

- ร่าง -

### ประกาศกรมการแพทย์

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖  
(ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมการแพทย์ มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) ด้วย  
วิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น  
๒๑,๗๔๖,๘๘๐.๐๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดล้านเจ็ดแสนสี่หมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง  
การคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน  
ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้  
จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร  
พัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมการแพทย์ ณ  
วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม  
ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อ  
เสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่  
..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ  
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.ccit.go.th](http://www.ccit.go.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือ  
สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๒-๕๔๗๐๘๗๔ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดและขอบเขตของงาน โปรดสอบถามมายัง  
กรมการแพทย์ ผ่านทางอีเมล [warunee.a@moph.mail.go.th](mailto:warunee.a@moph.mail.go.th) หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนดภายในวันที่  
..... โดยกรมการแพทย์จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ [www.ccit.go.th](http://www.ccit.go.th) และ  
[www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) ในวันที่ .....

ประกาศ ณ วันที่ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

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

- ร่าง -

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ .....

การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)

ตามประกาศ กรมการแพทย์  
ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๕

กรมการแพทย์ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ สถาบันโรคทรวงอก โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป
- 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 แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

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

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นข้อเสนอต่อกลางที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(๔.๓) สำเนาหน้าสมุดเงินฝากธนาคาร

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

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

### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

(ถ้ามี)

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

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

## ๔. การเสนอราคา

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

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดเป็นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ..... ระหว่างเวลา ..... น. ถึง ..... น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรมจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่าย

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้จ่ายที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

## ๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๑,๐๘๗,๓๔๔.๐๐ บาท (หนึ่ง ล้านแปดหมื่นเจ็ดพันสามร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

๕.๑ เช็ครูปถ่ายที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็ครูปถ่ายลงวันที่ที่ใช้เช็ครูปถ่ายนั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ยื่นข้อเสนอนำเช็ครูปถ่ายที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ..... ระหว่าง เวลา ..... น. ถึง ..... น.

กรณีที่ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ำราคาที่สัญญาร่วมค้ากำหนด ให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอให้กับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

## ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่ากรณียื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

## ๗. การทำสัญญาจ้าง

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

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็ครูปถ่ายที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่กรม โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน 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 ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

## ๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรมจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายที่ส่งแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนมีนาคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และกรม ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

## ๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาต จากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

## ๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบ ดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อย กว่า ๑ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

## ๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๖ สถาบันโรคทรวงอก การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๖ สถาบันโรคทรวงอก แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้น ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง คมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศ ยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีธงเรือ ไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทาง ราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการ ยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตาม ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตาม  
ความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน  
ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียก  
ร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียก  
เสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะ  
ทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมี  
ผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกัน  
กับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อ  
ประโยชน์สาธารณะ

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

## ๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตาม  
หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

## ๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้  
เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือ  
ทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

กรมการแพทย์

สิงหาคม ๒๕๖๕

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย**  
**ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖**  
**(ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)**

**๑. ความต้องการ**

การจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหาร และให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ของสถาบันโรคทรวงอก มีจำนวน ๓ รายการดังนี้

- เหมาบบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๑๘๐ บาท
  - เหมาบบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๓๐๐ บาท
  - เหมาบบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยพิเศษ(VIP) ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๓๐๐ บาท
- โดยผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ(VIP) ของสถาบันโรคทรวงอก เฉลี่ยต่อปีมีดังนี้
- ผู้ป่วยสามัญ อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๖๖,๘๐๑ ราย/ปี  
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๑๒,๐๒๔,๑๘๐ บาท
  - ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ(VIP) อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๓๒,๔๐๙ ราย/ปี  
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๙,๗๒๒,๗๐๐ บาท
- โดยคิดค่าอาหารรวมทั้งสิ้นเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ ๒๑,๗๔๖,๘๘๐ บาท/ปี

โดยมีกระบวนการตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การจัดเก็บ การปรุงประกอบ การออกแบบเมนู การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การนำส่ง การเก็บเศษอาหาร การจัดการขยะตามมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล ตลอดจนการบริหารจัดการและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยของสถาบันโรคทรวงอก

**๒. วัตถุประสงค์**

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้าน มีการบริหารจัดการที่ดี รวดเร็ว ทันการณ์และมีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการ มาดำเนินการประกอบอาหาร และบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยใช้สถานที่ของสถาบันโรคทรวงอก ผู้ป่วยต้องได้รับสารอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีความสามารถเป็นผู้ลงทุน และรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยทั้งหมด หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด เช่น ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ค่าเชื้อเพลิง การกำจัดสัตว์พาหะ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีประสบการณ์ด้านคุณภาพตามมาตรฐานด้านการประกอบและบริการอาหารที่ได้รับมาตรฐานรับรองด้านอาหาร เช่น GMP HACCP ISO 22000 ซึ่งใบรับรองจะต้องยังไม่หมดอายุตลอดระยะเวลาในการให้บริการตามที่ระบุในสัญญา เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้ป่วยของสถาบันโรคทรวงอก

๒.๔ เพื่อหาผู้รับจ้างที่ต้องมีส่วนร่วมในการตรวจรับรองมาตรฐาน GMP HACCP ISO 22000 หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับทางสถาบันโรคทรวงอก จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

### ๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารโดยตรง

๓.๒ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

๓.๓ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้รับจ้างได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๔ ไม่เป็นผู้ที่มีประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันโรคทรวงอก ณ วันที่ประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำอันขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

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

๓.๖ เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล และต้องมีผลงานการดำเนินงาน ทั้งภาครัฐ และเอกชนมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๒ ปี

๓.๗ เป็นผู้ที่มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมีต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๘ ต้องมีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๒ คน ปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๓.๙ บุคลากรทุกคนของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหาร โภชนาการ สุขาภิบาล พฤติกรรมบริการ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อมาใช้ประกอบอาหาร การจัดการของเสียที่เกิดจากการประกอบประกอบอาหาร ให้ถูกต้องและเหมาะสม ก่อนเริ่มดำเนินการและมีการอบรมเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพของการทำงานภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการดำเนินการอบรม

๓.๑๐ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้างอย่างน้อย ๑๕ คน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณวุฒิทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานที่ประกอบการ

๓.๑๑ บุคลากรของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบัน เป็นประจำทุกปี และมีผลรับรองสุขภาพจากแพทย์ ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๓ วันทำการ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของบุคลากรทั้งหมด โดยการตรวจสุขภาพต้องมีรายละเอียด ดังนี้

- CBC (ความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด)	ปกติ
- HBS Ag (ไวรัสตับอักเสบบี)	ไม่พบ
- CXR (X-rayทรวงอก)	ปกติ
- Stool Exam (ตรวจอุจจาระ)	ไม่พบ Parasite Ova

- covid-19 (ตรวจโควิด19) ไม่พบเชื้อ
- ได้รับวัคซีน Covid-19 อย่างน้อย 2 เข็ม

บุคลากรของผู้รับจ้างต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ดังนี้

- ผลตรวจอุจจาระ (Stool Exam)
- ไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจ ATK ตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

บุคลากรของผู้รับจ้างต้องได้รับการฉีดวัคซีนตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ดังนี้

- ไข้หวัดใหญ่ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดเอง

๓.๑๒ บุคลากรของผู้รับจ้างต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสม และสะอาด เช่น เสื้อสุภาพ กางเกงสีดำ หรือสีกรมท่า รองเท้าหุ้มส้น มีผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และบุคลากรต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง

#### ๔. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๔.๑ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อมือต่อวัน ให้เพียงพอต่อผู้ป่วย โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง นักโภชนาการหรือคณะกรรมการของสถาบันโรคทรวงอกร่วมตรวจสอบ

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของนักโภชนาการและคณะกรรมการประเมินคุณภาพทันที หลังจากการประเมินซ้ำยังไม่ปฏิบัติตาม จะนำเสนอแก่ผู้บริหารต่อไป

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก หรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบทุกมือ ก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๔.๔ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะต้องกำหนดรายการอาหารรายบุคคล และติดป้ายกำกับอาหารชุดนั้นๆที่ภาชนะบรรจุตามชื่อ-สกุล ผู้ป่วยที่แจ้งในใบสั่งอาหาร อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต อาหารเจและอื่นๆ

#### ๔.๕ ภาชนะบรรจุอาหาร

- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสแตนเลส หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด โดยมีฝาปิดมิดชิดทุกถาด
- ผู้ป่วยพิเศษ ชามสแตนเลส เมลามีน หรือเซรามิค พร้อมฝาปิด หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด
- ผู้ป่วย VIP และผู้ป่วยอิสลาม ต้องมีความแตกต่างจากผู้ป่วยสามัญและพิเศษ อย่างชัดเจน

#### ๕. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวกที่ ๑

#### ๖. การบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๑ มีอาหารและการบริการอาหาร

- อาหารมื้อเช้า	บริการเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น.
- อาหารมื้อกลางวัน	บริการเวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.
- อาหารมื้อว่างบ่าย (พิเศษ,พิเศษVIP)	บริการเวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.
- อาหารมื้อเย็น	บริการเวลา ๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรค ไม่อยู่ในห้อง หรือเตียง ให้นำอาหารวางไว้ให้ผู้ป่วยทุกครั้ง

๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหาร ต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และการบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๖.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยพิเศษและสามัญต้องเป็นไปตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ตัวอย่างเช่น

- อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ ใส่ซองให้เรียบร้อย (ถ้าเป็นตะเกียบ ใช้แบบใช้ครั้งเดียว)

- ไม้จิ้มฟันแบบซอง ต้องมีให้สำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษ(VIP) ทุกมื้อ

- ต้องมีป้ายชื่อผู้ป่วย พร้อมทั้งระบุชนิดอาหารและรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารของผู้ป่วย เพื่อการตรวจสอบได้

- รถในการขนส่งอาหารต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ป้องกันแมลง และฝนได้ โดยอาหารปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยต้องยังร้อนอยู่ และจำนวนรถขนส่งอาหารต้องมีเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารบนหอผู้ป่วยได้ตามเวลาที่กำหนด

๖.๔ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ ต้องใช้ภาชนะ ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ สำหรับอาหาร (Food Grade) ชนิดใช้แล้วทิ้ง หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๖.๕ อาหารทุกประเภท ต้องปรุงสุกใหม่ สะอาด ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่จะส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกสัปดาห์จะต้องมีอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส และอาหารเย็น เช่นของหวาน ต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อคงอุณหภูมิของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำรับประทาน

๖.๖ เอกสารที่จำเป็นต้องมี ณ ที่สถานปฏิบัติงาน ดังนี้ มาตรฐานการจัดอาหาร ตำรับอาหาร เมนูหมุนเวียน ๓ ชุด คู่มือการปฏิบัติงาน คู่มือนักโภชนาการ หนังสือรับรองมาตรฐานต่างๆ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน เอกสารรายละเอียดการนำเข้าวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วย โดยเอกสารดังกล่าวจะต้องพร้อมใช้งานและสถาบันโรคทรวงอกสามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

๖.๗ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นไปตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนดและเป็นอาหารปลอดภัยตามประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข และต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยเน้นมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) กำกับอย่างชัดเจน ดังนี้

๖.๗.๑ เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสัตว์สดจากโรงงานฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ หรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ไม่มีโรค หรือมีพยาธิติดต่อมาถึงคนได้

๖.๗.๒ ไข่ไก่ ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง มีขนาดเบอร์ ๒ ซื้อมาจากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

๖.๗.๓ ผลไม้ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมี และยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๖.๗.๔ ผัก ต้องสดมีคุณภาพ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว และมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๖.๗.๕ อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย มีอย.รับรองคุณภาพ และมีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๖.๗.๖ น้ำมัน ที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัด จะต้องทำจากน้ำมันถั่วเหลือง ๑๐๐% และอาหารประเภททอด จะต้องใช้น้ำมันรำข้าว ๑๐๐% มีอย.รับรองคุณภาพ และมีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๖.๗.๗ กะทิ ที่นำมาปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นกะทิธัญพืชเพื่อสุขภาพ แทนกะทิที่ทำจากมะพร้าว หรือตามที่นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอกกำหนด บรรจุภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐาน ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด มีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๖.๗.๘ ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% หรือข้าวพันธุ์ กข.๔๓ เท่านั้น

๖.๗.๙ ส่วนผสมของอาหารทางสายให้อาหาร ต้องใช้ส่วนผสมตามที่นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอกกำหนด เพื่อให้อาหารปั่นผสมมีคุณลักษณะ พลังงาน และสารอาหารที่ต้องการตามที่แพทย์สั่งให้ผู้ป่วยในแต่ละราย

๖.๘ ผู้รับจ้าง ต้องมีขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอาหาร สารพิษตกค้างในอาหาร และต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจสอบสารตกค้างในอาหารปรุงสุก วัตถุดิบ และภาชนะที่ให้บริการผู้ป่วยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยนักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก ในทุก 3 เดือน โดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๖.๙ สถานที่สำหรับประกอบอาหาร รวมถึงภาชนะ และอุปกรณ์ ในการใช้งานต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตลอด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน ให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานของสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

๖.๑๐ ผู้ว่าจ้าง จะแจ้งยอดผู้ป่วยประจำวันจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของสถาบันโรคทรวงอก หรือแจ้งทางโทรศัพท์ ตามมืออาหารที่ให้บริการผู้ป่วย แก่ผู้รับจ้าง และสามารถเปลี่ยนแปลง งดอาหารได้ก่อนเวลาให้บริการ ๓๐ นาที ส่วนการเพิ่มอาหารในแต่ละมือนั้น สามารถเพิ่มได้ตามยอดเบิกอาหารจากหอผู้ป่วยในทุกมือ หากมีข้อผิดพลาดในการให้บริการอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขในทันที

๖.๑๑ ผู้ว่าจ้างอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการอาหารกับหอผู้ป่วย ในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของสถาบันโรคทรวงอก

๖.๑๒ ในกรณีที่แพทย์สั่งอาหารเพิ่มเติมจากตารางมาตรฐานการให้บริการของสถาบันโรคทรวงอก ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยคิดมูลค่ารวมอยู่ในวงเงินตามสัญญา

๖.๑๓ สถาบันโรคทรวงอกจะเบิก-จ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และเบิก-จ่ายเงินให้เดือนละครั้ง เมื่อคณะกรรมการได้ตรวจสอบและตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

## ๗. การประเมินผลงาน

๗.๑ การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพการบริการอาหารจำนวน ๒ ชุด ดังนี้

**ชุดที่ ๑** แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ

- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โดยผู้ป่วยและญาติ จำนวนอย่างน้อย ๘๐ คน โดยใช้แบบสอบถามดังกล่าวทุก ๓ เดือน
- แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โดยเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์ จำนวนอย่างน้อย ๒๐ คน โดยใช้แบบสอบถามดังกล่าวทุก ๓ เดือน

**เกณฑ์การประเมิน** เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐%

**ชุดที่ ๒** แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบการตรวจ ๕ รายการ คือ

- สัดส่วนอาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค และปริมาณน้ำหนัก ตามสัดส่วนที่ทางสถาบันโรคทรวงอกกำหนด โดยวิธีการสุ่มตรวจเดือนละ ๑ ครั้ง
- วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง
- ภาชนะ อาหารปรุงสุก ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการตรวจสอบการปนเปื้อนทางชีววิทยา วิธีการสุ่มเดือนละ ๑ ครั้ง
- อาหารทางสายให้อาหาร/อาหารปั่นผสม (Blenderized Diet) ได้รับการตรวจสอบการปนเปื้อนทางชีววิทยา โดยการเก็บตัวอย่างอาหารส่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง
- แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย ได้รับการตรวจสอบสำรวจจากองค์กรภายนอก(เทศบาลนครนนทบุรี/กรมอนามัย) ทำการสำรวจอย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง

**เกณฑ์การประเมิน** ต้องผ่านเกณฑ์ ๘๐ %

การตรวจสอบการปนเปื้อนในวัตถุประสงค์การประกอบอาหาร อาหารปรุงสุก ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอาหารทางสายให้อาหาร ต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียหรือสิ่งแปลกปลอม ตามวิธีปฏิบัติเพื่อการป้องกันการติดเชื้อในสถาบันโรคทรวงอก ต้องรายงานผลการตรวจสอบทุกรายการตามระยะเวลาที่กำหนด หากมีการพบการปนเปื้อนจะต้องรายงานต่อคณะกรรมการตรวจรับอาหาร

เพื่อเฝ้าระวัง และจะทำการตรวจติดตามต่อไปในเดือนต่อไป ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

ผลของการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพทั้ง ๒ ชุด จะรายงานให้คณะกรรมการตรวจรับอาหารรับทราบและวินิจฉัยต่อไป ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินแบบประเมินคุณภาพการบริการอาหารชุดใด จะต้องทำการแก้ไขอย่างด่วน หากเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ผู้รับจ้างได้กำหนดขึ้น หรือข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารจะพิจารณาตักเตือน ในกรณีที่เกิดเหตุร้ายแรงขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของสถาบันโรคทรวงอก คณะกรรมการฯสามารถพิจารณาลงโทษตามความเหมาะสม

๗.๒ ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับอาหาร หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการเตรียมประกอบและบริการอาหาร ในเบื้องต้นสถาบันโรคทรวงอกจะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างทราบ และผู้รับจ้างจะต้องทำแผนการแก้ไขเชิงป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำซ้อน

๗.๓ ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับอาหาร หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการจัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และไม่คิดค่าใช้จ่ายของหอผู้ป่วยในวันนั้นๆ และในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องชำระค่าปรับให้ผู้ว่าจ้างเป็นมือ

๗.๔ ผู้รับจ้างต้องมีการเก็บตัวชี้วัดร่วมกับสถาบันโรคทรวงอก ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
๑. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยไม่ทันเวลา	<๕ ครั้ง/เดือน
๒. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	<๕ ครั้ง/เดือน
๓. จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์ด้านการบริการ	<๕ ครั้ง/เดือน
๔. จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล	<๕ ครั้ง/เดือน
๕. จำนวนครั้งการพบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร	๐ ครั้ง/เดือน
๖. จำนวนครั้งของอาหารเน่าเสีย,เสื่อมคุณภาพ	๐ ครั้ง/เดือน
๗. จำนวนครั้งการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์	<๕ ครั้ง/เดือน
๘. จำนวนการตรวจการปนเปื้อนในอาหาร สุ่มตรวจโดยชุดทดสอบคุณภาพอาหาร <ul style="list-style-type: none"> <li>- ยาฆ่าแมลง ๔ กลุ่มในอาหาร</li> <li>- สารฟอกขาวในอาหาร</li> <li>- บอแรกซีในอาหาร</li> <li>- สารฟอร์มัลดีนในอาหาร</li> <li>- สารกันราในอาหาร</li> <li>- มือผู้สัมผัสอาหาร</li> <li>- ภาชนะสัมผัสอาหาร</li> </ul>	๐ ครั้ง/เดือน
๙. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ๗๐ - ๑๐๐ คน/เดือน	≥ ๘๐%/เดือน
๑๐. ร้อยละของอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้น ทุกกรณีต้องได้รับการแก้ไข	๑๐๐%

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
๑๑. ผลการประเมินตามหลักสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ โดยนักโภชนาการ	≥ ๘๐%/เดือน
๑๒. ร้อยละผลการสุ่มตรวจการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเฉพาะโรคให้ถูกต้องตาม ป้ายอาหาร โดยนักโภชนาการสถาบันโรคทรวงอก	๑๐๐%

๗.๕ ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่สามารถปฏิบัติตามสัญญา เงื่อนไข หรือข้อตกลงตามรายงานการตรวจรับงานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย คณะกรรมการการตรวจรับอาหารสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งถัดไป

## ๘. เงื่อนไขอื่นๆ

๘.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้งานโภชนบริการของสถาบันโรคทรวงอก

๘.๒ สถาบันโรคทรวงอก จะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัว ให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัว คืนให้กับทางสถาบันโรคทรวงอกเมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดหลังการรับมอบ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และถ้ามีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๘.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การปรับซ่อม การปรับเปลี่ยน วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ งานบ้านงานครัว อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก

๘.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก

๘.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ(ล้าง/หั่น/ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้ว บริเวณที่จัดสำหรับอาหาร บริเวณที่ล้างและเก็บภาชนะ บริเวณที่ทิ้งขยะและเศษอาหาร

๘.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำประกันอัคคีภัย สำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสม ตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๘.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรมต่างๆ เช่น กิจกรรม ๕ ส. กิจกรรม Big Cleaning Day กิจกรรมอัคคีภัย กิจกรรมการประหยัดพลังงานต่างๆ และกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับสถาบันโรคทรวงอก

๘.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น โต๊ะ ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาดพัดลม กระจก เครื่องดูดอากาศ ตามตารางทำความสะอาดที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกรมอนามัยกำหนด

๘.๙ อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหาร เป็นภาชนะที่ทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับผู้ป่วย และถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ในกรณีที่ภาชนะไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่สถาบันฯกำหนด เช่น ผ้า

หรือกระดาษรองถาด ซ้อนส้อม ตะเกียบ และถ้วย/ถาดอาหารผู้ป่วย รวมถึงภาชนะที่ใช้สำหรับผู้ป่วยติดเชื้ที่ต้องใช้ภาชนะที่ใช้แล้วทิ้งในครั้งเดียว ผู้รับจ้างต้องซื้อมาให้เพียงพอ และการเก็บภาชนะใส่อาหารต้องไม่ให้มีเหลือค้างที่หอผู้ป่วยในทุกมือ

๘.๑๐ ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ด้วยน้ำยาล้างจาน และการต้มหรือนึ่งภาชนะในน้ำเดือดทุกชิ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที

๘.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามความเหมาะสมแก่กรณี ดังนี้

- ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรตักไขมันทุกวันๆ ละ ๑ ครั้ง (เย็น) หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมาก หรือตามความจำเป็น
- ต้องล้างทำความสะอาด พื้น ผนัง ร่องระบายน้ำ และบริเวณสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน รวมถึงบริเวณโดยรอบทั่วไป ทุกสัปดาห์
- ต้องล้างทำความสะอาด ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องอบผ่านเครื่องอบลมร้อนอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕ - ๒๐ นาที ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๘.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๘.๑๓ กรณีผู้ป่วยเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ และคณะกรรมการตรวจรับอาหาร สามารถตรวจสอบและสันนิษฐานได้ว่า เกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๘.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจรับอาหาร ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๘.๑๕ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับทางสถาบันโรคทรวงอก ในด้านการประหยัดพลังงานไฟฟ้า และทรัพยากรต่างๆ ตามนโยบายของสถาบันโรคทรวงอก

๙. ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

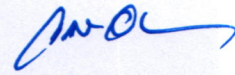
คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(นางรัชณี หงษ์พงษ์)  
เจ้าพนักงานธุรการอาวุโส  
ประธานกรรมการ



(นายธรรมรัฐ ฉันทแดนสุวรรณ)  
นายแพทย์เชี่ยวชาญ กรรมการ



(นางวารุณี อภิชนบุตร)  
เจ้าพนักงานพัสดุดาวุโส กรรมการ

กฤษฏา พิพัฒน์กษีร์

(นายกฤษฏา พิพัฒน์กษีร์)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ



(นางสาวนันทยา ศิริรินทร์)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ภาคผนวกที่ ๑

ตารางมาตรฐานการให้บริการอาหารทั่วไปของสถาบันโรคทรวงอก

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารธรรมดา (Regular diet)	เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่ไม่ได้มีโรคประจำตัวที่ต้องรับประทานอาหารเฉพาะโรค แต่จะหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก อาหารหมักดอง อาหารทอดคอมัน และอาหารที่มีรสจัดมาก	2,000	1,800	55	15	30	<p><b>อาหารพิเศษ/อาหารพิเศษ (VIP)</b>  <b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม/ไข่ลวก 1 ฟอง+เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ น้ำผลไม้) หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง  <b>กลางวัน:</b> ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+น้ำซุ้/แกงจืด+เครื่องเคียง+ขนมหวาน/ผลไม้  <b>มื้อว่างบ่าย:</b> เครื่องต้ม+ผลไม้  <b>เย็น:</b> ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>อาหารสามัญ</b>  <b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง  <b>กลางวัน:</b> ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+น้ำซุ้/แกงจืด+ขนมหวาน/ผลไม้  <b>เย็น:</b> ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้</p>

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารอ่อน (Soft diet)	เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่มีปัญหาในการเคี้ยว ผู้ป่วยในระยะพักฟื้น มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็งงดอาหารหมักดองและอาหารรสจัด	1,800	1,500	55	15	30	<p><b>ข้าว:</b> ข้าวต้มหรือข้าวสวยหุงนิ่ม</p> <p><b>เนื้อสัตว์และผัก:</b> ต้ม ตูน นึ่ง หรือปรุงสุกด้วยเวลานานจนนิ่มจะบด สับ หรือไม่ก็ได้ แต่ต้องสามารถใช้ช้อนบีบให้ละเอียด</p> <p><b>ผลไม้:</b> ผลไม้สุกนิ่ม หากเป็นผลไม้ที่มีลักษณะแข็งให้หั่นสไลด์</p> <p><b>อาหารพิเศษ/อาหารพิเศษ (VIP)</b></p> <p><b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม/ไข่ลวก 1 ฟอง+เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ น้ำผลไม้) หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง</p> <p><b>กลางวัน:</b> ข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง+ ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว + เครื่องเคียง + ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>มือว่างบ่าย:</b> เครื่องต้ม+ผลไม้</p> <p><b>เย็น:</b> ข้าวต้มขาว + กับข้าว 3 อย่าง + ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>อาหารสามัญ</b></p> <p><b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง</p> <p><b>กลางวัน:</b> ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>เย็น:</b> ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหวาน/ผลไม้</p>

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารเบาหวาน (Diabetic diet)	เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและรักษาน้ำหนักตัวของผู้ป่วยให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ เพื่อลดความเสี่ยงต่อภาวะแทรกซ้อนและฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วยให้ดีขึ้น โดยได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตไม่เกิน 55% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	50-55	15-20	30	- จัดเสิร์ฟผลไม้แทนขนมหวาน หลีกเลี่ยงผลไม้รสหวานจัดและเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง
อาหารไขมันต่ำ (Low fat diet)	เป็นอาหารที่จำกัดปริมาณไขมันให้ต่ำกว่าอาหารธรรมดา เพื่อช่วยควบคุมระดับไขมันในเลือดของผู้ป่วยให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ โดยได้รับพลังงานจากไขมัน 20-25% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	55-65	15-20	20-25	- หลีกเลี่ยงอาหารประเภททอด อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบหรือใช้กะทิธัญพืชในการปรุงประกอบแทน - หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูง เนื้อสัตว์แปรรูป - หลีกเลี่ยงขนมที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบหรือจัดเสิร์ฟผลไม้แทนขนมหวาน
อาหารไม่มีไขมัน (Non-fat diet)	เป็นอาหารที่ไม่มีไขมันหรือใช้ MCT oil แทนน้ำมันพืชในการปรุง	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	80-85	15-20	0	- งดบะหมี่ เส้นใหญ่ มักกะโรนี ใช้แหล่งโปรตีนไขมันต่ำมาก เช่น เนื้อปลา เนื้ออกไก่ กุ้ง ไข่ขาว นมขาดมันเนย เป็นต้น

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
	ประกอบจัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะรื้อของหลอดเลือด ผู้ป่วยที่มีการย่อยและดูดซึมไขมันผิดปกติหรือผู้ป่วยที่มีระดับไขมันในเลือดสูง						ไข่ขาว นมขาดมันเนย เป็นต้น - ใช้ผลิตภัณฑ์ non-fat ในการปรุงประกอบ - กรณีใช้ MCT oil ในการปรุงประกอบอาจปรับการกระจายพลังงานตามอาหารปกติได้
อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)	เป็นอาหารที่จำกัดปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะก่อนฟอกไตหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโปรตีน โดยได้รับพลังงานจากโปรตีน 8-10% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีน 0.6-0.8 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	55-62	8-10	30-35	- เลือกโปรตีนคุณภาพดี เช่น ปลา ไข่ขาว เป็นต้น - เลือกใช้โปรตีนคุณภาพดีไม่ต่ำกว่า 50% ของปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับต่อวัน - แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้
อาหารโปรตีนสูง (High protein diet)	เป็นอาหารที่เพิ่มปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะหลังฟอกไต ผู้ป่วยที่ขาดโปรตีน ผู้ป่วยก่อนและหลังผ่าตัด หรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องการโปรตีนสูง โดยได้รับพลังงานจากโปรตีน 20% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีน 1.2-2 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	50	20	30	- เลือกโปรตีนคุณภาพดี เช่น ปลา ไข่ขาว เป็นต้น - แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารพลังงานต่ำ (Low calories diet)	เป็นอาหารจัดให้กับผู้ป่วยที่มีน้ำหนักตัวเกินมาตรฐานหรืออ้วน	1,000-1,200	1,000-1200	50-55	15-20	25-30	- แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณพลังงานได้
อาหารลดเค็ม (Low salt diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้ป่วยที่มีภาวะน้ำเกินในร่างกายหรือมีอาการบวม ผู้ป่วยที่มีความดันโลหิตสูงหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดปริมาณโซเดียมในอาหาร โดยมีปริมาณโซเดียมในอาหารไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- หลีกเลี่ยงอาหารหมักดอง - หลีกเลี่ยงอาหารแปรรูป - หลีกเลี่ยงความเค็มแฝงจากขนมหวาน
อาหารโพแทสเซียมต่ำ (Low potassium diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะโพแทสเซียมเกินในร่างกาย ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโพแทสเซียม โดยมีปริมาณโพแทสเซียมไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- หลีกเลี่ยงผลไม้ที่มีโพแทสเซียมต่อหนึ่งส่วนอาหารแลกเปลี่ยนสูง เช่น ส้ม ฝรั่ง แก้วมังกร เป็นต้น และงดน้ำผลไม้ - หลีกเลี่ยงผักที่มีโพแทสเซียมต่อหนึ่งส่วนอาหาร - แลกเปลี่ยนสูง เช่น คื่นฉ่าย ฟักทอง บรอกโคลี เป็นต้น - หากใช้เครื่องปรุงลดโซเดียม ต้องเป็นชนิดไม่เติมโพแทสเซียม

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารฟอสฟอรัสต่ำ (Low phosphorus diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะฟอสฟอรัสเกินในร่างกาย ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดฟอสฟอรัส โดยมีปริมาณฟอสฟอรัสไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	หลีกเลี่ยงอาหารจำพวก - เมล็ดพืช ธัญพืช งา ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์จากอาหารดังกล่าว - นมและผลิตภัณฑ์จากนม - ไข่แดง - เนื้อสัตว์แช่แข็งและเนื้อสัตว์แปรรูป - เบเกอรี่ และอาหารที่มีผงฟูและยีสต์เป็นส่วนประกอบ - ชาและกาแฟ
อาหารโรคเก๊าท์ (Gout diet)	สำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเครื่องในสัตว์ - งดเครื่องดื่มที่มีรสหวาน เช่น น้ำผลไม้ - งดผลไม้รสหวานจัด หลีกเลี่ยงอาหารที่มีพิวรีนสูง เช่น หน่อไม้ฝรั่ง เห็ด ยอดผักอ่อน เป็นต้น
อาหารงดน้ำตาล	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่เฝ้าระวังภาวะเลือดออกผิดปกติ โดยงดอาหารที่มีไลโคปีน พิกเมนต์ หรือสีผสมอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดอาหารสีน้ำตาลแดง รวมถึงสีใกล้เคียง เช่น แดงโม พริกซีอิ้วหวาน ซอสมะเขือเทศ น้ำกระเจียบ เป็นต้น
อาหารมังสวิรัต	อาหารงดเนื้อสัตว์	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกชนิด ยกเว้นชนิดที่ผู้ป่วยระบุว่าสามารถรับประทานได้ - ไข่โปรตีนเกษตร เต้าหู้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารเจ	อาหารงดเนื้อสัตว์และผักมีกลิ่นฉุน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>- งดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกชนิด</li> <li>- งดผักฉุน 5 อย่าง ได้แก่ กระเทียม หอมทุกชนิด กระเทียมโทนจีน กุยช่าย ใบยาสูบ</li> <li>- ใช้เครื่องปรุงเจเท่านั้น โดยปรุงประกอบจากอาหารทั่วไป</li> <li>- ใช้โปรตีนเกษตร เต้าหู้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์</li> </ul>
อาหารแบบคีรีเยต่ำ (Neutropenic diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารที่จัดเสิร์ฟต้องปรุงสุกทุกชนิด</li> <li>- งดผักสดและผักโรยหน้า</li> <li>- งดผลไม้สด ยกเว้นชนิดที่เปลือกเปลือกก่อนรับประทาน เช่น ส้มกล้วย เป็นต้น โดยล้างเปลือกด้านนอกให้สะอาด</li> <li>- งดของหมักดองทุกชนิด</li> <li>- ใช้ผลิตภัณฑ์แบบกล่องหรือ UHT เสิร์ฟได้</li> </ul>
อาหารอิสลาม	เป็นอาหารจัดให้กับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ลักษณะอาหารจะคล้ายกับอาหารผู้ป่วยทั่วไปแต่จะงดผลิตภัณฑ์จากหมูทุกชนิด งดเลือดสัตว์ อาหารตามหลักของศาสนาอิสลาม	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แยกปรุงประกอบจากอาหารทั่วไป</li> <li>- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบต้องถูกต้องตามหลักศาสนาหรือได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาล</li> </ul>

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Protein	Fat	
อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	เป็นอาหารที่มีลักษณะใส ไม่มีกากและตะกอน ประกอบด้วยน้ำและคาร์โบไฮเดรตเป็นหลัก คุณค่าทางโภชนาการต่ำ จัดให้แก่ผู้ป่วยในระยะเวลานั้น ๆ	100-400	-	-	-	- น้ำซุปลใส น้ำข้าว น้ำผลไม้ใส น้ำสมุนไพรรสใส น้ำหวานใส
อาหารเหลวชั้น (Full liquid diet)	เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ ช้นกว่าอาหารเหลวใส มีการบดผักหรือเนื้อสัตว์ผสมลงไป เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้สูงขึ้น จัดให้แก่ผู้ป่วยในระยะเวลานั้น ๆ เช่นเดียวกับอาหารเหลวใส	600-800	-	-	-	- ซุปชั้น โจ๊กปั่นกรอง นมรสต่าง ๆ
โจ๊ก		1200	50	20	30	- โจ๊กใส่ไข่หรือเนื้อสัตว์นิ่มๆ เช่น หมูบด ไก่บด เนื้อปลา จัดเสิร์ฟคู่กับนมรสต่างๆ 1 กล่อง/มื้อ ทุกมื้อ

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Protein	Fat	
อาหารทางสาย ให้อาหาร (Blenderized diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากเองได้ เช่นผู้ป่วยที่ไม่รู้สึกตัว ผู้ป่วยใส่ท่อช่วยหายใจ หรือผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากได้น้อยหรือมีแนวโน้มที่จะรับประทานอาหารทางปากได้น้อย อาหารทางสายมีลักษณะเป็นของเหลวสามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้โดยไม่ติดขัด เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายและเหมาะสมกับภาวะโรคที่เป็นอยู่	ตามคำสั่งแพทย์	50-60	15-20	25-30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารปั่นผสมสูตร 1:1</li> <li>- อาหารปั่นผสมสูตร 1.2:1</li> <li>- อาหารปั่นผสมสูตร 1.5:1</li> <li>- อาหารปั่นผสมสูตร 2:1</li> <li>- อาหารปั่นผสมสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน</li> <li>- อาหารปั่นผสมไขมันต่ำ</li> <li>- อาหารปั่นผสมลดโซเดียม</li> <li>- อาหารปั่นผสมสำหรับผู้ป่วยโรคไต</li> <li>- แพทย์สามารถสั่งอาหารทางสายให้อาหารโดยระบุพลังงาน ปริมาณสารอาหารหรือปริมาณเกลือแร่สำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้</li> </ul>

\*\* ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหาร เพิ่มเนื้อสัตว์ เพิ่มไข่ เพิ่มนม เช่น อาหารทางสายให้อาหารเพิ่มนมกล่อง เพิ่มน้ำหวานหรือไขขาว อาหารโจ๊กเพิ่มไข่ อาหารธรรมดาหรืออาหารอ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือเพิ่มไข่ตุ๋นหรือเพิ่มปริมาณอาหาร ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยไม่คิดมูลค่าเพิ่มจากวงเงินที่กำหนดเดิมตามสัญญา