสายไฟใดๆ เพิ่มเติม เพื่อให้ระบบสามารถทำงานได้โดยสมบูรณ์ ผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบจัดหา และดำเนินการเองทั้งสิ้น โดยสถาบันฯ จะไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๔.๑.๔.๑๐ ผู้ขายต้องแนบแค็ตตาล็อกตัวจริง หรือเอกสารที่ระบุรายละเอียดของ อุปกรณ์ต่าง ๆ พร้อมทำเครื่องหมายและลงหมายเลขข้อตรงตามข้อกำหนดคุณลักษณะของทางราชการให้ ชัดเจนทุกรายการเพื่อประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการ ซึ่งผู้ขายจะต้องสามารถชี้แจงรายละเอียดและ คุณสมบัติของอุปกรณ์ต่าง ๆ ต่อคณะกรรมการได้

๔.๑.๕ เงื่อนไขการฝึกอบรมและแนะนำวิธีการใช้งาน

๔.๑.๕.๑ ผู้ขายจะต้องจัดการฝึกอบรมให้แก่เจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ ในเรื่องขั้นตอน การใช้งาน การบริหารจัดการระบบ และการดูแลบำรุงรักษาระบบเบื้องต้น จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง โดยต้องจัดเตรียมเอกสารประกอบการฝึกอบรมที่ถูกต้องและครบถ้วนส่งมอบให้แก่ผู้เข้ารับการอบรม เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถปฏิบัติงานและใช้งานระบบได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

๔.๑.๕.๒ ผู้ขายจะต้องจัดทำคู่มือการใช้งานระบบ (User Manual) ฉบับย่อ ทั้งฉบับ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยมีเนื้อหาที่กระชับ ชัดเจน และเข้าใจง่าย เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ ผู้ปฏิบัติงานในการศึกษาเรียนรู้และใช้ทบทวนขั้นตอนการทำงานได้อย่างรวดเร็ว

๔.๒ ชุดเครื่องกวดบัตรคิวแบบตั้งโต๊ะ จำนวน ๑ ชุด

คุณลักษณะทั่วไป

๔.๒.๑ แท่นกวดบัตรคิว จำนวน ๑ เครื่อง โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๒๓ X ยาว ๓๗ X สูง ๒๒ เซนติเมตร
- มีระบบพิมพ์บัตรคิวในตัว (Thermal Printer)
- บนบัตรคิวสามารถแสดงรายละเอียด เช่น หมายเลขคิว, วันที่, เวลา หรือข้อความอื่นๆ ได้
- มีปุ่มสำหรับกดรับบัตรคิวที่ชัดเจน ใช้งานง่าย
- หมายเลขคิวจะ Reset กลับมายังจุดเริ่มต้นโดยอัตโนมัติเมื่อเริ่มวันใหม่
- สามารถใช้ได้กับกระดาษบัตรคิวเป็นชนิดความร้อนมีความกว้างอย่างน้อย

๕.๗ เซนติเมตร

- ความเร็วในการพิมพ์ไม่มากกว่า ๓ วินาทีต่อ ๑ บัตรคิว

๔.๒.๒ ป้ายแสดงหมายเลขคิว จำนวน ๑ ป้าย โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- เป็นหน้าจอหรือป้ายแสดงผลแบบอิเล็กทรอนิกส์ สำหรับแสดงหมายเลขคิวปัจจุบัน

ที่กำลังเรียก

- ป้ายมีขนาดไม่น้อยกว่า...

- ป้ายมีขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง ๕๒ X ยาว ๒๕ X สูง ๒.๕ เซนติเมตร สามารถมองเห็นและอ่านได้อย่างชัดเจนจากบริเวณพื้นที่รอรับบริการ

- มีป้ายแสดงผลแบบ LED ๗-Segment จำนวน ๓ หลัก จำนวน ๑ ป้าย

๔.๒.๓ แป้นกดเรียกคิว (Keypad) จำนวน ๑ เครื่อง โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- มีปุ่มกดตัวเลขและปุ่มฟังก์ชันการทำงานพื้นฐานที่ชัดเจน เช่น ปุ่มเรียกคิวถัดไป (Next) และปุ่มเรียกคิวซ้ำ (Recall)

- สามารถเรียกคิวได้, เรียกหมายเลขคิวซ้ำได้, เรียกคิวล่วงหน้าและสามารถยกเลิกคิวได้

- มีฟังก์ชัน สำหรับ Log in เพื่อเจ้าหน้าที่เริ่มงาน

- แป้นกดที่มีจอแสดงผล

- ทำงานประสานกับแท่นกดบัตรคิวและป้ายแสดงผลหมายเลขคิวแบบเรียลไทม์

๔.๒.๔ ลำโพง จำนวน ๑ ใบ โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- สามารถออกเสียงเรียกคิวเป็นภาษาไทยได้อย่างถูกต้องและชัดเจน

- ให้คุณภาพเสียงที่คมชัด ไม่แตกพร่า และสามารถปรับระดับความดังของเสียงให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของจุดให้บริการได้

๕. ระยะเวลาส่งมอบ ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามสัญญา

๖. เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ ใช้เกณฑ์ราคาโดยพิจารณาราคาต่อรายการ และ

๖.๑ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ จะพิจารณาจัดซื้อจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกิน ร้อยละ ๑๐ ที่เรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

๖.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ กรมสุขภาพจิตจะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

๗. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ปรับครั้งที่ ๒ วงเงินทั้งสิ้น ๕๒๖,๐๐๐ บาท (ห้าแสนสองหมื่นหกพันบาทถ้วน)

๘. งานตรวจและจ่ายเงิน

สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์จะชำระเงินค่าครุภัณฑ์สำนักงานให้แก่ผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบครุภัณฑ์สำนักงานถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ทำการตรวจรับไว้เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

กรณีที่ผู้ขายไม่สามารถส่งมอบครุภัณฑ์สำนักงานได้ตามกำหนดเวลา ต้องจ่ายค่าปรับในอัตรา ร้อยละ ๐.๑๐ ของวงเงินตามสัญญาต่อวัน

๑๐. การกำหนดระยะเวลาการรับประกันความชำรุดบกพร่อง เจื่อนไขเฉพาะ

๑๐.๑ ผู้ขายต้องรับประกันคุณภาพสินค้าเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุแล้วเสร็จ และต้องยื่นหนังสือรับรองการสำรองอะไหล่เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓ ปี

๑๐.๒ ภายในระยะเวลารับประกัน หากครุภัณฑ์เกิดความชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องในการใช้งาน อันเนื่องมาจากความผิดปกติของตัวสินค้าซึ่งมิได้เกิดจากการใช้งานผิดประเภทของผู้ใช้งาน ผู้ขายจะต้องดำเนินการซ่อมแซมแก้ไขให้สามารถใช้งานได้ตามปกติภายใน ๔๘ ชั่วโมง นับแต่เวลาที่ได้รับแจ้ง หากดำเนินการแก้ไขในสาเหตุหรืออาการเดิมแล้วถึง ๒ ครั้ง แต่ยังคงชำรุดบกพร่อง ผู้ขายจะต้องเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ หรือเปลี่ยนครุภัณฑ์ใหม่ทดแทนให้ทันที โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น ทั้งนี้ ผู้ขายจะต้องระบุช่องทางการติดต่อ (ชื่อผู้ประสานงาน หมายเลขโทรศัพท์ และอีเมล) ที่สามารถติดต่อเพื่อแจ้งเหตุขัดข้องได้ในวันและเวลาราชการ

๑๐.๓ ผู้ขายต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจสอบ บำรุงรักษา ทำความสะอาด และทดสอบระบบการทำงานของอุปกรณ์และซอฟต์แวร์ อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี ตลอดระยะเวลารับประกัน โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น พร้อมทั้งจัดทำรายงานผลการตรวจสอบส่งมอบให้แก่สถาบันฯ ทุกครั้ง

ลงชื่อ..........ประธานคณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ
(นางสาวสุรีย์ รอดทอง)
เภสัชกรชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวพรณภา แสงส่อง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายจิรพัฒน์ ขาวสำอางค์)
นักจัดการงานทั่วไป

ลงชื่อ..........ผู้รับรองคุณลักษณะ
()

๑๖๕.๑.๑๕

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคากลางอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างซึ่งมีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดซื้อครุภัณฑ์สำนักงาน จำนวน ๒ รายการ
หน่วยงานเจ้าของโครงการ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับ แผนการใช้จ่ายเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ปรับครั้งที่ ๒
เป็นจำนวนเงิน ๕๒๖,๐๐๐.- บาท (ห้าแสนสองหมื่นหกพันบาทถ้วน)
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคากลางอิง) วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๙
 - ๓.๑ ระบบคีย์การ์ดออนไลน์ จำนวน ๑ ระบบ
เป็นจำนวนเงิน ๔๘๑,๐๐๐.- บาท (สี่แสนแปดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคากลางอิง)
 - ๑.บริษัท ซีคู เทคโนโลยี จำกัด (สำนักงานใหญ่)
 - ๒.บริษัท พี.ซี.อิเล็กทรอนิกส์แอนด์เซอร์วิส
 - ๓.บริษัท ดี ไอ เทคโนโลยี เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด
 - ๓.๒ ชุดกดบัตรคิวแบบตั้งโต๊ะ จำนวน ๑ เครื่อง
เป็นจำนวนเงิน ๔๕,๐๐๐.- บาท (สี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน) รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคากลางอิง)
 - ๑.บริษัท ปิ่นฟอร์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)
 - ๒.บริษัท ซีเอชบี เน็ทเวิร์ค โซลูชั่น จำกัด
 - ๓.บริษัท พีพีเอสที เบทเทอร์ จำกัด
๔. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคากลางอิง)

๕.๑ นางสาวสุรีย์ รอดทอง	เภสัชกรชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
๕.๒ นางสาวพรรณภา แสงส่อง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
๕.๓ นายจิรพัฒน์ ขาวสำอางค์	นักจัดการงานทั่วไป	กรรมการ