



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัสดุและการจัดซื้อ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ที่ รพจ 27/ ๑๖

วันที่ 1๖ กุมภาพันธ์ 2553

เรื่อง ประกาศประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป

เรียน หัวหน้าศูนย์คอมพิวเตอร์

ฝ่ายพัสดุและการจัดซื้อ ได้ดำเนินการประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป เพื่อเป็นการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารให้แพร่หลาย ฝ่ายพัสดุฯ ขอให้ศูนย์คอมพิวเตอร์ ดำเนินการประกาศลงในเว็บไซต์ ของ กรมบัญชีกลาง กรมสุขภาพจิต และของ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดทราบ และ โปรดดำเนินการต่อไป

(นายบุญเลิศ โพธิ์ห่อ)

เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน



ประกาศโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
เรื่อง การประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

.....

ด้วยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต มีความประสงค์จะดำเนินการซื้ออาหารสำเร็จรูป เพื่อเลี้ยงผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๓ ด้วยเงินงบประมาณประจำปี ๒๕๕๓ ดังต่อไปนี้.-

รายละเอียดการประกวดราคา

(รายละเอียดการจัดซื้อแนบท้ายบันทึกนี้)

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. นิติบุคคล / บุคคลธรรมดา / คณะบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดขอนแก่น วันประกาศประกวดราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาซื้อครั้งนี้

๕. โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะก่อกำหนดผู้ผูกพันและทำสัญญาซื้อ-ขาย เมื่อสำนักงบประมาณอนุมัติเงินประจำงวดให้เท่านั้น

กำหนดการประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป

- **กำหนดซื้อเอกสารการประกวดราคาในราคาชุดละ ๘๐๐.- บาท (แปดร้อยบาทถ้วน)**

ได้ที่ ฝ่ายพัสดุและการจัดซื้อ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ถนนชาติตระดม ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น โทร. ๐-๔๓๒๒ - ๓๔๒๒ ต่อ ๒๕๑๑, ๒๕๑๒ ตั้งแต่วันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๕๓ ถึงวันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๕๓.....ระหว่างเวลา ๐๘.๐๐ น.-๑๕.๓๐ น. (ในวันเวลาราชการ)

/ ตุลาคมที่...

- ดูสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๓ ณ อาคารโภชนาการ
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ การดูสถานที่ครั้งนี้ "ผู้ซื้อเอกสาร" จะดูหรือไม่ดูสถานที่การปรุงอาหาร
ก็ได้ แต่ จะอ้างสิทธิ์หรือเป็นเงื่อนไขในการเสนอราคาครั้งนี้ไม่ได้
- รับและเปิดซองประกวดราคา วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๓ ถึงวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๓
เวลา ๐๕.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องใหม่มัดหมี่ ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น
- พิจารณาผลการประกวดราคา วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๓ เวลา ๑๐.๓๐ น.
ณ ห้องใหม่มัดหมี่ ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น เป็นต้นไปจนกว่าจะแล้วเสร็จ

เงื่อนไขพิเศษ โรงพยาบาลฯ ไม่รับการเสนอราคาทางไปรษณีย์

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓



(นายทวี ตั้งเสรี)

ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

รายละเอียดประกอบการจัดซื้ออาหารสำเร็จรูปผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ตามประกาศ.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(สำหรับผู้ป่วย พิเศษ / สามัญ ที่รับประทานอาหาร ธรรมดาทั่วไป อาหารอ่อน หรืออาหารบำบัดโรค)

1. คุณสมบัติของผู้ขาย ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- 1.1 เป็นบุคคลธรรมดา / นิติบุคคล / คณะบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร
- 1.2 ผู้ขายจะต้องจัดดำเนินการเอง โดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง
- 1.3 ผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานการกระจายสารอาหารสำหรับผู้ป่วยต่อคน ต่อวันและรายการอาหารประจำวันสำหรับผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนด

2. ข้อกำหนดของผู้ขาย

- 2.1 ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้ขาย พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน
- 2.2 บุคลากรของผู้ขายทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ ในสถานบริการของรัฐเป็นประจำทุกปี โดยต้องไม่เป็น โรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อ โดยมีอาหารและน้ำเป็นสิ่งต้องตรวจเพาะเชื้อ X-Ray ปอด เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและป้องกันโรค โดยมีเอกสารรับรองผลการตรวจก่อนเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย
- 2.3 บุคลากรทุกคนของผู้ขายต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหารจำนวนมาก และเป็นผู้ที่มีมารยาทตลอดจนพฤติกรรมบริการที่ดี
- 2.4 บุคลากรทุกคนของผู้ขาย ต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหารและด้านโภชนาการ สุขากิจบาลอาหาร พฤติกรรมบริการก่อนเริ่มดำเนินการ และมีการอบรมซ้ำเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพการทำงาน ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดดำเนินการอบรม
- 2.5 มีเครื่องแบบสุภาพเรียบร้อยเหมาะสมและสะอาดตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (ไม่สวมใส่เสื้อคอกว้าง, เข็มกุด, กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเลขา ฯลฯ)
- 2.6 ผู้ขายจะต้องมีโภชนากรประจำร้านหรือบริษัท และจะต้องขึ้นปฏิบัติงานทุกวันอย่างน้อย 1 คน/วัน โดยจะต้องมีวุฒิจบการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ
- 2.7 ผู้ขายและบุคลากรของผู้ขายต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลในด้านการสุขากิจบาลอาหาร และการพัฒนาคุณภาพงาน โดยเคร่งครัด
- 2.8 หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจาก โรงพยาบาล ผู้ขายต้องรีบแก้ไขทันที
- 2.9 ผู้ขายต้องจ้างพนักงานในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดขอนแก่นวันละ 144 บาทต่อวันตามประกาศกระทรวงแรงงานฉบับที่
- 2.10 ผู้ขายและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขากิจบาลอาหารในโรงครัว โรงพยาบาล ครบถ้วน 30 ข้อ

3. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นภานชนกรินทร์ มีดังนี้

3.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหารดังนี้

ชนิดของสารอาหาร	พลังงานต่อวัน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	2200 – 2400	15 – 20 %	55 – 60 %	25 – 30 %
อาหารธรรมดาข้อย่าง (Light Diet)	2000 - 2400	15 – 20 %	55 – 60 %	25 – 30 %
อาหารอ่อน (Soft Diet)	1600– 1800	15 – 20 %	55 – 60 %	25 – 30 %
อาหารว่างระหว่างมือ (Snack)	200 – 300			
อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet)	ตามคำสั่งแพทย์	(ตาม Slip Diet)	(ตาม Slip Diet)	(ตาม Slip Diet)

3.2 ปริมาณน้ำหนักรอาหารที่ต้องให้ผู้ป่วยรับประทาน.

ก) อาหารพิเศษธรรมดา ต่อคนต่อวัน

- อาหารเช้า
- ข้าวต้มเปล่า 700 กรัม หรือข้าวต้มเครื่อง 700 กรัม
 - มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 2 อย่าง)
 - ไข่ไก่เบอร์ 1 จำนวน 1 ฟอง
 - นมกล่อง 1 กล่อง (250 ซีซี) หรือนมถั้เหลือง 1 กล่อง หรือน้ำเต้าหู้ทรงเครื่อง 250 ซีซี
 - ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของตารางผลไม้แต่ละชนิด ตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยกำหนดไว้
 - ผักสด 150 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้) ในอาหารแต่ละอย่างมีเนื้อสัตว์ 45 กรัม โดยต้องมี

น้ำหนักรวม 200 กรัม

และอาหารอีก 1 อย่าง ประกอบด้วยหมูหยอง 30 กรัม , ปลาหมึกแห้ง 30 กรัม
แก้มฉ่ายกระป๋อง 1 กระป๋อง , หมูแผ่น 30 กรัม , เนื้อปลาสด 30 กรัม

- อาหารกลางวัน** - ข้าวสวย 400 กรัม (ข้าวเหนียวสุกให้ 400 กรัม/คน)
และอาหารเย็น - มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 2 อย่าง)
- ผักสด 300 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น ฟักทองบวด , ถั่วบวดชิ มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 200 กรัม โดยจะต้องมีลักษณะเนื้อและน้ำสมดุลกัน

- ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของตารางผลไม้แต่ละชนิด ตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยกำหนดไว้
- ก๋วยเตี๋ยวหนัก 700 กรัม (บะหมี่ 2 ก้อน)

- อาหารว่าง** - นมกล่อง 1 กล่อง (250 ซีซี) หรือน้ำผลไม้ 1 กล่อง
- ขนมหวานเคี้ยว 1 ชิ้น (4-5 ชิ้นคำ แล้วแต่ชนิดของขนม) หรือผลไม้ 1 ส่วน

- อาหารที่งดใช้** - ไข่ทั้งตัว , น้ำมันจากสัตว์, เนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด

หมายเหตุ ถ้าเป็นน้องไก่และปีกไก่บน จะต้องแยกส่วนที่เป็นกระดูกออกด้วย

ข) อาหารสามัญชนรวมคนต่อวัน

- อาหารเช้า** - ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยวหนัก 700 กรัม
- มีเนื้อสัตว์ดิบ 45 กรัม
- ผักสด 100 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- โอวัลตินขงร้อนดีกละ 500 ซีซี โดยจะต้องมีรสชาติกลมกล่อมจำนวน 4 คีค
- ถั่วต้มน้ำหรือแดง 1 ส่วน (สลับวันเว้นวัน)

- อาหารกลางวัน** - ข้าวสวย 400 กรัม
- มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 1 อย่าง)
- ผักสด 200 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น ฟักทองบวด , ถั่วบวดชิ มีน้ำหนัก 150 กรัม ขึ้นไปอาหาร 1 อย่างมีน้ำหนักรวมดังนี้ (ผัก 350 กรัม,แกง 400 กรัม)
- ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของผลไม้แต่ละชนิดตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการไทย
- ถ้าเป็นปลาทุให้ใช้ 1 ตัว / น้ำหนัก ตัวละ 50 กรัม

- อาหารเย็น** - ข้าวสวย 400 กรัม หรือข้าวเหนียวสุก 400 กรัม (จัดข้าวเหนียว จันทร์- สุกร์)
- มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 2 อย่าง)
- ผักสด 120 กรัม(ส่วนที่รับประทานได้) อาหารแต่ละอย่างมีน้ำหนักรวม 200 กรัม ใช้เนื้อสัตว์ดิบ 45 กรัม ในอาหาร 1 อย่าง ส่วนอาหารอีก 1 อย่าง ใช้ปลาสด 1 ตัว มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม , ถ้าเป็นปลาแห้งไม่ต่ำกว่า 30 กรัม , ถ้าเป็นไข่ 1 ฟองเบอร์ 1 ถ้าเป็นปีกไก่บนไม่ต่ำกว่า 60 กรัม .

- อาหารที่งดใช้** - ไข่ทั้งตัว , น้ำมันจากสัตว์ , เนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด, กะทิกล่อง หรือกะทิสำเร็จ
- หมายเหตุ** - อาหารสามัญมีข้าวเหนียวหนึ่งมือเย็นสัปดาห์ละ 3 วัน (จันทร์, พุธ, และศุกร์)
- ในวันที่มีก๊วยจั๊บน้ำร้อน ต้องจัดเครื่องปรุงให้ทุกตึก

3.3 อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด เช่นอาหารเบาหวาน , อาหารโปรตีนสูง , อาหารจำกัดโซเดียม อาหารจำกัดพลังงาน ฯลฯ โดยแพทย์จะเป็นผู้วินิจฉัยแล้วส่งอาหารเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยเป็นรายชื่อ

4. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

- อาหารเช้า ประกอบด้วย**
- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่างหรือ
 - ข้าวต้ม กับข้าว 1 อย่างหรือ
 - ข้าวต้มเครื่องหรือ
 - อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุปร
 - * ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง โอวัลติน ไข่ลวกหรือ
 - * ข้าวต้ม กับ 2 อย่าง โอวัลติน ไข่ลวก ผลไม้
 - * ข้าวต้มเครื่อง โอวัลติน ไข่ลวก ผลไม้
- อาหารกลางวัน ประกอบด้วย**
- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่าง หรือ
 - อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุปร แกงจืด
 - ขนมหรือผลไม้
 - * ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนม และผลไม้
 - * อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุปร อาหารว่าง ขนมผลไม้
- อาหารเย็น ประกอบด้วย**
- ข้าวสวย หรือข้าวเหนียว กับข้าว 2 อย่าง หรือ
 - อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุปร หรือแกงจืด
 - * ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนมหรือผลไม้ หรือ
 - * อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุปร ขนมหรือผลไม้
- อาหารว่าง ประกอบด้วย**
- * ขนม (เมกเอรี่) หรือผลไม้ และเครื่องดื่ม (นม)
- * หมายถึง อาหารพิเศษ

5. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

5.1 กำหนดเวลาเป็น 3 มื้อ , 4 มื้อ

อาหารเช้า	ระยะเวลาบริการ	7.00 – 7.30 น.
อาหารกลางวัน	ระยะเวลาบริการ	11.00 – 12.00 น.
อาหารเย็น	ระยะเวลาบริการ	17.00 – 17.30 น.
อาหารว่าง	ระยะเวลาบริการ	17.00 – 17.30 น.

หรือตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด (กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทาน อาหารมื้อหลักอย่างน้อย 30 นาที - 1 ชั่วโมง) ยกเว้น กรณีที่ผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการ ตรวจรักษาพิเศษ ผู้ชายจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

5.2 ผู้ชายจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังโรงเลี้ยงอาหารผู้ป่วย ณ ดิกรังโค , ดิกรังศรีตรัง , ดิกรังฝ้ายคำ , ดิกรังเพ็ญฟ้า และดิกรังพิเศษ ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.3 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด หากอุปกรณ์และภาชนะไม่ เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้ชายจะต้องจัดหาเพิ่มเติม

5.4 ผู้ชายจะต้องจัดบุคลากรมาบริการตักเสิร์ฟอาหารให้ถึงผู้ป่วยอย่างน้อยตักละ 1 คน/มื้อ โดยผู้ชาย จะต้องเก็บภาชนะ อุปกรณ์ที่ผู้ป่วยรับประทานเพื่อนำไปล้างทำความสะอาด ณ ฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลฯ ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.6 ผู้ชายจะต้องเก็บถังเศษอาหารกลับมาล้างฝ่ายโภชนาการ พร้อมทั้งทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลัง บริการเสร็จสิ้นทุกครั้ง และจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.6 ผู้ชายต้องจัดบุคลากรสำหรับทำความสะอาดภายใน-ภายนอกฝ่ายฯ จำนวน 1 คน/วัน หรือกำหนด ผู้รับผิดชอบการทำความสะอาดประจำวัน

6. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอด กระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป ได้ทุกขั้นตอน

เวลาในการชั่งน้ำหนักอาหาร

มื้ออาหาร	อาหารสด	อาหารสุก	เวลาออกจากฝ่ายฯ	ถึงตักผู้ป่วย
เช้า	06.15 น.	06.30 น.	06.45 น.	7.00 น.
กลางวัน	10.00 น.	10.30 น.	10.45 น.	11.00น.
เย็น	14.00 น.	16.00 น.	16.45 น.	17.00น.

วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น 2 ประเภท

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

6.1 วัสดุบริโภคอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้น ควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ก) อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งแปรรูป ต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็น ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

ข) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีกรปนเปื้อนของสารเคมี (คินประสีว , สีสังเคราะห์ , ยาน้ำแมลง ฯลฯ)

ค) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญคือ เลขทะเบียนคำรับอาหารครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อย. มอก.
แสดงการรับรองคุณภาพ

- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิสำหรับผู้ป่วยพิเศษและข้าวสารเจ้า 5% สำหรับผู้ป่วยสามัญผสมข้าวกล้องหอมมะลิ

6.2 วัสดุบริโภคอาหารสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆ ดังกล่าวนี้นี้ ส่วนใหญ่มาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก ควรสด สะอาด ไม่เหี่ยวช้ำ คัดเลือกคัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย , ส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนและล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านใช้เวลานาน 2 นาที หรือล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- เนื้อสัตว์จะต้องสด มีลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์ของรัฐบาลหรือจากแผงที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ ล้างทำความสะอาด คัดแต่งให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดและแยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง 0 °C รอกการปรุง 5 °C – 7 °C) ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

6.3 ขนมหุ่นต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

6.4 ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนดเอง ตาม (ข้อ 3) กำหนดตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ ก่อนนำไปประกอบอาหารจะต้องชั่งอาหารดิบที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้ว เนื้อสัตว์จะต้องนึ่ง ไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง

6.5 เครื่องปรุงรสต่างๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนด

6.6 ผลไม้ ขนมหุ่น เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามโรงพยาบาลฯ กำหนดให้ในแต่ละวัน

7. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

7.1 การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ระดับคะแนน	ต่ำกว่า 60	- ยกเลิกสัญญาทันที
ระดับคะแนน	61-69	- ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	70-79	- พอใช้
ระดับคะแนน	80-89	- ดี
ระดับคะแนน	90-100	- ดีมาก

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี

7.2 การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตาม ข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- สถานที่เก็บอาหารสด/อาหารแห้ง

- สถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง/หั่น/ปลอก)

- สถานที่ประกอบอาหาร

- สถานที่วางและเก็บอาหารที่ปรุงสุกเสร็จ

- สถานที่จัดสำหรับอาหาร

- สถานที่ล้างและเก็บภาชนะ

- ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย และการจัดบริการ (เลี้ยง) อาหารผู้ป่วย

- การจัดเก็บภาชนะที่ใช้แล้ว จากการเลี้ยงอาหารผู้ป่วยเพื่อไปทำความสะอาด

- สถานที่จัดเก็บเศษอาหารและขยะ

- มีถังดักไขมัน (และการทำความสะอาด)

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินตามมาตรฐาน โรงครัว โรงพยาบาลในระดับ ดี

ระดับคะแนน	ต่ำกว่า 60	- ยกเลิกสัญญาทันที
ระดับคะแนน	61-69	- ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	70-79	- พอใช้
ระดับคะแนน	80-89	- ดี
ระดับคะแนน	90-100	- ดีมาก

7.3 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

- สวมหมวกคลุมผลและเก็บผมให้เรียบร้อย

- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ที่ใช้เฉพาะการปฏิบัติงาน

- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัว

- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่ลื่น(หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา, ไม่ผูกข้อมือหรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้วมือ
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อน และเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับเช็ดผ้า ผ้ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด
- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหาร โดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหาร ต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณที่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาดแล้ว.
- ขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- ดูแลทำความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

7.4 วิธีการจัดส่งอาหารให้ผู้ป่วย

- 7.4.1 จัดส่งอาหารออกจากฝ่ายโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ และขนส่ง ภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ. ตึกผู้ป่วย
- 7.4.2 รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหาร ได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย
- 7.4.3 การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน-ภายนอกรถเข็น หลังบริการอาหารทุกมื้อโดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้อรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

8. สถานที่ประกอบการ อาคารโภชนาการโรงพยาบาลฯ พร้อมจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

8.1 ผู้ขายจะใช้วัสดุอุปกรณ์ของผู้ขายเอง จะต้องปฏิบัติตาม (ข้อ7.2)

8.2 กรณีผู้ขายจะใช้วัสดุอุปกรณ์ของทางโรงพยาบาลฯ จะต้องรับผิดชอบการชำรุดเสียหาย ให้เป็นตามสภาพดีเหมือนเดิม

8.3 ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า

8.4 ผู้ขายจะต้องรักษาความสะอาดภายในฝ่ายโภชนาการดังนี้

8.4.1 วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับการวางอาหาร

ภาชนะ และการเตรียมปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องทำความสะอาด

วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ให้สะอาดอยู่เสมอ

8.4.2 พื้น ในระหว่างวันควรมีการเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ และบริเวณที่เลอะเปื้อน โดยใช้น้ำยา

ทำความสะอาด

- การล้างพื้น ควรล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน และขัดพื้นอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยใช้แปรงหรือ เครื่องขัด พร้อมด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ใช้ไม้ปาดน้ำให้หมด และเช็ดให้แห้ง

- การวางเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด ไม้ถูพื้น ควรวางแขวนเอาด้ามขึ้น จัดวางในที่จัดไว้โดยเฉพาะ ที่ไม่ปนเปื้อนกับอาหารและภาชนะ

- โตะ เคา์เตอร์ ควรใช้ผ้าเช็ดตลอดเวลาที่มีการเลอะเปื้อนในขณะที่ใช้งาน และควรมีการขัดล้างให้สะอาด ทั้งหมด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานแต่ละวัน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ขัด เช็ดถูให้ทั่วทั้งบน โตะ ขอบโตะ ขาโตะ และใต้โตะ และก่อนการใช้โตะ – เคา์เตอร์ในตอนเช้า ควรเช็ดทำความสะอาดก่อนใช้งาน

8.4.3 ผึง ควรเช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเปล่า หรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาดทุกส่วน โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟที่มีคราบมัน ต้องใช้น้ำยาที่สามารถขจัดคราบไขมันได้ดี เช็ดทำความสะอาดทุกวัน

8.4.4 เพดาน มุ้งลวด โคมไฟ พัดลม ควรมีการทำความสะอาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

8.4.5 ที่ดูดควัน ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาที่กำจัดคราบไขมัน ได้ดี และถอดส่วนตะแกรงกรองออกขัดทุกครั้ง

8.4.6 ตู้เย็น ควรทำความสะอาดประจำ อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เช็ดทำความสะอาดทั้งภายใน-ภายนอก ด้วยน้ำยา ทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง ขอบยางประตูก็มีเชื้อราควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

8.4.7 ห้องน้ำ ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคอย่างทั่วถึงทั้ง โถส้วม อ่างล้างมือ พื้น ผึง ในระหว่างวันและหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ควรจัดให้มีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนสวมเข้าห้องน้ำ โดยเฉพาะเพื่อป้องกัน การกระจายเชื้อโรคออกมาสู่ห้องครัว

8.4.8 อ่างล้างต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดทั้งภายในอ่าง รอบอ่าง ใต้อ่าง และบริเวณ โขรอบ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด และเช็ดปาดน้ำให้แห้งอยู่เสมอ

8.4.9 น้ำยาทำความสะอาดทุกชนิดที่นำมาใช้ต้องระบุส่วนผสมของน้ำยาโดยละเอียด

9. การแจ้งสั่งทำ โรงพยาบาลฯ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญ/พิเศษให้ทราบภายในเวลา 15.00 น.

10. การส่งมอบ


10.1 ผู้ขายต้องส่งชื่ออาหารสดตามปริมาณและรายการที่โรงพยาบาลกำหนด

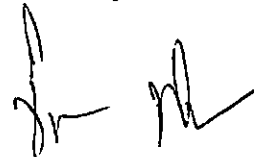
10.2 ผู้ขายต้องส่งอาหารสดทุกประเภท ให้คณะกรรมการตรวจสอบ เพื่อให้ได้อาหารที่ถูกต้องตามคุณลักษณะที่ดีของอาหารแต่ละประเภททุกวัน ในเวลา 8.00 น. ณ. ฝ่ายโภชนาการก่อนการเตรียมอาหารในแต่ละวัน

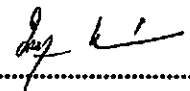
10.3 ผู้ขายต้องเตรียมอาหารตามมาตรฐานอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดและให้โรงพยาบาลตรวจสอบปริมาณอาหารคิบก่อนการประกอบทุกครั้ง

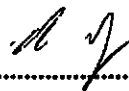
10.4 วิธีการตรวจสอบปริมาณอาหารคิบ – อาหารสุก โรงพยาบาลกำหนดตามหลักปฏิบัติด้าน โภชนาการ

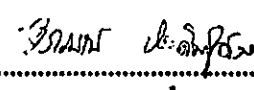
- 10.5 ผู้ขายต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับก่อนการบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลฯ กำหนดไว้ มิฉะนั้น ผู้ขายจะต้องปรับปรุงแก้ไขใหม่ทันที
- 10.6 กรณีผู้ขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก 1,000.- บาท จากการแก้ไขปัญหาโรงพยาบาลฯ ที่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในมือนั้น และถ้าผู้ขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา 3 ครั้ง ผู้ซื้อจะมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา
11. การตรวจรับ ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลฯจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง 3 มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้ขายต้องรับผิดชอบอาหารในมือใดมือหนึ่งที่เหลือของวันนั้นด้วยและจะต้องรับผิดชอบในรายละเอียด ข้อ 10.6 ด้วย
12. การจ่ายเงิน โรงพยาบาลฯ จะเบิกจ่ายเงินตามยอดเวชสถิติของโรงพยาบาลฯ โดยจะจ่ายให้ผู้ขายเดือนละ 2 ครั้ง
13. ระยะเวลาในการทำสัญญาจะซื้อขาย
จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2553 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2553
15. กำหนดการยื่นราคา 60 วัน
16. ผู้ป่วยสามัญ ประมาณ 180 ราย
ผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ 20 ราย
17. ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรองผลงานการประกอบอาหารหรือผลงานการจัดส่งอาหารในหน่วยงานที่เชื่อถือได้วงเงิน 1,000,000 บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน)
18. การประกวดราคา ราคาครั้งนี้ จะต้องแสดง หนังสือรับรองผลงานวงเงิน 1,000,000 บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน) ตามข้อ 17 ยื่นแสดงต่อคณะกรรมการในวันเปิดซองด้วยหากไม่มีคณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาอย่างเด็ดขาด
19. หรือผู้เสนอราคา ที่มีหนังสือรับรองผลงานการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาลด้านสุขภาพอาหารในระดับ ดี ขึ้นไปจากหน่วยงานของรัฐบาล (กรมอนามัย) โรงพยาบาลจะพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ
20. คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ
- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. นางสาวภัทรา เขมฐ์ ไซติศักดิ์ | ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร |
| 2. นางสาวจิรารัตน์ พิมพ์ดีด | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 3. นางอชรา ภาษา | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 4. นางบุญเรือง ร่วมแก้ว | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 5. นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ |
| 6. นางปิยฉัตร วีระธรณิศวรร | ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานพัสดุปฏิบัติงาน |

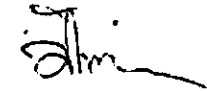
ลงชื่อ..........ประธานคณะกรรมการ
(นางสาวภัสรา เชนฐ์ไชยศักดิ์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวจิราภรณ์ พิมพ์ศักดิ์)
พยาบาลวิชาชีพระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางบุญเรือง ร่วมแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางอชรา ฤาชา)
พยาบาลวิชาชีพระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวจิราภรณ์ ประศิษฐ์คิ้วง)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางปิยฉัตร วีระชนนิศวรร)
เจ้าพนักงานพัสดุระดับชำนาญงาน

ผู้รับรองรายละเอียด



(นายทวี ตั้งเสวี)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

เอกสารประกวดราคาซื้อ เลขที่ ๐๐๑ /2553

การประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป

ตามประกาศโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๕๓

.....

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูปเลี้ยงผู้ป่วยประจำวัน ประจำปีงบประมาณ 2553 ภายในวงเงินประมาณ 2,500,000.- บาท (สองล้านห้าแสนบาทถ้วน) โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

1. เอกสารแนบท้ายเอกสารสอบราคา

1.1 รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

1.2 แบบใบเสนอราคา

1.3 แบบสัญญาซื้อขาย

1.4 แบบหนังสือค้ำประกันสัญญา

1.5 หลักประกันของ 5% ของมูลค่า 2,500,000.- บาท เป็นเงิน 125,000.- บาท

1.6 บทนิยาม

(1) ผู้เสนอราคาที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(2) การขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

1.7 แบบบัญชีเอกสาร

(1) บัญชีเอกสารส่วนที่ 1

(2) บัญชีเอกสารส่วนที่ 2

2. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

2.1 นิติบุคคล/บุคคลธรรมดา/คณะบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว

2.2 ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

2.3 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธ ไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

2.4 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดขอนแก่น ณ วันประกาศประกวดราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาซื้อครั้งนี้

2.5 โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะก่อกำหนดผู้ก้ำประกันและทำสัญญาซื้อ - ขายเมื่อสำนักงานประมาณอนุมัติเงินประจำงวดให้เท่านั้น

3. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับซองใบเสนอราคา โดยแยกไว้ นอกซองใบเสนอราคาเป็น 2 ส่วน คือ

3.1 ส่วนที่ 1 อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(2) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(3) ในกรณีผู้เสนอราคา เป็นผู้เสนอราคาาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีใช้สัญชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ก็ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ในข้อ (1)

(4) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(5) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(6) บัญชีเอกสารส่วนที่ 1 ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคาตามแบบในข้อ 1.6 (1)

3.2 ส่วนที่ 2 อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(1) หนังสือมอบอำนาจ ซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย ในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน

(2) บัญชีเอกสารส่วนที่ 2 ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคาตามแบบในข้อ 1.6 (2)

4. การเสนอราคา

4.1 ผู้เสนอราคาต้องยื่นเสนอราคาตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสารการประกวดราคานี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อของผู้เสนอราคาให้ชัดเจน จำนวนเงินที่เสนอ จะต้องระบุตรงกันทั้งตัวเลขและตัวอักษร โดยไม่มีการชดเชบหรือแก้ไข หากมีการชดเชบ ตกเติม แก้ไข หรือเปลี่ยนแปลงจะต้องลงลายมือชื่อผู้เสนอราคา พร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้ด้วยทุกแห่ง

4.2 ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และ/หรือราคาต่อหน่วย และ/หรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้น ซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน ค่าใช้จ่ายอื่น

/ ทั้งปวง...