



ประกาศจังหวัดนนทบุรี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนนทบุรี มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๑๘๒,๖๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนแปดหมื่นสองพันหกกร้อยบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้ผู้ตั้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดนนทบุรี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือ <http://203.157.102.112/nont/> หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒๑๕๐๑๖๑๑ ต่อ ๓๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายกวิศม์ ช้อยมั่น)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบางบัวทอง ๒

ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรี

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



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ E๘/๒๕๖๔

การจ้างจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ตามประกาศ จังหวัดนนทบุรี

ลงวันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๔

จังหวัดนนทบุรี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

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
- ๑.๗ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด หน่วยงานประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

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 บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี) (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) (ถ้ามี)

(๔.๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (ถ้ามี)

(๔.๔) หนังสือรับรองผลงาน (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) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (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 และจะต้องกรอก

ข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงานเว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะ

พิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคาต่อรายการ

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อ

เสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดัง

ต่อไปนี้

- (๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

- (๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

- (๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอมันชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อนมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาจ้าง

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

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุมัติให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา

บริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
บริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
บริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
บริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
บริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา
บริการทำอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด
ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับ
มอบงานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือข้อตกลงจ้าง
เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก
จังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน
ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบ
ดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อย
กว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิม
ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลบางบัวทอง ๒
การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโร
พยาบาลบางบัวทอง ๒ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด
ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้น

ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ่งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



คุณลักษณะเฉพาะงานจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วยใน
สำหรับโรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๑.คุณสมบัติผู้รับจ้าง

ผู้รับจ้างต้องมีความรู้ และความสามารถในการจัดหาอาหาร สำหรับบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลอย่าง ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ ภายใต้การควบคุมของผู้มีความรู้ด้านนักโภชนาการของโรงพยาบาล

๒.ขอบเขตความรับผิดชอบ

๒.๑ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารภายในที่ตั้งที่ตรวจสอบได้สะดวก เพื่อสะดวกในการ ตรวจสอบ คุณภาพ

๒.๒ ผู้รับจ้างต้อง ดำเนินการให้ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข ทั้งใน เรื่องของความสะอาด ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีการตรวจสุขภาพพนักงานทุกรายก่อนเข้าปฏิบัติงาน ต้องมีใบรับรองแพทย์ จากโรงพยาบาลของรัฐ มาแสดงต่อโรงพยาบาลไม่น้อยกว่า ๓ วันทำการ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง หรือ ไม่น้อยกว่า ๑ วันทำการ กรณีเปลี่ยนพนักงานใหม่ ว่ามีร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคหรือพาหะ ของโรคติดต่อในระบบทางเดินอาหาร หรือโรคอื่นใดที่อาจส่งผลกระทบต่อการทำงานและผู้ป่วยใน โรงพยาบาล (ตรวจ เอ็กซเรย์ปอด ไวรัสตับอักเสบ VDRL HIV ตรวจอุจจาระสำหรับตรวจโรคไทฟอยด์ โรคผิวหนัง และโรคติดต่อร้ายแรง) กรณีป่วยในระบบทางเดินอาหาร ต้องให้ได้รับการตรวจทันทีและหยุดพักงาน

๒.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดหาอุปกรณ์ และภาชนะต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ด้วยค่าใช้จ่ายของ ตนเอง

๒.๕ ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารผู้ป่วย ตามใบสั่งรายการอาหารของโรงพยาบาลและส่งมอบให้ ถูกต้องครบถ้วน ทันเวลา ที่กำหนด ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เอง นอกจากการเปลี่ยนแปลง จากพยาบาลหัวหน้าเวรของตึก


๒.๖ ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติ ตามสัญญาและรายละเอียดเงื่อนไขแนบท้ายสัญญา และข้อกำหนดหรือ กฎระเบียบของโรงพยาบาลหรือทางราชการ โดยเคร่งครัด


๒.๗ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ อันเกิดจากการปฏิบัติงานของพนักงานที่เกิดขึ้น กับโรงพยาบาลและหรือผู้ป่วยทั้งโดยจงใจและประมาทเลินเล่อ โดยไม่มีเงื่อนไข


๒.๘ กรณีผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามสัญญาหรือเงื่อนไขแนบท้ายสัญญาจ้าง ผู้รับ จ้างต้องยินยอมให้ผู้ว่าจ้างเสียค่าปรับจนกว่าจะปฏิบัติให้ถูกต้องตามสัญญา ทั้งนี้ไม่ได้ตัดสิทธิ์ผู้ว่าจ้างที่จะ ยกเลิกสัญญา

๒.๙ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามหลักของคณะกรรมการการป้องกันและควบคุมโรค ติดเชื้อในโรงพยาบาล,คณะกรรมการสิ่งแวดล้อม

/ศ.เจื่อนใจ....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายตฤณพงษ์ ฮะเต็ง)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางไพรินทร์ สอนเกตุ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๓.เงื่อนไขการทำอาหารผู้ป่วย

๓.๑ ผู้รับจ้างต้องทำอาหารผู้ป่วย ตามรายการและใบสั่งของโรงพยาบาลเท่านั้น ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เอง ต้องได้รับอนุญาตจากพยาบาลหัวหน้าเวรของแต่ละตึกหรือผู้ควบคุมก่อนทุกครั้ง

๓.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารให้ถูกสุขอนามัย และสุกใหม่ มีภาชนะปกปิดมิดชิดและติดป้ายชื่อผู้ป่วยและประเภทอาหารที่ภาชนะ ให้สะดวกต่อการตรวจสอบ ก่อนจ่ายให้ผู้ป่วย

๓.๓ ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารวันละ ๓ มื้อ และอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยพิเศษวันละมื้อ ตามกำหนดเวลาที่โรงพยาบาล/ผู้ควบคุมของโรงพยาบาล

๓.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บและล้าง ภาชนะใส่อาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีคุณภาพดี และเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งก่อนจัดเก็บ

๓.๕ วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจะต้องเลือกสรรที่มีคุณภาพ ไม่มีสารเจือปนตกค้าง เช่นสารฟอกขาว ฟอร์มาลีน บอแรกซ์ ฯลฯ และไม่ใช่อาหารที่แปรรูป เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผักหมักดอง แหนม ไส้กรอก กุนเชียง ปูอัด เป็นต้น

๓.๖ ข้าวที่นำมาหุงควรเป็นข้าวหอมมะลิ ๕% หรือ ข้าวที่ไม่แข็ง

๓.๗ รายการอาหารสำหรับผู้ป่วยเด็กเล็ก อายุ ๖ - ๑๒ เดือน เน้นให้เป็นอาหารประเภทไข่

๔. ประเภทและรายการอาหาร

๔.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จัดอาหาร ๓ มื้อ ดังนี้

มื้อเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น.

อาหารอ่อน

- ข้าวต้มเครื่อง หรือ

- ข้าวต้มขาว + กีบข้าว ๒ อย่าง , โจ๊กไก่/หมู

มื้อกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ น.

อาหารอ่อน

- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

- ข้าวต้มขาว + กีบข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

อาหารธรรมดา

- อาหารจานเดียว + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

- ข้าวสวย + กีบข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)


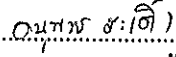
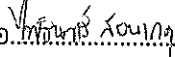
มื้อเย็น เวลา ๑๖.๐๐ น.

อาหารอ่อน

- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

- ข้าวต้มขาว + กีบข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

/อาหารธรรมดา.....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายคณพงษ์ อะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

อาหารธรรมดา

- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือ ผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)
- หมายเหตุ - หญิงตั้งครรภ์และมารดาหลังคลอด เพิ่มไข่ต้ม ๑ ฟอง สำหรับอาหารทุกมื้อ
- เพิ่มน้ำหวานเข้มข้น (ไม่ผ่านการเจือจาง) ปริมาณ ๔๕ cc ในอาหารมื้อเช้า

๔.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

มื้อเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น.

อาหารอ่อน

- ข้าวต้มเครื่อง + โอวัลตินหรือน้ำเต้าหู้, เต้าฮวยน้ำขิง
 - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๓ อย่างหรือโจ๊กไก่/หมู + โอวัลตินหรือน้ำเต้าหู้, เต้าฮวยน้ำขิง
- มื้อกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ น.

อาหารอ่อน

- ข้าวต้มเครื่อง + โอวัลติน หรือน้ำเต้าหู้, เต้าฮวยน้ำขิง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือผลไม้ (กรณีผู้ป่วยโรคเบาหวาน)
- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๓ อย่าง + ขนมหวานผลไม้ หรือ ขนมหวาน ๑ อย่าง (กรณีโรคเบาหวาน)

อาหารธรรมดา

- อาหารจานเดียว + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือผลไม้ (กรณีผู้ป่วยโรคเบาหวาน)
- ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

อาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.

- นม ให้ใช้ขนาด ๒๕๐ cc. + ขนม/น้ำผลไม้
 - น้ำผลไม้ หรือผลไม้ + ขนม (ผลไม้ ๑ กล่อง/ขนมหวาน ๑ กล่อง/ขนมไทย ๑ กล่อง)
- มื้อเย็น เวลา ๑๖.๐๐ น.

อาหารอ่อน

- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)
- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๓ อย่าง + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)

อาหารธรรมดา

- ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
- หมายเหตุ - หญิงตั้งครรภ์และมารดาหลังคลอดเพิ่มไข่ต้ม ๑ ฟอง สำหรับอาหารทุกมื้อ + ขนมหวาน ๑ อย่าง หรือผลไม้ (กรณีโรคเบาหวาน)
- เพิ่มน้ำหวานเข้มข้น (ไม่ผ่านการเจือจาง) ปริมาณ ๔๕ cc ในอาหารมื้อเช้า
 - สามารถเพิ่มรายการตามคำสั่งการรักษาของแพทย์




๔.๓ สูตรอาหารปั่น

๔.๓.๑. สูตรอาหารปั่น ๑ : ๑

๔.๓.๒. สูตรอาหารปั่น ๑ : ๑ เบาหวาน

๔.๓.๓. สูตรอาหารปั่น ๑.๕ : ๑

/๔.๔ สูตรอาหารปั่น...

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........อธิการบดีกรรมการ ลงชื่อ..........ผู้อำนวยการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายตฤณพงษ์ ฮะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๔.๓.๔. สูตรอาหารปั่น ๑.๕ : ๑ เบาหวาน

๔.๓.๕. สูตรอาหารปั่น ๒ : ๑

๔.๔ ขั้นตอนเตรียมอาหารปั่น

๔.๔.๑. วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัว ที่ใช้สำหรับทำอาหารปั่น ล้างให้สะอาด ลวก หรือ นึ่ง ก่อนใช้ทุกครั้ง

๔.๔.๒. ล้างวัตถุดิบ หรือ ส่วนผสม ที่ใช้สำหรับทำอาหารปั่น

๔.๔.๓. นำส่วนผสมทั้งหมดต้มรวมกันตามส่วนให้สุก จนเปื่อย นุ่ม

๔.๔.๔. ส่วนผสมที่ต้มสุกทั้งหมด ตักใส่โถปั่น ปั่นให้ละเอียด

๔.๔.๕. กรองด้วยกระชอนใส่ในโถหรือเหยือกที่สะอาดใช้ช้อนเคาะเบาๆ บนกระชอนใช้เฉพาะน้ำอาหาร
ปั่นไม่เอากากอาหาร

๔.๔.๖. อาหารปั่นที่กรองแล้ว ไม่เหนียว ไม่หนืด ไม่ใสมาก จนเกินไป

๔.๔.๗. ตวงอาหารปั่น ปริมาณ จำนวน ตามสัดส่วน ที่แพทย์สั่ง

๔.๔.๘. บรรจุอาหารลงในถุงที่ถูกต้องแยกบรรจุถุงละ ๑ มื้อ อุปกรณ์ที่ใช้ต้องสะอาด

๔.๔.๙. ถุงอาหารปิดให้มิดชิด ต้องไหลผ่านสายง่าย สะดวก

หมายเหตุ - อาหารปั่นเก็บในตู้เย็นอุณหภูมิ ๔-๕ องศา ได้ไม่เกิน ๑๒ ชั่วโมง

- กรณีมีคำสั่งเพิ่มไขขาวให้จัดมาตามจำนวนในใบสั่งรายการอาหาร

สูตรทำไขนี้ สำหรับอาหารปั่น

๑. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะถ้วยละ ๑ ฟอง ตีไข่ให้เข้ากันไม่ต้องปรุงรส

๒. กรณีเพิ่มไขขาวนำไข่ใส่ภาชนะถ้วยละ ๑ ฟอง แยกไข่แดงออก ตีไข่ขาวให้เข้ากันไม่ต้องปรุงรส

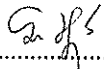
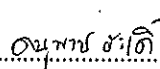
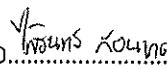
๓. นำไปนึ่ง หรือ ตุ่น ๑๐ นาที แล้วนำไปปั่นรวมกับวัตถุดิบอื่น

สูตรอาหารปั่นผสม ๑ : ๑ (ใช้เครื่องปั่น)

จำนวน ๑,๐๐๐ ซีซี/วัน

วัตถุดิบ	จำนวน (กรัม)	คุณค่าทางโภชนาการ ต่อ ๑,๐๐๐ มล.
ไข่ไก่หนึ่ง	๕๐	(Prot : CHO : ๒๐ : ๕๐ : ๓๐) โปรตีน ๕๐.๙๘ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๑๒๗.๗๙ กรัม ไขมัน ๓๔.๗๙ กรัม คลอเรสเตอรอล ๕๕๕ มิลลิกรัม โซเดียม ๑,๒๔๖.๔๕ มิลลิกรัม พลังงาน ๑,๐๐๖.๘๓ กิโลแคลอรี เก็บไว้ในตู้เย็น อุณหภูมิ ๔ - ๕ องศา
อกไก่	๑๕๐	
ตับไก่	๕๐	
กล้วยน้ำว้า	๑๐๐	
ฟักทอง	๑๐๐	
น้ำตาลทราย	๖๕	
นมผงจืด	๗๐	
น้ำมันพืช	๒๐	
เกลือ	๒.๕	
เติมน้ำต้มสุกจนครบ	๑,๐๐๐ มล.	

/สูตรอาหารปั่นผสม.....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
 (นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายตฤณพงษ์ ฮะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

สูตรอาหารปั่นผสม ๑ : ๑ โรคเบาหวาน (ใช้เครื่องปั่น)

จำนวน ๑,๐๐๐ ซีซี / วัน

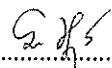
วัตถุดิบ	จำนวน (กรัม)	คุณค่าทางโภชนาการ ต่อ ๑,๐๐๐ มล.
ไข่ไก่หนึ่ง	๑๒๐	(Prot : CHO : ๒๐ : ๒๘ : ๕๒) โปรตีน ๔๙ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๑๓๐ กรัม ไขมัน ๑๓๐ กรัม คลอเรสเตอรอล ๑๕๙ มิลลิกรัม โซเดียม ๑,๔๒๐ มิลลิกรัม พลังงาน ๑,๐๐๔ กิโลแคลอรี เก็บไว้ในตู้เย็น อุณหภูมิ ๔ - ๕ องศา
เนื้ออกไก่	๗๐	
ตับไก่	๒๕	
กล้วยน้ำว้า	๑๐๐	
ฟักทอง	๑๐๐	
น้ำตาลทราย	๒๐	
นมผงจืด	๗๐	
ผักกาดขาว	๒๐๐	
น้ำมันพืช	๑๕	
เกลือ	๒.๕	
เติมน้ำต้มสุกจนครบ	๑,๐๐๐ มล.	

สูตรอาหารปั่นผสม ๑.๕ : ๑ (ใช้เครื่องปั่น)

จำนวน ๑,๐๐๐ ซีซี / วัน

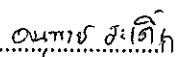
วัตถุดิบ	จำนวน (กรัม)	คุณค่าทางโภชนาการ ต่อ ๑,๐๐๐ มล.
ไข่ไก่หนึ่ง	๕๐	(Prot : CHO : ๑๖ : ๓๐ : ๓๔) โปรตีน ๖๐.๙๕ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๑๙๐ กรัม ไขมัน ๕๔.๖๕ กรัม คลอเรสเตอรอล ๕๔๑ มิลลิกรัม โซเดียม ๑,๔๔๒.๕ มิลลิกรัม พลังงาน ๑,๕๐๓ กิโลแคลอรี เก็บไว้ในตู้เย็น อุณหภูมิ ๔ - ๕ องศา
ไข่ขาวหนึ่ง	๑๐๐	
เนื้ออกไก่	๑๕๐	
ตับไก่	๒๕	
กล้วยน้ำว้า	๑๐๐	
ฟักทอง	๑๐๐	
น้ำตาลทราย	๑๒๘	
น้ำมันพืช	๑๒๘	
เกลือ	๒.๕	
เติมน้ำต้มสุกจนครบ	๑,๐๐๐ มล.	

/สูตรอาหารปั่น.....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

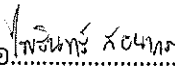
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นายคณพงษ์ ฮะเต็ง)

นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางไพรินทร์ สอนเกต)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ




สูตรอาหารปั่นผสม ๑.๕ : ๑ โรคเบาหวาน (ใช้เครื่องปั่น)
จำนวน ๑,๐๐๐ ซีซี / วัน

วัตถุดิบ	จำนวน (กรัม)	คุณค่าทางโภชนาการ ต่อ ๑,๐๐๐ มล.
ไข่ขาวนึ่ง	๑๒๐	(Prot : CHO : ๑๖ : ๓๐ : ๓๔) โปรตีน ๖๔ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๑๙๙ กรัม ไขมัน ๕๐ กรัม คลอเรสเตอรอล ๑๘๐ มิลลิกรัม โซเดียม ๑,๕๕๐ มิลลิกรัม พลังงาน ๑,๕๐๒ กิโลแคลอรี เก็บไว้ในตู้เย็น อุณหภูมิ ๔ - ๕ องศา
เนื้ออกไก่	๗๐	
ตับไก่	๒๕	
กล้วยน้ำว้า	๑๐๐	
ฟักทอง	๑๐๐	
น้ำตาลทราย	๓๐	
นมผงจืด	๑๖๑	
ผักกาดขาว	๒๐๐	
น้ำมันพืช	๒๐	
เกลือ	๒.๕	
เติมน้ำต้มสุกจนครบ	๑,๐๐๐ มล.	

สูตรอาหารปั่นผสม ๒ : ๑ (ใช้เครื่องปั่น)
จำนวน ๑,๐๐๐ ซีซี / วัน

วัตถุดิบ	จำนวน (กรัม)	คุณค่าทางโภชนาการ ต่อ ๑,๐๐๐ มล.
ไข่ไก่	๑๐๐	(Prot : CHO : ๑๖ : ๕๒ : ๓๒)
ไข่ขาวนึ่ง	๒๐๐	โปรตีน ๗๗.๘ กรัม
เนื้ออกไก่	๗๐	คาร์โบไฮเดรต ๒๖๓.๗๕ กรัม
ตับไก่	๒๕	ไขมัน ๗๐.๗ กรัม
กล้วยน้ำว้า	๑๐๐	คลอเรสเตอรอล ๗๙๓ มิลลิกรัม
ฟักทอง	๑๐๐	โซเดียม ๑,๖๘๖.๕ มิลลิกรัม
น้ำตาลทราย	๑๙๘	พลังงาน ๒,๐๐๒ กิโลแคลอรี
น้ำมันพืช	๕๐	
เกลือ	๒.๕	
เติมน้ำต้มสุกจนครบ	๑,๐๐๐ มล.	เก็บไว้ในตู้เย็น อุณหภูมิ ๔ - ๕ องศา

/๕.กำหนดระยะเวลา.....

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายคณพงษ์ สะตั้ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๕. กำหนดเวลาส่งอาหารผู้ป่วย

- อาหารเช้า เวลา ๐๗.๐๐ - ๐๗.๓๐ น.
 - อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.
 - อาหารว่าง สำหรับผู้ป่วยพิเศษ เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น.
 - อาหารเย็น เวลา ๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.
- หมายเหตุ สามารถเพิ่มจำนวนอาหารได้ ถ้ามีผู้ป่วยเข้ารับการรักษาใหม่

๖. การรับ - ส่งอาหารประจำวัน ประกอบด้วย

๖.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารผู้ป่วยให้กับหัวหน้าเวรหอผู้ป่วยในโรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ตามเวลาที่กำหนดตามข้อ ๕ ก่อน เป็นเวลา ๑๐ นาที ทุกๆ มื้อประจำวัน

๖.๒ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารผู้ป่วยตามรายการใบสั่ง ถ้าหากอาหารที่ส่งไม่เหมาะสมกับผู้ป่วยและโรค ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำเปลี่ยนให้ใหม่ แล้วแจ้งให้กับหัวหน้าเวรหอผู้ป่วยใน/ผู้ตรวจรับอาหารทราบทันที

๖.๓ ภาชนะบรรจุอาหาร เป็นภาชนะที่ปลอดภัย กล่องบรรจุอาหารชนิด ๔ หลุม มีฝาปิดล็อกแน่นสนิท แข็งแรง ผลไม้ใส่ในกล่องบรรจุใสและมีส้อมจิ้มผลไม้ ขนมหวานใส่ในกล่องบรรจุขนมหวานแบบใส มีฝาปิดล็อกแน่นสนิท อาหารอ่อน,อาหารปั่น ให้บรรจุในถุงร้อน

๗. การรักษาความสะอาดที่ประกอบอาหาร ประกอบด้วย

๗.๑ ภาชนะต้องได้รับการล้าง ผึ่งแห้ง เช็ดสะอาด และถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งก่อนนำมาใช้

๗.๒ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาความสะอาดสิ่งของ และพื้นที่ในบริเวณที่ใช้ในการปรุงอาหาร เช่น อ่างล้างน้ำ เตา และเครื่องดูดควันทั้งบริเวณภายในและภายนอกให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

๗.๓ บริเวณที่ประกอบอาหารต้องมีวัตถุป้องกันแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคปกปิดมิดชิด

๗.๔ หลังการประกอบอาหารประจำวันต้องทำความสะอาดพื้นและ เก็บขยะบริเวณโรงครัวให้สะอาดทุกครั้ง

๘. ปริมาณงาน

๘.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ประมาณ ๒๑ คน/วัน

๘.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๙ คน/วัน

๙. ราคากลางการจ้างเหมาทำอาหารผู้ป่วยใน

ราคากลางอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบางบัวทอง ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ กำหนดราคา ดังนี้

๙.๑ ผู้ป่วยสามัญ ๒๑ คน/วัน ราคา ๙๐ บาท/คน/วัน

(๙๐ บาท/คน x ๒๑ คน/วัน x ๓๖๕ วัน) เป็นเงิน ๖๘๙,๘๕๐ บาท

๙.๒ ผู้ป่วยพิเศษ ๙ คน/วัน ราคา ๑๕๐ บาท/คน/วัน

(๑๕๐ บาท/คน x ๙ คน/วัน x ๓๖๕ วัน) เป็นเงิน ๔๙๒,๗๕๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๑๘๒,๖๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนแปดหมื่นสองพันหกร้อยบาทถ้วน)

/มาตรฐาน...

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายตฤณพงษ์ ณะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑.๑ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม - ประุง - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

๑.๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารระบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

๑.๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๑.๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๖ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๗ เชียงและมิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

๑.๘ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๙ มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

๑.๑๐ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม

๑.๑๑ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

๑.๑๒ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๑.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

๑.๑๔ ผู้รับจ้างต้องพร้อมที่จะให้ผู้ว่าจ้างเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารได้ตลอดเวลา

๒. หลักเกณฑ์พื้นฐานของการสุขาภิบาลอาหาร

๒.๑ สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

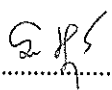
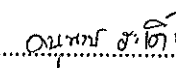
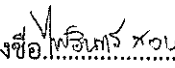
- พื้น ผนัง และเพดาน รวมทั้งบริเวณทั่วไป ต้องสะอาด เป็นระเบียบ

- โตะ เก้าอี้ มีสภาพมั่นคง แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

- มีการระบายอากาศที่ดี และจัดแบ่งพื้นที่เป็นเขตปลอดบุหรี่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐ และติดตั้ง

เครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย

/๒.๒ บริเวณที่เตรียม...

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสมพร ทุนเลิศ) (นายคุณุพงษ์ ฮะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒.๒ บริเวณที่เตรียม - ประงอาหาร / ห้องครัว

- ต้องสะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ผิวเรียบ และมีสภาพดี
- มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
- ไม่เตรียมและประงอาหารบนพื้น
- โตะเตรียม - ประง และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโตะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

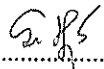
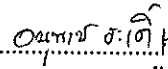
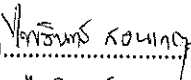
๒.๓ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาประง
- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี ไม่เป็นสนิม ไม่บุบวม เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.
- อาหารที่ประงสำเร็จแล้ว พร้อมทั้งจะบริการลูกค้าเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดตลอดเวลา วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ประงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจกอย่างน้อย ๓ ด้าน คือ ด้านหน้า ด้านข้าง และด้านบน
- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๔ ภาชนะอุปกรณ์

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน
- ภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด
- ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างให้สะอาด โดยล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ภาชนะอุปกรณ์สำหรับผู้ป่วยแยกถาด เช่น วัณโรค ฮีตูกอีไล ผู้ป่วยห้องแยกโรคทุกราย ให้ใช้ภาชนะใช้ครั้งเดียวทิ้งและปลอดภัยในการใช้ เช่น ผลิตภัณฑ์จากชานอ้อย เปลือกข้างโพด เป็นต้น

/- ใช้อ่างล้างภาชนะ...

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายดนพงษ์ ฮะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง
- จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- เขียงที่ใช้หั่นอาหารต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน อย่างน้อย ๓ เขียง มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

๒.๕ การรวมรวมขยะ และน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ล้างตู้ระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

๒.๖ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็คคลุมผมด้วย
- ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้
- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี

สุขวิทยาส่วนบุคคล

มนุษย์ ถือเป็นแหล่งของการปนเปื้อนที่สำคัญที่จะทำการแพร่กระจายโรคผ่านทางอาหาร
สุขวิทยาส่วนบุคคล (hygiene) หมายถึง คนที่มีความสะอาด มีพฤติกรรมที่สะอาด และมีสุขภาพอนามัยดี

๑. ความสะอาดส่วนบุคคล (Personal Cleanliness)

ความสะอาดส่วนบุคคล หมายถึง การแต่งกายด้วยเสื้อผ้าหรือเครื่องแต่งกาย และมีร่างกายที่สะอาด ผู้ที่จะประกอบอาหารหรือมีส่วนที่จะต้องสัมผัสอาหารควรจะต้องแต่งกายให้สะอาดอยู่เสมอและรักษาร่างกายให้สะอาดปราศจากสิ่งสกปรกเปื้อนอะไรก็ตามใด ๆ จึงควรมีผ้าคลุมผมและผ้าปิดปากที่สะอาด

๒. พฤติกรรมที่สะอาด (Personal Habit)


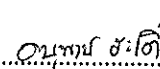
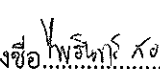
พฤติกรรมที่จำเป็นจะต้องฝึกปฏิบัติให้เกิดความเคยชินมีดังนี้

ก. การล้างมือให้สะอาด ในหลายกรณีได้แก่

- การล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ และน้ำอุ่นก่อนทำงาน และหลังจากเสร็จสิ้นการทำงานในแต่ละครั้ง

ละครึ่ง

/การล้างมือ...

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายตฤณพงษ์ สะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- การล้างมือซ้ำหลังจากที่มีมือได้สัมผัสกับสิ่งสกปรกในระหว่างการทำงาน เช่น เมื่อสัมผัสกับ วัตถุดิบ การตักน้ำหรืออาหารอื่น ๆ การสูบบุหรี่ การสั่งน้ำมูก การเข้าห้องน้ำ


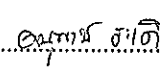

ข. ในขณะที่ปฏิบัติงาน ควรหลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่จะทำให้เกิดความไม่สะอาดเรียบร้อย เช่น การแคะจมูกหรือปาก การหวีผม การสูบบุหรี่ การสั่งน้ำมูก

ค. ต้องพยายามไม่ใช้มือสัมผัสอาหาร ควรใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่สะอาดในการจับต้องหรือ สัมผัสอาหาร เช่น การใช้ช้อน ส้อม คีม เครื่องหัน กระจดาชฟอยด์ หรือพลาสติก

ง. การไอหรือจามต้องระมัดระวัง ด้วยการใช้นิ้วปิดปากและล้างมือให้สะอาดและถ้าเป็นไปได้ ควรจะออกไปไอหรือจามให้ห่างจากบริเวณที่จะต้องใช้ในการสัมผัสอาหาร

๓. สุขภาพอนามัยของผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร

ผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหารจะต้องกระทำตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดีอยู่เสมอ ถ้าหากเกิดการเจ็บป่วย ด้วยโรคติดต่อซึ่งอาจแพร่กระจายโรคสู่อาหารหรือหากทราบว่าจะเป็นการพาหะนำโรคจะต้องไม่ปฏิบัติงานใน บริเวณที่ผลิตอาหารหรือสัมผัสกับอาหารโดยเด็ดขาด เช่น เป็นแผลหนอง ถูกน้ำร้อนลวก ท้องเสีย เจ็บคอ โรค ระบบทางเดินหายใจ หรือโรคผิวหนัง และโรคติดต่อร้ายแรง ควรให้มีการตรวจสุขภาพผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร ถ้าเป็นผู้ที่ต้องปฏิบัติงานในร้านอาหารหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหารจะต้องมีการตรวจสุขภาพก่อนที่จะให้ ทำงาน และให้มีการตรวจเป็นระยะในระหว่างปฏิบัติงาน เช่น ทุก ๆ ๖ เดือน หรือ ๑ ปี หากพบว่าเกิดการ เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อจะต้องได้รับการรักษาให้หายก่อนจึงค่อยให้มาปฏิบัติหน้าที่ดังเดิม

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวสมพร หุ่นเลิศ) (นายคุณพงษ์ ฮะเต็ง) (นางไพรินทร์ สอนเกต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ