

ประกาศกรมสุขภาพจิต (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา)
เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา) มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๖,๘๒๒,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบหกล้านแปดแสนสองหมื่นสองพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด

๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๗/๒๕๗๐ ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ https://somdet.go.th หรือ www.gprocurement.go.th

ทั้งนี้...

ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับขอบเขตของงาน โปรดสอบถามเพิ่มเติมผ่านหน้าเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือผ่านการ log in เข้าสู่ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์(e-GP)ภายในวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ โดย กรมสุขภาพจิต (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา)
จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๙

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายศรุตพันธุ์ จักรพันธุ์ ณ อยุธยา)
ผู้อำนวยการสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๗/๒๕๗๐

การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา)

ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙

กรมสุขภาพจิต (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา) ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐	จำนวน ๑	งาน

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๑.๙ ใบแจ้งการชำระเงิน สำหรับชำระเงินหลักประกันการเสนอราคา

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสามล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรม เชื่อถือ (ตามรายละเอียดขอบเขตของงานข้อ ๓.๑)

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ – ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๔๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศหรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๒) สำเนาหนังสือรับรองผลงานจ้าง

(๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๔) นักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ มีใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหารที่ยังไม่หมดอายุ (รายละเอียดตามขอบเขตงาน ข้อ ๔.๑.๒)

(๕) นักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ มีประสบการณ์ในโรงพยาบาลอย่างน้อย ๑ ปี ยื่นหนังสือรับรองการทำงาน (รายละเอียดตามขอบเขตงาน ข้อ ๔.๑.๒)

(๖) ภาพถ่ายแบบฟอร์มพนักงานชาย - หญิง (รายละเอียดตามขอบเขตงาน ข้อ ๔.๑.๑๘)

(๗) เอกสารการรับรองมาตรฐาน (รายละเอียดตามขอบเขตงาน ข้อ ๔.๒.๑)

(๘) หลักฐาน หรือเอกสารรับรองคุณภาพเกี่ยวกับวัตถุดิบ ตามข้อ ๔.๓.๓ (ก) (ข) (ค) (ง) ที่ยังไม่หมดอายุ (รายละเอียดตามขอบเขตงาน ข้อ ๔.๔.๔)

(๙) หลักฐานการรับรองมาตรฐานเนื้อสัตว์ GMP, HACCP และฮาลาน (HALAL) (รายละเอียดตามขอบเขตงาน ข้อ ๔.๔.๒)

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

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๒๗๓ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง จาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงานฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

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

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่ระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

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

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้
จำนวน ๑,๓๔๑,๑๑๓.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนสี่หมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยสิบสามบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

ผ่านบริการรับชำระเงิน (Bill Payment) ผ่านระบบ KTB Corporate Online ตามใบแจ้งการชำระเงิน ที่แนบมาพร้อมกับเอกสารเชิญชวนนี้

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

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรมจะพิจารณาจากราคารวม

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

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

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

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่กรม ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรมได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา) จะชำระเงิน จำนวน ๙ งวด ตามเดือนปฏิทิน เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ได้ตรวจรับมอบงานแล้วเสร็จ โดยจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารผู้ป่วยตามข้อมูลจากใบแจ้งยอดผู้ป่วยแต่ละหอผู้ป่วยประจำวัน ซึ่งผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบการเบิกจ่ายเพื่อประกอบการตรวจรับและดำเนินการขอเบิกจ่ายค่าอาหารประจำเดือน โดยต้องสรุปผลการดำเนินการทั้งหมด ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๗๓ วัน (๑ มกราคม ๒๕๗๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายในครึ่งชั่วโมง นับจากเวลาที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

กรมสุขภาพจิต (สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา)

๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๙

ขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยใน
ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

๑. ความเป็นมา

ด้วยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยใน เพื่อให้บริการผู้ป่วยของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา จำนวน ๕๘๕ ราย/วัน โดยจัดบริการอาหาร จำนวน ๓ มื้อ/วัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวันโดยประมาณ มีดังนี้

อาหารผู้ป่วยพิเศษ	จำนวน ๖๐	ราย
อาหารผู้ป่วยสามัญ	จำนวน ๔๘๕	ราย
อาหารทางสายยางให้อาหาร	จำนวน ๒๕	ราย
อาหารผู้ป่วยต่างชาติ	จำนวน ๑๕	ราย

ประกอบด้วยอาหารธรรมดา อาหารธรรมดาย่อยง่าย อาหารอ่อน อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัติ/เจ อาหารเฉพาะโรค อาหารต่างชาติ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป่อน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการ ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้บริการอาหารปรุงสำเร็จ ประกอบด้วย อาหารธรรมดา อาหารธรรมดาย่อยง่าย อาหารอ่อน อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัติ/เจ อาหารเฉพาะโรค อาหารต่างชาติ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป่อน สำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ที่เหมาะสม ตรงตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการ/โภชนบำบัด มาบริหารจัดการให้มีบริการที่สะดวก รวดเร็ว และมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล อันเกิดประโยชน์สูงสุด ต่อผู้ป่วยและทางราชการ

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ เป็นนิติบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในโรงพยาบาล ผลิตอาหารปรุงสำเร็จจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ ที่มีประสบการณ์ อย่างน้อย ๒ ปี โดยมีหนังสือรับรองผลงาน พร้อมสำเนาสัญญา ไม่เกิน ๓ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๗ - ปัจจุบัน) และเป็นสัญญาเดียวกันโดยตรงกับโรงพยาบาลของรัฐหรือโรงพยาบาลเอกชน ที่เชื่อถือได้ ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า ๑๓,๐๐๐,๐๐๐ บาท (สิบสามล้านบาทถ้วน) อย่างน้อย จำนวน ๑ สัญญา มาแสดง ณ วันยื่นข้อเสนอ และสามารถดำเนินการโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด ประกอบด้วย

- การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- แนวทางการดำเนินงาน BKK Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

- การพัฒนาคุณภาพตามมาตรฐาน ISO ๑๔๐๐๑ เป็นต้น

- มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และให้ความร่วมมือในการพัฒนางานคุณภาพ สร้างนวัตกรรม ด้านโภชนาการ และโภชนบำบัด

๓.๓ ในกรณีผู้ประสงค์จะเสนอราคาไม่ปฏิบัติตามสัญญา เงื่อนไข ข้อตกลง ตามรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จของคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา สามารถนำข้อมูลรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จมาประกอบการพิจารณา ในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งต่อไป และผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องจ่ายค่าปรับตามเงื่อนไข

๓.๔ คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๔.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๔.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๔.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๔.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๔.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๔.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๔.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๔.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๓.๔.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศหรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศหรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ – ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๔๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๔. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีพนักงาน ดังนี้

๔.๑ บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีบุคลากร ไม่น้อยกว่า ๒๑ คน/วัน ดังนี้

๔.๑.๑ ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน/วัน มีคุณสมบัติดังนี้

- อายุตั้งแต่ ๓๐-๕๕ ปี ไม่จำกัดเพศ
- สัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี
- ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ ที่สถาบันฯกำหนด ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๖.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
- มีหลักฐานผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารหรือใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรมจากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ ยื่นในวันแรกที่เริ่มปฏิบัติงาน

<u>มีหน้าที่ดังนี้</u>

- ควบคุม กำกับ การปฏิบัติงานของพนักงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นในแต่ละวัน รวมทั้งดูแลการเตรียม ผลิต การบริการอาหาร และการจัดเก็บทำความสะอาดในการให้บริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ และผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา
- ด้านงานเอกสาร ค่าบริการอาหารประจำเดือน การจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร อุปกรณ์ และบริหารจัดการ การจัดเก็บวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ในการผลิตอาหารในแต่ละวัน การประสานงานแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงงานอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพการบริการอาหารผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา
- หากผู้เสนอราคาไม่มีผู้ควบคุมงาน อยู่ควบคุมกำกับและแก้ไขปัญหาตลอดเวลาปฏิบัติงานโดยไม่มีเหตุอันควร สถาบันฯ จะปรับเป็นเงิน ในอัตรา ๑,๐๐๐ บาท ต่อวัน/คน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๑.๒ นักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ ไม่น้อยกว่า ๒ คน/วัน มีคุณสมบัติดังนี้

- อายุตั้งแต่ ๒๕-๕๐ ปี ไม่จำกัดเพศ
- สัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับ ปริญญาตรี สาขาโภชนาการและโภชนบำบัด อาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
- มีใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร ที่ยังไม่หมดอายุ พร้อมยื่นเอกสาร ในวันเสนอราคา
- มีประสบการณ์การปฏิบัติงานในโรงพยาบาลอย่างน้อย ๑ ปี พร้อมยื่นหนังสือรับรองการทำงานจากที่ทำงานเดิม ในวันเสนอราคา
- บัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการพร้อมและสำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่หมดอายุการรับรอง กรณีใบรับรองหมดอายุจะต้องมีหนังสือแสดงให้ทราบว่ายังอยู่ระหว่างการดำเนินการต่ออายุ ยื่นในวันแรกที่เริ่มปฏิบัติงาน

หมายเหตุ : "เหตุอันควร" เช่น เจ็บป่วย ไม่สบาย ไปพบแพทย์ตามนัด (แนบใบรับรองแพทย์)

"เหตุฉุกเฉิน" กรณีต้องออกไปทำธุระภายนอกในระหว่างวันต้องแจ้ง กลุ่มงานโภชนาการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายทางโทรศัพท์ หรือช่องทางอื่น และรีบกลับมาปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้แจ้งไว้

<u>มีหน้าที่ดังนี้</u>

- ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ ที่ผู้เสนอราคากำหนดทุกวัน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น. (รวมเวลาพัก และสลับเวลาการทำงาน)
- ทำหน้าที่ควบคุมงาน การเตรียมการประกอบอาหาร การตรวจสอบอาหาร และการให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้ถูกต้อง เหมาะสม ตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัดทางการแพทย์

๔.๑.๓ พนักงานประกอบอาหาร จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน/วัน มีคุณสมบัติดังนี้

- มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- อายุระหว่าง ๑๘ - ๖๐ ปี
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖
- มีหลักฐานผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารหรือใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการรับรอง จากภาครัฐหรือเอกชนกรณีการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเอง
- ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ ที่ผู้รับจ้างกำหนดทุกวัน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น. (รวมเวลาพักและสลับเวลาการทำงาน)

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๑.๔ พนักงานบริการอาหาร จำนวน ๑๒ คน/วัน/๑๒ จุด มีคุณสมบัติดังนี้

- มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- อายุระหว่าง ๒๐ - ๕๕ ปี ไม่จำกัดเพศ
- สุขภาพแข็งแรง
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖
- สามารถจัดเตรียมอาหาร และบริการขนส่งอาหารไปยังหน่วยบริการต่างๆ ได้
- มีพฤติกรรมการบริการที่ดี
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โดยใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการรับรอง จากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ และผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเอง

มีหน้าที่ดังนี้

- ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ ที่ผู้เสนอราคากำหนดทุกวัน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น. และ/หรือปฏิบัติงานในแต่ละวันแล้วเสร็จ
- บริการขนส่งอาหารในหอผู้ป่วยที่ได้รับมอบหมายจากผู้ว่าจ้าง
- ล้างและจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ต่างๆให้เรียบร้อย
- จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

๔.๑.๕ พนักงานบริการอาหาร จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน/วัน มีคุณสมบัติดังนี้

- มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย
- อายุระหว่าง ๒๐ - ๕๕ ปี ไม่จำกัดเพศ
- สุขภาพแข็งแรง
- วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖
- สามารถจัดเตรียมอาหาร และบริการขนส่งอาหารไปยังหน่วยบริการต่างๆ ได้
- มีพฤติกรรมการบริการที่ดี
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โดยใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรมที่ยังไม่หมดอายุการรับรอง และผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเอง

มีหน้าที่ดังนี้

- ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบอาหารของผู้เสนอราคาทุกวัน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น. และ/หรือปฏิบัติงานในแต่ละวันแล้วเสร็จ
- บริการขนส่งอาหารในหอผู้ป่วยที่ได้รับมอบหมายจากผู้ว่าจ้าง
- ล้างและจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ต่างๆให้เรียบร้อย
- จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- ปฏิบัติงานช่วยสนับสนุนพนักงานบริการอาหารตามข้อ ๔.๑.๔

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๑.๖ พนักงานทุกคนที่เข้ามาปฏิบัติงาน ต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามมาตรฐานผู้สัมผัสอาหาร สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีผลการรับรองการตรวจสุขภาพและผ่านเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด ดังนี้

๑. การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (Stool examination)

๒. การตรวจอุจจาระเพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi,Shigella spp.,Escherichia Coli. (Rectal Swap)

๓. ผลการตรวจ X-Ray ปอด

๔. การเจาะเลือดตรวจหาไวรัสตับอักเสบเอและบี

๕. ผลตรวจยาเสพติด แอมเฟตามีน,กัญชา,เฮโรอีน,กระท่อม

๖. ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค บิด ไทฟอยด์ ไวรัสตับอักเสบเอและบี และโรคผิวหนัง โรคต้องห้าม ก.พ. กำหนด พ.ศ. ๒๕๕๓

๗. พนักงานมีพฤติกรรมต้องสงสัยเกี่ยวกับยาเสพติด ทางสถาบันฯ มีสิทธิ์สุ่มตรวจพนักงานเพื่อตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะได้ โดยผู้รับจ้างรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด

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

๔.๑.๘ พนักงานของผู้รับจ้างต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี และฉีดวัคซีนตามที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) ของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด

๔.๑.๙ ผู้รับจ้างต้องแจ้งรายชื่อข้อมูลประวัติส่วนบุคคลของพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมด เป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมแนบหลักฐานของพนักงาน ภายใน ๗ วัน ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ดังนี้

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ๑ ฉบับ

๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ๑ ฉบับ

๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป ถ่ายมาไม่เกิน ๖ เดือน

๔. สำเนาวุฒิการศึกษา หรือการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถานศึกษาต้นสังกัด (ถ้ามี)

๕. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบันจากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี ๒๕๔๑ ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ อายุไม่เกิน ๓๐ วัน นับจากวันตรวจสุขภาพ

๖. ประวัติการทำงาน และประวัติอาชญากรรม

๔.๑.๑๐ สำหรับพนักงานที่ลาออกให้ผู้ประกอบการแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างน้อย ๕ วัน ที่กลุ่มงานโภชนาการและต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๑.๑๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้ควบคุมหรือผู้จัดการประจำ ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ ในเวลา ๐๖.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
- นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ
- หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว
- พนักงานเตรียมวัตถุดิบอาหาร (เนื้อสัตว์ ผัก)
- พนักงานปรุงประกอบอาหาร (อาหารสามัญ อาหารพิเศษ อาหารต่างชาติ อาหารเฉพาะโรค ขนมหวาน)
- พนักงานเตรียม จัดผลไม้ และอาหารว่าง
- พนักงานหุงข้าว ต้มข้าวต้ม
- พนักงานเตรียมผลิตอาหารทางสายให้อาหาร (นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ)
- พนักงานจัดอาหารสามัญ อาหารพิเศษ อาหารต่างชาติ และอาหารเฉพาะโรค
- พนักงานควบคุมกำกับการเบิกจ่าย วัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงรส
- พนักงานบริการส่งมอบอาหาร และรับคืนภาชนะใส่อาหาร
- พนักงานทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และสถานที่ปฏิบัติงาน

๔.๑.๑๓ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของพนักงานของผู้รับจ้างจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับขึ้นค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาลและดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้างของผู้รับจ้าง หากมีหน่วยงานภายนอกเข้าตรวจสอบกรณีตรวจพบว่าผู้รับจ้างไม่ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้างของผู้รับจ้าง ให้ถือว่าเป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างเพียงผู้เดียวเท่านั้น

๔.๑.๑๔ พนักงานของผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบันฯ และทางราชการ มีพฤติกรรมบริการที่ดี ไม่ส่งเสียงดัง ไม่ดื่มสุรา ไม่ใช้สารเสพติด ไม่เล่นการพนัน <u>หากทำให้งานของทางราชการเสียหายและไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือสัญญาจะถูกดำเนินการด้วยการตักเตือนและหากยังไม่ปรับปรุง ทางผู้รับจ้างยินยอมให้ผู้ว่าจ้างยกเลิกสัญญาได้ทันที และ/หรือเรียกค่าเสียหายอื่นใดที่เกิดขึ้นจากผู้รับจ้างได้</u>

๔.๑.๑๕ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถาบันฯ นอกเวลาปฏิบัติงานและไม่นำบุคคลภายนอกที่มิได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้าง เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานของกลุ่มงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๑.๑๖ ผู้รับจ้างต้องกำกับติดตามพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๑. พฤติกรรมการบริการที่ดี หากมีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับพฤติกรรมบริการ ผู้รับจ้างต้องมีบทลงโทษ และ/หรือมาตรการเปลี่ยนพนักงานทันที

๒. ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมายเช่นบุหรี่ ยาบ้า กัญชา กระท่อม สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา หากตรวจพบพฤติกรรมดังกล่าวจะไม่อนุญาตให้เข้าพื้นที่

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๓. ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุด เสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน

๔. ผู้รับจ้างต้องรักษาความลับของข้อมูลผู้ป่วย และต้องไม่เปิดเผยข้อมูลแก่บุคคลภายนอก กรณีที่ผู้รับจ้างฝ่าฝืน ผู้รับจ้างยินยอมชดใช้ค่าเสียหาย และ/หรือให้ดำเนินคดีตามกฎหมาย ตามความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อสถาบันฯ และ/หรือบุคคลที่ได้รับความเสียหายนั้น

๔.๑.๑๗ พนักงานของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล และอบรมหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ประกอบอาหาร หรืออบรมการพัฒนาสุขลักษณะส่วนบุคคลและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอัคคีภัยในหน่วยงานภายใต้การกำกับของสถาบันฯ หรือพยาบาลควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลมาอบรมและผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม ซึ่งกำหนดให้มีการอบรม อย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี

๔.๑.๑๘ การแต่งกายของพนักงานของผู้รับจ้าง

๑. ต้องสวมแบบฟอร์มของผู้รับจ้างเป็นเครื่องแบบพนักงานชาย - หญิง กรณีเป็นกางเกง อนุญาตให้ใช้กางเกงทรงสแล็คสีดำหรือสีกรมเท่านั้น และสวมรองเท้าหุ้มส้น พร้อมแนบรายละเอียดภาพถ่าย เพื่อให้คณะกรรมการฯ พิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นข้อเสนอ

๒. ในขณะปรุงอาหาร และบรรจุอาหาร ให้พนักงานสวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวก สวมผ้าปิดปาก-จมูก ถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร (ใช้แล้วทิ้ง) และสวมรองเท้าหุ้มส้น

๓. ในขณะบริการอาหาร ทั้งในโภชนาการและหอผู้ป่วย ให้พนักงานสวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวก สวมผ้าปิดปาก-จมูก ถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร (ใช้แล้วทิ้ง) ผ้าเช็ดมือสีอ่อนประจำตัวของตนเองและต้องซักทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังการบริการอาหารทุกครั้ง

ผู้รับจ้างจะรับผิดชอบค่าใช้จ่ายตามข้อ ๔.๑.๑๔ วรรค ๑ วรรค ๒ และวรรค ๓ ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้รับจ้างเองทั้งสิ้น

๔.๑.๑๙ พนักงานของผู้รับจ้างจะต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานทั้งในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

๔.๑.๒๐ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา โดยกลุ่มงานโภชนาการ และ/หรือกลุ่มงานพัสดุ และ/หรือคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ มีอำนาจหน้าที่โดยชอบในการกำกับ ติดตาม ควบคุม บุคลากรของผู้รับจ้างในทุกกระบวนงานให้เป็นไปตามข้อสัญญาทุกประการ

๔.๒ สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์

๔.๒.๑ สถานประกอบการต้องถูกสุขลักษณะ ตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผ่านการรับรอง GMP หรือ HACCP และ ISO ๙๐๐๑ : ๒๐๐๘ ซึ่งเอกสารการรับรองยังไม่หมดอายุ และแสดงเอกสาร ณ วันยื่นข้อเสนอ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๒.๒ สถานที่รับประทานอาหาร/สถานที่เตรียมปรุงอาหาร

- ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียมปรุงประกอบให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
- พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ
- ผนังและเพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานที่ประกอบการสว่างไม่มืดทึบและสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุดและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ
- วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องจัดให้เป็นระเบียบสามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึงและจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร
- ในบริเวณที่ปรุงอาหาร ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน ช่วยระบายอากาศและต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย
- ต้องไม่เตรียมหรือวางอาหารภาชนะใส่อาหาร รวมถึงการหั่น การล้าง การเก็บอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้
- ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่นสแตนเลส โฟเมก้า เป็นต้น

๔.๒.๓ สารปรุงแต่งอาหาร

- ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- ต้องไม่ใช้สารปลอมปนสารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาปรุงประกอบอาหาร
- ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์กัดกร่อนได้ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุทนกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวและต้องมีฝาปิดด้วย
- ช้อนตัก ควรใช้ช้อนกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้ช้อนสแตนเลส ควรเป็นสแตนเลสเกรด ๓๐๔ (๑๘/๘) คือ สารโครเมียม ๑๘% และนิเกิ้ล ๘%
- เครื่องปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาชีครอบ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๒.๔ อาหารสด เช่น เนื้อสด ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน โดยแยกเก็บอาหารต่าง ๆ ดังนี้

- ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
- ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- ผลไม้สดก่อนล้าง
- ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว หรือผลไม้สดหลังตัดแต่ง พร้อมบริโภค
- เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล
- เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
- อาหารที่พร้อมบริโภค

๔.๒.๕ อาหารปรุงสำเร็จแล้ว

- อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการใช้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีกต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์พาหนะนำเชื้อโรค และฝุ่นละออง
- ตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะ เมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน
- ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิดสามารถเก็บความเย็นได้ดี
- ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตัก ที่มีด้ามยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็งหรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซ่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

๔.๒.๗ ภาชนะ / อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร

- ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์ และอุปกรณ์ การประกอบอาหารตามความจำเป็นที่นอกเหนือจากสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาจัดไว้ให้ และต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารที่เป็นสแตนเลส เช่น ช้อน หม้อสำหรับแกง หม้อบรรจุอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดจะต้องมีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน ในกรณีที่ไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหามาเพิ่มเติมให้เพียงพอ สำหรับถาดบรรจุอาหารให้เป็นไปตามที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด (เอกสารแนบที่ ๑) และ/หรือ ตามที่ได้รับอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้ว่าจ้าง พร้อมติดสัญลักษณ์แตกต่างตามผู้ป่วยแยกโรค ยกเว้นสายยางให้อาหารทางการแพทย์ (สาย NG) ทางสถาบันฯ เป็นผู้จัดเตรียมให้
- ภาชนะ/อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาดโดยกำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด
- เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

- แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว
- ภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหารต้องผ่านการล้างด้วยเครื่องล้างจานได้มาตรฐาน ล้างและอบฆ่าเชื้อ มีการบำรุงรักษาเครื่องล้างจานอยู่เสมอ ในกรณีเครื่องล้างจานชำรุดเป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างที่ต้องดำเนินการซ่อมแซมในทันที

๔.๒.๘ เขียงและมีด

- เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น
- เขียงและมีดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช้ปะปนกัน เพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก ผักและผลไม้ได้
- ควรล้างเขียงและมีดให้สะอาดทั้งก่อน หลัง และระหว่างการใช้งานเป็นระยะ และผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด
- ไม่ควรใช้ผ้าหรือฝาหม้อปิดเพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ฝาชีครอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

๔.๒.๙ ช้อน ส้อม ตะเกียบ

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบนในภาชนะโปร่งที่สะอาด
- เก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด สะอาด ภาชนะไม่กว้างเกินไปหรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน
- ในการหยิบจับ ต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น
- เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒.๑๐ มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

- มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิดโดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดีไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะรั่วซึมออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวมควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปากถุงให้แน่นเสียก่อน และต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วย
- การระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบบน้ำเสียจากจุดต่างๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะในบริเวณสถานที่ประกอบการอาหาร และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร และควรติดตั้งถังดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะเช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ โดยตรง ทั้งนี้ ต้องตักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งประจำ

๔.๒.๑๑ ห้องส้วม

- ห้องส้วมควรแยกออกจากสถานที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

- ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณอาคารทั้งห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา (ควรใช้สบู่เหลวเพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช่สบู่ก้อนต้องล้างก้อนสบู่ให้สะอาดด้วย)

๔.๒.๑๒ ผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาการทุกคนต้องแต่งสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ต ที่สามารถเก็บรวบผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าขี้ริ้ว ขยะ การแกะเกาผิวหนัง การปิดปากขณะ ไอ จาม เป็นต้น
- สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทานห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรงใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัยในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ เป็นต้น
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิดโดยเฉพาะบาดแผล หรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ
- ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารทางสายให้อาหาร จะต้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม ทนความร้อนได้สูงและต้องผ่านการลวกน้ำร้อนก่อนนำมาประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ทุกครั้ง

๔.๓ การจัดการวัตถุดิบอาหาร

๔.๓.๑ ผู้รับจ้างต้องวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอในการประกอบและจัดบริการอาหารในแต่ละมื้อ

๔.๓.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายการวัตถุดิบอาหารประจำวันที่จะนำมาใช้เตรียมปรุงประกอบอาหารทั้ง ๓ มื้อ ให้นักโภชนาการหรือโภชนากรและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการตรวจสอบคุณภาพอาหาร ประเภทวัตถุดิบอาหารสด (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ไข่ ฯลฯ) เครื่องปรุงรส อาหารแห้ง ขนมหวาน และเบเกอรี่

๔.๓.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และสามารถจัดบริการอาหารผู้ป่วยได้ตามปกติกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจล เป็นต้น

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ส่วนประกอบของอาหารจัดตามชนิดและปริมาณที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนด

ก. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ และไข่ต่างๆ

- เนื้อสัตว์หมู ไก่ ลักษณะสด ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ มีสัดส่วนของไขมันต่ำจะต้องไม่มีมันปนมากและห้ามผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่มปริมาณ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังและมันปะปน
- เนื้อปลา กุ้ง อาหารทะเลแปรรูป สด สะอาด ปลาขอดเกล็ดควักไส้ ตัดแต่งก้างออกให้เรียบร้อย
- เนื้อสัตว์แปรรูป ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ปูอัด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก

*เนื้อสัตว์ต้องปลอดสารตกค้าง ผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์และมาตรฐานเขียงปลอดภัยโดยใช้เนื้อสัตว์ที่บรรจุในถุงจากโรงงานระบุชื่อโรงงานและน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน (โดยอ้างอิงมาตรฐาน BKK GREEN&Clean) ชนิดเนื้อสัตว์ที่ใช้ต้องตรงตามรายการอาหารที่กำหนดไว้ หากไม่สามารถจัดหามาได้ให้เขียนใบขอเปลี่ยนแปลงล่วงหน้าและนำมาทดแทนมื้อต่อไป

- อาหารแปรรูป เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีสีธรรมชาติ ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น มีวันหมดอายุระบุชัดเจน
- ไข่ไก่อนามัย เบอร์ ๐-๒ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน Q จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ) หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือกขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ฟอง ไข่สดใหม่ และไม่มีรอยแตกร้าว
- ไข่เป็ดเค็มต้มสุก ใหม่ ไม่มีกลิ่น เปลือกไข่สะอาด ไม่มีรอยบุบ ไม่มีรอยดำ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๖๕ - ๗๐ กรัม/ฟอง

หมายเหตุ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังกล่าว จะต้องเก็บไว้ในสถานที่เหมาะสมหรือตามที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนดและสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดเวลา

ข. วัตถุดิบประเภทผัก และผลไม้

- ผัก ให้ใช้ผักตามฤดูกาล และเน้นให้ใช้ผักปลอดสารพิษ เกษตรอินทรีย์/GAP/มาตรฐาน Q ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน BKK GREEN&Clean) คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย
- ผลไม้ ตามฤดูกาล คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย ปริมาณและขนาดให้ดูตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ต้องมีน้ำหนัก ๔๕ กรัม, กล้วยหอม มีน้ำหนัก ๕๐ กรัม เป็นต้น

ค. วัตถุดิบประเภทของแห้ง ธัญพืช ถั่วต่างๆ

- ข้าวสาร ต้องเป็นข้าวสารคุณภาพดี มีทั้งข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % สำหรับผู้ป่วยพิเศษ ข้าวหอม ๑๐๐ % สำหรับผู้ป่วยสามัญ ที่ไม่มีมอด กรวด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน
- ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอด ไม่มีรา

ง. เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป

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

- น้ำส้มสายชู ต้องเป็นน้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- กะทิธัญพืช สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

- น้ำมันสำหรับประกอบอาหาร เป็นน้ำมันพืช กำหนดให้เลือกใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงประกอบอาหาร คือ น้ำมันถั่วเหลือง/น้ำมันรำข้าว สำหรับผัด ปรุงอาหาร และในผู้ป่วยอาหารเฉพาะโรคทั้งหมด, น้ำมันปาล์ม สำหรับทอด น้ำมันถั่วเหลือง ใช้สำหรับเป็นวัตถุดิบของการผลิตอาหารทางสายให้อาหารและอาหารปั่นป่อน

๔.๔.๔ ผู้รับจ้างต้องนำหลักฐาน หรือเอกสารรับรองคุณภาพ เกี่ยวกับวัตถุดิบ ตามข้อ ๔.๓.๓ (ก) (ข) (ค) (ง) ที่ยังไม่หมดอายุ มายื่นในวันเสนอราคา

๔.๔ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร

๔.๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและหลักโภชนาการ ดังนี้

๑. การล้างผัก ผลไม้ ให้นำไปล้างโดยการล้างด้วยน้ำสะอาดผสมน้ำส้มสายชูและเบคกิ้งโซดา ๑ ช้อนโต๊ะ : น้ำ ๒๐ ลิตร น้ำส้มสายชู ๕% อัตราส่วนน้ำส้มสายชู ๑๕ CC : น้ำ ๑ ลิตร แช่ไว้นาน ๑๕ นาที

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

๔.๔.๒ ผู้รับจ้างต้องมีการเตรียมวัตถุดิบอาหารแยกตามประเภทอาหาร ตามคุณลักษณะอาหารที่เหมาะสม ประกอบด้วยอาหารธรรมดาทั่วไป อาหารธรรมดาย่อยง่าย อาหารอ่อนหรืออาหารผู้สูงอายุอาหารทางสายให้อาหาร อาหารปั่นป่อน อาหารฝึกกลืน เพื่อการจัดบริการอาหารที่มีคุณลักษณะอาหารถูกต้องเหมาะสมตามพยาธิสภาพผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยวกลืนอาหารมีความเสี่ยงต่อการสำลักอาหารให้เตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ

เนื้อสัตว์บดต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL) สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นเสนอราคา

๔.๔.๓ เตรียมเนื้อสัตว์ ผักพร้อมปรุงตามสัดส่วนปริมาณที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดให้แต่ละมื้อ

๔.๔.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดกระบวนการเตรียมประกอบอาหารและจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารโดยแยกเนื้อสัตว์กับผัก ผลไม้ และอาหารปรุงสำเร็จ

๔.๕ การจัดเก็บอาหาร และวัตถุดิบอาหาร

๔.๕.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีกระบวนการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสด เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้งต่างๆ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๕.๒ การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ แยกเก็บเป็นสัดส่วน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาหารแห้งที่บรรจุในภาชนะหีบห่อเรียบร้อยจัดเก็บให้เป็นระเบียบตามประเภท วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๕.๓ การจัดเก็บและนำไปใช้วัตถุดิบอาหารสด และอาหารแห้ง ตามระบบ First in First out

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๕.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารในตู้เย็น

๑. วัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ ที่อุณหภูมิ ๗ - ๑๐ องศาเซลเซียส

๒. อาหารพร้อมปรุง ที่อุณหภูมิ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส

๓. วัตถุดิบอาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางสายให้อาหารฯ ที่อุณหภูมิ ๑ - ๕ องศาเซลเซียส

๔. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง ที่อุณหภูมิ -๑๘ - ๔ องศาเซลเซียส

๕. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็น ที่อุณหภูมิ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส

๔.๖ รายการอาหารและคุณลักษณะของอาหาร

๔.๖.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยากำหนดไว้สำหรับผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญ ในสถาบันฯ ดังรายการอาหารที่แนบท้ายนี้ให้ได้คุณภาพและปริมาณ ตามที่กำหนดและมีรสชาติ

๔.๖.๒ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการนักโภชนาการหรือโภชนากรของสถาบันฯ พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน ผู้เสนอราคาสามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ไม่เกิน ๑ ครั้งต่อเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกลุ่มงานโภชนาการพิจารณา

๔.๖.๓ รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายสถาบันฯ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๔.๖.๔ ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยตามรายการอาหาร ทั้งสามัญ , พิเศษ , ต่างชาติ และอาหารทางสายให้อาหาร โดยแบ่งประเภทอาหารได้ดังนี้

๑. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย อาหารธรรมดาทั่วไป อาหารธรรมดาย่อยง่าย อาหารอ่อน อาหารเหลวใส อาหารเหลวข้น โจ๊ก และอาหารเฉพาะกลุ่ม (อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ)

๒. อาหารเฉพาะโรค ประกอบด้วย

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

๓. อาหารทางสายให้อาหาร อาหารปั่นป่อน อาหารฝึกกลืน

๔. อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ที่จัดตามคำสั่งรายละเอียดการเบิกอาหารของผู้ป่วยเฉพาะรายบุคคลตามแผนการรักษาของแพทย์

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕. ข้อกำหนดในการให้บริการอาหารผู้ป่วยให้จัดตามรายการที่โภชนากรของสถาบันฯ กำหนด

อาหารผู้ป่วยพิเศษ/สามัญ

มื้ออาหาร	พิเศษ	สามัญ
เช้า	<u>วันจันทร์ , วันพุธ , วันศุกร์ และวันอาทิตย์</u> - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องดื่ม/นมกล่อง <u>วันอังคาร , วันพฤหัสบดี และวันเสาร์</u> - ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม/นมกล่อง	<u>วันจันทร์ , วันพุธ , วันศุกร์ และวันอาทิตย์</u> - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง <u>วันอังคาร , วันพฤหัสบดี และวันเสาร์</u> - ข้าวต้มเครื่อง
กลางวัน	- อาหารจานเดียว + แกงจืด / ซุป + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้ หรือ - ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้	- อาหารจานเดียว + แกงจืด / ซุป + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้ หรือ - ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้
เย็น	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ขนมไทยหรือผลไม้	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง

อาหารอ่อนผู้ป่วยพิเศษ/สามัญ

มื้ออาหาร	อาหารอ่อนพิเศษ (เคี้ยวง่าย ไม่แข็ง ย่อยง่าย)	อาหารอ่อนสามัญ (เคี้ยวง่าย ไม่แข็ง ย่อยง่าย)
เช้า	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องดื่ม/นมกล่อง หรือ - ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม/นมกล่อง	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง หรือ - ข้าวต้มเครื่อง
กลางวัน	- อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย + แกงจืด/น้ำซุป + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม	- อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย + แกงจืด/น้ำซุป + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม
เย็น	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง

อาหารผู้ป่วยต่างชาติ

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

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

อาหารผู้ป่วย ECT แบบมาแล้วกลับ

มื้ออาหาร	อาหารพิเศษ
กลางวัน	- อาหารจานเดียว + แกงจืด / ซุป + เครื่องดื่ม / นม + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้ หรือ - ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + เครื่องดื่ม / นม + ขนมหวาน/ขนมไทย หรือผลไม้ - ภาชนะใช้แล้วทิ้ง ดังตัวอย่าง (ตามเอกสารแนบ ๑)

อาหารปั่นผสม

อาหารชนิดปั่นผสม (Blenderlized Diet : BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร ๕ หมู่ นำมาทำให้สุกปละปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้ เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่าง โดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ ๐.๕ kcal/cc. - ๒ kcal/cc-การให้โปรตีน สูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเปล่าในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไข หรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

การสั่งอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้เตรียมอาหารได้ถูกต้อง ควรสั่งตามรายละเอียด ดังนี้

๑. ระบุว่าต้องการ ประเภทอาหารทางสายให้อาหาร เช่น สูตรปั่นผสม หรือสูตรสำเร็จรูป (ระบุชื่ออาหาร)

๒. แจ้งจำนวนพลังงานที่ต้องการต่อวัน พร้อมโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต ถ้าแตกกต่างไปจากสูตรมาตรฐาน

๓. แจ้งปริมาณของอาหารที่ต้องให้ต่อมื้อ พร้อมจำนวนมื้อต่อวัน

๔. ในกรณีที่ผู้ป่วยได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ให้เพิ่มไข่ขาว หรือจัดตามแผนการรักษาของแพทย์และนักกำหนดอาหารปรับตามการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย และผู้ป่วยเบาหวาน ต้องใช้น้ำตาลเด็คตรินเป็นส่วนประกอบ

๕. อาหารทางสายให้แบ่งเป็นมื้อ ๆ โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่ก่อเกิดมลภาวะและสิ่งแวดล้อม

เวลาส่งอาหารถึงหอผู้ป่วย	มื้ออาหาร	กำหนดสารอาหารตั้งแต่ ๑,๒๐๐ - ๒,๔๐๐ แคลอรีต่อวัน
๐๙.๓๐ น.	๑๐.๐๐ น. ๑๔.๐๐ น.	อาหารปั่นผสม
๑๖.๐๐ น.	๑๘.๐๐ น. ๒๒.๐๐ น. ๐๖.๐๐ น.	อาหารปั่นผสม

๖. ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง เป็นส่วนประกอบของอาหารทางสายให้อาหาร

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ข้อมูลจำเพาะอาหาร :

๑. นมยูเอชที (Milk) รสจืด พร่องมันเนย ปริมาณ ๑๘๐ - ๒๐๐ ซีซี

๒. นมถั่วเหลือง (Soy Milk) รสดั้งเดิม , รสจืด น้ำตาลน้อย (๓๐๐ ซีซี)

๓ นมเปรี้ยว รสผลไม้ ๑๘๐ ซีซี

๔. น้ำผลไม้ ๑๐๐% ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี

๕. อาหารผู้ป่วยอิสลาม ให้จัดตามหลักอาหารฮาลาล และแยกปรุงประกอบอาหารจากอาหารปกติ โดยต้องปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๖. ข้าวต้มต่างๆ ที่ใช้เสริฟผู้ป่วยจะต้องมีลักษณะเนื้อข้าวข้น ไม่แข็ง มีส่วนผสมของข้าวเหนียวเพื่อให้ข้าวนิ่ม

๗. ผลไม้ที่หลากหลาย ไม่ควรซ้ำกันเกิน ๒ วันต่อสัปดาห์ และต้องใช้ความเย็นในการรักษาอุณหภูมิก่อน และอยู่ในแพคเกจ หรือซีลด้วยฟิล์มถนอมอาหารเรียบร้อย

๘. กรณีอาหารจานเดียวประเภทเส้นให้เสริฟพร้อมขนมหวานประเภทแกงบวด หรือขนมต้มน้ำตาล ได้แก่ มันต้มน้ำตาล กล้วยบวดชี ข้าวเหนียวเปียก ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ฟักทองแกงบวด

๙. กรณีมีการปรับเปลี่ยนรายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรคของผู้ป่วย ที่โภชนาการกำหนดไว้ ถ้าผู้รับจ้างปรับเปลี่ยนรายการอาหารโดยที่ไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ ล่วงหน้า ๑ วัน จะถูกปรับตามข้อกำหนดของสัญญา

๑๐. กรณีผู้ป่วยบางรายขอรายการอาหารที่จะต้องปรุงประกอบเพิ่มเติม เช่น ขออาหารเป็นเส้น ขอข้าวผัด ด้วยเหตุผลจากอาการทางจิตให้ผู้ปรุงประกอบจัดให้ตามหลักโภชนาการ

๑๑. อาหารว่าง ให้เลือกผลิตภัณฑ์จากร้านที่ผ่านระบบมาตรฐาน วิธีการที่ดีในการผลิต เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในขอบข่ายการผลิตขนมปัง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที หากเป็นขนมปังต้องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม และต้องไม่ใช่ขนมปังปี๊บ ได้รับมาตรฐาน อย. โดยบรรจุภัณฑ์แสดงคุณค่าอาหารทางโภชนาการ วันหมดอายุ ชัดเจน แยกเป็น รายชิ้นต่อคน

๕.๑ การบริการอาหารผู้ป่วยสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๑. กำหนดเวลาให้บริการอาหาร ๓ มื้อ

- อาหารเช้า ระยะเวลาบริการ ๐๗.๐๐ น.
- อาหารกลางวัน ระยะเวลาบริการ ๑๑.๐๐ น.
- อาหารเย็น ระยะเวลาบริการ ๑๖.๐๐ น.
- เวลาการบริการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
- แต่ละมื้ออาหารผู้ป่วยต้องทำอาหารสำรองไว้สำหรับผู้ป่วยรายใหม่ ๓-๕ ที่

๒. ต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วย

๓. อุปกรณ์ภาชนะใช้แล้วทิ้งสำหรับผู้ป่วยโรคติดต่อและภาชนะใส่อาหารให้ใช้โดยผ่านการพิจารณาตามที่สถาบันฯ กำหนด

๔. ต้องจัดพนักงานมาบริการผู้ป่วยพร้อมเก็บภาชนะของกลุ่มงานโภชนาการที่ใช้ในการบริการไปล้างทำความสะอาดและผึ่งให้แห้งที่กลุ่มงานโภชนาการให้เรียบร้อย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๔.๑ ต้องเตรียมผลิตอาหารผู้ป่วยประเภทอาหารทางสายให้อาหาร สูตร ๑ : ๑ / ๑.๒ : ๑ / ๑.๕ . ๑ อาหารปั่นป่อน อาหารฝึกกลืน อาหารเสริม และอื่นๆ หรือผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ที่ถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด เหมาะสมกับพยาธิสภาพผู้ป่วย และตรงตามคำสั่งแพทย์ โดยมีนักโภชนาการสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาเป็นผู้คำนวณกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบอาหารให้ในแต่ละมื้ออาหาร/ราย และส่งมอบโดยบรรจุอาหารทางสายให้อาหารลงในขวดต่อมื้อตามจำนวนซีซีที่แพทย์สั่งและตามเวลาที่กำหนด

วัตถุดิบอาหารหลักสำหรับผลิตอาหารทางสายให้อาหาร ประกอบด้วย กล้วยน้ำว้า ฟักทอง ผักกวางตุ้ง/ผักกาดขาว เนื้ออกไก่ ไข่ไก่ ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ น้ำมันถั่วเหลือง เกลือป่น น้ำตาลทราย เด็กซ์ทริน

๔.๒ ต้องเตรียมผลิตและจัดบริการอาหารเพื่อสนับสนุนแผนการรักษาของแพทย์ เพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพผู้ป่วย เช่น อาหารเพิ่มกากใยสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาท้องผูก การผลิตน้ำสมุนไพร เช่น น้ำใบชุมเห็ดเทศ เป็นต้น

๕. ผู้รับจ้างต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วยด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดย

๕.๑ อาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้กับผู้ป่วยจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส

๕.๒ อาหารที่ต้องบริการด้วยอุณหภูมิต่ำ เช่น ผลไม้ หรือของหวานจะต้องมีอุณหภูมิน้อยกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๕.๒ การปรุงประกอบอาหาร

๕.๒.๑ ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดให้

๕.๒.๒ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ/โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการจะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของสถาบันฯตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันทีตามคำชี้แจงของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุนักโภชนาการ/โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ ทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วยตามเวลาที่กำหนด

๕.๒.๓ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาให้ผู้รับจ้างเตรียมประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยที่สถาบันฯ กำหนดหรือเตรียมประกอบอาหารจากสถานประกอบการของผู้รับจ้าง และไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างใช้สถานที่ของสถาบันฯ ผลิตอาหารอื่นๆ ที่นอกเหนือจากอาหารผู้ป่วยของสถาบันฯ หรืออาหารที่ใช้เป็นสวัสดิการบุคลากรเจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ เท่านั้น

๕.๓ การบริการอาหารและการจัดอาหาร/ถาดอาหารผู้ป่วย

๕.๓.๑ ต้องมีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการวางแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน และสามารถรับคำสั่งเปลี่ยนแปลงเพิ่มคำสั่งอาหารจากหอผู้ป่วยได้ ตามหลักการจัดอาหารตามรายการอาหารประจำวัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕.๓.๒ ต้องจัดบริการอาหารผู้ป่วยตามมาตรฐานอาหาร สำหรับจัดบริการผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ดังนี้

ตารางแสดงมาตรฐานพลังงานและสัดส่วนอาหาร สำหรับการจัดบริการอาหารผู้ป่วย

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

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

ตารางแสดงปริมาณอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร ใน ๑ วัน ของผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ

หมวดอาหาร	อาหารสามัญของโรงพยาบาลพลังงานโดยประมาณ		อาหารพิเศษของโรงพยาบาลพลังงานโดยประมาณ	
	๒,๐๐๐ Kcal	๒,๔๐๐ Kcal	๑,๘๐๐ Kcal	๒,๒๐๐ Kcal
ข้าว - แป้ง	๑๔ ex	๑๙ ex	๙ ex	๑๑ ex
เนื้อสัตว์	๕.๕ ex	๕.๕ ex	๘ ex	๘ ex
ผัก	๒ ex	๒ ex	๒ ex	๓ ex
ผลไม้	๑ ex	๑ ex	๔ ex	๒ ex
ไขมัน	๗ ex	๗ ex	๕ ex	๖ ex
ขนม	๑ ex	๑ ex	๒ ex	๒ ex
นม	-	-	๐.๘ ex	๐.๘ ex

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

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ตารางแสดงปริมาณสัดส่วนอาหาร ตามหมวดอาหารของรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย

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

๕.๓.๓ รูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายให้อาหารและอาหารปั่นป่อน เป็นแบบกระจาย (Centralized system) หมายถึง การบริการอาหารแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามจำนวนผู้ป่วยและติดบัตรกำกับอาหารผู้ป่วยที่ภาชนะบรรจุอาหารบริการให้ผู้ป่วยครบทั้ง ๓ มื้อ (ตามคู่มือมาตรฐานอาหารปลอดภัย Food Safety Hospital กระทรวงสาธารณสุข)

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕.๓.๔ ต้องจัดอาหารเสริมตามคำสั่งแพทย์ที่ระบุความต้องการอาหารเพิ่ม เพื่อใช้สนับสนุนแผนการรักษาของแพทย์ด้านโภชนบำบัด ได้แก่ อาหารเบาหวานใช้น้ำตาลเทียมและน้ำตาลฟรุคโตสแทนการใช้น้ำตาลทราย อาหารลดเค็ม อาคารลดไขมัน อาหารโรคเก๊าท์ อาหารโปรตีนสูง/โปรตีนต่ำ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อ-นามสกุลผู้ป่วย เตียง ให้ถูกต้องตามใบสั่ง

๑. อาหารเพิ่มไข่ ๑ ฟองต่อมื้อ หมายความว่า ไข่จะเป็นอาหารเสริม นอกเหนือกับข้าว ๒ อย่าง

๒. สำหรับผู้ป่วยสูงอายุที่มีภาวะ Albumin ต่ำ และภาวะทุพโภชนาการจะได้รับไข่ขาว/ไข่ทั้งฟอง เป็นอาหารเสริมนอกเหนือกับข้าว ๒ อย่าง

๓. อาหารโรคไต ที่จำเป็นต้องใช้ อาหารหมวดแป้งปลอดโปรตีน เช่น สาคู วุ้นเส้น เส้นเซียงไฮ้ แป้ง ถั่วเขียว ผงวุ้น ฯลฯ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดหามาใช้จัดอาหารให้กับผู้ป่วยด้วย

๕.๓.๕ ต้องจัดอาหารสำหรับผู้ที่เป็นโรคติดต่อตามที่สถาบันฯ กำหนดแจ้ง เช่น โรคอุบัติใหม่ COVID-๑๙ วัณโรค สุกใส ไวรัสตับอักเสบเอหรือบี ไทฟอยด์ ตาแดง ติดเชื้อดื้อยา ตามมาตรการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๕.๓.๖ การจัดอาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีช้อนเมลามีนอย่างหนา ไม่น้อยกว่า ๒ มม.

๕.๓.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดหาซองพลาสติกใสใส่ช้อนไว้สำหรับพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษพร้อมกระดาษทิชชู่สะอาดครบทั้ง ๓ มื้อ

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

๕.๓.๙ การจัดอาหารและจัดถาดอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีนักโภชนาการตรวจสอบปริมาณอาหาร ชนิดอาหาร ให้ถูกต้องตามจำนวนที่แจ้งจัดอาหาร และตรวจสอบบันทึกข้อมูลถาดอาหารที่จัดทุกหอผู้ป่วยทุกมื้อ มีบัตรอาหารระบุชนิดอาหารของผู้ป่วย เพื่อป้องการความคลาดเคลื่อนความผิดพลาดในการจัดและส่งมอบอาหารให้หอผู้ป่วย กรณีเกิดความคลาดเคลื่อน ความผิดพลาดในการจัดอาหารผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดอาหารทดแทนให้ใหม่ในมื้ออาหารนั้น

๕.๓.๑๐ กรณีผู้ว่าจ้างมอบหมายให้ผู้รับจ้างจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนสำหรับผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยในสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา รายการอาหารและวัตถุดิบต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกัน มีรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อย จำนวน ๒ ชุด ในแต่ละชุดประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน ๑ เดือน และต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายของสถาบันฯ พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ เดือน เว้นแต่ในกรณีเดือนแรกที่เข้าปฏิบัติงาน ให้นำส่งรายการอาหารหมุนเวียนก่อนเข้าปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า ๗ วัน และ/หรือนำส่งในวันลงนามในสัญญา

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕.๔ การบริการส่งมอบอาหาร

๕.๔.๑ ก่อนการส่งมอบอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องตรวจสอบนับจำนวนและความถูกต้องของอาหารปรุงสำเร็จฯ ตามคำสั่งแพทย์ทุกถาดโดยนักโภชนาการ พร้อมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนทำการส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จฯ พร้อมแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารส่งมอบที่กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันฯ กรณีเกิดความคลาดเคลื่อน ความผิดพลาดในการส่งมอบอาหารผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดอาหารทดแทนให้ใหม่ในมื้ออาหารนั้น และกรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้สถาบันฯ ตามสัญญา

๕.๔.๒ ต้องดำเนินการส่งมอบอาหารให้หอผู้ป่วยโดยรถเข็นอาหารที่มีสภาพดี สะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ ปริมาณเพียงพอและสามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาตามเวลาที่กำหนดในข้อ ๕.๑ ครบทุกหน่วยบริการผู้ป่วย

๕.๔.๓ ต้องจัดอาหารสำหรับบริการให้ทันตามเวลาที่กำหนด แบ่งเป็น ๓ มื้อ ดังนี้

มื้อเช้า	๗.๐๐ น.	สำรองอาหารผู้ป่วยรับใหม่ถึง	๐๘.๓๐ น.
มื้อกลางวัน	๑๑.๐๐ น.	สำรองอาหารผู้ป่วยรับใหม่ถึง	๑๒.๓๐ น.
มื้อเย็น	๑๖.๐๐ น.	สำรองอาหารผู้ป่วยรับใหม่ถึง	๑๖.๓๐ น.

๕.๔.๔ ต้องจัดให้มีอาหารสำรองระหว่างมื้ออาหารให้เพียงพอและจัดให้มีเจ้าหน้าที่จัดบริการส่งมอบอาหารระหว่างมื้ออาหารด้วย เนื่องจากมีผู้ป่วยได้รับเข้าการรักษาในสถาบันฯ ระหว่างมื้ออาหาร

๕.๔.๕ พนักงานบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วยให้หอผู้ป่วยต้องแต่งกายสะอาดถูกต้องตามที่ผู้รับจ้างแสดงไว้ ตามข้อ ๔.๑.๑๘ และคณะกรรมการพิจารณาอนุมัติแล้ว

๕.๔.๖ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด ๓ ครั้ง ยกเว้นกรณีสุดวิสัย เช่น ฝนตกหนัก รถขนส่งอาหารเสีย ฯลฯ สถาบันฯ จะพิจารณายกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้ประสงค์จะเสนอราคาใหม่ด้วย

๕.๕ หลักเกณฑ์สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

๕.๕.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วนดดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์กับผักผลไม้

๕.๕.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บและแยกขยะให้ถูกวิธี เช่น ขยะทั่วไป เศษอาหาร ขยะรีไซเคิล ขยะติดเชื้อ ขยะอันตราย และนำขยะทิ้งให้ถูกวิธีตามแนวทางจัดการสุขาภิบาลในกรณีที่จำเป็นต้องพักขยะในพื้นที่สถาบันฯ ให้กำหนดจุดพักขยะและแนวทางป้องกันความเสี่ยงต่อสิ่งแวดล้อมรวมทั้งแต่งกายมิดชิด

๕.๕.๓ ผู้รับจ้างต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรตักไขมันในถังดักไขมันในทุกวัน พร้อมทั้งทำความสะอาดไม่มีเศาอาหารค้างข้ามคืน และดูดไขมันในบ่อดักไขมันทุก ๓ เดือน รวมทั้งล้างปล่องดูดควัน (Hood) ทุก ๓ เดือน โดยผู้เสนอราคาต้องเสียค่าดำเนินการเองพร้อมรายงานผลการปฏิบัติใกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชสาสตร์สมเด็จเจาพระยา ทราบทุกครั้งในการดำเนินการ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕.๕.๔ ผู้รับจ้างต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อของสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

๕.๕.๕ ผู้รับจ้างมีมาตรการเฝ้าระวังสัตว์พาหะนำโรค

๕.๕.๖ ผู้รับจ้างมีมาตรการควบคุมแก้วพลาสติกแข็ง

๕.๕.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจาน ให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน เป็นต้น

๕.๖ การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

๕.๖.๒ กรณีที่ผู้ป่วยหรือผู้รับบริการได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องสามารถแสดงรายละเอียดของวัตถุดิบในการปรุงอาหารในมื้อนั้นได้

๕.๖.๓ กลุ่มงานโภชนาการจะดำเนินการสุ่มตรวจสุขอนามัยผู้สัมผัสอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ของผู้รับจ้าง เดือนละ ๑ ครั้ง ผู้รับจ้างต้องควบคุมกำกับให้พนักงานเจ้าหน้าที่ของผู้รับจ้าง ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๕.๖.๔ การทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ กรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหาร ต้องสามารถทวนสอบกลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้เสนอราคาต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย ๑๔ วัน

๕.๖.๕ กำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหารและผู้สัมผัสอาหารของกระบวนการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จและอาหารทางสายให้อาหาร ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยชุดทดสอบภาคสนาม โดยเก็บตัวอย่างจำนวน ๒๙ ตัวอย่าง ดังนี้

(๑) แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก	จำนวน ๕ ตัวอย่าง
(๒) สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ขิง/ถั่วงอก	จำนวน ๒ ตัวอย่าง
(๓) สารบอกแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น/หมูบดปรุงรส	จำนวน ๒ ตัวอย่าง
(๔) สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก	จำนวน ๓ ตัวอย่าง
(๕) โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง
(๖) โคลิฟอร์มในภาชนะ	จำนวน ๕ ตัวอย่าง

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

โดยทั้ง ๒๙ ตัวอย่างต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๙๐% และต้องส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข หรือสถาบันฯ ที่เชื่อถือได้ จำนวน ๓ เดือน/ครั้ง พร้อมทั้งส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ให้กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ทราบ หากมีการพบการปนเปื้อนผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที

๕.๗ การประเมินคุณภาพอาหาร และการดำเนินงาน

๕.๗.๑ ผู้เสนอราคาต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการประเมินตรวจประเมินสถานที่ เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุดได้ตลอดเวลา

๕.๗.๒ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและอนุกรรมการตรวจการจ้างทำหน้าที่ตรวจประเมินผลประจำวัน โดยมีการบันทึกเป็นหลักฐาน ดังนี้

- การตรวจสอบจำนวนถาดอาหารที่เบิกอาหารจากหอผู้ป่วย
- รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ
- รายการการตรวจสอบวัตถุดิบอาหาร
- การตรวจสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานโดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล
- การสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อมโดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหนะ, แบบบันทึกผลการควบคุมสารเคมี (บำรุงรักษาเครื่องมือ)
- การตรวจบันทึกอุณหภูมิห้องเย็นและตู้เย็น

๕.๗.๓ ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้เสนอราคา ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นเองทั้งสิ้น รวมทั้งกรณีอื่นที่ผู้เสนอราคาต้องปกป้องคุ้มครองมิให้ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบต่อผู้ป่วยอันเนื่องมาจากเหตุดังกล่าว

๕.๗.๔ การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหาร ปริมาณอาหาร และความสะอาด เป็นไปตามที่สถาบันฯ กำหนด ตามแบบประเมินความพึงพอใจการบริการอาหารผู้ป่วย (ตามเอกสารแนบที่ ๒)

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

๕.๗.๕ การประเมินการดำเนินการ และกระบวนการควบคุมคุณภาพ เป็นไปตามที่สถาบันฯ กำหนด ตามแบบการประเมินการดำเนินการและกระบวนการควบคุมคุณภาพ (ตามเอกสารแนบที่ ๓)

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
๑	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	≤ ๕ ครั้ง/เดือน*
๒	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	≤ ๕ ครั้ง/เดือน*
๓	จำนวนการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	≤ ๕ ครั้ง/เดือน*
๔	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	≤ ๕ ครั้ง/เดือน*
๕	จำนวนการพบสารปนเปื้อนในจำนวน ๒๙ ตัวอย่าง ดังนี้ ๕.๑ แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก จำนวน ๕ ตัวอย่าง ๕.๒ สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ขิง/ถั่วงอก จำนวน ๒ ตัวอย่าง ๕.๓ สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น/หมูบดปรุงรส จำนวน ๒ ตัวอย่าง ๕.๔ สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง จำนวน ๓ ตัวอย่าง ๕.๕ โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง ๕.๖ โคลิฟอร์มในภาชนะ จำนวน ๕ ตัวอย่าง	ไม่พบ
๖	ผลการประเมินของโภชนากรประจำวัน คะแนนรวม ค่าเฉลี่ยรายเดือน	≥ ๘๐%
๗	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	≥ ๘๐%
๘	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี - อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก ๓ เดือน	ต้องไม่พบ
๙	ร้อยละกิจกรรมที่มีการวิเคราะห์แก้ไขและป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน	๑๐๐%
๑๐	ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อแนะนำสุขลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร	ระดับดีมาก

*หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อใดข้อหนึ่งตามตัวชี้วัดข้อ ๑-๘ ผู้รับจ้างต้องชำระค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของค่าบริการในเดือนนั้นๆ

โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ส่งตรวจปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน โดยต้องเสียค่าใช้จ่ายเอง พร้อมส่งรายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ ทราบ

๕.๗.๖ ผู้รับจ้างต้องสำรวจความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารอย่างน้อย ๑๐๐ คน/เดือน โดยมีการส่งแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารให้กับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย เจ้าหน้าที่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ประเมิน ผลการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ ๘๐ พร้อมส่งรายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการ พร้อมกับเอกสารส่งเบิกจ่ายเงินในแต่ละงวด ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินจะต้องแก้ไขโดยด่วน หากยังเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ทางสถาบันฯ กำหนด ในกรณีที่เกิดเหตุขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลรุนแรงต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของสถาบันฯ ทางสถาบันฯ สามารถพิจารณาบอกเลิกสัญญา ค่าปรับ ค่าเสียหาย ค่าใช้จ่ายอื่นใด และ/หรือริบหลักประกันจากผู้รับจ้างได้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕.๘ การรับใบสั่งอาหาร

๕.๘.๑ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการสั่งอาหารผู้ป่วย ประกอบด้วย

๑. แพทย์เป็นผู้กำหนดแผนการรักษาและทำหน้าที่เป็นผู้กำหนดคำสั่งอาหารสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย

๒. พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยรับผิดชอบดำเนินการตามแผนการรักษาของแพทย์ในการสั่งอาหาร ตามใบสั่งอาหารของหอผู้ป่วย

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

๕.๘.๒ กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้งข้อมูลจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้รับจ้างภายในเวลา ๑๖.๐๐ น. ล่วงหน้า ๑ วันก่อนวันประกอบอาหาร

๕.๘.๓ อาหารสำหรับผู้ป่วยทางจิตเวชโดยใช้กระแสไฟฟ้า (ECT) จะส่งรายชื่อผู้ป่วยให้กับโภชนาการทุกเย็นวันอาทิตย์ วันอังคาร และวันพฤหัสบดี ตามที่สถาบันฯ กำหนด

๕.๘.๔ การเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร เปลี่ยนประเภทอาหาร หรือยกเลิกคำสั่งอาหารและการย้ายหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา เปลี่ยนแปลงคำสั่งเบิกอาหารได้ภายในกำหนดระยะเวลา ดังนี้

มื้อเช้า	ภายในเวลา	๐๖.๓๐ น.
มื้อกลางวัน	ภายในเวลา	๑๐.๐๐ น.
มื้อเย็น	ภายในเวลา	๑๕.๐๐ น.

หมายเหตุ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา อาจเปลี่ยนแปลงเวลาได้ตามความเหมาะสม โดยยึดหลักการบริการผู้ป่วยเป็นศูนย์กลาง

๕.๘.๕ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยาไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้างประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและกลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วยเท่านั้น

๕.๙ การตรวจรับพัสดุ (อาหารปรุงสำเร็จ)

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

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๕.๙.๒ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย หรือผู้เกี่ยวข้องตรวจรับอาหารปรุงสุก โดยประเมินคุณภาพ คุณลักษณะ ตรวจสอบปริมาณและความเพียงพอของอาหาร รวมทั้งอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค อาหารเฉพาะกลุ่ม (ฮาลาล มังสวิรัติ - เจ อาหารพิเศษต่างชาติ) หากการตรวจรับอาหารไม่ผ่านในมื้อใด ผู้รับจ้างต้องปรับแก้ไขให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนที่จะดำเนินการจัดอาหารและส่งมอบให้กับผู้ป่วย และดำเนินการปรับตามข้อกำหนดของสัญญา ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ครบทั้ง ๓ มื้อ

๕.๙.๓ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุที่ได้รับการแต่งตั้งจากสถาบันฯ จะดำเนินการตรวจรับพัสดุตามรายละเอียดแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยต่างชาติ สถาบันฯ สามารถใช้รายงานผลการตรวจรับพัสดุเพื่อประกอบการพิจารณาผลการขอใบรับรองผลงานของผู้รับจ้างได้

๕.๙.๔ ผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย หรือผู้เกี่ยวข้องประเมินสถานที่ เตรียมประกอบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จและการบริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หลักโภชนาการ/ โภชนาบำบัด

๕.๙.๕ กรณีคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย หรือผู้เกี่ยวข้อง หากตรวจพบปัญหาในการ เตรียมประกอบอาหารและจัดบริการส่งมอบอาหารของผู้รับจ้าง ได้แก่

- วัตถุดิบอาหารไม่ตรงตามรายละเอียดข้อกำหนด
- อาหารปรุงสำเร็จมีคุณลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สีสัน รสชาติ เนื้อสัมผัส ฯลฯ
- การจัดอาหารไม่ตรงตามใบสั่งอาหาร และมีผลกระทบการต่อการให้บริการผู้ป่วย
- ไม่แยกปรุงอาหารฮาลาล
- อาหารปนเปื้อน บูดเสีย รสเปรี้ยว ขึ้นรา หมดอายุ
- อาหารมีสิ่งแปลกปลอมปนไปในอาหาร เช่น เศษพลาสติก หนังยาง เศษฝอยขัดหม้อ แมลงวัน
- ภาชนะอุปกรณ์ไม่สะอาด เปียก มีคราบเศษอาหารคราบไขมัน
- ไม่แยกภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่แยกล้างภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ
- ไม่ส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานตามเวลาที่กำหนด

ทั้งนี้ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย หรือผู้เกี่ยวข้อง ตักเตือน และ/หรือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขปรับปรุง/จัดหาอาหารทดแทน หากเกิดอุบัติการซ้ำเรื่องใดเรื่องหนึ่งไม่เกิน ๒ ครั้ง ต่อเดือน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้นจริง และชำระค่าปรับตามข้อกำหนดของสัญญา

กรณีผู้ป่วยเจ็บป่วยจากอาหาร หรือกระบวนการจัดบริการอาหารที่ผู้รับจ้างดำเนินการ ผู้รับจ้างยินยอมรับผิดชอบค่าใช้จ่าย และ/หรือค่าเสียหายทั้งหมดให้กับผู้ที่ได้รับความเสียหายนั้น

๕.๙.๖ กรณีมีข้อร้องเรียน เกี่ยวกับพฤติกรรมของพนักงานของผู้รับจ้าง เกินกว่า ๒ ครั้งขึ้นไป ทางผู้รับจ้างจะดำเนินการเปลี่ยนตัวพนักงานใหม่ให้กับผู้ว่าจ้างทันที

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๖. เงื่อนไขเฉพาะ

๖.๑ ผู้รับจ้างจะเข้าร่วมประชุมกับผู้ว่าจ้าง เกี่ยวกับขอบเขตงานจ้างไม่น้อยกว่า ๗ วัน ก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญา

๖.๒ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของสถาบันฯ

๖.๓ ผู้รับจ้างต้องให้การสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพร่วมกับสถาบันฯ

๖.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแลรักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ ทำประกันอุบัติภัยเพื่อประกันความเสียหาย ภายใน ๖๐ วัน แนบท้ายสัญญาจ้าง พร้อมทั้งลงบันทึกแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน และดำเนินการซ้อมแผนอัคคีภัย ปีละ ๑ ครั้ง

๖.๕ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อเพลิง ค่ากำจัดขยะ ค่าโทรศัพท์ ทั้งส่วนครัว สำนักงาน และห้องอาหารพนักงานตามอัตราส่วนราชการกำหนดและภายในระยะเวลาที่กำหนด

๖.๖ สถานที่ที่สถาบันฯ อนุญาตให้ใช้พื้นที่ ถือเป็นกรรมสิทธิ์ของสถาบันฯ ห้ามไม่ให้เจ้าหน้าที่ พนักงาน พักค้างแรม ดื่มสุรา และเสพสิ่งเสพติด ตลอดจนก่อความเสียหายแก่สถาบันฯ แก่สถาบันฯ เช่น กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ซึ่งมีต้นเหตุจากผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าว โดยอาคาร/สถานที่ และครุภัณฑ์ หากเกิดความเสียหายอันเกิดจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซม และ/หรือทดแทนให้ใช้งานได้ตามปกติภายใน ๑-๓ เดือน

๖.๗ ผู้ว่าจ้างอนุญาตให้เจ้าหน้าที่ หรือพนักงานของผู้รับจ้างใช้สถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนาการของสถาบันฯ และรถส่งมอบวัตถุดิบอาหาร ในช่วงเวลา ๐๔.๓๐ น. - ๑๘.๓๐ น.

๖.๘ ผู้รับจ้างต้องแจ้งหมายเลขทะเบียนรถยนต์ที่ใช้ขนส่งอาหารในสถาบันฯ ให้กับกลุ่มงานโภชนาการทราบทุกครั้ง

๖.๙ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับสถาบันฯ ตามนโยบายการประหยัดพลังงาน

๖.๑๐ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ของสถาบันฯ กรณีที่พบว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามสัญญา และ/หรือรายละเอียดร่างขอบเขตของงานที่กำหนดโดยมีการตักเตือน และแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรเกินกว่า ๓ ครั้ง ผู้รับจ้างยินยอมให้ผู้ว่าจ้างยกเลิกสัญญา และ/หรือเรียกค่าเสียหายอื่นใดที่เกิดขึ้นได้

๖.๑๑ กรณีผู้รับจ้างไม่มีนักโภชนาการอยู่ควบคุมกำกับการปฏิบัติงานโดยไม่มีเหตุอันควรไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการล่วงหน้าถึงเหตุผลของการไม่มาปฏิบัติงาน โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะทำบันทึกแจ้งทางสถาบันฯ ให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามสัญญา

"เหตุอันควร" เช่น เจ็บป่วย ไม่สบาย ไปพบแพทย์ตามนัด (ต้องแนบใบรับรองแพทย์) เหตุด่วนฉุกเฉิน ฯลฯ กรณีจำเป็นต้องออกไปทำธุระภายนอกในระหว่างวันต้องแจ้งหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือผู้ได้รับมอบหมายทางโทรศัพท์ หรือการสื่อสารช่องทางอื่น และรีบกลับมาปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้แจ้งไว้

** หากพนักงานในข้อ ๔.๑.๑ - ๔.๑.๕ ไม่เป็นบุคคลสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย ตามที่กำหนดในสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องถูกปรับตามข้อกำหนดของสัญญา จนกว่าผู้รับจ้างจะจัดพนักงานให้ตรงตามที่ระบุไว้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๖.๑๒ ผู้รับจ้างต้องมีแผนสำรองการให้บริการอาหารผู้ป่วยกรณีฉุกเฉิน เช่น อัคคีภัย โรคระบาด จลาจล เป็นต้น

๖.๑๓ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ในภายหน้า ซึ่งเป็นมติของคณะกรรมการสถาบันฯ

๖.๑๔ เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้ว ผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารของสถาบันฯ คืนให้สถาบันฯ ให้อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่ หรือครุภัณฑ์ และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพปกติ

๗. ราคากลางอาหารสำหรับผู้ป่วยและวงเงินงบประมาณ

๗.๑ อัตราค่าอาหารผู้ป่วย รวมทั้งสิ้น ๕๘๕ คน มีรายละเอียดดังนี้

(๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๖๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๕๐ บาท
จำนวน ๒๗๓ วัน เป็นเงิน ๔,๐๙๕,๐๐๐.๐๐ บาท

(๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๔๘๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๕๐ บาท
จำนวน ๒๗๓ วัน เป็นเงิน ๑๙,๘๖๐,๗๕๐.๐๐ บาท

(๓) อาหารทางสายยางผู้ป่วยพิเศษและสามัญ โดยเฉลี่ย ๒๕ ราย
ค่าอาหารวันละ ๑๕๐ บาท จำนวน ๒๗๓ วัน
เป็นเงิน ๑,๐๒๓,๗๕๐.๐๐ บาท

(๔) อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉลี่ย ๑๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๔๕๐ บาท
จำนวน ๒๗๓ วัน เป็นเงิน ๑,๔๘๒,๗๕๐.๐๐ บาท

วงเงินงบประมาณ ๒๖,๘๒๒,๒๕๐ บาท (ยี่สิบหกล้านแปดแสนสองหมื่นสองพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
หมายเหตุ เป็นอัตราการถัวเฉลี่ยในแต่ละวัน

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๗๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๙. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคา และพิจารณาราคารวมจากผู้เสนอราคาต่ำสุด ที่เสนอราคาถูกต้อง ครบถ้วน ยืนราคา ๑๒๐ วัน

๑๐. งวดงานและหลักเกณฑ์การจ่ายเงิน

๑๐.๑ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา จะชำระเงิน จำนวน ๙ งวด เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุแล้วเสร็จ โดยจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารผู้ป่วยตามข้อมูลจากใบแจ้งยอดผู้ป่วยแต่ละหอผู้ป่วยประจำวัน ซึ่งผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบการเบิกจ่ายเพื่อประกอบการตรวจรับและดำเนินการขอเบิกจ่ายค่าอาหารประจำแต่ละเดือน ผู้รับจ้างต้องสรุปผลการดำเนินการทั้งหมด ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ประกอบด้วย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

๑๐.๑.๑ รายงานการตรวจรับอาหาร

๑๐.๑.๒ แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑) **(ตามเอกสารแนบที่ ๔)**

๑๐.๑.๓ ผลประเมินความพึงพอใจ / ข้อเสนอแนะ และ/หรือข้อร้องเรียนต่างๆ

๑๑. อัตราค่าปรับ

คิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของวงเงินตามสัญญาในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลง

๑๒. กำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง (ถ้ามี)

ผู้รับจ้างต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของพัสดุที่ส่งมอบ ตลอดระยะเวลาตามที่ระบุในสัญญา โดยผู้รับจ้างจะดำเนินการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้สามารถใช้งานได้ตามปกติภายในครึ่งชั่วโมง นับจากเวลาที่ได้รับแจ้งโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานและกำหนดราคากลาง

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

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวโสรยา ศุภโรจนี)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(นายศรุตพันธุ์ จักรพันธุ์ ณ อยุธยา)
ผู้อำนวยการสถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ผู้รับรองขอบเขตของงาน
รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
๑	ข้าวต้มขาว - ผัดมะเขือยาวไก่บด ใบโหระพา -ไข่ตุ๋นต้นหอมแครอท	- ข้าวคลุกกะเพราไก่สับ - แกงจืดฟัก เห็ดหอม ไก่หั่นคื่นช่าย - สาคูเปียกข้าวโพด	ข้าวสวย - แกงป่าไก่ มะเขือ กระชาย พริกชี้ฟ้าแดง - ผัดวุ้นเส้นกะหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ ไก่บด
๒	ข้าวต้มไก่บด ต้นหอม กระเทียมเจียว -ไข่ลวก	- บะหมี่เกี๊ยว หมูแดง ผักกวางตุ้ง - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - พะโล้ไก่ ไข่ ผักชี - ผัดเผ็ดไก่ มะเขือ
๓	ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย อกไก่ -ไข่เจียว	- ข้าวสวย+ขนมจีน น้ำยากะทิไก่ ผักเคียง ลูกชิ้นปลากลมผ่า - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวย - ต้มยำไก่กุ้ง เห็ดนางฟ้า - ผัดถั่วงอกเต้าหู้แผ่น ไก่บด ต้นหอมท่อน
๔	ข้าวต้มหมู ต้นหอม กระเทียมเจียว -ไข่ลวก	- มักกะโรนีไก่ -แกงจืดฟองเต้าหู้ ไก่บด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงจืดกระหล่ำปลี ไก่บด แครอท - น้ำพริกกะปิ ไข่ต้ม ผักต้ม
๕	ข้าวต้มขาว - ไข่เจียวหมูสับ - ผัดหัวไชโป๊วไข่	- ผัดมาม่า ไก่ ไข่ กระหล่ำปลี แครอท - น้ำซุปฟัก ซี่โครงไก่ เห็ดหอม - ข้าวเหนียวเปียกเผือก	ข้าวสวย - ไก่ผัดพริกแกงถั่วฝักยาว - แกงจืดผักกาดขาว ลูกชิ้น ไก่บด
๖	ข้าวต้มไก่บด ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	- ข้าวผัดหมู คะน้า มะเขือเทศ ไข่ - แกงจืด หัวไชเท้า ไก่บด คื่นช่าย - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อง ผักต้ม - แกงจืดฟองเต้าหู้ ไก่บด
๗	โจ๊กไก่ ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก	ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - รวมมิตรหวานเย็น	ข้าวสวย - ต้มแซ่บไก่ เห็ดนางฟ้า มะเขือเทศ - ผัดผักรวมมิตร(กวางตุ้ง กะหล่ำปลี แครอท) น้ำมันหอย ไก่ชิ้น

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
๘	ข้าวต้มขาว - ไข่เจียวหมูสับ - ผัดผักกาดขาว แครอท ไก่บด	ข้าวสวย - ลาบไก่ ผักเคียง - แกงจืดเห็ดหูหนูขาว ไก่บด เครื่องยาจีน - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - พะแนงไก่ มะเขือเจ้า มะเขือพวง ใบมะกรูด - ผัดวุ้นเส้น กะหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ ไก่บด
๙	ข้าวต้มหมู ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	ข้าวสวย - หมูยอทอด - ต้มข่าไก่ กะหล่ำปลี มะเขือเทศ - เฉาก๊วยน้ำเชื่อม	ข้าวสวย - น้ำพริกขี้กา ผักลวก - แกงจืดเต้าหู้หลอด ไก่บด คื่นช่าย
๑๐	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไก่ -ไข่เจียว	ข้าวสวย - น้ำพริกกะปิ ไข่ต้ม + ผักต้ม - เกาเหลา ลูกชิ้น ถั่วงอก คื่นช่าย - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ชิ้น (มะเขือเทศ สับปะรด ต้นหอม แตงกวา) - แกงจืดฟัก ไก่บด ผักชี เห็ดหอม แครอท
๑๑	ข้าวต้มไก่ ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	- ราดหน้าเส้นใหญ่ หมู ไข่ - ลอดช่องน้ำกะทิ	ข้าวสวย - แกงส้มมะละกอ กุ้ง - พะโล้ไข่ ไก่ชิ้น ผักชี
๑๒	ข้าวต้มขาว - ผัดถั่วงอกเต้าหู้แผ่น ต้นหอม -ยำไข่ต้ม	ข้าวสวย - ผัดกระเพรา ไก่บด ถั่วฝักยาว - แกงจืดหัวไชเท้า ไก่บด เห็ดหอม - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงจืดกระหล่ำปลี แครอท ไก่ - ผัดพริกแกงไก่ มะเขือเปราะ
๑๓	ข้าวต้มไก่บด ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	- ก๋วยเตี๋ยวบะหมี่น่องไก่ใหญ่ มะระ - ข้าวเหนียวดำข้าวโพด	ข้าวสวย - ไก่ผัดพริกเผา หอมใหญ่ ต้นหอม - ต้มจับฉ่ายหมู
๑๔	โจ๊กไก่ ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก	ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ผัดเผ็ดมะเขือ ไก่ - แกงจืดเต้าหู้หลอด หมูบด คื่นช่าย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
๑๕	ข้าวต้มขาว - ผัดมะเขือยาว ไก่บด ใบโพระพา -พะโล้ไก่ เต้าหู้พอง	ผัดมาม่า กระหล่ำปลี แครอท หมู ไข่ - แกงจืดหัวไชเท้า ไก่หั่น - สาคูเปียกถั่วดำ	ข้าวสวย - แกงเผ็ดฟักทอง ไก่ชิ้น - ผัดถั่วงอกเต้าหู้แผ่น ไก่บด
๑๖	ซุปมักกะโรนี มันเทศ คื่นช่าย มะเขือเทศ ไก่บด	- ข้าวผัดคะน้า หมู ไข่ มะเขือเทศ หอมใหญ่ - น้ำซุปโครงไก่ ฟัก - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ไก่ผัดผงกระหรี่ หอมใหญ่ คื่นช่าย - แกงจืดวุ้นเส้น เต้าหู้หลอด ผักกาดขาว
๑๗	ข้าวต้มขาว -ต้มจับฉ่าย ไก่บด -ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย	- น้ำตกไก่ชิ้น ผักเคียง - แกงจืดฟองเต้าหู้ ไก่บด - กล้วยบวดชี	ข้าวสวย - แกงเผ็ดไก่ ฟักเขียว ใบโหระพา - ไก่ยอทอด
๑๘	ข้าวต้มไก่ ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่เย็นตาโฟ ลูกชิ้นปลากลมผ่า ไก่บด ผักบุ้ง - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงเทโพ หมูชิ้น - ไก่กระเทียม ผักชี
๑๙	ข้าวต้มขาว - ผัดถั่วงอกเต้าหู้ ต้นหอม -ไก่ผัดซอสมะเขือเทศ	ข้าวสวย - แกงเขียวหวาน ไก่ มะเขือเจ้าพระยา - ทอดมันปลากราย - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวย - ซุปไก่น่องเล็ก มันเทศ มะเขือเทศ คื่นช่าย - น้ำพริกกะปิ ไข่ต้ม ผักต้ม
๒๐	ข้าวต้มขาว - ไข่เจียวหมูสับ - ผัดหัวไชโป๊วไข่	- ข้าวสวย+ขนมจีน น้ำยาไก่ ลูกชิ้นปลากลมผ่า ผักเคียง - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงส้มผักรวมปลาและกุ้ง - ไข่ลูกเขย
๒๑	โจ๊กไก่ ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก	- ข้าวหมูอบ ผักชี - น้ำซุปฟัก ซี่โครงไก่ - เฉาก๊วยน้ำเชื่อม	ข้าวสวย - แกงเผ็ดไก่ มะเขือ - ผัดวุ้นเส้น กะหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ ไก่บด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๑
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
๒๒	ข้าวต้มขาว -ไก่บดผัดขิง เห็ดหูหนู -พะโล้ไก่ เต้าหู้พองผักชี	- ข้าวผัดหมู คะน้า มะเขือเทศ ไข่ - ต้มยำเห็ดนางฟ้า ไก่บด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อง ผักต้ม - แกงจืดผักกาดขาว ไก่ แครอท
๒๓	ซุปมักกะโรนี มันเทศ คื่นช่าย มะเขือเทศ ไก่บด	ข้าวสวย - ข้าวกะเพราไก่คลุก - แกงจืดหัวไชเท้า แครอท ไก่บด - สาคูเปียกข้าวโพด	ข้าวสวย - ต้มข่าไก่ กะหล่ำปลี เห็ดนางฟ้า - หมูยอทอด
๒๔	ข้าวต้มขาว -ต้มจับฉ่าย ไก่บด -ไก่บดซอสมะเขือเทศ แครอท ต้นหอม	ข้าวสวย - ลาบไก่ ผักต้ม - แกงจืดฟัก ไก่บด เห็ดหอม - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ผัดพริกแกงถั่วฝักยาว หมู - แกงจืดเต้าหู้หลอด ไก่บด
๒๕	ข้าวต้มไก่บด ต้นหอม กระเทียมเจียว -ไข่ลวก	ข้าวสวย + สุกี้ยากี้ หมู ไข่ ลูกชิ้นผ่า - ลอดช่องน้ำกะทิ	ข้าวสวย - แกงเผ็ดฟักกะทิ ไก่ทั่น - ผัดผักรวมมิตรไก่
๒๖	ข้าวต้มขาว - ไข่เจียวหมูสับ - ผัดหัวไชโป๊วไข่	ข้าวสวย - น้ำพริกกะปิ + ผักต้ม ไข่ต้ม - เกาเหลาลูกชิ้นผ่า ไก่บด ถั่วงอก - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงส้มปลากุ้ง ผักรวม - น่องไก่ใหญ่ทอด
๒๗	ข้าวต้มหมู ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว คะน้า หมู ไข่ - น้ำซุปฟัก โครงไก่ ไก่บด - บวดฟักทอง	ข้าวสวย - แกงหน่อไม้ดอง ไก่ชิ้น - ผัดวุ้นเส้น มะเขือเทศ กะหล่ำปลี ไข่ ไก่บด
๒๘	โจ๊กไก่ ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก	- ผัดมาม่า กะหล่ำปลี ไก่บด ไข่ - แกงจืดฟองเต้าหู้ ผักกาดขาว ไก่บด - วุ้นน้ำกะทิ	ข้าวสวย - แกงจืดหัวไชเท้า แครอท ไก่บด คื่นช่าย - ผัดเผ็ดไก่ มะเขือเปราะ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
๒๙	ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ไก่บด -ไก่ผัดกระเทียม พริกไทย	ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงจืดวุ้นเส้น ฟองเต้าหู้ ไก่บด - แกงกะหรี่ไก่ มันเทศ
๓๐	ข้าวต้มไก่ ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก	- ก๋วยจั๊บน้ำข้น หมู เต้าหู้พอง เลือด ต้นหอม ผักชี - ข้าวเหนียวเปียกเผือก	ข้าวสวย - แกงจืดฟัก ไก่หั่น - ผัดกะเพราไก่ใส่หน่อไม้สด
๓๑	ข้าวต้มขาว - ไก่บดผัดขิง เห็ดหูหนูดำ -ผัดมะเขือยาว ไก่บด ใบโหระพา	- ผัดหมี่ซั่วไก่บด เห็ดหอม กระหล่ำปลี แครอท ต้นหอม - แกงจืดฟองเต้าหู้ ไก่บด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ผัดเผ็ดฟักทองไก่ชิ้น พริกชี้ฟ้าหั่น - ไก่ยอทอด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจน์) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๑	- ข้าวต้มหมูบดปั้นก้อน ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด -ข้าวต้มขาว -หมูบดผัดกระเทียมพริกไทย -คั่วไข่ใส่กะหล่ำปลีฝอย แครอทฝอย	- ข้าวหมูแดง กุนเชียง ไข่ต้ม น้ำราด ต้นหอม แตงกวา - แกงจืดฟัก เห็ดหอม ปีกไก่บน คื่นช่าย - สาคูเปียกข้าวโพด	ข้าวสวย - แกงคั่วสับปะรด หมูหั่น - หมูบดปั้นก้อนทอด - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒	ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย อกไก่ - ไข่เค็ม - นมสด	- บะหมี่น้ำต้มยำลูกชิ้นปลากลมผ่าปลาแห่ง หมูชิ้น ถั่วงอก - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ซุปใส ไก่ มันฝรั่ง แครอท มะเขือเทศ คื่นช่าย - ไก่ผัดเม็ดมะม่วงพริกเผาพริกทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๓	- โจ๊กหมูปั้นก้อน ขิงฝอย - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ต้มจืดฟักเห็ดหอม ไก่บด แครอท -ไข่ตุ๋นต้นหอม กุ้ง	- ข้าวสวย + ขนมจีน น้ำยากะทิ ผักเคียง ลูกชิ้นปลากลมผ่า - ไข่ต้ม - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวย - ต้มแซ่บกระดูกหมู เห็ดนางฟ้า - ผัดผักรวม ไก่หั่น - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๔	ข้าวต้มขาว - ผัดหัวไชโป๊ว ไข่ - หมูหยอง - นมสด	ข้าวสวย - น้ำตกหมูชิ้น ผักเคียง - แกงจืดหัวไชเท้า ไก่บด ปั้นก้อน แครอท ผักโรย - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงจืดหน่อไม้สด กระดูกหมู ผักชี - ไก่ผัดพริกหวาน ๓ สี - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๕	- ข้าวต้ม กุ้ง ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดฟักทองไข่ -หมูบดผัดหอมใหญ่	- ผัดเชี่ยงไฮ้ หมู ไข่ ผักกาดหอม แครอทฝอย - น้ำซุปฟองเต้าหู้ไก่คื่นช่าย - ข้าวเหนียวเปียกเผือก	ข้าวสวย - แพนงไก่มะเขือพวง - ผัดวุ้นเส้น กะหล่ำปลี มะเขือเทศ ไข่ หมูบด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๖	ข้าวต้มขาว - พะโล้ไข่ เต้าหู้แผ่น - หมูหยอง - นมสด	- เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว หมู - น้ำซุป ฟัก เห็ดหอม โครงไก่ - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อง ผักต้ม - ตุ๋นมะระ ซี่โครงหมู - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๗	- ข้าวต้มหมูบดปั้นก้อน ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -แกงจืดไข่น้ำกะหล่ำปลี -ผัดกวางตุ้งไก่บด	- ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - กล้วยบวดชี	ข้าวสวย - ต้มยำกุ้งสดน้ำข้นเห็ดฟาง - ผัดผักบล็อคโคลี แครอท หมูหมักน้ำมันหอย - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๘	ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่ายคื่นช่าย หมูสามชั้น - ไข่เค็ม - นมสด	ข้าวสวย - ลาบหมู ผักเคียง - แกงจืดเห็ดหูหนูขาวไก่บดปั้นก้อน เครื่องยาจีน - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - มัสมั่นน่องไก่เล็ก มันฝรั่ง หอมใหญ่ ถั่วลิสง - ไก่ชี้นผัดกระเทียม ผักชี - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๙	- ข้าวต้มไก่บดปั้นก้อนต้นหอมกระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดผักกาดขาวใส่ไข่ -ยำกุนเชียง	ข้าวสวย - ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ - ต้มข่าไก่ กะหล่ำปลี มะเขือเทศ - เฉาก๊วยน้ำเชื่อม	ข้าวสวย - น้ำพริกขี้กา ผักลวก ไข่ต้ม - แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบดปั้นก้อน คื่นช่าย - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๐	- โจ๊กหมูปั้นก้อน ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ตุ๋นกะหล่ำปลี เห็ดหอม เต้าหู้แผ่น -ไก่บดกระเทียมพริกไทย	ข้าวสวย - น้ำพริกกะปิ + ปลาทูทอด + ผักต้ม - เกาเหลา ลูกชิ้น หมูบด ถั่วงอก คื่นช่าย - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ผัดเปรี้ยวหวาน หมู (มะเขือเทศ สับปะรด ต้นหอม แตงกวา) - แกงจืด ผักกาดขาว แครอท ไก่บด ลูกชิ้นผ่า - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๑	ข้าวต้มขาว -ผัดเต้าหู้แผ่นไก่บดแครอทคื่นช่าย -ผัดมะระไข่ - นมสด	- ผัดไทยใส่ไข่ กุ้งสด กุยช่าย ถั่วงอกดิบ - แกงจืดฟัก หมูบด - ลอดช่องน้ำกะทิ	ข้าวสวย - แกงส้มมะละกอกุ้งสด - หมูบดปั้นก้อนทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๑๒	- ข้าวต้มหมูบดปั้นก้อน ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด -ข้าวต้มขาว -ผัดฟักใส่ไข่แครอท -หมูบดรวนหวานใส่หอมใหญ่	ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงกะหรี่ไก่ มันฝรั่ง - ผัดดอกหอม แครอท หมูหมัก - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๓	ข้าวต้มขาว - ผัดหัวไชโป๊หวานฝอยไข่ - หมูหยอง - นมสด	- ก๋วยเตี๋ยวหลอด หมูเต้าหู้ ไข่ กุ้งแห้งกุนเชียง พะโล้น้ำข้น - ข้าวเหนียวดำข้าวโพด	ข้าวสวย - แกงคั่วสับปะรด หมู - ปลาดอลลี่ชุบเกร็ดขนมปังทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๔	- ข้าวต้มปลาดอลลี่คื่นช่าย ขิงฝอย กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ปลาดอลลี่ผัดคื่นช่าย -แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบดปั้นก้อน แครอท	ข้าวสวย - ไก่ทอดยำแซ่บ - แกงจืดฟัก ไก่บดปั้นก้อน เห็ดหอม - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ต้มแซ่บไก่ ผักชีใบเลื่อย เห็ดนางฟ้า - ผัดกะหล่ำดอก แครอท ถั่วลันเตา ไก่ชิ้น - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๑๕	- โจ๊กหมูปั้นก้อน ขิงฝอย - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดมะระใส่ไข่แครอท -ไก่บดผัดน้ำมันหอยใส่หอมใหญ่	- ผัดมักโรนี ไส้กรอก ไข่ หอมใหญ่ มะเขือเทศ - แกงจืดหัวไชเท้า ไก่บดปั้นก้อน คื่นช่าย - เฉาก๊วย น้ำเชื่อม	ข้าวสวย - แกงเผ็ดหน่อไม้ก้อน ไก่ - ไข่ลูกเขย พริกทอด หอมเจียว ผักชี - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๖	ข้าวต้มขาว - ไข่ เต้าหู้ขาวพะโล้ - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวผัดอเมริกัน ไส้กรอก แครอท ลูกเกด ไข่ดาว แฮม - น้ำซุปโครงไก่ ฟัก - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงเทโพ หมูสามชั้น - ไก่ชุบแป้งทอด - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๗	- ข้าวต้มไก่ปั้นก้อน แครอท ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -หมูบดผัดกระเทียมพริกไทย -ยำเต้าหู้ปลา	ข้าวสวย - ไก่ผัดผงกระหรี่ - แกงจืดฟองเต้าหู้ ไก่บด - แกงบวดฟักทอง	ข้าวสวย - แกงเผ็ดยอดมะพร้าวไก่ใบโหระพา - ไก่จ๊อทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๑๘	ข้าวต้มขาว -ต้มจับฉ่าย อกไก่ -ไข่เค็ม -นมสด	- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ เย็นตาโฟ ลูกชิ้นปลากลม ผ่า ปลาแท่ง เลือด หมู - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงเผ็ดฟักทอง หมู - ปลาดอลลี่ซอสมะขาม - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๑๙	- ข้าวต้มหมูปั้นก้อน ต้นหอม เห็ดหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดถั่วงอก ไก่บด เต้าหู้แผ่น ต้นหอม ท่อน -ยำไข่ต้ม	ข้าวสวย - แกงเขียวหวาน ไก่ มะเขือพวง มะเขือเจ้าพระยา - ไก่ทอด - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวย - แกงจืดลูกชิ้นปลาเล็ก หมูบด แครอท สาหร่าย ผักชีต้นหอม - หลนเต้าเจี้ยว ผักต้ม - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๐	- โจ๊กไก่ปั้นก้อน ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ไก่พะโล้เต้าหู้แผ่น -ยำเกี๊ยมฉ่ายใส่หอมแดง ผักชี	- ข้าวสวย + ขนมจีน น้ำยาปลา ลูกชิ้นปลากลม ผ่า ผักเคียง ไข่ต้ม - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงส้มผักรวมปลาใส่กุ้งสด - ทอดมันปลา + อาจาด - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๒๑	- ข้าวต้มไก่บดปั้นก้อน ต้นหอม แครอท กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดผักรวมมิตรหมูสับ -ไข่เจียว - นมสด	- ข้าวมันไก่ เลือด น้ำจิ้ม - น้ำซุปฟัก ซี่โครงไก่ เห็ดหอม - เฉาก๊วยน้ำเชื่อม	ข้าวสวย - แกงเลียงกุ้งสด - ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๒	ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ไก่ - หมูหยอง - นมสด	- ข้าวผัดต้มยำหมูหมัก - แกงจืดหัวไชเท้า ไก่ปั้นก้อน - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ผัดฉ่าปลาทอด - แกงจืดฟัก ซี่โครงหมู - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๓	- ข้าวต้มหมูปั้นก้อน ต้นหอม เห็ดหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดฟักทองใส่ไข่ -แกงจืดแตงกวา แครอท หมู	- บะหมี่น้ำเป็ดตุ๋น เลือด ถั่วงอก ผักชี - สาคูเปียกข้าวโพด	ข้าวสวย - ต้มข่าไก่ กะหล่ำปลี มะเขือเทศ - ไข่เจียว ต้นหอม - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๒๔	ข้าวต้มขาว - เต้าหู้แผ่นสีเหลืองผัดคื่นช่าย หมูบด - ไข่เค็ม - นมสด	ข้าวสวย - ลาบหมู ผักต้ม - แกงจืดฟองเต้าหู้ ไก่แครอท - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงเทโพผักบุ้งหมูสามชั้น - ไก่ทอดซุปเกล็ดขนมปัง - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๕	- ข้าวต้มไก่บดปั้นก้อนต้นหอม แครอท กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ไก่กระเทียม -ผัดผักบุ้งหมูสับ	- สุกี้ยากี้ เต้าหู้ปลา ลูกชิ้นปลาผ่า ไข่ หมู - ลอดช่องน้ำกะทิ	ข้าวสวย - แกงคั่วสับปะรดหมูหั่น - ไก่จ๊อทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๖	- โจ๊กหมูปั้นก้อน ขิง ฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -ผัดผักรวมไก่บด -หมูรวนหวานใส่หอมใหญ่	ข้าวสวย - น้ำพริกกะปิ + ผักต้ม - ปลาทูทอด - เกาเหลาลูกชิ้นผ่าหมูบด ถั่วงอก - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงเหลืองมะละกอกุ้งสด - ไข่พะโล้ เต้าหู้แผ่น - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	หมายเหตุ
๒๗	ข้าวต้มขาว - ต้มจับฉ่าย ไก่ - ไข่เค็ม - นมสด	- ข้าวผัดผัก ๓ สี กุ้ง - แกงจืดเต้าหู้หลอด ไก่บด - เฉาก๊วยน้ำเชื่อม	ข้าวสวย - ผัดหน่อไม้ก้อนพริกขี้ฟ้าหั่น ไก่ - หมูยอนึ่ง - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๘	- ข้าวต้มกุ้ง ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -หมูบดกระเทียม ผักชี -ผัดกะหล่ำปลีไก่บด แครอท	- ผัดไทยกุ้งสดใส่ไข่กุยช่าย ถั่วงอกดิบ - น้ำชุป ฟองเต้าหู้ ไก่บด - วุ้นน้ำกะทิ	ข้าวสวย - แกงจืดไข่น้ำ แครอท หมูบด ต้นหอม - ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากรายมะเขือ - ขนมปังไส้ต่างๆน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๒๙	ข้าวต้มขาว - ผัดมะเขือยาว หมูบด เต้าเจี้ยว - หมูหยอง - นมสด	ข้าวสวย - ส้มตำไทย กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว - น่องไก่ทอด - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - แกงจืดฟักไก่ปั้นก้อนเห็ดหอม - ฉู่ฉี่ปลาดอลลี่ - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	
๓๐	- โจ๊กไก่ปั้นก้อน ขิงฝอย ต้นหอม - ไข่ลวก - นมสด ข้าวต้มขาว -พะโล้ไก่เต้าหู้ -แกงจืดฟักเห็ดหอม หมูบดปั้นก้อน แครอท	- ก๋วยจั๊บน้ำข้น หมูหั่น เลือดหมู เต้าหู้พอง ต้นหอม ไข่ต้ม ผักชี - ข้าวเหนียวเปียก ข้าวโพด	ข้าวสวย - แกงจืดมะระ ไก่ปั้นก้อน เห็ดหอม - ผัดพริกแกงหมู ถั่วฝักยาว - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน
๓๑	- ข้าวต้มไก่ ต้นหอม กระเทียมเจียว - ไข่ลวก - นมสด -ผัดแตงกวาไข่ แครอท -ไข่เจียวหมูสับ	ข้าวสวย - ผัดกระเพราไก่ ถั่วฝักยาว - หมูบดปั้นก้อนตุ๋น เห็ดหอม ผักชี - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	ข้าวสวย - ไก่จ๊อ - แกงกะหรี่ไก่ มันฝรั่ง - ผลไม้ตามฤดูกาลที่สถาบันกำหนด	บริการน้ำดื่ม ขนาด ๖๐๐ ซีซี/มื้อ/วัน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

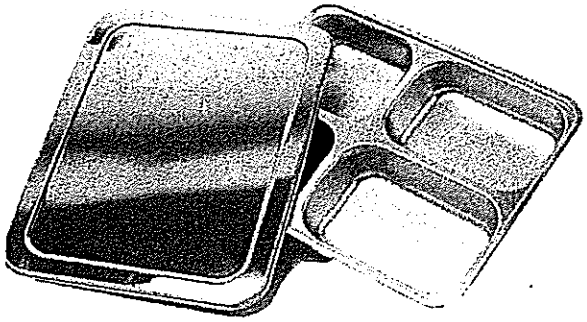
รายการอาหารอาหารสำหรับผู้ป่วยทางจิตเวชโดยใช้กระแสไฟฟ้า (ECT) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
กลุ่มงานโภชนาการ สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

สัปดาห์ที่	วันจันทร์	วันพุธ	วันศุกร์
๑	ข้าวผัดคะน้า ไข่ ไก่ชิ้น	มักกะโรนีไก่	เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู
๒	หมี่คลุกไก่	ข้าวไข่เจียวหมูสับ	ผัดมาม่าไก่บด
๓	ผัดไทยเต้าหู้ถั่วงอก	ผัดหมี่ไข่ ไก่บด	ข้าวผัดคะน้า ไข่ หมู
๔	มักกะโรนีไก่	เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู	ผัดหมี่ซั่วไก่

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

เอกสารแนบที่ ๑
ตัวอย่างภาชนะใส่อาหารผู้ป่วยสามัญ แบบสแตนเลส พร้อมฝาปิด

แบบ ๔ หลุม



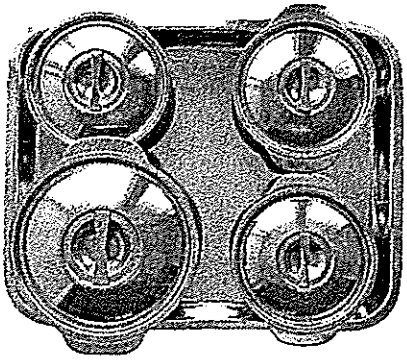
แบบ ๕ หลุม



- ผลิตจากสแตนเลสเกรด ๓๐๔ / น้ำหนักเบา / หลุมลึก
- ตัวถาดอาหารมีขนาดไม่น้อยกว่า ๒๒*๒๘*๔.๕ ซม.
- ชุดถาดอาหารมีการพับเก็บขอบเรียบร้อยป้องกันความคม
- ทำความสะอาดง่ายไม่เป็นสนิม
- ทนความร้อนสูงและทนต่อแรงกระแทก
- มีฝาปิดป้องกันการปนเปื้อน
- เหมาะสำหรับงานโภชนาการของโรงพยาบาล

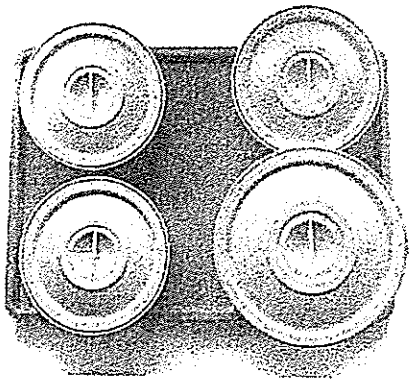
(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ตัวอย่างภาชนะใส่อาหารผู้ป่วยพิเศษ แบบสแตนเลสพร้อมฝ เปิด



- ชามสแตนเลส มีฝาปิด ขนาด ๑๒ ซม. ๑๓.๐x๑๕.๕x๕.๒ ซม. = ๓ ใบ
- ชามสแตนเลส มีฝาปิด ขนาด ๑๔ ซม. ๑๕.๐x๑๘.๐x๖.๓ ซม. = ๑ ใบ
- ถาดเสิร์ฟสแตนเลส ขนาด ๑๖ นิ้ว ๓๒.๕x๔๔.๒x๒.๙ ซม. = ๑ ใบ
- ผลิตจากสแตนเลสสตีลคุณภาพฟู้ดเกรด SUS ๓๐๔

ตัวอย่างภาชนะใส่อาหารผู้ป่วยพิเศษพรีเมี่ยมแบบเมลามีนพร้อมฝาปิด

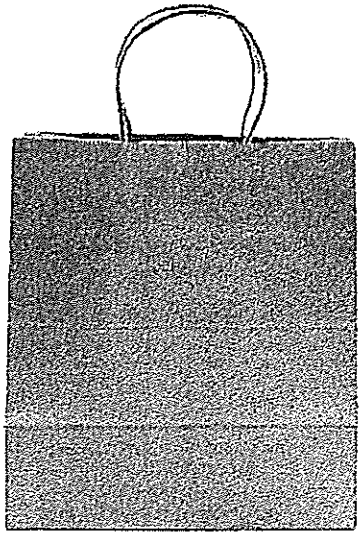


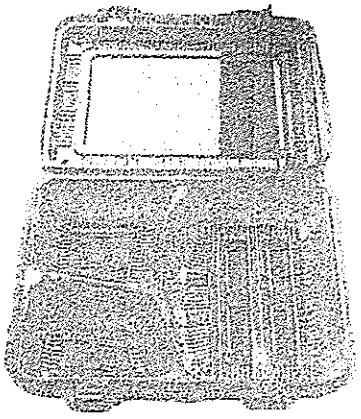
- ชามกลมเมลามีน มีฝาปิด ขนาด ๖ นิ้ว = ๓ ใบ
- ชามกลมเมลามีน มีฝาปิด ขนาด ๗.๕ นิ้ว = ๑ ใบ
- ถาดเสิร์ฟเหลี่ยมมุมมน ขนาด ๒๘x๔๐ ซม. = ๑ ใบ ผลิตจากพลาสติกโพลีโพรพิลีน (PP) เกรดอาหารหนาพิเศษ
- มี มอก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ตัวอย่างภาชนะใส่อาหารผู้ป่วยที่ใช้กระแสไฟฟ้า (FCT)







- ถุงกระดาษหูหิ้วคราฟน้ำตาล เบอร์ ๒ ขนาด ๒๒x๑๓x๒๕ ซม.
- กล่องพลาสติกบรรจุอาหาร แบบ ๓ หลุม เป็นพลาสติกเบอร์ ๕
- ถ้วยพลาสติกบรรจุอาหาร ปากภาชนะมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๑๗๓ มม. ความสูงไม่น้อยกว่า ๖๗ มม. เป็นพลาสติกเบอร์ ๕
- ช้อนพลาสติก ขนาด กว้าง ๓.๕ x ยาว ๑๑.๕ ซม. เป็นพลาสติกเบอร์ ๕

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

เอกสารแนบที่ ๒

แบบประเมินความพึงพอใจการบริการอาหารผู้ป่วย

คำชี้แจง : แบบประเมินเพื่อนำความคิดเห็นและความพึงพอใจที่ได้ ไปปรับปรุงการบริการให้มีความเหมาะสมและเกิดประโยชน์แก่ผู้รับบริการต่อไป

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วอร์ดผู้ป่วย..... สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

ตอนที่ ๑ : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

๑.สถานะผู้ประเมิน

○ ผู้ป่วย ○ พยาบาล ○ คณะกรรมการตรวจรับ ลงชื่อ.....

○ อื่นๆ โปรดระบุ.....

๒.เพศ

○ ชาย ○ หญิง ○ ไม่ระบุ

๓.อายุ

○ ต่ำกว่า ๒๐ ปี ○ ๒๐-๓๙ ปี ○ ๔๐-๖๐ ปี ○ มากกว่า ๖๐ ปี

ตอนที่ ๒ : ระดับความพึงพอใจ

โปรดใส่เครื่องหมาย/ที่ตรงกับระดับความพึงพอใจของท่าน (คะแนนระหว่าง น้อยที่สุด ถึง มากที่สุด)

รายการประเมิน	ดีมาก	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ควรปรับปรุงคุณภาพอย่างยิ่ง
๑.รสชาติของอาหาร					
๒.ปริมาณอาหารในแต่ละถาด					
๓.คุณภาพของอาหาร					
๔.ความสะอาดของอาหาร					
๕.ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์					
๖.ความหลากหลายของรายการอาหาร					
๗.การแต่งกายและความสะอาดของผู้บริการอาหาร					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

เอกสารแนบที่ ๓
การประเมินการดำเนินการ และกระบวนการควบคุมคุณภาพ

คำชี้แจง : แบบประเมินเพื่อนำความคิดเห็นและความพึงพอใจที่ได้ ไปปรับปรุงการบริการให้มีความเหมาะสมและเกิดประโยชน์แก่ผู้รับบริการต่อไป

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
วอร์ดผู้ป่วย..... สถาบันจิตเวชศาสตร์สมเด็จเจ้าพระยา

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
๑	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	
๒	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	
๓	จำนวนการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	
๔	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	
๕	จำนวนการพบสารปนเปื้อนในจำนวน ๒๙ ตัวอย่าง ดังนี้ ๕.๑ แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก จำนวน ๕ ตัวอย่าง ๕.๒ สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ขิง/ถั่วงอก จำนวน ๒ ตัวอย่าง ๕.๓ สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น/หมูบดปรุงรส จำนวน ๒ ตัวอย่าง ๕.๔ สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่เย็น เช่น ปลา/กุ้ง จำนวน ๓ ตัวอย่าง ๕.๕ โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง ๕.๖ โคลิฟอร์มในภาชนะ จำนวน ๕ ตัวอย่าง	
๖	ผลการประเมินของโภชนากรประจำวัน คะแนนรวม ค่าเฉลี่ยรายเดือน	
๗	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	
๘	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี - อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก ๓ เดือน	
๙	ร้อยละกิจกรรมที่มีการวิเคราะห์แก้ไขและป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน	
๑๐	ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อแนะนำสุขลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

เอกสารแนบที่ ๔

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล)

นิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร	คำอธิบายขอบเขตของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 "สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ ปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม	สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่เข้าข่ายสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงจะต้องมี ๓ องค์ประกอบ คือ 1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะ โดยต้องเป็นพื้นที่เอกชน ที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์และมีความเหมาะสมสำหรับประกอบกิจการอาหาร เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น และรวมถึงในกรณีจัดตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ 2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ 3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร .....
2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย .....
3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
   จำนวน ..... คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน ..... คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
   จำนวน ..... คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน ..... คน
5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน ..... จังหวัด .....
   ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารฯ
   เลขที่ ..... ออกเมื่อวันที่ .....
   ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง .....
   ที่ตั้งเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... หมู่ที่ ..... ถนน .....
   ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" จำนวน 74 ข้อ

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดลุขลักษณะ

1 ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เบทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันยับคดีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ</u>				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</u>				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ดากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ลายมือชื่อ :

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ..... ตำแหน่ง : .....

หน่วยงาน : ..... จังหวัด : .....

เจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร .....

วันที่ตรวจแนะนำ .....

****

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเสาวคนธ์ สิงห์อาจ) (นางสาวโสรยา ศุภโรจนี) (นางสาวธารารัตน์ อ่อนสุวรรณ)