



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานพัสดุ โทร. ๖๐๔๓๑ - ๖๐๔๓๓, ๖๐๔๕๕, ๖๐๔๖๐ และ ๖๐๓๖๕

ที่ สธ ๐๘๒๕.๕/๒๕๕๕ วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตนำประกาศประกวดจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ลงในเว็บไซต์ของโรงพยาบาล, เว็บไซต์ของกรมบัญชีกลาง, ปิตประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตนราชกัญญา

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ด้วยกรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง) ได้อนุมัติประกาศประกวดราคาจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในวงเงิน ๑๘,๓๓๗,๖๐๐.๐๐ บาท (สิบแปดล้านสามแสนสามหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ นั้น

กลุ่มงานพัสดุ ขออนุญาตให้ศูนย์ข้อมูลข่าวสารโรงพยาบาลสวนปรุง นำประกาศจัดซื้อดังกล่าว ลงเว็บไซต์ของโรงพยาบาลสวนปรุง และปิตประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตนราชกัญญา ตั้งแต่วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามสำเนาเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางสมปรารถนา สุวรรณรัตน์)

เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

เรื่อง คอ.

เพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต

๒๗ ส.ค.๖๓

สำเนาถูกต้อง

(นางสมปรารถนา สุวรรณรัตน์)
เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

อนุญาต

(นางสุวรรณี เรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

๒๗ ส.ค. ๒๕๖๓

คุณสมปรารถนา สุวรรณรัตน์
๒๗ ส.ค. ๖๓

ทพ นร ๒๗/๘/๖๓



ประกาศกรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง)

เรื่อง ประกวดราคาซื้อจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำ
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง) มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จ
สำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้ง
สิ้น ๑๘,๓๓๓,๖๐๐.๐๐ บาท (สิบแปดล้านสามแสนสามหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

จัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย	จำนวน	๑	รายการ
สามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ			
ต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.			
๒๕๖๔			

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว
เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง
การคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน
ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้
จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร
พัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมสุขภาพจิต (โรง
พยาบาลสวนปรุง) ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขัน
อย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๔. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้ละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.suanprung.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๕๓๙๐๘ ๕๑๔, ๗ - ๘ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายัง กรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง) ผ่านทางอีเมล suanprung@suanprung.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๓ โดยกรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง) จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.suanprung.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๓

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓



(นางสุวรรณี เรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมสุขภาพจิต

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

" ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ และตรวจสอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่ยื่นเสนอราคา ให้ถูกต้องครบถ้วน ตามเอกสารประกวดราคาฯ ข้อ ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ ข้อ ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ และข้อ ๔. การเสนอราคา หากผู้ยื่นเสนอไม่มีคุณสมบัติฯ ไม่ครบถ้วน หรือยื่นเอกสาร หลักฐานต่างๆ ไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วน ตามที่กำหนดไว้ฯ คณะกรรมการฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นเสนอรายนั้นๆ ทั้งนี้ ถือเป็นไปตามระเบียบ กระบวนการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๔๕ "



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑๒/๒๕๖๓

การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง)

ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

กรมสุขภาพจิต (โรงพยาบาลสวนปรุง) ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

จัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย	จำนวน	๑	รายการ
สามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่าง			
ชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔			

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันการเสนอราคา
 - (๒) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ รายละเอียดขอบเขตของงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว

ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

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

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็น

สำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ โรงพยาบาลสวนปรุง ๑๓๑ ถนนช่างหล่อ ตำบลห้วยยา อำเภอมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๕๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ จัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่ กรม ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำความผิดอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความผิดดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ กรม

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่

กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๙๑๖,๘๘๐.๐๐ บาท (เก้าแสนหนึ่งหมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๕.๑ เช็ครีหรือตราฟท์ที่ธนาคารเซ็นส่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็ครีหรือตราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ครีหรือตราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าทีในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็ครีหรือตราฟท์ที่ธนาคารส่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ระบุชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ฯ ดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อกิจการร่วมค้าดังกล่าว เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียน

เป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้าประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอ รายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณา ตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอ เอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไป จากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความ แตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรม การฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย อิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการ พิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมด ก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการ

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้ง กรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีกรกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อกรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วน ภายใน ๕ วันทำการ หรือกรมเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของ ที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และกรม ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ กรม ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้าทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขอยังดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายส่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขอยังดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่ไม่ใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายใน

เวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับการจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว



รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)
ในวงเงิน ๑๘,๓๓๗,๖๐๐.๐๐ บาท (สิบแปดล้านสามแสนสามหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน)

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลสวนปรุงเป็นโรงพยาบาลที่ให้บริการผู้ป่วยจิตเวช ทั้งผู้ป่วยนอก และผู้ป่วยใน ซึ่งผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษา ประกอบด้วย ผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จึงต้องมีการจัดอาหารให้บริการผู้ป่วยให้เหมาะสมกับประเภทและสิทธิการรักษา จำนวน ๓ มื้อต่อวัน เพื่อให้การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จ ของโรงพยาบาลสวนปรุง ถูกต้อง และได้ราคาที่เหมาะสม ถูกต้องตรงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงต้องมีการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางฯ ดังกล่าว

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการแก่ผู้ป่วยในที่เข้ามารับการรักษาในโรงพยาบาลสวนปรุง

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับ...

- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ เป็นนิติบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหารและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี ในการผลิตและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ, มีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๙,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังจากปี ๒๕๖๓ ไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๔- ปัจจุบัน) และสามารถดำเนินการโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง
- ๓.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

๔. รายละเอียดขอบเขตของงาน

ให้เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จำนวน ๓๙ แผ่น แบบท้ายนี้

๕. กำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

หลักเกณฑ์ราคา (Price)

๖. ระยะเวลาส่งมอบ หรือส่งมอบงาน

ภายใน ๓๖๕ วัน

๗. วงเงินในการจัดซื้อ

วงเงิน ๑๘,๓๓๗,๖๐๐.๐๐ บาท (สิบแปดล้านสามแสนสามหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน)

ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๘. สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต ตั้งอยู่เลขที่ ๑๓๑ ถนนช่างหล่อ ตำบลหายยา อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๓๐๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานพัสดุ กลุ่มภารกิจอำนวยการ โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

รายละเอียดคุณสมบัติของการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ
โรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
(๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)

๑. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๑.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๑.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๑.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๑.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศ ของกรมบัญชีกลาง
- ๑.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้ผู้ทำงานของ หน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงาน เป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของ นิติบุคคลนั้นด้วย
- ๑.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๑.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๑.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาล สวนปรุง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๑.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของ ผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑.๑๐ เป็นนิติบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหารและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มี ประสบการณ์อย่างน้อย๑ปี ในการผลิตและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ, มีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการ หรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๙,๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท(เก้าล้านแสนบาทถ้วน)โดย หนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังจากปี ๒๕๖๓ ไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๔- ปัจจุบัน)และสามารถดำเนินการโดยมิต้อง ให้ผู้อื่นรับช่วง

๑.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๒. ข้อกำหนด...

๒. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา

๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน มีหน้าที่ควบคุม กำกับการปฏิบัติงานของพนักงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นในแต่ละวัน ทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการ ให้ถูกต้องตามสัญญา และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาล ทุกประการ โดยตำแหน่งผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการ จะต้องมีความรู้พื้นฐานบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัส อาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่นำเชื่อถือ และแนบสำเนาหลักฐานประกอบในวันยื่นเสนอราคา

หากผู้เสนอราคาไม่มีผู้ควบคุมงานอยู่ควบคุมกำกับและแก้ไขปัญหา ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน(ตั้งแต่เวลา ๐๕๐๐.น-๑๘.๐๐น.)โดยไม่มีเหตุอันควร ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๑,๐๐๐.๐๐บาท (หนึ่งพัน บาทถ้วน) ต่อวัน/ต่อคน

๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องมีนักโภชนาการ/โภชนากร

- นักโภชนาการ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและโภชนบำบัด อาหารและ โภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยผ่านการ ทำงานบริการอาหารในโรงพยาบาล หรือผ่านการฝึกงานการบริการอาหารในโรงพยาบาลมาก่อนไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ชั่วโมง

- โภชนากร จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและ โภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

นักโภชนาการ/โภชนากร ต้องปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบอาหารของผู้เสนอราคาทุกวัน อย่างน้อย จำนวน ๒ คน/วัน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการ/โภชนากรพร้อม หลักฐานคุณวุฒิประกอบในวันยื่นของเสนอราคา

(กรณี ต้องมีนักโภชนาการ/โภชนากร ปฏิบัติงาน ๒ คน /วัน สามารถสลับเวรเหลื่อมเวลา ปฏิบัติงานได้ แต่ใน ๑ วัน ต้องปฏิบัติงานเฉลี่ย อย่างน้อย ๒ คน/วัน หากผู้เสนอราคาไม่มีนักโภชนาการและ โภชนากรอยู่ควบคุมกำกับการทำงาน โดยไม่มีเหตุอันควรไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการล่วงหน้าถึงเหตุผลของการไม่ มาปฏิบัติงาน ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) /คน/วันทันทีโดย กลุ่มงานโภชนาการจะทำบันทึกแจ้งทางโรงพยาบาลสวนปรุงให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามที่ระบุในสัญญา **หมายเหตุ "เหตุอันควร" เช่น เจ็บป่วย ไม่สบาย ไปพบแพทย์ตามนัด (ต้องแนบใบรับรองแพทย์) เหตุด่วนฉุกเฉิน ฯลฯ กรณีจำเป็นต้องออกไปทำธุระภายนอกในระหว่างวันต้องแจ้งหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือผู้ได้รับมอบหมายทาง โทรศัพท์ หรือการสื่อสารช่องทางอื่น และรีบกลับมาปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้แจ้งไว้)

.....
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๒.๓ ผู้เสนอราคา...

๒.๓ ผู้เสนอราคาและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ตามเอกสารแนบที่ ๑) และประเมินผลการปฏิบัติงานด้วยแบบฟอร์มมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๓๐ ข้อ ในขณะที่ปฏิบัติงานหากพนักงานมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม ก้าวร้าว ไม่ให้ความร่วมมือ ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล กลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเซ็นรับทราบ และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท / ราย / ครั้ง จนกว่าทางผู้เสนอราคาจะทำการแก้ไขและปรับปรุงให้ถูกต้อง

๒.๔ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการพัฒนาคุณภาพอาหาร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

๒.๕ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดพนักงานขึ้นปฏิบัติงานประจำวัน ดังนี้

- | | |
|--|--------------------------|
| ๑) ผู้ควบคุมงาน | จำนวน ๑ หรือ ๒ คน/วัน |
| ๒) นักโภชนาการ/โภชนาการ | จำนวน อย่างน้อย ๒ คน/วัน |
| ๓) พนักงานประกอบอาหาร (พิเศษ สามัญ เฉพาะโรค หุงข้าว) และจัดอาหาร | |
| ๔) พนักงานเตรียมผลไม้ | |
| ๕) พนักงานเตรียมวัตถุดิบ | |
| ๖) พนักงานบริการอาหาร,ล้างภาชนะ | |
| ๗) พนักงานทำความสะอาด | |

(พนักงานทำความสะอาด ต้องไม่เป็นผู้ประกอบอาหาร บรรจ้อาหารและบริการอาหาร)

พนักงานในข้อ ๑ - ๕ ต้องเป็นคนไทย สัญชาติไทยเท่านั้นหากพนักงานข้อที่ ๑- ๕ ไม่เป็นบุคคลสัญชาติไทยตามสัญญาที่กำหนด ทางผู้เสนอราคาจะถูกปรับเป็นเงิน ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อคน/วัน จนกว่าพนักงานหน่วยนั้น จะเป็นบุคคลสัญชาติไทยตามที่ระบุในสัญญา โดยพนักงานในข้อ ๖ - ๗ อนุโลมให้เป็นต่างด้าวได้แต่ต้องมีบัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติ และมีใบอนุญาตทำงานโดยระบุประเภทงานให้ตรงกับงานที่ทำในปัจจุบัน โดยมีสัดส่วนของพนักงานซึ่งเป็นแรงงานต่างด้าวไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของพนักงานทั้งหมด และห้ามมิให้บุคคลที่ไม่ใช่สัญชาติไทยประกอบอาหารผู้ป่วย (หน่วยพิเศษ , สามัญ , เฉพาะโรค , หุงข้าว , เตรียมผลไม้) หากผู้เสนอราคาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามสัญญาทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๑,๐๐๐.๐๐ บาท/หน่วย/วัน จนกว่าทางผู้เสนอราคาจะทำการแก้ไขให้ถูกต้องตามที่ระบุในสัญญา

๒.๖ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐโดยตรวจสุขภาพก่อนเริ่มดำเนินการและมีผลการรับรองการตรวจสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) ของโรงพยาบาลกำหนด โดยมีใบรับรองแพทย์ ดังนี้

- ๑) ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (stool examination)
- ๒) การตรวจอุจจาระเพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi, Shigellaspp. ,Escherichia Coli (Rectal Swab)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

๓) การ X - Ray...

๓) การ X - Ray ปอด

๔) การเจาะเลือดเพื่อตรวจหาไวรัสตับอักเสบบีและ ซี

๕) ตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะ

๖) การตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

กรณีพนักงานต่างด้าวลาจากกลับประเทศภูมิลำเนา ก่อนกลับเข้ามาปฏิบัติงานต้องทำการกักตัวเพื่อสังเกตอาการ ๑๔ วัน (เผื่อระวังการติดเชื้อ covid - ๑๙) และต้องตรวจสุขภาพตามรายการที่กำหนดอีกครั้งเพื่อป้องกันโรคติดต่อ และก่อนรับพนักงานเข้าปฏิบัติงานในวันแรกต้องมีใบรับรองแพทย์แสดงก่อนรับเข้า

พนักงานของผู้เสนอราคาที่มีสัญชาติไทย หรือกรณีเป็นแรงงานต่างด้าว ต้องมีอายุ ไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์ อ่านออกเขียนภาษาไทยได้ กรณีเป็นแรงงานต่างด้าว ต้องได้รับการจดทะเบียนแรงงานต่างด้าว

พนักงานของผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงพยาบาลและทางราชการ มีพฤติกรรมบริการที่ดี ไม่ส่งเสียงดัง ไม่ดื่มสุรา ไม่สูบบุหรี่ ไม่เล่นการพนัน หากทำให้งานของทางราชการเสียหาย และไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือสัญญาจะถูกดำเนินการด้วยการตัดเดือนและหากยังไม่ปรับปรุง ทางผู้ขาย / ผู้เสนอราคาจะต้องยกเลิกการว่าจ้างทันที

๒.๗ ผู้เสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๒.๗.๑ พฤติกรรมการบริการที่ดี

๒.๗.๒ ปฏิบัติตาม กฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลสวนปรุง และทางราชการ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุดเสียหาย ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

๒.๗.๓ ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมายเช่น ยาบ้า กัญชา บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลสวนปรุง

๒.๘ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขภาพโภชนาการ สุขวิทยาส่วนบุคคล และอบรมหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ประกอบอาหาร หรืออบรมการพัฒนาสุขลักษณะส่วนบุคคลและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนอค์กียในหน่วยงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล โดยเชิญอาจารย์จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) หรือพยาบาลควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลมาอบรมและผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม ซึ่งกำหนดให้มีการอบรม อย่างน้อย ๒ ครั้ง/ปี

๒.๙ การแต่งกายของบุคลากรของผู้เสนอราคาต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาให้สะอาด

๒.๙.๑ ในขณะที่ปรุงอาหารและบรรจุอาหารสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว สวมผ้าปิดปาก

- จมูก สวมรองเท้าบูท

.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๒.๙.๒ ในขณะที่...

- ๒.๙.๒ ในขณะที่บริการอาหารผู้ป่วยที่ติดต้องสวมผ้ากันเปื้อน โดยผู้เสนอราคาต้องจัดให้มี
ผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกสีขาว ๑ ชุดต่อคน คือสีเขียวอ่อนและสีม่วงอ่อน , มีผ้าเช็ดมือ
สีอ่อนประจำตัวของตนเอง และต้องซักให้เรียบร้อยหลังการบริการอาหารทุกครั้ง
- ๒.๙.๓ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องสวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกงทรงสแล็ค
สีดำหรือสีกรมเทานั้นและสวมรองเท้าหุ้มส้นสีดำไม่อนุญาตให้สวมใส่เครื่องแต่งกาย
ที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ กางเกงรัดรูป เสื้อยืด รองเท้าแตะ ในการปฏิบัติงานใน
กลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย
- ๒.๙.๔ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานทั้งใน
กลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

หากพนักงานของผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กล่าวมาข้างต้น กลุ่มงานโภชนาการ
จะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเซ็นรับทราบ และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข โรงพยาบาลจะทำการ
การปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท / ราย / ครั้ง จนกว่าพนักงานของทางผู้เสนอราคาจะทำการแก้ไขและปรับปรุงให้
ถูกต้อง

๒.๑๐ ผู้เสนอราคาต้องส่งรายชื่อพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมดพร้อมหลักฐานก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
ดังนี้

ผู้ควบคุมงาน

- ๑) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด
- ๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๓) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๔) สำเนาใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรมสุขภาพอาหารและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ
- ๕) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ได้ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ
- ๖) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๗
- ๗) แบบพิมพ์ลายนิ้วมือผู้ขออนุญาต สมัครงานดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่

นักโภชนาการ/โภชนากร

- ๑) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด
- ๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๓) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๔) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ได้ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๕) ใบรับรอง...

- ๕) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๗
- ๖) แบบพิมพ์ลายนิ้วมือผู้ขออนุญาต สมัครงานดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่

พนักงานสัญชาติไทย

- ๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒) สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๓) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ
- ๔) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๗
- ๕) แบบพิมพ์ลายนิ้วมือผู้ขออนุญาต สมัครงานดำเนินการโดย สภ.เมืองเชียงใหม่

พนักงานต่างดาว

- ๑) สำเนาบัตรอนุญาตการทำงานของต่างด้าว (บัตรสีชมพู) หรือ สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport-PP) หรือหนังสือเดินทางชั่วคราว (Temporary Passport-TP) หรือเอกสารรับรองบุคคล (Certificate of Identity - CI)
 - ๒) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนจำนวน ๒ ใบ
 - ๓) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๗
 - ๔) หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัท โดยลงวันที่รับรอง พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของนายจ้าง จำนวน ๑ ชุด
 - ๕) แบบพิมพ์ลายนิ้วมือผู้ขออนุญาตสมัครงานดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่
- หากพนักงานลาออกและรับพนักงานใหม่จะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกัน โดยให้แจ้งข้อมูลการปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรให้กลุ่มงานโภชนาการและโรงพยาบาลทราบทุกครั้ง และจัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

****หากตรวจพบภายหลังว่าผู้เสนอราคาไม่ได้ส่งหลักฐานและผลการตรวจสุขภาพของพนักงาน**
ตามที่ระบุข้างต้น ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท/คน/วัน จนกว่าจะได้รับหลักฐาน
การสมัครงานและผลการตรวจสุขภาพ

- ๒.๑๑ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจะต้องมีทีมงานครบ ตามข้อ ๒.๖ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
- ๒.๑๒ ผู้เสนอราคาต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ประกันสังคมโดยมีหลักฐานการสมัครเข้าเป็นสมาชิก
- ประกันสังคมให้ผั่งจะซื้อตรวจสอบในวันเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
รองอธิการบดี
.....กรรมการ
9004- กรรมการ

โรงพยาบาล...

โรงพยาบาลสวนปรุงไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคาและพนักงานของผู้เสนอราคานำบุคคลภายนอก
ที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้เสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานหรือพักอาศัยใน
สถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนาการ

๓. คุณลักษณะเฉพาะของสารอาหารและพลังงานที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษในโรงพยาบาลสวนปรุง
จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานสารอาหาร
ตามชนิดของอาหาร ดังนี้

๓.๑ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยสามัญ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ - ๓,๐๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารธรรมดาข่อยง่าย	๑,๖๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารบำบัดโรค	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 %
- อื่นๆตามที่ ร.พ.กำหนด				

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วย

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

อาหาร...

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวัน อาหารเย็นและอาหารว่าง

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยสามัญตามรายการอาหาร	ปริมาณ / วัน
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้อไก่ หรือเนื้อปลา (น้ำหนักดิบ) ไข่ ฯลฯ	๒๗๐ กรัม
ข้าวแบ่ง (ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ฯลฯ)	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด	๑๖๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แคนตาลูป ชมพู แก้วมังกร แอปเปิ้ล สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม หรือ ๓ - ๕ ส่วน/วัน
ไขมัน หรือ กะทิ	๑๕ - ๔๕ กรัม ๔๕ - ๑๓๕ กรัม
น้ำตาล	๒๐ - ๕๐ กรัม
นมถั่วเหลือง/น้ำเต้านึ่งหรือผู้ป่วยโรคเกาต์ ให้ใช้นมจืดพร่องมันเนย และผู้ป่วยโรคเบาหวานให้ใช้นมถั่วเหลืองหรือน้ำเต้านึ่งไม่มีน้ำตาล	๒๐๐ ซีซี
ผลไม้	ตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน

หมายเหตุ ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงาน
โภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๓.๒ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตาม พลังงานที่ได้รับต่อวัน			
	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					

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

หมายเหตุ...

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงาน
โภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่างพร้อม
น้ำดื่ม ๓ ขวด

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้ออกไก่ เนื้อปลาไข่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ - ๔๘๐ 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 หรือ ขนุน ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มีโอละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมีโอละ ๑ ส่วนตามตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส่มิพิมพ์ชื่อโรงผลิตที่ขวดบรรจุภัณฑ์ ขนาด ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

๓.๓ ตารางอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

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				
- อื่นๆ ตามที่ รพ. กำหนด					

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงาน
โภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

.....นางสาว.....
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

อาหาร...

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่าง พร้อม น้ำดื่ม ๓ ขวด

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ไข่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ - ๔๘๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวซอย ฯลฯ	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกุยช่าย ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ แก้ว กล้วยหอม แอปเปิ้ล ชมพู่ พุทรา ส้ม หรือ ขนุน ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มีผล ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมีผล ๑ ส่วนตามตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใสไม่พื้มีชื่อโรงผลิตที่ขวดบรรจุภัณฑ์ ขนาด ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ตาราง...

ตารางแสดงตัวอย่างรูปแบบการจัดบริการอาหาร ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น	อาหารว่าง
American Breakfast ไข่ดาว 2 ฟอง หรือ ออมเล็ต 2 ฟอง	อาหารจานหลัก (หมู/ไก่/ปลา)	อาหารจานหลัก (หมู/ไก่/ปลา)	ผลไม้ หรือ
ไส้กรอก 4 ชิ้น หรือ แฮม 4 ชิ้น	อาหารประเภทข้าว เส้น สปาเก็ตตี้ พาสต้าเพตดูซินี หรือ มักกะโรนี	อาหารประเภทข้าว เส้น สปาเก็ตตี้ พาสต้าเพตดูซินี หรือ มักกะโรนี	ขนมเบเกอรี่, แครก เกอร์
ขนมปังขาวหรือขนมปังโฮลวีท 3 - 4 แผ่น หรือ ครัวซองต์ 1 ชิ้น หรือ แซนวิช	สลัดผักหรือผลไม้	สลัดผักหรือผลไม้	นมกล่อง หรือ
หรือข้าวผัดเนย เนยและแฮม สลัดผักถ้วยเล็ก	ซุปรสหรือซูปั่นหรือแกงจืด	ซุปใส หรือ ซูปั่น (ครีมซูป) หรือ น้ำซุปรสผักและเนื้อสัตว์	น้ำผลไม้ 100 % ชนิดกล่อง
นมกล่อง / น้ำผลไม้ 100% / โยเกิร์ต / โอวัลติน / เครื่องดื่มธัญญาหาร	ขนมหรือผลไม้	ขนมหรือผลไม้	หรือโยเกิร์ต 1 ถ้วย
ผลไม้, น้ำดื่มขวด 600 มล. 1 ขวด	ผลไม้ น้ำดื่มขวด 600 มล. 1 ขวด	ผลไม้ น้ำดื่มขวด 600 มล. 1 ขวด	

หมายเหตุ

- นมยูเอชที (Milk) รสต่างๆ จืด พร่องมันเนย ขาดมันเนย หวาน ช็อคโกแลต ปริมาณ ๑๘๐ - ๒๐๐ ซีซี
- นมถั่วเหลือง (Soy milk) จืด น้ำตาลน้อย ผสมจมูกข้าว ผสมงาดำ ๑๘๐ - ๒๕๐ ซีซี
- นมเปรี้ยวชนิดน้ำตาลน้อยไขมันต่ำ รสผลไม้ ๑๘๐ ซีซี
- น้ำผลไม้ ๑๐๐% ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี
- โยเกิร์ต (Yoghurt) รสธรรมชาติหรือผลไม้ ชนิดน้ำตาลน้อยไขมันต่ำ ชนิดถ้วย น้ำหนัก ๑๒๐ - ๑๓๕ กรัม

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ตารางแสดง...

ตารางแสดงปริมาณสัดส่วนอาหาร ตามหมวดอาหารของรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย

หมวดอาหาร	ปริมาณวัตถุดิบอาหาร(น้ำหนักดิบ)	ปริมาณอาหารสุก
ข้าว - แป้ง ๑ ส่วน		ข้าวสุก ๑ ทัพพี (๕๕ กรัม) กะหล่ำปลี ๑ ก้อน (๑๐๐ กรัม) ขนมจีน ๑ จับ ใหญ่ (๕๐ 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
ผัก 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 แอปเปิ้ล ๑ ผลเล็ก (๑๐๐ กรัม)	ประธานกรรมการกรรมการกรรมการกรรมการกรรมการ
ไขมัน		น้ำมันพืช ๑ ช้อนชา กะทิธัญพืช ๕๐ ซีซี

อาหารว่าง...

อาหารว่าง	ปริมาณ
นมกล่อง ยูเอชที นมพว่องมันเนย ๒๐๐ ซีซี,หรือนมเปรี้ยวไขมันต่ำรสต่างๆ ๑๘๐ ซีซี, น้ำนมจุกข้าวกลิ้งหอมมะลิรสต่างๆ ๑๘๐ ซีซี,หรือนมถั่วเหลือง น้ำตาลน้อยและไม่มีน้ำตาล ๓๐๐ ซีซี, นมถั่วเหลืองผสมงาดำหรือจุกข้าว ๑๘๐ ซีซี, (หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐% ๑๘๐ ซีซี)	๑ กล่อง
ขนมไทย / ขนมเบเกอรี่ ราคา ๑๕.๐๐ บาท หรือผลไม้ อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษเบาหวาน แครกเกอร์จืดสลับผลไม้	เบเกอรี่ ๑ ชิ้นหรือ ไม่ต่ำกว่า ๔๐ กรัม หรือ ผลไม้ ๑ ส่วนหรือตามปริมาณที่กำหนด ในตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

หมายเหตุ:๑. ปริมาณอาหารผู้ป่วยพิเศษ ให้จัดตามปริมาณที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

๒. ปริมาณอาหารสามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๔. ประเภทของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญในโรงพยาบาลสวนปรุง

ประเภทของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญวันละ ๓ มื้อ อาหารว่าง ๑ มื้อ มีดังนี้

อาหารธรรมดา : ข้าวสวย ข้าวเหนียว ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว

อาหารอ่อน : โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ

อาหารเหลว : เครื่องดื่ม โอวัลติน นมวัว นมถั่วเหลือง น้ำผลไม้ น้ำซุพ

อาหารเฉพาะโรค : อาหารเบาหวาน อาหารเนื้อมาก - นี้น้อย อาหารจำกัดเกลือ

อาหารเพิ่มเกลือ อาหารจำกัดไขมัน และอื่น ๆ

อาหารผู้ป่วยต่างชาติ : อาหารเช้า American Breakfastนม-ขนมปังปัง-เนยสด-แฮม-ไข่ดาว, Omelet, cream soup , สลัด , สปาเก็ตตี้ , มักกะโรนีสandwiches , สเต็กไก่ - หมู หรือหากผู้เสนอราคาไม่สามารถประกอบอาหารเองได้สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุด้วย

อาหารผสม : อาหารทางการแพทย์และอาหารทางสายยาง เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุงไม่มีห้องปั่นและผสมอาหารทางสายยางที่ได้มาตรฐาน จึงได้ระบุให้ใช้อาหารทางการแพทย์และทางผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาเอง ซึ่งระบุให้ใช้ผู้ป่วยที่ไม่มีโรคร่วมทางกาย ผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคเบาหวาน ผู้ป่วยโรคไต แต่หากผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายที่มีข้อกำหนดในการใช้อาหารทางการแพทย์ ทางผู้เสนอราคาจะต้องทำการสั่งซื้ออาหาร

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ทางสายยาง...

ทางสายยางชนิดปั่นน้ำ (Blenderize) จากสถานพยาบาลที่มีห้องอาหารทางสายยางที่ได้มาตรฐานควบคุมการติดเชื้อ กลุ่มผู้ป่วยที่มีความจำเป็นต้องใช้อาหารทางสายยางหรือ Blenderize คือ ผู้ป่วยโรคไข้มันในเลือดสูง, โรคเก๊าท์ หรือโรคใดๆที่มีข้อห้ามในการใช้อาหารผงทางการแพทย์ ทางผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำทางสายยางชนิดปั่นน้ำที่เหมาะสมกับโรคซึ่งอยู่ภายใต้คำสั่งของแพทย์เท่านั้น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดภาวะแทรกซ้อนในระยะยาวต่อผู้ป่วย และเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสะดวกต่อการเก็บรักษา กรณีผู้ป่วยให้อาหารทางสายยางและต้องเพิ่มโปรตีนจากไข่ขาวตามคำสั่งแพทย์ ให้ทางผู้เสนอราคาใช้เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผง เกรดทางการแพทย์ปราศจากสารปรุงแต่ง สี กลิ่น รส ซึ่งตรงตามสัดส่วนให้ทางหอผู้ป่วยนำไปผสมกับอาหารผงทางการแพทย์ให้แก่ผู้ป่วย แทนการปั่นไข่ขาวผสมน้ำอุ่น

- อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษ : นม และขนมไทยหรือเบเกอรี่ (ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ) หรือผลไม้ (ชนิดขนมเบเกอรี่ไม่แช่เย็นใน ๑ สัปดาห์) บรรจุในถุงกระดาศีน้ำตาล ไม่อนุญาตให้ใช้ถุงพลาสติกแบบมีหูในการบรรจุอาหารว่างผู้ป่วย
- อาหารว่างผู้ป่วยสามัญ : นมถั่วเหลือง หรือผลไม้หรือขนม
- อาหารอื่น ๆ : ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ผลไม้ผู้ป่วยสามัญไม่ให้แช่เย็นภายใน ๑ วัน ผลไม้พิเศษไม่แช่เย็น ๒ วันหรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด

อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่างๆ ที่กำหนดในใบสั่งเช่นอาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดเกลือ, อาหารจำกัดไขมัน, อาหารโรคเก๊าท์เป็นต้นให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหาร โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร

อาหารธรรมดา และอาหารอื่น ๆ ให้จัดอาหารตามรายการที่กำหนด เฉพาะอาหารพิเศษให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหารทุกราย

๕. รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญ

๕.๑ ข้าวสารที่ใช้ให้ใช้ข้าวขาว ๕ % ผสมข้าวกล้องในอัตราส่วน ๔:๒ สำหรับผู้ป่วยสามัญ และให้ใช้ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % ผสมข้าวกล้องในอัตราส่วน ๔:๒ สำหรับผู้ป่วยพิเศษ

๕.๒ ในกลุ่มผู้ป่วย พิเศษเฉพาะโรค และสามัญเฉพาะโรค (ผู้ป่วยที่มีโรคร่วมทางกาย) ให้ใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่

๕.๓ ข้าวโจ๊ก เป็นปลายข้าวหอมมะลิ กรณีใช้ข้าวต้มปั้นเป็นโจ๊ก ให้แยกเครื่องปั้นเฉพาะ

** หมายเหตุ การสำรองข้าวสาร เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการมีสถานที่คับแคบจึงอนุญาตให้สำรองข้าวสารไว้ใช้ครั้งละ ไม่เกิน ๑๐ กระสอบ ห้ามสำรองเกินกว่าที่กำหนด

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๕.๔ ...

๕.๔ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ พริกแห้ง หอม กระเทียมต้องไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา

๕.๕ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. และระบุวันเดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักแพร่หลายมีมาตรฐานขึ้นทะเบียนถูกต้องโดยสามารถตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้นักโภชนาการและโภชนาการของโรงพยาบาลตรวจสอบก่อนการปรุงทุกครั้งหรือโภชนาการ นักโภชนาการและบุคลากรในกลุ่มงานโภชนาการสามารถเข้าตรวจสอบในห้องเก็บวัสดุบริโภคได้ตลอดเวลา

๕.๕.๑ น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %

๕.๕.๒ กะทิให้ใช้กะทิล่องในกรณีที่มีผู้ป่วยรับประทานอาหารเฉพาะโรคให้ใช้นมถั่วเหลืองนมจืดหรือกะทิธัญพืชแทนการใช้กะทิล่อง

๕.๕.๓ น้ำมันควรใช้จากผลมะนาวธรรมชาติ ไม่ใช้ผงมะนาวหรือวัตถุแต่งกลิ่นมะนาวในการประกอบอาหาร

๕.๖ น้ำมันให้ใช้น้ำมันพืชจากถั่วเหลืองหรือรำข้าว

๕.๗ ผัก ให้ใช้ผักปลอดสารพิษ ผักออแกนิกส์/เกษตรอินทรีย์/GAP/มาตรฐานQ ที่ได้รับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ ผักไม่ต่ำกว่า ๑๐ ชนิด เช่น ผักกาดเขียว ผักชี ต้นหอม ขึ้นฉ่าย แดงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือเทศน้ำ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN&Clean Plus) คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด โดยการล้างผักและผลไม้ด้วยผงโซเดียมไบคาร์บอเนตอัตราส่วนโซเดียมไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่นการเตรียมส่วนประกอบ เช่น ผักให้เตรียมมือต่อมือ ยกเว้นการเตรียมผักทองและผักชีลาว

*****กลุ่มงานโภชนาการไม่อนุญาตให้กักคุณผักทองและผักชีลาว ให้ล้างชื่อวันต่อวัน**

๕.๗ ผลไม้สด ตามฤดูกาล คุณภาพดี สดใหม่ ปริมาณและขนาดให้ดูตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน เช่นกล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ต้องมีน้ำหนัก ๔๕ กรัม, กล้วยหอม มีน้ำหนัก ๕๐ กรัม เป็นต้น

*****กลุ่มงานโภชนาการไม่อนุญาตให้กักคุณกล้วยน้ำว้า ให้จัดหาให้ผู้ป่วยวันต่อวันเนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการไม่มีสถานที่จัดเก็บ**

๕.๘ ส่วนประกอบของอาหาร ให้จัดตามชนิดและปริมาณที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น ไข่ เนื้อสัตว์กำหนดเป็นไก่ หมู ปลา เนื้อสัตว์สด(หมู,ไก่,ปลา)ลักษณะสด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสัดส่วนของไขมันต่ำจะต้องไม่มีมันปนมาก และห้ามผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่มปริมาณ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังไก่ มันไก่ ปะปนมา เนื้อสัตว์ปลอดสารตกค้าง ผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์และมาตรฐานเลี้ยงปลอดภัยโดยใช้เนื้อสัตว์ที่บรรจุในถุงจากโรงชำระบุงชื่อโรงงานและน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน(โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN&Clean Plus) ชนิดเนื้อสัตว์ที่ใช้ต้องตรงตามรายการอาหารที่กำหนดไว้ หากไม่สามารถจัดหาได้ให้เขียนใบขอเปลี่ยนแปลงล่วงหน้าและนำมาทดแทนมือต่อไป

.....ประธานกรรม
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

เนื้อสัตว์...

เนื้อสัตว์จะต้องนึ่งไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง เนื้อสัตว์จะต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม(แช่แข็ง0°C รอการปรุง5°C-7°C)จัดเก็บในภาชนะปิดสนิทที่เหมาะสมไม่แช่ปะปนกับอาหารชนิดอื่น

หมายเหตุ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังกล่าว จะต้องเก็บไว้ในสถานที่ที่เหมาะสมที่โรงพยาบาลกำหนด และสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดเวลา

๕.๙ ไข่ไก่ไข่อินทรีย์ (Organic Egg) เบอร์ ๐ - ๒ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN&Clean Plus) หรือน้ำหนักไม่รวมเปลือกขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่,ไข่เค็ม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า๕๕ กรัมต่อฟอง

๕.๑๐ วัตถุดิบประเภทน้ำพริกแกงต่างๆ กะปิ ปลาร้า ให้สั่งซื้อวันต่อวัน ไม่อนุญาตให้ซื้อมากักตุน

๕.๑๑ เครื่องปรุงประเภทเต้าเจี้ยวให้สั่งซื้อแบบขวดหรือแกลลอน ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นบีบเนื่องจากมีการจัดเก็บที่ไม่ถูกสุขลักษณะและเกิดกลิ่นเหม็น

๕.๑๒ เครื่องปรุงรสต่างๆในการปรุงตามเมนูดังนี้

ข้าวต้ม,แกงจืด	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,ซอสปรุงรส,พริกไทยป่น
แกงเผ็ด	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ
แกงเมือง,น้ำพริก	=ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ,ปลาร้า
ผัดจืด	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,ซอสน้ำมันหอย,ซอสปรุงรส
ผัดเผ็ด	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,กะปิ
แกงส้ม	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ,น้ำมะขาม
หลน	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,กะปิ
ลาบ	= พริกลาบ,เครื่องเทศลาบ,ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ
ข้าวผัด	= ซิอิ้วขาว,ซอสมะเขือเทศ,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,ซอสปรุงรส,พริกไทยป่น
ยำ	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,มะนาว
ก๋วยเตี๋ยวน้ำเจี้ยว	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ,เต้าเจี้ยว
ก๋วยเตี๋ยวหมู ไก่,พะโล้	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,ซอสปรุงรส,ผิย่กั๊ก,อบเชย,เครื่องดับ,พริกไทยป่น,ซิอิ้วดำ
ผัดไท	= ซิอิ้วขาว,ซิอิ้วดำ,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,น้ำมะขาม
ผัดซิอิ้ว	= ซิอิ้วขาว,ซิอิ้วดำ,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,ซิอิ้วดำ,แป้งมัน
ราดหน้า	= ซิอิ้วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,ซอสปรุงรส
ยำเมือง	= พริกลาบ,น้ำปลา,กะปิ

*** เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการไม่มีพื้นที่เพียงพอในการจัดเก็บวัสดุบริโภคประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม และข้าวสารกลุ่มงานโภชนาการจึงให้ผู้เสนอราคาจัดซื้อเพื่อกักตุน ให้เพียงพอต่อการใช้งานไม่เกิน ๑ สัปดาห์

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....ผู้อำนวยการ
.....กรรมการ

๖. เวลา...

๖. เวลาการบริการอาหารผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญ กำหนดเวลาเป็น ๔ มื้อ ดังนี้

อาหารเช้า	ให้บริการเวลา ๐๗.๔๕ น. - ๐๘.๓๐ น.
อาหารกลางวัน	ให้บริการเวลา ๑๑.๔๕ น. - ๑๒.๓๐ น.
อาหารเย็นและอาหารว่าง	ให้บริการเวลา ๑๖.๔๕ น. - ๑๘.๐๐ น.

เวลาการบริการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างเข้ารับการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาต้องจัดอาหารให้ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยจะรับประทานให้อิ่ม การดักอาหารควรวางในภาชนะตามปริมาณที่ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๗. สถานที่ประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย

๗.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลสวนปรุงในการประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย

๗.๒ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าสาธารณูปโภคทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ

๗.๓ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่าย ที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง ถังแก๊ส ต้องแขวนป้ายระบุสถานะ แก๊สกำลังใช้งาน แก๊สหมด แก๊สเต็ม ทุกวัน

๘. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

ผู้เสนอราคาต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารที่เป็นสแตนเลส เช่น ช้อน ถาด หม้อสำหรับแกง หม้อสำหรับบรรจุอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดจะต้องมีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน ในกรณีที่ไม่มีเพียงพอ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาเพิ่มเติมให้เพียงพอ

.....ประธาน
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

รายการวัสดุ...

รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน ที่บริษัทจะต้องจัดหาเพิ่มเติม
(แนบเป็นภาพภายในวันยื่นเอกสาร)

ลำดับที่	รายการ	จำนวน
๑	- กล้องข้าวแสดนเลส ๔ หรือ ๕ หกม หรือ - ปืนโตสแคนเลสชนิด ๔ ชั้น **สำหรับบริการอาหารเฉพาะโรค รวมถึงอาหารอ่อนกับนม ข้าวต้ม โจ๊ก ซึ่ง ต้องจัดเฉพาะรายบุคคล	ไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ กล้อง หรือเตา หรือให้เพียงพอ ต่อการใช้งาน
๒	หม้อแกงสแตนเลส เบอร์๒๖ สำหรับบรรจุอาหารเฉพาะโรคและข้าวต้มในตึกที่มี ยอดเบิกอาหารชนิดเดียวกันตั้งแต่ ๕ รายขึ้นไป	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๓	เชียงไม้ เชียงพลาสติก มีดหั่น มีดปอก มีดสับ ชนิดสแตนเลส **โดยเชียงต้องแยกการใช้งาน สำหรับอาหารดิบและอาหารปรุงสุก แยกเนื้อสัตว์และผักผลไม้	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๔	ตะกร้า หลายขนาด สำหรับบรรจุวัตถุดิบประกอบอาหาร	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๕	เครื่องปั่นอาหารไฟฟ้า (สำหรับปั่นโจ๊กและวัตถุดิบ)	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๖	เครื่องปั่นขนาดใหญ่สำหรับปั่นน้ำเต้าหู้	๑ เครื่อง
๗	ผ้ากันเปื้อนสีตามที่ระบุในสัญญา สำหรับให้พนักงานให้บริการอาหารที่ตึก	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๘	ผ้ากันเปื้อนสีขาวและรองเท้าบูท สำหรับใส่ประกอบอาหารและปฏิบัติงาน	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๙	ผ้ากันเปื้อนพลาสติกสำหรับใส่ปฏิบัติงานในห้องล้างภาชนะ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๐	อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้ถูพื้น ไม้กวาด ไม้กวาดทางมะพร้าว แปรง ขัดพื้นชนิดมีด้าม ไม้สำหรับปาดน้ำ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

และล้างภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆต้องล้างด้วยเครื่องล้างอัตโนมัติ หลังจากล้างภาชนะแล้วเสร็จ ต้องทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาดเรียบร้อยกรณีภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อมีต้องแยกสก็อตโบทโดยเฉพาะ
ต่างหาก พร้อมทั้งใช้ถุงมือที่มีความยาวมาถึงต้นแขนและรัดติดกับต้นแขนป้องกันการเลื่อนหลุด ในการล้างภาชนะ
และอบทุกครั้ง

เครื่องล้างจานอัตโนมัติ

๑. หากเครื่องล้างจานชำรุดหรือขัดข้องทางผู้ขายต้องแจ้งให้กลุ่มงานโภชนาการทราบทุกครั้ง เพื่อ
ดำเนินการจัดหาช่างมาซ่อม โดยผู้ขายจะต้องเป็นผู้จ่ายค่าซ่อมบำรุงรักษาเครื่องทุกครั้งตลอดการใช้งานระหว่าง
ระยะสัญญา

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๒. ผู้เสนอราคา...

๒. ผู้เสนอราคาต้องใช้น้ำยา ๓ ชนิด ได้แก่ น้ำยาขัดไขมัน น้ำยาล้างคราบตะกรัน(หินปูน) และ น้ำยาขยแห้ง เพื่อใช้ทำความสะอาดภาชนะและบำรุงรักษาเครื่องล้างจาน ในการจัดหาซื้อน้ำยาทางผู้เสนอราคา จะต้องส่งสำเนาเอกสารการซื้อน้ำยาให้กลุ่มงานโภชนาการเก็บไว้เป็นข้อมูลทุกครั้ง
หมายเหตุ การซ่อมครุภัณฑ์ทุกครั้งจะต้องได้รับการตรวจ/ซ่อมจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ ของโรงพยาบาล สอนปรุงเท่านั้น

โรงพยาบาลสอนปรุง จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้เสนอราคาและเมื่อ ผู้เสนอราคาหมดสัญญาแล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสอนปรุง ณ วันสิ้นสุดสัญญา (๓๐ กันยายน ๒๕๖๔) หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดผู้ขายจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายในการซ่อม บำรุงรักษา และกรณีที่วัสดุงานบ้านงานครัวสูญหายผู้เสนอราคาต้องจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ดังกล่าวมาชดเชยคืนให้ โรงพยาบาล

**ผู้เสนอราคาจะต้องให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร
ของผู้เสนอราคาได้ตลอดเวลา**

๙. การจัดทำอาหาร

๙.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้สำหรับผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยสามัญและพิเศษต่างชาติ ในโรงพยาบาลดังรายการอาหารที่แนบท้ายนี้ให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้

๙.๒ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ นัก โภชนาการหรือโภชนาการ/ผู้ที่ขึ้นปฏิบัติงาน พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยไม่ให้รายการอาหารที่ เปลี่ยนแปลงเข้ากันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีจำหน่ายทั่วไป สอดคล้องตามฤดูกาลสามารถจัดหาได้ในขณะนั้นและราคา ของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับรายการอาหารเดิม

๙.๓ รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายโรงพยาบาลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๙.๔ การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลจะตรวจอาหารปรุงสำเร็จให้ เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ผู้เสนอราคาต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพ อาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๑๐. การบรรจุอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องบรรจุอาหารลงในภาชนะมีฝาปิด รวมทั้งล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

.....ประธานกรรมการฯ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

๑๑. การตรวจรับ...

๑๑. การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม การประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร ได้แก่

- อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยมีลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ เนื้อสัมผัส ฯลฯ
- อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามยอดเบิกหรือไม่ได้รับอาหาร ตามเวลาที่กำหนด
- พบสิ่งปนเปื้อนในอาหาร เช่น เศษชิ้นส่วนวัตถุติด กระดาษ ยางรัด แมลงต่างๆ
- อาหารบูด เสีย ขึ้นรามีกลิ่นเหม็น
- ภาชนะ อุปกรณ์ ในการบริการอาหารไม่สะอาด เปียก มีคราบเศษอาหารและไขมัน หรือไม่ครบ

ตามจำนวนเบิกในแต่ละมื้อ

- ไม่แยกล้างภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ หรือเผาระวังการติดเชื้อ

โรงพยาบาลสวนปรุงจะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคาทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำ ผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับ ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อ ๑ รายการ ทั้งนี้ต้องมีเอกสาร หรือแบบรายงานปฏิบัติการจากหน่วยงาน หรือบันทึกข้อความแจ้งเป็นหลักฐาน และทางผู้เสนอราคาต้องทำหนังสือชี้แจงทางโรงพยาบาล ภายใน ๓ วันทำการ

๑๒. การส่งมอบอาหาร

ให้นำอาหารปรุงสำเร็จส่งมอบที่กลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาล กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้โรงพยาบาลเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ (๐.๒๐ %) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ และค่าปรับเพิ่มอีก มื้อละ ๕,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าพันบาทถ้วน) และถ้าผลการตรวจพบยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้พบในปริมาณที่ไม่ปลอดภัยหลังการล้าง จะปรับ ๕,๐๐๐.๐๐ บาท/ครั้ง (ห้าพันบาทถ้วน) ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านในมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกเงิน ค่าอาหารให้ในวันนั้นๆ(ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทั้ง ๓ ครั้ง โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญาโดยผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑๓. การจัดส่งอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องจัดส่งอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร เช่น ถาดอาหาร ช้อน หม้อบรรจุอาหาร โดยมีการบรรจุใส่กล่องที่สะอาด ปิดมิดชิดซ้อนใส่กันตามชั้นไปยังหอผู้ป่วย และมีการตรวจนับ พร้อมบันทึกข้อมูลการส่งมอบและรับคืนภาชนะทุกครั้ง ยานพาหนะปิดคลุมมิดชิดโดยใช้ยานพาหนะขนส่งอาหารและผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาเองพร้อมพนักงานขับรถ ใช้รถยนต์ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยแผนกชาย ๑ คัน และแผนกหญิง ๑ คัน (โดยต้องแนบบรูปภาพรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารในวันอื่นเอกสาร)

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

ยกเว้น...

ยกเว้น ติ๊กกรุณา ๒ และ ๓ ให้ใช้รถเข็นอาหารสามัญและตึกพิเศษ ขนาน ปัญหา ใช้รถเข็น
อาหารพิเศษในกรณีที่พนักงานนำส่งอาหารห่อผู้ป่วยที่เป็นอาคารสองชั้น และไม่มีลิฟท์สำหรับขนส่ง พนักงานของ
ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ยกอาหารและภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารด้วยตนเอง

ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยพิเศษ หากระหว่างขนส่งอาหารหกเลอะเทอะให้ทางผู้เสนอราคาแจ้งให้
พนักงานบรรจุอาหารใส่ถุง และถุงที่ใช้ในการบรรจุอาหารต้องเป็นชนิดที่สามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้เท่านั้น
ห้ามใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนต่อความร้อนบรรจุอาหารผู้ป่วยโดยเด็ดขาด โดยถุงพลาสติกที่นำมาบรรจุจะต้องมีระบุที่ตัว
บรรจุภัณฑ์ว่าสามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้ ซึ่งถุงดังกล่าวมีสถานะขุ่น และหากทางผู้เสนอราคานำถุงพลาสติกที่
ไม่ทนความร้อนมาบรรจุอาหารให้ผู้ป่วยทางกลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรโดยผู้จัดการ
เป็นผู้เซ็นรับทราบเพื่อแก้ไข หากพบว่าทางผู้เสนอราคายังใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจุทางโรงพยาบาล
สวนปรุง จะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐บาท/ครั้ง

๑๔. การรับใบส่งอาหาร

การจัดทำอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาล โรงพยาบาลจะจัดทำใบส่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยพิเศษ
ให้ทราบก่อนวันประกอบอาหารและจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารตามยอดผู้ป่วยจากงานเวชระเบียนโดยให้ผู้เสนอ
ราคาส่งใบส่งของ เพื่อโรงพยาบาลจะได้ดำเนินการเบิกจ่ายภายใน ๑๐วัน / ครั้ง

๑๕. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบทำความสะอาดอาคารสถานที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนาการ
(ตามเอกสารแนบที่ ๒)

ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่รักษาความสะอาดของสถานที่ตามที่ระบุไว้ในสัญญา โดยกลุ่มงาน
โภชนาการ จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้อง
ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับ ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)
ต่อ ๑ รายการ

ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการดูดไขมันจากการประกอบอาหารจากบ่อดักไขมัน และ
ทะลวงไขมันภายในอาคารจากบริษัทที่มีความชำนาญ อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย
และส่งสำเนาหลักฐานค่าใช้จ่ายในการดำเนินการให้กลุ่มงานโภชนาการไว้เป็นหลักฐาน ทั้งนี้ก่อนบริษัทเข้ามา
ทะลวงและดูดไขมัน ทางผู้เสนอราคาจะต้องแจ้งหนังสือเป็นบันทึกข้อความให้ทางโรงพยาบาลทราบล่วงหน้าไว้เป็น
หลักฐาน และใช้น้ำอุ่นหรือน้ำหมักชีวภาพเทลงในท่อระบายน้ำภายในอาคารผ่านอ่างล้าง วันเว้นวันหลังจาก
ปฏิบัติงานแล้วเสร็จ เพื่อละลายไขมันและป้องกันการเกาะตัวของไขมันจนหนาทำให้เกิดการอุดตันภายในอาคาร

๑๖. การประเมินคุณภาพอาหาร

การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาล
กำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน (แบบฟอร์มตามเอกสารแนบที่ ๓) ดังนี้

ระดับคะแนน ต่ำกว่า ๖๐

ยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน ๖๑ - ๖๔

การปรับปรุง

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....ระดับ...

ระดับคะแนน	๗๐ - ๗๔	พอใช้
ระดับคะแนน	๘๐ - ๘๔	ดี
ระดับคะแนน	๙๐ - ๑๐๐	ดีมาก

๑๗. ระยะเวลาในการทำสัญญาจะซื้อขาย

ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป ถึงไม่เกินวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

๑๘. กำหนดยื่นราคา ๑๒๐ วัน

(ลงชื่อ)..... ประธานกรรมการ

(นางสาวนายนาก สมเพชร)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..... กรรมการ

(นางเครือวัลย์ แห่งชาติ)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..... กรรมการ

(นางสาวสุพรรณิกา ไชยวรรณ)

โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ)..... กรรมการ

(นายณัฐภัทร ม่วงงาม)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)..... กรรมการ

(นางสาวพวงเพชร หมดศรีมา)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)..... ผู้รับรองรายละเอียดคุณลักษณะและราคากลาง

(นางสุวรรณี เรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ปฏิบัติราชการแบบ ค้ำประกันสุขภาพจิต

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปung
ประจำเดือน ตุลาคม 2563 - กันยายน 2564

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง
1	ข้าวต้มปลา เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหัน ผลไม้	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงผัดมะเขือไก่หั่น ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
2	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดไก่ผักยาวหนุบด แกงจืดกวางตุ้งหมูหัน ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
3	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผัดรวมหนุบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมผักเขียวไก่หั่น ผัดเปรี้ยวหวานหมูหัน ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
4	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่หมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเห็ดหอม หนุบด ถั่วงอก ผักบุ้งจืด ผลไม้	ข้าวสวย ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาวหมูหัน ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
5	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดผักทองหนุบด แกงจืดวุ้นเส้นหมูเห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหนุบด ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
6	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำ หมูหัน หอมใหญ่ ผัดกระเพราไก่ผักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย คัมข้าวไก่เห็ดนางฟ้า ผัดขมิ้นไก่ ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
7	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหนุบดผัดกะหล่ำ (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย น้ำพริกขี้หนุบดผัดกะหล่ำ (แตงกวา) ผักกาดขาวไก่หั่น ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
8	ข้าวต้มปลา เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดเป็ดย่างหนุบด ผลไม้	ข้าวสวย คัมข้าวเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพานุบด ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
9	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวผัดหมูบด+ไข่ ซุปรักข้าว แครอท หนุ ผลไม้	ข้าวสวย ผัดผักรวมหนุบด+ไข่ ผัดผักทองไข่ไก่บด ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
10	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเงี้ยว หนุบด (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว, ไข่ปลาขาว, หัวผักกาด) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
11	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสดรสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดซี่โครงหมู+ไข่ น้ำจืดแตงกวาไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผัดรวมหนุ ลาบเมืองไก่ ผัดกะหล่ำ (แตงกวา) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง

.....บรรณาธิการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง
12	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แสงเสียงไก่ (แบบ, หักทอง, ตำส้ม, เปรี้ยว) ผักกะหล่ำดอก แครอท หนุ่ย ผลไม้	ข้าวสวย แสงทโทหนูหัน ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่แข็ง) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
13	ข้าวต้มปลา เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหนุ่ย (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย แสงเขียวหวานหนุ่ยหัน ผักกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูเส้นไก่น้ำต้ม + ไข่ ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
14	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย คัมข้าวเห็ดนางฟ้าไก่หัน ผัดผักทองไข่ ผลไม้	ข้าวสวย แสงจืดผักกาดขาวหนุ่ยหัน เต้าเจี้ยวหลนหนุ่ย ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
15	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหนุ่ย แสงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม หนุ่ย ผลไม้	ข้าวสวย แสงไก่หัน (ใส่ปลาหมึก, มะเขือเทศ, ผักขึ้นบ้าน) ผัดด้วงอกเต้าหู้หนุ่ย ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
16	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวผัดหมู+ไข่ แกงเหมาเลือดหมู หนุ่ย ถั่วอก ผักปรุงจีน ผลไม้	ข้าวสวย แสงเมืองผักกาดเขียวไก่หัน ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
17	ข้าวต้มปลา เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหัน ผลไม้	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงผัดมะเขือไก่หัน ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
18	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่หัน (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดผัดหัวผักกาดขาวหนุ่ย แกงจืดกวางตุ้งหนุ่ย ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
19	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย ลาบเมืองไก่ แสงจืดเต้าหู้หลอดผัดรวมหนุ่ย ผลไม้	ข้าวสวย แสงอ่อมผักเขียวไก่หัน ผัดเปรี้ยวหวานหนุ่ย ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
20	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่หมู+ไข่ (เส้นกลาง) แกงเหมาเลือดหมู หนุ่ย ถั่วอก ผักปรุงจีน ผลไม้	ข้าวสวย ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แสงจืดไข่ไก่ผัดกาดขาวหนุ่ย ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
21	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย ผัดผัดผักทองหนุ่ย แสงจืดเส้นเส้นหนุ่ย เห็ดหูหนู แครอท ผลไม้	ข้าวสวย แสงกะหล่ำไก่หัน ไข่ผำ/ไข่เห็ด ผัดผัดรวมหนุ่ย ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
22	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสดสัตว์รสช็อกโกแลตหรือเครื่องต้มไก่ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แสงจืดไข่ไก่ หนุ่ย หอมใหญ่ ผัดกระเพราหัวผักกาดไก่หัน ผลไม้	ข้าวสวย คัมข้าวไก่เห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง
23	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหนุบตผักจิ้ม(แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยน้ำพริกขี้หนุบตผักจิ้ม (แตงกวา) ผักกูดไก่หัน ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
24	ข้าวต้มปลา เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หัน มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดไก่เย็นหนุบต ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หัน ผัดมะเขือขาวใบโหระพาหนุบต ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
25	ข้าวต้มหมู เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ข้าวผัดหนุบต+ไข่ ซุปรักเหี่ยว แครอท หนุบ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผักกวมหนุ ผัดผักทองไข่ไก่บด ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
26	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเจียว หนุบต (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดกระหลาวไข่ แกงส้มรวมผักปลาหมึกทะเล(ไข่ปลา, ไข่กุ้ง) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
27	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู+ไข่ น้ำซุปรักเหี่ยวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผักกวมหนุ ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
28	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงเลียงไก่ขาม, ผักทอง, ฟักทอง, ฟัก ผัดกะหล่ำดอก แครอท หนุบต ผลไม้	ข้าวสวย แกงเห็ดหนุบต ไก่ต้มผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู(ไม่แข็ง) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
29	ข้าวต้มปลา เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหนุบต(เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย แกงเหี่ยวหนุบต ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูในไข่ไก่บด ไข่ ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
30	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หัน ผัดผักทองไข่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหนุบต เต้าเจี้ยวหนุบต ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง
31	ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหนุบต แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักกวม หนุบต ผลไม้	ข้าวสวย แกงไก่หัน (หัวปลี, หัวไชเท้า, ฟักทอง, ฟัก) ผัดผัวงอก เต้าหู้ หนุบต ผลไม้	ผลไม้/นมถั่วเหลือง

หมายเหตุ : 1. ผลไม้ผู้ป่วยสามารถ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แคนตาลูป ชมพู่ พุทรา ส้มเขียวหวาน แก้วมังกร แอปเปิ้ล หรือผลไม้ตามฤดูกาล

2. อาหารว่างสำหรับผู้ป่วยสามารถ หากไม่มีน้ำเต้าหู้ ให้ใช้นมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 200 ซีซี แทน

3. เครื่องต้มยอดสัตว์ครึ่งซีกหรือเครื่องต้มไก่ หากไม่มีให้ใช้นมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซีแทน

.....
.....
.....
.....
.....
.....

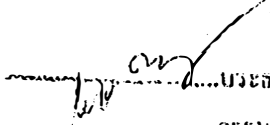
รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ บึงบอระเพ็ด พ.ศ. 2564

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

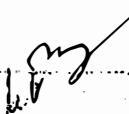
	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
1	ข้าวสวย	ข้าวผัดรวมมิตรทะเล(กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	กระเพราไก่-ไข่ดาว	ซูปหัวผักกาดหมู แครอท	พิซซ่าอกไก่ เห็ดหอม	นม
	แกงจืดผักกวม ลูกรอก หนุ่ย		ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
2	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวย	ข้าวเหนียว	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ปลากระพงนึ่งทรงเครื่อง คลื่นข้าว หอม เห็ดหอม	แกงจืดตำลึง หนุ่ยสับ เต้าหู้ไข่	แกงจืดผักกาดขาวตุ๋นหมู	นม
	ผัดผักกวมหมู ข้าวโพดอ่อน แครอท	ลาบเมืองหมู	น่องไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
3	ข้าวสวย	ข้าวซอย ไก่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงหมูพริกไทยอ่อน	ลูกชิ้นหมูทอด	แกงอ่อมหมู	นม
	แกงจืดผักกวม เต้าหู้ไข่ หนุ่ย		ผัดคะน้าเห็ดหอมกุ้งสด	น้ำดื่ม 2 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
4	ข้าวต้มทะเล(ปลากระพง,กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปา หรือ หมั่นโถว	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	น้ำพริกกะปิ ผักชุบไข่ทอด	นม
		อกไก่ย่าง	แกงจืดผักกวม ลูกรอก หนุ่ย	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
5	ข้าวสวย	ข้าวทอดแทนมสด	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดไก่มะเขือพวง	ซูปเตงกวาหมู	ปลาหั่นต้มผัดต้นหอมญี่ปุ่น	นม
	ผัดถั่วงอกเต้าหู้ เห็ดหอม แครอท		แกงเมืองหน่อไม้สดหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
6	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดเต้าหู้ปลาหมึก แครอท ต้นหอม	แกงเขียวหวานหมู	ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า	นม
	ผัดผักกาดขาว แครอท หนุ่ย ยอดข้าวโพด	น่องไก่อบซอส	ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด เห็ดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
7	ข้าวสวย	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดมะระหมู	ทอดมันปลา	แกงจืดรวมมิตรใส่ปลาช่อนหมู	นม
	ไข่เจียวกุ้งสด		ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
8	ข้าวต้มหมู	ผัดไทกุ้งสด	ข้าวเหนียว น้ำพริกอ่อง	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	เกาเหลาลูกชิ้น	แคบหมู+ผักนึ่งผักหอม มะระหวาน	นม
	ซาลาเปาหมู		แกงจืดหมูเจาะ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
9	กระเพาะปลา โกลี+ไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เส้นหมี่ลวก ข้าวเหนียวสังขยา/ปลา	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่เห็ดเข็มทอง	แกงอ่อมผักเขียวอกไก่	นม
	หรือ ขนมปังโฮทวิทปัง+แยม sugar free	ปลากระพงราดพริก 3 รส	ผัดเป็ยเขียนหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
10	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวเหนียว	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดหมูยอตะพาออ่อน	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	แกงเมืองขุนหมู	นม
	เต้าหู้น้ำแดง	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ	สันในไก่ทอดสมุนไพร	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
11	ข้าวต้มกับ	ข้าวคลุกกะปิ	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องกุ้งสด	หมูหวาน	แกงกะทรีโก(โคนปอก2ชั้น/คน)	นม
	ผัดกะหล่ำดอกหมู แครอท ยอดข้าวโพด	แกงจืดหมูเจาะ	หมูผัดพริกสด หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
12	ข้าวสวย	ข้าวมันไก่เนื้ ผักจิ้ม(แตงกวา)	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบด หัวผักกาด แครอท	น้ำซุ๊ปผักเขียว แครอท หมูบด	แกงจืดหน่อไม้สดหมู	นม
	ปลานิลทอดผัดพริกแกง		ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	


ประธานกรรมการ.....
กรรมการ.....
กรรมการ.....
กรรมการ.....
กรรมการ.....

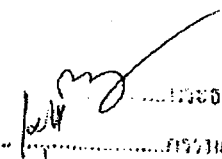
	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
13	ผัดหมูข้าวใส่ไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดลูกชิ้น หมูบดหอมใหญ่	ผัดวุ้นเส้นหมูไข่	ต้มยำปลาทับทิมเห็ดฟาง	นม
		แกงอ่อมหมู	ผัดถั่วลันเตาหมูแครอท	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
14	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพงหมู	แกงส้มตอกแคปลาช่อน	แกงจืดมะระยัดไส้หมู	หมูหยอง
	แกงจืดเห็ดไม้มะตูบ เห็ดหอม	หมูอบ	คั่วแคอกไก่	นม
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	น้ำดื่ม 3 ขวด
15	ข้าวสวย	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเขียวหวานไก่		ต้มโคล้งทะเลเห็ดฟางปลา,กุ้ง,ปลาหมึก	นม
	เต้าหู้ปลาผัดคื่นช่ายเห็ดหอม		ผัดเปรี้ยวหวานหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
16	ข้าวผัดรวมมิตรหมู ไข่ ใส่กรอก	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เกาเหลาหมู ลูกชิ้น	ฟักคูนไก่	แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูบดสาหร่าย	นม
		ห่อหมกปลาช่อน	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
17	ข้าวต้มรวมทะเลกุ้ง ปลาหมึก ปลากระพง	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ขนมปังปิ้ง (เนย/แยมน้ำตาลปกติ)	แกงจืดผักกาดขาว หมู ลูกรอก	ต้มจับฉ่ายหมูหันเต้าหู้	นม
	หรือแยม sugar free สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน	ลาบอีสานหมู	ผัดเผ็ดปลาคูทอดกรอบ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
18	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมู	อู๋อีปลานิล	อกไก่ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน	นม
	ผัดซีเม้าหมูพริกไทยอ่อน	ผัดผักรวมหมูยอดข้าวโพด	แกงเผ็ดขอมมะพร้าวอ่อนหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	


ประธานชมรมฯ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
19	ข้าวสวย	ข้าวหมูแดง,ไข่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ไก่ผัดผงกะหรี่	ซูปเห็ดหอมหมู	แกงส้มปลาหับทิมผักรวม	นม
	แกงจืดเห็ดสามอย่างหนุบุด		ปอกบอนไก่ทอด (คนละ2ชิ้น)	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
20	ก๋วยจั๊บน้ำใส	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ข้าวมันหน้าปลา/กุ้ง	แกงเขียวหวานมะเขือไก่	ต้มยำทะเลเห็ดฟาง(ไก่,ปลา,ปลาหมึก)	นม
	หรือ ขนมปังโฮลวีทปัง+แยม sugar free	หมูนึ่งไข่เค็ม	ผัดปลากะพงทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
21	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู	ข้าวเหนียว	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ขนมปังปัง เนย แยมน้ำตาลปกติ	แกงจืดกะหล่ำปลียัดไส้หมู	แกงส้มชะอมไข่ทอดปลาช่อน	นม
	หรือแยม sugar free สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน	น้ำพริกหนุ่ม ใส่ไข่ หมูทอด	หมูกระเทียม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
22	ข้าวสวย	ข้าวผัดอเมริกัน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมู	ไส้กรอก 2 ชิ้น +ไข่ดาว	แกงแคอกไก่	นม
	ผัดขี้เหล็กหมู+ไข่	ซูปผักกาดขาวหมู แครอท	คอหมูย่าง	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
23	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเยื่อไผ่หนุบุดเต้าหู้ไข่	แกงจืดผักกาดทอง มะระ หมู	แก้อ่อมหมู	นม
	ปลานิลราดพริก3รส	น้ำพริกปลาทุ ผักจิ้ม	ผัดผักคะน้าหมู แครอท เห็ดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
24	ข้าวสวย	ข้าวเหนียว	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมูแดงหอมใหญ่	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา,ลูกรอก,หมู)	แกงเหลืองมะละกอบปลาช่อน	นม
	ผัดเผ็ดหมูพริกไทยอ่อน	แกงขี้เหล็กหมู	ไข่ต้มน้ำ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	

[illegible]

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
25	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดรวมมิตร(สุรอก หมู)	แกงเผ็ดปลาหับหิมทอดกรอบ	แกงจืดเห็ดสามอย่างหนุบด	นม
	น่องไก่อบซีอิ๊ว	ผัดยอดมะระหวานหมู	ลาบเมืองหนู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
26	ข้าวต้มปลากระพง	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ข้าวเหนียวหน้าสังขยา/ปลา/กุ้ง	ต้มแซ่บขาหมูเห็ดฟาง	แกงเขียวหวานปลากระพง	นม
	หรือ ขนมปังโฮลวีทปัง+แยม sugar free	ผัดดอกกะหล่ำหมู/บร็อกโคลี่	หมูคำหวาน	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
27	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเมืองฟักเขียวไก่	แกงเลียงกุ้งสดรวมผัก	แกงจืดมะระยัดไส้หมู	นม
	ผัดเห็ดสามอย่างใส่หมู	ไข่เจียวทรงเครื่อง	น้ำพริกอ่องหมู แดหมู ผักจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
28	ข้าวต้มหมู	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลปลาหมึก กุ้ง	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปา หรือ หมั่นโถว		ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	นม
			ไข่ตุ๋นทรงเครื่องปูอัด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
29	ข้าวสวย	ข้าวผัดหมู+ไข่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ต้มข่าไก่ เห็ดฟาง	ซูปผักกาดขาวหนุบด เต้าหู้ไข่	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู	นม
	ปลากระพงทอดผัดขึ้นฉ่าย		ผัดกระเพราปลาหมึก	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
30	ข้าวสวย	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ถั่วลันเตาเห็ดหอมหมู	ไข่ต้ม	แกงเมืองหน่อไม้หมู	นม
	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่		น่องไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	


ผู้อำนวยการรวม
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/น้ำดื่ม
31	ข้าวสวย	ข้าวมันไก่ทอด	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดสาหร่าย เต้าหู้ไข่ หมูสับ รันเส้น	ซูปหัวผักกาดหมู แครอท	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้	นม
	ผัดเผ็ดหมูใส่มะเขือ		ตำขบุน สับในไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	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	นมถั่วเหลืองงาตำหรือนมจุกข้าว
พฤหัสบดี	นมเปรี้ยวรสผลไม้ น้ำตาลน้อยไขมันต่ำ
ศุกร์	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
เสาร์	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร่องมันเนย
อาทิตย์	นมถั่วเหลืองงาตำหรือนมจุกข้าว
หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านภาวะโภชนาการ จัดให้ตามภาวะของโรค	

4. รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยสามารถเลือกเมนูอาหารจานเดียวได้ เฉพาะมื้อกลางวัน ตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

4.1 ข้าวกระเทียมหมู/ไก่ ไข่ดาว น้ำซุป

4.2 ข้าวไข่เจียวหมู/ไก่สับ น้ำซุป

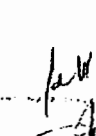
4.3 ผัดซีอิ้วหมู/ไก่/ไข่

4.4 ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู/ไก่

4.5 ข้าวหมู/ไก่ กระเทียม ไข่ดาว

5. เมนูอาหารต่างชาติ หากผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุที่ชัดเจน

6. เมนูขนมปังปิ้งทานคู่อาหารมื้อเช้า กรณีผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายเบาหวานหากในวันดังกล่าวไม่มีแยม Sugar free อาจพิจารณาให้ทานขนมปังปิ้งคู่กับแยม Less sugar หรือน้ำผึ้งแทนได้


ผู้อำนวยการแผนก
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

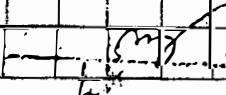
เอกสารแนบที่ ๑	
แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล	
วัน.....เดือน.....พ.ศ.....	
รายการ	ชื่อผู้ถูกประเมิน
1. แต่งกายสะอาด สวมชุดฟอร์มบริษัท	
2. ผูกผ้ากันเปื้อน	
3. สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	
4. สวมผ้าแมสปิดปาก	
5. สวมรองเท้านิรภัย/สวมรองเท้าขณะปฏิบัติงาน	
6. ติดบัตรประจำตัวพนักงานของบริษัท	
7. ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ปิดพลาสติกเมื่อมีแผลและสวมถุงมือให้เรียบร้อย	
8. ไม่สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน (แหวน, สร้อยแขน, นาฬิกา, ต่างหู)	
9. ไม่ใช้มือในการหยิบจับอาหารโดยตรง/สวมถุงมือ	
10. ไม่พูดคุยกันโดยไม่จำเป็นขณะเตรียม/ปรุงอาหาร	
11. ดูแล รักษา วัสดุ อุปกรณ์ เป็นอย่างดี	
12. มีพฤติกรรมการบริการที่ดี	
13. ล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงาน/ระหว่างปฏิบัติงาน และหลังปฏิบัติงาน	
14. การรับประทานอาหารระหว่างการปรุง ต้องตักแบ่งใส่ถ้วย และใช้ช้อนชิมเฉพาะ	
ผู้ควบคุมงานบริษัทจ้างเหมาฯ	ประธานกรรมการ
ชื่อผู้ประเมิน (บุคลากรกลุ่มงานโภชนาการ)	กรรมการ
	กรรมการ
	กรรมการ
	กรรมการ

เอกสารแนบที่ ๒

ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน 5 ส กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ความถี่	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 ชัก ถูพื้นห้องล้างภาชนะและอ่างภาชนะ	ทุกวัน																															
4.กวาด ถู พื้น/ จัดระเบียบห้องเก็บวัสดุบริโภค	ทุกวัน																															
5.ล้างห้องน้ำชาย หญิง	ทุกวัน																															
6.เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																															
7.ล้างรถขนส่งอาหารเข้า-เย็น	ทุกวัน																															
8.ตักและทิ้งไขมันในบ่อทั้ง 4 บ่อ	ทุกวันอังคาร																															
9.ตักบ่อเศษอาหาร 1 บ่อ	ทุกวัน																															
10.ล้างร่องระบายน้ำ	วันพุธ																															
11.ล้างเครื่องดูดควัน	วัน 5ส ใหญ่																															
12.ทำความสะอาดพัดลม	วันเสาร์																															
13.ปิดหยากไย่	เดือน2ครั้ง																															
14.เช็ดกระจก	เดือน2ครั้ง																															
15.ล้างมุ้งลวด	เดือน2ครั้ง																															
ชื่อผู้ตรวจกลุ่มงานโภชนาการ																																


บรรณการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

เอกสารแนบนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

เอกสารแนบที่ ๓

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/พอเต็ม)					
3. ความสะอาดของอาหาร (อาหารสะอาดปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน)					
4. คุณภาพของอาหาร (ลักษณะอาหาร, ผลไม้และอาหารว่าง)					
5. การหมุนเวียนรายการอาหารแต่ละวัน (ทั้งอาหาร, ผลไม้และอาหารว่าง)					
6. ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร					
7. ภาชนะบรรจุอาหารถูกต้องครบถ้วนตามจำนวนเบิก					
8. ความถูกต้องในการจัดบริการอาหารตามใบแจ้งยอด					
9. การตัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับภาวะโภชนาการ(อาหารเฉพาะโรค)					
10. การให้บริการอาหารเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด					
11. พฤติกรรมการให้บริการของพนักงานบริการอาหารเอกชน					
12. การแต่งกายของพนักงานบริการอาหารเอกชน					
13. ความชัดเจนในการสื่อสารระหว่างเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยและพนักงานบริการอาหารเอกชน					

ขอขอบคุณในความร่วมมือ คำแนะนำของท่านมีค่ายิ่งสำหรับเรา (กรุณาส่งคืนกลุ่มงานโภชนาการ)

เอกสารแนบนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล
ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล
 ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย
 โดยมีหลักการเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป

1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ ครบ 15 ข้อ

1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ และ ☒
 ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป

2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ และ ☒
 ครบ 20 ข้อ

2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานทุกข้อ
 ครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล..... ตั้งกัก.....

ประเภท (รพศ. / รพท. / รพช.)..... จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ)...../.....

จำนวนผู้ป่วยนอก/ ใน..... คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน

ที่อยู่ ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

เขต (เทศบาล / สุขาภิบาล/ อบค.).....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน

จำนวน..... คน

2. เจ้าหน้าที่

จำนวน..... คน

3. อื่นๆ (ระบุ)

จำนวน..... คน

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว

1. นักโภชนาการ / โภชนากร

จำนวน..... คน

2. ลูกจ้างประจำ

จำนวน..... คน

3. ลูกจ้างชั่วคราว

จำนวน..... คน

4. อื่นๆ (ระบุ)

จำนวน..... คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร () เกอ เมื่อ..... () ไม่เคย

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วัน เดือน ปี ที่สำรวจ				

วิธีการใช้แบบสำรวจ ให้แสดงเครื่องหมาย "✓" ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมูลมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ

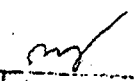
ให้แสดงเครื่องหมาย "X" ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมูลมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน

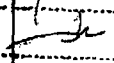
ให้แสดงเครื่องหมาย "-" ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมูลมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมูลมาตรฐาน และไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. บริเวณที่เตรียม - ปูรองอาหาร	1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบ้านคนน้ำเสีย 2. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด 3. ใต้เตรียมปูรองอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทนความร้อน (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นใต้ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น คุ้ด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี					
ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.					ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ

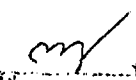
เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. ภาชนะอุปกรณ์	9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.					
	10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.					
	11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	12. การล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด					
	13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใต้ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางทรีนน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น งาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน ติขาว หรือสีอ่อน					
	15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้บริโภคเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน					
	16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี					
	17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ					
						ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ กรรมการ

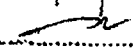
เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	18 ข้อน ถ่อม วางตั้งเอาค้ำขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมี การปกปิด					
	19 งาน ชามด้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บกวาดใน ภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการ ปกปิด					
	20 เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มิใช่จะใช้เฉพาะอาหารสุกและ อาหารดิบแยกจากกัน มีฝาครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)					
	21 ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด					
	22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและ ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง					
จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	23. มีบ่อดักเศษอาหาร และดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัด น้ำเสีย					
ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ปรุง ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี ในบริเวณห้องส้วม					
	25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ					
	26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ					
	27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว					


 ประธานกรรมการ

 กรรมการ

 กรรมการ
 อำนวยการ
 กรรมการ
 วิชา
 กรรมการ

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ข. การเฝ้าระวังความสะอาดของ อาหารและภาชนะ	28 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ 29 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ดัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน 30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรีย และต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10 " โคโลนิ / กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10 " โคโลนิ / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน)					


 ...ประธานกรรมการ ...

 ...กรรมการ ...

 ...กรรมการ ...
 ส.ร.ก.ท.

 ...กรรมการ ...