



ประกาศกรมสุขภาพจิต

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์
สมเด็จพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต โดยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา มีความประสงค์จะประกวดราคา
จ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้าง ใน
การประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๕,๖๕๖,๖๐๐.๐๐ บาท (ยี่สิบล้านหกแสนห้าหมื่นหกพันหกร้อย
บาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

- (๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉพาะ ๘๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๒๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๖,๔๔๑,๖๐๐.๐๐ บาท
- (๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ โดยเฉพาะ ๔๐๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๒๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๑๗,๕๖๘,๐๐๐.๐๐ บาท
- (๓) อาหารทางสายยางผู้ป่วยพิเศษและสามัญโดยเฉพาะ ๑๕ ราย ค่าอาหารวันละ
๑๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๘๒๓,๕๐๐.๐๐ บาท
- (๔) อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉพาะ ๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๔๕๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๘๒๓,๕๐๐.๐๐ บาท

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชี
กลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมสุภาพจิต ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับผลงานที่ประกวดราคาจ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๒,๘๒๘,๓๐๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านแปดแสนสองหมื่นแปดพันสามร้อยบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรมสุภาพจิต เชื่อถือ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญาประกอบารเสนอราคา อย่างน้อย ๑ สัญญา (ย้อนหลังจากปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ไม่เกิน ๕ ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึงปัจจุบัน)

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

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

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

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <https://somedet.go.th> หรือ

www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒-๔๔๒๒๕๐๐ ต่อ ๕๙๓๒๗ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ
โปรดสอบถามมายังสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ผ่านทางอีเมล patsadu@somdet.go.th หรือช่อง
ทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนดภายในวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๖ โดยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาจะ
ชี้แจง

รายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ <https://somdet.go.th> และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๘
กันยายน ๒๕๖๖

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายศรุตพันธุ์ จักรพันธุ์ ณ อยุธยา)

ผู้อำนวยการสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๖/๒๕๖๖

ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต

ลงวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๖

กรมสุขภาพจิต ซึ่งต่อไปเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
 - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ
- ๑.๘ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับผลงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๒,๘๒๘,๓๐๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านแปดแสนสองหมื่นแปดพันสามร้อยบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรมสุขภาพจิต เชื้อถือ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญามาประกอบการเสนอราคา อย่างน้อย ๑ สัญญา (ย้อนหลังจากปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ไม่เกิน ๕ ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึงปัจจุบัน)

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้ กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน หรือหนังสือเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

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

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

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ

ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล
- (ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)
- (ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)
- (๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย
- (๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้
- (๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้ว ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา
- (๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝาก ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา
- (๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)
- (๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์
- (๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม
- (๗) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือ มอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น
- (๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕
- (๓) สำเนาหนังสือรับรองผลงานประเภทเดียวกันกับงานจ้างประกวดราคา
- (๔) รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
- (๕) ใบเสนอราคาแสดงราคาต่อหน่วยแต่ละรายการ
- (๖) หนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญาประกอบการเสนอราคา อย่างน้อย ๑ สัญญา (ย้อนหลังจากปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ไม่เกิน ๕ ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึงปัจจุบัน)
- (๗) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- (๘) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอ โดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๖ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๖ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้เริ่มทำงาน

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

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันยื่นการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาข้อเสนอให้แก่กรมผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากกรเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่งาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งมอบไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลาที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้จ่ายที่ผลิตในประเทศ และแผนการใช้จ่ายที่ผลิตในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการ จัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

จำนวน ๑,๒๘๒,๘๓๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสองแสนแปดหมื่นสองพันแปดร้อยสามสิบบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทยตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำเช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้อง ส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๖๖ ระหว่าง เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่ สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีค่าธรรมเนียม ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของ

ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่ได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีความเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่ได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่ได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีความเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้วมีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๗. การทำสัญญาจ้าง

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

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่กรม ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญญัติกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคาร แห่งประเทศไทยตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตาม ตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบียภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบีย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้ แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๑๒ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน ตุลาคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน ธันวาคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน มกราคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๙ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน มีนาคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมาะประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมามาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมามาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน มิถุนายน ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมามาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้าง เหมามาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจำเดือน สิงหาคม ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และ กรม ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๖๖ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีเต็มภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุง ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจกการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข 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 หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือ กระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว



รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยใน ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ความเป็นมา

ด้วยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยใน เพื่อให้บริการผู้ป่วยของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา จำนวน ๕๐๐ ราย/วัน โดยจัดบริการอาหาร จำนวน ๓ มื้อ/วัน ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

อาหารผู้ป่วยสามัญ	ประมาณ	๔๐๐	ราย
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	ประมาณ	๘๐	ราย
อาหารผู้ป่วยต่างชาติ	ประมาณ	๕	ราย
อาหารทางสายยางให้อาหาร	ประมาณ	๑๕	ราย

ประกอบด้วยอาหารธรรมดา อาหารธรรมดาอย่างง่าย อาหารอ่อน อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต/เจ อาหารเฉพาะโรค อาหารต่างชาติ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ที่รับประทาน อาหารธรรมดา อาหารธรรมดาอย่างง่าย อาหารอ่อน อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต/เจ อาหารเฉพาะโรค อาหารต่างชาติ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน โดยใช้สถานที่กลุ่มงานโภชนาการของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา

๒.๒ เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอที่มีความสามารถเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จทั้งหมด หรือตามที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยากำหนด เช่น ด้านบุคลากร วัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ภาชนะใช้แล้วทิ้งในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อ และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการเตรียม ผลิต และจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๒.๓ เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอที่สามารถนำเทคโนโลยี นวัตกรรม ด้านการเตรียม ประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยที่เหมาะสม ตรงตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการ/โภชนบำบัด มาบริหารจัดการให้มีการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล อันเกิดประโยชน์สูงสุด ต่อผู้ป่วย และทางราชการ

๒.๔ เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอที่สามารถดำเนินงานประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยต่างชาติ ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยากำหนด

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ เป็นนิติบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าและเป็นผู้ประกอบด้านอาหารในโรงพยาบาล และผลิตอาหารปรุงสำเร็จที่มีประสิทธิภาพในการประกอบอาหารและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ อย่างน้อย ๒ ปี และเป็นสัญญาเดียวกันในวงเงิน ไม่น้อยกว่า ๑๒,๘๒๘,๓๐๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านแปดแสนสองหมื่นแปดพันสามร้อยบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่มีคู่สัญญาโดยตรงกับโรงพยาบาลของรัฐหรือโรงพยาบาลเอกชน ที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาเชื่อถือได้ โดยมีหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญามาแสดง ณ วันยื่นข้อเสนอ ย้อนหลังจากปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึงปัจจุบัน)

๓.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ตามที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนดโดยห้ามผู้อื่นมารับช่วงดำเนินการต่อ

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงาน โภชนาการในโรงพยาบาล กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด ประกอบด้วย

- การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- แนวทางการดำเนินงาน BKK Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- การพัฒนาคุณภาพตามมาตรฐาน ISO ๔๐๐๑ : ๒๐๐๘ เป็นต้น
- มาตรฐานโรงพยาบาลปลอดภัย (Food Safety Hospital) ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และให้ความร่วมมือในการพัฒนางานคุณภาพ สร้างนวัตกรรม ด้านโภชนาการ และโภชนบำบัด

๓.๔ ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาไม่ปฏิบัติตามสัญญา เงื่อนไข ข้อตกลง ตามรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จของคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา สามารถนำข้อมูลรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จมาประกอบการพิจารณา ในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งต่อไป และผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องจ่ายค่าปรับตามเงื่อนไข

๔. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคาเมื่อได้รับการคัดเลือกเป็นคู่สัญญากับสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ต่อไปให้เรียกว่า “ผู้รับจ้าง”

๔.๑ บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีบุคลากร ดังนี้

๔.๑.๑ ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวนอย่างน้อย ๑ หรือ ๒ คน/วัน มีคุณสมบัติดังนี้

- อายุไม่เกิน ๕๐ ปี ไม่จำกัดเพศ
- สัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี

- ปฏิบัติงานที่กลุ่มงานโภชนาการ ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๖.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
- มีหลักฐานผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารหรือใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรม

มีหน้าที่ดังนี้

- ควบคุม กำกับ ดูแลการเตรียม ผลิต การบริการอาหาร และการจัดเก็บ ทำความสะอาดในการให้บริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา
- ด้านงานเอกสาร ค่าบริการอาหารประจำเดือน การจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑอาหาร อุปกรณ์ และบริหารจัดการ การจัดเก็บวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑอาหารที่ใช้ในการผลิตอาหารในแต่ละวัน การประสานงานแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงงานอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการบริการอาหาร ผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา

๔.๑.๒ นักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ มีคุณสมบัติดังนี้

- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและโภชนบำบัด อาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
- มีประสบการณ์การปฏิบัติงานในโรงพยาบาลอย่างน้อย ๑ ปี
- บัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการพร้อมและสำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

มีหน้าที่ดังนี้

- ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบอาหารของผู้เสวนราคาทุกวัน อย่างน้อยจำนวน ๑ คน/วัน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น.
- ทำหน้าที่ควบคุมงาน การเตรียมการประกอบอาหาร การตรวจสอบอาหาร และการให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้ถูกต้อง เหมาะสม ตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัดทางการแพทย์
- หากผู้เสวนราคาไม่มีนักโภชนาการอยู่ควบคุมกำกับการทำงานโดยไม่มีเหตุอันควรไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการล่วงหน้าถึงเหตุผลของการไม่มาปฏิบัติงาน ทางสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยาจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) /วัน**ทันที** โดยกลุ่มงานโภชนาการจะทำบันทึกแจ้งทางสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามที่ระบุในข้อกำหนดนี้

*หมายเหตุ “เหตุอันควร” เช่น เจ็บป่วย ไม่สบาย ไปพบแพทย์ตามนัด (ต้องแนบใบรับรองแพทย์) เหตุด่วนฉุกเฉิน ฯลฯ กรณีจำเป็นต้องออกไปทำธุระภายนอกในระหว่างวันต้องแจ้งหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือผู้ได้รับมอบหมายทางโทรศัพท์ หรือการสื่อสารช่องทางอื่น และรีบกลับมาปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้แจ้งไว้

๔.๑.๓ พนักงานประกอบอาหาร มีคุณสมบัติดังนี้

- มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- อายุระหว่าง ๑๘ - ๖๐ ปี

- จำนวนอย่างน้อย ๑๘ คน /วัน
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖
- มีหลักฐานผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารหรือใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรม
- การอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเอง

** หากพนักงานในข้อ ๔.๑.๑ - ๔.๑.๓ ไม่เป็นบุคคลสัญชาติไทย เชื้อชาติไทยตามที่กำหนดในสัญญา ผู้เสนอราคาจะต้องถูกปรับเป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)/คน/วัน จนกว่าผู้เสนอราคาจะจัดพนักงานให้ตรงตามที่ระบุไว้ในสัญญา

๔.๑.๔ พนักงานทุกคนที่เข้ามาปฏิบัติงาน ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามมาตรฐานผู้สัมผัสอาหาร สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีผลการรับรองการตรวจสอบสุขภาพและผ่านเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด ดังนี้

๑. การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (Stool examination)
๒. การตรวจอุจจาระเพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi, Shigella spp., Escherichia Coli. (Rectal Swap)
๓. ผลการตรวจ X-Ray ปอด
๔. การเจาะเลือดตรวจหาไวรัสตับอักเสบบีและซี
๕. ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำ เป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค บิด ไทฟอยด์ ไวรัสตับอักเสบบี และซี และโรคผิวหนัง โรคต้องห้าม ก.พ. กำหนด พ.ศ. ๒๕๕๓
๖. มีผลการตรวจ Covid-๑๙ (ATK) เป็นลบ

ก่อนเริ่มปฏิบัติงานผู้รับจ้างต้องส่งผลการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานทุกคนที่ผ่านการตรวจจากโรงพยาบาลของรัฐ ทั้งนี้ผลการตรวจสอบสุขภาพต้องมีอายุไม่เกิน ๓๐ วัน (ยกเว้นข้อ ๖. ไม่เกิน ๓ วัน) โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานเองทั้งหมด

หากพนักงานมีพฤติกรรมต้องสงสัยเกี่ยวกับยาเสพติด ทางสถาบันฯ มีสิทธิ์สุ่มตรวจพนักงานเพื่อตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะได้ โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๔.๑.๕ ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคได้ทางการสัมผัสอาหารและน้ำ เช่น Covid-๑๙ อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด สุกใส ตาแดง วัณโรค พยาธิ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องอนุญาตให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานทันที จนกว่าจะหายหรือพ้นระยะการแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้างานทดแทน

๔.๑.๖ พนักงานของผู้รับจ้างต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี และฉีดวัคซีนตามที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด

๔.๑.๗ ผู้รับจ้างต้องแจ้งรายชื่อข้อมูลประวัติส่วนบุคคลของพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมด เป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมแนบหลักฐานของพนักงาน ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ๗ วัน ดังนี้

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ๑ ฉบับ
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ๑ ฉบับ

๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป ถ่ายมาไม่เกิน ๖ เดือน

๔. ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ อายุไม่เกิน ๓๐ วัน นับจากวันตรวจสุขภาพ ยกเว้นผลการตรวจ Covid-๑๙ (ATK) อายุไม่เกิน ๓ วัน นับจากวันตรวจ

๔.๑.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้ควบคุมหรือผู้จัดการประจำ อยู่ในกลุ่มงานโภชนาการ ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๖.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

- นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน/วัน

- หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว

- พนักงานเตรียมวัตถุดิบอาหาร (เนื้อสัตว์ ผัก)

- พนักงานปรุงประกอบอาหาร (อาหารสามัญ อาหารพิเศษ อาหารต่างชาติ อาหารเฉพาะโรค ขนมหวาน)

- พนักงานเตรียม จัดผลไม้ และอาหารว่าง

- พนักงานหุงข้าว ต้มข้าวต้ม

- พนักงานเตรียมผลิตอาหารทางสายให้อาหาร (นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ)

- พนักงานจัดอาหารสามัญ อาหารพิเศษ อาหารต่างชาติ และอาหารเฉพาะโรค

- พนักงานควบคุมกำกับการเบิกจ่าย วัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงรส

- พนักงานบริการส่งมอบอาหาร และรับคืนภาชนะใส่อาหาร

- พนักงานทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และสถานที่ปฏิบัติงาน

๔.๑.๙ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วน of พนักงาน ของผู้รับจ้างจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับขึ้นค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาลและดำเนินการ ขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้างของผู้รับจ้าง หากมีหน่วยงานภายนอกเข้าตรวจสอบ กรณีตรวจพบว่าผู้รับจ้างไม่ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้างของผู้รับจ้าง ให้ถือว่าเป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างเพียงผู้เดียวเท่านั้น สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาไม่มีส่วนเกี่ยวข้อง

พนักงานของผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบันฯและทางราชการ มีพฤติกรรม บริการที่ดี ไม่ส่งเสียงดัง ไม่ดื่มสุรา ไม่เล่นการพนัน หากทำให้งานของทางราชการเสียหายและไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือสัญญาจะถูกดำเนินการด้วยการตัดเดือนและหากยังไม่ปรับปรุง ทางผู้รับจ้างจะต้องยกเลิกการว่าจ้างทันที

๔.๑.๑๐ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้าง เข้ามาในสถาบันนอกเวลาปฏิบัติงานและไม่นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้าง เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานของกลุ่มงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๑.๑๑ ผู้รับจ้างต้องกำกับติดตามพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๑. พฤติกรรมการบริการที่ดี

๒. ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมายเช่นยาบ้า กัญชา กระท่อม สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๓. ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุด เสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน

๔.๑.๑๒ พนักงานของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล และอบรมหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ประกอบการ หรืออบรมการพัฒนาสุขลักษณะส่วนบุคคลและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอค์คิย์ในหน่วยงานภายใต้การกำกับของสถาบันฯ โดยเชิญวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) หรือพยาบาลควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลมาอบรมและผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม ซึ่งกำหนดให้มีการอบรม อย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี

๔.๑.๑๓ การแต่งกายของพนักงานของผู้รับจ้างต้องสวมแบบฟอร์มของผู้รับจ้างที่สะอาด

๑. ในขณะที่ปรุงอาหารและบรรจุอาหารสวมผ้ากันเปื้อนสีเขี้ยว สวมหมวกสีเขี้ยว สวมผ้าปิดปาก-จมูก สวมรองเท้ายูนิฟอร์ม

๒. ในขณะที่บริการอาหารผู้ป่วยที่ตักต้องสวมผ้ากันเปื้อน โดยผู้รับจ้างต้องจัดให้มีผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกสีละ ๑ ชุด/คน คือ สีเขี้ยว (กรณีไม่สามารถหาสีของผ้ากันเปื้อนตามที่ระบุในข้อสัญญาได้อนุญาตให้ใช้สีอื่นได้) , มีผ้าเช็ดมือ สีอ่อนประจำตัวของตนเองและต้องซักทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังการบริการอาหารทุกครั้ง

๔.๑.๑๔ พนักงานของผู้รับจ้างทุกคนต้องสวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกงทรง สแล็ค สีดำหรือสีกรมเท่านั้นและสวมรองเท้ายูนิฟอร์มไม่อนุญาตให้สวมใส่เครื่องแต่งกายที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ กางเกงรัดรูป เสื้อยืด รองเท้าแตะ ในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

๔.๑.๑๕ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานทั้งในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

๔.๑.๑๖ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา โดยกลุ่มงานโภชนาการ และ/หรือกลุ่มงานพัสดุ และ/หรือคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ มีอำนาจหน้าที่โดยชอบในการกำกับ ติดตาม ควบคุม บุคลากรของผู้รับจ้างในทุกกระบวนการให้เป็นไปตามข้อสัญญาทุกประการ

๔.๒ สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์

๔.๒.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดหาภาชนะอุปกรณ์ วัสดุ ครุภัณฑ์สำหรับการเตรียมประกอบจัดบริการอาหารผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา และต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารที่เป็นสแตนเลส เช่น ช้อน ถาด หม้อสำหรับแกง หม้อสำหรับบรรจุอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดจะต้องมีปริมาณเพียงพอกับการใช้งานในกรณีที่ไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหามาเพิ่มเติมให้เพียงพอ

๔.๒.๒ ผู้รับจ้างจะต้องใช้สถานที่ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาในการประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย

๔.๒.๓ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้าทุกเดือน

๔.๒.๔ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้มาตรฐานเพื่อให้ระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

๔.๒.๕ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาด ดังนี้

๑. รักษาความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ในบริเวณส่วนที่ปรุงและจ่ายอาหาร เป็นประจำทุกวัน
๒. ทำความสะอาดคราบไขมันบริเวณผนัง ผ้า เพดาน อุปกรณ์ต่างๆ ในบริเวณส่วนที่ปรุงและจ่ายอาหารและอื่นๆ ตามที่สถาบันฯ กำหนด สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
๓. ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามสัญญา ต้องทำความสะอาดคราบไขมันบริเวณผนัง ผ้า เพดาน อุปกรณ์ต่างๆ ในบริเวณส่วนที่ปรุงและจ่ายอาหาร หรืออื่นๆ ตามที่สถาบันฯ กำหนด เพื่อส่งคืนพื้นที่ให้กับสถาบันฯ

๔.๒.๖ เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามสัญญาผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ปฏิบัติงานให้อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม

๔.๒.๗ กรณีผู้รับจ้างดำเนินการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน ทรัพย์สินถาวร ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา เพื่อใช้ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหาร อันเป็นประโยชน์ต่อ ผู้รับจ้าง ต้องทำหนังสือเป็นลายลักษณ์อักษรเสนอให้กับสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาพิจารณา และได้รับการอนุญาตจากสถาบันฯเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงจะดำเนินการการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ ปฏิบัติงานและเมื่อสิ้นสุดสัญญา สถาบันฯขอใช้สิทธิ์ในการแจ้งให้ผู้รับจ้างหรือดำเนินการรื้อการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน ให้กลับคืน สู่สภาพเดิมได้ เพื่อประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ

๔.๓ วัตถุดิบอาหาร

๔.๓.๑ ผู้รับจ้างต้องวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอในการประกอบและ จัดบริการอาหารในแต่ละมื้อ

๔.๓.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายการวัตถุดิบอาหารประจำวันที่จะนำมาใช้เตรียมปรุงประกอบอาหาร ทั้ง ๓ มื้อ ให้นักโภชนาการหรือโภชนาการและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการตรวจสอบคุณภาพอาหาร ประเภท วัตถุดิบอาหารสด (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ไข่ ฯลฯ) เครื่องปรุงรส อาหารแห้ง ขนมหวาน และเบเกอรี่

๔.๓.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และสามารถจัดบริการ อาหารผู้ป่วยได้ตามปกติกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจล เป็นต้น

ส่วนประกอบของอาหารจัดตามชนิดและปริมาณที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด

ก. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์

- เนื้อสัตว์หมู ไก่ ลักษณะสด ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ มีสัดส่วนของไขมันต่ำจะต้องไม่มีมันปนมากและ ห้ามผสมมันแข็งบดหรือหนึ่งบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่มปริมาณ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังและมันปะปน

- เนื้อปลา กุ้ง อาหารทะเลแปรรูป สด สะอาด ปลาขอดเกล็ดควักไส้ ตัดแต่งก้างออกให้เรียบร้อย

- เนื้อสัตว์แปรรูป ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ บูอัด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก

*เนื้อสัตว์ต้องปลอดสารตกค้าง ผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์และมาตรฐานเชิงปลอดภัยโดยใช้เนื้อสัตว์ ที่บรรจุในถุงจากโรงงานระบุชื่อโรงงานและน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน (โดยอ้างอิงมาตรฐาน BKK GREEN&Clean) ชนิดเนื้อสัตว์ที่ใช้ต้องตรงตามรายการอาหารที่กำหนดไว้ หากไม่สามารถจัดหาได้ให้เขียน ใบขอเปลี่ยนแปลงล่วงหน้าและนำมาทดแทนมื้อต่อไป

หมายเหตุ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังกล่าว จะต้องเก็บไว้ในสถานที่เหมาะสมที่สถาบันจิต เวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนดและสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดเวลา

ข. วัตถุดิบประเภทไข่สด และไข่เค็ม

- ไข่ก่อนนึ่ง เบอร์ ๐-๒ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน BKK GREEN&Clean) หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือก ขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ฟอง ไข่สดใหม่ และไม่มีรอยแตกร้าว

- ไข่เป็ดเค็มต้มสุก ใหม่ ไม่มีกลิ่น เปลือกไข่สะอาด ไม่มีรอยบุบ ไม่มีรอยดำ ขนาดไม่ต่ำกว่า

๖๕ - ๗๐ กรัม/ฟอง

ค. วัตถุดิบประเภทผัก และผลไม้

- ผัก ให้ใช้ผักตามฤดูกาล และเน้นให้ใช้ผักปลอดสารพิษ เกษตรอินทรีย์/GAP/มาตรฐาน Q ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน BKK GREEN&Clean) คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย

- ผลไม้ ตามฤดูกาล คุณภาพดี สดใหม่ ผลงาม ไม่อ่อน ไม่งอมหรือแก่จัดจนรับประทานไม่ได้ ไม่เน่าเสีย ปริมาณและขนาดให้ดูตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน เช่นกล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ ต้องมีน้ำหนัก ๔๕ กรัม, กล้วยหอม มีน้ำหนัก ๕๐ กรัม เป็นต้น

ง. วัตถุดิบประเภทของแห้ง ธัญพืช ถั่วต่างๆ เครื่องปรุงรส

- ข้าวสาร ต้องเป็นข้าวสารคุณภาพดี มีทั้งข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % สำหรับผู้ป่วยพิเศษ

ข้าวสารหอมมะลิ ๕ % สำหรับผู้ป่วยสามัญ ที่ไม่มีมอด กรวด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

- ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอด ไม่มีรา

- เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว นมกล่อง ขนม ต้องมีเครื่องหมายรับรอง อย. หรือ มอก. และระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักแพร่หลายมีมาตรฐานขึ้นทะเบียนถูกต้องโดยสามารถตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้นักโภชนาการและโภชนาการและบุคลากรในกลุ่มงานโภชนาการสามารถเข้าตรวจสอบในห้องเก็บวัสดุบริโภคได้ตลอดเวลา

- น้ำส้มสายชู ต้องเป็นน้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก

- น้ำมันสำหรับประกอบอาหาร เป็นน้ำมันพืช กำหนดให้เลือกใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงประกอบอาหาร คือ น้ำมันถั่วเหลือง/น้ำมันรำข้าว สำหรับผัด ปรุงอาหาร และในผู้ป่วยอาหารเฉพาะโรค ทั้งหมด, น้ำมันปาล์ม สำหรับทอด น้ำมันถั่วเหลือง ใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบของการผลิตอาหารทางสายให้อาหารและอาหารปั่นป้อน

- อาหารแปรรูป เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีสีธรรมชาติ ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น

๔.๔ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร

๔.๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและหลักโภชนาการ ดังนี้

๑. การล้างผัก ผลไม้ ให้นำไปล้างโดยการล้างด้วยน้ำสะอาดผสมน้ำส้มสายชูและเบกกิ้งโซดา

๑ ขอนโต๊ะ : น้ำ ๒๐ ลิตร น้ำส้มสายชู ๕% อัตราส่วนน้ำส้มสายชู ๑๕ CC : น้ำ ๑ ลิตร แช่ไว้นาน ๑๕ นาที

๒. การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ ต้องมีการล้างทำความสะอาดแยกตามประเภทของเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และเครื่องในสัตว์ เก็บในอุณหภูมิแช่แข็ง -๑๘ °C ถึง ๔ °C

๔.๔.๒ ผู้รับจ้างต้องมีการเตรียมวัตถุดิบอาหารแยกตามประเภทอาหาร ตามคุณลักษณะอาหารที่เหมาะสม ประกอบด้วยอาหารธรรมดาทั่วไป อาหารธรรมดาอ่อนง่าย อาหารอ่อนหรืออาหารผู้สูงอายุ อาหารทางสายให้อาหาร อาหารปั่นป้อน อาหารฝึกกลืน เพื่อการจัดบริการอาหารที่มีคุณลักษณะอาหารถูกต้องเหมาะสมตามพยาธิสภาพผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยวกลืนอาหารมีความเสี่ยงต่อการสำลักอาหาร ให้เตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ

เนื้อสัตว์บดต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL) สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันเริ่มสัญญา และตรวจสอบย้อนหลังได้

๔.๔.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์ ผักพร้อมปรุงตามสัดส่วนปริมาณที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดให้แต่ละมื้อ

๔.๔.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดกระบวนการเตรียมประกอบอาหารและจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารโดยแยกเนื้อสัตว์กับผัก ผลไม้ และอาหารปรุงสำเร็จในสถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๔.๔.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมเชิงพลาสติกเกรดที่ใช้กับอาหารเท่านั้น พร้อมมีด้าม สีแยกตามการใช้งาน มีดหัน มีดปอก มีดสับ

๑. สีแดง สำหรับเนื้อสัตว์ดิบ
๒. สีเหลือง สำหรับสัตว์ปีกต่างๆ ดิบ
๓. สีเขียว สำหรับผักผลไม้
๔. สีขาว สำหรับอาหารทั่วไป
๕. สีน้ำเงิน สำหรับปลาและอาหารทะเล
๖. สีน้ำตาลเข้ม สำหรับอาหารปรุงสุกและอาหารพร้อมทาน

๔.๕ การจัดเก็บอาหาร และวัตถุดิบอาหาร

๔.๕.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีกระบวนการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสด เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้งต่างๆ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๕.๒ การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ แยกเก็บเป็นสัดส่วน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาหารแห้งที่บรรจุในภาชนะหีบห่อเรียบร้อยจัดเก็บให้เป็นระเบียบตามประเภท วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๕.๓ การจัดเก็บและนำไปใช้วัตถุดิบอาหารสด และอาหารแห้ง ตามระบบ First in First out

๔.๕.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารในตู้เย็น

๑. วัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ ที่อุณหภูมิ ๗ - ๑๐ องศาเซลเซียส
๒. อาหารพร้อมปรุง ที่อุณหภูมิ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส
๓. วัตถุดิบอาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางสายให้อาหารฯ ที่อุณหภูมิ ๑ - ๕ องศาเซลเซียส
๔. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง ที่อุณหภูมิ -๑๘ - ๔ องศาเซลเซียส
๕. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็น ที่อุณหภูมิ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส

๔.๖ รายการอาหารและคุณลักษณะของอาหาร

๔.๖.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา กำหนดไว้สำหรับผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญ ในสถาบันฯ ดังรายการอาหารที่แนบท้ายนี้ให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้

๔.๖.๒ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ นักโภชนาการหรือโภชนาการของสถาบันฯ พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน ผู้เสนอราคาสามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ไม่เกิน ๑ ครั้ง ต่อเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกลุ่มงานโภชนาการพิจารณา

๔.๖.๓ รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายสถาบันฯ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๔.๖.๔ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยตามรายการอาหาร ทั้งสามัญ ,พิเศษ, ต่างชาติ และอาหารทางสายให้อาหาร โดยแบ่งประเภทอาหารได้ดังนี้

๑. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย อาหารธรรมดาทั่วไป อาหารธรรมดาอย่างง่าย
อาหารอ่อน อาหารเหลวใส อาหารเหลวข้น โจ๊ก และอาหารเฉพาะกลุ่ม
(อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต อาหารเจ)

๒. อาหารเฉพาะโรค ประกอบด้วย

- อาหารเบาหวาน
- อาหารลดโซเดียม
- อาหารลดไขมัน (ลดโคเลสเตอรอล /ลดแป้ง - น้ำตาล)
- อาหารลดพิวรีน (โรคเก๊าต์)
- อาหารโปรตีนสูง – จำกัดโปรตีน
- อาหารดัดแปลงพลังงาน เพิ่มพลังงาน - ลดพลังงาน
- อาหารเพิ่มกาก - ลดกาก
- อาหารเพิ่มโปตัสเซียม จำกัดโปตัสเซียม
- อาหารเพิ่มธาตุเหล็ก
- อาหารตามกลุ่มโรค เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยสารเสพติดหรือแอลกอฮอล์ อาหาร
สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยวกลืน อาหาร Metabolic Syndrome เป็นต้น

๓. อาหารทางสายให้อาหาร อาหารปั่นป้อน อาหารฝึกกลืน

๔. อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ที่จัดตามคำสั่งรายละเอียดการเบิกอาหารของผู้ป่วยเฉพาะรายบุคคล

ตามแผนการรักษาของแพทย์

๕. ข้อกำหนดในการให้บริการอาหารผู้ป่วย

มื้ออาหาร	พิเศษ	สามัญ
เช้า	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องดื่ม/ นมกล่อง หรือ - ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม/นมกล่อง	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๑ อย่าง หรือ - ข้าวต้มเครื่อง
กลางวัน	- อาหารจานเดียว (พร้อมเครื่องปรุง) + แกงจืด + ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้ - ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้	- อาหารจานเดียว (พร้อมเครื่องปรุง) + แกงจืด ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้ หรือ ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ ขนมไทยหรือผลไม้
เย็น	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง

มื้ออาหาร	อาหารอ่อนพิเศษ	อาหารอ่อนสามัญ
เช้า	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องดื่ม/ นมกล่อง หรือ - ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม/นมกล่อง	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๑ อย่าง หรือ - ข้าวต้มเครื่อง
กลางวัน	- อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย + แกงจืด/น้ำซุป + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ เนื้อสัมผัสนิ่ม	- อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยว ง่าย + แกงจืด/น้ำซุป + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ เนื้อสัมผัสนิ่ม
เย็น	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ เนื้อสัมผัสนิ่ม	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง

หมายเหตุ :

- นมยูเอชที (Milk) รสจืด พร่องมันเนย ปริมาณ ๑๘๐ - ๒๐๐ ซีซี
- นมถั่วเหลือง (Soy Milk) รสดั้งเดิม , รสจืด น้ำตาลน้อย (๓๐๐ ซีซี)
- นมเปรี้ยว รสผลไม้ ๑๘๐ ซีซี
- น้ำผลไม้ ๑๐๐% ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี
-

อาหาร ชาวต่างชาติให้จัดตามรายการที่โภชนากรของสถาบันฯ กำหนด

มื้ออาหาร	อาหารต่างชาติ
เช้า	ขนมปัง+ไข่ดาว+ไส้กรอก/แฮม + ซุปข้น/ใส + ผลไม้ + เครื่องปรุง + นม
กลางวัน	อาหารจานเดียว (พร้อมเครื่องปรุง) + ซุปข้น/ใส + สลัด+ผลไม้/ขนม
เย็น	ขนมปัง + อาหาร ๑ ชุด (เช่น สเต็ก + เฟรนฟราย + ผักลวก/สด พร้อมเครื่องปรุง) + สลัด + ซุปข้น/ใส + ผลไม้ + นม

หมายเหตุ

- ข้าวต้มต่างๆ ที่ใช้เสิร์ฟผู้ป่วยจะต้องมีลักษณะเนื้อข้าวชั้น
- กรณีอาหารจานเดียวประเภทเส้นให้เสิร์ฟพร้อมขนมหวานประเภทแกงบวด หรือ ขนมต้มน้ำตาล
ได้แก่ มันต้มน้ำตาล กล้วยบวดซี ข้าวเหนียวเปียก ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ฟักทองแกงบวด
- กรณีมีการปรับเปลี่ยนรายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรคของผู้ป่วย ที่โภชนากรกำหนดไว้
ถ้าผู้รับจ้างปรับเปลี่ยนรายการอาหารโดยไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนากรของสถาบันฯ ล่วงหน้า ๑ วัน
จะถูกปรับมีอละ ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
- กรณีผู้ป่วยบางรายขอรายการอาหารที่จะต้องปรุงประกอบเพิ่มเติม เช่น ขออาหารเป็นเส้น ขอข้าวผัด
ด้วยเหตุผลจากอาการทางจิตให้ผู้ปรุงประกอบจัดให้ตามความเหมาะสมด้วย

ข้อกำหนดในการบริการรายการอาหารทางสายให้อาหารของผู้ป่วย

๑. อาหารทางสายให้แบ่งเป็นมื้อ ๆ โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่ก่อเกิดมลภาวะและสิ่งแวดล้อม

มื้ออาหาร	กำหนดสารอาหารตั้งแต่ ๑,๒๐๐ - ๒,๕๐๐ แคลอรีต่อวัน
๑๐.๐๐ น. ๑๔.๐๐ น.	อาหารปั่นผสม
๑๘.๐๐ น. ๒๒.๐๐ น. ๐๖.๐๐ น.	อาหารปั่นผสม

๒. ต้องส่งอาหารทางสายให้อาหาร เวลา ๑๐.๐๐ น และ ๑๖.๐๐ น

๓. ให้ใช้น้ำมันรำข้าว เป็นส่วนประกอบของอาหารทางสายให้อาหาร

๕.๑ การบริการอาหารผู้ป่วยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๑. กำหนดเวลาให้บริการอาหาร ๓ มื้อ

อาหารเช้า ระยะเวลาบริการ ๐๗.๐๐ น.

อาหารกลางวัน ระยะเวลาบริการ ๑๑.๐๐ น.

อาหารเย็น ระยะเวลาบริการ ๑๖.๐๐ น.

เวลาการบริการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

แต่ละมื้ออาหารผู้ป่วยต้องทำอาหารสำรองไว้สำหรับผู้ป่วยรายใหม่ ๓-๕ ที่

๒. ต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วย

๓. อุปกรณ์ภาชนะใช้แล้วทิ้งสำหรับผู้ป่วยโรคติดต่อและภาชนะใส่อาหารให้ใช้ผ่านการพิจารณาตามทีสถาบันฯ กำหนด

๔. ต้องจัดพนักงานมาบริการผู้ป่วยพร้อมเก็บภาชนะของกลุ่มงานโภชนาการที่ใช้ในการบริการไปล้างทำความสะอาดและผึ่งให้แห้งที่กลุ่มงานโภชนาการให้เรียบร้อย

๔.๑ ต้องเตรียมผลิตอาหารผู้ป่วยประเภทอาหารทางสายให้อาหาร สูตร ๑ : ๑ / ๑.๒ : ๑ / ๑.๕ : ๑ และอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ อาหารปั่นป้อน และอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ อาหารฝึกกลืน อาหารเสริมหรือผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ที่ถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด เหมาะสมกับพยาธิสภาพผู้ป่วย และตรงตามคำสั่งแพทย์ โดยมีนักโภชนาการสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาเป็นผู้คำนวณกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบอาหารให้ในแต่ละมื้ออาหาร/ราย และส่งมอบโดยบรรจุอาหารทางสายให้อาหารลงในขวดต่อมื่อตามจำนวนซีซีที่แพทย์สั่งและตามเวลาที่กำหนด

วัตถุดิบอาหารหลักสำหรับผลิตอาหารทางสายให้อาหาร ประกอบด้วย ข้าวหอมมะลิ กล้วยน้ำว่า พักทอง ผักกวางตุ้ง/ผักกาดขาว เนื้ออกไก่ ไช้ไก่ ไช้ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ น้ำมันรำข้าว เกลือป่น น้ำตาลทราย เด็กซ์ทริน

๔.๒ ต้องเตรียมผลิตและจัดบริการอาหารเพื่อสนับสนุนแผนการรักษาของแพทย์ เพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพผู้ป่วย เช่น อาหารเพิ่มกากใยสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาท้องผูก การผลิตน้ำสมุนไพร เช่น น้ำใบชุมเห็ดเทศ เป็นต้น

๕.๒ การปรุงประกอบอาหาร

๕.๒.๑ ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดให้

๕.๒.๒ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ/โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการจะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันทีตามคำสั่งของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ/โภชนากรและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ ทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วยตามเวลาที่กำหนด

๕.๒.๓ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาให้ผู้รับจ้างเตรียมประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ เท่านั้น และไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างใช้สถานที่ของสถาบันฯ ผลิตอาหารอื่นๆ ที่นอกเหนือจากอาหารผู้ป่วยของสถาบันฯ หรืออาหารที่ใช้เป็นสวัสดิการบุคลากรเจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ เท่านั้น

๕.๓ การบริการอาหารและการจัดอาหาร/ถาดอาหารผู้ป่วย

๕.๓.๑ ต้องมีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการวางแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน และสามารถรับคำสั่งเปลี่ยนแปลงเพิ่มคำสั่งอาหารจากหอผู้ป่วยได้ ตามหลักการจัดอาหารตามรายการอาหารประจำวัน

๕.๓.๒ ต้องจัดบริการอาหารผู้ป่วยตามมาตรฐานอาหารทั่วไป สำหรับจัดบริการผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ดังนี้

ตารางแสดงมาตรฐานพลังงานและสัดส่วนอาหาร สำหรับการจัดบริการอาหารผู้ป่วย
ในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

ชนิดอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	กระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารทั่วไป,เฉพาะโรค	๑,๕๐๐ - ๒,๔๐๐	๕ - ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน,เฉพาะโรค	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕ - ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารทางสายให้อาหาร	๑,๒๐๐ - ๒,๔๐๐	๕ - ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารต่างชาติ	๒,๕๐๐ - ๒,๗๐๐	๑๕ - ๒๐%	๕๐ - ๕๕ %	๓๐ - ๓๕ %

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

ตารางแสดงปริมาณอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร ใน ๑ วัน ของผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ

หมวดอาหาร	อาหารสามัญของโรงพยาบาลพลังงาน โดยประมาณ		อาหารพิเศษของโรงพยาบาลพลังงาน โดยประมาณ	
	๒,๐๐๐ Kcal	๒,๔๐๐ Kcal	๑,๘๐๐ Kcal	๒,๒๐๐ Kcal
ข้าว - แป้ง	๑๔ ex	๑๔ ex	๙ ex	๑๑ ex
เนื้อสัตว์	๕.๕ ex	๕.๕ ex	๘ ex	๘ ex
ผัก	๒ ex	๒ ex	๒ ex	๓ ex
ผลไม้	๑ ex	๑ ex	๔ ex	๒ ex
ไขมัน	๗ ex	๗ ex	๕ ex	๖ ex
ขนม	๑ ex	๑ ex	๒ ex	๒ ex
นม	-	-	๐.๘ ex	๐.๘ ex

ผู้รับจ้างต้องจัดจ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมือ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่งตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ ตามหลักรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย (Food Exchange)

ตารางแสดงปริมาณสัดส่วนอาหาร ตามหมวดอาหารของรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย

หมวดอาหาร	ปริมาณวัตถุดิบอาหาร(อาหารดิบ)	ปริมาณอาหารสุก	
ข้าว-แป้ง		ข้าวสุก ๑ ทัพพี (๕๕ กรัม)	
		บะหมี่ลวก ๑ ก้อน (๑๐๐ กรัม)	
		ขนมจีน ๑ จีบใหญ่ (๙๐ กรัม)	
		ขนมปัง ๑ แผ่น (๒๕ กรัม)	
	เนื้อสัตว์ ๑ ex	เนื้อหมูดิบ ๔๐ กรัม	เนื้อหมูสุก ๓๐ กรัม (๒ ช้อนกินข้าว)
		เนื้อไก่ดิบ ๔๐ กรัม	เนื้อไก่สุก ๓๐ กรัม (๒ ช้อนกินข้าว)
		กุ้งสุก ๔ - ๕ ตัว (๓๐ กรัม)	
		ปลาหมึกสุก ๓๐ กรัม	
		โคนปีกบนไก่ ๒ ชิ้น	โคนปีกบนไก่ ๒ ชิ้น (๓๐ กรัม)
		ปลาหนึ่ง ๑ ตัวเล็ก	ปลาหนึ่ง ๓๐ กรัม
		ลูกชิ้นหมู ๓๐ กรัม	
		เต้าหู้ขาวหลอด ๒/๓ หลอด	
		เต้าหู้ไข่หลอด ๑/๒ หลอด	
		เต้าหู้ขาวแข็ง ๑/๔ หลอด	
ผัก ข. ๑ ex	ผักดิบ ๒ ทัพพี	ผักสุก ๑ ทัพพี	
ผลไม้ ๑ ex	กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า ๑ ผลกลาง		
	กล้วยหอม ๑ ผลเล็ก		
	แคนตาลูป ๘ ชิ้นคำ (๒๐๐ กรัม)		
	ส้มเขียวหวาน ๒ ผลกลาง (๑๕๐ กรัม)		
	ชมพู่ ๒ ผลกลาง (๔๕ กรัม)		
	แก้วมังกร ๑/๒ ผลกลาง (๑๑๕กรัม)		
	เงาะ ๔ ผลกลาง (๘๕ กรัม)		
	ฝรั่ง ๑/๒ ผลกลาง (๑๒๐ กรัม)		
	แตงโม ๘ ชิ้นคำ (๒๘๕ กรัม)		
	มะละกอสุก ๘ - ๑๐ชิ้นคำ (๒๓๕กรัม)		
ไขมัน		น้ำมันพืช ๑ ช้อนชา	

๕.๓.๓ รูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายให้อาหารและอาหารปั่นป้อน เป็นแบบกระจาย (Centralized system) หมายถึง การบริการอาหารแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามจำนวนผู้ป่วยและติดบัตรกำกับอาหารผู้ป่วยที่ภาชนะบรรจุอาหารบริการให้ผู้ป่วยครบทั้ง ๓ มือ

๕.๓.๔ ต้องจัดอาหารเสริมตามคำสั่งแพทย์ที่ระบุความต้องการอาหารเพิ่ม เพื่อใช้สนับสนุนแผนการรักษาของแพทย์ด้านโภชนบำบัด ได้แก่

๑. อาหารเพิ่มไข่ ๑ ฟองต่อมือ หมายความว่า ไข่จะเป็นอาหารเสริม นอกเหนือกับข้าว ๒ อย่าง

๒. สำหรับผู้ป่วยสูงอายุที่มีภาวะ Albumin ต่ำ และภาวะทุพโภชนาการจะได้รับไข่ขาว/ไข่ทั้งฟอง เป็นอาหารเสริมนอกเหนือกับข้าว ๒ อย่าง

๓. อาหารโรคไต ที่จำเป็นต้องใช้ อาหารหมวดแป้งปลอดโปรตีน เช่น สาकु วุ้นเส้น เส้นเชียงโฮ้ แป้ง ถั่วเขียว ผงวุ้น ฯลฯ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดหาใช้จัดอาหารให้กับผู้ป่วยด้วย

๕.๓.๕ ต้องจัดบริการอาหารในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีภาชนะแบบใช้แล้วทิ้งพร้อมซองสำหรับตักอาหาร ตามที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด

๕.๓.๖ ต้องจัดอาหารสำหรับผู้ที่เป็โรคติดต่อตามที่สถาบันฯ กำหนดแจ้ง เช่น โรคอุบัติใหม่ COVID-๑๙ วัณโรค สุกใส ไวรัสตับอักเสบบีหรือซี ไทฟอยด์ ตาแดง ดิดเชื้อดื้อยา โดยใช้ภาชนะแบบใช้แล้วทิ้งพร้อมซองสำหรับตักอาหาร ตามที่สถาบันฯ กำหนด

๕.๓.๗ การจัดอาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีซองเมลามีนอย่างหนา ไม่น้อยกว่า ๒ มม. ห่อกระดาษทิชชูสะอาดวางใส่ถาดอาหารผู้ป่วยพร้อมอาหารทุกมื้ออาหารทุกครั้งที่มีการจัดบริการอาหารนั้นๆ

๕.๓.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดหาซองพลาสติกใส่ซองไว้สำหรับผู้ป่วยพิเศษพร้อมกระดาษทิชชูสะอาดครบทั้ง ๓ มือ

๕.๓.๙ กรณีที่มีการจัดบริการอาหารที่ต้องใช้เครื่องปรุงรส เช่น พริกป่น น้ำส้มสายชู ซอสมะเขือเทศ สำหรับอาหารผู้ป่วยสามัญธรรมดาทั่วไป/อาหารผู้ป่วยพิเศษและอาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ให้จัดเป็นซองเครื่องปรุงรส มีการตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ไม่ฉีกขาดและมีวัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุของผลิตภัณฑ์

๕.๓.๑๐ การจัดอาหารและจัดถาดอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีนักโภชนาการตรวจสอบปริมาณอาหาร ชนิดอาหาร ให้ถูกต้องตามจำนวนที่แจ้งจัดอาหาร และตรวจสอบบันทึกข้อมูลถาดอาหารที่จัดทุกห่อผู้ป่วยทุกมือ เพื่อป้องกันการความคลาดเคลื่อน ความผิดพลาดในการจัด และส่งมอบอาหารให้หอผู้ป่วย กรณีเกิดความคลาดเคลื่อน ความผิดพลาดในการจัดอาหารผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดอาหารทดแทนให้ใหม่ ในมืออาหารนั้น

๕.๔ การบริการส่งมอบอาหาร

๕.๔.๑ ก่อนการส่งมอบอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องตรวจสอบนับจำนวนและความถูกต้องของอาหารปรุงสำเร็จ ตามคำสั่งแพทย์ทุกถาดโดยนักโภชนาการ พร้อมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนทำการส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จฯ พร้อมแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารส่งมอบที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ กรณีเกิดความคลาดเคลื่อน ความผิดพลาดในการส่งมอบอาหารผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดอาหารทดแทนให้ใหม่ในมืออาหารนั้น และกรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมดรวมทั้งค่าปรับให้สถาบันฯ ตามสัญญา ในอัตราร้อยละ (๐.๒๐%) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ

๕.๔.๒ ต้องดำเนินการส่งมอบอาหารให้หออผู้ป่วยโดยรถเข็นอาหารที่มีสภาพดี สะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ ปริมาณเพียงพอและสามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาตามเวลาที่กำหนด ในข้อ ๕.๑ ครบทุกหออผู้ป่วย

๕.๔.๓ ต้องจัดอาหารสำหรับบริการให้ทันตามเวลาที่กำหนด แบ่งเป็น ๓ มื้อ ดังนี้

มื้อเช้า	๗.๐๐ น.	สำรองอาหารผู้ป่วยรับใหม่ถึง	๐๘.๐๐ น.
มื้อกลางวัน	๑๑.๐๐ น.	สำรองอาหารผู้ป่วยรับใหม่ถึง	๑๒.๐๐ น.
มื้อเย็น	๑๖.๐๐ น.	สำรองอาหารผู้ป่วยรับใหม่ถึง	๑๗.๐๐ น.

๕.๔.๔ ต้องจัดให้มีอาหารสำรองระหว่างมื้ออาหารให้เพียงพอและจัดให้มีเจ้าหน้าที่จัดบริการส่งมอบอาหารระหว่างมื้ออาหารด้วย เนื่องจากมีผู้ป่วยได้รับเข้าการรักษาในในสถาบัน ระหว่างมื้ออาหาร

๕.๔.๕ พนักงานบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วยให้หออผู้ป่วยต้องแต่งกายสะอาดถูกต้อง ตามที่ผู้รับจ้างแสดงไว้ ตามข้อ ๔.๑.๑๓ และคณะกรรมการพิจารณาอนุมัติแล้ว

๕.๔.๖ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด ๓ ครั้ง ยกเว้นกรณีสุดวิสัย เช่น ฝนตกหนัก รถขนส่งอาหารเสีย ฯลฯ สถาบันฯ จะพิจารณายกเลิก สัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุด สัญญา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้ประสงค์ จะเสนอราคาใหม่ด้วย

๕.๕ การล้างทำความสะอาด สุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อม

๕.๕.๑ ภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย และอุปกรณ์ต่างๆ เช่น หม้อใส่อาหาร ถาดอาหาร ถ้วยอาหาร ช้อน-ส้อม ถ้วยใส่ถาดอาหาร ฯลฯ ต้องสะอาด ไม่มีคราบเศษอาหาร คราบมัน และคราบตะกอน

๕.๕.๒ ผู้รับจ้างต้องรื้อรับภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ เช่น ถาดหลุม หม้อใส่อาหาร กลับคืนหลังจากผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จในแต่ละมื้อและนำมาล้างที่กลุ่มงานโภชนาการเท่านั้นและทำความสะอาดรถเข็นอาหารทุกมื้อหลังเก็บภาชนะจากหออผู้ป่วย กรณีผู้ป่วยบางรายที่ไม่สามารถรับประทานอาหารตามมื้ออาหารได้ทันเวลาเนื่องจากติดภาระด้านการตรวจรักษาด้านอื่น ให้ค้ำถาดอาหารไว้ที่หออผู้ป่วยและติดตามเก็บถาดอาหารในมือถัดไป

๕.๕.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดหาภาชนะ เช่น ถังพลาสติกสี มีฝาปิด สำหรับใส่เศษอาหารให้หออผู้ป่วย และเก็บเศษอาหารกลับไปดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๕.๕.๔ ผู้รับจ้างต้องล้างทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย ถาดอาหาร ถ้วย หม้อใส่อาหารฯ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้วยการล้างภาชนะ ๓ ขั้นตอน กรณีผู้เสนอราคามีเครื่องล้างจานและเครื่องอบลมร้อนมาเอง โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการดำเนินการติดตั้งและเข้าเครื่องล้างจานเองทั้งหมดและมีการตรวจสอบซ่อมบำรุงรักษาเครื่องล้างจานทุก ๖ เดือน

๕.๕.๕ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดเก็บขยะ เศษวัตถุติดอาหาร อาหารปรุงสำเร็จที่เหลือค้ำจากการจัดอาหารแต่ละมื้อให้เรียบร้อยหลังหมดเวลาบริการอาหารพร้อมล้างทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียมประกอบบริการส่งมอบอาหารทุกครั้งให้สะอาดพร้อมใช้งาน

๕.๕.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมให้เพียงพอในการปฏิบัติงานตามที่สถาบันฯ กำหนด

๕.๕.๗ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทำความสะอาด และดูแลสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารกลุ่มงานโภชนาการ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม ตามข้อกำหนดของคณะกรรมการควบคุมป้องกันการติดเชื้อ (IC) สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๕.๕.๘ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่างๆ ดังนี้

รายการทำความสะอาดประจำวัน	รายการทำความสะอาดประจำสัปดาห์
๑. ทำความสะอาดพื้นครัว ก่อน-หลังปฏิบัติงาน	๑. ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน
๒. ทำความสะอาดถังดักเศษอาหารและไขมันทุกจุดหลังปฏิบัติงาน	๒. ตักบ่อดักไขมันล้างทำความสะอาด
๓. ทำความสะอาดบริเวณเตรียมอาหารทางเดินภายในอาคาร	๓. ทำความสะอาดและล้างตู้เย็นทุกเครื่อง รวมทั้ง มุ้งลวดและเช็ดกระจก

๕.๕.๙ ผู้รับจ้างต้องมีการคัดแยกขยะที่ถูกวิธี ตามวิธีปฏิบัติของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา จัดหาถุงใส่ขยะสีดำคือขยะทั่วไป สีแดงคือขยะติดเชื้อ แยกประเภทขยะรีไซเคิลและขยะอันตราย โดยกำหนดเวลาทิ้งขยะ ๑๖.๐๐ น. ของทุกวัน ห้ามไม่ให้มีขยะทิ้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน เศษไขมันจากบ่อดักไขมันให้นำไปทิ้งให้ถูกวิธี ไม่ทิ้งปะปนกับขยะทั่วไป

๕.๕.๑๐ ผู้รับจ้างต้องมีมาตรการเฝ้าระวัง และป้องกันสัตว์พาหะนำโรคต่างๆ

๕.๖ การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

๕.๖.๑ วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้รับจ้างนำมาใช้ในการเตรียมปรุงประกอบอาหารประเภทอาหารสด อาหารแปรรูป ข้าวสาร ถั่ว ธัญพืชต่างๆ เครื่องปรุงรส ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีบรรจุภัณฑ์ แสดงชื่อผลิตภัณฑ์ ประเภทคุณลักษณะ ส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์ ชื่อผู้ผลิต และจัดจำหน่าย พร้อมระบุ วันหมดอายุ ผลิตภัณฑ์ต้องรับมาตรฐาน ออย. และมาตรฐานอุตสาหกรรม เพื่อให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ/ผู้ที่ได้รับมอบหมาย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

๕.๖.๒ กรณีที่ผู้ป่วยหรือผู้รับบริการได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหารของผู้รับจ้าง ต้องสามารถดำเนินการทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบอาหาร โดยกำหนดให้ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย ๗ วัน

๕.๖.๓ กลุ่มงานโภชนาการจะดำเนินการสุ่มตรวจสอบอนามัยผู้สัมผัสอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ของผู้รับจ้าง เดือนละ ๑ ครั้ง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องควบคุมกำกับให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของผู้รับจ้างปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานด้านสุขภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๕.๗ การประเมินคุณภาพอาหาร

การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหาร ปริมาณอาหารและความสะอาด เป็นไปตามที่สถาบันฯ กำหนดตามเกณฑ์การประเมิน (แบบฟอร์มตามเอกสารแนบที่๑)

เปอร์เซ็นต์ระดับคะแนน	ต่ำกว่า ๖๐	ยกเลิกสัญญาทันที
เปอร์เซ็นต์ระดับคะแนน	๖๑ - ๖๙	ควรปรับปรุง
เปอร์เซ็นต์ระดับคะแนน	๗๐ - ๗๙	พอใช้
เปอร์เซ็นต์ระดับคะแนน	๘๐ - ๘๙	ดี
เปอร์เซ็นต์ระดับคะแนน	๙๐ - ๑๐๐	ดีมาก

๕.๘ การรับใบสั่งอาหาร

๕.๘.๑ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการสั่งอาหารผู้ป่วย ประกอบด้วย

๑. แพทย์เป็นผู้กำหนดแผนการรักษาและทำหน้าที่เป็นผู้กำหนดคำสั่งอาหารสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย

๒. พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยรับผิดชอบดำเนินการตามแผนการรักษาของแพทย์ในการสั่งอาหาร ตามใบสั่งอาหารของหอผู้ป่วย

๓. นักโภชนาการ/โภชนาการ กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา รับผิดชอบตรวจสอบคำสั่งเบิกอาหารจากหอผู้ป่วยและกำหนดรายละเอียดคำสั่งชนิด/ ประเภทอาหาร สัดส่วนอาหาร และรายละเอียดเพิ่มเติมในการจัดอาหารผู้ป่วยแต่ละรายให้ผู้รับจ้าง

๕.๘.๒ กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้งข้อมูลจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้รับจ้างภายในเวลา ๑๖.๐๐ น. ล่วงหน้า ๑ วันก่อนวันประกอบอาหาร

๕.๘.๓ การเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร เปลี่ยนประเภทอาหาร หรือยกเลิกคำสั่งอาหารและการย้ายหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา เปลี่ยนแปลงคำสั่งเบิกอาหารได้ภายในกำหนดระยะเวลา ดังนี้

มือเช้า	ภายในเวลา	๐๖.๓๐ น.
มือกลางวัน	ภายในเวลา	๑๐.๐๐ น.
มือเย็น	ภายในเวลา	๑๕.๐๐ น.

หมายเหตุ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา อาจเปลี่ยนแปลงเวลาได้ตามความเหมาะสม โดยยึดหลักการบริการผู้ป่วยเป็นศูนย์กลาง

๕.๘.๔ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้างประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วยเท่านั้น

๕.๙ การตรวจรับพัสดุ (อาหารปรุงสำเร็จ)

๕.๙.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จให้กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ ตรวจสอบก่อนนำมาจัดอาหารใส่ภาชนะอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพ คุณลักษณะ ตรวจสอบปริมาณและความเพียงพอของอาหาร รวมทั้งอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค อาหารเฉพาะกลุ่ม (อิสลาม มังสวิรัติ - เจ อาหารพิเศษต่างชาติ) หากการตรวจรับอาหารไม่ผ่านในมือใด กลุ่มงานโภชนาการ จะรายงานอุบัติการณ์ความเสี่ยงตามระบบการบริหารความเสี่ยงสถาบันฯ

๕.๙.๒ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ/ผู้ได้รับมอบหมาย/ผู้เกี่ยวข้องตรวจรับอาหารปรุงสุก โดยประเมินคุณภาพ คุณลักษณะ ตรวจสอบปริมาณและความเพียงพอของอาหาร รวมทั้งอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค อาหารเฉพาะกลุ่ม (อิสลาม มังสวิรัติ - เจ อาหารพิเศษต่างชาติ) หากการตรวจรับอาหารไม่ผ่านในมือใดผู้รับจ้างต้องปรับแก้ไขให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนที่จะดำเนินการจัดอาหารและส่งมอบให้กับผู้ป่วย และดำเนินการปรับตามสัญญาในอัตราวันละ ๐.๒ ของวงเงินการจัดซื้อในวันนั้น ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ครบทั้ง ๓ มื้อ

๕.๙.๓ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุที่ได้รับการแต่งตั้งจากสถาบันฯ จะดำเนินการตรวจรับพัสดุตามรายละเอียดแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ สถาบันฯ สามารถใช้รายงานผลการตรวจรับพัสดุเพื่อประกอบการพิจารณาผลการขอใบรับรองผลงานของผู้รับจ้างได้

๕.๙.๔ ผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ/ผู้ได้รับมอบหมาย/ผู้เกี่ยวข้องประเมินสถานที่เตรียมประกอบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จและการบริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หลักโภชนาการ/โภชนาบำบัด

๕.๙.๕ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ/ผู้ได้รับมอบหมาย/ผู้เกี่ยวข้อง หากตรวจพบปัญหาในการเตรียมประกอบอาหารและจัดบริการส่งมอบอาหารของผู้รับจ้าง ได้แก่

- วัตถุดิบอาหารไม่มีคุณภาพตามรายละเอียดข้อกำหนด
- อาหารปรุงสำเร็จมีคุณลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ เนื้อสัมผัส ฯลฯ
- การจัดอาหารไม่ตรงตามใบสั่งอาหาร และมีผลกระทบต่อการให้บริการผู้ป่วย
- อาหารปนเปื้อน บุดเสียว รสเปรี้ยว ขึ้นรา หมดอายุ
- อาหารมีสิ่งแปลกปลอมปนไปในอาหาร เช่น เศษพลาสติก หนัวยยาง เศษฝอยขัดหม้อ แมลงวัน
- ภาชนะอุปกรณ์ไม่สะอาด เปียก มีคราบเศษอาหารคราบไขมัน
- ไม่แยกภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่แยกล้างภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ
- ไม่ส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานตามเวลาที่กำหนด

ทั้งนี้สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา โดยคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ/ผู้ได้รับมอบหมาย/ ผู้เกี่ยวข้อง ตักเตือนและบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบดำเนินการแก้ไขปรับปรุงจัดหาอาหารทดแทนรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้นจริงและผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับรายวัน ในอัตรา ๐.๒ ของวงเงินที่จัดซื้อแต่ละงวด

กรณีผู้ป่วย/ผู้รับผลงานจากผู้รับจ้างได้รับการบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยจากอาหารหรือกระบวนการจัดบริการอาหารที่ผู้รับจ้างดำเนินการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดให้กับสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๖. เงื่อนไขเฉพาะ

๖.๑ การบำรุงรักษาซ่อมแซมหรือปรับปรุงสถานที่ปฏิบัติงานประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบภายใต้การกำกับของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๖.๒ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาและพัฒนาสิ่งแวดล้อมสถานที่ปฏิบัติงาน ตามที่สถาบันฯ กำหนด

๖.๓ ผู้รับจ้างต้องให้การสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพร่วมกับสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๖.๔ ผู้รับจ้างต้องส่งเจ้าหน้าที่ พนักงานเข้าร่วมซ้อมอัคคีภัย ภายใต้การกำกับของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง รวมทั้งการดูแลบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ ตามแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวัน

๖.๕ ผู้รับจ้างห้ามไม่ให้เจ้าหน้าที่ พนักงานพักค้างแรม ดื่มสุรา และเสพสิ่งเสพติด หากก่อความเสียหายแก่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายดังกล่าว

๖.๖ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาอนุญาตให้เจ้าหน้าที่ พนักงานของผู้รับจ้างใช้สถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนาการในช่วงเวลา ๐๔.๓๐ น. - ๑๘.๓๐ น.

๖.๗ ผู้รับจ้างต้องแจ้งหมายเลขทะเบียนรถยนต์ที่ใช้ขนส่งอาหารในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยาให้กับกลุ่มงานโภชนาการทราบทุกครั้ง

๖.๘ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา อนุญาตให้รถส่งมอบวัตถุดิบอาหาร เข้าส่งมอบวัตถุดิบอาหารในช่วงเวลา ๐๗.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น เท่านั้น เพื่อเผื่อระวังความปลอดภัยของผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา

๖.๙ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา ตามนโยบายการประหยัดพลังงานไฟฟ้า และประปา

๖.๑๐ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา โดยสถาบันฯ สามารถบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดสัญญาได้ กรณีที่พบว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามสัญญาและรายละเอียดร่างขอบเขตของงานที่กำหนดโดยมีการตักเตือน และแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรเกินกว่า ๓ ครั้ง

๗. ราคาของอาหารสำหรับผู้ป่วยและวงเงินงบประมาณ

๗.๑ อัตราค่าอาหารผู้ป่วย

๑. อาหารผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉพาะ ๘๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๒๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๖,๔๔๑,๖๐๐.๐๐ บาท
 ๒. อาหารผู้ป่วยสามัญ โดยเฉพาะ ๔๐๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๒๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๑๗,๕๖๘,๐๐๐.๐๐ บาท
 ๓. อาหารทางสายยางผู้ป่วยพิเศษและสามัญโดยเฉพาะ ๑๕ ราย
ค่าอาหารวันละ ๑๕๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๘๒๓,๕๐๐.๐๐ บาท
 ๔. อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉพาะ ๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๔๕๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๖ วัน เป็นเงิน ๘๒๓,๕๐๐.๐๐ บาท
- รวมวงเงินงบประมาณ ๒๕,๖๕๖,๖๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านหกแสนห้าหมื่นหกพันหกร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ เป็นอัตราก้าวเฉลี่ยในแต่ละวัน

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

๙. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

๙.๑ ใช้เกณฑ์ราคา และพิจารณาราคารวม

๙.๒ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ กรมสุขภาพจิต จะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

๙.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่มีได้ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ กรมสุขภาพจิต จะพิจารณาจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๑๐. งดงานและหลักเกณฑ์การจ่ายเงิน

จำนวน ๑๒ งด โดยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยาจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารผู้ป่วยตามข้อมูลจากใบแจ้งยอดผู้ป่วยแต่ละหอผู้ป่วยประจำวัน โดยผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบการเบิกจ่ายเพื่อประกอบการตรวจรับและดำเนินการขอเบิกจ่ายค่าอาหารประจำแต่ละเดือน

๑๑. อัตราค่าปรับ

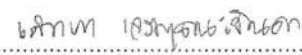
ร้อยละ ๐.๒ ของวงเงินตามสัญญาในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลง

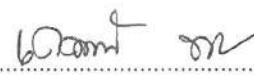
๑๒. ระยะเวลาการรับประกันความชำรุดบกพร่อง

๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

คณะกรรมการผู้กำหนดรายละเอียดฯ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ)
นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางเสาวภา เจริญธนะจินดา)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการและเลขานุการ
(นางเกษราภรณ์ พงษ์เสาวคนธ์)
โภชนาการอาวุโส

- อนุมัติ



(นายศรุตพันธุ์ จักรพันธุ์ ณ ออยุธยา)
ผู้อำนวยการสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จพระยา
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต
ผู้รับรองรายละเอียด

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
 กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	ข้าวต้มหมูปด ต้นหอม	- ข้าวไก่อบ แดงกวาง - แกงจืดผัก เห็ดหอม ไก่หั่น - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงป่าไก่ มะเขือ กระชาย พริกชี้ฟ้าแดง - หมูปดปั้นก้อนทอด
2	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ออกไก่	- เส้นหมี่น้ำ น่องไก่ ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ยำหมูยอ หอมใหญ่ มะเขือเทศ - ซุปใส ไก่หั่น มันเทศ แครอท
3	โจ๊กหมู ตับหมู ชিংฝอย	- ข้าวสวย+ขนมจีน น้ำยากะทิผักเคียง ลูกชิ้นปลากลม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ต้มยำไก่ เห็ดนางฟ้า - ผัดผักรวม น้ำมันหอย หมู
4	- ข้าวต้มขาว - ผัดขิงหอมใหญ่ เห็ดหูหนู ไก่บด	- ข้าวสวย - แกงป่าไก่ ฟักทอง มะเขือ หน่อไม้ - ไก่ยอนึ่ง - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดกระหล่ำปลี หมูปด แครอท - เต้าเจี้ยวหลน ผักสด
5	ข้าวต้ม ไก่บด	- ผัดมาม่า ไก่ กระหล่ำปลี แครอท - น้ำซุ้ฟักซี่โคร่งไก่ เห็ดหอม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แพนงไก่มะเขือ - ผัดวุ้นเส้น กระหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ ไก่บด
6	- ข้าวต้มขาว - พะโล้ไก่ เต้าหู้	- ข้าวผัดหมู คะน้า มะเขือเทศ - ต้มยำไก่ เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อน ผักสด - แกงจืดผักกาดดอง ไก่
7	ข้าวต้มหมูปด ต้นหอม	- เส้นหมี่น้ำ ลูกชิ้นปลาไก่บด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ต้มส้มปลาทุสด - ผัดผักรวมมิตร น้ำมันหอย หมู
8	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่ายไก่	- ข้าวสวย - ลาบหมู หนั้หมู ต้มโคล้งไก่ เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดหมู หน่อไม้ฝอย - ไก่ยอทอด
9	ข้าวต้มไก่บด	- ข้าวสวย - ปลาปรุงรส - ต้มซ่าไก่ กระหล่ำปลี - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดพริกขิงไก่ ผักบั้งไทย - แกงจืดเต้าหู้หลอด ไก่บด
10	โจ๊กหมู ชিংฝอย ต้นหอม	- ข้าวสวย, - น้ำพริกกะปิ ไข่ต้ม + ผักต้ม - เกาเหลาลูกชิ้น หมูปด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ (มะเขือเทศ สับปะรด ต้นหอม แดงกวาง) - แกงจืด ผักกาดขาว แครอท หมูปด
11	- ข้าวต้มขาว - เต้าหู้พะโล้ไก่	- ผัดหมีซอสแดง - แกงจืดฟองเต้าหู้ หมูปด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงส้มมะละกอ ปลาทะเล - หมูปดปั้นก้อนทอด

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปิงบประมาณ พ.ศ. 2567
 กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
12	ข้าวต้มหมูบด ต้นหอม	- ข้าวสวย - แกงกะหรี่ไก่ มันเทศ - ผัดผักรวม หมู - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดหัวไชเท้า แครอท ไข่ - ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย มะเขือ
13	- ข้าวต้มขาว - ผัดหัวไชโป๊หวานผอยไข่	- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว ไข่คน - เกาเหลาไก่บด ลูกชิ้นปลา ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดพริกหยวก หมูหมัก หอมใหญ่ - แกงจืดเห็ดหูหนูขาว ไข่บด เครื่องยาจีน
14	ข้าวต้มไก่ ต้นหอม	- ผัดกระเพรา ไข่บด ถั่วงอก - แกงจืดฟัก ไข่บด เห็ดหอม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดเผ็ดมะเขือ ไข่ - แกงจืดเต้าหู้หลอด หมูบด ต้นหอม
15	โจ๊กหมู ตับหมู ชিংฝอย	- ผัดผัสม่า กระหล่ำปลี แครอท หมู - แกงจืดหัวไชเท้า ไข่ต้ม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดหมู ฟักทอง - ผัดคะน้า กระหล่ำปลี ไข่
16	- ข้าวต้มขาว - เต้าหู้ขาวพะไล	- ข้าวผัดคะน้าหมู มะเขือเทศ หอมใหญ่ - น้ำซุบโคร่งไก่ ฟัก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเทโพ หมูสามชั้น ไข่ต้ม - ปลาปรุงรส
17	ข้าวต้มไก่	- ข้าวสวย - แกงจืดหัวไชเท้า ไข่บด - ผัดกระเพราไก่ พริกหยวก หอมใหญ่ - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดไก่ ฟักเขียว ใบโหระพา - ไข่ทอด
18	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย อกไก่	- เส้นหมี่น้ำลูกชิ้นปลากลม หมูบด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดหน่อไม้ผอย หมู - หมูบดปั้นก้อนทอด
19	- ข้าวต้มขาว - เต้าหู้ฟองพะไล ไข่	- ข้าวสวย - แกงเขียวหวาน ลูกชิ้นปลา มะเขือ - ปลาปรุงรส - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดกระหล่ำปลี หมูบด แครอท - หลนเต้าเจี้ยว ผักสด
20	โจ๊กหมู ตับหมู ชিংฝอย ต้นหอมซอย	- ข้าวสวย+ขนมจีน น้ำยา ลูกชิ้นปลากลม ผักเคียง - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงส้มผักรวมปลา - พะไลไก่ เต้าหู้ฟอง
21	ข้าวต้ม ไข่บด กุ้งแห้ง	- ข้าวไข่อบ แต่งกวาง - น้ำซุบฟัก ซีโคร่งไก่ - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดฟักทองไข่ต้ม - ผัดวุ้นเส้น กระหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ ไข่บด

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปิงบประมาณ พ.ศ. 2567
 กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
22	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย เต้าหู้ ไข่	- ข้าวผัดหมู คะนํ้า มะเขือเทศ - ต้มยำเห็ดนางฟ้า ไข่ - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อน ผักจิ้ม - แกงจืดผักกาดทอง ไข่
23	ข้าวต้มหมู ต้นหอม	- เส้นหมี่น้ำ ลูกชิ้นหมู ถั่วอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ต้มข้าวไข่ กระหล่ำปลี - หมูยอทอด
24	ข้าวต้มไก่	- ข้าวสวย - ลาบไก่ +ต้มโคล้งไก่ เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดผักบุ้งไทย ไข่ - ปลาปรุงรส
25	ข้าวต้มหมูบด	- ข้าวสวย - สุกี้ยากี้ ไข่ ลูกชิ้น - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดฟักกะทิ ไข่หั่น - ผัดผักรวมไข่หั่น
26	โจ๊กหมู ชিংฝอย ต้นหอม	- ข้าวสวย, - น้ำพริกกะปิ + ผักต้ม+ไข่ต้ม - เกาเหลาลูกชิ้น หมูบด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงส้มปลาผัดรวม - ไข่พะโล้ เต้าหู้ฟอง
27	ข้าวต้มไก่	- ก๋วยเตี่ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว คะนํ้า ไข่ - น้ำซุ๊ปผัก โคร่งไก่ ไข่บด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงบ่าไก่ ผัดรวม - หมูปั้นก้อนทอด
28	ข้าวต้มหมูบด	- ผัดมามา กระหล่ำปลี หมูบด - น้ำซุ๊ป ฟองเต้าหู้ ไข่บด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดหัวไชเท้า แครอท ไข่ คื่นช่าย - ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย มะเขือ
29	- ข้าวต้มขาว - ผัดมะเขือยาว หมูบด เต้าเจี้ยว	- ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดวุ้นเส้น ฟองเต้าหู้ หมูบด - ผัดเผ็ดหน่อไม้ฝอย ไข่
30	โจ๊กหมู ชিং ต้นหอม	- ก๋วยจั๊บน้ำข้น ไข่หั่น เต้าหู้ฟอง ต้นหอม ผักชี - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดผักกาดทอง หมูหั่น - ผัดพริกขิงไข่ ถั่วฝักยาว
31	ข้าวต้มไก่ กุ้งแห้ง	- ข้าวผัดหมู คะนํ้า มะเขือเทศ - ต้มยำไข่ เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดผักกาดขาว หนั้หมูฟอง หมูบด ลูกชิ้นบัวลอย - น้ำพริกขี้กา ผักจิ้ม

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปิงบประมาณ พ.ศ. 2567
 กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	- ข้าวต้มหมูปูด ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวหมูแดง กุนเชียง ไข่ต้ม น้ำราด ต้นหอม แดงกวา - แกงจืดผัก เห็ดหอม ปีกไก่บน - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดไก่ หน่อไม้หั่น ไบโระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าแดง - หมูปูดปั้นก้อนทอด - ผลไม้
2	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ออกไก่ - ยาไข่เค็ม - นมสด	- บะหมี่น้ำลูกชิ้นปลากลม ปลาแห้ง หมูปูด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ซุปใส ปีกไก่บน มันฝรั่ง แครอท - ยาหมูยอ หอมใหญ่ มะเขือเทศ คื่นช่าย - ผลไม้
3	- โจ๊กหมู ตับหมู ชিংผอย - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย+ขนมจีน น้ำยากะทิผักเคียง ลูกชิ้นปลากลม - ไข่ต้ม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ต้มแซบกระดูกหมู เห็ดนางฟ้า - ผัดแขนงกระหล่ำ ตับหมู - ผลไม้
4	- ข้าวต้มขาว - ผัดผักบุงเต้าเจี้ยว ไก่บด - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดผักทอง หมูหั่น - ปลาซุบเกล็ดขนมปังทอด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดหน่อไม้สด กระดูกหมู - เต้าเจี้ยวทลน ผักสด - ผลไม้
5	- ข้าวต้ม ไก่บด - ไข่ลวก - นมสด	- ผัดเคียงไข่หมู หมักแช่ต่าง ตับหมู ผักกาดหอม ไข่ไก่ แครอทผอย - น้ำซุบพริกชี้โครงไก่ เห็ดหอม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แพนงไก่มะเขือพวง - ผัดวุ้นเส้น กระหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ หมูปูด - ผลไม้
6	- ข้าวต้มขาว - พะโล้ไข่ เต้าหู้ - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวผัดผัก3 สี หมู - ต้มยำกุ้ง เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อน ผักสด - ตูนผักกาดคอง + มะระ ซีโครงหมู - ผลไม้
7	- ข้าวต้มหมูปูด ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- บะหมี่เกี๊ยวน้ำ หมูแดง ผักกวางตุ้ง - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ต้มยำกุ้งสด เห็ดนางฟ้า - ผัดผักบล็อกเคอสี แครอท หมูหมักน้ำมันหอย - ผลไม้
8	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่ายคื่นช่าย ไก่ - ไข่เค็ม - นมสด	- ข้าวสวย - ลาบหมู ตับหมู หนัหมู ต้มโคล้งไก่ เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดหมู หน่อไม้สด - ปลาอดอลี่ซุบแป้งทอด - ผลไม้
9	- ข้าวต้มไก่บด - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย - ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ - ต้มข้าไก่ เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดเผ็ดไก่ ถั่วฝักยาว - แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูปูด - ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีบประมาณ พ.ศ. 2567
 กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
10	- โจ๊กหมู ชিংฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย, - น้ำพริกกะปิ + ไข่ชะอมทอด + ผักต้ม - ปลาทุทอด - เกาเหลาลูกชิ้น หมูบด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดเปรี้ยวหวาน กุ้ง (มะเขือเทศ สับปะรด ต้นหอม แดงกวาง) - แกงจืด ผักกาดขาว แครอท หมูบด - ผลไม้
11	- ข้าวต้มขาว - ผัดคะน้า เต้าเจี้ยว ไข่บด - ยำกุ้งแห้ง - นมสด	- ผัดไทยใส่ไข่ กุ้งแห้ง กุยช่าย ถั่วงอกดิบ - แกงจืดฟองเต้าหู้ หมูบด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงส้มมะละกอกุ้งสด - หมูบดปั้นก้อนทอด - ผลไม้
12	- ข้าวต้มหมูบด ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย - แกงกะหรี่ไก่ มันฝรั่ง - ผัดบล็อกเคอรี่ กุ้ง - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดหัวไชเท้า แครอท ซีโครงหมู - ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย มะเขือ - ผลไม้
13	- ข้าวต้มขาว - ผัดหัวไชโป๊หวานฝอยไข่ - หมูหยอง - นมสด	- ก๋วยเตี๋ยวหลอด หมู เต้าหู้ ไข่ กุ้งแห้ง กุนเชียง พะโล้น้ำจิ้ม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดพริกหวาน 3 สี หมูหมัก - แกงจืดเห็ดหูหนูขาว ไข่บด เครื่องยาจีน - ผลไม้
14	- ข้าวต้มไก่ ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- ผัดกระเพราหมูบด + ไข่ดาว - แกงจืดฟัก ไข่บด เห็ดหอม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดพริกขิงผักบุ้งไทย ออกไก่หั่น - แกงจืดเต้าหู้หลอด หมูบด ต้นหอม - ผลไม้
15	- โจ๊กหมู ตับหมู ชিংฝอย - ไข่ลวก - นมสด	- ผัดมักโรนี ไส้กรอก ไข่ หอมใหญ่ มะเขือ เทศ - แกงจืดหัวไชเท้า กระตู่หมู - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดหน่อไม้ก่อน ไข่ - ผัดคะน้า แครอท กุ้ง - ผลไม้
16	- ข้าวต้มขาว - ไข่ เต้าหู้ขาวพะโล้ - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวผัดอเมริกัน ไส้กรอก ถั่วงอก แครอท ลูกเกด ไข่ดาว - น้ำซุบโคร่งไก่ ฟัก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเทโพ หมูสามชั้น - ไข่ทอด - ผลไม้
17	- ข้าวต้มไก่ - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย - กระเพราหมูหั่น หอมใหญ่ พริกหยวก ใบกระเพรา - แกงจืดหัวไชเท้า ไข่บด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเผ็ดยอดมะพร้าว ไข่ ไบโหระพา - ไข่จืดทอด - ผลไม้
18	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ออกไก่ - ไข่เค็ม - นมสด	- ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ต้มยำ ลูกชิ้นปลา กลม ปลาแห้ง หมูบด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงคั่วหน่อไม้ดอง หมู - ออกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย - ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
19	- ข้าวต้มขาว - โกวะโล้ เต้าหู้แผ่น - ยำเกี่ยมฉ่ายใส่หอมแดง - นมสด	- ข้าวสวย - แกงเขียวหวาน ลูกชิ้นปลา มะเขือพวง มะเขือเจ้าพระยา - หมูบดปั้นก้อนทอด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดลูกชิ้นปลาเล็ก หมูบด แครอท หัวไชเท้า ผักชี ต้นหอม - แพนงหมูมะเขือพวง - ผลไม้
20	- โจ๊กหมู ตับหมู ชিংฝอย ต้นหอมซอย - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย+ขนมจีน น้ำยา ลูกชิ้นปลากกลม ผักเคียง - ไข่ต้ม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงส้มผักรวมปลาใส่กุ้งสด - ทอดมันปลา + อจาด - ผลไม้
21	- ข้าวต้ม ไก่บด กุ้งแห้ง - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวมันไก่ เลือด น้ำจิ้ม - น้ำซุปลวก ซีโครงไก่ เห็ดหอม - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเขียวหวาน ไก่ มะเขือ - ผัดวุ้นเส้น กระหล่ำปลี มะเขือเทศ หมูบด ไข่ - ผลไม้
22	- ข้าวต้มขาว - ต้มยำกุ้ง เต้าหู้ ไก่ - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวผัด 3 สี ไข่ หมูหั่น - ต้มยำกุ้ง เห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ผัดกระเพราไก่ พริกหยวก หอมใหญ่ ไข่กรอก - แกงจืดผักกาดดอง ซีโครงหมู - ผลไม้
23	- ข้าวต้มหมู ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- บะหมี่น้ำเปิดตุ๋น เลือด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - ต้มยำไก่ เห็ดนางฟ้า - ปลาทอดลึ่ซุบแปงทอด - ผลไม้
24	- ข้าวต้มขาว - เต้าหู้แผ่นสี่เหลี่ยมผัดคั้นซ่าย หมูบด - ไข่เค็ม - นมสด	- ข้าวสวย - ลาบหมู หนั้หมู ตับหมู - ต้มโคล้งไก่ เห็ดนางฟ้า - ขนมไทย/ผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเทโพผักบั้งหมูสามชั้น - ทอดมัน - ผลไม้
25	- ข้าวต้มหมูบด - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย - สุกี้ยากี้ เต้าหู้ปลา ลูกชิ้นปลา ปลาหมึก ไข่ + หมู - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงคั่วสับปะรดหมูหั่น - โกว้อทอด - ผลไม้
26	- โจ๊กหมู ชিংฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวสวย, - น้ำพริกกะปิ + ผักต้ม - ปลาทุทอด - เกาเหลาลูกชิ้น หมูบด ถั่วงอก - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงเหลืองมะละกอกุ้งสด - โกวะโล้ เต้าหู้ฟอง - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปิงบประมาณ พ.ศ. 2567
 กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
27	- ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ไก่ - ไข่เค็ม - นมสด	- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว คะน้า หมูหมัก - น้ำซุบฟัก โคร่งไก่ ไก่บด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงป่าไก่ ผักรวม (มะเขือ หน่อไม้ ฟักทอง พริกชี้ฟ้าแดง ใบกะเพรา) - ไข่เจียว - ผลไม้
28	- ข้าวต้มหมูบด - ไข่ลวก - นมสด	- ผัดไทยใส่ไข่ กุยช่าย ถั่วงอกดิบ - น้ำซุบ ฟองเต้าหู้ ไก่บด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดเต้าหู้หลอด แครอท หมู ต้นหอม - ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย มะเขือ - ผลไม้
29	- ข้าวต้มขาว - ผัดมะเขือยาว หมูบด เต้าเจี้ยว - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดฟักไก่ เห็ดหอม - ผัดหน่อไม้ก้อนพริกชี้ฟ้าหั่น ไก่ - ผลไม้
30	- โจ๊กหมู ชিং ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด	- ก๋วยจั๊บน้ำข้น หมูหั่น เลือดหมู เต้าหู้ฟอง ต้นหอม ไข่ต้ม ผักชี - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดผักกาดทอง มะระ ซีโรงหมู - ผัดพริกขิงไก่ ถั่วฝักยาว - ผลไม้
31	- ข้าวต้มไก่ กุ้งแห้ง - ไข่ลวก - นมสด	- ข้าวผัด 3 สี ไข่ หมูหั่น - ต้มยำกุ้งเห็ดนางฟ้า - ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย - แกงจืดผักกาดขาว หนั๋งหมูฟอง หมูบด ลูกชิ้นบัวลอย - แกงกะหรี่ไก่ มันฝรั่ง - ผลไม้

เอกสารแนบที่ ๑

แบบประเมินการตรวจรับอาหารปรุงสุกเสร็จผู้ป่วย

วันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผู้ประกอบการ.....

มือเช้า	ดีมาก (5)		ดี (4)		พอใช้ (3)		ควรปรับปรุง (2)		ควรปรับปรุงคุณภาพ อย่างยิ่ง (1)	
	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ
คุณภาพ										
ปริมาณ										
ความสะอาด										

ข้อเสนอแนะ

.....

ผู้ประเมิน.....

มือ กลางวัน	ดีมาก (5)		ดี (4)		พอใช้ (3)		ควรปรับปรุง (2)		ควรปรับปรุงคุณภาพ อย่างยิ่ง (1)	
	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ
คุณภาพ										
ปริมาณ										
ความสะอาด										

ข้อเสนอแนะ

.....

ผู้ประเมิน.....

มือเย็น	ดีมาก (5)		ดี (4)		พอใช้ (3)		ควรปรับปรุง (2)		ควรปรับปรุงคุณภาพ อย่างยิ่ง (1)	
	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ
คุณภาพ										
ปริมาณ										
ความสะอาด										

ข้อเสนอแนะ

.....

ผู้ประเมิน.....