



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานพัสดุ โทร. ๖๐๔๓๑ - ๖๐๔๓๓, ๖๐๔๖๐ และ ๖๐๓๖๕

ที่ สธ ๐๘๒๙.๕/ *๔๕๗๗* วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขออนุญาตนำประกาศประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของ
โรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
ลงในเว็บไซต์ของโรงพยาบาล, เว็บไซต์ของกรมบัญชีกลาง, ปิดประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G
อาคารอุบลรัตนราชกัญญา

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ด้วยกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ได้อนุมัติประกาศจ้างเหมาประกอบอาหาร
(ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวด
ราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในวงเงิน ๒๕,๒๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อย-
ห้าสิบบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ เมื่อวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๙ นั้น

กลุ่มงานพัสดุ ขออนุญาตให้ศูนย์ข้อมูลข่าวสารโรงพยาบาลสวนปรุง นำประกาศจ้างเหมาฯ
ดังกล่าว ลงเว็บไซต์ของโรงพยาบาลสวนปรุง และปิดประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตน-
ราชกัญญา ตั้งแต่วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๙ เป็นต้นไป ทั้งนี้ให้เป็นไปตามสำเนาเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตด้วย จะเป็นพระคุณ

นางสมปรารถนา สุวรรณรัตน์
เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

อนุญาต

(นายอาทิตย์ เก่งสูงกุล)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง
๑๑ ส.ค. ๒๕๖๙

นางสมปรารถนา สุวรรณรัตน์

11-8-69

ทพ. ๖. ๗/๘/๖๙



ประกาศกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)
เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๕,๒๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านบาทสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๑/๒๕๗๐ ลงวันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือผ่านระบบ e-GP หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายอาทิตย์ เล่าสู่งกูร)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑/๒๕๗๐

การจ้างจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำ

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

ลงวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๙

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ
ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำ
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุง จำนวน ๑ งาน
สำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโร
งพยาบาลสวนปรุง ประจำ
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. **คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประหวัดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือ บุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ

หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๕๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหามทรัพย์และการเช่าสิ่งหามทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชินนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๘ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป

กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๘๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับ
ถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง จาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของ
งาน ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตาม
เงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอ
ราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และ
การเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสาร
ประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความ
ครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload)
เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่กรมผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจ
สอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น
ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นขอ
เสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการ
เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาขอ
เสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะ
กรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการ
พิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้
ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระ
ทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)
รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน
เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่มีระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือ ที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๑,๒๖๓,๘๑๓.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสองแสนหกหมื่นสามพันแปดร้อยสิบสามบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอ ดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๙๘๕๐๐๕๗๖๔๕ ชื่อ บัญชี เงินบำรุง โรงพยาบาลสวนปรุง

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงินค่าหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มิใช่หลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ กรมตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้าประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือขอบเขตงานที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีกรรมการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อ

เสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมา ยื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่ อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อ เสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผล ประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอม กันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมี วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งแล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติ ไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็น บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้ จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุใน ข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับกรม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวาง หลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้กรม ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่ "เงินบำรุง โรงพยาบาลสวนปรุง" ซึ่งเป็น

เช็คหรือตราพดลวันที่ใช้เช็คหรือตราพดลวันนั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วันทำการ

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 ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายที่ปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานถูกต้องและครบถ้วนตามสัญญาจ้างหรือข้อตกลง และกรมได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงิน
บำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการ
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่าง
ประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตาม
ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่า
ด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า
ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง
คมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับ
เรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดย
เรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่า
ด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ
ภายในเวลาที่กำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือ
ค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณา
ให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อ
ตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือ
แย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ
ไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะ
เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่
เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการ
คัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็น
ธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่น

ใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือ
กระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้ง
ตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะ
อุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์
ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติ
ตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการ
คัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อ
เสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว



กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๔

รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ในวงเงิน ๒๕,๒๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลสวนปรุงเป็นโรงพยาบาลที่ให้บริการผู้ป่วยจิตเวชทั้งผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน ซึ่งผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษา ประกอบด้วย ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP จึงต้องจัดอาหารให้บริการผู้ป่วยให้เหมาะสมกับประเภทและสิทธิการรักษา จำนวน ๓ มื้อต่อวัน เพื่อให้การจัดจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) ได้ราคาที่เหมาะสม และถูกต้องตรงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงต้องมีการกำหนดรายละเอียด คุณสมบัติเฉพาะและราคากลางฯ ดังกล่าว

ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๓๔๘ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๑๙,๐๕๓,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบเก้าล้านห้าหมื่นสามพันบาทถ้วน)
๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๖๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๕,๔๗๕,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉลี่ย ๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๗๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๔๙๒,๗๕๐.๐๐ บาท (สี่แสนเก้าหมื่นสองพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๔. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP โดยเฉลี่ย ๒ ราย ค่าอาหารวันละ ๓๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๒๕๕,๕๐๐.๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

รวมจำนวนทั้งสิ้น ๔๑๕ ราย/วัน เป็นเงิน ๒๕,๒๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการแก่ผู้ป่วยในที่เข้ามารับการรักษาในโรงพยาบาลสวนปรุง

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ ตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

๓.๕ ไม่เป็นบุคคล...

- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงาน เป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- (๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา
กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้ร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย
 - (๒) กรณีที่ตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน
 - (๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า
 - (๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจสำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า
 - (๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง
- ๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอ...

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

- (๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้าย ก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐ กำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปีได้
- (๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกรารายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ ซึ่งยังไม่มีกรารายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท
- (๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มิวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา
- (๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้
 - (๑) กรณีผู้ยื่นเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือ บุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๑ ประธานกรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

(๒)กรณี...

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือ รายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบ กิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศ ของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้า ประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๕) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้อง เป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้าง ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ แล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วย การรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่น เอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๖) กรณีตามข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณี ดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้าง แล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชี ผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้ว ก่อนวันที่ พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่ง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๑ กรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

๔. รายละเอียดขอบเขตเขตของงาน

ให้เป็นไปตามรายละเอียดขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุงฯ จำนวน ๕๕ แผ่น แบนท้ายนี้

๕. กำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

หลักเกณฑ์ราคา (Price)

๖. ระยะเวลาการส่งมอบ หรือส่งมอบงาน

ภายใน ๓๖๕ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐)

๗. วงเงินในการจัดซื้อ

ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ในวงเงิน ๒๕,๒๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๘. สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต ตั้งอยู่เลขที่ ๑๓๑ ถนนช่างหล่อ ตำบลห้วยยา อำเภอมือง-เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานพัสดุ กลุ่มภารกิจอำนวยการ โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

ขอบเขตของงาน การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐)

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลสวนปรุงเป็นโรงพยาบาลที่ให้บริการผู้ป่วยจิตเวชทั้งผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน ซึ่งผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษา ประกอบด้วย ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP จึงต้องจัดอาหารให้บริการผู้ป่วยให้เหมาะสมกับประเภทและสิทธิการรักษา จำนวน ๓ มื้อต่อวัน เพื่อให้การจัดจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) ได้ราคาที่เหมาะสม และถูกต้องตรงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

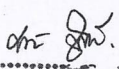
ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

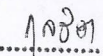
๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๓๔๘ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๑๙,๐๕๓,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบเก้าล้านห้าหมื่นสามพันบาทถ้วน)
๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๖๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๕,๔๗๕,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านสี่แสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉลี่ย ๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๗๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๔๙๒,๗๕๐.๐๐ บาท (สี่แสนเก้าหมื่นสองพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๔. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP โดยเฉลี่ย ๒ ราย ค่าอาหารวันละ ๓๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๒๕๕,๕๐๐.๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

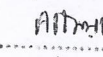
รวมจำนวนทั้งสิ้น ๔๑๕ ราย/วัน เป็นเงิน ๒๕,๒๗๖,๒๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบห้าล้านสองแสนเจ็ดหมื่นหกพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

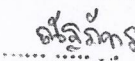
- ๒.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม รวมไปถึงมีความชำนาญทางด้าน การประกอบอาหารและบริการอาหารปรุงสำเร็จให้แก่ผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษาใน โรงพยาบาลสวนปรุง โดยบริการอาหารทั้งอาหารพิเศษ สามัญ เฉพาะโรค และอาหาร ตามหลักศาสนา มีความสามารถในการดัดแปลงอาหารตามความต้องการ เป็นไปตามแผน การรักษาของแพทย์ และครบถ้วนคุณค่าทางโภชนาการ
- ๒.๒ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีศักยภาพสามารถลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ ด้านการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จให้แก่ผู้ป่วยใน ที่ได้รับการรักษาใน โรงพยาบาล ค่าใช้จ่ายในนี้ ประกอบไปด้วย ค่าจ้างบุคลากร (พนักงาน) ค่าวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายในการใช้ทรัพยากรและระบบสาธารณูปโภค (น้ำประปา ไฟฟ้า เชื้อเพลิง วัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์จำเป็นและอื่นๆ) ค่าซ่อมแซมกรณีเกิดความเสียหายกับโครงสร้าง อาคาร ครุภัณฑ์เครื่องใช้ ที่ได้เข้ายืมจากโรงพยาบาลสวนปรุง และค่าใช้จ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๑. ประธานกรรมการ

๒. กรรมการ

๓. กรรมการ

๔. กรรมการ

๕. กรรมการ

๓. คุณสมบัติ...

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหารและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี ในการผลิตและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ และมีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบล้านบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังจากปี ๒๕๖๔ ไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๔ – ปัจจุบัน) และสามารถดำเนินการโดยมิต้องให้อื่นรับช่วง เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีประสบการณ์ และมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการด้านอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลอย่างต่อเนื่อง ลดปัญหาในการดำเนินงานตลอดอายุสัญญา
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด
- ๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด ประกอบด้วย
- ๓.๓.๑ การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- ๓.๓.๒ มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๓๒๓-๘
- ๓.๓.๓ นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- ๓.๓.๔ แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital Challenge สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๒๒๒-๔
- ๓.๓.๕ การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- ๓.๓.๖ แนวทางการประเมินโรงพยาบาลด้านโภชนาการบำบัดโรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๔-๖๑๖-๑๑-๒๓๒๓-๔
- ๓.๓.๗ การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร ตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (Clean Food Good Taste)

๒. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีพนักงาน ดังนี้

๒.๑ ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน/วัน โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๑.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๑.๒ มีสำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐ ที่น่าเชื่อถือ โดยหลักฐานดังกล่าวฯ ต้องไม่หมดอายุ มีหน้าที่ ดังนี้

๑. ควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของพนักงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นใน

๑ ประสานกรรมการแต่ละวัน ทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการให้ถูกต้องตรงตามสัญญา

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๒. หากผู้เสนอราคา...

๒. หากผู้เสนอราคาไม่มีผู้ควบคุมงานอยู่ควบคุมกำกับและแก้ไขปัญหาลดลงระยะเวลาปฏิบัติงาน (ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. - ๑๘.๐๐ น.) โดยไม่มีเหตุอันควร ทางโรงพยาบาลสวนปรุง จะทำการปรับเป็นเงิน ๖๕๐.๐๐ บาท (หกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)/คน/วัน ทันที (อ้างถึง หนังสือหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการจ่ายค่าตอบแทนสำหรับเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานให้กับหน่วยบริการในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๖๖) โดยกลุ่มงานโภชนาการจะทำบันทึกแจ้งทางโรงพยาบาลสวนปรุงให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามที่ระบุ ในสัญญา

๓. ปฏิบัติตามระเบียบของโรงพยาบาลสวนปรุง ทุกประการ

๒.๒ นักโภชนาการหรือโภชนากร จำนวน ๒ คน/วัน โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๒.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๒.๒ นักโภชนาการ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและโภชนบำบัด อาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒.๒.๓ โภชนากร จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหาร และโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒.๒.๔ มีบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือโดยหลักฐานดังกล่าวฯ ต้องไม่หมดอายุ โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการหรือโภชนากร

มีหน้าที่ดังนี้

๑. ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบอาหารของผู้เสนอราคาทุกวัน อย่างน้อยจำนวน ๒ คน/วัน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. - ๑๘.๐๐ น.

๒. การปฏิบัติงานสามารถสลับเวรเหลื่อมเวลาปฏิบัติงานได้ แต่ใน ๑ วัน ต้องปฏิบัติงานเฉลี่ย อย่างน้อย ๒ คน

๑ ดร. ชัย ประธานกรรมการ

๒ กช. ๑ กรรมการ

๓ ศก. ๓ กรรมการ

๔ ศ กรรมการ

๕ อ. ๑ กรรมการ

หากผู้เสนอราคาไม่มีนักโภชนาการหรือโภชนากรอยู่ควบคุมกำกับกับการปฏิบัติงาน โดยไม่มีเหตุอันควรไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการล่วงหน้าถึงเหตุผลของการไม่มาปฏิบัติงาน ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๖๕๐.๐๐ บาท (หกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)/คน/วัน ทันที (อ้างถึง หนังสือหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการจ่ายค่าตอบแทนสำหรับเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานให้กับหน่วยบริการในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๖๖) โดยกลุ่มงานโภชนาการจะทำบันทึกแจ้งทางโรงพยาบาลสวนปรุงให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามที่ระบุ ในสัญญา

๔. ปฏิบัติตามระเบียบของโรงพยาบาลสวนปรุงทุกประการ

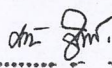
*หมายเหตุ “เหตุอันควร” เช่น เจ็บป่วย ไม่สบาย ไปพบแพทย์ตามนัด (ต้องแนบใบรับรองแพทย์) เหตุด่วนฉุกเฉิน ฯลฯ กรณีจำเป็นต้องออกไปทำธุระภายนอกในระหว่างวันต้องแจ้งหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือผู้ได้รับมอบหมายทางโทรศัพท์ หรือการสื่อสารช่องทางอื่น และรีบกลับมาปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้แจ้งไว้

*หมายเหตุ...

- ๒.๓ พนักงานประกอบอาหาร (พิเศษ สามัญ เฉพาะโรค และหุงข้าว) และพนักงานจัดอาหาร มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
- ๒.๓.๑ มีสัญชาติไทย
 - ๒.๓.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์
 - ๒.๓.๓ มีบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือโดยหลักฐานดังกล่าวฯ ต้องไม่หมดอายุ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล
- ๒.๔ พนักงานเตรียมผลไม้ มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
- ๒.๔.๑ มีสัญชาติไทย
 - ๒.๔.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์
 - ๒.๔.๓ มีบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือโดยหลักฐานดังกล่าวฯ ต้องไม่หมดอายุ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล
- ๒.๕ พนักงานเตรียมวัตถุดิบ มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
- ๒.๕.๑ มีสัญชาติไทย
 - ๒.๕.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์
 - ๒.๕.๓ มีบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือโดยหลักฐานดังกล่าวฯ ต้องไม่หมดอายุ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล

สัดส่วนของพนักงานซึ่งเป็นแรงงานต่างด้าวไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของพนักงานทั้งหมด

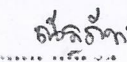
- ๒.๖ พนักงานบริการอาหาร/ล้างภาชนะ มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
- ๒.๖.๑ มีสัญชาติไทย หรือ
 - ๒.๖.๒ กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องมีบัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติ และต้องมีใบอนุญาตทำงาน (Work permit) หรือสำเนารายละเอียดการอนุญาตทำงานของคนต่างด้าว
 - ๒.๖.๓ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์ สื่อสารภาษาไทยได้
- ๒.๗ พนักงานทำความสะอาด (พนักงานทำความสะอาด ต้องไม่เป็นผู้ประกอบอาหาร และบรรจุอาหาร) มีคุณสมบัติ ดังนี้
- ๒.๗.๑ มีสัญชาติไทย หรือ
 - ๒.๗.๒ กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องมีบัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติ และต้องมีใบอนุญาตทำงาน (Work permit) หรือสำเนารายละเอียดการอนุญาตทำงานของคนต่างด้าว
 - ๒.๗.๓ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์ สื่อสารภาษาไทยได้

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๒.๘ ผู้เสนอราคา...

๒.๙ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการพัฒนาคุณภาพอาหาร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

๒.๑๐ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคน ต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐ โดยตรวจสอบสุขภาพก่อนเริ่มดำเนินการและมีผลการรับรองการตรวจสอบสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) ของโรงพยาบาลกำหนด โดยมีใบรับรองแพทย์ ดังนี้

๒.๑๐.๑ ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (stool examination)

๒.๑๐.๒ การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ โรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi Shigellaspp. Escherichia Coli (Stool culture: Rectal Swap)

๒.๑๐.๓ การ X - Ray ปอด

๒.๑๐.๔ การเจาะเลือดเพื่อตรวจหาไวรัสตับอักเสบบีและซี (HBsAg HAV Ab)

๒.๑๐.๕ ตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะ

๒.๑๐.๖ การตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ (โรคติดต่อร้ายแรง เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาด(ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวก โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ และโรคตับอักเสบบีที่เกิดจากไวรัส ฯลฯ)

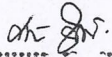
ในระหว่างปฏิบัติงานหากพบว่าพนักงานของผู้เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่อาจแพร่เชื้อโรคได้ทางการสัมผัสอาหารและน้ำ ระบบทางเดินหายใจที่ง่ายต่อการแพร่กระจายเชื้อ เช่น Covid-19 อุจจาระร่วง ไข้หวัดใหญ่ สุกใส ตาแดง วัณโรค ตรวจพบพยาธิ เป็นต้น ผู้เสนอราคาต้องให้พนักงานดังกล่าวหยุดปฏิบัติงานและพักรักษาตัวจนกว่าจะหาย หรือพ้นระยะการแพร่กระจายเชื้อฯ ทั้งนี้ต้องจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทน

ในกรณีที่พนักงานมีอาการบ่งชี้ว่าอาจเสี่ยงต่อการเกิดการเจ็บป่วยของโรค Covid-19 พนักงานของผู้เสนอราคาต้องได้รับการคัดกรองหาเชื้อ Covid-19 เพื่อเฝ้าระวังฯ พร้อมแนบผลการตรวจฯ โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย และกรณีที่พนักงานตรวจพบเชื้อ Covid-19 ทางผู้เสนอราคาจะต้องให้พนักงานดังกล่าวหยุดพักงานทันที ทั้งนี้จะต้องมีใบรับรองแพทย์ยืนยันและพนักงานจะต้องกักตัวเพื่อรักษาอาการตามระยะเวลาที่ระบุในใบรับรองแพทย์

กรณีพนักงานต่างด้าวหากเดินทางข้ามประเทศเพื่อกลับภูมิลำเนาต้องทำการตรวจสอบสุขภาพตามรายการที่กำหนดอีกครั้ง เพื่อป้องกันโรคติดต่อและก่อนรับพนักงานเข้าปฏิบัติงานในวันแรกต้องมีใบรับรองแพทย์แสดงก่อนรับเข้าโดยผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

หากพนักงานมีพฤติกรรมต้องสงสัยเกี่ยวข้องกับยาเสพติด ทางโรงพยาบาลมีสิทธิ์สุ่มตรวจพนักงานเพื่อตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะได้ โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

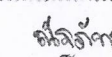
พนักงานของผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงพยาบาลและทางราชการ มีพฤติกรรมบริการที่ดี ไม่ส่งเสียงดัง ไม่ดื่มสุรา ไม่สูบบุหรี่ ไม่เล่นการพนัน หากทำให้งานของทางราชการเสียหายและไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือสัญญาจะถูกดำเนินการด้วยการตักเตือนและหากยังไม่ปรับปรุงทางผู้เสนอราคาจะต้องยกเลิกการว่าจ้างทันที

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๒.๑๑ ผู้เสนอราคา...

๒.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

๒.๑๑.๑ พฤติกรรมการบริการที่ดี

๒.๑๑.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลสวนปรุง และทางราชการ

หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุดเสียหาย ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

๒.๑๑.๓ ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมาย เช่น ยาบ้า กัญชา บุหรี่ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลสวนปรุง

๒.๑๒ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล และอบรมหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ประกอบการ หรืออบรมการพัฒนาสุขลักษณะส่วนบุคคล การป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนอค์คิภยในหน่วยงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เทศบาล (อปท.) หรือพยาบาลควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล และผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม ซึ่งกำหนดให้มีการอบรมอย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี

๒.๑๓ การแต่งกายของบุคลากรของผู้เสนอราคาต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่เหมาะสม

๒.๑๓.๑ ในขณะที่ปรุงอาหารและบรรจุอาหารสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว

สวมผ้าปิดปาก - จมูก สวมรองเท้าบูทสีขาว

๒.๑๓.๒ ในขณะที่บริการอาหารผู้ป่วยที่ติดต้องสวมผ้ากันเปื้อน โดยผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกสีขาว ๑ ชุดต่อคน คือ สีเขียวอ่อน และสีม่วงอ่อน (กรณีไม่สามารถหาสีของผ้ากันเปื้อนตามระเบียบในข้อสัญญาได้ อนุญาตให้ใช้เปลี่ยนสีอื่นได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกับปีงบประมาณที่ผ่านมา) มีผ้าเช็ดมือสีอ่อนประจำตัวของตนเอง และต้องซักทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังการบริการอาหารทุกครั้ง

๒.๑๓.๓ พนักงานของผู้เสนอราคาต้องสวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัทซึ่งเป็นเสื้อโปโลปกเชิด

สวมใส่กางเกง ทรงสแล็คสีดำ หรือสีกรมเทานั้น และสวมรองเท้าหุ้มส้นสีดำ

ไม่อนุญาตให้สวมใส่เครื่องแต่งกายที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ กางเกงรัดรูป เสื้อยัดรองเท้าแตะ ในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

๒.๑๓.๔ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

ทั้งในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

หากพนักงานของผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กล่าวมาข้างต้น กลุ่มงานโภชนาการ จะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อแจ้งให้พนักงานของผู้เสนอราคาแก้ไข และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข โรงพยาบาลสวนปรุงจะแจ้งให้ทางผู้เสนอราคาพิจารณายกเลิกการจ้างและผู้เสนอราคาต้องแจ้งให้พนักงานดังกล่าวออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

หากพนักงาน...

๒.๑๔ ผู้เสนอราคาต้องส่งรายชื่อพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมดพร้อมหลักฐาน ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ดังนี้

๒.๑๔.๑ ผู้ควบคุมงาน

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ๒.๑๔.๑.๑ | สำเนาวุฒิการศึกษา | จำนวน ๑ ชุด |
| ๒.๑๔.๑.๒ | สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๑.๓ | สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๑.๔ | รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน | จำนวน ๒ ใบ |
| ๒.๑๔.๑.๕ | ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐ (ผลการตรวจสุขภาพไม่เกิน
๑ เดือน) | |
| ๒.๑๔.๑.๖ | ผลการตรวจสอบประวัติอาชญากรด้วย ชื่อ-สกุล และเลข
ประจำตัวประชาชน ๑๓ หลักจากกองทะเบียนประวัติอาชญากร | |

๒.๑๔.๒ นักโภชนาการหรือโภชนาการ

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ๒.๑๔.๒.๑ | สำเนาวุฒิการศึกษา | จำนวน ๑ ชุด |
| ๒.๑๔.๒.๒ | สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๒.๓ | สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาล
อาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๒.๔ | รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน | จำนวน ๒ ใบ |
| ๒.๑๔.๒.๕ | ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐ ผลการตรวจสุขภาพไม่เกิน
๑ เดือน) | |
| ๒.๑๔.๒.๖ | ผลการตรวจสอบประวัติอาชญากรด้วย ชื่อ-สกุล และเลข
ประจำตัวประชาชน ๑๓ หลักจากกองทะเบียนประวัติอาชญากร | |

๒.๑๔.๓ พนักงานสัญญาติไทย (พนักงานประกอบอาหารและจัดอาหาร พนักงานเตรียมผลไม้
และพนักงานเตรียมวัตถุดิบ)

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ๒.๑๔.๓.๑ | สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๓.๒ | รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน | จำนวน ๒ ใบ |

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

๒.๑๔.๓.๒ ...

- ๒.๒๔.๓.๓ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐ ผลการตรวจสุขภาพ
ไม่เกิน ๑ เดือน)
- ๒.๒๔.๓.๔ ผลการตรวจสอบประวัติอาชญากรด้วย ชื่อ-สกุล และ
เลขประจำตัวประชาชน ๑๓ หลัก จากกองทะเบียนประวัติ
อาชญากร

๒.๑๕ ผู้เสนอราคาต้องส่งรายชื่อพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมดพร้อมหลักฐาน ก่อนเริ่ม
ปฏิบัติงาน ยกเว้นผลการตรวจสุขภาพ ส่งภายใน ๓๐ วัน หลังจากเริ่มปฏิบัติงาน ดังนี้

๒.๑๕.๑ พนักงานต่างด้าว (พนักงานบริการอาหาร ล้างภาชนะ และพนักงานทำความสะอาด)

- ๒.๑๕.๑.๑ สำเนาบัตรอนุญาตการทำงานของต่างด้าว (Work permit) หรือ
สำเนารายละเอียดการอนุญาตทำงานของคนต่างด้าว
- ๒.๑๕.๑.๒ สำเนาบัตรประจำตัว (Identification Card)
- ๒.๑๕.๑.๓ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคา
ที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน จำนวน ๒ ใบ
- ๒.๑๕.๑.๔ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจ
ตามข้อ ๒.๑๐ (ผลการตรวจสุขภาพไม่เกิน ๑ เดือน)
- ๒.๑๕.๑.๕ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัท โดยลงวันที่รับรอง
พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของนายจ้าง จำนวน ๑ ชุด

หากพนักงานลาออก และรับพนักงานใหม่จะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกัน โดยให้แจ้งชื่อ
บุคลากรผู้ปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรให้กลุ่มงานโภชนาการ และโรงพยาบาลทราบทุกครั้ง และ
จัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

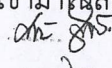
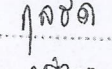
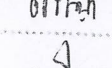
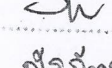
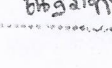
****หากตรวจพบภายหลังว่าผู้เสนอราคาไม่ได้ส่งหลักฐานและผลการตรวจสุขภาพของ
พนักงานตามระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ข้างต้น ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะไม่อนุญาตให้พนักงานดังกล่าวเข้า
ปฏิบัติงานและผู้เสนอราคาต้องแจ้งให้พนักงานดังกล่าวออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที**

๒.๑๖ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจะต้องมีทีมงานครบ ตามข้อ ๒.๑ - ๒.๗ ก่อนเริ่ม
ปฏิบัติงาน

๒.๑๗ ผู้เสนอราคาต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ ประกันสังคมโดยมีหลักฐานการสมัครเข้าเป็นสมาชิก
ประกันสังคมให้ผู้ว่าจ้างตรวจสอบ และดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้างของผู้เสนอ
ราคา หากมีหน่วยงานภายนอกเข้าตรวจสอบและตรวจพบว่าผู้เสนอราคาไม่ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียน
ประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้างของผู้เสนอราคา ให้ถือว่าโรงพยาบาลสวนปรุง มิได้มีส่วนเกี่ยวข้องเป็นความ
รับผิดชอบของผู้เสนอราคาเพียงผู้เดียวเท่านั้น

๒.๑๘ ผู้เสนอราคา ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของพนักงานของ
ผู้เสนอราคาจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับค่าจ้างแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

โรงพยาบาลสวนปรุง ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคาและพนักงานของผู้เสนอราคานำบุคคล-
ภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้เสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานหรือ
พักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนาการ

๑.  กรรมการ
๒.  กรรมการ
๓.  กรรมการ
๔.  กรรมการ
๕.  กรรมการ

๓. คุณลักษณะ...

๓. คุณลักษณะเฉพาะของสารอาหารและพลังงานที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษ
ต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP โรงพยาบาลสวนปรุง อาหารเฉพาะโรค

จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานสารอาหาร
ตามชนิดของอาหาร ดังนี้

๓.๑ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยสามัญ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลลอรี่	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ - ๓,๐๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารธรรมดาอย่างง่าย	๑,๖๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารเฉพาะโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
- อาหารเบาหวาน	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๐ - ๒๕ %
- อาหารจำกัดเกลือ	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารเนื้อมาก	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารเนื้อน้อย	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๘ - ๑๐ %	๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารเพิ่มพลังงาน	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๒ - ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๕ %
- อื่น ๆ ตามที่ ร.พ.กำหนด				

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วย

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยสามัญตามรายการอาหาร	ปริมาณ / วัน
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้อไก่ หรือเนื้อปลา ไข่ไก่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๓๐ กรัม
ข้าวแบ่ง (ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน อื่น ๆ)	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด	๑๖๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แคนตาลูป ชมพู แก้วมังกร แอปเปิ้ล มะละกอ ฯลฯ สำหรับผู้ป่วยแอสโทซอล เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม หรือ ๓ - ๕ ส่วน/วัน ตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน
ไขมัน หรือ / กะทิ	๑๕ - ๔๕ กรัม / ๔๕ - ๑๓๕ กรัม
น้ำตาล	๒๐ - ๕๐ กรัม
นมจืด UHT ชนิดกล่อง หรือ นมถั่วเหลืองหวานน้อยชนิดกล่อง	๑๒๕ ซีซี/วัน

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

- อาหารสามัญ...

- อาหารสามัญ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน/อ่อนกับนม	อาหารแอลลกอฮอล์
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวสวย , กับข้าว ๑ อย่าง หรือข้าวต้ม กับข้าว ๒ อย่าง และนมจืด UHT ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ นมถั่วเหลืองหวานน้อย ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร	- ข้าวต้มเครื่อง + นมจืด UHT ชนิดกล่อง หรือ นมถั่วเหลืองจืด ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ ผลไม้ที่มีเนื้อสัมผัสนิ่ม	- ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวสวย หุงผสมถั่วเหลือง กับข้าว ๑ อย่าง หรือข้าวต้ม กับข้าว 2 อย่าง และนมจืด UHT ชนิด กล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ นมถั่วเหลืองหวานน้อย ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร
ว่างเช้า	-	-	ผลไม้
กลางวัน	- ข้าวสวย หรือ ข้าวเหนียว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว น้ำซุปหรือ เกาเหลา ผลไม้	- ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว ที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย - ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่มหรือนมกล่อง/ นมถั่วเหลืองจืดชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง หรือ ข้าวเหนียว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว น้ำซุป หรือ เกาเหลา ผลไม้
ว่างบ่าย	-	-	ผลไม้
เย็น	- ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้	- ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว ที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย - ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง/ นมถั่วเหลืองจืดชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.

๓.๒ สารอาหาร...

๓.๒ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ - ๓,๐๐๐	๑๒- ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารธรรมดาอย่างง่าย	๑,๖๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารเฉพาะโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
- อาหารเบาหวาน	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
- อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๐ - ๒๕ %
- อาหารจำกัดเกลือ	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๐ - ๕๕ %	๓๐ %
- อาหารเนื้อมาก	๒,๐๐๐	๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๓๐ %
- อาหารเนื้อน้อย	๑,๖๐๐	๑๐ %	๖๐ %	๓๐ %
- อื่นๆ ตามที่ รพ. กำหนด				

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่างพร้อม
น้ำดื่ม ๓ ขวด

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ไข่ไก่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ - ๕๐๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวซอย ฯลฯ	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกุยช่าย ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ แก้วมังกร แอปเปิ้ล ชมพู พุทรา ส้ม มะละกอ ฯลฯ หรือ ขนม ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอสลอสอล เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มือละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมือละ ๑ ส่วนตามตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ขนาดบรรจุ ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด/วัน
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

อาหารพิเศษ...

- อาหารพิเศษ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน/อ่อนกับนม	อาหารแอลลกอฮอล์
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง ขนบปัง หรือ ซาลาเปา ฯ ผลไม้ หรือ - ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มเครื่อง +ผลไม้เนื้อสัมผัส นิ่ม หรือนมจืดชนิดกล่อง หรือ - ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม + นมกล่อง - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มเครื่อง ขนบปังหรือ ซาลาเปา ฯ ผลไม้ หรือ - ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด
ว่างเช้า	-	-	ผลไม้
กลางวัน	- ข้าวสวย หรือ ข้าวเหนียว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว+น้ำซุปรหรือ เกาเหลา + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มขาว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมจืดชนิด กล่อง หรือ - อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่ม บดเคี้ยวง่าย น้ำซุปร ผลไม้เนื้อ สัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง หรือ ข้าวเหนียว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว น้ำซุปรหรือ เกาเหลา ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด
ว่างบ่าย	นม หรือนมถั่วเหลืองหวานน้อย หรือน้ำผลไม้ชนิดกล่อง ๑๘๐ ซีซี ขึ้นไป และขนม ๑ ชิ้นหรือผลไม้	นม หรือนมถั่วเหลืองหวานน้อย หรือ น้ำผลไม้ชนิดกล่อง ๑๘๐ ซีซี ขึ้นไป และขนม ๑ ชิ้น หรือผลไม้	นม หรือนมถั่วเหลือง หรือน้ำ ผลไม้ชนิดกล่อง ๑๘๐ ซีซี ขึ้นไป ขนม ๑ ชิ้นหรือผลไม้
เย็น	- ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มขาว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่มหรือนมจืดชนิด กล่อง และน้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด

๓.๓ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตาม พลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ - ๓,๐๐๐	๑๒- ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารธรรมดาเยื่อง่าย	๑,๖๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารบำบัดโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
อื่น ๆ ตามที่ รพ. กำหนด				

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประกอบด้วยอาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและ
อาหารว่างพร้อม น้ำดื่ม ๓ ขวด

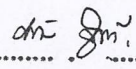
๑กรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

ปริมาณอาหาร...

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ไช้ไก่ (น้ำหนกดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ - ๕๐๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ขนมนึ่ง เส้นพาสต้า เส้นสปาเก็ตตี้ แครกเกอร์ ข้าวเจ้า ฯลฯ	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ ผักสลัด หน่อไม้ฝรั่ง ถั่วลันเตา ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ กัลยหอม แอปเปิ้ล ชมพู พุทรา ส้ม มะละกอ ฯลฯ หรือ ขนม ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มื้อละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมื้อละ ๑ ส่วนตามตาราง อาหารแลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ปริมาณบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด/วัน
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

ตารางแสดงตัวอย่างรูปแบบการจัดบริการอาหาร ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

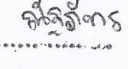
มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	อาหารว่าง	มื้อเย็น
American Breakfast ไข่ดาว ๒ ฟอง หรือ ออมเล็ต ๒ ฟอง	อาหารจานหลัก (หมู/ไก่/ปลา) หรือ	ผลไม้ หรือ ขนมเบเกอรี่, แครกเกอร์ และนมกล่อง หรือ น้ำผลไม้ ๑๐๐ % ชนิดกล่องหรือ โยเกิร์ต	อาหารจานหลัก (หมู/ไก่/ปลา) หรือ
ไส้กรอก ๔ ชิ้น หรือ แฮม ๔ ชิ้น	อาหารประเภทข้าว เส้น สปาเก็ตตี้ พาสต้า เพตตูชีนี หรือ มักกะโรนี		อาหารประเภทข้าว เส้น สปาเก็ตตี้ พาสต้าเพตตูชีนี หรือ มักกะโรนี
ขนมปังขาวหรือขนมปังโฮลวีท ๓ - ๔ แผ่น หรือ ครัวซองค์ ๑ ชิ้น หรือแซนวิช หรือข้าวผัดเนย	สลัด		สลัด
เนยและแยม สลัดผักถ้วยเล็ก	ซุปร้อนหรือซูปั่น(ครีมซูป) หรือแกงจืด		ซูปร้อนหรือซูปั่น (ครีมซูป) หรือ น้ำซูปเพิ่มผักและเนื้อสัตว์
นมกล่อง / น้ำผลไม้ ๑๐๐% / โยเกิร์ต / โอวัลติน / เครื่องดื่มธัญญาหาร	ขนมหรือผลไม้		ขนมหรือผลไม้
ผลไม้ น้ำดื่มขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	น้ำดื่มขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด		น้ำดื่มขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด

๑  ประธานกรรมการ

๒  กรรมการ

๓  กรรมการ

๔  กรรมการ

๕  กรรมการ

หมายเหตุ...

หมายเหตุ :

- นมยูเอชที (Milk)รสต่างๆ เช่น จืด พร่องมันเนย ขาดมันเนย หวาน ซื้ดโกแลต ปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ ซีซี
- นมถั่วเหลือง (Soy milk) จืด น้ำตาลน้อย ผสมจมูกข้าว ผสมงาดำ ปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ - ๒๕๐ ซีซี
- นมเปรี้ยวชนิดน้ำตาลน้อยไขมันต่ำรสผลไม้ หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐% ปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ ซีซี
- โยเกิร์ต (Yoghurt) รสธรรมชาติหรือผลไม้ ชนิดน้ำตาลน้อยไขมันต่ำ ชนิดถ้วย น้ำหนัก ๑๒๐ - ๑๓๕ กรัม

๓.๔ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ - ๓,๐๐๐	๑๒- ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารธรรมดาอย่างง่าย	๑,๖๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารบำบัดโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
- อาหารเบาหวาน	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
- อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕- ๖๐%	๒๐ - ๒๕%
- อาหารจำกัดเกลือ	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๐-๕๕ %	๓๐ %
- อาหารเนื้อมาก	๒,๐๐๐	๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๓๐ %
- อาหารเนื้อน้อย	๑,๖๐๐	๑๐ %	๖๐ %	๓๐ %
- อื่นๆ ตามที่ รพ. กำหนด				

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ VVIP ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่าง พร้อมน้ำดื่ม ๕ ขวด

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษ VVIP ตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ไข่ไก่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ - ๕๔๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวซอย ฯลฯ	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกุยช่าย ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ แก้วมังกร แอปเปิ้ล ชมพู่ พุทรา ส้ม หรือ ขนุน ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มีดละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมีดละ ๑ ส่วนตามตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ปริมาณบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซีซี	๖ ขวด
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

๔กรรมการ

๕กรรมการ

ตารางแสดง...

ตารางแสดงรูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ VVIP

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา/ อาหารธรรมดาอย่างง่าย/ อาหารเฉพาะโรค	อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค	โจ๊ก/อาหารปั่นป้อน
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว/ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้สด นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์สกัด รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด	ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวต้มขาว กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้สด นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์สกัด รสช็อคโกแลตชนิดกล่องหรือ เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	โจ๊ก / ปั่นป้อน ซูปใส / ซูปข้น ไข่ตุ๋น / ไข่คน ผลไม้ นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์สกัด รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด
ว่างเช้า	นมอัลมอลต์ออริจินอล หรือ นมอัลมอลต์โยเกิร์ต หรือนมพิทาชิโอ หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐ % หรือ โยเกิร์ต ๑ ถ้วย เบเกอรี่/ผลไม้ /แครกเกอร์	นมอัลมอลต์ หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐ % หรือ หรือนมพิทาชิโอ หรือ โยเกิร์ต ๑ ถ้วย เบเกอรี่/ผลไม้ /แครกเกอร์	นมอัลมอลต์ หรือ น้ำผลไม้ ๑๐๐ % หรือนมพิทาชิโอ หรือ โยเกิร์ต ๑ ถ้วย เบเกอรี่/ผลไม้
กลางวัน	ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง หรือ อาหารจานเดียว ต้มจืด/ น้ำซูป ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด	ข้าวต้ม กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	โจ๊ก / ปั่นป้อน ซูปใส / ซูปข้น ไข่ตุ๋น / ไข่คน ผลไม้ นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์สกัด รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด
ว่างบ่าย	นมกล่อง หรือ นมถั่วเหลือง เบเกอรี่หรือแครกเกอร์หรือ ผลไม้	นมกล่อง หรือ นมถั่วเหลือง เบเกอรี่หรือแครกเกอร์หรือผลไม้	นมกล่อง หรือ นมถั่วเหลือง เบเกอรี่ หรือ ผลไม้
เย็น	ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด	ข้าวต้ม กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	โจ๊ก / ปั่นป้อน ซูปใส / ซูปข้น ไข่ตุ๋น / ไข่คน ผลไม้ นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์สกัด รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด

๑อธิบดี.....ประธานกรรมการ
๒เลขาธิการ.....กรรมการ
๓ผู้อำนวยการ.....กรรมการ
๔ผู้อำนวยการ.....กรรมการ
๕ผู้อำนวยการ.....กรรมการ

หมายเหตุ...

หมายเหตุ : รายการอาหารพิเศษ VVIP มื้อกลางวัน สามารถเลือกเป็นอาหารจานเดียวได้ โดยกลุ่มงานโภชนาการจะแจ้งประสานการเลือกรายการอาหารของผู้ป่วยล่วงหน้า ๑ วัน ผู้ป่วยสามารถเลือกเปลี่ยนอาหารมื้อเช้าไทย เป็นข้าวต้มหมู/ปลา/ไก่ หรืออาหารมื้อเช้าต่างชาติ (American Breakfast) ได้

๓.๕ ตารางแสดงปริมาณสัดส่วนอาหาร ตามหมวดอาหารของรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย

หมวดอาหาร	ปริมาณวัตถุดิบอาหาร (น้ำหนักดิบ)	ปริมาณอาหารสุก
ข้าว - แป้ง ๑ ส่วน		ข้าวสุก ๑ ทัพพี (๕๕ กรัม) บะหมี่ลวก ๑ ก้อน (๑๐๐ กรัม) ขนมจีน ๑ จับ ใหญ่ (๙๐ กรัม) ขนมปัง ๑ แผ่น (๒๕ กรัม)
เนื้อสัตว์ ๑ ส่วน	เนื้อหมูดิบ ๔๐ กรัม เนื้อไก่ดิบ ๔๐ กรัม โคนปีกบนไก่ ๒ ชิ้น	เนื้อหมูสุก ๓๐ กรัม (๒ ช้อนกินข้าว) เนื้อไก่สุก ๓๐ กรัม (๒ ช้อนกินข้าว) กุ้งสุก ๔ - ๕ ตัว ปลาหมึกสุก ๒๐ กรัม โคนปีกบน ๒ ชิ้น (๓๐ กรัม) ลูกชิ้นหมู ๓๐ กรัม เต้าหู้ขาวหลอด ๒/๓ หลอด เต้าหู้ไข่หลอด ๑/๒ หลอด เต้าหู้ขาวแข็ง ๑/๔ หลอด
ผักประเภท ข ๑ ส่วน	ผักดิบ ๒ ทัพพี	ผักสุก ๑ ทัพพี
ผลไม้ ๑ ส่วน	กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า ๑ ผลกลาง กล้วยหอม ๑ ผลเล็ก แคนตาลูป ๘ ชิ้นคำ (๒๐๐ กรัม) ส้มเขียวหวาน ๒ ผลกลาง (๑๕๐ กรัม) ชมพู่ ๒ ผลกลาง (๔๕ กรัม) แก้วมังกร ๑/๒ ผลกลาง (๑๑๕ กรัม) เงาะ ๔ ผลกลาง (๘๕ กรัม) ฝรั่ง ๑/๒ ผลกลาง (๑๒๐ กรัม) แตงโม ๘ ชิ้นคำ (๒๘๕ กรัม) มะละกอสุก ๘ - ๑๐ ชิ้นคำ (๒๓๕ กรัม) มะม่วงดิบ ๑/๒ ผลใหญ่	
ไขมัน		น้ำมันพืช ๑ ช้อนชา กะทิธัญพืช ๕๐ ซีซี

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

อาหารว่าง...

อาหารว่าง (ผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษต่างชาติ/พิเศษVVIP)	ปริมาณ
นมกล่อง ยูเอชที นมพว่องมันเนย หรือ นมเปรี้ยวไขมันต่ำรสต่างๆปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ ซีซี น้ำนมจุกข้าวกลิ้งหอมมะลิรสต่างๆ ปริมาณบรรจุ ๑๘๐ ซีซี หรือนมถั่วเหลือง น้ำตาลน้อยและไม่มีน้ำตาล ปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ ซีซี นมถั่วเหลืองผสมงาสำหรับจุกข้าว ปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ ซีซี (หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐% ปริมาณบรรจุไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ ซีซี) นมอัลมอลต์ นมพิตาชิโอ (เฉพาะพิเศษ VVIP)	๑ กล่อง
ขนมไทย / ขนมเบเกอรี่ ราคาไม่ต่ำกว่า ๑๕.๐๐ บาท หรือผลไม้ อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษเบาหวาน แครกเกอร์จืดสลัดผลไม้	เบเกอรี่ ๑ ชิ้นหรือ ไม่ต่ำกว่า ๔๐ กรัม หรือ ผลไม้ ๑ ส่วนหรือตามปริมาณที่ กำหนดในตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทย
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

- หมายเหตุ: ๑. ปริมาณอาหารผู้ป่วยพิเศษ ให้จัดตามปริมาณที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน
๒. ปริมาณอาหารสามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๔. ประเภทของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP
โรงพยาบาลสวนปรุง

ประเภทของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษผู้ป่วยพิเศษVIP และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ มีดังนี้

- อาหารวันละ ๓ มื้อ เฉพาะผู้ป่วยพิเศษ อาหารว่างบ่าย ๑ มื้อ กรณีผู้ป่วยพิเศษแอลกอฮอล์
เพิ่มผลไม้ว่างเช้า ๑ มื้อ เฉพาะผู้ป่วยพิเศษ VVIP อาหารว่าง ๒ มื้อ คือ ว่างเช้าและว่างบ่าย
- เฉพาะผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่ม ผลไม้ว่าง ๒ เวลา คือ ๑๐.๐๐ น. และ ๑๔.๐๐ น.

อาหารธรรมดา : ข้าวสวย ข้าวเหนียว ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว

อาหารอ่อน : โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ

อาหารเหลว : เครื่องดื่ม โอวัลติน นมวัว นมถั่วเหลือง น้ำผลไม้ น้ำซุปร

อาหารเฉพาะโรค : อาหารเบาหวาน อาหารเนื้อมาก – เนื้อน้อย อาหารจำกัดเกลือ
อาหารเพิ่มเกลือ อาหารจำกัดไขมัน และอื่น ๆ

อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ: อาหารเช้า American Breakfastนม-ขนมปังปิ้ง-เนยสด-แฮม-ไข่ดาว
Omelet cream soup สลัด สปาเก็ตตี้ มักกะโรนี sandwiches และ
สเต็กไก่-หมู หรือหากผู้เสนอราคาไม่สามารถประกอบอาหารเองได้
สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือน
ปีที่ผลิตและหมดอายุ

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

อาหารผสม...

อาหารผสม

: อาหารทางการแพทย์และอาหารทางสายยาง เนื่องจากกลุ่มงาน โภชนาการโรงพยาบาลสวนปรุงไม่มีห้องปั่นและผสมอาหารทางสายยาง ที่ได้มาตรฐาน จึงได้ระบุให้ใช้อาหารทางการแพทย์และทางผู้เสนอ ราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาเอง ซึ่งระบุให้ใช้ในผู้ป่วยที่ไม่มีโรคร่วมทางกาย ผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคเบาหวาน ผู้ป่วยโรคไต แต่หาก ผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายที่มีข้อกำหนดในการใช้อาหารทางการแพทย์ ทางผู้เสนอราคาจะต้องทำการสั่งซื้ออาหารทางสายยางชนิดปั่นน้ำ (Blenderize) จากสถานพยาบาลที่มีห้องอาหารทางสายยางที่ได้ มาตรฐานควบคุมการติดเชื้อ กลุ่มผู้ป่วยที่มีความจำเป็นต้องใช้อาหารทาง สายยางหรือ Blenderize คือ ผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง โรคเก๊าท์ หรือ โรคใดๆที่มีข้อห้ามในการใช้อาหารทางการแพทย์ ทางผู้เสนอราคา จะต้องจัดหาทางสายยางชนิดปั่นน้ำที่เหมาะสมกับโรคซึ่งอยู่ภายใต้คำสั่ง ของแพทย์เท่านั้น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดภาวะแทรกซ้อนในระยะยาว ต่อผู้ป่วย และเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสะดวกต่อการเก็บรักษา กรณี ผู้ป่วยให้อาหารทางสายยางและต้องเพิ่มโปรตีนจากไข่ขาวตามคำสั่ง แพทย์ให้ทางผู้เสนอราคาใช้เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผง เกรดทาง การแพทย์ปราศจากสารปรุงแต่ง สี กลิ่น รส หรือไข่ขาวชนิดผง ซึ่งตรง ตามสัดส่วนให้ทางหอผู้ป่วย นำไปผสมกับอาหารทางการแพทย์ให้แก่ ผู้ป่วย แทนการปั่นไข่ขาวผสมน้ำอุ่น

อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษ

: นม และขนมไทยหรือเบเกอรี่ (ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ) หรือผลไม้ (ชนิดขนมเบเกอรี่ไม่ซ้ำกันใน ๑ สัปดาห์) บรรจุในถุงกระดาษ สีน้ำตาลชนิดหนาและขนาดเหมาะสม ไม่อนุญาตให้ใช้ถุงพลาสติกในการ บรรจุอาหารว่างเพื่อนำส่งผู้ป่วย เฉพาะผู้ป่วยพิเศษVIP เพิ่มอาหารว่าง ๒ มื้อ คือ ว่างเช้าและว่างบ่าย เพิ่มนมอัลมอลด์ และ นมพิตาชิโอ

อาหารอื่น ๆ

: ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ผลไม้ผู้ป่วยสามัญไม่ให้ซ้ำกันภายใน ๑ วัน ผลไม้พิเศษไม่ซ้ำกัน ๒ วันหรือตามที่โรงพยาบาล

กำหนด

อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่างๆ ที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารเบาหวาน อาหาร จำกัดเกลือ อาหารจำกัดไขมัน อาหารโรคเก๊าท์ เป็นต้น ให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหาร โดยโรงพยาบาล จะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร

อาหารธรรมดา และอาหารอื่น ๆ ให้จัดอาหารตามรายการที่กำหนด เฉพาะอาหารพิเศษให้ติดบัตรที่ ภาชนะบรรจุอาหารทุกราย

๑. ประธานกรรมการ
๒. กรรมการ
๓. กรรมการ
๔. กรรมการ
๕. กรรมการ

๕. รายละเอียด...

๕. รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP

๕.๑ ข้าวสารที่ใช้ให้ใช้ข้าวขาวหอมมะลิ ๕ % ผสมข้าวกล้องในอัตราส่วน ๔:๒ สำหรับผู้ป่วยสามัญ ข้าวสารเหนียวให้ใช้ ข้าวสารเหนียว กข.๖ และให้ใช้ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % ผสมข้าวกล้องในอัตราส่วน ๔:๒ สำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษต่างชาติ/พิเศษVVIP

๕.๒ ในกลุ่มผู้ป่วยพิเศษเฉพาะโรคและสามัญเฉพาะโรค (ผู้ป่วยที่มีโรคร่วมทางกาย) ให้ใช้ ข้าวไรท์เบอร์รี่

๕.๓ ข้าวโจ๊ก เป็นปลายข้าวหอมมะลิ กรณีใช้ข้าวต้มปั่นเป็นโจ๊ก ให้แยกเครื่องปั่นเฉพาะ
หมายเหตุ

- ข้าวสารและปลายข้าวหอมมะลิ ต้องไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เช่น กรวด
- การสำรองข้าวสาร เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการมีสถานที่คับแคบจึงอนุญาตให้สำรองข้าวสารไว้ใช้ครั้งละ ไม่เกิน ๑๕ กระสอบ ห้ามสำรองเกินกว่าที่กำหนด

๕.๔ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียมต้องไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา

๕.๕ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก.และระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักแพร่หลายมีมาตรฐานขึ้นทะเบียนถูกต้องโดยสามารถตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้นักโภชนาการและโภชนาการของโรงพยาบาลตรวจสอบการปรุงทุกครั้งหรือโภชนาการนักโภชนาการและบุคลากรในกลุ่มงานโภชนาการสามารถเข้าตรวจสอบในห้องเก็บวัสดุบริโภคได้ตลอดเวลา

๕.๕.๑ น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %

๕.๕.๒ กะทิให้ใช้กะทิกล่อง ในกรณีที่ผู้ป่วยรับประทานอาหารเฉพาะโรคให้ใช้นมถั่วเหลืองนมจืดหรือกะทิธัญพืชแทนการใช้กะทิกล่อง

๕.๕.๓ น้ำมันาใช้จากผลมะนาวธรรมชาติ ไม่ใช้ผงมะนาวหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาวในการประกอบอาหาร

๕.๖ น้ำมันสำหรับผัดให้ใช้น้ำมันพืชจากถั่วเหลืองหรือรำข้าว ประเภทอาหารทอดใช้น้ำมันปาล์ม

๕.๗ เน้นใช้ผักตามฤดูกาลในการประกอบอาหาร และใช้ผักปลอดสารพิษ ผักออแกนิกส์/เกษตรอินทรีย์/GAP/มาตรฐาน Q ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด โดยการล้างผักและผลไม้ด้วยผงโซเดียมไบคาร์บอเนตอัตราส่วนโซเดียมไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่นการเตรียมส่วนประกอบ เช่น ผักให้เตรียมมือต่อมือ ยกเว้นการเตรียมผักทองและผักเขียว

๕.๘ ผลไม้สดตามฤดูกาล คุณภาพดี สดใหม่ ปริมาณและขนาดให้ดูตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน เช่น กล้วยน้ำว่า กล้วยไข่ต้องมีน้ำหนัก ๔๕ กรัม กล้วยหอมต้องมีน้ำหนัก ๕๐ กรัม เป็นต้น

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

๕.๙ เนื้อสัตว์...

๕.๙ เนื้อสัตว์สดประเภท หมู ไก่ ปลา อาหารทะเล ต้องสดไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีมันและหนังปะปน ต้องบรรจุในถุงที่สามารถตรวจสอบที่มาได้ เป็นวัตถุดิบที่ได้รับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีของปศุสัตว์ หรือ ผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ หรือ “ควรบริโภคก่อน” ณ ผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์สดที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารต้องไม่หมดอายุและไม่เกินระยะเวลาการบริโภค (Best Before : BBF) ต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการหั่น จัดเก็บในอุณหภูมิ ที่เหมาะสม (แช่แข็ง ๐°C รอการปรุง ๓°C – ๗°C) จัดเก็บในภาชนะปิดสนิทที่เหมาะสมไม่แช่ปะปนกับอาหารชนิดอื่น

๕.๑๐ เนื้อสัตว์แปรรูป ประเภท ลูกชิ้น ไส้กรอก กุนเชียง ไก่จ้อ หมวยอ และผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สามารถสอบข้อมูลย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น

๕.๑๐ ไข่ไก่ใช้ เบอร์ ๐ – ๒ หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือกขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่ ไข่เค็มมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง

๕.๑๑ วัตถุดิบประเภทน้ำพริกแกงต่าง ๆ กะปิ ปลาร้า ให้สั่งซื้อวันต่อวัน ไม่อนุญาตให้ซื้อแมกกตุน

๕.๑๒ เครื่องปรุงประเภทเต้าเจี้ยวให้สั่งซื้อแบบขวดหรือเกลลอน ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นปีบ เนื่องจากมีการจัดเก็บที่ไม่ถูกสุขลักษณะและเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์

๕.๑๓ เครื่องปรุงรสต่างๆในการปรุงตามเมนูดังนี้

ข้าวต้มและแกงจืด = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย ขอสปรุงรส และพริกไทยป่น

แกงเผ็ด = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และกะปิ

แกงเมืองและน้ำพริก = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา กะปิ และปลาร้า

ผัดจืด = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น

ขอสน้ำมันหอยและขอสปรุงรส

ผัดเผ็ด = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น และกะปิ

แกงส้ม = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา กะปิ และน้ำมะขาม

หลน = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น และกะปิ

ลาบ = พริกลาบ เครื่องเทศลาบ ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และกะปิ

ข้าวผัด = ซีอิ้วขาว ขอสมะเขือเทศ เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา

ขอสปรุงรสและพริกไทยป่น

ยำ = ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และมะนาว

= ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา ขอสปรุงรส เปียก

อบเชย เครื่องตุ๋น พริกไทยป่น และซีอิ้วดำ

= ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และน้ำมะขาม

= ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น

ซีอิ้วดำและแป้งมัน

= ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น

และขอสปรุงรส

= พริกลาบ น้ำปลา และกะปิ

ยำเมือง

= พริกลาบ น้ำปลา และกะปิ

****หมายเหตุ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังกล่าว จะต้องเก็บไว้ในสถานที่ที่เหมาะสมที่โรงพยาบาลกำหนดและสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดเวลา**

***เนื่องจาก...

*** เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการไม่มีพื้นที่เพียงพอในการจัดเก็บวัสดุบริโภคประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม และ ข้าวสารกลุ่มงานโภชนาการจึงให้ผู้เสนอราคาจัดซื้อเพื่อักกตุน ให้เพียงพอต่อการใช้งาน ไม่เกิน ๓ วัน

๖. เวลาการบริการอาหาร

๖.๑ ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP ในโรงพยาบาลสวนปรุง และผู้ป่วยสามัญที่เข้ารับการรักษา ณ ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพห้วยดินดำ ตำบลน้ำแพร่ อำเภอดง จังหวัด เชียงใหม่

กำหนดเวลาในการบริการอาหาร ดังนี้

อาหารเช้า	ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น. – ๐๘.๓๐ น.
อาหารกลางวัน	ให้บริการเวลา ๑๑.๓๐ น. – ๑๒.๓๐ น.
อาหารเย็นและอาหารว่าง(พิเศษ)	ให้บริการเวลา ๑๖.๓๐ น. – ๑๘.๐๐ น.
อาหารว่าง (ผลไม้สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์)	ให้บริการเวลา ๑๐.๐๐ น. และ ๑๔.๐๐ น.

เวลาการบริการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มี อาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างเข้ารับการรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาต้องจัดอาหารให้ตามรายการอาหาร ที่โรงพยาบาลกำหนด ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยจะรับประทานให้อิ่ม การดักอาหารคาวหวาน ใส่ภาชนะตามปริมาณที่ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๗. สถานที่ประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย

- ๗.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลสวนปรุงในการประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย
- ๗.๒ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าสาธารณูปโภค ๘๐% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด (โดยเรียกเก็บตาม อัตราที่โรงพยาบาลเรียกเก็บ ค่าน้ำประปาหน่วยละ ๒๑.๐๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดบาทถ้วน) ค่าไฟฟ้าหน่วยละ ๕.๐๐ บาท (ห้าบาทถ้วน) หรือตามประกาศของโรงพยาบาลสวนปรุง
- ๗.๓ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่าย ที่ได้ มาตรฐานเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคานำถังแก๊สไปเติม แก๊สเอง ถังแก๊สต้องแขวนป้ายระบุสถานะ แก๊สเต็มพร้อมใช้งาน แก๊สกำลังใช้งาน แก๊สหมด ทุกวัน

๘. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

ผู้เสนอราคาต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารที่เป็นสแตนเลส เช่น ช้อน ถาด หม้อ สำหรับแกง หม้อสำหรับบรรจุอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดจะต้องมีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน ในกรณีที่ไม่มีเพียงพอ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาเพิ่มเติมให้เพียงพอ

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

รายการ...

**รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานที่ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหามาเพิ่มเติม
แนบเป็นภาพถ่ายที่ชัดเจน ตามลำดับที่ระบุในวินัยเอกสารเสนอราคา ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐฯ
และนำวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้เข้ามาในพื้นที่ตั้งแต่วันแรกของการปฏิบัติงาน**

ลำดับที่	รายการ	จำนวน
๑	กล่องข้าวสแตนเลส ๔ หลุมพร้อมฝาปิด หรือ ปิ่นโตสแตนเลสชนิด ๔ ชั้น สำหรับบริการอาหารเฉพาะโรค รวมถึงอาหารอ่อนกับนิ่ม ข้าวต้ม โจ๊ก	ไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ กล่องหรือ ถาด หรือให้เพียงพอต่อการ ใช้งาน
๒	หม้อแกงสแตนเลส เบอร์ ๒๖ สำหรับบรรจุอาหารเฉพาะโรคและข้าวต้มในตึกที่ มียอดเบิกอาหารชนิดเดียวกันตั้งแต่ ๕ รายขึ้นไป	ให้เพียงพอ ต่อการใช้งาน
๓	ตะกร้าสีเหลี่ยมสำหรับบรรจุกล่องและปิ่นโตอาหารเฉพาะโรคแต่ละหอผู้ป่วย	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๔	เชิงพลาสติกสี พร้อมมิดมีด้าม สีแยกตามการใช้งาน มิดหัน มิดปก มิดสับ - สีแดง สำหรับเนื้อสัตว์ดิบ - สีเหลือง สำหรับสัตว์ปีกต่างๆดิบ - สีเขียว สำหรับผักผลไม้ - สีขาว สำหรับอาหารทั่วไป - สีน้ำเงิน สำหรับปลาและอาหารทะเล - สีน้ำตาลเข้ม สำหรับอาหารปรุงสุกและอาหารพร้อมทาน	ให้เพียงพอ ต่อการใช้งาน
๕	ตะกร้า หลายขนาด สำหรับบรรจุวัตถุดิบประกอบอาหาร	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๖	เครื่องปั่นอาหารไฟฟ้า สำหรับปั่นโจ๊ก ๑ เครื่อง และ สำหรับปั่นวัตถุดิบ ๑ เครื่อง	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๗	ผ้ากันเปื้อนสีตามที่ระบุในสัญญา สำหรับให้พนักงานในบริการอาหารที่ตึก	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๘	ผ้ากันเปื้อนสีขาว และรองเท้าบูท สำหรับใส่ประกอบอาหารและปฏิบัติงาน	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๙	ผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ สำหรับใส่ปฏิบัติงานในห้องล้างภาชนะ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๐	อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้ถูพื้น ไม้กวาด ไม้กวาดทางมะพร้าว แปรงขัดพื้นชนิดมีด้าม ไม้สำหรับปาดน้ำ ถูขยชะ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๑	เครื่องขัดพื้นพร้อมแผ่นขัด	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๒	เครื่องฉีดน้ำอัดแรงดัน	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๓	ตาชั่ง ๖๐ กิโลกรัม / ๒๐ กิโลกรัม / ๑ กิโลกรัม	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๔	ตู้แช่แข็ง ๑ ประตู ๗ คิว ขึ้นไป สำหรับแช่เนื้อสัตว์ พร้อมตัววัดอุณหภูมิดิจิทัล	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๕	กระทะสำหรับผัด ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๐ นิ้ว, ๒๔ นิ้ว, ๒๖ นิ้ว, ๒๘ นิ้ว	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๖	กระติกสำหรับอาหารปรุงสุกขนาดใหญ่ นำส่งอาหาร ณ ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพฯ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

การล้างภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆต้องผ่านการลวกในน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๐ °c หลังจาก
ล้างภาชนะแล้วเสร็จ ต้องทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาดเรียบร้อยกรณีภาชนะสำหรับผู้ป่วย
เฝ้าระวังติดเชื้อ(ยังไม่ยืนยันการติดเชื้อเพียงเฝ้าระวังอยู่ในระหว่างสังเกตอาการ)ต้องแยกสก๊อตไบท์เฉพาะ
สำหรับล้างภาชนะดังกล่าว พร้อมทั้งใช้ถุงมือที่มีความยาวและรัดติดกับต้นแขนป้องกันการเลื้อนหลุด

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

เครื่องดูดควัน...

เครื่องดูดควัน (Hood)

ผู้เสนอราคาต้องล้างทำความสะอาดเครื่องดูดควันด้วยน้ำยาจัดคราบ อย่างน้อย เดือนละ ๑ ครั้ง แผ่นกรองและถาดรองน้ำมัน ให้ใช้น้ำยาจัดไขมันในการแช่เพื่อล้างทำความสะอาด รวมถึงใช้น้ำยาจัดไขมันในการเช็ดล้างทำความสะอาดเครื่องดูดควัน เพื่อบำรุงรักษาเครื่องดูดควันให้มีความสะอาดและพร้อมใช้ รวมถึงเครื่องดูดควันสามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ

ผู้เสนอราคาจะต้องล้างทำความสะอาดระบบดูดควัน (ทำความสะอาดฝาชีครอบ ด้านนอก ด้านใน Hood ๓ ชุด , ทำความสะอาดตะแกรงดักน้ำมัน, ทำความสะอาดช่องท่อดูดและท่อส่ง , Filters , ท่อระบายควัน Duct แนวนอน และ Blower) อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (ในเดือนสิงหาคม) โดยช่างผู้เชี่ยวชาญ และมีหนังสือรายงานผลการทำความสะอาดพร้อมรูปภาพ โดยผู้รับจ้างรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดำเนินการ

เครื่องดูดควันถือเป็นครุภัณฑ์ การซ่อมครุภัณฑ์ทุกครั้งจะต้องได้รับการตรวจ/ซ่อมจาก กลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ ของโรงพยาบาลสวนปรุงเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทาง ผู้เสนอราคาดำเนินการ ซ่อมแซมโดยไม่ผ่านความเห็นจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ โรงพยาบาลสวนปรุง จะทำบัญชีส่งมอบ ครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้เสนอราคาและเมื่อผู้เสนอราคาหมดสัญญาแล้วจะต้องทำบัญชี ส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันสิ้นสุดสัญญา (๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดผู้ขายจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และกรณี ที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวสูญหายผู้เสนอราคาต้องจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ดังกล่าวมาชดเชยคืนให้โรงพยาบาล

ผู้เสนอราคาจะต้องให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบ อาหารของผู้เสนอราคาได้ตลอดเวลา

๙. การจัดทำอาหาร

๙.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้สำหรับผู้ป่วย สามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP ในโรงพยาบาลดังรายการอาหารที่แนบท้ายนี้ ให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้

๙.๒ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ นักโภชนาการหรือโภชนากร/ผู้ที่ขึ้นปฏิบัติงาน พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยไม่ให้รายการอาหารที่ เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีจำหน่ายทั่วไป สอดคล้องตามฤดูกาลสามารถจัดหาได้ในขณะนั้นและ ราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับรายการอาหารเดิม

๙.๓ รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายโรงพยาบาลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๙.๔ การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลจะตรวจอาหารปรุงสำเร็จ ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ผู้เสนอราคาต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐาน คุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๑๐. การบรรจุอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องบรรจุอาหารลงในภาชนะมีฝาปิด รวมทั้งล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

*กรณี...

*กรณีจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนดแจ้ง เช่น โรคติดต่ออุบัติใหม่ Covid-19 วัณโรค สุกใส ไวรัสตับอักเสบบี ตาแดง ดิดเชื้อดื้อยา ไทฟอยด์ และ โรคอื่น ๆ ที่คณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาลเห็นควรให้แยกภาชนะฯ ให้บรรจุอาหารใน กล่องบรรจุอย่างน้อย ๒ ช่อง ชนิด Disposable และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตามที่โรงพยาบาล สวนปรุงกำหนด

๑๑. การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงาน โภชนาการ และบุคลากรผู้ดูแลผู้ป่วย ตรวจพบความพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม การประกอบ อาหาร และจัดบริการอาหารทุกชนิด ผู้เสนอราคาจะต้องแก้ไขและปรับเปลี่ยนอาหารให้ได้คุณภาพ ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนนำไปบริการให้แก่ผู้ป่วย หากยังตรวจพบและได้รับแจ้งความพบความผิดพลาด เมื่ออาหารนำไปบริการ ณ หอผู้ป่วย อันได้แก่

- ๑๑.๑ วัตถุดิบประกอบอาหารไม่มีคุณภาพตามรายละเอียดข้อกำหนด
- ๑๑.๒ อาหารปรุงสำเร็จฯ สำหรับผู้ป่วยมีลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ เนื้อสัมผัส ฯลฯ
- ๑๑.๓ ปริมาณอาหารไม่ตรงตามข้อสัญญา เช่น ปริมาณเนื้อสัตว์ ปริมาณอาหารปรุงสำเร็จ ฯลฯ
- ๑๑.๔ อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามยอดเบิกหรือไม่ได้รับอาหารตามเวลาที่กำหนด
- ๑๑.๕ พบสิ่งปนเปื้อนในอาหาร เช่น เศษชิ้นส่วนวัตถุดิบ กระจาข ยางรัด แมลงต่าง ๆ
- ๑๑.๖ อาหารบูด เสีย ขึ้นรา มีกลิ่นเหม็น หดอายุ
- ๑๑.๗ ภาชนะ อุปกรณ์ ในการบริการอาหารไม่เพียงพอและไม่สะอาด เช่น เปียก มีคราบเศษอาหารและไขมัน หรือไม่ครบตามจำนวนผู้รับบริการในแต่ละมื้อ ไม่เพียงพอและไม่ครบตามชนิดอาหาร
- ๑๑.๘ ไม่แยกล้างภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ หรือเผื่อระวังการติดเชื้อ

โรงพยาบาลสวนปรุงจะได้ทำการแจ้งปัญหาดังกล่าวด้วยเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ต่อ ๑ รายการ ของวงเงิน ที่จ้างเหมาฯ ในวันนั้น ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๖ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๒ เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การจ้างบุคคลเพื่อประกอบอาหารหรือการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ข้อ ๔ การกำหนดค่าปรับในสัญญาหรือข้อตกลง ทั้งนี้ต้องมีเอกสารภาพถ่ายและแบบรายงานอุบัติการณ์ จากหน่วยรับบริการ และบันทึกข้อความแจ้งเป็นหลักฐาน ทางผู้เสนอราคาต้องทำหนังสือชี้แจงทาง โรงพยาบาลสวนปรุงถึงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ภายใน ๓ วันทำการ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ทั้งนี้ในกรณีที่พบปัญหาและผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการหักค่าปรับจากการ จ่ายงวดเงิน จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จที่โรงพยาบาลจะต้องจ่ายให้ผู้เสนอราคาทุก ๑๐ วัน

๑๒. การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร

๑๒.๑ โรงพยาบาลสวนปรุง โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะดำเนินการสุ่มตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ในอาหารปรุงสุก ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ.๑๓

๑ ประธานกรรมการ การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในวัตถุดิบอาหาร ประเภทบอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน

๒ กรรมการ และสารกันรา ด้วยชุดทดสอบ (Test Kit) อ้างอิงตามคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหาร

๓ กรรมการ ปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๑๒.๒ โรงพยาบาล...

- ๑๒.๒ โรงพยาบาลสวนปรุง โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะดำเนินการสุ่มตรวจยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ ทั้งก่อนและหลังล้าง ด้วยชุดทดสอบ MJPK ทุกเดือนทั้งก่อนล้างและหลังล้าง
- ๑๒.๓ โรงพยาบาลสวนปรุง โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะดำเนินการสุ่มตรวจยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ ด้วยวิธีทางห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน จำนวน ๕ ตัวอย่าง ทุก ๓ เดือน (รวม ๔ ครั้ง ใน ๑ ปี) โดยผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจ

๑๓. การส่งมอบอาหาร

ก่อนการส่งมอบอาหาร ผู้เสนอราคาจะต้องตรวจสอบนับจำนวนและความถูกต้องของอาหารฯ ตามคำสั่งแพทย์ทุกภาค โดยนักโภชนาการหรือโภชนากร พร้อมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนทำการส่งมอบ ให้นำอาหารฯ พร้อมแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารฯ ส่งมอบที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาล ในกรณีที่ไม่มีแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารโดยนักโภชนาการ ทางกลุ่มงานโภชนาการขอสงวนสิทธิ์ปฏิเสธการรับมอบอาหาร กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้โรงพยาบาลเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ ในวันนั้น ทั้ง ๓ มื้อ (อ้างถึง หนังสือแนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การจ้าง บุคคลเพื่อประกอบอาหารหรือการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ข้อที่ ๔ การกำหนดค่าปรับในสัญญาหรือข้อตกลง) ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้น ด้วย และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทัน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้อง ให้สิ้นสุดสัญญาโดยผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑๔. การจัดส่งอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องจัดส่งอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร เช่น ถาดอาหาร ช้อน หม้อบรรจุอาหาร โดยมีการบรรจุใส่กล่องหรือวัสดุที่ปลอดภัยสามารถปกคลุมปกปิดอุปกรณ์ สะอาดมิดชิด ซ้อนสะอาดนำด้ามขึ้นบรรจุกล่องที่มีฝาปิด ก่อนนำส่งไปยังหอผู้ป่วย และมีการตรวจนับพร้อมบันทึกข้อมูลการ ส่งมอบและรับคืนภาชนะทุกครั้ง ใช้ยานพาหนะในการขนส่งอาหารและผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาเอง พร้อมพนักงานขับรถ ใช้รถยนต์ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยแผนกชาย ๑ คัน และแผนกหญิง ๑ คัน โดยรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารไปยังหอผู้ป่วย ต้องมีลักษณะดังนี้

- ในส่วนบรรจุต้องเป็นระบบปิด (Closed System) ต้องมีชั้นสำหรับวางภาชนะ ใส่อาหาร (ห้ามวางบนพื้นรถ) มีหลังคาและประตูแบบทึบ ปิดคลุมมิดชิดทุกด้าน โครงสร้างตู้บรรจุทุกอาหารใช้วัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม (โดยต้องแนบรูปภาพรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารในวันยื่นเอกสาร)

- นำส่งอาหารสามัญ ณ หอผู้ป่วยกรุณา ๑ กรุณา ๒ และกรุณา ๓ ให้ใช้รถเข็นบริการอาหารสามัญ หอผู้ป่วยพิเศษชาน ๒ ชาน ๓ และหอผู้ป่วยพิเศษปัญญา ๒ และปัญญา ๓ ใช้รถเข็นบริการอาหารพิเศษ

- การจัดเตรียมอาหารสำหรับนำส่ง ณ หอผู้ป่วยธนู (หอผู้ป่วยสามัญ) ซึ่งตั้งอยู่ ณ ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพห้วยดินดำ ตำบลน้ำแพร่ ตั้งห่างจากโรงพยาบาลสวนปรุง ๒๑ กิโลเมตร มื้อเช้า มื้อกลางวัน และ มื้อเย็น ให้ผู้เสนอราคาจะต้องจัดเตรียมอาหารปรุงสำเร็จในอุณหภูมิสูงก่อนบรรจุลงกระติกปิดฝาป้องกันกลิ่น

รบกวนมิดชิดนำส่งพร้อมหม้ออาหารและฝาปิด โดยขนส่งอาหารไปกับยานพาหนะของโรงพยาบาลสวนปรุง ตามเวลาที่ได้ระบุไว้ คือ มื้อเช้า และมื้อกลางวัน ก่อนเวลา ๐๗.๔๕ น. และ มื้อเย็น ก่อนเวลา ๑๔.๕๐ น.

- ๑ กรรมการ
- ๒ กรรมการ
- ๓ กรรมการ
- ๔ กรรมการ
- ๕ กรรมการ

**กรณี...

** กรณีผู้ป่วยหรือผู้ปวยธนู ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพห้วยดินดำมีกิจกรรมทัศนศึกษาให้ผู้เสนอราคาจัดทำอาหารกล่องตามจำนวนผู้ป่วยที่ไปทัศนศึกษา โดยบรรจุในภาชนะจากชานอ้อยและซ้อนชนิดใช้แล้วทิ้งนำส่งพร้อมอาหารมือเช้าในวันดังกล่าว

หมายเหตุ : รถเข็นบริการอาหารถือเป็นครุภัณฑ์ การซ่อมครุภัณฑ์ทุกครั้งจะต้องได้รับการตรวจ/ซ่อมจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ ของโรงพยาบาลสวนปรุงเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทางผู้เสนอราคาดำเนินการซ่อมแซมโดยไม่ผ่านความเห็นจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ โดยผู้รับจ้างรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดำเนินการซ่อมแซม

ในกรณีที่พนักงานนำส่งอาหาร หอผู้ป่วยที่เป็นอาคารสองชั้น และไม่มีลิฟท์สำหรับขนส่ง พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ยกอาหารและภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารด้วยตนเอง

ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยพิเศษฯ หากระหว่างขนส่งมีความเสี่ยงที่อาหารจะหกเลอะเทอะ ให้ทางผู้เสนอราคาแจ้งให้พนักงานบรรจอาหารใส่ถุง และถุงที่ใช้ในการบรรจอาหารต้องเป็นชนิดที่สามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้เท่านั้น ห้ามใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนต่อความร้อนบรรจอาหารผู้ป่วยโดยเด็ดขาด โดยถุงพลาสติก ที่นำมาบรรจุจะต้องมีระบุที่ตัวบรรจุภัณฑ์ว่าสามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้ ซึ่งถุงดังกล่าวมีลักษณะขุ่น และหากทางผู้เสนอราคานำถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจอาหารให้ผู้ป่วยทางกลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งให้แก้ไข หากพบว่าทางผู้เสนอราคายังใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจอาหารทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะไม่ดำเนินการตรวจรับอาหารชนิดดังกล่าวและไม่อนุญาตให้นำอาหารไปบริการผู้ป่วยจนกว่าจะปรับเปลี่ยนชนิดของถุงพลาสติกบรรจอาหารให้ถูกต้องตามที่ได้ระบุในข้อสัญญา

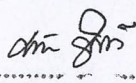
ผู้เสนอราคา ต้องจัดทำบัตรกำกับอาหารผู้ป่วย มีป้ายแจ้งชื่อ - นามสกุลผู้ป่วย/หอผู้ป่วย ชนิด/ประเภทอาหาร/รายละเอียดเพิ่มเติมสำหรับการจัดอาหาร สำหรับใช้ติดกำกับถาดอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค และอาหารผู้ป่วยเฉพาะกลุ่ม (อิสลาม และมังสวิรัต - เจ) ทั้งอาหารสามัญและอาหารพิเศษ สำหรับอาหารพิเศษต้องจัดทำป้ายเสียบแผ่นอะคริลิกใส (ขนาดบัตร ๖ x ๙ เซนติเมตร) วางกำกับถาดอาหารผู้ป่วยทุกมือ

๑๕. การรับใบสั่งอาหาร

การจัดทำอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาล โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยพิเศษฯ ให้ทราบก่อนวันประกอบอาหารและจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารตามยอดผู้ป่วยจากงานเวชระเบียน โดยให้ผู้เสนอราคาส่งใบส่งของ เพื่อโรงพยาบาลจะได้ดำเนินการเบิกจ่ายภายใน ๑๐ วัน/ครั้ง

๑๖. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบทำความสะอาดอาคารสถานที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนาการ (ตามเอกสารแนบที่ ๒)

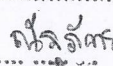
- ๑๖.๑ ผู้เสนอราคาต้องรักษาความสะอาดของสถานที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนาการ ตามที่ระบุไว้ในเอกสารแนบที่ ๒ หากไม่ดำเนินการทำความสะอาดตามข้อที่ระบุสัญญาฯ โรงพยาบาลสวนปรุง จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมภาพถ่ายและเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง โดยทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะจัดทำบันทึกข้อความแจ้งเตือนในครั้งที่ ๑ ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำและไม่สามารถดำเนินการแก้ไขได้ โรงพยาบาลสวนปรุงจะดำเนินการจัดหาบริษัทหรือผู้ทำความสะอาดเข้ามาดำเนินการ โดยผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๑๖.๒ ผู้เสนอราคา...

- ๑๖.๒ ผู้เสนอราคาต้องมีมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันสัตว์พาหะนำโรคต่าง ๆ เช่น แมลงวัน แมลงสาบ หนู นกกระจอก นกพิราบ เป็นต้น ในพื้นที่การเตรียม ประชุมประกอบ และจัดอาหาร ในอาคาร กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง
- ๑๖.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการดักบดักไขมันทั้งบ่อใหญ่และบ่อพักข้างเตาประกอบอาหารทุกจุด สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และดักบดักเศษอาหารทุกวัน กรณีไม่สามารถดักไขมันในบ่อได้ เนื่องจากไม่จับตัวเป็นก้อนและมีลักษณะเหลว ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการดูดไขมันจากการประกอบอาหารในบ่อดักไขมัน และทาส่งไขมันภายในอาคารจากบริษัทที่มีความชำนาญ อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย และส่งสำเนาหลักฐานค่าใช้จ่ายในการดำเนินการให้กลุ่มงานโภชนาการไว้เป็นหลักฐาน ทั้งนี้ก่อนบริษัทเข้ามาทาส่งและดูดไขมัน ทางผู้เสนอราคาจะต้องแจ้งหนังสือเป็นบันทึกข้อความให้ทางโรงพยาบาลทราบล่วงหน้าไว้เป็นหลักฐาน และ ใช้น้ำร้อนหรือน้ำหมักชีวภาพเทลงในท่อระบายน้ำภายในอาคารผ่านอ่างล้าง วันเว้นวันหลังจากปฏิบัติงานแล้วเสร็จ เพื่อละลายไขมัน และป้องกันการเกาะตัวของไขมันจนหนาทำให้เกิดการอุดตันภายในอาคาร

๑๗. การคัดแยกขยะ

ผู้เสนอราคาต้องมีการคัดแยกขยะที่ถูกวิธีตามวิธีปฏิบัติของโรงพยาบาลสวนปรุง ประกอบด้วย

๑๗.๑ ขยะทั่วไป ให้ใช้ถุงสีดำ

๑๗.๒ แยกประเภทขยะรีไซเคิล

๑๗.๓ แยกประเภทขยะอันตราย โดยทิ้งที่จุดทิ้งขยะอันตรายตามที่โรงพยาบาลสวนปรุง กำหนด

ผู้เสนอราคาต้องจัดเก็บขยะในพื้นที่ปฏิบัติงานทั้งหมด หลังปฏิบัติงานแล้วเสร็จในแต่ละวัน ห้ามมิให้มีขยะค้างไว้ในบริเวณสถานที่ปฏิบัติงาน โดยทิ้งที่โรงพักขยะของโรงพยาบาลสวนปรุง กำหนดเวลา ๑๑.๐๐ น. และ ๑๕.๓๐ น. ในทุกวัน

๑๘. การประเมินคุณภาพอาหาร

การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน (แบบฟอร์มตามเอกสารแนบที่ ๓) ดังนี้

ระดับคะแนน ต่ำกว่า ๖๐ ยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน ๖๑ - ๖๙ ควรปรับปรุง

ระดับคะแนน ๗๐ - ๗๙ พอใช้

ระดับคะแนน ๘๐ - ๘๙ ดี

ระดับคะแนน ๙๐ - ๑๐๐ ดีมาก

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๑๙. ระยะเวลาในการทำสัญญา

ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ เป็นต้นไป ถึงไม่เกินวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๒๐. กำหนดยื่นราคา ๑๘๐ วัน

๒๑. เงื่อนไขเฉพาะ

๒๑.๑ เอกสารที่ผู้เสนอราคาต้องแนบในวันยื่นเสนอราคา (ถือเป็นสาระสำคัญ)

- ๒๑.๑.๑ รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๕ หน้า
- ๒๑.๑.๒ ร่างขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ พร้อมรายละเอียดที่ให้ระบุจำนวน ๓๐ หน้า
- ๒๑.๑.๓ รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๓ หน้า
- ๒๑.๑.๔ รายการอาหารผู้ป่วยสามัญสูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๓ หน้า
- ๒๑.๑.๕ รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๕ หน้า
- ๒๑.๑.๖ รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ VVIP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๕ หน้า
- ๒๑.๑.๗ รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานที่ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาเพิ่มเติม (แนบเป็นภาพถ่ายให้ครบถ้วนตามข้อที่ระบุ)
- ๒๑.๑.๘ รูปภาพรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารมิดชิดปิดรอบด้านเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ให้เห็นชัดเจนทั้งภายนอกและภายใน
- ๒๑.๑.๙ เอกสารแนบที่ ๑ แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน ๑ หน้า
- ๒๑.๑.๑๐ เอกสารแนบที่ ๒ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๖ หน้า
- ๒๑.๑.๑๑ เอกสารแนบที่ ๓ ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน ๕ สของกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง จำนวน ๑ หน้า
- ๒๑.๑.๑๒ เอกสารแนบที่ ๔ แบบประเมินความพึงพอใจการให้บริการอาหารของบริษัทผู้รับเหมาปรุงอาหารสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลสวนปรุง จำนวน ๑ หน้า
- ๒๑.๑.๑๓ เอกสารของผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน ดังนี้

- ๒๑.๑.๑๓.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๑.๑๓.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๑.๑๓.๓ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล รับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

- ๑
๒
๓
๔
๕

๒๑.๑.๑๔

เอกสารของนักโภชนาการ/โภชนากร จำนวน ๒ คน ดังนี้

๒๑.๑.๑๔.๑

หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว
และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๑.๑๔.๒

สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง
และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

นักโภชนาการ

๒๑.๑.๑๔.๓

นักโภชนาการ สำเนาเอกสารวุฒิการศึกษาที่ระบุว่า
จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและ
โภชนบำบัดอาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา
โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์
หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง รับรองสำเนาถูกต้อง และ
ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๑.๑๔.๔

สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่า
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล
นักโภชนาการ รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตรา
ของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

โภชนาการ

๒๑.๑.๑๔.๕

โภชนาการ สำเนাজบการศึกษาระดับประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและโภชนาการ
โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร
คหกรรมศาสตร์หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒๑.๑.๑๔.๖

สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่า
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล
โภชนาการ รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตรา
ของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๑.๑๕

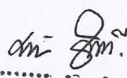
เอกสารของพนักงานประกอบอาหาร ๔ หน่วย คือ พิเศษ สามัญ เฉพาะโรค
หุงข้าว ดังนี้

๒๑.๑.๑๕.๑

หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว
และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ/หน่วย

๒๑.๑.๑๕.๒

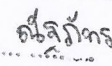
สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง
ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ/หน่วย

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๒๑.๑.๑๕.๓ สำเนา...

๒๑.๑.๑๕.๓

สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่า
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ-สกุล
พนักงาน รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตรา
ของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

(ลงชื่อ) ดร. ศิริ ประธานกรรมการ

(นางศศิธร ขอบดี)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) นางสาวกุลธิดา สิทธิวัง กรรมการ

(นางสาวกุลธิดา สิทธิวัง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) ศศิธร กรรมการ

(นางสาวอภิษฎา วงค์คม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ) ดร. กรรมการ

(นางสาวสุพรรณิกา ไชยวรรณ)

โภชนาการชำนาญาน

(ลงชื่อ) ณัฐภัทร กรรมการและเลขานุการ

(นายณัฐภัทร ม่วงงาม)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ) นายอาทิตย์ เล่าสุขอังกร ผู้รับรองร่างขอบเขตของงานฯ

(นายอาทิตย์ เล่าสุขอังกร)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมสุขภาพจิต

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปิงปประมาณ พ.ศ. 2570
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหัน ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงเผ็ดมะเขือไก่หั่น ผลไม้
2	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดฟักทองไข่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูบด แกงจืดวางตุ้งหมูหัน ผลไม้
3	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมูบด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงอ่อมผักเขียวไก่หั่น ผัดเปรี้ยวหวานหมูหัน ผลไม้
4	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่หมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเลือดไก่ ไก่บด ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาวหมูหัน ผลไม้
5	ข้าวต้มข้าว ผัดแตงกวา แครอท ไข่ ผัดถั่วงอกพริกสดเต้าหู้หมูบด นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดเผ็ดฟักทองหมูบด แกงจืดวันเส้นไก่เห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหมูบด ผลไม้
6	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดไข่น้ำ หมูหัน หอมใหญ่ ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้
7	ข้าวต้มข้าว ผัดวันเส้น เห็ดหูหนู แครอท ต้นหอม ไข่ ผัดผักบุ้งจีนหมูบดเต้าเจี้ยว นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบดผักจิ้ม (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ฟักตุ๋นไก่หั่น ผัดฉ่าหมูหันมะเขือกระชายพริกไทยสดเห็ดออริจิน ผลไม้
8	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดโป๊ยกะเรียนหมูบด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหมูบด ผลไม้
9	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวผัดหมูบด+ไข่ ซุบหัวผักกาด แครอท ไก่ ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้องแกงป่าหมูหันมะเขือ,ถั่วฝักยาว,หน่อไม้ต้ม,เห็ดนางฟ้า) ผัดฟักทองไข่+ไก่บด ผลไม้
10	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว,ถั่วฝักยาว,หัวผักกาด) ผลไม้
11	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดซี่โครงหมู+ไข่ น้ำซุบแตงกวาไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมู ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้

๑ ประธานกรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
12	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ (บวบ, พักทอง, ตำลึง, เห็ด) ผัดกะหล่ำดอก แครอท หนุ่ย ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเทโพหมูหัน ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่เชิง) ผลไม้
13	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่หมูบด+ไข่ ซूपแตงกวาหมูบด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่หั่น ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูวุ้นเส้นหมูบด+ไข่ ผลไม้
14	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดแตงกวาไข่ ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดผัดกาดขาวไก่หั่น เต้าเจี้ยวหลนหมูบด ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้
15	ข้าวต้มขาว ผัดผักคะน้าหมูบด ผัดลูกชิ้นหมูหอมใหญ่พริกหยวก นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบด แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม ไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูบด แกงแคไก่หั่น (ถั่วฝักยาว, มะเขือ, ตำลึง, ผักพื้นบ้าน) ผลไม้
16	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวผัดหมู+ไข่ เกาเหลาเลือดหมู หมูบด ถั่วงอก ผักบั้งจีน ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเมืองผัดกาดเขียวไก่หั่น หมูหั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้
17	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหั่น ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงเผ็ดมะเขือไก่หั่น ผลไม้
18	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดพักทองไข่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูบด แกงจืดเต้าหู้หลอดหมูหั่น ผลไม้
19	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผัดรวมหมูบด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงอ่อมผักเขียวไก่หั่น ผัดเปรี้ยวหวานหมูหั่น ผลไม้
20	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่หมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเลือดไก่ ไก่บด ถั่วงอก ผักบั้งจีน ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผัดกาดขาวหมูหั่น ผลไม้
21	ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวา แครอท ไข่ ผัดถั่วงอกพริกสดเต้าหู้หมูบด นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดเผ็ดพักทองหมูบด แกงจืดวุ้นเส้นไก่เห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหมูบด ผลไม้
22	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดไข่น้ำ หมูหั่น หอมใหญ่ ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มข้าวไก่เห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้

๑ ประธานกรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
23	ข้าวต้มขาว ผัดรุ้นเส้น เห็ดหูหนู แครอท ต้นหอม ไข่ ผัดผักบุ้งจีนหุบเต้าเจี้ยว นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหุบผักจิ้ม (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ฟักตุ๋นไก่หั่น ผัดฉ่าหมูหันมะเขือกระชายพริกไทยสดเห็ดออริโนจิ ผลไม้
24	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดโป๊ยกั๊กหมูบด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหุบเต้า ผลไม้
25	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวผัดหุบเต้า+ไข่ ซูปหัวผักกาด แครอท ไก่ ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้องแกงป่าหมูหัน(มะเขือ,ถั่วฝักยาว,พริก,เห็ดนางฟ้า) ผัดฟักทองไข่+ไก่บด ผลไม้
26	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว,ถั่วฝักยาว,หัวผักกาด) ผลไม้
27	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วหมู+ไข่ น้ำซุบแตงกวาไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมู ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้
28	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ (บวบ,ฟักทอง,ตำลึง,เห็ด) ผัดกะหล่ำดอก แครอท หุบเต้า ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเทโพหมูหัน ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่เชิง) ผลไม้
29	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหุบเต้า+ไข่ ซูปแตงกวาหุบเต้า ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่หั่น ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูวันเส้นหุบเต้า+ไข่ ผลไม้
30	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดแตงกวาไข่ ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวไก่หั่น เต้าเจี้ยวหลนหุบเต้า ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้
31	ข้าวต้มขาว ผัดผักคะน้าหุบเต้า ผัดลูกชิ้นหมูหอมใหญ่พริกหยวก นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหุบเต้า แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม ไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดถั่วงอกเต้าหู้หุบเต้า แกงแคไก่หั่น (ถั่วฝักยาว,มะเขือ,ตำลึง,ผักพื้นบ้าน) ผลไม้

หมายเหตุ : *ผลไม้ผู้ป่วยสามัญ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แตงโม แคนตาลูป มะละกอสุก ชมพู พุทรา ส้มเขียวหวาน แก้วมังกร แอปเปิ้ล
หรือผลไม้ตามฤดูกาล

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญสูงอายุ ปิงปประมาณ พ.ศ. 2570
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ทอดทรงเครื่องหมุบด ผัดกะหล่ำปลีหมุบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดแตงกวาหมุบด ผลไม้
2	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้กระดานพะโล้หมุบด ผัดฟักทองไข่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วฝักยาวไก่บด ไข่ตุ๋น ผลไม้
3	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักรวมมิตรหมุบด ลาบไก่บดเต้าหู้(จืด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ตุ๋นฟักเขียวหมุบด ผัดเปรี้ยวหวานหมุบด ผลไม้
4	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมุบดแครอทหอมใหญ่ ผัดผักบุ้งไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวหมุบด ไก่บดผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้
5	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาแครอทไข่ ผัดถั่วอกเต้าหู้หมุบด นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ เต้าหู้ทอดไข่ข้นแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมุบดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
6	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดถั่วฝักยาวหมุบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดบวบไข่ เต้าหู้กระดานพะโล้หมุบด ผลไม้
7	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอท ผัดผักบุ้งจีนหมุบดเต้าเจี้ยว นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวไก่บด ลาบหมุบดเต้าหู้(จืด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดมะระหวานหมุบด ผลไม้
8	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดฟักทองไข่ ไก่บดน้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหมุบด ผลไม้
9	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วฝักยาวไก่บด ผัดแตงกวาหมุบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมุบดแครอทหอมใหญ่ ไข่ตุ๋น ผลไม้
10	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมุบดผัดกะหรี่ ผัดมะระหวานไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ปลาผัดหอมใหญ่คั้นขำ(ชิงปิ่น) ผลไม้

๑.ประธานกรรมการ
 ๒. ๑๑๐๓กรรมการ
 ๓. ๐๖๓๓กรรมการ
 ๔.กรรมการ
 ๕. ๑๑๑๑๑๑กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
11	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาไก่บด เต้าหู้ทรงเครื่องหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ลาบเมืองไก่บดเต้าหู้ ผลไม้
12	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดกะหล่ำดอกหมอบด ผัดบวบไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้หลอดน้ำแดง ผัดผักบุ้งหมอบด ผลไม้
13	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลีไก่บด+ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้
14	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ผัดคึ้นซ่าย ผัดฟักทองหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมอบดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
15	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดคะน้าหมอบด ผัดแตงกวาไข่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ลาบเมืองหมอบดเต้าหู้ ผัดถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หมอบดผัดหอมใหญ่ เห็ดหูหนู แครอท ไข่ตุ๋น ผลไม้
16	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้กระดานพะโล้หมอบด ปลาผัดหอมใหญ่คึ้นซ่าย ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดฟักทองหมู ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
17	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่หลอดทรงเครื่องหมอบด ผัดกะหล่ำปลีหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดแตงกวาหมอบด ผลไม้
18	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้กระดานพะโล้หมอบด ผัดฟักทองไข่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองหลอดผัดไข่ ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วฝักยาวไก่บด ไข่ตุ๋น ผลไม้
19	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักรวมมิตรหมอบด ลาบไก่บดเต้าหู้(จืด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ตุ๋นฟักเขียวหมอบด ผัดเปรี้ยวหวานหมอบด ผลไม้
20	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมอบดแครอทหอมใหญ่ ผัดผักบุ้งไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวหมอบด ไก่บดผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้

๑ ประธานกรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
21	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาแครอทไข่ ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูปด นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ เต้าหู้ทอดใช้น้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมูปดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
22	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดถั่วมะเขือขาวหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดบวบไข่ เต้าหู้กระดานพะโล้หมูปด ผลไม้
23	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอท ผัดผักกาดขาวหมูบดเต้าเจี้ยว นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวไก่บด ลาบหมูปดเต้าหู้(จืด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดมะระหวานหมูปด ผลไม้
24	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดฟักทองไข่ ไก่บดน้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหมูปด ผลไม้
25	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วมะเขือขาวไก่บด ผัดถั่วมะเขือขาวไก่บด ผัดแตงกวาหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมูปดแครอทหอมใหญ่ ผัดเต้าหู้กระดานหมูปดแครอทหอมใหญ่ ไข่ตุ๋น ผลไม้
26	ข้าวต้มปลา นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมูปดผัดกะหล่ำ ผัดมะระหวานไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ปลาผัดหอมใหญ่คื่นช่าย(จีนปั่น) ผลไม้
27	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาไก่บด เต้าหู้ทรงเครื่องหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ลาบเมืองไก่บดเต้าหู้ ผลไม้
28	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดกะหล่ำดอกหมูปด ผัดบวบไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ทอดน้ำแดง ผัดผักกาดขาวหมูปด ผลไม้
29	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลีไก่บด+ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้
30	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ผัดคื่นช่าย ผัดฟักทองหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมูปดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
31	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดคะน้าหมูปด ผัดแตงกวาไข่ นมถั่วเหลืองจืดหรือหวานน้อยชนิดกล่อง125ซีซี	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ลาบเมืองหมูปดเต้าหู้ ผัดถั่วมะเขือขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หมูปดผัดหอมใหญ่ เห็ดหูหนู แครอท ไข่ตุ๋น ผลไม้

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปิงปประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
1	ข้าวผัดรวมมิตรทะเล (กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซุปรสผักกาดไก่ แครอท	กระเพราหมู ไข่ดาว	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	นม
	ผลไม้	แกงจืดผักกวม ลูกรอก หนุบด	ฟักตุ๋นอกไก่ เห็ดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	
2	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวเหนียว	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ปลากระพงนึ่งทรงเครื่อง คึ่นช่าย จิง เห็ดหอม	แกงจืดตำลึง หนุสับ เต้าหู้ไข่	แกงจืดผักกาดขาวตุ๋นหมู	นม
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	ลาบเมืองหมู	น่องไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	น้ำพริกแดง แต่งกวา	
			ผลไม้	
3	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวซอย ไก่	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	หมูผัดพริกสดหอมใหญ่	ลูกชิ้นหมูทอด	แกงอ่อมหมู	นม
	แกงจืดผักรวม เต้าหู้ไข่ หนุบด	ผลไม้	ผัดคะน้าเห็ดหอมกุ้งสด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
4	ข้าวต้มทะเล(ปลากระพง,กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	อกไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	นม
	ผลไม้	อกไก่ผัดน้ำแดง	แกงจืดแตงกวายัดไส้หนุบด	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
5	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวทอดแทนมสด	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเลียงกุ้งสด	ซุปรสแตงกวาไก่	ปลาหีบต้มผัดต้นหอมญี่ปุ่น	นม
	ผัดถั่วงอกเตาหมู เห็ดหอม แครอท	ผลไม้	แกงเผ็ดไก่มะเขือพวง	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
6	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดเต้าหู้ปลาหนุบด แครอท ต้นหอม	แกงเขียวหวานหมู	ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า	นม
	ไข่ตุ๋น	น่องไก่อบซอส	ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด เห็ดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
7	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมูพริกไทยอ่อน	ทอดมันปลา	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา ลูกรอก หนุ)	นม
	ไข่เจียวกุ้งสด	ผลไม้	ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
8	ข้าวต้มไก่	ผัดไทกุ้งสด	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้หมู	เกาเหลาลูกชิ้น	น้ำพริกอ่อนหมู	นม
	ผลไม้	ผลไม้	แกงจืดหมูจ๋า	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผักนึ่ง(ฟักทอง มะระหวาน) ผลไม้	
9	กระเพาะปลา ไก่+ไข่	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เส้นหมี่ลวก	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่เห็ดเข็มทอง	แกงเลียงกุ้ง	นม
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	ไข่ลูกเขย	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
10	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเทโพผัดกุ้งหมู	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	แกงส้มปลาทับทิมผัดรวม	นม
	เต้าหู้ไข่แดง	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ	ผัดวุ้นเส้นไข่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
11	ข้าวต้มกับ	ข้าวคลุกกะปิ	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องกุ้งสด	หมูหวาน	แกงกะหรี่ไก่(โคนปีกไก่2ชิ้น/คน)	นม
	ผัดกะหล่ำดอกหมู แครอท ยอดข้าวโพด	แกงจืดหมูจ๋า	หมูผัดพริกสด หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
12	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวมันไก่หนึ่ง ผักจิ้ม(แตงกวา)	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบด หัวผักกาด แครอท	น้ำซุปรักแซว แครอท หมูบด	แกงจืดหน่อไม้สดหมู	นม
	ปลานิลทอดผัดพริกแกง	ผลไม้	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
13	ผัดหมี่ซั่วใส่ไข่	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดลูกชิ้น ไก่บดหอมใหญ่	แกงอ่อมหมู	ต้มยำปลาทับทิมเห็ดฟาง	นม
	ผลไม้	ผัดบล็อกโคลี่กุ้งสด	ผัดถั่วลันเตาหมูแครอท	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
14	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	บะหมี่หมูแดงน้ำ	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดฟักทองไข่โหระพา	เกี้ยวห่อหมูบดลวก	แกงส้มผัดรวมปลาช่อน	นม
	แกงจืดเห็ดไข่ไก่บด เห็ดหอม	ผลไม้	หมอบ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปิงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
15	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเขียวหวานไก่	เกี้ยวห่อปูอัดนึ่ง	ต้มโคล้งทะเลเห็ดฟาง(ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก)	นม
	แต้หู้ปลาผัดคื่นช่ายเห็ดหอม	ผลไม้	ผัดเปรี้ยวหวานหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
16	ข้าวผัดรวมมิตรหมู ไข่ ไข่กรอก	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เกาเหลา ลูกชิ้น	ฟักตุ๋นไก่	แกงจืดแต้หู้ไข่หมูบดสาหร่าย	นม
	ไข่ดาว	ห่อหมกปลาช่อน	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
17	ข้าวต้มรวมทะเล(กุ้ง ปลาหมึก ปลากระพง)	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้หมู	แกงจืดผักกาดขาว หมู ลูกกรอก	ต้มจับฉ่ายหมูหันแต้หู้	นม
		ลาบอีสานหมู	ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
18	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบด	ฉู่ฉี่ปลานิล	อกไก่ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน พริก	นม
	ผัดขี้เมาหมูพริกไทยอ่อน	ผัดถั่วหวานหมู	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูบด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
19	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวหมูแดง ไข่ต้ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ไก่ผัดผงกะหรี่	ซูปเห็ดหอมไก่	แกงเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อนหมู	นม
	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด	ผลไม้	ผัดดอกหอมตับหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
20	ก๋วยจั๊บน้ำใส ไข่	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	แกงเขียวหวานมะเขือหมู	ต้มยำทะเลเห็ดฟาง(กุ้ง,ปลา,ปลาหมึก)	นม
		ผัดฉ่าปลานิล	หมูนึ่งไข่เค็ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
21	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู	สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาหมูหัน	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ครีม	ซูปฟักเขียวแครอทหมูบด	แกงส้มชะอมไข่ทอดปลาช่อน	นม
	ผลไม้	ผลไม้	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
22	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวผัดอเมริกัน	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	หลนเต้าเจี้ยวหมูบด	ไส้กรอก 2 ชิ้น + ไข่ดาว	แกงแคอกไก่	นม
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	ซุปรักกาดขาวไก่ แครอท	คอกหมูย่าง+น้ำจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
23	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดเผาะหมูบดเต้าหู้ไข่	น่องไก่ตุ๋นมะระจีน	แกงอ่อมหมู	นม
	ปลานิลราดพริก3รส	เกี๊ยวทอด+น้ำจิ้ม	ผัดเห็ดออริจินเต้าหู้ปลา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
24	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบะช่อหอมใหญ่	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา, ลูกกรอก, ไก่)	แกงเหลืองมะละกอลาซอน	นม
	ผัดบวบหมูหันแครอทไข่	แกงยังเลหมู	ไข่ยัดไส้	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
25	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	ผัดเผ็ดปลาทบิทมทอดกรอบ	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด	นม
	น่องไก่อบชีอิ้ว	แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
26	ข้าวต้มปลากระพง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ครีม	ต้มแซ่บขาหมูเห็ดฟาง	แกงเขียวหวานปลาทราย	นม
	ผลไม้	ผัดดอกกะหล่ำหมู/บร็อกโคลี่	หมูคำหวาน+น้ำจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
27	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	แกงเลียงกุ้งสดรวมผัก	แกงจืดมะระยัดไส้หมูบด	นม
	ผัดปลานิลเปรี้ยวหวาน	ไข่เจียวทรงเครื่อง	น้ำพริกอ่องหมู ผักจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
28	ข้าวต้มไก่	ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าทะเลปลาหมึก กุ้ง	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้หมู	ก๋วยเตี๋ยวลอดทรงเครื่อง	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	นม
	ผลไม้	ผลไม้	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องปูอัด	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	

๑ ประธานกรรมการ
 ๒ กรรมการ
 ๓ กรรมการ
 ๔ กรรมการ
 ๕ กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/น้ำดื่ม
29	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ข้าวผัดหมู+ไข่	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ต้มข่าไก่ เห็ดฟาง	ซูปผักกาดขาวหมูบด เต้าหู้ไข่	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู	นม
	ปลากระพงทอดผัดขึ้นฉ่าย	ไข่ดาว	ผัดกระเพราปลาหมึก	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
30	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดถั่วลันเตาเห็ดหอมกุ้งสด	ไข่ต้ม	แกงเทโพหมู	นม
	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่	ผลไม้	ปลาตอลี่ทอดผัดผงกะหรี่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
31	ข้าวต้มกุ้งสด	ข้าวมันไก่ทอด	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ซูปหัวผักกาดหมู แครอท	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้	นม
	ผลไม้	ผลไม้	เต้าหู้ทรงเครื่อง	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	

*หมายเหตุ : 1. ผลไม้พิเศษ ได้แก่ ลูกพลับ ชมพู สาลี่ แอปเปิ้ล มะละกอสุก แตงโม มะม่วงสุก มะม่วงดิบมัน

แคนตาลูป มังคุด ลองกอง ฝรั่ง เงาะ ละมุด ส้มเขียวหวาน พุทรา กล้วยหอมทอง กล้วยไข่ องุ่น ขนุนสุก

ส้มโอ แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล

2. อาหารว่างจัดให้ไปพร้อมกับอาหารมื้อเย็น กรณีผู้ป่วยเบาหวานอาหารว่างให้เป็นผลไม้ที่ไม่ซ้ำในมื้ออื่นหรือเครกเกอร์จืด

3. ตารางการจัดนมกล่องสำหรับผู้ป่วยพิเศษ กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วัน	นม
จันทร์	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
อังคาร	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร่องมันเนย
พุธ	นมถั่วเหลืองจืดหรือนมจืด
พฤหัสบดี	นมเปรี้ยวรสผลไม้ น้ำตาลน้อยไขมันต่ำ
ศุกร์	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
เสาร์	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร่องมันเนย
อาทิตย์	นมถั่วเหลืองจืดหรือนมจืด
หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านภาวะโภชนาการ จัดให้ตามภาวะของโรค	

4. เมนูอาหารต่างชาติ หากผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุที่ชัดเจน

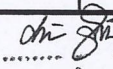
5. กรณีผู้ป่วยเบิกใจหรือข้าวต้มเครื่องให้จัดไข่ต้ม1ฟองหรือซาลาเปาลูกใหญ่1/ลูกเล็ก2หรือขนมกล่อง1กล่องให้ด้วย

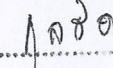
๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

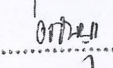
รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ VIP ปิงประมาณ พ.ศ. 2570

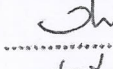
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

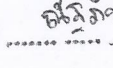
	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
1	ข้าวผัดรวมมิตรทะเล(กุ้ง,ปลาหมึก)	เครื่องดื่ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไก่กระเทียม
	ซุปรสผักกาดไก่ แครอท	ชนิดกล่อง	กะเพราหมู ไข่ดาว	ขนมไทย/	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา
	ไข่ดาว		แกงจืดผักรวม ลูกรอก หนุ่ย	เบเกอรี่	ฟักตุ๋นอกไก่ เห็ดหอม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
2	ข้าวต้มกับ	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น	นม	ข้าวสวย
	ปลากระพงนึ่งทรงเครื่อง คื่นช่าย ชিং เห็ดหอม	ชนิดกล่อง	หนุ่ยต้มไข่เค็ม	ขนมไทย/	ลาบเมืองหมู
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท		ผลไม้	เบเกอรี่	น่องไก่ทอด
	หมูหยอง				แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
3	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียว	เครื่องดื่ม	ข้าวซอย ไก่	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำไข่ดาว
	หมูผัดพริกสดหอมใหญ่	ชนิดกล่อง	ลูกชิ้นหมูทอด	ขนมไทย/	แกงอ่อมหมู
	แกงจืดผักรวม เต้าหู้ไข่ หนุ่ย		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดคะน้าเห็ดหอมกุ้งสด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
4	ข้าวต้มทะเล(ปลากระพง,กุ้ง,ปลาหมึก)	น้ำผลไม้	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดหมูจ๋า	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำหมูน้ำตก
	ซาลาเปาไส้ถั่ว		ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	ขนมไทย/	อกไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		อกไก่ต้มน้ำแดง	เบเกอรี่	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู
			ผลไม้		ผลไม้
5	โจ๊กหมู	เครื่องดื่ม	ข้าวทอดแทนมสด	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเผ็ดไก่มะเขือพวง
	อ่อมเลตไข่	ชนิดกล่อง	ซุปรสแตงกวาไก่	ขนมไทย/	ปลาทบหิมผัดต้นหอมญี่ปุ่น
	น้ำดื่ม 6ขวด/วัน		เกี้ยวหมูหนึ่ง	เบเกอรี่	หมูคำหวาน น้ำจิ้ม
	ผลไม้		ผลไม้		ผลไม้
6	ข้าวต้มกับ ปลากระพงทอด	เครื่องดื่ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดผักรวมหนุ่ย	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำวันเส้นหนุ่ย
	ผัดเต้าหู้ปลาหนุ่ย แครอท ต้นหอม	ชนิดกล่อง	แกงเขียวหวานหมู	ขนมไทย/	ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า
	ไข่ตุ๋น		น่องไก่อบซอส	เบเกอรี่	ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด เห็ดหอม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
7	คลับแซนวิช	เครื่องดื่ม	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง เต้าหู้หลอดน้ำแดง
	อ่อมเลตไข่	ชนิดกล่อง	ทอดมันปลากราย	ขนมไทย/	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา ลูกรอกหมู)
	แฮม/ไส้กรอก/โปโลน่า		ผลไม้	เบเกอรี่	ลาบเมืองหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
8	ข้าวต้มไก่	เครื่องดื่ม	ผัดไทกุ้งสด	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง น้ำพริกอ่อมหมู
	ซาลาเปาไส้หมู	ชนิดกล่อง	เกาเหลาลูกชิ้น	ขนมไทย/	ผัดนึ่งฟักทอง มะระหวาน
	ไข่ต้ม		ผลไม้	เบเกอรี่	แกงจืดหมูจ๋า น่องไก่ทอด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้

๑.  ประธานกรรมการ

๒.  กรรมการ

๓.  กรรมการ

๔.  กรรมการ

๕.  กรรมการ

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
9	กระเพาะปลา ไก่+ไข่	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผักเผ็ดถั่วฝักยาวหมู
	เส้นหมี่ลวก	ชนิดกล่อง	เกี้ยวหมูพันปูอัดนึ่ง	ขนมไทย/	แกงเลียงกุ้ง
	ซาลาเปาไส้ถั่ว		ผลไม้	เบเกอรี่	ไข่ลูกเขย
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
10	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูกระเทียม	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ
	แกงเทโพผักบุ้งหมู	ชนิดกล่อง	เกาเหลาลูกชิ้น	ขนมไทย/	แกงส้มปลาหับทิมผักรวม
	เต้าหู้ไข่แดง		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดวุ้นเส้นไข่
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
11	ข้าวต้มกับ ไก่บดรวนซีอิ้ว	เครื่องดื่ม	ข้าวคุกกะปิ	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำหมูยอ
	เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องกุ้งสด	ชนิดกล่อง	หมูหวาน	ขนมไทย/	แกงกะหรี่ไก่(โคนปีกไก่2ชิ้น/คน)
	ผัดกะหล่ำดอกหมู แครอท ยอดข้าวโพด		แกงจืดหมูงา	เบเกอรี่	หมูผัดพริกสด หอมใหญ่
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
12	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียว	เครื่องดื่ม	ข้าวมันไก่หนึ่ง ผักจิ้ม(แตงกวา)	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูกระเทียม
	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบด หัวผักกาด แครอท	ชนิดกล่อง	น้ำซุปรักเขียว แครอท หมูบด	ขนมไทย/	แกงจืดหน่อไม้สดหมู
	ปลานิลทอดผัดพริกแกง		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
13	ผัดหมูขี้เหล็ก	เครื่องดื่ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดบล็อคโคลี่กุ้งสด	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำไข่ดาว
	แกงจืดลูกชิ้น ไก่บดหอมใหญ่	ชนิดกล่อง	แกงอ่อมหมู	ขนมไทย/	ต้มยำปลาหับทิมเห็ดฟาง
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		แกงจืดตำลึง หมูสับ เต้าหู้ไข่	เบเกอรี่	ผัดถั่วงอกเต้าหู้กุ้งสด
			ผลไม้		ผลไม้
14	ขนมปังปัง เนย แยม	เครื่องดื่ม	บะหมี่น้ำหมูแดง ลูกชิ้น	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูอบ
	อ่อมเลตไข่ นกเกิดปลา	ชนิดกล่อง	เกี้ยวหมูนึ่ง	ขนมไทย/	แกงส้มผักรวมปลาช่อน
	สลัดผัก		ผลไม้	เบเกอรี่	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
15	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูกระเทียม	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวดรห่าน้ำหมู	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่ตุ๋น
	แกงเขียวหวานไก่	ชนิดกล่อง	เกี้ยวห่อปูอัดนึ่ง	ขนมไทย/	ต้มโคล้งทะเลเห็ดฟาง(ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก)
	เต้าหู้ปลาผัดคีนชายเห็ดหอม		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
16	ข้าวผัดรวมมิตรหมู ไข่ ใส่กรอก	เครื่องดื่ม	สปาเก็ตตี้หมูบด/คาโบนาร่า	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไก่ทอดสมุนไพร
	เกาเหลา ลูกชิ้น	ชนิดกล่อง	สลัดรวมไข่ต้ม	ขนมไทย/	แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูบดสาหร่าย
	ไข่ดาว		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 3 ขวด/วัน				ผลไม้

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
17	ข้าวต้มรวมทะเล(กุ้ง ปลาหมึก ปลากระพง)	เครื่องดื่ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียว	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำวุ้นเส้นกุ้งสด
	ซาลาเปาไส้หมู	ชนิดกล่อง	แกงจืดผักกาดขาว หมู ลูกรอก	ขนมไทย/	ต้มจับฉ่ายหมูหันเต้าหู้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ลาบอีสานหมู	เบเกอรี่	ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ
			ผลไม้		ผลไม้
18	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่ตุ๋น	เครื่องดื่ม	ผัดผักกะโรนีหมูบด/แฮม	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ยำปลาทุ
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบด	ชนิดกล่อง	ซูปมันฝรั่งอกไก่	ขนมไทย/	อกไก่ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน
	ผัดซีเมามะหมูพริกไทยอ่อน		ผลไม้	เบเกอรี่	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูบด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
19	โจ๊กหมู	เครื่องดื่ม	ข้าวหมูแดง ไข่ต้ม	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง เต้าหู้หลอดทรงเครื่อง
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ชนิดกล่อง	ซูปเห็ดหอมไก่	ขนมไทย/	แกงเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อนหมู
	ไข่ต้ม		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดดอกหอมดับหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
20	ก๋วยจั๊บน้ำใส	เครื่องดื่ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูกระเทียม	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียวหมูสับ
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ชนิดกล่อง	แกงเขียวหวานมะเขือหมู	ขนมไทย/	ต้มยำทะเลเห็ดฟาง(กุ้ง,ปลา,ปลาหมึก)
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผัดฉ่าปลานิล	เบเกอรี่	หมูนึ่งไข่เค็ม
			ผลไม้		ผลไม้
21	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู	เครื่องดื่ม	สปาเก็ตตี้ผัดซีเมามะหมูหัน	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูอบ
	ซาลาเปาไส้ครีม	ชนิดกล่อง	ซูปผักเขียวแครอทหมูบด	ขนมไทย/	แกงส้มชะอมไข่ทอดปลาช่อน
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดซีอิ๊วเห็ดหูหนู หอมใหญ่
					ผลไม้
22	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดวุ้นเส้นไข่	เครื่องดื่ม	ข้าวผัดอเมริกัน	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่ตุ๋นปูอัด
	หลนเต้าเจี้ยวหมูบด	ชนิดกล่อง	ไส้กรอก 2 ชิ้น + ไข่ดาว	ขนมไทย/	ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด		ซูปผักกาดขาวไก่ แครอท	เบเกอรี่	คอกหมูย่าง+น้ำจิ้ม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
23	คลับแซนวิช	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดหมูเจาะ
	ออมเล็ตไข่	ชนิดกล่อง	น่องไก่ตุ๋นมะระยาจีน	ขนมไทย/	แกงอ่อมหมู
	แฮม/ไส้กรอก/โบลอน่า		เกี้ยวทอด+น้ำจิ้ม	เบเกอรี่	ผัดเห็ดคออินจิเต้าหู้ปลา
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้

๑ ประธานกรรมการ
 ๒ กรรมการ
 ๓ กรรมการ
 ๔ กรรมการ
 ๕ กรรมการ

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
24	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียว	เครื่องต้ม	สุกี้ทะเล(ปลาหมึก กุ้ง ปลาตอลลี)	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง น่องไก่ทอด
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบะช่อหอมใหญ่	ชนิดกล้อง	ทอดมันปลาทราย	ขนมไทย/	แกงเหลืองมะละกอปลาช่อน
	ผัดบวบหมูหันแครอทไข่		ผลไม้	เบเกอรี่	ไข่ยัดไส้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
25	ข้าวต้มกับ ไข่ตุ๋น	เครื่องต้ม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่ดาว	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ปลาตอลลีทอด น้ำจิ้ม
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	ชนิดกล้อง	ผัดกระเพราปลาหมึก	ขนมไทย/	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด
	น่องไก่อบซีอิ้ว		แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	เบเกอรี่	ลาบเมืองหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
26	ข้าวต้มปลากระพง	เครื่องต้ม	ข้าวผัดปู	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง
	ซาลาเปาไส้ครีม	ชนิดกล้อง	ซูปรแครอทไก่	ขนมไทย/	แกงเขียวหวานปลาทราย
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ไข่ดาว	เบเกอรี่	หมูคำหวาน น้ำจิ้ม
			ผลไม้		ผัดดอกกะหล่ำหมูแครอท
27	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง หมูกระเทียม	เครื่องต้ม	ผัดไทกุ้งสด	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียวทรงเครื่อง
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	ชนิดกล้อง	เกาเหลาลูกชิ้นปลา	ขนมไทย/	แกงจืดมะระยัดไส้หมูบด
	ผัดปลานิลเปรี้ยวหวาน		ผลไม้	เบเกอรี่	น้ำพริกอ่องหมู ผักจิ้ม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
28	ข้าวต้มไก่	เครื่องต้ม	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลปลาหมึก กุ้ง	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดวุ้นเส้นไข่แครอท
	ซาลาเปาไส้หมู	ชนิดกล้อง	ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง	ขนมไทย/	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้	เบเกอรี่	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องปูอัด
					ผลไม้
29	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง	เครื่องต้ม	ข้าวผัดหมู+ไข่	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่เจียวหมูสับ
	ต้มข่าไก่ เห็ดฟาง	ชนิดกล้อง	ซูปรผักกาดขาวหมูบด เต้าหู้ไข่	ขนมไทย/	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู
	ปลากระพงทอดผัดขึ้นฉ่าย		ไข่ดาว	เบเกอรี่	ผัดกระเพราปลาหมึก
	หมูกระเทียม		ผลไม้		ผลไม้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				

๑ ประธานกรรมการ
 ๒ กรรมการ
 ๓ กรรมการ
 ๔ กรรมการ
 ๕ กรรมการ

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
30	ข้าวต้มกับ	เครื่องต้ม	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง
	ผัดถั่วลันเตาเห็ดหอมกุ้งสด	ชนิดกล่อง	ไข่ต้ม	ขนมไทย/	แกงเทโพหมู
	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไช้		ผลไม้	เบเกอรี่	ปลาตอลี่ทอดผัดผงกะหรี่
	หมูหยอง				แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมอบด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
31	ข้าวต้มกุ้งสด	เครื่องต้ม	ข้าวมันไก่ทอด	นม	ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ชนิดกล่อง	ซูปหัวผักกาดหมู แครอท	ขนมไทย/	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้	เบเกอรี่	เต้าหู้ทรงเครื่อง
					ผัดพริกแกงหมูหัน
					ผลไม้

- *หมายเหตุ : 1. ผลไม้พิเศษ ได้แก่ ลูกพลับ ชมพู สาลี่ แอปเปิ้ล มะละกอสุก แตงโม มะม่วงสุก มะม่วงดิบมัน
แคนตาลูป มังคุด ลองกอง ฝรั่ง เงาะ ละมุด ส้มเขียวหวาน พุทรา กล้วยหอมทอง กล้วยไข่ องุ่น ขนุนสุก
ส้มโอ แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล
2. อาหารว่างเช้าและบ่ายจัดให้ไปพร้อมกับอาหารมื้อเช้าและเย็น กรณีผู้ป่วยเบาหวานอาหารว่างให้เป็นผลไม้
ที่ไม่เข้าในมื้ออื่นหรือแครกเกอร์จืด

3. ตารางการจัดเครื่องต้มชนิดกล่อง มื้ออาหารว่างเช้าและบ่ายสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VIP

วัน	เครื่องต้มชนิดกล่องอาหารเช้า	เครื่องต้มชนิดกล่องอาหารว่างบ่าย
จันทร์	นมอัลมอนต์ออริจินอลหวานน้อย	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
อังคาร	นมอัลมอนต์โยเกิร์ตพร้อมดื่ม	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร้อมมันเนย
พุธ	นมพิตาชิโอหวานน้อย	นมถั่วเหลืองงาดำหรือนมจุกข้าว
พฤหัสบดี	นมอัลมอนต์ออริจินอลหวานน้อย	นมเปรี้ยวรสผลไม้ น้ำตาลน้อยไขมันต่ำ
ศุกร์	โยเกิร์ตพร้อมดื่มรสผลไม้/หวานน้อย	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
เสาร์	น้ำผลไม้ 100 %	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร้อมมันเนย
อาทิตย์	นมเปรี้ยวรสผลไม้ไขมันต่ำ	นมถั่วเหลืองงาดำหรือนมจุกข้าว
หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านภาวะโภชนาการ จัดให้ตามภาวะของโรค		

4. เมนูอาหารบางรายการหากผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหาร
ที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุที่ชัดเจน
5. เมนูขนมปังปังทานคู่อาหารมื้อเช้า กรณีผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายเบาหวานหากในวันดังกล่าวไม่มีขนม Sugar free
อาจพิจารณาให้ทานขนมปังปังคู่กับนม Less sugar หรือ น้ำผึ้งแทนได้

๑ ประธารกรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

เอกสารแนบที่ ๑

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

วัน.....เดือน.....ปี..... พ.ศ.....

ชื่อผู้ถูกประเมิน

- รายการ
- ๑ประธานกรรมการ
- ๒กรรมการ
- ๓กรรมการ
- ๔กรรมการ
- ๕กรรมการ

1. แต่งกายสะอาด สวมชุดฟอร์มบริษัท

2. ผู้ถูกซักล้าง

3. สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

4. สวมผ้าแมสปิดปาก

5. สวมรองเท้าหุ้มส้น/สวมรองเท้าบูทขณะปฏิบัติงาน

6. ติดบัตรประจำตัวพนักงานของบริษัท

7. ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ปิดพลาสติกเมื่อมีแผลและสวมถุงมือให้เรียบร้อย

8. ไม่สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน (แหวน, สร้อยแขน, นาฬิกา, ต่างหู)

9. ไม่ใช้มือในการหยิบจับอาหารโดยตรง/สวมถุงมือ

10. ไม่พูดคุยกันโดยไม่จำเป็นขณะเตรียม/ปรุงอาหาร

11. ดูแล รักษา วัสดุ อุปกรณ์ เป็นอย่างดี

12. มีพฤติกรรมบริการที่ดี

13. ล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงาน/ระหว่างปฏิบัติงาน และหลังปฏิบัติงาน

14. การรับประทานอาหารปรุงรสุ ต้องล้างผักผลไม้ให้สะอาด และใช้ช้อนชิมเฉพาะ

ชื่อผู้ควบคุมงาน (บริษัทจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ)

ชื่อผู้ประเมิน (บุคลากรกลุ่มงานโภชนาการ)

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงพยาบาลสังกัด.....
2. ประเภทโรงพยาบาลจำนวนเตียง (สามัญ/พิเศษ).....
3. ผู้ดูแล (นักโภชนาการ/โภชนาการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในรพ.เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในรพ.ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินแนะนำให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในรพ.ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้าน
สุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เชืมหานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลม ดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				

๑กรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปู่ง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปู่ง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปู่ง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปู่งอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ		๑๐๘๑๐๐		

๑ ประธานกรรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออ.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

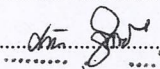
หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

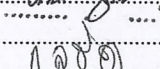
ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง				
รวม				

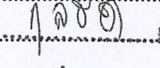
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

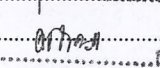
.....

.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :  ประธานกรรมการ

หน่วยงาน : จังหวัด :  กรรมการ

เจ้าของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร  กรรมการ

วันที่ตรวจแนะนำ  กรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการ

เอกสารแนบที่ ๓

ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน 5 ส กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

รายการ	ความถี่	ประจำเดือน.....พ.ศ.....																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1.กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณปรุงอาหาร	ทุกวัน																																	
2.กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณเตรียมอาหาร	ทุกวัน																																	
3.ล้าง ชัด ถูพื้นห้องล้างภาชนะและอ่างภาชนะ	ทุกวัน																																	
4.กวาด ถู พื้น/ จัดระเบียบห้องเก็บวัสดุบริโภค	ทุกวัน																																	
5.ล้างห้องน้ำชาย หญิง	ทุกวัน																																	
6.เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																																	
7.ล้างรถขนส่งอาหารเข้า-เย็น	ทุกวัน																																	
8.ตักและทิ้งไขมันในบ่อทิ้ง 3 บ่อ	ทุกวันอังคาร																																	
9.ดักบ่อเศษอาหาร 1 บ่อ	ทุกวัน																																	
10.ล้างร่องระบายน้ำ	วันพุธ																																	
11.ล้างเครื่องดูดควัน	วัน 5ส ใหญ่																																	
12.ทำความสะอาดพัดลม	วันเสาร์																																	
13.ปิดหยากไย่	เดือน2ครั้ง																																	
14.เช็ดกระจก	เดือน2ครั้ง																																	
15.ล้างมุ้งลวด	เดือน2ครั้ง																																	
ชื่อผู้ตรวจกลุ่มงานโภชนาการ																																		

๑ประธานกรรมการ
 ๒กรรมการ
 ๓กรรมการ
 ๔กรรมการ
 ๕กรรมการ

เอกสารแนบที่ ๔

แบบประเมินความพึงพอใจการให้บริการอาหารของบริษัทผู้รับเหมาปรุงอาหารสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลสวนปรุง

ประจำปีงบประมาณ..... บริษัท.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบประเมิน

หอผู้ป่วย เพศของผู้รับบริการในหอผู้ป่วย ☐ ชาย ☐ หญิง

ช่วงวัยของผู้รับบริการในหอผู้ป่วย ☐ เด็ก ☐ วัยรุ่น ☐ วัยกลางคน ☐ ผู้สูงอายุ

ประเภทอาหารที่รับประทาน

☐ อาหารพิเศษธรรมดา ☐ อาหารพิเศษเฉพาะโรค
☐ อาหารสามัญธรรมดา ☐ อาหารสามัญเฉพาะโรค ☐ อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับระดับความพึงพอใจของท่าน

รายการ	คะแนนความพึงพอใจ				
	ดีมาก	ดี	ปานกลาง	ควรปรับปรุง	ไม่ดี
	5	4	3	2	1
1. รสชาติอาหาร					
☐ อาหารธรรมดา					
☐ อาหารเฉพาะโรค					
2. ปริมาณของอาหารเพียงพอต่อความต้องการ (อิ่ม/พอเติม)					
3. ความสะอาดของอาหาร (อาหารสะอาดปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน)					
4. คุณภาพของอาหาร (ลักษณะอาหาร,ผลไม้และอาหารว่าง)					
5. การหมุนเวียนรายการอาหารแต่ละวัน (ทั้งอาหาร,ผลไม้และอาหารว่าง)					
6. ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร					
7. ภาชนะบรรจุอาหารถูกต้องครบถ้วนตามจำนวนเบิก					
8. ความถูกต้องในการจัดบริการอาหารตามใบแจ้งยอด					
9. การดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับภาวะโภชนาการ(อาหารเฉพาะโรค)					
10. การให้บริการอาหารเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด					
11. พฤติกรรมการให้บริการของพนักงานบริการอาหารเอกชน					
12. การแต่งกายของพนักงานบริการอาหารเอกชน					
13. ความชัดเจนในการสื่อสารระหว่างเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยและพนักงานบริการอาหารเอกชน					

ขอขอบคุณในความร่วมมือ คำแนะนำของท่านมีค่าอย่างยิ่งสำหรับเรา (กรุณาส่งคืนกลุ่มงานโภชนาการ)

๑.ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา
 ๒.ประธานกรรมการ

๓.กรรมการ

๔.กรรมการ

๕.กรรมการ

ประมาณการค่าอาหารปรุงสำหรับผู้ป่วยต่างชาติ โรงพยาบาลสวนปรุง ปีงบประมาณ 2570

มื้อเช้า				มื้อกลางวัน				มื้อเย็น				อาหารว่าง	
American Breakfast ไข่ดาว2ฟอง หรือออมเล็ต2ฟอง, ไข่สุกรอก 4ชิ้นหรือแฮม4ชิ้น				อาหารจานหลัก(หมู/ไก่/ปลา) อาหารประเภทข้าว/เส้น สลัดผักหรือผลไม้				อาหารจานหลัก(หมู/ไก่/ปลา) อาหารประเภทข้าว/เส้น สลัดผักหรือผลไม้				ผลไม้หรือ ขนมเบเกอรี่, นมกล่องหรือ น้ำผลไม้100% หรือโยเกิร์ตถ้วย	
ขนมปัง 3-4แผ่นหรือครัวซอง 1 ชิ้นหรือแซนวิชไส้ต่างๆ หรือข้าวผัดเนย+เนยและแฮม,สลัดผักถ้วยเล็ก				ซูปใสหรือซูปข้นหรือแกงจืด ขนมหรือผลไม้				ซูปใสหรือซูปข้นหรือแกงจืด ขนมหรือผลไม้					
นมกล่อง/น้ำผลไม้100%/โยเกิร์ต/ไอศกรีม/เครื่องดื่มบรรจุอาหาร ผลไม้,น้ำดื่ม ขวด600มล.1 ขวด				ผลไม้,น้ำดื่ม ขวด600มล.1 ขวด				ผลไม้,น้ำดื่ม ขวด600มล.1 ขวด					
รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวม	รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวม	รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวม	รายการ	ราคา
American Breakfast				ผัดสปาเก็ตตี้หมูบด				สลัดผักหรือผลไม้				น้ำผลไม้	15
ขนมปัง	4แผ่น	7	20	เส้นสปาเก็ตตี้	250 กรัม	45	25	ผักสลัด	100 กรัม		5	ขนมเบเกอรี่	15
เนยสด	2อัน20กรัม	6	12	หมูสันคอสด	80 กรัม	10	15	มะเขือเทศ	100 กรัม		3		
ไข่ดาวหรือออมเล็ต	2ฟอง	5	10	ซอสมะเขือเทศ	20 กรัม		3	หอมใหญ่	100 กรัม		3		
ไข่สุกรอก	4ชิ้น	7	20	หอมใหญ่	2 หัว		5	แตงกวา	100 กรัม		3	รวม	30
นมกล่อง	1กล่อง	10	10	มะเขือเทศ	5ซด		3	ไข่ต้ม	1 ฟอง		5		
สลัดถ้วยเล็ก	1 ถ้วย	15	15	น้ำตาลทราย	2 ซด		2	อกไก่	80 กรัม		10		
ผลไม้	1 ส่วน	14	10	เกลือ	1 ชช		1	น้ำสลัด	40 กรัม		10		
น้ำดื่ม600มล.	1 ขวด	7	7	พริกไทย	1ซด		1	ผลไม้	1 ส่วน		10		
				เนยสด	2 ซด		6	น้ำดื่ม600มล.	1 ขวด		7		
				พาสลีย์			2	รวม			56		
				ผลไม้			10						
๑ <i>Dr. Jit</i> ประธานกรรมการ				น้ำดื่ม600มล.			7						
๒ <i>10/101</i> กรรมการ			104	รวม			80						

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

ประมาณการค่าอาหารปรุงสำหรับผู้ป่วยต่างชาติทั้งวัน

270

บาท

ประมาณการต้นทุนราคาอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ป่วยสามัญและพิเศษ ปีงบประมาณ 2570 (ตุลาคม 2569 - กันยายน 2570) ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

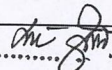
ผู้ป่วยสามัญ = 348 คน (คิดเป็น 85 % ของผู้ป่วยทั้งหมด)

ผู้ป่วยพิเศษ = 62 คน (คิดเป็น 15 % ของผู้ป่วยทั้งหมด) รวมผู้ป่วยทั้งหมด 410 คน

รายการ	ราคา/หน่วย	ราคา/วัน	ราคา/เดือน	ราคารวม/เดือน		ราคารวมปี	
				พิเศษ	สามัญ	พิเศษ	สามัญ
เฉลี่ยค่าวัตถุดิบอาหารสามัญ	100.00	34,800.00	1,078,800.00		1,078,800.00		12,945,600.00
เฉลี่ยค่าวัตถุดิบอาหารพิเศษ น้ำดื่ม 3ขวด อาหารว่างบ่าย (นม+ขนม)	190.00	11,780.00	365,180.00	365,180.00		4,382,160.00	
ค่าแรง ผู้ควบคุม 1 คน	550.00	550.00	17,050.00	2,557.50	14,492.50	30,690.00	173,910.00
โภชนากร 3 คน	530.00	1,590.00	49,290.00	7,393.50	41,896.50	88,722.00	502,758.00
พนักงานผู้ปฏิบัติ 17 คน (ราคายังไม่รวม OT พนักงาน)	400.00	6,800.00	210,800.00	31,620.00	179,180.00	379,440.00	2,150,160.00
ค่าเชื้อเพลิง (แก๊ส)	1,632.00		48,950.00	7,342.50	41,607.50	88,110.00	499,290.00
ค่าน้ำยาล้างภาชนะ น้ยาทำความสะอาดราปูโซนและพื้น ถูหัว ถูใส่แ่ง เบ็ดเตล็ดต่างๆ		300.00	9,300.00	1,395.00	7,905.00	16,740.00	94,860.00
ค่าไฟฟ้า			10,000.00	1,500.00	8,500.00	18,000.00	102,000.00
ค่าน้ำประปา			10,000.00	1,500.00	8,500.00	18,000.00	102,000.00
ค่าซ่อมบำรุงครุภัณฑ์			5,000.00	750.00	4,250.00	9,000.00	51,000.00
ค่าภาชนะอุปกรณ์ เช่น ตู้แช่เนื้อสัตว์ เครื่องขัด ปิ่นโต ช้อนทัพพี หม้อ ตระกร้า	60,000.00						60,000.00
จัดซื้อรถขนส่งอาหารสามัญในโรงพยาบาล 2 คัน (รถมือ2) คันละ 150,000	150,000.00						300,000.00
ค่าน้ำมันรถ 2 คัน (ฝั่งซ้าย 1 คัน ฝั่งหญิง 1 คัน)		10,000.00	10,000.00		10,000.00		120,000.00
ยอดรวม				419,238.50	1,395,131.50	5,030,862.00	17,101,578.00
vat 7.70 %				32,281.36	107,425.13	387,376.37	1,316,821.51
ยอดรวมทั้งสิ้น				451,519.86	1,502,556.63	5,418,238.37	18,418,399.51
ราคากลางอาหารผู้ป่วย				234.92	139.28	239.43	145.00
ส่วนต่างคงเหลือ (บาท)				15.08	10.72	10.57	5.00
กำไรที่คาดว่าจะได้รับ จำนวนผู้ป่วยเฉลี่ย พิเศษ 67 คน/วัน และสามัญ 343 คน/วัน				28,980.14	115,643.37	239,261.63	634,600.49
รวมรายได้เฉลี่ยจากกำไรที่คาดว่าจะได้รับ				144,623.51	บาท/เดือน	873,862.12	บาท/ปี

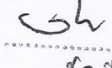
ประมาณการค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย VVIP
โรงพยาบาลสวนปรุง ปีงบประมาณ 2570

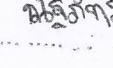
มื้อ อาหาร	ชนิดอาหารผู้ป่วยธรรมดา	ราคา/หน่วย/มื้อ
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง หรือ - ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย - อาหาร 3 อย่าง (ผัด / แกง / ทอด) - ผลไม้สด - นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง หรือ - เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน (น้ำขิง น้ำมะตูม น้ำเก๊กฮวย น้ำใบเตย ฯลฯ ชนิดผงสำเร็จรูป)	80 บาท
ว่างเช้า	- นมอัลมอลต์ออริจินอล หรือ - นมอัลมอลต์โยเกิร์ต หรือ - น้ำผลไม้ 100 % หรือ - โยเกิร์ต 1 ถ้วย	20 บาท
	- เบเกอรี่ หรือ ผลไม้สด หรือ แครกเกอร์จืด	20 บาท
กลางวัน	- ข้าวสวย - อาหาร 3 อย่าง (ผัด / แกง / ทอด) - หรือ อาหารจานเดียว ต้มจืด/น้ำซุป - ผลไม้สด	80 บาท
ว่างบ่าย	- นมกล่อง หรือ - นมถั่วเหลือง	10 บาท
	- เบเกอรี่ หรือ ผลไม้สด หรือ แครกเกอร์จืด	20 บาท
เย็น	- ข้าวสวย - อาหาร 3 อย่าง (ผัด / แกง / ทอด) - ผลไม้สด	80 บาท
	น้ำดื่ม ชนิดขวด 600 ซีซี 6 ขวด ต่อวัน (เฉลี่ยขวดละ 5 บาท)	30 บาท
	เบ็ดเตล็ดต่างๆ เช่น ขອງใส่ช้อน ถุงกระดาษใส่อาหารว่าง ถุงร้อน สำหรับบรรจุอาหารชนิด ต้ม แกง ต่างๆ ที่ใช้บรรจุอาหารระหว่างขนส่ง ฯลฯ	10 บาท
รวมค่าใช้จ่ายทั้งหมด / วัน		350 บาท / วัน
หมายเหตุ ราคาอาหารในแต่ละมื้อสามารถถัวเฉลี่ยใน 1 วันได้		

๑. ประธานกรรมการ

๒. กรรมการ

๓. กรรมการ

๔. กรรมการ

๕. กรรมการ