



ประกาศจังหวัดกระบี่

เรื่อง ประกวดราคาจ้างประกอบอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดกระบี่ มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างประกอบอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคารั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๗๒๘,๓๔๐.๐๐ บาท (เจ็ดแสนสองหมื่นแปดพันสามร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดกระบี่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๖๒ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.kbo.moph.go.th, www.gprocurement.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๗๕๖๔ ๓๒๕๕ ต่อ ๑๒๗ -๑๒๘, ๑๒๗ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒



(นายประเสริฐ หาญประสานกิจ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลำทับ

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่

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

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่๖๖/๒๕๖๒.....

การจ้างประกอบอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

ตามประกาศ จังหวัดกระบี่

ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๒

จังหวัดกระบี่ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างประกอบอาหารผู้ป่วย ใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โรงครัวโรงพยาบาลลำทับ โดยมี ข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจ้างทำของ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้ จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดัง

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้เสนอราคาพร้อมรับรองสำเนา (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาทะเบียนบ้านผู้เสนอราคาพร้อมรับรองสำเนา (ถ้ามี)

(๔.๓) สำเนาวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ม.๖ หรือเทียบเท่าได้ไม่ต่ำกว่านี้พร้อมรับรองสำเนา (ถ้ามี)

(๕) 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) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบ

อำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๒.๑) แนบรายละเอียดราคาต่อหน่วย/รายการที่เสนอ (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๖ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๖๒ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบ

คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่งานเว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

กำหนด

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอลดข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ตั้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญา เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม

รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายที่ขังปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน ตุลาคม ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน ธันวาคม ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน มกราคม ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๙ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน มีนาคม ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน เมษายน ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน มิถุนายน ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้าง ประกอบอาหารผู้ป่วยเดือน สิงหาคม ๒๕๖๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง

เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๒ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลลำทับ การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลลำทับ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ่งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีธงเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกหรือให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียก

ร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้อง ค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะ ทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมี ผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกัน กับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบ ต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก ให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือ ทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ขอบเขตของงาน
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลลำทับ จังหวัดกระบี่

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลลำทับ มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน เพื่อให้บริการผู้ป่วยห้องพิเศษ ผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยรอลดอด/หลังลดอด ได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ครบถ้วนตามหลักโภชนาการ และเหมาะสมกับโรค

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านอาหารผู้ป่วยมา ดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเหลว หรืออาหารเฉพาะโรค ให้เหมาะสมกับโรคตามคำสั่งของแพทย์ โดยใช้สถานที่ของโรงพยาบาลลำทับ เป็นสถานที่ประกอบอาหาร

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดกระบี่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement:e-GP) ของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement:e-GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช.กำหนด

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....
อรกัญญา

.....
ศิริรัตน์

.....
จักษณาภา

(นางอรกัญญา ดำพอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช.กำหนด

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช.กำหนด

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๓.๑๔ ต้องมีสัญชาติไทย

๓.๑๕ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ (ส่วนผู้ประกอบอาหาร/แม่ครัว/คนงานให้ขอใบรับรองแพทย์มาให้โรงพยาบาลหลังจากได้รับประมูล)

๓.๑๖ ต้องยื่นซองประมูลด้วยตนเอง

๓.๑๗ ต้องไม่เคยถูกต้องโทษทางอาญา

๓.๑๘ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น มีบุคลากรที่จะดำเนินงานพร้อม และมีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงินค่าประมูล

๔. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ จำนวนอย่างน้อย ๑ คน ต่อวันทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลประกอบอาหารและบริการอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลลำทับ

๔.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีพนักงานซึ่ง และเป็นผู้มีความรู้ความสามารถด้านการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัดทางการแพทย์ดังนี้

(๑) ผู้ปรุง/ผู้ประกอบอาหาร มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ม.๖ หรือเทียบเท่าได้ไม่ต่ำกว่านี้ จำนวน ๑ คน ปฏิบัติงาน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น.- ๑๗.๐๐ น. เพื่อควบคุมดูแลการจัดบริการอาหาร และด้านโภชนบริการและโภชนบำบัด

(๒) พนักงานของผู้เสนอราคา ต้องเป็นบุคคลที่มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี บริบูรณ์ สามารถอ่านและเขียนภาษาไทยได้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน

(๓) พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องมีความรู้ในการเตรียม ประกอบ พร้อมบริการอาหารจำนวนมาก มีพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร การจัดบริการอาหาร ภายใต้การกำกับของฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลลำทับ และมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานทุกเดือน

๔.๓ พนักงานที่ประกอบอาหารทุกคน ภายใต้การดูแลของผู้เสนอราคา ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐเป็นประจำทุกปี โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ต้องมีสุขภาพดี โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพก่อนเริ่มดำเนินการดังนี้

- ตรวจเพาะเชื้ออุจจาระ และหาไข่พยาธิ
- ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี เอ
- X - ray ปอด

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....
อสกัญญา

.....
ส

.....
ส

(นางอรกัญญา ดำผอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๔.๔ พนักงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารทุกคนของผู้เสนอราคาต้องมียุทธศาสตร์ประกอบดังนี้

- ต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหาร
- มีพฤติกรรมการบริการที่ดี พูจาสุภาพเรียบร้อย กิริยาท่าทางสุภาพอ่อนน้อม ยิ้มแย้ม แจ่มใส ยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น
- ต้องมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร
- แต่งกายด้วยชุดฟอร์มที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน เหมือนกันทุกวัน(ไม่เว้นวันหยุดราชการ)โดยสวมเสื้อที่มีแขน สสะอาด และผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกสีขาว ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน ขณะส่งอาหารไม่สวมรองเท้ายางแตะ
- สวมผ้าปิดจมูกและปาก ขณะปรุง ตักและแจกอาหารผู้ป่วย
- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือนิ้วมือ ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบอาหารหรือสวมถุงมือทุกครั้งเมื่อสัมผัสอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ถ้ามีบาดแผลต้องปกปิดให้มิดชิด
- บุคลากรที่ปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีก่อนปฏิบัติงาน
- กรณีที่พนักงานของผู้เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำได้เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ผู้เสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย

๕. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลลำทับ ดังนี้

๕.๑ จะต้องจัดปรุง ประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยรับพลังงานและกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหารดังนี้

๕.๑.๑ คุณลักษณะของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ มีดังนี้

อาหารธรรมดา ข้าวสวย ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว ฯลฯ

อาหารอ่อน โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มขากับที่ย่อยง่ายหรือก๋วยเตี๋ยวน้ำ

อาหารเหลว เครื่องดื่ม โอวัลติน นมถั่วเหลือง นม และน้ำสมุนไพร

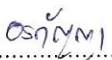
อาหารเฉพาะโรค ได้แก่ อาหารเบาหวาน อาหารจำกัดเกลือ อาหารจำกัดไขมัน และอื่นๆ ผู้

เสนอราคาต้องจัดอาหารตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนด โดยผลไม่ทำให้ซ้ำกันภายใน ๓ วัน รายการ

อาหารไม่ให้ซ้ำกันภายใน ๗ วัน

*** คุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยพลังงานสารอาหาร (แคลอรี) ตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ประธานกรรมการ

.....


(นางอรกัญญา คำหอม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....


(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....


(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

ชนิดอาหาร	พลังงานต่อวัน (แคลอรี)	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๘๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๕-๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕-๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕-๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕-๓๐ %
อาหารบำบัดโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
- อาหารเบาหวาน	๑,๕๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕-๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕-๓๐ %
- อาหารจำกัดเกลือ	๑,๕๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕-๒๐%	๕๐ - ๖๐ %	๒๕-๓๐ %
- อื่นๆ ตามที่ ร. พ กำหนด				

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยสามัญและพิเศษ ดังนี้

ปริมาณอาหารปรุงสำเร็จที่จัดให้ผู้ป่วยตามรายการอาหาร	โดยประมาณ
เนื้อสัตว์ เนื้ออกไก่ อาหารทะเลต่าง ๆ ไข่ นม	๒๔๐ - ๓๖๐ กรัม
ข้าว แป้ง (กว๊วยเดียว)	๔๘๐-๗๒๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ไม่ต่ำกว่า	๑๖๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ เช่น แอปเปิ้ล สับปะรด ฝรั่ง หรือ ชมพู่	๓๐๐ กรัม/๖-๘ ชิ้นพอคำ
ไขมัน หรือ กะทิ	๑๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
อาหารว่าง(พิเศษ)	ปริมาณ
ขนมไทย / ขนมเบเกอรี่ / ผลไม้อื่น ๆ	๑ ชิ้น/ผลไม้ ๑ ส่วน

ปริมาณอาหารผู้ป่วยที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วย

๕.๒ กรณีที่ต้องจัดปรุงประกอบอาหารบำบัดโรคด้วยอาหารบางชนิด เช่น ไข่(กรณีอาหารโปรตีนสูง) , น้ำหวาน(กรณีผู้ป่วยที่ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำและผู้ป่วยหลังคลอด) น้ำผลไม้สด, น้ำมะขาม เป็นต้น โดยให้จัดเข้าอยู่ในสำรับอาหารเฉพาะโรค

๖. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหารผู้ป่วย

๖.๑ กำหนดในการคิดรายการอาหารผู้ป่วยทั่วไป

- นักโภชนาการเป็นผู้กำหนดรายการอาหารผู้ป่วยของแต่ละเดือน โดยที่ผู้เสนอราคาปรับเหมาะสมผลิตอาหารตามรายการอาหารที่กำหนด

ประธานกรรมการ

.....
osk/๗

(นางอรกัญญา คำพอม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....
๕

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....
P.H.W

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

มื้ออาหาร	พิเศษ	สามัญ, รอคlost, หลังคlost
เช้า	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องต้มหรือข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + ขนม + เครื่องต้ม (รวมเครื่องปรุง คือ น้ำส้มพริกตองและน้ำปลา)	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องต้ม หรือ ข้าวต้มเครื่อง + เครื่องต้ม(รวมเครื่องปรุง คือ น้ำส้มพริกตองและน้ำปลา)
กลางวัน	- ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ - กรณีอาหารจานเดียว + แกงจืด + น้ำสมุนไพรมหรือผลไม้(อาหารธรรมดา)/ข้าวต้มเครื่อง/บะหมี่น้ำ/ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้า+น้ำสมุนไพรมหรือผลไม้(อาหารอ่อน)	- ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว + แกงจืด + ขนมหรือผลไม้(อาหารธรรมดา)/ข้าวต้มเครื่อง/บะหมี่น้ำ/ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้า+ขนมหรือผลไม้(อาหารอ่อน)
เย็น	- ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้	- ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหรือผลไม้
กรณี ผู้ป่วยต้องเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางรายเช่นผู้ป่วยเบาหวาน ผู้ป่วยอาหารโปรตีนสูง ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยอาหารเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้นให้จัดตามใบสั่งอาหารแต่ละมื้อตามที่แพทย์สั่ง		

➤ **หมายเหตุ** นักโภชนาการ เป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารผู้ป่วยทุกถาด ก่อนนำส่งไปยังหอผู้ป่วยผู้เสนอราคาต้องนำอาหารไปส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้ง ก่อนนำส่งถึงมือผู้ป่วย

๗. การบริการอาหารผู้ป่วยโรงพยาบาลลำทับ

๗.๑. กำหนดเวลา ๓ มื้อ

อาหารเช้าระยะเวลาบริการ	๐๗.๐๐น.
กำหนดเวลาเก็บถาดอาหาร	๐๗.๔๕น.
อาหารกลางวันระยะเวลาบริการ	๑๑.๓๐น.
กำหนดเวลาเก็บถาดอาหาร	๑๒.๑๕น.
อาหารเย็นระยะเวลาบริการ	๑๖.๐๐น.
กำหนดเวลาเก็บถาดอาหาร	๑๖.๓๐ น.

๗.๒. ผู้เสนอราคาต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยและแจกจ่ายอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละเตียงตามบัตรอาหารที่วางในถาดอาหาร

๗.๓. อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....
๐๘๗๗๗

.....
๐

.....
๐๘๗๗๗

(นางอรกัญญา คำพอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๗.๔. ผู้รับจ้าง ต้องจัดพนักงานมาบริการผู้ป่วยพร้อมเก็บภาชนะที่ใช้ในการบริการไปล้างทำความสะอาด และตากให้แห้งที่ฝ่ายโภชนาการให้เรียบร้อย

๘. การจัดทำอาหาร

๘.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ ให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้อยู่ในอำนาจของนักโภชนาการ/ผู้ได้รับมอบหมายการผลิตอาหารต้องผลิตในโรงพยาบาลลำทับเท่านั้น(เว้นแต่อาหารจำพวกเบเกอรี่ ขนมไทยต่างๆ เครื่องดื่มสำเร็จรูป)

๘.๑.๑ กำหนดเวลาในเริ่มการผลิตอาหารไม่ควรเตรียมล่วงหน้าเกิน ๑ ชั่วโมง

๘.๑.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดจ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมือ ต่อคน ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกแต่ละหอผู้ป่วย

๘.๑.๓ ผู้รับจ้าง ต้องเสิร์ฟอาหารที่บรรจุช้อนและปกปิดภาชนะให้มิดชิด รวมทั้งทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

๘.๒ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารปรุงสุกเสร็จ จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท คือ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง และ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๘.๒.๑ วัสดุบริโภคประเภทของแห้งจะต้องมีปริมาณน้ำต่ำไม่เสื่อมหรือเสียหาย ส่วนอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารประเภทนี้อาจมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา, สารเคมี, สีสังเคราะห์ และสิ่งปลอมปน ดังนั้นต้องมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารทำสำเร็จรูป

๑) อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง แป้งต่างๆ หอมกระเทียมพริกแห้งๆ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อราและควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวสุกจะต้องเป็นข้าวสารขาว ๕% หรือข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี(ดินประสิว, สีสังเคราะห์, ยาฆ่าแมลง)

๓) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช กะทิ ฯลฯจะต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพแสดงวันผลิต, วันหมดอายุและมีเครื่องหมายอย.

- ภาชนะบรรจุสะอาดไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน ส่วนประกอบสำคัญ

เครื่องหมายรับรองอย.

- การบรรจุหีบห่อใส่กล่องสะอาด ไม่มีไขแมลงหรือสิ่งปนเปื้อนที่สกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้น้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....
อสกัญญา

.....
๘

.....
CAW

(นางอรกัญญา ต้าผอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๘.๒.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสดที่เน่าเสียได้ง่ายได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าว ส่วนใหญ่มาจากตลาดสดซึ่งเป็นแหล่งรวมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัวจำเป็นต้องป้องกันและควบคุมตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุงทุกขั้นตอน ดังนี้

ประเภทวัตถุดิบอาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผลไม้ อาหารสด

- เนื้อไก่ ลักษณะสด เนื้อแน่น ไม่ติดมันและหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค โดยคัดเลือกจากแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ
- เนื้อหมู ลักษณะสด เนื้อแน่น สีชมพู ไม่ติดมันและหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก มีความสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค โดยคัดเลือกจากแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ
- ปลา ต้องสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก หัวไม่หลุด เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่แข็ง ล้างสะอาด
- อาหารทะเลทุกชนิด ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่แข็ง ล้างสะอาด
- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้นปลา ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือก ไม่แช่แข็ง และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัยบอแรกซ์
- เนื้อสัตว์จะต้องสด ก่อนนำมาปรุงต้องทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและแยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิดังนี้ แช่แข็ง -10°C
- ไข่ไก่ ไข่ไก่เบอร์ ๒ มีน้ำหนักไข่ไม่รวมเปลือก ๕๐-๕๕ กรัม ต่อกอง มีความสด ผิวไข่ไม่บุบ ไม่แตก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน (ไข่ไก่ หรือแมลงต่างๆ) บรรจุใส่ภาชนะที่สะอาด
- ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่แก่หรืออ่อน จนรับประทานไม่ได้
- ผักที่รับประทานสดให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านหรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู(น้ำส้มสายชู ๕% ๑๕ ซีซี : น้ำสะอาด ๑ ลิตร นาน ๑๕ นาที)
- กะทิ เป็นกะทิจากมะพร้าวที่มีความสดไม่มีกลิ่นบูด

๘.๒.๓ ขนมห่างต่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติเท่านั้น ห้ามใช้สีผสมอาหารหรือสีสังเคราะห์

๘.๒.๔ เครื่องปรุงรสต่างๆจะต้องใช้ตามสัดส่วนที่ผู้ควบคุมคุณภาพอาหารของโรงพยาบาล

กำหนด

๘.๒.๕ ผลไม้ ขนมห่าง เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลล้าทับกำหนดให้ในแต่ละวัน

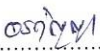
๘.๓ ให้จัดหาผัก ผลไม้จากเกษตรกรที่ปลูกผักปลอดสารพิษหรือเกษตรกรอินทรีย์หรือวิสาหกิจชุมชนมาใช้ในการปรุงอาหาร

หมายเหตุ ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อจัดหาวัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มที่มีเชื้อรา ขนมห่างและมิเชอร์รา ผู้เสนอราคาจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนให้ใหม่ทันที


ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....


.....


.....


(นางอรกัญญา ดำพอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๙. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

๙.๑ การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารและปริมาณอาหารเป็นไปตามแบบประเมินที่โรงพยาบาล ลำดับกำหนดการประกอบอาหารดังนี้

๙.๑.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่โรงพยาบาลลำดับกำหนดให้ในแบบสั่งเตรียมและตรวจรับวัตถุดิบก่อนปรุงของอาหารพร้อมปรุงสำเร็จ

ตารางเกณฑ์มาตรฐานสำหรับประเมินรสชาติและคุณลักษณะของอาหารปรุงสำเร็จ

รายการอาหาร	รสชาติที่ควรเป็น	คุณลักษณะที่ดีของอาหารปรุงสำเร็จ
แกงจืด	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำ ซุปและน้ำต้มผัก	น้ำซุปต้องใส มีกลิ่นหอม ผักไม่สุกจนและ
แกงกะทิ	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำด้วยหวาน และเผ็ดเล็กน้อย	น้ำแกงมีความเข้มข้นจากกะทิและพริกแกง ตามกำหนด มีสีส้มของพริกแกงตามชนิดของแกงนั้น ผักไม่สุกจนและ
ผัดผัก	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำตามด้วยหวาน	มีน้ำชั้นคลุกคลิก ผัดผักมีสีสวย ไม่ตายหนึ่ง ไม่เหนียว ไม่ละ ไม่เหม็นเขียว
ขนมปังต่าง ๆ	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำ	ขนมปังต้องระบุนวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่ชัดเจน ชื่อร้านผู้ผลิต เบอร์ติดต่อ
ผัดพริก/ผัดเผ็ด/ ผัดกระเพรา/ผัดขิง	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำตาม หวาน และเผ็ดเล็กน้อย	มีน้ำชั้นคลุกคลิก มีสีส้มของน้ำพริกแกง หรือพริกบดตามชนิดของผัดนั้น ผักสีสวย ไม่ตายหนึ่ง ไม่เหี่ยวเฉา
เกาเหลา	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำ และตามด้วยหวานน้ำซุปและน้ำต้มผัก	มีน้ำซุปใส หอมน้ำซุป ผักไม่สุกจนและ
แกงส้ม	รสชาติดกกลมกล่อม เปรี้ยวนำ เผ็ด เค็ม และ ตามด้วยหวานเล็กน้อย	น้ำแกงข้นพอประมาณ มีกลิ่นหอม เครื่องแกงสีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด หรือกำหนดผัก ไม่สุกจนและ
แกงคั่วพริก	รสชาติดกกลมกล่อม เผ็ดนำ เค็ม และ หวานน้ำผักต่างๆ	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของพริกแกงน้ำชั้นพอประมาณ สีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด หรือผักที่กำหนด ผักไม่สุกจนและ
แกงเลียง	รสชาติดกกลมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำต้มผักหอมกลิ่นพริกไทยดำ ปลาอย่างหรือกุ้งแห้ง	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของพริกไทยดำ ปลาอย่าง กุ้งแห้ง น้ำชั้น สีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ
ต้มยำ	รสชาติดกกลมกล่อม เปรี้ยวนำ ตามด้วยเค็ม หวานน้ำซุป เผ็ดเล็กน้อย	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของข่า ตะไคร้ ใบมะกรูดสีส้มสวยงาม ผักไม่สุกจนและ
หลน	รสชาติดกกลมกล่อม หวานนำ ตาม	หลนมีความเข้มข้นจากกะทิตามกำหนด ไม่

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....
(นางอรกัญญา ดำผอม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....
(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....
(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

	ด้วยเค็มและเปรี้ยว	ใสตตะกอน สีสิ้นสวยงาม
ยำ	รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยวนำ ตามด้วยเค็มและเผ็ด หวานนิดหน่อย	มีน้ำขลุกขลิก สีสิ้นสวยงาม มีผักหลากหลายชนิดผักสด
พะโล้	รสชาติกลมกล่อม หวานนำ ตามด้วยเค็ม	น้ำพะโล้มีความเข้มข้นพอประมาณ เคี้ยวเข้ากับน้ำพะโล้จนไขรัดตัว มีสีน้ำตาลเข้ม
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	น้ำราดรสชาติกลมกล่อม เค็มนำ หวานนำซุบและน้ำต้มผัก	น้ำราดหน้าข้น ไม่เหนียวจนหนืด สีสิ้นสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและเส้นก๋วยเตี๋ยวผัด สีสิ้นสวยงาม ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
หมีผัดต่าง ๆ	รสชาติกลมกล่อม เค็มนำและหวาน	เส้นหมีต้องนิ่ม ไม่แข็งและเหนียว สีสิ้นสวยงาม มีผักหลากหลายชนิดผักผักไม่สุกจนและ ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ข้าวผัดต่างๆ	รสชาติกลมกล่อม	เม็ดข้าวสุกทั่วเม็ดและนิ่ม ไม่แฉะ ไม่จับกัน เป็นก้อน สีสิ้นสวยงาม มีผักหลากหลายชนิดผัก ผักไม่สุกจนและ ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ข้าวต้มเครื่อง	รสชาติกลมกล่อม เค็มนำและหวาน น้ำซุบและน้ำต้มผัก	น้ำซุบใส มีกลิ่นหอมเทียมเจียว พริกไทย แต่งหน้าด้วยต้นหอมผัดซี เทียมเจียว ขิง ไม่เหลวจนเกินไป
ข้าวสวย	รสชาติธรรมชาติ	เม็ดข้าวสุกทั่วเม็ดและนิ่มไม่แฉะ ไม่ดิบ ไม่จับกันเป็นก้อนไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
ข้าวต้มขาว	รสชาติธรรมชาติ	น้ำเนื้อพอประมาณ ไม่ข้นหรือใสจนเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ขนมเปียกต่าง ๆ	รสชาติหวานมัน	น้ำและเนื้อเปียกเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่และไม่ใส ช้นจากน้ำแป้ง
ขนมแกงบวด	รสชาติหวาน มัน	น้ำและเนื้อเปียกเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่และไม่ใสช้นจากน้ำแป้ง
น้ำเชื่อมต่างๆ	รสชาติหวาน	น้ำและเนื้อตามกำหนด เนื้อไม่สุกจนและหรือสุกแต่ไม่เปื่อย น้ำเชื่อมใส มีกลิ่นหอม

ผู้รับจ้างต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารตามคำชี้แจงของนักโภชนาการและทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย ต้องดำเนินการดังนี้

๙.๒ การตรวจสอบและประเมินคุณภาพและมาตรฐานอาหาร ของคณะกรรมการ

๙.๒.๑ การแต่งกายสะอาด เรียบร้อย และมีพฤติกรรมบริการที่เหมาะสม

๙.๒.๒ วัตถุประสงค์ที่นำมาใช้ในการผลิตอาหารมีเครื่องหมายอย.

๙.๒.๓ รสชาติและสีสิ้นของอาหาร

๙.๒.๔ การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะ

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....
อรกัญญา

.....
๓

.....
P.A.

(นางอรกัญญา ดำผอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- มีการตรวจสอบความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะ อุปกรณ์ ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ทุก ๓ เดือนและมีระบบควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร โดยมีการตรวจสอบทุกวัน

๑๐. การใช้สถานที่ประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องใช้สถานที่ประกอบอาหารในโรงพยาบาลลำทับเท่านั้น และจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑๐.๑ การใช้สถานที่ประกอบการโดย

- โรงพยาบาล ฯ จะทำบัญชีส่งมอบวัสดุ - ครุภัณฑ์ให้ผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจะซื้อจะขายแล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบ วัสดุ-ครุภัณฑ์ คืนให้กับโรงพยาบาลฯ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนซ่อมแซม และต้องชดใช้ถ้าเกิดการสูญหาย

- ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าสาธารณูปโภคทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าจัดเก็บขยะ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกิดจากกิจกรรมของผู้เสนอราคา

- ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารบริเวณครัวทั้งหมดดังต่อไปนี้

๑) ผู้รับจ้างต้องตรวจถังดักไขมันเป็นประจำทุกวัน และมีการดักไขมันที่ลอยตัวในถัง ดักไขมันออก พร้อมจดบันทึกไว้เป็นหลักฐาน ตลอดจนมีการควบคุมไขมันจากกระบวนการประกอบอาหารดักไขมันจากบ่อไขมันจำนวน ๑จุด ทุกวัน

๒) ผู้รับจ้างต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำทุกวันด้วยผงซักฟอก

๓) ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดพื้นครัวทั้งก่อนและหลังการประกอบอาหารทุกวัน

๔) ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดบริเวณที่อยู่ในส่วนรับผิดชอบของผู้เสนอราคา ให้สะอาด

๕) ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บ และนำทิ้งขยะให้ถูกวิธีโดยกำหนดเวลาทิ้งขยะ ๑๖.๐๐ของทุกวันห้ามไม่ให้มีขยะทิ้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติ

๖) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมคุณภาพ เช่น ๕ ส. , HPH , HA , ENV, RM, IC ตามวันและเวลาที่ทางโรงพยาบาลฯ กำหนด

- กรณีมีการระบาดของโรค ผู้เสนอราคาจะต้องเฝ้าระวังโดยปฏิบัติตามข้อตกลงของหน่วยงาน IC ของ โรงพยาบาล ฯ

- การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น และล้างให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และผ่านมาตรฐานการตรวจสอบของคณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลฯ

๑๐.๒ ผู้เสนอราคาต้องดูแลระมัดระวังมิให้เกิดอุบัติเหตุ อุบัติภัยและอัคคีภัย ภายในโรงครัวโดยเด็ดขาดถ้าเกิดขึ้นผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบทั้งทางแพ่งและทางอาญา

ประธานกรรมการ

.....
oskdyuy

(นางอรกัญญา คำผอม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....
๑

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....
๑

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๑๑. การแจ้งสั่งอาหารและการเบิกจ่าย

โรงพยาบาลฯ จะจัดทำใบสั่งอาหารและแจ้งยอดผู้ป่วย ให้ทราบภายในเวลาที่กำหนดดังนี้
 มื้อเช้า เวลา ๐๖.๓๐น.
 มื้อเที่ยง เวลา ๑๐.๐๐น.
 มื้อเย็นและอาหารว่าง เวลา ๑๔.๓๐น.

โดยจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารตามใบสั่งอาหารและแจ้งยอดผู้ป่วย โดยผู้รับจ้างจะต้องรวบรวมใบสั่งอาหาร พร้อมใบแจ้งหนี้ให้โรงพยาบาลฯ ทุกๆสิ้นเดือน เพื่อโรงพยาบาลฯ จะเบิกจ่ายค่าอาหารให้เดือนละ ๑ ครั้ง ภายในวันที่ ๑๐ ของเดือนถัดไป

โดยมีประมาณการคิดอัตราค่าอาหารที่ผู้ป่วยได้รับจริงในแต่ละมื้อดังนี้

ประเภทอาหารผู้ป่วย	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	ประมาณ ๒๕บาท	ประมาณ ๖๐บาท	ประมาณ ๖๐บาท
อาหารผู้ป่วยสามัญ	ประมาณ ๑๕บาท	ประมาณ ๒๐บาท	ประมาณ ๒๐บาท
อาหารผู้ป่วยรอกคลอด/หลังคลอด	ประมาณ ๑๕บาท	ประมาณ ๒๐ บาท	ประมาณ ๒๐ บาท

๑๒. การส่งมอบ

๑๒.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการและนักโภชนาการตรวจรับ ตรวจสอบก่อนการบริการ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหารจะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลฯ กำหนดไว้ ถ้าไม่ถึงเกณฑ์ ผู้รับจ้าง จะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๑๒.๒ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตาม กำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และจะต้องเสียค่าปรับเป็นรายวันในอัตราตายตัวร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าอาหาร(ปรุงสำเร็จ) ในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลงจากการแก้ไขปัญหาของโรงพยาบาลฯ และถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ๓ มื้อโรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา

๑๒.๓ ถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด ๓ ครั้ง โรงพยาบาลฯ ล้าทับจะพิจารณายกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้รับจ้างรายใหม่ด้วย

๑๓. การตรวจรับ


ในกรณีที่นักโภชนาการ ตรวจพบความบกพร่องปัญหา ในการเตรียม การประกอบ และจัดบริการอาหาร เช่น

- อาหารปรุงสำเร็จมีคุณลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ
- อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามที่แจ้ง
- อาหารปนเปื้อน บุด เสีย ขึ้นรา
- การส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยผิดพลาด หรือไม่ทันตามเวลาที่กำหนด
- ภาชนะอุปกรณ์ไม่สะอาด เปียก คราบมัน หรือไม่ครบจำนวน

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....


.....


.....


(นางอรกัญญา ดำพอม)

(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)

(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

-ไม่แยกภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ

โรงพยาบาลลำทับจะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบและผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไข จัดหาอาหารทดแทน โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกในอัตรา ร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าอาหาร(ปรุงสำเร็จ) ในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลง จากการแก้ไขปัญหาของโรงพยาบาลฯ ทั้งนี้ต้องมีเอกสารหรือแบบรายการอุบัติการณ์ หรือบันทึกเอกสาร แจ้งเป็นหลักฐาน

กรณีผู้ป่วย หรือผู้รับผลงานได้รับบาดเจ็บหรือเจ็บป่วย จากอาหารหรือกระบวนการจัดบริการอาหารที่ผู้รับจ้างดำเนินการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด (ค่าจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าซ่อมบำรุงหรือจัดหาทดแทนฯ) ทั้งหมดให้กับโรงพยาบาล

ในกรณีที่นักโภชนาการไม่อยู่ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารให้กับเจ้าหน้าที่ประจำตีผู้ป่วยเป็นผู้ตรวจสอบอาหาร

หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

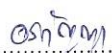
- พิจารณาจากผู้ยื่นข้อเสนอที่ไม่มีผลประโยชน์ร่วมกันและยื่นเอกสารการเสนอราคาครบถ้วน ถูกต้อง มีคุณสมบัติและรายละเอียดขอบเขตของงานครบถ้วน ถูกต้อง
- พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้เกณฑ์ราคา

ราคากลางประกอบอาหารสำเร็จรูป

โดยมีประมาณการคิดอัตราค่าอาหารที่ผู้ป่วยได้รับจริงในแต่ละมือดังนี้

ประเภทอาหารผู้ป่วย	มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	ประมาณ ๒๕บาท	ประมาณ ๖๐บาท	ประมาณ ๖๐บาท
อาหารผู้ป่วยสามัญ	ประมาณ ๑๕บาท	ประมาณ ๒๐บาท	ประมาณ ๒๐บาท
อาหารผู้ป่วยรอกลอด/หลังกลอด	ประมาณ ๑๕บาท	ประมาณ ๒๐ บาท	ประมาณ ๒๐ บาท

ประธานกรรมการ

.....


(นางอรกัญญา คำหอม)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....


(นางสาวศิริรัตน์ สองเมือง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

.....


(นางสาวจักษณาภา ศรีสุข)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ