



ประกาศโรงพยาบาลพระแสง

เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลพระแสง มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๐๘๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านแปดหมื่นบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลพระแสง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

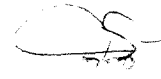
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.stpho.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือ
สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๗๓-๖๙๐๙๘ ต่อ ๑๐๓ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายพิชิต สุขสบาย)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบ้านนาสาร รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพระแสง ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

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

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๑๐/๒๕๖๔

การจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง

ตามประกาศ โรงพยาบาลพระแสง

ลงวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๔

โรงพยาบาลพระแสง ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ ผู้รับจ้างต้องมีสถานที่ประกอบการเอง โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ 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 ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชินนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๔.๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(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 ทั้งนี้ หาก

ผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) 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 ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๑๘๒ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕

(๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินคดีผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอลบข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอมือจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอมือกระทำโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอื่นเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิตินิตบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

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

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม

รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๖ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๘ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๗ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอลงและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๕

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้ต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๕ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีธงเรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร่องจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกมัดจำชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

โรงพยาบาลพระแสง

๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๔

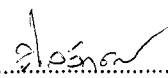



**รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
ของโรงพยาบาลพระแสง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

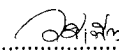
.....

1. คุณสมบัติของผู้รับจ้างผู้รับจ้างจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
 - 1.1 ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างทำอาหารตามที่สอบราคาจ้าง
 - ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมอย่างน้อย 3 ชั่วโมง
 - ผู้ประกอบการต้องผ่านการอบรม อย่างน้อย 6 ชั่วโมง
 - 1.2 ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ
 - 1.3 ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติพร้อมรูปถ่าย
 - 1.4 ผู้รับจ้างและผู้เกี่ยวข้องทุกคนต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี ได้แก่ HBsAg, CBC, CXR, Stool และ UA พร้อมหลักฐานผลการตรวจสุขภาพ ให้สามารถตรวจสอบได้ว่าไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคติดต่อ เช่น วัณโรค ทืด ไทฟอยด์ และโรคผิวหนัง โดยนำผลมาแสดงในวันที่ลงนามสัญญา
 - 1.5 ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของผู้ประกอบอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องทุกคนกับโรงพยาบาลที่ฝ่ายบริหารงานพัสดุ ชั้น 2 ภายใน 1 เดือน หลังจากรับงานประกอบด้วย
 - รูปถ่าย จำนวน 1 รูป
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
 - เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ
 - รูปถ่ายบริเวณสถานที่ประกอบการจัดเตรียมอาหาร ปรงอาหาร บรรจุอาหาร
2. สถานที่ประกอบอาหาร ต้องได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (ตามเอกสารแนบ)
 - อาคารสถานที่ประกอบการ ผู้รับจ้างต้อง สํารวจ ตรวจสอบ ควบคุมดูแล ให้ความสะอาดอาคาร สถานที่และสิ่งแวดล้อม ให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
 - สถานที่ประกอบการอาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบและประเมินจากเจ้าหน้าที่ของผูว่าจ้าง
3. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ
 - 3.1 ด้านการดำเนินงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
 - บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลวันละ 3 มื้อ
 - เมื่อปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องบริการจัดส่งให้โรงพยาบาลพระแสง เลขที่ 42 หมู่ที่ 1 ตำบลอับปัน อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
 - ด้านวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดหาเอง
 - ภาชนะบรรจุอาหาร เป็น ปิ่นโต ถาด ถ้วยชุดอาหารห้องพิเศษ ทางผู้ว่าจ้างเป็นผู้จัดหาให้ผู้รับจ้าง จะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยกรณีเกิดชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้อง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

รับผิดชอบจัดหาทดแทน ยกเว้นกรณีที่เกี่ยวข้องตามสภาพการใช้งาน ให้แจ้งแก่ผู้ว่าจ้าง เพื่อดำเนินการ
จัดหาใหม่มาทดแทน

- รถส่งอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นเกาะภาชนะที่บรรจุอาหาร
- จัดเก็บปิ่นโต ล้างทำความสะอาดหลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จ
- อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/แต่ละวัน
- อาหารปิ่นโต ต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องจากพยาบาลผู้รับผิดชอบก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วยทุกครั้ง
- อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านรสชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหาร
สำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่า
มีอาหารอิสลาม
- ผู้รับจ้างต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความ
พึงพอใจของผู้รับบริการ และพยาบาลผู้รับผิดชอบในแต่ละครั้ง (ทั้งด้านรสชาติ, ปริมาณ, ความสะอาด)
- โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานโภชนาการ (Clean Food Good Taste)
กับผู้รับจ้างเป็นระยะตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียม การผลิตอาหาร ความสะอาด
ของสถานที่ ภาชนะ จนถึงขั้นตอนการส่งมอบ
- การรับคำสั่งทางโทรศัพท์/ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วย/ทางไลน์
- ให้แผนกผู้ป่วยในแต่ละหอผู้ป่วยเป็นผู้รับผิดชอบ ในการสั่งอาหาร ตามเวลาที่กำหนด

1. เวลาแจ้งยอดผู้ป่วย/สั่งอาหาร

มือเช้า	ก่อนเวลา 05.00 น.
มือเที่ยง	ก่อนเวลา 10.00 น.
มือเย็น	ก่อนเวลา 14.00 น.

2. กรณีเพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ ให้หอผู้ป่วยโทรแจ้งยอดเบิกหรือเพิ่มทางไลน์

มือเช้า	เวลา 05.30 น.
มือเที่ยง	เวลา 10.30 น.
มือเย็น	เวลา 14.30 น.

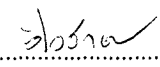
3. การส่งมอบอาหาร ต้องส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนด


อาหารเช้า	เวลา 06.30 น.
อาหารกลางวัน	เวลา 11.00 น.
อาหารเย็น	เวลา 15.00 น.

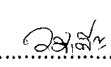
3.2 ด้านพนักงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- ร่างกายสะอาด แต่งกายชุดที่สุภาพ มีหมวก ผ้ากันเปื้อน ตามความเหมาะสม

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

- ต้องมีพฤติกรรมการบริการที่ดีพูดจาสุภาพ ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับของโรงพยาบาล พระแสง เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา ยาเสพติด ภายในโรงพยาบาล หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามผู้ รับจ้างจะต้องเปลี่ยนตัวให้ทันที

หมายเหตุ พนักงานทุกคนต้องสื่อสารกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลได้ดี

4. มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไปอาหารแบ่งเป็น

- 1.อาหารทั่วไป (General diet)
- 2.อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)
- 3.อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

1.อาหารทั่วไป (General diet) ประกอบด้วย

1.1 อาหารธรรมดา (Regular Diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้หลักการในการตัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

- **ลักษณะอาหาร** คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด
- **อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อระวัง** อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

1.2 อาหารอ่อน (Soft Diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังผ่าตัดอวัยวะวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้นหรือผู้สูงอายุ

- **ลักษณะอาหาร** เป็นอาหารเปื่อยนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับเป็นต้น
- **อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง** อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่ไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

1.3 อาหารน้ำใส (Clear Liquid Diet)

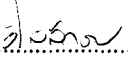
สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรงหรือหลังผ่าตัด


- **ลักษณะอาหาร** เป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหารและหากเป็นน้ำผลไม้ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ออกก่อน
- **อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง** เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลาสั้นๆประมาณ 3-4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

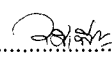
1.4 อาหารน้ำข้น (Full Liquid Diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

- ลักษณะอาหาร เป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุปลื่นง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใสเครื่องต้มและอาหารน้ำทุกชนิดรวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้
- อาหารที่ควรเลี่ยงและควรระวัง หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกันขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอ ยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารไว้ ดังนี้ (ที่มา : มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.2560)

ตารางที่ 1 มาตรฐานอาหารทั่วไป

Diets	Energy (Kcal)	Prot (g)	Fat (g)	CHO (g)
ธรรมดา (Regular)	1,500-2,000	54-75 (12-15%)	50-56 (25-30%)	225-300 (55-60%)
อ่อน (Soft)	1,500-2,000	45-68 (12-15%)	42-60 (25-30%)	188-270 (55-60%)
เหลวใส (Clear Liquid)	800	2 (1%)	ต่ำมาก	198 (99%)
ธรรมดา (Full Liquid)	600-1,000	15-25 (10%)	6-16 (25-30%)	113-200 (75-80%)

2. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค

เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

2.1 อาหารเบาหวาน (DM Diet) สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกัน ภาวะแทรกซ้อน

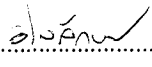
- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง


- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แซ่ฉั่ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

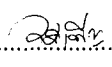
2.2 อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Soft- Low sodium Diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือกำหนดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มูสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟู และผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

2.3 อาหารลดไขมัน (Low fat Diet)

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไปแต่ตัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง อย่าง เป็นต้น อาจลดคอเลสเตอรอล ร่วมด้วย

- โอกาสที่ใช้ สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

2.4 อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

- ลักษณะอาหาร อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย มีทั้งเป็นอาหารอ่อนและอาหารธรรมดา

- โอกาสใช้ สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia, acute renal failure\

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ เนื้อสัตว์และจัดให้ในปริมาณจำกัด

2.5 อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)

- ลักษณะอาหาร เป็นอาหารธรรมดาหรืออาหารอ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า 15% ต่อวันหรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด

- โอกาสที่ใช้ จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

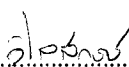
2.6 อาหารลดกาก (Low residue diet)

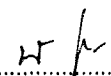
- ลักษณะอาหาร เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อยจึงกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามินและแร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้ผู้ป่วยหลายวัน


- โอกาสที่ใช้ ผู้ป่วยที่มีอาหารท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัด ลำไส้หรือทวารหนัก

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

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามแพทย์กำหนดเพียงแต่ระบุ
เพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไรหรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งฝ่ายโภชนาการ/กลุ่มงาน
โภชนาการจะได้ดำเนินการหรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้

Diets	Energy (Kcal)	Prot (g)	Fat (g)	CHO (g)
ธรรมดาเบาหวาน (Regular-DM)	1,500-1,800	54-75 (12-15%)	60-78 (30-35%)	225-300 (55-60%)
อ่อนเบาหวาน (Soft-DM)	1,500-1,800	45-68 (12-15%)	50-58 (30-35%)	188-270 (55-60%)
ธรรมดาลดโซเดียม (Regular-Low sodium)	1,500-1,800	54-75 (12-15%)	60-78 (30-35%)	225-300 (55-60%)
อ่อนลดโซเดียม (Soft- Low sodium)	1,500-1,800	45-68 (12-15%)	50-58 (30-35%)	188-270 (55-60%)
ธรรมดาลดมัน (Regular-Low fat)	188-270 (55-60%)	56-90 (15-20%)	33-50 (20-25%)	225-293 (60-65%)
อ่อนลดมัน (Soft- Low fat)	1,500	40-60 (15-20%)	27-33 (20-25%)	225-244 (60-65%)
ธรรมดาเพิ่มโปรตีน (Regular-high prot.)	1,500-1,800	67-100 (15-20%)	60-78 (30-35%)	202-275 (45-55%)
อ่อนเพิ่มโปรตีน (Soft- high prot.)	188-270 (55-60%)	56-90 (15-20%)	50-58 (30-35%)	169-248 (45-55%)

หมายเหตุ : อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตาม
แผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นรายๆไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลง
สัดส่วนของอาหาร

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พรพรรณ*.....กรรมการ
(นางพรพรรณ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศศิเพ็ญ*.....กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ

อาหารผู้ป่วยบางประเภทนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหาร ที่ควรทานและแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกันดังนี้

อาหาร	1,200 Kcal					1,400 Kcal					1,500 Kcal				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
ข้าว	6	2	2	-	2	7	2	2	-	3	8	2	3	-	3
เนื้อสัตว์	4	1	1.5	-	5	1.5	1.5	1.5	-	2	5	1.5	1.5	-	2
ผัก	3	1	1	-	3	1	1	1	-	1	3	1	1	-	1
ผลไม้	2	-	1	1	3	-	1	1	1	1	3	-	1	1	1
น้ำมัน	3	1	1	-	3	1	1.5	1.5	-	1.5	4	1	1.5	-	1.5
นมถั่วเหลือง	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-
พลังงาน	1,185 Kcal					1,398 Kcal					1,523 Kcal				

หมายเหตุ : มาตรฐานที่ดีควรคำนวณพลังงานให้ใกล้เคียงตามพลังงานที่กำหนดหรือสามารถคลาดเคลื่อนได้ +30 Kcal

3.มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้อาหารมีหลายชนิดที่นิยมใช้ ได้แก่

3.1 ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet : BD)

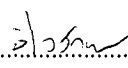
เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมให้สัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 Kcal/cc. - 1.2 Kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 Kcal/cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารและการ Feed อาหารได้


ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียโปรตีนในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางเลือกหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร


3.2 ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)

ส่วนมากนำเข้าจากต่างประเทศ มีหลายสูตรให้เลือกใช้เพื่อความเหมาะสมกับสภาวะของผู้ป่วยรวมทั้งเฉพาะโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5-2.0 Kcal/cc. แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชริภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

การจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เป็นงานที่ไม่สามารถทำเฉพาะฝ่าย/กลุ่มงานโภชนาการ เท่านั้นแต่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งแพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่อื่นๆ ให้ความเข้าใจตรงกัน สื่อสารไปในทิศทางเดียวกันเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการตามแผนการรักษาและความต้องการของผู้ป่วยซึ่งจะนำไปสู่การให้โภชนาบำบัดทางการแพทย์ที่ถูกต้อง

3.3 ภาวะโภชนาการ ตามมาตรฐานการสุขภาพโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- อาหารผู้ป่วยสามัญ จัดเป็นปันโต 1 ชุด ต่อผู้ป่วย 1 ราย ตามประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย
- ผู้ป่วยห้องพิเศษ จัดเป็นสำหรับ ตามที่โรงพยาบาลจัดโภชนาการให้ และกับข้าวเพิ่มอีก 1 อย่าง

ทุกมื้อ

3.4 รถยนต์ พาหนะที่ขนส่งอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพดี เหมาะสมกับสภาพการเดินทาง ป้องกันฝุ่น/ฝน ได้และปกปิดมิดชิด ทางผู้รับจ้างจัดหาเอง

3.5 ระยะเวลาการจัดบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยในรับประทานแต่ละมื้อ

อาหารมื้อเช้า	ระยะเวลาบริการ	06.30 - 08.00 น.
อาหารมื้อกลางวัน	ระยะเวลาบริการ	11.00 - 12.30 น.
อาหารมื้อเย็น	ระยะเวลาบริการ	15.00 - 16.30 น.

(เวลาดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามที่หัวหน้างานผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพระแสง กำหนดเพื่อความเหมาะสม)

3.6 ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพและตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขนมหั่น ผลไม้ บูดมีเชื้อรา เนื้อปลา กุ้ง ลูกชิ้น ไม่สดมีกลิ่นเหม็นคาว ผู้เสนอราคาจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนให้ใหม่ทันทีและต้องถูกปรับมีมูลค่า 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) และหากพบว่าวัสดุไม่ได้คุณภาพและไม่ปลอดภัยเกิน 3 ครั้ง ให้ยกเลิกสัญญาจ้างได้

5. การประเมินผลงาน

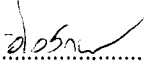
5.1 ประเมินผลงานทุก 1 เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร, เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยใน และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถเข้าตรวจสอบ ให้คำแนะนำปรึกษาในทุกด้านที่จะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ได้ตลอดเวลา ถ้าเห็นสมควรอนุมัติให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความเหมาะสม ต้องดำเนินการภายในระยะเวลา 3 วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด


5.2 ประเมินผลตรวจสอบปริมาณ คุณภาพ ของอาหารทุกชนิด ได้แก่ ข้าว, แป้ง, เนื้อสัตว์, ไข่, นม, ผัก, ผลไม้, เครื่องเทศ, เครื่องปรุงรส, อาหารกระป๋อง, ขนมหั่น

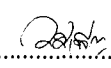
5.3 ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การปรุงอาหาร จัดบริการ

5.4 ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส เครื่องปรุง โดยปริมาณอาหารกับคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมื้อ ถ้าพบสิ่งปนเปื้อนจะต้องดำเนินการจัดเปลี่ยนทดแทนในทันที

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

6. เจ็อนไซอื่น ๆ

6.1 หากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงที่กำหนดไว้ และทำให้เกิดความเสียหายต่อโรงพยาบาล ทางผู้รับจ้างจะต้องจ่ายค่าปรับให้กับทางโรงพยาบาลมื่อละ 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) หากผู้ว่าจ้าง/ผู้รับจ้างประสงค์จะยกเลิกการจ้างจะต้องแจ้งผู้รับผิดชอบล่วงหน้าเป็นเวลาอย่างน้อย 45 วัน

6.2 ผู้ตรวจอาหาร ตรวจทุกวัน ทุกมื้อ ก่อนแจกอาหารผู้ป่วย โดย
อาหารผู้ป่วยใน ตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่แผนกผู้ป่วยใน
อาหารผู้ป่วยห้องคลอด ตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่แผนกห้องคลอด

6.3 กรณีตรวจสอบอาหารแล้วไม่ผ่าน จะต้องดำเนินการให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนอาหารทันที และให้บันทึกข้อผิดพลาด ข้อควรแก้ไข ว่าเป็นลายลักษณ์อักษรและแจ้งผู้รับจ้างทราบทุกครั้ง

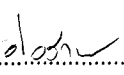
6.4 สถานที่ประกอบอาหารต้องผ่านมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล


6.5 ผู้ป่วยแยกโรคใช้กล่องอาหารเป็นกล่องกระดาษ หรือภาชนะที่ย่อยสลายได้ (เช่น กล่องกระดาษสา)

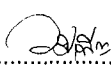
ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารธรรมดา พิเศษ	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือผลไม้หรือขนม+เครื่องต้ม(โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนม 1 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง ประกอบด้วย แกงจืดหรือแกงเผ็ด ผัดและทอดหรือนึ่ง +ขนมหรือผลไม้ หรือ 2.อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	1.น้ำสมุนไพรรหรือนม UHT +ขนม 1 อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้ หรือนมถั่วเหลืองหรือขนมหวาน
อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือผลไม้หรือขนม+เครื่องต้ม(โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนม 1 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนมหวาน 2.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+น้ำผลไม้หรือขนมหวานหรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม+นมถั่วเหลือง+ขนม
	อาหารว่าง (บ่าย)	1.น้ำสมุนไพรรหรือนมนุ่มๆ
	เย็น	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนมหวาน+

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

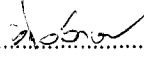
ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

		นมถั่วเหลือง+ขนม หรือ 2.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ น้ำผลไม้หรือขนมหวานหรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม+นมถั่วเหลือง+ขนม
อาหารธรรมดา สามัญ	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้หรือขนม หรือ 2.อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง
อาหารย่อยง่าย สามัญ	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน
	เย็น	1.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาพิเศษ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้+เครื่องตีนมพร้อมมันเนยหรือนมถั่วเหลือง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +นมพร้อมมันเนยหรือผลไม้
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้หรือขนม หรือ 2.อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาพิเศษ)	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง +ผลไม้ หรือนมพร้อมมันเนย หรือขนมหวาน ที่ไม่ใช้กะทิ
อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาสัญญ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนม หรือ 2.อาหารจานเดียว + ผลไม้ หรือ ขนม
	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือนมพร้อมมันเนยหรือขนมหวานที่ ไม่ใช้กะทิ
อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน-พิเศษ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องตีนม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ไข่ต้ม + เครื่องตีนม (โอวัลติล,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต)
	กลางวัน	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องตีนม (โอวัลติล,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ไข่ต้ม + เครื่องตีนม (โอวัลติล,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 3.อาหารจานเดียว+ขนมนุ่มๆหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรมะนาวที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+นมพร้อมมันเนย+ขนมนุ่มๆ หรือ

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

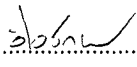
ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

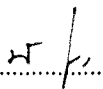
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชริภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

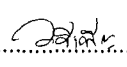
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

		2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ไข่ต้ม +นมพ่องมันเนย+ขนมนุ่มๆ หรือ 3.อาหารจานเดียว+ขนมนุ่มๆหรือผลไม้
อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง + น้ำผลไม้+ขนม
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหรือผลไม้ หรือ 2.อาหารจานเดียว+ซूपหรือแกงจืด+ขนมหรือผลไม้ ลดเครื่องปรุงรสที่ให้ โซเดียมสูง
	อาหารว่าง (บ่าย)	1.น้ำสมุนไพรรหรือน้ำผลไม้+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้หรือขนม 1 อย่าง
อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน หรือ 2.อาหารจานเดียว+ขนมหวานหรือผลไม้
	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้
อาหารลดโซเดียม (อ่อน-สามัญ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ
อาหารลดโซเดียม (อ่อน-สามัญ)	กลางวัน	2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ
	เย็น	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+นมพ่องมันเนย หรือนมถั่วเหลือง+ผลไม้ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + นมพ่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิด จืด+ผลไม้
	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	1.ผลไม้/น้ำสมุนไพรมิเติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

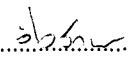
ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

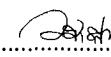
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

อาหารเบาหวาน (อ่อน-พิเศษ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+นมพร่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + นมพร่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้
	กลางวัน	1.ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย
	อาหารว่าง (บ่าย)	1.ผลไม้/น้ำสมุนไพรไม่เติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	1.ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย+นมพร่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย+นมพร่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ)	กลางวัน	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้ หรือ 2.อาหารจานเดียว + ผลไม้
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-อ่อน)	เย็น	1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-อ่อน)	เช้า	1.ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน	1.ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้
	เย็น	1.ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้
อาหารโปรตีนสูง (ธรรมดา-พิเศษ)	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา-พิเศษ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มี คุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ 100-150 กรัม/วัน
อาหารโปรตีนสูง (ธรรมดา-สามัญ)	ทุกมื้อ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา-สามัญ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มี คุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ 100-150 กรัม/วัน
อาหารโรคไต (ธรรมดาพิเศษ-สามัญ)	ทุกมื้อ	จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนาการกำหนด หรือคำสั่งแพทย์

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท
อาหารธรรมชาติสามัญ 1,800 Kcal ประกอบอาหาร เป็น 3 มื้อ ประกอบด้วย

มื้ออาหาร	วัตถุดิบ	จำนวนมื้อ/ส่วน
ตัวอย่างอาหาร	เนื้อสัตว์	6 ส่วน
	ผัก ก.	ไม่จำกัดจำนวน
	ผัก ข.	3 ส่วน
	ธัญพืช	7 ส่วน
	ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)	1 ส่วน
	ไขมัน	6 ส่วน
	น้ำตาล	2 ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว-แป้ง	2 ทัพพี
	เนื้อสัตว์	4 ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	1 ช้อนชา
	ผัก	1 ทัพพี
มื้อกลางวัน	ข้าว-แป้ง	3 ทัพพี
	น้ำตาล	3 ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	4 ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	2 ช้อนชา
	ผัก	1 ทัพพี
	ผลไม้	1 ส่วน
มื้อเย็น	ข้าว-แป้ง	2 ทัพพี
	เนื้อสัตว์	4 ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	3 ช้อนชา
	ผัก	1 ทัพพี

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*นางวิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

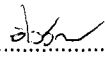
ลงชื่อ.....*นางพัชรีภรณ์*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

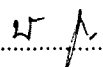
ลงชื่อ.....*นางสาวศศิเพ็ญ*.....กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

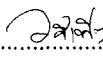
สัดส่วนของอาหารแต่ละมือของผู้ป่วยแต่ละประเภท
อาหารอ่อนสามัญ 1,500 Kcal ประกอบอาหาร เป็น 3 มือ ประกอบด้วย

มืออาหาร	วัตถุดิบ	จำนวนมือ/ส่วน
ตัวอย่างอาหาร	เนื้อสัตว์	5 ส่วน
	ผัก ก.	ไม่จำกัดจำนวน
	ผัก ข.	1 ส่วน
	ธัญพืช	7 ส่วน
	ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)	4 ส่วน
	ไขมัน	7 ส่วน
	น้ำตาล	3 ส่วน
มือเช้า	ข้าว-แป้ง	2 ทัพพี
	เนื้อสัตว์	3 ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	3 ช้อนชา
	ผัก	2 ทัพพี
	น้ำตาล	3 ช้อนชา
	ผลไม้	1 ส่วน
มือกลางวัน	ข้าว-แป้ง	2 ทัพพี
	น้ำตาล	3 ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	3 ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	2 ช้อนชา
	ผัก	2 ทัพพี
	ผลไม้	1 ส่วน
มือเย็น	ข้าว-แป้ง	2 ทัพพี
	เนื้อสัตว์	4 ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	3 ช้อนชา
	ผัก	1-2 ทัพพี

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท

อาหารธรรมดาพิเศษ 2,000 Kcal ประกอบด้วยอาหาร เป็น 3 มื้อ ประกอบด้วย

มื้ออาหาร	วัตถุดิบ	จำนวนมื้อ/ส่วน
ตัวอย่างอาหาร	เนื้อสัตว์	6 ส่วน
	ผัก ก.	ไม่จำกัดจำนวน
	ผัก ข.	1 ส่วน
	ธัญพืช	9 ส่วน
	ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)	3 ส่วน
	ไขมัน	10 ส่วน
	น้ำตาล	3 ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว-แป้ง	2 ทัพพี
	เนื้อสัตว์	4 ช้อน โต้ะ
	ไขมัน	2 ช้อนชา
	ผัก ข.	3 ทัพพี
	น้ำตาล	1 ช้อนชา
	ผลไม้	2 ส่วน
	มื้อกลางวัน	ข้าว-แป้ง
น้ำตาล		2 ช้อนชา
เนื้อสัตว์		4 ช้อน โต้ะ
ไขมัน		2 ช้อนชา
ผัก		2 ทัพพี
ผลไม้		1 ส่วน
อาหารว่าง	นม หรือ ผลไม้	1 ถ้วย
	ขนม	1 ชิ้น
มื้อเย็น	ข้าว-แป้ง	3 ทัพพี
	เนื้อสัตว์	4 ช้อน โต้ะ
	ไขมัน	3 ช้อนชา
	ผัก	2 ทัพพี
	ผลไม้	1 ส่วน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยอาหารอ่อนสามัญ โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 1

วัน	มื้อเช้า	กลางวัน	เย็น
อาทิตย์	1.ข้าวต้มหมูปั่นก้อน + ไข่ต้ม	1.ผัดผักรวม+ไก่ชิ้น 2.แกงจืดไข่น้ำหมูสับ 3.ข้าวต้มขาว 4.ถั่มเขียวต้มน้ำตาล	1.แกงจืดแตงกวาไก่ขี้เหล็ก 2.บวบผัดไข่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
จันทร์	1.ข้าวต้มไก่รวนซีอิ้ว+ไข่ต้ม	1.เต้าหู้ไข่นึ่งผัดสามสี 2.ผัดผักแขนงหมู 3.ข้าวต้มขาว 4. รุ้น	1.แกงเลียงกุ้ง 2.ไก่ปั่นก้อนนึ่ง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
อังคาร	1.ข้าวต้มปลา+ไข่ต้ม	1.เกาเหลาตำลึง+กระหล่ำปลี+แครอท+หมูชิ้น 2.แตงกวาผัดไข่ 3.ข้าวต้มขาว 4.เผือกว๊าย	1.ต้มจืดถั่ว 2.ผัดคางคังหมู 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
พุธ	1.ข้าวต้มกุ้ง+ไข่ต้ม	1.พะโล้(ไก่+ไข่) 2.ผัดถั่วงอกหมู 3.ข้าวต้มขาว 4.รวมมิตร	1.ต้มจืดถั่ว 2. หมูผัดเค็ม 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
พฤหัสบดี	1.ข้าวต้มกระดูกหมู+ไข่ต้ม	1.ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า 2.ผลไม้	1.ซूपไก่ตุ๋น (ไก่ชิ้น+มะเขือเทศ+หอมใหญ่+มันฝรั่ง) 2.ปลาผัดขิง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
ศุกร์	1.ข้าวต้มไก่ปั่นก้อน + ไข่ต้ม	1.แกงจืดผัดกาดขาวหมูสับ 2.ผัดพริกไทยดำไก่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ต้มเคี้ยว	1.ผัดกะน้าน้ำมันหอย 2.ซूपไก่ตุ๋นยาจีน 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
เสาร์	1.ข้าวต้มปลา + ไข่ต้ม	1.เต้าหู้ไข่นึ่งผัดขิง 2.ต้มจืดสาหร่ายไก่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้	1.ปลานึ่งซีอิ้ว 2.หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ใช้นมพร่องมันเนยหรืออะทิลูทิซแทนกะทิ และกรณีขนมหวานงดใช้น้ำตาลหรือใช้ผลไม้วรสชาติน้ำหวานจัด

*หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่สามารถสรรหาวัตถุดิบได้ตามเมนูจะต้องแจ้งนักโภชนาการก่อนทุกครั้งที่จะคิดแปลง

*หมายเหตุ เมนูปลาให้สลับชนิดปลา

*หมายเหตุ อาหารชุดที่ 1 สัปดาห์ที่ 1 อาหารชุดที่ 2 สัปดาห์ที่ 2

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*Olona*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*รฟ*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*Dee*.....กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยอาหารอ่อนสามัญ โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 2

วัน	มื้อเช้า	กลางวัน	เย็น
อาทิตย์	1.ข้าวต้มไก่จืด + ไข่ต้ม	1.ผัดเห็ดคอเรนจิข้าวโพดอ่อน 2.ต้มปลาขม้น 3.ข้าวต้มขาว 4.มันต้มขิง	1.เต้าหู้ปลานึ่งซัดใส่ 2.ผัดฟักทองไข่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
จันทร์	1.ข้าวต้มหมูชิ้น + ไข่ต้ม	1.แกงจืดผักกาดขาว+หมูบั่นก้อน 2.ไก่ผัดซีอิ้ว 3.ข้าวต้มขาว 4.ลอดช่องน้ำกะทิ	1.แกงเหตาคำสิงหมูชิ้น 2.ไก่ผัดขิง+เห็ดหูหนู 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
อังคาร	1.ข้าวต้มกุ้ง + ไข่ต้ม	1.ผัดคะน้าหมูสด 2.ต้มเต้าเจี้ยว 3.ข้าวต้มขาว 4.เค็ยต้มขิง	1.ผัดมะระก๋อไข่ 2.ตุ๋นหัวผักกาดขาวหมอบด 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
พุธ	1.ข้าวต้มหมูเห็ดหอม + ไข่ต้ม	1.ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ 2.ผลไม้	1.ผัดกุ้งเส้นกระหล่ำปลี 2.ปลานึ่งขิง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้
พฤหัสบดี	1.ข้าวต้มไก่สับ + ไข่ต้ม	1.ไข่ตุ๋น 2.แกงจืดผักหวาน ไก่บั่นก้อน 3.ข้าวสวย 4.ต้มถั่วแดงกะทิ	1.ปลาต้มเผือก 2.ผัดข้าวโพดอ่อนไก่ชิ้น 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
ศุกร์	ข้าวต้มหมู+ไข่ต้ม	1.ปลาต้มซีอิ้ว 2.ผัดผักกาดขาวหมูสับ+แครอท 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้	1.ต้มจืดบวบหมูบั่นก้อน 2.ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
เสาร์	1.ข้าวต้มปลา + ไข่ต้ม	1.ผัดเต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 2.หมูตุ๋นมะระเห็ดหอม 3.ข้าวสวย 4.เต้าส่วน	1.ไก่ต้มขม้นผักเขียว 2.ผัดหมูชิ้นถั่วฝักยาว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้

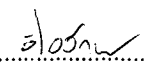
*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะ โรคให้ใช้นมพร้อมมันเนยหรือกะทิขี้หนูพืชแทนกะทิ และกรณีขนมหวานงดใช้น้ำตาลหรือใช้ผลไม้วรสชาติไม่หวานจัด

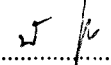
*หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่สามารถสรรหาวัตถุดิบได้ตามเมนูจะต้องแจ้งนักโภชนาการก่อนทุกครั้งที่จะคิดแปลง

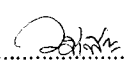
*หมายเหตุ เมนูปลาให้สลับชนิดปลา

*หมายเหตุ อาหารชุดที่ 1 สัปดาห์ที่ 1 อาหารชุดที่ 2 สัปดาห์ที่ 2

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยธรรมดาสามัญเฉพาะโรค โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 1

วัน	มื้อเช้า	กลางวัน	เย็น
อาทิตย์	1.ข้าวต้มหมูปั้นก้อน + ไข่ต้ม	1.ผัดผักรวม+ไก่ชิ้น 2.แกงส้มปลา 3.ข้าวสวย 4.ถั่มขีวต้มน้ำตาล	1.แกงจืดแตงกวาไก่ขี้คัส 2.ผัดเผ็ดหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
จันทร์	1.ข้าวต้มไก่รวมซีอิ้ว + ไข่ต้ม	1.ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่ 2.น้ำชุบ 3.นุ่น	1.แกงเลียงกุ้ง 2.แกงพริกหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
อังคาร	1.ข้าวต้มปลา + ไข่ต้ม	1.แกงกะทิสับประคหมู 2.แตงกวาผัดไข่/ผักทองผัดไข่ 3.ข้าวสวย 4.เจ กว๊าย	1.แกงป่าไก่ 2.ผัดกวางตุ้งหมู/ผัดขิงปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
พุธ	1.ข้าวต้มกุ้ง + ไข่ต้ม	1.พะไล (ไก่+ไข่) 2.ผัดพริกสดหมู 3.ข้าวสวย 4.รวมมิตร	1.ต้มจับฉ่าย 2.แกงแพนงหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
พฤหัสบดี	1.ข้าวต้มกระดุกหมู + ไข่ต้ม	1.ถั้วเคี้ยววราดหน้าหมู/ข้าวหมูแดง 2.ผลไม้	1.ชุบไก่ตุ๋น (ไก่ชิ้น+มะเขือเทศ+ หอมใหญ่+มันฝรั่ง) 2.ถั่วต้ปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
ศุกร์	1.ข้าวต้มไก่ปั้นก้อน + ไข่ต้ม	1.ต้มยำกุ้ง 2.ผัดพริกไทยดำหมู 3.ข้าวสวย 4.ต้มเคี้ยว	1.แกงเขียวหวานไก่ 2.ผัดเปรี้ยวหวานหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
เสาร์	1.ข้าวต้มหมูสับหมักซีอิ้วขาว + ไข่ต้ม	1.ผัดกระเพราหมู 2.ต้มจืดสาหร่ายไก่ 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้	1.ถั้วกลิ้งหมู 2.หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้

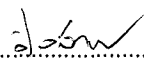
*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ใช้เมนูพร้อมมันเนยหรือกะทิธัญพืชแทนกะทิ และกรณีขนมหวานงคใช้น้ำตาลหรือใช้ผลไม้รสชาติไม่หวานจัด


*หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่สามารถสรรหาวัตถุดิบได้ตามเมนูจะต้องแจ้งนักโภชนาการก่อนทุกครั้งที่จะคัดแปลง


*หมายเหตุ เมนูปลาให้สลับชนิดปลา

*หมายเหตุ อาหารชุดที่ 1 ถัปลาคห้ที่ อาหารชุดที่ 2 ถัปลาคห้ที่

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยธรรมดาสามัญเฉพาะโรค โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 2

วัน	มื้อเช้า	กลางวัน	เย็น
อาทิตย์	1.ข้าวต้มไก่ลวก + ไข่ต้ม	1.ผัดเห็ดคอเรนจิข้าวโพดอ่อน 2.ต้มส้มปลา 3.ข้าวสวย 4.มันต้มขิง	1.แกงหนุเทโพผัดบั้ง 2.ผัดบวบเหลี่ยมหมูปด/ไข่ 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
จันทร์	1.ข้าวต้มหมูขี้ + ไข่ต้ม	1.ข้าวผัดหมู 2.น้ำชุบ 3.ลอดช่องน้ำกะทิ	1.แกงเห็ดคั่วสิ่งหมูชิ้น 2.ไก่ผัดขิง+เห็ดหูหนู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
อังคาร	1.ข้าวต้มกุ้ง + ไข่ต้ม	1.ผัดคะน้าหมูสด 2.แกงพริกหมู+มะเขือเปราะ 3.ข้าวสวย 4.เค็ยต้มขิง	1.น้ำพริก+ไข่ต้ม+ผัดลาวก 2.ต้นหัวผักกาดขาวหมูปด 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
พุธ	1.ข้าวต้มหมูเห็ดหอม + ไข่ต้ม	1.ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ 2.ผลไม้	1.แกงส้มปลา+มะละกอ 2.ไข่เจียว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
พฤหัสบดี	1.ข้าวต้มไก่ลวก + ไข่ต้ม	1.ข้าวมันไก่ 2.น้ำชุบ 3.ข้าวสวย 4.ต้มถั่วแดงกะทิ	1.ปลาต้มเผือก 2.ผัดเผ็ดหมูถั่วฟักขาว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
ศุกร์	ข้าวต้มหมู+ไข่ต้ม	1.ต้มข้าวไก่ 2.ผัดขี้เมาหมูมะเขือขาว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้	1.แกงพริกปลา 2.ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้
เสาร์	1.ข้าวต้มปลา + ไข่ต้ม	1.ปลาราดพริก 2.หมุดุนมะระเห็ดหอม 3.ข้าวสวย 4.เต้าส่วน	1.ไก่ต้มขมิ้นพริกเขียว 2.ผัดเผ็ดปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ขึ้นมพร่องมันเนยหรือกะทิธัญพืชแทนกะทิ และกรณีขมหวานงดใช้น้ำตาลหรือใช้ผลไม้วรสชาติไม่หวานจัด

*หมายเหตุ ในกรณีที่ไม่สามารถสรรหาวัตถุดิบได้ตามเมนูจะต้องแจ้งนักโภชนาการก่อนทุกครั้งที่จะคัดแปลง

*หมายเหตุ เมนูปลาให้สลับชนิดปลา

*หมายเหตุ อาหารชุดที่ 1 สัปดาห์ที่ 1 อาหารชุดที่ 2 สัปดาห์ที่ 2

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*Olachan*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

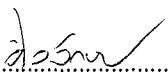
ลงชื่อ.....*W/P*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ.....*Olachan*.....กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มูสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

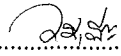
สรุปรายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย

ลำดับ	รายการ	จำนวน	อัตรา/ราคา	จำนวนเงิน/เดือน	หมายเหตุ
1.	อาหารผู้ป่วย	50 คน/มื้อ	40บาท/มื้อ	180,000.-	วันละ 3 มื้อ (ราคาถัวเฉลี่ยกันไว้กับจำนวน ผู้ป่วยในแต่ละมื้อ/วัน)
รวมราคาจ้างเหมา/เดือน				180,000.-	

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๖๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

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

นิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร	คำอธิบายขอบเขตของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ ประงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม	สถานที่ประกอบกิจการด้านอาหารที่เข้าข่ายสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎหมายจะต้องมี ๓ องค์ประกอบ คือ 1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะ โดยต้องเป็นพื้นที่เอกชน ที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์และมีความเหมาะสมสำหรับประกอบกิจการอาหาร เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น และรวมถึงในกรณีจัดตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชน และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ 2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ 3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่น

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
 2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
 3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
 6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

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

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จำนวน 74 ข้อ

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริเวณอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริเวณอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริเวณอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีการสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้เก้าอี้หวัด 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 และ หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				

.....ประธานกรรมการ
 ๕ /กรรมการ
กรรมการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุง 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. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่) 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				

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

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

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

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

.....ประธานกรรมการ
 ๗/.....กรรมการ
กรรมการ

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

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.				
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 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

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

.....ประธานกรรมการ
 ๕ /กรรมการ
กรรมการ

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

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

ลายมือชื่อ :

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

หน่วยงาน : จังหวัด :

เจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

วันที่ตรวจแนะนำ

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการ

..... กรรมการ

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

- ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ของโรงพยาบาลพระแสง
หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลพระแสง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลพระแสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔
เป็นจำนวนเงิน ๑,๐๘๐,๐๐๐.-บาท (หนึ่งล้านแปดหมื่นบาทถ้วน)
- วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๔
- แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
คณะกรรมการกำหนดราคา
- รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์ ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
 - นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 - นางสาวศศิเพ็ญ มุสิโก ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ กรรมการ