



ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครศรีธรรมราช มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาค้างนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๔,๙๙๘,๗๕๐.๐๐ บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) มีผู้ป่วยในเฉลี่ย ๓๓๐ คน/วัน

ราคา/หน่วย

- อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยวและพิเศษรวม เฉลี่ยประมาณ ๒๒๑ คน/วัน ราคาต่อหน่วย ๑๒๐ บาท/คน/วัน
- อาหารผู้ป่วยสามัญ เฉลี่ยประมาณ ๑๐๙ คน/วัน ราคาต่อหน่วย ๙๐ บาท/คน/วัน

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว

เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด

นครศรีธรรมราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.sichon-hospital.com หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๗๕๕๓๖๓๓๖ ต่อ๑๘๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายอารักษ์ วงศ์วรชาติ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิชล ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

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

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ สธ ๖/๒๕๖๔

การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๔

จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ณ โรงพยาบาลลิซล โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ ตารางคำนวณราคากลาง
- ๑.๘ แบบ บก. ๐๖

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

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

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ 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) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใ้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) 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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๒๑๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอรา

ค่าใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

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

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้
จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่
กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะ
พิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก
ราคาต่อหน่วย

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อ
เสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการ
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอ

เอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนออื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญา เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็ครีหรือตราฟัที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้าง

ดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน
งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้าง
ดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน
งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้าง
ดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน
งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้าง
ดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน
งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน เมื่อผู้รับจ้าง
ดำเนินการตามขอบเขตงานจ้างแล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน
งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๒ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้
แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบ
งานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง
เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก
จังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน
ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบ
ดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อย
กว่า ๓ เดือน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิม
ภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ปีงบประมาณ
๒๕๖๔

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรง
พยาบาลสิชล ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด
ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้น
ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง

คมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ
ดังนี้

(๑) แฉ่งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗
วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศ
ยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

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

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วย
การส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทาง
ราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธองจากผู้ออกหนังสือคำประกัน
การยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธองให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน
ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตาม
ความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน
ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียก
ธองค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกธอง
ค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะ
ทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมี
ผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกัน
กับผู้ยื่นเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบ
ต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตาม

หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก
ให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือ
ทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ขอบเขตของงานและราคากลาง
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและให้บริการอาหาร สำหรับผู้ป่วยในที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว อาหารทางสายให้อาหาร ของโรงพยาบาลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนาด ๒๖๐ เตียง และมีผู้ป่วยในเฉลี่ย ๒๒๑ คน : วัน แยกเป็นดังนี้

๑.๑ อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม เฉลี่ยประมาณ ๑๑๒ ราย/วัน

๑.๒ อาหารผู้ป่วยสามัญ เฉลี่ยประมาณ ๑๐๙ ราย/วัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด ด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐานทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่น ๆ

๒.๔ เพื่อให้ผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการ งานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคาและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑) มีความสามารถตามกฎหมาย
๒) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓) ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔) ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕) ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารโดยตรง

๖) ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๗) มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

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

/๘) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์...

๘) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัด นครศรีธรรมราช ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

๙) ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๑๑) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยต้องมีใบรับรองผลการประกอบอาหารหรือหลักฐานอื่นมาแสดงในวันเสนอราคา

๑๒) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งาน ประกอบอาหารผู้ป่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมมาพร้อมกับการเสนอราคา

๓.๒ คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑) เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมิต้องให้ผู้อื่นรับจ้างช่วง

๒) ต้องมีโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาด้านอาหารหรือต้องมีโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาสาขาอาหาร หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ประจำอย่างน้อย ๑ คน

๓) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการ ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔) ต้องแจ้งจำนวนบุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียด รายบุคคลตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายพัสดุ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ใน สถานที่ปฏิบัติงาน รวมถึงต้องมีป้ายชื่อแสดงขณะปฏิบัติงาน

๕) บุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ใน สถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยมีผลการตรวจสุขภาพของบุคลากร รวมถึงมีผลการตรวจสารเสพติด และมีผลการตรวจสอบประวัติ อาชญากรรมมาแสดง (ภาคผนวก ๑)

๖) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างต้องเข้ารับการอบรมเรื่องมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยในโรงพยาบาล และที่โรงพยาบาลลิขลกำหนด

๗) บุคคลผู้รับจ้างต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบอันเกิดจาก อุบัติภัยทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือถูกโจรกรรม ตามที่โรงพยาบาลลิขลกำหนด โดยยื่นให้แก่ผู้ว่าจ้างภายหลัง การชนะการประกวดราคาดังกล่าวแล้ว

๘) มีแผนงานการดำเนินงานชัดเจนทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ตามที่โรงพยาบาลลิขลกำหนด

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

/๙) ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบ...

๙) ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบ ถึงแหล่งในการซื้อวัตถุดิบและจะต้องซื้อจากแหล่งที่แจ้งเท่านั้น เพื่อให้ผู้ว่าจ้างสามารถเข้าไปตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ โดยให้ยื่นแก่ผู้ว่าจ้างภายหลังจากชนะการประกวดราคาดังกล่าวแล้ว ตามที่โรงพยาบาลลิซลกำหนด

๔. คุณลักษณะเฉพาะของงานจ้าง

๔.๑ ขอบเขตการดำเนินงานจ้าง

๑) จะต้องประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการและผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๕)

๒) ต้องดำเนินการบริหารอาหารอย่างถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร (ภาคผนวก ๖)

๓) การให้บริการอาหารทางสายให้อาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๓)

๔) อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งเช่นอาหารอิสลามอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๕) ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอตามที่มาตรฐานกำหนดโดยมีคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๖) การกำหนดรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องเสนอขออนุมัติรายการอาหารรายเดือนต่อนักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน (ภาคผนวก ๔)

๔.๒ การจัดทำอาหาร

๑) จะต้องให้คณะกรรมการนักโภชนาการหรือโภชนาการตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน

ชนิดของวัสดุบริโภคแบ่งออกเป็น

๑.๑) วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

๑.๒) วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๑.๓) ขนมหอย

๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารแห้งแบ่งออกเป็น

๑.๑.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช ได้แก่

- ข้าวสาร

- เมล็ดถั่วเหลือง

- ถั่วลิสง

- แป้งข้าวเจ้า

- แป้งมัน

- แป้งข้าวเหนียว

- แป้งท้าวยายม่อม

ตลอดจนพริกแห้ง หอมแดง กระเทียมและอื่น ๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อนเชื้อราและควรบรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% หรือข้าวคุณภาพดีเทียบเท่า หรือเป็นตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

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

/๑.๑.๒ อาหารแห้ง...

๑.๑.๒ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาสลิดแห้ง ปลาช่อนแห้ง กุนเชียง กุ้งแห้ง และอื่น ๆ ไม่มีสีผสมอาหารและไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย (สามารถตรวจสอบได้)

๑.๑.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารอาหารกระป๋อง เกี่ยมฉ่าย ซีอิ๊วฉ่าย ปลากระป๋อง ต้องบรรจุในกระป๋องที่อยู่ในสภาพดีไม่บุบไม่เป้นสนิม ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองคุณภาพมาตรฐานและไม่หมดอายุ

๑.๑.๔ เครื่องปรุงรสต้องเป็นของแท้และได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)

๑.๑.๕ น้ำมันพืช เป็นไปตามมาตรฐาน

๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสดได้แก่

๑.๒.๑ ประเภทผักผักทุกชนิดต้องสดใหม่มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและแยกประเภทที่รับประทานสดและประเภทที่นำไปประกอบอาหารปรุงสุก

๑.๒.๒ ประเภทผลไม้ผลไม้ทุกชนิดต้องสดใหม่และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑.๒.๓ ประเภทเนื้อสัตว์จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสม กับการทำอาหารแต่ละชนิด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๖)

๑.๒.๔ ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป ต้องมีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ ต้องมีสีผสมอาหาร เช่น ไข่กรอก หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น เป็นต้น (สามารถตรวจสอบได้)

๑.๓ ขนมนต่างๆ

- ใช้สูตรรสชาติเช่นสีจากใบเตยดอกอัญชันหรือสีผสมอาหารที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)

๒) ปริมาณและสัดส่วนของอาหารต้องตรงตามกำหนดตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๖)

๔.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้บริการอาหารผู้ป่วย

๑. ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารผู้ป่วยตามระยะเวลาแต่ละมื้อ ดังนี้

ตารางเวลาการจัดส่งอาหารผู้ป่วย

มื้ออาหาร	เวลาที่รับใบแจ้งรายการอาหาร	กำหนดเวลาให้ส่งอาหาร
อาหารมื้อเช้า	๐๕.๐๐ น.	๐๖.๓๐ น.- ๐๗.๓๐ น.
อาหารมื้อเที่ยง	๑๐.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น.- ๑๒.๓๐ น.
อาหารว่าง (เฉพาะพิเศษ)	๑๓.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.
อาหารมื้อเย็น	๑๕.๐๐ น.	๑๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น.

หมายเหตุ จะต้องใช้เวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๒. ภาชนะใส่อาหารทุกชนิดต้องมีฝาปิดมิดชิด

๓. ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรผู้ปฏิบัติงานส่งมอบอาหารให้แก่ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อยไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือต่อไปบนหอผู้ป่วย

๔. การล้างและเก็บภาชนะเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

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

/๔.๔ การประเมิน...

๔.๔. การประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง

ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานโภชนาการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลสิชล
กำหนด (ภาคผนวก ๗)

๔.๕. เงื่อนไขอื่น ๆ

๑) ผู้รับจ้าง สามารถใช้โรงครัวและเครื่องมือ ตามรายการส่งมอบของโรงพยาบาลสิชลในการ
ประกอบอาหาร (ตามบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว)

๒) โรงพยาบาลสิชลจะส่งมอบบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้าง
หมดสัญญาจ้างผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสิชลตามบัญชีผู้
รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดชำรุดเสียหายและค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงตาม
ระยะเวลาของการซ่อมบำรุงของครุภัณฑ์และกรณีวัสดุ งานบ้านงานครัวชำรุดสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุ
ดังกล่าวมาชดใช้ให้โรงพยาบาลสิชลให้ครบตามจำนวนที่รับมอบตามบัญชี

๓) ค่าใช้จ่าย ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด

๔) ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณโรงครัวและพื้นที่โดยรอบ
ของโรงพยาบาลดังนี้

๔.๑) ต้องดักไขมันอยู่เสมออย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๔.๒) ต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ

๔.๓) ต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น ผนังต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของ
ห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ

๕) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการควบคุมกำกับการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยของ
โรงพยาบาลสิชล ที่จะเข้าไปตรวจสอบตลอดเวลา

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๖. ระยะเวลาส่งมอบงานหรือโครงการ (การส่งมอบและตรวจรับ)

๑) ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบ ก่อนการบริการ ไม่น้อยกว่า
๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้าง
จะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๒) ในกรณีผู้รับจ้าง ไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย รับประทานอาหารตามกำหนดเวลาหรือ
อาหารไม่ได้คุณภาพ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมดรวมถึงจะต้องเสียค่าปรับใน
อัตราร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าอาหารในมือนั้น ๆ

๓) หากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อหรือ ๖ มื้อในรอบ ๑ เดือน
ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องรอให้สิ้นสุดสัญญา

๗. เงื่อนไขการชำระเงิน

ผู้ว่าจ้างจะชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้าง เดือนละ ๒ ครั้งๆ ละ ๑๕ วันภายในระยะเวลา ๖ เดือน/
หรือจนสิ้นสุดภาระผูกพันตามสัญญา

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

/ส. วงเงินในการจัดจ้าง...

๘. วงเงินในการจัดจ้าง

๘.๑ วงเงินงบประมาณ (เงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔)

๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน)

๘.๒ ราคากลาง ในการประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน เป็นเงินจำนวน

๔,๙๙๔,๔๓๐.๒๑ บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสี่พันสี่ร้อยสามสิบบาทยี่สิบเอ็ดสตางค์) โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม

ราคา ๑๒๐ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๑๒ ราย/วัน

๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ

ราคา ๙๐ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๐๙ ราย/วัน

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลสิชล

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

ภาคผนวก ๑

เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
๑.	CBC	ปกติ
๒.	HBs Ag	ไม่พบ
๓.	CXR	ปกติ
๔.	stool Exam	ไม่พบ parasite ove
๕.	stool C/S	ไม่พบ Salmonella shigella

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ).....Sn. Shu.....กรรมการ

ภาคผนวก ๒

๑-๔

มาตรฐานพลังงานและการกระจายสารอาหารตามประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	พลังงานสารอาหาร/วัน	กระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับ/วัน			
	แคลอรี	โปรตีน%	คาร์โบไฮเดรต %	ไขมัน%	หมายเหตุ
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regulr Diet)	๑,๘๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	
อาหารธรรมด้าย่อย ง่าย (Low sodium Diet)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	อ่อนนุ่ม รสไม่จัด ไขมันต่ำ
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	อาหารที่มีกากใยน้อย อ่อนนุ่ม
อาหารจำกัดโซเดียม (Low sodium Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	โซเดียมประมาณ ๒,๐๐๐ - ๒,๔๐๐ มก. ให้อาหารธรรมดาแต่ ไม่เติมน้ำปลา เกลือ เครื่องปรุงรส จด อาหารเค็มทุกชนิด เช่นของดอง อาหาร กระป๋อง
อาหารเพิ่มโปรตีน (High Protein Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๒๐ - ๓๐	๔๐-๔๕	๒๕-๓๐	เพิ่มอาหารโปรตีนสูง กว่าธรรมดาประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน
อาหารเบาหวาน (Diabetic Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๕	๔๕-๕๐	๓๐-๓๕	งดขนมหวานทุกชนิด และผลไม้ที่มีน้ำตาล สูง เครื่องดื่มที่ผสม น้ำตาล
อาหารลดไขมัน (Low fat Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	งดเนื้อสัตว์ติดมันทุก ชนิด อาหารทอด เนย แข็ง ไข่กรอก ครีม น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันมะพร้าว ไอศกรีม ขนมเค้ก

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

ภาคผนวก ๒

๒-๔

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท

อาหารธรรมาสามัญ ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย

	เนื้อสัตว์	๖	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๓	ส่วน
	ธัญพืช	๗	ส่วน
	ผลไม้	๑	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๖	ส่วน
	น้ำตาล	๒	ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๑	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี
มื้อกลางวัน	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี
	ผลไม้	๑	ส่วน
มื้อเย็น	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี

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

ภาคผนวก ๒

๓-๔

อาหารอ่อนสามัญ ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบด้วย

	เนื้อสัตว์	๕	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๑	ส่วน
	ธัญพืช	๗	ส่วน
	ผลไม้	๔	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๗	ส่วน
	น้ำตาล	๓	ส่วน
มือเช้าข้าว	แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๑.๕	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
	ผลไม้	๑	ส่วน
มือกลางวัน	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๑.๕	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
	ผลไม้	๑	ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)
มือเย็น	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๑-๒	ทัพพี

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

ภาคผนวก ๒

๔-๔

อาหารธรรมดาพิเศษ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี / วัน ประกอบด้วย

มือเช้า	เนื้อสัตว์	๖	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๑	ส่วน
	ธัญพืช	๙	ส่วน
	ผลไม้	๓	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๑๐	ส่วน
	น้ำตาล	๓	ส่วน
	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๓	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	ผัก ข.	๑	ทัพพี
	หรือผลไม้	๒	ส่วน
มือกลางวัน	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	น้ำตาล	๒	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
หรือ อาหารว่าง	ผลไม้	๑	ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)
	นม หรือน้ำส้ม	๑	กล่อง
	ขนม	๑	ชิ้น
มือเย็น	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
	ผลไม้	๑	ส่วน

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

ภาคผนวก ๓ ๑-๓
อาหารทางสายให้อาหาร

๑. อาหารเฉพาะโรค สูตรสำเร็จรูป เป็นอาหารสูตรสำเร็จ

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร ที่ผ่านมาตรฐาน เช่น อ.ย. มาตรฐาน HACCP GMP เป็นต้น มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกัน ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหารให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายให้อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

๒. อาหารสูตรปั่นผสม (ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดอาการเฉพาะโรคนั้น ๆ)

๒.๑ อาหารผสมสูตรธรรมดา

สูตรธรรมดา (๑:๑) ๑๐๐๐ แคลอรี/โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต (๒๐:๓๐:๕๐)

รายการอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	พลังงาน (แคลอรี)	สารอาหารที่ได้ (กรัม)		
			PRO.	FAT.	CHO.
ต้มหมูหรือเนื้อปลา เนื้อไก่	๑๐๐	๑๑๖	๒๐	๔	-
ฟักทอง (เอาเฉพาะเนื้อ)	๑๐๐	๒๘	๒	-	๕
กล้วยน้ำว้า (ไม่เอาไส้)	๓ ผล	๘๐	-	-	๒๐
ไข่ไก่ลวก ๕ นาที (๔ ฟอง)	๒๐๐	๒๙๒	๒๘	๒๐	-
น้ำตาลทราย	๑๐๐	๔๐๐	-	-	๑๐๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๒ ช้อนชา	๙๐	-	๑๐	-
เกลือผสมไอโอดีน	๑/๒ ช้อนชา	-	-	-	-
รวม		๑,๐๐๖	๕๐	๓๔	๑๒๕

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่หม้อต้ม ใส่น้ำให้พอดี (ยกเว้น ไข่ลวก)
- ตั้งไฟเคี่ยวจนเปื่อย ยกลง ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- ต่อก้อนผสมกับผักต้ม ใส่เครื่องปั่น ปั่นจนละเอียด
- กรองใส่เหยือก หรือขวดที่สะอาด เติมน้ำสุกให้ครบ ๑ ลิตร (๑,๐๐๐ ซีซี.)

ข้อควรระวัง

- อาหารที่ปั่นแล้วควรใช้ให้หมดภายใน ๒๔ ชั่วโมง อาหารที่เหลือควรเก็บไว้ในตู้เย็นชั้นล่าง (ไม่แช่แข็ง)
- ภาชนะที่ใช้และบรรจุ ควรลวกน้ำร้อนก่อนเก็บ และแยกชุดต่างหากไม่ควรใช้ปนกับผู้อื่น

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

สูตรอาหารผสม

สำหรับผู้ป่วยทางสายยาง ๒๐๐๐ ซีซี (๒๐๐๐ แคลอรี)

อาหารสายบางปั่นผสม (สูตรศูนย์มะเร็ง)

- เนื้อไก่ ๓๐๐ กรัม
- ตับไก่ ๑๐๐ กรัม
- ไข่ไก่ ๑๐๐ กรัม
- น้ำตาล ๑๓๐ กรัม
- น้ำมันพืช ๔๐ กรัม
- กล้วยน้ำว้าสุก ๒๐๐ กรัม
- ฟักทอง ๒๐๐ กรัม
- เติมน้ำให้ครบ ๒,๐๐๐ กรัม

วิธีทำ

๑. เอาส่วนประกอบทุกอย่างผสมรวมกัน น้ำไปต้มให้สุกจนเปื่อยนุ่ม
๒. เอาส่วนผสมที่ต้มแล้วทั้งหมด นำมาปั่นจนละเอียดกรองด้วยกระชอน โดยมีเยือกน้ำกรองรับอาหารปั่น
๓. แบ่งอาหารปั่นให้ผู้ป่วย ตามจำนวน สัดส่วนที่แพทย์สั่ง
๔. อาหารปั่นส่วนที่เหลือ เก็บไว้ในตู้เย็น แบ่งใช้ตามจำนวนที่แพทย์สั่ง ในแต่ละมื้อ
๕. อาหารปั่นที่ออกจากตู้เย็น เมื่อเอามาใช้อีกควรเติมน้ำต้มสุกอุ่นอีกครั้ง
๖. อาหารปั่นให้ใช้ได้วัน ต่อ วัน เก็บได้ประมาณ ๒๔ ชั่วโมง

หมายเหตุ

ส่วนผสมสูตรนี้จะผสมกล้วยน้ำว้าสุก น้ำส้มคั้น ถั่วเขียวต้มสุกหรือถั่วทองนึ่งสุกเพิ่มอีกก็ได้ อาหารปั่นผสมไม่ควรเหนียวหนืด หรือใสจนเกินไป จะทำให้สารอาหารไหลผ่านสายยางให้อาหารไม่สะดวก

ข้อเสนอแนะ

ผักที่ใช้ในการผสมควรเป็นผักที่มีสีเขียว หรือสีเหลือง เช่น ฟักทอง ตำลึง คื่นหัด ผักกวางตุ้ง แครอท อุดมการณ์
ทุกอย่างต้องสะอาด ผ่านการฆ่าเชื้อ กรณีไม่มีเครื่องปั่นอาหาร ใช้ผ้าขาวบางครอบปากถ้วยใบเล็กใช้ช้อนขยี้อาหารบนผ้าขาว
บางก็ได้ การทำอาหารปั่นผสมควรทำอาหาร ๒ ช่วง ๆ ละ ๑,๐๐๐ ซีซี

คุณค่าทางอาหาร (ต่อ ๒,๐๐๐ ซีซี)

- พลังงาน ๒,๐๑๘.๖ กิโลแคลอรี
- โปรตีน ๑๐๐.๔ กรัม
- ไขมัน ๖๙.๐ กรัม
- คาร์โบไฮเดรต ๒๔๙.๐ กรัม
- โคลเลสเตอรอล ๑,๒๓๙.๐ มิลลิกรัม

อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการเตรียมอาหารทางสายให้อาหาร

๑. ตาชั่งละเอียด ขนาด ๑ กิโลกรัม
๒. เครื่องปั่นอาหาร
๓. ถ้วยตวง ช้อนตวง
๔. ขวดแก้วสำหรับใส่อาหาร
๕. กระชอน
๖. กรวย
๗. หม้อและทัพพี

การสังเกตอาหารเสีย

เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาพ เช่น เป็นยาง เป็นลิ่ม มีฟองอากาศมาก รสเปรี้ยว มีกลิ่นบูด

ข้อควรระวัง

๑. ความสะอาด ความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในการเตรียมอาหารนี้ บริเวณที่เตรียมต้องสะอาด ภาชนะทุกชิ้นที่ใช้ต้องต้มหรือลวกด้วยน้ำเดือดก่อนใช้ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารรับเชื้อแบคทีเรียซึ่งทำให้เกิดอาการท้องร่วง
รวมทั้งผู้เตรียมอาหารจะต้องมีสุขภาพดีและร่างกายสะอาด

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

ภาคผนวก ๓ ๓-๓

๒. การชั่งตวงอาหาร ควรชั่งหรือตวงส่วนผสมให้ถูกต้องตามสูตรที่กำหนดให้ และต้องเตรียมอย่างละเอียดรอบคอบ เพื่อให้ผู้ป่วยได้คุณค่าอาหารครบต้องไม่เหลืออาหารค้างอยู่ในภาชนะที่เตรียม เช่น ตามถ้วยชาม หรือในเครื่องปั้นผสมอาหารและระวังอย่าเติมน้ำขณะปั่นอาหารมากเกินไปเพราะปริมาณอาจเกินไปจากที่กำหนดไว้
๓. การเก็บรักษาอาหาร อาหารทางสายยางให้อาหารที่เตรียมแล้วจะต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมและสะอาดโดยเก็บไว้ในตู้เย็นหรือแช่แข็ง แต่ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน ๒๔ ชั่วโมง ถ้าไม่มีตู้เย็นควรทำมือต่อมือแต่ไม่ควรทำล่วงหน้าเกิน ๑ ชม.
๔. การให้อาหาร ควรเรียนรู้วิธีการให้อาหารผู้ป่วยจากพยาบาลและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

เบาหวาน ๑ : ๑ : ๑๐๐๐ ซีซี (สูตรรามาริบัติ)			
ไข่ไก่	๕๐ กรัม	พลังงาน	๑๐๐๐ กิโลแคลอรี
ตับไก่	๕๐ กรัม	โปรตีน	๕๐ กรัม (๒๐%)
เนื้อไก่	๑๕๐ กรัม	ไขมัน	๓๕ กรัม (๓๐%)
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	คาร์โบไฮเดรต	๑๒๕ กรัม (๕๐%)
กล้วยน้ำว้าสุก	๑๐๐ กรัม	โคเลสเตอรอล	๖๒๐ มิลลิกรัม
น้ำตาลฟรุคโตส	๖๕ กรัม	โซเดียม	๑๐๐๙ มิลลิกรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	๒๐ กรัม	โปแตสเซียม	๑๓๘๗ มิลลิกรัม
เกลือแกง	๒ กรัม	แคลเซียม	๑๑๙ มิลลิกรัม
		ฟอสฟอรัส	๖๕๘ มิลลิกรัม

เบาหวาน ๑ : ๑.๒ - ๑.๕ : ๑๐๐๐ ซีซี (สูตรรามาริบัติ)			
ไข่ไก่	๕๐ กรัม	พลังงาน	๑๐๐๐ กิโลแคลอรี
ตับไก่	๕๐ กรัม	โปรตีน	๕๐ กรัม (๑๗-๑๓%)
เนื้อไก่	๑๕๐ กรัม	ไขมัน	๕๔.๘๙ กรัม (๔๑.๕๔%)
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	คาร์โบไฮเดรต	๑๒๕ กรัม (๔๒-๓๓%)
กล้วยน้ำว้าสุก	๑๐๐ กรัม	โคเลสเตอรอล	๖๒๐ มิลลิกรัม
น้ำตาลฟรุคโตส	๖๕ กรัม	โซเดียม	๑๐๐๙ มิลลิกรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	๔๐.๗๕ กรัม	โปแตสเซียม	๑๓๘๗ มิลลิกรัม
เกลือแกง	๒ กรัม	แคลเซียม	๑๑๙ มิลลิกรัม
		ฟอสฟอรัส	๖๕๘ มิลลิกรัม
		ออสโมลาริตี	๗๐๐ mosm/L

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

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕.๑ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวกหรือผลไม้ หรือขนม +เครื่องต้ม (โอวัลติน ,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง+ ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง ประกอบด้วย แกงจืด หรือ แกงเผ็ด ผักและทอดหรือนึ่ง+ขนมหรือผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	๑. น้ำสมุนไพรรหรือนม UHT +ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือนมถั่วเหลืองหรือขนมหวาน
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวกหรือผลไม้ หรือขนม+เครื่องต้ม (โอวัลติน ,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง+ ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้ หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆ ที่ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรรหรือนมนุ่มๆ
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ +นมถั่วเหลือง +ขนมหรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้ หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆ ที่ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม +นมถั่วเหลือง +ขนม
๕.๒ อาหารผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+ กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหารเฉพาะโรค) หรือ ๒. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง +ซุปรหรือน้ำแกงจืด ๑ อย่าง +ขนมหวานหรือผลไม้ เฉพาะอาหารเฉพาะโรค
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง

(ลงชื่อ).....*Prachan*.....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....*OSa*.....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....*Su- Srim*.....กรรมการ

ภาคผนวก ๔

๒/๕

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวาน
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน
๕.๓ อาหารจำกัดไขมัน ผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง +ผลไม้+เครื่องดื่มพว่องมันเนย หรือนม ถั่วเหลือง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว +กับข้าว ๒ อย่าง+นมพว่องมันเนยหรือ ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพร +ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ หรือนมพว่องมันเนย หรือขนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือนมพว่องมันเนย หรือขนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๕.๔ อาหารจำกัดไขมัน ผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย +กับข้าว ๒ อย่าง ๒. อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	เย็น	ข้าวสวย +กับข้าว ๒ อย่าง +นมพว่องมันเนย หรือขนม หวานที่ไม่ใช้กะทิ

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

ภาคผนวก ๔

๓/๕

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕.๕ อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+เครื่องต้ม(โอวันติน,นมถั่วเหลือง, ข้าวโอ๊ต)+ขนมหรือผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้ม+กับข้าว ๓ อย่าง+น้ำผลไม้+ขนมหรือน้ำผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+ กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหรือผลไม้หรืออาหารจานเดียว + ซุปหรือแกงจืด + ขนมหรือผลไม้ ลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	๑. น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+เครื่องต้ม (น้ำผลไม้หรือโอวันตินหรือนมพร่องมันเนย หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง +เครื่องต้ม(น้ำผลไม้หรือโอวันตินหรือนมพร่องมันเนย)
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+น้ำผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียวที่มีความอ่อนนุ่ม+น้ำผลไม้หรือขนม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้+ขนม
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+น้ำผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียวที่มีความอ่อนนุ่ม+น้ำผลไม้หรือขนม
๕.๖ อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง หรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหวานหรือผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้

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

ภาคผนวก ๔

๔/๕

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่ม
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่ม
๕.๗ อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+นมพร่องมันเนยหรือนมชนิดจืด เกลือ+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+นมพร่องมันเนยหรือนม จืดเกลือชนิดจืด+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	ผลไม้ / น้ำสมุนไพรไม่เติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+นมพร่องมันเนยรสจืด+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้ม+กับข้าว ๒ อย่าง+นมพร่องมันเนย รสจืด+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง +ผลไม้ที่นุ่ม ๆ หวานน้อย หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ นุ่ม ๆ หวานน้อย
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรไม่เติมน้ำตาล+ผลไม้ที่อ่อนนุ่มหรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ที่นุ่ม ๆ หวานน้อย+นมรสจืดหรือนม จืดเกลือไม่หวาน หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ นุ่ม ๆ หวานน้อย +นมรสจืด หรือนมจืดเกลือไม่หวาน

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

ภาคผนวก ๔

๕/๕

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕.๘ อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง
๒) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้
๕.๙ อาหารโปรตีนสูง ผู้ป่วยพิเศษ	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา - พิเศษ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ ๑๐๐- ๑๕๐ กรัม / วัน
๕.๑๐ อาหารโปรตีนสูง ผู้ป่วยสามัญ	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา - สามัญ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ ๑๐๐- ๑๕๐ กรัม / วัน
๕.๑๑ อาหารโรคไต ผู้ป่วยพิเศษ - ผู้ป่วยสามัญ	ทุกมื้อ	จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนาการกำหนด หรือตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ

๑. อาหารอ่อน กับข้าวจะต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
๒. อาหารจำกัดไขมัน จะต้องงดเครื่องในสัตว์ งดของทอดหรือดใช้น้ำมัน และกะทิในการประกอบอาหาร
๓. อาหารจำกัดโซเดียม จะต้องลดเครื่องปรุงรส ที่ให้ความเค็ม และจะต้องมีการคิดคำนวณโซเดียมในอาหารตามกำหนดในรายที่แพทย์สั่ง
๔. อาหารเบาหวาน จะต้องงดใช้น้ำตาลในการประกอบอาหารหรือดใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล กรณีที่เป็นผลไม้ก็ต้องเป็นผลไม้ชนิดหวานน้อย

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

ภาคผนวก ๕

คุณภาพและปริมาณตามมาตรฐาน/วัน

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)
ธรรมดา-สามัญ	๑,๘๐๐	๒๐% ๙๐	๓๐% ๖๐	๕๐% ๒๗๐
อ่อน-สามัญ	๑,๕๐๐	๓๕	๕๐	๒๒๕
ธรรมดา-พิเศษ	๒,๐๐๐	๑๐๐	๖๗	๓๐๐
อ่อน-พิเศษ	๑,๘๐๐	๙๐	๖๐	๒๗๐
โจ๊ก-สามัญ	๑,๐๐๐	๕๐	๓๔	๑๕๐
โจ๊ก-พิเศษ	๑,๕๐๐	๓๕	๕๐	๒๒๕
อาหารทางสายยาง พิเศษ/สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%
อาหารเหลว พิเศษ/สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%

หมายเหตุ รายการอาหารต่างๆ คณะกรรมการ นักโภชนาการ/โภชนากร สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

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

มาตรฐานการประกอบและบริการอาหาร

ภาคผนวก ๖

โรงพยาบาลลือชา ตำบลลือชา อำเภอลือชา จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑/๒

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน				หมายเหตุ
		ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	
๑	บริเวณที่เตรียม - ปูรองอาหาร	๑ สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พิศขะ หรือบริเวณบ้านเสีย				
		๒ พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุการ แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด				
		๓ โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย				
		๔ เช่น สแตนเลส กระเบื้องฯ มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
		๕ มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ				
๒	ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	๕ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้				
		๖ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น 				
		๗ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน				
		วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง				
		๘ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร				
๓	ภาชนะอุปกรณ์	๙ มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร				
		๑๐ มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดเล็กที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาดถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร				
		๑๑ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.				
		๑๒ การล้างถ้วยชามที่ปรุงสำเร็จแล้วไปย้งที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด				
		๑๓ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือท่อน้ำที่ให้น้ำหรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๓	ภาชนะอุปกรณ์	๑๔ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีย่อน				
		๑๕ การภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้ และไม่ได้เช็ดเช็ดออกจากกัน				
		๑๖ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้าง - ภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องมีท่อน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี				

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

มาตรฐานการประกอบและบริการอาหาร

โรงพยาบาลลือชัย ตำบลลือชัย อำเภอลือชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช

ภาคผนวก ๖

๒/๒

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	
		๑๗ ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะดวกและสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ ๑๘ ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้านขึ้นในภาชนะ ไปยังสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีดช้อน และของใช้ล้างไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปิด ๑๙ จาน ชาม ถ้วย แก้ว และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะไปยังสะอาดในที่มืดชิด และของใช้ล้างไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปิด ๒๐ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) ๒๑ ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด ๒๒ มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือลงบ่อบาดได้ และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ๒๓ มีป้อตักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ๒๔ ห้องน้ำ ห้องล้างมือต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหารและต้องมียางล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องล้าง ๒๕ มีห้องล้าง และอ่างล้างมือสำหรับผู้ป่วย ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ ๒๖ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ ๒๗ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว ๒๘ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้ ๒๙ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ในอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ๓๐ อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐาน คือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน ๑๐๖ โคโลนี/กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน ๑๐๓ โคโลนี/ภาชนะ ๑ ชิ้น/๔ ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจเกิน ๒ เดือน)				
๔	การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก					
๕	ห้องน้ำ ห้องล้าง					
๖	ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ					
๗	การเฝ้าระวังความสะดวกของอาหารและภาชนะ					

(ลงชื่อ)ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)กรรมการ

(ลงชื่อ)กรรมการ

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง
โรงพยาบาลสิชล ตำบลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช
ประเมินคุณภาพงานจ้าง ประจำวันที่.....เดือน..... พ.ศ.

คำชี้แจง

แบบตรวจนี้ใช้ตรวจสอบสถานที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลของโรงพยาบาลสิชล
จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

๑. ผู้ป่วยใน จำนวน..... คน
๒. อื่น ๆ (ระบุ)..... จำนวน..... คน
จำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสิชล
๑. นักโภชนาการ/โภชนากร จำนวน..... คน
๒. ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร จำนวน..... คน
๓. อื่น ๆ (ระบุ)..... จำนวน..... คน

วิธีกรใช้แบบตรวจ

๑. ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจหลังข้อมูลมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ
๒. ให้แสดงเครื่องหมาย X ในช่องผลการตรวจหลังข้อที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน

สรุปผลการตรวจ			
มาตรฐานที่ได้ (เกณฑ์ ๑๐๐ คะแนน)	ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓
ชื่อผู้ตรวจ			
วัน เดือน ปี ที่ตรวจ			

หมายเหตุ

หากผลการประเมินไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิตัดเงินเดือนและบอกเลิกสัญญาต่อไปได้

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ
(.....) (.....) (.....)

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

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ
(.....) (.....) (.....)

โรงพยาบาลลิซล ตำบลลิซล อำเภอลิซล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	
๑	บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร	๑ สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย ๒ พื้น ผึง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด ๓ โต๊ะเตรียมปรงอาหาร และหมั่นบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้องฯ มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ๔ มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กระจุกยั้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ ๕ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี					
๒	ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	๖ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น  ๗ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ๘ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระยะเยี่ยงสุจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร ๙ มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร ๑๐ มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดใหญ่พอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาดถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร ๑๑ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๑๒ การลากล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด ๑๓ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางทรีมน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					
๓	ภาชนะอุปกรณ์	๑๔ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีย้อม ๑๕ การภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ย่อยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน ๑๖ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้าง - ภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องมีที่ระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี					

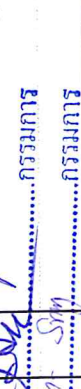
(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

โรงพยาบาลลิซล ตำบลลิซล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	
๔	การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	๑๗ ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ				
		๑๘ ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้านขึ้นในภาชนะ โปรงสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มิติชิด และขณะกำลังล้างไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด				
		๑๙ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะโปรงสะอาดในที่ มิติชิด และขณะกำลังล้างไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด				
		๒๐ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกหักหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)				
		๒๑ ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด				
๕	ห้องน้ำ ห้องส้วม	๒๒ มีท่อหรือร่องระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกหัก ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง				
		๒๓ มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย				
		๒๔ ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมียางล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม				
๖	ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	๒๕ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ				
		๒๖ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ				
		๒๗ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว				
		๒๘ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการ ตรวจสุขภาพเป็นประจำในให้ตรวจสอบได้				
๗	การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร และภาชนะ	๒๙ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ในอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน				
		๓๐ อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจด้วยอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ทางด้านเบคทีเรียและต้องได้มาตรฐาน คือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน ๑๐๖ โคโลนิ/กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน ๑๐๓ โคโลนิ/ภาชนะ ๑ ชิ้น/๔ ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจตัดสินใจ ๒ เดือน)				

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

แบบฟอร์มการตรวจอาหารแห้ง (วัน/เดือน/ปี หมดอายุ) ประจำเดือน.....
 เกณฑ์การให้คะแนนมี ๕ ระดับ คือ ระดับ (ดีมาก) ระดับ ๔ (ดี) ระดับ ๓ (ปานกลาง) ระดับ ๒ (ต่ำ) ระดับ ๑ (ต่ำมาก)

รายการ	สัปดาห์ที่ ๑	สัปดาห์ที่ ๒	สัปดาห์ที่ ๓	สัปดาห์ที่ ๔	หมายเหตุ
เกลือป่น					
น้ำตาล (ขาว)					
ซอสปรุงรส (ขาว)					
ซีอิ๊วขาว (แกลลอน)					
น้ำมันหอย (แกลลอน ๑)					
น้ำมันหอย (แกลลอน ส)					
เต้าเจี้ยว (ขาว)					
น้ำตาลทราย					
น้ำมันถั่วเหลือง (ขาว)					
นมถั่วเหลือง ๒๕๐ cc					
นมถั่วเหลือง ๒๐๐ cc					
นมจืด ๒๕๐ cc					
นมจืด ๒๐๐ cc					
นมเปรี้ยว ๑๘๐ cc					
น้ำตาลไม่กลั่น					
นมข้น (กระป๋อง)					
โอวัลติน ของ ๓๕ กรัม					
โอวัลติน ของ ๗๕๐ กรัม					
ลงชื่อผู้ตรวจ					

(ลงชื่อ).....*Pha Aphorn*.....ประธานกลุ่ม
 (ลงชื่อ).....*Pha Aphorn*.....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....*Pha Aphorn*.....กรรมการ

แบบฟอร์มตรวจสอบคุณภาพอาหารสด

เกณฑ์การให้คะแนนมี ๕ ระดับ คือ ระดับ ๕ (ดีมาก) ระดับ ๔ (ดี) ระดับ ๓ (ปานกลาง) ระดับ ๒ (ต่ำ) ระดับ ๑ (ต่ำมาก)

ประจำเดือน.....

ลำดับ	รายการ	วันที่																															หมายเหตุ	
		๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘	๑๙	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	๒๔	๒๕	๒๖	๒๗	๒๘	๒๙	๓๐	๓๑		
๑	ผักสด																																	
๒	ผลไม้																																	
๓	เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช้อาหารทะเล																																	
	๓.๑ เนื้อหมู																																	
	๓.๒ เนื้อไก่																																	
	๓.๓ เนื้อปลา																																	
๔	เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล																																	
	๔.๑ กุ้งสด																																	
๕	อาหารแปรรูป																																	
	๕.๑ หมูยอ																																	
	๕.๒ กุนเชียง																																	
	๕.๓ หมูหยอง																																	
	๕.๔ เต้าหู้แข็ง																																	
	๕.๕ เต้าหู้ไข่																																	
	๕.๖ เต้ากั่ว																																	
	๕.๗ กุ้งแห้ง																																	
๖	อื่นๆ.....																																	
	อื่นๆ.....																																	
	อื่นๆ.....																																	
	อื่นๆ.....																																	
	ลงชื่อผู้ตรวจ																																	

(ลงชื่อ).....*Ph. Alhmt*.....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....*Sh. Sittay*.....กรรมการ

(ลงชื่อ).....*Sh. Sittay*.....กรรมการ

**แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับผู้ป่วยและญาติ
ต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิขิต**

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ☐ และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หอผู้ป่วย.....

ประเภทผู้ป่วย ☐สามัญ ☐ พิเศษ ประเภทอาหาร ☐ อาหารธรรมดา ☐ อาหารเฉพาะโรค

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

๒. อายุ.....ปี

๓. อาชีพ ☐ เกษตรกรรม (ทำไร่ นา สวน)

☐ รับจ้าง

☐ รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ

☐ อื่น ๆ

๔. การศึกษา

☐ ไม่ได้เรียน

☐ ประถมศึกษา

☐ มัธยมศึกษา

☐ อนุปริญญา/ปวช./ปวส./ปวท.

☐ ปริญญาตรี

๕. เข้ารับการรักษาพยาบาลในโรงพยาบาลระหว่างวันที่.....ถึงวันที่.....

ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการบริการ

๑. รูปลักษณะอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๒. ปริมาณอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๓. รสชาติอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๔. ความสะอาด

- ภาชนะ ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

- ผู้เสิร์ฟอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๕. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)

☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการให้บริการอาหาร (เช้า ๐๗.๐๐-๐๘.๐๐ น. กลางวัน ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เย็น ๑๖.๓๐ - ๑๗.๓๐ น.)

☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. เวลาในการเก็บภาชนะ

☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๘. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

😊 ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน 😊
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของโรงพยาบาลลิขิต

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

**แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับ เจ้าหน้าที่หน้าห้อง/พยาบาล
ต่อการบริการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิขล**

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ☐ และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หอผู้ป่วย.....

ประเภทผู้ป่วย ☐ สามัญ ☐ พิเศษ ประเภทอาหาร ☐ อาหารธรรมดา ☐ อาหารเฉพาะโรค

ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการบริการ

๑. รูปลักษณะอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๒. ปริมาณอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๓. รสชาติอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๔. ความสะอาด

- ภาชนะ ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

- ผู้เสิร์ฟอาหาร ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๕. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)

☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการให้บริการอาหาร (เช้า ๐๗.๐๐-๐๘.๐๐ น. กลางวัน ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เย็น ๑๖.๓๐ - ๑๗.๓๐ น.)

☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. เวลาในการเก็บภาชนะ

☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๘. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

😊 ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน 😊
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของโรงพยาบาลลิขล

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

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ เหมာประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลสิชล
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน)
จากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่
เป็นเงิน ๔,๙๙๔,๔๓๐.๒๑ บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสี่พันสี่ร้อยสามสิบบาทยี่สิบเอ็ดสตางค์)
ราคา/หน่วย
 - อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยวและพิเศษรวม เฉลี่ยประมาณ ๑๒๒ ราย/วัน ราคา ๑๒๐ บาท /คน/วัน
 - อาหารผู้ป่วยสามัญ เฉลี่ยประมาณ ๑๘๘ ราย/วัน ราคา ๙๐ บาท/คน/วัน
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ตามคณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง ตามคำสั่งจังหวัดนครศรีธรรมราชที่ ๗๖/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๔
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๑. นางพัชรินทร์ด้านกาญจนาคพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ	
๒. นางสาวอรัญญา คงสวัสดิ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน กรรมการ	

ตารางคำนวณราคากลาง

โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ 2564

ระยะเวลาดำเนินการ ประมาณ 215 วัน/หรือจนพ้นภาระผูกพันตามสัญญา ภายในวงเงิน 4,998,750.00 บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ราคากลาง 4,998,750.00 บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ที่	ประเภทอาหาร	ประมาณการผู้ป่วยต่อวัน (คน)	ราคากลาง / คน / วัน (ราคาต่อหน่วย/บาท)	ราคาทีละขอ /คน/วัน (ราคาต่อหน่วย/บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วัน)
1	อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว และผู้ป่วยพิเศษรวม	112	120		215
2	อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ	109	90		215
	รวมราคาประมาณการค่าจ้างทั้งหมด ซึ่งเป็นราคา				
	ที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ				
	และค่าใช้จ่ายทั่วไปแล้ว				
			(ตัวอักษร	))	

หมายเหตุ

ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาต่อหน่วยที่ได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั่วไปแล้ว

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา
()