บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานพัสดุ โทร. ๖๐๔๓๑ – ๖๐๔๓๓, ๖๐๔๕๔, ๖๐๔๖๐ และ ๖๐๓๖๕

ที่ สธ ๐๘๒๙.๕/ ๒๒๔๔ **วันที่** ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุญาตนำประกาศประกวดการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ลงในเว็ปไซต์ของโรงพยาบาล, เว็ปไซต์ของกรมบัญชีกลาง, ปิดประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตนราชกัญญา

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ด้วยกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ได้อนุมัติประกาศประกวดราคาการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในวงเงิน ๑๕,๙๐๔,๙๘๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านเก้าแสนสี่พันเก้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ นั้น

กลุ่มงานพัสดุ ขออนุญาตให้ศูนย์ข้อมูลข่าวสารโรงพยาบาลสวนปรุง นำประกาศจัดซื้อฯ ดังกล่าว ลงเว็ปไซต์ของโรงพยาบาลสวนปรุง และปิดประกาศ ณ บอร์ดประกาศ ชั้น G อาคารอุบลรัตนราชกัญญา ตั้งแต่วันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามสำเนาเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตด้วย จะเป็นพระคุณ

ส.ว.
(นางสมปรารถนา สุวรรณรัตน์)
เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

อนุญาต

(นายกิตต์กวี โพธิ์โน)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง
๒๓ พ.ย. ๒๕๖๕

23-11-65

ทราบ ส.ว. 23/11/65



ประกาศกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานซื้อในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๕,๙๐๔,๙๘๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านเก้าแสนสี่พันเก้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

๑. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๓๓๐ ราย ค่าอาหารวันละ ๑๔๐.๐๐ บาท จำนวน ๒๗๓ วัน เป็นเงิน ๑๒,๖๑๒,๖๐๐.๐๐ บาท

๒. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๔๘ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๔๐.๐๐ บาท จำนวน ๒๗๓ วัน เป็นเงิน ๓,๑๔๔,๙๖๐.๐๐ บาท

๓. อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โดยเฉลี่ย ๒ ราย ค่าอาหารวันละ ๒๗๐.๐๐ บาท จำนวน ๒๗๓ วัน เป็นเงิน ๑๔๗,๔๒๐.๐๐ บาท

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพให้ขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

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

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.suanprung.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๕๓๙๐ ๘๕๐๐ ต่อ ๖๐๔๓๑ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ โปรดสอบถามมายังกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ผ่านทางอีเมล์ saraban_sp@dmh.mail.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ โดยกรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.suanprung.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

(นายกิตต์กวี โพธิ์โน)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง

ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมสุขภาพจิต

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

" ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ และตรวจสอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่ยื่นเสนอราคา ให้ถูกต้องครบถ้วน ตามเอกสารประกวดราคาฯ ข้อ ๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ ข้อ ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ และข้อ ๔. การเสนอราคา หากผู้ยื่นข้อเสนอมีคุณสมบัติฯ ไม่ครบถ้วน หรือยื่นเอกสารหลักฐานต่างๆ ไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วน ตามที่กำหนดไว้ฯ คณะกรรมการฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ๆ ทั้งนี้ ถือปฏิบัติตามระเบียบ กระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๕๕ "



เอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๒/๒๕๖๖

การซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)

ตามประกาศ กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

ลงวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

กรมสุขภาพจิต (โดย โรงพยาบาลสวนปรุง) ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ตามรายการ ดังนี้

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)	จำนวน	๑	รายการ

พัสดุที่จะซื้อนี้ต้องเป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ อยู่ในสภาพที่จะใช้งานได้ทันทีและมีคุณลักษณะเฉพาะตรงตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ฉบับนี้ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ spec. ๒

๑.๘ spec. ๓

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจด

ทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มิได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) แคตตาล็อกและ/หรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ตามข้อ ๔.๔

(๓) รายการพิจารณาที่ ๑ อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)

(๓.๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

(๓.๒) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓.๓) สำเนาหนังสือรับรองสินค้า Made In Thailand ของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว จนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ โรงพยาบาลสวนปรุง ๑๓๑ ถนนช่างหล่อ ตำบลหายยา อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยืนราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยืนราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๒๗๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย หรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก กรม ให้ส่งมอบพัสดุ

๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องส่งแคตตาล็อก และหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของ การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) ไปพร้อมการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณา หลักฐานดังกล่าวนี้ กรมจะยึดไว้เป็นเอกสารของทางราชการ

๔.๕ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไขในเอกสารประกวดราคาซื้ออิเล็กทรอนิกส์

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๙ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒)

และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทิ้งงาน เว้นแต่ กรม จะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมิใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของ กรม

๔.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

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

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๗๙๕,๒๔๙.๐๐ บาท (เจ็ดแสนเก้าหมื่นห้าพันสองร้อยสี่สิบเก้าบาทถ้วน)

๕.๑ เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย "เงินบำรุง โรงพยาบาลสวนปรุง" ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๕ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง

หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิ์ในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มิใช่สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรมมีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทิ้งงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรม

จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

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

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๖.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาซื้อขาย

๗.๑ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันที่ทำข้อตกลงซื้อกรมจะพิจารณาจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือแทนการทำสัญญาตามแบบสัญญาดังระบุ ในข้อ ๑.๓ ก็ได้

๗.๒ ในกรณีที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนภายใน ๕ วันทำการ หรือกรมเห็นว่าไม่สมควรจัดทำข้อตกลงเป็นหนังสือ ตามข้อ ๗.๑ ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาซื้อขายตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือ กับกรมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าสิ่งของที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้กรมยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) เงินสด

(๒) เช็คหรือดราฟท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย "เงินบำรุง โรงพยาบาลสวนปรุง" ซึ่งเป็นเช็คหรือดราฟท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือดราฟท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

(๓) หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

(๔) หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม

รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

(๕) พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของพัสดุที่ซื้อซึ่งกรม ได้รับมอบไว้แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขาย เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบสิ่งของได้ครบถ้วนตามสัญญาซื้อขายหรือข้อตกลงเป็นหนังสือ และกรม ได้ตรวจรับมอบสิ่งของไว้เรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาซื้อขายแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงซื้อขายเป็นหนังสือ ให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งได้ทำสัญญาซื้อขายตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของที่ซื้อขายที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๗๓ วัน นับถัดจากวันที่ กรม ได้รับมอบสิ่งของ โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๑. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่นๆ

๑๑.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ ต่อเมื่อกรมได้รับอนุมัติเงินค่าพัสดุจากเงินบำรุงประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใดให้เป็นผู้ขาย และได้ตกลงซื้อสิ่งของตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้ขายจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศและของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อกรมเจ้าท่าภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้ขายสั่ง หรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของที่ซื้อขายดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้นโดยเรืออื่นที่มิใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้ขายจะต้องรับผิดตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชยนาวี

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือภายใน

เวลาที่กำหนด ดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทิ้งงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ กรมสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงซื้อเป็นหนังสือ ให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ กรมอาจประกาศยกเลิกการจัดซื้อในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดซื้อหรือที่ได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดซื้อครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการซื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ขายเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

(กรมสุขภาพจิต โดย โรงพยาบาลสวนปรุง)

๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)

ในวงเงิน ๑๕,๙๐๔,๙๘๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านเก้าแสนสี่พันเก้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลสวนปรุงเป็นโรงพยาบาลที่ให้บริการผู้ป่วยจิตเวชทั้งผู้ป่วยนอก และผู้ป่วยใน ซึ่งผู้ป่วยในที่เข้ารับการรักษา ประกอบด้วย ผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จึงต้องมีการจัดอาหารให้บริการผู้ป่วยให้เหมาะสมกับประเภทและสิทธิการรักษา จำนวน ๓ มื้อต่อวัน เพื่อให้การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จฯ ของโรงพยาบาลสวนปรุง ถูกต้อง และได้ราคาที่เหมาะสม ถูกต้องตรงตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงต้องมีการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางฯ ดังกล่าว

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการแก่ผู้ป่วยในที่เข้ามารับการรักษาในโรงพยาบาลสวนปรุง

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

๓.๑๐ ...

๓.๑๐ <u>เป็นนิติบุคคล</u> ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหารและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี ในการผลิตและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ, มีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี ในวงเงินไม่น้อยกว่า <u>๘,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดล้านบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังจากปี ๒๕๖๖ ไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ – ปัจจุบัน)</u> และสามารถดำเนินการโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

๓.๑๒ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด ประกอบด้วย

- การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๓๒๓-๘
- นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- แนวทางการดำเนินงาน Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๒๒๒-๔
- การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร ตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (Clean Food Good Taste)

๔. รายละเอียดขอบเขตของงาน

ให้เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ จำนวน ๒๗ แผ่น แนบท้ายนี้

๕. กำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

หลักเกณฑ์ราคา (Price)

๖. ระยะเวลาการส่งมอบ หรือส่งมอบงาน

ภายใน ๒๗๓ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)

๗. วงเงินในการจัดซื้อ

ด้วยเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ในวงเงิน ๑๕,๙๐๔,๙๘๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านเก้าแสนสี่พันเก้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

๘.สถานที่...

๘. สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต ตั้งอยู่เลขที่ ๑๓๑ ถนนช่างหล่อ ตำบลหายยา อำเภอเมือง-เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานพัสดุ กลุ่มภารกิจอำนวยการ โรงพยาบาลสวนปรุง กรมสุขภาพจิต

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ
และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
(ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)

๑. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๑.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๑.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๑.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๑.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๑.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๑.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๑.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอราคารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๑.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑.๑๐ <u>เป็นนิติบุคคล</u> ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหารและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี ในการผลิตและจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จ, มีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี ในวงเงินไม่น้อยกว่า **<u>๘,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ (แปดล้านบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังจากปี ๒๕๖๕ ไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ปัจจุบัน)</u>** และสามารถดำเนินการโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๑.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน <u>สำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ</u> ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

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

๑.๑๒ ผู้เสนอราคา...

๑.๑๒ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด ประกอบด้วย

- การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๓๒๓-๘
- นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- แนวทางการดำเนินงาน Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๓๒๒๒-๔
- การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร ตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (Clean Food Good Taste)

๒. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีพนักงาน ดังนี้

๒.๑ ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน/วัน โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๑.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๑.๒ มีสำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐ ที่น่าเชื่อถือ มีหน้าที่ ดังนี้

๑. ควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของพนักงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นในแต่ละวัน ทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการให้ถูกต้องตรงตามสัญญา

๒. หากผู้เสนอราคาไม่มีผู้ควบคุมงานอยู่ควบคุมกำกับและแก้ไขปัญหาตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน (ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. – ๑๘.๐๐ น.) โดยไม่มีเหตุอันควร ทางโรงพยาบาลสวนปรุง **จะทำการปรับเป็นเงินครั้งละ ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อวัน/ต่อคน**

๓. ปฏิบัติตามระเบียบของโรงพยาบาลสวนปรุง ทุกประการ

๒.๒ นักโภชนาการและหรือโภชนากร จำนวน ๒ คน /วัน โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๒.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๒.๒ นักโภชนาการ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและโภชนบำบัด อาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยผ่านการทำงานบริการอาหารในโรงพยาบาล หรือผ่านการฝึกงานการบริการอาหารในโรงพยาบาลมาก่อนไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ชั่วโมง

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

๒.๒.๓ โภชนากร...

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

๒.๒.๔ บัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการหรือโภชนากรพร้อมหลักฐานคุณวุฒิประกอบและสำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

<u>มีหน้าที่ดังนี้</u>

๑. ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบอาหารของผู้เสนอราคาทุกวัน อย่างน้อยจำนวน ๒ คน/วัน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. – ๑๘.๐๐ น.

๒. การปฏิบัติงานสามารถสลับเวรเหลื่อมเวลาปฏิบัติงานได้ แต่ใน ๑ วัน ต้องปฏิบัติงานเฉลี่ย อย่างน้อย ๒ คน

๓. หากผู้เสนอราคาไม่มีนักโภชนาการหรือโภชนากรอยู่ควบคุมกำกับการปฏิบัติงานโดยไม่มีเหตุอันควรไม่แจ้งกลุ่มงานโภชนาการล่วงหน้าถึงเหตุผลของการไม่มาปฏิบัติงาน ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) /คน/วัน<u>**ทันที**</u>โดยกลุ่มงานโภชนาการจะทำบันทึกแจ้งทางโรงพยาบาลสวนปรุงให้ดำเนินการปรับเป็นเงินตามที่ระบุในสัญญา
***หมายเหตุ** “เหตุอันควร”เช่น เจ็บป่วย ไม่สบาย ไปพบแพทย์ตามนัด (ต้องแนบใบรับรองแพทย์) เหตุด่วนฉุกเฉิน ฯลฯ กรณีจำเป็นต้องออกไปทำธุระภายนอกในระหว่างวันต้องแจ้งหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือผู้ได้รับมอบหมายทางโทรศัพท์ หรือการสื่อสารช่องทางอื่น และรีบกลับมาปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้แจ้งไว้)

๔. ปฏิบัติตามระเบียบของโรงพยาบาลสวนปรุงทุกประการ

๒.๓ พนักงานประกอบอาหาร **(พิเศษ, สามัญ, เฉพาะโรค และหุงข้าว) และพนักงานจัดอาหาร** มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๓.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๓.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี

๒.๓.๓ มีหลักฐานบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ

๒.๔ พนักงานเตรียมผลไม้ มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๔.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๔.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี

๒.๔.๓ มีหลักฐาน...

๒.๔.๓ มีหลักฐานบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ

๒.๕ พนักงานเตรียมวัตถุดิบ มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๕.๑ มีสัญชาติไทย

๒.๕๓ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี

๒.๕.๓ มีหลักฐานบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ

** หากพนักงานในข้อ ๒.๑ – ๒.๕ ไม่เป็นบุคคลสัญชาติไทยตามที่กำหนดในสัญญา ผู้เสนอราคาจะต้องถูกปรับเป็นเงิน ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)/คน/วัน จนกว่าผู้เสนอราคาจะจัดพนักงานให้ตรงตามที่ระบุไว้ในสัญญา

<u>สัดส่วนของพนักงานซึ่งเป็นแรงงานต่างด้าวไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของพนักงานทั้งหมด</u>

๒.๖ พนักงานบริการอาหาร,ล้างภาชนะ มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๖.๑ มีสัญชาติไทย หรือ

๒.๖.๒ <u>กรณีเป็นบุคคลต่างด้าว</u>ต้องมีบัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติ และมีใบอนุญาตทำงานโดยระบุประเภทให้ตรงกับงานที่ทำในปัจจุบัน

๒.๖.๓ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์ สื่อสารภาษาไทยได้

๒.๗ พนักงานทำความสะอาด **(พนักงานทำความสะอาด ต้องไม่เป็นผู้ประกอบอาหารและบรรจุอาหาร)** มีคุณสมบัติ ดังนี้

๒.๗.๑ มีสัญชาติไทย หรือ

๒.๗.๒ <u>กรณีเป็นบุคคลต่างด้าว</u>ต้องมีบัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติ และมีใบอนุญาตทำงานโดยระบุประเภทให้ตรงกับงานที่ทำในปัจจุบัน

๒.๗.๓ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปี และไม่เกิน ๖๐ ปีบริบูรณ์ สื่อสารภาษาไทยได้

๒.๘ ผู้เสนอราคาและบุคลากรทุกคนต้องปฏิบัติตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ตามเอกสารแนบที่ ๑) และแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข แบ่งออกเป็น ๕ หมวด จำนวน ๗๕ ข้อ (ตามเอกสารแนบที่ ๒) ในขณะปฏิบัติงานหากพนักงานมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม ก้าวร้าว ไม่ให้ความร่วมมือ ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล กลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเซ็นรับทราบ และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน)/ราย/ครั้ง จนกว่าทางผู้เสนอราคาจะทำการแก้ไขและปรับปรุงให้ถูกต้อง

๒.๙ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการพัฒนาคุณภาพอาหาร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

๒.๑๐ พนักงาน...

๒.๑๐ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคน **ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐ**โดยตรวจสุขภาพก่อนเริ่มดำเนินการและมีผลการรับรองการตรวจสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (IC) ของโรงพยาบาลกำหนด โดยมีใบรับรองแพทย์ ดังนี้

๑) ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (stool examination)

๒) การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi, Shigellaspp. ,Escherichia Coli (Rectal Swap)

๓) การ X - Ray ปอด

๔) การเจาะเลือดเพื่อตรวจหา**ไวรัสตับอักเสบเอและ บี**

๕) ตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะ

๖) การตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

๗) ผลการตรวจหาเชื้อ Covid-19 ด้วยวิธี ATK ก่อนเริ่มปฏิบัติงานไม่เกิน 24 ชั่วโมง

ในระหว่างปฏิบัติงานหากพบว่าพนักงานของผู้เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจจะแพร่เชื้อโรคได้ทางการสัมผัสอาหารและน้ำ ระบบทางเดินหายใจที่ง่ายต่อการแพร่เชื้อ เช่น Covid-19 อุจจาระร่วง ไข้หวัด สุกใส ตาแดง วัณโรค ตรวจพบพยาธิ เป็นต้น ผู้เสนอราคาต้องให้พนักงานดังกล่าวหยุดปฏิบัติงานและพักรักษาตัวจนกว่าจะหาย หรือพ้นระยะการแพร่กระจายเชื้อฯ ทั้งนี้ต้องจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทน

กรณีพนักงานสัญชาติไทยเดินทางกลับภูมิลำเนาต่างจังหวัด ก่อนกลับเข้ามาปฏิบัติงานต้องทำการคัดกรองตนเองก่อนกลับเข้ามาปฏิบัติงานด้วยวิธี ATK และพนักงานต่างด้าวหากเดินทางข้ามประเทศเพื่อกลับภูมิลำเนาต้องทำการตรวจสุขภาพตามรายการที่กำหนดอีกครั้ง เพื่อป้องกันโรคติดต่อและก่อนรับพนักงานเข้าปฏิบัติงานในวันแรกต้องมีใบรับรองแพทย์แสดงก่อนรับเข้าโดยผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องได้รับการคัดกรองหาเชื้อ Covid-19 ด้วยวิธี ATK ในกรณีที่อาการบ่งชี้ว่าอาจเสี่ยงต่อการเกิดการเจ็บป่วยของโรค covid-19 เพื่อเฝ้าระวังฯ โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

หากพนักงานมีพฤติกรรมต้องสงสัยเกี่ยวข้องกับยาเสพติด ทางโรงพยาบาลมีสิทธิ์สุ่มตรวจพนักงานเพื่อตรวจหาสารเสพติดในปัสสาวะได้ โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

พนักงานของผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงพยาบาลและทางราชการ มีพฤติกรรมบริการที่ดี ไม่ส่งเสียงดัง ไม่ดื่มสุรา ไม่สูบบุหรี่ ไม่เล่นการพนัน <u>หากทำให้งานของทางราชการเสียหายและไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือสัญญาจะถูกดำเนินการด้วยการตักเตือนและหากยังไม่ปรับปรุง ทางผู้ขาย/ผู้เสนอราคาจะต้องยกเลิกการว่าจ้างทันที</u>

๒.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๒.๑๑.๑ พฤติกรรมการบริการที่ดี

๒.๑๑.๒ ปฏิบัติ...

๒.๑๑.๒ ปฏิบัติตาม กฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลสวนปรุง และทางราชการ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุดเสียหาย ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหามาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

๒.๑๑.๓ ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมายเช่น ยาบ้า กัญชา บุหรี่ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลสวนปรุง

๒.๑๒ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล และอบรมหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ประกอบอาหาร หรืออบรมการพัฒนาสุขลักษณะส่วนบุคคลและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนอัคคีภัยในหน่วยงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล โดย**เชิญวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เทศบาล (อปท.) หรือพยาบาลควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลมาอบรม**และผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรบ ซึ่งกำหนดให้มีการอบรม อย่างน้อย ๒ ครั้ง/ปี

๒.๑๓ การแต่งกายของบุคลากรของผู้เสนอราคาต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่สะอาด

๒.๑๓.๑ ในขณะปรุงอาหารและบรรจุอาหารสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว สวมผ้าปิดปาก – จมูก สวมรองเท้าบูทสีขาว

๒.๑๓.๒ ในขณะบริการอาหารผู้ป่วยที่ตึกต้องสวมผ้ากันเปื้อน โดยผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกสีละ ๑ ชุดต่อคน คือ **สีเขียวและสีม่วงอ่อน (กรณีไม่สามารถหาสีของผ้ากันเปื้อนตามที่ระบุในข้อสัญญาได้ อนุญาตให้ใช้เป็นสีอื่นได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกับปีงบประมาณที่ผ่านมา)** , มีผ้าเช็ดมือ สีอ่อนประจำตัวของตนเอง และต้องซักทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังการบริการอาหารทุกครั้ง

๒.๑๓.๓ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องสวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกงทรงสแล็คสีดำหรือสีกรมเท่านั้นและสวมรองเท้าหุ้มส้นสีดำไม่อนุญาตให้สวมใส่เครื่องแต่งกายที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ กางเกงรัดรูป เสื้อยืด รองเท้าแตะ ในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

๒.๑๓.๔ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานทั้งในกลุ่มงานโภชนาการและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วย

หากพนักงานของผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กล่าวมาข้างต้น กลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเซนรับทราบ และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข โรงพยาบาลจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท/ราย/ครั้ง จนกว่าพนักงานของทางผู้เสนอราคาจะทำการแก้ไขและปรับปรุงให้ถูกต้อง

๒.๑๔ ผู้เสนอราคา...

๒.๑๔ ผู้เสนอราคาต้องส่งรายชื่อพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมดพร้อมหลักฐาน ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ดังนี้

<u>ผู้ควบคุมงาน</u>

๑) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๓) สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๔) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน โดยต้องเป็นรูปภาพที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๕) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

<u>นักโภชนาการและหรือโภชนากร</u>

๑) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๓) สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๔) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน โดยต้องเป็นรูปภาพที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๕) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

<u>พนักงานสัญชาติไทย</u> **(พนักงานประกอบอาหารและจัดอาหาร ,พนักงานเตรียมผลไม้และพนักงานเตรียมวัตถุดิบ)**

๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๒) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน โดยต้องเป็นรูปภาพที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๓) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

<u>พนักงานต่างด้าว (พนักงานบริการอาหาร, ล้างภาชนะ และพนักงานทำความสะอาด)</u>

๑) สำเนาบัตรอนุญาตการทำงานของต่างด้าว (บัตรสีชมพู) หรือ สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport-PP) หรือหนังสือเดินทางชั่วคราว (Temporary Passport-TP) หรือเอกสารรับรองบุคคล (Certificate of Identity – CI)

๒) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๓) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๔) หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัท โดยลงวันที่รับรอง พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของนายจ้าง จำนวน ๑ ชุด

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

หากพนักงาน...

หากพนักงานลาออกและรับพนักงานใหม่จะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกัน โดยให้แจ้งชื่อบุคลากรผู้ปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรให้กลุ่มงานโภชนาการและโรงพยาบาลทราบทุกครั้ง และจัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

**หากตรวจพบภายหลังว่าผู้เสนอราคาไม่ได้ส่งหลักฐานและผลการตรวจสุขภาพของพนักงานตามที่ระบุข้างต้น ทางโรงพยาบาลสวนปรุงจะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐ บาท/คน/วัน จนกว่าจะได้รับหลักฐานการสมัครงานและผลการตรวจสุขภาพ

๒.๑๕ ผู้เสนอราคาที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจะต้องมีทีมงานครบ ตามข้อ ๒.๑ – ๒.๗ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

๒.๑๖ ผู้เสนอราคาต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ ประกันสังคมโดยมีหลักฐานการสมัครเข้าเป็นสมาชิกประกันสังคมให้ผู้จะซื้อตรวจสอบในลงนามในสัญญาจะซื้อจะขายฯ

โรงพยาบาลสวนปรุง ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคาและพนักงานของผู้เสนอราคานำบุคคลภายนอกที่มิได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้เสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานหรือพักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนาการ

๓. คุณลักษณะเฉพาะของสารอาหารและพลังงานที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติโรงพยาบาลสวนปรุง

จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

๓.๑ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยสามัญ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี่	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ –๓,๐๐๐	๑๒- ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารธรรมดาย่อยง่าย	๑,๖๐๐ –๒,๕๐๐	๑๒- ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ –๑,๘๐๐	๑๒- ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารบำบัดโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
- อาหารเบาหวาน	๑,๖๐๐ –๒,๐๐๐	๑๕ – ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๒ - ๑๕%	๕๕ - ๖๐ %	๒๐ - ๒๕ %
- อาหารจำกัดเกลือ	๑,๖๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๒ – ๑๕ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารเนื้อมาก	๑,๖๐๐ –๒,๐๐๐	๑๕ – ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารเนื้อน้อย	๑,๖๐๐ – ๒,๐๐๐	๘ - ๑๐%	๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
- อาหารเพิ่มพลังงาน	๑,๘๐๐ – ๒,๔๐๐	๑๒ - ๒๐ %	๕๐ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๕ %
- อื่นๆตามที่ ร.พ.กำหนด				

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วย

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

อาหารปรุงสำเร็จ..

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยสามัญตามรายการอาหาร	ปริมาณ / วัน
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้ออกไก่ หรือเนื้อปลา (น้ำหนักดิบ) ไข่ ฯลฯ	๒๗๐ กรัม
ข้าวแป้ง (ข้าวจ้าว ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน อื่นๆ)	๔๘๐ – ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด	๑๖๐ – ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แคนตาลูป ชมพู่ แก้วมังกร แอปเปิ้ล มะละกอ ฯลฯ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม หรือ ๓ – ๕ ส่วน/วัน
ไขมัน หรือ / กะทิ	๑๕ – ๔๕ กรัม / ๔๕ – ๑๓๕ กรัม
น้ำตาล	๒๐ – ๕๐ กรัม
ผลไม้	ตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๓.๒ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

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

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม – ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่างพร้อมน้ำดื่ม ๓ ขวด

ปริมาณอาหาร...

ปริมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้ออกไก่ เนื้อปลาไข่ (น้ำหนักดิบ) ฯลฯ	๓๖๐ – ๔๘๐ กรัม
ข้าวแป้ง เช่น ข้าวจ้าว ข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวซอย ฯลฯ	๔๘๐ – ๑,๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกุยช่าย ข้าวโพดอ่อน ฯลฯ	๒๔๐ – ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ ได้แก่ กล้วยหอม แอปเปิ้ล ชมพู่ พุทรา ส้ม มะละกอ ฯลฯ หรือ ขนม ๓ มื้อ สำหรับผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่มผลไม้ ๒ มื้อ รวมเป็น ๕ มื้อ	มื้อละ ๑๐๐ – ๒๐๐ กรัม หรือมื้อละ ๑ ส่วนตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทยฉบับปัจจุบัน
ไขมัน	๒๕ – ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ – ๕๐ กรัม
น้ำดื่มบรรจุขวดใส ฉลากระบุสถานที่ วันเดือนปี ผลิต ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซีซี	๓ ขวด/วัน
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

๓.๓ ตารางแสดงรูปแบบการจัดบริการอาหาร

- อาหารสามัญ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน/อ่อนกับนิ่ม	อาหารแอลกอฮอล์
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ หรือ - ข้าวสวย + กับข้าว ๑ อย่าง + ผลไม้	- ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนม/นมถั่วเหลืองกล่อง หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๑ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนม/นมถั่วเหลืองกล่อง	- ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ หรือ - ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง + กับข้าว ๑ อย่าง + ผลไม้
ว่างเช้า	-	-	ผลไม้
กลางวัน	- ข้าวสวย หรือ ข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว+น้ำซุป หรือเกาเหลา + ผลไม้	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง หรือนมถั่วเหลือง หรือ - อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย + น้ำซุป + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนม/นมถั่วเหลืองกล่อง	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง หรือ ข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว+น้ำซุป หรือเกาเหลา + ผลไม้
ว่างบ่าย	-	-	ผลไม้
เย็น	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนม/นมถั่วเหลืองกล่อง	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้

- อาหารพิเศษ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน/อ่อนกับนิ่ม	อาหารแอลกอฮอล์
เช้า	- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมปัง หรือซาลาเปา ฯ + ผลไม้ หรือ - ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม + นมกล่อง หรือ - ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม + นมกล่อง - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มเครื่อง + ขนมปัง หรือซาลาเปา ฯ + ผลไม้ หรือ - ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด
ว่างเช้า	-	-	ผลไม้
กลางวัน	- ข้าวสวย หรือ ข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว+น้ำซุป หรือเกาเหลา + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง หรือ - อาหารจานเดียวที่มีเนื้อสัมผัสนิ่มบดเคี้ยวง่าย + น้ำซุป + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง หรือ ข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ หรือ - อาหารจานเดียว+น้ำซุป หรือเกาเหลา + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด
ว่างบ่าย	นม น้ำเต้าหู้ หรือน้ำผลไม้ชนิดกล่อง ๑๘๐ ซีซี ขึ้นไป + ขนม ๑ ชิ้น	นม น้ำเต้าหู้ หรือน้ำผลไม้ชนิดกล่อง ๑๘๐ ซีซี ขึ้นไป + ขนม ๑ ชิ้น	นม น้ำเต้าหู้ หรือน้ำผลไม้ชนิดกล่อง ๑๘๐ ซีซี ขึ้นไป + ขนม ๑ ชิ้น
เย็น	- ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้เนื้อสัมผัสนิ่ม หรือนมกล่อง - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด	- ข้าวสวยหุงผสมถั่วเหลือง + กับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้ - น้ำดื่ม ๖๐๐ ซีซี ๑ ขวด

๓.๔ สารอาหารและพลังงานสำหรับผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี่	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๖๐๐ –๓,๐๐๐	๑๒- ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารธรรมดาย่อยง่าย	๑,๖๐๐ –๒,๕๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๖๐๐ –๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๓๐ %
อาหารบำบัดโรค - อื่นๆ ตามที่ รพ. กำหนด	ตามคำสั่งแพทย์			

หมายเหตุ :ปริมาณอาหารที่กำหนดนี้ สามารถเพิ่ม – ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษต่างชาติประกอบด้วย อาหารเช้าอาหารกลางวันอาหารเย็นและอาหารว่างพร้อม น้ำดื่ม ๓ ขวด

ปริมาณอาหาร...

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

ตารางแสดงตัวอย่างรูปแบบการจัดบริการอาหาร ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น	อาหารว่าง
American Breakfast ไข่ดาว ๒ ฟอง หรือ ออมเลต ๒ ฟอง	อาหารจานหลัก (หมู/ไก่/ปลา)	อาหารจานหลัก (หมู/ไก่/ปลา)	ผลไม้ หรือ
ไส้กรอก ๔ ชิ้น หรือ แฮม ๔ ชิ้น	อาหารประเภทข้าว เส้น สปาเก็ตตี้ พาสต้าเฟตตูชินี่ หรือ มักกะโรนี	อาหารประเภทข้าว เส้น สปาเก็ตตี้ พาสต้าเฟตตูชินี่ หรือ มักกะโรนี	ขนมเบเกอรี่, แครกเกอร์
ขนมปังขาวหรือขนมปังโฮลวีท ๓ – ๔ แผ่น หรือ ครัวซองค์ ๑ ชิ้น หรือ แซนวิส	สลัดผักหรือผลไม้	สลัดผักหรือผลไม้	นมกล่อง หรือ
หรือข้าวผัดเนย เนยและแยม สลัดผักถ้วยเล็ก	ซุปใสหรือซุปข้นหรือแกงจืด	ซุปใส หรือ ซุปข้น (ครีมซุป) หรือ น้ำซุปเติมผักและเนื้อสัตว์	น้ำผลไม้ ๑๐๐ % ชนิดกล่อง
นมกล่อง / น้ำผลไม้๑๐๐% / โยเกิร์ต / โอวัลติน / เครื่องดื่มธัญญาหาร	ขนมหรือผลไม้	ขนมหรือผลไม้	หรือโยเกิร์ต ๑ ถ้วย
ผลไม้, น้ำดื่มขวด ๖๐๐ มล.1 ขวด	ผลไม้ น้ำดื่มขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	ผลไม้ น้ำดื่มขวด ๖๐๐ มล. ๑ ขวด	

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

หมายเหตุ...

หมายเหตุ :

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

ตารางแสดงปริมาณสัดส่วนอาหาร ตามหมวดอาหารของรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย

หมวดอาหาร	ปริมาณวัตถุดิบอาหาร (น้ำหนักดิบ)	ปริมาณอาหารสุก
ข้าว – แป้ง ๑ ส่วน		ข้าวสุก ๑ ทัพพี (๕๕ กรัม) บะหมี่ลวก ๑ ก้อน (๑๐๐ กรัม) ขนมจีน ๑ จับ ใหญ่ (๙๐ กรัม) ขนมปัง ๑ แผ่น (๒๕ กรัม)
เนื้อสัตว์๑ ส่วน	เนื้อหมูดิบ ๔๐ กรัม เนื้อไก่ดิบ ๔๐ กรัม โคนปีกบนไก่ ๒ ชิ้น	เนื้อหมูสุก ๓๐ กรัม (๒ ช้อนกินข้าว) เนื้อไก่สุก ๓๐ กรัม (๒ ช้อนกินข้าว) กุ้งสุก ๔ – ๕ ตัว, ปลาหมึกสุก ๒๐ กรัม โคนปีกบน ๒ ชิ้น (๓๐ กรัม) ลูกชิ้นหมู ๓๐ กรัม เต้าหู้ขาวหลอด ๒/๓ หลอด เต้าหู้ไข่หลอด ๑/๒ หลอด เต้าหู้ขาวแข็ง ๑/๔ หลอด
ผัก ข ๑ ส่วน	ผักดิบ ๒ ทัพพี	ผักสุก ๑ ทัพพี
ผลไม้ ๑ ส่วน	กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า ๑ ผลกลาง กล้วยหอม ๑ ผลเล็ก แคนตาลูป ๘ ชิ้นคำ (๒๐๐ กรัม) ส้มเขียวหวาน ๒ ผลกลาง (๑๕๐ กรัม) ชมพู่ ๒ ผลกลาง (๔๕ กรัม) แก้วมังกร ๑/๒ ผลกลาง (๑๑๕ กรัม) เงาะ ๔ ผลกลาง (๘๕ กรัม) ฝรั่ง ๑/๒ ผลกลาง (๑๒๐ กรัม) แตงโม ๘ ชิ้นคำ (๒๘๕ กรัม) มะละกอสุก ๘ – ๑๐ ชิ้นคำ (๒๓๕ กรัม) มะม่วงดิบ ๑/๒ ผลใหญ่	
ไขมัน		น้ำมันพืช ๑ ช้อนชา, กะทิธัญพืช ๕๐ ซีซี

อาหารว่าง (ผู้ป่วยพิเศษ)	ปริมาณ
นมกล่อง ยูเอชที นมพร่องมันเนย ๒๐๐ ซีซี, หรือ นมเปรี้ยวไขมันต่ำรสต่างๆ ๑๘๐ ซีซี, น้ำนมจมูกข้าวกล้องหอมมะลิรสต่างๆ ๑๘๐ ซีซี,หรือนมถั่วเหลือง น้ำตาลน้อยและไม่มีน้ำตาล ๓๐๐ ซีซี, นมถั่วเหลืองผสมงาดำหรือจมูกข้าว ๑๘๐ ซีซี, (หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐%๑๘๐ ซีซี)	๑ กล่อง
ขนมไทย / ขนมเบเกอรี่ ราคา ๑๕.๐๐ บาท หรือผลไม้ อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษเบาหวาน แครกเกอร์จืดสลับผลไม้	เบเกอรี่ ๑ ชิ้นหรือ ไม่ต่ำกว่า ๔๐ กรัม หรือ ผลไม้ ๑ ส่วนหรือตามปริมาณที่ กำหนดในตารางอาหาร แลกเปลี่ยนไทย
อื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด	

หมายเหตุ: ๑. ปริมาณอาหารผู้ป่วยพิเศษ ให้จัดตามปริมาณที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

๒. ปริมาณอาหารสามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการ และโรคของผู้ป่วยโดยกลุ่มงานโภชนาการเป็นผู้กำหนดเท่านั้น

๔. ประเภทของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ โรงพยาบาลสวนปรุง

ประเภทของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ มีดังนี้

- อาหารวันละ ๓ มื้อ เฉพาะผู้ป่วยพิเศษ อาหารว่างบ่าย ๑ มื้อ กรณีผู้ป่วยพิเศษแอลกอฮอล์เพิ่มผลไม้ว่างเช้า ๑ มื้อ

- เฉพาะผู้ป่วยแอลกอฮอล์ เพิ่ม ผลไม้มื้อว่าง ๒ เวลา คือ ๑๐.๐๐ น. และ ๑๔.๐๐ น.

อาหารธรรมดา : ข้าวสวย ข้าวเหนียว ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว

อาหารอ่อน : โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ

อาหารเหลว : เครื่องดื่ม โอวัลติน นมวัว นมถั่วเหลือง น้ำผลไม้ น้ำซุป

อาหารเฉพาะโรค : อาหารเบาหวาน อาหารเนื้อมาก – เนื้อน้อย อาหารจำกัดเกลือ อาหารเพิ่มเกลือ อาหารจำกัดไขมัน และอื่น ๆ

อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ: อาหารเช้า American Breakfastนม-ขนมปังปิ้ง-เนยสด-แยม-ไข่ดาว, Omelet, cream soup , สลัด , สปาเก็ตตี้ , มักกะโรนี sandwiches , สเต็กไก่ -หมู หรือหากผู้เสนอราคาไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุ

อาหารผสม...

อาหารผสม : อาหารทางการแพทย์และอาหารทางสายยาง เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาลสวนปรุงไม่มีห้องปั่นและผสมอาหารทางสายยางที่ได้มาตรฐาน จึงได้ระบุให้ใช้อาหารผงทางการแพทย์และทางผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาเอง ซึ่งระบุให้ใช้ในผู้ป่วยที่ไม่มีโรคร่วมทางกาย ผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคเบาหวาน ผู้ป่วยโรคไต แต่หากผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายที่มีข้อกำหนดในการใช้อาหารผงทางการแพทย์ ทางผู้เสนอราคาจะต้องทำการสั่งซื้ออาหารทางสายยางชนิดปั่นน้ำ (Blenderize) จากสถานพยาบาลที่มีห้องอาหารทางสายยางที่ได้มาตรฐานควบคุมการติดเชื้อ กลุ่มผู้ป่วยที่มีความจำเป็นต้องใช้อาหารทางสายยางหรือ Blenderize คือ ผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง , โรคเก๊าท์ หรือโรคใดๆที่มีข้อห้ามในการใช้อาหารผงทางการแพทย์ ทางผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาทางสายยางชนิดปั่นน้ำที่เหมาะสมกับโรคซึ่งอยู่ภายใต้คำสั่งของแพทย์เท่านั้น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดภาวะแทรกซ้อนในระยะยาวต่อผู้ป่วย และเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสะดวกต่อการเก็บรักษา กรณีผู้ป่วยให้อาหารทางสายยางและต้องเพิ่มโปรตีนจากไข่ขาวตามคำสั่งแพทย์ให้ทางผู้เสนอราคาใช้เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผง เกรดทางการแพทย์ปราศจากสารปรุงแต่ง สี, กลิ่น, รส ชั่งตวงตามสัดส่วนให้ทางหอผู้ป่วย นำไปผสมกับอาหารผงทางการแพทย์ให้แก่ผู้ป่วย แทนการปั่นไข่ขาวผสมน้ำอุ่น

อาหารว่างผู้ป่วยพิเศษ : นม และขนมไทยหรือเบเกอรี่ (ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ) หรือผลไม้ (ชนิดขนมเบเกอรี่ไม่ซ้ำกันใน ๑ สัปดาห์) บรรจุในถุงกระดาษสีน้ำตาล ไม่อนุญาตให้ใช้ถุงพลาสติกในการบรรจุอาหารว่างเพื่อนำส่งผู้ป่วย

อาหารอื่น ๆ : ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ผลไม้ผู้ป่วยสามัญไม่ให้ซ้ำกันภายใน ๑ วัน ผลไม้พิเศษไม่ซ้ำกัน ๒ วันหรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด

อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่างๆ ที่กำหนดในใบสั่งเช่นอาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดเกลือ, อาหารจำกัดไขมัน, อาหารโรคเก๊าท์เป็นต้นให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหาร โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร

อาหารธรรมดา และอาหารอื่น ๆ ให้จัดอาหารตามรายการที่กำหนด เฉพาะอาหารพิเศษให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหารทุกราย

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

๕. รายละเอียด...

๕. รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และ ผู้ป่วยพิเศษ-ต่างชาติ

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

๕.๒ ในกลุ่มผู้ป่วย พิเศษเฉพาะโรค และสามัญเฉพาะโรค (ผู้ป่วยที่มีโรคร่วมทางกาย) ให้ใช้ข้าวไร้ท์เบอร์รี่

๕.๓ ข้าวโจ๊ก เป็นปลายข้าวหอมมะลิ กรณีใช้ข้าวต้มปั่นเป็นโจ๊ก ให้แยกเครื่องปั่นเฉพาะ

**** หมายเหตุ การสำรองข้าวสาร เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการมีสถานที่คับแคบจึงอนุญาตให้สำรองข้าวสารไว้ใช้ครั้งละ ไม่เกิน ๑๐ กระสอบ ห้ามสำรองเกินกว่าที่กำหนด**

๕.๔ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ พริกแห้ง หอม กระเทียมต้องไม่มีมอด และไม่ขึ้นรา

๕.๕ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.และระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักแพร่หลายมีมาตรฐานขึ้นทะเบียนถูกต้องโดยสามารถตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้นักโภชนาการและโภชนากรของโรงพยาบาลตรวจก่อนการปรุงทุกครั้งหรือโภชนากรนักโภชนาการและบุคลากรในกลุ่มงานโภชนาการสามารถเข้าตรวจสอบในห้องเก็บวัสดุบริโภคได้ตลอดเวลา

๕.๕.๑ น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %

๕.๕.๒ กะทิให้ใช้กะทิกล่อง ในกรณีที่ผู้ป่วยรับประทานอาหารเฉพาะโรคให้ใช้นมถั่วเหลืองนมจืดหรือกะทิธัญพืชแทนการใช้กะทิกล่อง

๕.๕.๓ น้ำมะนาวใช้จากผลมะนาวธรรมชาติ ไม่ใช้ผงมะนาวหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาวในการประกอบอาหาร

๕.๖ น้ำมันสำหรับผัดให้ใช้น้ำมันพืชจากถั่วเหลืองหรือรำข้าว ประเภทอาหารทอดให้ใช้น้ำมันปาล์ม

๕.๗ ผัก ให้ใช้ผักตามฤดูกาล และเน้นให้ใช้ผักปลอดสารพิษ ผักออแกนิกส์/เกษตรอินทรีย์/GAP/มาตรฐาน Q ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ ผักไม่ต่ำกว่า ๑๐ ชนิด เช่น ผักกาดเขียว ผักชี ต้นหอม คื่นช่าย แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ คะน้าฯ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN&Clean Plus) คุณภาพดี สดใหม่ ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด โดยการล้างผักและผลไม้ด้วยผงโซเดียมไบคาร์บอเนตอัตราส่วนโซเดียมไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่นการเตรียมส่วนประกอบ เช่น ผักให้เตรียมมื้อต่อมื้อ ยกเว้นการเตรียมฟักทองและฟักเขียว

*****กลุ่มงานโภชนาการไม่อนุญาตให้กักตุนฟักทองและฟักเขียว ให้สั่งซื้อวันต่อวัน**

๕.๘ ผลไม้สด...

๕.๘ ผลไม้สด ตามฤดูกาล คุณภาพดี สดใหม่ ปริมาณและขนาดให้ดูตามตารางอาหารแลกเปลี่ยนไทย ฉบับปัจจุบัน เช่นกล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ต้องมีน้ำหนัก ๔๕ กรัม, กล้วยหอม มีน้ำหนัก ๕๐ กรัม เป็นต้น ***กลุ่มงานโภชนาการไม่อนุญาตให้กักตุนกล้วยน้ำว้า ให้จัดหาให้ผู้ป่วยวันต่อวันเนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการไม่มีสถานที่จัดเก็บ

๕.๙ ส่วนประกอบของอาหาร ให้จัดตามชนิดและปริมาณที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น ไข่ เนื้อสัตว์กำหนดเป็นไก่ หมู ปลา เนื้อสัตว์สด (หมู,ไก่,ปลา) ลักษณะสด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสัดส่วนของไขมันต่ำจะต้องไม่มีมันปนมากและห้ามผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่มปริมาณ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังไก่ มันไก่ปะปนมาเนื้อสัตว์ปลอดสารตกค้าง ผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์และมาตรฐานเขียงปลอดภัยโดย ใช้เนื้อสัตว์ที่บรรจุในถุงจากโรงงานระบุชื่อโรงงานและน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN&Clean Plus) ชนิดเนื้อสัตว์ที่ใช้ต้องตรงตามรายการอาหารที่กำหนดไว้ หากไม่สามารถจัดหามาได้ให้เขียนใบขอเปลี่ยนแปลงล่วงหน้าและนำมาทดแทนมื้อต่อไป

เนื้อสัตว์จะต้องนิ่มไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง เนื้อสัตว์จะต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง 0°c รอการปรุง 5°c - 7°c) จัดเก็บในภาชนะปิดสนิทที่เหมาะสมไม่แช่ปะปนกับอาหารชนิดอื่น

หมายเหตุ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังกล่าว จะต้องเก็บไว้ในสถานที่เหมาะสมที่โรงพยาบาลกำหนดและสามารถตรวจสอบคุณภาพได้ตลอดเวลา

๕.๙ ไข่ไก่ใช้ไข่อินทรีย์ (Organic Egg) หรือไข่ไก่อนามัย เบอร์ ๐ – ๒ (โดยอ้างอิงมาตรฐาน GREEN&Clean Plus) หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือกขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่,ไข่เค็มน้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง

๕.๑๐ วัตถุดิบประเภทน้ำพริกแกงต่างๆ กะปิ ปลาร้า ให้สั่งซื้อวันต่อวัน ไม่อนุญาตให้ซื้อมากักตุน

๕.๑๑ เครื่องปรุงประเภทเต้าเจี้ยวให้สั่งซื้อแบบขวดหรือแกลลอน ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นปี๊บเนื่องจากมีการจัดเก็บที่ไม่ถูกสุขลักษณะและเกิดกลิ่นเหม็น

๕.๑๒ เครื่องปรุงรสต่างๆในการปรุงตามเมนูดังนี้

ข้าวต้ม,แกงจืด	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,ซอสปรุงรส,พริกไทยป่น
แกงเผ็ด	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ
แกงเมือง,น้ำพริก	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ,ปลาร้า
ผัดจืด	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,ซอสน้ำมันหอย, ซอสปรุงรส
ผัดเผ็ด	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,กะปิ
แกงส้ม	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ,น้ำมะขาม
หลน	=	ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,กะปิ
ลาบ	=	พริกลาบ,เครื่องเทศลาบ,ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ

ข้าวผัด...

ข้าวผัด = ซีอิ๊วขาว,ซอสมะเขือเทศ,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,ซอสปรุงรส, พริกไทยป่น

ยำ = ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,มะนาว

ก๋วยเตี๋ยวน้ำเงี้ยว = ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,กะปิ,เต้าเจี้ยว

ก๋วยเตี๋ยวหมู ไก่,พะโล้ = ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,ซอสปรุงรส,โป๊ยกั๊ก,อบเชย, เครื่องตุ๋น, พริกไทยป่น,ซีอิ้วดำ

ผัดไท = ซีอิ๊วขาว,ซีอิ๊วดำ,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,น้ำมะขาม

ผัดซีอิ๊ว = ซีอิ๊วขาว,ซีอิ๊วดำ,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,ซีอิ้วดำ,แป้งมัน

ราดหน้า = ซีอิ๊วขาว,เกลือ,น้ำตาลทราย,น้ำปลา,พริกไทยป่น,ซอสปรุงรส

ยำเมือง = พริกลาบ,น้ำปลา,กะปิ

*** เนื่องจากกลุ่มงานโภชนาการไม่มีพื้นที่เพียงพอในการจัดเก็บวัสดุบริโภคประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม และข้าวสารกลุ่มงานโภชนาการจึงให้ผู้เสนอราคาจัดซื้อเพื่อกักตุน ให้เพียงพอต่อการใช้งานไม่เกิน ๑ สัปดาห์

๖. เวลาการบริการอาหาร

๖.๑ ผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ กำหนดเวลาเป็น ๔ มื้อ ดังนี้

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

เวลาการบริการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างเข้ารับการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาต้องจัดอาหารให้ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยจะรับประทานให้อิ่ม การตักอาหารคาวหวานใส่ภาชนะตามปริมาณที่ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๗. สถานที่ประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย

๗.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลสวนปรุงในการประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย

๗.๒ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าสาธารณูปโภค ๘๐% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด (โดยเรียกเก็บตามอัตราที่โรงพยาบาลเรียกเก็บ ค่าน้ำประปาหน่วยละ ๒๑.๐๐ บาท (ยี่สิบเอ็ดบาทถ้วน) ค่าไฟฟ้าหน่วยละ ๔.๐๐ บาท (สี่บาทถ้วน) หรือตามประกาศของโรงพยาบาลสวนปรุง)

๗.๓ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่าย ที่ได้มาตรฐานเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคานำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง ถังแก๊สต้องแขวนป้ายระบุสถานะ แก๊สเต็มพร้อมใช้งาน แก๊สกำลังใช้งาน แก๊สหมด ทุกวัน

ประธาน...

...กรรมการ

...กรรมการ

...กรรมการ

๘. ภาชนะ...

๘. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

ผู้เสนอราคาต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารที่เป็นแสตนเลส เช่น ช้อน ถาด หม้อสำหรับแกง หม้อสำหรับบรรจุอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดจะต้องมีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน ในกรณีที่มีไม่เพียงพอ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหามาเพิ่มเติมให้เพียงพอ

<u>รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน ที่ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหามาเพิ่มเติม (แนบเป็นภาพถ่ายทุกลำดับที่ระบุในวันยื่นเอกสาร)</u>

ลำดับที่	รายการ	จำนวน
๑	- กล่องข้าวแสตนเลส ๔ หลุมพร้อมฝาปิด หรือ - ปิ่นโตสแตนเลสชนิด ๔ ชั้น **สำหรับบริการอาหารเฉพาะโรค รวมถึงอาหารอ่อนกับนิ่ม ข้าวต้ม โจ๊ก และผู้ป่วยเฝ้าระวังฯ ซึ่งต้องจัดเฉพาะรายบุคคล	ไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ กล่อง หรือเถา หรือให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๒	หม้อแขกสแตนเลส เบอร์ ๒๖ สำหรับบรรจุอาหารเฉพาะโรคและข้าวต้มในตึกที่มียอดเบิกอาหารชนิดเดียวกันตั้งแต่ ๕ รายขึ้นไป	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๓	เขียงพลาสติกสีพร้อมมีดด้าม สีแยกตามการใช้งาน มีดหั่น มีดปอก มีดสับ ชนิดแสตนเลส **โดยสีเขียงและสีด้ามมีด ต้องแยกการใช้งาน - สีแดง สำหรับเนื้อสัตว์ดิบ - สีเหลือง สำหรับสัตว์ปีกต่างๆดิบ - สีเขียว สำหรับผักผลไม้ - สีขาว สำหรับอาหารทั่วไป - สีน้ำเงิน สำหรับปลาและอาหารทะเล - สีน้ำตาลเข้ม สำหรับอาหารปรุงสุกและอาหารพร้อมทาน	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๔	ตะกร้า หลายขนาด สำหรับบรรจุวัตถุดิบประกอบอาหาร	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๕	เครื่องปั่นอาหารไฟฟ้า (สำหรับปั่นโจ๊กและวัตถุดิบ)	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๖	ผ้ากันเปื้อนสีตามที่ระบุในสัญญา สำหรับให้พนักงานใส่บริการอาหารที่ตึก	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๗	ผ้ากันเปื้อนสีขาวและรองเท้าบู๊ท สำหรับใส่ประกอบอาหารและปฏิบัติงาน	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๘	ผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ สำหรับใส่ปฏิบัติงานในห้องล้างภาชนะ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
๙	อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้ถูพื้น ไม้กวาด ไม้กวาดทางมะพร้าว แปรงขัดพื้นชนิดมีด้าม ไม้สำหรับปาดน้ำ	ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

และล้างภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆต้องล้างด้วยเครื่องล้างอัตโนมัติ หรือผ่านการลวกในน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๐ °c หลังจากล้างภาชนะแล้วเสร็จ ต้องทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาดเรียบร้อย<u>กรณีภาชนะสำหรับผู้ป่วยเฝ้าระวังติดเชื้อ (แยกโรค) ต้องแยกสก๊อตไบท์โดยเฉพาะต่างหาก พร้อมทั้งใช้ถุงมือที่มีความยาวมาถึงต้นแขนและรัดติดกับต้นแขนป้องกันการเลื่อนหลุดในการล้างภาชนะและอบทุกครั้ง</u>

เครื่องล้างจาน...

เครื่องล้างจานอัตโนมัติ

๑. หากเครื่องล้างจานชำรุดหรือขัดข้องทางผู้ขายต้องแจ้งให้กลุ่มงานโภชนาการทราบทุกครั้ง เพื่อดำเนินการจัดหาช่างมาซ่อม โดยผู้ขายจะต้องเป็นผู้จ่ายค่าซ่อมบำรุงรักษาเครื่องทุกครั้งตลอดการใช้งานระหว่างระยะสัญญา

๒. ผู้เสนอราคาต้องใช้น้ำยา ๓ ชนิด ได้แก่ น้ำยาขจัดไขมัน, น้ำยาล้างคราบตะกรัน (หินปูน) และน้ำยาช่วยแห้ง เพื่อใช้ทำความสะอาดภาชนะและบำรุงรักษาเครื่องล้างจาน ในการจัดหาซื้อน้ำยาทางผู้เสนอราคาจะต้องส่งสำเนาเอกสารการซื้อน้ำยาให้กลุ่มงานโภชนาการเก็บไว้เป็นข้อมูลทุกครั้ง

หมายเหตุ : การซ่อมครุภัณฑ์ทุกครั้งจะต้องได้รับการตรวจ/ซ่อมจากกลุ่มงานโครงสร้างพื้นฐานฯ ของโรงพยาบาลสวนปรุงเท่านั้น

โรงพยาบาลสวนปรุง จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้เสนอราคา และเมื่อผู้เสนอราคาหมดสัญญาแล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลสวนปรุง ณ วันสิ้นสุดสัญญา **(๓๐ กันยายน ๒๕๖๖)** หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และกรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวสูญหายผู้เสนอราคาต้องจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ดังกล่าวมาชดใช้คืนให้โรงพยาบาล

<u>ผู้เสนอราคาจะต้องให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้เสนอราคาได้ตลอดเวลา</u>

๙. การจัดทำอาหาร

๙.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้สำหรับผู้ป่วยพิเศษผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ในโรงพยาบาลดังรายการอาหารที่แนบท้ายนี้ให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้

๙.๒ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการนักโภชนาการหรือโภชนากร/ผู้ที่ขึ้นปฏิบัติงาน พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีจำหน่ายทั่วไป สอดคล้องตามฤดูกาลสามารถจัดหาได้ในขณะนั้นและราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับรายการอาหารเดิม

๙.๓ รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายโรงพยาบาลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๙.๔ การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลจะตรวจอาหารปรุงสำเร็จให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ผู้เสนอราคาต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๑๐. การบรรจุอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องบรรจุอาหารลงในภาชนะมีฝาปิด รวมทั้งล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

*กรณี...

**กรณีจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนดแจ้ง เช่น โรคติดต่ออุบัติใหม่ Covid-19 วัณโรค สุกใส ไวรัสตับอักเสบเอ ตาแดง ติดเชื้อดื้อยา ไทฟอยด์ และโรคอื่นๆที่คณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาลเห็นควรให้แยกภาชนะฯ ให้บรรจุอาหารในกล่องบรรจุอย่างน้อย ๒ ช่อง ชนิด Disposable และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตามที่โรงพยาบาลสวนปรุงกำหนด

๑๑. การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ โภชนากร และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ ตรวจพบความพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม การประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร ได้แก่

- อาหารปรุงสำเร็จฯ สำหรับผู้ป่วยมีลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สีสัน รสชาติ เนื้อสัมผัส ฯลฯ
- อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามยอดเบิกหรือไม่ได้รับอาหาร ตามเวลาที่กำหนด
- พบสิ่งปนเปื้อนในอาหาร เช่น เศษชิ้นส่วนวัตถุดิบ กระดาษ ยางรัด แมลงต่างๆ
- อาหารบูด เสีย ขึ้นรามีกลิ่นเหม็น หมดอายุ
- ภาชนะ อุปกรณ์ ในการบริการอาหารไม่สะอาด เปียก มีคราบเศษอาหารและไขมัน หรือไม่ครบตามจำนวนเบิกในแต่ละมื้อ
- ไม่แยกล้างภาชนะผู้ป่วยติดเชื้อ หรือเฝ้าระวังการติดเชื้อ

โรงพยาบาลสวนปรุงจะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำ ผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับ ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อ ๑ รายการ ทั้งนี้ต้องมีเอกสาร หรือแบบรายงานอุบัติการณ์จากหน่วยงาน หรือบันทึกข้อความแจ้งเป็นหลักฐาน และทางผู้เสนอราคาต้องทำหนังสือชี้แจงทางโรงพยาบาลภายใน ๓ วันทำการ

๑๒. การส่งมอบอาหาร

ก่อนการส่งมอบอาหาร ผู้เสนอราคาจะต้องตรวจสอบนับจำนวนและความถูกต้องของอาหารปรุงสำเร็จฯ ตามคำสั่งแพทย์ทุกถาดโดยนักโภชนาการหรือโภชนากร พร้อมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนทำการส่งมอบ ให้นำอาหารปรุงสำเร็จฯ พร้อมแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารส่งมอบที่กลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาล ในกรณีที่ไม่มีแบบบันทึกการตรวจสอบจำนวนและความถูกต้องของอาหารโดยนักโภชนาการ ทางกลุ่มงานโภชนาการขอสงวนสิทธิ์ปฏิเสธการรับมอบอาหาร กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้โรงพยาบาลเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ (๐.๒๐ %) ของราคาสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ และค่าปรับเพิ่มอีก มื้อละ ๕,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าพันบาทถ้วน) และถ้าผลการตรวจพบยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้พบในปริมาณที่ไม่ปลอดภัยหลังการล้าง จะปรับ ๕,๐๐๐.๐๐ บาท/ครั้ง (ห้าพันบาทถ้วน) ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านในมื้อใดมื้อหนึ่ง ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการ

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

เบิกเงินค่าอาหารให้ในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้นด้วย และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทัน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญาโดยผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดตามสัญญา

๑๓. การจัดส่งอาหาร

ผู้เสนอราคาจะต้องจัดส่งอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร เช่น ถาดอาหาร ช้อน, หม้อบรรจุอาหาร โดยมีการบรรจุใส่กล่องหรือวัสดุที่ปลอดภัยสามารถปกคลุมปกปิดอุปกรณ์ฯสะอาด มิดชิด ช้อนสะอาดหันด้ามขึ้นบรรจุกล่องที่มีฝาปิด ก่อนนำส่งไปยังหอผู้ป่วย และมีการตรวจนับพร้อมบันทึกข้อมูลการส่งมอบและรับคืนภาชนะทุกครั้ง ยานพาหนะปิดคลุมมิดชิดโดยใช้ยานพาหนะขนส่งอาหารและผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้จัดหาเองพร้อมพนักงานขับรถ ใช้รถยนต์ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยแผนกชาย ๑ คัน และแผนกหญิง ๑ คัน **(โดยต้องแนบรูปภาพรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารในวันยื่นเอกสาร)**

ยกเว้น ตึกหอผู้ป่วยกรุณา ๑ และหอผู้ป่วยกรุณา ๒ ให้ใช้รถเข็นอาหารสามัญ หอผู้ป่วยพิเศษขนาน และหอผู้ป่วยพิเศษปัญญาใช้รถเข็นอาหารพิเศษ ในกรณีที่พนักงานนำส่งอาหาร หอผู้ป่วยที่เป็นอาคารสองชั้น และไม่มีลิฟท์สำหรับขนส่ง**พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ยกอาหารและภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารด้วยตนเอง**

ในการขนส่งอาหารผู้ป่วยพิเศษฯ หากระหว่างขนส่งมีความเสี่ยงที่อาหารจะหกเลอะเทอะ ให้ทางผู้เสนอราคาแจ้งให้พนักงานบรรจุอาหารใส่ถุง และถุงที่ใช้ในการบรรจุอาหารต้องเป็นชนิดที่สามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้เท่านั้น ห้ามใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนต่อความร้อนบรรจุอาหารผู้ป่วยโดยเด็ดขาด โดยถุงพลาสติกที่นำมาบรรจุจะต้องมีระบุที่ตัวบรรจุภัณฑ์ว่าสามารถใส่อาหารที่มีความร้อนได้ ซึ่งถุงดังกล่าวมีลักษณะขุ่น และหากทางผู้เสนอราคานำถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจุอาหารให้ผู้ป่วยทางกลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรโดยผู้จัดการเป็นผู้เซนรับทราบเพื่อแก้ไข หากพบว่าทางผู้เสนอราคายังใช้ถุงพลาสติกที่ไม่ทนความร้อนมาบรรจุทางโรงพยาบาลสวนปรุง จะทำการปรับเป็นเงิน ๕๐๐.๐๐บาท/ครั้ง

ผู้เสนอราคา ต้องจัดทำบัตรกำกับอาหารผู้ป่วย มีป้ายแจ้งชื่อ – นามสกุลผู้ป่วย/หอผู้ป่วย ชนิด/ประเภทอาหาร/รายละเอียดเพิ่มเติมสำหรับการจัดอาหาร สำหรับใช้ติดกำกับถาดอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค, อาหารผู้ป่วยเฉพาะกลุ่ม (อิสลาม, มังสวิรัติ – เจ) ทั้งอาหารสามัญและอาหารพิเศษ สำหรับอาหารพิเศษต้องจัดทำป้ายเสียบแผ่นอะคริลิคใส (ขนาดบัตร ๖ x ๙ เซนติเมตร) วางกำกับถาดอาหารผู้ป่วยทุกมื้อ

๑๔. การรับใบสั่งอาหาร

การจัดทำอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาล โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยพิเศษฯ ให้ทราบก่อนวันประกอบอาหารและจะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารตามยอดผู้ป่วยจากงานเวชระเบียน โดยให้ผู้เสนอราคาส่งใบส่งของ เพื่อโรงพยาบาลจะได้ดำเนินการเบิกจ่ายภายใน ๑๐ วัน/ครั้ง

๑๕. ผู้เสนอราคา...

๑๕. ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบทำความสะอาดอาคารสถานที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนาการ (ตามเอกสารแนบที่ ๒)

ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่รักษาความสะอาดของสถานที่ตามที่ระบุไว้ในสัญญา โดยกลุ่มงานโภชนาการ จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ในกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำผู้เสนอราคาต้องเสียค่าปรับ ๑,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อ ๑ รายการ

- ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการตักบ่อดักไขมันทั้งบ่อใหญ่และบ่อพักข้างเตาประกอบอาหารทุกจุด สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และตักบ่อดักเศษอาหารทุกวัน กรณีไม่สามารถตักไขมันในบ่อได้เนื่องจากไม่จับตัวเป็นก้อนและมีลักษณะเหลว ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการดูดไขมันจากการประกอบอาหารในบ่อดักไขมัน และทะลวงไขมันภายในอาคารจากบริษัทที่มีความชำนาญ อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย และส่งสำเนาหลักฐานค่าใช้จ่ายในการดำเนินการให้กลุ่มงานโภชนาการไว้เป็นหลักฐาน ทั้งนี้ก่อนบริษัทเข้ามาทะลวงและดูดไขมัน ทางผู้เสนอราคาจะต้องแจ้งหนังสือเป็นบันทึกข้อความให้ทางโรงพยาบาลทราบล่วงหน้าไว้เป็นหลักฐาน และ ใช้น้ำอุ่นหรือน้ำหมักชีวภาพเทลงในท่อระบายน้ำภายในอาคารผ่านอ่างล้าง วันเว้นวันหลังจากปฏิบัติงานแล้วเสร็จ เพื่อละลายไขมันและป้องกันการเกาะตัวของไขมันจนหนาทำให้เกิดการอุดตันภายในอาคาร

๑๖. การประเมินคุณภาพอาหาร

การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน (แบบฟอร์มตามเอกสารแนบที่ ๓) ดังนี้

ระดับคะแนน	ต่ำกว่า ๖๐	ยกเลิกสัญญาทันที
ระดับคะแนน	๖๑ – ๖๙	ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	๗๐ – ๗๙	พอใช้
ระดับคะแนน	๘๐ – ๘๙	ดี
ระดับคะแนน	๙๐ – ๑๐๐	ดีมาก

๑๗. ระยะเวลาในการทำสัญญาจะซื้อจะขาย

ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๖ เป็นต้นไป ถึงไม่เกินวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

๑๘. กำหนดยืนราคา ๙๐ วัน

๑๙. เงื่อนไขเฉพาะ

๑๙.๑ เอกสารที่ผู้เสนอราคาต้องแนบในวันยื่นเสนอราคา (ถือเป็นสาระสำคัญ)

๑๙.๑.๑ ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๓ หน้า

กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

๑๙.๑.๒ ...

๑๙.๑.๒ รายละเอียดคุณลักษณะการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) พร้อมรายละเอียดที่ให้ระบุจำนวน ๒๗ หน้า

๑๙.๑.๓ รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๓ หน้า

๑๙.๑.๔ รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๖ หน้า

๑๙.๑.๕ รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานที่ผู้เสนอราคาจะต้องจัดหามาเพิ่มเติม **(แนบเป็นภาพถ่ายให้ครบถ้วนตามข้อที่ระบุ)**

๑๙.๑.๖ รูปภาพรถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารมิดชิดปิดรอบด้านเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ให้เห็นชัดเจนทั้งภายนอกและภายใน

๑๙.๑.๗ เอกสารแนบที่ ๑ แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน ๑ หน้า

๑๙.๑.๘ เอกสารแนบที่ ๒ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๖ หน้า

๑๙.๑.๙ เอกสารแนบที่ ๓ ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน ๕ ส ของกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง จำนวน ๑ หน้า

๑๙.๑.๑๐ เอกสารแนบที่ ๔ แบบประเมินความพึงพอใจการให้บริการอาหารของบริษัทผู้รับเหมาปรุงอาหารสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลสวนปรุง จำนวน ๑ หน้า

๑๙.๑.๑๑ เอกสารของผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำวัน จำนวน ๑ หรือ ๒ คน ดังนี้

๑๙.๑.๑๑.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑๙.๑.๑๑.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑๙.๑.๑๑.๓ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ รับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

๑๙.๑.๑๒ ...

๑๙.๑.๑๒ เอกสารของนักโภชนาการ/โภชนากร จำนวน ๒ คน ดังนี้

๑๙.๑.๑๒.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑๙.๑.๑๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

นักโภชนาการ

๑๙.๑.๑๒.๓ นักโภชนาการ สำเนาเอกสารวุฒิการศึกษาที่ระบุว่าจบการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาโภชนาการและโภชนบำบัดอาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง รับรองสำเนาถูกต้อง และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑๙.๑.๑๒.๔ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการ รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

โภชนากร

๑๙.๑.๑๒.๕ โภชนากร สำเนาว่าจบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและโภชนาการ โภชนวิทยา โภชนศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร คหกรรมศาสตร์หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

๑๙.๑.๑๒.๖ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อโภชนากร รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑๙.๑.๑๓ เอกสารของพนักงานประกอบอาหาร ๔ หน่วย คือ พิเศษ สามัญ เฉพาะโรค หุงข้าว ดังนี้

๑๙.๑.๑๓.๑ หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัทตำแหน่งดังกล่าว และประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ/หน่วย

๑๙.๑.๑๓.๒ ...

๑๙.๑.๑๓.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน รับรองสำเนาถูกต้อง ประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ/หน่วย

๑๙.๑.๑๓.๓ สำเนาบัตรประจำตัวหรือใบประกาศนียบัตรฯ ระบุว่าผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานภาครัฐที่น่าเชื่อถือ โดยจะต้องระบุชื่อพนักงาน รับรองสำเนาถูกต้อง พร้อมประทับตราของผู้เสนอราคา จำนวน ๑ ฉบับ

๑๙.๒ เอกสารที่ต้องนำมายื่นก่อนการเข้าปฏิบัติงาน ณ วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๕

๑๙.๒.๑ ผู้ควบคุมงาน

๑) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๓) สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๔) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนโดยต้องเป็นรูปภาพที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๕) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๑๙.๒.๒ นักโภชนาการและหรือโภชนากร

๑) สำเนาวุฒิการศึกษา จำนวน ๑ ชุด

๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๓) สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๔) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนโดยต้องเป็นรูปภาพที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๕) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๑๙.๒.๓ พนักงานสัญชาติไทย (พนักงานประกอบอาหารและจัดอาหาร ,พนักงานเตรียมผลไม้ และพนักงานเตรียมวัตถุดิบ)

๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

๒) สำเนาใบประกาศนียบัตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

๓) รูปถ่ายขนาด ๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน โดยต้องเป็นรูปภาพที่ชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๔) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๑๙.๒.๔ ...

๑๙.๒.๔ พนักงานต่างด้าว (พนักงานบริการอาหาร, ล้างภาชนะ และพนักงานทำความสะอาด)

๑) สำเนาบัตรอนุญาตการทำงานของต่างด้าว (บัตรสีชมพู) หรือ สำเนาหนังสือเดินทาง (Passport-PP) หรือหนังสือเดินทางชั่วคราว (Temporary Passport-TP) หรือเอกสารรับรองบุคคล (Certificate of Identity – CI)

๒) รูปถ่ายขนาด๒ นิ้ว โดยต้องสวมแบบฟอร์มของผู้เสนอราคาที่ติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน จำนวน ๒ ใบ

๓) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ โดยระบุผลการตรวจตามข้อ ๒.๑๐

๔) หนังสือรับรองว่าเป็นพนักงานของบริษัท โดยลงวันที่รับรอง พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของนายจ้าง จำนวน ๑ ชุด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นางแววดาว วงศ์สุรประกิต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวใสยา ตะกูลมูล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางวงเดือน สุนันตา)
พยาบาลวิชาชีพชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุพรรณิกา ไชยวรรณ์)
โภชนากรชำนาญงาน

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวพวงเพชร หมดศรีมา)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....ผู้รับรองรายละเอียดคุณลักษณะและราคากลาง
(นายอัศศักดิ์ ไพรีไขย)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวนปรุง
ปฏิบัติราชการแทน สาธารณสุขการจังหวัด

รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

ประจำเดือน มกราคม - กันยายน 2566

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
1	ข้าวต้มไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหั่น ผลไม้	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงเผ็ดมะเขือไก่หั่น ผลไม้
2	ข้าวสวย ผัดฟักทองไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวไก่บด แกงจอกวางตุ้งหมูหั่น ผลไม้
3	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมูบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมฟักเขียวไก่หั่น ผัดเปรี้ยวหวานหมูหั่น ผลไม้
4	ข้าวต้มไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเลือดไก่ ไก่บด ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผลไม้	ข้าวสวย ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาวหมูหั่น ผลไม้
5	ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวา แครอท ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดฟักทองไก่บด แกงจืดวุ้นเส้นไก่เห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหมูบด ผลไม้
6	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำ หมูหั่น หอมใหญ่ ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มข่าไก่เห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้
7	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบดผักจิ้ม (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยน้ำพริกอ่องหมูบดผักจิ้ม (แตงกวา) ฟักตุ๋นไก่หั่น ผลไม้
8	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดโป๊ยเซียนหมูบด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพาไก่บด ผลไม้
9	ข้าวต้มไก่ ผลไม้	ข้าวผัดหมูบด+ไข่ ซุปฟักเขียว แครอท ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงป่าหมูหั่น(มะเขือ,ถั่วฝักยาว,หน่อไม้ต้ม,เห็ดนางฟ้า) ผัดฟักทองไข่+ไก่บด ผลไม้
10	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้น เห็ดหูหนู แครอท ต้นหอม ไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเงี้ยว หมูบด (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว,ถั่วฝักยาว,หัวผักกาด) ผลไม้
11	ข้าวต้มธัญพืชใส่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู+ไข่ น้ำซุปแตงกวาไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมู ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
12	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงเลียงไก่ (บวบ,ฟักทอง,ตำลึง,เห็ด) ผัดกะหล่ำดอก แครอท หมูบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงเทโพหมูหั่น ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่ขิง) ผลไม้
13	ข้าวสวย ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูบด (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูวุ้นเส้นไก่บด+ไข่ ผลไม้
14	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดแตงกวาไข่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวไก่หั่น เต้าเจี้ยวหลนหมูบด ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้
15	ข้าวต้มขาว เต้าหู้กระดานผัดหอมใหญ่แครอทไข่ (ไก่บด	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบด แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม ไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงแค(ไก่หั่น (ถั่วฝักยาว,มะเขือ,ตำลึง,ผักพื้นบ้าน) ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูบด ผลไม้
16	ข้าวต้มไก่ ผลไม้	ข้าวผัดหมู+ไข่ เกาเหลาเลือดหมู หมูบด ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผลไม้	ข้าวสวย แกงเมืองผักกาดเขียวไก่หั่น ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู ผลไม้
17	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหั่น ผลไม้	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ แกงเผ็ดมะเขือไก่หั่น ผลไม้
18	ข้าวสวย ผัดฟักทองไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวไก่บด แกงจอกวางตุ้งหมูหั่น ผลไม้
19	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย ลาบเมืองไก่ แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมฟักเขียวไก่หั่น ผัดเปรี้ยวหวานหมูหั่น ผลไม้
20	ข้าวต้มไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทหมู+ไข่ (เส้นกลาง) เกาเหลาเลือดไก่ ไก่บด ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผลไม้	ข้าวสวย ไก่ผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาวหมูหั่น ผลไม้
21	ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวา แครอท ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย ผัดเผ็ดฟักทองไก่บด แกงจืดวุ้นเส้นไก่เห็ดหูหนูแครอท ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดผักรวมหมูบด ผลไม้
22	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำ หมูหั่น หอมใหญ่ ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มข่าไก่เห็ดนางฟ้า ผัดบวบไข่ ผลไม้

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

วันที่	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น
23	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบดผักจิ้ม (แตงกวา) ผัดผักกาดขาวไก่บด ผลไม้	ข้าวสวยน้ำพริกอ่องหมูบดผักจิ้ม (แตงกวา) ฟักตุ๋นไก่หั่น ผลไม้
24	ข้าวต้มหมู ผลไม้	ข้าวสวย แกงกะหรี่ไก่หั่น มันฝรั่ง/มันเทศ ผัดโป๊ยเซียนหมูบด ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดมะเขือยาวใบโหระพาไก่บด ผลไม้
25	ข้าวต้มไก่ ผลไม้	ข้าวผัดหมูบด+ไข่ ชุปฟักเขียว แครอท ไก่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงป่าหมูหั่น(มะเขือ,ถั่วฝักยาว,หน่อไม้ดิบ,เห็ดนางฟ้า) ผัดฟักทองไข่+ไก่บด ผลไม้
26	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้น เห็ดหูหนู แครอท ต้นหอม ไข่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเงี้ยว หมูบด (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย ผัดมะระหวานไข่ แกงส้มรวมผักปลา(ผักกาดขาว,ถั่วฝักยาว,หัวผักกาด) ผลไม้
27	ข้าวต้มธัญพืชใส่ไก่ ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู+ไข่ น้ำชุปแตงกวาไก่บด ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้หลอดผักรวมหมู ลาบเมืองไก่ ผักจิ้ม (แตงกวา) ผลไม้
28	ข้าวต้มปลา ผลไม้	ข้าวสวย แกงเลียงไก่ (บวบ,ฟักทอง,ตำลึง,เห็ด) ผัดกะหล่ำดอก แครอท หมูบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงเทโพหมูหั่น ไก่หั่นผัดพริกสดหอมใหญ่เห็ดหูหนู (ไม่ชิง) ผลไม้
29	ข้าวสวย ผัดกระเพราถั่วฝักยาวไก่บด ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูบด (เส้นกลาง) ผลไม้	ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่หั่น ผัดกะหล่ำปลีแครอทเห็ดหูหนูวุ้นเส้นไก่บด+ไข่ ผลไม้
30	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู ผลไม้	ข้าวสวย ต้มยำเห็ดนางฟ้าไก่หั่น ผัดแตงกวาไข่ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวไก่หั่น เต้าเจี้ยวหลนหมูบด ผักจิ้ม(แตงกวา) ผลไม้
31	ข้าวต้มขาว เต้าหู้กระดานผัดหอมใหญ่แครอทไข่ ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบเมืองหมูบด แกงจืดเต้าหู้หลอด ผักรวม หมูบด ผลไม้	ข้าวสวย แกงแค่ไก่หั่น (ถั่วฝักยาว,มะเขือ,ตำลึง,ผักพื้นบ้าน) ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูบด ผลไม้

หมายเหตุ : ผลไม้ผู้ป่วยสามัญ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง แตงโม แคนตาลูป มะละกอสุก ชมพู่ พุทรา ส้มเขียวหวาน แก้วมังกร แอปเปิ้ล หรือผลไ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
1	ข้าวสวย	ข้าวผัดรวมมิตรทะเล(กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	กระเพราไก่ ไข่ดาว	ซุปหัวผักกาดไก่ แครอท	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	นม
	แกงจืดผักรวม ลูกรอก หมูบด	ผลไม้	ฟักตุ๋นอกไก่ เห็ดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
2	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวย	ข้าวเหนียว	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ปลากระพงนึ่งทรงเครื่อง คลื่นซ่าย ขิง เห็ดหอม	แกงจืดตำลึง หมูสับ เต้าหู้ไข่	แกงจอผักกาดกวางตุ้งหมู	นม
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	ลาบเมืองหมู	น่องไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	น้ำพริกแดง แตงกวา	
			ผลไม้	
3	ข้าวสวย	ข้าวซอย ไก่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมูพริกไทยอ่อน	ลูกชิ้นหมูทอด	แกงอ่อมหมู	นม
	แกงจืดผักรวม เต้าหู้ไข่ หมูบด	ผลไม้	ผัดคะน้าเห็ดหอมกุ้งสด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
4	ข้าวต้มทะเล(ปลากระพง,กุ้ง,ปลาหมึก)	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ถั่ว	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	น้ำพริกกะปิ แตงกวา ไข่เจียว	นม
	ผลไม้	อกไก่น้ำแดง	แกงจืดผักรวม ลูกรอก หมูบด	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
5	ข้าวสวย	ข้าวทอดแหนมสด	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดไก่มะเขือพวง	ซุปแตงกวาไก่	ปลาทับทิมผัดต้นหอมญี่ปุ่น	นม
	ผัดถั่วลันเตาหมู เห็ดหอม แครอท	ผลไม้	แกงเมืองหน่อไม้สดหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
6	ข้าวต้มกับ	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดเต้าหู้ปลาหมูบด แครอท ต้นหอม	แกงเขียวหวานหมู	ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า	นม
	ไข่ตุ๋น	น่องไก่อบซอส	ผัดบร็อกโคลี่กุ้งสด เห็ดหอม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
7	ข้าวสวย	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเผ็ดมะระหมู	ทอดมันปลา	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลาลูกรอก หมู)	นม
	ไข่เจียวกุ้งสด	ผลไม้	ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
8	ข้าวต้มไก่	ผัดไทกุ้งสด	ข้าวสวย น้ำพริกอ่องหมู	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	เกาเหลาลูกชิ้น	ผักนึ่งฟักทอง มะระหวาน	นม
	ผลไม้	ผลไม้	แกงจืดหมูเงาะ	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	
9	กระเพาะปลา ไก่+ไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เส้นหมี่ลวก ข้าวเหนียวสังขยา/ปลา	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่เห็ดเข็มทอง	แกงเลียงกุ้ง	นม
	หรือ ขนมปังโฮทวีทปิ้ง+แยม sugar free	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	ไข่ลูกเขย	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
10	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเทโพผักบุ้งหมู	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	แกงเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อนหมู	นม
	เต้าหู้น้ำแดง	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ	ผัดวุ้นเส้นไข่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
11	ข้าวต้มกับ	ข้าวคลุกกะปิ	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องกุ้งสด	หมูหวาน	แกงกะหรี่ไก่(โคนปีกไก่2ชิ้น/คน)	นม
	ผัดกะหล่ำดอกหมู แครอท ยอดข้าวโพด	แกงจืดหมูเงาะ	ไก่ผัดพริกสด หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
12	ข้าวสวย	ข้าวมันไก่นึ่ง ผักจิ้ม(แตงกวา)	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเต้าหู้หลอดไข่ หมูบด หัวผักกาด แครอท	น้ำซุปฟักเขียว แครอท หมูบด	แกงจืดหน่อไม้สดหมู	นม
	ปลานิลทอดผัดพริกแกง	ผลไม้	ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
13	ผัดหมี่ซั่วใส่ไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดลูกชิ้น ไก่บดหอมใหญ่	แกงอ่อมหมู	ต้มยำปลาทับทิมเห็ดฟาง	นม
	ผลไม้	แกงจืดตำลึง หมูสับ เต้าหู้ไข่	ผัดถั่วลันเตาหมูแครอท	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	
14	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมู	แกงส้มดอกแคปลาช่อน	คั่วแคอกไก่	นม
	แกงจืดเยื่อไผ่ไก่บด เห็ดหอม	หมูอบหน่อไม้	ไข่เจียวทรงเครื่อง	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
15	ข้าวสวย	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงเขียวหวานไก่	เกี๊ยวห่อปูอัดนึ่ง	ต้มโคล้งทะเลเห็ดฟาง(ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก)	นม
	เต้าหู้ปลาผัดคื่นช่ายเห็ดหอม	ผลไม้	ผัดเปรี้ยวหวานหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
16	ข้าวผัดรวมมิตรหมู ไข่ ไส้กรอก	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	เกาเหลา ลูกชิ้น	ฟักตุ๋นไก่	แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูบดสาหร่าย	นม
	ไข่ดาว	ห่อหมกปลาช่อน	ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
17	ข้าวต้มรวมทะเล(กุ้ง ปลาหมึก ปลากระพง)	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ขนมปังปิ้ง (เนย/แยมน้ำตาลปกติ)	แกงจืดผักกาดขาว หมู ลูกรอก	ต้มจับฉ่ายหมูหั่นเต้าหู้	นม
	หรือแยม sugar free สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน	ลาบอีสานหมู	ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
18	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางไก่บด	ฉู่ฉี่ปลานิล	อกไก่ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน พริก	นม
	ผัดขี้เมาหมูพริกไทยอ่อน	ผัดถั่วหวานหมู	แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่บด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
19	ข้าวสวย	ข้าวหมูแดง ไข่ต้ม	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ไก่ผัดผงกะหรี่	ซุปเห็ดหอมไก่	แกงส้มปลาทับทิมผักรวม	นม
	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด	ผลไม้	ผัดดอกหอมตับหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
20	ก๋วยจั๊บหมู ไข่	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ข้าวมันหน้าปลา/กุ้ง	แกงเขียวหวานมะเขือไก่	ต้มยำทะเลเห็ดฟาง(กุ้ง,ปลา,ปลาหมึก)	นม
	หรือ ขนมปังโฮลวีทปิ้ง+แยม sugar free	ผัดฉ่าปลานิล	หมูนึ่งไข่เค็ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
21	ข้าวต้มธัญพืชใส่หมู	ข้าวเหนียว	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาไส้ครีม	แกงจืดกะหล่ำปลียัดไส้ไก่บด	แกงส้มชะอมไข่ทอดปลาช่อน	นม
	ผลไม้	น้ำพริกหมูบด(พริกหนุ่ม)ไข่ต้ม	ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	น้ำดื่ม 3 ขวด
		ผลไม้	ผลไม้	

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/ น้ำดื่ม
22	ข้าวสวย	ข้าวผัดอเมริกัน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แพนงหมู	ไส้กรอก 2 ชิ้น +ไข่ดาว	แกงแคอกไก่	นม
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	ซุปผักกาดขาวไก่ แครอท	คอหมูย่าง+น้ำจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
23	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเยื่อไผ่หมูบดเต้าหู้ไข่	แกงเทโพหมู	แกงอ่อมหมู	นม
	ปลานิลราดพริก3รส	อกไก่ทอดสมุนไพร	ผัดเห็ดออรินจิเต้าหู้ปลา	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
24	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดฟางหมูบะช่อหอมใหญ่	แกงจืดรวมมิตร(ลูกชิ้นปลา,ลูกรอก,หมู)	แกงเหลืองมะละกอปลาช่อน	นม
	ผัดเผ็ดหมูพริกไทยอ่อน	แกงฮังเลหมู	ไข่ยัดไส้	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
25	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดผักรวมหมูข้าวโพดอ่อน แครอท	แกงเผ็ดปลาทับทิมทอดกรอบ	แกงจืดเห็ดสามอย่างหมูบด	นม
	น่องไก่อบซีอิ๊ว	แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ไก่บด	ลาบเมืองหมู	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
26	ข้าวต้มปลากระพง	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ข้าวเหนียวหน้าสังขยา/ปลา/กุ้ง	ต้มแซ่บขาหมูเห็ดฟาง	แกงเขียวหวานปลากราย	นม
	หรือ ขนมปังโฮลวีทปิ้ง+แยม sugar free	ผัดดอกกะหล่ำหมู/บร็อกโคลี่	หมูคำหวาน น้ำจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
27	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดเห็ดโคนญี่ปุ่นหมูบด	แกงเลียงกุ้งสดรวมผัก	แกงจืดมะระยัดไส้ไก่บด	นม
	ผัดปลานิลเปรี้ยวหวาน	ไข่เจียวทรงเครื่อง	น้ำพริกอ่องหมู ผักจิ้ม	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
28	ข้าวต้มไก่	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลปลาหมึก กุ้ง	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ซาลาเปาหมู	เกี๊ยวทอด	ต้มยำปลาช่อนเห็ดนางฟ้า	นม
	ผลไม้	ผลไม้	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องปูอัด	น้ำดื่ม 3 ขวด
			ผลไม้	

รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารเย็น	อาหารว่าง/น้ำดื่ม
29	ข้าวสวย	ข้าวผัดหมู+ไข่	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ต้มข่าไก่ เห็ดฟาง	ซุปผักกาดขาวหมูบด เต้าหู้ไข่	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู	นม
	ปลากระพงทอดผัดขิ้นฉ่าย	ไข่ดาว	ผัดกระเพราปลาหมึก	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้	ผลไม้	ผลไม้	
30	ข้าวสวย	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	ผัดถั่วลันเตาเห็ดหอมกุ้งสด	ไข่ต้ม	แกงเมืองหน่อไม้หมู	นม
	พะโล้ เต้าหู้ หมู ไข่	ผลไม้	น่องไก่ทอด	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	
31	ข้าวสวย	ข้าวมันไก่ทอด	ข้าวสวย	ขนมไทย/เบเกอรี่
	แกงจืดสาหร่าย เต้าหู้ไข่ ไก่บด วุ้นเส้น	ซุปหัวผักกาดหมู แครอท	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้	นม
	ผัดเผ็ดมะเขือหมู	ผลไม้	เต้าหู้ทรงเครื่อง	น้ำดื่ม 3 ขวด
	ผลไม้		ผลไม้	

***หมายเหตุ :** 1. ผลไม้พิเศษ ได้แก่ ลูกพลับ ชมพู่ สาลี่ แอปเปิ้ล มะละกอสุก แตงโม มะม่วงสุก มะม่วงดิบมัน แคนตาลูป มังคุด ลองกอง ฝรั่ง เงาะ ละมุด ส้มเขียวหวาน พุทธา กล้วยหอมทอง กล้วยไข่ องุ่น ขนุนสุก ส้มโอ แก้วมังกร หรือผลไม้ตามฤดูกาล

2. อาหารว่างจัดให้ไปพร้อมกับอาหารมื้อเย็น กรณีผู้ป่วยเบาหวานอาหารว่างให้เป็นผลไม้ที่ไม่ซ้ำในมื้ออื่นหรือเครกเกอร์จืด

3. ตารางการจัดนมกล่องสำหรับผู้ป่วยพิเศษ กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

วัน	นม
จันทร์	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
อังคาร	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร่องมันเนย
พุธ	นมถั่วเหลืองงาดำหรือนมจมูกข้าว
พฤหัสบดี	นมเปรี้ยวรสผลไม้น้ำตาลน้อยไขมันต่ำ
ศุกร์	นมถั่วเหลืองชนิดน้ำตาลน้อยหรือไม่มีน้ำตาล
เสาร์	นมวัวชนิดจืดหรือนมพร่องมันเนย
อาทิตย์	นมถั่วเหลืองงาดำหรือนมจมูกข้าว
หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านภาวะโภชนาการ จัดให้ตามภาวะของโรค	

4. รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยสามารถเลือกเมนูอาหารจานเดียวได้ เฉพาะมื้อกลางวัน ตามที่กำหนดไว้ ดังนี้
   4.1 ข้าวกระเพราหมู/ไก่ ไข่ดาว น้ำซุป
   4.2 ข้าวไข่เจียวหมู/ไก่สับ น้ำซุป
   4.3 ผัดซีอิ๊วหมู/ไก่/ไข่
   4.4 ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู/ไก่
   4.5 ข้าวหมู/ไก่ กระเทียม ไข่ดาว
5. เมนูอาหารต่างชาติ หากผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารเองได้ สามารถซื้อแบบปรุงสำเร็จจากร้านอาหารที่เชื่อถือได้ พร้อมระบุวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุที่ชัดเจน
6. เมนูขนมปังปิ้งทานคู่อาหารมื้อเช้า กรณีผู้ป่วยมีโรคร่วมทางกายเบาหวานหากในวันดังกล่าวไม่มีแยม Sugar free **อาจพิจารณาให้ทานขนมปังปิ้งคู่กับแยม Less sugar หรือ น้ำผึ้งแทนได้**
7. **กรณีผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านภาวะโภชนาการ/มีสภาวะโรค อาทิเช่น เบาหวาน, เก๊าท์, G6PD เป็นต้น ให้ดัดแปลงอาหารตามภาวะของโรคที่เป็นอยู่**

ประธานก
กรรมการ
กรรมการ
กรรมกา
กรรมกา

เอกสารแนบที่ ๑

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

วัน.....เดือน.....พ.ศ.....

| รายการ | ชื่อผู้ถูกประเมิน | | |

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

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

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงพยาบาล .....สังกัด.....
2. ประเภทโรงพยาบาล .....จำนวนเตียง (สามัญ/พิเศษ).....
3. ผู้ดูแล (นักโภชนาการ/โภชนากร)
   จำนวน ..... คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน ..... คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
   จำนวน ..... คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน ..... คน
5. ขนาดพื้นที่ ❑ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ❑ มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน ..... จังหวัด .....
   ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ❑ ใบอนุญาต ❑ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
   เลขที่ ..... ออกเมื่อวันที่ .....
   ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง .....
   ที่ตั้งเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... หมู่ที่ ..... ถนน .....
   ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1 ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในรพ.เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในรพ.ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในรพ.ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

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

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				

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

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

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

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

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

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

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

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ</u>				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</u>				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

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

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

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

ข้อแนะนำเพิ่มเติม.....

.....

.....

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

หน่วยงาน : ..... จังหวัด : .....

เจ้าของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร .....

วันที่ตรวจแนะนำ .....

เอกสารแนบที่ ๓

ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน 5 ส กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลสวนปรุง

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ความถี่	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1.กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณปรุงอาหาร	ทุกวัน																															
2.กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณเตรียมอาหาร	ทุกวัน																															
3.ล้าง ขัด ถูพื้นห้องล้างภาชนะและอ่างภาชนะ	ทุกวัน																															
4.กวาด ถู พื้น/ จัดระเบียบห้องเก็บวัสดุบริโภค	ทุกวัน																															
5.ล้างห้องน้ำชาย หญิง	ทุกวัน																															
6.เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																															
7.ล้างรถขนส่งอาหารเช้า-เย็น	ทุกวัน																															
8.ตักและทิ้งไขมันในบ่อทั้ง 3 บ่อ	ทุกวันอังคาร																															
9.ตักบ่อเศษอาหาร 1 บ่อ	ทุกวัน																															
10.ล้างร่องระบายน้ำ	วันพุธ																															
11.ล้างเครื่องดูดควัน	วัน 5ส ใหญ่																															
12.ทำความสะอาดพัดลม	วันเสาร์																															
13.ปัดหยากไย่	เดือน2ครั้ง																															
14.เช็ดกระจก	เดือน2ครั้ง																															
15.ล้างมุ้งลวด	เดือน2ครั้ง																															
ชื่อผู้ตรวจกลุ่มงานโภชนาการ																																

เอกสารแนบนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

เอกสารแนบที่ ๔

แบบประเมินความพึงพอใจการให้บริการอาหารของบริษัทผู้รับเหมาปรุงอาหารสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลสวนปรุง

ประจำปีงบประมาณ..... บริษัท.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบประเมิน

หอผู้ป่วย ..... เพศของผู้รับบริการในหอผู้ป่วย ☐ ชาย ☐ หญิง

ช่วงวัยของผู้รับบริการในหอผู้ป่วย ☐ เด็ก ☐ วัยรุ่น ☐ วัยกลางคน ☐ ผู้สูงอายุ

ประเภทอาหารที่รับประทาน

☐ อาหารพิเศษธรรมดา ☐ อาหารพิเศษเฉพาะโรค

☐ อาหารสามัญธรรมดา ☐ อาหารสามัญเฉพาะโรค ☐ อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ โปรดใส่เครื่องหมาย √ ในช่องที่ตรงกับระดับความพึงพอใจของท่าน

รายการ	คะแนนความพึงพอใจ				
	ดีมาก	ดี	ปานกลาง	ควรปรับปรุง	ไม่ดี
	5	4	3	2	1
1. รสชาดอาหาร					
☐ อาหารธรรมดา					
☐ อาหารเฉพาะโรค					
2. ปริมาณของอาหารเพียงพอต่อความต้องการ (อิ่ม/พอเติม)					
3. ความสะอาดของอาหาร (อาหารสะอาดปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน)					
4. คุณภาพของอาหาร (ลักษณะอาหาร,ผลไม้และอาหารว่าง)					
5. การหมุนเวียนรายการอาหารแต่ละวัน (ทั้งอาหาร,ผลไม้และอาหารว่าง)					
6. ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร					
7. ภาชนะบรรจุอาหารถูกต้องครบถ้วนตามจำนวนเบิก					
8. ความถูกต้องในการจัดบริการอาหารตามใบแจ้งยอด					
9. การดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับภาวะโภชนาการ(อาหารเฉพาะโรค)					
10. การให้บริการอาหารเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด					
11. พฤติกรรมการให้บริการของพนักงานบริการอาหารเอกชน					
12. การแต่งกายของพนักงานบริการอาหารเอกชน					
13. ความชัดเจนในการสื่อสารระหว่างเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยและพนักงานบริการอาหารเอกชน					

ขอขอบคุณในความร่วมมือ คำแนะนำของท่านมีค่ายิ่งสำห รับเรา (กรุณาส่งคืนกลุ่มงานโภชนาการ)

เอกสารแนบนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา