



ประกาศจังหวัดกำแพงเพชร

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดกำแพงเพชร มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๔,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดกำแพงเพชร ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ และความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่
๑๘ เม.ย. ๕๕๖๖
.....ระหว่างเวลา.....๐๘.๓๐.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบ
จัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.kph.go.th หรือ www.gprocurement.go.th
หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๕๕๐๒-๒๐๐๐ ต่อ ๑๓๐๕ - ๖ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดและขอบเขตของงาน โปรดสอบถามมายัง
จังหวัดกำแพงเพชร ผ่านทางอีเมล stock@kph.moph.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด
ภายในวันที่.....๑๕ เม.ย. ๕๕๖๖..... โดยจังหวัดกำแพงเพชรจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่าน
ทางเว็บไซต์ www.kph.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่.....๑๕ เม.ย. ๕๕๖๖.....

ประกาศ ณ วันที่๒๘ มี.ค. ๕๕๖๖.....



(นายสรชัย แก้วหิรัญ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลกำแพงเพชร ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดกำแพงเพชร

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

บัญชีแนบท้ายเสนอราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ
ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

ลำดับ	รายการ	ราคา/หน่วย	ราคาที่เสนอ
๑	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ (มื้อ)	๙๐.๐๐	
๒	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ (มื้อ)	๑๓๐.๐๐	
๓	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย VIP (มื้อ)	๑๕๐.๐๐	

(ภายในวงเงิน ๔,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านบาทถ้วน))

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding)

เลขที่ ๑๖/๒๕๖๖

การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ

ตามประกาศ จังหวัดกำแพงเพชร

ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๖

จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

๑. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๓ มื้อต่อราย

๒. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๓ มื้อต่อราย

๓. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยวีไอพี ๓ มื้อต่อราย

ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โรงพยาบาลกำแพงเพชร โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการใช้ พัสตุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒/๒.๖ มีคุณสมบัติ...

๒.๖ มีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้ำหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ำรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลักกิจการร่วมค้ำนั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้ำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้ำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก ผู้เข้าร่วมค้ำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ไม่เกิน ๑ ปี) บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ไม่เกิน ๑ ปี) หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้ำ ให้ยื่นสำเนา สัญญาของการเข้าร่วมค้ำ และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้ำ แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่น ๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ และสำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง (ถ้ามี)

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) สำเนาหนังสือรับรองผลงาน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลข และตัวหนังสือ ถ้าตัวเลข และตัวหนังสือไม่ตรงกันให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า...๑๒๐.....วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๑๘๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของจ้างเหมาบริการตรวจชิ้นเนื้อทางศัลพยาธิ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณาหลักฐานดังกล่าวนี้ จังหวัดจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

สำหรับแคตตาล็อกที่แนบให้พิจารณา หากเป็นสำเนารูปถ่ายจะต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจทำนิติกรรมแทนนิติบุคคล หากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์มีความประสงค์จะขอคืนฉบับแคตตาล็อก ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องนำต้นฉบับมาให้คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบภายใน ๓ วัน

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ ถี่ถ้วน และเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ **๑๘ เม.ย. ๒๕๖๖** ระหว่างเวลา.....๐๘.๓๐.....น. ถึง.....๑๖.๓๐.....น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๘ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

๕/ (๔) ผู้ยื่น...

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

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

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวมต่อหน่วย (ภายในวงเงิน ๔,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท)

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศ และเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกิน ร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

อนึ่ง การพิจารณาผลตามเงื่อนไขเอกสารประกวดราคาต่างๆ ให้พิจารณาจากเอกสารสำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) เท่านั้น

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มิใช่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัดภายใน.....๗.....วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญาโดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็ครหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญาหรือก่อนนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทยตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัดได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างต่อหน่วยของงานแต่ละรายการที่ได้ทำสำเร็จจริงตามราคาต่อหน่วย ที่กำหนดไว้ในใบแจ้งปริมาณงานและราคา โดยเบิกจ่ายเดือนละ ๑ ครั้ง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้าง ตามแบบ ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้าง จากเงินบำรุงของโรงพยาบาลกำแพงเพชร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่ เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ราชการกำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๖ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัด หรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมหรือสมยอมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก ให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดกำแพงเพชร



วันที่.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไข

การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร ใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วยโดยประมาณ ดังนี้

๑. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ (๓ มื้อ/ราย)

๒. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ (๓ มื้อ/ราย)

๓. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย VIP (๓ มื้อ/ราย)

ซึ่งทางโรงพยาบาลจะคิดเงินเป็นจำนวนมื้อในแต่ละวันแบ่งเวลาดังนี้

- มื้อเช้า	๐๖.๐๐ - ๐๗.๐๐ น.
- มื้อกลางวัน	๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.
- มื้อเย็น	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อได้ผู้รับจ้างที่มีความรู้ด้านอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๓ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ให้บริการได้อย่างรวดเร็วทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบกิจการด้านอาหาร

๓.๒ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาล โดยมีหนังสือรับรองผลงานจากส่วนราชการหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือมาแสดง

๓.๓ ต้องมีนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี/ สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย ๑ คนปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๓.๔ พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๓.๕ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้างอย่างน้อย ๑๕ คน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณวุฒิทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายโภชนาการ ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ

๓.๖ พนักงานหรือลูกจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากการแพทย์แผนปัจจุบันเป็นประจำทุกปี โดยตรวจเพาะเชื้ออุจจาระ, X-ray โรคและโรคที่สามารถติดต่อทางอาหารและอื่นๆตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร โดยมีใบรายงานผลห้องปฏิบัติการ (Lab), รายงานผลเอกซเรย์ มาพร้อมกับใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสุขภาพทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน และทุกครั้งที่เปลี่ยนพนักงาน

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

๓.๗ พนักงานหรือลูกจ้างต้องได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และการบริการอาหารที่ดีโดยมีการฝึกอบรบบุคลากรด้านอาหารโภชนาการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร โดยพนักงานใหม่ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรบสุขาภิบาลอาหารและได้รับใบประกาศก่อนเข้าปฏิบัติงาน

๓.๘ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสมและสะอาดเช่นเสื้อสีขาวกางเกงสีดำหรือสีกรมท่ารองเท้าผ้าใบสีขาวหรือสีดำสวมถุงเท้าสีดำหรือสีที่สุภาพมีผ้ากันเปื้อนสีขาวมีผ้าปิดปาก-ปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และพนักงานต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง

๓.๙ พนักงานหรือลูกจ้างต้องมีจำนวนอย่างน้อย ๑๕ คน

๔. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๔.๑ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง นักโภชนาการหรือคณะกรรมการของโรงพยาบาลกำแพงเพชรร่วมตรวจสอบ

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของนักโภชนาการและคณะกรรมการประเมินคุณภาพทันที หลังจากการประเมินซ้ำยังไม่ปฏิบัติตามจะนำเสนอแก่ผู้บริหารต่อไป

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลหรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบทุกมื้อก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๕. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวก ที่ ๑

๖. การบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| (๑) อาหารเช้า | - บริการเวลา ๐๗.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. |
| (๒) อาหารกลางวัน | - บริการเวลา ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. |
| (๓) อาหารว่างบ่าย (พิเศษ,พิเศษ (VIP)) | - บริการเวลา ๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. |
| (๔) อาหารเย็น | - บริการเวลา ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. |

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมงนับจากระยะเวลาที่บริการอาหารยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรคไม่อยู่ในห้อง หรือเตียงให้นำอาหารวางให้ผู้ป่วยทุกครั้ง

๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหารต้องปกปิดให้มิดชิดสะอาดปลอดภัยถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามขั้นตอนวิธีการที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด

๖.๓ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด ตัวอย่างเช่น

- อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารเช่นช้อน-ส้อม/ตะเกียบ ใส่ซองให้เรียบร้อย(ถ้าเป็นตะเกียบใช้แบบใช้ครั้งเดียว)
- ไม่จิ้มฟันแบบของวางบนถาดอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษ (VIP) ทุกมื้อ
- มีป้ายชื่อบอกชนิดอาหารชัดเจน

๖.๔ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเตียง ต้องใช้ภาชนะ/ช้อน แยกใช้แล้วทิ้งหรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด๓/



๖.๕ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดีมีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจน

๖.๖ อาหารทุกประเภทต้องสะอาดปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย

๖.๗ การจัดอาหารต้องบรรจุใส่ถุงหรือภาชนะ

๖.๘ รายการอาหารกำหนดโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล กรณีผู้รับจ้าง มีการขอเปลี่ยนรายการอาหารประจำวันต้องแจ้งให้นักโภชนาการทราบก่อนทุกครั้ง

๖.๙ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดและเป็นอาหารปลอดภัยตามประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ต้องสดไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสดจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือหรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรคหรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

(๒) ไข่ไก่ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟองมีขนาดเบอร์ ๒ ซื้อมาจากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

(๓) ผลไม้ต้องสดมีคุณภาพตามฤดูกาลไม่เหี่ยวไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผักต้องสดมีคุณภาพไม่แก่ ไม่เหี่ยวและมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่โรงพยาบาลกำหนด

(๔) อาหารสำเร็จรูปต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายและมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

(๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัดจะต้องทำจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุน้ำมันปาล์มสามารถนำมาประกอบอาหารประเภททอด

(๖) กะทิที่นำมาปรุงประกอบอาหารต้องเป็นกะทิธัญพืชเพื่อสุขภาพแทนกะทิที่ทำจากมะพร้าวหรือนักโภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

(๗) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

(๘) ส่วนผสมของอาหารทางสายให้อาหารต้องใช้ส่วนผสมของมอลโตสเด็กดรินเพื่อให้อาหารปั่นผสมมีคุณลักษณะพลังงานและสารอาหารอาหารตามที่นักโภชนาการต้องการ

๖.๙ สถานประกอบการสำหรับประกอบอาหารและการทำความสะอาดต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย

๖.๑๐ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งยอดผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวันแก่ผู้รับจ้างในช่วงเวลา ๑๐.๐๐ ถึง ๑๑.๐๐ น. ของแต่ละวันส่วนจำนวนผู้ป่วยที่ผู้รับจ้างจ่ายอาหารจริงให้หอผู้ป่วยนั้น ๆ เป็นผู้รับรองจำนวนผู้ป่วยตามใบตรวจรับพัสดุที่ผู้ว่าจ้างกำหนดให้

๖.๑๑ โรงพยาบาลจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และจะเบิก-จ่ายเงินให้เดือนละ ๒ ครั้ง

๗. การบอกเลิกสัญญา

๗.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหารจำนวน ๓ ชุดคือ

ชุดที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารโดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่มคือ

(๑) แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหาร

(๒) แบบสอบถามความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่พยาบาลต่อการให้บริการอาหารโดยใช้

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

แบบสอบถามทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุก๔เดือน
จำนวนดังนี้

- ผู้ป่วยและญาติศึกษามีจำนวน ๑๕๐ คนตึกพิเศษจำนวน ๕๐ คน
- เจ้าหน้าที่/พยาบาลตึกสามัญจำนวน ๕๐ คนตึกพิเศษจำนวน ๓๐ คน

เกณฑ์การประเมินเกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละ
กลุ่มต้องไม่น้อยกว่า ๘๐%หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้ง ให้ประเมินครั้งที่ ๓ และเกณฑ์การประเมินครั้งที่ ๓
ต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบด้วยการตรวจ ๒ รายการคือ

(๑) การตรวจสอบคุณลักษณะ/คุณภาพของอาหารโดยมีระยะเวลาในการตรวจสอบ ดังนี้

- อาหารทั่วไปอาหารเฉพาะโรคการบริการอาหารการทำความสะอาดภาชนะและ
วัตถุดิบในการทำที่เป็นอาหารสดตรวจสอบทุกวัน

- วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้งเช่นน้ำมันพืชอาหารกระป๋อง
ตรวจสอบเดือนละ ๒ ครั้ง

เกณฑ์การประเมินทุกรายต้องผ่านเกณฑ์ ๙๕ %

(๒) การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหารโดยตรวจอาหารผักภาชนะและผู้ปรุงอาหารโดยน้ำยา
ตรวจ SI-๒ ทำการตรวจ ๓ เดือนอาหารต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียหากมีการตรวจพบการปนเปื้อนใน
เดือนที่ ๑ จะทำการตรวจติดตามต่อไปในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำ
การตรวจโดยน้ำยา SI-๒ พร้อมทั้งทำการเก็บตัวอย่างอาหารส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันทาง
ห้องปฏิบัติการ

เกณฑ์การประเมินจะต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหารจากผลการตรวจโดยใช้น้ำยา SI-๒
และการตรวจทางห้องปฏิบัติการจำนวน ๒ ครั้ง ไม่ผ่าน ให้ตรวจครั้งที่ ๓ หากครั้งที่ ๓ ไม่ผ่าน ผู้ว่าจ้าง
จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๓ แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย
ทำการประเมินทุก ๓ เดือน

เกณฑ์การประเมินต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานดีถ้าไม่ผ่านให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขภายใน ๑
เดือนและประเมินซึ่งต้องผ่านเกณฑ์

๗.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญามีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพในชุดที่ ๑ ชุดที่ ๒ และชุดที่ ๓ ถ้าไม่ผ่านในชุดใดชุดหนึ่ง ผู้ว่าจ้าง
จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแบบประเมินแต่ละชุด
เป็นจำนวน ๒ ครั้ง และมีการประเมินซ้ำ เป็นครั้งที่ ๓ หากถ้าไม่ผ่านผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญา



๘. เงื่อนไขอื่นๆ

๘.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงครัวของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๒ โรงพยาบาลกำแพงเพชรจะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้างและผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลกำแพงเพชรเมื่อหมดสัญญาจ้างหากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษาและเช่นกันถ้ากรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๘.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมดเช่นค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาการปรับซ่อมการปรับเปลี่ยนวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้างผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๔ การบำรุงรักษาการซ่อมแซมหรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้างผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๕ สถานที่ประกอบอาหารกระบวนการประกอบอาหารต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหารและมีระบบการควบคุมความสะอาดความปลอดภัยของอาหารตามกรมอนามัยกำหนดเช่นสถานที่เก็บอาหารสดอาหารแห้ง,บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง,หั่น,ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร,บริเวณที่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ,บริเวณที่จัดอาหารบริเวณล้างและเก็บภาชนะ, บริเวณเก็บทิ้งขยะและเศษอาหาร

๘.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำประกันอัคคีภัยสำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสมตามที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด

๘.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาดเรียบร้อยปลอดภัยสวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรม ๕ ส.ทุกวันศุกร์กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น, โถง, ชั้น ทุกวันและทำความสะอาดพัดลม, กระจก ตามตารางการทำความสะอาดที่โรงพยาบาลกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด

๘.๙ อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหารเป็นภาชนะที่ทำจากสแตนเลสเมลามีนหรือกระเบื้อง ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารในกรณีที่ภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่โรงพยาบาลกำหนดเช่นผ้าหรือกระดาษรองถาดซ้อนซ้อนตะเกียบและถ้วยสแตนเลสใส่อาหาร และถาดอาหารว่างผู้รับจ้างต้องซื้อภาชนะมาใช้ให้เพียงพอและให้เก็บภาชนะใส่อาหารไม่ให้เหลือค้างไว้ที่ตักผู้ป่วยทุกมื้อ

๘.๑๐ ให้ทำความสะอาดภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหารด้วยน้ำยาล้างจานและต้มหรือนึ่งภาชนะในน้ำเดือดทุกชิ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที

๘.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามสมควรแก่กรณีดังนี้

(๑) ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสียควรตักไขมันทุกวันๆ ละ ๑ ครั้ง (เย็น)หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็น



(๒) ต้องล้างทำความสะอาดพื้นผนังร่องระบายน้ำและบริเวณสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน และบริเวณโดยรอบทั่วไปทุกสัปดาห์

(๓) ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้นห้ามใช้ผงซักฟอกและภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องอบผ่านเครื่องอบลมร้อนอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕-๒๐ นาที ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๘.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคารเช่นไฟไหม้ทำให้ตัวอาคารเสียหายขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๘.๑๓ กรณีที่ผู้ป่วยเกิดความผิดปกติจากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการและคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารสามารถตรวจสอบและสันนิษฐานได้ว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๘.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๘.๑๕ กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนดหรือไม่สามารถบริการอาหารได้ตามสัญญาและผู้ว่าจ้างยังมีได้บอกเลิกสัญญาผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่นๆที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดหาอาหารให้สำหรับผู้ป่วยในวันนั้นๆและเมื่อครบกำหนดสัญญาแล้วจะต้องดำเนินการประกอบอาหารให้จนกว่าทางโรงพยาบาลจะได้ผู้รับจ้างรายใหม่มาดำเนินการต่อ

๘.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง

๘.๑๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี

ΩΩΩΩΩΩΩΩΩΩ

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ	
(ลงชื่อ).....	ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....	กรรมการ
(ลงชื่อ).....	กรรมการ

**รายละเอียดการประกอบอาหาร
สำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร**

๑. ประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑. ผู้ป่วยสามัญ ๑.๑ อาหารธรรมดา	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างมี
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง - อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืด ๑ อย่าง ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง
๑.๒ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็งหรือ อาหารอ่อนชนิดอื่น ๆ ตามสภาพอาการ
๑.๓ อาหารเหลว	เช้า, กลางวัน, เย็น	- เครื่องดื่มร้อน (โอวัลติน ๒๐๐ ซี.ซี.) หรือนมกล่อง (๒๐๐ ซี.ซี.) หรือน้ำหวาน ตามคำสั่งแพทย์
๒. ผู้ป่วยพิเศษ ๒.๑ อาหารธรรมดา	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม และเครื่องดื่ม(นม, น้ำเต้าหู้, โอวัลติน หรือเนสสวีต้าซอง หรือโอวัลตินซอง เครื่องดื่มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.) - ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง กับข้าว ต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง - โจ๊ก ไข่ต้ม และเครื่องดื่ม (ปริมาณเครื่องดื่มไม่น้อย กว่า ๒๐๐ ซีซี)

คณะกรรมการกำหนดรายการและเลือกผู้รับผิดชอบเฉพาะ
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับ ๒ อย่างผลไม้หรือขนมหวาน - อาหารจานเดียวและแกงจืด ๑ อย่างผลไม้หรือขนมหวานตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๐๐ ซีซี , น้ำสมุนไพรมะนาว ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี บรรจุกวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
****	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่างผลไม้หรือขนมหวานตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค
๒.๒ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม และเครื่องต้ม(นม,น้ำเต้าหู้, โอวัลติน หรือเนยสดรสจืด หรือโอวัลตินของเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.) - ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง กับข้าว ต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง - โจ๊ก ไข่ต้ม และเครื่องต้ม (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซีซี)
***	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวต้มขาว พร้อมกับ ๒ อย่าง กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่าย ผลไม้ หรือขนมหวานที่ย่อยง่าย
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๑๘๐-๒๐๐ ซีซี หรือน้ำสมุนไพรมะนาว ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี บรรจุกวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อมกับข้าว ๒ อย่างและผลไม้ ๑ อย่าง
๓. ผู้ป่วยพิเศษ(VIP) ๓.๑ อาหารธรรมดาและอาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างไข่วกลม ๑ กล่อง กับข้าวต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง (นม ๑ กล่องมีปริมาณไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.)
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับ ๓ อย่างผลไม้หรือขนมหวาน
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๐๐ ซีซี , น้ำสมุนไพรมะนาว ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี บรรจุกวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๓ อย่างผลไม้หรือขนมหวานตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ
 (ลงชื่อ) ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ) กรรมการ
 (ลงชื่อ) กรรมการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๓.๒ อาหารเหลว	เช้า,กลางวันและเย็น	- นมกล่องรสจืด/พร่องมันเนย,น้ำส้ม , น้ำสมุนไพรรและเครื่องต้มร้อน/เย็นต้องมีเครื่องต้ม ๓ อย่าง/มือ (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.)
*****	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นมกล่องรสจืด/พร่องมันเนย,น้ำส้ม , น้ำสมุนไพรรและเครื่องต้มร้อน/เย็นต้องมีเครื่องต้ม ๓ อย่าง/มือ (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.)

๒. ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

๒.๑ ประเภทข้าวต้ม, ข้าวสวย, โจ๊ก

๒.๒ ประเภทอาหารจานเดียว, บะหมี่, ข้าว, ก๋วยเตี๋ยว

๒.๓ นมกล่องจืด/พร่องมันเนย, นมถั่วเหลือง, เครื่องดื่มธัญพืชขมูกข้าว/น้ำข้าวกล้อง, นมเปรี้ยว

๒.๔ เครื่องดื่มประเภทของสำเร็จรูป

ประเภทอาหาร	ปริมาณ(กรัม)			หมายเหตุ
	VIP	พิเศษ	สามัญ	
๒.๑ ประเภทข้าว				
- ข้าวต้ม, โจ๊ก	๓๐๐	๓๐๐	๓๐๐	ไม่รวมภาชนะ
- ข้าวสวย	๒๒๐	๒๒๐	๒๒๐	
เฉพาะโรค(เบาหวาน)				
- ข้าวต้ม	๒๐๐	๒๐๐	๓๐๐	
- ข้าวสวย	๑๖๕	๑๖๕	๑๖๕	
๒.๒ ประเภทอาหารจานเดียว				
- ก๋วยเตี๋ยว,บะหมี่	๓๒๐-๔๐๐	๓๒๐-๔๐๐	๓๒๐-๔๐๐	รวมผัก
- ข้าวผัด	๒๒๐	๒๒๐	๒๒๐	
เฉพาะโรค(เบาหวาน)				
- ก๋วยเตี๋ยว,บะหมี่	๒๔๐-๓๐๐	๒๔๐-๓๐๐	๒๔๐-๓๐๐	
- ข้าวผัด	๑๖๕	๑๖๕	๑๖๕	
๒.๓ ประเภทนม				
- นมกล่องจืด,พร่องมันเนย	๒๐๐	๒๐๐	-	
- นมถั่วเหลือง, นมถั่วเหลืองสูตรน้ำตาลน้อย	๒๐๐	๒๐๐	-	
- นมเปรี้ยว	๑๘๐	๑๘๐	-	
- น้ำผลไม้กล่อง				
๒.๔ เครื่องดื่มประเภทของ				
- โอวัลติน	๑ ซอง	๑ ซอง	-	
- เนสสวีต้า	๑ ซอง	๑ ซอง	-	

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

๓. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารและอื่นๆ

๓.๑ อาหารธรรมดาพิเศษ VIP ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันประกอบด้วย

โปรตีน	๑๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๖๗.๕ กรัม
ไขมัน	๓๐% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๖๐.๐ กรัม
คาร์โบไฮเดรต	๕๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๒๔๗.๕ กรัม

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
นมธรรมดา	๑ กล่อง	๒๕๐ มล.	๘	๘	๑๒	๑๕๐
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๒	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวแบ่ง	๑๑	๖๐๕	๒๒	-	๑๙๘	๘๘๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕.๕	๑๖๕	๓๕.๕	๑๖.๕	-	๓๐๒.๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๗	๓๕	-	๓๕	-	๓๑๕
น้ำตาลทราย	๔	๒๐	-	-	๒๐	๘๐
รวม			๗๓.๕	๕๙.๕	๒๘๐	๑,๘๔๗.๕

๓.๒ อาหารธรรมดาสามัญ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๑	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๑๕	๖๐
ข้าว	๑๑	๖๐๕	๒๒	-	๑๙๘	๘๘๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕.๕	๑๖๕	๓๘.๕	๑๖.๕	-	๓๐๒.๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๘	๔๐	-	๔๐	-	๓๖๐
น้ำตาลทราย	๖	๓๐	-	-	๓๐	๑๒๐
รวม			๖๘.๕	๕๖.๕	๒๔๘	๑,๗๖๒.๕

๓.๓ อาหารอ่อนพิเศษ VIP ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี ต่อวัน (KL/D) ประกอบด้วย

โปรตีน	๑๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๖๐.๐ กรัม
ไขมัน	๓๐% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๕๔.๐ กรัม
คาร์โบไฮเดรต	๕๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๒๒๐.๐ กรัม

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
นมกล่องจืด	๑ กล่อง	๒๕๐ มล.	๘	๘	๑๒	๑๕๐
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๒	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวต้ม	๘.๕	๘๕๐	๑๗	-	๑๕๓	๖๘๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕	๑๕๐	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๖	๓๐	-	๓๐	-	๒๗๐
น้ำตาลทราย	๔	๒๐	-	-	๒๐	๘๐
รวม			๖๘	๕๓	๒๓๕	๑,๖๗๕

๓.๔ อาหารอ่อนสามัญ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผัก	๓	๓๐๐	๖	-	๑๕	๗๕
ข้าว	๑๐	๑,๐๐๐	๒๐	-	๑๘๐	๘๐๐
ผลไม้	๑	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๑๕	๖๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕	๑๕๐	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๗	๓๕	-	๓๕	-	๓๑๕
น้ำตาลทราย	๖	๓๐	-	-	๓๐	๑๒๐
รวม			๖๑	๕๐	๒๒๕	๑,๕๘๕

๓.๕ อาหารว่างพิเศษ, พิเศษ(VIP)

- ผลไม้
- ขนมหวาน (ประเภทน้ำ)
- ขนมหวาน (ชิ้น)
- ขนมหวานเบเกอรี่

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดหลักสูตรเฉพาะฯ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

รายการ	ปริมาณ (กรัม)		จำนวน (ผล)		หมายเหตุ
	พิเศษ	พิเศษ(VIP)	พิเศษ	พิเศษ(VIP)	
ผลไม้					
- ลิ้นจี่	๒๐๐	๒๐๐	๖ ผลใหญ่	๖ ผลใหญ่	
- เงาะโรงเรียน	๒๕๐	๒๕๐	๔	๔	รวมเปลือก
- ลำไย	๒๐๐	๒๐๐	๘	๘	
- ส้มเขียวหวาน	๑๕๐	๑๕๐	๑	๑	
- ส้มโอ	๑๓๐	๑๓๐	๒ กลีบใหญ่	๒ กลีบใหญ่	
- แตงโม	๑๕๐	๑๕๐	๘ ชิ้นคำ	๘ ชิ้นคำ	ไม่รวมเปลือก
- สับปะรด	๑๒๕	๑๒๕	๘ ชิ้นคำ	๘ ชิ้นคำ	
- แอปเปิ้ล	๑๐๐	๑๐๐	๑ ผลกลาง	๑ ผลกลาง	
- ลองกอง	๒๐๐	๒๐๐	๖ ผลใหญ่	๖ ผลใหญ่	รวมเปลือก
- มังคุด	๒๐๐	๒๐๐	๓ ผล (กลาง)	๓ ผล (กลาง)	รวมเปลือก
ขนมหวาน (ประเภทน้ำ)					
- เผือกแกงบวด	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- กล้วยบวชชี	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- ถั่วแดงต้มกะทิ	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- เต้าส่วน	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- บัวลอย	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
ขนมหวาน (ชิ้น)					
- วุ้นกะทิ, หม้อแกง	๒๐๐	๒๐๐	-	-	
- เม็ดขนุน	๒๐๐	๒๐๐	-	-	
ขนมหวาน (เบเกอรี่)					
- แยมโรล	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- เค้กหน้าแยม	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- คุกกี้	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- ขนมปังไส้เผือก	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- ปุยฝ้าย	๑๕๐	๑๕๐	-	-	

๓.๖ อาหารเหลวใสได้แก่น้ำข้าวใส่น้ำหวานซูปใส

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๖๐๐-๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันจัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้นๆ

สูตรเหลวใส น้ำหวาน ๒๕๐ ซีซี ส่วนผสม น้ำหวานเฮลบลูบอย ๖๕ ซีซี น้ำต้มสุก ๑๘๕ ซีซี

๓.๗ อาหารเหลวข้นได้แก่น้ำข้าวข้นๆ น้ำหวานใส่นมผสมหรือโอวัลตินซูปข้นใส่ไข่วาง
โจ๊กปั่นละเอียดเป็นต้น

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันจัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้นๆ

สูตรเหลวข้น โอวัลติน ๒๕๐ ซีซี ส่วนผสม ผงโอวัลติน ๙ ชช. นมข้นจืด ๑ชต. นมข้นหวาน ๑.๕ชต. น้ำต้มสุก ๒๐๐ ซีซี



๓.๘ อาหารสายยางเป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่ไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ซึ่งกำหนดให้อาหารปั่นผสมต้องมีลักษณะเหลวพอที่จะไหลผ่านสายให้อาหารได้สะดวก

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ แคลอรีต่อวัน

อัตราส่วน โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต = ๒๐ : ๓๐ : ๕๐

๓.๘.๑ อาหารสายยางสูตรธรรมดาความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์๒)	๑ฟอง	๗	๕	-	๗๕
อกไก่ไม่ติดมัน	๑๕๐กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
ฟักทอง	๑๐๐กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้า	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๖๐กรัม	-	-	๖๐	๒๔๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๗	๑,๐๑๕

๓.๘.๒อาหารสายยางสูตรธรรมดาความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๒แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตรสูตรอาหารบางสูตรต้องมีส่วนผสมของมอลโตสดีกตรินเพื่อลดความข้นหนืดของอาหารตามที่โภชนาการกำหนด

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์๒)	๓ฟอง	๒๑	๑๕	-	๒๒๕
อกไก่ไม่ติดมัน	๑๓๕กรัม	๓๑.๕	๑๓.๕	-	๒๔๗.๕
ฟักทอง	๑๐๐กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้า	๖๗.๕ กรัม	-	-	๒๒.๕	๙๐
น้ำตาลทราย	๑๒๕กรัม	-	-	๑๒๕	๕๐๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๑๒ช้อนชา	-	๖๐	-	๕๔๐
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
ข้าวต้ม	๒๐๐กรัม	๔	-	๓๖	๑๖๐
มอลโตสดีกตริน	๕๐ กรัม	-	-	๕๐	๒๐๐
เติมน้ำ	๕๐๐ซีซี	-	-	๔๗	๑๙๐
รวม		๖๐.๕	๘๘.๕	๒๔๐.๕	๒,๐๐๒.๕

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดยุทธศาสตร์เฉพาะ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

๓.๘.๓อาหารสายยางสูตรเบาหวานความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์๒)	๑ฟอง	๗	๕	-	๗๕
อกไก่ไม่ติดหนัง (สุก)	๑๕๐กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
ฟักทอง	๑๐๐กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้าสุก	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๓๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กตริน	๓๐ กรัม	-	-	๒๘.๒	๑๑๔
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๕.๒	๑๐๐๙

๓.๘.๔ อาหารสายยางสูตรลดเลือดสมองความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๑๐๐ กรัม	๑๔	๐	-	๗๐
อกไก่ไม่ติดหนัง (สุก)	๑๒๐กรัม	๒๘	๑๒	-	๒๒๐
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วย	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๗๐กรัม	-	-	๗๐	๒๘๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๒๗	๑๓๗	๙๙๕

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

๓.๘.๕ อาหารสายยางสูตรหลอดเลือดสมอง(เบาหวาน) ความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๕๐ กรัม	๗	-	-	๓๕
อกไก่ไม่ติดหนัง(สุก)	๑๕๐กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
กล้วยน้ำว้า	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำตาล	๓๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๔ช้อนชา	-	๒๐	-	๑๘๐
เกลือ	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กตริน	๓๐ กรัม	-	-	๒๘.๒	๑๑๔
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๕.๒	๑,๐๑๔

๓.๘.๖ อาหารสายยางสูตรไตวายความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๕๐ กรัม	๗	-	-	๓๕
อกไก่ไม่ติดหนัง(สุก)	๙๐กรัม	๒๑	๙	-	๑๖๕
แอปเปิ้ล	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ผักกาดขาว	๒๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๕ ช้อนชา	-	๒๕	-	๒๒๕
เกลือ	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กตริน	๗๕ กรัม	-	-	๗๐.๕	๒๘๕
เติมน้ำ	๕๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๓๕	๓๔	๑๓๗.๕	๑,๐๐๐

๓.๘.๗ ในกรณีที่แพทย์สั่งเพิ่มความเข้มข้นของพลังงานของ ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร เป็น ๑.๕ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร , ๒ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร และ เพิ่มไข่ขาว , ไข่เต็มฟองหรือนมกล่องเป็นต้น ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามแพทย์สั่ง

๓.๘.๘ การเพิ่มโปรตีนไข่ขาวในอาหารทางสายให้ใช้ไข่ขาวปั่นตามสูตรที่กำหนดหรือไข่ขาวผง สูตรไข่ขาวปั่น ไข่ขาว ๑ ฟอง (๓๐ กรัม) เติมน้ำ ๔๐ มิลลิลิตร

คณะกรรมการกำหนดราคาและเก็บตวงวัตถุดิบเฉพาะฯ
 (ลงชื่อ).....ประชาชนกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

๓.๙ อาหารเฉพาะโรคต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑๘๐๐ แคลอรี/วันประกอบด้วย โปรตีน ๑๕% ,ไขมัน ๓๐% และคาร์โบไฮเดรต ๕๐ %

๓.๙.๑ อาหารเฉพาะโรคธรรมดาพิเศษ, VIP และอ่อนพิเศษ, VIP

มื้อ	ชนิดอาหาร	ประมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เช้า	ข้าวต้ม	๓ ส่วน	๓๐๐	๒๔๐	- ถ้าเป็นเบาหวาน ให้ ๒๐๐ กรัม
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน (ไก่,ปลา,หมู)	๑ส่วน	๓๐	๕๕	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒ส่วน	๑๐	๙๐	
	ผัก	๑ ส่วน	๑๐๐	๒๕	- ธรรมดาเบาหวานให้น้ำเต้าหู้ย้อย่างเดียว(น้ำเต้าหู้ไม่ใส่น้ำตาล)
	น้ำเต้าหู้หรือไมโล/โอวัลติน/เครื่องต้มชนิดของ/นมกล่องจืด,พร่องมันเนย	๑ แก้ว ๑ ของ/ กล่อง	๒๕๐ ๓๕	๑๒๐	
	รวม			๕๓๐	
กลางวัน	ข้าวสวย	๔ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	- อาหารเบาหวานให้ข้าว ๑๖๕ กรัม - ถ้าเป็นอาหารจานเดียวให้ข้าว ๒๕๐ กรัม รวมผัก - อาหารจานเดียวเบาหวานให้ข้าว ๑๗๐กรัมรวมผัก - อาหารจานเดียวเพิ่มนมจืด/พร่องมันเนย ๑ กล่อง - อาหารอ่อน ข้าวต้ม ๓๐๐ กรัม อ่อนเบาหวาน ข้าวต้ม ๒๐๐ กรัม
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒.๕ส่วน	๑๒.๕	๑๑๒.๕	
	ผัก	๑.๕ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	ผลไม้/ขนมหวาน	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	รวม			๖๔๐	
ว่างบ่าย	ผลไม้	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	นมกล่องจืด	๑ กล่อง	๒๐๐	๑๕๐	
	ขนมว่าง	๑ ชิ้น	๑๕๐	หรือ	
	นมกล่องหวานน้อย	๑ กล่อง	๒๐๐	๑๕๐	
	รวม			๒๑๐	

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
 (ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

มื้อ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เย็น	ข้าวสวย	๔ ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒.๕ ส่วน	๑๒.๕	๑๑๒.๕	
	ผัก	๑.๕ ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	ผลไม้	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	รวม			๖๔๐	
	รวม/วัน			๒,๐๒๐	รวมทั้งอาหารว่าง

๓.๙.๒ อาหารเฉพาะโรคสามัญเบาหวาน, จิต, จิตเบาหวานและอาหารอ่อน

มื้อ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เช้า	ข้าวต้ม (น้ำ)	๓ ส่วน	๓๐๐	๒๔๐	- เบาหวานให้ข้าวต้มปริมาณ ๒๐๐ กรัม
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๑ ส่วน	๓๐	๕๕	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒ ส่วน	๑๐	๙๐	
	ผัก	๑ ส่วน	๑๐๐	๒๕	
	รวม			๔๑๐	
กลางวัน	ข้าวสวย	๔ ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	- เบาหวานให้ข้าวสวยปริมาณ ๑๖๕ กรัม -ผลไม้ ๑ ส่วนมื่อกลางทุกวัน
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๓ ส่วน	๑๕	๑๓๕	
	ผัก	๑.๕ ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	ผลไม้	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	รวม			๖๖๒.๕	

คณะกรรมการกำหนดรายชื่อยาและเวชภัณฑ์
 (ลงชื่อ) ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ) กรรมการ
 (ลงชื่อ) กรรมการ

มื้อ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เย็น	ข้าวสวย	๓ส่วน	๒๔๐	๓๒๐	
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๓ส่วน	๑๕	๑๓๕	
	ผัก	๑.๕ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	รวม			๖๐๒.๕	
	รวม/วัน			๑,๖๗๕	

๓.๑๐ อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหารเช่นอาหารอิสลามอาหารเจอาหารมังสวิรัต และต้องให้พลังงาน ๑,๘๐๐ แคลอรีต่อวันพร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อผู้ป่วยเพียงให้ถูกต้องตามใบสั่งแพทย์

๓.๑๑ ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่ม เช่น เพิ่มเนื้อ เพิ่มไข่ เพิ่มนม ตัวอย่าง อาหารสายยางเพิ่มนม กล่องหรือเพิ่มไข่ขาว,อาหารโจ๊กเพิ่มไข่, อาหารธรรมดาหรืออ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือเพิ่มไข่ตุ๋น และอาหารเสริม เช่น นมสำหรับผู้ป่วยโรคไต และผู้ป่วยมะเร็ง ที่นักโภชนาการโรงพยาบาลกำหนด หรือตามสั่ง หรือผู้รับจ้าง ต้องดำเนินการตามที่กำหนด

๓.๑๒ รายการอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยทุกประเภท แต่ละมืต้องคิดสัดส่วนของเนื้อสัตว์ตามที่นักโภชนาการ โรงพยาบาลกำหนด

๓.๑๓การจัดอาหารเฉพาะโรคสามัญเบาหวาน, จืด,จืดเบาหวานและอาหารอ่อน ต้องมีผลไม้ ๑ ส่วนมื่อ กลางให้ผู้ป่วยทุกวัน

๑ ๑๑๑๑๑๑๑ ๑ ๑๑๑๑๑๑๑

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

แนบท้ายเสนอราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รา

ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

ลำดับ	รายการ	ราคา/หน่วย
๑	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ (มือ)	๙๐.๐๐
๒	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ (มือ)	๑๓๐.๐๐
๓	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย VIP (มือ)	๑๕๐.๐๐

(ภายในวงเงิน ๔,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านบาทถ้วน))

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ ของโรงพยาบาล
กำแพงเพชร โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

/หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร - ๔,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ - บาท

๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่

เป็นเงิน - ๔,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ - บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี) บาท ดังนี้

๑. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๓ มื้อต่อรายๆ ละ ๙๐.๐๐ บาท

๒. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๓ มื้อต่อรายๆ ละ ๑๓๐.๐๐ บาท

๓. จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยวีไอพี ๓ มื้อต่อรายๆ ละ ๑๕๐.๐๐ บาท

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

ราคากลางได้มาจากราคา สำนักบริหารกลาง กลุ่มคลังและพัสดุ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตาม
หนังสือที่ สธ.๐๒๐๑.๐๒๔/ว๙๐ ลงวันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๕๒ และราคาสินค้าอุปโภค/สินค้าเกษตรกระทรวง
พาณิชย์

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑. นางสาวเพ็ญกมล กุลสุ	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
๒. นายเฉลิมพล วัฒนไกร	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
๓. นางสาวธราภรณ์ บุระตะ	ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ	กรรมการ