

# ร่าง



## ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

### เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย โรงพยาบาลสิชล มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒,๘๘๗,๖๕๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ที่งานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ที่งาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ที่งานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดายหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคายื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด นครศรีธรรมราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน ราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารซึ่งหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่น ข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสารซึ่งหรือความคุ้มกันเช่นว่าดังนี้
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้  
กิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่ กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจกรรมร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได

รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านี้สามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในบริษัทงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วย อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด กค (กจ) ๐๔๐๕.๒/๖๗๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖ ดังนี้

#### มูลค่าสุทธิของกิจการ

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มี การตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบาท ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมี ทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอ เป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝาก คงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะ เข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อ เสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารรายในประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในห้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่ สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขาที่รับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อ เสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการพื้นฟูกิจกรรมตามพระราชบัญญัติ  
บัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา      น. ถึง      น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประการราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา  
ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.sichon-hospital.com](http://www.sichon-hospital.com) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๗๔๕๓ ๕๖๓๐ ต่อ ๕๓๖๐ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดและขอบเขตของงาน โปรดสอบถาม  
นายัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผ่านทางอีเมล์ [sichonhospital@nakhonsihealth.org](mailto:sichonhospital@nakhonsihealth.org) หรือช่องทางตามที่กรมบัญชี  
กลางกำหนด ภายในวันที่..... โดยจังหวัดนครศรีธรรมราชจะซึ่งแจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทาง  
เว็บไซต์ [www.sichon-hospital.com](http://www.sichon-hospital.com) และ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) ในวันที่.....

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายจรุ่ง บุญกาญจน์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิชล ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

# ร่าง



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่

จ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย โรงพยาบาลสิชล ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวด  
ราคาจ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยมีข้อ<sup>๑</sup>  
แนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

## ๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ
- ๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน
  - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
  - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บញ្ជី
  - (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
  - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
  - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
  - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายนอกประเทศ
- ๑.๘ แผนการทำงาน
- ๑.๙ แบบ บก.๐๖

## ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

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

ข้าราชการ เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการ  
กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเรียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาริอันนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารธุรกิจหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ระบุผลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสารธุรกิจและความคุ้มกันเช่นว่าดังนี้

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลลูกค้าองค์กรถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตาม หนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด กค (กจ) ๐๔๐๕๒/๖๐๒๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖ ดังนี้  
มูลค่าสุทธิของกิจการ

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบาท ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียง

พอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถของเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในหนังสือรับรองโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๔) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการพัฒนาการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายรับผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง ให้ยื่น (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชน์จำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคุณท์สนธิ บัญชีรายรับผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่ไม่ใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มีการรับรองแล้ว ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองวงเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศไทยหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ใน

ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาธารณรัฐ (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๘๐ วัน)

(๕) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ถ้ามี)

(๖) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๗) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๘) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัด

จ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบท้ายสือมอบอำนาจซึ่งติดอาการแสดงตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยต้องมีใบรับรองผลการประกอบอาหารหรือหลักฐานอื่นมาแสดงในวันเสนอราคา

(๔) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

(ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

## ๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อมูลให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคาร่วม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้องทั้งนี้ ราคร่วมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคร่วมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๘๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดและขอบเขตของงานฯลฯ ให้ถูกต้องและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคายังระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ระหว่างเวลา น. ถึง น. และเวลาในการเสนอราคา ให้ถูกต้องตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์ เมื่อพ้นกำหนดเวลาจ่ายยื่นข้อเสนอและเสนอราคแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอตั้งกล่าวเป็นผู้ทึ้งงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่ผู้เริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามดังนี้  
(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์  
(๒) ราคายี่ห้อที่เสนอจะต้องเป็นราคายี่ห้อที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว  
(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด  
(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้  
(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

๔.๙ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาททั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศไทย และแผนการใช้เหล็กที่ผลิตในประเทศไทย โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

#### ๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาร่วมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้  
จำนวน ๖๕๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราฟ์ที่ธนาคารเข็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราฟ์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราฟ์ที่นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายใต้กฎหมายแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในทรัม โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือตราฟ์ที่ธนาคารเข็นสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางแผนเพื่อหลักประกันการเสนอราคาก็ต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่

ระหว่างเวลา

น. ถึง

น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจกรรมร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศไทยเป็นหลักประกันการเสนอราคาก็ต้องนำเช็คหรือตราฟ์ที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอ กับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคามาข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราค่าต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พันจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคาก็ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

#### ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผล การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายได้เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะซื้อไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความ

แต่ก่อต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้อื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้อื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดส่วนสีทึบไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่กรอกข้อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

- (๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา  
อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเจรจาเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่ปรับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาน้ำดื่ม หรือราคาน้ำอุ่นราคากำไร หรือราคาน้ำอุ่นที่เสนอ ทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประ韶ตราคาวิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้อีกว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประ韶ตราคาวิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เขื่องลือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมด้า หรือนิติบุคคลอื่นมา yin ข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอันนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องกล่าวว่าไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจ้างหัวด้วยประการใดก็ได้ ท่านต้องตรวจสอบว่า  
รายการที่ระบุไว้ในสัญญานี้เป็นไปตามเงื่อนไขที่ท่านได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคางานที่สูงกว่าราคาก่อสร้างของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคางานที่สูงกว่าราคาก่อสร้างของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้อ่านข้อเสนอที่เป็นกิจกรรมร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวาระหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้เต็มต่อด้านราคามาตรฐานนี้ จะต้องมีวงเงินสัญญาสหสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สรรพากร

๖.๔ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคากว่าราคาน้ำ准ของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

#### ๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาก่อจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

##### ๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็ครหัสตราพ์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด ซึ่งเป็นเช็ครหัสตราพ์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพ์ทั้งวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพ์ทั้งวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพ์ทั้งวันที่ที่ใช้เช็ค

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายใต้กฎหมาย ตามด้วยอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๑) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเรียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

##### ๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

#### ๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๒๔ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน



งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และ จังหวัด ได้ตรวจสอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

#### ๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกันราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคากำไร

#### ๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกันราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๖ เดือน นับตั้งจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับตั้งจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

#### ๑๑. ข้อส่วนลดในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินกองบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๗ (เงินบำรุง) โรงพยาบาลสิชล

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินกองบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๗ (เงินบำรุง) โรงพยาบาลสิชล แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกันราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากการเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเข่นน้ำก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้อุทธรณ์สืบค้าประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ที่งานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดส่วนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลง  
จ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน  
ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิ  
เรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายได้ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่คณะกรรมการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

## ๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

## ๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ขอบเขตของงานและราคากลาง  
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน  
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

### ๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกสารดำเนินการประกอบอาหารและให้บริการอาหาร สำหรับผู้ป่วยในที่รับประทานอาหารธรรมดា อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว อาหารทางสายให้อาหาร ของโรงพยาบาลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนาด ๔๐๐ เตียง และมีผู้ป่วยในเฉลี่ย ๒๗๕ คน/วัน แยกเป็น

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| ๑.๑ ผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม             | เฉลี่ยประมาณ ๑๙๕ ราย/วัน |
| ๑.๒ ผู้ป่วยสามัญ                            | เฉลี่ยประมาณ ๘๗ ราย/วัน  |
| ๑.๓ ผู้ป่วยทางสายยาง เนพาโลโรคไต ตับ มะเร็ง | เฉลี่ยประมาณ ๓ ราย/วัน   |

### ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสร้างห้องรับจ้างที่มีคุณสมบัติความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการใน การกิจกรรมประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่ โรงพยาบาลกำหนด ด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐาน ทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่น ๆ

๒.๔ เพื่อให้ผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการ งานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตาม มาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

### ๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคาและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

(๑) มีความสามารถตามกฎหมาย

(๒) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

(๓) เมื่อยื่นระหว่างเลิกกิจการ

(๔) ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกตรวจสอบการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐ ไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของ กรมบัญชีกลาง

(๕) ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดามีอาชีพรับจ้าง ประกอบอาหารโดยตรง

(๖) ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุข้อหาในบัญชีรายชื่อผู้ที่้งงานและได้แจ้งเรียนชื่อให้เป็นผู้ที่้งงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ที่้งงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย ไม่เป็นผู้ได้รับ เอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ ความคุ้มกัน เช่น ว่านั้น

|                       |                          |               |  |
|-----------------------|--------------------------|---------------|--|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |  |
| ๒. นางอุลด้า รักพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       |  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญการ          | กรรมการ       |  |

/ ๗) มีคุณสมบัติ...

๗) มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๘) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดนครศรีธรรมราช ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซึ่งครั้งนี้

๙) ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารซึ่หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสารซึ่หรือความคุ้มกันเช่นว่านั้น

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

๑๑) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยต้องมีใบปรับองผลกระทบประเพณีทางศาสนาอื่นมาแสดงในวันเสนอราคา

๑๒) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมสมควรร่วมกับการเสนอราคา

### ๓.๒ คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑) เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมิต้องให้ผู้อื่นรับจ้างช่วง

๒) ต้องมีนักโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาด้านอาหารหรือต้องมีโภชนาการที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาสาขาอาหาร หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ประจำอยู่น้อย ๑ คน

๓) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนาบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔) ต้องแจ้งจำนวนบุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประจำตัวที่ฝ่ายพัสดุ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน รวมถึงต้องมีป้ายข้อแสดงขณะปฏิบัติงาน

๕) บุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยมีผลการตรวจสุขภาพของบุคลากร รวมถึงมีผลการตรวจสารเสพติด และมีผลการตรวจสอบประวัติอาชญากรรมมาแสดง (ภาคผนวก ๑)

๖) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างต้องเข้ารับการอบรมเรื่องมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในโรงพยาบาล และที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๗) บุคคลผู้รับจ้างต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบอันเกิดจากอุบัติภัยทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือลูกโจกรกรรม ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด โดยยื่นให้แก่ผู้ว่าจ้างภายหลังการชนะการประกวดราคาดังกล่าวแล้ว

- |                       |                          |               |          |
|-----------------------|--------------------------|---------------|----------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |          |
| ๒. นางไอลดา รักขันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | ๐๑/๐๒    |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญการ          | กรรมการ       | ๐๒-๐๓/๙๙ |








/๙) มีแผนงาน...

๙) มีแผนงานการดำเนินงานขัดเจนทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหารและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๙) ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบ ถึงแหล่งในการซื้อวัตถุดิบและจะต้องซื้อจากแหล่งที่แจ้งเท่านั้น เพื่อให้ผู้ว่าจ้างสามารถเข้าไปตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ โดยให้ยืนแก่ผู้ว่าจ้างภายหลังจากคณะกรรมการประมวลราคาดังกล่าวแล้ว ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

#### ๔. คุณลักษณะเฉพาะของงานจ้าง

##### ๔.๑ ขอบเขตการดำเนินงานจ้าง

๑) จะต้องประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการและผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๕)

๒) ต้องดำเนินการบริหารอาหารอย่างถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร (ภาคผนวก ๖)

๓) การให้บริการอาหารทางสายให้อาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๓)

๔) อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัติ และอาหารเจ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๕) ปริมาณอาหารต่อมือต้องเพียงพอตามที่มาตรฐานกำหนดโดยมีคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๖) การกำหนดรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องเสนอขออนุมัติรายการอาหารรายเดือนต่อนักโภชนาการ/โภชนากร ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด (ภาคผนวก ๔)

##### ๔.๒ การจัดทำอาหาร

๑. จะต้องให้คณะกรรมการนักโภชนาการหรือโภชนากรตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน

ชนิดของวัสดุบริโภคแบ่งออกเป็น

๑.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๑.๓ ขนมต่างๆ

##### ๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารแห้ง แบ่งออกเป็น

๑.๑.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช ได้แก่

- ข้าวสาร

- เมล็ดถั่วเหลือง

- ถั่วลิสง

- แป้งข้าวเจ้า

- แป้งมัน

|                       |                          |               |  |
|-----------------------|--------------------------|---------------|--|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |  |
| ๒. นางอุลดา รักพันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       |  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       |  |

/- แป้งข้าวเหนียว ...

- แป้งข้าวเหนียว
- แป้งท้าวยายม่อม

ตลอดจนพิริกแห้ง หอมแดง กระเทียมและอื่น ๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการป่นเปื้อนเชื้อราและควรบรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

๑.๒ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาสลิดแห้ง ปลาช่อนแห้ง กุนเชียง กุ้งแห้ง และอื่น ๆ ไม่มีสีผสมอาหารและไม่มีสารป่นเปื้อนที่เป็นอันตราย (สามารถตรวจสอบได้)

๑.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารอาหารกระป๋อง เกี้ยมฉ่าย ซีเช็คฉ่าย ปลากระป๋อง ต้องบรรจุในกระป๋องที่อยู่ในสภาพดีไม่บุบไม่เป็นสนิม ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

#### ๑.๔ น้ำมันพีช เป็นไปตามมาตรฐาน

#### ๑.๕ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ได้แก่

๑.๕.๑ ประเภทผักผักทุกชนิดต้องสดใหม่ มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและแยกประเภทที่รับประทานสดและประเภทที่นำไปประกอบอาหารปรุงสุก

๑.๕.๒ ประเภทผลไม้ผลไม่ทุกชนิดต้องสดใหม่ และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑.๕.๓ ประเภทเนื้อสัตว์จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสม กับการทำอาหารแต่ละชนิด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๖)

๑.๕.๔ ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป ต้องมีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ ต้องไม่มีสีผสมอาหาร เช่น ไส้กรอก หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น เป็นต้น (สามารถตรวจสอบได้)

#### ๑.๖ ขนมต่างๆ

- ใช้สีธรรมชาติ เช่น สีจากใบเตยดอกอัญชันหรือสีผสมอาหารที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

#### ๔.๓ ปริมาณและสัดส่วนของอาหาร

ต้องตรงตามกำหนดตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๒)

|                        |                          |               |  |
|------------------------|--------------------------|---------------|--|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ  | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |  |
| ๒. นางออลดา รักษาพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       |  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญการ          | กรรมการ       |  |

/๔.๔ การบริการ...

#### ๔.๔ การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๑. ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารผู้ป่วยตามระยะเวลาแต่ละมื้อ ดังนี้

##### ตารางเวลาการจัดส่งอาหารผู้ป่วย

| มื้ออาหาร                        | เวลาที่รับไปแจ้ง<br>รายการอาหาร | กำหนดเวลาบริการอาหาร | หมายเหตุ                                |
|----------------------------------|---------------------------------|----------------------|---|
| อาหารมื้อเช้า                    | ๐๕.๐๐ น.                        | ๐๗.๐๐ น.- ๐๙.๐๐ น.   | เก็บภาษีหักจากบริการ<br>อาหาร ๑ ชั่วโมง |
| อาหารมื้อเที่ยง                  | ๑๐.๓๐ น.                        | ๑๑.๓๐ น.- ๑๒.๓๐ น.   |   |
| อาหารว่าง<br>(เฉพาะผู้ป่วยพิเศษ) | ๑๓.๐๐ น.                        | ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.  |   |
| อาหารมื้อเย็น                    | ๑๕.๐๐ น.                        | ๑๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น.  |   |

หมายเหตุ จะต้องมีเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๒. ภาชนะใส่อาหารทุกชนิดต้องมีฝาปิดมิดชิด ในกรณีอาหารผู้ป่วยโรคติดต่อร้ายแรง ตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๔๕ ให้ใช้ภาชนะ ที่ใช้แล้วทิ้ง ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๓. ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรผู้ปฏิบัติงานส่งมอบอาหารให้แก่ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมกำกับ ดูแลของเจ้าหน้าที่ประจำห้องผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อยไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือ ต่อไปบนห้องผู้ป่วย

#### ๔. การล้างและเก็บภาษีเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

#### ๔.๕ มาตรฐานการประกอบและบริการอาหาร และการประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง

ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานโภชนาการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลสิชล กำหนด (ภาคผนวก ๖) และต้องผ่านการประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้างในแต่ละครั้งผลการประเมิน ต้องมีผลคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ (ภาคผนวก ๗)

#### ๔.๖ เนื่องไข่อื่น ๆ

๑) ผู้รับจ้าง สามารถใช้โรงพยาบาลและเครื่องมือ ตามรายการส่งมอบของโรงพยาบาลสิชลในการ ประกอบอาหาร (ตามบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว)

๒) โรงพยาบาลสิชลจะส่งมอบบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้างหมวดสัญญาจ้างผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสิชลตามบัญชี ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดชำรุดเสียหายและค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงตาม ระยะเวลาของการซ่อมบำรุงของครุภัณฑ์และกรณีที่วัสดุ งานบ้านงานครัวชำรุดสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุ ดังกล่าวมาชดใช้ให้โรงพยาบาลสิชลให้ครบตามจำนวนที่รับมอบตามบัญชี

๓) ค่าใช้จ่าย ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

ประธานกรรมการ

๒. นางไอลดา รักพันธ์

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

โภชนากรชำนาญงาน

กรรมการ

/๔) ให้ผู้รับจ้าง...

๔) ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณโรงครัวและพื้นที่โดยรอบของโรงพยาบาลดังนี้

๔.๑ ต้องตักไขมน้อยลงอย่างน้อยสักป้าห์ละ ๑ ครั้ง

๔.๒ ต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ

๔.๓ ต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น หน้าต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ

๕) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการควบคุมกำกับการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลสิชล ที่จะเข้าไปตรวจสอบตลอดเวลา

#### ๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาดำเนินการภายใน เวลา ๑๒ เดือน นับแต่จากวันลงนามในสัญญา (การส่งมอบและตรวจสอบ)

(๑) ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจสอบ ตรวจสอบ ก่อนการบริการ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้าง จะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

(๒) ในกรณีผู้รับจ้าง ไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา หรืออาหารไม่ได้คุณภาพ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมดรวมถึงจะต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของมูลค่าอาหารในมื้อนั้น ๆ

(๓) หากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อหรือ ๖ มื้อในรอบ ๑ เดือนผู้รับจ้างมีสิทธิยกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องรอให้สิ้นสุดสัญญา

#### ๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคารวม (ผู้ยื่นข้อเสนอราคาก็ต้องยืนยันต่อหน่วย เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาผล)

#### ๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

๗.๑ วงเงินงบประมาณ (เงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗)  
ภายในวงเงิน ๑๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสามล้านบาทถ้วน)

๗.๒ ราคากลาง เป็นเงินจำนวน ๑๒,๘๙๗,๖๕๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพัน  
หกร้อยห้าสิบบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดดังนี้

(๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม

ราคา ๑๔๗ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๔๕ ราย/วัน

(๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ

ราคา ๙๕ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๙๗ ราย/วัน

(๓) อาหารผู้ป่วยทางสายยาง เฉพาะโรคติดตัว มะเร็ง

ราคา ๕๐ บาท ต่อคน/ต่อเมื๊อ เฉลี่ยประมาณ ๓ ราย/วัน

|                       |                          |               |              |
|-----------------------|--------------------------|---------------|--------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>.....</i> |
| ๒. นางออลดา รักพันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>.....</i> |
| ๓. นางสุภาร พรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>.....</i> |

/๘.งวดงาน...

๘. งานด่วนและการจ่ายเงิน

ผู้ว่าจ้างจะชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้าง เดือนละ ๒ ครั้งๆ ละ ๑๕ วันภายในระยะเวลา ๑๒ เดือน/  
หรือจนสิ้นสุดภาระผูกพันตามสัญญา

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับกรณีส่งมอบเกินกำหนด โดยคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตรา้อยละ ๐.๑๐ ของราคางานจ้าง  
แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐.๐๐ บาท

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล

|                        |                          |               |                     |
|------------------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ  | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>Lue</i>          |
| ๒. นางอุลด้า รักษพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>อย ใจ</i>        |
| ๓. นางสุกaphร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>Sn. Sirimong</i> |

ภาคผนวก ๑

เกณฑ์การตรวจสุขภาพบุคคลภาระงานจ้างเหมาเบิกชดดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

| ลำดับ | รายการตรวจ      | ผลการตรวจ                  |
|-------|-----------------|----------------------------|
| ๑.    | CBC             | ปกติ                       |
| ๒.    | HBs Ag          | ไม่พบ                      |
| ๓.    | CXR             | ปกติ                       |
| ๔.    | stool Exam      | ไม่พบ parasite ova         |
| ๕.    | stool C/S       | ไม่พบ Salmonella shigella  |
| ๖.    | Urine Substance | ไม่พบ addictive substances |

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล

|                        |                          |               |  |
|------------------------|--------------------------|---------------|--|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |  |
| ๒. นางอ่อนดา รักษพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       |  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       |  |

ภาคผนวก ๒

๑/๔

มาตรฐานพัลส์งานและการกระจายสารอาหารตามประเภทอาหาร

| ประเภทอาหาร                              | พัลส์งานสารอาหาร/วัน | กระจายสารอาหารตามพัลส์งานที่ได้รับ/วัน |                |        |  |
|--|----------------------|--|----------------|--------|--|
|  | แคลอรี               | โปรตีน%                                | คาร์บอไฮเดรต % | ไขมัน% | หมายเหตุ   |
| อาหารธรรมดาน้ำจืด<br>(Regular Diet)      | ๑,๘๐๐-๒,๐๐๐          | ๑๕ - ๒๐                                | ๕๐-๖๐          | ๒๕-๓๐  |  |
| อาหารธรรมดาย่อยง่าย<br>(Low sodium Diet) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐          | ๑๕ - ๒๐                                | ๕๐-๖๐          | ๒๕-๓๐  | อ่อนนุ่ม รสไม่จัด<br>ไขมันต่ำ  |
| อาหารอ่อน<br>(Soft Diet)                 | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐          | ๑๕ - ๒๐                                | ๕๐-๖๐          | ๒๕-๓๐  | อาหารที่มีกากไยน้อย<br>อ่อนนุ่ม  |
| อาหารจำกัดโซเดียม<br>(Low sodium Diet)   | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐          | ๑๕ - ๒๐                                | ๕๐-๖๐          | ๒๕-๓๐  | โซเดียมประมาณ<br>๒,๐๐๐ – ๒,๔๐๐<br>มก.<br>ให้อาหารธรรมดายัง<br>ไม่เติมน้ำปลา เกลือ<br>เครื่องปรุงรส งด<br>อาหารเค็มทุกชนิด<br>เช่นของดอง อาหาร<br>กระป๋อง |
| อาหารเพิ่มโปรตีน<br>(High Protein Diet)  | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐          | ๒๐ - ๓๐                                | ๔๐-๕๕          | ๒๕-๓๐  | เพิ่มอาหารโปรตีนสูง<br>กว่าธรรมด้าประมาณ<br>๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน   |
| อาหารเบาหวาน<br>(Diabetic Diet)          | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐          | ๑๕ - ๒๕                                | ๔๕-๕๐          | ๓๐-๓๕  | งดขนมหวานทุกชนิด<br>และผลไม้ที่มีน้ำตาล<br>สูง เช่น คึเม่ดี้มีที่ผสม<br>น้ำตาล   |
| อาหารลดไขมัน<br>(Low fat Diet)           | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐          | ๑๕ - ๒๐                                | ๕๐-๖๐          | ๒๕-๓๐  | งดน้ำมันสัตว์ติดมันทุก<br>ชนิด อาหารทอด เนย<br>แข็ง ไส้กรอก ครีม<br>น้ำมันหมู ไข่แดง<br>น้ำมันมะพร้าว<br>ไอศครีม ข้นมีเด็ก                               |

|                        |                         |               |                               |
|------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>.....</i>                  |
| ๒. นางอโศดา รักษาวงศ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ   | กรรมการ       | <i>.....</i>                  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน         | กรรมการ       | <i>.....<br/>Sn. Sirimong</i> |

## ภาคผนวก ๒

๒/๔

### สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท

อาหารธรรมดามัญ ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี่ ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย

|            |               |                 |
|------------|---------------|-----------------|
| เนื้อสัตว์ | ๙             | ส่วน            |
| ผัก ก      | ไม่จำกัดจำนวน |                 |
| ผัก ข      | ๓             | ส่วน            |
| ธัญพืช     | ๗             | ส่วน            |
| ผลไม้      | ๑             | ส่วน (เฉพาะโรค) |
| ไขมัน      | ๖             | ส่วน            |
| น้ำตาล     | ๒             | ส่วน            |

|          |            |   |        |
|----------|------------|---|--------|
| มื้อเช้า | ข้าว แบ่ง  | ๒ | ห้ามพี |
|          | เนื้อสัตว์ | ๒ | ส่วน   |
|          | ไขมัน      | ๑ | ช้อนชา |
|          | ผัก        | ๑ | ห้ามพี |

|             |            |   |        |
|-------------|------------|---|--------|
| มื้อกลางวัน | ข้าว แบ่ง  | ๓ | ห้ามพี |
|             | น้ำตาล     | ๓ | ช้อนชา |
|             | เนื้อสัตว์ | ๓ | ส่วน   |
|             | ไขมัน      | ๒ | ช้อนชา |
|             | ผัก        | ๑ | ห้ามพี |
| หรือ        | ผลไม้      | ๑ | ส่วน   |

|          |            |   |        |
|----------|------------|---|--------|
| มื้อเย็น | ข้าว แบ่ง  | ๒ | ห้ามพี |
|          | เนื้อสัตว์ | ๓ | ส่วน   |
|          | ไขมัน      | ๓ | ช้อนชา |
|          | ผัก        | ๑ | ห้ามพี |

|                         |                          |               |                   |
|-------------------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ  | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>ลิล</i>        |
| ๒. นางอโศก้า รักษาพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>อนันดา</i>     |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง   | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>มนต์ สิงห์</i> |

ภาคผนวก ๒

๓/๔

อาหารอ่อนสามัญ ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี่ ประกอบด้วย

|            |               |                 |
|------------|---------------|-----------------|
| เนื้อสัตว์ | ๕             | ส่วน            |
| ผัก ก      | ไม่จำกัดจำนวน |                 |
| ผัก ข      | ๑             | ส่วน            |
| ธัญพืช     | ๗             | ส่วน            |
| ผลไม้      | ๔             | ส่วน (เฉพาะโรค) |
| ไขมัน      | ๗             | ส่วน            |
| น้ำตาล     | ๓             | ส่วน            |

|            |            |   |        |
|------------|------------|---|--------|
| มื้อเช้า   | ข้าว แบ่ง  | ๒ | ทับพี  |
|            | เนื้อสัตว์ | ๑ | ส่วน   |
|            | ไขมัน      | ๓ | ช้อนชา |
|            | น้ำตาล     | ๓ | ช้อนชา |
|            | ผัก        | ๒ | ทับพี  |
| หรือ ผลไม้ |            | ๑ | ส่วน   |

|             |            |   |                           |
|-------------|------------|---|---------------------------|
| มื้อกลางวัน | ข้าว แบ่ง  | ๒ | ทับพี                     |
|             | น้ำตาล     | ๓ | ช้อนชา                    |
|             | เนื้อสัตว์ | ๒ | ส่วน                      |
|             | ไขมัน      | ๒ | ช้อนชา                    |
|             | ผัก        | ๒ | ทับพี                     |
| หรือ ผลไม้  |            | ๑ | ส่วน(สำหรับอาหารเฉพาะโรค) |

|          |            |     |        |
|----------|------------|-----|--------|
| มื้อเย็น | ข้าว แบ่ง  | ๒   | ทับพี  |
|          | เนื้อสัตว์ | ๒   | ส่วน   |
|          | ไขมัน      | ๓   | ช้อนชา |
|          | ผัก        | ๑-๒ | ทับพี  |

|                        |                          |               |              |
|------------------------|--------------------------|---------------|--------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>.....</i> |
| ๒. นางอโอลดา รักพันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>.....</i> |
| ๓. นางสุภาร พรีเมือง   | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>.....</i> |

ภาคผนวก๒

๔/๔

อาหารธรรมชาติเลข ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี่ / วัน ประกอบด้วย

|               |               |                            |
|---------------|---------------|----------------------------|
| เนื้อสัตว์    | ๘             | ส่วน                       |
| ผัก ก         | ไม่จำกัดจำนวน |                            |
| ผัก ข         | ๑             | ส่วน                       |
| ธัญพืช        | ๙             | ส่วน                       |
| ผลไม้         | ๓             | ส่วน (เฉพาะโรค)            |
| ไขมัน         | ๑๐            | ส่วน                       |
| น้ำตาล        | ๓             | ส่วน                       |
| มื้อเช้า      |               |                            |
| ข้าว แป้ง     | ๒             | ทับพี                      |
| เนื้อสัตว์    | ๒             | ส่วน                       |
| ไขมัน         | ๒             | ช้อนชา                     |
| น้ำตาล        | ๓             | ช้อนชา                     |
| ผัก ข.        | ๑             | ทับพี                      |
| หรือผลไม้     | ๒             | ส่วน                       |
| มื้อกลางวัน   |               |                            |
| ข้าว แป้ง     | ๓             | ทับพี                      |
| น้ำตาล        | ๒             | ช้อนชา                     |
| เนื้อสัตว์    | ๓             | ส่วน                       |
| ไขมัน         | ๒             | ช้อนชา                     |
| ผัก           | ๒             | ทับพี                      |
| หรือ          | ๑             | ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) |
| อาหารว่าง     |               |                            |
| นม หรือน้ำส้ม | ๑             | กล่อง                      |
| ขนม           | ๑             | ชิ้น                       |
| มื้อยืน       |               |                            |
| ข้าว แป้ง     | ๓             | ทับพี                      |
| เนื้อสัตว์    | ๓             | ส่วน                       |
| ไขมัน         | ๓             | ช้อนชา                     |
| ผัก           | ๒             | ทับพี                      |
| ผลไม้         | ๑             | ส่วน                       |

|                         |                          |               |                     |
|-------------------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ  | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>ลู</i>           |
| ๒. นางอโอลดา รักษาพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>Om NZ</i>        |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง   | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>Su. Sirimong</i> |

## ภาคผนวก ๓

### อาหารทางสายยาง

#### ๑. อาหารเฉพาะโรค สูตรสำเร็จรูป

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกัน ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

#### ๒. อาหารสูตรปั่นผสม ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดจากการเฉพาะโรคนั้น ๆ

๓. อาหารทางการแพทย์ สูตรครบถ้วน ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดสำหรับผู้ป่วยโรคไต ตับ มะเร็ง

๔. อาหารเสริมทางการแพทย์ เช่น โปรตีนไข่ขาว ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนด

|                        |                          |               |                   |
|------------------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>✓</i>          |
| ๒. นางไอเดา รักพันธ์   | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>✓ 172</i>      |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>Su-Srimong</i> |

ภาคผนวก ๔

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

๑/๕

| ประเภทอาหาร                              | มื้อ                | รายการอาหาร  |
|--|---------------------|--|
| ๑. อาหารผู้ป่วยพิเศษ<br>๑.๑) อาหารธรรมดา | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มและผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ<br>๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง   |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่างประกอบด้วยแกรงจีดหรือแกรงผัดผัด และ<br>ทอดหรือนึ่ง+ขนมหรือผลไม้หรือ<br>๒. อาหารจานเดียว+ขนมหวานหรือผลไม้   |
|  | อาหารว่าง<br>(ป่าย) | น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล. +ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือ<br>ขนมไทย)   |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาด<br>ไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมหวาน  |
| ๑.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)             | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาด<br>ไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ<br>๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง   |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาวกับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือ<br>ผลไม้หรือ<br>๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้หรือเป็นอาหารจานเดียวอีนๆที่<br>ย่อยง่ายไม่มีการแข็งลักษณะอ่อนนุ่ม   |
|  | อาหารว่าง<br>(ป่าย) | น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล. + ขนมนุ่มๆย่อยง่าย  |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาวกับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือ<br>ผลไม้+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนมหรือ<br>๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้หรือเป็นอาหารจานเดียวอีนๆ<br>ที่ย่อยง่ายไม่มีการแข็งลักษณะอ่อนนุ่มอย่างง่าย+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนม |
| ๒. อาหารผู้ป่วยสามัญ<br>๒.๑) อาหารธรรมดา | เช้า                | ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง  |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหาร<br>เฉพาะโรค)หรือ<br>๒. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง+แกรงจีด ๑ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้<br>เฉพาะอาหารเฉพาะโรค  |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง   |
| ๒.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)             | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม   |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้   |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้   |

|                        |                          |               |              |
|------------------------|--------------------------|---------------|--------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>.....</i> |
| ๒. นางอโลดา รักพันธ์   | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>.....</i> |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>.....</i> |

ภาคผนวก ๔

๒/๕

| ประเภทอาหาร   | มื้อ                | รายการอาหาร  |
|---|---------------------|--|
| ๓. อาหารลดไขมัน<br>ผู้ป่วยพิเศษ<br>๓.๑) อาหารธรรมดा | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ<br>๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ<br>๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้  |
|   | อาหารว่าง<br>(บ่าย) | น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล. +ขนมที่ไม่มีเกลที่  |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมหวานที่ไม่ใช้เกลที่   |
| ๓.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)                        | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.   |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนมหรือผลไม้   |
|   | อาหารว่าง<br>(บ่าย) | น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล. +ขนมที่ไม่มีเกลที่  |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนมหรือผลไม้  |
| ๔. อาหารลดไขมัน<br>สามัญ<br>๔.๑) อาหารธรรมดा        | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง   |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหรือ<br>๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม   |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง   |
| ๔.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)                        | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม   |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่ไม่มีเกลที่   |
|   | เย็น                | ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง   |

|                       |                         |               |                    |
|-----------------------|-------------------------|---------------|--------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ | นักทรัพยากรบคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>ชล</i>          |
| ๒. นางอุลดา รักษพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ   | กรรมการ       | <i>อน พ</i>        |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญงาน         | กรรมการ       | <i>สุ - Sri/mg</i> |

ภาคผนวก ๔

๓/๕

| ประเภทอาหาร  | มื้อ                | รายการอาหาร  |
|--|---------------------|--|
| ๕. อาหารจำพวกโซเดียม<br>ผู้ป่วยพิเศษ<br>๕.๑) อาหารธรรมดา | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ<br>๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง +ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ   |
|  | อาหารว่าง<br>(บ่าย) | ๒. อาหารajanเดียว+ขนมหรือผลไม้ลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม<br>น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล.+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม  |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมที่มีการคำนวณโซเดียม   |
| ๕.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)                             | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.  |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ ขนมหรือผลไม้ที่มีการคำนวณโซเดียม  |
|  | อาหารว่าง<br>(บ่าย) | น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล.+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม   |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT<br>พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนมหรือผลไม้ที่มีการคำนวณโซเดียม   |
| ๖. อาหารจำพวกโซเดียม<br>ผู้ป่วยสามัญ<br>๖.๑) อาหารธรรมดา | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง   |
|  | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหรือ<br>๒. อาหารajanเดียว+ผลไม้หรือขนม ที่มีการคำนวณโซเดียม   |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม  |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม   |
| ๖.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)                             | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่มีการคำนวณ<br>โซเดียม   |
|  | เย็น                | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม   |

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ  
๒. นางอุลกา รักษาพันธ์  
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

- นักทรัพยากรบคคลชำนาญการ  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ  
โภชนากรชำนาญงาน

*อนุรุณ  
อนุ. พ.  
อนุ. ส.  
อนุ. ส.  
อนุ. ส.*

ภาคผนวก ๔

๔/๕

| ประเภทอาหาร   | มื้อ                | รายการอาหาร  |
|---|---------------------|--|
| ๗. อาหารเบาหวาน<br>ผู้ป่วยพิเศษ<br>๗.๑) อาหารธรรมดា | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ<br>๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง+ ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย + กับข้าว๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ<br>๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้ที่หวานน้อย  |
|   | อาหารว่าง<br>(บ่าย) | น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล.+ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล   |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล   |
| ๗.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)                        | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.   |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ ขนมหรือผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาล  |
|   | อาหารว่าง<br>(บ่าย) | น้ำผลไม้ UHT ปลอดน้ำตาล ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๙๐ มล.+ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล  |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ ขนมหรือผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาล  |
| ๘. อาหารเบาหวาน<br>ผู้ป่วยสามัญ<br>๘.๑) อาหารธรรมดा | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง  |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาลหรือ<br>๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม ที่ไม่เติมน้ำตาล  |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความหวาน  |
| ๘.๒) อาหารอ่อน<br>(ย่อยง่าย)                        | เช้า                | ๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม   |
|   | กลางวัน             | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่ไม่เติมน้ำตาล   |
|   | เย็น                | ๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความหวาน   |

|                        |                         |               |                     |
|------------------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>dw</i>           |
| ๒. นางไอลดา รักษาพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ   | กรรมการ       | <i>On 12</i>        |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน         | กรรมการ       | <i>Su. Sirimong</i> |

ภาคผนวก ๔

๕/๕

| ประเภทอาหาร   | มื้อ    | รายการอาหาร  |
|---|---------|--|
| ๙. อาหารโปรตีนสูง<br>ธรรมดा - พิเศษ                 | ทุกมื้อ | เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา-พิเศษแต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อนมไข่เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐ - ๑๕๐ กรัม / วัน |
| ๑๐. อาหารโปรตีนสูง<br>(ธรรมด้า - สามัญ)             | ทุกมื้อ | เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา-สามัญแต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อนมไข่เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐ - ๑๕๐ กรัม / วัน |
| ๑๑. อาหารโรคไต ตับ มะเร็ง<br>(ธรรมด้าพิเศษ - สามัญ) | ทุกมื้อ | จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนากรกำหนดหรือตามคำสั่งแพทย์  |

หมายเหตุ

- ๑.อาหารอ่อน กับข้าวจะต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีากแข็ง
- ๒.อาหารจำกัดไขมัน จะต้องลดเครื่องในสัตว์ งดของทอดหรือดินสีน้ำมัน และกะทิในการประกอบอาหาร
- ๓.อาหารจำกัดโซเดียม จะต้องลดเครื่องปรุงรส ที่ให้ความเค็ม และจะต้องมีการคิดคำนวณโซเดียมในอาหารตามกำหนดในรายที่แพทย์สั่ง
- ๔.อาหารเบาหวาน จะต้องดใช้น้ำตาลในการประกอบอาหารหรืองดใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล กรณีที่เป็นผลไม้ก็จะต้องเป็นผลไม้ชนิดหวานน้อย

|                        |                          |               |                 |
|------------------------|--------------------------|---------------|-----------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ  | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>ลร.</i>      |
| ๒. นางอุลด้า รักษพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>อน. ๗๒</i>   |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>ส. ส./mg</i> |

## ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล

### วันจันทร์ ชุดที่ 1

| อาหาร          | มื้อเช้า (วันถัดไป)<br>07.00 – 08.00 น.                           | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.   | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น.             | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.   |
|----------------|---|--|--|--|
| ธรรมดางานบุรุษ | ข้าวตามกุง  | แกงเข้มเหล็กปลาやり<br>หมูปั้นก้อนทอด<br>ขنم(ເອລເຊ)                                |  | ผัดกระเพราไก่<br>ไข่ดาว  |
| ธรรมดากะเพเช   | ข้าวตามกุง<br>ไข่ต้ม <sup>*</sup><br>โอลลัติน UHT                 | แกงเข้มเหล็กปลาやり<br>หมูปั้นก้อนทอด<br>ต้มยำกุ้งเห็ดนางฟ้า<br>ขنم(ເອລເຊ)         | นมจีด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>ขنمเบเกอรี่ | ผัดกระเพราไก่<br>ไข่ดาว<br>แกงจืดถุงชี้นั่นผัก<br>รวม<br>ผลไม้       |
| ่อนสามัญ       | ข้าวตามกุง  | แกงจืดแตงกวายัด<br>ใส้<br>หมูปั้นก้อนนึ่ง<br>ขنم(ເອລເຊ)                          |  | แกงจืดถุงชี้น<br>ผักกาดขาว<br>ไข่ตุ๋น                                |
| ่อนพิเศษ       | ข้าวตามกุง<br>ไข่ต้ม <sup>*</sup><br>โอลลัติน UHT                 | แกงจืดแตงกวายัด<br>ใส้<br>หมูปั้นก้อนนึ่ง<br>ไก่หอยอง<br>ขنم(ເອລເຊ)              | นมจีด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>ขنمเบเกอรี่ | แกงจืดถุงชี้น<br>ผักกาดขาว<br>ไข่ตุ๋น<br>ผัดบวบหมูสับ<br>ผลไม้       |
| อาหารเฉพาะโรค  | ข้าวตามหมูสับ<br>**พิเศษ**<br>ไข่ต้ม <sup>*</sup><br>โอลลัติน UHT | แกงเข้มเหล็กปลาやり<br>ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า<br>**พิเศษ**<br>หมูปั้นก้อนนึ่ง<br>ผลไม้ |  | ผัดกรเพรา<br>ไข่ตุ๋น<br>**พิเศษ**<br>แกงจืดถุงชี้น<br>ผักกาดขาวผลไม้ |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

|                         |                          |               |                   |
|-------------------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ  | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>✓</i>          |
| ๒. นางอุลด้า รักษาพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>ณ ๗๒</i>       |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง   | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>ณ. Sriuang</i> |

**ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสีชล**  
**วันอังคาร ชุดที่ 1**

| อาหาร         | มื้อเช้า (วันคัดไป)<br>07.00 – 08.00 น.      | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.   | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น. | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.  |
|---------------|--|--|------------------------------|---|
| ธรรมดางามัญ   | ข้าวต้มไก่                                   | แกงสมุกผักรวม<br>มะเขือยาวผัดหมู<br>สับ โทรศพา<br>ขنم                                      |                              | แกงไก่พักเขียว<br>กะหล่ำปลีผัดไข่   |
| ธรรมดพิเศษ    | ข้าวต้มขาว<br>ผัดผักรวม<br>ไก่หอยอง<br>นมจีด | แกงสมุกผักรวม<br>มะเขือยาวผัดหมู<br>สับ โทรศพา<br>ปลาแดงทอดขมิ้น<br>ขنم                    | น้ำผัก/ผลไม้ UHT<br>ขنمไทย   | แกงไก่พักเขียว<br>กะหล่ำปลีผัดไข่<br>ปลาเนื้อมะนาว<br>ผลไม้               |
| อ่อนสามัญ     | ข้าวต้มไก่                                   | เต้าหู้ทรงเครื่อง<br>ไก่ตุ๋นหัวผักกาดสด<br>ขنم   |                              | ไก่ต้มขมิ้น<br>มะละกอผัดไข่   |
| อ่อนพิเศษ     | ข้าวต้มขาว<br>ผัดผักรวม<br>ไก่หอยอง<br>นมจีด | เต้าหู้ทรงเครื่อง<br>ไก่ตุ๋นหัวผักกาดสด<br>มะเขือยาวผัดหมู<br>สับ โทรศพา<br>ขنم            | น้ำผัก/ผลไม้ UHT<br>ขنمไทย   | ไก่ต้มขมิ้น<br>มะละกอผัดไข่<br>ปลาเนื้อชีวิตร้อน<br>ผลไม้                 |
| อาหารเฉพาะโรค | ข้าวต้มไก่<br>**พิเศษ**<br>ไก่หอยอง<br>นมจีด | แกงสมุกผักรวม<br>มะเขือยาวผัดหมู<br>สับ โทรศพา<br>**พิเศษ**<br>ไก่ตุ๋นหัวผักกาดสด<br>ผลไม้ |                              | แกงไก่พักเขียว<br>มะละกอผัดไข่<br>**พิเศษ**<br>ปลาเนื้อชีวิตร้อน<br>ผลไม้ |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาพหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

|                         |                          |               |  |
|-------------------------|--------------------------|---------------|--|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนิภา | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |  |
| ๒. นางไอลดา รักษพันธ์   | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       |  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง   | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       |  |

## ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล

### วันพุธ ชุดที่ 1

| อาหาร            | มื้อเช้า (วันคัดไป)<br>07.00 – 08.00 น.                                     | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.                               | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น.             | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.  |
|------------------|---|--|--|---|
| ธรรมดางานบัญญัติ | ข้าวต้มหมูปักก้อน   | เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว<br>น้ำซุปหัวผักกาด<br>ขنمกลวย/มัน          |  | แกงสมปลากะหล่ำ กอก/ไก่  |
| ธรรมดาพิเศษ      | ข้าวต้มหมูปักก้อน <sup>ไข่ต้ม</sup><br>นมถั่วเหลือง                         | เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว<br>รวมมิตร<br>เกาเหลาลูกชิ้น<br>ขنمหัวล้าน | นมจืด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>ขنمเบเกอรี่ | แกงสมปลากะหล่ำ กอก/ไก่<br>ผัดข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหมู<br>ผลไม้                 |
| อ่อนสามัญ        | ข้าวต้มหมูปักก้อน   | กวยเตี๋ยวไก่ตุนยา <sup>จีน</sup><br>ขنمกลวย/มัน              |  | แกงจืดมังกรคาบ<br>แก้ว<br>ไข่ผัดซอส   |
| อ่อนพิเศษ        | ข้าวต้มหมูปักก้อน <sup>ไข่ต้ม</sup><br>นมถั่วเหลือง                         | กวยเตี๋ยวไก่ตุนยา <sup>จีน</sup><br>ขنمหัวล้าน               | นมจืด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>ขنمเบเกอรี่ | แกงจืดมังกรคาบ<br>แก้ว<br>ไข่ผัดซอส<br>หมูสับผัดต้นหอม<br>ผลไม้             |
| อาหารเฉพาะโรค    | ข้าวต้มหมูปักก้อน <sup>**พิเศษ**</sup><br><sup>ไข่ต้ม</sup><br>นมถั่วเหลือง | กวยเตี๋ยวไก่ตุนยา <sup>จีน</sup><br>ผลไม้                    |  | แกงสมปลากะหล่ำ กอก/ไก่<br>**พิเศษ**<br>ผัดข้าวโพดอ่อน<br>เห็ดหูหมู<br>ผลไม้ |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

|                       |                          |               |                   |
|-----------------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีรำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>.....</i>      |
| ๒. นางอุอลดา รักพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>.....</i>      |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>Su-Sriuang</i> |

## ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล

### วันพุธที่ 1

| อาหาร         | มื้อเช้า (วันดีไป)<br>07.00 – 08.00 น.            | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.   | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น. | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.                                    |
|---------------|---|--|------------------------------|---|
| ธรรมชาติสามัญ | ข้าวต้มไก่  | แกงกะทิกุ้งพักทอง<br>ไบร้า<br>ปลาต้มเค็ม<br>ขنمปังไสสับประดิษฐ์                                    |                              | ไก่ตุนมะนาวดองพัก<br>เขียว<br>ปลา-radพริก                       |
| ธรรมชาติพิเศษ | ข้าวต้มขาว<br>ไข่ตุน<br>ผักผัดบุ้ง<br>นมจีด       | แกงกะทิกุ้งพักทอง<br>ไบร้า<br>ปลาต้มเค็ม<br>แกงจีดตำลึงหมูสับ<br>เจากวยน้ำเชื่อม<br>ใบเตย          | น้ำผัก/ผลไม้ UHT<br>ขنمไทย   | ไก่ตุนมะนาวดองพัก<br>เขียว<br>ปลา-radพริก<br>ผัดบวบไข่<br>ผลไม้ |
| อ่อนสามัญ     | ข้าวต้มไก่  | ปลาต้มไข่มิ้น<br>หมูสับเห็ดหอมนึ่ง<br>เจากวยน้ำเชื่อม<br>ใบเตย                                     |                              | ไก่ตุนพักเขียว<br>ผัดบวบไข่                                     |
| อ่อนพิเศษ     | ข้าวต้มขาว<br>ไข่ตุน<br>ผักผัดบุ้ง<br>นมจีด       | ปลาต้มไข่มิ้น<br>หมูสับเห็ดหอมนึ่ง<br>แกงจีดเต้าหู้หมูสับ<br>เจากวยน้ำเชื่อม<br>ใบเตย              | น้ำผัก/ผลไม้ UHT<br>ขنمไทย   | ไก่ตุนพักเขียว<br>ผัดบวบไข่<br>ไข่เจียว<br>ผลไม้                |
| อาหารเฉพาะโรค | ข้าวต้มไก่<br>**พิเศษ**<br>ไข่ตุน<br>นมถั่วเหลือง | ปลาต้มไข่มิ้น<br>หมูสับเห็ดหอมนึ่ง<br>**พิเศษ**<br>แกงจีดเต้าหู้หมูสับ<br>เจากวยน้ำเชื่อม<br>ใบเตย |                              | ไก่ตุนพักเขียว<br>ผัดบวบไข่<br>**พิเศษ**<br>ไข่เจียว<br>ผลไม้   |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาพอากาศความถูกต้องของผู้ป่วยได้

|                        |                          |               |                   |
|------------------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>อนุ</i>        |
| ๒. นางไอลดา รักษพันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>อนุ ๗๒</i>     |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>อนุ - ๕๙๖๘</i> |

## ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล

### วันศุกร์ ชุดที่ 1

| อาหาร            | มื้อเช้า (วันกัดไป)<br>07.00 – 08.00 น.                                  | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.  | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น.            | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.  |
|------------------|--|---|---|---|
| ธรรมดางานบัญญัติ | โจ๊กหมูสับ<br>ทรงเครื่อง<br>(หมูสับ, ตับ)                                | ข้าวเปลือก<br>แกงเลียงกุ้งสด<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล<br>ซีอิ๊ว                  |   | แกงพริกปลาเผา<br>ใบรา<br>ผัดผักกาดขาวหมู<br>สับ                         |
| ธรรมดากีฬา เช่น  | โจ๊กหมูสับ<br>ทรงเครื่อง<br>(หมูสับ, ตับ)<br>ไก่หอยอง<br>นม              | ข้าวเปลือก<br>แกงเลียงกุ้งสด<br>ไข่เจียว<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล<br>ซีอิ๊ว      | นมจีด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>นมเบเกอรี่ | แกงพริกปลาเผา<br>ใบรา<br>ผัดผักกาดขาวหมู<br>สับ<br>ไก่ตุ๋นมะระ<br>ผลไม้ |
| อ่อนสามัญ        | โจ๊กหมูสับ<br>ทรงเครื่อง<br>(หมูสับ, ตับ)                                | แกงเลียงกุ้งสด<br>พักทองผัดไข่<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล                          |   | ไก่ตุ๋นมะระ<br>ผัดผักกาดขาวหมู<br>สับ                                   |
| อ่อนพิเศษ        | โจ๊กหมูสับ<br>ทรงเครื่อง<br>(หมูสับ, ตับ)<br>ไก่หอยอง<br>นม              | แกงเลียงกุ้งสด<br>พักทองผัดไข่<br>ไข่เจียว<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล              | นมจีด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>นมเบเกอรี่ | ไก่ตุ๋นมะระ<br>ผัดผักกาดขาวหมู<br>สับ<br>ไข่ต้ม<br>ผลไม้                |
| อาหารเฉพาะโรค    | โจ๊กหมูสับ<br>ทรงเครื่อง<br>(หมูสับ, ตับ)<br>**พิเศษ**<br>ไก่หอยอง<br>นม | แกงเลียงกุ้งสด<br>พักทองผัดไข่<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล<br>**พิเศษ**<br>ไข่เจียว |   | ไก่ตุ๋นมะระ<br>ผัดผักกาดขาวหมู<br>สับ<br>**พิเศษ**<br>ไข่ต้ม<br>ผลไม้   |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

|                        |                          |               |  |
|------------------------|--------------------------|---------------|--|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |  |
| ๒. นางอโอลดา รักพันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       |  |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       |  |

## ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล

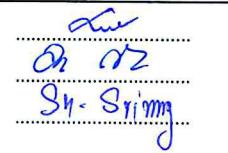
### วันเสาร์ ชุดที่ 1

| อาหาร         | มื้อเช้า (วันกัดไป)<br>07.00 – 08.00 น.          | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.  | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น. | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.  |
|---------------|--|---|------------------------------|---|
| ธรรมดางานบุญ  | ข้าวต้มไก่                                       | แกงจีดหมูสับ<br>ผักหวาน<br>ผัดเผ็ดหมูถั่วฝักยาว<br>ขنمไทย                             |                              | แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา <sup>ไก่/พะโล้เต้าหู้</sup>   |
| ธรรมดาพิเศษ   | ข้าวต้มไก่<br>นมสด<br>ชาลาเปาไส้ไก่              | ผัดเผ็ดหมูถั่วฝักยาว<br>ต้มจีดซี่โครงหมูหัว<br>ผักกาด<br>ผัดบวบกุ้ง<br>ขنمไทย         | น้ำผัก/ผลไม้ UHT<br>ขنمไทย   | แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา <sup>ไก่/พะโล้เต้าหู้</sup><br>ดอกห้อมผัดกุ้ง <sup>ผลไม้</sup>              |
| อ่อนสามัญ     | ข้าวต้มไก่                                       | มะละกอผัดไข่<br>ไข่(เค็ม)ต้ม<br>ขنمไทย  |                              | ต้มจับฉ่าย <sup>ไก่ผัดซอส</sup>   |
| อ่อนพิเศษ     | ข้าวต้มไก่<br>นมสด<br>ชาลาเปาไส้ไก่              | มะละกอผัดไข่<br>ไข่(เค็ม)ต้ม<br>หมูสับอบซอส<br>ขنمไทย                                 | น้ำผัก/ผลไม้ UHT<br>ขنمไทย   | ต้มจับฉ่าย <sup>ไก่ผัดซอส</sup><br>แกงจีดเต้าหู้อ่อน <sup>ผลไม้</sup>                         |
| อาหารเฉพาะโรค | ข้าวต้มไก่<br>**พิเศษ**<br>นมสด<br>ชาลาเปาไส้ไก่ | แกงจีดหมูสับ<br>ผักหวาน<br>ผัดเผ็ดหมูถั่วฝักยาว<br>ขنمไทย<br>**พิเศษ**<br>หมูสับอบซอส |                              | แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา <sup>ดอกห้อมผัดกุ้ง</sup><br>**พิเศษ** <sup>ไก่/พะโล้เต้าหู้</sup><br>ผลไม้ |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

- ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ
- ๒. นางอโอลดา รักพันธ์
- ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

- นักทรัพยากรบคคลชำนาญการ
- พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
- โภชนากรชำนาญงาน

  
Dr. Sirimongkol

## ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิชล

### วันอาทิตย์ ชุดที่ 1

| อาหาร         | มื้อเช้า (วันถัดไป)<br>07.00 – 08.00 น.           | มื้อเที่ยง<br>11.30 – 12.30 น.                                | มื้อว่าง<br>14.00 – 15.00 น.             | มื้อเย็น<br>16.00 – 17.00 น.                                      |
|---------------|---|---|--|---|
| ธรรมดางามัญ   | ข้าวต้มหมูสับ                                     | แกงสมุกงัดอกแคร<br>ไก่อบ<br>ข้นม                              |  | หมูผัดกะบิพริกสด<br>ต้มยำไก่                                      |
| ธรรมดาพิเศษ   | ข้าวต้มหมูสับ<br>ไข่ต้ม/ไข่เจียว<br>นม/น้ำเต้าหู้ | แกงสมุกงัดอกแคร<br>ไก่อบ<br>ผัดผักรวมหมู<br>ข้นม              | นมจีด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>ขنمเบเกอรี่ | หมูผัดกะบิพริกสด<br>ต้มยำไก่<br>ปลาเนื้อบวຍ<br>ผลไม้              |
| อ่อนสามัญ     | ข้าวต้มหมูสับ                                     | ผัดด้วนเสนกุง<br>ไก่ตุนเห็ดหอม<br>ข้นม                        |  | ซุปปีกไก่มันเทศ<br>ผักเหรี้ยงผัดไข่                               |
| อ่อนพิเศษ     | ข้าวต้มหมูสับ<br>ไข่ต้ม/ไข่เจียว<br>นม/น้ำเต้าหู้ | ผัดด้วนเสนกุง<br>ไก่ตุนเห็ดหอม<br>ผัดผักรวมหมู<br>ข้นม        | นมจีด/นมถั่วเหลือง<br>UHT<br>ขنمเบเกอรี่ | ซุปปีกไก่มันเทศ<br>ผักเหรี้ยงผัดไข่<br>ปลาเนื้อบวຍ<br>ผลไม้       |
| อาหารเฉพาะโรค | ข้าวต้มหมูสับ                                     | แกงสมุกงัดอกแคร<br>ไก่อบ<br>**พิเศษ**<br>ผัดผักรวมหมู<br>ข้นม |  | ต้มยำไก่<br>ผักเหรี้ยงผัดไข่<br>**พิเศษ**<br>ปลาเนื้อบวຍ<br>ผลไม้ |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาพแวดล้อมความต้องของผู้ป่วยได้

|                         |                          |               |                    |
|-------------------------|--------------------------|---------------|--------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ   | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>อนุ. พ.</i>     |
| ๒. นางไออลดา รักษาพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    | กรรมการ       | <i>อนุ. พ.</i>     |
| ๓. นางสุกaphร ศรีเมือง  | โภชนากรชำนาญงาน          | กรรมการ       | <i>Sn. Sri may</i> |

ภาคผนวก ๕

คุณภาพและปริมาณอาหารตามมาตรฐาน/วัน

| ชนิดอาหาร              | พลังงาน<br>(กิโลแคลอรี) | โปรตีน<br>(กรัม) | ไขมัน<br>(กรัม) | คาร์บอไฮเดรต<br>(กรัม) |
|------------------------|-------------------------|------------------|-----------------|------------------------|
| ชรรนมด้า-สามัญ         | ๑,๙๐๐                   | ๙๐               | ๖๐              | ๒๗๐                    |
| อ่อน-สามัญ             | ๑,๕๐๐                   | ๗๕               | ๕๐              | ๒๒๕                    |
| ชรรนมด้า-พิเศษ         | ๒,๐๐๐                   | ๑๐๐              | ๖๗              | ๓๐๐                    |
| อ่อน-พิเศษ             | ๑,๙๐๐                   | ๙๐               | ๖๐              | ๒๗๐                    |
| โจ๊ก-สามัญ             | ๑,๐๐๐                   | ๕๐               | ๓๔              | ๑๕๐                    |
| โจ๊ก-พิเศษ             | ๑,๕๐๐                   | ๗๕               | ๕๐              | ๒๒๕                    |
| สายยาง-พิเศษ/<br>สามัญ | ตามคำสั่งแพทย์          | ๒๐%              | ๓๐%             | ๕๐%                    |
| เหลว-พิเศษ/สามัญ       | ตามคำสั่งแพทย์          | ๒๐%              | ๓๐%             | ๕๐%                    |

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม  
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

- |                       |                         |               |                      |
|-----------------------|-------------------------|---------------|----------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีนำ | นักทรัพยากรบคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ | <i>ลูร</i>           |
| ๒. นางออลดา รักพันธ์  | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ   | กรรมการ       | <i>อ. พ.</i>         |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนากรชำนาญการ         | กรรมการ       | <i>สุ- สิริเมือง</i> |

ဤမြတ်စွာနေဂြိုင်များကိုလေ့လာရန် အသေးစိတ်

ໂຮງພາຍາບາສີ່ອຳນວຍດັບຕົກລົງກົດຈົບປະເທດ

(ลงชื่อ)..... *Lue* ..... ประธานกรรมการ  
(ลงชื่อ)..... *On N2* ..... กรรมการ  
(ลงชื่อ)..... *On - Sirimay* ..... กรรมการ

โรงพยาบาลราชวิถี สำนักงานประกันและส่งเสริมอาหาร  
มาตรฐานสากล สำนักงานมาตรฐานสากล จังหวัดนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ประเทศไทย

፭፻፲፭

၈၇၉

(ลงชื่อ)..... ชว ..... ประธานกรรมการ  
(ลงชื่อ)..... พี พว ..... กรรมการ  
(ลงชื่อ)..... Sn-Srimm ..... กรรมการ

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานฯ ๒๕๖๘  
โรงพยาบาลศิริช ตำบลสีชุม อําเภอศิริช จังหวัดนครศรีธรรมราช

ประมูลนิตยภาระงานจ้าง ประจำวันที่.....เมื่อ..... พ.ศ. ....

คำชี้แจง

แบบตรวจสอบสถานที่ประมวลผลอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลของโรงพยาบาลศิริช  
จังหวัดนครศรีธรรมราช สำหรับการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลของโรงพยาบาลศิริช

๑. ผู้ประกอบ ที่อยู่..... จำนวน..... ที่ดิน.....
๒. ลําน ๑ (ระบุ)..... จำนวน..... จำนวน..... ค่า
๓. ให้ส่งแบบหนังสือรับตัวผู้เสนอราคาที่ประมวลผลอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริช  
๓. นำใบอนุญาตประกอบกิจการ ให้พิจารณา  
๔. ผู้รับโควตางานที่ยอมรับอนุญาหาร  
๕. ลําน ๑ (ระบุ)..... จำนวน..... ที่ดิน..... ที่บ.

วิธีการใช้แบบตรวจ

๑. ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจหลังข้อมูลตรวจสอบที่ถูกต้องของคณทักษะที่ทราบมา
๒. ให้แสดงเครื่องหมาย X ในช่องผลการตรวจสอบหลังข้อมูลถูกต้องของคณทักษะที่ไม่ทราบมา

| มาตรฐานที่ได้ (เกณฑ์ ๑๐๐ คะแนน) | ครั้งที่ ๑ | ครั้งที่ ๒ | ครั้งที่ ๓ | ครั้งที่ ๔ |
|---------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| ชื่อผู้ตรวจ                     |            |            |            |            |
| วัน เดือน ปี ที่ตรวจ            |            |            |            |            |
| หมายเหตุ                        |            |            |            |            |

หากผลการประเมินไม่ถึงร้อยละ ๙๐ ผู้ว่าจ้าวนิเทศทั้งคู่ออกหมายบังคับให้ดำเนินการ

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

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานฯ ๒๕๖๘  
โรงพยาบาลศิริช ๒๕๖๘ ผู้ว่าจ้าวนิเทศทั้งคู่ออกหมายบังคับให้ดำเนินการ  
ลงชื่อ..... ลงชื่อ..... ลงชื่อ..... ลงชื่อ..... ลงชื่อ..... ลงชื่อ..... ลงชื่อ..... ลงชื่อ.....

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานฯ ๒๕๖๘  
โรงพยาบาลศิริช ๒๕๖๘ ผู้ว่าจ้าวนิเทศทั้งคู่ออกหมายบังคับให้ดำเนินการ  
(ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ  
(ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ  
(ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ (ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจ

โดยพยานบันทึก ตามลักษณะ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ପ୍ରକାଶକ ପରିଷଦ୍ୟ ମହାନ୍ତିରାଜ୍ୟ ପରିଷଦ୍ୟ

(ลงชื่อ) กานต์ ประทานเกริกงามกาน  
(ลงชื่อ) ณัฐ พ. กรรมการ  
(ลงชื่อ) สุนทร์ ใจดี กรรมการ

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหาร

โรงพยาบาลศิริสาล ตำบลสีชล อําเภอสีชล จังหวัดนนทบุรี

๑/๓

| ลำดับ | เรื่อง              | รายละเอียดมาตรฐาน   | ผลการตรวจ |           |           | หมายเหตุ |
|-------|---------------------|---|-----------|-----------|-----------|----------|
|       |                     |   | ครุภัติ ๓ | ครุภัติ ๒ | ครุภัติ ๑ |          |
| ๑๗    | ผู้ป่วย             | ๑๗. ใช้ยาครึ่งถ้วนยาชนิดอุปกรณ์ที่ไม่ประทศหรือยาที่ไม่สามารถนำมาใช้ในการทำความสะอาดและรักษาโรค<br>ที่ห้องน้ำของยาที่ใช้   | ๒๔        | ๒๕        | ๒๖        |          |
| ๑๘    | ผู้ป่วย             | ๑๘. ข้อมูลส่วนตัวที่ไม่ถูกเปิดเผยในกระบวนการที่สืบອ่าด<br>มีเดพิธี และขณะที่กำลังดำเนินการที่ไม่เปิดเผยต่อสาธารณะ   |           |           |           |          |
| ๑๙    | เจ้าหน้าที่         | ๑๙. งาน งาน ภารกิจ และภาระที่ได้รับต้องมีภาระเป็นไปอย่างที่เหมาะสม ให้กับผู้ปฏิบัติ เก็บรักษาในที่<br>มีภาระ และภาระที่สำคัญจะเป็นไปอย่างที่ต้องมีภาระเป็นไป  |           |           |           |          |
| ๒๐    | ผู้ป่วย             | ๒๐. เยี่ยมห้องต้องมีส่วนตัว ไม่เมตตาภาระเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะอย่างเดียวและอย่างเดียวที่<br>ไม่ใช่ครอบ (ยกเว้นครัวว่างเมืองบ้าน)   |           |           |           |          |
| ๒๑    | การรับประทานอาหาร   | ๒๑. ใช้ถุงขยะสบายน้ำต้มน้ำดื่มน้ำในและน้ำเปล่า  |           |           |           |          |
| ๒๒    | ผู้ป่วย             | ๒๒. เป็นองค์กรของรัฐบาลที่ไม่盈利 ไม่แสวงหาผลกำไร ให้บริการตามระเบียบ<br>ลงทุนทุกรายการหรือแหล่งทุนที่เข้ามาได้ และต้องไม่มีระบบภายในที่เสียผลประโยชน์ให้กับบุคคล   |           |           |           |          |
| ๒๓    | ผู้ป่วย             | ๒๓. ไม่เป็นตัวแทนของอาหารและดูแลทุกคนที่เข้ามาได้ ก่อนไปถ่ายทอดสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย  |           |           |           |          |
| ๒๔    | ห้องน้ำ ห้องส้วม    | ๒๔. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ปราศทุกสิ่งที่ไม่ควรทิ้งในห้องน้ำ ที่ลักษณะเป็นมาตรฐาน<br>ที่เก็บอุทาหรณ์และต้องมีกล่องที่ใส่ถุงทิ้งที่ห้องน้ำ  |           |           |           |          |
| ๒๕    | ผู้ป่วย ผู้ติดเชื้อ | ๒๕. ไม่เก็บส้วม แม้แต่ถุงที่ใส่ถุงทิ้งที่ห้องน้ำ ผู้ติดเชื้อที่เดินทาง  |           |           |           |          |
| ๒๖    | ผู้ป่วย             | ๒๖. แต่งกายสะอาดของผู้ป่วย หรือแม้กระทั่งแบบ<br>ผู้ป่วยอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกมาสก์ขาว   |           |           |           |          |
| ๒๗    | ผู้ป่วย             | ๒๗. ต้องใส่ถุงผ้าสักภาพด้วยสีฟ้า ไม่เป็นโนร์มัตติสต์ หรือพ้าหะของโรค และโรคติดเชื้อโดยมีหลักฐานการ<br>ตรวจน้ำที่ต้องตรวจสอบได้  |           |           |           |          |
| ๒๘    | อาหารและเครื่องดื่ม | ๒๘. มีสีชามสีเหลือง (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) หากด้านบนเป็นสีเหลือง ไม่สูบบุหรี่และบีบีซิงค์<br>และภายนอก (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ให้เป็น ตัวเสี้ยสีน้ำเงิน ในอุปกรณ์สำหรับห้องน้ำ ไม่สูบบุหรี่และบีบีซิงค์ |           |           |           |          |
| ๒๙    | อาหารและเครื่องดื่ม | ๒๙. อาหารและเครื่องดื่มต้องสะอาด โดยมีผู้ตรวจสอบตัวอย่างอาหาร ปรุงสำเร็จและห้องน้ำ ไม่สูบบุหรี่และบีบีซิงค์<br>ตัวอย่างอาหารไม่เกิน ๑๐๖ โคโลนี/กรัม และต้องมีมาตรฐาน คือ                                |           |           |           |          |
| ๓๐    | อาหารและเครื่องดื่ม | ๓๐. อาหารและเครื่องดื่มต้องสะอาด โดยมีผู้ตรวจสอบตัวอย่างอาหาร ปรุงสำเร็จและห้องน้ำ ไม่สูบบุหรี่และบีบีซิงค์<br>ตัวอย่างอาหารไม่เกิน ๑๐๖ โคโลนี/กรัม และต้องมีมาตรฐาน คือ                                |           |           |           |          |
|       |                     | โดยมีผู้ผลิตตรวจสอบคุณภาพของอาหารก่อนการตัดสินใจไม่เกิน ๒ เดือน   |           |           |           |          |

(ลงชื่อ)

(ลงชื่อ)

(ลงชื่อ)

นาย

นาย

นาย

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

แบบฟอร์มการติดตามการแก้ไข (วัน/เดือน/ปี) หมายความว่า ประจำเดือน.....  
เกณฑ์การให้คะแนนดังนี้ ๕ ระดับ คือ ระดับ (ดีมาก) ร้อยเป็น เด็ดๆ ๗ (ดี) ๙ (ดีมาก) ๑ (ดีดี) และ ๒ (ดีดีดี)

| รายการ                 | สัปดาห์ ๑ | สัปดาห์ ๒ | สัปดาห์ ๓ | สัปดาห์ ๔ | หมายเหตุ |
|------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| เกลือป่น               |           |           |           |           |          |
| น้ำปลา (ๆๆ)            |           |           |           |           |          |
| ข้าวสาร (ๆๆ)           |           |           |           |           |          |
| รากผักบูร (แบบอบ)      |           |           |           |           |          |
| รากผักบูร (แบบนึ่ง)    |           |           |           |           |          |
| น้ำผึ้งหอย (แบบอบ ญ)   |           |           |           |           |          |
| น้ำผึ้งหอย (แบบอบ ก)   |           |           |           |           |          |
| กระเทียมเจียว (ๆๆ)     |           |           |           |           |          |
| น้ำตาลกรรยา            |           |           |           |           |          |
| น้ำมันน้ำหอมเจล (ๆๆ)   |           |           |           |           |          |
| น้ำมันน้ำหอมเจล ๗๕๐ CC |           |           |           |           |          |
| น้ำมันน้ำหอมเจล ๗๐๐ CC |           |           |           |           |          |
| น้ำมัน ๗๕๐ CC          |           |           |           |           |          |
| น้ำมัน ๗๐๐ CC          |           |           |           |           |          |
| น้ำมันปริยา ๑๙๐ CC     |           |           |           |           |          |
| น้ำมันเมกคูล บรู๊ฟ     |           |           |           |           |          |
| น้ำมันบรู๊ฟ            |           |           |           |           |          |
| โภชสาร ๆๆ กล.๕ กรัม    |           |           |           |           |          |
| โภชสาร ๆๆ กล.๕๐ กรัม   |           |           |           |           |          |

(ลงชื่อ)..... *Line* ..... ประธานกรรมการ  
(ลงชื่อ)..... *Dy M* ..... กรรมการ  
(ลงชื่อ)..... *Su - Sirimong* ..... กรรมการ

แบบฟอร์มตรวจสอบคุณภาพอาหารสด

เกณฑ์การให้คะแนนน้ำดื่ม ระดับ ศือ ระดับ ๔ (ดี) ระดับ ๓ (ปานกลาง) ระดับ ๒ (ร่ำ弱) ระดับ ๑ (ต่ำมาก)  
ประจำเดือน.....

| ลำดับ | รายการ  | วันที่ |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | หมายเหตุ |
|-------|---|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----------|
|       |   | ๑      | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๖ | ๗ | ๘ | ๙ | ๑๐ | ๑๑ | ๑๒ |          |
| ๑     | ผักรสสด   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒     | ผลไม้   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓     | น้ำอัดลม น้ำผลไม้ น้ำชา ชา กาแฟ   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔     | ผลไม้ เครื่องดื่ม เชือกหัก |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕     | น้ำอัดลม น้ำผลไม้ เชือกหัก |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖     | อาหารเบรคบุฟฟ์  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗     | อาหารเบรคบุฟฟ์  |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘     | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙     | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๒๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๓๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๔๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๕๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๖๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๗๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๖    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๗    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๘    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๘๙    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๐    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๑    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๒    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๓    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๔    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๕    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๶    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๷    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๸    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๙๹    | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |
| ๑๐๐   | น้ำดื่ม   |        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |          |

(ลงชื่อ)..... *.....* ประธานกรรมการ  
 (ลงชื่อ)..... *.....* กรรมการ  
 (ลงชื่อ)..... *Sn-Sri mmy* กรรมการ

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยในและญาติ**

**ต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลสีชล**

|  |                                      |  |                                    |                                  |                                      |
|--|--------------------------------------|--|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ประเภทผู้ป่วย | <input type="checkbox"/> สามัญ       | <input type="checkbox"/> พิเศษเดี่ยว   | <input type="checkbox"/> พิเศษรวม  |                                  |                                      |
| <input type="checkbox"/> ประเภทอาหาร   | <input type="checkbox"/> อาหารธรรมดา | <input type="checkbox"/> อาหารเฉพาะโรค | <input type="checkbox"/> ข้อมูลจาก | <input type="checkbox"/> ผู้ป่วย | <input type="checkbox"/> ญาติผู้ป่วย |

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

- |                                |  |                                     |  |                                     |                                      |
|--------------------------------|--|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. เพศ                         | <input type="checkbox"/> ชาย               | <input type="checkbox"/> หญิง       |  |                                     |                                      |
| 2. อายุ                        | <input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 15 ปี     | <input type="checkbox"/> 15 – 30 ปี | <input type="checkbox"/> 31 – 45 ปี            | <input type="checkbox"/> 46 – 60 ปี | <input type="checkbox"/> 61 ปีขึ้นไป |
| 3. การศึกษา                    | <input type="checkbox"/> ไม่ได้เรียน       | <input type="checkbox"/> ประถมศึกษา | <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษา            |                                     |                                      |
|                                | <input type="checkbox"/> อนุปริญญา         | <input type="checkbox"/> ปริญญาตรี  | <input type="checkbox"/> สูงกว่าปริญญาตรี      |                                     |                                      |
| 4. อาชีพปัจจุบัน               | <input type="checkbox"/> นักเรียน/นักศึกษา | <input type="checkbox"/> เกษตรกร    | <input type="checkbox"/> ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ |                                     |                                      |
|                                | <input type="checkbox"/> ธุรกิจส่วนตัว     | <input type="checkbox"/> รับจำนำ    | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....       |                                     |                                      |
| 5. ท่านมีโรคประจำตัว ระบุ..... |  |                                     |  |                                     |                                      |

**ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย✓ ลงในของ ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความรู้สึกของท่านมากที่สุด

| หัวข้อการประเมิน   | ระดับความรู้สึกพึงพอใจ |     |         |      |            |
|--|------------------------|-----|---------|------|------------|
|  | มากที่สุด              | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| 1. ด้านอาหาร   |                        |     |         |      |            |
| 1.1 ความหลากหลายของรายการอาหาร   |                        |     |         |      |            |
| 1.2 จัดอาหารเหมาะสมกับโรคที่เป็น   |                        |     |         |      |            |
| 1.3 รสชาติอาหารพอดี (รสชาติไม่จัด)   |                        |     |         |      |            |
| 1.4 ปริมาณเหมาะสม (ไม่มาก/ไม่น้อยเกินไป)   |                        |     |         |      |            |
| 1.5 ความสด/สะอาดของอาหาร   |                        |     |         |      |            |
| 2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์   |                        |     |         |      |            |
| 2.1 ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์  |                        |     |         |      |            |
| 2.2 ความคงทนแข็งแรง/ปลอดภัย/มีฝาปิดมิดชิด  |                        |     |         |      |            |
| 3. ด้านเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ   |                        |     |         |      |            |
| 3.1 ความสะอาดของร่างกายโดยรวม (ผม/มือ/เล็บ/เครื่องแต่งกาย)   |                        |     |         |      |            |
| 3.2 กริยาเรียบร้อย/หน้าตายิ้มแย้ม/พูดจาสุภาพ   |                        |     |         |      |            |
| 3.3 บริการด้วยความเต็มใจและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับผู้รับบริการ   |                        |     |         |      |            |
| 3.4 ให้บริการรวดเร็วตรงเวลา  |                        |     |         |      |            |
| 3.5 มีความยืดหยุ่นในการเก็บภาชนะ<br>(หลังจากได้รับบริการอาหารประมาณ 30 นาที – 1 ชั่วโมง ก่อนเก็บภาชนะ) |                        |     |         |      |            |

ขอเสนอแนะ

(ลงชื่อ) ..... *ผู้อำนวยการ* ..... ผู้อำนวยการ  
 (ลงชื่อ) ..... *ผู้ช่วยผู้อำนวยการ* ..... ผู้ช่วยผู้อำนวยการ  
 (ลงชื่อ) ..... *ผู้ช่วยผู้อำนวยการ* ..... ผู้ช่วยผู้อำนวยการ

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลสิชล

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๓๐,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสามล้านบาทถ้วน)

จากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชลประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ .....

เป็นเงินจำนวน ๑๒,๘๙๗,๖๕๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)  
โดยมีรายละเอียดดังนี้

(๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม

ราคา ๑๗๗ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๙๕ ราย/วัน

(๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ

ราคา ๘๕ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๘๗ ราย/วัน

(๓) อาหารผู้ป่วยทางสายยาง เฉพาะโรคไต ตับ มะเร็ง

ราคา ๕๐ บาท ต่อคน/ต่อเมื้อ เฉลี่ยประมาณ ๓ ราย/วัน

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

ใช้ราคามาตรฐานทั่วไป การคำนวณราคากลางของคณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง  
ตามคำสั่งจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ ๔๕๐๑/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๖๖

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ ประธานกรรมการ

๒. นางไอลดา รักพันธ์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

๓. นางสุภาพร ศรีเมือง โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ

*Live*  
*On ๒๒*  
*Su - Friday*

## ตารางคำนวณราคากลาง

โครงการจ้างเหมาประภากองอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ระยะเวลาดำเนินการ ประมาณ 365 วัน/ห้องพักรายเดือนตามสัญญา กាយในวงเงิน 12,997,650.00 บาท (สูงสุดถ้าเกินเงินเดือนที่มีเงื่อนไขพักรายห้องที่สูงกว่า)

| ลำดับ | ประเภทอาหาร  | ประมาณการผู้ป่วยต่อวัน | ราคากลาง / คน / วัน | ราคากี่สิบครึ่ง / คน/วัน | ระยะเวลาดำเนินการ |
|-------|--|------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------|
|       |  | (คน)                   | (บาท)               | (บาท)                    | (วัน)             |
| 1     | อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษเดียว และผู้ป่วยพิเศษรวม                          | 185                    | 147 (ต่อคนต่อวัน)   | (รากลางต่อคนต่อวัน)      | 365               |
| 2     | อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ  | 87                     | 95 (ต่อคนต่อวัน)    | (รากลางต่อคนต่อวัน)      | 365               |
| 3     | อาหารสำหรับผู้ป่วยทางศาสนา เฉพาะโรคติดตื้บ มะเร็ง รวมรวมอาหารคาวต่อไปนี้ | 3                      | 50 (ต่อคนต่อวัน)    | (รากลางต่อคนต่อวัน)      | 365               |
|       | ทั้งหมดรวมกัน 7 % ตลอดจนภาระอื่นๆ  |                        |                     |                          |                   |
|       | และค่าใช้จ่ายทั่วไปของห้องพัก  |                        |                     |                          |                   |

( ตัวอักษร )

หมายเหตุ

ผู้สนใจสามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ตลอดจนภาระอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั่วไปของห้องพัก

ลงชื่อ.....  
ผู้สนใจ

( )