



ประกาศจังหวัดนนทบุรี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างโครงการจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลไทรน้อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดนนทบุรี (โรงพยาบาลไทรน้อย) มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างโครงการจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลไทรน้อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๘๔๓,๒๕๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านแปดแสนสี่หมื่นสามพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัดนนทบุรี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <https://ssjnonthaburi.moph.go.th/nont/> หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๙๗ ๑๑๓๑-๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นางมาลี สิริสุนทรานนท์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลไทรน้อย

ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรี

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

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ..ศ.พ./๒๕๖๓

การจ้างโครงการจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลไทรน้อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ตามประกาศ จังหวัดนนทบุรี

ลงวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

จังหวัดนนทบุรี (โรงพยาบาลไทรน้อย) ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคา จ้างโครงการจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลไทรน้อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โรงพยาบาลไทรน้อย โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน
  - (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 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด  
ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม  
ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาล  
ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้าง  
ภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล
  - (ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการ  
จดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง
  - (ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการ  
จดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้น  
รายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง
  - (๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่น  
สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัว  
ประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรอง  
สำเนาถูกต้อง
  - (๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา  
สัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี
  - (๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ
    - (๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)
    - (๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)
  - (๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ  
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable  
Document Format)

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

#### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือ

มอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(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 พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคาที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบ

คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น ตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอ รายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่ มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือ เป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

#### ๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี)

รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th)

### ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัด จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

#### ๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจาก ราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่น ข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอ เอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไป จากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและ ความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัด

ซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารเอกสารประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

## ๖. การทำสัญญาจ้าง

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

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

#### ๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

#### ๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างต่อหน่วยของงานแต่ละรายการที่ได้ทำสำเร็จจริงตามราคาต่อหน่วยที่กำหนดไว้ในใบแจ้งปริมาณงานและราคา นอกจากในกรณีต่อไปนี้

(๑) เมื่อปริมาณงานที่ทำเสร็จจริงในส่วนที่เกินกว่าร้อยละ ๑๒๕ (หนึ่งร้อยยี่สิบห้า) แต่ไม่เกินร้อยละ ๑๕๐ (หนึ่งร้อยห้าสิบ) ของปริมาณงานที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือใบแจ้งปริมาณงานและราคา จะจ่ายให้อัตราร้อยละ ๙๐ (เก้าสิบ) ของราคาต่อหน่วยตามสัญญา

(๒) เมื่อปริมาณงานที่ทำเสร็จจริงในส่วนที่เกินกว่าร้อยละ ๑๕๐ (หนึ่งร้อยห้าสิบ) ของปริมาณงานที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือใบแจ้งปริมาณงานและราคา จะจ่ายให้อัตราร้อยละ ๘๓ (แปดสิบสาม) ของราคาต่อหน่วยตามสัญญา

(๓) เมื่อปริมาณงานที่ทำเสร็จจริงน้อยกว่าร้อยละ ๗๕ (เจ็ดสิบห้า) ของปริมาณงานที่กำหนดไว้ในสัญญาหรือใบแจ้งปริมาณงานและราคา จะจ่ายให้ตามราคาต่อหน่วยในสัญญา และจะจ่ายเพิ่มชดเชยเป็นค่า overhead และ mobilization สำหรับงานรายการนั้น ในอัตราร้อยละ ๑๗ (สิบเจ็ด) ของผลต่างระหว่างปริมาณงานทั้งหมดของงานรายการนั้นตามสัญญาโดยประมาณ กับปริมาณงานที่ทำเสร็จจริงคูณด้วยราคาต่อหน่วยตามสัญญา ทั้งนี้ การจ่ายเงินเพิ่มชดเชยเป็นค่า Overhead และ Mobilization ดังกล่าว ผู้ว่าจ้างจะจ่ายให้แก่ผู้รับจ้างในงวดสุดท้ายของการจ่ายเงินค่าจ้างตามสัญญา

(๔) จังหวัดจะจ่ายเงินที่เพิ่มขึ้นตาม (๑) และ (๒) ดังกล่าวข้างต้น ในงวดสุดท้ายของการจ่ายเงิน หรือก่อนงวดสุดท้ายของการจ่ายเงิน ตามที่จังหวัดจะพิจารณาตามที่เห็นสมควร เว้นแต่กรณีที่จังหวัดพิจารณาเห็นว่าปริมาณงานที่ทำเสร็จจริงดังกล่าว มิได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานอื่นที่เหลือ อีกทั้งงานที่เหลืออยู่ก็มิได้มีผลกระทบต่อ การจ่ายเงินค่าจ้างที่แล้วเสร็จจริงในงวดดังกล่าว ทั้งนี้ จังหวัด อาจจ่ายเงินที่เพิ่มขึ้นให้แก่ผู้รับจ้างพร้อมกับการจ่ายเงินค่าจ้างงวดนั้นๆ และการพิจารณาว่างานใดอยู่ในหลักเกณฑ์ดังกล่าวหรือไม่เป็นดุลพินิจโดยเด็ดขาดของจังหวัด

#### 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 ตามแบบ ตักรระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ไม่น้อยกว่า ๗ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ ดีดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

#### ๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลไทรน้อย

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัด ได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุง โรงพยาบาลไทรน้อย แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้น ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง คมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใ้ เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วย การส่งเสริมการพาณิชย์นาวิ

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ ทางการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธองจากผู้ออกหนังสือ คำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธองให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็น ผู้ที่จ้างตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไป ตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียก ธองค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกธอง ค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่

จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

#### ๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

#### ๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



คุณลักษณะเฉพาะงานจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วย  
โรงพยาบาลไทรน้อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑.คุณสมบัติผู้รับจ้าง

ผู้รับจ้างต้องมีความรู้ และความสามารถในการจัดหาอาหาร สำหรับบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล อย่างถูกต้อง ตามหลักโภชนาการภายใต้การควบคุมของผู้มีความรู้ด้านนักโภชนาการของโรงพยาบาล

๒.ขอบเขตความรับผิดชอบ

๒.๑ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารภายในที่ตั้งของโรงพยาบาล เพื่อสะดวกในการตรวจสอบ คุณภาพ เป็นระยะเวลา ๑ ปี (๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)

๒.๒ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการให้ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข ทั้งในเรื่องของความสะอาด ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดหาพนักงานให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงานประกอบอาหาร อย่างน้อย ๑ คน และจัดการส่งบริการผู้ป่วย อย่างน้อย ๓ คน พร้อมทั้งเก็บล้างภาชนะให้เรียบร้อย

๒.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานทุกรายก่อนเข้าปฏิบัติงาน ต้องมีใบรับรองแพทย์ จากโรงพยาบาลของรัฐ มาแสดงต่อโรงพยาบาลไม่น้อยกว่า ๓ วันทำการ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง หรือ ไม่น้อยกว่า ๑ วันทำการ กรณีเปลี่ยนพนักงานใหม่ ว่ามีร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของ โรคติดต่อในระบบทางเดินอาหาร หรือโรคอื่นใดที่อาจส่งผลกระทบต่อการทำงานและผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ตรวจ เอ็กซเรย์ปอด ไวรัสตับอักเสบบ VDR L HIV ตรวจอุจจาระสำหรับตรวจโรคไทฟอยด์ และโรคฉี่หนู) กรณีป่วยใน ระบบทางเดินอาหาร ต้องให้ได้รับการตรวจทันทีและหยุดพักงาน


๒.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดหาอุปกรณ์ และภาชนะต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ด้วยค่าใช้จ่ายของตนเอง นอกเหนือจากที่โรงพยาบาลจัดหาไว้แล้ว (ตามบัญชีส่งมอบสิ่งของ)

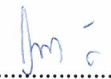
๒.๖ ผู้รับจ้างจะต้องดูแลรักษาภาชนะต่างๆ ที่ผู้ว่าจ้างจัดหาไว้ให้มีให้ชำรุดเสียหาย กรณีอุปกรณ์ชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาอุปกรณ์มาทดแทน ยกเว้นเกิดจากเหตุสุดวิสัย หรือเสื่อมสภาพจากการใช้งาน ตามปกติ ซึ่งผู้รับจ้างต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบทุกครั้ง


๒.๗ ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารผู้ป่วยตามเมนูอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดและตามใบสั่งรายการอาหารของโรงพยาบาลและส่งมอบให้ถูกต้องครบถ้วน ทันเวลาที่กำหนด ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เอง นอกจากการเปลี่ยนแปลงจากพยาบาลหัวหน้าเวรของแต่ละตึก

๒.๘ ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติ ตามสัญญาและรายละเอียดเงื่อนไขแนบท้ายสัญญา และข้อกำหนดหรือกฎระเบียบของโรงพยาบาลหรือทางราชการ โดยเคร่งครัด

๒.๙ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ อันเกิดจากการปฏิบัติงานของพนักงานที่เกิดขึ้น กับโรงพยาบาลและหรือผู้ป่วยทั้งโดยจงใจและประมาทเลินเล่อ โดยไม่มีเงื่อนไข

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอารยา กิจวัฒนานุสนธิ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวธัญญ์วิ พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒.๑๐ กรณีผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามสัญญาหรือเงื่อนไขแนบท้ายสัญญาจ้าง ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับจนกว่าจะปฏิบัติให้ถูกต้องตามสัญญา ทั้งนี้ไม่ได้ตัดสิทธิ์ผู้ว่าจ้างที่จะยกเลิกสัญญา

๒.๑๑ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานต่าง ๆ เอง เช่น ค่าน้ำประปา ไฟฟ้า (มิเตอร์ของโรงพยาบาล) และอื่น ๆ ตามความจำเป็นในการประกอบกิจการ

๒.๑๒ ผู้รับจ้างต้องมีวัฒนธรรมการแต่งกาย การรับโทรศัพท์ และพฤติกรรมบริการที่ดีต่อผู้รับบริการ และบุคลากรโรงพยาบาลไม่น้อย

๒.๑๓ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามหลักของคณะกรรมการการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อในโรงพยาบาล,คณะกรรมการสิ่งแวดล้อม

### ๓.เงื่อนไขการทำอาหารผู้ป่วย

๓.๑ ผู้รับจ้างต้องทำอาหารผู้ป่วยตามเมนูอาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนด และตามใบสั่งประเภทผู้ป่วยของโรงพยาบาลเท่านั้น ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เอง ต้องได้รับอนุญาตจากพยาบาลหัวหน้าเวรของแต่ละตึกหรือผู้ควบคุมก่อนทุกครั้ง

๓.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารให้ถูกสุขอนามัย และสุกใหม่ มีภาชนะปกปิดมิดชิดและติดป้ายชื่อเตียง และประเภทอาหารที่ภาชนะให้สะดวกต่อการตรวจสอบก่อนจ่ายให้ผู้ป่วย

๓.๓ ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารวันละ ๓ มื้อ และอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยพิเศษวันละมื้อตามกำหนดเวลาที่โรงพยาบาล/ผู้ควบคุมของโรงพยาบาลกำหนด

๓.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บและล้าง ภาชนะใส่อาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีคุณภาพดี และเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งก่อนจัดเก็บ

๓.๕ วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจะต้องเลือกสรรที่มีคุณภาพ ไม่มีสารเจือปนตกค้าง เช่น สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน บอแรกซ์ ฯลฯ และไม่ใช้อาหารที่แปรรูป เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผักหมักดอง แหนม ไส้กรอก กุนเชียง ปูอัด เป็นต้น

๓.๖ ข้าวที่นำมาหุงควรเป็นข้าวหอมมะลิ ๕%

### ๔. ประเภทและรายการอาหาร

๔.๑ อาหารปั่นสำหรับบำบัดโรค ตามคำสั่งแพทย์

๔.๒ กรณีผู้ป่วยมีความจำเป็นต้องได้รับไขขาว มื้อละ ๒ ฟอง ผู้รับจ้างสามารถปรับไขขาวแทนกับข้าว ๑ อย่างได้

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอาหารทั่วไปเพิ่มจากใบสั่งอาหารแต่ละมื้อ ๑๐% สำหรับผู้ป่วยรายใหม่ที่อยู่ในขั้นตอนการรับใหม่ในช่วงเวลาส่งมอบอาหาร

### ๕. กำหนดเวลาส่งอาหารผู้ป่วย

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| - อาหารเช้า                    | เวลา ๐๗.๐๐ - ๐๗.๓๐ น. |
| - อาหารกลางวัน                 | เวลา ๑๑.๒๐ - ๑๒.๐๐ น. |
| - อาหารว่าง สำหรับผู้ป่วยพิเศษ | เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น. |
| - อาหารเย็น                    | เวลา ๑๕.๒๐ - ๑๖.๐๐ น. |

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวัฒน์านุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

**๖. การรับ - ส่งอาหารประจำวัน ประกอบด้วย**

๖.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารผู้ป่วยให้กับผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหารก่อน เป็นเวลา ๑๐ นาทีทุกๆ มื้อประจำวัน

๖.๒ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารผู้ป่วยตามเมนูอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดและตามใบสั่ง ถ้าหากอาหารที่ส่งไม่เหมาะสมกับผู้ป่วยและโรค ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำเปลี่ยนให้ใหม่ แล้วแจ้งให้กับผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหารทราบทันที

๖.๓ ต้องมีระยะเวลารอเพื่อให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารก่อนเก็บรวบรวมภาชนะที่ใส่อาหารไม่น้อยกว่า ๑ ชั่วโมง (เก็บภาชนะเวลา ๑๖.๓๐ น.)

**๗. การรักษาความสะอาดที่ประกอบอาหาร ประกอบด้วย**

๗.๑ ภาชนะต้องได้รับการล้าง ผึ่งแห้ง เช็ดสะอาด และถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งก่อนนำมาใช้

๗.๒ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาความสะอาดสิ่งของ และพื้นที่ในบริเวณที่ใช้ในการปรุงอาหาร เช่น อ่างล้างน้ำ เต่า และเครื่องดูดควันทั้งบริเวณภายในและภายนอกให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

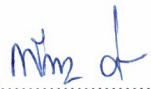


๗.๓ บริเวณที่ประกอบอาหารต้องมีวัตถุป้องกันแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคปกปิดมิดชิด

๗.๔ หลังการประกอบอาหารประจำวันต้องทำความสะอาดพื้นและเก็บขยะบริเวณโรงครัวให้สะอาดทุกครั้ง

**๘. ปริมาณงาน**

๘.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ประมาณ ๔๐ คน/วัน

๘.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๑๐ คน/วัน

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจพัฒนานุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

## มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

### ๑. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

- ๑.๑ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- ๑.๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑.๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารระบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- ๑.๔ เนื้อสัตว์ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- ๑.๕ ผัก ผลไม้ ต้องผ่านการแช่เบกกิ้งโซดา ๑๕ นาที ตามด้วยแช่ต่างทับทิม ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำสะอาดไหลผ่านก่อนนำมาปรุงอาหาร
- ๑.๖ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑.๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑.๘ เชียงและมิดต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- ๑.๙ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑.๑๐ มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ๑.๑๑ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม
- ๑.๑๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- ๑.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- ๑.๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

### ๒. หลักเกณฑ์พื้นฐานของการสุขาภิบาลอาหาร

- ๒.๑ สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป
  - พื้น ผนัง และเพดาน รวมทั้งบริเวณทั่วไป ต้องสะอาด เป็นระเบียบ
  - โตะ เก้าอี้ มีสภาพมั่นคง แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
  - มีการระบายอากาศที่ดี และจัดแบ่งพื้นที่เป็นเขตปลอดบุหรี่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐ และติดตั้งเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวัฒน์านุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๒.๒ บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร / ห้องครัว

- ต้องสะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ผิวเรียบ และมีสภาพดี
- มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี
- ไม่เตรียมและปรงอาหารบนพื้น
- โต๊ะเตรียม - ปรง และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๓ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง
- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี ไม่เป็นสนิม ไม่บุบวม เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.
- อาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว พร้อมทั้งจะบริการลูกค้าเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดตลอดเวลา วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจกอย่างน้อย ๓ ด้าน คือ ด้านหน้า ด้านข้าง และด้านบน
- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๔ ภาชนะอุปกรณ์

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน
- ภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด
- ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างให้สะอาด โดยล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ภาชนะอุปกรณ์สำหรับผู้ป่วยแยกขาด เช่น วัฒนธรรม อีสุกฮีไฮ ผู้ป่วยห้องแยกโรคทุกราย ให้ใช้ภาชนะใช้ครั้งเดียวทิ้งและปลอดภัยในการใช้ เช่น ผลิตภัณฑ์จากชานอ้อย เปลือกข้างโพด เป็นต้น
- ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้งานได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง
- จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวัฒนานุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วิ พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพนานาญการ พยาบาลวิชาชีพนานาญการ พยาบาลวิชาชีพนานาญการ

- เชียงที่ใช้หันอาหารต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน อย่างน้อย ๓ เชียง มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

๒.๕ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
  - มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
  - มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง
- ผู้รับจ้างต้องดำเนินการดักไขมันจากบ่อดักเศษอาหารทุก ๓ เดือน**

๒.๖ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย
- ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้
- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี

**หมายเหตุ** ผู้รับจ้างต้องดำเนินการทำความสะอาดบริเวณสถานที่ดำเนินการประกอบอาหาร เตรียมอาหาร และบริเวณโดยรอบ ๑ ครั้ง ก่อนเข้าดำเนินการ และดำเนินการทำความสะอาดใหญ่ทุก ๓ เดือน นับแต่เริ่มสัญญาจ้าง

**สุขวิทยาส่วนบุคคล**

**มนุษย์** ถือเป็นแหล่งของการปนเปื้อนที่สำคัญที่จะทำการแพร่กระจายโรคผ่านทางอาหาร  
**สุขวิทยาส่วนบุคคล (hygiene)** หมายถึง คนที่มีความสะอาด มีพฤติกรรมที่สะอาด และมีสุขภาพอนามัย

**๑. ความสะอาดส่วนบุคคล (Personal Cleanliness)**

ความสะอาดส่วนบุคคล หมายถึง การแต่งกายด้วยเสื้อผ้าหรือเครื่องแต่งกาย และมีร่างกายที่สะอาด ผู้ที่จะประกอบอาหารหรือมีส่วนที่จะต้องสัมผัสอาหารควรจะต้องแต่งกายให้สะอาดอยู่เสมอและรักษาร่างกายให้สะอาดปราศจากสิ่งสกปรกเปื้อนใด ๆ จึงควรมีผ้าคลุมผมและผ้าปิดปากที่สะอาด

**๒. พฤติกรรมที่สะอาด (Personal Habit)**




พฤติกรรมที่จำเป็นจะต้องฝึกปฏิบัติให้เกิดความเคยชินมีดังนี้

**ก. การล้างมือให้สะอาด ในหลายกรณีได้แก่**

- การล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ และน้ำอุ่นก่อนทำงาน และหลังจากเสร็จสิ้นการทำงานในแต่ละครั้ง

- การล้างมือซ้ำหลังจากที่มือได้สัมผัสกับสิ่งสกปรกในระหว่างการทำงาน เช่น เมื่อสัมผัสกับวัตถุดิบ การตักน้ำหรืออาหารอื่น ๆ การสูบบุหรี่ การสั่งน้ำมูก การเข้าห้องน้ำ

**ข. ในขณะที่ปฏิบัติงาน** ควรหลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่จะทำให้เกิดความไม่สะอาดเรียบร้อย เช่น การแคะจมูกหรือปาก การหวีผม การสูบบุหรี่ การสั่งน้ำมูก


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวัฒน์อนุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วิ พุฒิพอรารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ  
/ค. ต้องพยายาม...


ค. ต้องพยายามไม่ใช้มือสัมผัสอาหาร ควรใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่สะอาดในการจับต้องหรือสัมผัสอาหาร เช่น การใช้ช้อน ส้อม คีม เครื่องหัน กระดาษฟอยด์ หรือพลาสติก


ง. การไอหรือจามต้องระมัดระวัง ด้วยการใช้น้ำปิดปากและล้างมือให้สะอาดและถ้าเป็นไปได้ควรจะไปไอหรือจามให้ห่างจากบริเวณที่จะต้องใช้ในการสัมผัสอาหาร

### ๓. สุขภาพอนามัยของผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร

ผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหารจะต้องกระทำตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดีอยู่เสมอ ถ้าหากเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อซึ่งอาจแพร่กระจายโรคสู่อาหารหรือหากทราบว่าจะเป็นพาหะนำโรคจะต้องไม่ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตอาหารหรือสัมผัสกับอาหารโดยเด็ดขาด เช่น เป็นแผลหนอง ภูน้ำร้อนลวก ท้องเสีย เจ็บคอ โรคระบบทางเดินหายใจ หรือโรคผิวหนัง ควรให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ที่จะต้องสัมผัสอาหาร ถ้าเป็นผู้ที่ต้องปฏิบัติงานในร้านอาหารหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหารจะต้องมีการตรวจสอบสุขภาพก่อนที่จะให้ทำงาน และให้มีการตรวจเป็นระยะในระหว่างปฏิบัติงาน เช่น ทุก ๆ ๖ เดือน หรือ ๑ ปี หากพบว่าเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อจะต้องได้รับการรักษาให้หายก่อนจึงค่อยให้มาปฏิบัติหน้าที่ดังเดิม


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอารยา กิจวัฒนานุสนธิ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

รายการบัญชีส่งมอบ วัสดุ-ครุภัณฑ์ โรงครัว โรงพยาบาลไทรน้อย

ลำดับ	รายการวัสดุ-ครุภัณฑ์	จำนวน	หมายเหตุ
๑	โต๊ะเตรียมอาหารสแตนเลส	๑ ตัว	
๒	โต๊ะวางของสแตนเลส	๑ ตัว	
๓	ตู้แช่เย็น	๑ ตู้	
๔	เครื่องกรองน้ำ	๑ เครื่อง	
๕	รถเข็นอาหารผู้ป่วย	๒ คัน	
๖	ชั้นคว่ำถาดอาหาร	๑ ชุด	
๗	ชั้นวางของ	๑ ชุด	
๘	โต๊ะสี่เหลี่ยม	๒ ตัว	
๙	ตู้ลอยติดผนัง	๑ ตู้	
๑๐	ถาดหลุมสแตนเลส	๙๕ ใบ	
๑๑	ฝาครอบถาดหลุมสแตนเลส	๔๘ ใบ	
๑๒	ชามชุดสแตนเลสมีฝาปิด	๑๐๐ ใบ	
๑๓	ตลิว	๒ อัน	
๑๔	ทัพพี	๒ อัน	
๑๕	เหยือกน้ำ	๔ ใบ	
๑๖	กระทะ	๑ ใบ	
๑๗	กะละมังสแตนเลส	๓ ใบ	
๑๘	หม้อ เบอร์ ๑๐	๑ ใบ	
๑๙	หม้อ เบอร์ ๓๐	๑ ใบ	
๒๐	หม้อ เบอร์ ๔๐	๑ ใบ	
๒๑	ถาดสแตนเลส สี่เหลี่ยม ใหญ่	๕ ใบ	
๒๒	ถาดสแตนเลส สี่เหลี่ยม เล็ก	๒๐ ใบ	
๒๓	ถาดกลม สแตนเลส	๑๐ ใบ	
๒๔	เตาแก๊ส	๑ ชุด	

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ




ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอารยา กิจพัฒนานุสนธิ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวธัญญ์รวี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

/เมนูอาหารธรรมดา...

## เมนูอาหารธรรมดาสามัญ

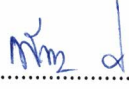
วันที่	มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
๑ ๑๑ ๒๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาว หมู/ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวสวย ผัดกะหล่ำปลีหมู /ไก่สับ ไข่เจียวหมู /ไก่สับ
๒ ๑๒ ๒๒	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเต้าหู้ขาวหมูสับ/ไก่สับ	ข้าวสวย ผัดบวมใส่ไข่ ต้มยำหมู /ไก่ ไม่เผ็ด	ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู /ไก่สับ เต้าหู้หนึ่งหมูสับ
๓ ๑๓ ๒๓	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ต้มผักหมู /ไก่สับ ผัดกระเพราหมู /ไก่สับไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดผักกาดหมู /ไก่สับ เนื้อไก่ทอด
๔ ๑๔ ๒๔	ข้าวต้มขาว ไข่เจียวหมู /ไก่สับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา	ข้าวสวย ต้มจับฉ่าย ยำไข่ดาวไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดมะเขือยาวหมู /ไก่สับ ไข่ลูกเขย
๕ ๑๕ ๒๕	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ผัดกระเพราไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดถั้วฝักยาวหมู /ไก่สับ ไข่ดาวทรงเครื่อง
๖ ๑๖ ๒๖	ข้าวต้มขาว ผัดใบผักกาดไข่ ยำไข่ต้มไม่เผ็ด	ข้าวสวย ต้มซุบมันฝรั่งหมู /ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวสวย ผัดบวมใส่ไข่ เนื้อไก่อบ
๗ ๑๗ ๒๗	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ต้มผักหมู /ไก่สับ ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ไข่เจียว
๘ ๑๘ ๒๘	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลี/ หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวสวย ผัดถั้วฝักยาวหมู /ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวสวย ต้มจืดกวางตุ้งหมู /ไก่สับ พะโล้ไข่ครึ่งฟอง เต้าหู้ ๒ ชิ้น
๙ ๑๙ ๒๙	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ผัดมะเขือยาวหมู /ไก่สับ ไข่ยัดไส้	ข้าวสวย ต้มจับฉ่าย ผัดกระเพราไม่เผ็ด
๑๐ ๒๐ ๓๐	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเต้าหู้ไข่หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวสวย ไข่น้ำ ผัดเปรี้ยวหวานหมู /ไก่ ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ผัดถั้วใส่ไข่หมู/ไก่สับ ไข่เจียวหมู /ไก่สับ
๓๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ต้มผักหมู /ไก่สับ ผัดกระเพราหมู /ไก่สับ ไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่หมู/ไก่สับ เนื้อไก่อบ


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวัฒนานุสนธิ์) (นางสาวชญ์ญ์รวี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพนานาญการ พยาบาลวิชาชีพนานาญการ พยาบาลวิชาชีพนานาญการ


/เมนูอาหารอ่อน...

เมนูอาหารอ่อนสามัญ (เน้นผักผักต้องนิ่มๆชิ้นเล็กๆ)

วันที่	มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
๑ ๑๑ ๒๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก่อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว ผักผักกาดขาว หมู/ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวต้มขาว ผักกะหล่ำปลีหมู /ไก่สับ ไข่เจียวหมู /ไก่สับ
๒ ๑๒ ๒๒	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเต้าหู้ขาวหมูสับ/ไก่สับ	ข้าวต้มขาว ผัดบวมใส่ไข่ เต้าหู้ขาวนึ่งใส่หมู /ไก่สับ	ข้าวต้มขาว ผัดใบผักกาดขาวหมู/ไก่สับ วุ้นเส้นผัดไข่
๓ ๑๓ ๒๓	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก่อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว ผัดผักหมู /ไก่สับไข่ ไข่เจียว	ข้าวต้มขาว ยำไข่ต้มไม่เผ็ด ผัดผักบุ้งหมู /ไก่สับ
๔ ๑๔ ๒๔	ข้าวต้มขาว ไข่เจียวหมู /ไก่สับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ไข่พะโล้	ข้าวต้มขาว เนื้อไก่อบ ยำไข่ต้มไม่เผ็ด
๕ ๑๕ ๒๕	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก่อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว ผัดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ไข่ตุ๋น	ข้าวต้มขาว ผัดถั้วฝักยาวหมู /ไก่สับ ไข่ดาวทรงเครื่อง
๖ ๑๖ ๒๖	ข้าวต้มขาว ผัดใบผักกาดไข่ ยำไข่ต้มไม่เผ็ด	ข้าวต้มขาว ต้มซุบมันฝรั่งหมู /ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวต้มขาว ผัดบวมใส่ไข่ เนื้อไก่อบ
๗ ๑๗ ๒๗	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก่อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว ผัดผักหมู /ไก่สับ เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง	ข้าวต้มขาว ผัดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ไข่เจียว
๘ ๑๘ ๒๘	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลี/ หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวต้มขาว ผัดถั้วฝักยาวหมู /ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวต้มขาว ผัดผักกวางตุ้งหมู /ไก่สับ พะโล้ไข่ครึ่งฟอง เต้าหู้ ๒ ชิ้น
๙ ๑๙ ๒๙	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก่อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว ผัดมะเขือยาวหมู /ไก่สับ ไข่ยัดไส้	ข้าวต้มขาว ต้มจับฉ่าย ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่สับ
๑๐ ๒๐ ๓๐	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเต้าหู้ไข่หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเปรี้ยวหวานหมู /ไก่ ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว ผัดถั้วใส่ไข่หมู/ไก่สับ ไข่เจียวหมู /ไก่สับ
๓๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก่อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวยข้าวต้มขาว ผัดผักหมู /ไก่สับ ผัดหัวไชเท้าหมู /ไก่สับ	ข้าวต้มขาว ผัดแตงกวาใส่ไข่หมู/ไก่สับ เนื้อไก่อบ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอารยา กิจพัฒนานุสนธิ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


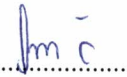

เมนูอาหารสำหรับเด็กอายุ ๑ ปีขึ้นไป (เน้นผักผักต้องนิ่มๆชิ้นเล็กๆ)

วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
๑ ๑๑ ๒๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดผักกาดขาว หมู/ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดกะหล่ำปลีหมู /ไก่สับ ไข่เจียวหมู /ไก่สับ
๒ ๑๒ ๒๒	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเต้าหู้ขาวหมูสับ/ไก่สับ	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดแครอทใส่ไข่ ไข่เจียว	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดใบผักกาดขาวหมู/ไก่สับ วุ้นเส้นผัดไข่
๓ ๑๓ ๒๓	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดผักหมู /ไก่สับไข่ ไข่ดาว	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ไข่ต้ม หมู /ไก่สับผัดขอสสมะเขือเทศ
๔ ๑๔ ๒๔	ข้าวต้มขาว ไข่เจียวหมู /ไก่สับ เต้าหู้ปลาทรงเครื่อง	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ต้มจืดถั่ว ไข่พะโล้	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย เนื้อไก่อบ ยำไข่ต้มไม่เผ็ด
๕ ๑๕ ๒๕	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ไข่ตุ๋น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดถั่วฝักยาวหมู /ไก่สับ ไข่ดาวทรงเครื่อง
๖ ๑๖ ๒๖	ข้าวต้มขาว ผัดใบผักกาดไข่ ยำไข่ต้มไม่เผ็ด	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ต้มซุบมันฝรั่งหมู /ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดบวมใส่ไข่ เนื้อไก่อบ
๗ ๑๗ ๒๗	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดผักหมู /ไก่สับ เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ไข่เจียว
๘ ๑๘ ๒๘	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลี/ หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดถั่วฝักยาวหมู /ไก่สับ หมู/ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดผักกวางตุ้งหมู /ไก่สับ พะโล้ไข่ครึ่งฟอง เต้าหู้ ๒ ชิ้น
๙ ๑๙ ๒๙	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดมะเขือยาวหมู /ไก่สับ ไข่ยัดไส้	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ต้มจืดถั่ว ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่สับ
๑๐ ๒๐ ๓๐	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดเต้าหู้ไข่หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ไข่ตุ๋น ผัดเปรี้ยวหวานหมู /ไก่ ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดถั่วใส่ไข่หมู/ไก่สับ ไข่เจียวหมู /ไก่สับ
๓๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดผักหมู /ไก่สับ ผัดหัวไชเท้าหมู /ไก่สับ	ข้าวต้มขาว/ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่หมู/ไก่สับ เนื้อไก่อบ

ลงชื่อ.....*Mim*.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....*Mic*.....กรรมการ ลงชื่อ.....*Jan*.....กรรมการ  
 (นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวัฒนานุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

เมนูอาหารเมนูโรคไต (ใช้แต่ไข่ขาวห้ามไข่ไข่แดง)

วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
๑ ๑๑ ๒๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาว หมู/ไก่สับ หมู /ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวสวย ผัดกะหล่ำปลีหมู /ไก่สับ ไข่ขาวเจียวหมู /ไก่สับ
๒ ๑๒ ๒๒	ข้าวต้มขาว ไข่ขาวตุ๋น ผัดเต้าหู้ขาวหมูสับ/ไก่สับ	ข้าวสวย ผัดบวมใส่ไข่ขาว ต้มยำหมู /ไก่ ไม่เผ็ด	ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู /ไก่สับ เต้าหู้หนึ่งหมูสับ
๓ ๑๓ ๒๓	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ต้มผักหมู /ไก่สับ ผัดกระเพราหมู /ไก่สับไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดผักกาดหมู /ไก่สับ เนื้อไก่ทอด
๔ ๑๔ ๒๔	ข้าวต้มขาว ไข่ขาวเจียวหมู /ไก่สับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา	ข้าวสวย ต้มจับฉ่าย ไข่ขาวทรงเครื่อง	ข้าวสวย ผัดมะเขือยาวหมู /ไก่สับ ไข่ขาวยัดไส้
๕ ๑๕ ๒๕	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ผัดกระเพราหมู /ไก่ ไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดถั้วผักยาวหมู /ไก่สับ ไข่ขาวทรงเครื่อง
๖ ๑๖ ๒๖	ข้าวต้มขาว ผัดใบผักกาดไข่ ยาไข่ต้มไม่เผ็ด	ข้าวสวย ต้มซุบมันฝรั่งหมู /ไก่สับ หมู /ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวสวย ผัดบวมใส่ไข่ เนื้อไก่อบ
๗ ๑๗ ๒๗	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ต้มผักหมู /ไก่สับ ไก่ผัดขิงเห็นหูหนู	ข้าวสวย ผัดวุ้นเส้นหมู /ไก่สับ ไข่ขาวเจียว
๘ ๑๘ ๒๘	ข้าวต้มขาว ไข่ตุ๋น ผัดกะหล่ำปลี/ หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวสวย ผัดถั้วผักยาวหมู /ไก่สับ หมู /ไก่สับทอด ๓ ก้อน	ข้าวสวย ต้มจืดควางตุ้งหมู /ไก่สับ พะโล้ไข่ครึ่งฟอง เต้าหู้ ๒ ชิ้น
๙ ๑๙ ๒๙	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ผัดมะเขือยาวหมู /ไก่สับ ไข่ขาวยัดไส้	ข้าวสวย ต้มจับฉ่าย ผัดกระเพราไม่เผ็ด
๑๐ ๒๐ ๓๐	ข้าวต้มขาว ไข่ขาวตุ๋น ผัดเต้าหู้ไข่หมูสับ/ไก่สับ	ข้าวสวย ไข่ขาวน้ำ ผัดเปรี้ยวหวานหมู /ไก่ ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ผัดถั้วผักยาวหมู/ไก่สับ ไข่ขาวเจียวหมู /ไก่สับ
๓๑	ข้าวต้มเครื่องปลา / หมูสับ/ ไก่สับ ( หมูก้อนขนาดเหรียญบาท ) จำนวน ๓ ชิ้น	ข้าวสวย ต้มผักหมู /ไก่สับ ผัดกระเพราหมู /ไก่สับ ไม่เผ็ด	ข้าวสวย ผัดแตงกวาใส่ไข่ขาวหมู/ไก่สับ เนื้อไก่อบ


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ  
 (นางสาวพัชรา เพชรดี) (นางอารยา กิจวิฒนานุสนธิ์) (นางสาวธัญญ์วี พุฒิพรอารีย์)  
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

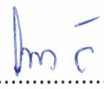
อาหารทางสายยาง


๑. วัตถุประสงค์ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
๒. สูตร ๑ ต่อ ๑  
สูตร ๒ ต่อ ๑

หมายเหตุ

๑. โรงพยาบาลสามารถขอเพิ่มไข่ขาว หรือ นม ได้
๒. เมนูอาหารสามารถปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมได้โดยผู้รับผิดชอบของทางโรงพยาบาล
๓. ผู้ป่วยความดันโลหิตสูง งดเค็ม
๔. ผู้ป่วยเบาหวาน งดหวาน
๕. กรณีอาหารพิเศษให้ผู้รับจ้างเพิ่มอาหารจากเมนูที่กำหนด ๑ อย่าง ตามประเภทอาหารที่กำหนด และ
  - ๕.๑ อาหารมื้อเช้า เพิ่มนม ขนาด ๒๕๐ ml จำนวน ๑ ถ้วย
  - ๕.๒ อาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น เพิ่ม ผลไม้ ๑ ส่วน
  - ๕.๓ อาหารว่าง จำนวน ๑ มื้อ เป็นผลไม้ตามฤดูกาลพร้อมเครื่องดื่ม เช่น นม น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร\*\*\*อาหารและผลไม้ที่จัดเพิ่มเติมต้องเหมาะสมกับผู้ป่วยในแต่ละโรคและอยู่ภายใต้การควบคุมของโรงพยาบาล

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวพัชรา เพชรดี)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอารยา กิจวัฒน์านุสนธิ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวธัญญ์รวิ พุฒิพรอารีย์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ