



ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างโครงการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขาวง
อำเภอบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างโครงการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขาวง อำเภอบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) รายการลงของงานจ้าง ในการประกวดราคารั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๕๖๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เก้าแสนหกหมื่นบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขาวง อำเภอบ้านตาขุน จังหวัด สุราษฎร์ธานี จำนวน ๑ งาน

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐไว้ช่วยวาระ เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุข้อหาในบัญชีรายชื่อผู้ที่้งงานและได้แจ้งเรียนข้อให้เป็นผู้ที่้งงาน ของ หน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ที่้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและ การ บริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดายืนติดบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม ใน การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารธิหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่น ข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสารธิและความคุ้มกันเข่นว่า�น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่า ตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้เป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนาม กิจการร่วมค้า

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

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิตบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มี การตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบาท ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอ เป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๘๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝาก คงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่า ดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะ เข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่น ข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายใต้กฎหมายไทย หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประภันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่ สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขา.rับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่น ข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๘๐ วัน)

(๔) กรณีตาม (๑) - (๓) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิตบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการพื้นฟูกิจกรรมตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๗ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๗ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ คันหาปะกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.stpho.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๗๗๓๘๗๗๗๗๗ ต่อ ๑๐๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่

กันยายน ๒๕๖๗

(

(นายเอกพล พิศาล)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านตาขุน ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
เลขที่ ๑๙/๒๕๖๗

ประกวดราคาจ้างโครงการจ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขาวง อำเภอ
บ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
ตามประกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ลงวันที่ กันยายน ๒๕๖๗

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างโครงการ
จ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขาวง อำเภอบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
- (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
- (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
- (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
- (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒
- ๑.๗ แผนการใช้สัดส่วนผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย
- ๑.๘ แผนการทำงาน

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นขอเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงาน

ของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่พำนกฤษการประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทั้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทั้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทั้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดารือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้นนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารที่หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สลับเอกสารที่และความคุ้มกันเช่นวนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้ กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้เป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน หรือ หนังสือเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายได้รายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาค รัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียน
เกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบ
แสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจสอบแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบาท ๑ ล้านบาทขึ้นไป กรณีผู้

(๒) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้
ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่มีเงิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ
โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่
ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือ
รับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวไว้ครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือหุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่
เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายใต้ประเทศไทย หรือบริษัท
เงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบ
ธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย
แจ้งไว้ในที่ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขา
รับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่มีเงิน ๙๐
วัน)

(๔) กรณีตาม (๑) - (๓) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๔.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๔.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการพื้นฟูกิจการ
ตามพระราชบัญญัติэмลະລາຍ (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ^๑
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง
การจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชน์จำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการ
จดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริษัทสนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้
ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่ไม่ใช่นิติบุคคล ให้
ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตร
ประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย

(๓) ในการนี้ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่น
สำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๔.๑) ในการนี้ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นงบแสดงฐานะการเงินที่มี
การรับรองแล้วของ ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา

(๔.๒) ในการนี้ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้ยื่นหนังสือรับรองบัญชี
เงินฝาก ไม่เกิน ๘๐ วัน นับถึงวันยื่นข้อเสนอหรือวันลงนามในสัญญา โดยให้ยื่นขณะเข้าเสนอราคา และจะต้อง
แสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกรั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔.๓) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน
หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองงบเงินสินเชื่อ (สินเชื่อที่ธนาคารภายใน
ประเทศไทยหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการ
พานิชย์และประกอบธุรกิจค้าประภัณ์ ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่
ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในหน้าที่ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของงบเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่
รับรองหรือที่สำนักงานสาขาที่รับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับ
ถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๘๐ วัน)

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในการนี้ที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบ
หนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับ
มอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
(SMEs) (ถ้ามี)

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

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่
๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบ

ในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคากาหนดรับจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วย อิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้อง กรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอโดย ไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและ ราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอ ราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่าย อื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคานี้เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคา โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๓๐ วัน นับ ถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบสัญญา ร่างรายละเอียดขอบเขตของ งานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR) ให้ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคากาหนดรับจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๗ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอ ราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพนักงานดูแลข้อมูลยื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และ การเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจ สอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอต่อไปว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อ เสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากเป็นผู้ยื่นข้อ เสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายได้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทั้งงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาน้ำเงินจะต้องเป็นราคาน้ำเงินรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ภาษี)

รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวันเวลา ที่กำหนด

- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคา

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๕ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา โดยจัดทำแผนการทำงานตามเอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่เป็นกรณี

สัญญาที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาททั้งนี้ แผนการทำงานให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศไทย และแผนการใช้เหล็กที่ผลิตในประเทศไทย โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายได้เสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอราย

ละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือ เป็นการผิดพลาดเลิกน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดส่วนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย อิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งแจ้งข้อเท็จจริง เพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้วางใจที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคานี้ราคาดี หรือราคาที่เสนอหักหมัดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจ จำกัดการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อ ประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้อง ค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และ ลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทั้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือ ได้ว่า การยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมด้า หรือ บุคคลอันมายืนยันข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่ อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออนันต์ซึ่งแจ้งและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำซึ่งแจ้งไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องทราบว่าไม่มีสิทธิ เรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ขن簸การประกวดราคาหรือที่ได้รับการ คัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็น ธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นได้ ในการเสนอราคา

๕.๔ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาน้ำ准ของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาน้ำ准ของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจกรรมร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคนี้ ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาน้ำ准ของรายได้ตามเงินสัญญาจะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาน้ำ准ในครั้นนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่เขียนไว้กับ สสว.

๕.๕ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาน้ำ准ของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจกรรมร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคนี้ ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาน้ำ准ของรายได้ตามเงินสัญญาจะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาน้ำ准ในครั้นนี้แล้ว มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่เขียนไว้กับ สสว.

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกรดราคาก่อสร้างที่ต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาก่อสร้างที่ประกรดราคาก่อสร้างที่ได้ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือdraftที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด ซึ่งเป็นเช็คหรือdraftท่องวันที่ใช้เช็คหรือdraftทันนั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายใต้กฎหมายในประเทศไทย ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พัฒนารัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีตอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประการดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีตอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัดได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๑๒ วงศดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนตุลาคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนพฤษจิกายน ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนธันวาคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนมกราคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนมีนาคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนเมษายน ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนพฤษภาคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนมิถุนายน ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนกรกฎาคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบทำอาหารผู้ป่วยใน ประจำเดือนสิงหาคม ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตรา้อยละ ๔.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และ จังหวัดได้ตรวจสอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๔. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแบบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๔.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนห้ารอยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๔.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๔.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราห้อยละ ๐.๑๐ ของราคาก่อจ้าง

๕. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำสัญญาจ้างตามแบบตั้งระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดังเดิมภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลบ้านตาขุน ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลบ้านตาขุน ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ และเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายได้ ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากการกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่ไม่ใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็น

ภายใต้กฎหมายที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ที่ดูแลตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลง จ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประมวลราคายielder อนุมัติ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิ เรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้อง ค่าเสียหายได้ หากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียง พหุที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ขนำการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มี ผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกัน กับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปจากก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อ ประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือก ให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือ ทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและ
รายละเอียดค่าใช้จ่ายการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

แบบ บก.๐๖

๑.ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขาง อำเภอบ้านตาขุน
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๑ งาน โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

๒.หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

๓.วงเงินงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ๙๖๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนหกหมื่นบาทถ้วน) ด้วยงบประมาณ
เงินบำรุงโรงพยาบาลบ้านตาขุน ปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๔.วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๗
เป็นเงิน ๙๖๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนหกหมื่นบาทถ้วน)

๕.แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- ราคาที่เคยซื้อหรือจ้างครั้งหลังสุดภายในระยะเวลาสองปีงบประมาณ

๖.รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคา (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------|
| ๖.๑ นางกัญญา ชูวารี | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | ประธานกรรมการ |
| ๖.๒ น.ส.สุพรรณษา กลินิกลิ่ม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |
| ๖.๓ นางนภั吉ษณ์ สัมพันธ์ | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |
| ๖.๔ นางสาวชาเรena ประจัน | ตำแหน่ง นักโภชนาการ | กรรมการ |

ขอบเขตของงานการจ้างเหมาประกบอาหารผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘
โรงพยาบาลบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
แบบราคาคงที่ ไม่จำกัดปริมาณ

สำหรับผู้ป่วยสามัญ/พิเศษ ที่รับประทานอาหารธรรมดា อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว อาหารทางสายให้อาหาร

๑. ความต้องการ

อาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลบ้านตาขุน จำนวนอาหารที่ต้องดำเนินการประกบด้วย อาหารผู้ป่วยเตียงสามัญ, อาหารผู้ป่วยเดียงพิเศษ

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสร้างหัวผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ ความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในการกิจงานประกบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลบ้านตาขุนกำหนด มีด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐานทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่น ๆ

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินงานตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๓.๒ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติมาตรฐาน ๗ ดาว พ.ศ.๒๕๔๒

๓.๓ ให้ผู้รับจ้างที่สนใจงานประกบและบริการอาหารผู้ป่วยในมายื่นเสนอราคางวดรายละเอียดที่โรงพยาบาลบ้านตาขุนกำหนด

๓.๔ ผู้รับจ้างต้องบริการจัดกระบวนการ งานประกบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลบ้านตาขุนกำหนด

๔. ข้อกำหนดและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๔.๑ ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดามีอาชีพรับจ้างประกบอาหารโดยตรง

๔.๒ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุขไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ที่้งงานของทางราชการและได้แจ้งไว้ในชื่อแล้ว

๔.๓ ไม่เป็นผู้ที่ได้รับเอกสารลึ้นหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมเข้าศัลไชยเว้นแต่รัฐบาล ของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้ஸະສົກຮ່ວມມືກັນເຫັນວ່ານັ້ນ

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๗

ลงชื่อ  ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลิ่นกล่อม)

ลงชื่อ  กรรมการฯ ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางนภัลักษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชารีนา ประจัน)

๔.๔ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคายื่นที่เข้าเสนอราคา ให้แก่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ณ วันที่ยื่นข้อเสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการยื่นข้อเสนอราคา จ้างครั้งนี้

๔.๕ ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติพร้อมรูปถ่ายและผลการตรวจสุขภาพ คือ HBsAg , CXR , Stool exam, Stool C/S , CBC ของผู้ปฏิบัติงานและควบคุม ให้แก่ผู้ว่าจ้างก่อนปฏิบัติงาน

๔.๖ ผู้รับจ้างต้องดูแลให้ผู้ประกอบอาหาร ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคนและต้องมีหลักฐานการตรวจร่างกายให้สอบได้ว่าเป็นผู้ที่ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพำนัชของโรคติดต่อ เช่น วัณโรคปอด ไฟฟอยด์และโรคผิวน้ำ

๔.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของพนักงานทุกคนให้กับโรงพยาบาลบ้านตาขุน กลุ่มงานบริหารทั่วไป งานพัสดุ ชั้น ๒ อาคารผู้ป่วยนอก ภายใน ๑ เดือน หลังจากการรับงานประกอบอาหาร ดังนี้

๔.๗.๑ รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว

๔.๗.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๔.๗.๓ เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ หากมีการเปลี่ยนแปลง

พนักงานต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบ และส่งเอกสารของพนักงานให้กับโรงพยาบาลใหม่ ภายใน ๑ สัปดาห์

๔.๘ หลังจากได้รับอนุมัติจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ผู้รับจ้างจะต้องได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการจาก กรมอนามัย อย่างน้อย ๗๒ ชั่วโมง

๕. สถานที่ประกอบอาหาร

สถานที่ ณ สถานที่ประกอบการของผู้รับจ้าง โดยเมื่อปูรุ่งเสรีเจริญร้อยแล้วต้องบริการจัดส่งให้โรงพยาบาลบ้านตาขุน อาคารผู้ป่วยในและห้องคลอด โรงพยาบาลบ้านตาขุน ตำบลเขวง อำเภอบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๖. ข้อกำหนดรายการและคุณลักษณะ

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขาภิบาลของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑) ข้อกำหนดพื้นฐานทั่วไป ๗๓ ข้อ

หมวดที่ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

๖.๑. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่างให้บริการ

๖.๒. ผนังหรือพื้นเด่น สะอาด ไม่มีทรายไฝ

๖.๓. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

๖.๔. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร

๖.๕. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก

๖.๖. ไม่พับสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ *ก.* ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ *ก.* กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อม)

ลงชื่อ *ก.* กรรมการฯ
(นางนภัสสกุณ สัมพันธ์)
ลงชื่อ *ก.* กรรมการฯ
(นางสาวชารินา ประจัน)

- ๖.๗. จัดบริการซ้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน
- ๖.๘. ไม่ใช้ก้าชหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนเตาหรือรับประทานอาหาร
- ๖.๙. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหารกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็ง เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มาก.

๖.๑๐. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย

บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

- ๖.๑๑. พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย
- ๖.๑๒. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น
- ๖.๑๓. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีทยาเกียร์หรือคราบน้ำมัน
- ๖.๑๔. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น
- ๖.๑๕. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ๖.๑๖. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๖.๑๗. ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหัวท้องส้วม
- ๖.๑๘. ไม่พับสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์ ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร
- ๖.๑๙. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน
- ๖.๒๐. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร
- ๖.๒๑. มีถังรองรับมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษตกค้าง และคราบสกปรก
- ๖.๒๒. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น
- ๖.๒๓. ท่อหรือระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง
- ๖.๒๔. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายน้ำทิ้งสู่สาธารณะ

บริเวณห้องส้วม

- ๖.๒๕. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ
- ๖.๒๖. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง
- ๖.๒๗. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ๖.๒๘. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๗๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ AJ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนा ชูวารี)

ลงชื่อ ก. พ. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล้อม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนงนภักษณ์ สามพันธ์)

ลงชื่อ ก. พ. กรรมการฯ
(นางสาวชาเรีนา ประจัน)

ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ

๖.๒๙. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๒๐๕ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ

๖.๓๐. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ

๖.๓๑. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์

๖.๓๒. ห้องเช่าเย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์

๖.๓๓. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์

๖.๓๔. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์

หมวดที่ ๒ อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

๖.๓๕. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ

๖.๓๖. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๓๗. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

๖.๓๘. อาหารแห้ง ไม่พับเชือรา สิ่งสกปรก สิ่งแผลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๓๙. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มาก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการ รับรอง

๖.๔๐. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาดเหมาะสมสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๔๑. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น

๖.๔๒. อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิ สูงกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส

๖.๔๓. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น น้ำดื่ม และน้ำใช้

๖.๔๔. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)

๖.๔๕. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A) ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อม กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อม)

ลงชื่อ นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์ กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ นางสาวชนกานา ประจันน กรรมการฯ
(นางสาวชนกานา ประจันน)

๖.๔๗. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก้อกหรือทางรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับตักโดยเฉพาะ

๖.๔๘. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๔๙. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดไดมาตรฐาน ตามที่หน่วยงานราชการรับรอง

น้ำใช้

๖.๕๐. น้ำใช้ เป็นประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

๖.๕๑. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี

น้ำแข็ง

๖.๕๒. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.

๖.๕๓. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด

๖.๕๔. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร จากปากของภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเชอะแฉะ หรือว่างโกลัดถังขยะ

๖.๕๕. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคืนหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

๖.๕๖. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของไปแช่ร่วมในถังน้ำแข็งสำหรับริโภค

หมวดที่ ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

๖.๕๗. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปอกปิด เช่นตู้ กล่องที่มีฝาปิดเป็นตัน

๖.๕๘. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสุก เนื้อดิบ ผักและผลไม้

๖.๕๙. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้น ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปอกปิด

๖.๖๐. ขอน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอ้าด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๖๑. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดให้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖.๖๒. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

๖.๖๓. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๗๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ AJ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ MW กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณชา กลินกล่อม)

ลงชื่อ C กรรมการฯ ลงชื่อ PN กรรมการฯ
(นางนงนภัคชน์ สัมพันธ์) (นางสาวชาเรena ประจำน)

การล้างภาชนะอุปกรณ์

- ๖.๖๔. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๒๐ เซนติเมตร
- ๖.๖๕. มีการแยกเศษอาหารออกจากก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
- ๖.๖๖. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย ๒ ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/
ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน
- ๖.๖๗. มีการนำเข้าเชือภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แขวนน้ำร้อน/แขวนน้ำคลอริน/
ใช้เครื่องอบ เป็นต้น

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

- ๖.๖๘. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้
- ๖.๖๙. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน
- ๖.๗๐. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดอบรมกำหนด
ทุกคน
- ๖.๗๑. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น
ที่สามารถป้องกันการบ่นเปื้อนได้
- ๖.๗๒. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรงสำเร็จรูป或ร้อนบริโภค
- ๖.๗๓. มีสุขนิสัยดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อ^{อาหาร}ในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร

๗. การดำเนินงาน

- ๗.๑. บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ ตามพัลังงานที่กำหนด
- ๗.๒. บริการอาหารว่างให้ห้องพิเศษ และห้องพิเศษ VIP เป็นอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ที่ไม่ส่งเสริมต่อสภาวะ
โรคของผู้ป่วย อาหารเบรกสุขภาพ
- ๗.๓. บริการอาหารหญิงหลังคลอดที่รับไว้ในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ ตามพัลังงานที่กำหนดเป็นเมนูอาหาร
กระตุนน้ำนมมารดาหลังคลอด และสอดคล้องตามความเชื่อ
- ๗.๔. บริการน้ำสมุนไพรกระตุนน้ำนม มารดาหลังคลอด เช่น น้ำขิง น้ำหัวกระเทียม น้ำหัวบลีหรือน้ำสายใยรัก^{วันละ ๑ มื้อ เป็นมื้อว่าง เสิร์ฟร้อน}
- ๗.๕. อาคารสถานที่ประกอบการ ผู้รับจ้างต้องสำรวจ ตรวจสอบ ควบคุมดูแล ทำความสะอาดอาคารสถานที่
และสิ่งแวดล้อม

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๖๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. พ. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินกล่อม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนงนภัคชน์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ ก.ก. กรรมการฯ
(นางสาวชารีนา ประจันน)

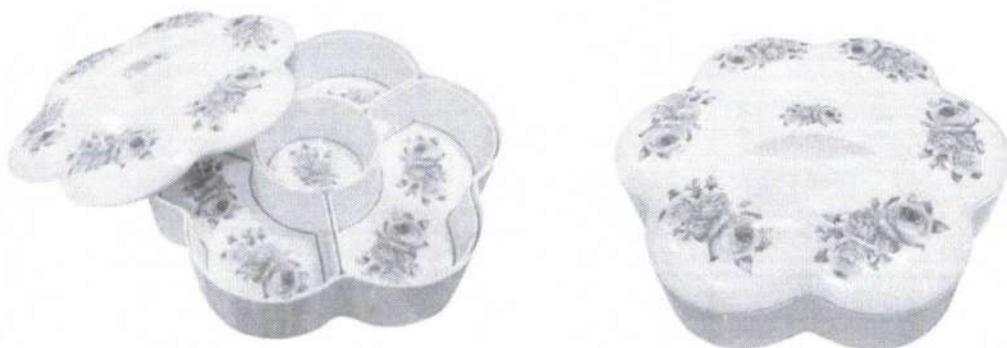
๔. ด้านวัสดุ - อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารและจัดบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑. ผู้รับจ้างต้องจัดหามาเอง ภาชนะบรรจุอาหาร เป็นปั่นโต ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว สายละ ๕ ชั้น จำนวน ๑๒๐ เถ้าขึ้นไป หรือ ถ้กอาหารสแตนเลส เนื้อหนา บรรจุอาหารได้ทั้งร้อน และเย็น มี ๔ หลุม สำหรับใช้ บรรจุ ข้าว ๑ หลุม แกง ๒ หลุม ผลไม้หรือขมหวาน ๑ หลุม ขนาด กว้าง*ยาว*สูง (22*28.2*5 ซม.) มีฝาปิด (ฝาใส) จำนวน ๑๒๐ เถ้าขึ้นไป อาหารทางการแพทย์ อาหารปั่นผสม และ น้ำขิงสายใยรัก บรรจุด้วยถุงร้อน ขนาด ๕*๘ หรือ ๖*๙ ติดสติกเกอร์บอกชื่ออาหารประเทนนั้น ทางผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาเอง และเพียงพอต่อผู้ป่วย ผู้รับจ้างจะต้องดูแล รักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยกรณีเกิดชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทน กรณีที่ เสื่อมสภาพตามสภาพการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดหาใหม่มาทดแทน



ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ ห้องพิเศษ VIP

ชุดอาหาร ผลิตจากวัสดุ Melamine เกรดคุณภาพ สามารถใส่อาหารได้ทั้งร้อนและเย็น มาพร้อมฝาปิดถาวร แต่ละใบเข้าชุด ป้องกันฝุ่นและแมลงตอมอาหาร เหมาะสมสำหรับใช้ในการใส่อาหาร ผลไม้ ของหวาน เพื่อแยกประเภท งาน ชาบ ถ้ก สำรับเมลามีน ห้อง VIP มีจำนวน ๓ ห้อง ใช้ภาชนะบรรจุอาหารส่งจากครัว ห้องพิเศษห้องละ ๓ ชุด แบ่งเป็นมือ เข้า - เที่ยง - เย็น จึงต้องซื้อห้องหมัดจำนวน ๓ ชุด.



กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๗๖๙/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินกล่อม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวชารีนา ประจันน)

ตัวอย่างใบสื่อสาร

| | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------|---------|--------|-----------|---------|--------|-----------------|--|--|
| <p>อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบ้านตาขุน วันที่..... มื้อที่.....</p> <p>อาหารทางสาย สูตร อาหารทางการแพทย์ อาหารปั่นผสม</p> <p>ความเข้มข้น คำสั่งเพิ่มเติม..... เวลาการผลิต.....</p> | <p>อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลบ้านตาขุน วันที่..... มื้อที่.....</p> <p>ประเภทอาหาร</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">อาหารธรรมดา</td> <td style="width: 33%;">เบาหวาน</td> <td style="width: 33%;">ลดเค็ม</td> </tr> <tr> <td>อาหารอ่อน</td> <td>เบาหวาน</td> <td>ลดเค็ม</td> </tr> <tr> <td colspan="3">คำสั่งเพิ่มเติม</td> </tr> </table> | อาหารธรรมดา | เบาหวาน | ลดเค็ม | อาหารอ่อน | เบาหวาน | ลดเค็ม | คำสั่งเพิ่มเติม | | |
| อาหารธรรมดา | เบาหวาน | ลดเค็ม | | | | | | | | |
| อาหารอ่อน | เบาหวาน | ลดเค็ม | | | | | | | | |
| คำสั่งเพิ่มเติม | | | | | | | | | | |

- ๘.๒. รถส่งอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิดและมีหลังคาเพื่อป้องกันฝุ่นภาวะภายนอกที่บรรจุ
- ๘.๓. ล้างทำความสะอาดภาชนะหลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จและต้องด้มน้ำร้อนอุ่นหรือเย็นอย่างน้อย ๕๐ องศาเซลเซียส นาน ๓ – ๕ นาที
- ๘.๔. อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/วัน อีกทั้งน้ำหนักของอาหารแต่ละชนิดต้องเป็นไปตามที่กำหนด ในรายการอาหาร น้ำหนักอาหารและคุณลักษณะอาหารเท่านั้น
- ๘.๕. ภาชนะที่บรรจุอาหารผู้ป่วยนั้น ต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบความถูกต้องจากคณะกรรมการตรวจสอบอาหาร หรือนักโภชนาการทุกครั้งก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วย
- ๘.๖. อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านรสชาติ ศาสนา ขนบรรณเนยมประเพณี เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่ หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่ามีอาหารอิสลาม
- ๘.๗. ผู้รับจ้างต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ คณะกรรมการตรวจสอบ หรือนักโภชนาการ ในแต่ละครั้ง
- ๘.๘. โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานโภชนาการ (Clean Food Good Taste) กับผู้รับจ้างเป็นระยะตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียมการผลิตอาหาร ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ จนถึงขั้นตอนการส่งมอบ
- ๘.๙. การรับคำสั่งทางโทรศัพท์/ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วยແเนกผู้ป่วยในเป็นผู้รับผิดชอบ ใบสั่งอาหารโดยให้ແเนกห้องคลอด แจ้งยอดกับແเนกผู้ป่วยใน ก่อนเวลาสั่งอาหาร (ตามที่กำหนด) ๓๐ นาที

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชยวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลั่นกล่อม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)
ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวชาเรena ประจัน)

เวลาแจ้งยอดผู้ป่วย/สั่งอาหาร

| มื้ออาหาร | เวลาแจ้งยอดอาหาร |
|------------|-----------------------|
| มื้อเช้า | เวลา ๐๕.๐๐ – ๐๖.๐๐ น. |
| มื้อเที่ยง | เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น. |
| มื้อยืน | เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. |

** กรณีเพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ ให้หอผู้ป่วยในโกรแจ้งยอดเบิก ก่อนผู้รับเหมาส่งอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

หมายเหตุ : ผู้ส่งอาหารผู้ป่วยร่างกายสายอุดตัน แต่ไม่เป็นภาวะแทรกซ้อน ต้องมีพฤติกรรมการบริการที่ดี พูดจาสุภาพ ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับ ของโรงพยาบาลบ้านตาขุน เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา ยาเสพติด ภายในโรงพยาบาล และจะต้องปฏิบัติตามกฎจราจรอย่างเคร่งครัด ใช้ความเร็วในโรงพยาบาลไม่เกิน ๓๐ กม./ชม. หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม จนก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้บริการและเจ้าหน้าที่ผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนตัวผู้ส่งอาหารให้ทันที และรับผิดชอบในสิ่งที่เกิดขึ้นอันเนื่องมาจากความประมาท

การส่งมอบอาหาร ต้องส่งมอบอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด คือ

| มื้ออาหาร | เวลาส่งมอบอาหาร |
|-------------|-----------------------|
| อาหารเช้า | เวลา ๐๗.๐๐ – ๐๗.๓๐ น. |
| อาหารเที่ยง | เวลา ๑๑.๐๐ – ๑๑.๓๐ น. |
| อาหารเย็น | เวลา ๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. |

๙.๑๐. ผู้รับจ้างจะต้องส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก ประชาชน กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ วิสาหกิจชุมชนในด้าน การเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์แปรรูป จากเกษตรกร นำมาประกอบอาหารผู้ป่วย อย่างน้อย ๓๐%

๙.๑๑. ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพและตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขنمบุดและมีเชื้อรา ผลไม้มีกิลินเปรี้ยว เละหรือเน่าไม่น่ารับประทาน ผู้เสนอราคา จะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนใหม่หรือต้องถูกปรับตามความผิดพลาดของมูลค่ารายการตามที่โรงพยาบาลกำหนดในส่วนที่ไม่ได้คุณภาพในมือนั้น ๆ โดยกำหนดอัตราปรับ ดังนี้

เมนูอาหารผู้ป่วยห้องธรรมชาติ

- | | |
|---|--------------|
| ๑. น้ำถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย ขนาด ๑๘๐ มล. | ชุดละ ๑๒ บาท |
| ๒. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง | ชุดละ ๕ บาท |
| ๓. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง | ชุดละ ๘ บาท |
| ๔. ผัดผักบุ้งไฟแดง | ชุดละ ๑๐ บาท |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๖๖๒/๙๕๒๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินก่อ)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกัณฑ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวชาเรena ประจำ)

| | |
|--|--------------|
| ๕. หมูทอด | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๖. แกงเลียงผัดรวม | ชุดละ ๑๕ บาท |
| ๗. ปลาทอตราดพริก | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๘. แกงส้มกุ้งกับมะลอกอดิบ | ชุดละ ๒๓ บาท |
| ๙. หอดมันปลากราย | ชุดละ ๑๙ บาท |
| ๑๐. เส้นหมี่เหลืองผัดซีอิ๊ว | ชุดละ ๒๙ บาท |
| ๑๑. ผัดพริกหมู | ชุดละ ๑๕ บาท |
| ๑๒. แกงจีดเต้าหู้หมูสับใบตำลึง | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๑๓. กีฟผัดซิง | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๑๔. ปลาทูต้มขมีน | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๑๕. ผัดผักรวมน้ำมันหอยใส่ปลาแห่น | ชุดละ ๑๐ บาท |
| ๑๖. ปลาฉึ่งฉั้งหอดกรอบ | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๑๗. ข้าวคลุกกะปิ พร้อมเครื่องเคียง | ชุดละ ๒๕ บาท |
| ๑๘. หมูหวาน | ชุดละ ๑๕ บาท |
| ๑๙. แกงพริกปลาแดง | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๒๐. ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา กับเลือดหมู | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๒๑. กระเพราหมูสับราดข้าว | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๒๒. กีฟต้มขมีนฟักเขียว | ชุดละ ๑๕ บาท |
| ๒๓. ผัดเผ็ดหมู | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๒๔. แกงจีดผักกาดขาว หมูสับกับเต้าหู้อ่อน | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๒๕. ปลาทอตราดเครื่องแกง | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๒๖. ผัดผักกะนาไชยา | ชุดละ ๑๐ บาท |
| ๒๗. ยำไข่ต้มใส่หมูบด | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๒๘. แกงส้มปลาทับทิมกับทางโซน | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๒๙. ผัดบวบกับไข่ | ชุดละ ๑๒ บาท |
| ๓๐. ต้มจีดไก่ใส่เห็ดหอมกับฟักเขียว | ชุดละ ๑๙ บาท |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนा ชูวารี)

ลงชื่อ พญ. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อม)

ลงชื่อ Q กรรมการฯ ลงชื่อ ท.ก.ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชารีนา ประจัน)

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| ๓๓.คั่วกลิ้งหมูสับ | ชุดละ ๒๓ บาท |
| ๓๔.ข้าวผัดกุ้ง | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๓๕.ผัดเหรี้ยงผัดไข่ | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๓๖.ต้มยำปลาทับทิมใส่เห็ดรวม | ชุดละ ๒๕ บาท |
| ๓๗.เนื้อปลาผัดชิง | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๓๘.ไข่เปี๊ยวหวานผัดไข่ | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๓๙.ไข่พะโล้กับหมู | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๔๐.ยำตะไคร้ปลาทooth | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๔๑.ผัดพริกหมูราดข้าว | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๔๒.ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๔๓.ผัดพริกแกงกุ้งใส่ถ่วงผักยาฯ | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๔๔.หมูต้มใบชะมวง | ชุดละ ๒๕ บาท |
| ๔๕.ยอดฟักทองผัดน้ำมันหอย | ชุดละ ๑๐ บาท |
| ๔๖.ไข่นกราบทพาพะโล้แห้งใส่หมู | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๔๗.ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ | ชุดละ ๓๓ บาท |
| ๔๘.คั่วกลิ้งหมูชิ้น | ชุดละ ๒๓ บาท |
| ๔๙.ต้มจีดแตงกวาyardใส่หมูบด | ชุดละ ๑๙ บาท |
| ๕๐.ผัดໄท กุ้งสด | ชุดละ ๒๙ บาท |
| ๕๑.ไก่ต้มขมิ้น กับฟักเขียว | ชุดละ ๑๕ บาท |
| ๕๒.ผัดเผ็ดปลาจิตรดาทอดกรอบ | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๕๓.หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ฟักเขียว | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๕๔.ยำหัวบลีใส่กุ้งและหมูสับกับไข่ต้ม | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๕๕.ข้าวยำเครื่องแกง | ชุดละ ๑๐ บาท |
| ๕๖.ข้าวหมกไก่ | ชุดละ ๔๐ บาท |
| ๕๗.แกงส้มกุ้งไข่ชีซอม | ชุดละ ๒๓ บาท |
| ๕๘.ผัดถั่วงอกใส่หมูสับกับเลือดหมู | ชุดละ ๑๙ บาท |
| ๕๙.ข้าวต้มหมูสับใส่เห็ดหอมสด | ชุดละ ๒๒ บาท |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดศรีษะภูรานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ ๔/..... ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ๓/..... กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อม)

ลงชื่อ ๑/..... กรรมการฯ ลงชื่อ ๕/..... กรรมการฯ
(นางนภัสกักษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชารีนา ประจัน)

| | |
|---|---------------|
| ๖๐.ต้มจีดไก่กับหม้อน้ำใส่เห็ดหอม | ชุดละ ๑๕ บาท |
| ๖๑.ลาบหมู | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๖๒.แกงเลียงผักรวม | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๖๓.ปลาหอดรากพริก | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๖๔.ผัดมะเขือยาวกับหมูสับ | ชุดละ ๑๔ บาท |
| ๖๕.หมูหยอง | ชุดละ ๑๐ บาท |
| ๖๖.ข้าวคลุกปลาทู | ชุดละ ๓๓ บาท |
| ๖๗.ไข่ลูกเบย | ชุดละ ๒๕ บาท |
| ๖๘.ผัดเผ็ดหมูหับถั่วฝักยาว | ชุดละ ๑๗ บาท |
| ๖๙.ต้มจับฉ่ายกับไก่ | ชุดละ ๑๒ บาท |
| ๗๐.ยำไข่ดาว | ชุดละ ๑๒ บาท |
| ๗๑.กวยเตี๋ยวเส้นเล็กต้มยำหมู ลูกชิ้นปลา | ชุดละ ๔๐ บาท |
| ๗๒.ขุนป่าปลาทู | ชุดละ ๒๒ บาท |
| ๗๓.แกงจืดผักกาดขาว สาหร่ายหมูสับ | ชุดละ ๒๐ บาท |
| ๗๔.ผลไม้ตามฤดูกาล | ชุดละ ๑๐ บาท |
| ๗๕.ไข่ต้ม | ฟองละ ๗ บาท |
| ๗๖.ไข่ลวก | ฟองละ ๗ บาท |
| ๗๗.ไข่ดาว | ฟองละ ๗ บาท |
| ๗๘.ไข่ขา (อาหารทางการแพทย์) | ฟองละ ๗ บาท |
| ๗๙.ผลไม้เสริม (อาหารทางการแพทย์) | ส่วนละ ๑๐ บาท |

ห้องพิเศษ VIP

| | |
|--|--------------------|
| ๘๐. กะหลាปสีผัดกับหมูสด | ราคากล่องละ ๘ บาท |
| ๘๑. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล (ผลไม้ต่างชนิดกัน) | ราคากล่องละ ๑๕ บาท |
| ๘๒. วุ้นไข่ | ราคากล่องละ ๕ บาท |
| ๘๓. ขนມไทยชื่น | ราคากล่องละ ๘ บาท |
| ๘๔. น้ำสมุนไพร หวานน้อย | ราคากล่องละ ๕ บาท |
| ๘๕. มะละกอดิบผัดไข่ | ราคากล่องละ ๘ บาท |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล้อม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภาลักษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชาเรena ประจำ)

๘๖. กุนเขียงปลาทอด

ราคากล่องละ ๙ บาท

๘๗. เต้าหู้ปลาเนื้อสมุนไพร

ราคากล่องละ ๙ บาท

และหากพบว่ามีวัสดุไม่ได้คุณภาพและไม่ปลอดภัย ผู้ว่าจังได้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและผู้รับจ้างลงชื่อรับทราบเพื่อการปรับปรุงแก้ไขก่อน ๓ ครั้ง ผู้ว่าจังมีสิทธิยกเลิกสัญญาจ้างได้

กรณีมีสิ่งปนเปื้อน แปรเปลี่ยนแปลงในอาหาร เช่น เส้นผม หนอน แมลงวัน ໄสีเดือน หอยทาก แมลงสาบ หนังสติก และอื่น ๆ ให้ปรับตามมูลค่าของอาหารมือนั้น

อัตราค่าปรับ ในกรณีที่อาหารไม่เป็นไปตามคุณลักษณะ ที่โรงพยาบาลกำหนด : ให้ปรับตามราคาค่าอาหารแต่ละ เมนู x จำนวนมื้ออาหารมือนั้นทั้งหมด

อัตราค่าปรับ ในกรณีที่ส่งมอบอาหารผู้ป่วยล่าช้ากว่าเวลาที่กำหนด :

กรณีที่ ๑ : ผู้รับเหมาส่งมอบอาหารสายไม่เกิน ๓๐ นาที (โรงพยาบาลบ้านตาขุนอนุโลมส่งอาหารล่าช้าได้ไม่เกิน ๓๐ นาที)

กรณีที่ ๒ : ผู้รับเหมาส่งมอบอาหารเกิน ๓๐ นาที จากเวลาที่กำหนด ให้ปรับร้อยละ ๕% ของราคากาหารมือนั้น * จำนวนมื้ออาหารมือนั้นทั้งหมด

๙. ข้อกำหนดเกี่ยวกับสัญญา

๙.๑ กำหนดส่งมอบงานเป็นรายเดือน โดยผู้รับจ้างจะต้องรายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือนนั้น ๆ ให้ครบถ้วน ภายในวันที่ ๓ ของเดือนถัดไป พร้อมรายละเอียดประจำวัน กรณีผู้รับจ้างตรวจสอบเอกสาร ส่งมอบงานของผู้รับจ้างพบว่าไม่ถูกต้อง จะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบเพื่อทำการแก้ไขและต้องผู้รับจ้างต้องทำการแก้ไขให้ถูกต้องและส่งเอกสารให้ผู้รับจ้างภายใน ๑ วันทำการ หลังจากได้รับแจ้งจากผู้ว่าจัง

๙.๒ ผู้ว่าจัง จะทำการประเมินความพึงพอใจในการบริการอาหารจากผู้ใช้บริการทุก ๑ เดือน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหารผู้ป่วย

๙.๓ การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจังจะจ่ายเงินตามจำนวนป่วยที่ผู้ว่าจังแจ้งในแต่ละมื้อ ในกรณีผู้ป่วยน้อยกว่า ๑๐ คน/มื้อ ผู้ว่าจังจะจ่ายเงินให้กับผู้รับจ้าง ๑๐ คน/มื้อ โดยนับรวมกันทั้งผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไปอาหารแบ่งเป็น (ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

๑. อาหารทั่วไป (General diet)

๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)

๓. อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

๔. อาหารทึ่่าไป ประกอบด้วย

๔.๑ อาหารธรรมดា (Regular diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A/ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนा ชูวารี)

ลงชื่อ M/ กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินก่ออม)

ลงชื่อ D/ กรรมการฯ
(นางนภาลักษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ K/ กรรมการฯ
(นางสาวชาเรีนา ประจัน)

- ลักษณะอาหาร

คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่สต้องไม่จัด
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

อาหารย่อยยาก เหนียว มีสัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารมักดองบางชนิด เช่น ปูเดิม ปลาร้า เป็นต้น

๑.๒ อาหารอ่อน (Soft diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องการเคี้ยว - กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัด รอดการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหาร

เป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับเป็นต้น
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีอาหารมาก ร้อนพิษที่มีมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

๑.๓ อาหารน้ำใส (Clear liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรงหรือหลังการผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร

ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ชูกหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผักไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาไอลและเนื้อผลไม้ออกก่อน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ ไม่เพียงพอ กับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลาสั้น ๆ ประมาณ 3 – 4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

๑.๔ อาหารน้ำข้น (Full liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร

ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุปกลืนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใส เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศครีม คัลสตาร์ด ชูกต่าง ๆ สามารถให้ได้

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ *A* ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชุวรารี)

ลงชื่อ *ก.* กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลืนกล่อม)

ลงชื่อ *Q* กรรมการฯ
(นางนงนภัคษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ *ร.* กรรมการฯ
(นางสาวชารีนา ประจัน)

- อาหารที่ควรเลี้ยงและควรระวัง

หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารไว้ดังนี้ (ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ. ๒๕๖๐)

ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารทั่วไป

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|------------------------------|---------------|------------------------|------------------------|--------------------------|
| อาหารธรรมดา (Regular) | ๑,๕๐๐ - ๒,๐๐๐ | ๔๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %) | ๕๐ - ๕๖ (๒๕ - ๓๐ %) | ๒๒๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %) |
| อ่อน (Soft) | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %) | ๔๒ - ๖๐ (๒๕ - ๓๐ %) | ๑๙๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %) |
| เหลวใส (Clear Liquid) | ๘๐๐ | ๒ % (๑ %) | ต่ำมาก | ๑๙๘ (๙๙ %) |
| อาหารน้ำข้น (Full liquid) | ๖๐๐ - ๑,๐๐๐ | ๑๕ - ๒๕ (๑๐ %) | ๖ - ๑๖ (๒๕ - ๓๐ %) | ๑๑๓ - ๒๐๐ (๗๕ - ๘๐ %) |

๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค

เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

๒.๑ อาหารเบาหวาน (DM diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหาร

เนื้องานอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง

- อาหารที่ควรเลี้ยงและข้อควรระวัง

เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แข็ง อุ่น ลอยแก้ว ผลไม้กรอบป่อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

๒.๒ อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต กระเพาะเป็นพิษหรือผู้ที่มีอาการบวม

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๖๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรณษา กลินก่ออุ่น)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกานันท์ ส้มพันธ์)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวชาเรือน ประจัน)

- ลักษณะอาหาร
เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการทำกดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์
- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง
น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่าง ๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหารที่สีผงฟู และผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

๒.๓ อาหารลดไขมัน (Low fat diet)

- ลักษณะอาหาร
เหมือนอาหารทั่วไปแต่ตัดแบ่งการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ๋น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคอเลสเตอรอล ร่วมด้วย
- โอกาสที่ใช้
สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้ป่วยมีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง
- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง
หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

๒.๔ อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

- ลักษณะอาหาร
อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโภเพสเซียมร่วมด้วย มีทั้งที่เป็นอาหารอ่อนและธรรมชาติ
- โอกาสที่ใช้
สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia , acute renal failure
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง
หลีกเลี่ยงถ้าเมล็ดแห้งผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ เนื้อสัตว์ และจัดให้ในปริมาณจำกัด

๒.๕ อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)

- ลักษณะอาหาร
เป็นอาหารธรรมชาติหรืออ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า 15% ต่อวัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๙๕๖๗

ลงชื่อ AJ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. พ. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล้อม)

ลงชื่อ Q กรรมการฯ ลงชื่อ W กรรมการฯ
(นางนงนากักษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชารินา ประจัน)

- โอกาสที่ใช้

จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

โปรตีนที่ให้ความคุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

๒.๖ อาหารลดาก (Low residue diet)

- ลักษณะอาหาร

เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย จึงมีการเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามิน และแร่ธาตุ อาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน

- โอกาสที่ใช้

ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างรุนแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัดลำไส้ใหญ่ หรือทวารหนัก

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง

หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด รังพืชที่มีกาก อาหารเนื้อหนี่喻 อาหารรสจัด อาหารทอด อวน้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค ไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามที่แพทย์กำหนด เพียงแต่ระบุเพิ่มว่า เป็นอาหารเฉพาะโรคอะไร หรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งฝ่ายโภชนาการ/ กลุ่มงานโภชนาศาสตร์จะได้ ดำเนินการ หรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้ (ที่มาของข้อมูล : หนังสือ มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

| Diets | Energy Kcal | Prot g | Fat g | CHO g |
|--|---------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|
| ธรรมดานาเบหวาน (Regular - DM) | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %) | ๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕%) | ๒๕๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %) |
| อ่อนเบาหวาน (Soft - DM) | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %) | ๕๐ - ๕๘ (๓๐ - ๓๕%) | ๑๙๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %) |
| ธรรมดา ลดโซเดียม (Regular - Low sodium) | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %) | ๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕%) | ๒๒๕ - ๓๐๐ |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อ้ม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวารีนา ประจัน)

| | | | | |
|--|--------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------|
| (น้อยกว่า ๒,๕๐๐ Mg/d) | | | | (๔๕ - ๖๐ %) |
| อ่อน ลดโซเดียม (Soft - Low sodium) (น้อยกว่า ๒,๕๐๐ Mg/d) | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๔๕ - ๖๙ (๑๒ - ๑๕ %) | ๕๐ - ๕๙ (๓๐ - ๓๕ %) | ๗๙๙ - ๒๗๐ (๔๕ - ๖๐ %) |
| ธรรมดา ลดไขมัน (Regular - Low fat) | ๗๙๙ - ๒๗๐ (๔๕ - ๖๐ %) | ๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐ %) | ๓๓ - ๕๐ (๒๐ - ๒๕ %) | ๒๒๕ - ๒๕๓ (๖๐ - ๖๕ %) |
| อ่อนลดไขมัน (Soft - Low fat) | ๑,๕๐๐ | ๔๐ - ๖๐ (๑๕ - ๒๐ %) | ๒๗ - ๓๓ (๒๐ - ๒๕ %) | ๒๒๕ - ๒๔๔ (๖๐ - ๖๕ %) |
| ธรรมดา เพิ่มโปรตีน (Regular - high prot.) | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๖๗ - ๑๐๐ (๑๕ - ๒๐ %) | ๖๐ - ๗๙ (๓๐ - ๓๕ %) | ๒๐๒ - ๒๗๕ (๔๕ - ๕๕ %) |
| อ่อน เพิ่มโปรตีน (Soft - High prot.) | ๗๙๙ - ๒๗๐ (๔๕ - ๖๐ %) | ๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐ %) | ๕๐ - ๕๙ (๓๐ - ๓๕ %) | ๑๖๙ - ๒๔๙ (๔๕ - ๕๕ %) |

หมายเหตุ : อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐาน ได้ตามแผนกรักษาของแพทย์ ซึ่งต้องแจ้งให้นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นราย ๆ ไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของอาหาร

มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารมีหা�ยชนิดที่นิยมใช้ ได้แก่ (ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ. ๒๕๖๐)

ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD)

เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร ๕ หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมให้สัดส่วนที่กำหนด ไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนกรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหาร ที่ต้องเตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้น ตั้งแต่ ๐.๕ kcal/cc. - ๑.๒ kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า ๑.๒ kcal/cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้เหลือเช้า เกิดการอุดตัน ที่สายให้อาหารและการ Feed อาหารได้

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๗๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ mhv กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินก่ออม)

ลงชื่อ @ กรรมการฯ
(นางนภลักษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ ททท. กรรมการฯ
(นางสาวชาเรena ประจัน)

ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับปริมาณวันละ 0.5 - 1.0 กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียเปล่าในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อทางแก้ไข หรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)

ส่วนมากนำเข้าจากต่างประเทศ มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วยรวมทั้งเฉพาะโรคลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลย และเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดจะสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5 - 2.0 Kcal/cc. แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

หมายเหตุ :

๑. การสั่งเพิ่มโปรตีนให้มากกว่าที่กำหนดไว้ในสูตร สามารถทำได้ แต่ไม่ควรให้โปรตีนเกิน 1 กรัม
๒. การเพิ่มไข่ขาว สามารถทำได้ แต่ไม่ควรเกิน ๒ พอง/ปริมาณอาหาร ๒๕๐ - ๓๐๐ cc. ถ้าให้มากกว่านี้ จะให้อาหารขั้นมากเกินไป ต้องเปลี่ยนมาใช้ไข่ขาวผงแทน

๓. วิธีให้อาหารทางสายให้อาหาร ที่ถูกต้อง ควรใช้วิธี Gravity drip และเขย่าขวดบ่อย ๆ เพื่อป้องกันการอุดตันของอาหาร

การจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เป็นงานที่ไม่สามารถทำเฉพาะฝ่าย/กลุ่มงานโภชนาการเท่านั้นแต่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งแพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่อื่นๆ ให้มีความเข้าใจตรงกัน สื่อสารไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องตามแผนการรักษา และความต้องการของผู้ป่วยซึ่งจะนำไปสู่การให้โภชนาบำบัดทางการแพทย์ที่ถูกต้อง

การบริหารอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลัก อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นในกรณีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคายังต้องจัดหาอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วย ไปยังห้องผู้ป่วยต่าง ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย จัดบริการตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ผู้รับจ้างต้องจัดบุคคลส่งมอบอาหาร ณ จุดบริการผู้ป่วยแก่เจ้าหน้าที่ห้องผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อย และไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือต่อไปบนห้องผู้ป่วย
- การล้างและเก็บภาชนะเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

การจัดทำอาหาร

จะต้องให้คณะกรรมการ นักโภชนาการ หรือโภชนากร ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป ตลอดจนการนำไปใช้ได้ทุกขั้นตอน ทั้งนี้ให้ผู้รับเหมายieldรายละเอียดการเลือก

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชุวรี)

ลงชื่อ A กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณชา กลั่นกล่อม)

ลงชื่อ A กรรมการฯ ลงชื่อ A กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชารีนา ประจัน)

ประเภทของอาหารแห้งและอาหารสด ในคุณลักษณะอาหารที่ทางกลุ่มงานโภชนาศาสตร์กำหนด เท่านั้น

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

วัสดุบริโภคอาหารแห้ง แบ่งออกเป็น

ก. อาหารแห้งประเภทรัญพืช ได้แก่ ข้าวสาร เมล็ดถั่วเหลือง ถั่วลิสง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งห้าวยามม่อม ตลอดจนพริกแห้ง หอมแดง กระเทียมและอื่น ๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา และควรบรรจุอยู่ในทึบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวสารหอมมะลิ ๑๐๐% หุงอกมาต้องไม่ดิบ หรือแซ่บ

ข. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาสลิดแห้ง ปลาช่อนแห้ง กุ้งแห้ง และอื่น ๆ ไม่มีสี ผสมอาหาร และไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย (สามารถตรวจสอบได้)

ค. อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารกระป่อง เช่น เกี๊ยมฉ่าย ซีเข็คฉ่าย ต้องบรรจุในกระป่องที่อยู่ในสภาพดี ไม่บุบ และไม่เป็นสนิม และผลิตภัณฑ์ต้องมีอย. รับรองคุณภาพ มาตรฐานและไม่หมดอายุ

๔. เครื่องปรุง เครื่องปรุงรส

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| - น้ำปลา | เป็นน้ำปลาแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - ซีอิ๊วขาว | ใช้ซีอิ๊วขาวแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - ซอสปรุงรส | เป็นซอสปรุงรสแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - น้ำมันหอย | แท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - น้ำส้มสายชู | ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น มี อย.รับรอง |
| - ซอสมะเขือเทศ | คุณภาพดี มี อย.รับรอง |
| - ซอสพริก | คุณภาพดี มี อย.รับรอง |
| - น้ำมันพีช | เป็นน้ำมันถั่วเหลือง ๑๐๐% |
| - ไม่ใช้ผงชูรสประกอบอาหาร | |

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ได้แก่

- ประเภทผัก ผักทุกชนิดต้องสดใหม่ มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแยกประเภทที่รับประทานสด และประเภทที่นำไปประกอบอาหารปรุงสุกผักที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้น จะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกำจัดแมลงกลุ่มอิอร์กานิฟอสเฟส และคาร์บามีท และกลุ่มอิอร์กานิคลอรีน และไฟเรทรอยด์

ประเภทผลไม้ ผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่ ไม่ชำ และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ผลไม้ที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้น จะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกำจัดแมลงกลุ่มอิอร์กานิฟอสเฟส และคาร์บามีท และกลุ่มอิอร์กานิคลอรีน และไฟเรทรอยด์

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A..... ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก...... กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล้อม)

ลงชื่อ ก...... กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)
ลงชื่อ ก...... กรรมการฯ
(นางสาวชาเรena ประจัน)

- ประเภทเนื้อสัตว์ จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและแยกประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แซ่บซีอิ๊ว องคชาเซลเซียส รายการรอปรุง ๕ องคชาเซลเซียส ถึง ๗ องคชาเซลเซียส) เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้น จะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกลุ่มของสารเร่งเนื้อแดง และฟอร์มาลีน
- ประเภทเนื้อสัตว์ ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก จะต้องล้างทำความสะอาด ให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและแยกประเภทเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แซ่บซีอิ๊ว องคชาเซลเซียส รายการรอปรุง ๕ องคชาเซลเซียส ถึง ๗ องคชาเซลเซียส) เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้นจะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกลุ่มของ ฟอร์มาลีน
- ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น ไม่มีสีผสมอาหาร ไม่มีสารบอแร็กซ์ สามารถตรวจสอบได้ เนื้อสัตว์แปรรูปจะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกลุ่มของ สารกันราและบอแร็กซ์ ขั้นมปังต่าง ๆ ใช้สีธรรมชาติ เช่น สีจากใบเตย ดอกอัญชัน หรือสีผสมอาหารที่มี อ. รับรอง ปริมาณและสัดส่วนอาหาร ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้กำหนดเอง และคำนวณตามจำนวนผู้ป่วยต่อวันโดย นักโภชนาการของโรงพยาบาล ผู้รับจ้างสามารถกำหนดสัดส่วนของอาหารให้ได้ตรงตามมาตรฐานที่ทางโรงพยาบาล บ้านตามกำหนดทั้งปริมาณและคุณภาพ

คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร

- ประเมินผลอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลและผู้ป่วยทุกเดือน ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ประเมินมาตรฐานกระบวนการประกอบอาหารบริโภคอาหารและสถานที่ ทุกเดือน
- ประเมินสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่ใช้ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดีและถูกต้องตามหลักสุขागิบาล อาหารทุกเดือน ประกอบด้วย
 - สถานที่ปรุง
 - บริเวณเตรียมผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์
 - สถานที่ประกอบอาหาร
 - ชั้นวางเครื่องปรุงรส
 - ตู้เก็บอาหารปรุงเสร็จแล้ว
 - สถานที่ล้างภาชนะ และเครื่องล้างภาชนะ
 - สถานที่จัดเก็บเศษอาหารและขยะ
 - บ่อตักไขมัน
 - รถเข็นอาหาร

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๖๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ AJ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ กศ พว กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลืนกล่อม)

ลงชื่อ กศ พว กรรมการฯ ลงชื่อ กศ พว กรรมการฯ
(นางนนภัคษณ์ ส้มพันธ์) (นางสาวชาเรนา ประจัน)

- ประเมินสุขภาพอาหารด้านอื่น ๆ เช่น ขั้นตอนการล้างผัก ล้างเนื้อสัตว์
 - ขั้นตอนการล้างภาชนะเก็บภาชนะ
 - ขั้นตอนการจัดเตรียมอาหารลงภาชนะ
 - ขั้นตอนการล้างอาหารขั้นห่อผู้ป่วย

สถานที่ประกอบอาหาร จะต้องทำความสะอาดโดยอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสุขภาพอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณครัวร้าน ดังนี้

- ผู้รับจ้างจะต้องตักไขมันอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
- ผู้รับจ้างจะต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดห้องน้ำให้สะอาดทุกวัน
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น หน้าต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของ ห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ
- ผู้รับจ้างจะต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โรงพยาบาลบ้านตาขุนเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับจ้างได้ตลอดเวลา
- ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามโภชนาการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลบ้านตาขุน การเจ็บป่วย
- ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทอาหาร หรือมีผู้ป่วยรายใหม่ ทางโรงพยาบาลบ้านตาขุน แจ้งให้ผู้รับเหมาทราบก่อนล่วงหน้าก่อนเวลาส่งมอบอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

การส่งมอบ

- ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ตรวจก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือสภาพอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้น ผู้รับจ้าง จะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

เกณฑ์การตรวจสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

| ลำดับ | รายการตรวจ | ผลการตรวจ |
|-------|------------|---------------------------|
| ๑. | CBC | ปกติ |
| ๒. | HBsAg | ไม่พบ |
| ๓. | CXR | ปกติ |
| ๔. | Stool Exam | ไม่พบ parasite ova |
| ๕. | Stool C/S | ไม่พบ Salmonella shigella |

หมายเหตุ : การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล เท่านั้น

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๖๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ AJ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ นางสาวสุพรรณชา กลืนกล่อม กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณชา กลืนกล่อม)

ลงชื่อ นางนงนภัสส์ สัมพันธ์ กรรมการฯ
(นางนงนภัสส์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ นางสาวชารินา ประนัน กรรมการฯ
(นางสาวชารินา ประนัน)

| สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท | | |
|---|-----------------------------|---------------|
| อาหารธรรมดามามัญ ๑,๖๕๐ กิโลแคลอรี่ ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย | | |
| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวน/ส่วน |
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ | ๖ ส่วน |
| | ผัก ก | ไม่จำกัดจำนวน |
| | ผัก ข | ๓ ส่วน |
| | ขัญพีช | ๗ ส่วน |
| | ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) | ๑ ส่วน |
| | ไขมัน | ๖ ส่วน |
| | น้ำตาล | ๒ ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว แป้ง | ๒ ทัพพี |
| | เนื้อสัตว์ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๑ ช้อนชา |
| | ผัก | ๑ ทัพพี |
| | ข้าว แป้ง | ๓ ทัพพี |
| มื้อกลางวัน | น้ำตาล | ๓ ช้อนชา |
| | เนื้อสัตว์ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๒ ช้อนชา |
| | ผัก | ๑ ทัพพี |
| | ผลไม้ | ๑ ส่วน |
| มื้อเย็น | ข้าว แป้ง | ๒ ทัพพี |
| | เนื้อสัตว์ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๓ ช้อนชา |
| | ผัก | ๑ ทัพพี |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๙/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนा ชูวารี)

ลงชื่อ กฟ กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล่อม)

ลงชื่อ อ กรรมการฯ ลงชื่อ กฟ กรรมการฯ
(นางนภัสกักษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวารีนา ประจำ)

| สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท | | |
|---|--|---|
| อาหารอ่อนสามัญ ๑,๖๕๐ กิโลแคลอรี่ ประกอบด้วย | | |
| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวน/ส่วน |
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ ผัก ก ผัก ข รังพีช ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) ไขมัน น้ำตาล | ๕ ส่วน ไม่จำกัดจำนวน ๑ ส่วน ๗ ส่วน ๔ ส่วน ๗ ส่วน ๓ ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก น้ำตาล ผลไม้ | ๒ ทับพี ๑.๕ ช้อนโต๊ะ ๓ ช้อนชา ๒ ทับพี ๓ ช้อนชา ๑ ส่วน |
| มื้อกลางวัน | ข้าว แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก ผลไม้ | ๒ ทับพี ๓ ช้อนชา ๑.๕ ช้อนโต๊ะ ๒ ช้อนชา ๒ ทับพี ๑ ส่วน |
| มื้อเย็น | ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก | ๒ ทับพี ๒ ช้อนโต๊ะ ๓ ช้อนชา ๑ - ๒ ทับพี |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎรธานี ที่ ๓๙๖๒/๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๙๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนा ชูวารี)

ลงชื่อ ก. น. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล้อม)

ลงชื่อ B กรรมการฯ ลงชื่อ ก.ก. กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์) (นางสาวชาเรena ประจัน)

| สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท | | |
|---|-----------------------------|---------------|
| อาหารธรรมดาพิเศษ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี่/วัน ประกอบด้วย | | |
| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวน/ส่วน |
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ | ๖ ส่วน |
| | ผัก ก | ไม่จำกัดจำนวน |
| | ผัก ข | ๑ ส่วน |
| | ธัญพืช | ๙ ส่วน |
| | ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) | ๓ ส่วน |
| | ไขมัน | ๑๐ ส่วน |
| | น้ำตาล | ๓ ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว แป้ง | ๒ ทัพพี |
| | เนื้อสัตว์ | ๓ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๒ ช้อนชา |
| | ผัก ข | ๓ ทัพพี |
| | น้ำตาล | ๑ ช้อนชา |
| | ผลไม้ | ๒ ส่วน |
| มื้อกลางวัน | ข้าว แป้ง | ๒ ทัพพี |
| | น้ำตาล | ๒ ช้อนชา |
| | เนื้อสัตว์ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๒ ช้อนชา |
| | ผัก | ๒ ทัพพี |
| | ผลไม้ | ๑ ส่วน |
| อาหารว่าง | นม หรือ น้ำผลไม้ | ๑ กล่อง |
| | ขนม | ๑ ชิ้น |
| มื้อเย็น | ข้าว แป้ง | ๓ ทัพพี |
| | เนื้อสัตว์ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | ๓ ช้อนชา |
| | ผัก | ๒ ทัพพี |
| | ผลไม้ | ๑ ส่วน |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๗๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ Ah ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ กานดา กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินิกล้อม)

ลงชื่อ อุรุพงศ์ กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ นภิญ่า กรรมการฯ
(นางสาวสารินา ประจัน)

อาหารทางสายยาง

๑. สูตรสำเร็จ (Commercial formula)

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกัน ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างพิจารณาเพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

๒. สูตรอาหารเฉพาะโรค ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดอาหารเฉพาะโรคนั้น ๆ

วิธีทำอาหารสูตรปั่น

๑. ซึ่งตัวส่วนผสมตามที่กำหนด

๒. นำฝึกทอง กลวยน้ำว้า ไข่ไก่ เนื้อปลา / เนื้อไก่ ผักใบเขียว นิ่งหรือต้มให้สุก

๓. นำส่วนผสมทั้งหมดลงเครื่องปั่น โดยเติมน้ำสุกพอปั่นได้ ปั่นจนละเอียด

๔. นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วมากรองด้วยกระชอนตาถี่

๕. เติมน้ำต้มสุกให้ได้ตามปริมาณที่กำหนด

๖. แบ่งออกเป็นเม็ด ๆ ตามปริมาณที่กำหนด

- สามารถเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา
- สูตรอาหารทางสายดัดแปลงมาจากโรงพยาบาลตรัง และ โรงพยาบาลจะนะ

จ.สงขลา

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๙๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ  ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางสาวสพรณยา กลินกล่อม)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางนภลักษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางสาวชารีนา ประจัน)

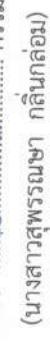
อาหารสูตรป่น ๑ : ๑

โปรตีน ๒๐% ไขมัน ๓๐% คาร์บอไฮเดรต ๕๐%

| รายการอาหาร | ๖๐๐ แคลอรี่ ๑๕๐ Kcal. | ๖๐๐ แคลอรี่ ๑๕๐ Kcal. | ๔๐๐ แคลอรี่ ๑๐๐ Kcal. |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ปริมาณ | หน่วย | ปริมาณ | หน่วย |
| ไข่ (๕๐ กรัม/ ห่อ) | ๑ | พอง | ๓ |
| ไข่ขาว (ถ้วย กรัม/ ห่อ) | ๓ | พอง | ๔ |
| สันในไก่ | ๑๗๐ | กรัม | ๑๗๐ |
| กล้วยน้ำว้า | ๘๙ | กรัม | ๑๐๐ |
| ฟักทอง | ๖๗ | กรัม | ๑๐๐ |
| แครอท | ๕๔ | กรัม | ๑๐๐ |
| ผักใบเขียว | ๕๔ | กรัม | ๙๐ |
| ผ้าตาลทราย | ๕๗ | กรัม | ๕๕ |
| ผักกาด | ๑๖ | กรัม | ๒๐ |
| เกตุอิ | ๕ | กรัม | ๕ |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างของเขตของงานฯ ตามคำสั่งหัวตสราษฎร์รานี ที่ ๓๖๖๙/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ กรรมการ กรรมการ
(นางสาวชนนา ชูวารี) 
ลงชื่อ กรรมการ กรรมการ
(นางสาวศพรรณษา กลินกอลุ่ม) 

ลงชื่อ กรรมการ กรรมการ
(นางสาวอรุณรัตน์ สันพันธ์) 

ลงชื่อ กรรมการ กรรมการ
(นางสาวอรุณรัตน์ ประจัน) 

อาหารสูตรรับประทาน ๑ : ๑

โปรดตั้ง ๗๐% ไขมัน ๓๐% คาร์บไฮเดรต ๕๐%

| รายการอาหาร | ๑,๐๐๐ แคลอรี่ ๙๕๐ Kcal. | ๑,๒๐๐ แคลอรี่ ๑๐๐ Kcal. | ๑,๔๐๐ แคลอรี่ ๑๒๐ Kcal. | ๑,๖๐๐ แคลอรี่ ๑๔๐ Kcal. | ๑,๘๐๐ แคลอรี่ ๑๖๐ Kcal. | ๑,๔๐๐ แคลอรี่ ๑๕๐ Kcal. | ๑,๖๐๐ แคลอรี่ ๑๗๐ Kcal. |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| บุรีมาณ ไข่ (๕๐ กรัม/ พอง) | ๓ พอง | ๗ พอง | ๑ พอง | ๑ พอง | ๓ พอง | ๑ พอง | ๗ พอง |
| ไข่ขาว (สาด กรัม/ พอง) | ๔ ๔ | ๔ ๔ | ๔ ๔ | ๖ ๖ | ๔ ๔ | ๖ ๖ | ๔ ๔ |
| สับปะรด สับปะรด | ๑๗๕ ๑๗๕ | ๑๕๐ ๑๕๐ | ๑๕๐ ๑๕๐ | ๑๖๓ ๑๖๓ | ๑๕๐ ๑๕๐ | ๑๕๐ ๑๕๐ | ๑๗๕ ๑๗๕ |
| กุ้งเผา กุ้งเผา | ๙๕ ๙๕ | ๗๐ ๗๐ | ๗๐ ๗๐ | ๗๐ ๗๐ | ๗๐ ๗๐ | ๗๐ ๗๐ | ๑๗๐ ๑๗๐ |
| ฟักทอง ฟักทอง | ๗๕ ๗๕ | ๕๐ ๕๐ | ๕๐ ๕๐ | ๕๐ ๕๐ | ๕๐ ๕๐ | ๕๐ ๕๐ | ๗๕ ๗๕ |
| ผัดกระเทียม ผัดกระเทียม | ๑๙๕ ๑๙๕ | ๑๗๐ ๑๗๐ | ๑๗๐ ๑๗๐ | ๑๗๕ ๑๗๕ | ๑๗๕ ๑๗๕ | ๑๗๕ ๑๗๕ | ๒๑๐ ๒๑๐ |
| ผัดกระเทียม ผัดกระเทียม | ๓๐ ๓๐ | ๒๕ ๒๕ | ๒๕ ๒๕ | ๒๗ ๒๗ | ๒๗ ๒๗ | ๒๗ ๒๗ | ๓๑๕ ๓๑๕ |
| น้ำตาลทราย น้ำตาลทราย | ๖๕ ๖๕ | ๕๐ ๕๐ | ๕๐ ๕๐ | ๕๗ ๕๗ | ๕๗ ๕๗ | ๕๗ ๕๗ | ๗๐ ๗๐ |
| น้ำผึ้งพืช น้ำผึ้งพืช | ๒๐ ๒๐ | ๑๗ ๑๗ | ๑๗ ๑๗ | ๑๙ ๑๙ | ๑๙ ๑๙ | ๑๙ ๑๙ | ๒๕ ๒๕ |
| เกลือ เกลือ | ๔ ๔ |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขบวนทรัพย์ของงานฯ ตามคำสั่งหัววัสดุสราษฎร์ฯ ที่ ๓๙๙๙/๙๙๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ

 นางพยอม ไชยเชฐ
 กรรมการฯ
 (นางสาวสุพรหมา กลินก่อ) ลงชื่อ

 ไชยเชฐ
 กรรมการฯ
 (นางสาวกรรณา ลี้ฟ้อน) ลงชื่อ

 กรรณา
 กรรมการฯ
 (นางสาวกรรณา ลี้ฟ้อน) ลงชื่อ

 กรรนา
 กรรมการฯ
 (นางสาวกรรนา ลี้ฟ้อน)

อาหารสูตรปั่น ๑.๕ : ๑

โปรดตั้ง ๒๐% ไขมัน ๓๐% คาร์บอไฮเดรต ๕๐%

| รายการอาหาร | ๑,๐๐๐ แคลอรี่ ๒๕๐ Kcal. | ๑,๖๐๐ แคลอรี่ ๔๐๐ Kcal. | ๑,๙๐๐ แคลอรี่ ๕๐๐ Kcal. | ๑,๓๐๐ แคลอรี่ ๓๗๕ Kcal. |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ไข่ (๕๐ กรัม/ พอง) | ๑ พอง | ๑ พอง | ๑ พอง | ๑ พอง |
| ไข่ขาว (๓๕ กรัม/ พอง) | ๖ พอง | ๖ พอง | ๖ พอง | ๖ พอง |
| ส้มในไก่ | ๑๗๗.๕ กรัม | ๒๕๐ กรัม | ๒๕๐ กรัม | ๑๗๗.๕ กรัม |
| กล้วยน้ำว้า | ๑๗๗.๕ กรัม | ๒๗๕ กรัม | ๒๗๕ กรัม | ๑๗๗.๕ กรัม |
| ฟักทอง | ๑๐๑.๕ กรัม | ๑๗๕ กรัม | ๑๗๕ กรัม | ๑๗๕ กรัม |
| แครอท | ๘๗.๕ กรัม | ๑๓๗ กรัม | ๑๓๗ กรัม | ๘๗.๕ กรัม |
| ผักใบเขียว | ๑๐๗.๕ กรัม | ๑๗๖ กรัม | ๑๗๖ กรัม | ๑๐๗.๕ กรัม |
| น้ำตาลทราย | ๘๗.๕ กรัม | ๑๓๗ กรัม | ๑๓๗ กรัม | ๘๗.๕ กรัม |
| น้ำนม | ๗๐ กรัม | ๑๑๖ กรัม | ๑๑๖ กรัม | ๗๐ กรัม |
| เกลือ | ๕.๕ กรัม | ๙.๕ กรัม | ๙.๕ กรัม | ๕.๕ กรัม |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอเบตขอจดหมายฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๓๙๖๒/เบตจวท ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

| | |
|--|--------------------------------------|
| ลงชื่อ <i>นางสาวสุพรณนา กลินทร์</i> | ลงชื่อ <i>ประยานนารุมกร</i> |
| ลงชื่อ <i>นางสาวลักษณ์ สุพันธ์</i> | ลงชื่อ <i>กรรมการฯ</i> |
| ลงชื่อ <i>(นางสาวสุพรณนา กลินทร์)</i> | ลงชื่อ <i>กรรมการฯ</i> |
| ลงชื่อ <i>(นางสาวสุพรณนา กลินทร์)</i> | ลงชื่อ <i>กรรมการฯ</i> |

น้ำสายใยรัก (มือว่างหญิงหลังคลอด)

ส่วนผสม

| | | |
|-------------------|-----|------|
| ๑. พริกไทยดำ | ๒๐ | กรัม |
| ๒. ใบกระเพรา | ๑๐๐ | กรัม |
| ๓. ขิงแก่ | ๑๐๐ | กรัม |
| ๔. กระเทียมเจี๊ยน | ๑๒๐ | กรัม |
| ๕. น้ำตาลทรายแดง | ๑๕๐ | กรัม |
| ๖. น้ำเปล่า | ๔ | ลิตร |

วิธีทำ

- นำพริกไทยดำ ใบกระเพรา ขิงแก่ กระเทียมเจี๊ยน ล้างทำความสะอาด ทุบพอแตก
- นำส่วนผสมตามข้อ (๑) ใส่ภาชนะ เติมน้ำเปล่าต้มไฟอ่อน ๆ ให้เหลือน้ำ ๓ ลิตร
- เติมน้ำตาลทราย ต้มให้เดือด ยกลง กรองเอากาภอออก
- สามารถเสิร์ฟได้ทันที

วิธีใช้

- ให้หยอดหลังคลอดดื่มครั้งละ ๒๕๐ ซีซี (๑ แก้ว) วันละ ๒ – ๓ ครั้ง หรือดื่มแทนน้ำ ร่วมกับการกระตุนให้นมลูก

ผลการวิจัย

หญิงหลังคลอด ๙๗% (จากกลุ่มตัวอย่าง ๓๐ คน) จะมีน้ำนมไหลหลังจากดื่มน้ำสายใยรักแล้วภายใน ๑๐ ชั่วโมง และสำหรับผู้ที่มีน้ำนมไม่ค่อยมากแล้วก็ยังเพิ่มปริมาณน้ำนมให้เพียงพอได้

ผู้คิดค้น หรือ ที่ mana น้ำสายใยรัก

คุณนิตยา กิจขอบ ตำแหน่งนักโภชนาการ โรงพยาบาลพังงา

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ  ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินกกล่อม)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางสาวชารีนา ประจัน)

การเตรียมเนื้อสัตว์ ขั้นตอนการล้างเนื้อสัตว์

สัตว์บก

เนื้อหมู และ เนื้อวัว

หันเป็นชิ้นขนาดพอสมควรล้างให้สะอาดทั้งชิ้น ๒ ครั้ง หันเตรียมปรุงหรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

เนื้อกไก่ และ เนื้อเป็ด

ล้างทั้งชิ้น หรือล้างทั้งตัว ทั้งภายในและภายนอกล้างให้สะอาดเปลี่ยนน้ำ ๒ ครั้ง หันเตรียมปรุงหรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

สัตว์น้ำ

เนื้อปลา

ขอดเกลือด ตัดหัว ควักไส้ออก ล้างภายในตัวปลาให้สะอาดโดยใช้น้ำฉีดล้างภายนอกตัวปลาให้สะอาด โดยใช้มือถุหันเตรียมปรุง หรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก

ล้างทั้งเปลือกให้สะอาด ๒ ครั้ง แกะเปลือกหันเตรียมปรุงหรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ ณัฐ ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ นร. ม.ว. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินก่ออม)

ลงชื่อ ว. กรรมการฯ
(นางนภัสกษณ์ สัมพันธ์)

ลงชื่อ พ. กรรมการฯ
(นางสาวราีนา ประจัน)

วิธีเตรียมน้ำผึ้งสมน้ำส้มสายชู
วิธีเตรียมน้ำผึ้งสมน้ำส้มสายชูสำหรับแซ่บสด - ผลไม้

วิธีเตรียม : เปิดน้ำลงอ่างให้น้ำอยู่ในระดับที่มีเครื่องหมายสีแดงขีดไว้ หรือปริมาณน้ำ ๗๐ ลิตร ตวงน้ำส้มสายชูชนิดความเข้มข้น ๕% ปริมาณน้ำส้มสายชู ๒,๑๐๐ ซีซี หรือน้ำส้มสายชูขวดละ ๗๐๐ ซีซี จำนวน ๑ ขวด ลงในน้ำที่เตรียมไว้ผึ้งลงในน้ำ คนให้เข้ากัน นำผักสดและผลไม้ ลงแซ่บประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที

วิธีการล้างผลไม้

ขั้นตอนการล้างผลไม้

ผลไม้ที่ไม่มีเปลือก : ล้างน้ำไหล หรือล้างน้ำบริมาณมาก ๆ แซ่บในน้ำผึ้งสมน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างน้ำให้สะอาดอีกรัง หันเป็นชิ้น เก็บเข้าตู้เย็นเพื่อรอเสิร์ฟ เช่น อุ่น ชมพ์ แอปเปิล ผรั่ง ฯลฯ

ผลไม้มีเปลือก : ล้างให้สะอาดทั้งเปลือก ปอกเปลือกหันเป็นชิ้นเก็บเข้าตู้เย็นเพื่อรอเสิร์ฟ เช่น มะม่วง แตงโม มะละกอ เงาะ ฯลฯ

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ ก. ประธานกรรมการฯ
(นางกัญญา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลิ่นกล่อม)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางนภัคชณ์ สัมพันธ์)
ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวชาเรena ประจัน)

วิธีการล้างผัก

ขั้นตอนการล้างผัก

ผักชนิดเป็นผล หรือเป็นผัก : ล้างทั้งเปลือกด้วยน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ เช่นในน้ำผักสมน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างให้สะอาดอีกครั้ง หันเตรียมปรุ่ง เช่น แตงกวา มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว ฯลฯ

ผักชนิดเป็นหัว : ล้างทั้งหัว ปอกเปลือก ล้างให้สะอาด หันเตรียมปรุ่ง เช่น แครอท มันเทศ หัวผักกาด ฯลฯ

ผักชนิดใบหนา : เช่น ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ตัดโคนออกปลิดเป็นใบ ๆ ล้างน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ เช่นในน้ำผักสมน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างให้สะอาดอีกครั้ง หันเตรียมปรุ่ง

ผักชนิดใบบาง : เช่น ผักกาดหอม ตันหอม ผักชี ฯลฯ ตัดโคนออก ปลิดเป็นใบ ๆ หรือเป็นต้น ๆ ล้างน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ เช่นน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างให้สะอาดอีกครั้งหันเตรียมปรุ่ง

วิธีการล้างไข่

การเตรียมน้ำผักสมคลอรีนสำหรับแช่ไข่ : เปิดน้ำลงในอ่างให้น้ำอยู่ระดับที่มีเครื่องหมายสีแดงขีดไว้ หรือปริมาณ ๗๐ ลิตร ใช้หลอดฉีดยา (ไซริงค์) ดูดคลอรีนเหลว ๓๕ ซีซี ผสมลงในน้ำให้เข้ากันนำไปแช่โดยให้น้ำท่วมไข่ ใช้เวลาเช่า ๓๐ นาที ความเข้มข้นของน้ำยาคลอรีน คือ ๑๐๐ PPM (น้ำ ๒,๐๐๐ ซีซี. ต่อคลอรีนเหลว ๑ ซีซี.)

หมายเหตุ : เวลาเตรียมน้ำผักสมคลอรีนให้ระมัดระวัง โดยผู้เตรียมต้องสวมถุงมือและใช้ผ้าปิดปาก ปิดมูก ห้ามมิให้คลอรีนเหลวสัมผัสผิวน้ำ

ขั้นตอนการล้างไข่และแซ่คลอรีน : ไข่ไก่ และไข่เป็ด ล้างทั้งฟองโดยใช้น้ำฉีด ใช้ฟองน้ำถูเปลือกไข่ให้สะอาดแซ่ในน้ำที่ผสมคลอรีน แซ่นาน ๓๐ นาที ฉีดน้ำล้างไข่อีกครั้งให้ทั่วผิวให้แห้ง เตรียมปรุ่ง หรือเก็บในห้องเย็น

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๒๖๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ A ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนา ชูวารี)

ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลืนกล่อม)

ลงชื่อ @ กรรมการฯ
(นางนภัสกัณฑ์ สัมพันธ์)
ลงชื่อ ก. กรรมการฯ
(นางสาวชารินา ประจัน)

แนวทางการจัดและเตรียมอาหารให้ตามมาตรฐาน

เติมอาหาร

ปรุงอาหาร

จัดอาหาร

ส่งอาหาร



๑. ล้างอาหารตามกระบวนการที่ดูแลอย่างดี
๒. นำวัตถุต้นของจากจุดเตรียม
๓. ปรุงอาหารตามไปสู่จาน
๔. หั่นต้มน้ำดืออาหารที่ต้องการกิน
๕. บรรจุใส่กล่องหรือตระกร้าหัวหู้ด้วยพลาสติก
๖. แขวนหัวลงอย่างยืนยัน ($\text{น้ำอ้อย} < 0 - (-10)$ องศาเซลเซียส ผึ้ง - ผึ้งไม้ ๑ - ๗ องศาเซลเซียส)
๗. ติดป้ายระบุวัตถุต้นที่นำไปเบื้องต้น
๘. บันทึกอย่างรวดเร็ว

๑. นำวัตถุต้นของจากจุดเตรียม
๒. ปรุงอาหารตามไปสู่จาน
๓. หั่นต้มน้ำดืออาหารที่ต้องการกิน
๔. บรรจุใส่กล่องหรือตระกร้าหัวหู้ด้วยพลาสติก

๑. จัดอาหารตามชนิดและรายชื่อของไข่ในบังคับ
๒. อาหารผู้ป่วยที่รับประทานสำหรับเด็ก
๓. ตราชจี๊ดความถูกต้องของอาหารอีกครั้ง และบันทึกไว้ก่อนห่อหุ้นป้ายในโรงอาหาร
๔. ตราชจี๊ดความถูกต้องของไข่กุ้งกุ้งกุ้ง ก่ออาชญากรรม แต่ยังไม่สามารถกำจัดได้

๑. นำปืนฉีดออกหัวผู้ป่วยไปสู่ห้องเสริรภาพอาหาร
๒. ส่งห้องผู้ป่วยใน ห้อง隔離ห้องอาหารต่อท่านรักษาเจ้าหน้าที่ให้ถูกต้องเชิงก่ออาชญากรรม แต่ยังไม่สามารถกำจัดได้
๓. บริการผู้ป่วย และฝึกการดูแลปัจจุบัน ในห้องน้ำและห้องอาหาร และดูแลความหวานในห้องน้ำและห้องอาหารของผู้ป่วยก่อน
๔. บริการอาหารผู้ป่วย ซึ่งค่า โภชต์โดยละเอียดตามห้องน้ำอยู่ที่
๕. เค็มไม่เกิน ๒ หยดเปรี้ยว
๖. หวานไม่เกิน ๓% salt.

กำหนดโดยคณะกรรมการลูกหลานห้องขยะของเขตพื้นที่ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| ลงชื่อ กรรมากรฯ | ลงชื่อ ประธานกรรมการฯ |
| นางสาวอรุณรัตน์ ลีรัตน์ (ลายเซ็น) | นายกุญจน์ ชูวงศ์ (ลายเซ็น) |
| ลงชื่อ กรรมากรฯ | ลงชื่อ กรรมการฯ |
| นางสาวสาวรีนา บุญเจริญ (ลายเซ็น) | นางสาวสาวรีนา บุญเจริญ (ลายเซ็น) |

กำหนดโดยคณะกรรมการลูกหลานห้องขยะของเขตพื้นที่ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

ใบแสดงบัญชีประมาณวัสดุและค่าแรง
จ้างเหมาประจำอหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

| ลำดับ | รายการ | อัตรา/ราคา | หมายเหตุ |
|-------|-----------------|----------------|------------------------------------|
| ๑ | ค่าอาหารผู้ป่วย | ๖๐ บาท/คน/มื้อ | จ่ายค่าจ้างตามจำนวนผู้ป่วยต่อเมื่อ |
| | | | |

กำหนดโดยคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๑๖๔/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ  ประธานกรรมการฯ
(นางกัญจนा ชูวารี)

ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางสาวสุพรรณษา กลินก่ออม)

ลงชื่อ  กรรมการฯ ลงชื่อ  กรรมการฯ
(นางนงนภัสส์ สัมพันธ์) (นางสาวชาเรนา ประจัน)