



ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย โรงพยาบาลสิชล มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒,๙๙๗,๖๕๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด นครศรีธรรมราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน ราคาย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่น ข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่ กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใด

รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

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

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว๑๒๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖ ดังนี้

มูลค่าสุทธิของกิจการ

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

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

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราช

บัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่

๒๘ มีนาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.sichon-hospital.com

หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๗๕๕๓ ๕๖๓๐ ต่อ ๕๓๖๐ ในวันและ
เวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดและขอบเขตของงาน โปรดสอบถาม
มายัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผ่านทางอีเมล sichonhospital@nakhonsihealth.org หรือช่องทางตามที่กรมบัญชี
กลางกำหนด ภายในวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๗ โดยจังหวัดนครศรีธรรมราชจะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทาง
เว็บไซต์ www.sichon-hospital.com และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๗

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๗

(นายจรุง บุญกาญจน์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิชล ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ สธ ๔/๒๕๖๗

จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๖๗

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย โรงพยาบาลสิชล ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

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

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

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

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจกรรมร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ เป็นไปตาม หนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว๑๒๔ ลงวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๖ ดังนี้
มูลค่าสุทธิของกิจการ

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า 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 ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

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

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย 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 (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้

ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ 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 ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓) 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 ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบ ในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

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

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดและขอบเขตของงาน ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ **๒๘ มีนาคม ๒๕๖๗** ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่ทำงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา ด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้วัสดุที่ผลิตในประเทศ และแผนการใช้เหล็กที่ผลิตในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้
จำนวน ๖๕๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์ นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ **๒ เมษายน ๒๕๖๗** ระหว่างเวลา **๐๘.๓๐** น. ถึง **๑๖.๓๐** น.

กรณีที่ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนด ให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผล การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความ

แตกต่างกันไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่ จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่ได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนั้นแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

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

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย 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 ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๖ เดือน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

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

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินนอกงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๗ (เงินบำรุง) โรงพยาบาลสิชล แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกออกจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกหรือให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลง
จ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน
ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิ
เรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียก
ร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียง
พอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก
มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอม
กันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบ
ต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตาม
หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก
ให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือ
ทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ขอบเขตของงานและราคากลาง
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ความต้องการ

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

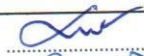

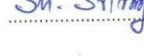
- ๑.๑ ผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม เฉลี่ยประมาณ ๑๘๕ ราย/วัน
๑.๒ ผู้ป่วยสามัญ เฉลี่ยประมาณ ๘๗ ราย/วัน
๑.๓ ผู้ป่วยทางสายยาง เฉพาะโรคไต ตับ มะเร็ง เฉลี่ยประมาณ ๓ ราย/วัน

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน
๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด ด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐานทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่น ๆ
๒.๔ เพื่อให้ผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการ งานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคาและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

- ๓.๑ คุณสมบัติของผู้เสนอราคา
- ๑) มีความสามารถตามกฎหมาย
 - ๒) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
 - ๓) ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
 - ๔) ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอมหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
 - ๕) ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารโดยตรง
 - ๖) ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางโสดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

/ ๗) มีคุณสมบัติ...

๗) มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๘) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดนครศรีธรรมราช ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

๙) ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๑๑) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยต้องมีใบรับรองผลการประกอบอาหารหรือหลักฐานอื่นมาแสดงในวันเสนอราคา

๑๒) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ช่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมมาพร้อมกับการเสนอราคา

๓.๒ คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑) เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมิต้องให้ผู้อื่นรับจ้างช่วง

๒) ต้องมีนักโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาด้านอาหารหรือต้องมีโภชนาการที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาสาขาอาหาร หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ประจำอย่างน้อย ๑ คน


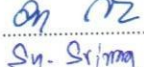
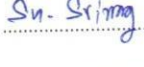
๓) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔) ต้องแจ้งจำนวนบุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายพัสดุ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน รวมถึงต้องมีป้ายชื่อแสดงขณะปฏิบัติงาน

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

๖) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างต้องเข้ารับการอบรมเรื่องมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในโรงพยาบาล และที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๗) บุคคลผู้รับจ้างต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบอันเกิดจากอุบัติเหตุทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือถูกโจรกรรม ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด โดยยื่นให้แก่ผู้ว่าจ้างภายหลังการชนะการประกวดราคาดังกล่าวแล้ว

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

/๘) มีแผนงาน...

๘) มีแผนงานการดำเนินงานชัดเจนทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหารและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตามที่โรงพยาบาลลิซลกำหนด

๙) ต้องแจ้งให้ผู้ป่วยว่าจ้างทราบ ถึงแหล่งในการซื้อวัตถุดิบและจะต้องซื้อจากแหล่งที่แจ้งเท่านั้น เพื่อให้ผู้ป่วยสามารถเข้าไปตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ โดยให้ยื่นแก่ผู้ป่วยว่าจ้างภายหลังจากชนะการประกวดราคาดังกล่าวแล้ว ตามที่โรงพยาบาลลิซลกำหนด

๔. คุณลักษณะเฉพาะของงานจ้าง

๔.๑ ขอบเขตการดำเนินงานจ้าง

๑) จะต้องประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการและผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๕)

๒) ต้องดำเนินการบริหารอาหารอย่างถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร (ภาคผนวก ๖)

๓) การให้บริการอาหารทางสายให้อาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๓)

๔) อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งเช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๕) ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอตามที่มาตรฐานกำหนดโดยมีคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๖) การกำหนดรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องเสนอขออนุมัติรายการอาหารรายเดือนต่อนักโภชนาการ/โภชนากร ตามที่โรงพยาบาลลิซลกำหนด (ภาคผนวก ๔)

๔.๒ การจัดทำอาหาร

๑. จะต้องให้คณะกรรมการนักโภชนาการหรือโภชนากรตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน

ชนิดของวัสดุบริโภคแบ่งออกเป็น

๑.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๑.๓ ขนมหต่างๆ

๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารแห้ง แบ่งออกเป็น

๑.๑.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช ได้แก่

- ข้าวสาร

- เมล็ดถั่วเหลือง

- ถั่วลิสง

- แป้งข้าวเจ้า

- แป้งมัน

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

ประธานกรรมการ

๒. นางไอลดา รักพันธ์



พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

โภชนาการชำนาญงาน

กรรมการ


.....

.....
Sn- Srimg
.....

/- แป้งข้าวเหนียว ...

- แบ่งข้าวเหนียว
- แบ่งทำวាយม่อม

ตลอดจนพริกแห้ง หอมแดง กระเทียมและอื่น ๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อนเชื้อราและควรบรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

๑.๑.๒ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาสดแห้ง ปลาช่อนแห้ง กุ้งแห้ง และอื่น ๆ ไม่มีสีผสมอาหารและไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย (สามารถตรวจสอบได้)

๑.๑.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารอาหารกระป๋อง เกี๊ยมฉ่าย ซีอิ๊วฉ่าย ปลากระป๋อง ต้องบรรจุในกระป๋องที่อยู่ในสภาพดีไม่บุบไม่เปื่อยเน่า ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับรองคุณภาพมาตรฐานและไม่หมดอายุ

๑.๑.๔ เครื่องปรุงรสต้องเป็นของแท้และได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)

๑.๑.๕ น้ำมันพืช เป็นไปตามมาตรฐาน

๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ได้แก่

๑.๒.๑ ประเภทผักผักทุกชนิดต้องสดใหม่มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและแยกประเภทที่รับประทานสดและประเภทที่นำไปประกอบอาหารปรุงสุก

๑.๒.๒ ประเภทผลไม้ผลไม้ทุกชนิดต้องสดใหม่และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑.๒.๓ ประเภทเนื้อสัตว์จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสม กับการทำอาหารแต่ละชนิด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๖)



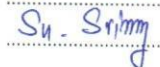
๑.๒.๔ ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป ต้องมีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ ต้องไม่มีสีผสมอาหาร เช่น ไม้กระบอก หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น เป็นต้น (สามารถตรวจสอบได้)

๑.๓ ขนมห่อต่าง ๆ

- ใช้สีธรรมชาติเช่นสีจากใบเตยดอกอัญชันหรือสีผสมอาหารที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)

๔.๓ ปริมาณและสัดส่วนของอาหาร

ต้องตรงตามกำหนดตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๒)

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

๔.๔ การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๑. ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารผู้ป่วยตามระยะเวลาแต่ละมื้อ ดังนี้

ตารางเวลาการจัดส่งอาหารผู้ป่วย

มื้ออาหาร	เวลาที่รับใบแจ้งรายการอาหาร	กำหนดเวลาบริการอาหาร	หมายเหตุ
อาหารมื้อเช้า	๐๕.๐๐ น.	๐๗.๐๐ น.- ๐๘.๐๐ น.	เก็บภาชนะหลังจากบริการอาหาร ๑ ชั่วโมง
อาหารมื้อเที่ยง	๑๐.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น.- ๑๒.๓๐ น.	
อาหารว่าง (เฉพาะผู้ป่วยพิเศษ)	๑๓.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	
อาหารมื้อเย็น	๑๕.๐๐ น.	๑๖.๐๐ น. - ๑๗.๐๐ น.	

หมายเหตุ จะต้องใช้เวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๒. ภาชนะใส่อาหารทุกชนิดต้องมีฝาปิดมิดชิด ในกรณีอาหารผู้ป่วยโรคติดต่อร้ายแรงตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ให้ใช้ภาชนะ ที่ใช้แล้วทิ้ง ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๓. ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรผู้ปฏิบัติงานส่งมอบอาหารให้แก่ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อยไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือต่อไปบนหอผู้ป่วย

๔. การล้างและเก็บภาชนะเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

๔.๕ มาตรฐานการประกอบและบริการอาหาร และการประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง

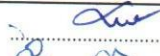


ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานโภชนาการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลสิชล กำหนด (ภาคผนวก ๖) และต้องผ่านการประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้างในแต่ละครั้งผลการประเมินต้องมีผลคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ (ภาคผนวก ๗)

๔.๖ เงื่อนไขอื่น ๆ

๑) ผู้รับจ้าง สามารถใช้โรงครัวและเครื่องมือ ตามรายการส่งมอบของโรงพยาบาลสิชลในการประกอบอาหาร (ตามบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว)

๒) โรงพยาบาลสิชลจะส่งมอบบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจ้างผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสิชลตามบัญชีผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดชำรุดเสียหายและค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงตามระยะเวลาของการซ่อมบำรุงของครุภัณฑ์และกรณีวัสดุ งานบ้านงานครัวชำรุดสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้ให้โรงพยาบาลสิชลให้ครบตามจำนวนที่รับมอบตามบัญชี

๓) ค่าใช้จ่าย ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

/๔) ให้ผู้รับจ้าง...

๔) ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณโรงครัวและพื้นที่โดยรอบของโรงพยาบาลดังนี้

๔.๑ ต้องตักไขมันอยู่เสมอน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๔.๒ ต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ

๔.๓ ต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น หน้าต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ

๕) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการควบคุมกำกับการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลสิชล ที่จะเข้าไปตรวจสอบตลอดเวลา

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาดำเนินการภายใน เวลา ๑๒ เดือน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา (การส่งมอบและตรวจรับ)

๑) ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบ ก่อนการบริการ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๒) ในกรณีผู้รับจ้าง ไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา หรืออาหารไม่ได้คุณภาพ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมดรวมถึงจะต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของมูลค่าอาหารในมือนั้น ๆ

๓) หากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อหรือ ๖ มื้อในรอบ ๑ เดือนผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องรอให้สิ้นสุดสัญญา

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคารวม (ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องยื่นราคาต่อหน่วย เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาผล)

๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

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

๗.๒ ราคากลาง เป็นเงินจำนวน ๑๒,๙๙๗,๖๕๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกร้อยห้าสิบบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม




ราคา ๑๔๗ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๘๕ ราย/วัน

๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ

ราคา ๙๕ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๘๗ ราย/วัน

๓) อาหารผู้ป่วยทางสายยาง เฉพาะโรคไต ดับ มะเร็ง

ราคา ๕๐ บาท ต่อคน/ต่อมื้อ เฉลี่ยประมาณ ๓ ราย/วัน

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

/ศ.จวดงาน...

๘. งดงานและการจ่ายเงิน



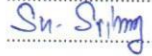
ผู้ว่าจ้างจะชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้าง เดือนละ ๒ ครั้งๆ ละ ๑๕ วันภายในระยะเวลา ๑๒ เดือน/
หรือจนสิ้นสุดภาระผูกพันตามสัญญา

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับกรณีส่งมอบเกินกำหนด โดยคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคางานจ้าง
แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐.๐๐ บาท

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล


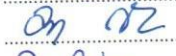
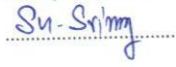
๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๑

เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

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

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๒

๑/๔

มาตรฐานพลังงานและการกระจายสารอาหารตามประเภทอาหาร

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

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	<i>Sw</i>
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	<i>Sm Nz</i>
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	<i>Sm-Srimj</i>

ภาคผนวก ๒

๒/๔

สัดส่วนของอาหารแต่ละมือของผู้ป่วยแต่ละประเภท

อาหารธรรมดาสามัญญ ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบอาหาร เป็น ๓ มือ ประกอบด้วย

	เนื้อสัตว์	๘	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๓	ส่วน
	ธัญพืช	๗	ส่วน
	ผลไม้	๑	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๖	ส่วน
	น้ำตาล	๒	ส่วน
มือเช้า	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ส่วน
	ไขมัน	๑	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี
มือกลางวัน	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๓	ส่วน
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี
หรือ	ผลไม้	๑	ส่วน
มือเย็น	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๓	ส่วน
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ
๒. นางไอลดา รักพันธ์
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
 โภชนากรชำนาญการ

ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

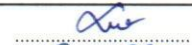
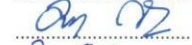
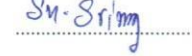
Sw
Dr. N
Sw - Srimong

ภาคผนวก ๒

๓/๔

อาหารอ่อนสามัญญ ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบด้วย

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

๑. นางศรีประดับ ศรีน่าน	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๒

๔/๔

อาหารธรรมดาพิเศษ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี / 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
มือเช้า	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ส่วน
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	ผัก ข.	๑	ทัพพี
	หรือผลไม้	๒	ส่วน
มือกลางวัน	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	น้ำตาล	๒	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๓	ส่วน
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
หรือ	ผลไม้	๑	ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)
อาหารว่าง	นม หรือน้ำส้ม	๑	กล่อง
	ขนม	๑	ชิ้น
มือเย็น	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๓	ส่วน
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
	ผลไม้	๑	ส่วน

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ
๒. นางโอลดา รักขพันธ์
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ ประธานกรรมการ
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 โภชนากรชำนาญงาน กรรมการ

Dr

Om NZ

Sn. Srim

ภาคผนวก ๓

อาหารทางสายยาง



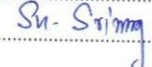
๑. อาหารเฉพาะโรค สูตรสำเร็จรูป

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกัน ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

๒. อาหารสูตรปั่นผสม ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดอาการเฉพาะโรคนั้น ๆ

๓. อาหารทางการแพทย์ สูตรครบถ้วน ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดสำหรับผู้ป่วยโรคไต ตับ มะเร็ง

๔. อาหารเสริมทางการแพทย์ เช่น โพรตีนไข่ขาว ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนด




๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๔

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

๑/๕




ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑. อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มและผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่างประกอบด้วยแกงจืดหรือแกงเผ็ดผัดและทอดหรือนึ่ง+ขนมหรือผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. +ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมหวาน
๑.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาวกับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้หรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ย่อยง่ายไม่มีกากแข็งลักษณะอ่อนนุ่ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. + ขนมนุ่มๆย่อยง่าย
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาวกับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนมหรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ย่อยง่ายไม่มีกากแข็งลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนม
๒. อาหารผู้ป่วยสามัญ ๒.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหารเฉพาะโรค)หรือ ๒. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง+แกงจืด ๑ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้เฉพาะอาหารเฉพาะโรค
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง
๒.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๔

๒/๕

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๓. อาหารลดไขมัน ผู้ป่วยพิเศษ ๓.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. +ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๓.๒) อาหารอ่อน (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 (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. +ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล. +ขนมหรือผลไม้
๔. อาหารลดไขมัน สามัญ ๔.๑)อาหารธรรมดา	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง
๔.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๔

๓/๕

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕. อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยพิเศษ ๕.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง +ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้สดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
๕.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ ขนมหรือผลไม้ที่มีการคำนวณโซเดียม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ขนมหรือผลไม้ที่มีการคำนวณโซเดียม
๖. อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยสามัญ ๖.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม ที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม
๖.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

ประธานกรรมการ

๒. นางไอลดา รักพันธ์

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ

๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

โภชนากรชำนาญงาน

กรรมการ

Lu
.....
On M
.....
Sn-Sring
.....

ภาคผนวก ๔

๔/๕

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๗. อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยพิเศษ ๗.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง+ ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้ที่หวานน้อย
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.หรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
๗.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่ น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ ขนมหรือผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาล
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำผลไม้ UHT ปลอดน้ำตาล ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่ไม่เติมน้ำ ตาล
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่ น้อยกว่า ๑๑๐ มล.+ ขนมหรือผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาล
๘. อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยสามัญ ๘.๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาลหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม ที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความหวาน
๘.๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความหวาน

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	<i>Sw</i>
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	<i>Om ๗2</i>
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	<i>Su-Sriming</i>



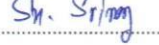
ภาคผนวก ๔

๕/๕

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๙. อาหารโปรตีนสูง ธรรมา - พิเศษ)	ทุกมือ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมา-พิเศษแต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดีเช่นเนื้อมีไข่เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐ - ๑๕๐ กรัม / วัน
๑๐. อาหารโปรตีนสูง (ธรรมา - สามัญ)	ทุกมือ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมา-สามัญแต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดีเช่นเนื้อมีไข่เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐ - ๑๕๐ กรัม / วัน
๑๑. อาหารโรคไต ตับ มะเร็ง (ธรรมาพิเศษ - สามัญ)	ทุกมือ	จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนาการกำหนดหรือตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ

- ๑.อาหารอ่อน กับข้าวจะต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
- ๒.อาหารจำกัดไขมัน จะต้องงดเครื่องในสัตว์ งดของทอดหรืองดใช้น้ำมัน และกะทิในการประกอบอาหาร
- ๓.อาหารจำกัดโซเดียม จะต้องลดเครื่องปรุงรส ที่ให้ความเค็ม และจะต้องมีการคิดคำนวณโซเดียมในอาหารตามกำหนดในรายชื่อแพทย์สั่ง
- ๔.อาหารเบาหวาน จะต้องงดใช้น้ำตาลในการประกอบอาหารหรืองดใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล กรณีที่เป็ผลไม้ก็จะต้องเป็นผลไม้ชนิดหวานน้อย

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิซล
วันจันทร์ ชุดที่ 1

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 – 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มือว่าง 14.00 – 15.00 น.	มือเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง	แกงซี่เหล็กปลาอย่าง หมูปั้นก้อนทอด ขนม(เอลเซ)		ผัดกระเพราไก่ ไข่ดาว
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม โอวัลติน UHT	แกงซี่เหล็กปลาอย่าง หมูปั้นก้อนทอด ต้มยำกุ้งเห็ดนางฟ้า ขนม(เอลเซ)	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	ผัดกระเพราไก่ ไข่ดาว แกงจืดลูกชิ้นผัก รวม ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง	แกงจืดเต้าหู้ยัด ไส้ หมูปั้นก้อนหนึ่ง ขนม(เอลเซ)		แกงจืดลูกชิ้น ผักกาดขาว ไข่ตุ๋น
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม โอวัลติน UHT	แกงจืดเต้าหู้ยัด ไส้ หมูปั้นก้อนหนึ่ง ไก่หยอง ขนม(เอลเซ)	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	แกงจืดลูกชิ้น ผักกาดขาว ไข่ตุ๋น ผัดบวบหมูสับ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูสับ **พิเศษ** ไข่ต้ม โอวัลติน UHT	แกงซี่เหล็กปลาอย่าง ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า **พิเศษ** หมูปั้นก้อนหนึ่ง ผลไม้		ผัดกระเพรา ไข่ตุ๋น **พิเศษ** แกงจืดลูกชิ้น ผักกาดขาวผลไม้

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนาการสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ
๒. นางไอลดา รักขพันธ์
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
โภชนาการชำนาญงาน

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ




Su
Oh KZ
Su. Srirong

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิซล

วันอังคาร ชุดที่ 1

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 - 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 - 12.30 น.	มือว่าง 14.00 - 15.00 น.	มือเย็น 16.00 - 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่	แกงสมุกผักรวม มะเขือยาวผัดหมู สับ โหระพา ขนม		แกงไก่ผักเขียว กะหล่ำปลีผัดไข่
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักรวม ไก่หยอง นมจืด	แกงสมุกผักรวม มะเขือยาวผัดหมู สับ โหระพา ปลาแดงทอดขมิ้น ขนม	น้ำผัก/ผลไม้ UHT ขนมไทย	แกงไก่ผักเขียว กะหล่ำปลีผัดไข่ ปลานึ่งมะนาว ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่	เตาหูทรงเครื่อง ไก่ตุ๋นหัวผักกาดสด ขนม		ไก่ต้มขมิ้น มะละกอผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักรวม ไก่หยอง นมจืด	เตาหูทรงเครื่อง ไก่ตุ๋นหัวผักกาดสด มะเขือยาวผัดหมู สับ โหระพา ขนม	น้ำผัก/ผลไม้ UHT ขนมไทย	ไก่ต้มขมิ้น มะละกอผัดไข่ ปลานึ่งซีอิ้ว ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไก่หยอง นมจืด	แกงสมุกผักรวม มะเขือยาวผัดหมู สับ โหระพา **พิเศษ** ไก่ตุ๋นหัวผักกาดสด ผลไม้		แกงไก่ผักเขียว มะละกอผัดไข่ **พิเศษ** ปลานึ่งซีอิ้ว ผลไม้

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้



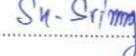
๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิซล

วันพุธ ชุดที่ 1

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 – 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มือว่าง 14.00 – 15.00 น.	มือเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูปั่นก่อน	เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว น้ำซุปล้วนผักกาด ขนมกล้วย/มัน		แกงส้มปลา มะละกอ ไก่อบ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูปั่นก่อน ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง	เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว รวมมิตร เกาหลาลูกชิ้น ขนมหัวล้าน	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	แกงส้มปลา มะละกอ ไก่อบ ผัดข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูปั่นก่อน	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยา จิ้น ขนมกล้วย/มัน		แกงจืดมังกรคาบ แก้ว ไข่ผัดขอส
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูปั่นก่อน ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยา จิ้น ขนมหัวล้าน	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	แกงจืดมังกรคาบ แก้ว ไข่ผัดขอส หมูสับผัดต้นหอม ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูปั่นก่อน **พิเศษ** ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยา จิ้น ผลไม้		แกงส้มปลา มะละกอ ไก่อบ **พิเศษ** ผัดข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู ผลไม้




หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนาการสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางไอลดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

**ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิขล
วันพฤหัสบดี ชุดที่ 1**

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 – 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มือว่าง 14.00 – 15.00 น.	มือเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่	แกงกะทิกุ้งฟักทอง ใบรา ปลาต้มเค็ม ขนมปังไส้สับปรอด		ไก่ตุ๋นมะนาวดองผัก เขียว ปลาราดพริก
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผักผักบุง นมจืด	แกงกะทิกุ้งฟักทอง ใบรา ปลาต้มเค็ม แกงจืดตำลึงหมูสับ เฉาก้วยน้ำเชื่อม ใบเตย	น้ำผัก/ผลไม้ UHT ขนมไทย	ไก่ตุ๋นมะนาวดองผัก เขียว ปลาราดพริก ผัดบวบไข่ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่	ปลาต้มขมิ้น หมูสับเห็ดหอมหนึ่ง เฉาก้วยน้ำเชื่อม ใบเตย		ไก่ตุ๋นผักเขียว ผัดบวบไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผักผักบุง นมจืด	ปลาต้มขมิ้น หมูสับเห็ดหอมหนึ่ง แกงจืดเต้าหู้หมูสับ เฉาก้วยน้ำเชื่อม ใบเตย	น้ำผัก/ผลไม้ UHT ขนมไทย	ไก่ตุ๋นผักเขียว ผัดบวบไข่ ไข่เขียว ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไข่ตุ๋น นมถั่วเหลือง	ปลาต้มขมิ้น หมูสับเห็ดหอมหนึ่ง **พิเศษ** แกงจืดเต้าหู้หมูสับ เฉาก้วยน้ำเชื่อม ใบเตย		ไก่ตุ๋นผักเขียว ผัดบวบไข่ **พิเศษ** ไข่เขียว ผลไม้

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางโอสถ รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิซล

วันศุกร์ ชุดที่ 1

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 - 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 - 12.30 น.	มือว่าง 14.00 - 15.00 น.	มือเย็น 16.00 - 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	โจ๊กหมูสับ ทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ)	คูฉีปลาทุ แกงเลียงกุ้งสด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขิง		แกงพริกปลาแดง ใบรา ผัดผักกาดขาวหมู สับ
ธรรมดาพิเศษ	โจ๊กหมูสับ ทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) ไก่หยอง นม	คูฉีปลาทุ แกงเลียงกุ้งสด ไข่เจียว ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขิง	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	แกงพริกปลาแดง ใบรา ผัดผักกาดขาวหมู สับ ไก่ตุ๋นมะระ ผลไม้
อ่อนสามัญ	โจ๊กหมูสับ ทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ)	แกงเลียงกุ้งสด ผักทองผัดไข่ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล		ไก่ตุ๋นมะระ ผัดผักกาดขาวหมู สับ
อ่อนพิเศษ	โจ๊กหมูสับ ทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) ไก่หยอง นม	แกงเลียงกุ้งสด ผักทองผัดไข่ ไข่เจียว ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	ไก่ตุ๋นมะระ ผัดผักกาดขาวหมู สับ ไข่ต้ม ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	โจ๊กหมูสับ ทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) **พิเศษ** ไก่หยอง นม	แกงเลียงกุ้งสด ผักทองผัดไข่ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล **พิเศษ** ไข่เจียว		ไก่ตุ๋นมะระ ผัดผักกาดขาวหมู สับ **พิเศษ** ไข่ต้ม ผลไม้

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม
สภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้



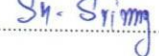
๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๒. นางไอลดา ริกพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิซล

วันเสาร์ ชุดที่ 1

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 - 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 - 12.30 น.	มือว่าง 14.00 - 15.00 น.	มือเย็น 16.00 - 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่	แกงจืดหมูสับ ผักหวาน ผัดเผ็ดหมูถั้วฝักยาว ขนมไทย		แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไก่พะโล้เต้าหู้
ธรรมดาศุข	ข้าวต้มไก่ นมสด ซาลาเปาไส้ไก่	ผัดเผ็ดหมูถั้วฝักยาว ต้มจืดซี่โครงหมูหัว ผักกาด ผัดบวบกุ้ง ขนมไทย	น้ำผัก/ผลไม้ UHT ขนมไทย	แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไก่พะโล้เต้าหู้ ดอกหอมผัดกุ้ง ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่	มะละกอกัดไข่ ไข่(เค็ม)ต้ม ขนมไทย		ต้มจืด ไก่ผัดขอส
อ่อนศุข	ข้าวต้มไก่ นมสด ซาลาเปาไส้ไก่	มะละกอกัดไข่ ไข่(เค็ม)ต้ม หมูสับอบขอส ขนมไทย	น้ำผัก/ผลไม้ UHT ขนมไทย	ต้มจืด ไก่ผัดขอส แกงจืดเต้าหู้อ่อน ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **ศุข** นมสด ซาลาเปาไส้ไก่	แกงจืดหมูสับ ผักหวาน ผัดเผ็ดหมูถั้วฝักยาว ขนมไทย **ศุข** หมูสับอบขอส		แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ดอกหอมผัดกุ้ง **ศุข** ไก่พะโล้เต้าหู้ ผลไม้

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้



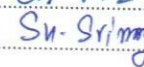
๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางโสดา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิซล

วันอาทิตย์ ชุดที่ 1

อาหาร	มือเช้า (วันถัดไป) 07.00 - 08.00 น.	มือเที่ยง 11.30 - 12.30 น.	มือว่าง 14.00 - 15.00 น.	มือเย็น 16.00 - 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ	แกงส้มกุ้งดอกแค ไก่อบ ขนม		หมูผัดกะปริกสด ต้มยำไก่
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม/น้ำเต้าหู้	แกงส้มกุ้งดอกแค ไก่อบ ผัดผักรวมหมู ขนม	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	หมูผัดกะปริกสด ต้มยำไก่ ปลาเนื้บ้วย ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ	ผัดวุ้นเส้นกุ้ง ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ขนม		ซูปปิกไก่มันเทศ ผักเหียงผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม/น้ำเต้าหู้	ผัดวุ้นเส้นกุ้ง ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผัดผักรวมหมู ขนม	นมจืด/นมถั่วเหลือง UHT ขนมเบเกอรี่	ซูปปิกไก่มันเทศ ผักเหียงผัดไข่ ปลาเนื้บ้วย ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูสับ	แกงส้มกุ้งดอกแค ไก่อบ **พิเศษ** ผัดผักรวมหมู ขนม		ต้มยำไก่ ผักเหียงผัดไข่ **พิเศษ** ปลาเนื้บ้วย ผลไม้

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	
๒. นางโสภา รักพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	

ภาคผนวก ๕

คุณภาพและปริมาณอาหารตามมาตรฐาน/วัน

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)
ธรรมดา-สามัญ	๑,๘๐๐	๙๐	๖๐	๒๗๐
อ่อน-สามัญ	๑,๕๐๐	๗๕	๕๐	๒๒๕
ธรรมดา-พิเศษ	๒,๐๐๐	๑๐๐	๖๗	๓๐๐
อ่อน-พิเศษ	๑,๘๐๐	๙๐	๖๐	๒๗๐
โจ๊ก-สามัญ	๑,๐๐๐	๕๐	๓๔	๑๕๐
โจ๊ก-พิเศษ	๑,๕๐๐	๗๕	๕๐	๒๒๕
สายยาง-พิเศษ/ สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%
เหลว-พิเศษ/สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ คณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้


๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ	ประธานกรรมการ	<i>Su</i>
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ	<i>Dr. N2</i>
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ	<i>Su-Srimy</i>

มาตรฐานการประกอบและบริการอาหาร

ภาคผนวก ๖

๑/๒

โรงพยาบาลลิขิต ตำบลลิขิต อำเภอลิขิต จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	
๑	บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร	<p>๑ สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย</p> <p>๒ พื้น ผึง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด</p> <p>๓ โต๊ะเตรียมปรงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย</p> <p>เช่น สแตนเลส กระเบื้องฯ มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</p> <p>๔ มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กระจุกมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ</p> <p>๕ มีการระบายอากาศรวมทั้งหมด และควั่นจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี</p>				
๒	ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	<p>๖ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น </p> <p>๗ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นส่วนไม่ปนกัน</p> <p>วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง</p> <p>๘ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>๙ มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>๑๐ มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาดถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>๑๑ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปิดบัง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.</p> <p>๑๒ การล้างเสียบอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด</p> <p>๑๓ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับจับกักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</p>				
๓	ภาชนะอุปกรณ์	<p>๑๔ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีย้อม</p> <p>๑๕ การภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน</p> <p>๑๖ ถ้าภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้าง - ภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี</p>				

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมสภา
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

มาตรฐานการประกอบและบริการอาหาร
โรงพยาบาลลือชา ตำบลลือชา อำเภอลือลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	
		<p>๑๗ ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค หรือมีคู่มือภาษา</p> <p>๑๘ ซ้อน ล้อม วางตั้งเอาด้านขึ้นในภาชนะ โปรงสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มิติดชิด และขณะที่กำลังล้างไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด</p> <p>๑๙ งาน ซาม ถ้วน แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะโปรงสะอาดในที่มีติดชิด และขณะที่กำลังล้างไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด</p> <p>๒๐ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเปื้อนร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาปิดครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)</p> <p>๒๑ ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด</p> <p>๒๒ มีท่อหรือร่องระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ และต้องไม่ระบายน้ำเสียสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง</p> <p>๒๓ มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>๒๔ ห้องน้ำ ห้องล้างต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมิดชิดที่ใช้งานได้ไม่บริเวณห้องล้าง</p> <p>๒๕ มีห้องล้าง และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ</p> <p>๒๖ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน หรือมีเครื่องแบบ</p> <p>๒๗ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว</p> <p>๒๘ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้</p> <p>๒๙ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ในอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน</p> <p>๓๐ อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาษา (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐาน คือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน ๑๐๖ โคโลนิ/กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาษาไม่เกิน ๑๐๓ โคโลนิ/ภาษา ๑ ชิ้น/๔ ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจเก็บ ๒ เดือน)</p>				
๔	การรวบรวมขยะ และนำใส่โคกรก					
๕	ห้องน้ำ ห้องล้าง					
๖	ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ					
๗	การนำภาชนะสะอาดของอาหาร และภาษา					

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ) Su-Srimy.....กรรมการ

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง

๑/๓

โรงพยาบาลลิซล ตำบลลิซล อำเภอลิซล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ประเมินคุณภาพงานจ้าง ประจำวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

คำชี้แจง

แบบตรวจนี้ใช้ตรวจสอบสถานที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลของโรงพยาบาลลิซล จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

๑. ผู้ป่วยใน จำนวน.....คน

๒. อื่น ๆ (ระบุ)..... จำนวน.....คน

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลลิซล

๑. นักโภชนาการ/โภชนากร จำนวน.....คน

๒. ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร จำนวน.....คน

๓. อื่น ๆ (ระบุ)..... จำนวน.....คน

วิธีการใช้แบบตรวจ

๑. ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจหลังข้อมูลมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ

๒. ให้แสดงเครื่องหมาย X ในช่องผลการตรวจหลังข้อที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน

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

หมายเหตุ


หากผลการประเมินไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์หักเงินเดือนและบอกเลิกสัญญาต่อไปได้


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


(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ)..... Su - Sa/กช.....กรรมการ


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

โรงพยาบาลลิซิด ตำบลลิซิด อำเภอลิซิด จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	
๑	บริเวณที่เตรียม - บรุงอาหาร	<p>๑ สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย</p> <p>๒ พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด</p> <p>๓ โต๊ะเตรียมบุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทนความร้อน ๖๐ เซนติเมตร</p> <p>เช่น สแตนเลส กระเบื้องฯ มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</p> <p>๔ มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กระจุกมุงลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ</p> <p>๕ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี</p>					
๒	ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	<p>๖ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น </p> <p>๗ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน</p> <p>วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง</p> <p>๘ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>๙ มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>๑๐ มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดใหญ่พอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาดถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>๑๑ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปิดปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.</p> <p>๑๒ การล้างเสียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปิดปิดให้มิดชิด</p> <p>๑๓ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</p>					
๓	ภาชนะอุปกรณ์	<p>๑๔ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน</p> <p>๑๕ การภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้ และไม่ติดเชื้ออกจากกัน</p> <p>๑๖ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้าง - ภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องมีที่ระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี</p>					

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
			ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	
		<p>๑๗ ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ</p> <p>๑๘ ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้านขึ้นในภาชนะ ไปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มิติชิด และขณะที่ล้างเสียบไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด</p> <p>๑๙ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะไปร่งสะอาดในที่ มิติชิด และขณะที่ล้างเสียบไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด</p> <p>๒๐ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีตรอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)</p> <p>๒๑ ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถูกเวลาสัปดาห์ไว้ด้านในและมีฝาปิด</p> <p>๒๒ มีท่อหรือร่องระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง</p> <p>๒๓ มีบ่อพักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>๒๔ ท่อน้ำ ท้องน้ำ ท้องส้วมต้องสะอาด ประตูปิดไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมียางมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม</p> <p>๒๕ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ป่วย ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ</p> <p>๒๖ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ</p> <p>๒๗ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว</p> <p>๒๘ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการ ตรวจสอบสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้</p> <p>๒๙ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ในอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน</p>					
๔	การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก						
๕	ท่อน้ำ ท้องส้วม						
๖	ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ						
๗	การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร และภาชนะ						

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

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

รายการ	สัปดาห์ที่ ๑	สัปดาห์ที่ ๒	สัปดาห์ที่ ๓	สัปดาห์ที่ ๔	หมายเหตุ
เกลือป่น					
น้ำตาล (ขาว)					
ขอสุปรุรง (ขาว)					
ซีอิ้วขาว (แกนครอน)					
น้ำมันหอย (แกนครอน ญ)					
น้ำมันหอย (แกนครอน ล)					
เต็มเจียว (ขาว)					
น้ำตาลทราย					
น้ำมันถั่วเหลือง (ขาว)					
นมถั่วเหลือง ๒๕๐ CC					
นมถั่วเหลือง ๒๐๐ CC					
นมจืด ๒๕๐ CC					
นมจืด ๒๐๐ CC					
นมเปรี้ยว ๑๘๐ CC					
น้ำตาลไม่กลอง					
นมพ่น (กระป๋อง)					
ไอวัลติน ของ ๓๕ กรัม					
ไอวัลติน ของ ๗๕๐ กรัม					
ลงชื่อผู้ตรวจ					

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

แบบฟอร์มตรวจสอบคุณภาพอาหารสด

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

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

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมกร
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยในและญาติ





ต่อกรบริการอาหารของโรงพยาบาลลิขล

ประเภทผู้ป่วย สามัญ พิเศษเดี่ยว พิเศษรวม
 ประเภทอาหาร อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค **ข้อมูลจาก** ผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย
 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 15 ปี 15 - 30 ปี 31 - 45 ปี 46 - 60 ปี 61 ปีขึ้นไป
3. การศึกษา ไม่ได้เรียน ประถมศึกษา มัธยมศึกษา
 อนุปริญญา ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพปัจจุบัน นักเรียน/นักศึกษา เกษตรกร ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
 ธุรกิจส่วนตัว รับจ้าง อื่นๆ ระบุ.....
5. ท่านมีโรคประจำตัว ระบุ.....

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง 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. ด้านเจ้าหน้าที่ให้บริการ					
3.1 ความสะอาดของร่างกายโดยรวม (ผม/มือ/เล็บ/เครื่องแต่งกาย)					
3.2 กริยาเรียบร้อย/หน้าตายิ้มแย้ม/พูดจาสุภาพ					
3.3 บริการด้วยความเต็มใจและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับผู้รับบริการ					
3.4 ให้บริการรวดเร็วตรงเวลา					
3.5 มีความยืดหยุ่นในการเก็บภาชนะ (หลังจากได้รับบริการอาหารประมาณ 30 นาที - 1 ชั่วโมง ก่อนเก็บถาดอาหาร)					

ขอเสนอแนะ

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

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลสิชล
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสามล้านบาทถ้วน)
จากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชลประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่
เป็นเงินจำนวน ๑๒,๙๙๗,๖๕๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
โดยมีรายละเอียดดังนี้
- | | | |
|--|---------------------------|--------------------------|
| ๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม | ราคา ๑๔๗ บาท ต่อคน/ต่อวัน | เฉลี่ยประมาณ ๑๘๕ ราย/วัน |
| ๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ | ราคา ๙๕ บาท ต่อคน/ต่อวัน | เฉลี่ยประมาณ ๘๗ ราย/วัน |
| ๓) อาหารผู้ป่วยทางสายยาง เฉพาะโรคไต ตับ มะเร็ง | ราคา ๕๐ บาท ต่อคน/ต่อมื้อ | เฉลี่ยประมาณ ๓ ราย/วัน |
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ใช้ราคาตามหลักเกณฑ์ การคำนวณราคากลางของคณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง
ตามคำสั่งจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ ๔๕๐๑/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๖
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- | | | | |
|------------------------|--------------------------|---------------|-------------------------|
| ๑. นางศรีประดับ ศรีน้ำ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ | ประธานกรรมการ |
<i>Luc</i> |
| ๒. นางไอลดา รักขพันธ์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |
<i>On N2</i> |
| ๓. นางสุภาพร ศรีเมือง | โภชนาการชำนาญงาน | กรรมการ |
<i>Sr-Sing</i> |

ตารางคำนวณราคากลาง

โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ 2567

ระยะเวลาดำเนินการ ประมาณ 365 วัน/หรือจนพ้นการระงับสัญญา ภายในวงเงิน 12,997,650.00 บาท (สิบสองแสนเก้าแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ที่	ประเภทอาหาร	ปริมาณการผู้ซื้อต่อวัน (คน)	ราคากลาง / คน / วัน (ราคาต่อหน่วย/บาท)	ราคาที่เสนอ/คน/วัน (ราคาต่อหน่วย/บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วัน)
1	อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว และผู้ป่วยพิเศษรวม	185	147 (ต่อคน/ต่อวัน)		365
2	อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ	87	95 (ต่อคน/ต่อวัน)		365
3	อาหารสำหรับผู้ป่วยทางสายาง เฉพาะโรคไต ตับ มะเร็ง	3	50 (ต่อคน/ต่อมื้อ)		365
	รวมราคาประมาณการทั้งหมด ซึ่งเป็นราคา				
	ที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ				
	และค่าใช้จ่ายที่ปวงด้วยแล้ว				
(ตัวอักษร)					

หมายเหตุ

ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาต่อหน่วยที่ได้รับภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายที่ปวงด้วยแล้ว

ลงชื่อ.....ผู้เสนอราคา

()