



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานพัสดุ โทร. ๖๐๔๓๑ - ๖๐๔๓๓, ๖๐๔๖๐ และ ๖๐๓๖๕

ที่ สร.๐๘๒๙.๕/ ๐๕๐๗ วันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุญาตนำประกาศประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของ

โรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ลงในเว็บไซต์ของโรงพยาบาล, เว็บไซต์ของ
กรมบัญชีกลาง, ปิตประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตน์ราชกัญญา

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ด้วยกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ได้อนุมัติประกาศประกวดราคาจ้างเหมา
ประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในวงเงิน ๒๓,๙๖๙,๕๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบสามล้านเก้าแสน-
หกหมื่นเก้าพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ งบดำเนินงาน
ค่าจ้างเหมาบริการ เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘ นั้น

กลุ่มงานพัสดุ ขออนุญาตให้ศูนย์ข้อมูลข่าวสารโรงพยาบาลสวนปรุง นำประกาศจ้างเหมาฯ
ดังกล่าว ลงเว็บไซต์ของโรงพยาบาลสวนปรุง และปิตประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตน์-
ราชกัญญา ตั้งแต่วันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘ เป็นต้นไป ทั้งนี้ให้เป็นไปตามสำเนาเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางสมปรารถนา สุวรรณรัตน์)

เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

อนุญาต

(นายกิตต์กวี โพธิ์โน)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง
๒๖ ส.ค. ๒๕๖๘

๐๘๐๘๒๙.๕/๐๕๐๗

๒๖-๘-๖๘

๒๖/๘/๖๘



ประกาศกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๓,๙๖๙,๕๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบสามล้านเก้าแสนหกหมื่นเก้าพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา
๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เลขที่ ๑/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.suanprung.go.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับขอบเขตของงาน โปรดสอบถามมายังกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_sp@suanprung.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ ในเวลาราชการ โดยกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.suanprung.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๘

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายกิตต์กวี โพธิ์โน)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑/๒๕๖๘

การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๘

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

ลงวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงิน ไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ กรม เชื่อถือ

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตาม สัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้ เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอใน

นามกิจการร่วมค้า

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

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

๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

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

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง

ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนั กงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยน เงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิ ของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาปริมาตรและการเช่าสิ่งหาปริมาตร

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้าง

พนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

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

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

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือ

รายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

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

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

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

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๖) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕
- (๒) สำเนาหนังสือรับรองผลงานจ้าง
- (๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)
- (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 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๘๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับ

ถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้ง จาก กรม ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงาน ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่กรมผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลาที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่ไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่ระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

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

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการ จัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๑,๑๙๘,๔๗๘.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าหมื่นแปดพันสี่ร้อยเจ็ดสิบแปดบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือตราพดที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย "เงินบำรุง โรงพยาบาลสวนปรุง" ซึ่งเป็น เช็คหรือตราพดที่ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพดนั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำเช็คหรือตราพดที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้อง ส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๘ ระหว่าง เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือ ค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่ สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อ ได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ
กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

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

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลลธรรมดา หรือนิตินิตบุคคลอื่นมา ยื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อ

เสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่ได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้อย่างน้อย มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับกรม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้กรม ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราฟัที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่ "เงินบำรุง โรงพยาบาลสวนปรุง" ซึ่งเป็นเช็คหรือตราฟัลงวันที่ใช้เช็คหรือตราฟันั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลาง

กำหนด

๗.๔ หนังสือคำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือคำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานถูกต้องและ ครบถ้วนตามสัญญาจ้างหรือข้อตกลง และกรมได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง จ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับ อนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วง นั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็น รายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายใน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้รับมอบงาน โดยต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้ การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ งบดำเนินงาน ค่าจ้างเหมาบริการ

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงิน บำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ งบดำเนินงาน ค่าจ้างเหมาบริการ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการ

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจกการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือ คำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๕



รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙)
ในวงเงิน ๒๓,๙๖๙,๕๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบสามล้านเก้าแสนหกหมื่นเก้าพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลสวนปรุงเป็นโรงพยาบาลที่ให้บริการผู้ป่วยจิตเวชทั้งผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน
ซึ่งผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษา ประกอบด้วย ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ
VVIP จึงต้องจัดอาหารให้บริการผู้ป่วยให้เหมาะสมกับประเภทและสิทธิการรักษา จำนวน ๓ มื้อต่อวัน
เพื่อให้การจัดจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙) ได้ราคาที่เหมาะสม
และถูกต้องตรงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงต้องมีการกำหนดรายละเอียด
คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางฯ ดังกล่าว

ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๓๔๓ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๔๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๑๗,๕๒๗,๓๐๐.๐๐ บาท (สิบเจ็ดล้านห้าแสนสองหมื่นเจ็ดพัน-
สามร้อยบาทถ้วน)
๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๖๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๔๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๕,๖๙๔,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านหกแสนเก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน)
๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉลี่ย ๕ ราย ค่าอาหารวันละ
๒๗๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๔๙๒,๗๕๐.๐๐ บาท (สี่แสนเก้าหมื่นสองพัน-
เจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๔. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP โดยเฉลี่ย ๒ ราย ค่าอาหารวันละ ๓๕๐.๐๐ บาท
จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๒๕๕,๕๐๐.๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

รวมจำนวนทั้งสิ้น ๔๑๕ ราย/วัน เป็นเงิน ๒๓,๙๖๙,๕๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบสามล้านเก้าแสนหกหมื่นเก้าพัน-
ห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการแก่ผู้ป่วยในที่เข้ามารับการรักษาในโรงพยาบาลสวนปรุง

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคล...

- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- (๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้ร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑. สมชายประธาน

๒. สมชายกรรมการ

๓. สมชายกรรมการ

๔. สมชายกรรมการ

๕. สมชายกรรมการ

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอ...

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้ผู้เข้าร่วม
คำที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคา
อิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

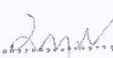
๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

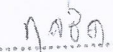
(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้
จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิ
หักด้วยหนี้สินสุทธิตามที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้อง
แสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้าย
ก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐ
กำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมาย
ไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล
ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม -
เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่น
งบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือน
พฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปีได้

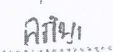
(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงาน
งบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล
ที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน
ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุน
จดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอ
เป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวัน
ยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการ
จัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มี
มูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

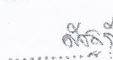
(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียง

๑.  ประธานกรรมการที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

๒.  กรรมการ

๓.  กรรมการ

๔.  กรรมการ

๕.  กรรมการ

(๑)กรณี...

(๑) กรณีผู้ยื่นเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือ บุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๕) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมา พร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
.....ผู้อำนวยการกรรมการ

(๖) กรณี...

(๖) กรณีตามข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณี ดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้ว ก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้อสิ่งหจรมทรัพย์และการเช่าสิ่งหจรมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๔. รายละเอียดขอบเขตเขตของงาน

ให้เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุงฯ จำนวน ๖๒ แผ่น แนบท้ายนี้

๕. กำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

หลักเกณฑ์ราคา (Price)

๖. ระยะเวลาการส่งมอบ หรือส่งมอบงาน

ภายใน ๓๖๕ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙)

๗. วงเงินในการจัดซื้อ

ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ในวงเงิน ๒๓,๙๖๙,๕๕๐.๐๐ บาท

(ยี่สิบสามล้านเก้าแสนหกหมื่นเก้าพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๘. สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต ตั้งอยู่เลขที่ ๑๓๑ ถนนช่างหล่อ ตำบลห้วยยา อำเภอมือง-
เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานพัสดุ กลุ่มภารกิจอำนวยการ โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

ขอบเขตของงาน การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙)

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลสวนปรุงเป็นโรงพยาบาลที่ให้บริการผู้ป่วยจิตเวชทั้งผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน ซึ่งผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษา ประกอบด้วย ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP จึงต้องจัดอาหารให้บริการผู้ป่วยให้เหมาะสมกับประเภทและสิทธิการรักษา จำนวน ๓ มื้อต่อวัน เพื่อให้การจัดจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙) ได้ราคาที่เหมาะสม และถูกต้องตรงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๓๔๓ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๔๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๑๗,๕๒๗,๓๐๐.๐๐ บาท (สิบเจ็ดล้านห้าแสนสองหมื่นเจ็ดพันสามร้อยบาทถ้วน)
๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๖๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๔๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๕,๖๙๔,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านหกแสนเก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน)
๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉลี่ย ๕ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๗๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๔๙๒,๗๕๐.๐๐ บาท (สี่แสนเก้าหมื่นสองพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๔. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP โดยเฉลี่ย ๒ ราย ค่าอาหารวันละ ๓๕๐.๐๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๒๕๕,๕๐๐.๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

รวมจำนวนทั้งสิ้น ๔๑๕ ราย/วัน เป็นเงิน ๒๓,๙๖๙,๕๕๐.๐๐ บาท (ยี่สิบสามล้านเก้าแสนหกหมื่นเก้าพันห้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม รวมไปถึงมีความชำนาญทางด้านการประกอบอาหารและบริการอาหารปรุงสำเร็จให้แก่ผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษาในโรงพยาบาลสวนปรุง โดยบริการอาหารทั้งอาหารพิเศษ สามัญ เฉพาะโรค และอาหารตามหลักศาสนา มีความสามารถในการดัดแปลงอาหารตามความต้องการ เป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์ และครบถ้วนคุณค่าทางโภชนาการ

๒.๒ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีศักยภาพสามารถลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการด้านการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จให้แก่ผู้ป่วยใน ที่ได้รับการรักษาในโรงพยาบาล ค่าใช้จ่ายในที่นี้ ประกอบไปด้วย ค่าจ้างบุคลากร (พนักงาน) ค่าวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายในการใช้ทรัพยากรและระบบสาธารณูปโภค (น้ำประปา ไฟฟ้า เชื้อเพลิง วัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์จำเป็นและอื่นๆ) ค่าซ่อมแซมกรณีเกิดความเสียหายกับโครงสร้างอาคาร ครุภัณฑ์เครื่องใช้ ที่ได้เช่ายืมจากโรงพยาบาลสวนปรุง และค่าใช้จ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติ...

๑. นาย.....ประธานกรรมการ

๒. นาย.....กรรมการ

๓. นาย.....กรรมการ

๔. นาย.....กรรมการ

.....กรรมการ

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ เป็นนิติบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหารและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี ในการผลิตและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ และมีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบล้านบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังจาก ปี ๒๕๖๘ ไม่นเกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๓ - ปัจจุบัน) และสามารถดำเนินการโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีประสบการณ์ และมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการด้านอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลอย่างต่อเนื่อง ลดปัญหาในการดำเนินงานตลอดอายุสัญญา
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด
- ๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด ประกอบด้วย
- ๓.๓.๑ การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- ๓.๓.๒ มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๓๒๓-๘
- ๓.๓.๓ นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- ๓.๓.๔ แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital Challenge สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๒๒๒-๔
- ๓.๓.๕ การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- ๓.๓.๖ แนวทางการประเมินโรงพยาบาลด้านโภชนาบำบัดโรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๔-๖๑๖-๑๑-๒๓๒๓-๔
- ๓.๓.๗ การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร ตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (Clean Food Good Taste)

๒. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีพนักงาน ดังนี้

๒.๑ ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน/วัน โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. นาย ประธานกรรมการ ๒.๑.๑ มีสัญชาติไทย
๒. นาย กรรมการ ๒.๑.๒ มีสำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐ ที่น่าเชื่อถือ มีหน้าที่ ดังนี้
๓. นาย กรรมการ
๔. นาย กรรมการ
๕. นาย กรรมการ

๑.ควบคุม...

๑. ควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของพนักงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นในแต่ละวัน ทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการให้ถูกต้องตรงตามสัญญา
๒. หากผู้เสนอราคาไม่มีผู้ควบคุมงานอยู่ควบคุมกำกับและแก้ไขปัญหาลงตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน (ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. - ๑๘.๐๐ น.) โดยไม่มีเหตุอันควร ทางโรงพยาบาลสวนปรุง จะทำการปรับเป็นเงิน ๖๕๐.๐๐ บาท (หกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)/คน/วัน~~ทันที~~ (อ้างถึง หนังสือหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการจ่ายค่าตอบแทนสำหรับเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานให้กับหน่วยบริการในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๖๖) โดยกลุ่มงานโภชนาการจะทำการหักเงินจากทางโรงพยาบาลสวนปรุงให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามที่ระบุ ในสัญญา

๓. ปฏิบัติตามระเบียบของโรงพยาบาลสวนปรุง ทุกประการ

๒.๒ นักโภชนาการหรือโภชนากร จำนวน ๒ คน/วัน โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๒.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๒.๒ นักโภชนาการ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและโภชนบำบัด อาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

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

๒.๒.๔ มีบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ นักโภชนาการหรือโภชนากรพร้อมหลักฐานคุณสมบัติประกอบและสำเนา ใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

มีหน้าที่ดังนี้

๑. ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบอาหารของผู้เสนอราคาทุกวัน อย่างน้อยจำนวน ๒ คน/วัน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. - ๑๘.๐๐ น.
๒. การปฏิบัติงานสามารถสลับเวรเหลื่อมเวลาปฏิบัติงานได้ แต่ใน ๑ วัน ต้องปฏิบัติงานเฉลี่ย อย่างน้อย ๒ คน
๓. หากผู้เสนอราคาไม่มีนักโภชนาการหรือโภชนากรอยู่ควบคุมกำกับการปฏิบัติงาน โดยไม่มีเหตุอันควรไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการล่วงหน้าถึงเหตุผลของการไม่มาปฏิบัติงาน ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๖๕๐.๐๐ บาท (หกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)/คน/วัน~~ทันที~~ (อ้างถึง หนังสือหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการจ่ายค่าตอบแทนสำหรับเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานให้กับหน่วยบริการในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๖๖) โดยกลุ่มงานโภชนาการ

จะทำการหัก...

๑. นาย..... ประธานกรรมการ

๒. นาย..... กรรมการ

๓. นาย..... กรรมการ

๔. นาย..... กรรมการ

๕. นาย..... กรรมการ

๒.๗ พนักงานทำความสะอาด (พนักงานทำความสะอาด ต้องไม่เป็นผู้ประกอบอาหาร และบรรจุอาหาร) มีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๗.๑ มีสัญชาติไทย หรือ

๒.๗.๒ กรณีเป็นบุคคลต่างด้าวต้องมีบัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติ และมีใบอนุญาตทำงานโดยระบุประเภทให้ตรงกับงานที่ทำในปัจจุบัน

๒.๗.๓ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์ สื่อสารภาษาไทยได้

๒.๘ ผู้เสนอราคาและบุคลากรทุกคนต้องปฏิบัติตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ตามเอกสารแนบที่ ๑) และแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข แบ่งออกเป็น ๕ หมวด จำนวน ๗๕ ข้อ (ตามเอกสารแนบที่ ๒) ในขณะที่ปฏิบัติงานหากพนักงานมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม ก้าวร้าว ไม่ให้ความร่วมมือ ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล กลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเซ็นรับทราบ และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข โรงพยาบาลสวนปรุงจะแจ้งให้ทางผู้เสนอราคาพิจารณายกเลิกการจ้าง และผู้เสนอราคาต้องแจ้งให้พนักงานดังกล่าวออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที

๒.๙ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการพัฒนาคุณภาพอาหาร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

๒.๑๐ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐ โดยตรวจสุขภาพก่อนเริ่มดำเนินการและมีผลการรับรองการตรวจสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) ของโรงพยาบาลกำหนด โดยมีใบรับรองแพทย์ ดังนี้

๒.๑๐.๑ ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (stool examination)

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

๒.๑๐.๓ การ X - Ray ปอด

๒.๑๐.๔ การเจาะเลือดเพื่อตรวจหาไวรัสตับอักเสบบีและซี (HBsAg HAV Ab)

๒.๑๐.๕ ตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะ

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

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

ในระหว่างปฏิบัติงาน...

ในระหว่างปฏิบัติงานหากพบว่าพนักงานของผู้เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่อาจจะแพร่เชื้อโรคได้ทางการสัมผัสอาหารและน้ำ ระบบทางเดินหายใจที่ง่ายต่อการแพร่กระจายเชื้อ เช่น Covid-19 ออจจาระร่วง ใช้หวัดใหญ่ สุกใส ตาแดง วัณโรค ตรวจพบพยาธิ เป็นต้น ผู้เสนอราคาต้องให้พนักงานดังกล่าวหยุดปฏิบัติงานและพักรักษาตัวจนกว่าจะหาย หรือพ้นระยะการแพร่กระจายเชื้อฯ ทั้งนี้ต้องจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทน

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

กรณีพนักงานต่างตัวหากเดินทางข้ามประเทศเพื่อกลับภูมิลำเนาต้องทำการตรวจสุขภาพตามรายการที่กำหนดอีกครั้ง เพื่อป้องกันโรคติดต่อและก่อนรับพนักงานเข้าปฏิบัติงานในวันแรกต้องมีใบรับรองแพทย์แสดงก่อนรับเข้าโดยผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

หากพนักงานมีพฤติกรรมต้องสงสัยเกี่ยวข้องกับยาเสพติด ทางโรงพยาบาลมีสิทธิ์สุ่มตรวจพนักงานเพื่อตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะได้ โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

พนักงานของผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงพยาบาลและทางราชการ มีพฤติกรรมบริการที่ดี ไม่ส่งเสียงดัง ไม่ดื่มสุรา ไม่สูบบุหรี่ ไม่เล่นการพนัน หากทำให้งานของทางราชการเสียหายและไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือสัญญาจะถูกดำเนินการด้วยการตักเตือนและหากยังไม่ปรับปรุงทางผู้เสนอราคาจะต้องยกเลิกการว่าจ้างทันที

๒.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

๒.๑๑.๑ พฤติกรรมการบริการที่ดี

๒.๑๑.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลสวนปรุง และทางราชการ

หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สิน

ของทางราชการชำรุดเสียหาย ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการ

ซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

๒.๑๑.๓ ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมาย เช่น ยาบ้า กัญชา บุหรี่ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลสวนปรุง

๒.๑๒ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล และอบรมหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ประกอบการ หรืออบรมการพัฒนาสุขภาพลักษณะส่วนบุคคล การป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนอค์คิภายในหน่วยงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เทศบาล (อปท.) หรือพยาบาลควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล และผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม ซึ่งกำหนดให้มีการอบรมอย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี

๒.๑๓ การแต่งกายของบุคลากรของผู้เสนอราคาต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่สะอาด

๒.๑๓.๑ ในขณะที่ปรุงอาหารและบรรจุอาหารสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว

สวมผ้าปิดปาก - จมูก สวมรองเท้าบูทสีขาว

๒.๑๓.๒ ในขณะที่บริการอาหารผู้ป่วยที่ติดต้องสวมผ้ากันเปื้อน โดยผู้เสนอราคาต้องจัดให้มี

ผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกสีขาว ๑ ชุดต่อคน คือ สีฟ้าอ่อน และชมพูอ่อน (กรณีไม่สามารถหาสีของผ้ากันเปื้อนตามที่ระบุในข้อสัญญาได้ อนุญาตให้ใช้เป็นสีอื่นได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกับปีงบประมาณที่ผ่านมา) มีผ้าเช็ดมือสีอ่อนประจำตัวของตนเอง และต้องซักทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังการบริการอาหารทุกครั้ง

๒.๑๓.๓ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องสวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกง

ทรงสแล็คสีดำ หรือสีกรมเท้านั้น และสวมรองเท้าหุ้มส้นสีดำ ไม่อนุญาตให้สวมใส่

เครื่องแต่งกายที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ กางเกงรัดรูป เสื้อยืด รองเท้าแตะ

ในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

๒.๑๓.๔ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

ทั้งในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

หากพนักงานของผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กล่าวมาข้างต้น กลุ่มงานโภชนาการ จะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อแจ้งให้พนักงานของผู้เสนอราคาแก้ไข และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข โรงพยาบาลสวนปรุงจะแจ้งให้ทางผู้เสนอราคาพิจารณายกเลิกการจ้างและผู้เสนอราคาต้องแจ้งให้พนักงานดังกล่าวออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที

๒.๑๔ ผู้เสนอราคาต้องส่งรายชื่อพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมดพร้อมหลักฐาน ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หรือวันเริ่มปฏิบัติงาน อย่างน้อย ๑๐ วันทำการ โดยผลการตรวจสุขภาพต้องมีอายุไม่เกิน ๑ เดือน ดังนี้

๒.๑๔.๑ ผู้ควบคุมงาน

๒.๑๔.๑.๑ สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒.๑๔.๑.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๒.๑๔.๑.๓ สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๒.๑๔.๑.๔ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๒.๑๔.๑.๕ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ

โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๒.๑๔.๑.๖ แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของผู้ควบคุมงาน

ดำเนินการโดย สภอ.เมืองเชียงใหม่

๑ประธานกรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

นักโภชนาการ...

๒.๑๔.๒ นักโภชนาการหรือโภชนาการ

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ๒.๑๔.๒.๑ | สำเนาวุฒิการศึกษา | จำนวน ๑ ชุด |
| ๒.๑๔.๒.๒ | สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๒.๓ | สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาล | |
| | อาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๒.๔ | รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน | จำนวน ๒ ใบ |
| ๒.๑๔.๒.๕ | ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐ | |
| ๒.๑๔.๒.๖ | แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของนักโภชนาการหรือโภชนาการ
ดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่ | |

๒.๑๔.๓ พนักงานสัญญาชาติไทย (พนักงานประกอบอาหารและจัดอาหาร พนักงานเตรียมผลไม้
และพนักงานเตรียมวัตถุดิบ)

- | | | |
|----------|---|--------------|
| ๒.๑๔.๓.๑ | สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒.๑๔.๓.๒ | รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน | จำนวน ๒ ใบ |
| ๒.๑๔.๓.๓ | ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐ | |
| ๒.๑๔.๓.๔ | แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของพนักงานสัญญาชาติไทย
ดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่ | |

๒.๑๔.๔ พนักงานต่างด้าว (พนักงานบริการอาหาร ล้างภาชนะ และพนักงานทำความสะอาด)

- | | | |
|----------|---|------------|
| ๒.๑๔.๔.๑ | สำเนาบัตรอนุญาตการทำงานของต่างด้าว (บัตรสีชมพู) หรือ
สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport-PP) หรือหนังสือเดินทางชั่วคราว
(Temporary Passport-TP) หรือเอกสารรับรองบุคคล (Certificate
of Identity - CI) | |
| ๒.๑๔.๔.๒ | รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคา
ที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน | จำนวน ๒ ใบ |
| ๒.๑๔.๔.๓ | ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจ
ตามข้อ ๒.๑๐ | |

๑ กรรมการ
๒ กรรมการ
๓ กรรมการ
๔ กรรมการ
๕ กรรมการ

๒.๑๔.๔.๔ หนังสือรับรอง...

๒.๑๔.๔.๔ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัท โดยลงวันที่รับรอง
พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของนายจ้าง จำนวน ๑ ชุด
๒.๑๔.๔.๕ แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของพนักงานต่างดาว ดำเนินการโดย
สภอ.เมืองเชียงใหม่

หากพนักงานลาออก และรับพนักงานใหม่จะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกัน โดยให้แจ้งชื่อ
บุคลากรผู้ปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรให้กลุ่มงานโภชนาการ และโรงพยาบาลทราบทุกครั้ง และ
จัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

**หากตรวจพบภายหลังว่าผู้เสนอราคาไม่ได้ส่งหลักฐานและผลการตรวจสุขภาพของ
พนักงานตามระยะเวลาที่ได้รับไว้ข้างต้น ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะไม่อนุญาตให้พนักงานดังกล่าวเข้า
ปฏิบัติงานและผู้เสนอราคาต้องแจ้งให้พนักงานดังกล่าวออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที

๒.๑๕ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจะต้องมีทีมงานครบ ตามข้อ ๒.๑ - ๒.๗ ก่อนเริ่ม
ปฏิบัติงาน

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

๒.๑๗ ผู้เสนอราคา ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วน of พนักงานของ
ผู้เสนอราคาจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับค่าจ้างแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

โรงพยาบาลสวนปรุง ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคาและพนักงานของผู้เสนอราคานำบุคคล-
ภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้เสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานหรือ
พักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนาการ

๓. คุณลักษณะเฉพาะของสารอาหารและพลังงานที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษ
ต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP โรงพยาบาลสวนปรุง อาหารเฉพาะโรค

จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานสารอาหาร
ตามชนิดของอาหาร ดังนี้

๑. ดย...
๒. ๑๐๖๑
๓. อา...
๔. ...
๕. ...กรรมการ

๓.๑ สารอาหาร ...

๓.๑ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยสามัญ

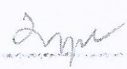
ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ - ๓,๐๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารธรรมดาอย่างง่าย	๑,๖๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๒ - ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารเฉพาะโรค	ตามคำสั่งแพทย์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

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วย

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยสามัญตามรายการอาหาร	ปริมาณ / วัน
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้อไก่ หรือเนื้อปลา (น้ำหนักดิบ) ไข่ ฯลฯ	๓๐๐ กรัม
ข้าวแดง (ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน อื่น ๆ)	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด	๑๖๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แคนตาลูป ชมพู่ แก้วมังกร แอปเปิ้ล มะละกอ ฯลฯ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม หรือ ๓ - ๕ ส่วน/วัน ตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน
ไขมัน หรือ / กะทิ	๑๕ - ๔๕ กรัม / ๔๕ - ๑๓๕ กรัม
น้ำตาล	๒๐ - ๕๐ กรัม
นมจืด UHT ชนิดกล่อง หรือ นมถั่วเหลืองหวานน้อยชนิดกล่อง	๑๒๕ ซีซี/วัน

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๑. 
๒. 
๓. 
๔. 
๕. 

- อาหารสามัญ...

- อาหารสามัญ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน/อ่อนกึ่งนิ่ม	อาหารแฉกซอสล์
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวสวย กับข้าว ๑ อย่าง นมจืด UHT ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ นมถั่วเหลืองหวานน้อย ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ ผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + นมจืด UHT ชนิดกล่อง หรือ นมถั่วเหลืองจืด ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ ผลไม้ที่มีเนื้อสัมผัสนิ่ม	- ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวสวย หุงผสมถั่วเหลือง กับข้าว ๑ อย่าง นมจืด UHT ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร หรือ นมถั่วเหลืองหวานน้อย ชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร
ว่างเช้า	-	-	ผลไม้
กลางวัน	- ข้าวสวย หรือ ข้าวเหนียว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว น้ำซุปรหรือ เกาเหลา ผลไม้	- ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว ที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย - ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่มหรือนมกล่อง/ นมถั่วเหลืองจืดชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง หรือ ข้าวเหนียว กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว น้ำซุปร หรือ เกาเหลา ผลไม้
ว่างบ่าย	-	-	ผลไม้
เย็น	- ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้	- ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว ที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย - ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง/ นมถั่วเหลืองจืดชนิดกล่อง ๑๒๕ มิลลิลิตร	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้

๑. นาย
 ๒. นางสาว
 ๓. นาย
 ๔.
 ๕.

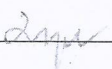
๓.๒ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

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

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม – ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

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 ชมพู่ พุทรา ส้ม มะละกอ ฯลฯ หรือ ขนม ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอสโทเรีย เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มีผล ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมีผล ๑ ส่วนตามตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ขนาดบรรจุ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด/วัน
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	


 ๑๐๘๐
 ๑๐๘๐
 ๑๐๘๐
 ๑๐๘๐
 ๑๐๘๐

- อาหารพิเศษ...

- อาหารพิเศษ

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

๓.๓ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

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

.....

.....

.....

หมายเหตุ ...

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม – ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและ
อาหารว่างพร้อม น้ำดื่ม ๓ ขวด

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ไข่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ – ๔๘๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ขนมปัง เส้นพาสต้า เส้นสปาเก็ตตี้ แครกเกอร์ ข้าวเจ้า ฯลฯ	๔๘๐ – ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ ผักสลัด หน่อไม้ฝรั่ง ถั่วลันเตา ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ – ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ แก้วมังกร แอปเปิ้ล ชมพู พุทรา ส้ม มะละกอ ฯลฯ หรือ ขนม ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มี้อละ ๑๐๐ – ๒๐๐ กรัม หรือมี้อละ ๑ ส่วนตามตาราง อาหารแลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ – ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ – ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ปริมาณบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด/วัน
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

๑. *dyam*

๒. *กชช*

๓. *คท*

๔. *Sh*

๕. *ด.ช.ดร.กรรณกร*

ตารางแสดงตัวอย่าง...

ตารางแสดงตัวอย่างรูปแบบการจัดบริการอาหาร ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

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

หมายเหตุ :

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

๑. *[Signature]*
๒. *[Signature]*
๓. *[Signature]*
๔. *[Signature]*
๕. *[Signature]*

๓.๔ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP

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

หมายเหตุ : ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม - ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ VVIP ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่าง พร้อมน้ำดื่ม ๕ ขวด

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษ VVIP ตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลาไข่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ - ๕๐๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวซอย ฯลฯ	๔๘๐ - ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกุยช่าย ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ แก้วมังกร แอปเปิ้ล ชมพู่ พุทรา ส้ม หรือ ขนุน ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มีดละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม หรือมีดละ ๑ ส่วนตามตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ปริมาตรบรรจุ ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซีซี	๕ ขวด
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

๔กรรมการ

ตารางแสดง...

๕กรรมการ

ตารางแสดงรูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ VVIP

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา/ อาหารธรรมดาอย่างง่าย/ อาหารเฉพาะโรค	อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค	โจ๊ก/อาหารปั่นป้อน
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว/ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้สด นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์รส รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด	ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวต้มขาว กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้สด นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์รส รสช็อคโกแลตชนิดกล่องหรือ เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	โจ๊ก / ปั่นป้อน ซूपใส / ซุปข้น ไข่ตุ๋น / ไข่คน ผลไม้ นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์รส รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง หรือ เครื่องดื่มสมุนไพรร้อน น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด
ว่างเช้า	นมอัลมอลต์ออริจินอล หรือ นมอัลมอลต์โยเกิร์ต หรือนมพิตาชิโอ หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐ % หรือ โยเกิร์ต ๑ ถ้วย เบเกอรี่/ผลไม้ /แครกเกอร์	นมอัลมอลต์ หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐ % หรือ หรือนมพิตาชิโอ หรือ โยเกิร์ต ๑ ถ้วย เบเกอรี่/ผลไม้ /แครกเกอร์	นมอัลมอลต์ หรือ น้ำผลไม้ ๑๐๐ % หรือนมพิตาชิโอ หรือ โยเกิร์ต ๑ ถ้วย เบเกอรี่/ผลไม้
กลางวัน	ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง หรือ อาหารจานเดียว ต้มจืด/ น้ำซूप ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด	ข้าวต้ม กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	โจ๊ก / ปั่นป้อน ซूपใส / ซุปข้น ไข่ตุ๋น / ไข่คน ผลไม้ นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์รส รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด
ว่างบ่าย	นมกล่อง หรือ นมถั่วเหลือง เบเกอรี่หรือแครกเกอร์หรือ ผลไม้	นมกล่อง หรือ นมถั่วเหลือง เบเกอรี่หรือแครกเกอร์หรือผลไม้	นมกล่อง หรือ นมถั่วเหลือง เบเกอรี่ หรือ ผลไม้
เย็น	ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด ๑. ๑๖๖๑กรรมการ ๒. ๑๖๖๑กรรมการ ๓. ๑๖๖๑กรรมการ ๔. ๑๖๖๑กรรมการ ๕. ๑๖๖๑กรรมการ	ข้าวต้ม กับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้ น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	โจ๊ก / ปั่นป้อน ซूपใส / ซุปข้น ไข่ตุ๋น / ไข่คน ผลไม้ นมกล่องหรือเครื่องดื่มมอลต์รส รสช็อคโกแลตชนิดกล่อง น้ำดื่มชนิดขวด ๖๐๐ มล. ๒ ขวด

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

๓.๕ ตารางแสดงปริมาณสัดส่วนอาหาร ตามหมวดอาหารของรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย

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

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

หมายเหตุ: ๑. ปริมาณอาหารผู้ป่วยพิเศษ ให้จัดตามปริมาณที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

๒. ปริมาณอาหารสามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วยโดย
กลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๔. ประเภทของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP
โรงพยาบาลสวนปรุง

ประเภทของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษ VVIP และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ มีดังนี้

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

อาหารธรรมดา : ข้าวสวย ข้าวเหนียว ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว

อาหารอ่อน : โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ

อาหารเหลว : เครื่องดื่ม โอวัลติน นมวัว นมถั่วเหลือง น้ำผลไม้ น้ำซุ๊ป

อาหารเฉพาะโรค : อาหารเบาหวาน อาหารเนื้อมาก – น้อย อาหารจำกัดเกลือ
อาหารเพิ่มเกลือ อาหารจำกัดไขมัน และอื่น ๆ

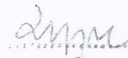
อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ: อาหารเช้า American Breakfastนม-ขนมปังปัง-เนยสด-แยม-ไข่ดาว

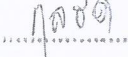
Omelet cream soup สลัด สปาเก็ตตี้ มักกะโรนี sandwiches และ

สเต็กไก่ -หมู หรือหากผู้เสนอราคาไม่สามารถประกอบอาหารเองได้

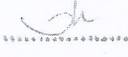
สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือน

ปีที่ผลิตและหมดอายุ

๑.  ประธานกรรมการ

๒.  กรรมการ

๓.  กรรมการ

๔.  กรรมการ

๕.  กรรมการ

อาหารผสม...

อาหารผสม

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

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษ

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

อาหารอื่น ๆ

: ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ผลไม้ผู้ป่วยสามัญไม่ให้ซ้ำกันภายใน ๑ วัน ผลไม้พิเศษไม่ซ้ำกัน ๒ วันหรือตามที่โรงพยาบาล

กำหนด

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

อาหารธรรมดา และอาหารอื่น ๆ ให้จัดอาหารตามรายการที่กำหนด เฉพาะอาหารพิเศษให้ติดบัตรที่
ภาชนะบรรจุอาหารทุกราย

๕. รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP

๕.๑ ข้าวสารที่ใช้ให้ใช้ข้าวขาวหอมมะลิ ๕ % ผสมข้าวกล้องในอัตราส่วน ๔:๒ สำหรับผู้ป่วยสามัญ และให้ใช้ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % ผสมข้าวกล้องในอัตราส่วน ๔:๒ สำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษต่างชาติ/พิเศษVVIP

๕.๒ ในกลุ่มผู้ป่วยพิเศษเฉพาะโรคและสามัญเฉพาะโรค (ผู้ป่วยที่มีโรคร่วมทางกาย) ให้ใช้ข้าวไรท์เบอร์รี่

๕.๓ ข้าวโจ๊ก เป็นปลายข้าวหอมมะลิ กรณีใช้ข้าวต้มปั่นเป็นโจ๊ก ให้แยกเครื่องปั่นเฉพาะ

** หมายเหตุ

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

๕.๔ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียมต้องไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา

๕.๕ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.และระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักแพร่หลายมีมาตรฐานขึ้นทะเบียนถูกต้องโดยสามารถตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้นักโภชนาการและโภชนาการของโรงพยาบาลตรวจสอบก่อนการปรุงทุกครั้งหรือโภชนาการนักโภชนาการและบุคลากรในกลุ่มงานโภชนาการสามารถเข้าตรวจสอบในห้องเก็บวัสดุบริโภคได้ตลอดเวลา

๕.๕.๑ น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %

๕.๕.๒ กะทิให้ใช้กะทิล่อง ในกรณีที่ผู้ป่วยรับประทานอาหารเฉพาะโรคให้ใช้นมถั่วเหลืองนมจืดหรือกะทิธัญพืชแทนการใช้กะทิล่อง

๕.๕.๓ น้ำมะนาวใช้จากผลมะนาวธรรมชาติ ไม่ใช้ผงมะนาวหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาวในการประกอบอาหาร

๕.๖ น้ำมันสำหรับผัดให้ใช้น้ำมันพืชจากถั่วเหลืองหรือรำข้าว ประเภทอาหารทอดใช้น้ำมันปาล์ม

๕.๗ ใช้ผักตามฤดูกาล และเน้นให้ใช้ผักปลอดสารพิษ ผักออแกนิกส์/เกษตรอินทรีย์/GAP/มาตรฐาน Q ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ เช่น ผักกาดเขียว ผักชี ต้นหอม ขึ้นฉ่าย แดงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital Challenge) คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด โดยการล้างผักและผลไม้ด้วยผงโซเดียมไฮโปคลอไรต์อัตราส่วนโซเดียมไฮโปคลอไรต์

๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่นการเตรียมส่วนประกอบ เช่น ผักให้

เตรียมมือต่อมือ ยกเว้นการเตรียมผักทองและผักเขียว

๕.๘ ผลไม้สด...

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

๕.๙ เนื้อสัตว์สดประเภท หมู ไก่ ปลา อาหารทะเล ต้องสดไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีมันและหนัง ปะปน เนื้อสัตว์แปรรูป ประเภท ลูกชิ้น ไส้กรอก กุนเชียง ไก่จ้อ หมูยอ ต้องบรรจุในถุงที่สามารถตรวจสอบที่มาได้ และผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทั้งเนื้อสัตว์สดและเนื้อสัตว์แปรรูปจะต้องมีลักษณะไม่เป็นน้ำแข็ง ต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง 0°C รอกการปรุง ๓°C – ๗°C) จัดเก็บในภาชนะปิดสนิทที่เหมาะสมไม่แช่ปะปนกับอาหารชนิดอื่น

๕.๑๐ ไข่ไก่ไข่อินทรีย์ (Organic Egg) หรือไข่ไก่อนามัย เบอร์ ๐ – ๒ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital Challenge) หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือกขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่ ไข่เค็มมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง

๕.๑๑ วัตถุดิบประเภทน้ำพริกแกงต่าง ๆ กะปิ ปลาร้า ให้สั่งซื้อวันต่อวัน ไม่อนุญาตให้ซื้อมากักตุน

๕.๑๒ เครื่องปรุงประเภทเต้าเจี้ยวให้สั่งซื้อแบบขวดหรือแกลลอน ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นบีบ เนื่องจากมีการจัดเก็บที่ไม่ถูกสุขลักษณะและเกิดกลิ่นเหม็น

๕.๑๓ เครื่องปรุงรสต่างๆในการปรุงตามเมนูดังนี้

ข้าวต้มและแกงจืด	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส และพริกไทยป่น
แกงเผ็ด	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และกะปิ
แกงเมืองและน้ำพริก	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา กะปิ และปลาร้า
ผัดจืด	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น ซอสน้ำมันหอยและซอสปรุงรส
ผัดเผ็ด	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น และกะปิ
แกงส้ม	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา กะปิ และน้ำมะขาม
หลน	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น และกะปิ
ลาบ	= พริกลาบ เครื่องเทศลาบ ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และกะปิ
ข้าวผัด	= ซิอิ้วขาว ซอสมะเขือเทศ เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา ซอสปรุงรสและพริกไทยป่น
ยำ	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และมะนาว
กวยเตี๋ยวพะโล้	= ซิอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา ซอสปรุงรส โป๊ยกั๊ก อบเชย เครื่องตุ๋น พริกไทยป่น และซิอิ้วดำ
ผัดไท	= ซิอิ้วขาว ซิอิ้วดำ เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา และน้ำมะขาม

ผัดซิอิ้ว...

ผัดซีอิ้ว	= ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น ซีอิ้วดำและแป้งมัน
ราดหน้า	= ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริกไทยป่น และซอสปรุงรส
ยำเมือง	= พริกlaub น้ำปลา และกะปิ

****หมายเหตุ** วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังกล่าว จะต้องเก็บไว้ในสถานที่เหมาะสมที่โรงพยาบาลกำหนดและสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดเวลา

******* เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการไม่มีพื้นที่เพียงพอในการจัดเก็บวัสดุบริโภคประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม และข้าวสารกลุ่มงานโภชนาการจึงให้ผู้เสนอราคาจัดซื้อเพื่อกักตุน ให้เพียงพอต่อการใช้งานไม่เกิน ๑ สัปดาห์

๖. เวลาการบริการอาหาร

๖.๑ ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษVVIP ในโรงพยาบาลสวนปรุง และผู้ป่วยสามัญที่เข้ารับการรักษา ณ ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพห้วยดินดำ ตำบลน้ำแพร่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

กำหนดเวลาในการบริการอาหาร ดังนี้

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

เวลาการบริการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างเข้ารับการรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาต้องจัดอาหารให้ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยจะรับประทานให้อิ่ม การดักอาหารคาวหวานใส่ภาชนะตามปริมาณที่ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๗. สถานที่ประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย

- ๗.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลสวนปรุงในการประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย
- ๗.๒ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าสาธารณูปโภค ๘๐% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด (โดยเรียกเก็บตามอัตราที่โรงพยาบาลเรียกเก็บ ค่าน้ำประปาหน่วยละ ๒๑.๐๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดบาทถ้วน) ค่าไฟฟ้าหน่วยละ ๕.๐๐ บาท (ห้าบาทถ้วน) หรือตามประกาศของโรงพยาบาลสวนปรุง
- ๗.๓ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่าย ที่ได้มาตรฐานเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคานำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง ถังแก๊สต้องแขวนป้ายระบุสถานะ แก๊สเต็มพร้อมใช้งาน แก๊สกำลังใช้งาน แก๊สหมด ทุกวัน

๒
๓
๔
๕

๘. ภาชนะ...

๘. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

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

รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน ที่ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาเพิ่มเติม

แนบเป็นภาพถ่ายที่ชัดเจน ตามลำดับที่ระบุ

ในวันยื่นเอกสารเสนอราคา ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐฯ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน
๑	กล่องข้าวสแตนเลส ๔ หลุมพร้อมฝาปิด หรือ ปิ่นโตสแตนเลสชนิด ๔ ชั้น **สำหรับบริการอาหารเฉพาะโรค รวมถึงอาหารอ่อนกับนม ข้าวต้ม โจ๊ก และ ผู้ป่วยเฝ้าระวัง ฯ ซึ่งต้องจัดเฉพาะรายบุคคล	ไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ กล่อง หรือถาด หรือให้เพียงพอ ต่อการใช้งาน
๒	หม้อแกงสแตนเลส เบอร์ ๒๖ สำหรับบรรจุอาหารเฉพาะโรคและข้าวต้มในตึกที่มี ยอดเบิกอาหารชนิดเดียวกันตั้งแต่ ๕ รายขึ้นไป	ให้เพียงพอ ต่อการใช้งาน
๓	ตะกร้าสี่เหลี่ยมสำหรับบรรจุกล่องและปิ่นโตอาหารเฉพาะโรคแต่ละหอผู้ป่วย	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๔	เชิงพลาสติกสี พร้อมมิดมีด้าม สีแยกตามการใช้งาน มิดหัน มิดปอก มิดสับ ชนิดสแตนเลส โดยสีเขียวและสีด้ามมิด ต้องแยกการใช้งาน** - สีแดง สำหรับเนื้อสัตว์ดิบ ๑กรรมการ - สีเหลือง สำหรับสัตว์ปีกต่างๆดิบ ๒กรรมการ - สีเขียว สำหรับผักผลไม้ ๓กรรมการ - สีขาว สำหรับอาหารทั่วไป ๔กรรมการ - สีน้ำเงิน สำหรับปลาและอาหารทะเล ๕กรรมการ - สีน้ำตาลเข้ม สำหรับอาหารปรุงสุกและอาหารพร้อมทาน	ให้เพียงพอ ต่อการใช้งาน
๕	ตะกร้า หลายขนาด สำหรับบรรจุวัตถุดิบประกอบอาหาร	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๖	เครื่องปั่นอาหารไฟฟ้า สำหรับปั่นโจ๊ก ๑ เครื่อง และ สำหรับปั่นวัตถุดิบ ๑ เครื่อง	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๗	ผ้ากันเปื้อนสีตามที่ระบุในสัญญา สำหรับให้พนักงานใส่บริการอาหารที่ตึก	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๘	ผ้ากันเปื้อนสีขาว และรองเท้าบูท สำหรับใส่ประกอบอาหารและปฏิบัติงาน	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๙	ผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ สำหรับใส่ปฏิบัติงานในห้องล้างภาชนะ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๐	อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้ถูพื้น ไม้กวาด ไม้กวาดทางมะพร้าว แปรงขัดพื้นชนิดมีด้าม ไม้สำหรับปาดน้ำ อ่างขยะ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๑๑	เครื่องขัดพื้นพร้อมแผ่นขัด	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

การล้างภาชนะ...

การล้างภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆต้องผ่านการลวกในน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๐ °c หลังจากล้าง ภาชนะแล้วเสร็จ ต้องทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาดเรียบร้อยกรณีภาชนะสำหรับผู้ป่วย เฝ้ารังติดเชื้อ(ยังไม่ยืนยันการติดเชื้อเพียงเฝ้ารังอยู่ในระหว่างสังเกตอาการ)ต้องแยกสก๊อตไบท์เฉพาะ สำหรับล้างภาชนะดังกล่าว พร้อมทั้งใช้ถุงมือที่มีความยาวและรัดติดกับต้นแขนป้องกันการเลือนหลุด

เครื่องดูดควัน (Hood)

ผู้เสนอราคาต้องล้างทำความสะอาดเครื่องดูดควัน อย่างน้อย ๑ ครั้ง/เดือน แผ่นกรองและ ถาดรองน้ำมัน ให้ใช้น้ำยาขจัดไขมันในการแช่เพื่อล้างทำความสะอาด รวมถึงใช้น้ำยาขจัดไขมันในการเช็ดล้าง ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน เพื่อบำรุงรักษาเครื่องดูดควันให้มีความสะอาดและพร้อมใช้รวมถึงเครื่องดูดควัน สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เครื่องดูดควันถือเป็นครุภัณฑ์ การซ่อมครุภัณฑ์ทุกครั้งจะต้องได้รับการ ตรวจ/ซ่อมจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ ของโรงพยาบาลสวนปรุงเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทาง ผู้เสนอราคาดำเนินการซ่อมแซมโดยไม่ผ่านความเห็นจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ

โรงพยาบาลสวนปรุง จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้เสนอราคา และเมื่อผู้เสนอราคาหมดสัญญาแล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาล สวนปรุง ณ วันสิ้นสุดสัญญา (๓๐ กันยายน ๒๕๖๙) หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดผู้ขายจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และกรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวสูญหายผู้เสนอราคาต้องจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ ดังกล่าวมาชดเชยคืนให้โรงพยาบาล

ผู้เสนอราคาจะต้องให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบ อาหารของผู้เสนอราคาได้ตลอดเวลา

๙. การจัดทำอาหาร

๙.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้สำหรับผู้ป่วย สามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ และผู้ป่วยพิเศษ VVIP ในโรงพยาบาลดังรายการอาหารที่แนบท้ายนี้ ให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้

๙.๒ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ นักโภชนาการหรือโภชนาการ/ผู้ที่ขึ้นปฏิบัติงาน พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยไม่ให้รายการอาหารที่ เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีจำหน่ายทั่วไป สอดคล้องตามฤดูกาลสามารถจัดหาได้ในขณะนั้น และราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับรายการอาหารเดิม

๙.๓ รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายโรงพยาบาลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๙.๔ การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลจะตรวจอาหารปรุงสำเร็จ

ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ผู้เสนอราคาต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐาน คุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

.....การ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

๑๐. การบรรจุอาหาร...

๑๐. การบรรจุอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องบรรจุอาหารลงในภาชนะมีฝาปิด รวมทั้งล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

*กรณีจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนดแจ้ง เช่น โรคติดต่ออุบัติใหม่ Covid-19 วัณโรค สุกใส ไวรัสตับอักเสบบี ตาแดง ดิดเชื้อดื้อยา ไทฟอยด์ และโรคอื่น ๆ ที่คณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาลเห็นควรให้แยกภาชนะฯ ให้บรรจุอาหารในกล่องบรรจุอย่างน้อย ๒ ช่อง ชนิด Disposable และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

๑๑. การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ และบุคลากรผู้ดูแลผู้ป่วย ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม การประกอบอาหาร และจัดบริการอาหารทุกชนิด ผู้เสนอราคาจะต้องแก้ไขและปรับเปลี่ยนอาหารให้ได้คุณภาพ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนนำไปบริการให้แก่ผู้ป่วย หากยังตรวจพบและได้รับแจ้งความพบความผิดพลาดเมื่ออาหารนำไปบริการ ณ หอผู้ป่วย อันได้แก่

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

โรงพยาบาลสวนปรุงจะได้ทำการแจ้งปัญหาดังกล่าวด้วยเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคาทราบ และผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ต่อ ๑ รายการ ของวงเงินที่จ้างเหมาฯ ในวันนั้น ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๖ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๒ เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การจ้างบุคคลเพื่อประกอบอาหารหรือการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ข้อ ๔ การกำหนดค่าปรับในสัญญาหรือข้อตกลง ทั้งนี้ต้องมีเอกสารภาพถ่ายและแบบรายงานอุบัติการณ์จากหน่วยรับบริการ และบันทึกข้อความแจ้งเป็นหลักฐาน ทางผู้เสนอราคาต้องทำหนังสือชี้แจงทางโรงพยาบาลสวนปรุงถึงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ภายใน ๓ วันทำการ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ทั้งนี้ในกรณีที่พบปัญหาและผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการหักค่าปรับจากการจ่ายงวดเงิน จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จที่โรงพยาบาลจะต้องจ่ายให้ผู้เสนอราคาทุก ๑๐ วัน

๑๒. การตรวจสอบ...

๑๒. การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร

- ๑๒.๑ โรงพยาบาลสวนปรุง โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะดำเนินการสุ่มตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหารปรุงสุก ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในวัตถุดิบอาหาร ประเภทบอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอร์มาลิน และสารกันรา ด้วยชุดทดสอบ (Test Kit) อ้างอิงตามคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข
- ๑๒.๒ โรงพยาบาลสวนปรุง โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะดำเนินการสุ่มตรวจยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ ทั้งก่อนและหลังล้าง ด้วยชุดทดสอบ GT-Pesticide Reagents Test Kit และถ้าผลการตรวจพบยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้พบในปริมาณที่ไม่ปลอดภัยหลังการล้างและทางผู้เสนอราคา ได้นำวัตถุดิบดังกล่าวประกอบอาหารไปแล้วทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะแจ้งให้ผู้เสนอราคา เปลี่ยนชนิดของอาหารปรุงสำเร็จโดยเปลี่ยนไปใช้วัตถุดิบอื่นที่มีความปลอดภัยทดแทน หากผู้เสนอราคาไม่ยินยอมแก้ไขทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะไม่ดำเนินการตรวจรับอาหารในวันดังกล่าวให้แก่ผู้เสนอราคา และกรณีผู้ป่วยมีอาการเจ็บป่วยจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดจากความเสียหายทั้งหมดให้แก่โรงพยาบาลสวนปรุง

๑๓. การส่งมอบอาหาร

ก่อนการส่งมอบอาหาร ผู้เสนอราคาจะต้องตรวจสอบนับจำนวนและความถูกต้องของอาหารฯ ตามคำสั่งแพทย์ทุกถาด โดยนักโภชนาการหรือโภชนากร พร้อมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนทำการส่งมอบให้นำอาหารฯ พร้อมแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหาร ส่งมอบที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาล ในกรณีที่ไม่มีแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารโดยนักโภชนาการทางกลุ่มงานโภชนาการขอสงวนสิทธิ์ปฏิเสธการรับมอบอาหาร กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้โรงพยาบาลเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒ ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบในวันนั้น ทั้ง ๓ มื้อ (อ้างถึง หนังสือแนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การจ้างบุคคลเพื่อประกอบอาหารหรือการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ข้อที่ ๔ การกำหนดค่าปรับในสัญญาหรือข้อตกลง) ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทัน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญาโดยผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑นายสมชาย งามงาม

๒๑๑๐๑

๓กรมการ

๔กรมการ

๕กรมการ

๑๔. การจัดส่ง...

๑๔. การจัดส่งอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องจัดส่งอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร เช่น ถาดอาหาร ช้อน หม้อบรรจุอาหาร โดยมีการบรรจุใส่กล่องหรือวัสดุที่ปลอดภัยสามารถปกคลุมปิดอุปกรณ์ สะอาดมิดชิด ซ้อนสะอาดนำตามชั้นบรรจุกล่องที่มีฝาปิด ก่อนนำส่งไปยังหอผู้ป่วย และมีการตรวจนับพร้อมบันทึกข้อมูลการส่งมอบและรับคืนภาชนะทุกครั้ง ใ้ยานพาหนะในการขนส่งอาหารและผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดทำเอง พร้อมพนักงานขับรถ ใช้รถยนต์ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยแผนกชาย ๑ คัน และแผนกหญิง ๑ คัน โดยรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารไปยังหอผู้ป่วย ต้องมีลักษณะดังนี้

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

- นำส่งอาหารสามัญ ณ หอผู้ป่วยกรุณา ๑ กรุณา ๒ และกรุณา ๓ ให้ใช้รถเข็นบริการอาหารสามัญ หอผู้ป่วยพิเศษนาน ๒ นาน ๓ และหอผู้ป่วยพิเศษปัญญา ๒ และปัญญา ๓ ใช้รถเข็นบริการอาหารพิเศษ

- การจัดเตรียมอาหารสำหรับนำส่ง ณ หอผู้ป่วยธนู (หอผู้ป่วยสามัญ) ซึ่งตั้งอยู่ ณ ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพห้วยดินดำ ตำบลน้ำแพร่ ตั้งห่างจากโรงพยาบาลสวนปรุง ๒๑ กิโลเมตร เมื่อเช้า มื้อกลางวัน และ มื้อเย็น ให้ผู้เสนอราคาจะต้องจัดเตรียมอาหารปรุงสำเร็จในอุณหภูมิเย็นก่อนนำลงห่ออาหารบิวด์ให้มิดชิด โดยขนส่งอาหารไปกับยานพาหนะของโรงพยาบาลสวนปรุง ตามเวลาที่ได้ระบุไว้ คือ มื้อเช้า และมื้อกลางวัน ก่อนเวลา ๐๗.๓๐ น. และ มื้อเย็น ก่อนเวลา ๑๔.๕๐ น.

** กรณีผู้ป่วยหอผู้ป่วยธนู ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพห้วยดินดำมีกิจกรรมทัศนศึกษาให้ผู้เสนอราคาจัดทำอาหารกล่องตามจำนวนผู้ป่วยที่ไปทัศนศึกษา โดยบรรจุในภาชนะจากชานอ้อยและซ้อนชนิดใช้แล้วทิ้งนำส่งพร้อมอาหารมื้อเช้าในวันดังกล่าว

หมายเหตุ : รถเข็นบริการอาหารถือเป็นครุภัณฑ์ การซ่อมครุภัณฑ์ทุกครั้งจะต้องได้รับการตรวจ/ซ่อมจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ ของโรงพยาบาลสวนปรุงเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทางผู้เสนอราคาดำเนินการซ่อมแซมโดยไม่ผ่านความเห็นจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ

ในกรณีที่พนักงานนำส่งอาหาร หอผู้ป่วยที่เป็นอาคารสองชั้น และไม่มีลิฟท์สำหรับขนส่งพนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ยกอาหารและภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารด้วยตนเอง

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

ในการขนส่ง...

ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยพิเศษฯ หากระหว่างขนส่งมีความเสี่ยงที่อาหารจะหกเลอะเทอะ ให้ทางผู้เสนอราคาแจ้งให้พนักงานบรรจุอาหารใส่ถุง และถุงที่ใช้ในการบรรจุอาหารต้องเป็นชนิดที่สามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้เท่านั้น ห้ามใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนต่อความร้อนบรรจุอาหารผู้ป่วยโดยเด็ดขาด โดยถุงพลาสติกที่นำมาบรรจุจะต้องมีระบุที่ตัวบรรจุภัณฑ์ว่าสามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้ ซึ่งถุงดังกล่าวมีลักษณะขุ่น และหากทางผู้เสนอราคานำถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจุอาหารให้ผู้ป่วยทางกลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งให้แก้ไข หากพบว่าทางผู้เสนอราคายังใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจุอาหารทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะไม่ดำเนินการตรวจรับอาหารชนิดดังกล่าวและไม่อนุญาตให้นำอาหารไปบริการผู้ป่วยจนกว่าจะปรับเปลี่ยนชนิดของถุงพลาสติกบรรจุอาหารให้ถูกต้องตามที่ได้ระบุในข้อสัญญา

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

๑๕. การรับใบสั่งอาหาร

การจัดทำอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาล โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยพิเศษฯ ให้ทราบก่อนวันประกอบอาหารและจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารตามยอดผู้ป่วยจากงานเวชระเบียน โดยให้ผู้เสนอราคาส่งใบส่งของ เพื่อโรงพยาบาลจะได้ดำเนินการเบิกจ่ายภายใน ๑๐ วัน/ครั้ง

๑๖. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบทำความสะอาดอาคารสถานที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนาการ (ตามเอกสารแนบที่ ๒)

๑๖.๑ ผู้เสนอราคาต้องรักษาความสะอาดของสถานที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนาการ ตามที่ระบุไว้ในเอกสารแนบที่ ๒ หากไม่ดำเนินการทำความสะอาดตามข้อที่ได้ระบุสัญญา

โรงพยาบาลสวนปรุง จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมภาพถ่ายและเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอการรับทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง โดยทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะจัดทำบันทึกข้อความแจ้งเตือนในครั้งที่ ๑ ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำและไม่สามารถดำเนินการแก้ไขได้ โรงพยาบาลสวนปรุงจะดำเนินการจัดหาบริษัทหรือผู้ทำความสะอาดเข้ามาดำเนินการ โดยผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด

๑๖.๒ ผู้เสนอราคาต้องมีมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันสัตว์พาหะนำโรคต่าง ๆ เช่น แมลงวัน แมลงสาบ หนู นกกระจอก นกพิราบ เป็นต้น ในพื้นที่การเตรียม ปรุงประกอบ และจัดอาหาร ในอาคารกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

๑ ประจักษ์กรมการ

๒ กรรมการ

๓ กรรมการ

๔ กรรมการ

๕ กรรมการ

๑๖.๓ ผู้เสนอราคา...

๑๖.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการตัดบ่อตัดไขมันทั้งบ่อใหญ่และบ่อพักข้างเตาประกอบอาหารทุกจุด สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และตัดบ่อตัดเศษอาหารทุกวัน กรณีไม่สามารถตัดไขมันในบ่อได้ เนื่องจากไม่จับตัวเป็นก้อนและมีลักษณะเหลว ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการดูดไขมันจากการประกอบอาหารในบ่อตัดไขมัน และท่ลงไขมันภายในอาคารจากบริษัทที่มีความชำนาญ อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย และส่งสำเนาหลักฐานค่าใช้จ่ายในการดำเนินการให้กลุ่มงานโภชนาการไว้เป็นหลักฐาน ทั้งนี้ก่อนบริษัทเข้ามาท่ลงและดูดไขมัน ทางผู้เสนอราคาจะต้องแจ้งหนังสือเป็นบันทึกข้อความให้ทางโรงพยาบาลทราบล่วงหน้าไว้เป็นหลักฐาน และ ใช้น้ำร้อนหรือน้ำหมักชีวภาพเทลงในท่อระบายน้ำภายในอาคารผ่านอ่างล้าง วันเว้นวันหลังจากปฏิบัติงานแล้วเสร็จ เพื่อละลายไขมัน และป้องกันการเกาะตัวของไขมันจนหนาทำให้เกิดการอุดตันภายในอาคาร

๑๗. การคัดแยกขยะ

ผู้เสนอราคาต้องมีการคัดแยกขยะที่ถูกต้องวิธีตามวิธีปฏิบัติของโรงพยาบาลสวนปรุง.

ประกอบด้วย

๑๗.๑ ขยะทั่วไป ให้ใช้ถุงสีดำ

๑๗.๒ แยกประเภทขยะรีไซเคิล

๑๗.๓ แยกประเภทขยะอันตราย โดยทิ้งที่จุดทิ้งขยะอันตรายตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

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

๑๘. การประเมินคุณภาพอาหาร

การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน (แบบฟอร์มตามเอกสารแนบที่ ๓) ดังนี้

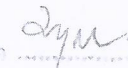
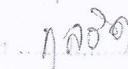
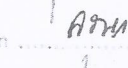
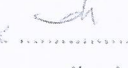
ระดับคะแนน ต่ำกว่า ๖๐ ยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน ๖๑ - ๖๙ ควรปรับปรุง

ระดับคะแนน ๗๐ - ๗๙ พอใช้

ระดับคะแนน ๘๐ - ๘๙ ดี

ระดับคะแนน ๙๐ - ๑๐๐ ดีมาก

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

๑๙. ระยะเวลาในการทำสัญญา

ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ เป็นต้นไป ถึงไม่เกินวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๒๐. กำหนดยื่นราคา ๑๘๐ วัน

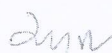
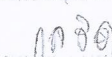
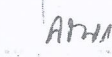
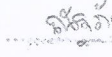
๒๑. เงื่อนไขเฉพาะ...

๒๑. เงื่อนไขเฉพาะ

๒๑.๑ เอกสารที่ผู้เสนอราคาต้องแนบในวันยื่นเสนอราคา (ถือเป็นสาระสำคัญ)

- ๒๑.๑.๑ รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๕ หน้า
- ๒๑.๑.๒ ร่างขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสวนปรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ พร้อมรายละเอียดที่ให้ระบุจำนวน ๓๕ หน้า
- ๒๑.๑.๓ รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๓ หน้า
- ๒๑.๑.๔ รายการอาหารผู้ป่วยสามัญสูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๓ หน้า
- ๒๑.๑.๕ รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๖ หน้า
- ๒๑.๑.๖ รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ VVIP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๖ หน้า
- ๒๑.๑.๗ รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานที่ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาเพิ่มเติม (แนบเป็นภาพถ่ายให้ครบถ้วนตามข้อที่ระบุ)
- ๒๑.๑.๘ รูปภาพรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารมิดชิดปิดรอบด้านเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ให้เห็นชัดเจนทั้งภายนอกและภายใน
- ๒๑.๑.๙ เอกสารแนบที่ ๑ แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน ๑ หน้า
- ๒๑.๑.๑๐ เอกสารแนบที่ ๒ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๖ หน้า
- ๒๑.๑.๑๑ เอกสารแนบที่ ๓ ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน ๕ ส ของกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง จำนวน ๑ หน้า
- ๒๑.๑.๑๒ เอกสารแนบที่ ๔ แบบประเมินความพึงพอใจการให้บริการอาหารของบริษัทผู้รับเหมาปรุงอาหารสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลสวนปรุง จำนวน ๑ หน้า
- ๒๑.๑.๑๓ เอกสารของผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน ดังนี้
 - ๒๑.๑.๑๓.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๑.๑๓.๒ สำเนา...

๑. 
๒. 
๓. 
๔. 
๕. 

- ๒๑.๑.๑๓.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง
ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๑.๑๓.๓ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่า
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจาก
หน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ รับรองสำเนาถูกต้อง และ
ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๑.๑๔ เอกสารของนักโภชนาการ/โภชนาการ จำนวน ๒ คน ดังนี้

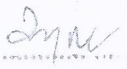
- ๒๑.๑.๑๔.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว
และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๑.๑๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง
และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

นักโภชนาการ

- ๒๑.๑.๑๔.๓ นักโภชนาการ สำเนาเอกสารวุฒิการศึกษาที่ระบุว่า
จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและ
โภชนบำบัดอาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา
โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์
หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง รับรองสำเนาถูกต้อง และ
ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๑.๑๔.๔ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่า
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ
นักโภชนาการ รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตรา
ของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

โภชนาการ

- ๒๑.๑.๑๔.๕ โภชนาการ สำเนาจบการศึกษาระดับประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและโภชนาการ
โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร
คหกรรมศาสตร์หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
- ๒๑.๑.๑๔.๖ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่า
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อ
โภชนาการ รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตรา
ของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑. 
๒. 
๓. 
๔. 
๕. จักรพันธ์
๖. 

๒๑.๑.๑๕ เอกสารของพนักงานประกอบอาหาร ๔ หน่วย คือ พิเศษ สามัญ เฉพาะโรค
หุงข้าว ดังนี้

๒๑.๑.๑๕.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว
และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ/หน่วย

๒๑.๑.๑๕.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง
ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ/หน่วย

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

๒๑.๒ เอกสารที่ต้องนำมายื่นก่อนการเข้าปฏิบัติงาน ณ วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

๒๑.๒.๑ ผู้ควบคุมงาน

๒๑.๒.๑.๑ สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒๑.๒.๑.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๒.๑.๓ สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรม
สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๒.๑.๔ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนโดย
ต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๒๑.๒.๑.๕ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๒๑.๒.๑.๖ แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของผู้ควบคุมงาน
ดำเนินการโดย สภอ.เมืองเชียงใหม่

๒๑.๒.๒ นักโภชนาการหรือโภชนากร

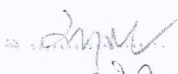
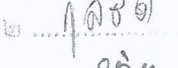
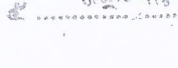
๒๑.๒.๒.๑ สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒๑.๒.๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๒.๒.๓ สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาล
อาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๒๑.๒.๒.๔ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๒๑.๒.๒.๕ ใบรับรองแพทย์...

๑. 
๒. 
๓. 
๔. 
๕. 

- ๒๑.๒.๒.๕ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐
- ๒๑.๒.๒.๖ แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของนักโภชนาการหรือโภชนาการ
ดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่

๒๑.๒.๓ พนักงานสัญญาชาติไทย (พนักงานประกอบอาหารและจัดอาหาร
พนักงานเตรียมผลไม้ และพนักงานเตรียมวัตถุดิบ)

- ๒๑.๒.๓.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๒.๓.๒ สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาล
อาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒๑.๒.๓.๓ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์ม
ของผู้เสนอราคาที่ดีป้ายชื่ออย่างชัดเจน
โดยต้องเป็นรูปถ่ายที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ
- ๒๑.๒.๓.๔ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ
โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐
- ๒๑.๒.๓.๕ แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของพนักงานสัญญาชาติไทย
ดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่

๒๑.๒.๔ พนักงานต่างด้าว (พนักงานบริการอาหาร พนักงานล้างภาชนะ และ
พนักงานทำความสะอาด)

- ๒๑.๒.๔.๑ สำเนาบัตรอนุญาตการทำงานของต่างด้าว (บัตรสีชมพู) หรือ
สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport-PP) หรือหนังสือเดินทาง
ชั่วคราว (Temporary Passport-TP) หรือเอกสารรับรองบุคคล
(Certificate of Identity – CI)
- ๒๑.๒.๔.๒ รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคา
ที่ดีป้ายชื่ออย่างชัดเจน จำนวน ๒ ใบ
- ๒๑.๒.๔.๓ ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจ
ตามข้อ ๒.๑๐
- ๒๑.๒.๔.๔ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัท โดยลงวันที่รับรอง
พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของนายจ้าง จำนวน ๑ ชุด
- ๒๑.๒.๔.๕ แบบพิมพ์ลายนิ้วมือของพนักงานต่างด้าว
ดำเนินการโดย สกอ.เมืองเชียงใหม่

(ลงชื่อ)..... ประธานกรรมการ

(นางสาวมธุรีน คำวงศ์ปิ่น)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)...

(ลงชื่อ) กชิต สิริวัจ กรรมการ
(นางสาวกุลธิดา สิริวัจ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ) ศศิมา กรรมการ
(นางสาวอภิชญา วงศ์คม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ) สุ กรรมการ
(นางสาวสุพรรณิกา ไชยวรรณ)
โภชนาการชำนาญงาน

(ลงชื่อ) ณัฐภัทร กรรมการและเลขานุการ
(นายณัฐภัทร ม่วงงาม)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ) ชช ผู้รับรองร่างขอบเขตของงานฯ
(นายกิตต์กวี โพธิ์โน)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมสุขภาพจิต

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหัน ผลไม้	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงเผ็ดมะเขือไก่หั่น ผลไม้
2	ข้าวสวย ผัดฟักทองไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูบด แกงจืดกวางตุ้งหมูหัน ผลไม้
3	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวย ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมผักเขียวไก่หั่น ผัดเปรี้ยวหวานหมูหัน ผลไม้
4	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเลือดไก่ ไก่บด ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผลไม้	ข้าวสวย ไข่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาวหมูหัน ผลไม้
5	ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวา แครอท ไข่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวย ผัดเผ็ดฟักทองหมูบด แกงจืดวุ้นเส้นไก่เห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหมอบด ผลไม้
6	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำ หมูหัน หอมใหญ่ ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มข้าวไก่เห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้
7	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมอบดผักจิ้ม (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย พักตุ๋นไก่หั่น ผัดถั่วหมูหันมะเขือกระชายพริกไทยสดเห็ดออริจิ ผลไม้
8	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดโป๊ยะเหียนหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหมูบด ผลไม้
9	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวผัดหมอบด+ไข่ ซุปรักเขียว แครอท ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงป่าหมูหัน(มะเขือ,ถั่วฝักยาว,หน่อไม้ต้ม,เห็ดนางฟ้า) ผัดฟักทองไข่+ไก่บด ผลไม้
10	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้น เห็ดหูหนู แครอท ต้นหอม ไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว,ถั่วฝักยาว,หัวผักกาด) ผลไม้
11	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู+ไข่ น้ำซุปรักเขียวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมู ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้

๑กรรมการ

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
12	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงเลี้ยงไก่ (บวบ, ฟักทอง, ตำลึง, เห็ด) ผัดกะหล่ำดอก แครอท หนุ่ย ผลไม้	ข้าวสวย แกงเทโพหมูหัน ไก่หันผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่เชิง) ผลไม้
13	ข้าวสวย ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหมูบด+ไข่ ซุบแตงกวาหมูบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หัน ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูวันเส้นหมูบด+ไข่ ผลไม้
14	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หัน ผัดแตงกวาไข่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดผัดกาดขาวไก่หัน เต้าเจี้ยวหลนหมูบด ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้
15	ข้าวต้มขาว ผัดลูกชิ้นหมูหอมใหญ่พริกหยวก นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบด แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม ไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงแคไก่หัน (ถั่วฝักยาว, มะเขือ, ตำลึง, ผักพื้นบ้าน) ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูบด ผลไม้
16	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวผัดหมู+ไข่ เกาเหลาเลือดหมู หมูบด ถั่วงอก ผักบั้งจีน ผลไม้	ข้าวสวย แกงเมืองผัดกาดเขียวไก่หัน หมูหันผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้
17	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวดรหน้าหมูหัน ผลไม้	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงเผ็ดมะเขือไก่หัน ผลไม้
18	ข้าวสวย ผัดฟักทองไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูบด แกงจืดถั่วงอกหมูหัน ผลไม้
19	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวย ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมูบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมผักเขียวไก่หัน ผัดเปรี้ยวหวานหมูหัน ผลไม้
20	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเลือดไก่ ไก่บด ถั่วงอก ผักบั้งจีน ผลไม้	ข้าวสวย ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผัดกาดขาวหมูหัน ผลไม้
21	ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวา แครอท ไข่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวสวย ผัดเผ็ดฟักทองหมูบด แกงจืดวุ้นเส้นไก่เห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหล่ำไก่หัน มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหมูบด ผลไม้
22	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำ หมูหัน หอมใหญ่ ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้

๑ประธานสภา

๒กรรมการ

๓กรรมการ

๔กรรมการ

๕กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
23	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูปดผักจิ้ม (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย ฟักตุ๋นไก่หั่น ผัดถั่วหมูหั่นมะเขือกระชายพริกไทยสดเห็ดออริจิ ผลไม้
24	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดเป็ยเขียนหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหมูปด ผลไม้
25	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวผัดหมูปด+ไข่ ซุปรักเขียว แครอท ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงป่าหมูหั่น(มะเขือ,ถั่วฝักยาว,หน่อไม้ต้ม,เห็ดนางฟ้า) ผัดฟักทองไข่+ไก่บด ผลไม้
26	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้น เห็ดหูหนู แครอท ต้นหอม ไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว,ถั่วฝักยาว,หัวผักกาด) ผลไม้
27	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู+ไข่ น้ำซุปรแตงกวาไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมู ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้
28	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงเลียงไก่ (บวบ,ฟักทอง,ตำลึง,เห็ด) ผัดกะหล่ำดอก แครอท หมูปด ผลไม้	ข้าวสวย แกงเทโพหมูหั่น ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่จริง) ผลไม้
29	ข้าวสวย ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหมูปด+ไข่ ซุปรแตงกวาหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูวุ้นเส้นหมูปด+ไข่ ผลไม้
30	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดแตงกวาไข่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวไก่หั่น เต้าเจี้ยวหลนหมูปด ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้
31	ข้าวต้มขาว ผัดลูกชิ้นหมูหอมใหญ่พริกหยวก นมถั่วเหลืองชนิดผงสำเร็จรูปชงด้วยน้ำร้อน หรือนมถั่วเหลืองชนิดกล่อง 125 ซีซี	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูปด แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม ไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงแคไก่หั่น (ถั่วฝักยาว,มะเขือ,ตำลึง,ผักขึ้นบ้าน) ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูปด ผลไม้

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

****กรณีไม่มีน้ำเต้าหู้ใส่เข้าตามวันที่ได้ระบุไว้สามารถทดแทนด้วยผลไม้ได้แต่ชนิดผลไม้ต้องไม่ซ้ำใน 1 วัน**

โดยต้องเขียนแจ้งในใบเปลี่ยนแปลงรายการอาหารพร้อมระบุเหตุผลในการขอเปลี่ยนแปลงรายการ

๑. นาย
๒. นาง
๓. นาย
๔. นาง
๕. นาย
๖. นาง
๗. นาย
๘. นาง
๙. นาย
๑๐. นาง

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญสูงอายุ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ทอดทรงเครื่องหมูปด ผัดกะหล่ำปลีหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนน้ำทรงเครื่อง ผัดแตงกวาหมูปด ผลไม้
2	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วฝักยาวไก่บด ไข่ตุ๋น ผลไม้
3	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักรวมมิตรหมูปด ลาบไก่บดเต้าหู้(เจ็ด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ตุ๋นผักเขียวหมูปด ผัดเปรี้ยวหวานหมูปด ผลไม้
4	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมูปดแครอทหอมใหญ่ ผัดผักบุ้งไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวหมูปด ไก่บดผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้
5	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ เต้าหู้ทอดใช้น้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมูปดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
6	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดถั่วฝักยาวหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดบวบไข่ เต้าหู้กระดานพะโล้หมูปด ผลไม้
7	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวไก่บด ลาบหมูปดเต้าหู้(เจ็ด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดมะระหวานหมูปด ผลไม้
8	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักทองไข่ ไก่บดน้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ ผัดมะเขียวยาวใบโหระพาหมูปด ผลไม้
9	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วฝักยาวไก่บด ผัดแตงกวาหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมูปดแครอทหอมใหญ่ ไข่ตุ๋น ผลไม้
10	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมูปดผัดกะหล่ำ ผัดมะระหวานไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ปลาผัดหอมใหญ่คีนชาย(ขิงปั่น) ผลไม้
11	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาไก่บด เต้าหู้ทรงเครื่องหมูปด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ลาบเมืองไก่บดเต้าหู้ ผลไม้
12	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดกะหล่ำดอกหมูปด ผัดบวบไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ทอดน้ำแดง ผัดผักบุ้งหมูปด ผลไม้
13	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลีไก่บด+ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้

หน้า 1

๕ศิริลักษณ์กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
14	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ผัดคื่นช่าย ผัดผักทองหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมอบดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
15	ข้าวต้มปลา นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ลาบเมืองหมอบดเต้าหู้ ผัดถั่วงอกยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หมอบดผัดหอมใหญ่ เห็ดหูหนู แครอท ไข่ตุ๋น ผลไม้
16	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้กระดานพะโล้หมอบด ปลาผัดหอมใหญ่คื่นช่าย ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักทองหมู ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
17	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ทอดทรงเครื่องหมอบด ผัดกะหล่ำปลีหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดแตงกวาหมอบด ผลไม้
18	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วงอกยาวไก่บด ไข่ตุ๋น ผลไม้
19	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักรวมมิตรหมอบด ลาบไก่บดเต้าหู้(จืด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ตุ๋นผักเขียวหมอบด ผัดเปรี้ยวหวานหมอบด ผลไม้
20	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมอบดแครอทหอมใหญ่ ผัดผักบวบไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวหมอบด ไก่บดผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้
21	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ เต้าหู้ทอดใช้น้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมอบดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
22	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ถั่วเหลืองทอดผัดไข่ ผัดถั่วงอกยาวหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดบวบไข่ เต้าหู้กระดานพะโล้หมอบด ผลไม้
23	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักกาดขาวไก่บด ลาบหมอบดเต้าหู้(จืด) ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดมะระหวานหมอบด ผลไม้
24	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดผักทองไข่ ไก่บดน้ำแดง ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดหอมใหญ่เห็ดหูหนูแครอทไข่ ผัดมะเขือยาวใบโหระพาหมอบด ผลไม้
25	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดถั่วงอกยาวไก่บด ผัดแตงกวาหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมอบดแครอทหอมใหญ่ ไข่ตุ๋น ผลไม้
26	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดเต้าหู้กระดานหมอบดผงกะหรี่ ผัดมะระหวานไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ปลาผัดหอมใหญ่คื่นช่าย(ชิงปิ่น) ผลไม้

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
27	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาไก่บด เต้าหู้ทรงเครื่องหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ลาบเมืองไก่บดเต้าหู้ ผลไม้
28	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ผัดกะหล่ำดอกหมอบด ผัดบวบไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้หลอดน้ำแดง ผัดผักบุ้งหมอบด ผลไม้
29	ข้าวต้มไก่ นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลีไก่บด+ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ไข่กวนทรงเครื่อง ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้
30	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว เต้าหู้ไข่ผัดคึ้นซ่าย ผัดฟักทองหมอบด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หลนหมอบดเต้าหู้ ไข่กวนทรงเครื่อง ผลไม้
31	ข้าวต้มปลา นมจืดชนิดกล่องหรือนมถั่วเหลืองกล่อง ขนาดบรรจุ 125	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว ลาบเมืองหมอบดเต้าหู้ ผัดถั่วงอกยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวต้มขาว หมอบดผัดหอมใหญ่ เห็ดหูหนู แครอท ไข่ตุ๋น ผลไม้

๑. ๒๓๖๖
๒. ๑๐๘๑
๓. กทม
๔. ๐๕
๕. กรุงเทพมหานคร

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
1	ข้าวผัดรวมมิตรทะเล (กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซูปหัวผักกาดไก่ แครอท	กระเพราหมู ไข่ดาว	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	นม
	ผลไม้	แกงจืดผักรวม ลูกรอก หมูบด	ฟักตุ๋นอกไก่ หืดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	
2	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวย	ข้าวเหนียว	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ปลากระพงนึ่งทรงเครื่อง คั้นขมิ้น หืดหอม	แกงจืดตำลึง หมูสับ เต้าหู้ไข่	แกงจืดผักรวมกุ้งสด	นม
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	ลาบเมืองหมู	น่องไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	น้ำพริกแดง แตงกวา	
			ผลไม้	
3	ข้าวสวย	ข้าวซอย ไก่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมูพริกไทยอ่อน	ลูกชิ้นหมูทอด	แกงอ่อมหมู	นม
	แกงจืดผักรวม เต้าหู้ไข่ หมูบด	ผลไม้	ผัดคะน้าหืดหอมกุ้งสด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
4	ข้าวต้มทะเล(ปลากระพง,กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ต้มยำปลาช่อนหืดนางฟ้า	อกไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	นม
	ผลไม้	อกไก่ต้มน้ำแดง	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูบด	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
5	ข้าวสวย	ข้าวทอดแทนมสด	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดไก่มะเขือพวง	ซูปแตงกวาไก่	ปลาทึบหืดผัดต้นหอมญี่ปุ่น	นม
	ผัดถั่วงอกเตาหมู หืดหอม แครอท	ผลไม้	แกงเมืองหน่อไม้สดหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
6	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดเต้าหู้ปลาหมูบด แครอท ต้นหอม	แกงเขียวหวานหมู	ต้มยำไก่หืดนางฟ้า	นม
	ไข่ตุ๋น	น่องไก่อบซอส	ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด หืดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
7	ข้าวสวย	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดมะระหมู	ทอดมันปลา	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา ลูกรอก หมู)	นม
	ไข่เจียวกุ้งสด	ผลไม้	ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	

ผู้จัดทำ :กรรมการ

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
8	ข้าวต้มไก่	ผัดไทกุ้งสด	ข้าวสวย น้ำพริกอ่อนหมู	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้หมู	เกาเหลาลูกชิ้น	ผักนึ่งผักทอง มะระหวาน	นม
	ผลไม้	ผลไม้	แกงจืดหมูเาะ	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	
9	กระเพาะปลา ไก่+ไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เส้นหมี่ลวก	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่เห็ดเข็มทอง	แกงเลียงกุ้ง	นม
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	ไข่ลูกเขย	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
10	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเทโพผักบุ้งหมู	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	แกงเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อนหมู	นม
	เต้าหู้ไข่แดง	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ	ผัดวุ้นเส้นไข่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
11	ข้าวต้มกับ	ข้าวคลุกกะปิ	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องกุ้งสด	หมูหวาน	แกงกะหรี่ไก่(โคนปีกไก่2ชิ้น/คน)	นม
	ผัดกะหล่ำดอกหมู แครอท ยอดข้าวโพด	แกงจืดหมูเาะ	หมูผัดพริกสด หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
12	ข้าวสวย	ข้าวมันไก่หนึ่ง ผักจิ้ม(แตงกวา)	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบด หัวผักกาด แครอท	น้ำซุปรักเขียว แครอท หมูบด	แกงจืดหน่อไม้สดหมู	นม
	ปลานิลทอดผัดพริกแกง	ผลไม้	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
13	ผัดหมี่ข้าวใสไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดลูกชิ้น ไก่บดหอมใหญ่	แกงอ่อมหมู	ต้มยำปลาทาบิหมเห็ดฟาง	นม
	ผลไม้	ผัดปลีอกโคลี่กุ้งสด	ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูแครอท	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
14	ข้าวสวย	บะหมี่หมูแดงน้ำ	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมู	แกงส้มพริกขี้หนูปลาช่อน	แกงส้มพริกขี้หนูปลาช่อน	นม
	แกงจืดเห็ดฟางไก่บด เห็ดหอม	ผลไม้	หมูอบ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	

๔กรรมการ

๕กรรมการ

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
15	ข้าวสวย	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเขียวหวานไก่	เกี้ยวห่อปูอัดนึ่ง	ต้มโคล้งทะเลเห็ดฟาง(ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก)	นม
	เต้าหู้ปลาผัดคื่นช่ายเห็ดหอม	ผลไม้	ผัดเปรี้ยวหวานหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
16	ข้าวผัดรวมมิตรหมู ไข่ ไส้กรอก	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เกาเหลา ลูกชิ้น	ฟักตุ๋นไก่	แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูบดสาหร่าย	นม
	ไข่ดาว	ห่อหมกปลาช่อน	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
17	ข้าวต้มรวมทะเล(กุ้ง ปลาหมึก ปลากระพง)	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้หมู	แกงจืดผักกาดขาว หมู ลูกดอก	ต้มจับฉ่ายหมูหันเต้าหู้	นม
		ลาบอีสานหมู	ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
18	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบด	ฉู่ฉี่ปลานิล	อกไก่ ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์	นม
	ผัดซีเม่าหมูพริกไทยอ่อน	ผัดถั่วหวานหมู	แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
19	ข้าวสวย	ข้าวหมูแดง ไข่ต้ม	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ไก่ผัดผงกะหรี่	ซุปรืดหอมไก่	แกงส้มปลาทับทิมผักรวม	นม
	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด	ผลไม้	ผัดดอกหอมดับหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
20	ก๋วยจั๊บน้ำใส	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	แกงเขียวหวานมะเขือหมู	ต้มยำทะเลเห็ดฟาง(กุ้ง,ปลา,ปลาหมึก)	นม
		ผัดฉ่าปลานิล	หมูนึ่งไข่เค็ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
21	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู	สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่าหมูหัน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ครีม	ซุปรืดเขียวแครอทหมูบด	แกงส้มชะอมไข่ทอดปลาช่อน	นม
	ผลไม้	ผลไม้	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
22	ข้าวสวย	ข้าวผัดอเมริกัน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมู	ไส้กรอก 2 ชิ้น + ไข่ดาว	แกงแคอกไก่	นม
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	ซูชิผักกาดขาวไก่ แครอท	คอกหมูย่าง+น้ำจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
23	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเยื่อไผ่หมูบดเต้าหู้ไข่	แกงเทโพหมู	แกงอ่อมหมู	นม
	ปลานิลราดพริก3รส	อกไก่ทอดสมุนไพร	ผัดเห็ดออริจินเต้าหู้ปลา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
24	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบะช่อหอมใหญ่	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา, ลูกชิ้นไก่, หมู)	แกงเหลืองมะละกอบลาคอน	นม
	ผัดเผ็ดหมูพริกไทยอ่อน	แกงฮังเลหมู	ไข่ยัดไส้	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
25	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	แกงเผ็ดปลาทักทิมทอดกรอบ	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด	นม
	น่องไก่อบซีอิ๊ว	แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
26	ข้าวต้มปลากระพง	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ครีม	ต้มแช่ขาหมูเห็ดฟาง	แกงเขียวหวานปลากระพง	นม
	ผลไม้	ผัดดอกกะหล่ำหมู/บร็อกโคลี่	หมูคำหวาน+น้ำจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
27	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	แกงเลียงกุ้งสดรวมผัก	แกงจืดมะระยัดไส้หมูบด	นม
	ผัดปลานิลเปรี้ยวหวาน	ไข่เจียวทรงเครื่อง	น้ำพริกอ่อนหมู ผักจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
28	ข้าวต้มไก่	กล้วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลปลาหมึก กุ้ง	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้หมู	เกี๊ยวทอด+น้ำจิ้ม	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	นม
	ผลไม้	ผลไม้	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องปูอัด	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/น้ำดื่ม
29	ข้าวสวย	ข้าวผัดหมู+ไข่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ต้มข้าไก่ เห็ดฟาง	ซุปรักกาดขาวหมอบด เต้าหู้ไข่	แกงจืดเตงกวายัดไส้หมู	นม
	ปลากระพงทอดผัดขึ้นฉ่าย	ไข่ดาว	ผัดกระเพราปลาหมึก	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
30	ข้าวสวย	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดถั่วลันเตาเห็ดหอมกุ้งสด	ไข่ต้ม	แกงเมืองหน่อไม้หมู	นม
	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่	ผลไม้	ปลาทอดลือทอดผัดผงกะหรี่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
31	ข้าวสวย	ข้าวมันไก่ทอด	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดสาหร่าย เต้าหู้ไข่ ไก่บด วุ้นเส้น	ซุปรักกาดขาวหมอบด แครอท	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้	นม
	ผัดเผ็ดมะเขือหมู	ผลไม้	เต้าหู้ทรงเครื่อง	น้ำดื่ม 3 ขวด
	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

๑
๒
๓
๔
๕

3. ตารางการจัดนมกล่องสำหรับผู้ป่วยพิเศษ กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

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

4. รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยสามารถเลือกเมนูอาหารจานเดียวได้ เฉพาะมื้อกลางวัน ตามที่กำหนดไว้ ดังนี้ โดยแจ้งล่วงหน้า 1

4.1 ข้าวกระเพราหมู/ไก่ ไข่ดาว น้ำซุป

4.2 ข้าวไข่เจียวหมู/ไก่สับ น้ำซุป

4.3 ผัดซีอิ๊วหมู/ไก่/ไข่

4.4 ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู/ไก่

4.5 ข้าวหมู/ไก่ กระเทียม ไข่ดาว

5. เมนูอาหารต่างชาติ หากผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุที่ชัดเจน

6. กรณีผู้ป่วยเบิกโຈັກหรือข้าวต้มเครื่องให้จัดไข่ต้ม1ฟองหรือซาลาเปาลูกใหญ่1/ลูกเล็ก2หรือนมกล่อง1กล่องให้ด้วย

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

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ VVIP ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
1	ข้าวผัดรวมมิตรทะเล(กุ้ง,ปลาหมึก)	เครื่องดื่ม	ข้าวสวย	นม	ข้าวสวย ไก่กระเทียม
	ซูปหัวผักกาดไก่ แครอท	ชนิดกล่อง	กะเพราหมู ไข่ดาว	ขนมไทย/	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา
	ไข่ดาว		แกงจืดผักกวม ลูกรอก หมูบด	เบเกอรี่	ฟักตุ๋นอกไก่ หืดหอม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
2	ข้าวต้มกับ	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น	นม	ข้าวสวย
	ปลากระพงนึ่งทรงเครื่อง คื่นช่าย ชিং หืดหอม	ชนิดกล่อง	หมูบดนึ่งไข่เค็ม	ขนมไทย/	ลาบเมืองหมู
	ผัดผักกวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท		ผลไม้	เบเกอรี่	น่องไก่ทอด
	หมูหยอง				แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
3	ข้าวสวย ไข่เจียว	เครื่องดื่ม	ข้าวซอย ไก่	นม	ข้าวสวย ยำไข่ดาว
	แพนงหมูพริกไทยอ่อน	ชนิดกล่อง	ลูกชิ้นหมูทอด	ขนมไทย/	แกงอ่อมหมู
	แกงจืดผักกวม เต้าหู้ไข่ หมูบด		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดคะน้าหืดหอมกุ้งสด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
4	ข้าวต้มทะเล(ปลากระพง,กุ้ง,ปลาหมึก)	น้ำผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดหมูเจาะ	นม	ข้าวสวย ยำหมูน้ำตก
	ซาลาเปาไส้ถั่ว		ต้มยำปลาช่อนหืดนางฟ้า	ขนมไทย/	อกไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		อกไก่น้ำแดง	เบเกอรี่	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูบด
			ผลไม้		ผลไม้
5	โจ๊กหมู	เครื่องดื่ม	ข้าวทอดแหม่มสด	นม	ข้าวสวย แกงเผ็ดไก่มะเขือพวง
	อ่อมเลตไข่	ชนิดกล่อง	ซูปแตงกวาไก่	ขนมไทย/	ปลาหับทิมผัดต้นหอมญี่ปุ่น
	น้ำดื่ม 6ขวด/วัน		เกี้ยวหมูหนึ่ง	เบเกอรี่	หมูคำหวาน น้ำจิ้ม
	ผลไม้		ผลไม้		ผลไม้
6	ข้าวต้มกับ ปลากระพงทอด	เครื่องดื่ม	ข้าวสวย แกงจืดผักกวมหมูบด	นม	ข้าวสวย ยำวันเส้นหมูบด
	ผัดเต้าหู้ปลาหมูบด แครอท ต้นหอม	ชนิดกล่อง	แกงเขียวหวานหมู	ขนมไทย/	ต้มยำไก่หืดนางฟ้า
	ไข่ตุ๋น		น่องไก่อบซอส	เบเกอรี่	ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด หืดหอม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
7	คลับแซนวิช	เครื่องดื่ม	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู	นม	ข้าวสวย เต้าหู้หลอดน้ำแดง
	อ่อมเลตไข่	ชนิดกล่อง	ทอดมันปลาทราย	ขนมไทย/	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา ลูกรอกหมู)
	แอม/ไส้กรอก/โบโลน่า	ผลไม้	ผลไม้	เบเกอรี่	ลาบเมืองหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้

ผู้จัดทำ

กรรมการ

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
8	ข้าวต้มไก่	เครื่องต้ม	ผัดไทกุ้งสด	นม	ข้าวสวย น้ำพริกอ่อนหมู
	ซาลาเปาไส้หมู	ชนิดกล่อง	เกาเหลาลูกชิ้น	ขนมไทย/	ผักนึ่งพริกทอง มะระหวาน
	ไข่ต้ม		ผลไม้	เบเกอรี่	แกงจืดหมูเจาะ น่องไก่ทอด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
9	กระเพาะปลา ไก่+ไข่	เครื่องต้ม	ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ	นม	ข้าวสวย ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู
	เส้นหมี่ลวก	ชนิดกล่อง	เกี้ยวหมูพันบู๊ตหนึ่ง	ขนมไทย/	แกงเลียงกุ้ง
	ซาลาเปาไส้ถั่ว		ผลไม้	เบเกอรี่	ไข่ลูกเขย
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
10	ข้าวสวย หมูกระเทียม	เครื่องต้ม	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	นม	ข้าวสวย แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ
	แกงเทโพผักบุ้งหมู	ชนิดกล่อง	เกาเหลาลูกชิ้น	ขนมไทย/	แกงเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อนหมู
	เต้าหู้ไข่แดง		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดวุ้นเส้นไข่
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
11	ข้าวต้มกับ ไก่บดรวนซีอิ้ว	เครื่องต้ม	ข้าวคลุกกะปิ	นม	ข้าวสวย ยำหมูยอ
	เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องกุ้งสด	ชนิดกล่อง	หมูหวาน	ขนมไทย/	แกงกะหรี่ไก่(โคนปีกไก่2ชิ้น/คน)
	ผัดกะหล่ำดอกหมู แครอท ยอดข้าวโพด		แกงจืดหมูเจาะ	เบเกอรี่	หมูผัดพริกสด หอมใหญ่
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
12	ข้าวสวย ไข่เจียว	เครื่องต้ม	ข้าวมันไก่หนึ่ง ผักจิ้ม(แตงกวา)	นม	ข้าวสวย หมูกระเทียม
	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบด หัวผักกาด แครอท	ชนิดกล่อง	น้ำซุปรักเขียว แครอท หมูบด	ขนมไทย/	แกงจืดหน่อไม้สดหมู
	ปลานิลทอดผัดพริกแกง		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
13	ผัดหมีข้าวใส่ไข่	เครื่องต้ม	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้นไข่หมูบด	นม	ข้าวสวย ยำไข่ดาว
	แกงจืดลูกชิ้น ไก่บดหอมใหญ่	ชนิดกล่อง	แกงอ่อมหมู	ขนมไทย/	ต้มยำปลาทาบหิมเห็ดฟาง
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		แกงจืดตำลึง หมูสับ เต้าหู้ไข่	เบเกอรี่	ผัดถั่วงอกเต้าหู้กุ้งสด
			ผลไม้		ผลไม้
14	ขนมปังปิ้ง เนย แยม	เครื่องต้ม	บะหมี่น้ำหมูแดง ลูกชิ้น	นม	ข้าวสวย หมูอบ
	อ่อมเลตไข่ นักเก็ตปลา	ชนิดกล่อง	เกี้ยวหมูหนึ่ง	ขนมไทย/	แกงส้มผักรวมปลาช่อน
	สลัดผัก		ผลไม้	เบเกอรี่	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้

๔กรรมการ

๕กรรมการ

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
15	ข้าวสวย หมูกระเทียม	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวดรสดน้ำหมู	นม	ข้าวสวย ไข่ตุ๋น
	แกงเขียวหวานไก่	ชนิดกล่อง	แกงเขียวหวานเนื้อ	ขนมไทย/	ต้มโคล้งทะเลเห็ดฟาง(ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก)
	เต้าหู้ปลาผัดคื่นห่วยเห็ดหอม		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
16	ข้าวผัดรวมมิตรหมู ไข่ ไส้กรอก	เครื่องดื่ม	สปาเก็ตตี้หมูบด/คาโบนาร่า	นม	ข้าวสวย ไก่ทอดสมุนไพร
	เกาเหลา ลูกชิ้น	ชนิดกล่อง	สลัดรวมไข่ต้ม	ขนมไทย/	แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูบดสาหร่าย
	ไข่ดาว		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 3 ขวด/วัน				ผลไม้
17	ข้าวต้มรวมทะเล(กุ้ง ปลาหมึก ปลากระพง)	เครื่องดื่ม	ข้าวสวย ไข่เจียว	นม	ข้าวสวย ยำวุ้นเส้นกุ้งสด
	ซาลาเปาไส้หมู	ชนิดกล่อง	แกงจืดผักกาดขาว หมู ลูกกรอก	ขนมไทย/	ต้มจับฉ่ายหมูหันเต้าหู้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ลาบอีสานหมู	เบเกอรี่	ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ
			ผลไม้		ผลไม้
18	ข้าวสวย ไข่ตุ๋น	เครื่องดื่ม	ผัดผักกะโรนีหมูบด/แฮม	นม	ข้าวสวย ยำปลาทุ
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบด	ชนิดกล่อง	ซุสมันฝรั่งอกไก่	ขนมไทย/	อกไก่ ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพาน
	ผัดซีเมามะหมูพริกไทยอ่อน		ผลไม้	เบเกอรี่	แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
19	โจ๊กหมู	เครื่องดื่ม	ข้าวหมูแดง ไข่ต้ม	นม	ข้าวสวย เต้าหู้หลอดทรงเครื่อง
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ชนิดกล่อง	ซุสเห็ดหอมไก่	ขนมไทย/	แกงส้มปลาทาบิทมผักรวม
	ไข่ต้ม		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดดอกหอมตบหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
20	ก๋วยจั๊บน้ำใส	เครื่องดื่ม	ข้าวสวย หมูกระเทียม	นม	ข้าวสวย ไข่เจียวหมูสับ
	ข้าวมันหน้าปลา/กุ้ง	ชนิดกล่อง	แกงเขียวหวานมะเขือหมู	ขนมไทย/	ต้มยำทะเลเห็ดฟาง(กุ้ง,ปลา,ปลาหมึก)
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผัดฉ่าปลานิล	เบเกอรี่	หมูนึ่งไข่เค็ม
			ผลไม้		ผลไม้
21	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู	เครื่องดื่ม	สปาเก็ตตี้ผัดซีเมามะหมูหัน	นม	ข้าวสวย หมูอบ
	ซาลาเปาไส้ครีม	ชนิดกล่อง	ซุสผักเขียวแครอทหมูบด	ขนมไทย/	แกงส้มชะอมไข่ทอดปลาช่อน
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้	เบเกอรี่	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่
					ผลไม้

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
22	ข้าวสวย ผัดวันเส้นไข่	เครื่องดื่ม	ข้าวผัดอเมริกัน	นม	ข้าวสวย ไข่ตุ๋นปูอัด
	แพนงหมู	ชนิดกล่อง	ไส้กรอก 2 ชิ้น + ไข่ดาว	ขนมไทย/	ต้มข้าไก่เห็ดนางฟ้า
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด		ซูปผักกาดขาวไก่ แครอท	เบเกอรี่	คอกหมูย่าง+น้ำจิ้ม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
23	คลับแซนวิช	เครื่องดื่ม	บะหมี่หมูแดงแห้ง	นม	ข้าวสวย แกงจืดหมูเาะ
	ออมเล็ตไข่	ชนิดกล่อง	เกี้ยวหมูหนึ่ง	ขนมไทย/	แกงอ่อมหมู
	แฮม/ไส้กรอก/โบลอน่า		ซูป แครอท หมูบด	เบเกอรี่	ผัดเห็ดออริจินเจ้าหู้ปลา
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
24	ข้าวสวย ไข่เจียว	เครื่องดื่ม	สุกี้ทะเล(ปลาหมึก กุ้ง ปลาตอลลี)	นม	ข้าวสวย น่องไก่ทอด
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบะซอลหอมใหญ่	ชนิดกล่อง	ทอดมันปลากราย	ขนมไทย/	แกงเหลืองมะละกอปลาช่อน
	ผัดเผ็ดหมูพริกไทยอ่อน		ผลไม้	เบเกอรี่	ไข่ยัดไส้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
25	ข้าวต้มกับ ไข่ตุ๋น	เครื่องดื่ม	ข้าวสวย ไข่ดาว	นม	ข้าวสวย ปลาตอลลีทอด น้ำจิ้ม
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	ชนิดกล่อง	ผัดกระเพราปลาหมึก	ขนมไทย/	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด
	น่องไก่อบซีอิ๊ว		แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	เบเกอรี่	ลาบเมืองหมู
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้		ผลไม้
26	ข้าวต้มปลากระพง	เครื่องดื่ม	ข้าวผัดปู	นม	ข้าวสวย
	ซาลาเปาไส้ครีม	ชนิดกล่อง	ซูปแครอทไก่	ขนมไทย/	แกงเขียวหวานปลากราย
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ไข่ดาว	เบเกอรี่	หมูคำหวาน น้ำจิ้ม
			ผลไม้		ผัดดอกกะหล่ำหมูแครอท
27	ข้าวสวย หมูกระเทียม	เครื่องดื่ม	ผัดไทกุ้งสด	นม	ข้าวสวย ไข่เจียวทรงเครื่อง
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	ชนิดกล่อง	เกาเหลาลูกชิ้นปลา	ขนมไทย/	แกงจืดมะระยัดไส้หมูบด
	ผัดปลานิลเปรี้ยวหวาน		ผลไม้	เบเกอรี่	น้ำพริกอ่องหมู ผักจิ้ม
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
28	ข้าวต้มไก่	เครื่องดื่ม	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลปลาหมึก กุ้ง	นม	ข้าวสวย ผัดวันเส้นไข่แครอท
	ซาลาเปาไส้หมู	ชนิดกล่อง	เกี้ยวหมูทอด + น้ำจิ้ม	ขนมไทย/	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้	เบเกอรี่	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องปูอัด
					ผลไม้

	อาหารเช้า	ว่างเช้า	อาหารกลางวัน	ว่างบ่าย	อาหารเย็น
29	ข้าวสวย	เครื่องดื่ม	ข้าวผัดหมู+ไข่	นม	ข้าวสวย ไข่เจียวหมูสับ
	ต้มข้าไก่ เห็ดฟาง	ชนิดกล่อง	ซูปผักกาดขาวหมูปด เต้าหู้ไข่	ขนมไทย/	แกงจืดเตงกวายัดไส้หมู
	ปลากระพงทอดผัดขึ้นฉ่าย		ไข่ดาว	เบเกอรี่	ผัดกระเพราปลาหมึก
	หมูกระเทียม		ผลไม้		ผลไม้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				
30	ข้าวต้มกับ	เครื่องดื่ม	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	นม	ข้าวสวย
	ผัดถั่วลันเตาเห็ดหอมกุ้งสด	ชนิดกล่อง	ไข่ต้ม	ขนมไทย/	เต้าเจี้ยวหลนหมูปด ผักจิ้ม
	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่		ผลไม้	เบเกอรี่	ปลาตอลี่ทอดผัดผงกะหรี่
	หมูหยอง				แกงจืดเต้าหู้หลอดผัดรวมหมูปด
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน				ผลไม้
31	ข้าวต้มกุ้ง	เครื่องดื่ม	ข้าวมันไก่ทอด	นม	ข้าวสวย
	ข้าวต้มมัด	ชนิดกล่อง	ซูปหัวผักกาดหมู แครอท	ขนมไทย/	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้
	ผลไม้ น้ำดื่ม 6 ขวด/วัน		ผลไม้	เบเกอรี่	เต้าหู้ทรงเครื่อง
					ผัดพริกแกงหมูหัน
					ผลไม้

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

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

3. ตารางการจัดเครื่องดื่มชนิดกล่อง มีอาหารว่างเช้าและบ่ายสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VVIP

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

4. รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ VVIP สามารถเลือกเมนูอาหารจานเดียวได้ เฉพาะมื้อกลางวัน ตามรายการที่กำหนดไว้ ดังนี้
(ทั้งนี้สามารถแจ้งรายการอาหารจานเดียวที่ต้องการล่วงหน้า 1 วัน ผ่านพยาบาลประจำหอผู้ป่วยเพื่อผู้ประกอบการเตรียมวัตถุดิบ)

- ข้าวกระเพราหมู/ไก่/กุ้ง เพิ่มไข่ดาว น้ำซุปร
- ข้าวไข่เจียวหมูสับ/ไก่สับ/กุ้งสับ น้ำซุปร
- ผัดซีอิ้วหมู/ไก่/ไข่/กุ้ง น้ำซุปร
- ผัดไทยหมู/ไก่/กุ้ง น้ำซุปร
- ข้าวหมู/ไก่/กุ้ง กระเทียม เพิ่มไข่ดาวและน้ำซุปร
- ข้าวผัดหมู/ไก่/กุ้ง เพิ่มไข่ดาว และน้ำซุปร
- ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู/ไก่/ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นปลา
- ก๋วยจั๊บน้ำร้อน หมู/ไก่ เพิ่มไข่
- สปาเก็ตตี้ผัดซอสหมู/ไก่ / กุ้ง
- สุกี้แห้งหรือสุกี้น้ำ หมู/ไก่/กุ้ง

- เมนูอาหารบางรายการหากผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุที่ชัดเจน
- เมนูขนมปังปังทานคู่อาหารมื้อเช้า กรณีผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายเบาหวานหากในวันดังกล่าวไม่มีแยม Sugar free อาจพิจารณาให้ทานขนมปังปังคู่กับแยม Less sugar หรือ น้ำผึ้งแทนได้

๑ประธานกรรมการ
๒กรรมการ
๓กรรมการ
๔กรรมการ
๕กรรมการ

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

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

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

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

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

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

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

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

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

1.2 บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น		๑. ผนัง		
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน		๒. ผนัง		
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลม ดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น		๓. ผนัง		
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา		๔. ผนัง		
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		๕. ผนัง		
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

จัสติน ลักซ์ กรรมการ

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

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

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

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	๑	ดี	กรรมการ	
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	๒	กวดขัน	กรรมการ	
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด	๓	ดี	กรรมการ	
ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	๔	ดี	กรรมการ	

๕กรรมการ

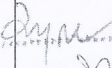
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

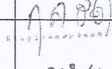
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

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

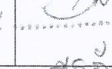
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

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

๑.  ประธานกรรมการ

๒.  กรรมการ

๓.  กรรมการ

๔.  กรรมการ

๕.  กรรมการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

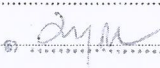
หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

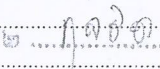
ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง				
รวม				

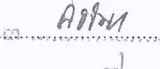
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

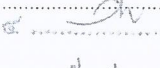
.....

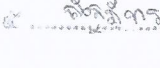
.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง : ๑.  ประธานกรรมการ

หน่วยงาน : จังหวัด : ๒.  กรรมการ

เจ้าของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ๓.  กรรมการ

วันที่ตรวจแนะนำ ๔.  กรรมการ

..... ๕.  กรรมการ

เอกสารแนบที่ ๓

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 ชัด ถูพื้นห้องล้างภาชนะและอ่างภาชนะ	ทุกวัน																															
4. กวาด ถู พื้น/ จัดระเบียบห้องเก็บวัสดุบริโภค	ทุกวัน																															
5. ล้างห้องน้ำชาย หญิง	ทุกวัน																															
6. เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																															
7. ล้างรถขนส่งอาหารเข้า-เย็น	ทุกวัน																															
8. ตักและทิ้งไขมันในบ่อทิ้ง 3 บ่อ	ทุกวันอังคาร																															
9. 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																																

เอกสารแนบนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

๕ ผู้จัดทำ.....กรรมการ

๔กรรมการ

๓กรรมการ

๒กรรมการ

๑ประธานกรรมการ

เอกสารแนบที่ ๕

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. การดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับภาวะโภชนาการ(อาหารเฉพาะโรค)	๑	๒	๓	๔	๕
10. การให้บริการอาหารเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด	๑	๒	๓	๔	๕
11. พฤติกรรมการให้บริการของพนักงานบริการอาหารเอกชน	๑	๒	๓	๔	๕
12. การแต่งกายของพนักงานบริการอาหารเอกชน	๑	๒	๓	๔	๕
13. ความชัดเจนในการสื่อสารระหว่างเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยและพนักงานบริการอาหารเอกชน	๑	๒	๓	๔	๕

ขอขอบคุณในความร่วมมือ คำแนะนำของท่านมีค่าอย่างยิ่งสำหรับเรา (กรุณาส่งคืนกลุ่มงานโภชนาการ)