



ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครศรีธรรมราช มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคา각 กลางของงานจ้างในการประกวดราคารั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) (อาหารผู้ป่วยพิเศษเดียว/อาหารผู้ป่วยพิเศษรวม/อาหารผู้ป่วยสามัญ ราคา ๙๐ บาท/คน/วัน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่มีอยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกตรวจสอบการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ช่วยวาระ เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกควบคุมชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของ หน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการ

บริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดายหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคายื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด นครศรีธรรมราช ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการ เชิงขั้นราคาย่างเป็นธรรม ใน การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารที่มีความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่น ข้อเสนอได้มีคำสั่งให้ละเอกสารที่มีความคุ้มกัน เช่นว่า�ั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่
๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.sichon-hospital.com หรือ
www.nakhonsithammarat.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทาง
โทรศัพท์หมายเลข ๐๗๔ ๕๓๖๓๓๖ ต่อ๑๘๘ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดและขอบเขตของงาน โปรดสอบถาม
นายัง จังหวัดนราธิวาส ผ่านทางอีเมล sichonhospital@nakhonsihealth.org หรือช่องทาง
ตามที่กรมบัญชีกลางกำหนดภายในวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๓ โดยจังหวัดนราธิวาส
จะแจ้งรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.sichon-hospital.com หรือ
www.nakhonsithammarat.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่
๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๓

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ เมษายน ๒๕๖๓

(นายอรรถพล สุขุม)
พยาบาลพยาบาลแผนไทย ผู้อำนวยการหน่วย
ผู้อำนวยการรังสิตวิทยาเขตที่๑

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

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ สธ ๕/๒๕๖๓

การจ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ ๑๕ เมษายน ๒๕๖๓

จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมา
ประกบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

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

ข้าราชการ เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับข้อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ที่ต้องห้ามและได้แจ้งเวียนข้อให้เป็นผู้ที่ต้องห้าม
ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ที่ต้องห้ามเป็นหุ้นส่วนผู้
จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และ
การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดัง

กล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ
วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการ
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ “ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารซึ่งหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสารซึ่งและความคุ้มกัน เช่นเด่นนี้

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยืนยันพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง ที่เบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณฑ์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบ

ถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนออบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรและมีปัจจัยทางกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาระอุคณะบุคคลต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

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

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

๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราค้าได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคาร่วม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้องทั้งนี้ ราคาร่วมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคาร่วมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคานี้จะเสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคามิ่งน้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคายโดยภายในกำหนดยื่นราคานี้ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคานี้ทันได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๑๘๐ วัน นับถ้วนจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบความถูกต้องของสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถูกต้องและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๙.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคากำลังให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลาที่ผู้ยื่นข้อเสนอและเสนอราคากล่าว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคากำลังโดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคารูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยื่นยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคากล่าวแก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่ มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ แล้วจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทึ้งงาน

เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
(๒) ราคาน้ำที่เสนอจะต้องเป็นราคาน้ำรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาน้ำที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาน้ำด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะ

พิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก
ราคาร่วม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อ
เสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการ
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายได้เสนอ
เอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไป
จากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความ
แตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการ
การฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในการนี้ดัง

ต่อไปนี้

- (๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

- (๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

- (๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารเอกสารประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการ

พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งแจ้งข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมี
สิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคานั่นรากาได้ หรือราคานี้เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ที่งาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลลอกแคร็ก หรือนิดบุคคลรرمด หรือนิดบุคคลอื่นมา y ยื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในการนี้ที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออันนี้แจ้งและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ขนำการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกัน สัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือธนาฟ์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายใต้กฎหมายไทย ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ

๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำกับดูแล

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยรายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดย

ถือราคาเหมาร่วมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงิน เดือนละ ๒ ครั้ง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จ
เรียบร้อยตามสัญญา โดยจ่ายเท่าจำนวนจริงของผู้ป่วยในแต่ละวัน ณ เวลา ๐๖.๐๐ น.

๔. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแบบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง
เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๔.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก
จังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๔.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๔.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน
ในอัตราร้อยละ๐.๑๐ ของราคากำไร

๕. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

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

๖. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๖.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ได้มาจากเงินบำรุง โรงพยาบาลสิชล ประจำ
ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุง โรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ แล้วเท่านั้น

๖.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด
ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามายังต่างประเทศ และของนั้น
ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง
คมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี
ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗
วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศ
ยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย
จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากการเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มิใช่เรือ
ไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม
ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วย
การส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๖.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายใต้ทาง
ราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกัน

การยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดส่วนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกันผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ขนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปจากอื่นให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ໄว้ชั่วคราว

จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑๕ เมษายน ๒๕๖๓

กปภ

ขอบเขตของงานและรายการ
จ้างเหมาประกันอาหารผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกสารดำเนินการประกันอาหารและให้บริการอาหาร สำหรับผู้ป่วยในที่รับประทานอาหาร ธรรมดा อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว อาหารทางสายให้อาหาร ของโรงพยาบาลสิชล อำเภอ สิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนาด ๒๖๐ เตียง และมีผู้ป่วยในเฉลี่ย ๒๕๐ คน/วัน แยกเป็น

- ๑.๑ อาหารผู้ป่วยพิเศษเดียว เฉลี่ยประมาณ ๔๙ ราย/วัน
- ๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษรวม เฉลี่ยประมาณ ๖๔ ราย/วัน
- ๑.๓ อาหารผู้ป่วยสามัญ เฉลี่ยประมาณ ๑๗๘ ราย/วัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสร้างห้องผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการใน การกิจกรรมประกันและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่ โรงพยาบาลกำหนด ด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐาน ทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่น ๆ

๒.๔ เพื่อให้ผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการ งานประกันอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตาม มาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคาและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

- ๓.๑ คุณสมบัติของผู้เสนอราคา
 - (๑) มีความสามารถตามกฎหมาย
 - (๒) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
 - (๓) ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

(๔) ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกรัฐบาลการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐไว้ ข้าราชการ เป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกันการตามระเบียบที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของ กรมบัญชีกลาง

(๕) ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมชาติที่มีอาชีพรับจ้าง ประกันอาหารโดยตรง

(๖) ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทั้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงาน ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทั้งงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย ไม่เป็นผู้ได้รับ เอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมเข้าศัลไชไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ ความคุ้มกันเข่นว่า�ั้น

(๗) มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๘) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์...

๔) ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคาอย่างอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดนครศรีธรรมราช ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซึ่งครั้งนี้

๕) ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสารและความคุ้มกันเข่นวันนั้น

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

๑๑) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยต้องมีบริบูรณ์ผลการประกอบอาหารหรือหลักฐานอื่นมาแสดงในวันเสนอราคา

๑๒) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมสมควรร่วมกับการเสนอราคา

๓.๒ คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑) เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมิต้องให้ผู้อื่นรับจ้างช่วง

๒) ต้องมีโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาด้านอาหารหรือต้องมีโภชนาการที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาสาขาอาหาร หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ประจำอยู่่างน้อย ๑ คน

๓) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนาบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้มีภาระทางและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔) ต้องแจ้งจำนวนบุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายพัสดุ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน รวมถึงต้องมีป้ายชื่อแสดงขณะปฏิบัติงาน

๕) บุคคลผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อโดยมีผลการตรวจสุขภาพของบุคลากร รวมถึงมีผลการตรวจสารเสพติด และมีผลการตรวจสอบประวัติอาชญากรรมมาแสดง (ภาคผนวก ๑)

๖) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างต้องเข้ารับการอบรมเรื่องมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในโรงพยาบาล และที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๗) บุคคลผู้รับจ้างต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบอันเกิดจากอุบัติภัยทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือภัยโจรกรรม ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด โดยยืนให้แก่ผู้ว่าจ้างภายหลังการชนะการประการราคาดังกล่าวแล้ว

๘) มีแผนงานการดำเนินงานชัดเจนทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆที่เกี่ยวข้องตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๙) ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจังหวัดทราบ ถึงแหล่งในการซื้อวัตถุดิบและจะต้องซื้อจากแหล่งที่แจ้งเท่านั้น เพื่อให้ผู้ว่าจังสามารถเข้าไปตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ โดยให้ยื่นแก่ผู้ว่าจังภัยหลังจากการประชุมรากค่าดังกล่าวแล้ว ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๔. คุณลักษณะเฉพาะของงานจ้าง

๔.๑ ขอบเขตการดำเนินงานจ้าง

๑) จะต้องประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการและผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๕)

๒) ต้องดำเนินการบริหารอาหารอย่างถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร (ภาคผนวก ๖)

๓) การให้บริการอาหารทางสายให้อาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด (ภาคผนวก ๓)

๔) อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลามอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๕) ปริมาณอาหารต่อเม็ดต้องเพียงพอตามที่มาตรฐานกำหนดโดยมีคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ (ภาคผนวก ๗)

๖) การกำหนดรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องเสนอขออนุมัติรายการอาหารรายเดือนต่อนักโภชนาการ/โภชนากรของโรงพยาบาลล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน (ภาคผนวก ๘)

๔.๒ การจัดทำอาหาร

๑) จะต้องให้คณะกรรมการนักโภชนาการหรือโภชนากรตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน

ชนิดของวัสดุบริโภคแบ่งออกเป็น

๑.๑) วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

๑.๒) วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๑.๓) ขนมต่างๆ

๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารแห้งแบ่งออกเป็น

๑.๑.๑ อาหารแห้งประเภทร้อนพิช ได้แก่

- ข้าวสาร

- เมล็ดถั่วเหลือง

- ถั่วถั่ว

- แป้งข้าวเจ้า

- แป้งมัน

- แป้งข้าวเหนียว

- แป้งท้าวยามม่อง

ตลอดจนพริกแห้ง ห้อมแดง กระเทียมและอื่น ๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อนเข้าร้าและควรบรรจุอยู่ในทึบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวห้อมมะลิ ๑๐๐%

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

๑.๓.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารอาหารกระป๋อง เกี้ยมฉ่าย ซีเช็คฉ่าย ปลากระป๋อง ต้องบรรจุในกระป๋องที่อยู่ในสภาพดีไม่บุบไม่เป็นสนิม ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รับรองคุณภาพมาตรฐานและไม่หมดอายุ

๑.๓.๔ เครื่องปฐุรสต้องเป็นของแท้และได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)

๑.๓.๕ น้ำมันพืช เป็นไปตามมาตรฐาน ๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสดได้แก่

๑.๒.๑ ประเภทผักผักทุกชนิดต้องสดใหม่มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขागิบาลอาหารและแยกประเภทที่รับประทานสดและประเภทที่นำไปประกอบอาหารปฐุสุก

๑.๒.๒ ประเภทผลไม้ผลไม้ทุกชนิดต้องสดใหม่และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขागิบาลอาหาร

๑.๒.๓ ประเภทเนื้อสัตว์จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสม กับการทำอาหารแต่ละชนิด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐาน (ภาคผนวก ๖)

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

๓ ขนมต่างๆ

- ใช้สีธรรมชาติเขียนสีจากใบเตยดอกอัญชันหรือสีผสมอาหารที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.)

(๒) ปริมาณและสัดส่วนของอาหารต้องตรงตามกำหนดตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวก ๖)

๔.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้บริการอาหารผู้ป่วย

๑. ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารผู้ป่วยตามระยะเวลาแต่ละมื้อ ดังนี้

ตารางเวลาการจัดส่งอาหารผู้ป่วย

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

หมายเหตุ จะต้องมีเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๒. ภานุะใส่อาหารทุกชนิดต้องมีฝาปิดมิดชิด

๓. ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรผู้ปฏิบัติงานส่งมอบอาหารให้แก่ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อยไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือต่อไปบนหอผู้ป่วย

๔. การล้างและเก็บภาชนะเป็นไปตามมาตรฐานสุขागิบาลอาหาร

๔.๔. การประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง

ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานโดยน้ำหน้าการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลสิชลกำหนด (ภาคผนวก ๗)

๔.๕. เงื่อนไขอื่น ๆ

(๑) ผู้รับจ้าง สามารถใช้โทรศัพท์และเครื่องมือ ตามรายการส่งมอบของโรงพยาบาลสิชลในการประกอบอาหาร (ตามบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว)

(๒) โรงพยาบาลสิชลจะส่งมอบบัญชีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้าง หมวดสัญญาจ้างผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสิชลตามบัญชีผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดชำรุดเสียหายและค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงตามระยะเวลาของการซ่อมบำรุงของครุภัณฑ์และกรณีที่วัสดุ งานบ้านงานครัวชำรุดสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้ให้โรงพยาบาลสิชลให้ครบตามจำนวนที่รับมอบตามบัญชี

(๓) ค่าใช้จ่าย ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด

(๔) ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณโทรศัพท์และพื้นที่โดยรอบของโรงพยาบาลดังนี้

๔.(๑) ต้องตักไขมน้อยลงอยู่เสมอ

๔.(๒) ต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ

๔.(๓) ต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น หน้าต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของ ห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ

(๕) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการควบคุมกำกับการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลสิชล ที่จะเข้าไปตรวจสอบตลอดเวลา

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๖. ระยะเวลาส่งมอบงานหรือโครงการ (การส่งมอบและตรวจสอบ)

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

(๒) ในกรณีผู้รับจ้าง ไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย รับประทานอาหารตามกำหนดเวลาหรืออาหารไม่ได้คุณภาพ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมดรวมถึงจะต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าอาหารในมื้อนั้น ๆ

(๓) หากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อหรือ ๖ มื้อในรอบ ๑ เดือน ผู้รับจ้างมีสิทธิยกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องรอให้สิ้นสุดสัญญา

๗. เงื่อนไขการชำระเงิน

ผู้รับจ้างจะชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้าง เดือนละ ๒ ครั้งๆ ละ ๑๕ วันภายในระยะเวลา ๖ เดือน/ หรือจนสิ้นสุดภาระผูกพันตามสัญญา

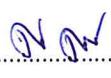
๔. วงเงินในการจัดซื้อ

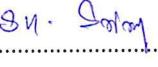
- ๔.๑ วงเงินงบประมาณ (เงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓)
๕,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน)
- ๔.๒ ราคากลาง ในการประกวดราคาซื้อขายเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน เป็นจำนวนเงิน ๙๐ บาท
(เก้าสิบบาทถ้วน) ต่อคน/ต่อวัน

๕. ผู้รับผิดชอบโครงการ

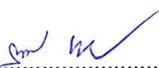
กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล


.....ประธานกรรมการ
(นายพิรุณ พิทะวงษ์นันท์)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ


.....กรรมการ
(นางศรีประดับ ศรีนำ)
นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ


.....กรรมการ
(นางสุภาพร ศรีเมือง)
โภชนากรชำนาญงาน


.....กรรมการ
(นางบุญยืน ศรีสว่าง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....กรรมการ
(นางกัญจนा เมฆาริมย์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ภาคผนวก ๑

เกณฑ์การตรวจสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกสารดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

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

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล

มาตรฐานพลังงานและการกระจายสารอาหารตามประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	พลังงานสารอาหาร/วัน	กระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับ/วัน				
		แคลอรี	โปรตีน%	คาร์บอไฮเดรต %	ไขมัน%	หมายเหตุ
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	๑,๘๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐		
อาหารธรรมดาย่อยง่าย (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	อาหารที่มีกากไยน้อย อ่อนนุ่ม	
อาหารจำกัดโซเดียม (Low sodium Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	โซเดียมประมาณ ๒,๐๐๐ – ๒,๔๐๐ มก. ให้อาหารธรรมด้าแต่ ไม่เติมน้ำปลา เกลือ เครื่องปรุงรส งด อาหารเค็มทุกชนิด เข่นของดอง อาหาร กระป่อง	
อาหารเพิ่มโปรตีน (High Protein Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๒๐ - ๓๐	๔๐-๔๕	๒๕-๓๐	เพิ่มอาหารโปรตีนสูง กว่าธรรมด้าประมาณ 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	งดน้ำอิสต์ติดมันทุก ชนิด อาหารทอด เนย แข็ง ไส้กรอก ครีม น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันมะพร้าว ไอศครีม ขนมเค้ก	

ສັດສ່ວນຂອງອາຫາຣແຕ່ລະມື້ອຂອງຜູ້ປ້ວຍແຕ່ລະປະເກທ

ອາຫາຣຮຽມດາສາມັບ ១,៣០០ ກිໂලແකෝຣີ ປະກອບອາຫາຣ ເປັນ ៣ ມື້ ປະກອບດ້ວຍ

ເນື້ອສັຕິວ	៦	ສ່ວນ
ຜັກ ກ	ໄມ່ຈຳກັດຈຳນວນ	
ຜັກ ຂ	៣	ສ່ວນ
ຈັບພື້ນ	៧	ສ່ວນ
ຜລໄມ້	១	ສ່ວນ (ເຂພາະໂຮຄ)
ໄຂມັນ	៦	ສ່ວນ
ນໍ້າຕາລ	២	ສ່ວນ

ມື້ອເຊົາ	ຂ້າວ ແປ້ງ	២	ທັພີ
	ເນື້ອສັຕິວ	២	ຊ້ອນໂຕີະ
	ໄຂມັນ	១	ຊ້ອນชา
	ຜັກ	១	ທັພີ

ມື້ອກລາງວັນ	ຂ້າວ ແປ້ງ	៣	ທັພີ
	ນໍ້າຕາລ	៣	ຊ້ອນชา
	ເນື້ອສັຕິວ	២	ຊ້ອນໂຕີະ
	ໄຂມັນ	២	ຊ້ອນชา
	ຜັກ	១	ທັພີ

ຫວື່ອ ຜລໄມ້ ១ ສ່ວນ

ມື້ເຢັນ	ຂ້າວ ແປ້ງ	២	ທັພີ
	ເນື້ອສັຕິວ	២	ຊ້ອນໂຕີະ
	ໄຂມັນ	៣	ຊ້ອນชา
	ຜັກ	១	ທັພີ

ภาคผนวก ๒

๓/๔

อาหารอ่อนสามัญ ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบด้วย

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

มื้อเช้า	ข้าว แบ่ง	๒	ทับพี
	เนื้อสัตว์	๑.๕	ข้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ข้อนชา
	น้ำตาล	๓	ข้อนชา
	ผัก	๒	ทับพี
หรือ ผลไม้		๑	ส่วน

มื้อกลางวัน	ข้าว แบ่ง	๒	ทับพี
	น้ำตาล	๓	ข้อนชา
	เนื้อสัตว์	๑.๕	ข้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ข้อนชา
	ผัก	๒	ทับพี
หรือ ผลไม้		๑	ส่วน(สำหรับอาหารเฉพาะโรค)

มื้อเย็น	ข้าว แบ่ง	๒	ทับพี
	เนื้อสัตว์	๒	ข้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ข้อนชา
	ผัก	๑-๒	ทับพี

ภาคผนวก ๒

๔/๔

อาหารธรรมชาติเชิง ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี่ / วัน ประกอบด้วย

เนื้อสัตว์	๖	ส่วน
ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
ผัก ข	๑	ส่วน
ธัญพืช	๙	ส่วน
ผลไม้	๓	ส่วน (เฉพาะโรค)
ไขมัน	๑๐	ส่วน
น้ำตาล	๓	ส่วน
มื้อเช้า		
ข้าว แบ่ง	๒	ทับพี
เนื้อสัตว์	๓	ข้อนโต๊ะ
ไขมัน	๒	ข้อนชา
น้ำตาล	๓	ข้อนชา
ผัก ข.	๑	ทับพี
หรือผลไม้	๒	ส่วน
มื้อกลางวัน		
ข้าว แบ่ง	๒	ทับพี
น้ำตาล	๒	ข้อนชา
เนื้อสัตว์	๒	ข้อนโต๊ะ
ไขมัน	๒	ข้อนชา
ผัก	๒	ทับพี
หรือ	ผลไม้	๑ ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)
อาหารว่าง	นม หรือน้ำส้ม	๑ กล่อง
	ขนม	๑ ชิ้น
มื้อยืน		
ข้าว แบ่ง	๓	ทับพี
เนื้อสัตว์	๒	ข้อนโต๊ะ
ไขมัน	๓	ข้อนชา
ผัก	๒	ทับพี
ผลไม้	๑	ส่วน

อาหารทางสายยาง

๑. อาหารเฉพาะโรค สูตรสำเร็จรูป

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกัน ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

๒. อาหารสูตรปั่นผสม ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดอาการเฉพาะโรคนั้น ๆ

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕.๑ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดा	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวกหรือผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่ม (โอลันติล ,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว๒ อย่าง+ ผลไม้หรือขนม๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว๓ อย่างประกอบด้วยแกงจีดหรือ แกงเผ็ดผัดและหอดหรือนึ่ง+ขนมหรือผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	๑. น้ำสมุนไพรหรือนมUHT +ขนม๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือ ขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว๓ อย่าง+ผลไม้หรือขนมถั่วเหลืองหรือ ขนมหวาน
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวกหรือผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่ม(โอลันติล ,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว๒ อย่าง+ ผลไม้หรือขนม๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวกับข้าว๒ อย่าง+ขนม หวานหรือผลไม้หรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้หรือเป็นอาหาร จานเดียวอื่นๆที่ย่อยง่ายไม่มีภาคแข็งลักษณะอ่อนนุ่ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพร + ขนมนุ่มๆ
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวกับข้าว๒ อย่าง+ขนม หวานหรือผลไม้+นมถั่วเหลือง +ขนมหรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้หรือเป็นอาหาร จานเดียวอื่นๆที่ย่อยง่ายไม่มีภาคแข็งลักษณะอ่อนนุ่ม + นมถั่วเหลือง +ขนม
๕.๒ อาหารผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดา	เช้า	ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว + กับข้าว๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+ กับข้าว๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหารเฉพาะโรค)หรือ ๒. อาหารจานเดียว๑ อย่าง +ซุปหรือแกงจีด ๑ อย่าง + ขนมหวานหรือผลไม้เฉพาะอาหารเฉพาะโรค
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง
๒) อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว + กับข้าว๒ อย่าง
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มขาว+ กับข้าว๒อย่าง+ขนมหวาน
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๔.๓ อาหารจำกัดไขมัน ผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดा	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้+เครื่องดื่มน้ำพร่องมันเนยหรือ นมถั่วเหลือง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว๒ อย่าง+น้ำพร่องมันเนยหรือ ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว๓ อย่าง+ผลไม้+นมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+นมหรือผลไม้
	อาหารว่าง(บ่าย)	น้ำสมุนไพร+นมที่ไม่มีเกลที่
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว๓ อย่าง+ผลไม้ หรือน้ำพร่องมันเนยหรือนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ ไข่ลวก +เครื่องดื่ม (โอวนติล,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต)+ ผลไม้หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว๒ อย่าง +ไข่ลวก+เครื่องดื่ม (โอวนติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก +เครื่องดื่ม (โอวนติล,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต)หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว๒ อย่าง +ไข่ลวก+เครื่องดื่ม (โอวนติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)หรือ ๓. อาหารจานเดียว + นมหรือผลไม้
	อาหารว่าง(บ่าย)	น้ำสมุนไพร+นมที่ไม่มีเกลที่
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน +น้ำพร่องมันเนย+ นมนุ่ม ๆ
๔.๔ อาหารจำกัดไขมัน ผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดा	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว+ กับข้าว๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว๒ อย่าง+ผลไม้หรือนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือนม
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว๒ อย่าง+ผลไม้หรือน้ำพร่องมันเนย หรือนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๒) อาหารอ่อน	เช้า	
	กลางวัน	
	เย็น	

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕.๕ อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยพิเศษ ๑) อาหารธรรมดा	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+เครื่องดื่ม(โอลันติน,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต)+ขนมหรือผลไม้หรือ ๒. ข้าวต้ม+กับข้าว๓ อย่าง+น้ำผลไม้+ขนมหรือน้ำผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+ กับข้าว๓ อย่าง+ขนมหรือผลไม้หรืออาหาร ajanเดียว + ซุปหรือแกงจีด + ขนมหรือผลไม้ลดเครื่องปรุง รสที่ให้ความคึ่ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	๑. น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	ข้าวสวย + กับข้าวโดยอย่าง + ผลไม้หรือขนม๑ อย่าง
๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+เครื่องดื่ม (น้ำผลไม้หรือโอลัน ติลหรือนมพร่องมันเนยหรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒ อย่าง+เครื่องดื่ม(น้ำผลไม้หรือโอล ันติลหรือนมพร่องมันเนย)
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+น้ำผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารajanเดียวที่มีความอ่อนนุ่ม+น้ำผลไม้หรือขนม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้+ขนม
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+น้ำผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารajanเดียวที่มีความอ่อนนุ่ม+น้ำผลไม้หรือขนม
๕.๖ อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยสามัญ ๑) อาหารธรรมดा	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือ ๒ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง หรือ ๒. อาหารajanเดียว+ขนมหวานหรือผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้
	๒) อาหารอ่อน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือกวยเตี๋ยวหรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่ม
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือกวยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่ม

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๔.๗ อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยพิเศษ (๑) อาหารธรรมดा	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+นมพร่องมันเนยหรือนมชนิดถั่วเหลือง+ผลไม้หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+นมพร่องมันเนยหรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	ผลไม้ / น้ำสมุนไพรไม่เติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้
(๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+นมพร่องมันเนยรสจีด+ผลไม้หรือ ๒. ข้าวต้ม+กับข้าว ๒ อย่าง+นมพร่องมันเนยรสจีด+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้นุ่ม ๆ หวานน้อย หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ นุ่มๆหวานน้อย
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรไม่เติมน้ำตาล+ผลไม้อ่อนนุ่มหรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้นุ่ม ๆ หวานน้อย+นมรสจีดหรือนมถั่วเหลืองไม่หวาน หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย+นมรสจีดหรือนมถั่วเหลืองไม่หวาน
๔.๘ อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยสามัญ (๑) อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ หรือ ๒. อาหารajanเดียว+ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง
(๒) อาหารอ่อน	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๖.๑๖ อาหารโปรตีนสูง ธรรมชาติ - พิเศษ)	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมชาติ-พิเศษแต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่นเนื้อไก่เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐- ๑๕๐ กรัม / วัน
๖.๑๗ อาหารโปรตีนสูง (ธรรมชาติ - สามัญ)	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมชาติ-สามัญแต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่นเนื้อไก่เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐- ๑๕๐ กรัม / วัน
๖.๑๘ อาหารโรคไต (ธรรมชาติพิเศษ - สามัญ)	ทุกมื้อ	จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนากรกำหนดหรือตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ

- ๑.อาหารอ่อน กับข้าวจะต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
- ๒.อาหารจำกัดไขมัน จะต้องลดเครื่องในสัตว์ งดของทอดหรือดัดใช้น้ำมัน และกะทิในการประกอบอาหาร
- ๓.อาหารจำกัดโซเดียม จะต้องลดเครื่องปรุงรส ที่ให้ความเค็ม และจะต้องมีการคิดคำนวณโซเดียมในอาหารตามกำหนดในรายที่แพทย์สั่ง
- ๔.อาหารเบาหวาน จะต้องงดใช้น้ำตาลในการประกอบอาหารหรืองดใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล กรณีที่เป็นผลไม้ก็จะต้องเป็นผลไม้ชนิดหวานน้อย

ภาคผนวก ๕

คุณภาพและปริมาณอาหารตามมาตรฐาน/วัน

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี่)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)
ธรรมดा-สามัญ	๑,๘๐๐	๙๐	๖๐	๒๗๐
อ่อน-สามัญ	๑,๕๐๐	๗๕	๕๐	๒๔๕
ธรรมด้า-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	๒๔๕
สายยาง-พิเศษ/ สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%
เหลว-พิเศษ/สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%

หมายเหตุรายการอาหารต่างๆคณะกรรมการนักโภชนาการ/โภชนากรสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตาม
สภาพะหรือความต้องของผู้ป่วยได้

มาตรฐานการประทับตราและปริภารณาหาร
โดยพยาบาลสัตว์ สำนักอนามัย จังหวัดฯ ตรวจสอบแล้ว
ถูกต้องตามที่ระบุไว้ในเอกสาร

ପାତ୍ରମଳୀ

ເບີບປັດຕິພາບໃຫຍ່ທີ່ມາງມາດຕະກຳພາກສູງ
ໂຮງພາບລົງຈູນ ທຳມະນຸຍາ ຂໍາມະນຸຍາ ຈຶ່ງຫວັດນົມຄຣືດຣົມມາຮາຍ

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานงานจ้าง

ลำดับ	เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน				หมายเหตุ	
		ครรภที่ ๑	ครรภที่ ๒	ครรภที่ ๓	ครรภที่ ๔		
๗	ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่นำไปสู่การแพนในห้องน้ำ	พื้นผิวที่อยู่ทางบาน	๑๙. ส้วม ทางเดินด้านขึ้นในห้องน้ำ บ่อรังสีออก หรือเก็บเป็นเรซเบียนในห้องน้ำที่สะอาด	๑๘. ข้อนี้ ส้วม ทางเดินด้านขึ้นในห้องน้ำ บ่อรังสีออก หรือเก็บเป็นเรซเบียนในห้องน้ำที่สะอาด มีดีจิด และหมะที่ล้างให้บริสุทธิ์ด้วยน้ำป่าได้	๑๗. ข้อนี้ ส้วม ทางเดินด้านขึ้นในห้องน้ำ บ่อรังสีออก หรือเก็บเป็นเรซเบียนในห้องน้ำที่สะอาด จาน ชาม ถ้วย แก้ว ฯลฯ ล้วน然是สีขาวหรือเทาปั้นป่าย เก็บครั่นในห้องน้ำเป็นร่องรอยได้ มีดีจิด และหมะที่ล้างให้บริสุทธิ์ด้วยน้ำป่าได้	พื้นผิวที่อยู่ทางบาน	
๘	การรวมรวมของ แหล่งน้ำโดยรวม	๒๐. เบี้ยงต้องมีสภาพดี ไม่แตกหักหรือเป็นร่อง มีเชิงในเพื่อพ雅หาดสุดและอาหารดินแยกจากกัน มีฝาปิดครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	๒๑. ให้ลักษณะสภาพดี มีร่องพลาสติกคอมปาวด์ไว้ด้านในและมีฝาปิด ๒๒. มีห้องน้ำอย่างน้อยหนึ่งห้องที่มีสภาพดี ไม่แตกหัก รูปแบบน้ำที่ล้างครัวและที่ล้างภาชนะจะปิดกัน ลักษณะห้องน้ำจะเป็นห้องน้ำที่ล้างครัวและที่ล้างภาชนะจะปิดกัน	๒๓. มีบ่อคักเดชากาหารและถังไขมน้ำให้เข้าร่วงได้ ก่อนปะล้อลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	๒๔. ห้องน้ำ ห้องสมนต้องสะอาด ประดุจไม่เปิดสู่บุรีน้ำที่เตรียม-ปรุง ที่ลอกและเก็บภาชนะจะปิดห้องน้ำ ที่เก็บอาหารและห้องน้ำอ่างล้างมือที่ห้องน้ำเดียวในบ้านห้องน้ำ	๒๕. มีห้องน้ำ ห้องสมนต้องสะอาด ไม่เปิดสู่บุรีน้ำที่เตรียม-ปรุง ที่ลอกและเก็บภาชนะจะปิดห้องน้ำ	๒๖. แต่งกายสะอาดด้วยน้ำสีเมืองเงิน หรือเม็ดเครื่องแบบ
๙	ผู้เดินทาง	๒๗. ผู้ป่วยอาการต้องผูกน้ำหนึ่งเดือนสืบเนื่องมาแล้ว ๒๘. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพำนัชของโรค และโรคผิวน้ำโดยมีหลักฐานการติดเชื้อที่ดี เช่น ตัดเล็บสีน้ำเงิน ใบปากกาสีน้ำเงิน เนื้อร่องสีเหลือง ฯลฯ ๒๙. มีสุขภาพดีที่ดี เช่น ตัดเล็บสีน้ำเงิน ใบปากกาสีน้ำเงิน เนื้อร่องสีเหลือง ฯลฯ	๓๐. อาหารและอาหารต้องสะอาด โดยมีการตรวจสอบตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) หากพบบางที่ร้ายแรงและต้องห้ามนำเข้ามา ต้องยกอาหารไม่เกิน ๑๐๑ ໂโคโนมีกัมมอนออกอาหาร ต้องยกอาหารไม่เกิน ๑๐๑ ໂโคโนมีกัมมอนออกอาหาร ต้องยกอาหารไม่เกิน ๑๐๑ ໂโคโนมีกัมมอนออกอาหาร (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินไม่เกิน ๒ เดือน)	๓๑. อาหารและอาหารต้องสะอาด โดยมีการตรวจสอบตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) หากพบบางที่ร้ายแรงและต้องห้ามนำเข้ามา ต้องยกอาหารไม่เกิน ๑๐๑ ໂโคโนมีกัมมอนออกอาหาร ต้องยกอาหารไม่เกิน ๑๐๑ ໂโคโนมีกัมมอนออกอาหาร ต้องยกอาหารไม่เกิน ๑๐๑ ໂโคโนมีกัมมอนออกอาหาร (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินไม่เกิน ๒ เดือน)	๓๒. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่นำไปสู่การแพนในห้องน้ำ	๓๓. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่นำไปสู่การแพนในห้องน้ำ	

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานงานเจ้าหน้าที่
โรงพยาบาลสิชล ตำบลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ประเมินคุณภาพงานเจ้าหน้าที่..... เวลา..... พ.ศ.
คำชี้แจง

แบบตรวจนี้ใช้ตรวจสถานที่ปรุง ประมาณอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเด็กโรงพยาบาลสิชล
จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประโภตอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลเด็ก (อัลตราวิว)

- | | |
|--|---------------|
| ๑. ผู้ป่วยใน | จำนวน..... คน |
| ๒. อื่น ๆ (ระบุ)..... | จำนวน..... คน |
| ๓. จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ประโภตอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสิชล | จำนวน..... คน |
| ๔. นักโภชนาการ/ภานุกร | จำนวน..... คน |
| ๕. ผู้ปฏิบัติงานเดี่ยวกันばかり | จำนวน..... คน |
| ๖. อื่น ๆ (ระบุ)..... | จำนวน..... คน |

วิธีการใช้แบบตรวจ

- ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจหลังห้องมาตรวัดที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ
- ให้แสดงเครื่องหมาย X ในช่องผลการตรวจหลังห้องที่ไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน

สรุปผลการตรวจ	ครึ่งที่ ๑	ครึ่งที่ ๒	ครึ่งที่ ๓	ครึ่งที่ ๔
มาตรวัดที่ดี				
ใช้ติดรวม				
วัน เดือน ปี ที่ตรวจ				

หมายเหตุ

หากผลการประเมินไม่ถูกต้องอย่าง ๘๐% ผู้อำนวยการศูนย์ฯ ต้องมาลงลายมือชื่อกลั่นสัญญาต่อไปได้

(ลงชื่อ) ผู้ตรวจ

ແບບປະເມີນຄຸນກາພມາຕຮ້ານງານຈຳຈັງ

โรงพยาบาลสีชล ดำเนินการสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน

แบบประเมินคุณภาพมาตรฐานงานวิชา
โรงพยาบาลสิริชล ตำบลสิริชล อำเภอสิริชล จังหวัดนราธิวาส ราชอาณาจักรไทย

८

3

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับผู้ป่วยและญาติ
ต่อให้การบริการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสีชล

โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่องว่าง และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
หอผู้ป่วย.....

ประเภทผู้ป่วย สามัญ พิเศษ ประเภทอาหาร อาหารธรรมดា อาหารเฉพาะโรค

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแทนสอบถาม

- | | | |
|--------------|---|--|
| ๑. เพศ | <input type="checkbox"/> ชาย | <input type="checkbox"/> หญิง |
| ๒. อายุ..... | ปี | |
| ๓. อาชีพ | <input type="checkbox"/> เกษตรกรรม (ทำไร่ นา สวน) | <input type="checkbox"/> รับจ้าง |
| | <input type="checkbox"/> รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ |
| ๔. การศึกษา | <input type="checkbox"/> ไม่ได้เรียน | <input type="checkbox"/> ประถมศึกษา |
| | <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษา | <input type="checkbox"/> อันบุริญญา/ปวช./ปวส./ปวท. |
| | <input type="checkbox"/> ปริญญาตรี | |

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

ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการบริการ

- | | | | | | | |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| ๑. รูปลักษณ์อาหาร | <input type="checkbox"/> ดีมาก | <input type="checkbox"/> ดี | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> น้อย | <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด | โปรดระบุ..... |
| ๒. ปริมาณอาหาร | <input type="checkbox"/> ดีมาก | <input type="checkbox"/> ดี | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> น้อย | <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด | โปรดระบุ..... |
| ๓. รสชาติอาหาร | <input type="checkbox"/> ดีมาก | <input type="checkbox"/> ดี | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> น้อย | <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด | โปรดระบุ..... |
| ๔. ความสะอาด | | | | | | |
| - ภาชนะ | <input type="checkbox"/> ดีมาก | <input type="checkbox"/> ดี | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> น้อย | <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด | โปรดระบุ..... |
| - ผู้เสิร์ฟอาหาร | <input type="checkbox"/> ดีมาก | <input type="checkbox"/> ดี | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> น้อย | <input type="checkbox"/> น้อยที่สุด | โปรดระบุ..... |

๕. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)
 ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการให้บริการอาหาร (เช้า ๐๗.๐๐-๐๙.๐๐ น. กลางวัน ๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. เย็น ๑๖.๓๐ – ๑๗.๓๐ น.)
 ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. เวลาในการเก็บภาชนะ
 ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๘. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

😊 ขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน 😊
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของโรงพยาบาลสีชล

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับ เจ้าหน้าที่/พยาบาล
ต่อให้การบริการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลลิชล

โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่องว่าง และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หอผู้ป่วย.....

ประเภทผู้ป่วย สามัญ พิเศษ ประเภทอาหาร อาหารธรรมดា อาหารเฉพาะโรค

ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการบริการ

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

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

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

๔. ความสะอาด

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

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

๕. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)

ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการให้บริการอาหาร (เข้า ๐๗.๐๐-๐๙.๐๐ น. กลางวัน ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. เย็น ๑๖.๓๐ - ๑๗.๓๐ น.)

ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. เวลาในการเก็บภาชนะ

ดีมาก ดี ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๘. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

😊 ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน 😊
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของโรงพยาบาลลิชล

မြန်မာနိုင်ငြပ်ရေးဝန်ကြီးခွဲ

แบบฟอร์มการตรวจอาหารเหง้ง (วันเดือนปี หมอดาวย) ประสาดีอน.....

รายการ	สีป่าที่ ๑	สีป่าที่ ๒	สีป่าที่ ๓	หมายเหตุ
เกรือป่า				
น้ำปลา (ขาว)				
ซอสปรุงรส (ขาว)				
ชีวิชากา (แกงกล่อน)				
น้ำมันหอย (แกงกล่อน ถู)				
น้ำมันหอย (แกงกล่อน ล)				
เต้มเจีย (ขาว)				
น้ำตาลทราย				
น้ำมันถั่วน้ำเหลือง (ขาว)				
น้ำถั่วน้ำเหลือง ๒๕๐ CC				
น้ำถั่วน้ำเหลือง ๒๐๐ CC				
น้ำจืด ๒๕๐ CC				
น้ำจีด ๒๐๐ CC				
น้ำเปลี่ยน ๑๙๐ CC				
น้ำผักไม้ก่อร่อง				
น้ำขี้น (กรวยปั่นปอง)				
โอ๊คติน ซอง ๓๕ กรัม				
โอ๊คติน ซอง ๗๕๐ กรัม				
ลงชื่อผู้ตรวจ				

**ตารางแสดงงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลสิชล

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ..๒๐ ๕.๙.๒๕๖๒ ..

เป็นเงิน ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน)

ราคา/หน่วย (ถ้ามี) ๘๐ บาท/คน/วัน

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อัตราค่าบริการสาธารณสุขของหน่วยบริการในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๒ และได้ปรับยึดราคากาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษเป็น ๘๐ บาท/คน/วัน

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

๖.๑	นายพิรุณ ปิตะหยนันท์	นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ
๖.๒	นางบุญยืน ศรีสว่าง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๖.๓	นางศรีประดับ ศรีนำ	นักทรัพยากรบคุคลชำนาญการ
๖.๔	นางกานุจนา เมราภิรมย์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
๖.๕	นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน