

ประกาศจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย โรงพยาบาลสิชล มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖,๑๕๑,๒๕๐.๐๐ บาท (สิบหกล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นหนึ่งพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด

๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ สธ ๗/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.sichon-hospital.com หรือ www.gprocurement.go.th

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายจรุง บุญกาญจน์)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสิชล ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ สธ ๗/๒๕๖๘

การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน

ตามประกาศ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลงวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘

จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) **โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้**

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ

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 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงาน

ของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

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) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ 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 จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ

บุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ 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 โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

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 เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ 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) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

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

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

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

Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) 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 ผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงานฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. และเวลาในการเสนอ

ราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ 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 หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

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

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่ระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญามีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. **หลักประกันการเสนอราคา**

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้
จำนวน ๖๕๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้จังหวัดตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ จังหวัดจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง 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 คณะกรรมการพิจารณาผลฯ

จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือขอบเขตงานที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด 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 ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

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 ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๒๔ งวดดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๑ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๖ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๗ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๘ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๑๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๒๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๒๑ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๒๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน งวดที่ ๒๓ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๖ เดือน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้

การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

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

๑๑.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

จังหวัดนครศรีธรรมราช
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘

ร่างขอบเขตงาน (Terms of Reference: TOR)
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ความเป็นมา

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารหรับผู้ป่วยในที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว และอาหารทางสายยางให้อาหาร ของโรงพยาบาลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนาด ๓๒๖ เตียง และมีผู้ป่วยในเฉลี่ย ๒๗๕ คน/วัน แยกเป็น

๑.๑ ผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม	เฉลี่ยประมาณ ๑๗๐ ราย/วัน
๑.๒ ผู้ป่วยสามัญ	เฉลี่ยประมาณ ๑๐๐ ราย/วัน
๑.๓ ผู้ป่วยทางสายยางเฉพาะโรคไต ตับ มะเร็ง	เฉลี่ยประมาณ ๕ ราย/วัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาล ด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐาน ทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่นๆ

๒.๔ เพื่อให้ผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการ งานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารโดยตรง

๓.๖ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารหรือความคุ้มกันซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลขอผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๗ มีคุณสมบัติ ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๓.๗ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดนครศรีธรรมราช ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สระเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นขอเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ ผู้ยื่นเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๒ ปี โดยต้องมีใบรับรองผลการประกอบอาหารหรือหลักฐานอื่นมาแสดงในวันเสนอราคา

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมมาพร้อมกับการเสนอราคา

๔. คุณลักษณะเฉพาะการจ้างงานบริการอาหารผู้ป่วยใน

๔.๑ คุณลักษณะเฉพาะของผู้รับจ้าง

๔.๑.๑ เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมิต้องให้ผู้อื่นรับจ้างช่วง

๔.๑.๒ บุคลากร

๔.๑.๒.๑ ผู้รับจ้างต้องมีนักโภชนาการ ที่มีคุณวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร,อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง หรือต้องมีโภชนากรที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าอนุปริญญา สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๑ คนปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๔.๑.๒.๒ ผู้รับจ้างต้องมีบุคลากรปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑๔ คน โดยจัดทำรายละเอียดส่วนบุคคลทะเบียนประวัติ ให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ๑ ชุด ก่อนเริ่มลงมือปฏิบัติงาน ๑๕ วัน และเมื่อรับพนักงานเข้าทำงานใหม่

๔.๑.๓ ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารของผู้รับจ้างต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔.๑.๔ พนักงาน ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๔.๑.๔ พนักงานหรือลูกจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากการแพทย์แผนปัจจุบัน เป็นประจำทุกปี ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร โดยมีใบรายงานผลการตรวจสุขภาพมาแสดงก่อนปฏิบัติงาน และทุกครั้งที่เปลี่ยนพนักงาน รวมถึงมีผลการตรวจสารเสพติด และผลการตรวจสอบประวัติอาชญากรรม มาแสดง ภายใน ๗ วัน ดังรายการต่อไปนี้

๑. CBC
๒. เอกซเรย์ทรวงอก
๓. ตรวจหาเชื้อไวรัสตับอักเสบ A และ B
๔. ตรวจอุจจาระ (Stool Culture)
๕. ตรวจอุจจาระ (Stool Exam)
๖. ตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะ(Urine Substance)

๔.๑.๕ ผู้รับจ้างต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง) และพนักงานหรือลูกจ้างต้องได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (ต้องผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง) และบุคลากร ต้องได้รับการอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อประสิทธิภาพในการบริการที่ดี โดยมีการฝึกอบรมบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลสิชล และต้องผ่านการอบรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control : IC) ของโรงพยาบาล (ภาคผนวก ๙)

๔.๑.๖ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสม และสะอาด เช่น หมวกคลุมผม เสื้อสีขาว กางเกงสีดำหรือสีกรมท่าหรือสีสุภาพ รองเท้าหุ้มส้นสีสุภาพเท่านั้น สวมถุงเท้าสีดำหรือสีที่สุภาพ มีผ้ากันเปื้อนสีขาว มีผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรง หรือกางเกงขาสั้นเลยเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) และพนักงานต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง ก่อนขึ้นแจกอาหารเปลี่ยนเป็นชุดคลุมสีขาวทุกครั้งซึ่งอยู่ในค่าใช้จ่ายของผู้รับจ้าง

๔.๑.๗ ผู้รับจ้างต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบอันเกิดจากอุบัติภัยทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือถูกโจรกรรม ตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด โดยยื่นให้แก่ผู้ว่าจ้างภายหลังการชนะการประกวดราคาดังกล่าวแล้ว (ภายใน ๑๕ วัน)

๔.๑.๘ ผู้รับจ้างต้องมีมาตรการควบคุมพนักงาน มิให้สูบบุหรี่ในพื้นที่ปฏิบัติงานและบริเวณโรงพยาบาล

๔.๑.๙ มีแผนงานการดำเนินงานชัดเจนทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหาร และอื่นๆที่เกี่ยวข้องตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๔.๑.๑๐ ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบ ถึงแหล่งในการซื้อวัตถุดิบและจะต้องซื้อจากแหล่งที่แจ้งเท่านั้นเพื่อให้ผู้ว่าจ้างสามารถเข้าไปตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ โดยให้ยื่นแก่ผู้ว่าจ้างภายหลังจากการประกวดราคาดังกล่าวแล้วตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๔.๒ คุณลักษณะเฉพาะ ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๔.๒ คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการสำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลจัดตามกลุ่มผู้ป่วย ดังนี้

๔.๒.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย

- อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม
- อาหารผู้ป่วยสามัญ
- อาหารทางสายให้อาหาร

๔.๒.๒ ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๔.๒.๒.๑ อาหารทั่วไป

๑) อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet : RD)

๒) อาหารอ่อน (Soft Diet : SD)

๓) อาหารน้ำใส (Clear Liquid Diet)

๔) อาหารน้ำข้น (Full Liquid Diet)

๕) อาหารอิสลาม

๖) อาหารมังสวิรัติ/อาหารเจ

๔.๒.๒.๒ อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)

๑) อาหารเบาหวาน (Diabetic diet : DM)

๒) อาหารลดโซเดียม (Low Sodium)

๓) อาหารลดไขมัน (Low Fat)

๔) อาหารจำกัดโปรตีน (Protein-restricted diet)

- อาหารลดโปรตีน (Low Protein Diet)
- อาหารเพิ่มโปรตีน (High Protein Diet)

๔.๒.๒.๓ อาหารทางสายให้อาหาร (Tube Feeding) เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้โดยใช้ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula) มีหลายสูตรให้เลือกใช้เพื่อความเหมาะสมกับสภาวะของผู้ป่วยรวมทั้งเฉพาะโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องสามารถใช้ได้เลย และเป็นผง (Powder) นำมาผสมตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกันตั้งแต่ ๐.๕ ถึง ๒.๐ kcal/cc. แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

๔.๒.๒.๔ อาหารเสริมสำหรับอาหารเฉพาะโรค เฉพาะราย

๑) ไข่ต้มทั้งฟอง หรือไข่ขาวลวก **สำหรับ** ผู้ป่วยที่มีค่า BMI ต่ำกว่าเกณฑ์ปกติ และผู้ป่วยที่มีค่าอัลบูมินต่ำกว่าเกณฑ์ปกติ

๒) นมกล่อง UHT ปริมาณ ๑๘๐ ซีซี/กล่อง **สำหรับ** ผู้ป่วยที่มีค่า BMI ต่ำกว่าเกณฑ์ปกติ ผู้ป่วยโรคเบาหวานบางรายที่มีความเสี่ยง Hypoglycemia และผู้ป่วยที่รับการรักษาด้วยเครื่องมือพิเศษ

๓) ผลไม้ที่มีความจำเป็นและเหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ ส้มเขียวหวาน มะละกอสุก

๔) น้ำผลไม้กล่อง UHT ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี/กล่อง

๕) น้ำหวานสำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์

๖) น้ำมะขาม ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๖) น้ำมะขาม สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาในการขับถ่าย

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ประเภทอาหาร	พลังงานสารอาหาร/วัน (แคลอรี)	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับ/วัน			หมายเหตุ
		โปรตีน (%)	คาร์โบไฮเดรต (%)	ไขมัน (%)	
๑. อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	๑,๘๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๕ – ๒๐	๕๐ – ๖๐	๒๕ – ๓๐	
๒. อาหารธรรมดาย่อยง่าย (Light Diet)	๑,๕๐๐ – ๑,๘๐๐	๑๕ – ๒๐	๕๐ – ๖๐	๒๕ – ๓๐	อ่อนนุ่ม รสไม่จัด ไขมันต่ำ
๓. อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐ – ๑,๘๐๐	๑๕ – ๒๐	๕๐ – ๖๐	๒๕ – ๓๐	อาหารที่มีกากใยน้อย อ่อนนุ่ม
๔. อาหารว่าง (Snack)	๒๐๐ – ๓๐๐				
อาหารเฉพาะโรค					
๕. อาหารจำกัดโซเดียม (Low Sodium Diet)	๑,๕๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๕ – ๒๐	๕๐ – ๖๐	๒๕ – ๓๐	โซเดียมปริมาณ ๒,๐๐๐-๒,๔๐๐ มก.ให้อาหารธรรมดา แต่ไม่เติมน้ำปลาเกลือ เครื่องปรุงรส งดอาหารเค็มทุกชนิด เช่น ของดอง อาหารกระป๋อง
๖. อาหารเพิ่มโปรตีน (High Protein Diet)	๑,๕๐๐ – ๒,๐๐๐	๒๐ – ๓๐	๔๐ – ๔๕	๒๕ – ๓๐	อาหารเพิ่มโปรตีนสูงกว่าธรรมดาประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน
๗. อาหารเบาหวาน (Diabetic Diet)	๑,๕๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๕ – ๒๕	๔๕ – ๕๐	๓๐ – ๓๕	งดขนมหวานทุกชนิดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล
๗. อาหารลดไขมัน (Low Fat Diet)	๑,๕๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๕ – ๒๐	๕๐ – ๖๐	๒๕ – ๓๐	งดเนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด อาหารทอด เนยแข็ง ไส้กรอก ครีม น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันมะพร้าว ไอศกรีม ขนมเค้ก
๘. อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	๖๐๐ – ๘๐๐	๑	Quite low	๙๙	
๙. อาหารเหลวข้น (Full liquid diet)	๘๐๐ – ๑,๐๐๐	๑๐	๑๐%	๗๕ – ๘๐	

หมายเหตุ ๑. อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic diet) จัดตามคำสั่งแพทย์หรือตามที่นักโภชนาการ/โภชนากรกำหนด

๒. อาหารอื่นๆตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๓. ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

ตารางแสดงตัวอย่างรายการ ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑. อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มและผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHTขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง ประกอบด้วยแกงจืดหรือแกงเผ็ดผัดและทอดหรือนึ่ง+ขนมหรือผลไม้ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนม ๑ อย่าง(เบอเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่ม UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.หรือขนมหวาน
๑.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มและผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHTขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม หรือ ข้าวต้มขาวกับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือผลไม้หรืออาหารจานเดียวอื่นๆที่ย่อยง่ายไม่มีกากแข็งลักษณะอ่อนนุ่ม
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนม ๑ อย่าง (ย่อยง่าย)
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้+เครื่องดื่ม UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือผลไม้หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ย่อยง่ายไม่มีกากแข็งลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่ายบวกเครื่องดื่ม UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนม
๒. อาหารผู้ป่วยสามัญ ๒.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม หรือ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหารเฉพาะโรค) หรือ ๒ อาหารจานเดียว ๑ อย่าง + แกงจืด ๑ อย่าง + ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหารเฉพาะโรค)
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง
๒.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ
	เย็น	๑. ข้าวต้ม+กับข้าว ๒ อย่าง

ประเภทอาหาร ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๓.อาหารลดไขมัน ผู้ป่วยพิเศษ ๓.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหรือผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่ม UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.หรือขนมที่ไม่มีกะทิ
๓.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + ผลไม้หรือขนม + เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนยขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม + ผลไม้หรือขนม + เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนยขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. + ขนมหรือผลไม้
๔.อาหารลดไขมัน ผู้ป่วยสามัญ ๔.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนม หรือ ๒. อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง
๔.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหวานที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
๕. อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยพิเศษ ๕.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จ UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนยขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ ๒ อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้ลดเครื่องปรุงที่ให้ความเค็ม
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือขนมที่มีการคำนวณโซเดียม

ประเภทอาหาร ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๕.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่ม UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+ เครื่องดื่ม UHT พร่องมันเนยขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. + ขนมหรือผลไม้ที่มีการคำนวณโซเดียม
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่ม UHT พร่องมันเนย ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. +ขนมหรือผลไม้ที่มีการคำนวณโซเดียม
๖. อาหารจำกัดโซเดียม ผู้ป่วยสามัญ ๖.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้มหรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้+ขนม หรือ ๒ อาหารจานเดียว + ผลไม้หรือขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม
๖.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมมีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	๑. ข้าวต้ม+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม
๗. อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยพิเศษ ๗.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้ที่ไม่หวาน+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือ ๒ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือเครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ที่ไม่หวาน หรือ ๒. อาหารจานเดียว + ผลไม้ที่หวานน้อย
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. + ผลไม้ที่ไม่หวาน
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. หรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล + ผลไม้ที่ไม่หวาน
๗.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+ผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. + ขนมหรือผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาล
	อาหารว่าง	น้ำผลไม้ UHT ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. + ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+เครื่องดื่มสำเร็จรูป UHT รสจืด ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล. +ขนมหรือผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาล

ประเภทอาหาร ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๘. อาหารเบาหวาน ผู้ป่วยสามัญ ๘.๑ อาหารธรรมดา	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม หรือ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ที่ไม่หวาน ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้ที่ไม่หวาน
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความหวาน
๘.๒ อาหารอ่อน (ย่อยง่าย)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่างลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความหวาน
อาหารโปรตีนสูง ธรรมดาพิเศษ	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดาพิเศษ มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน
อาหารโปรตีนสูง ธรรมดาสามัญ	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดาสามัญ มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้นประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน
อาหารโรคไตกับมะเร็ง ธรรมดาพิเศษสามัญ	ทุกมื้อ	จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนาการกำหนดหรือตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ ๑. อาหารอ่อน กับข้าวจะต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง

๒. อาหารจำกัดไขมัน จะต้องงดเครื่องในสัตว์ งดของทอดหรืองดใช้น้ำมัน และกะทิในการประกอบอาหาร

๓. อาหารจำกัดโซเดียม จะต้องลดเครื่องปรุงที่ให้ความเค็ม และจะต้องมีกันคิดคำนวณโซเดียมในอาหารตามกำหนดในรายที่แพทย์สั่ง

๔. อาหารเบาหวาน จะต้องงดใช้น้ำตาลในการประกอบอาหาร หรืองดใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล กรณีที่เป็นผลไม้จะต้องเป็นผลไม้ชนิดหวานน้อย

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารและอื่นๆ

๑. รายการอาหารทั่วไปและเฉพาะโรค จะต้องมีการจัดตามสัดส่วนอาหารสำหรับบริการในแต่ละดับพลังงาน ดังนี้

อาหาร	๑,๕๐๐ kcal					๑,๘๐๐ kcal					๒,๐๐๐ kcal				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
ข้าว	๗.๕	๒.๕	๒.๕	-	๒.๕	๙	๓	๓	-	๓	๑๐	๓	๓	๑	๓
เนื้อสัตว์	๖	๒	๒	-	๒	๘	๒	๓	-	๓	๖	๒	๒	-	๒
ผัก	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑
ผลไม้	๑	-	๑	-	-	๑	-	๑	-	-	๓	๑	๑	-	๑
น้ำมัน	๖	๒	๒	-	๒	๗	๒	๓	-	๒	๕	๑	๒	-	๑
น้ำตาล	๔	๑	๒	-	๑	๔	๑	๒	-	๑	๓	๑	๑	-	๑
นม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	๒	๐.๕	๑	-	๐.๕
พลังงาน	๑,๕๒๒ kcal					๑,๘๑๖ kcal					๒,๐๒๓ kcal				

หมายเหตุ ปรับเปลี่ยนสัดส่วนได้ตามความเหมาะสมและเงื่อนไขต่างๆ หรือสามารถคลาดเคลื่อน ± ๓๐ kcal

๒. อาหารเหลวใส ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ .....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ .....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ .....

๒. อาหารเหลวใส ได้แก่ น้ำข้าวใส น้ำหวาน ซุปใส

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๖๐๐ – ๘๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวันจัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้นๆ

สูตรเหลวใส น้ำหวาน ๒๕๐ ซีซี ส่วนผสม น้ำหวานเฮลบลูบอย ๖๕ ซีซี น้ำต้มสุก ๑๘๕ ซีซี

๓. อาหารเหลวข้น ได้แก่ น้ำข้าวข้นๆ ซุปไข่ข้นใส่ไข่ลวก

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๘๐๐ – ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวันจัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้นๆ

สูตรเหลวข้น โจ๊กปั่น (โจ๊กฝึกกลืน) ส่วนผสม ข้าวต้ม ๒๐๐ กรัม เนื้อสัตว์ ๑ ส่วน เกลือ ๑/๘ ช้อนชา

๔. อาหารทางสายให้อาหาร เช่น อาหารสำเร็จรูปสูตรธรรมดา สูตรเบาหวาน ฯลฯ

๑) กรณีที่ได้รับคำสั่งอาหารจากแพทย์ ≤ ๑๕๐ × ๓ Feed + ไข่ขาว จะต้องจัดอาหารให้กับผู้ป่วย ครบทั้ง ๓ มื้อ

๒) กรณีที่ได้รับคำสั่งอาหารจากแพทย์ > ๑๕๐ × ๓ Feed + ไข่ขาว ผู้ป่วยจะไม่ได้รับอาหารธรรมดาทุกกรณี ยกเว้น อาหารอ่อน

๓) กรณีที่ได้รับคำสั่งอาหารจากแพทย์ > ๑๕๐ × ๔ Feed + ไข่ขาว ผู้ป่วยจะไม่ได้รับอาหารทุกกรณี

๔.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๔.๓.๑ ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารผู้ป่วยตามระยะเวลาแต่ละมื้อดังนี้

ตารางเวลาการจัดส่งอาหารผู้ป่วย

มื้ออาหาร	เวลารับใบแจ้งรายการอาหาร	กำหนดเวลาบริการอาหาร	กำหนดเวลาเก็บภาชนะ
อาหารมื้อเช้า	๐๕.๐๐ น.	๐๗.๐๐	๐๘.๓๐
อาหารมื้อกลางวัน	๑๐.๓๐ น.	๑๑.๓๐	๑๓.๓๐
อาหารมื้อว่าง	๑๓.๐๐ น.	๑๔.๐๐	-
อาหารมื้อเย็น	๑๕.๐๐ น.	๑๖.๐๐	๑๗.๓๐

หมายเหตุ กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภารกิจตรวจวินิจฉัยโรค ไม่อยู่ในห้องหรือเตียงให้นำอาหารวางให้ผู้ป่วยทุกครั้ง

๔.๓.๒ การลำเลียงขนส่ง ต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามขั้นตอนวิธีการที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๔.๓.๓ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษและอาหารเฉพาะโรค ต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนดตัวอย่าง เช่น

- มีป้ายชื่อบอก ชื่อ – สกุล โรค ชนิดอาหารชัดเจน พลังงาน (กิโลแคลอรี่) และโซเดียมทุกมื้อ

๔.๓.๔ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อต้องใช้ภาชนะ/ช้อน แยกใช้แล้วทิ้งหรือตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๔.๓.๕ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีเครื่องหมาย อย. มอก. กำกับอย่างชัดเจน และเป็นอาหารปลอดภัยตามนโยบาย food safety hospital ของกระทรวงสาธารณสุขดังนี้

๑) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปน ต้องเป็นเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือหรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบความปลอดภัยไม่มีโรคหรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

๒) ไข่ไก่ต้องสะอาด ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๒) ไข่ไก่ต้องสะอาดผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอกันทั้งฟอง มีขนาดเบอร์ ๐ - ๒ ซื้อจากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

๓) ผลไม้ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมี และไม่มียาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๔) ผัก ต้องสดมีคุณภาพ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว และมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๕) อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

๖) น้ำมัน ที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัดจะต้องทำมาจากถั่วเหลือง ๑๐๐% และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ น้ำมันปาล์มสามารถนำมาประกอบอาหารประเภททอด

๗) กะทิที่นำมาปรุงประกอบอาหารต้องเป็นกะทิสด หรือกะทิสำเร็จรูปที่มีเครื่องหมาย อย. หรืออาจใช้นมสด ๐ % หรือนมสดพร่องมันเนยตามที่นักโภชนาการ/โภชนากรของโรงพยาบาลกำหนด

๘) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ %

๙) ส่วนผสมของอาหารทางสายยาง สำหรับผู้ป่วยที่ไม่มีโรคประจำตัวและผู้ป่วยที่ต้องการอาหารเฉพาะโรคให้ใช้อาหารสำเร็จรูปตามที่แพทย์กำหนดให้เพื่อให้มีคุณลักษณะพลังงานและสารอาหาร ตามความต้องการของผู้ป่วยแต่ละคนและตรงตามคำสั่งแพทย์

๔.๓.๖ อาหารทุกประเภทต้องสะอาด ปลอดภัย และไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย

๔.๓.๗ รายการอาหารกำหนดโดยนักโภชนาการ/โภชนากรของโรงพยาบาล กรณีผู้รับจ้างมีการขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารประจำวันต้องแจ้งให้นักโภชนาการ/โภชนากร เป็นลายลักษณ์อักษรทราบก่อนทุกครั้ง (ภาคผนวก ๑)

๔.๓.๘ สถานประกอบการสำหรับการประกอบอาหาร และการทำความสะอาด ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย รวมทั้งการล้างรถขนส่งอาหารของทุกตึกต้องทำทุกมื้อ

๔.๓.๙ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งยอดผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวันแก่ผู้รับจ้างในช่วงเวลาประมาณ ๐๕.๐๐ น. และจะใช้ยอดผู้ป่วยในมื้อเช้า ในการรับรองเพื่อการเบิกค่าอาหารผู้ป่วยในแต่ละวัน ส่วนจำนวนผู้ป่วยที่ผู้รับจ้างจ่ายอาหารจริงให้หอผู้ป่วยนั้นๆ เป็นผู้รับรองจำนวนผู้ป่วยตามใบตรวจรับพัสดุที่ผู้ว่าจ้างกำหนด

๔.๓.๑๐ โรงพยาบาลจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และจะเบิกจ่ายเงินให้เดือนละ ๒ ครั้ง

๔.๔ เงื่อนไขอื่นๆ

๔.๔.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงครัวของโรงพยาบาลสิชล

๔.๔.๒ โรงพยาบาลสิชล จะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้างและผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสิชลเมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และเช่นกันถ้ากรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๔.๔.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การปรับซ่อม การปรับเปลี่ยน วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ งานบ้านงานครัวอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลสิชล

๔.๔.๔ การบำรุงรักษา ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๔.๔.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลสิชล

๔.๔.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบการควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ตามกรมอนามัยกำหนด เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง, ปอก, หั่น) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จ บริเวณที่จัดอาหาร บริเวณล้างและเก็บภาชนะบริเวณเก็บทิ้งขยะและเศษอาหาร

๔.๔.๖ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกให้สะอาดเรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรม ๕ ส. ทุกวันศุกร์ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลสิชล

๔.๔.๗ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น, โต๊ะ, ชั้นวางของทุกวัน และทำความสะอาดพัดลม, กระจก ตามตารางการทำความสะอาดที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด (ภาคผนวก ๑๑)

๔.๔.๘ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใส่อาหาร ต้องสะอาด เพียงพอกับความต้องการของผู้ป่วย และให้เก็บภาชนะใส่อาหารไม่ให้เหลือค้างไว้ที่ตึกผู้ป่วยทุกมื้อ

๔.๔.๙ ให้ทำความสะอาดภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ด้วยน้ำยาล้างจานและฆ่าเชื้อโดยวิธีต้มหรือนึ่งเป็นเวลา ๑๐-๑๕ นาที ทุกชิ้น

๔.๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามความสมควรแก่กรณีดังนี้ (ภาคผนวก ๑๒)

๑) ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง หรือทุกครั้งที่มีไขมันมาก

๒) ต้องล้างทำความสะอาดพื้น ร่องระบายน้ำ บริเวณสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน และบริเวณโดยรอบทั่วๆไปทุกสัปดาห์

๓) ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะ วัสดุ-อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และภาชนะ วัสดุ-อุปกรณ์ทั้งหมด ต้องผ่านการฆ่าเชื้อตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาดำเนินการภายใน เวลา ๑๒ เดือน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา (การส่งมอบและตรวจรับ)

๑) ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบ ก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติจะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๒) ในกรณีผู้รับจ้าง ไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารตามกำหนดเวลาหรืออาหารไม่ได้คุณภาพ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมดรวมถึงจะต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของมูลค่าอาหารในมื้อนั้นๆ

๓) หากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อหรือ ๖ มื้อในรอบ ๑ เดือนผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาโดยมิต้องรอให้สิ้นสุดสัญญา

๖. การประเมินผลงาน ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

๖. การประเมินผลงาน

๖.๑ ผู้ว่าจ้างจะทำการประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างทุกวัน โดยคณะกรรมการตรวจรับและแจ้งผลการประเมินให้ทราบหากไม่ผ่านการประเมินหรือมีข้อปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้เกิดความเหมาะสมต้องดำเนินการภายใน ๓ วันหรือตามที่กรรมการกำหนด (ภาคผนวก ๑๐,๑๑)

๖.๒ ประเมินผลตรวจสอบปริมาณคุณภาพของอาหารทุกชนิด ได้แก่ ข้าว, แป้ง, เนื้อสัตว์, ไข่, นม, ผัก, ผลไม้, เครื่องเทศ, เครื่องปรุงรส และอาหารกระป๋องขนม (ภาคผนวก ๓,๔)

๖.๓ ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียมการประกอบอาหารการปรุงอาหารการจัดบริการ

๖.๔ ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, ลักษณะ, ผิวสัมผัส, เครื่องปรุง โดยประมาณอาหารกับคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมื้อ ถ้าพบสิ่งปนเปื้อนจะดำเนินการจัดการเปลี่ยนทดแทนทันที (ภาคผนวก ๒)

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคารวม (ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องยื่นราคาต่อหน่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาผล)

๘. การบอกเลิกสัญญา

๘.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหารจำนวน ๓ ชุดคือ

ชุดที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารประเมินทุก ๑ เดือนโดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม

- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหาร (ภาคผนวก ๗)
- แบบสอบถามความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ต่อการให้บริการอาหาร (ภาคผนวก ๘)

เกณฑ์การประเมิน คะแนนความพึงพอใจในแต่ละกลุ่มต้องไม่น้อยกว่า ๘๐% หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้งให้ประเมินครั้งที่ ๓ หากคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ผู้ว่าจ้างแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพการประกอบอาหารด้วยการตรวจสอบ ๒ รายการคือ

๑) การตรวจสอบคุณลักษณะคุณค่าของอาหารโดยมีระยะเวลาในการตรวจสอบดังนี้

- อาหารทั่วไปอาหารเฉพาะโรคการบริการอาหารการทำความสะอาดภาชนะและวัตถุดิบในการทำที่เป็นอาหารสดตรวจสอบทุกวัน
- วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้งเช่นน้ำมันพืชอาหารกระป๋องตรวจสอบเดือนละ ๒ ครั้ง

เกณฑ์การประเมิน ทุกรายการต้องผ่านเกณฑ์ ๙๕%

๒) การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหารโดยตรวจอาหารผักภาชนะและผู้ปรุงอาหารโดยใช้น้ำยา SI-๒ ทำการตรวจ ๓ เดือนหากมีการปนเปื้อนในเดือนที่ ๑ จะทำการติดตามในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำการตรวจโดยน้ำยา SI-๒ (ภาคผนวก ๖)

เกณฑ์การประเมิน ต้องไม่พบการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหารจากการตรวจโดยใช้น้ำยา SI-๒ จำนวน ๒ ครั้งหากไม่ผ่านให้ตรวจครั้งที่ ๓ หากครั้งที่ ๓ ไม่ผ่านผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๓ แบบสำรวจ ...

๑. นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๒. นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๓. นางสุภาพร ศรีเมือง	โภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....

ภาคผนวก 1

ตารางกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสิชล
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช
****

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันจันทร์ ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ ไข้ต้ม/ไข่ลวก	แกงขี้เหล็กปลาย่าง หมูปั้นก้อนทอด ขนม		ผัดกระเพราะไก่ แกงจืดลูกชิ้นผักรวม
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ ไข้ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงขี้เหล็กปลาย่าง หมูปั้นก้อนทอด ต้มยำกุ้งเห็ดนางฟ้า ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ผัดกระเพราะไก่ ไข่ดาว แกงจืดลูกชิ้นผักรวม ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ ไข้ต้ม/ไข่ลวก	แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูปั้นก้อนนึ่ง ขนม		แกงจืดลูกชิ้นผักกาดขาว ไข่ตุ๋น
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ ไข้ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูปั้นก้อนนึ่ง ไก่หยอง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดลูกชิ้นผักกาดขาว ไข่ตุ๋น ผัดบวบหมูสับ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูสับ **พิเศษ** ไข้ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงขี้เหล็กปลาย่าง ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า **พิเศษ** หมูปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้		ผัดกะเพรา ไข่ตุ๋น **พิเศษ** แกงจืดลูกชิ้นผักกาดขาว ผลไม้

(นางสาว.....นรรถนาถ.....)
(นางสาว.....นรรถนาถ.....)
(นางสาว.....นรรถนาถ.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอังคาร ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงส้มกุ้งผักรวม มะเขือยาวผัดหมูสับ โหระพา ขนม		แกงไก่ฟักเขียว กะหล่ำปลีผัดไข่
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักรวม ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มกุ้งผักรวม มะเขือยาวผัดหมูสับ โหระพา ปลาแดงทอดขมิ้น ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงไก่ฟักเขียว กะหล่ำปลีผัดไข่ ปลานึ่งมะนาว ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	เต้าหู้ทรงเครื่อง หมูปั้นก้อนหัวผักกาดสด ขนม		ไก่ต้มขมิ้น มะละกอผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักรวม ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	เต้าหู้ทรงเครื่อง หมูปั้นก้อนหัวผักกาดสด มะเขือยาวผัดหมูสับ โหระพา ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ต้มขมิ้น มะละกอผัดไข่ ปลานึ่งซีอิ๊ว ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มกุ้งผักรวม มะเขือยาวผัดหมูสับ โหระพา **พิเศษ** หมูปั้นก้อนหัวผักกาดสด ผลไม้		แกงไก่ฟักเขียว มะละกอผัดไข่ **พิเศษ** ปลานึ่งซีอิ๊ว ผลไม้

(ธนัดดา) นักกำหนดอาหาร
(ธนัดดา) นักกำหนดอาหาร
(ธนัดดา) นักกำหนดอาหาร

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพุธ ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูปั้นก้อน ไข่ต้ม/ลวก	เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว น้ำซุปหัวผักกาด ขนม		แกงส้มปลามะละกอ ไก่อบ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูปั้นก้อน ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วรวมมิตร เกาหลาลูกชิ้น ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มปลามะละกอ ไก่อบ ผัดข้าวโพดอ่อนเห็ดหนูหมู ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูปั้นก้อน ไข่ต้ม/ลวก	ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นยาจีน ขนม		แกงจืดมังกรคาบแก้ว ไข่ผัดซอส
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูปั้นก้อน ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นยาจีน ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดมังกรคาบแก้ว ไข่ผัดซอส หมูสับผัดต้นหอม ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูปั้นก้อน **พิเศษ** ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นยาจีน ผลไม้		แกงส้มปลามะละกอ ไก่อบ **พิเศษ** ผัดข้าวโพดอ่อนเห็ดหนูหมู ผลไม้

(ธนัฐ).....ธรรมรักษ์
(ธนัฐ).....ธรรมรักษ์
(ธนัฐ).....ธรรมรักษ์

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพฤหัสบดี ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้ออว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงกะทิหมูฟักทอง ใบรา ปลาต้มเค็ม ขนมปังไส้สับปะรด		ไก่ตุ๋นมะนาวดองฟักเขียว ปลาราดพริก
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ไขตุ๋น ผักผักบุ้ง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงกะทิหมูฟักทอง ใบรา ปลาต้มเค็ม แกงจืดตำลึงหมูสับ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ตุ๋นมะนาวดองฟักเขียว ปลาราดพริก ผัดบวบไข่ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	ปลาต้มขมิ้น หมูสับเห็ดหอมนึ่ง เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย		ไก่ตุ๋นฟักเขียว ผัดบวบไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผักผักบุ้ง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ปลาต้มขมิ้น หมูสับเห็ดหอมนึ่ง แกงจืดเต้าหู้หมูสับ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ตุ๋นฟักเขียว ผัดบวบไข่ ไข่เจียว ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ ไข่ตุ๋น **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ปลาต้มขมิ้น หมูสับเห็ดหอมนึ่ง **พิเศษ** แกงจืดเต้าหู้หมูสับ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย		ไก่ตุ๋นฟักเขียว ผัดบวบไข่ **พิเศษ** ไข่เจียว ผลไม้

ธรรมรส.....(ผู้จัด)
ธรรมรส.....(ผู้จัด)
ธรรมรส.....(ผู้จัด)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันศุกร์ ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	โจ๊กหมูสับทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) ไข่ต้ม/ลวก	ฉู่ฉี่ปลาทู แกงเลียงกุ้งสด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขิง		แกงพริกไก่ ใบรา ผัดผักกาดขาวหมูสับ
ธรรมดาพิเศษ	โจ๊กหมูสับทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ฉู่ฉี่ปลาทู แกงเลียงกุ้งสด ไข่เจียว ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขิง	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงพริกไก่ ใบรา ผัดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ตุ๋นมะระ ผลไม้
อ่อนสามัญ	โจ๊กหมูสับทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) ไข่ต้ม/ลวก	แกงเลียงกุ้งสด ฟักทองผัดไข่ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล		ไก่ตุ๋นมะระ ผัดผักกาดขาวหมูสับ
อ่อนพิเศษ	โจ๊กหมูสับทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเลียงกุ้งสด ฟักทองผัดไข่ ไข่เจียว ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ตุ๋นมะระ ผัดผักกาดขาวหมูสับ ไข่ต้ม ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	โจ๊กหมูสับทรงเครื่อง (หมูสับ, ตับ) **พิเศษ** ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเลียงกุ้งสด ฟักทองผัดไข่ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล **พิเศษ** ไข่เจียว		ไก่ตุ๋นมะระ ผัดผักกาดขาวหมูสับ **พิเศษ** ไข่ต้ม ผลไม้

(นางสาวนรรัตน์ ..... นรรัตน์)
(นางสาว ..... นรรัตน์)
(นาง ..... นรรัตน์)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันเสาร์ ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดหมูสับ ผักหวาน ผัดเผ็ดหมูถั่วฝักยาว ขนม		แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไก่พะโล้เต้าหู้
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ผัดเผ็ดหมูถั่วฝักยาว ต้มจืดหมูหัวผักกาด ผัดบวบกุ้ง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไก่พะโล้เต้าหู้ ดอกหอมผัดกุ้ง ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	มะละกอผัดไข่ ไข่(เค็ม)ต้ม ขนม		ต้มจับฉ่าย ไก่ผัดซอส
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	มะละกอผัดไข่ ไข่(เค็ม)ต้ม หมูสับอบซอส ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มจับฉ่าย ไก่ผัดซอส แกงจืดเต้าหู้อ่อน ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดหมูสับ ผักหวาน ผัดเผ็ดหมูถั่วฝักยาว ขนม **พิเศษ** หมูสับอบซอส		แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ดอกหอมผัดกุ้ง **พิเศษ** ไก่พะโล้เต้าหู้ ผลไม้

(นางสาวประภาพร ธรรมรส)
(นางสาว ธรรมรส)
(นางสาว ธรรมรส)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอาทิตย์ ชุดที่ 1

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ลวก	แกงส้มปลาดอกแค ไก่อบ ขนม		หมูผัดกะปิพริกสด ต้มยำไก่
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มปลาดอกแค ไก่อบ ผัดผักรวมหมู ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	หมูผัดกะปิพริกสด ต้มยำไก่ ปลานึ่งบ๊วย ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ลวก	ผัดวุ้นเส้นหมู ไข่ ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ขนม		ซุปปีกไก่มันเทศ ผักเหรียงผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ผัดวุ้นเส้นหมู ไข่ ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผัดผักรวมหมู ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ซุปปีกไก่มันเทศ ผักเหรียงผัดไข่ ปลานึ่งบ๊วย ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มปลาดอกแค ไก่อบ **พิเศษ** ผัดผักรวมหมู ขนม		ต้มยำไก่ ผักเหรียงผัดไข่ **พิเศษ** ปลานึ่งบ๊วย ผลไม้

(นายสุรเกษม ประดับธรรม)
ผู้อำนวยการ รพ.สิชล

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันจันทร์ ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	แกงเทโพหมู ผักบุ้งไทย ปลาผัดขิง วุ้น		ต้มจืดฟักปีกไก่บน ผัดเผ็ดลูกชิ้น
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ไขลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเทโพหมู ผักบุ้งไทย ปลาผัดขิง แกงจืดเต้าหู้ลหมูสับ วุ้น	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มจืดฟักปีกไก่บน ผัดเผ็ดลูกชิ้น แตงกวาผัดไข่ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	แกงเทโพหมู ผักบุ้งไทย ปลาผัดขิง วุ้น		ต้มจืดฟักปีกไก่บน แตงกวาผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ไขลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเทโพหมู ผักบุ้งไทย ปลาผัดขิง แกงจืดเต้าหู้หมูสับ วุ้น	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มจืดฟักปีกไก่บน แตงกวาผัดหมูสับ ไข่เจียว ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ไขลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเทโพหมู ผักบุ้งไทย ปลาผัดขิง วุ้น DM ผลไม้ไม่หวาน **พิเศษ** แกงจืดเต้าหู้หมูสับ		ต้มจืดฟักปีกไก่บน ผัดเผ็ดลูกชิ้น **พิเศษ** แตงกวาผัดไข่ ผลไม้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอังคาร ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ลวก	ข้าวมันไก่ น้ำซุปหัวผักกาด ผลไม้		แกงพริกปลาดุก ใบรา ผัดบร็อคโคลี่ ไก่สับ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ข้าวมันไก่ น้ำซุปเกี๊ยวปลา ผลไม้	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงพริกปลาดุก ใบรา ผัดบร็อคโคลี่ ไก่สับ หมูปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูสับ ไข่ต้ม/ลวก	ก๋วยจั๊บหมูสับ ผลไม้		ต้มถั่วงอกไก่ฉีก มะระผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยจั๊บหมูสับ ผลไม้	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มถั่วงอกไก่ฉีก มะระผัดไข่ หมูปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูสับ **พิเศษ** ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ข้าวมันไก่ *น้ำซุปหัวผักกาด *ผลไม้ **พิเศษ** น้ำซุปเกี๊ยวปลา		แกงพริกปลาดุก ใบรา ผัดบร็อคโคลี่ ไก่สับ **พิเศษ** หมูปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้

(นายสุ...) ธรรมดา
(นาย...) ธรรมดา
(นาย...) ธรรมดา

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพุธ ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดมังกรคาบแก้ว คั้วกลิ้งหมูสับ ขนม		แกงส้มกุ้ง มะละกอ ต้มข่าไก่ฟักเขียว
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดมังกรคาบแก้ว คั้วกลิ้งหมูสับ ไข่ลูกเขย ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มกุ้ง มะละกอ ต้มข่าไก่ฟักเขียว ผัดคะน้า หมูสับ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดมังกรคาบแก้ว ผัดยอดผักกูด ขนม		ต้มจืดหัวไชเท้าหมูบด ผัดกะหล่ำปลี แครอท
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดมังกรคาบแก้ว ผัดยอดผักกูด ไข่ผัดซอส ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มจืดหัวไชเท้าหมูบด ผัดคะน้า หมูสับ ไก่จ้อ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดมังกรคาบแก้ว คั้วกลิ้งหมูสับ ขนม (DM ผลไม้) **พิเศษ** ไข่ผัดซอส		แกงส้มกุ้ง มะละกอ ต้มข่าไก่ฟักเขียว **พิเศษ** ผัดคะน้า หมูสับ ผลไม้

(ลงชื่อ).....ธรรมดา
(ลงชื่อ).....ธรรมดา
(ลงชื่อ).....ธรรมดา

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพฤหัสบดี ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	มัสมั่นไก่ มันฝรั่ง ยำวุ้นเส้น ขนม		หมูผัดตะไคร้ แกงจืดผักรวมไก่เส้น
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักกวางตุ้ง หมูสับนึ่งเห็ดหอม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	มัสมั่นไก่ มันฝรั่ง ยำวุ้นเส้น ปลาผัดขิง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	หมูผัดตะไคร้ แกงจืดผักรวมไก่เส้น เต้าหู้พะโล้ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดตำลึงหมูสับ วุ้นเส้นผัดไข่ ขนม		ปลาแช่น้ำปลาทอด แกงจืดผักรวมไก่เส้น
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักกวางตุ้ง หมูสับนึ่งเห็ดหอม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดตำลึงหมูสับ วุ้นเส้นผัดไข่ ปลาผัดขิง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ปลาแช่น้ำปลาทอด แกงจืดผักรวมไก่เส้น เต้าหู้พะโล้ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	มัสมั่นไก่ มันฝรั่ง ยำวุ้นเส้น **พิเศษ** ปลาผัดขิง ขนม		หมูผัดตะไคร้ แกงจืดผักรวมไก่เส้น **พิเศษ** เต้าหู้พะโล้ ผลไม้

ธรรมธรรมธรรม(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
ธรรมธรรมธรรม(ลงชื่อ).....กรรมการ
ธรรมธรรมธรรม(ลงชื่อ).....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันศุกร์ ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง ไข่ต้ม/ลวก	ผัดขี่เมาหมู ถั่วฝักยาว ซุปหมู มันเทศ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย (ทำเอง หวานน้อย)		พะแนงหมู มะเขือพวง ไก่ตุ๋น ฟัก เห็ดหอม
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ข้าวผัดรวม (ไก่ กุ้ง) ซุปปีกไก่บน มันเทศ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย (ทำเอง หวานน้อย)	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	พะแนงหมู มะเขือพวง ไก่ตุ๋น ฟัก เห็ดหอม ยำไข่ต้ม ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง ไข่ต้ม/ลวก	เส้นใหญ่น้ำใสหมูสับ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย (ทำเอง หวานน้อย)		ไก่ตุ๋น ฟัก เห็ดหอม ปลานึ่งซีอิ๊ว
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับ เห็ดหอม ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	เส้นใหญ่น้ำใสหมูสับ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย (ทำเอง หวานน้อย)	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ตุ๋น ฟัก เห็ดหอม ปลานึ่งซีอิ๊ว ผัดหัวผักกาดสด ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง ไข่ลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ผัดขี่เมาหมู ถั่วฝักยาว *ซุปหมู มันเทศ เฉาก๊วยน้ำเชื่อมใบเตย **พิเศษ** ซุปปีกไก่บน มันเทศ		พะแนงหมู มะเขือพวง ไก่ตุ๋น ฟัก เห็ดหอม **พิเศษ** ยำไข่ต้ม ผลไม้

(นางสาว.....) ตำแหน่ง.....
(นาง.....) ตำแหน่ง.....
(นาง.....) ตำแหน่ง.....

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันเสาร์ ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงเขียวหวานลูกชิ้น ยำไข่ดาว ผลไม้		แกงป่าไก่ ผักรวม หมูทอดกระเทียม
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเขียวหวานลูกชิ้น ยำไข่ดาว ผัดกะหล่ำปลีแครอท ผลไม้	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงป่าไก่ ผักรวม หมูทอดกระเทียม ผัดผักกวางตุ้ง ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดมะระยัดไส้ หมูเผือกนึ่ง ผลไม้		แกงจืดถั่วงอก แครอทอกไก่ ฟักทองผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดมะระยัดไส้ หมูเผือกนึ่ง ผัดกะหล่ำปลีแครอท ผลไม้	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดถั่วงอก แครอทอกไก่ ฟักทองผัดไข่ เต้าหู้ทรงเครื่อง ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเขียวหวานลูกชิ้น ยำไข่ดาว ผลไม้ **พิเศษ** ผัดกะหล่ำปลีแครอท		แกงป่าไก่ ผักรวม หมูทอดกระเทียม **พิเศษ** ผัดผักกวางตุ้ง ผลไม้

(นางสาว.....)
(นางสาว.....)
(นางสาว.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอาทิตย์ ชุดที่ 2

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	แกงส้มหมูสับปะรด ไก่ทอด ขนม		ปลาทอดขมิ้น น้ำพริก(ผักจิ้ม)+ไข่ต้ม
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มหมูสับปะรด ไก่ทอด ผัดผักรวมกุ้ง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ปลาทอดขมิ้น น้ำพริก(ผักจิ้ม)+ไข่ต้ม ต้มกะทิผักเหรียง ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	ปลานึ่งบ๊วย ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ขนม		ไก่ผัดเครื่องพะโล้ หมูหยอง
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ปลานึ่งบ๊วย ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผัดผักรวมกุ้ง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ผัดขิง หมูหยอง แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู **พิเศษ** ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มหมูสับปะรด ไก่ทอด ขนม **พิเศษ** ผัดผักรวมกุ้ง		ไก่ผัดเครื่องพะโล้ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ **พิเศษ** ปลานึ่ง/ปลาทอด ผลไม้

ธรรมดา (ลูกอ่อน)
ธรรมดา (ลูกอ่อน)
ธรรมดาพิเศษ (ลูกอ่อน)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันจันทร์ ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	ต้มยำปลาชิ้น/กุ้ง ไก่อบ ขนม		ผัดพริกหมู ไข่ดาว
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มไก่ หมูหยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มยำปลาชิ้น/กุ้ง ไก่อบ ผัดฟักเขียว ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ผัดพริกหมู ไข่ดาว ไก่ต้มขมิ้น ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดเต้าหู้ลูกชิ้น ไก่อบ ขนมย่อยง่าย		ต้มจืดกะหล่ำปลีหมูสับ หมูเผือกนึ่ง
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มไก่ หมูหยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดเต้าหู้ลูกชิ้น ไก่อบ ผัดฟักเขียว ขนมย่อยง่าย	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มจืดกะหล่ำปลีหมูสับ หมูเผือกนึ่ง ไก่ต้มขมิ้น ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** หมูหยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มยำปลาชิ้น/กุ้ง ไก่อบ **พิเศษ** ผัดฟักเขียว ขนม		ผัดพริกหมู ไข่ดาว **พิเศษ** ไก่ต้มขมิ้น ผลไม้

(นางสาวประจวบ ...)
ผู้ตรวจสอบรายการ
(นางสาว ...)
ผู้ตรวจสอบรายการ
(นางสาว ...)
ผู้ตรวจสอบรายการ

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอังคาร ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	แกงไก่หน่อไม้สด ผัดผักเหรียงผัดไข่ใส่วุ้นเส้น ถั่วแดงต้มน้ำตาล		แกงส้มหมูหยวกกล้วย ผัดผักรวมมิตรกุ้ง
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงไก่หน่อไม้สด ผัดผักเหรียงผัดไข่ใส่วุ้นเส้น ทอดมัน ถั่วแดงต้มน้ำตาล	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มหมูหยวกกล้วย ผัดผักรวมมิตรกุ้ง แกงจืดไก่สาหร่ายผักกาดขาว ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	ไข่พะโล้ ผัดผักเหรียงผัดไข่ใส่วุ้นเส้น ถั่วแดงต้มน้ำตาล		แกงจืดไก่สาหร่ายผักกาดขาว เต้าหู้สามรส ผลไม้
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ไข่พะโล้ ผัดผักเหรียงผัดไข่ใส่วุ้นเส้น ทอดมันปลา ถั่วแดงต้มน้ำตาล	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดไก่สาหร่ายผักกาดขาว เต้าหู้สามรส ผัดผักรวมมิตรกุ้ง ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มกุ้ง/ไก่ **พิเศษ** ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงไก่หน่อไม้สด ผัดผักเหรียงผัดไข่ใส่วุ้นเส้น **พิเศษ** ทอดมัน ถั่วแดงต้มน้ำตาล		แกงส้มหมูหยวกกล้วย ผัดผักรวมมิตรกุ้ง **พิเศษ** แกงจืดไก่สาหร่ายผักกาดขาว ผลไม้

(นางสาว.....นรรธนกรรณ.....)
(นางสาว.....กรรณิการ์.....)
(นางสาว.....กรรณิการ์.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพุธ ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	ผัดเผ็ดปลาดุก หมูตุ๋นเห็ดหอม ขนม		แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไข่เปรี้ยวหวาน
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว แตงกวาผัดไข่ ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ผัดเผ็ดปลาดุก ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม ผัดบวบไก่/กุ้ง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไข่เปรี้ยวหวาน เกาเหลาตำลึงหมูสับ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	หมูตุ๋นเห็ดหอม ผัดบวบไก่บด ขนม		มะละกอผัดไข่ ปลาต้มเต้าเจี้ยว
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว แตงกวาผัดไข่ ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	หมูตุ๋นเห็ดหอม ผัดบวบไก่/กุ้ง ไก่หยอง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	มะละกอผัดไข่ ปลาต้มเต้าเจี้ยว เกาเหลาตำลึงหมูสับ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู **พิเศษ** ข้าวต้มขาว แตงกวาผัดไข่ ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดบวบไก่/กุ้ง ขนม **พิเศษ** ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม		แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา ไข่เปรี้ยวหวาน **พิเศษ** เกาเหลาตำลึงหมูสับ ผลไม้

รับรอง ..... (ลงชื่อ)
รับรอง ..... (ลงชื่อ)
รับรองถูกต้อง ..... (ลงชื่อ)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพฤหัสบดี ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้ออว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	ราดหน้าหมู ขนม		แกงส้มปลามะละกอ ผัดกะหล่ำแครอท
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มไก่ หมูสับนึ่ง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ราดหน้าหมูหมัก-กุ้ง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มปลามะละกอ ผัดกะหล่ำแครอท แกงเลียงกุ้งสด ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	ข้าวต้มปลา ไข่ต้ม/ลวกขนม		ผัดกะหล่ำแครอท แกงเลียงกุ้งสด
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มไก่ หมูสับนึ่ง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยจั๊บหมูสับ-ไข่ต้ม ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ผัดกะหล่ำแครอท แกงเลียงกุ้งสด ต้มจืดฟักหมูชิ้น ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** หมูสับนึ่ง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยจั๊บหมูสับ วุ้นผลไม้ **พิเศษ** ไข่ต้ม ขนม		แกงส้มปลามะละกอ ผัดกะหล่ำแครอท **พิเศษ** แกงเลียงกุ้งสด ผลไม้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันศุกร์ ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	แกงปลายอดมะขามอ่อน หมูเผือกทอด ผลไม้		แกงป่าไก่ ใส่ฟักทอง ใบยี่หร่า ผัดถั่วฝักยาวกะปิหมูพริกบุบ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักบุ้ง ไข่ลวก/ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงปลายอดมะขามอ่อน หมูเผือกทอด ไก่ต้มหัวไชเท้าเห็ดหอม ผลไม้	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงป่าไก่ ใส่ฟักทอง ใบยี่หร่า ผัดถั่วฝักยาวกะปิหมูพริกบุบ แกงจืดเต้าหู้อ่อน ผักกาดขาว ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	ปลาต้มเต้าเจี้ยว หมูเผือกทอด ผลไม้		แกงจืดเต้าหู้อ่อน ผักกาดขาว สาหร่าย ปลาทอดน้ำปลา
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักบุ้ง ไข่ลวก/ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ปลาต้มเต้าเจี้ยว หมูเผือกทอด ไก่ต้มหัวไชเท้าเห็ดหอม ผลไม้	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดเต้าหู้อ่อน ผักกาดขาว สาหร่าย ปลาทอดน้ำปลา ไข่(เค็ม)ต้ม ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู **พิเศษ** ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงปลายอดมะขามอ่อน หมูเผือกทอด **พิเศษ** ไก่ต้มหัวไชเท้าเห็ดหอม ผลไม้		แกงป่าไก่ ใส่ฟักทอง ใบยี่หร่า ผัดถั่วฝักยาวกะปิหมูพริกบุบ **พิเศษ** แกงจืดเต้าหู้อ่อน ผักกาดขาว ผลไม้

(นางสาว.....)
(นางสาว.....)
(นางสาวนภัสสร.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันเสาร์ ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	แกงส้มปลายอดมะพร้าว ผัดบวบไข่ ขนม		ต้มกะทิสายบัวปลาทู ยำมะเขือยาวหมูสับ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มปลายอดมะพร้าว ผัดบวบไข่ ปลานึ่งบ๊วย ฟักทองแกงบวด	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ต้มกะทิสายบัวปลาทู ยำมะเขือยาวกุ้งสด แตงกวาผัดไข่ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก	ตุ๋นมะระยัดไส้ ไข่เจียวหมูสับ ขนม		แกงจืดฟักปีกไก่ แตงกวา(ปอกเปลือก)ผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ตุ๋นมะระยัดไส้ ไข่เจียวหมูสับ ปลานึ่งบ๊วย ฟักทองแกงบวด	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดฟักปีกไก่ แตงกวา(ปอกเปลือก)ผัดไข่ ไก่ปั้นก้อนแครอทนึ่ง ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู **พิเศษ** ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงส้มปลายอดมะพร้าว ผัดบวบไข่ **พิเศษ** ปลานึ่งบ๊วย ฟักทองแกงบวด		ต้มกะทิสายบัวปลาทู ยำมะเขือยาวหมูสับ/กุ้งสด **พิเศษ** แตงกวาผัดไข่ ผลไม้

ผู้ตรวจสอบ.....(ลงชื่อ)
ผู้ตรวจสอบ.....(ลงชื่อ)
ผู้ตรวจสอบ.....(ลงชื่อ)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอาทิตย์ ชุดที่ 3

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	ต้มหมูใบชะมวง ผัดเผ็ดปลาดุกใบรา ขนม		แกงส้มหมูผักรวม กะหล่ำผัดไข่
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไก่จ้อ นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มหมูใบชะมวง ผัดเผ็ดปลาดุกใบรา หมูปั้นก้อนทอด ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มหมูผักรวม กะหล่ำผัดไข่ ไข่พะโล้เต้าหู้ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	หมูต้มฟักเขียว เต้าหู้ทรงเครื่อง ขนม		กะหล่ำผัดไข่ ไข่พะโล้เต้าหู้ ผลไม้
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไก่จ้อ นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	หมูต้มฟักเขียว เต้าหู้ทรงเครื่อง หมูปั้นก้อนทอด ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	กะหล่ำผัดไข่ ไข่พะโล้เต้าหู้ ต้มถั่วงอกลูกชิ้น ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู **พิเศษ** ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มหมูใบชะมวง ผัดเผ็ดปลาดุกใบรา **พิเศษ** หมูปั้นก้อนทอด ขนม		แกงส้มหมูผักรวม กะหล่ำผัดไข่ **พิเศษ** ไข่พะโล้เต้าหู้ ผลไม้

(นางสาวนรรถพร ปานรอด)
นักกำหนดอาหาร
(นางสาวนรรถพร ปานรอด)
นักกำหนดอาหาร

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันจันทร์ ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	น้ำพริก-ผักจิ้ม ไข่ต้ม ซุปหัวผักกาดหมูสับ ขนม		แกงส้มปลาซาบะใส่ผักบุ้ง ผัดวุ้นเส้นหมูสับ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักบุ้ง ไก่จ้อ นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ข้าวผัดน้ำพริกไข่เค็ม ไข่ต้ม (½ ฟอง) ซุปหัวผักกาดหมูสับ ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มปลาซาบะใส่ผักบุ้ง หมูอบ แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ ขนม		หมูสับผัดขิง แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ผัดผักบุ้ง ไก่จ้อ นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	หมูสับผัดขิง แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ ผัดวุ้นเส้นไข่ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไข่ต้ม/ไข่ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ **สามัญ** เอลเซ่ **พิเศษ** ขนม		แกงส้มปลาซาบะใส่ผักบุ้ง ผัดวุ้นเส้นหมูสับ **พิเศษ** แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ ผลไม้

(ธนชัย.....)
(ธนชัย.....)
(ธนชัย.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอังคาร ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมูสับทรงเครื่อง ไข่ต้ม/ลวก	ต้มแซ่บปีกไก่บน ผัดหมูกะปิถั่วฝักยาว ขนม		แกงป่าหมู มะเขือเปราะ ผัดผักเหรียงไข่
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับทรงเครื่อง ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มแซ่บปีกไก่บน ผัดหมูกะปิถั่วฝักยาว บวบผัดไข่ ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงป่าหมู มะเขือเปราะ ผัดผักเหรียงไข่ ไข่ลูกเขย ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมูสับทรงเครื่อง ไข่ต้ม/ลวก	ต้มจืดปีกไก่บน เต้าหู้ทรงเครื่อง ขนม		แกงจืดหมูสับ ไข่ผัดซอส
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมูสับทรงเครื่อง ไก่หยอง นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มจืดปีกไก่บน เต้าหู้ทรงเครื่อง บวบผัดไข่ ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดหมูสับ ไข่ผัดซอส หมูหยอง ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมูสับทรงเครื่อง ไข่ต้ม/ลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ต้มแซ่บปีกไก่บน ผัดหมูกะปิถั่วฝักยาว ขนม **พิเศษ** บวบผัดไข่/ขนมปังกรอบ		แกงป่าลูกชิ้น มะเขือเปราะ ผัดกวางตุ้งหมูสับ **พิเศษ** ไข่ลูกเขย ผลไม้

(นางสาว.....นางสาว.....นางสาว.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพุธ ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	ข้าวผัดซีอิ๊วหมู คะน้า เกาเหลาลูกชิ้นปลา ขนม		ฉู่ฉี่ปลา แกงจืดหมูสับ ผักกวางตุ้ง
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ข้าวหมูทอดกระเทียมพริกไทย (รองแตงกวามีเมือเทศ) เกาเหลาเกี๊ยวปลา ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ฉู่ฉี่ปลา แกงจืดหมูสับ ผักกวางตุ้ง ผัดวุ้นเส้น ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก	บะหมี่น้ำหมูสับ ขนม		แกงจืดหมูสับ ผักกวางตุ้ง ไข่ตุ๋น
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	บะหมี่แห้งหมูสับ เกาเหลาเกี๊ยวปลา ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดหมูสับ ผักกวางตุ้ง ไข่ตุ๋น ผัดวุ้นเส้น ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	บะหมี่น้ำหมูสับ+วุ้นน้ำแดง **พิเศษ** บะหมี่แห้งหมูสับ เกาเหลาเกี๊ยวปลา ขนม		ฉู่ฉี่ปลาทู แกงจืดหมูสับ ผักกวางตุ้ง **พิเศษ** ผัดวุ้นเส้น ผลไม้

(นางนิ่ม ...) ตำแหน่ง ...
(นางนิ่ม ...) ตำแหน่ง ...
(นางนิ่ม ...) ตำแหน่ง ...

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันพฤหัสบดี ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	แกงเทโพหมูสับปะรด ผักบุ้งนา ผัดมะเขือยาว ขนม		แกงจืดมะระยัดไส้ ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเทโพหมูสับปะรด ผักบุ้งนา ผัดมะเขือยาวกุ้ง แกงจืดตำลึงลูกชิ้น ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดมะระยัดไส้ ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว หมูสับปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก	แกงจืดตำลึงลูกชิ้น ปลานึ่งสมุนไพร ขนม		แกงจืดมะระยัดไส้ มะละกอผัดไข่
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดตำลึงลูกชิ้น ปลานึ่งสมุนไพร ผัดมะเขือยาวกุ้ง ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงจืดมะระยัดไส้ มะละกอผัดไข่ หมูสับปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ลวก **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเทโพหมูสับปะรด ผักบุ้งนา ผัดมะเขือยาวกุ้ง ขนม **พิเศษ** แกงจืดตำลึงลูกชิ้น		แกงจืดมะระยัดไส้ ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว **พิเศษ** หมูสับปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล

วันศุกร์ ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม	มัสมั่นไก่ ยำวุ้นเส้น ขนมกล้วย		ไก่ต้มขมิ้นฟักเขียว ผัดเผ็ดปลาดุกใบรา
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	มัสมั่นไก่ ยำวุ้นเส้น แกงจืดถั่วงอกลูกชิ้น ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ต้มขมิ้นฟักเขียว ผัดเผ็ดปลาดุกใบรา ผัดผักรวมมิตร ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม	แกงจืดถั่วงอกลูกชิ้น เต้าหู้ผัดเครื่องพะโล้ ขนม		ไก่ต้มขมิ้นฟักเขียว ผัดผักรวมมิตร
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงจืดถั่วงอกลูกชิ้น เต้าหู้ผัดเครื่องพะโล้ ผัดบล็อคโคลี่หมู ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ไก่ต้มขมิ้นฟักเขียว ผัดผักรวมมิตร ไข่ต้ม ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ **พิเศษ** ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	มัสมั่นไก่ ยำวุ้นเส้น ขนม **พิเศษ** แกงจืดถั่วงอกลูกชิ้น		ไก่ต้มขมิ้นฟักเขียว ผัดเผ็ดปลาดุกใบรา **พิเศษ** ผัดผักรวมมิตร ผลไม้

(นางสาว.....นรรธมนรรรมร.....)

(นางสาว.....นรรธมน.....)

(นางสาว.....นรรธมน.....)

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันเสาร์ ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม	แกงคั่วหมู มะเขือพวง ปลานึ่งบ๊วย ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ใส่ขิง		แกงป่าลูกชิ้น มะเขือเปราะ ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงคั่วหมู มะเขือพวง ปลานึ่งบ๊วย แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ใส่ขิง	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงป่าลูกชิ้น มะเขือเปราะ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ปีกไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม	ปลานึ่งซีอิ๊ว แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ถั่วเขียงต้มน้ำตาล ใส่ขิง		ต้มจืดเห็ดหอมไก่สับ ผัดแตงกวาหมูสับ
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไข่ตุ๋น นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ปลานึ่งซีอิ๊ว แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดกะหล่ำปลี ถั่วเขียงต้มน้ำตาล ใส่ขิง	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ปีกไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผัดแตงกวาหมูสับ ไก่อบซีอิ๊ว ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงคั่วหมู มะเขือพวง ปลานึ่งบ๊วย ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ใส่ขิง **พิเศษ** แกงจืดเต้าหู้หมูสับ		แกงป่าลูกชิ้น มะเขือเปราะ ผัดเปรี้ยวหวานหมู **พิเศษ** ปีกไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผลไม้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสิชล
วันอาทิตย์ ชุดที่ 4

อาหาร	มื้อเช้า (วันถัดไป) 06.30 – 07.30 น.	มื้อเที่ยง 11.30 – 12.30 น.	มื้อว่าง 14.00 – 15.00 น.	มื้อเย็น 16.00 – 17.00 น.
ธรรมดาสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม	แกงเขียวหวานไก่ ยำไข่เจียว ขนม		แกงส้มหมูหยวกกล้วย ผัดวุ้นเส้นไก่สับ
ธรรมดาพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเขียวหวานไก่ ยำไข่เจียว ไก่พะโล้เต้าหู้ ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	แกงส้มหมูหยวกกล้วย ผัดวุ้นเส้นหมูสับ แกงจืดไก่สาหร่ายทะเล ผลไม้
อ่อนสามัญ	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม	ไก่ผัดเครื่องพะโล้ ไข่ตุ๋น ขนม		ผัดวุ้นเส้นหมูสับ แกงจืดไก่สาหร่ายทะเล
อ่อนพิเศษ	ข้าวต้มกุ้ง ไข่ต้ม นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	ไก่ผัดเครื่องพะโล้ ไข่ตุ๋น ผัดถั่วงอก ขนม	เครื่องดื่ม UHT ขนมเบเกอรี่/ขนมไทย	ผัดวุ้นเส้นหมูสับ แกงจืดไก่สาหร่ายทะเล ปลาชิ้นผัดพริกไทยดำ ผลไม้
อาหารเฉพาะโรค	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม **พิเศษ** นม UHT ขนาด 180 มล. ขนม	แกงเขียวหวานไก่ ยำไข่เจียว ขนม **พิเศษ** ไก่พะโล้เต้าหู้		แกงส้มหมูหยวกกล้วย ผัดวุ้นเส้นหมูสับ **พิเศษ** แกงจืดไก่สาหร่ายทะเล ผลไม้

ธรรมธรรม (ลูกน้ำ).....ธรรมธรรมธรรม

ธรรม (ลูกน้ำ).....ธรรม

ธรรม (ลูกน้ำ).....ธรรม

หมายเหตุ 1. กรณีผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ใช้นมพร่องมันเนยหรือกะทิธัญพืชแทนกะทิ และกรณีขนมหวานงดใช้น้ำตาลหรือใช้ผลไม้รสชาติไม่หวานจัด

2. ในกรณีที่ไม่สามารถสรรหาวัตถุดิบได้ตามเมนูจะต้องแจ้งนักโภชนาการ/โภชนากรเป็นรายลักษณ์อักษรทุกครั้ง

3. เมนูปลาให้สลับชนิดปลา

4. อาหารชุดที่ 1,3 เป็นสัปดาห์คี่ อาหารชุดที่ 2,4 สัปดาห์คู่

ภาคผนวก 3

แบบฟอร์มการตรวจอาหารแห้ง (วัน/เดือน/ปี) กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล

เกณฑ์การให้คะแนนมี 5 ระดับ คือ ระดับ 5 (ดีมาก) ระดับ 4 (ดี) ระดับ 3 (ปานกลาง) ระดับ 2 (ต่ำ) ระดับ 1 (ต่ำมาก)					
ประจำเดือน ..... ปี					
รายการ	สัปดาห์ที่ 1	สัปดาห์ที่ 2	สัปดาห์ที่ 3	สัปดาห์ที่ 4	หมายเหตุ
เกลือ					
น้ำปลา (ขวด)					
ซอสปรุงรส (ขวด)					
ซีอิ๊วขาว (แกลลอน)					
น้ำมันหอย (แกลลอน ใหญ่)					
น้ำมันหอย (แกลลอน เล็ก)					
เต้าเจี้ยว (ขวด)					
นมถั่วเหลือง 250 cc					
นมถั่วเหลือง 200 cc					
นมจืด 250 cc					
นมจืด 200 cc					
นมเปรี้ยว 180 CC					
น้ำผลไม้กล่อง					
นมข้น (กระป๋อง)					
โอวัลตินซอง 750 กรัม					
ลงชื่อผู้ตรวจ					

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

ภาคผนวก 4

แบบฟอร์มการตรวจอาหารสด กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล

เกณฑ์การให้คะแนนมี 5 ระดับ คือ ระดับ 5 (ดีมาก) ระดับ 4 (ดี) ระดับ 3 (ปานกลาง) ระดับ 2 (ต่ำ) ระดับ 1 (ต่ำมาก)

ประจำเดือน ..... ปี .....

รายการ	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	หมายเหตุ
1. ผักสด																																
2. ผลไม้																																
3. เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล																																
3.1 เนื้อหมู																																
3.2 เนื้อไก่																																
3.3 เนื้อปลา																																
4. เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล																																
4.1 กุ้งสด																																
5. อาหารแปรรูป																																
5.1 หมูยอ																																
5.2 กุนเชียง																																
5.3 หมูหยอง																																
5.4 เต้าหู้แข็ง																																
5.5 เต้าหู้ไข่																																
5.6 เต้ากัว																																
5.7 กุ้งแห้ง																																
6. อื่นๆ																																
รวม																																
ลงชื่อผู้ตรวจ																																

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

ภาคผนวก 5

แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล
ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบตรวจนี้ใช้ตรวจสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร ให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาล
โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป
   - 1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติข้ามข้อ ☐ ครบ 15 ข้อ
   - 1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติข้ามข้อ ☐ และ ○ ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลชุมชน โรงพยาบาลทั่วไป
   - 1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติข้ามข้อ ☐ และ ○ ครบ 20 ข้อ
   - 1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติข้ามมาตรฐานทุกข้อ ครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล.....สังกัด.....
ประเภท (รพศ./รพท./รพช.).....จำนวนเตียง(สามัญ/พิเศษ...../.....
จำนวนผู้ป่วยนอก/ใน...../.....คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน
ที่อยู่ ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....
เขต (เทศบาล/อบต.).....

จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน จำนวน ..... คน
2. เจ้าหน้าที่ จำนวน ..... คน
3. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน ..... คน

จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

1. นักโภชนาการ/โภชนากร จำนวน ..... คน
2. ลูกจ้างประจำ จำนวน ..... คน
3. ลูกจ้างประจำชั่วคราว จำนวน ..... คน
4. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน ..... คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ( ) เคย เมื่อ..... ( ) ไม่เคย

สรุปผลการตรวจ	ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้ตรวจ				
วัน เดือน ปี ที่ตรวจ				

หมายเหตุ หากผลการประเมินไม่ถึงร้อยละ 80 ผู้ว่างจ้างมีสิทธิ์ตักเตือนและบอกเลิกสัญญาต่อไปได้

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ
(.....) (.....) (.....)

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ (ลงชื่อ).....ผู้ตรวจ
(.....) (.....)

วิธีการใช้แบบตรวจ ให้แสดงเครื่องหมาย “✓” ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ
ให้แสดงเครื่องหมาย “✗” ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานที่นยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน
ให้แสดงเครื่องหมาย “ - ” ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	หมายเหตุ
ก. บริเวณ ที่เตรียม - ปรุงอาหาร	1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย.....	.....	.....	.....	.....	.....
	2. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด.....	.....	.....	.....	.....	.....
	3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย (เช่น แสตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.....	.....	.....	.....	.....	.....
	4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรุด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ					
	5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี.....	.....	.....	.....	.....	.....
ข.ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น [illegible]	.....	.....	.....	.....	.....
	7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง.....	.....	.....	.....	.....	.....
	8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.....	.....	.....	.....	.....	.....
	9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.....	.....	.....	.....	.....	.....

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	หมายเหตุ
	10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.....	.....	.....	.....	.....	.....
	11 อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.....	.....	.....	.....	.....	.....
	12 การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด.....	.....	.....	.....	.....	.....
	(13) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์กรณีสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.....	.....	.....	.....	.....	.....
ค.ภาชนะอุปกรณ์	14 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน.....	.....	.....	.....	.....	.....
	15 การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน.....	.....	.....	.....	.....	.....
	16 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี.....	.....	.....	.....	.....	.....
	17 ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ.....	.....	.....	.....	.....	.....

(นายธนรรม.....)

(นายธนรรม.....)

(นายธนรรม.....)

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	หมายเหตุ
	18 ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด.....	.....	.....	.....	.....	.....
	19 จาน ชามถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด..... 20 เขียงต้องมีสภาพไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหาร.....	....	....	....	....	....
ง.การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	21 ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด... 22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายนำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง..... 23. มีบ่อดักเศษอาหาร และดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย.....	....	....	....	....	....
จ.ห้องน้ำ ห้องส้วม	24 ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม..... 25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง – ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ.....	....	....	....	....	....
ฉ.ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	26 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ..... 27 ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว..... 28 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิดหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบ.....	....	....	....	....	....

(นายสมชาย ใจดี) ..... นายกสมชาย ใจดี
(นายสมชาย ใจดี) ..... นายกสมชาย ใจดี
(นายสมชาย ใจดี) ..... นายกสมชาย ใจดี

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
	29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน.....	.....	.....	.....	.....	.....
ช.การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ	30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10" โคโลนี / กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10" โคโลนี /ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินไม่เกิน 2 เดือน).....	.....	.....	.....	.....	.....

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ
(.....)
ลงชื่อ.....
(.....)
ลงชื่อ.....
(.....)

แบบบันทึกผลการตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารทางแบคทีเรีย
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ภาคผนวก 6

แบบบันทึกผลการตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารทางแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบสารละลาย SI-2

ชื่อโรงพยาบาล..... ประเภท..... จำนวนเตียง.....

ที่อยู่ เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ชนิดตัวอย่าง	ผลการตรวจ					หมายเหตุ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	ครั้งที่ 5	
1. อาหารคาว (ระบุ)						
2. อาหารคาว (ระบุ)						
3. อาหารทางสายยาง						
4. อาหารว่าง						
5. ภาชนะ (จาน/ชาม)						
6. แก้วน้ำ						
7. มือผู้ปรุงอาหาร (ระบุ)						
8. มือผู้ปรุงอาหาร (ระบุ)						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
จำนวนตัวอย่างที่เก็บต่อครั้ง..ตย.						รวม..... ตย.
ผลการตรวจสะอาด (Negative) ตย.						รวม..... ตย.
ผลการตรวจไม้สะอาด (Positive) ตย.						รวม..... ตย.
ลงชื่อผู้ดำเนินการ						
วันที่เก็บตัวอย่าง						

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยในและญาติ
ต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลสิชล ภาคผนวก 7

ประเภทผู้ป่วย ☐ สามัญ ☐ พิเศษเดี่ยว ☐ พิเศษรวม
ประเภทอาหาร ☐ อาหารธรรมดา ☐ อาหารเฉพาะโรค **ข้อมูลจาก** ☐ ผู้ป่วย ☐ ญาติผู้ป่วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 15 ปี ☐ 15 – 30 ปี ☐ 31 – 45 ปี ☐ 46 – 60 ปี ☐ 61 ปีขึ้นไป
3. การศึกษา ☐ ไม่ได้เรียน ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา
   ☐ อนุปริญญา ☐ ปริญญาตรี ☐สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพปัจจุบัน ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ เกษตรกร ☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
   ☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ รับจ้าง ☐ อื่นๆ ระบุ.....
5. ท่านมีโรคประตัว ระบุ.....

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย✓ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความรู้สึกของท่านมากที่สุด

หัวข้อการประเมิน	ระดับความรู้สึกพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านอาหาร					
1.1 ความหลากหลายของรายการอาหาร					
1.2 จัดอาหารเหมาะสมกับโรคที่เป็น					
1.3 รสชาติอาหารพอดี (รสชาติไม่จัด)					
1.4 ปริมาณเหมาะสม (ไม่มาก/ไม่น้อยเกินไป)					
1.5 ความสด/สะอาดของอาหาร					
2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์					
2.1 ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์					
2.2 ความคงทนแข็งแรง/ปลอดภัย/มีฝาปิดมิดชิด					
3. ด้านเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ					
3.1 ความสะอาดของร่างกายโดยรวม (ผม/มือ/เล็บ/เครื่องแต่งกาย)					
3.2 กริยาเรียบร้อย/หน้าตายิ้มแย้ม/พูดจาสุภาพ					
3.3 บริการด้วยความเต็มใจและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับผู้รับบริการ					
3.4 ให้บริการรวดเร็วตรงเวลา					
3.5 มีความยืดหยุ่นในการเก็บภาชนะ (หลังจากได้รับบริการอาหารประมาณ 30 นาที – 1 ชั่วโมง ก่อนเก็บถาดอาหาร)					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับเจ้าหน้าที่ต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ภาคผนวก 8

****

โปรดทำเครื่องหมาย✓ลงในช่องว่าง☐และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและบริการ

๑. รูปลักษณะอาหาร

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๒. ปริมาณอาหาร

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๓.รสชาติ

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๔. ความสะอาด

- ภาชนะ

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

- ผู้เสิร์ฟ

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๕. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการให้บริการอาหาร (เช้า ๐๗.๐๐-๐๘.๐๐ น., กลางวัน ๑๑.๐๐-๑๒.๐๐ น., เย็น ๑๖.๓๐-๑๗.๐๐ น.)

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. เวลาในการเก็บภาชนะ

☐ดีมาก ☐ดี ☐ปานกลาง ☐น้อย ☐น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๘. ข้อเสนอแนะอื่นๆ .....

.....

.....

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

แบบ บก.๐๖

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จำนวน ๑ เครื่อง

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

๓. วงเงินประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสามล้านบาทถ้วน)
จากเงินบำรุงโรงพยาบาลสิชลประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๘
เป็นเงินจำนวน ๑๖,๑๕๑,๒๕๐.๐๐ (สิบหกล้านหนึ่งแสนห้าหมื่นหนึ่งพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑) อาหารผู้ป่วยพิเศษเดี่ยว/พิเศษรวม
ราคา ๒๐๐ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๗๐ ราย/วัน

๒) อาหารผู้ป่วยสามัญ
ราคา ๑๐๐ บาท ต่อคน/ต่อวัน เฉลี่ยประมาณ ๑๐๐ ราย/วัน

๓) อาหารผู้ป่วยทางสายยาง เฉพาะโรคไต ตับ มะเร็ง
ราคา ๕๐ บาท ต่อคน/ต่อมื้อ เฉลี่ยประมาณ ๕ ราย/วัน

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ใช้ราคาตามหลักเกณฑ์ การคำนวณราคากลางของคณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง ตามคำสั่งจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ ๒๓๒๖/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๘

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกท่าน

๖.๑ นางศรีประดับ ศรีนำ	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ	.....
๖.๒ นางไอลดา รักขพันธ์	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ	.....
๖.๓ นางสุภาพร ศรีเมือง	นักโภชนากรชำนาญงาน	กรรมการ	.....