

**ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี**

**เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี**

**ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

---

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงิน ทั้งสิ้น ๘,๔๘๘,๘๐๐.๐๐ บาท (แปดล้านสี่แสนแปดหมื่นแปดพันแปดร้อยบาทถ้วน)
จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด

๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๑๖/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือ kdh.moph.go.th หรือ www.gprocurement.go.th วันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือ kdh.moph.go.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับขอบเขตของงาน โปรดสอบถามมายังจังหวัดสุราษฎร์ธานี ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ Kandit11357@gmail.com หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายอนุ ทองแดง)
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี



**เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

**เลขที่** ๔๖/๒๕๖๙

**การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี**

**ตามประกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

**ลงวันที่** ๓๑ **มีนาคม ๒๕๖๙**

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาปรุกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี

จำนวน ๑ ปี

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

**๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดา/นิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนองบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถ ยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอไม่ต่ำกว่า ๒ 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 และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศหรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่)ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอหากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ – ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๔๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

**๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ**

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

**๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้**

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย

(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 เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่

จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

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

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

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

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศหรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ

โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอนับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

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

(๕) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๖) สำเนาใบภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

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

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

**๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้**

(๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓) ขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์

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

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

๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียว และราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกันให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียนและค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วันตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงานฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นคณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอมีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯจะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคาตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่ระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

**๕. หลักประกันการเสนอราคา**

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้
จำนวน ๓๗๒,๐๐๐.๐๐ บาท (สามแสนเจ็ดหมื่นสองพันบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทยตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๖๗๐-๐-๙๔๓๑๙-๑ ชื่อบัญชี โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงินค่าหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มีหลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ จังหวัดตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อ
ได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

**๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา**

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯจะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือขอบเขตงานที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผันในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใดหรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใดหรือ อาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆมิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงานไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัดจะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมหรือสมยอมกันกับ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

**๗. การทำสัญญาจ้าง**

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญาโดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทยตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัดได้รับมอบไว้แล้ว

**๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน**

จังหวัด จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้ว ให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๑๒ งวด กำหนดส่งมอบเดือนละ ๑ ครั้ง เบิกจ่ายตามปริมาณการจ้างเหมาบริการ

**๙. อัตราค่าปรับ**

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

**๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ**

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมหรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัดหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

**๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๑๗ มีนาคม ๒๕๖๙



**เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)**

**เลขที่** ๔๖/๒๕๖๙

**การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี**

**ตามประกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

**ลงวันที่** ๓๑ **มีนาคม ๒๕๖๙**

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี

จำนวน ๑ ปี

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

# ขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
# โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

---

**๑. คุณสมบัติของผู้รับจ้างจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้**

๑.๑ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างทำอาหารตามที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๒ กำหนดวุฒิการศึกษาขั้นต่ำที่ชั้นประถมศึกษา ๖

๑.๓ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการ

๑.๔ ผู้รับจ้างจะต้องจัดให้มีเอกสารแสดงหน้าที่รับผิดชอบของผู้ควบคุมงานอย่างละเอียด ยื่นพร้อมเอกสารประกวดราคา

๑.๕ ผู้รับจ้างจะต้องมีพนักงานอย่างน้อยวันละ ๗ คน หยุดวันละ ๑ คน รวมทั้งหมด ๘ คน โดยไม่รวมผู้รับจ้าง

๑.๖ พนักงาน ๒ ใน ๘ จะต้องมีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ และสามารถทำยอดอาหารในมื้อเช้า และทุกวันหยุด นักขัตฤกษ์ รวมถึงในวันที่นักโภชนาการและโภชนากรไปปฏิบัติราชการที่อื่นทั้ง ๓ มื้อ

๑.๗ พนักงานอย่างน้อย ๑ ใน ๘ คนต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามเพื่อดูแลอาหารตามศาสนา (ถ้ามี)

๑.๘ ผู้รับจ้างและพนักงานทุกคน ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการประกอบอาหาร โดยให้มีใบรับรองแพทย์จากแพทย์ที่มีใบประกอบวิชาชีพ รับรองไม่เกิน ๓๐ วัน โดยมีผลตรวจสุขภาพตามเกณฑ์ที่ โรงพยาบาลกำหนด คือ HIV, HBSAg, HCV, CBC, CXR, Stool Exam UA ให้แก่ผู้ว่าจ้างในวันที่ที่ทำสัญญา ดังนี้

- X-ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค,ตรวจคอ ดูการอักเสบ และกรณีตรวจพบ TB ระหว่างปฏิบัติงานเห็นสมควรพักงาน
- Rectal swab culture เพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น Salmonella, shigella, Vibrio Cholera , พยาธิต่างๆ โดยผู้รับจ้างเป็นคนออกค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑.๙ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของผู้ประกอบอาหารและพนักงานที่เกี่ยวข้องทุกคนกับโรงพยาบาล ที่งานพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป ภายใน ๑ เดือน หลังจากรับงานประกอบด้วย

- รูปถ่าย จำนวน ๑ รูป
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ
- ผู้รับจ้างต้องมีใบอบรมผู้ประกอบกิจการผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานทุกคนต้องมีใบผู้สัมผัสอาหาร
- ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติย้อนหลังอย่างน้อย ๑ ปีทั้งหมดของพนักงานทุกคน พร้อมรูปถ่าย

๑.๑๐ กรณีมีการเปลี่ยนพนักงานต้องแจ้งทางงานพัสดุทราบและเตรียมเอกสารตามข้อ ๑.๙ ของพนักงานใหม่ต่องานพัสดุก่อนปฏิบัติงาน

๑.๑๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ กำหนดด้วยการรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพ (สรพ.), การป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC) , มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร

| จำนวน ๒๗ แผ่น | แผ่นที่ ๑ |
|---|---|

**กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘**

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ
(นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**๒. สถานที่ประกอบอาหาร ต้องได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ตามเอกสารแนบ สรพ.)**

- อาคารสถานที่ประกอบการ ผู้รับจ้างต้อง สำรวจ ตรวจสอบ ควบคุมดูแล ทำความสะอาดอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมทั้งในและนอก ให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ๗๔ ข้อ

**๓. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ**

**๓.๑ ด้านการดำเนินงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**

- บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่ได้รับไว้รักษาในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ และอาหารทางสายอาหารตามออเดอร์แพทย์
- ภาชนะบรรจุอาหาร เป็นถาด ถ้วย ชุดอาหารห้องพิเศษ ทางผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหามาเอง ตามแบบที่มีและจะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย
- ในกรณีที่ทางผู้ว่าจ้างมีของอยู่แล้วบางส่วนจะทำการให้ยืมและคืนเหมือนหมดสัญญา หากเกิดชำรุดสูญหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดหามาทดแทนให้ครบ
- รถส่งอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นเกาะภาชนะที่บรรจุอาหาร
- อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/แต่ละวัน โดยผ่านการตรวจสอบจากนักโภชนาการและโภชนากร
- อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านรสชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่ามีอาหารอิสลาม
- ผู้รับจ้างต้องมีการปรับปรุงแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และพยาบาลผู้รับผิดชอบในแต่ละครั้ง (ทั้งด้านรสชาติ,ปริมาณ, ความสะอาด)
- โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร งานโภชนาการ กับผู้รับจ้างเป็นระยะ ตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียม การผลิตอาหาร ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ จนถึงขั้นตอนการส่งมอบ
- ให้แผนกผู้ป่วยในแต่ละหอผู้ป่วยเป็นผู้รับผิดชอบ การสั่งอาหาร ในโปรแกรม HosXP ตามเวลาที่กำหนด
- การแจกอาหารในแต่ละมื้อ ให้ผู้รับจ้างแจกอาหารให้กับผู้ป่วยพร้อมเจ้าหน้าที่ (NA) ในตึกนั้นๆ
- ผู้รับจ้างจะต้องเบิกอาหาร พิมพ์ใบเบิกอาหารและ สติ๊กเกอร์ติดถาดอาหารโดยใช้โปรแกรมการเบิกอาหารผ่านระบบ HosXPXE๔ ทุกมื้อเช้า ทุกวัน และทั้ง ๓ มื้อในวันหยุดราชการตลอดระยะเวลาในสัญญาจ้าง
- ผู้รับจ้างจะต้องถ่ายรูปอาหาร (อาหารธรรมดา,อาหารเฉพาะโรค,อาหารอ่อน,อาหารทางการแพทย์, อาหารปั่นผสม หรืออาหารที่เบิกจ่ายทั้งหมด) ส่งข้อมูลผ่าน Application LINE ให้นักโภชนาการโภชนากร ก่อนนำส่งอาหารขึ้นหอผู้ป่วย ทุกมื้อในวันหยุดราชการ ตลอดระยะเวลาในสัญญาจ้าง
- ผู้ว่าจ้าง จะต้องเป็นผู้กำหนดเมนูอาหารและส่งให้ผู้รับผิดชอบงานบริการอาหาร

**๓.๒ ด้านพนักงาน** ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- พนักงานประกอบอาหารจะต้องปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารร่างกายสะอาด แต่งกายชุดสุภาพ มีหมวก ผ้ากันเปื้อนสีขาว ไม่สวมเครื่องประดับทางผู้รับจ้างหามาเอง
- ต้องมีพฤติกรรมการบริการที่ดีพูดจาสุภาพ ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับของโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา ยาเสพติด ภายในโรงพยาบาล หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนตัวให้ทันที
- พนักงานประกอบอาหารและผู้ควบคุมงานจะต้องสวมใส่แบบฟอร์ม มีชื่อเครื่องหมายของผู้รับจ้างแสดงอย่างชัดเจน กรณีมีการเปลี่ยนแปลงพนักงานใหม่(ฉุกเฉิน) ผู้รับจ้างจะต้องจัดให้มีแบบฟอร์มสำรองไว้อย่างเพียงพอ

**<u>การสวมเครื่องแบบ</u>**

๑. ผู้บริการอาหาร สวมเสื้อคลุม (เสื้อกาวน์) รองเท้าหุ้มส้นสุภาพเรียบร้อย หมวกเก็บผม ผ้าปิดจมูก ถุงมือ ขณะบริการอาหารบนหอผู้ป่วย

๒. สวมเสื้อคลุม หมวกคลุมผม ผ้ายางกันเปื้อนและรองเท้าบู๊ท ถุงมือ ขณะทำอาหารสด หรือขณะล้างทำความสะอาดอุปกรณ์

๓. ผู้ปรุงอาหารและจัดเตรียมอาหาร สวมผ้ากันเปื้อน หมวกเก็บผม ผ้าปิดจมูก ถุงมือ ขณะปรุงและจัดอาหาร

**๓.๓ ด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (ผู้รับจ้างเป็น ผู้จัดหาเองและจะต้องมีใช้อย่างเพียงพอ)**

- อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารและ
- ซองพลาสติกบรรจุช้อนสเตนเลสที่ปิดมิดชิด
- กรณีช้อนทานอาหารของผู้ป่วยในสามัญ ให้บริการช้อนสเตนเลสให้กับผู้ป่วยในสามัญในครั้งแรกที่เข้ารับบริการแล้วแจ้งผู้ป่วยเก็บไว้สำหรับทานอาหารในมื้อถัดไป คืนช้อนสเตนเลสในมื้อสุดท้าย หากผู้ป่วยสามัญทำช้อนหายในครั้งถัดไปให้บริการเป็นช้อนพลาสติกได้
- ค่าเครื่องแต่งกาย เช่น ผ้ายางกันเปื้อน, ผ้าปิดจมูก,รองเท้าบู๊ท, ถุงมือ
- ค่าอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น น้ำยาล้างจาน, น้ำยาถูพื้น,น้ำยาขัดพื้น, ไม้กวาด, สก๊อตไบร์, ไม้ขัดพื้น, ไม้ถูพื้น
- วัสดุสิ้นเปลือง เช่น แก๊สหุงต้ม,น้ำสะอาดประกอบอาหาร รวมทั้งค่าน้ำ ค่าไฟจ่ายตามมิเตอร์ของโรงพยาบาล
- โรงครัว - นอกโรงครัว โดยกำหนดผู้รับผิดชอบที่ชัดเจนเป็นลายลักษณ์อักษรเสนอผู้ว่าจ้างยื่นพร้อมเอกสารประกวดราคา
- พนักงานของผู้รับจ้าง จะต้องอยู่ในระเบียบหรือข้อบังคับของผู้ว่าจ้าง หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ให้ผู้รับจ้างจัดทำแผนควบคุมกรณีเหตุการณ์หรือการปฏิบัติงานที่ผิดพลาดส่งผลต่อเจ้าหน้าที่และผู้รับบริการ ระเบียบ/ข้อบังคับของผู้ว่าจ้าง ผู้รับผิดชอบจะต้องเปลี่ยนตัวให้ทันที

**<u>กรณีอาหารแยกโรคสำหรับผู้ป่วยที่ได้รับการระบุในรายการสั่งอาหารจ่ายแยกภาชนะ ให้ดำเนินการดังนี้</u>**

๑. อาหารจัดบริการโดยแยกข้าว กับข้าว

<u>เตียงสามัญ</u> : ข้าวสวยบรรจุลงกล่องที่ย่อยสลายได้ ข้าวต้มบรรจุลงถุงและลงถ้วยที่ย่อยสลายได้ และกับข้าวบรรจุลงถุงพลาสติก

<u>ห้องพิเศษ</u> : ข้าวสวยบรรจุลงกล่องที่ย่อยสลายได้ ข้าวต้มบรรจุลงถุงและลงถ้วยที่ย่อยสลายได้ และกับข้าวบรรจุลงกล่องพลาสติกTL๘๕ พร้อมฝาปิดแบบไม่เจาะ PET๙๕)

๒. ช้อนพลาสติก

<u>เตียงสามัญ</u> : ช้อนพลาสติกสั้น

<u>ห้องพิเศษ</u> : ช้อนส้อมพลาสติกคู่ยาว

๓. น้ำสมุนไพรบรรจุลงขวดพลาสติกปิดฝาขนาด ๑๒๐ ml

๔. รวบรวมอาหารใน ๑ มื้อนั่นลงถุงพลาสติกที่มีถุงหิ้ว(ถ้วย/กล่อง/ถุง/หนังยาง/ช้อน/ถุงหูหิ้ว,ขวดพลาสติก)

**<u>๔. มาตราฐานอาหารในโรงพยาบาล</u>**

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไป อาหารแบ่งเป็น

๔.๑ อาหารทั่วไป (General diet)

๔.๒ อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)

๔.๓ อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

**๔.๑ อาหารทั่วไป (General diet) ประกอบด้วย**

**๔.๑.๑ อาหารธรรมดา (Regular Diet)** สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้หลักการในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

**<u>ลักษณะอาหาร</u>** คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด

**<u>อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อระวัง</u>** อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

**๔.๑.๒ อาหารอ่อน (Soft Diet)** สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังผ่าตัดรอผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้นหรือผู้สูงอายุ

**<u>ลักษณะอาหาร</u>** เป็นอาหารเปื่อยนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้ม เครื่องข้าวต้มกับ เป็นต้น

**<u>อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง</u>** อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่ไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

**๔.๑.๓ อาหารน้ำใส (Clear Liquid Diet)** สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรงหรือหลังผ่าตัด

**<u>ลักษณะอาหาร</u>** เป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่กากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์หรือนม ผสมในอาหารและหากเป็นน้ำผลไม้ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ออกก่อน

**<u>อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง</u>** เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ ๓-๔ มื้อ/วัน

**๔.๑.๔ อาหารน้ำข้น (Full Liquid Diet)** สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

**ลักษณะอาหาร** เป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไป เป็นน้ำซุปกลืนง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใสเครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

**อาหารที่ควรเลี่ยงและควรระวัง** หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

**มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป**

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกันขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารไว้ ดังนี้ (ที่มา : มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

**ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป**

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|---|---|---|---|---|
| ธรรมดา (Regular) | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ | ๕๔-๗๕ (๒๕-๓๐%) | ๕๐-๕๖ (๒๕-๓๐%) | ๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%) |
| อ่อน (Soft) | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ | ๔๕-๖๘ (๒๕-๓๐%) | ๔๒-๖๐ (๒๕-๖๐%) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) |
| เหลวใส (Clear Liquid) | ๘๐๐ | ๒ (๑%) | ต่ำมาก | ๑๙๘ (๙๙%) |
| เหลวข้น (Full Liquid) | ๖๐๐-๑,๐๐๐ | ๖-๑๖ (๒๕-๓๐%) | ๖-๑๖ (๒๕-๓๐%) | ๑๑๓-๒๐๐ (๗๕-๘๐%) |

**๔.๒ อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค** เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

**๔.๒.๑ อาหารเบาหวาน (DM Diet)** สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกัน ภาวะแทรกซ้อน

**ลักษณะอาหาร** เหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง

**อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง** เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แช่อิ่ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

**๔.๒.๒ อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Soft- Low sodium Diet)** สำหรับผู้ป่วยที่เป็นความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ที่มีอาการบวม

**ลักษณะอาหาร** เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือกำหนดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์

**อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง** น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็มอาหารที่ใส่ผงฟู และผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น



**กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘**

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ
(นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**๔.๒.๓ อาหารลดไขมัน (Low fat Diet)**

**ลักษณะอาหาร** เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้มตุ๋น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคลอเลสเตอรอล ร่วมด้วย

**โอกาสที่ใช้** สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน อ้วน ที่ต้องควบคุมน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

**อาหารที่เลี่ยงและข้อควรระวัง** เลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

**๔.๒.๔ อาหารโปรตีนต่ำ ( Low protein diet)**

**ลักษณะอาหาร** อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน ๐.๖ กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย มีทั้งเป็นอาหารอ่อนและอาหารธรรมดา

**โอกาสใช้** สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia, acute renal failure

**อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง** หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ เนื้อสัตว์และจัดให้ในปริมาณจำกัด

**๔.๒.๕ อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)**

**ลักษณะอาหาร** เป็นอาหารธรรมดาหรืออาหารอ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า ๑๕% ต่อวันหรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด

**โอกาสที่ใช้** จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน

**อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง** โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

**๔.๒.๖ อาหารลดกาก (Low residue diet)**

**ลักษณะอาหาร** เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อยจนกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามินและแร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้ผู้ป่วยหลายวัน

**โอกาสที่ใช้** ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัดลำไส้หรือทวารหนัก

**อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง** หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดอมมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

**มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค**

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามแพทย์กำหนดเพียงแต่ระบุว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไรหรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งงานโภชนาการจะได้ดำเนินการหรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้

**ตารางที่ ๒ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค**

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|---|---|---|---|---|
| ธรรมดาเบาหวาน (Regular-DM) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๕๔-๗๕ (๑๒-๑๕%) | ๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%) | ๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%) |
| อ่อนเบาหวาน (Soft-DM) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕%) | ๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) |
| ธรรมดาลดโซเดียม (Regular-Low sodium) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๕๔-๗๕ (๑๒-๑๕%) | ๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%) | ๒๕๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%) |
| อ่อนลดโซเดียม (Soft-Low sodium) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕%) | ๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) |
| ธรรมดาลดมัน (Regular-Low fat) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) | ๕๖-๙๐ (๑๕-๒๐%) | ๓๓-๕๐ (๒๐-๒๕%) | ๒๒๕-๒๙๓ (๖๐-๖๕%) |
| อ่อนลดมัน (Soft-Low fat) | ๑,๕๐๐ | ๔๐-๖๐ (๑๕-๒๐%) | ๒๗-๓๓ (๒๐-๒๕%) | ๒๐๒-๒๗๕ (๔๕-๕๕%) |
| ธรรมดาเพิ่มโปรตีน (Regular-high prot.) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๖๗-๑๐๐ (๑๕-๒๐%) | ๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%) | ๒๐๒-๒๗๕ (๔๕-๕๕%) |
| อ่อนเพิ่มโปรตีน (Soft-high prot.) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) | ๕๖-๙๐ (๑๕-๒๐%) | ๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%) | ๑๖๙-๒๔๘ (๔๕-๕๕%) |

**หมายเหตุ :** อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตามแผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นรายๆไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของอาหาร



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ**

อาหารผู้ป่วยบางประเภทนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหารที่ควรทานและแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกันดังนี้ ยกตัวอย่าง

| อาหาร | ๑,๒๐๐ Kcal | | | | ๑,๔๐๐ Kcal | | | | ๑,๖๐๐ Kcal | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ส่วน | ช | ท | ย | ส่วน | ช | ท | ย | ส่วน | ช | ท | ย |
| ข้าว | ๖ | ๒ | ๒ | ๒ | ๗ | ๒ | ๒ | ๓ | ๘ | ๒ | ๓ | ๓ |
| เนื้อสัตว์ | ๔ | ๑ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๕ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๒ | ๕ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๒ |
| ผัก | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ผลไม้ | ๒ | - | ๑ | ๑ | ๒ | - | ๑ | ๑ | ๒ | - | ๑ | ๑ |
| น้ำมัน | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ | ๔ | ๑ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๔ | ๑ | ๑.๕ | ๑.๕ |
| นมถั่วเหลือง | ๑ | ๑ | - | ๑ | ๑ | - | - | - | ๑ | ๑ | - | - |
| พลังงาน | ๑,๒๐๐ Kcal | | | | ๑,๔๐๐ Kcal | | | | ๑,๕๘๐ Kcal | | | |

**หมายเหตุ :** มาตรฐานที่ดีควรคำนวณพลังงานให้ใกล้เคียงตามพลังงานที่กำหนดหรือสามารถคลาดเคลื่อนได้+๓๐ Kcal

**๔.๓ อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)** เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหารเพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารมีหลายชนิดที่นิยมใช้ ส่วนใหญ่แพทย์จะออเดอร์ที่วันละ ๔ Feed คือเวลา ๐๘.๐๐ น., ๑๒.๐๐ น., ๑๖.๐๐ น., ๒๐.๐๐ น. ได้แก่

**๔.๓.๑ ชนิดปั่นผสม (Blenderlized Diet : BD)**

เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร ๕ หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมให้สัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ ๐.๕Kcal/ml. ๒ Kcal /ml.

ในด้านของโปรตีน ในอาหารผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ ๐.๘ - ๑.๐ กรัม /น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเปล่าในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**๔.๓.๒ ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)**

**ผู้ป่วยทั่วไปใช้ Blendera ผู้ป่วยโรคเบาหวานใช้ GEN-DM**

เลือกใช้ในผู้ป่วยที่ได้รับการอาหารทางสายทุกราย เป็นไปตามคำสั่งแพทย์และได้มาตรฐานตามโภชนบำบัด โดยโรงพยาบาลฯ กำหนดให้ใช้อาหารทางการแพทย์(สำเร็จรูป)

- โดยอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยทั่วไป,ความดันโลหิตสูง,หัวใจ,หอบหืด ใช้ Blendera และผู้ป่วยโรคเบาหวาน ใช้ Gen-DM และใช้อาหารสูตรปั่นผสมในกรณีคนไข้เป็นโรคร่วมมากกว่าโรคเบาหวาน เช่น มีโรคไต ร่วมตามคำสั่งแพทย์

- โปรตีนเสริมทางการแพทย์แบบสำเร็จรูปเป็นสูตรที่มีเครื่องหมาย อย.และฮาลาล รับรองคุณภาพ ผู้รับเหมาต้องแจ้งชื่อสูตรอาหารทางการแพทย์แก่นักโภชนาการและโภชนากรก่อนนำมาให้บริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

**๕. การจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล**

เป็นงานที่ไม่สามารถทำเฉพาะกลุ่มงานเท่านั้นแต่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกกลุ่มงาน รวมทั้งแพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่อื่นๆ ให้มีความเข้าใจตรงกันสื่อสารไปในทิศทางเดียวกันเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องตามแผนการรักษาและความต้องการของผู้ป่วยซึ่งจะนำไปสู่การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ที่ถูกต้อง

**๕.๑ ภาชนะใส่อาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**

๕.๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ถาด ๑ ชุด ต่อผู้ป่วย ๑ ราย ตามประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วยทุกมื้อ

๕.๑.๒ ผู้ป่วยห้องพิเศษ จัดเป็นสำรับ ตามที่โรงพยาบาลจัดภาชนะให้ และกับข้าวเพิ่มอีก ๑ อย่าง ทุกมื้อ

๕.๑.๓ อาหารทางสายให้อาหารบรรจุถุงความร้อน ๑ ถุงต่อ ต่อผู้ป่วย ๑ ราย และในมื้อเย็น ๒ ถุง ต่อผู้ป่วย ๑ ราย ตามประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วยตามคำสั่งแพทย์

๕.๑.๔ กรณีมีความจำเป็นต้องใช้ภาชนะนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๑.๑ ถึง ๕.๑.๓ ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการตรวจรับงานหรือแนวทางที่ผู้ว่าจ้างกำหนด

**๕.๒ รถเข็นอาหาร พาหนะที่ขนส่งอาหาร** ต้องสะอาด มีสภาพดี เหมาะสมกับสภาพการเดินทาง ป้องกันฝุ่น/ฝนได้ ปกปิดมิดชิด

**๕.๓ ระยะเวลาการจัดบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยในรับประทานแต่ละมื้อ**

**ตารางการทำยอดอาหาร แจกอาหารและเก็บถาดอาหารผู้ป่วย**

| มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
|---|---|---|
| **ทำยอดอาหารผู้ป่วย ๐๖.๐๐ น.**<br>**หลังจาก ๐๖.๐๐ น.<br>โทรแจ้ง ๑๑๔ | **ทำยอดอาหารผู้ป่วย ๐๙.๐๐ น.**<br>**หลังจาก ๐๙.๐๐ น.<br>โทรแจ้ง ๑๑๔ | **ทำยอดอาหารผู้ป่วย ๑๓.๐๐ น.**<br>**หลังจาก ๑๓.๐๐ น.<br>โทรแจ้ง ๑๑๔ |
| สั่งอาหารผู้ป่วยรับใหม่ได้ถึงเวลา ๐๗.๒๐ น. | ทางโรงครัว โทรกลับตามตึกเพื่อทวนยอดอาหาร ๑๐.๔๕ น.<br>สั่งอาหารผู้ป่วยรับใหม่ได้ถึงเวลา ๑๑.๑๐ น.<br>หลังจากนั้นเป็น**อาหารอ่อน**ได้ถึงเวลา ๑๑.๒๐ น. | ทางโรงครัว โทรกลับตามตึกเพื่อทวนยอดอาหาร ๑๕.๐๐ น.<br><u>รถคันที่ ๑</u><br>สั่งอาหารผู้ป่วยรับใหม่ได้ถึง ๑๕.๑๐ น.<br>หลังจากนั้นเป็น**อาหารอ่อน**ได้ถึงเวลา ๑๕.๒๐ น. |
| เวลา ๐๗.๒๕ น.ทางโรงครัวตรวจสอบความถูกต้อง | เวลา ๑๑.๒๕ น.ทางโรงครัวตรวจสอบความถูกต้อง | <u>รถคันที่ ๒</u><br>สั่งอาหารผู้ป่วยรับใหม่ได้ถึง ๑๕.๒๕ น.<br>หลังจากนั้นเป็น**อาหารอ่อน**ได้ถึงเวลา ๑๕.๓๕ น. |
| **เวลา ๐๗.๓๐ น.** ขึ้นส่งอาหาร<br>รถคันที่ ๑<br>รถคันที่ ๒ | **เวลา ๑๑.๓๐ น.** ขึ้นส่งอาหาร<br>รถคันที่ ๑<br>รถคันที่ ๒ | เวลาขึ้นส่งอาหาร<br>**เวลา ๑๕.๓๐ น.**<br>รถคันที่ ๑<br>**เวลา ๑๕.๔๕ น.**<br>รถคันที่ ๒ |
| เก็บถาดอาหาร **เวลา ๐๙.๐๐ น.** | เก็บถาดอาหาร **เวลา ๑๓.๐๐น.** | เก็บถาดอาหาร<br>รถคันที่ ๑<br>**เวลา ๑๖.๑๕ น.**<br>รถคันที่ ๒<br>**เวลา ๑๖.๓๐ น.** |

**<u>หมายเหตุ :</u>** ทุกครั้งในการส่งอาหารแต่ละตึกต้องมีเจ้าหน้าที่ NA มาตรวจสอบความถูกต้องและเซ็นชื่อรับอาหารทั้ง ๓ มื้อ



**กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘**

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**ตารางการใช้รถเข็นในแต่ละวัน**

| รถคันที่ ๑ | รถคันที่ ๒ |
|---|---|
| IPD๓ | IPD๑ |
| IPD๔ | IPD๒ |
| LR | IPD๕ |
| ICU | |

(เวลาดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพแวดล้อมในโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์เพื่อความเหมาะสม)

**๕.๔ ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัย**

**<u>วัตถุดิบประกอบอาหาร</u>**

- ผู้รับจ้างจะต้องใช้ข้าวกล้อง ๑ ส่วน ผสมข้าวคุณภาพดี ๓ ส่วน
- อาหารที่บรรจุในผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป จะต้องมีเครื่องหมายการค้ารับรองคุณภาพ ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิต หมดอายุอย่างชัดเจน และระบุชื่อที่ตั้งของสถานที่ที่ผลิต ถ้าเป็นกระป๋องต้องไม่เป็นสนิม ไม่บุบ หรือบวม เป็นแบบฝาดึง ถ้าเป็นถุงพลาสติกหรือกล่อง ต้องปิดผนึกมิดชิดเรียบร้อย ฉลากอาหารชัดเจน
- ผักและผลไม้ ให้เหมาะสมคือผักผลไม้ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติไร้สารกำจัดศัตรูพืช ในกรณีไม่มี หรือหาไม่ได้ จะต้องมีลักษณะสด สะอาด ไม่มีรอยช้ำ หรือจุดด่างดำ ไม่แช่สารเคมี ผักและผลไม้ที่นำมาทำอาหารจะต้องตรวจสอบที่มาได้ว่ามาจากที่ใด
- เนื้อสัตว์ หมู เนื้อไก่ ไข่ ต้องมาจากแหล่งผลิตที่ผ่านการรับรอง GMP และ HACCP ภายในประเทศ จากกรมปศุสัตว์ และไม่ใช้เนื้อสัตว์ที่ติดกระดูก ยกเว้น เนื้อสัตว์ที่เป็นวัตถุดิบในการทำน้ำซุปและชิ้นส่วนน่องปีกไก่ส่วนบน
- อาหารทะเล ต้องสดและไม่ผ่านการแช่สารเคมี ควรมีการเตรียมสำหรับประกอบอาหารได้ทันที (กุ้งปอกเปลือก, ปลาขอดเกล็ด หั่นเป็นชิ้น เป็นต้น)
- เครื่องปรุง ต้องมีฉลากโภชนาการอย่างชัดเจน และห้ามใช้เครื่องปรุงชนิดผงชูรสและรสดีในอาหาร
- นม ใช้นมถั่วเหลือง หวานน้อย มีเครื่องหมายสุขภาพ กรณีผู้ป่วยรับแค่นมอย่างเดียวขนาด ๒๕๐ ml กรณีให้แทนผลไม้ในผู้ป่วยสามัญ ใช้ขนาด ๑๒๕ ml ในผู้ป่วยห้องพิเศษ ใช้ขนาด ๒๐๐ ml
- การจัดเก็บบรรจุอาหารจะต้องมีภาชนะแบ่งแยกการบรรจุ และการเก็บรักษาคุณภาพอาหารในแต่ละชนิด ตามอุณหภูมิของอาหารอย่างเป็นระเบียบ
- เครื่องเทศ จะต้องมีการจัดเก็บบรรจุกล่อง ไม่เกิดความชื้น

ในกรณีวัตถุดิบไม่มีคุณภาพและตรวจสอบพบ เช่น หมดอายุ ขึ้นรา บูดมีเชื้อรา ไม่สดมีกลิ่นเหม็นคาว พบสารปนเปื้อนจากการสุ่มตรวจสอบ ผู้เสนอราคาจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนให้ใหม่ทันทีและต้องถูกปรับมื้อละ ๗,๔๔๐.๐๐ บาท (เจ็ดพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน) และหากพบว่ามีวัสดุไม่ได้คุณภาพและไม่ปลอดภัยเกิน ๓ ครั้ง ให้ยกเลิกสัญญาจ้างได้



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**๖. ข้อกำหนดเกี่ยวกับสัญญา**

๖.๑ กำหนดส่งมอบของทุกวันแล้วเสร็จ ตามรายละเอียด ข้อ ๔ นับแต่วันทำสัญญา และสรุปการส่งมอบงานทุกๆ สิ้นเดือน โดยผู้รับจ้างจะต้องรายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำงวดเดือนนั้นๆ ให้ครบถ้วน พร้อมบัญชีรายชื่อแสดงการปฏิบัติงานประจำวันของพนักงานและผู้ควบคุมงาน

๖.๒ หากมีการเปลี่ยนแปลงพนักงานประกอบอาหาร (ขาด, ลา) ตามที่ผู้รับจ้างได้แจ้งชื่อและประวัติไว้แก่ผู้ว่าจ้าง ผู้ควบคุมงานจะต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายทราบโดยวาจา ภายในเวลา ๐๘.๐๐ น. และแจ้งทางเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษร ก่อนเวลา ๑๒.๐๐ น.ของวันที่มีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน

๖.๓ หากผู้ปฏิบัติงานลาออกจากงานให้ผู้รับจ้างจัดหาพนักงานใหม่ โดยพนักงานดังกล่าวต้องมีการตรวจสุขภาพพร้อมหนังสือสอบประวัติบุคคลตามที่ผู้ว่าจ้างกำหนดก่อนการปฏิบัติงาน

๖.๔ กรณีผู้รับจ้างไม่จัดให้มีพนักงานมาปฏิบัติงานทุกวันราชการ ณ โรงพยาบาลฯ ครบจำนวนในสัญญาตามที่ยื่นพร้อมใบเสนอราคาผู้ว่าจ้างจะตัดค่าบริการในส่วนของพนักงานออกจากค่าจ้างประกอบการเป็นเงินวันละ ๓๐๐.๐๐ บาท/คน

๖.๕ กรณีไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงและได้รับการชี้แจงเป็นลายลักษณ์อักษรจากทางโรงพยาบาลฯ ในเรื่องเดียวกันครบ ๓ ครั้ง ทางโรงพยาบาลฯ สามารถบอกยกเลิกสัญญาได้

๖.๖ ผู้ว่าจ้างจะทำการประเมินความพึงพอใจในการบริการอาหารจากผู้ใช้บริการทุก ๑ เดือน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๗ เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลฯ จะสุ่มตรวจรับอาหารสดให้ตรงตามสเป็ค ข้อ ๕.๔

๖.๘ อาหารที่ปรุงแล้วพยาบาลหอผู้ป่วยจะมีการสุ่มตรวจขณะให้บริการและปรุงอาหาร

๖.๙ การประกอบอาหารห้ามให้ผงชูรสและวัสดุปรุงแต่งรสอาหารทุกชนิด

๖.๑๐ การนับจำนวนอาหารผู้ป่วยนับจากยอดจริงที่เบิกอาหาร

๑. นับอาหารในแต่ละวัน(อาหารธรรมดาและอาหารทางการแพทย์) จากมื้อเช้า+เที่ยง+เย็น แล้วเฉลี่ย

๒. ในกรณีอาหารเสริมจากมื้ออาหาร เช่น เพิ่มไข่ , อาหารระหว่างมื้อ ให้นับรวมเป็น ๑ มื้อ (ถั่วเฉลี่ยในข้อ ๓)

๓. อาหารเหลวใส อาหารเหลวข้น นม นับตามจำนวนเหมือนอาหารปกติ

๔. เมื่อเฉลี่ยแล้วจุดทศนิยมมากว่า ๕ ปัดขึ้น น้อยกว่า ๕ ปัดลง

๖.๑๑ ในการคำนวณอาหาร (ผู้ป่วยพิเศษ ๓๖ คน และผู้ป่วยสามัญ ๑๑๔ คน) ซึ่งใช้ข้อมูลผู้ป่วยวันละ ๑๕๐ คน (เดือนละ ๔,๕๐๐ คน) โดยจ่ายจากยอดผู้ป่วยตามเป็นจริง ผู้ป่วยห้องพิเศษให้ ๑๘๐ บาท/คน/วัน ผู้ป่วยเตียงสามัญ ให้ ๑๕๐ บาท/คน/วัน

๖.๑๒ ขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ฉบับนี้ใช้ใน ๑ ปีของงบประมาณ ๒๕๖๙ หรือจนกว่าครบวงเงินงบประมาณจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ หากครบวงเงินงบประมาณแล้วจะดำเนินการตามระเบียบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

| จำนวน ๒๗ แผ่น | แผ่นที่ ๑๒ |
|---|---|

**กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘**

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**๗.การนับจำนวนอาหารผู้ป่วย**

๗.๑ นับอาหารในแต่ละวัน(อาหารธรรมดาและอาหารทางการแพทย์) จากมื้อเช้า+เที่ยง+เย็น แล้วเฉลี่ย

๗.๒ ในกรณีอาหารเสริมจากมื้ออาหาร เช่น เพิ่มไข่ , อาหารระหว่างมื้อ ให้นับรวมเป็น ๑ มื้อ (ถั่วเฉลี่ยในข้อ ๗.๓)

๗.๓ อาหารเหลวใส อาหารเหลวข้น นม นับตามจำนวนเหมือนอาหารปกติ

**๘. การประเมินผลงาน**

๘.๑ ประเมินผลงานทุก ๑ เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร, เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยในและเจ้าหน้าที่ ที่เกี่ยวข้อง สามารถเข้าตรวจสอบ ให้คำแนะนำปรึกษาในทุกด้านที่จะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการได้ตลอดเวลา ถ้าเห็นสมควรอนุมัติให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความเหมาะสมต้องดำเนินการภายในระยะเวลา ๓ วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด

๘.๒ ประเมินผลตรวจสอบปริมาณ คุณภาพ ของอาหารทุกชนิด ได้แก่ ข้าว, แป้ง, เนื้อสัตว์, ไข่,นม, ผัก, ผลไม้,เครื่องเทศ, เครื่องปรุงรส, อาหารกระป๋อง, ขนม ฯ

๘.๓ ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การปรุงอาหาร จัดบริการ และการเก็บล้างทำความสะอาดอาหาร หากเกิดความผิดพลาดทั้งทางผู้รับจ้าง หรือปลายทางที่รับอาหารจะทำการทบทวนและตักเตือนทุกครั้ง เกิน ๓ ครั้ง ต้องพิจารณารายบุคคล

๘.๔ ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส เครื่องปรุง โดยปริมาณอาหารกับคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมื้อ ถ้าพบสิ่งปนเปื้อนจะต้องดำเนินการจัดเปลี่ยนทดแทนในทันที

**เอกสารประกอบ**

**มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป**

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกันขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารไว้ ดังนี้ (ที่มา : มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

**ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป**

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|---|---|---|---|---|
| ธรรมดา (Regular) | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ | ๕๔-๗๕ (๒๕-๓๐%) | ๕๐-๕๖ (๒๕-๓๐%) | ๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%) |
| อ่อน (Soft) | ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ | ๔๕-๖๘ (๒๕-๓๐%) | ๔๒-๖๐ (๒๕-๖๐%) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) |
| เหลวใส (Clear Liquid) | ๘๐๐ | ๒ (๑%) | ต่ำมาก | ๑๙๘ (๙๙%) |
| เหลวข้น (Full Liquid) | ๖๐๐-๑,๐๐๐ | ๖-๑๖ (๒๕-๓๐%) | ๖-๑๖ (๒๕-๓๐%) | ๑๑๓-๒๐๐ (๗๕-๘๐%) |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**ตารางที่ ๒ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค**

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|---|---|---|---|---|
| ธรรมดาเบาหวาน (Regular-DM) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๕๔-๗๕ (๑๒-๑๕%) | ๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%) | ๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%) |
| อ่อนเบาหวาน (Soft-DM) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕%) | ๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) |
| ธรรมดาลดโซเดียม (Regular-Low sodium) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๕๔-๗๕ (๑๒-๑๕%) | ๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%) | ๒๕๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%) |
| อ่อนลดโซเดียม (Soft-Low sodium) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕%) | ๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) |
| ธรรมดาลดมัน (Regular-Low fat) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) | ๕๖-๙๐ (๑๕-๒๐%) | ๓๓-๕๐ (๒๐-๒๕%) | ๒๒๕-๒๙๓ (๖๐-๖๕%) |
| อ่อนลดมัน (Soft-Low fat) | ๑,๕๐๐ | ๔๐-๖๐ (๑๕-๒๐%) | ๒๗-๓๓ (๒๐-๒๕%) | ๒๐๒-๒๗๕ (๔๕-๕๕%) |
| ธรรมดาเพิ่มโปรตีน (Regular-high prot.) | ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ | ๖๗-๑๐๐ (๑๕-๒๐%) | ๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%) | ๒๐๒-๒๗๕ (๔๕-๕๕%) |
| อ่อนเพิ่มโปรตีน (Soft-high prot.) | ๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%) | ๕๖-๙๐ (๑๕-๒๐%) | ๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%) | ๑๖๙-๒๔๘ (๔๕-๕๕%) |

**หมายเหตุ :** อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตามแผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นรายๆไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของอาหาร

**สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ**

อาหารผู้ป่วยบางประเภทนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหารที่ควรทานและแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกันดังนี้ ยกตัวอย่าง

| อาหาร | ๑,๒๐๐ Kcal | | | | ๑,๔๐๐ Kcal | | | | ๑,๖๐๐ Kcal | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ส่วน | ช | ท | ย | ส่วน | ช | ท | ย | ส่วน | ช | ท | ย |
| ข้าว | ๖ | ๒ | ๒ | ๒ | ๗ | ๒ | ๒ | ๓ | ๘ | ๒ | ๓ | ๓ |
| เนื้อสัตว์ | ๔ | ๑ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๕ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๒ | ๕ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๒ |
| ผัก | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ผลไม้ | ๒ | - | ๑ | ๑ | ๒ | - | ๑ | ๑ | ๒ | - | ๑ | ๑ |
| น้ำมัน | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ | ๔ | ๑ | ๑.๕ | ๑.๕ | ๔ | ๑ | ๑.๕ | ๑.๕ |
| นมถั่วเหลือง | ๑ | ๑ | - | ๑ | ๑ | - | - | - | ๑ | ๑ | - | - |
| **พลังงาน** | ๑,๒๐๐ Kcal | | | | ๑,๔๐๐ Kcal | | | | ๑,๕๘๐ Kcal | | | |

**หมายเหตุ :** มาตรฐานที่ดีควรคำนวณพลังงานให้ใกล้เคียงตามพลังงานที่กำหนดหรือสามารถคลาดเคลื่อนได้+๓๐ Kcal



**กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘**

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ
(นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน**

| ประเภทอาหาร | มื้อ | รายการอาหาร |
|---|---|---|
| อาหารธรรมดาพิเศษ | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องดื่ม(โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)<br>๒.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง +น้ำสมุนไพร ๑ อย่าง |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวกล้องผสม+กับข้าว๓อย่าง ประกอบด้วย แกงจืดหรือแกงเผ็ด ผัดหรือนึ่ง+น้ำสมุนไพร<br>๒.อาหารจานเดียว + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวกล้องผสม+กับข้าว ๓ อย่าง |
| อาหารอ่อนพิเศษ | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องดื่ม(โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)<br>๒.ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) +น้ำสมุนไพร ๑ อย่าง |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง + น้ำสมุนไพร<br>๒.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+น้ำสมุนไพรหรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆ ที่ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม+นมถั่วเหลือง+น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด)<br>๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆ ที่ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม |
| อาหารธรรมดาสามัญ | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวกล้องผสม + กับข้าว ๒ อย่าง + น้ำสมุนไพร<br>๒.อาหารจานเดียว + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวกล้องผสม + กับข้าว ๒ อย่าง |
| อาหารย่อยง่ายสามัญ | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) |
| อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาพิเศษ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + น้ำสมุนไพรหรือเครื่องดื่มนมพร่องมันเนยหรือนมถั่วเหลือง<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + นมพร่องมันเนยหรือน้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + น้ำสมุนไพรหรือนมถั่วเหลือง<br>๒.อาหารจานเดียว + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

| | | |
|---|---|---|
| อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาสามัญ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวกล้องผสม + กับข้าว ๒ อย่าง + น้ำสมุนไพร<br>๒.อาหารจานเดียว +น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวกล้องผสม + กับข้าว ๒ อย่าง + นมพร่องมันเนยหรือน้ำสมุนไพร |
| อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน-พิเศษ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง, ข้าวโอ๊ต) |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง, ข้าวโอ๊ต)<br>๓.อาหารจานเดียว + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) |
| อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-พิเศษ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + เครื่องดื่ม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๓ อย่าง + น้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง + น้ำสมุนไพร<br>๒.อาหารจานเดียว + ซุปหรือแกงจืด + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง |
| อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-สามัญ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + น้ำสมุนไพร<br>๒.อาหารจานเดียว + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง |
| อาหารลดโซเดียม (อ่อน-สามัญ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง +น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) +น้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำ + น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำ<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + นมพร่องมันเนย หรือ น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + นมพร่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ น้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวกล้องผสม + กับข้าว ๓ อย่าง + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวกล้องผสม+กับข้าว ๓ อย่าง |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

| | | |
|---|---|---|
| อาหารเบาหวาน (อ่อน-พิเศษ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + นมพร่องมันเนยหรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด + น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว+กับข้าว๒อย่าง(จืด)+นมพร่องมันเนยหรือนมถั่วเหลืองชนิดจืดหรือน้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวต้มเครื่อง +กับข้าว ๒ อย่าง+ น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวต้มเครื่อง+ กับข้าว ๒ อย่าง<br>๒.ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง(จืด) |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว +กับข้าว ๒ อย่าง+ น้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวกล้องผสม+กับข้าว ๒ อย่าง+ น้ำสมุนไพร<br>๒.อาหารจานเดียว +กับข้าว ๒ อย่าง+ น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวกล้องผสม +กับข้าว ๒ อย่าง |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-อ่อน) | เช้า | ๑.ข้าวต้มเครื่อง + น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวต้มขาว +กับข้าว ๒ อย่าง+ น้ำสมุนไพร |
| | กลางวัน | ๑.ข้าวกล้องผสม +กับข้าว ๒ อย่าง+น้ำสมุนไพร<br>๒.ข้าวกล้องผสม +กับข้าว ๒ อย่าง+น้ำสมุนไพร |
| | เย็น | ๑.ข้าวกล้องผสม +กับข้าว ๒ อย่าง |
| อาหารโปรตีนสูง ธรรมดา สามัญ | ทุกมื้อ | เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา สามัญแต่มีปริมาณโปรตีน ที่มีคุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน |

**สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท**

**อาหารธรรมดาสามัญ ๑,๘๐๐ Kcal ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย**

| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวนมื้อ/ส่วน |
|---|---|---|
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ | ๖ ส่วน |
| | ผัก ก. | ไม่จำกัดจำนวน |
| | ผัก ข. | ๓ ส่วน |
| | ธัญพืช | ๗ ส่วน |
| | ผลไม้(สำหรับอาหารเฉพาะโรค) | ๑ ส่วน |
| | ไขมัน | ๖ ส่วน |
| | น้ำตาล | ๒ ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว-แป้ง | ๒ ทัพที |
| | เนื้อสัตว์ | ๔ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๓ ช้อนชา |
| | ผัก | ๑ ทัพพี |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

| | | |
|---|---|---|
| **มื้อกลางวัน** | ข้าว-แป้ง<br>น้ำตาล<br>เนื้อสัตว์<br>ไขมัน<br>ผลไม้ | ๓ ทัพพี<br>๓ ช้อนชา<br>๔ ช้อน โต๊ะ<br>๒ ช้อนชา<br>๑ ส่วน |
| **มื้อเย็น** | ข้าว-แป้ง<br>เนื้อสัตว์<br>ไขมัน<br>ผัก | ๒ ทัพที<br>๔ ช้อนโต๊ะ<br>๓ ช้อนชา<br>๑ ทัพพี |

**สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท**

**อาหารธรรมดาสามัญ ๑,๖๐๐ Kcal ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย**

| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวนมื้อ/ส่วน |
|---|---|---|
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์<br>ผักก.<br>ผัก ข.<br>ธัญพืช<br>ผลไม้(สำหรับอาหารเฉพาะโรค)<br>ไขมัน<br>น้ำตาล | ๕ ส่วน<br>ไม่จำกัดจำนวน<br>๑ ส่วน<br>๗ ส่วน<br>๔ ส่วน<br>๗ ส่วน<br>๓ ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว-แป้ง<br>เนื้อสัตว์<br>ไขมัน<br>ผัก<br>น้ำตาล<br>ผลไม้ | ๒ ทัพที<br>๓ ช้อนโต๊ะ<br>๓ ช้อนชา<br>๒ ทัพพี<br>๓ ช้อนชา<br>๑ ส่วน |
| มื้อกลางวัน | ข้าว-แป้ง<br>น้ำตาล<br>เนื้อสัตว์<br>ไขมัน<br>ผัก<br>ผลไม้ | ๒ ทัพพี<br>๓ ช้อนชา<br>๓ ช้อน โต๊ะ<br>๒ ช้อนชา<br>๒ ทัพพี<br>๑ ส่วน |
| มื้อเย็น | ข้าว-แป้ง<br>เนื้อสัตว์<br>ไขมัน<br>ผัก | ๒ ทัพที<br>๔ ช้อนโต๊ะ<br>๓ ช้อนชา<br>๑-๒ ทัพพี |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท**
**อาหารธรรมดาสามัญ ๒,๐๐๐ Kcal ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย**

| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวนมื้อ/ส่วน |
|---|---|---|
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ | ๖ ส่วน |
| | ผักก. | ไม่จำกัดจำนวน |
| | ผัก ข. | ๑ ส่วน |
| | ธัญพืช | ๙ ส่วน |
| | ผลไม้(สำหรับอาหารเฉพาะโรค) | ๓ ส่วน |
| | ไขมัน | ๑๐ ส่วน |
| | น้ำตาล | ๓ ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว-แป้ง | ๒ ทัพที |
| | เนื้อสัตว์ | ๔ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๒ ช้อนชา |
| | ผัก ข. | ๒ ทัพพี |
| | น้ำตาล | ๑ ช้อนชา |
| | ผลไม้ | ๒ ส่วน |
| มื้อกลางวัน | ข้าว-แป้ง | ๒ ทัพพี |
| | น้ำตาล | ๒ ช้อนชา |
| | เนื้อสัตว์ | ๔ ช้อน โต๊ะ |
| | ไขมัน | ๒ ช้อนชา |
| | ผัก | ๒ ทัพพี |
| | ผลไม้ | ๑ ส่วน |
| อาหารว่าง | นม หรือ ผลไม้ | ๑ กล่อง |
| | ขนม | ๑ ชิ้น |
| มื้อเย็น | ข้าว-แป้ง | ๓ ทัพที |
| | เนื้อสัตว์ | ๔ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๓ ช้อนชา |
| | ผัก | ๒ ทัพพี |
| | ผลไม้ | ๑ ส่วน |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ
(นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันจันทร์ | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้มปลากะพง<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - แกงส้มกวางตุ้งแครอทหัวไชเท้าหมูชิ้น<br>- แกงเลียงผักรวมใบแมงลัก (ผักหวาน,มัน,บวบ,เห็ดนางฟ้า, ฟักทอง)<br>- ผัดวุ้นเส้นกะหล่ำปลีไก่ชิ้นแครอท เห็ดหูหนู<br>- น้ำใบเตยหอม | - ผัดเผ็ดมะระกับไก่ชิ้น<br>- แกงจืดผักกาดขาวหมูบดเต้าหู้ไข่<br>- ผัดถั่วงอกต้นหอมคื่นช่ายแครอท เต้าหู้ปลาหั่นเต๋า |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้มปลากะพง<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำใบเตยหอม | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันอังคาร | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้มหมูชิ้นตุ๋น หัวไชเท้า<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน (เด็ก)<br>- โอวัลตินร้อน | - แกงส้มกุ้งมะละกอ (ผู้ป่วยเฉพาะโรคใช้หมู)<br>- แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่บดแครอท ผัดบวบกับไข่เป็ด<br>- น้ำใบหม่อน | - คั่วกลิ้งหมูสมุนไพร ถั่วฝักยาวหั่นฝอย<br>- ปีกบนไก่ตุ๋นรากบัวเห็ดหอม<br>- ผัดผักรวม กะหล่ำดอก แครอท ข้าวโพดอ่อน เม็ดถั่วลันเตา |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้ม หมู/ไก่ ทรงเครื่อง<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน (เด็ก)<br>- โอวัลตินร้อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำใบหม่อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |

จำนวน ๒๗ แผ่น แผ่นที่ ๒๐

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ
(นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ
(นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันพุธ | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้ม หมู/ไก่ ทรงเครื่อง ธัญพืช<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ผัดเผ็ดปลาดุกพริกชี้ฟ้าใบมะกรูด<br>- แกงจืดมะระยัดไส้หมูบด ผัดเปรี้ยวหวาน แตงกวา หอมใหญ่ สับปะรด มะเขือเทศ ไก่ชิ้น<br>- น้ำขิง | - พะแนงหมูชิ้น<br>- ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน ผัดแตงถวา ไก่ชิ้น |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้ม หมู/ไก่ ทรงเครื่อง ธัญพืช<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำขิง | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันพฤหัสบดี | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้มกุ้ง<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน (เด็ก)<br>- โกโก้ร้อน | - แกงส้มปลาจิตรลดากับออดิบ<br>- สะโพกไก่ตุ๋นเห็ดหอมฟักเขียว<br>- ผัดบล็อคโคลี่ แครอท เห็ดหอมสด กุ้งสด / หมูชิ้น<br>- น้ำกระเจี๊ยบ+พุทราจีน | - ผัดเผ็ดไก่ถั่วฝักยาว<br>- แกงจืดเห็ดรวมหมูบดทรงเครื่อง (เห็ดนางรมหลวง, เห็ดชิเมจิ, เห็ดขาว ,เห็ดนางฟ้า, เห็ดเข็มทอง)<br>- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้ม หมู/ไก่ ทรงเครื่อง ธัญพืช<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันศุกร์ | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้มหมูชิ้นตุ๋นแครอท<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - แกงส้มปลาซาบะกับสับปะรด<br>- ไข่พะโล้หมูชิ้น เต้าหู้<br>- ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย ไก่บด<br>- น้ำใบบัวบก | - แกงพริกหมูลูกกล้วย<br>- ต้มซุปมันฝรั่งมะเขือเทศหอมใหญ่ไก่ชิ้น<br>- ผัดฟักทองกับไข่ |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้มหมูชิ้นตุ๋นแครอท<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำใบบัวบก | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |

จำนวน ๒๗ แผ่น แผ่นที่ ๒๑

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันเสาร์ | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ข้าวมันไก่<br>- น้ำซุป<br>- ข้าวหน้าอกไก่อบ<br>(ผู้ป่วยเฉพาะโรค)<br>- น้ำเก๊กฮวย | - แกงพริกลูกชิ้นปลากรายใบรา<br>- ต้มจับฉ่ายปีกบนไก่ ผักกวางตุ้ง หัวไชเท้า มะระ เต้าหู้<br>(ผู้ป่วยเฉพาะโรคใช้หมูชิ้น)<br>- ผัดคะน้าน้ำมันหอยหมูชิ้น |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำเก๊กฮวย | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |

| รายการอาหารชุดที่ ๑ | | | |
|---|---|---|---|
| รายการอาหารประจำ วันอาทิตย์ | | | |
| | มื้อเช้า | มื้อเที่ยง | มื้อเย็น |
| เมนูอาหาร | - ข้าวต้ม หมู/ไก่ ทรงเครื่อง เห็ดหอมหั่นฝอย<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน (เด็ก)<br>- โอวัลตินร้อน | - ราดหน้าหมู/ไก่ เส้นใหญ่<br>- ราดหน้าหมู/ไก่ เส้นหมี่ (เฉพาะโรค)<br>(ผักคะน้า, แครอท, ข้าวโพดอ่อน, เห็ดนางรมหลวง, เม็ดถั่วลันเตา)<br>- น้ำลูกสำรอง | - แกงส้มกุ้งชะอมไข่<br>(ผู้ป่วยเฉพาะโรคใช้หมู)<br>- ต้มขมิ้นไก่ฟักเขียว ผัดมะเขือยาวหมูบดใบโหระพา |
| อาหารอ่อน | - ข้าวต้ม หมู/ไก่ ทรงเครื่อง เห็ดหอมหั่นฝอย<br>- น้ำเต้าหู้ร้อน (เด็ก)<br>- โอวัลติน | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด<br>- น้ำลูกสำรอง | - ข้าวต้มหมูบด<br>- ข้าวต้มไก่บด |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

## มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารสด

| เพื่อควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจะตรวจรับวัตถุดิบให้ได้ตามคุณลักษณะที่ถูกต้องดังต่อไปนี้ | |
|---|---|
| ไข่ไก่ | ๑. ไข่ไก่เบอร์ ๑ ชั่งน้ำหนักต้องไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม<br>๒. ไข่ไก่ต้องใหม่ สด เปลือกไม่แตก ไม่มีรอยร้าว เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่เพราะอาจมีเชื้อ Salmonella ซึ่งมีอยู่ในมูลสัตว์<br>๓. เมื่อต่อยไข่ออกมาไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมไม่แตกกระจาย และไข่ขาวต้องมีสีใสไม่ขุ่น |
| เนื้อสัตว์ | ๑. เนื้อสัตว์ที่นำมาทำอาหาร มีความสดใหม่ ตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ โดยสามารถตรวจสอบได้ตามลักษณะทางกายภาพที่สามารถสังเกตได้ เช่น กลิ่น สี ความแน่น ความสดใส ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีหนังติด<br>๒. มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ หลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมูบด มักมีปัญหาเกี่ยวกับการปนเปื้อนและความไม่สด รวมถึงไส้กรอก ลูกชิ้นซึ่งอาจพบสารบอแรกซ์<br>๓.หมูบด , ไก่บด , หรือหมูหั่น ไก่หั่น จะต้องไม่ปนมันมาก และห้ามนำผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่มปริมาณเนื้อสัตว์จะต้องไม่แช่เป็นน้ำแข็ง<br>๔. เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส |
| ผักสด | ๑. ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล<br>๒. มีความสะอาดพอสมควร คือไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อน ควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน<br>๓. ผักสด ตามฤดูกาล |
| ผลไม้ | ๑. ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล<br>๒. มีความสะอาดพอสมควร คือไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผลไม้ปนเปื้อน ควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน<br>๓. ผมไม้สด ตามฤดูกาล |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

## มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง

**๑.ตรวจรับตามคุณลักษณะทั่วไป ดังนี้**

๑.๑ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้นๆ

๑.๒ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงแสบ หรือสิ่งสกปรก

๑.๓ อาหารที่บรรจุหีบห่อในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพืช น้ำตาลทราย ควรพิจารณาดังนี้

☐ สังเกตภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม หรือบุบ บวม

☐ มีฉลากอาหารซึ่งบอกถึงรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำรับอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วนและมีเครื่องหมาย มอก. วันผลิต วันหมดอายุ ส่วนประกอบที่สำคัญ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุจำหน่าย

☐ เมื่อเปิดภาชนะบรรจุออก อาหารภายในภาชนะบรรจุนั้น ต้องไม่มีลักษณะที่ผิดปกติ

**๒.ตรวจรับตามคุณลักษณะเฉพาะ ดังนี้**

| รายการ | คุณลักษณะ |
|---|---|
| ข้าวสาร | ข้าวกล้องหอมมะลิ ๑๐-๑๕%<br>ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ ๑๐-๑๕%<br>ข้าวสารเจ้าหักหอมมะลิ |
| ถั่วเมล็ดแห้ง | เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น |
| กระเทียม | กลีบไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น |
| หอมแดง | กลีบไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น |
| เครื่องปรุงรส | ซีอิ๊วขาว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๙,๐๖๖ มิลลิกรัม/ ๑ ช้อนโต๊ะ<br>ซอสถั่วเหลือง มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๘,๓๐๐ มิลลิกรัม/ ๑ ช้อนโต๊ะ<br>น้ำมันหอย มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๓,๐๐๐ มิลลิกรัม/ ๑ ช้อนโต๊ะ<br>น้ำปลา มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๙,๐๐๐ มิลลิกรัม/ ๑ ช้อนโต๊ะ<br>เต้าเจี้ยว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๕,๖๐๐ มิลลิกรัม/ ๑ ช้อนโต๊ะ<br>ซีอิ๊วดำ มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๒,๘๐๐ มิลลิกรัม/ ๑ ช้อนโต๊ะ |
| เกลือป่น | เกลืออนามัยเสริม ไอโอดีน |
| กะปิ | เกลือน้อยกว่า ๔ % |
| น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร | น้ำมันรำข้าว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับผัด<br>น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นหืน ใช้สำหรับทอด |
| นมกล่อง UHT | ปริมาณ ๑๘๐ มิลลิลิตร/กล่อง |
| น้ำผลไม้ ๑๐๐ % | ปริมาณ ๒๐๐ มิลลิลิตร/กล่อง |



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

**แบบประเมินผู้สัมผัสอาหาร พนักงานบริษัทรับจ้างเหมาประกอบอาหาร ประจำเดือน.....พ.ศ.....**

**ผู้รับการประเมินชื่อ.....หน้าที่รับผิดชอบหลัก.....**

## ตารางการประเมินประจำวัน

| รายการประเมินผู้สัมผัสอาหาร | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๖ | ๗ | ๘ | ๙ | ๑๐ | ๑๑ | ๑๒ | ๑๓ | ๑๔ | ๑๕ | ๑๖ | ๑๗ | ๑๘ | ๑๙ | ๒๐ | ๒๑ | ๒๒ | ๒๓ | ๒๔ | ๒๕ | ๒๖ | ๒๗ | ๒๘ | ๒๙ | ๓๐ | ๓๑ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ๑.แต่งกายสะอาด สุภาพ เรียบร้อย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๒.ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวก หรือเน็ทคลุมผม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๓.สวมรองเท้าหุ้มส้น รองเท้าบู๊ทขณะปฏิบัติงาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๔.ล้างมือให้สะอาดก่อนการปฏิบัติงาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๕.ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ติดพลาสเตอร์เมื่อมีแผล | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๖.ไม่สวมแหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๗.เมื่อไอ จาม ใช้ผ้าปิดปากและจมูก | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๘.ไม่พูดคุย ไม่สูบบุหรี่ ในขณะเตรียม ปรุงอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๙.กิริยามารยาทเรียบร้อย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๑๐.ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๑๑.ดูแลรักษา วัสดุ อุปกรณ์ เป็นอย่างดี | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ๑๒.ติดบัตรประจำตัวของพนักงานบริษัท | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลงชื่อผู้ประเมิน (ฝ่ายโภชนาการ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลงชื่อผู้ควบคุมงานบริษัทจ้างเหมา | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

หมายเหตุ ถ้ารับการประเมินไม่ผ่านการประเมินในข้อใดข้อหนึ่ง ๓ ครั้งขึ้นไป ๑ เดือนโรงพยาบาลฯ จะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนให้ปรับปรุงแก้ไขบกพร่องและแจ้งให้บริษัทแจ้งผลการดำเนินการภายใน ๗ วัน

**จำนวน ๒๗ แผ่น** **แผ่นที่ ๒๕**

**กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘**

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

## รายการขอยืม – คืนภาชนะและอุปกรณ์โรงครัว กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ ประจำปี 2569

| ลำดับ | รายการ | จำนวน ภาชนะทั้งหมด | จำนวน ขอยืม | ว/ด/ป ขอยืม | ว/ด/ป ตรวจเช็ค | คงเหลือ | หมายเหตุ (ลงชื่อผู้ตรวจ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ชื่อ<br>รูปภาพ | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

จำนวน ๒๗ แผ่น แผ่นที่ ๒๖

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘

ลงชื่อ ..... ประธานกรรมการฯ (นางสิรินาถ พงษาวดาร)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)

ลงชื่อ ..... กรรมการฯ (นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)

ใบแสดงบัญชีปริมาณวัสดุและค่าแรงงาน
การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์
ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

---

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | อัตรา/ราคา | จำนวนเงิน/เดือน | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|
| ๑ | ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ | ๑๑๔ คน | ๑๕๐ บาท/คน/วัน | ๕๑๓,๐๐๐.๐๐ | |
| ๒ | ค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ | ๓๖ คน | ๑๘๐ บาท/คน/วัน | ๑๙๔,๔๐๐.๐๐ | |
| | | | **รวมเป็นเงิน** | **๖๕๗,๘๘๒.๐๐** | |
| | | | **ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภพ.๓๐ (๗%)** | **๔๙,๕๑๘.๐๐** | |
| | | | **รวมเป็นเงินทั้งสิ้น** | **๗๐๗,๔๐๐.๐๐** | |
| | | | **ราคากลางต่อเดือนเป็นเงินทั้งสิ้น** | **๗๐๗,๔๐๐.๐๐** | |
| **รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (ตัวอักษร)** | | | **(เจ็ดแสนเจ็ดพันสี่ร้อยบาทถ้วน)** | | |

| | |
|---|---|
| **จำนวน ๒๗ แผ่น** | **แผ่นที่ ๒๗** |
| **กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘** | |

สิรินาถ พงษาวดาร ประธานกรรมการ
(นางสิรินาถ พงษาวดาร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ
(นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการ
(นางอัจฉรียา ถนนแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

แบบ บก.๐๖

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย**
**การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช้งานก่อสร้าง**

**๑. ชื่อโครงการ** จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ ปี
โดยวิธีประกวดเชิญชวนทั่วไป ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

**๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ :** โรงพยาบาลกาญจนดิษฐ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี

**๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร** เป็นเงิน ๗,๔๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดล้านสี่แสนสี่หมื่นบาทถ้วน)

**๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)** ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙
เป็นเงิน ๘,๔๘๘,๘๐๐.๐๐ บาท (แปดล้านสี่แสนแปดหมื่นแปดพันแปดร้อยบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย ๗๐๗,๔๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดแสนเจ็ดพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

**๕. แหล่งที่มาของราคา (ราคาอ้างอิง)**
ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาดที่มีจำหน่ายในประเทศไทย เสนอราคาจำนวน ๓ ราย
๑. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ธนายุทธ โภชนา
๒. นางสาวชุ่มใจ บูรณ์สิงห์
๓. นางกลิ่นจันทร์ พัฒนกูล

**๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง (ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๐๘๖๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๘ )**

| | | |
|---|---|---|
| ๖.๑ นางสิรินาถ พงษาวดาร | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | ประธานกรรมการ |
| ๖.๒ นางสาวอัจฉรา รัตนวงศ์ | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |
| ๖.๓ นางอัจฉรียา ถนนแก้ว | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |