



ประกาศกรมสุขภาพจิต

(โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์)

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.

๒๕๗๐ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๙,๗๓๘,๒๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านเจ็ดแสนสามหมื่นแปดพันสองร้อยบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่นข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด
๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่ ๐๑๕/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ www.krph.go.th หรือ www.gprocurement.go.th ทั้งนี้ หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับขอบเขตของงาน โปรดสอบถามเพิ่มเติมผ่านหน้าเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th หรือผ่านการ log in เข้าสู่ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์(e-GP) ภายในวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๙ โดย โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๙

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙



(นายณัฐกร จำปาทอง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๐๑๕/๒๕๖๙

การจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ โรงพยาบาลจิต

เวชขอนแก่นราชนครินทร์

ตามประกาศ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๙

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "กรม" มีความประสงค์จะ
ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ โรงพยาบาล
จิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายละเอียด ดังนี้

๑. อาหารสามัญและอาหารทางสายยางให้อาหาร ประมาณ ๑๗๐ ราย/วัน ราคา ๑๔๐ บาท

๒. อาหารพิเศษ ประมาณ ๑๐ ราย/วัน ราคา ๒๔๐ บาท

๓. อาหารพิเศษ VIP - ต่างชาติ ประมาณ ๒ ราย/วัน ราคา ๒๔๐ บาท

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันการเสนอราคา

(๒) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรม วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
 - (๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา
กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย
 - (๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ
สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน
 - (๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า
 - (๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ
สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอใน

นามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกรณียางงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรณียางงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่ง



ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และ ประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่ง ประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับ อนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลาง ต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงิน รวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนั กงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยน เงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิ ของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวง การต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดัง กล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม พระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๕๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงาน ก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่ง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้าง

พนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๒.๑๓ ผู้เสนอราคา ต้องเป็นผู้จดทะเบียนประกอบการด้านผลิตอาหารและบริการอาหาร
ปรุงสำเร็จ ของหน่วยงานราชการ ต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาฯ (การจัดบริการอาหาร
ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเท่านั้น) มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี โดยมีหนังสือรับรองผลงานจาก
หน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี เป็นสัญญาเดียวกันในวงเงินไม่น้อยกว่า
๒,๙๒๑,๔๖๐.๐๐ บาท (สองล้านเก้าแสนสองหมื่นหนึ่งพันสี่ร้อยหกสิบบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับ
ย้อนหลังไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๔ - พ.ศ. ๒๕๖๘) และเป็นผลงานที่มีคู่สัญญาโดยตรงกับโรงพยาบาลของรัฐ
หรือโรงพยาบาลเอกชน ที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เชื่อถือได้ โดยยื่นสำเนาหนังสือรับรองผล
งานในวันยื่นข้อเสนอ

๒.๑๔ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร
สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วย
พิเศษ ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

๒.๑๕ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตาม
คู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาลฯ กองบริหารการสาธารณสุขสำนักงานปลัดกระทรวง
สาธารณสุข และตามเกณฑ์ ที่โรงพยาบาลฯ กำหนด ดังนี้

- ๑) การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลฯ จากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- ๒) มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการ
สาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข
- ๓) นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- ๔) แนวทางการดำเนินงาน Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรม
อนามัย กระทรวงสาธารณสุข และคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงพยาบาล (ENV)
- ๕) การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- ๖) การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหารตาม
แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อ
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล
(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรอง
การจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ
(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการ
จดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้าย ก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนออยู่นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มี การรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่

สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

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

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

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

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

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- (๑) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕
- (๒) สำเนาหนังสือรับรองผลงานจ้าง
- (๓) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

(SMEs) (ถ้ามี)

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

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

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของ ผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงาน ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่กรมผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และกรม จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่งาน เว้นแต่กรมจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของกรม

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่มีระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาที่มีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ จำนวน ๔๘๖,๙๑๐.๐๐ บาท (สี่แสนแปดหมื่นหกพันเก้าร้อยสิบบาทถ้วน)

๕.๑ เงินสด

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะ

กรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ นำพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้กรมตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอประสงค์จะวางหลักประกันการเสนอราคาเป็นเงินสด ให้ผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการชำระเงินผ่านช่องทางการชำระเงิน ดังนี้

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทยจำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๔๐๕๑๐๗๙๒๕๒ ชื่อบัญชี โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

และส่งหลักฐานการชำระเงินกับธนาคาร พร้อมทั้งแบบแจ้งความประสงค์ชำระเงินค่าหลักประกันการเสนอราคา (เฉพาะกรณีที่มีหลักประกันการเสนอราคาหลายรายการพิจารณา) มาให้ กรมตรวจสอบความถูกต้อง โดยยื่นมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอผ่านระบบ e-GP โดยการชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงินให้ดำเนินการในวันและเวลาที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันและเวลาเสนอราคาเท่านั้น

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคาให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ กรมจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้ำประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่กรมได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ

จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือขอบเขตงานที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กรมกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินคดี ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรมมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของกรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรมจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมา ยื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือกรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสมาสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรม อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้

ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมี วงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้อย่างน้อย มีมูลค่ารวมกันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตาม ขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๖.๔ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติ ไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการธรรมดาที่มิได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้ จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกราย จะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุใน ข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับกรม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวาง หลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้กรม ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่กรม ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้ เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการ นโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลาง กำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาต ให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่าง หนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งกรม ได้รับมอบไว้ แล้ว

๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

กรม จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่าย ทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานถูกต้องและ ครบถ้วนตามสัญญาจ้างหรือข้อตกลง และกรมได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลง จ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับ อนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วง นั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็น รายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิ์ในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุง โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่น ราชชนรินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ กรมได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงิน บำรุง โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนรินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อกรมได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่าง ประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตาม ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่า ด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง คมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับ เรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดย เรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่า ด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งกรมได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ กรมจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกมัดจำผู้ยื่นข้อเสนอ

คำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ กรมสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของกรม คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ กรม อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากกรมไม่ได้

(๑) กรมไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่กรม หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

กรม สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับกรม ไว้ชั่วคราว

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๔



กรมสุขภาพจิต

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ขอบเขตของงาน

จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีความประสงค์จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ระยะเวลาดำเนินการ ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electric Bidding: e- bidding) ในวงเงินงบประมาณ ๙,๗๓๘,๒๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านเจ็ดแสนสามหมื่นแปดพันสองร้อยบาทถ้วน) ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่จะต้องจัดอาหารบริการต่อวัน ดังรายการต่อไปนี้

๑.๑ อาหารสามัญและอาหารทางสายให้อาหาร	ประมาณ ๑๗๐ ราย/ วัน	ราคา ๑๔๐ ต่อคน
๑.๒ อาหารพิเศษ	ประมาณ ๑๐ ราย/ วัน	ราคา ๒๔๐ ต่อคน
๑.๓ อาหารพิเศษ VIP ไทย - ต่างชาติ	ประมาณ ๒ ราย/ วัน	ราคา ๒๔๐ ต่อคน

หมายเหตุ เป็นอัตราค่าเฉลี่ยในแต่ละวัน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมมีความพร้อมและความชำนาญเฉพาะด้าน มาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลฯ รวมทั้งเพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมดหรือตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนดซึ่งประกอบด้วย ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคาและข้อกำหนด

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างตามที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรมสุขภาพจิต ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ " กิจการร่วมค้า " ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติมกำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอไม่ได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหามทรัพย์และการเช่าสิ่งหามทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓.๑๓ ผู้เสนอราคา ต้องเป็นผู้จดทะเบียนประกอบการด้านผลิตอาหารและบริการอาหารปรุงสำเร็จของหน่วยงานราชการ ต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาฯ (การจัดบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเท่านั้น) มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี โดยมีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี เป็นสัญญาเดียวกันในวงเงินไม่น้อยกว่า ๒,๙๒๑,๔๖๐ บาท (สองล้านเก้าแสนสองหมื่นหนึ่งพันสี่ร้อยหกสิบบาทถ้วน) โดยหนังสือรับรองต้องนับย้อนหลังไม่เกิน ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๔ - พ.ศ. ๒๕๖๘) และเป็นผลงานที่มีคู่สัญญาโดยตรงกับโรงพยาบาลของรัฐหรือโรงพยาบาลเอกชนที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เชื่อถือได้ โดยยื่นสำเนาหนังสือรับรองผลงานในวันยื่นข้อเสนอ

๓.๑๔ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

๓.๑๕ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาลฯ กองบริหารการสาธารณสุขสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลฯ กำหนด ดังนี้

- ๑) การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลฯ จากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)
- ๒) มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข
- ๓) นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)
- ๔) แนวทางการดำเนินงาน Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงพยาบาล (ENV)
- ๕) การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)
- ๖) การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหารตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๔. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

๔.๑ บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

๔.๑.๑ ผู้เสนอราคาต้องมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน เพื่อวางแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งอาหาร ดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ได้ โดยทำหน้าที่ในการควบคุม กำกับ ตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาลฯ และทำหน้าที่ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โดยกำหนดไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง กับงานอาหารและโภชนาการ หรือผ่านหลักสูตรโภชนบำบัดไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิต และต้องมีประสบการณ์ในการทำงานด้านโภชนาการอย่างน้อย ๑ ปี มาปฏิบัติงานเป็นประจำทุกวันโดยให้ผู้เสนอราคาอาหารทำหนังสือแจ้งรายชื่อนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมสำเนาหลักฐานวุฒิการศึกษาส่งให้กลุ่มงานโภชนาการในวันที่เริ่มมาปฏิบัติงาน

๔.๑.๒ พนักงานของผู้เสนอราคาที่ปฏิบัติหน้าที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย สามารถอ่าน-เขียน สื่อสารภาษาไทยได้ดี มีความรู้ความสามารถในการเตรียม การปรุงประกอบอาหารที่มีคุณภาพ รสชาติมาตรฐาน ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อบริการอาหารคนจำนวนมาก เป็นผู้ที่มีมารยาทดีและมีพฤติกรรมกรให้บริการที่ดี มีความเต็มใจในการบริการอาหาร โดยผู้เสนอราคาต้องแสดงข้อมูลรายชื่อพนักงาน และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (ต้องไม่หมดอายุ) ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

๔.๑.๓ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์ปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยจัดอบรมที่ผ่านการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเองทั้งหมดและต้องรับการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานจากนักโภชนาการของโรงพยาบาล และเมื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานพบว่า มีความรู้ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีความเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใดหรืออื่น ๆ แล้วแต่กรณี ผู้ขายอาหารจะต้องทำการเปลี่ยนพนักงานหรือแก้ไขพื้นที่ตามที่โรงพยาบาล

๔.๑.๔ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนที่มาปฏิบัติงาน ต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามแนวทางการตรวจสุขภาพของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ กำหนดไว้ ดังนี้

- ๑) การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (Stool examination)
- ๒) การตรวจอุจจาระ เพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi, Shigella spp., Escherichia Coli, Vibrio Cholerae (Rectal Swap)
- ๓) การ X-Ray ปอด
- ๔) การตรวจร่างกายต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะนำโรค ดังนี้ วัณโรค (ในระยะอันตราย/ระยะติดต่อ) ไทฟอยด์ (ไขรากราดน้อย) ไวรัสตับอักเสบบีและซี อหิวาตกโรค บิด ไข้สวกใส คางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นำเกียจ หัด และไขหวัดใหญ่รวมถึงหวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์ โดยผู้เสนอราคาต้องส่งผลการตรวจสุขภาพของพนักงาน จากแพทย์โรงพยาบาลของรัฐหรือเอกชนที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานห้องปฏิบัติการเท่านั้น

ในวันทำสัญญาผู้เสนอราคาต้องยื่นหลักฐานการตรวจสุขภาพของพนักงานจากโรงพยาบาลของรัฐหรือเอกชนที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานห้องปฏิบัติการ โดยผลการตรวจสุขภาพต้องมีอายุไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพให้โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรณีพนักงานที่มาปฏิบัติงานในระหว่างสัญญาต้องยื่นหลักฐานการตรวจสุขภาพ จากโรงพยาบาลของรัฐ หรือเอกชนที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานห้องปฏิบัติการ ก่อนปฏิบัติงานที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑ วัน ทั้งนี้ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด

๔.๑.๕ ในกรณีที่พนักงานของผู้เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคได้จากอาหารและน้ำ เช่น อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด สุกใส ตาแดง วัณโรค พยาธิ และโรคติดเชื้ออุบัติใหม่ เป็นต้น ผู้เสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย หรือไม่อยู่ ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทนให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

๔.๑.๖ กรณีที่เกิดสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ ไข้หวัดใหญ่ และโรคติดเชื้ออุบัติใหม่ ผู้เสนอราคาต้องจัดเตรียมเครื่องวัดอุณหภูมิร่างกายทางหน้าผาก แบบอินฟราเรด ตรวจวัดไข้พนักงานของผู้เสนอราคาทุกวัน เวลา ๐๘.๐๐ น. และจัดทำรายงานบันทึก การตรวจวัดไข้ประจำวันหรืออุปกรณ์อื่น ๆ สำหรับการคัดกรอง ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการป้องกัน และควบคุมการติดเชื้อ (IC) หรือนโยบายด้านอาชีวอนามัยของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๔.๑.๗ อัตรากำลังของผู้เสนอราคาต้องมีพนักงานมาปฏิบัติงานจำนวน มาปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑๒ คนต่อวัน ดังตารางต่อไปนี้

ตารางกำหนดอัตรากำลัง		
ตำแหน่ง	หน้าที่รับผิดชอบ	จำนวน
๑. นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการ	ผู้ควบคุมการปฏิบัติงาน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ – ๑๘.๐๐ น.	อย่างน้อย ๑ คน
๒. พนักงานประกอบอาหาร และบริการอาหาร	เตรียม ประงประกอบอาหารและบริการอาหาร ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ – ๑๘.๐๐ น.	อย่างน้อย ๑๐ คน
๓. พนักงานทำความสะอาด	ทำความสะอาดทั่วไป	๑ คน

หมายเหตุ ในกรณีที่มีพนักงานขาดหรือไม่เพียงพอในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ผู้เสนอราคาต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนให้เพียงพอ ตามจำนวนที่กำหนด และต้องแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งผ่านการตรวจโรคและมีใบรับรองแพทย์ก่อนเข้าปฏิบัติงาน ที่กลุ่มงานโภชนาการ

๔.๑.๘ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องแต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และในขณะปฏิบัติงานต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ดังนี้

๑) สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวก หรือเน็ตคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย สวมรองเท้าบูทที่ใส่เฉพาะภายในอาคาร ตลอดขณะปฏิบัติงานประกอบอาหารผู้ป่วย

๒) สวมชุดคลุมและหมวกคลุม สวมรองเท้าหุ้มส้น ชะมนำส่งและบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑.๙ พนักงานจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่น ๆ ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ และไม่อนุญาตให้นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงาน เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานหรือพักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนาการทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๑.๑๐ ในขณะที่ปฏิบัติงานหากพนักงานมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม ก้าวร้าว ไม่ให้ความร่วมมือ ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล กลุ่มงานโภชนาการจะทำการแจ้งผู้ควบคุมงานเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเซ็นรับทราบ และหากยังไม่ได้รับการแก้ไข โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์จะแจ้งให้ผู้เสนอราคาพิจารณายกเลิกการจ้าง และผู้เสนอราคาต้องแจ้งให้พนักงานดังกล่าวออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที

๔.๑.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องลงนามในใบลงนามรักษาความลับข้อมูลเกี่ยวกับเอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้องโดยไม่เปิดเผยหรือกระทำการใด ๆ ที่ก่อให้เกิด หรืออาจจะเกิดความเสียหายแก่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต พร้อมกับการลงนามในสัญญาจ้างดำเนินโครงการนี้ ทั้งในระหว่างระยะเวลาในสัญญาจ้างและหลังสิ้นสุดสัญญาโดยจะต้องไม่มอบ หรือเปิดเผยข้อมูลแก่ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต และหากมีการนำไปใช้หรือเปิดเผย ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำดังกล่าว และผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินคดีตามกฎหมายแก่ผู้เสนอราคา

๔.๑.๑๒ หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการหรือบุคลากรของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ผู้เสนอราคาจะต้องรับดำเนินการแก้ไขทันที

๔.๑.๑๓ เมื่อผู้เสนอราคามีความประสงค์จะขอเปลี่ยนตัวพนักงานระหว่างสัญญาหรือมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพนักงานไม่ว่ากรณีใด ๆ ต้องแจ้งให้โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ทราบและให้ความเห็นชอบก่อนทุกครั้ง

๔.๑.๑๔ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยกลุ่มงานโภชนาการ และหรือคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และหรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ มีอำนาจหน้าที่โดยชอบในการกำกับติดตาม ควบคุม ในทุกกระบวนการให้เป็นไปตามข้อสัญญาทุกประการ โดยผู้เสนอราคาหรือตัวแทนจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงานของ ผู้เสนอการาร่วมกับกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ทุกเดือนอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๒ สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า และภาชนะ

๔.๒.๑ กำหนดให้ผู้เสนอราคาใช้สถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วยโดยกำหนดเวลา เปิดปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๘.๐๐ น. หรือจนกว่าการปฏิบัติงานจะแล้วเสร็จ และทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

๔.๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดหาเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้า ภาชนะอุปกรณ์ วัสดุ ครุภัณฑ์ สำหรับใช้ในการเตรียม ประคบ ประกอบ จัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ตามความเหมาะสม เพื่อการเตรียม ผลิต และจัดบริการอาหารให้ได้มาตรฐานทันตามเวลาที่กำหนด รายละเอียดภาคผนวกที่ ๘

โดยผู้เสนอราคาต้องจัดทำรายการข้อมูลเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้า หน่วยวัดกำลังไฟฟ้าที่เป็นตัวบอกพลังไฟฟ้า (วัตต์) ของอุปกรณ์ หรือเครื่องใช้ไฟฟ้า ที่นำมาใช้ในการปฏิบัติงานที่กลุ่มงานโภชนาการ เช่น เครื่องปรับอากาศ ตู้เย็น เครื่องบดอาหาร พัดลมตั้งพื้น เป็นต้น ให้กับโรงพยาบาลฯ ณ วันทำสัญญา และในระหว่างสัญญากรณีมีเพิ่มรายการเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้แจ้งก่อนเริ่มนำมาใช้ปฏิบัติงานอย่างน้อย ๕ วันทำการ ที่กลุ่มงานโภชนาการ

๔.๒.๓ ผู้เสนอราคาต้องใช้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตามแนวทางปฏิบัติของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงพยาบาล (ENV)

๔.๒.๔ ในกรณีเกิดโรคระบาดโรคติดต่อภายในหอผู้ป่วยหรือในกรณีผู้ป่วยที่เข้าข่ายเฝ้าระวังการแพร่กระจายเชื้อ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการจัดบริการอาหารให้ผู้ป่วยตามแนวทางปฏิบัติของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (IC) และใช้ภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งในการใส่อาหารบริการผู้ป่วย ซึ่งภาชนะใส่อาหารต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถย่อยสลายได้ง่าย

๔.๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค

๑) ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนดให้ชำระค่าใช้จ่ายให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เดือนละ ๑ ครั้ง ทุกวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๒) ค่าเชื้อเพลิง น้ำมัน ก๊าซหุงต้ม ค่าโทรศัพท์ภายนอก ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๓) ค่าทำความสะอาดรางระบายน้ำ และบ่อดักไขมันเป็นประจำทุกเดือน โดยช่างผู้เชี่ยวชาญและผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๔) ค่าทำความสะอาดระบบดูดควัน (ทำความสะอาดฝาชีครอบดูดควัน Hood ๑ ชุด, Filters, ท่อระบายควัน Duct แนวนอน และ Blower อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยช่างผู้เชี่ยวชาญและมีหนังสือรับรองผลการตรวจประเมิน

๕) ค่าตรวจประเมินสภาพและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องล้างจาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยช่างผู้เชี่ยวชาญและผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๖) ค่าตรวจประเมินสภาพและซ่อมบำรุงรักษาเปลี่ยนถ่ายแบตเตอรี่รถเข็นอาหารไฟฟ้า เป็นประจำทุก ๕ เดือน (ตามคู่มือการใช้รถเข็นอาหารไฟฟ้า) ทั้งนี้ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งสิ้น

๔.๒.๖ เชื้อเพลิงก๊าซหุงต้ม ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้ผู้เสนอราคาต้องสั่งซื้อจากบริษัท หรือตัวแทนจำหน่ายก๊าซหุงต้ม ที่ได้มาตรฐาน มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ ผู้เสนอราคานำถังไปเติมบรรจุเอง และที่ห้องจัดเก็บถังก๊าซหุงต้ม ต้องแขวนป้ายระบุสถานะ ก๊าซกำลังใช้งาน ก๊าซเต็ม และก๊าซหมดทุกวัน และตรวจสอบหารอยรั่วของก๊าซหุงต้ม สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง พร้อมบันทึกการตรวจสอบ หารอยรั่วของก๊าซหุงต้ม ตามแบบบันทึกที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนดให้ใช้

๔.๒.๗ กลุ่มงานโภชนาการ จะจัดทำทะเบียนยืมครุภัณฑ์ วัสดุ สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน สินทรัพย์ถาวร ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ให้ผู้เสนอราคาตรวจสอบสภาพ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การซ่อมแซมครุภัณฑ์ และสินทรัพย์ถาวร ตามแผนประจำปีและดำเนินการบำรุงรักษา และการสอบเทียบเครื่องมือ เช่น เครื่องมือชั่ง ตวง วัด เครื่องตรวจวัดอุณหภูมิตู้แช่ ตู้เย็น ให้ถูกต้องแม่นยำ โดยผู้เสนอราคา ต้องเป็นผู้ดูแลและรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าว ตลอดจนอายุสัญญา หากเกิดความเสียหาย อันเนื่องมาจากความผิดของผู้เสนอราคา พนักงานของผู้เสนอราคา ไม่ว่าจะเกิดจากความเสื่อมสภาพตามอายุ หรือการใช้งาน ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาคงสภาพเดิม และพร้อมใช้งานโดยไม่ กระทบต่อคุณภาพการให้บริการอาหาร และมาตรฐานการปฏิบัติงาน และโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ สามารถตรวจสอบพื้นที่รวมถึงครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวรของโรงพยาบาลได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

๔.๒.๘ เมื่อหมดสัญญาจ้างผู้เสนอราคาต้องส่งมอบพื้นที่ปฏิบัติงาน ภายในเวลา ๒๐.๐๐ น. ของวันที่ สิ้นสุดสัญญา พร้อมด้วยวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์การปฏิบัติงานต่าง ๆ คืนให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่น ราชนครินทร์ ให้อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ ผู้เสนอราคาต้องซ่อมแซม และรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติ

๔.๒.๙ กรณีผู้เสนอราคาดำเนินการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน ทรัพย์สินถาวร ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เพื่อใช้ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหาร อันเป็นประโยชน์ต่อผู้เสนอ ราคา ผู้เสนอราคาต้องทำหนังสือเป็นลายลักษณ์อักษรเสนอให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์พิจารณา และต้องได้รับการอนุญาตจากโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เป็นที่เรียบร้อยแล้วดำเนินการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงานได้ และเมื่อสิ้นสุดสัญญา โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ขอใช้สิทธิ์ใน การพิจารณาแจ้งให้ผู้เสนอราคาไม่ต้องซื้อ หรือดำเนินการรื้อ ซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงานให้กลับคืน สู่สภาพเดิมได้ เพื่อประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ

๕. รายละเอียดขอบเขตงาน

ให้เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

๕.๑ ประเภทของอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

- ๑) อาหารธรรมดาทั่วไป
- ๒) อาหารอ่อน
- ๓) อาหารปั่นผสม หรืออาหารทางการแพทย์
- ๔) อาหารเหลว
- ๕) อาหารเฉพาะโรค
- ๖) อาหารเสริม หรืออาหารอื่น ๆ ตามคำสั่งแพทย์



๕.๒ ตารางกำหนดคุณค่าทางอาหารและพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับต่อคนต่อวัน

ชนิดของอาหาร	พลังงาน (แคลอรี)	โปรตีน (ร้อยละ)	คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ)	ไขมัน (ร้อยละ)
อาหารธรรมดาพิเศษ				
- ชาย	๒,๐๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๘	๕๒	๓๐
- หญิง	๑,๘๐๐ - ๒,๒๐๐	๑๘	๕๒	๓๐
อาหารธรรมดาสามัญ				
- ชาย	๑,๘๐๐ - ๒,๒๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
- หญิง	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารอ่อนพิเศษ	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๒๐	๕๐	๓๐
อาหารอ่อนสามัญ	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารปั่นผสม	๑,๐๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารเหลวใส	๘๐๐	๒ กรัม (๑%)	๑๙๘ กรัม (๙๙%)	
อาหารเหลวข้น	๖๐๐ - ๑,๐๐๐	๒๔ กรัม (๑๖%)	๑๐๙ กรัม (๗๓%)	๗.๕ กรัม (๑๑%)
อาหารธรรมดาเบาหวาน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐ - ๖๐	๓๐ - ๓๕
อาหารอ่อนเบาหวาน				
อาหารจำกัดโซเดียม	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐ - ๖๐	๓๐ - ๓๕
อาหารอ่อนจำกัดโซเดียม				
อาหารลดพลังงาน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารเพิ่มพลังงาน	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๒๐	๕๐	๓๐
อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐ - ๖๐	๒๐ - ๒๕
อาหารลดโปรตีน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๐ - ๑๕	๕๐ - ๖๐	๓๐ - ๓๕
อาหารเพิ่มโปรตีน	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๒๐	๕๐	๓๐
อาหารบำบัดสุราเรื้อรัง	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๒๐	๕๐	๓๐

หมายเหตุ

อาหารเสริมหรืออาหารอื่น ๆ ตามคำสั่งแพทย์ให้จัดตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่น ราชนครินทร์ คำนวณและกำหนดให้ เช่น อาหารทางสายให้อาหาร อาหารเหลว อาหารฝึกกลืนตามระดับ IDDSI เป็นต้น

๕.๓ ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

อาหารสามัญ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดาทั่วไป	อาหารอ่อน
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซี หรือ ๒. ก๋วยจั๊บญวน+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซี หรือ ๓. ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าวดอกอย่าง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซีหรือ ๔. ข้าวสวย พร้อมอาหาร ๑ อย่าง หรือ ๕. อาหารจานเดียว พร้อมแกงจืด/ น้ำซุป (อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ซีซี หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๑ อย่างที่มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย อย่างใดอย่างหนึ่ง
กลางวัน	๑. ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ ผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว พร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ๑๘๐ซีซี +ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม หรือ ๒. ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม หรือ ๓. อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + น้ำซุป + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม อย่างใดอย่างหนึ่ง
เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ ผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียว พร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ๑๘๐ซีซี +ขนม/ ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๑ อย่างที่มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย+ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง

อาหารพิเศษ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) + ขนม/ ผลไม้สลับกับ ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ ผลไม้หรือ ๒. ก๋วยจั๊บญวน + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) + ขนม/ ผลไม้ หรือ ๓. อาหารจานเดียว + แงงจืดหรือน้ำซุป + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) + ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่มหรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แงงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) อย่างใดอย่างหนึ่ง
กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ ผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียว + แงงจืดหรือน้ำซุป + น้ำสมุนไพรมะนาว/ น้ำผลไม้สด + ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม + นมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + นมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) อย่างใดอย่างหนึ่ง
ว่างบ่าย	๑. นมกล่อง + ขนม/ ผลไม้ หรือ ๒. น้ำสมุนไพรมะนาว/ น้ำผลไม้สด + ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. นมกล่อง + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย หรือ ๒. น้ำสมุนไพรมะนาว/ น้ำผลไม้สด + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย ย่อยง่าย อย่างใดอย่างหนึ่ง
เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ ผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียว พร้อมแงงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย + นมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ขนม/ ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย อย่างใดอย่างหนึ่ง

หมายเหตุ

- ๑) กรณีหากมีผู้ป่วยที่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน ผู้ป่วยอาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อที่นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการกำหนด
- ๒) คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของโรงพยาบาลฯ สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วยหรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
- ๓) ให้จัดอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลฯ กำหนดให้ รายละเอียดตามภาคผนวกที่ ๖

๕.๔ วัตถุดิบอาหาร

๕.๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอในการประกอบและจัดบริการอาหารในแต่ละมื้อ ทันเวลาในการให้บริการอาหารตามรายการอาหาร กรณีที่พบวัตถุดิบไม่มี คุณภาพเหมาะสมกับการประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาต้องจัดหาทดแทน หรือเปลี่ยนวัตถุดิบให้เหมาะสมภายใต้ การกำกับดูแลจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๕.๔.๒ ผู้เสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบอาหารตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) ที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย ผ่านการรับรอง มาตรฐาน ปลอดภัยเคมี สารปนเปื้อนตกค้าง สารปนเปื้อนของสีสังเคราะห์ และวัตถุดิบเสียเกินค่ามาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์สินค้าที่เชื่อถือได้ในการบริโภค บรรจุภัณฑ์ของวัตถุดิบต้องระบุชนิด/ ประเภทผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบที่ชัดเจน น้ำหนัก วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ระบุชื่อผู้ผลิตลงบรรจุภัณฑ์ และสามารถทวนสอบได้ของผลิตภัณฑ์ โดยมีรายละเอียดตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๑

๕.๔.๓ ผู้เสนอราคาต้องเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และสามารถจัดบริการอาหารผู้ป่วยได้ตามปกติ กรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจลฯ ตามแผนรองรับสถานการณ์ภัยพิบัติและแผนเผชิญเหตุของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ได้

๕.๔.๔ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ อนุญาตจัดให้เก็บวัตถุดิบอาหารในพื้นที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เฉพาะวัตถุดิบอาหารที่ใช้จัดบริการให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เท่านั้น

๕.๕ รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วย

๕.๕.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอในแต่ละมื้ออาหาร

๕.๕.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารให้กรรมการตรวจรับและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารทั้ง ๓ มื้อ

๕.๕.๓ ผู้เสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ประกอบอาหาร จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง และวัตถุดิบประเภทอาหารสด ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๑

๕.๕.๓.๑ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีความชื้นต่ำไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ และจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

(๑) ข้าวสาร ไม่มีมอด กรวดหรือสิ่งแปลกปลอมปะปน ข้าวสวยสามัญ ข้าวสารขาว ๕% : ข้าวกล้อง ในอัตราส่วน ๔ : ๒ ข้าวสวยพิเศษเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% : ข้าวกล้อง ในอัตราส่วน ๔ : ๒ ข้าวสารเหนียว กข. ๖ คัดพิเศษข้าวต้ม ข้าวหอมมะลิ ๕ % : ข้าวสารขาว ๕ % ในอัตราส่วน ๑ : ๑ ข้าวโจ๊กเป็นปลายข้าวหอมมะลิ

(๒) ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอด ไม่มีรา

(๓) ไข่เค็ม ไข่เป็ดเค็มต้มสุกใหม่ ไม่มีกลิ่น เปลือกไข่สะอาด ไม่มีรอยบุบ ไม่มีรอยตำ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๖๕ - ๗๐ กรัม/ ฟอง

(๔) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. มีฉลากระบุวัน เดือนปีผลิตและวันหมดอายุ แสดงบรรจุในภาชนะสะอาดปิดสนิทไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบวม

(๕) น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืชสำหรับประกอบอาหารกำหนดให้เลือกใช้น้ำมันตามประเภทการปรุง คือ น้ำมันถั่วเหลือง/ น้ำมันรำข้าว สำหรับผัดปรุงอาหารและใช้สำหรับผู้ป่วยอาหารเฉพาะโรคทั้งหมด น้ำมันปาล์มใช้สำหรับทอด

(๖) เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว นมกล่อง ขนมหอม เครื่องหมาย อย. หรือ มอก. มีวัน เดือน ปี และวันหมดอายุ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

(๗) กะทิ ธัญพืช สำหรับปรุงประกอบอาหารทั่วไปอัตราการใช้กะทิ ธัญพืช จำนวน ๕๐ ซีซี (พลังงาน ๘๐ กิโลแคลอรี) ต่อ ๑ serving หรือ ๑ กล่อง (๑,๐๐๐ ซีซี) สำหรับปรุงประกอบอาหาร จำนวน ๒๐ ที่ยกเว้นรายการอาหารผู้ป่วยพิเศษและรายการอาหาร (สามัญ) ที่ต้องใช้สัดส่วนของกะทิ ธัญพืชเพิ่มขึ้น เพื่อให้มีคุณลักษณะอาหารที่เหมาะสม จำนวน ๗๐ ซีซี (พลังงาน ๑๑๐ กิโลแคลอรี) ต่อ ๑ serving หรือ ๑ กล่อง สำหรับปรุงประกอบอาหาร จำนวน ๑๕ ที่ หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนดให้

(๘) อาหารแห้ง ประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีธรรมชาติไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี

(๙) ขนมหอม/ เบเกอรี่ เช่น ขนมหอมปัง เค้ก ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสดใหม่ สามารถแสดงสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ ใช้สีจากธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่บูดเสีย ไม่ขึ้นราบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดเรียบร้อย ไม่มีรอยแตกฉีกขาด

ข. วัตถุดิบประเภทอาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ อาหารสด ฯลฯ

(๑) เนื้อสัตว์สด (หมู ไก่) ลักษณะสด ไม่มีกลิ่นสีไม่คล้ำ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังไก่มันไก่ปะปนมา เนื้อปลาต้องสดสะอาด ขอดเกล็ดควักไส้ ตัดแต่งล้างออกให้เรียบร้อย

(๒) เนื้อสัตว์สดต่างๆ ได้จากเนื้อสัตว์ไม่ผสมมัน หรือผสมได้ไม่เกิน ๑๐% หรือ เนื้อสัตว์สดเกรดเอ

(๓) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเมื่อต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

(๔) ไข่ไก่ เบอร์ ๒ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่

(๕) ขนมหอมต่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

(๖) ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่พำม ไม่แก่หรืออ่อน

(๗) ผลไม้ ต้องสด ผลงาม ไม่อ่อน ไม่อมหรือแก่จนรับประทานไม่ได้

๕.๖ การเตรียมวัตถุดิบอาหารและการจัดเก็บ

๕.๖.๑ ผู้เสนอราคา ต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาด เตรียม และจัดเก็บวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและหลักโภชนาการ หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนดให้ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๓.๔

๕.๖.๒ การล้างผัก ผลไม้ให้ปลอดภัย โดยการล้างด้วยน้ำสะอาดผสมโซเดียมไฮโปคลอไรต์ อัตราส่วน โซเดียมไฮโปคลอไรต์ ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที หรือน้ำสะอาดผสมเกลือ อัตราส่วน เกลือ ๒๐๐ กรัมต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๒๐ นาที

๕.๖.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ต้องมีการล้างทำความสะอาดแยกตามประเภทของเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และเครื่องในสัตว์

๕.๖.๔ การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่าง ๆ ได้จากเนื้อสัตว์บริเวณเนื้อแดงหรือสะโพกไม่ผสมมัน หรือผสมได้ไม่เกิน ๑๐% หรือเนื้อสัตว์บดเกรดเอ หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดให้

๕.๖.๕ การเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาด และขึ้นเหมาะสมตามชนิด/ ประเภทของอาหาร หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดให้

๕.๖.๖ การเตรียมเนื้อสัตว์ ผักพร้อมปรุงตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดให้ ผู้เสนอราคาต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหารในสถานที่ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ด้วยรูปแบบ One way system

๕.๗ การประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการ ดังนี้

๕.๗.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ หรือเจ้าหน้าที่โภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดกระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน ตามกำหนดเวลาในการชั่งน้ำหนักอาหาร ดังนี้

มื้ออาหาร	อาหารสด	อาหารสุก	เวลาออกจากกลุ่มงานโภชนาการ	ถึงตักผู้ป่วย
เช้า	๐๕.๓๐ น.	๐๖.๓๐ น.	๐๖.๕๐ น.	๐๗.๐๐ น.
กลางวัน	๐๙.๐๐ น.	๑๑.๐๐ น.	๑๑.๒๐ น.	๑๑.๓๐ น.
เย็น	๑๔.๓๐ น.	๑๖.๓๐ น.	๑๖.๕๐ น.	๑๗.๐๐ น.

๕.๗.๒ ผู้เสนอราคา ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนดให้ และบริการอาหารตามสัดส่วนมาตรฐาน การจัดบริการอาหารต่อมื้อต่อรายตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้มเนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๑

๕.๗.๓ ผู้เสนอราคา เตรียมประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เท่านั้น โดยสถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๕

๕.๗.๔ ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๔

๕.๗.๕ ผู้เสนอราคา ยินยอมให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ หรือเจ้าหน้าที่โภชนาการ และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการ ตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหาร ความสะอาด กิริยามารยาทผู้ให้บริการ และผู้เสนอราคาต้องแก้ไขปรับปรุงตามคำชี้แจงของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ หรือเจ้าหน้าที่โภชนาการและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วยตามเวลาที่กำหนด ในกรณีที่ผู้เสนอราคาต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ/ นักโภชนาการ พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยมีให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนาการมีสิทธิพิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีสต็อกคล่องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๒,๔

๕.๘ การรับใบสั่งอาหารและการประสานบริการในหอผู้ป่วย

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้งข้อมูลจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้เสนอราคา ภายในเวลา ๑๖.๓๐ น. ก่อนวันประกอบอาหาร และรับข้อมูลการเปลี่ยนแปลงการจัดบริการอาหารใหม่ เพิ่มลดหรืองด เช่น การรับผู้ป่วยใหม่ การย้ายหอผู้ป่วย โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะแจ้งการเปลี่ยนแปลงก่อนเวลาจัดบริการอาหารในมือนั้น ๆ และโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารผู้ป่วยจากข้อมูลเวชสถิติประจำวัน โดยผู้เสนอราคาต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบการเบิกจ่าย เพื่อประกอบการตรวจรับและดำเนินการขอเบิกจ่าย ค่าอาหารประจำแต่ละเดือน โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคาและพนักงานของผู้เสนอราคาประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย โดยผู้เสนอราคาต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และกลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เท่านั้น ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย

๕.๙ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

ผู้เสนอราคาต้องจัดบริการอาหารแบบ Centralized service systems และจัดบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย ณ หอผู้ป่วย ตามรายละเอียดตามภาคผนวกที่ ๔ โดยกำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษดังนี้

ตารางกำหนดเวลาอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

มื้ออาหาร	เวลาเบิกอาหาร/ เปลี่ยนแปลงอาหาร	เวลาตรวจรับอาหาร	เวลาบริการอาหาร	เวลาเก็บล้างภาชนะ- อุปกรณ์
เช้า	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา ๐๖.๓๐ น.	๐๖.๓๐ น. ถึง ๐๗.๐๐ น.	๐๗.๐๐ น. ถึง ๐๗.๓๐ น.	๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น.
กลางวัน	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา ๑๐.๓๐ น.	๑๑.๐๐ น. ถึง ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ น. ถึง ๑๒.๓๐ น.
ว่างป่วย (พิเศษ)	๑๓.๓๐ น.	๑๓.๓๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. ถึง ๑๔.๓๐ น.	๑๔.๓๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น.
เย็น	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา ๑๖.๐๐ น.	๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.	๑๗.๓๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น.

หมายเหตุ

๑) เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วย อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด ในกรณีผู้ป่วยวิกฤต/ ถูกฉีดยา หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคา ต้องจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

๒) ผู้เสนอราคาต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหารในหอผู้ป่วยทั้งหมดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์จัดเตรียมสถานที่ไว้ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอาหารอย่างน้อย ๒ คน

๓) การจัดบริการนอกเหนือจากเวลาที่กำหนด เช่น อาหารอ่อนสำหรับผู้ป่วยที่รักษาด้วยไฟฟ้า (ECT) ผู้ป่วยฟื้นฟูสมรรถภาพนอกสถานที่ ส่งมอบที่หอผู้ป่วย เวลา ๐๘.๓๐ หรือเป็นไปตามเวลาที่หอผู้ป่วยแจ้งเบิกอาหาร

๔) การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่น
ราชชนรินทร์กำหนดเท่านั้น

๕) การเก็บล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ประกอบ
อาหารและเก็บเศษอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนรินทร์

๕.๑๐ การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการ ดังนี้

๕.๑๐.๑ ผู้เสนอราคา ต้องจัดระบบการเตรียมการปรุง การประกอบอาหาร การจัดและบริการอาหาร
สำหรับผู้ป่วยให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ รายละเอียด
ดังภาคผนวกที่ ๔

๕.๑๐.๒ ผู้เสนอราคา ต้องจัดหาภาชนะสำหรับรับคืนเศษอาหารกลับจากหอผู้ป่วยและนำไปดำเนินการ
จัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๕.๑๐.๓ ผู้เสนอราคา ต้องทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่น
ราชชนรินทร์ จะประเมินโดยใช้แบบสำรวจโรงครัวตามมาตรฐาน ๗๕ ข้อ ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผู้เสนอราคาต้องปฏิบัติตามแนวทางของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราช
ชนรินทร์ รายละเอียดภาคผนวกที่ ๕

๕.๑๐.๔ การกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการ
ควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนรินทร์

๑) การเก็บขยะมูลฝอยและเศษอาหาร จะต้องมีการรองรับพร้อมฝาปิดมิดชิด ภายใน
รองรับด้วยถุงดำ และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนรินทร์ โดยต้องแยกรถเข็นขยะ
หลังปฏิบัติงานเสร็จและล้างทำความสะอาดถังขยะทุกวัน

๒) การเก็บขยะติดเชื้อจะต้องมีการรองรับพร้อมฝาปิดมิดชิด ภายในรองรับด้วยถุงสีแดง
ให้ปฏิบัติตามแนวทางคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนรินทร์ (IC)

๕.๑๑ การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ผู้เสนอราคาต้องปฏิบัติ ดังนี้

ต้องทำการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร
ผู้สัมผัสอาหาร และสารตกค้างในวัตถุดิบอาหาร หรือรายการตรวจเพิ่มเติมตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่น
ราชชนรินทร์กำหนด โดยผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายชุดทดสอบทั้งหมดตามแผนดำเนินการ ดังนี้

ชุดทดสอบ	จำนวนครั้งการทดสอบ/ เดือน
ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI๒)	๓๐ ตัวอย่าง
สารเคมีกำจัดแมลง	๑๐ ตัวอย่าง
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	๕ ตัวอย่าง
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์)	๕ ตัวอย่าง
สารบอแรกซ์	๕ ตัวอย่าง
สารฟอร์มาลีน	๕ ตัวอย่าง

๕.๑๒ การตรวจรับพัสดุ (อาหารปรุงสำเร็จ) ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการ ดังนี้

๑) นักโภชนาการของผู้เสนอราคาหรือตัวแทน ส่งมอบอาหารให้นักโภชนาการ/ เจ้าหน้าที่โภชนาการตรวจรับส่วนประกอบของอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยประจำวันแต่ละประเภท เช่น อาหารผู้ป่วยสามัญ อาหารผู้ป่วยพิเศษ อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค และส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย ซึ่งผู้เสนอราคาต้องนำส่งแบบประเมินอาหารปรุงสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยลงชื่อตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จประจำวันเป็นประจำทุกมื้อ รายละเอียดภาคผนวกที่ ๓, ๔

๒) กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด ๓ ครั้ง ยกเว้น กรณีสุดวิสัย เช่น ฝนตกหนัก รถขนส่งอาหารชำรุด อุบัติเหตุระหว่างการขนส่ง ฯลฯ โรงพยาบาลฯ จะพิจารณายกเลิกสัญญาโดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหาร เพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้เสนอราคาใหม่

๓) กรณีคณะกรรมการตรวจรับอาหาร พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง รายละเอียดภาคผนวกที่ ๔ ผู้เสนอราคาต้องปรุงประกอบและจัดบริการอาหารในมือนั้น ๆ ใหม่ทดแทน กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถจัดบริการทดแทนได้ทางโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในมือนั้น ๆ

๕.๑๓ ประเมินผลงาน กำหนดคุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๕.๑๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ/ เจ้าหน้าที่โภชนาการ โดยตรวจประเมินสถานที่เตรียม ประกอบคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จและการบริการอาหารตามคู่มือการควบคุมความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วย รายละเอียดภาคผนวกที่ ๔

๑) การตรวจรับวัตถุดิบ วัตถุดิบอาหารส่วนที่กินได้และเครื่องปรุงรส

๒) การตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ (ปริมาณ คุณลักษณะ รสชาติ)

๓) การตรวจการจัดบริการอาหารตามมาตรฐานอาหารกลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๔) การตรวจการล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่

๕) การตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร

๕.๑๓.๒ การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหารเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด โดยผู้ขายต้องผ่านการประเมินในระดับดีขึ้นไป เท่านั้น

เกณฑ์การประเมิน มีดังนี้

ระดับคะแนนต่ำกว่า ๖๐ หมายถึงยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน ๖๐ - ๖๙ หมายถึง ควรปรับปรุง

ระดับคะแนน ๗๐ - ๗๙ หมายถึง พอใช้

ระดับคะแนน ๘๐ - ๘๙ หมายถึง ดี

ระดับคะแนน ๙๐ - ๑๐๐ หมายถึง ดีมาก

๕.๑๕ เงื่อนไขการปรับและการเลิกจ้าง

๕.๑๕.๑ กรณีผู้เสนอราคาส่งมอบอาหารไม่ครบถ้วนตามจำนวนในใบสั่งซื้อหรือข้อตกลง หรือไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนดเกิน ๑๐ นาที ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหาร ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ๒ ครั้ง โดยไม่มีเหตุผลอันควร โรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์พิจารณาบอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา และผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา พร้อมค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ตามจำนวนผู้ป่วยในมือนั้น ๆ

๕.๑๕.๒ กรณีโรงพยาบาลฯ ได้ส่งหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้เสนอราคา ๓ ครั้งขึ้นไป เนื่องจากผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหาร โรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์ที่พิจารณาเลิกจ้างได้

๕.๑๕.๓ กรณีผู้เสนอราคาไม่ผ่านการประเมินของคณะกรรมการตรวจรับอาหาร หากได้คะแนนต่ำกว่า ๖๐ คะแนน โรงพยาบาลฯ จะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไข โดยต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด หากกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำ ๒ ครั้ง ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด โรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์ที่พิจารณาเลิกจ้างได้

๕.๑๕.๔ กรณีผู้ป่วยได้รับการบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยจากอาหาร หรือกระบวนการจัดบริการอาหาร ที่ผู้เสนอราคาดำเนินการ เช่น ท้องเสีย ฯลฯ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด (เช่น ค่าจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าซ่อมบำรุง หรือจัดหาทดแทนฯ) ให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๕.๑๕.๕ กรณีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ ไม่มาปฏิบัติหน้าที่ได้ตามที่กำหนดในสัญญาจะซื้อจะขายผู้เสนอราคาต้องยินยอมให้โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ หักเงินตามอัตราราคาจ้างขั้นต่ำต่อคนต่อวันในอัตราที่ใช้บังคับในจังหวัดขอนแก่นในวันนั้น

๕.๑๕.๖ กรณีที่ภาชนะอุปกรณ์สูญหาย ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อจัดหาภาชนะอุปกรณ์ดังกล่าว มาชดเชยให้แก่โรงพยาบาลฯ ให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว และกรณีเกิดความชำรุดบกพร่องผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบซ่อมแซม แก้ไข ให้ใช้การได้ดีดังเดิม ภายใน ๗ วันทำการ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๕.๑๕.๗ กรณีที่ผู้เสนอราคานำงานที่รับไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรมสุขภาพจิต จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนเงินร้อยละ ๑๐ (สิบ) ของวงเงินของงานจ้างช่วงตามสัญญานั้นและไม่ตัดสิทธิ์การบอกเลิกสัญญาจ้าง

๕.๑๕.๘ กรณีผู้เสนอราคาไม่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพด้านอาหารและการบริการทางโรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์พิจารณาบอกเลิกสัญญาจ้าง

หมายเหตุ ทั้งนี้ หากผู้เสนอราคาถูกยกเลิกสัญญาจ้างในทุกกรณี ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้เสนอราคาใหม่

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา (Price) และพิจารณาจาการรวม

๗. การจ่ายเงิน

โรงพยาบาลฯ จ่ายเป็นรายเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง

๘. รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๙. ภาคผนวก

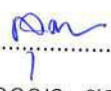
- ภาคผนวกที่ ๑ เกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
- ภาคผนวกที่ ๒ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร
- ภาคผนวกที่ ๓ คำอธิบายแบบบันทึกการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ
- ภาคผนวกที่ ๔ แบบบันทึกการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญผู้ป่วยพิเศษ
- ภาคผนวกที่ ๕ แบบสำรวจโรงครัว ของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- ภาคผนวกที่ ๖ ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับจัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
- ภาคผนวกที่ ๗ แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล
- ภาคผนวกที่ ๘ รายการวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน

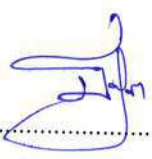
ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวาสนา ทักชินพิลา)
ผู้จัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางณัฐภรณ์ เ้าเรือง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนิภารัตน์ ร่มชัย)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสุลักษณ์ ชาทิมมตร)
นักโภชนาการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายธนกฤต เกตุสิทธิ์)
ผู้จัดการงานทั่วไป

ลงชื่อ..........ผู้รับรองรายละเอียด
(นายธนกฤต จำปาทอง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต



ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ ๑ เกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ภาคผนวกที่ ๒ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร

ภาคผนวกที่ ๓ คำอธิบายแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ

สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญผู้ป่วยพิเศษ

ภาคผนวกที่ ๔ แบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการ

อาหารผู้ป่วยสามัญผู้ป่วยพิเศษ

ภาคผนวกที่ ๕ แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาล

อาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวกที่ ๖ ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับจัดบริการผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ภาคผนวกที่ ๗ แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

ภาคผนวกที่ ๘ รายการวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน



ภาคผนวกที่ ๑

เกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
๑. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

๑.๑. วัตถุดิบประเภทเนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อหมู

๑.๑.๑ เนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ

๑.๑.๒ เนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู ที่ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง

๑.๑.๓ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกหรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกขาด

ตัวบรรจุภัณฑ์ระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิต

ลงบนบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	ตับหมูหัน	ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขี้ และส่วนที่ไม่ใช้ติดมาหั่นขนาดโดยประมาณ ๒.๕ x ๔ เซนติเมตรหนา ๐.๕ เซนติเมตร	
๒.	เนื้อหมูหัน	หมูเนื้อแดง ไม่มีเอ็น พังพืด และไขมันติดมามาก หั่นขนาดโดยประมาณ ๒.๕ x ๔ เซนติเมตรหนา ๐.๓ เซนติเมตร	
๓.	เนื้อหมูปุด A	ใช้เนื้อหมูมาจากส่วนสันนอก ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง ๙๕ % ไขมัน % บดหยาบ หรือบดละเอียด	
๔.	เนื้อหมูปุด B	ใช้เนื้อหมูมาจากส่วนสะโพกหรือไหล่ สัดส่วนหมูเนื้อแดง ๙๐ % ไขมัน ๑๐ % บดหยาบหรือบดละเอียด	
๕.	เนื้อหมูสันนอก	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงที่ ๓ ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์	
๖.	เนื้อสะโพกหมู	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก ไม่มีเอ็น พังพืด และไขมันติดมาด้วยหั่นขนาดโดยประมาณ ๒ x ๓ เซนติเมตรหนา ๑.๕ เซนติเมตร	
๗.	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรก ขนาดที่มีน้ำหนักประมาณ ๖๕ - ๗๐ ลูก/กก. ผ่า ๒ หรือ ผ่า ๔ ชิ้น/ลูก	
๘.	ไส้กรอกแท่ง	ทำจากหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรก ขนาดยาวประมาณแท่งละ ๔ นิ้ว ขนาดที่มีน้ำหนัก ๒๕ - ๓๐ ชิ้น/กก.	
๙.	ไส้กรอกแผ่น (บาโลน่า)	ไส้กรอกหมู ชนิดแผ่น ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่ฟริก ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาดที่มีน้ำหนัก ๕๕ - ๖๕ ชิ้น/กก.	
๑๐.	แฮมแผ่น	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วน หั่นเป็นแผ่นบาง ๆ สีเหลือง ไม่แฉะแข็ง สด ใหม่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์	
๑๑.	หมูยอ	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูผสมเนื้อไก่ ไม่ผสมแป้ง เนื้อเนียน ละเอียด ไม่มีหนังหมูหรือหูหมู ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็งปลอดสารบอแรกซ์	
๑๒.	เลือดหมูอนามัย	เลือดหมูอนามัย น้ำหนักสุทธิ ๒๑๐ กรัม/หลอด ผลิตภัณฑ์ผ่านมาตรฐาน GMP	

๑.๒ วัตถุดิบประเภทเนื้อไก่ ชิ้นส่วนของไก่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อไก่

๑.๒.๑ เนื้อไก่หรือส่วนประกอบของไก่ อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น

๑.๒.๒ เนื้อไก่ หรือชิ้นส่วนไก่ ที่ปลอดจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

๑.๒.๓ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกหรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกบรรจุภัณฑ์ระบุ น้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	เนื้ออกไก่	เนื้อหน้าอก มีหนัง แต่งหนังเรียบร้อย ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด	
๒.	เนื้อไก่หั่น	เนื้อไก่ล้วน ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง หั่นขนาดโดยประมาณ ๒.๕ x ๔ เซนติเมตร หนา ๐.๕ เซนติเมตร	
๓.	เนื้อไก่บด	เนื้ออกไก่บด หรือเนื้อสันในไก่บด ละเอียด ไม่มีหนัง พังผืด เศษกระดูก หรือเศษกระดูกอ่อน เอ็นไก่ ปะปนมา	
๔.	เนื้อสะโพกไก่มีหนัง เลาะกระดูก	เนื้อสะโพกเลาะกระดูกออก ตัดแต่งหนัง ไม่มีขนไก่ติดบนหนัง	
๕.	น่องไก่	น่องไก่ ขนาดที่มีน้ำหนัก ๘ - ๑๐ น่อง/กก. ข้อสัน กระดูก ไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด	
๖.	ปีกไก่ตอนบน	ปีกไก่ตอนบน ขนาดมีน้ำหนัก ๒๐ - ๒๒ ชิ้น/กก. สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกสีไม่คล้ำ	
๗.	ชีโครงไก่	ชีโครงไก่สอ ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม ไม่มีหนังคอ และไม่มีมันท้าย	
๘.	ไส้กรอกแท่ง (ไก่)	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาดยาวประมาณ ๔ ตัว ขนาดมี น้ำหนัก ๒๕ - ๓๐ ชิ้น/กก	
๙.	ไก่ยอ	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ ไม่ผสมแป้ง เนื้อเนียนละเอียด ไม่มี หนังหมู หรือหูหมู ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แซ่แข็ง ปลอดสารบอแรกซ์	

๑.๓ วัตถุดิบประเภทปลาน้ำจืด ปลาทะเล กุ้ง ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา

๑.๓.๑ เป็นวัตถุดิบอาหารสด สะอาด เนื้อแน่น คงสภาพสมบูรณ์ ไม่มีเมือก

๑.๓.๒ เป็นเนื้อปลาสดแล้ว ไม่มีสารตกค้าง สด มีสีตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่แฉะน้ำยาหรือเกลือ ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ปนเปื้อนมากับอาหารในปริมาณ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ก่อโรค

๑.๓.๓ เป็นวัตถุดิบอาหารที่ปลอดจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลีน

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน)	เนื้อปูทะเล เป็นก้อนไม่มีเปลือกบางปน ไม่มีเมือกกลิ่น นิ่งสุก เนื้อปุมีสีขาวกลิ่นหอมและนุ่ม	
๒.	ปลาหมึกกล้วยหั่น	ปลาหมึกกล้วยสด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน สีขาวไม่เลอะ ขนาดชิ้นกว้างประมาณ ๑.๕ นิ้ว ยาวประมาณ ๒ นิ้ว ไม่มีหัว ลวกหรือปรุงสุกแล้วไม่เหนียว	
๓.	ปลาช่อนแล	ปลาช่อนสด เนื้อแน่น ไม่เลอะ ตัดหัว ครีบ และไส้พุงออก ขอดเกล็ดออกให้หมด ไม่มีกระดูกและก้าง พื้นท้องสด ไม่ใส่สี	
๔.	ปลาตุ๋นแล	ปลาตุ๋นน้ำจืด แลทั้งตัว ไม่มีกระดูกกลาง ไม่มีก้าง ไม่มีครีบไม่มีหัวปน	
๕.	ปลาทุสด	ปลาทุสด ขนาดที่มีน้ำหนัก ๑๐ - ๑๒ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้ ผิวใส ท้องไม่แตกหนังไม่ถลอก เนื้อแน่น	
๖.	ปลาอินทรี	ปลาอินทรี ตามขวางลำตัว ไม่มีเกล็ด มีน้ำหนักชิ้นละ ไม่ต่ำกว่า ๑๔๐ กรัมหนา ๑/๒ นิ้ว เนื้อแน่น สีชมพู	
๗.	ปลานิล	ปลานิล ขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว ขนาด ๑ กก./ตัว เนื้อแน่น	
๘.	ปลากะพงขาวแช่แข็ง	เนื้อล้วน ละลายน้ำแล้ว ไม่มีกระดูกปนและก้าง ไม่มีกลิ่นคาว และไม่มีสารเคมี	
๙.	ปลานิลแช่แข็ง	ปลานิลแช่ เนื้อล้วน ขนาดชิ้นละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม น้ำหนักไม่มีกระดูกและก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่นใส สีชมพูอ่อน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า ๗๐ %	
๑๐.	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลาขนาด ๖๐ - ๗๐ ชิ้น/กก. มีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า ๕๐% และส่วนผสมผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕% ขนาดกว้าง ๒.๕ ซม. ยาว ๒.๕ ซม. หนา ๒.๐ ซม. สด ใหม่ นุ่ม	
๑๑.	ปุ๊ตชนิดแห้ง	ทำมาจากเนื้อปลาสดปรุงรส ๕๕ % ผสมเครื่องปรุง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม ใช้สีธรรมชาติ	
๑๒.	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ ลูก/กก. ไม่เห็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้งเหนียว ไม่มีสี ไม่ใส่สารเจือปน	

๑.๔ วัตถุดิบประเภทไข่

๑.๔.๑ ไข่ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า
ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ใส่ในกระบะที่สะอาด

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	ไข่ไก่	ไข่ไก่ เบอร์ ๒ ใหม่ สด น้ำหนักฟองละ ไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มันสะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปะปน	
๒.	ไข่เค็ม	ไข่เค็ม ต้มสุกน้ำหนัก ฟองละไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัม ไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่มแน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	
๓.	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐ % บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/หลอด	

๑.๕ วัตถุประสงค์ประเภทผัก

๑.๕.๑ ไม่มีส่วนเน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน

๑.๕.๒ ไม่มีหนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา

๑.๕.๓ ไม่มีชิ้นส่วน ปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เชือก เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน ดิน

๑.๕.๔ ควรเป็นวัตถุดิบที่ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

๑.๕.๕ บรรจุในถุงพลาสติก ลังพลาสติก กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่สะอาด ไม่มีแมลง สัตว์หรือพาหนะนำโรคติดปะปนมา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	กระเจี๊ยบฝัก	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก	
๒.	กระชายหันฝอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หันเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย มีความยาวระหว่าง ๒ - ๓ นิ้ว	
๓.	กระเทียม (หัวใหญ่)	เป็นกระเทียมแห้ง ไม่ผ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำมีเปลือกบาง ๆ	
๔.	กะหล่ำดอก	ดอกสีเหลือง เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๕ นิ้ว ไม่มีจุดดำดำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน มีใบเล็กน้อย และก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	
๕.	กะหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ ๑๓ ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้ม ภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	
๖.	แขนงกะหล่ำ	สดใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตัดแต่งแล้ว	
๗.	ข่าสด	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้น ติดมายาวไม่เกิน ๓ นิ้ว หรือตามใบสั่งซื้อ	
๘.	ขิงหันฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หันฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้น เล็กๆ ตามความยาวของขิง มีความยาวระหว่าง ๑.๕ - ๒.๕ นิ้ว	
๙.	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละแ่งน้ำหนักระหว่าง ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม	
๑๐.	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือก	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ ๙ - ๑๐ ซม. ติดข้าว ข้าวยาว ไม่เกิน ๒ - ๔ ซม.	
๑๑.	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	เมล็ดข้าวโพดมีความสด สะอาด ไม่เน่าเสีย	
๑๒.	คะน้าต้น	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
๑๓.	คื่นฉ่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว ๑๐ นิ้ว ขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	
๑๔.	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์ จำนวน ๔ - ๕ หัว/กก.	
๑๕.	ชะอม	สด ใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง	
๑๖.	ดอกหอม	สด ใหม่ ดอกตูม ลำต้นความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว	
๑๗.	ดอกแค	ดอกตูมขาว ก้านดอกเขียวสด ข้างในไม่เป็นหนอน	
๑๘.	ต้นหอม	ใบเขียว สด ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลำต้นอวบ	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑๙.	ตำลึงสดเด็ด	เป็นผักตำลึงสด ใบอ่อน สีเขียวสด ยอดอ่อน	
๒๐.	ตะไคร้	สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว	
๒๑.	แตงร้าน	สด สะอาด ไม่แก่ มีสภาพสมบูรณ์ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อแข็งกรอบ แต่ละลูกมีน้ำหนักระหว่าง ๒๐๐ - ๓๐๐ กรัม ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	
๒๒.	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน ๒.๕ นิ้ว	
๒๓.	ถั่วงอกยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผักไม่พอง ผักยาวตรงโต สม่ำเสมอกันทั้งผัก ผักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละผักต้องมีความยาวระหว่าง ๑๒ - ๑๘ นิ้ว	
๒๔.	ถั่วงู	อ่อน สด สะอาด มีสภาพผักสมบูรณ์ไม่หักหรือชำ ผักสีเขียวอ่อน แต่ละผักต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า ๔ นิ้ว	
๒๕.	ถั่วงูแล่นเตา	อ่อน สด ผักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ผักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างผักออกหมด	
๒๖.	บวบงู	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก	
๒๗.	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ก่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่เกิน ๕ ลูก/กก.	
๒๘.	บวบหอม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก	
๒๙.	บร็อคโคลี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก ก้านยาวต่ำจากดอกไม่เกิน ๓ นิ้ว	
๓๐.	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
๓๑.	ใบกุยช่ายขาว	อ่อน สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีขาวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด ไม่มีดอก ลำต้นความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว	
๓๒.	ใบชะพลู	สด ใบอ่อน มีข้อใบดก ไม่มีก้านที่ไม่มีใบติด	
๓๓.	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ	
๓๔.	ใบแมงลัก	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสด ไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
๓๕.	ใบสาระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่อับช้ำ ดำหรือร่วง	
๓๖.	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	
๓๗.	ใบหน้านาง (น้ำ)	น้ำสีเขียวเข้ม สด มีกลิ่นหอม ฤๅละ ๑,๐๐๐ กรัม	
๓๘.	ผักกระเฉด	ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ ลำต้นสะอาด ไม่มีราก	
๓๙.	ผักกาดขวางตั้ง	ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๔๐.	ผักกาดขวางตั้ง ได้หัว	สดใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบไม่เหลือง ไม่มีหนอน	
๔๑.	ผักกาดหอม	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ช้ำ ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	
๔๒.	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ช้ำ ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	
๔๓.	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๔.	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๕.	ผักชีฝรั่ง	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๖.	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว (วัดจากยอดถึงโคน)	
๔๗.	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบสะอาด ใบสีเขียวอ่อน สดไม่ช้ำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว ๑๔ - ๑๖ นิ้ว จากยอด	
๔๘.	เผือกหอม	เป็นเผือกหอม เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่ติดโคนใบ ไม่มีดินติด น้ำหนักประมาณ ๕๐๐ - ๗๐๐ กรัม/หัว ตัดแต่งปอกเปลือกแล้ว	
๔๙.	พริกหวาน	สีเขียว แดง เหลือง ผิวเรียบตรง ตั้งเป็นมัน	
๕๐.	พริกขีหนูสดเขียว - แดง	เม็ดเล็ก สีเขียวหรือแดง สดสะอาด เด็ดหัวออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	
๕๑.	พริกขีพ้าสดเขียว - แดง	เม็ดใหญ่ ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
๕๒.	พริกหยวก	เป็นพริกหยวกสดสีเขียวอ่อน	
๕๓.	พริกไทยอ่อน	อ่อน สดและสะอาด มีความสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อ เรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	
๕๔.	ฟักเขียวอ่อน	สด ผลทรงกลม ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลอ่อน ผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น ตัดแต่งปอกเปลือกแล้ว	
๕๕.	ฟักทอง	ผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว ผลแก่จัด ตัดแต่ง ปอกเปลือกแล้ว	
๕๖.	มะนาว	มะนาวสด ผลแก่จัด ขนาด ๒๒ - ๒๕ ลูก/กก. น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	
๕๗.	มะกรูด	สด เขียว ไม่เหลือง ไม่น้อยกว่า ๒๐ ลูก/กก.	
๕๘.	มะระสด	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อนสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
๕๙.	มะละกอดิบ	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลโตพอสมควร	
๖๐.	มะรุม	ปอกเปลือก ผักเรียวยาว ขาว ไม่ช้ำ	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๖๑.	มะเขือยาว	ผิวตั้งเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว	
๖๒.	มะเขือพวงเด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่มีรูหนอนเจาะ	
๖๓.	มะเขือเปราะอ่อน	ไม่มีขั้ว ผิวเรียบ กลี้ยง เต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีเขียวถึงสีเขียวอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	
๖๔.	มะเขือเทศลูกท้อ	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน สีแดงสด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ชำ	
๖๕.	มะเขือเทศสีดา	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตั้งเป็นมัน สีแดงสดสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ชำ	
๖๖.	มันฝรั่ง	สด เนื้อแน่น ผิวเรียบ หัวใหญ่ ไม่มีต้นอ่อนงอก น้ำหนักประมาณ ๓๐๐ กรัม/หัว	
๖๗.	มันเทศ	เป็นมันเทศพันธุ์สีเหลืองส้ม เนื้อแน่น ผิวเรียบ หัวใหญ่ ไม่มีเสี้ยน น้ำหนัก ประมาณ ๔๐๐ - ๘๐๐ กรัม/หัว ตัดแต่งปอกเปลือกแล้ว	
๖๘.	เมล็ดกระถิน	เมล็ดสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ไม่แก่จนเกินไป	
๖๙.	ยอดทานตะวันอ่อน	สด สะอาด ลำต้นอวบสีเขียว ยอดมีใบสีเขียวอ่อน ไม่ชำ ลำต้นสมบูรณ์	
๗๐.	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง ซื้อ	
๗๑.	ยอดฟักแม้ว	ใหม่ สด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่แก่ ยอดอ่อน	
๗๒.	หัวไชเท้า	เนื้อในขาว สด สะอาด ไม่ฟ้าม ไม่มีหนอน	
๗๓.	หอมแดงเล็ก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่งอก	
๗๔.	หอมแขก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่งอก	
๗๕.	หอมใหญ่	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีส่วนที่งอก	
๗๖.	เห็ดเข็มทอง	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ชำ ไม่อมน้ำหรือ มีกลิ่นเหม็น	
๗๗.	เห็ดขอนขาว	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ชำ ไม่อมน้ำหรือ มีกลิ่นเหม็น	
๗๘.	เห็ดนางรมหลวง	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ลำต้นอวบเสมอกัน ไม่ชำ ไม่อมน้ำหรือ มีกลิ่นเหม็น	
๗๙.	เห็ดนางฟ้า	ดอกใหญ่ สด ไม่ชำ ไม่อมน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๘๐.	เห็ดฟาง	สด ดอกโต ไม่บาน ไม่เมือก ไม่ชำ แต่งแล้วไม่ติดดิน	
๘๑.	เห็ดหยก (ซิเมจิ)	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ไม่ชำ ไม่อมน้ำหรือมีกลิ่นเหม็น	
๘๒.	เห็ดหูหนู	สด ดอกโต ไม่เมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๘๓.	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวสะอาด ไม่มีดอก และไม่แช่น้ำ	
๘๔.	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นเขียวสดอ่อน ต้นใหญ่อวบ ยาวไม่เกิน ๑๐ นิ้วจากยอด ๘ ไม่น้อยกว่า ๑ ซม.	
๘๕.	หัวปลี	หัวใหญ่สด ใส่ในไม้น้ำ ไม่เก็บค้าง	

๑.๖ วัตถุประสงค์ประเภทผลไม้

๑.๖.๑ ไม่มีส่วนเน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน

๑.๖.๒ ไม่มีหนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา

๑.๖.๓ ไม่มีชิ้นส่วน ปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เชือก เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน ดิน

๑.๖.๔ ควรเป็นวัตถุดิบที่ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

๑.๖.๕ บรรจุในถุงพลาสติก ลังพลาสติก กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่สะอาด ไม่มีแมลง สัตว์หรือพาหนะนำโรคติดปะปนมา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	กล้วยไข่	แก่จัด ไม่สุกงอม ผิวเหลือง ไม่ช้ำหรือเป็นจุดดำ พร้อมรับประทานได้ ขนาด ๑๕ - ๑๘ ลูก/หวี	
๒.	กล้วยน้ำว้า	แก่จัด ไม่ฝาด ไม่มีเม็ด ไม่ช้ำ หรือเป็นจุดดำ ไม่สุกงอม	
๓.	กล้วยหอม	ผลใหญ่ สุกพอดี รสหวาน ผิวเหลือง ไม่ช้ำ หรือเป็นจุดดำ ขนาด ๑๒ - ๑๔ ผล/หวี	
๔.	แก้วมังกร	สด ไม่ช้ำ ไม่เน่าและไม่เป็นจุด เนื้อสีขาวหรือแดง รสหวาน	
๕.	ขนุนแกะไม่มีเม็ด	เนื้อหนา รสหวาน ไม่ช้ำ ไม่เหม็นเปรี้ยว	
๖.	แคนตาลูป	แก่จัด รสหวาน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ กก./ผล ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
๗.	ชมพู	ขนาด ๘ - ๑๐ ผล/กก. แก่จัด หวาน สด กรอบ เนื้อหนาไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	
๘.	แตงไทย	น้ำหนักไม่เกิน ๑.๕ กก./ผล สุกแก่จัด เนื้อเป็นทรายไม่แตง ไม่ละ	
๙.	แตงโม	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒.๕ กก./ผล เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม	
๑๐.	ฝรั่ง	ลูกใหญ่ ผลแก่จัด ผิวขาว เนื้อฟู หวานกรอบไม่มีเมล็ด	
๑๑.	มะพร้าวเผา	เนื้ออ่อน น้ำหวาน หอม ไม่แก่ เนื้อนุ่ม	
๑๒.	มะพร้าวอ่อน	เนื้อหนาอ่อน น้ำหวานและหอม ไม่แก่ เนื้อนุ่ม	
๑๓.	มะม่วงเขียวเสวย	แก่จัด ผิวเขียวขนาด ๓ - ๔ ผล/กก. สดใหม่ หวานกรอบ	
๑๔.	มังคุด	รสหวาน ผลไม่แตก ขนาด ๑๕ ผล/กิโลกรัม	
๑๕.	ลองกอง	ข้อโต ผลได้ขนาด ไม่ร่วง รสหวาน	
๑๖.	เงาะโรงเรียน	สุกพอดี รสหวานกรอบ ต้องสด ผลโตได้ขนาด	
๑๗.	มะละกอสุก	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กก./ผล แก่จัด หวาน ไม่ช้ำ เนื้อแน่นและหนา	
๑๘.	ส้มเขียวหวาน	ขนาด ๘ - ๙ ผล/กก. แก่จัด รสหวาน ไม่แกรน ผิวบาง	
๑๙.	ส้มจีน	รสหวาน ไม่แกรน ผิวบาง ไม่ช้ำ ไม่มีรา บรรจุลงละ ๘ กก.	
๒๐.	สับปะรดสุกหวาน	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก./ผล ขั้วสด แก่จัด	
๒๑.	สาเล่ก้านยาว	ขั้วสดใหม่ ผิวเหลืองนวล ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ	
๒๒.	แอปเปิ้ลการ์ล่า/วอชิงตัน	สด เนื้อ แน่น หวานกรอบผลขนาดกลาง	
๒๓.	องุ่นเขียว	ขั้วสดใหม่ หวาน กรอบ ลูกเป็นพวง ไม่ร่วง ไม่เหี่ยวหรือดำ เพราะเก่า	
๒๔.	องุ่นแดง (นอก)	ขั้วสดใหม่ หวาน กรอบ ลูกเป็นพวง ไม่ร่วง ไม่เหี่ยวหรือดำ เพราะเก่า	
๒๕.	องุ่นไร้เมล็ด	ขั้วสดใหม่ หวาน กรอบ ลูกเป็นพวง ไม่ร่วง ไม่เหี่ยวหรือดำ เพราะเก่า	

๑.๗ ข้าวสาร

๑.๗.๑ เมล็ดสมบูรณ์ สีขาวตามชนิดของข้าว ไม่มีมอด หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา

๑.๗.๒ บรรจุในถุงพลาสติก ถุงกระสอบที่สะอาดปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ต้องระบุชนิด/ประเภทของข้าว คุณภาพข้าวสารให้ชัดเจน ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ % ระบุน้ำหนักวันที่ผลิตวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	ข้าวขาวหอมมะลิ	ข้าวขาวหอมมะลิ เมล็ดขาวสมบูรณ์ ไม่มีมอด หุงสุกขาวนึ่ง ไม่แข็ง	
๒.	ข้าวกล้องหอมมะลิ	ข้าวกล้องหอมมะลิ เมล็ดขาวสมบูรณ์ ไม่มีมอด หุงสุกขาวนึ่ง ไม่แข็ง ไม่แข็ง	
๓.	ข้าวเจ้า	เป็นเมล็ดท่อน ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น ไม่เก่าหรือใหม่เกินไปเกษตรพันธ์ดี,อยุธยา หรือเทียบเท่า	
๔.	ข้าวเหนียว	เป็นข้าวเหนียวใหม่ เม็ดเต็ม ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้นขาวง กข ๖ หรือเทียบเท่า	
๕.	ปลายข้าวหอมมะลิ	ปลายข้าวหอมมะลิ ไม่มีมอด ต้มสุกขาวนึ่ง ละเอียดหอม	

๑.๘ อาหารแห้งและเครื่องปรุง

๑.๘.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา และควรเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

๑.๘.๒ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิว สีสังเคราะห์

๑.๘.๓ อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมัน เครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	กะป็น้ำพริกอย่างดี	สีธรรมชาติ ไม่แก่คั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สำหรับใช้ทำน้ำพริก	
๒.	กะทิกล่อง	ไม่มีสิ่งปนเปื้อนระบุนวันที่ผลิตและหมดอายุ กล่องไม่บวมสภาพสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดผ่านการฆ่าเชื้อแบบ UHT	
๓.	กระเจี๊ยบ อบแห้ง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นหืน	
๔.	กระเทียมเจียว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นหืน	
๕.	กล้วยเตี่ยวเส้นเล็ก	เส้นใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๖.	กล้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	เส้นตัดแล้วพร้อมใช้ ใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๗.	เกลือป่นผสมไอโอดีน	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.	
๘.	เกลือป่น	ขาว สะอาด บรรจุถุง มัดละ ๑๐ ถุง/กก.	
๙.	เกี๊ยมฉ่าย	แบบกระป๋องระบุนวันที่ผลิตและหมดอายุ กระป๋องไม่บุบสภาพสมบูรณ์ไม่เป็นสนิม	
๑๐.	ข้าวคั่ว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นหืน	
๑๑.	เครื่องแกงเทโพ	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๒.	เครื่องแกงไตปลา	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๓.	เครื่องแกงส้ม	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๔.	เครื่องแกงส้มใต้/แกงเหลือง	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๕.	เครื่องแกงเผ็ด	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๖.	เครื่องแกงเผ็ดใต้	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๗.	เครื่องแกงเขียวหวาน	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๘.	เครื่องแกงมัสมั่น	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๙.	เครื่องแกงแพนง	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๒๐.	เครื่องตุ๋นยาจีน ชนิดน้ำ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุของที่ได้มาตรฐาน ไม่ฉีกขาด ขนาด ๓๕๐ กรัม (ฟ้าไทย)	
๒๑.	งาขาว	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา	
๒๒.	งาดำ	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๒๓.	ซีอิ้วขาวสูตร	ทำจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๒๔.	ซีอิ้วดำ	ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์	
๒๕.	ซีอิ้วขาวสูตรลด	ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดี สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ สภาพสมบูรณ์	
๒๖.	ซอสพริก	ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๒๗.	ซอสมะเขือเทศ	ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๒๘.	ซอสมะเขือเทศ	ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ของไม่รั่ว	
๒๙.	ซอสปรุงรส	ใช้ปรุงรส ผักอาหาร ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๓๐.	ซอสเย็นตาโฟ	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์ ขวดไม่แตกร้าวซึม	
๓๑.	ดอกเก๊กฮวย	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๒.	ดอกไม้จีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาบ ไม่มีสารฟอกสีสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๓.	เต้าหู้แผ่น (๒๐๐ กรัม/แผ่น)	ทำจากถั่วเหลือง ใหม่ ไม่ขึ้นราหรือเหม็น มีสีขาว	
๓๔.	เต้าหู้ไข่ (๑๐๕ กรัม/หลอด)	ใหม่ ไม่เลอะ มีสีเหลืองนวล เนื้อนุ่ม ทำจากถั่วเหลืองผสมไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็นเป็นหลอดหุ้มด้วยพลาสติกอย่างดี ตรายี่ห้อ	
๓๕.	เต้าหู้ขาวหลอด (๒๒๐ กรัม/หลอด)	ใหม่ ไม่เลอะ มีสีขาว ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นหลอดหุ้มพลาสติกอย่างดี	
๓๖.	ไต่ปลา	ทำจากไต่ปลาแท้ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ บรรจุขวดสะอาด	
๓๗.	เต้าเจี้ยวดำ	ไม่ตกว่าสูตร ๒ หรือฉลากฟ้า	
๓๘.	ตั้งฉ่าย	สด ใหม่ ไม่มีกรดหรือทรายไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวตราลูกท้อปิ่น	
๓๙.	ถั่วลิสง	เม็ดใหญ่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนไม่เก่า	
๔๐.	ถั่วเขียว	เม็ดไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๑.	ถั่วดำแห้ง	เม็ดไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๒.	ถั่วเขียวเราะเปลือก	เม็ดไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด หรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๓.	น้ำกระเทียมดอง	สีเหลืองใส ไม่ขึ้นรา บรรจุปิดฝาสนิท	
๔๔.	น้ำตาลทราย	ใหม่ ไม่แฉะ สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่เกาะกันเป็นก้อน	
๔๕.	น้ำตาลปี๊บ	น้ำตาลมะพร้าวอย่างดี ไม่มีสารฟอกสีไม่เหลวและไม่แข็งมาก	
๔๖.	น้ำตาลเทียม	ให้ความหวานแทนน้ำตาล ปรุงอาหารร้อนบนเตาได้ หรือละลายน้ำได้ดีทั้งในอาหารร้อนและเย็น	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๔๗.	น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์	
๔๘.	น้ำจิ้มไก่	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์	
๔๙.	น้ำจิ้มสุกี้ เนื้อย่าง	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์	
๕๐.	น้ำปลาอย่างดี	อย่างดี ผลิตจากปลาสด สีส้มคล้ำ ไม่เก่าเก็บ ตราทิพรส	
๕๑.	น้ำปลาแท้สูตรลดโซเดียม ๔๐ %	อย่างดี สีส้มคล้ำ ไม่เก่าเก็บ สภาพสมบูรณ์	
๕๒.	น้ำปลาร้าต้มสุก	ใหม่หอม เค็มจัด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์	
๕๓.	น้ำมะนาว	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์ มีส่วนผสมน้ำมะนาวแท้ ๔๕ % ขึ้นไป	
๕๔.	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	อย่างดี สีใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์	
๕๕.	น้ำพริกเผา	ไม่ผสมสี,สารกันบูด	
๕๖.	น้ำมันปาล์ม	ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สีเหลืองใสไม่มีตะกอน สภาพสมบูรณ์	
๕๗.	น้ำมันถั่วเหลือง ๑๐๐ %	ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สีเหลืองใสไม่มีตะกอน สภาพสมบูรณ์	
๕๘.	น้ำมันหอย	ผลิตจากหอยนางรม เนื้อข้นเนียนสีน้ำตาล ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์	
๕๙.	น้ำมันหอยลดเกลือโซเดียม ๖๐ %	อย่างดี ไม่เก่าเก็บ สภาพสมบูรณ์	
๖๐.	น้ำหวานเข้มข้นขวดใหญ่	หัวน้ำหวานอย่างดี ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สภาพสมบูรณ์ ตราเฮลบลูบอย	
๖๑.	นมถั่วเหลือง UHT (๑๒๕ cc./ กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT ตราไวตามิลล์ แลคตาซอย วิชอย และหรือคุณภาพเทียบเท่า	
๖๒.	นมถั่วเหลือง UHT (๑๘๐ cc./ กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT ตราไวตามิลล์ แลคตาซอย วิชอย และหรือคุณภาพเทียบเท่า	
๖๓.	นมถั่วเหลือง สูตรน้ำตาลต่ำ UHT (๑๘๐cc./ กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT ตราไวตามิลล์ แลคตาซอย วิชอย และหรือคุณภาพเทียบเท่า	
๖๔.	นมเปรี้ยว UHT (๑๘๐ cc./ กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม รสสตอเบอรี่, ผลไม้รวม, ส้ม, บลูเบอร์รี่	
๖๕.	นมสดกล่อง UHT (๑๒๕ cc./ กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม รสหวาน จืด ช็อคโกแลต สตอเบอรี่ กล้วย นมจืดพร้อมมันเนย โพรโมส, ไทยเดนมาร์ค	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๖๖.	นมสดกล่อง UHT (๑๘๐ cc./ กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม รสหวาน จัด ซื้อคอกแลต สตอเบอร์รี่ กล้วย นมจืดพร้อมมันเนย โพรโมส, ไทยเดนมาร์ค	
๖๗.	น้ำผัก/ ผลไม้ ๑๐๐ % (๑๘๐ cc./ กล่อง)	ผลิตจากผัก/ ผลไม้ ๑๐๐ % ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม	
๖๘.	น้ำแข็งยูนิต หลอดเล็ก/ ใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีระบบการผลิตและขนส่งถูกสุขลักษณะ	
๖๙.	นมข้นหวาน	บรรจุแบบถุงถุงละ ๑ กก. สภาพสมบูรณ์	
๗๐.	นมข้นแปลงไขมัน	ไม่หวาน แบบกล่อง ตราคาร์เนชั่น, นกเหยี่ยว หรือคุณภาพ สภาพสมบูรณ์ กล่องไม่รั่วซึม	
๗๑.	นมถั่วเหลือง ชนิดผง ขนาด ๔๐๐ กรัม/ กล่อง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่แข็ง บรรจุในกล่องปิดสนิทไม่มีรอยรั่วหรือฉีกขาด	
๗๒.	บะหมี่ นน. ๐.๕ กก./ ถุง	สดและใหม่ เส้นเหนียว นุ่ม	
๗๓.	เบกกิ้งโซดา	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๔.	แป้งเกี้ยว	สด ไม่มีรา ไม่หืน ไม่เปื่อย ไม่มีสี	
๗๕.	แป้งมัน	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๖.	แป้งทอดกรอบ	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๗.	แป้งข้าวโพด	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๘.	แป้งข้าวเจ้า	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๙.	โปรตีนเกษตรแห้ง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๘๐.	ปลากระป๋องผัด	ทำจากปลาสด หั่นในซอสมะเขือเทศ บรรจุกระป๋องชนิดผัด กระป๋องไม่บุบ บวม ไม่เก่าเก็บ	
๘๑.	ปลาทูนกระป๋องผัด	ทำจากปลาทูน หั่นในน้ำเกลือ/ น้ำมัน/ น้ำแร่ แล้วแต่ต้องการ ตามใบสั่ง บรรจุกระป๋องชนิดผัด กระป๋องไม่บุบ บวม ไม่เก่าเก็บ	
๘๒.	ผักสมแซ่แข็ง	ประกอบด้วยผัก ๓ ชนิดขึ้นไป เช่น เมล็ดถั่วลันเตา, เมล็ดข้าวโพด, แครอท เป็นต้น มีลักษณะสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็น	
๘๓.	ผักกาดดองกระป๋องผัด	ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐาน กระป๋องไม่บุบ ไม่บวม ไม่ชำรุด รั่วซึม ไม่เก่าเก็บ	
๘๔.	ผักกาดดองเค็ม ไม่รวมน้ำ (ดองธรรมชาติ)	สะอาด ใหม่ ไม่มีฝ้ายขาวหรือรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ดองด้วยวิธี ธรรมชาติ	
๘๖.	ผงพะโล้	อย่างดี เป็นผงสีน้ำตาล ใหม่ บรรจุของสภาพสมบูรณ์	
๘๗.	ผงกะหรี่	อย่างดี เป็นผงสีเหลือง ใหม่ บรรจุของสภาพสมบูรณ์	
๘๘.	ผงปรุงหมูแดง	ผงสีน้ำตาลเข้มอมแดง แห้งสนิท ร่วน บรรจุในซองมาตรฐาน	
๘๙.	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๐.	พริกแห้งเม็ดใหญ่	สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งเจือปน	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๙๑.	พริกชี้หนูแห้งป่น	ทำจากพริกชี้หนู ๑๐๐ % บดละเอียด ดอกใหม่ ไม่ขึ้นรา แห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ บรรจุในถุงสภาพสมบูรณ์	
๙๒.	พริกป่นน้ำตาล แบบซอง	ไม่ขึ้นรา แห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ บรรจุในถุงสภาพสมบูรณ์	
๙๓.	พริกไทยป่นอย่างดี	บดละเอียด ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แห้งสนิท สภาพสมบูรณ์	
๙๔.	พริกไทยขาวเม็ด	ใหม่ แห้งสนิท เป็นเม็ดสีดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๙๕.	พองเต้าหู้แห้ง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่เก่าเก็บ	
๙๖.	มะขามเปียก	ใหม่ สะอาด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๙๗.	มะตูม อบแห้ง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ หั่นเป็นแว่นไม่แตกหัก	
๙๘.	เมล็ดแมงลัก	ใหม่ สะอาด ไม่มีกรวดทราย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๙๙.	เม็ดเดือย	ใหม่ สะอาด ไม่แตกฝ่อ ไม่เหม็นสาบ สีขาวนวล ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๐.	มะนาวดอง	เป็นลูก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อราหรือฝ้าขาว	
๑๐๑.	เยื่อไผ่	แห้ง สะอาด ไม่มีเชื้อรา บรรจุถุงสนิทไม่มีรอยฉีกขาด	
๑๐๒.	วุ้นเส้นแห้ง	อย่างดีชนิดพิเศษ แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๓.	วุ้นเส้นสด	อย่างดีชนิดพิเศษ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๔.	วุ้นผง	ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท ไม่ขึ้น	
๑๐๕.	เส้นก๊วยจั๊บน้ำเย็น/ เส้นข้าวเปียง	สด ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เส้นลักษณะมีสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๖.	เส้นหมี่ขาวสด	เส้นสีขาว สด สะอาด ไม่เหม็น ไม่ขึ้นรา บรรจุในห่อแห้งสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด	
๑๐๗.	สับผสมอาหาร	บรรจุขวด สีแดง ชมพู เขียว	
๑๐๘.	หอมเจียว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นหืน	
๑๐๙.	หน่อไม้ต้ม	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บมีสีเหลืองนวล ตามธรรมชาติ	
๑๑๐.	หน่อไม้จิ้ม	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บสีขาว	
๑๑๑.	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๑๒.	เห็ดหูหนูขาว	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บสีขาว	
๑๑๓.	หมูหยอง	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา ส.ขอนแก่น	
๑๑๔.	สาหร่ายเม็ดเล็ก	อย่างดีชนิดพิเศษ แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๑๕.	สาหร่ายแกงจืด	ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตราปลาทอง, แอโร่	
๑๑๖.	โอวัลติน	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่แข็งบรรจุในซองปิดสนิทไม่มีรอยร้าวหรือฉีกขาด	
๑๑๗.	โอวัลติน UHT	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม	

หมายเหตุ รายการวัตถุดิบอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากที่ระบุมานี้ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานคุณภาพอาหารตามหมวดต่าง ๆ

ภาคผนวกที่ ๒
คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร

รายการอาหาร	รสชาติที่ควรเป็น	คุณลักษณะที่ดีของอาหารปรุงสำเร็จ
แกงจืด	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำ ซุบและน้ำต้มผัก	น้ำซุบต้องใส มีกลิ่นหอม ผักไม่สุกจนและ
แกงกะทิ	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำด้วยหวาน และเผ็ดเล็กน้อย	น้ำแกงมีความเข้มข้นจากกะทิและพริกแกงตามที่ กำหนด มีสีส้มของพริกแกงตามชนิดของแกงนั้น ผักไม่สุกจนและ
แกงส้ม	รสชาติดกมกล่อม เปรี้ยวนำ เผ็ดเค็ม และตามด้วยหวานเล็กน้อย	น้ำแกงข้นพอประมาณ มีกลิ่นหอม เครื่องแกงสีส้ม สวยงาม มีผักหลายชนิดหรือตามที่กำหนด ผักไม่สุกจนและ
แกงเลียง	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำหวานน้ำต้ม ผัก หอมกลิ่นปลาอย่างหรือกุ้งแห้ง	น้ำแกงมีกลิ่นหอมปลาอย่างหรือกุ้งแห้ง น้ำข้น สีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ
แกงป่า, แกงอ่อม	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำเผ็ดและ หวานน้ำผักต่าง ๆ	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของพริกแกง สีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ
เกาเหลา	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำ ซุบและน้ำต้มผัก ให้ใส่เครื่องปรุงรส น้ำส้ม พริกป่น พร้อมเสิร์ฟ	น้ำซุบต้องใส มีกลิ่นหอม ผักไม่สุกจนและ
ต้มยำ	รสชาติดกมกล่อม เปรี้ยวนำ ตามด้วยเค็ม เผ็ดเล็กน้อย	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด สีส้มสวยงาม ผักไม่สุกจนและ
แกงคั่ว	รสชาติดกมกล่อม เผ็ดนำ เค็มและ หวานด้วยผัก	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของพริกแกง น้ำข้นพอประมาณ สีส้มสวยงาม มีผักตามที่กำหนด ผักไม่สุกจนและ
พะโล้	รสชาติดกมกล่อม หวานนำตามด้วย เค็ม	น้ำพะโล้มีความเข้มข้นพอประมาณ เคี้ยวเข้ากับน้ำ พะโล้ จนไม่มีสีน้ำตาลเข้ม
ผัดผัก	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำตามด้วย หวาน	มีน้ำซุบลุกขลิบ ผัดผักมีสีสวย ไม่ตายนิ่ง ไม่เหนียว ไม่เละ ไม่เหม็นเขียว
ขนมปัง/ เบเกอรี่	รสชาติหวาน มัน	ขนมปังต้องระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่ชัดเจน
ผัดพริก/ ผัดเผ็ด/ ผัดกระเพรา/ ผัดขิง	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำตามด้วย หวาน และเผ็ดเล็กน้อย	มีน้ำซุบลุกขลิบ มีสีส้มของน้ำพริกแกงหรือพริก บดตามชนิดของผัดนั้น ผักสีสวย ไม่ตายนิ่ง ไม่เหี่ยวเฉา
ยำ	รสชาติดกมกล่อม เปรี้ยวนำ ตามด้วยเค็มและเผ็ด หวานนิดหน่อย	มีน้ำซุบลุกขลิบ มีสีส้มสวยงาม มีผักหลากหลายชนิด
หลน	รสชาติดกมกล่อม หวานนำตามด้วย เค็มและเปรี้ยว	หลนมีความเข้มข้นจากกะทิตามที่กำหนด ไม่ใสตกตะกอน มีสีส้มสวยงาม
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	น้ำซุบรสชาติดกมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำซุบและน้ำต้มผัก	น้ำซุบต้องต้องใส มีกลิ่นหอมของรากผักชี กระเทียมพริกไทย ผักไม่สุกจนและ โรยด้วย ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว

รายการอาหาร	รสชาติที่ควรเป็น	คุณลักษณะที่ดีของอาหารปรุงสำเร็จ
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	น้ำราดรสชาติกลมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำซุปลและน้ำต้มผัก	น้ำราดหน้าข้น ไม่เหนียวจนหนืด สีส่นสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ เส้นก๋วยเตี๋ยวจัด สีส่นสวยงาม ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ข้าวผัดต่าง ๆ	รสชาติกลมกล่อม	เม็ดข้าวสุกทั่วเม็ดและนิ่ม ไม่แฉะ ไม่จับกัน เป็นก้อน มีสีส่นสวยงาม มีผักหลากหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ข้าวต้มเครื่อง	รสชาติกลมกล่อม เค็มนำและหวาน น้ำซุปลและน้ำต้มผัก	น้ำซุปลใส มีกลิ่นหอมของกระเทียมเจียว พริกไทย แต่งหน้าด้วยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว
ข้าวสวย	รสชาติธรรมชาติ	เม็ดข้าวสุกทั่วเม็ดและนิ่ม ไม่แฉะ ไม่ดิบ ไม่จับกัน เป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
ข้าวต้มขาว	รสชาติธรรมชาติ	น้ำพองประมาณ ไม่ข้นหรือใสจนเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ขนมเปียกต่าง ๆ	รสชาติหวานมัน	น้ำและเนื้อเปียกเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ละ ไม่ใสขึ้นจากน้ำแป้ง
ขนมแกงบวด	รสชาติหวานมัน	น้ำพองประมาณ เนื้อขนมไม่สุกจนและ ไม่ใสขึ้นจากน้ำกะทิ
ขนมน้ำตาล/ น้ำเชื่อมต่าง ๆ	รสชาติหวาน	น้ำและเนื้อพองประมาณ เนื้อไม่สุกจนและ

หมายเหตุ คุณลักษณะอาหารอื่น ๆ ให้พิจารณาตามมาตรฐานปกติตามรายการอาหารนั้น ๆ

ภาคผนวกที่ ๓

คำอธิบายแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ

สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
เนื้อสัตว์ (หมู)	ดีมาก	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และตามมาตรฐานคุณภาพเนื้อสัตว์ ดังนี้ ๑. ไม่แช่แข็ง/ ไม่มีน้ำปน ๒. สด ไม่เขียวคล้ำ ๓. ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ๔. คุณภาพของเนื้อสัตว์ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑ (๑.๑) เนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากเนื้อหมู ๕. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกขาด
	ดี	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๑ ใน ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๓)
	พอใช้	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๒ ใน ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๒, ๓)
	ปรับปรุง	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๓ ใน ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๒, ๓)
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๔ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๒, ๓)
เนื้อสัตว์ (ไก่)	ดีมาก	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และตามมาตรฐานคุณภาพเนื้อสัตว์ ดังนี้ ๑. ไม่แช่แข็ง/ ไม่มีน้ำปน ๒. สด ไม่เขียวคล้ำ ๓. ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ๔. คุณภาพของเนื้อสัตว์ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๒ (๒.๑) เนื้อไก่ ชิ้นส่วนของไก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อไก่ ๕. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกขาด
	ดี	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๑ ใน ๕ ข้อ
	พอใช้	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๒ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๓ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP หรือขาด ๔ ข้อ
เนื้อสัตว์ (ปลา, กุ้ง, ปู)	ดีมาก	สด สะอาด เนื้อแน่น สภาพสมบูรณ์และตามมาตรฐานคุณภาพเนื้อสัตว์ ดังนี้ ๑. ไม่แช่แข็ง/ ไม่มีน้ำปน ๒. ไม่มีเมือก ๓. ไม่มีกลิ่นสารเคมี ๔. คุณภาพของเนื้อสัตว์ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๓ (๓.๑) วัตถุดิบประเภทปลาน้ำ จืด ปลาทะเล กุ้ง ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อปลา
	ดี	สด เนื้อแน่น คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๑ ใน ๕ ข้อ
	พอใช้	ไม่สด เนื้อเละ ไม่คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๒ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่สด เนื้อเละ ไม่คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๓ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่สด เนื้อเละ ไม่คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๔ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
ไข่	ดีมาก	เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP, HACCP เป็นไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐ กรัม) / ไข่เค็มต้มสุก (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๕ กรัม) และตามมาตรฐานคุณภาพ ดังนี้ ๑. สด ใหม่ ผิวเปลือกไข่ไม่มัน ๒. ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน/ คราบเชื้อราปนเปื้อน ๓. ไข่แดงกลมมน / ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ๔. แฉงไข่สะอาด
	ดี	เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP, HACCP หรือขาด ๑ ใน ๔ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๑, ๓)
	พอใช้	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP, HACCP หรือขาด ๒ ใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP, HACCP หรือไข่ไก่ น้ำหนักต่ำกว่า ๖๐ กรัม/ ไข่เค็มต้มสุก น้ำหนักต่ำกว่า ๖๕ กรัม หรือขาด ๓ ใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP, HACCP หรือไข่ไก่ น้ำหนักต่ำกว่า ๖๐ กรัม/ ไข่เค็มต้มสุก น้ำหนักต่ำกว่า ๖๕ กรัม หรือขาด ๔
ผักสด	ดีมาก	สด และคุณภาพเหมาะสมตามเกณฑ์คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑.๕ วัตถุดิบประเภทผักและตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. มีสีธรรมชาติ สดใหม่ไม่ช้ำ ๒. ไม่เหี่ยวเฉา/ เนื้อไม่ฝ่อ ๓. บรรจุในถุงพลาสติก ล้างพลาสติก กล่องกระดาษหรือภาชนะอื่น ๆ ที่สะอาด ๔. ผักที่มีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช หรือเป็นวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีมาตรการหรือระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ผลไม้	ดีมาก	สด และคุณภาพเหมาะสมตามเกณฑ์คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑.๖ วัตถุดิบประเภทผักและตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ขนาดลูกปานกลาง - ใหญ่ (ตามชนิดผลไม้) ๒. ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยวเฉา เนื้อไม่ฝ่อ ๓. เนื้อผลไม้ตามมาตรฐานความเป็นจริงตามธรรมชาติของผลไม้ รสไม่หวาน เนื้อไม่สุกอม ๔. เนื้อผลไม้ดิบอ่อน รสฝาด จืดหรือเปรี้ยวนำ
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
วัตถุดิบ อาหารแห้ง	ดีมาก	คุณภาพเหมาะสมตามเกณฑ์คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑.๘ อาหารแห้งและเครื่องปรุง ๑. เมล็ดข้าว/ ถั่ว สมบูรณ์ ๒. ไม่มีรา ไม่มีมอด กรวด หิน หรือสิ่งปลอมปนปะปนมา ๓. ไม่เหม็นสาบ หืน ๔. บรรจุในถุงพลาสติก/ ถุงกระสอบที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยรอยฉีกขาด ๕. บรรจุภัณฑ์ ระบุชนิด/ ประเภท คุณภาพ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบรรจุภัณฑ์
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ขั้นตอนการ เตรียมเนื้อสัตว์	ดีมาก	ล้างเนื้อสัตว์และหั่นตัดแต่งให้เหมาะสมตามรายการอาหาร และตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. สะอาดไม่มีเมือกกลิ่น ๒. ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กระจุก เป็นต้น ๓. ไม่มีกลิ่น (เหม็นคาว สารเคมี) ๔. มีขนาดที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ขั้นตอนการ เตรียมผัก	ดีมาก	ล้างผักและหั่นตัดแต่งให้เหมาะสมตามรายการอาหาร และตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ตัดแต่งส่วนที่ไม่สามารถกินได้ออก ส่วนที่เน่าเสียออก ๒. ล้างด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (เบกกิ้งโซดา) ตามขั้นตอนอย่างถูกต้อง ๓. ผักที่ตัดแต่งมีขนาดเหมาะสมตามประเภทอาหาร ๔. ไม่มีรอยชำรุดดำ ไม่เหี่ยว เหลืองหรือพอง
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ขั้นตอนการ เตรียมผลไม้	ดีมาก	ล้างผลไม้และหั่นตัดแต่งให้เหมาะสมตามรายการอาหาร และตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ล้างด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (เบกกิ้งโซดา) ตามขั้นตอนอย่างถูกต้อง ถ้าผลไม้ที่ไม่กินเปลือก ๒. ผักที่ตัดแต่งมีขนาดเหมาะสมตามประเภทอาหาร ๓. เนื้อไม่เละ ซ้ำ ผ่อ ๔. ผลไม้ไม่มีสีน้ำตาล หรือออกดำ กลิ่นผลไม้ตามธรรมชาติของผลไม้ ไม่มีกลิ่นบูด
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
ขั้นตอนการ ปรุงประกอบ อาหาร	ดีมาก	ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ปรุงและประกอบอาหารสูงจากพื้น ๖๐ ซม. ๒. แบ่งเตาปรุง ประกอบตามประเภทและชนิดอาหาร ๓. เลือกใช้วัตถุดิบ/ เครื่องปรุงรสปรุงและประกอบอาหารให้ตรงตามประเภทอาหาร ๔. เครื่องปรุง ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
รายการอาหาร และ คุณลักษณะ อาหาร	ดีมาก	รายการอาหารถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดและตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. สัดส่วนวัตถุดิบเหมาะสมตามรายการอาหาร ๒. สี สัน กลิ่น ๓. รสชาติ ๔. เนื้อสัมผัสเหมาะสมตามรายการอาหาร
	ดี	รายการอาหารถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดขาด ๑ ข้อใน ๓ ข้อ
	พอใช้	รายการอาหารถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดขาด ๒ ข้อใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุง	รายการอาหารไม่ถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนด
	ปรับปรุงเร่งด่วน	รายการอาหารไม่ถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดและรายการอาหารไม่ถูกต้องตามมาตรฐานอาหารโภชนาการ/ โภชนบำบัด
รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ	ดีมาก	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย ปริมาณ เพียงพอ
	ดี	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย แต่ปริมาณสัดส่วนอาหารไม่เพียงพอแต่ยอมรับได้
	พอใช้	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย แต่ปริมาณอาหารส่วนที่รับประทานได้ไม่เพียงพอตามมาตรฐานพลังงาน แต่จัดอาหารวัตถุดิบอื่นมาเพิ่มเติมตรงตามมาตรฐานอาหาร
	ปรับปรุง	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ไม่ครบตามจำนวนผู้ป่วย และจัดอาหารวัตถุดิบอื่นมาเพิ่มเติมไม่ตรงตามมาตรฐานอาหาร
	ปรับปรุงเร่งด่วน	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ไม่ครบตามจำนวนผู้ป่วย ไม่มีวัตถุดิบอื่นมาเพิ่มเติม
อาหารว่าง พิเศษ	ดีมาก	บรรจุในถุงพลาสติก/ กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด/ ไม่ขึ้นรา บุดเสียและตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ขนาดวัตถุดิบเหมาะสมตามรายการ ๒. ไม่มีสิ่งปลอมปน ๓. สด ใหม่ วันหมดอายุไม่เกิน ๓ วัน
	ดี	บรรจุในถุงพลาสติก/ กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด และ ขาด ๑ ใน ๓ ข้อ
	พอใช้	บรรจุในถุงพลาสติก/ กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด และ ขาด ๒ ใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่บรรจุในถุงพลาสติก/ กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด หรือ ขาด ๓ ใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	บรรจุในถุงพลาสติก/ กล่องที่สะอาดปิดสนิท/ ขึ้นรา บุดเสีย หรือ ขาด ๓ ใน ๓ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
การจัดถาดอาหาร ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหาร	ดีมาก	ผู้ป่วยได้รับอาหาร ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหาร
	ดี	จัดอาหารถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารแต่ไม่ได้สัดส่วนมาตรฐานอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด ก่อนส่งมอบไปยังหอผู้ป่วย
	พอใช้	จัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารก่อนส่งมอบไปยังหอผู้ป่วย
	ปรับปรุง	ผู้ป่วยได้รับอาหาร ไม่ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารเมื่อถึงหอผู้ป่วยแล้ว
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ผู้ป่วยได้รับอาหาร ไม่ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารถึงหอผู้ป่วยแล้วและผู้ป่วยได้รับประทานอาหารแล้ว
การส่งมอบอาหารผู้ป่วยมือเช้า	ดีมาก	ทันเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน
	ดี	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด ๑๐ นาที ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน
	พอใช้	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด ๑๐ - ๒๐ นาที ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน
	ปรับปรุง	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด มากกว่า ๒๐ นาทีขึ้น หรือส่งอาหารผิดพลาดตั้งแต่ ๑ เหตุการณ์ขึ้นไป
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด มากกว่า ๓๐ นาทีขึ้นไป หรือส่งอาหารผิดพลาดตั้งแต่ ๒ เหตุการณ์ขึ้นไป
สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน	ดีมาก	ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล คือ ล้างมือถูกต้องครบ ๗ ขั้นตอน ก่อน/ หลังการปฏิบัติงาน และตามเกณฑ์สุขาภิบาล ดังนี้ ๑. เล็บสั้นสะอาดไม่ดำ ๒. ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อทางน้ำและอาหารเป็นสื่อ ๓. สวมหมวกคลุมผม ๔. สวมผ้ากันเปื้อนสะอาดสีขาว ๕. สวมรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด ๖. ไม่สวมเครื่องประดับ
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๖ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๖ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๖ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อใน ๖ ข้อ
สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม	ดีมาก	๑. ทำความสะอาดเตรียมสถานที่ก่อนปฏิบัติงาน ๒. ทำความสะอาด เก็บล้าง สถานที่ปฏิบัติงานหลังเลิกงาน ๓. การแยกขยะ ทั้งขยะถูกประเภท ๔. ไม่มีเศษอาหารค้างในสถานที่ปฏิบัติงาน เช่น หน้าเตา ถังขยะ ชันจัดอาหาร ๕. ทั้งเศษขยะ ไขมัน จากกล่องดักไขมันทุกวัน หลังเลิกงาน ๖. ถังขยะ สะอาด มีฝาปิด ๗. ดูแลทำความสะอาด ตักบอดักไขมัน ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด ๘. พื้นสถานที่ปฏิบัติงาน ผนัง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ๙. ทำความสะอาด พัดลม เครื่องดูดควัน ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๙ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๙ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๙ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อใน ๙ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
ความสะอาด ของภาชนะ อุปกรณ์	ดีมาก	ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด มีความสะอาดและตามเกณฑ์ มาตรฐาน ดังนี้ ๑. ไม่มีคราบเศษอาหาร ๒. ไม่มีคราบมัน ๓. ภาชนะแห้งสะอาด
	ดี	ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด มีความสะอาด และ ขาด ๑ ข้อใน ๓ ข้อ
	พอใช้	ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด และ ขาด ๒ ข้อใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด และ ขาด ๒ ข้อใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด และ ขาด ๓ ข้อใน ๓ ข้อ

ภาคผนวกที่ ๔

แบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ
 ประจำวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

รายการ		ผลการประเมิน					ข้อเสนอแนะ/ หมายเหตุ/ สิ่งที่ได้ ปรับปรุงแก้ไข
		ดีมาก (๕)	ดี (๔)	พอใช้ (๓)	ปรับปรุง (๒)	ปรับปรุง เร่งด่วน (๑)	
คุณภาพของวัตถุดิบอาหาร							
๑. เนื้อสัตว์ (หมู ไก่ ปลา)							
สด สะอาด ไม่แฉะแข็ง ไม่มีน้ำปน ไม่มีไขมันปน							
๒. ผักสด สด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ช้ำ							
๓. เครื่องปรุงรส (น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำส้มสายชูฯ)							
มีฉลากที่แจ้งข้อมูลเลขทะเบียนตำรับอาหาร							
ผ่านคุณภาพมาตรฐาน ออย. หรือ มอก.							
๔. วัตถุดิบอาหารแห้ง (ถั่วต่าง ๆ ข้าวสาร)							
ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา เมล็ดสมบูรณ์							
๕. ผลไม้ สด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ช้ำ							
การเตรียมวัตถุดิบอาหาร (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้)							
๖. การทำความสะอาด (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้)							
๗. การหั่น ตัดแต่ง (ไม่มีรอยเนา เสีย ขนาดขึ้น เหมาะสม)							
๘. ขั้นตอนการปรุงประกอบอาหาร							
ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ							
รายการอาหาร คุณภาพ คุณลักษณะอาหาร							
เช้า	๙. รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้						
	๑๐. วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ เหมาะสม						
	๑๑. รสชาติ และคุณลักษณะอาหารเหมาะสมตามรายการอาหาร						
	๑๒. ปริมาณอาหารเพียงพอสำหรับผู้ป่วย						
กลางวัน	๑๓. รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด						
	๑๔. วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ เหมาะสม						
	๑๕. รสชาติ และคุณลักษณะอาหารเหมาะสมตามรายการอาหาร						
	๑๖. ปริมาณอาหารเพียงพอสำหรับผู้ป่วย						
เย็น	๑๗. รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด						
	๑๘. วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ เหมาะสม						
	๑๙. รสชาติ และคุณลักษณะอาหารเหมาะสมตามรายการอาหาร						
	๒๐. ปริมาณอาหารเพียงพอสำหรับผู้ป่วย						

รายการ		ผลการประเมิน					ข้อเสนอแนะ/ หมายเหตุ/ สิ่งที่ทำให้ ปรับปรุงแก้ไข
		ดีมาก (๕)	ดี (๔)	พอใช้ (๓)	ปรับปรุง (๒)	ปรับปรุง เร่งด่วน (๑)	
รายการอาหาร คุณภาพ คุณลักษณะอาหาร (ต่อ)							
อาหารว่าง พิเศษ	๒๑.รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการ อาหารที่โรงพยาบาลกำหนด						
	๒๒.คุณภาพอาหาร บรรจุในกล่อง/ ถุงสะอาด ไม่บูดเสีย ไม่ขึ้นรา						
๒๓. การจัดถาดอาหาร ถูกต้องตรงตามคำสั่งเบิกอาหาร และบัตรกำกับอาหาร							
การส่งมอบอาหารให้หอผู้ป่วย							
เช้า	๒๔. ทันทเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน						
กลางวัน	๒๕. ทันทเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน						
เย็น	๒๖. ทันทเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน						
๒๗. สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน แต่งกายสะอาด ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนและสุขาภิบาลอาหาร							
๒๘. พฤติกรรมบริการ (ยิ้มแย้ม แจ่มใส ตั้งใจให้บริการ)							
๒๙. สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม (สถานที่ปฏิบัติงาน สะอาด เรียบร้อยดูแลตัดกบ่อดักไขมัน จัดเก็บขยะถูกวิธี)							
๓๐. ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ (ไม่มีคราบเศษอาหาร ไม่มีคราบมัน ภาชนะแห้งสะอาด)							
คะแนน							
ผลการประเมินคิดเป็นร้อยละ (คะแนนรวมทุกข้อ x ๑๐๐) / ๑๕๐ สรุปเกณฑ์ผลการประเมิน ดีมาก ๙๐ - ๑๐๐ ดี ๘๐ - ๘๙ พอใช้ ๗๐ - ๗๙ ปรับปรุง ๖๐ - ๖๙ ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ≤ ๕๙							

หมายเหตุ ผลการประเมินเกณฑ์ปรับปรุงเร่งด่วน ต้องได้รับการแก้ไขจากผู้ขายตามข้อเสนอแนะทันที
 ปัญหาและข้อเสนอแนะ/ และการแก้ไขปัญหา

.....

ลงชื่อ..... ผู้เสนอราคา
 (.....)
 นักโภชนาการ

ลงชื่อ.....กลุ่มงานโภชนาการ
 (นางสุลักษณ์ ชาติมนตรี)
 นักโภชนาการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 (นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)
 นักโภชนาการชำนาญการ

ภาคผนวกที่ ๕

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑)

ส่วนที่ ๑ : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารใน
โรงเรียน/ โรงงาน/ โรงพยาบาล/ หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชน ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ชนิด ต่าง ๆ ในโรงเรียน/ โรงงาน/ โรงพยาบาล/ หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชน เป็นต้น

ส่วนที่ ๒ : ข้อมูลทั่วไป :

๑. ชื่อโรงอาหาร.....
๒. ชื่อโรงเรียน, หน่วยงาน.....สังกัด.....
จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน.....คน
๓. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน.....คน/ วัน
๔. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ ประปรุงประกอบอาหาร/ จำหน่ายอาหาร/ เสิร์ฟอาหาร/ ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน.....คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน.....คน
๕. ขนาดพื้นที่ ☐ น้อยกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ☐ มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร
๖. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน.....จังหวัด.....
ข้อมูลการยื่นคำขอ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
เลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....
ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง.....
ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ส่วนที่ ๓ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จำนวน ๗๕ ข้อ (๕ หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

๑. ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

๒. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินแนะนำให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

๓. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด ๑ สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน ๓๕ ข้อ)

๑.๑ บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน ๑๐ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
๒. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
๓. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
๔. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
๕. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
๖. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
๗. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
๘. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
๙. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
๑๐. มีมาตรการ/ อุปกรณ์/ เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

๑.๒ บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน ๑๕ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
๒. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
๓. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
๔. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
๕. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
๖. ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. โต๊ะ ที่ใช้เตรียมประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี				
๗. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๘. ไม่พบสัตว์/ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร				
๙. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
๑๐. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
๑๑. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
๑๒. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
๑๓. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
๑๔. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
๑๕. มีระบบดักไขมัน/ การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

๑.๓ บริเวณห้องส้วม (จำนวน ๔ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
๒. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
๓. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
๔. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

๑.๔ ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน ๖ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๒๑๕ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
๒. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
๓. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์				
๔. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์				
๕. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์				
๖. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์				
รวม				

หมวด ๒ อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน ๒๒ ข้อ)

๒.๑ อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน ๑๐ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
๒. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๓. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
๔. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
๖. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๗. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
๘. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภทต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส				
๙. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส				
๑๐. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

๒.๒ น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน ๗ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ</u>				
๑. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
๒. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร				
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</u>				
๓. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
๔. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๕. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
น้ำใช้				
๖. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตาม คำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
๗. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

๒.๓ น้ำแข็ง (จำนวน ๕ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
๒. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
๓. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร จากปาก ขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มี น้ำขังเฉาะและ หรือวางใกล้ถังขยะ				
๔. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
๕. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน ๑๑ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
๒. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
๔. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๖. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มี สภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
๗. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความ ร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
๘. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๙. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร				
๑๐. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย ๒ ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน ๖ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
๒. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
๓. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
๔. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
๕. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
๖. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด ๕ การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๑ ข้อ)

ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.๑๓) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) :ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน :จังหวัด.....

เจ้าของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร.....

วันที่ตรวจแนะนำ.....

ภาคผนวก ๖

ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับจัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๑

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงอ่อมผักกาดขาวใส่ไก่ ซุปรวมะเขือปลาทุ บวดสาकुเม็ดใหญ่	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าปลาบดเห็ดนางฟ้า ต้มหมูผัดน้ำพริกเผา ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มเลือดหมู หมูสับ นม	ข้าวหน้าไก่ทอด ซุปรวมะเขือ ลวดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ฉีก ผัดมะเขือยาวเต้าเจี้ยวหมูชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำกระเจียบ	ข้าวเหนียว แกงลาวเห็ดไก่ชิ้น หมวยทอด แดงกวา ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ ผัดผักบุ้งหมูชิ้น ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่เจียวแครอท นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดเลือดหมูใบตำลึง ผัดขิงไก่ เผือกกล้วยแมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงคั่วสับปะรดปลาบด ผัดคะน้าแครอทปูอัด ผลไม้
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว พลาหมูแดงกวา ซุปรวมะเขือ สาकुเปียกข้าวโพด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดวุ้นเส้นเห็ดหูหนู ลูกชิ้นไก่ ไก่บด น้ำพริกปลาทุ ผักนึ่ง ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่บด ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงป่าไก่ เลือดไก่ บวบผัดไข่หมูชิ้น กล้วยบวดชี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดผักกวางตุ้งหมูบะช่อ ยำวุ้นเส้นฮอตดอก ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักเขียวหมูบะช่อ ผัดเผ็ดลูกชิ้นไก่หน่อไม้ ทับทิมกรอบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง โป๊ะแตกทะเล ไก่ชิ้นผัดผงกะหรี่ ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๒

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	กล้วยจืดไก่บดไก่ยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงอ่อมเครื่องในไก่ผัดรวม ซูปเห็ดปลาหู วุ้นมะพร้าวแมงลักในน้ำเชื่อม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองฟักเขียวปลาบด ผัดผักรวมปลาหมึกหลอด ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดคะน้าไก่สับ นม	กล้วยเตี่ยว เส้นหมี่น้ำ หมูชิ้น, ลูกชิ้นหมู ข้าวเหนียวขาวเปียกข้าวโพด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดดองหมูสับ เครื่องในไก่ผัดพริกสด (พริกชี้ฟ้าแดง) ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำมะตูม	ข้าวเหนียว ตำแดง ผักสด ปีกบนไก่ทอด บวดสาकुเม็ดใหญ่	ข้าวสวยข้าวกล้อง เกาเหลาหมูบะช่อ ผัดเขียวหวานไก่ชิ้น เลือดไก่ ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง อกไก่ซุบแบ่งทอด แต่งกวา นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบะช่อ ไก่ผัดพริกหยวก สาकुเปียกถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าเห็ดนางฟ้าปลาบด ผัดผักบุ้งลูกชิ้นหมู
ศุกร์	กล้วยจืดหมูบดหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงลาวฟักเขียวไก่ ซุบหน่อไม้ปลาหู ผักสด ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดมะเขือยาวหมูชิ้น ผัดผักรวมข้าวปุ้น ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่บด ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มยำรวมทะเล ผัดแตงกวาไก่ชิ้นใส่ไข่ บวดฟักทอง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจับฉ่ายหมูบด เต้าหู้ทอด ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวลูกชิ้นปลา ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้จืดดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ตุ๋นฟักเขียวมะนาวดอง หมูบะช่อ ผัดกะเพราลูกชิ้นไก่ ลูกเดี๋ยเปียก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเทโพหมูชิ้น ไข่ตุ๋นแครอทต้นหอม ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๓

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บไก่บดไก่ยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว น้ำตกหมูแดงกวาง ซุบไข่หัวผักกาด ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองปลาทูมะละกอ ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นหมูบด ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดขิงเครื่องในไก่ นม	เส้นใหญ่ราดหน้าหมูหมัก ลูกชิ้นหมู สาหร่ายเป็ดย่าง	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวหมูบด ยำมะเขือยาวไก่ชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำแกงฮาง	ข้าวเหนียว ต้มแซ่บเครื่องในหมู ไก่ยอทอด ผักสด ทับทิมกรอบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบด ผัดเขียวหวานปลาบด ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดวุ้นเส้นเห็ดหูหนู หมูบด นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดลูกชิ้นหมูมะเขือเปราะ ผัดหน่อไม้ไก่ชิ้น ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มดอกกะหล่ำปลาบด ไข่เจียว ผลไม้
ศุกร์	ก๋วยจั๊บหมูบดหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว เอาะไข่หมูสับผัดกวางตุ้ง ซุบถั่วฝักยาวปลาทุ ครองแครงกะทิขาว	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดมะเขือยาวไก่ ผัดผักกาดขาวปูอัด ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่บด ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบด ผัดพริกหยวกเครื่องในไก่ สาหร่ายถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่ารวมลูกชิ้นทะเล ผัดบวบไก่ชิ้นใส่ไข่ ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ ผัดถั่วงอกทอดทอด วุ้นมะพร้าวแมงลักน้ำแดง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่พะโล้ผักเขียว ผัดกระเพราปลาหมึกทอด ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๔

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ต้ม โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงลาววุ้นเส้นไก่ชิ้น หมกหน่อไม้หมู ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ฉีก ผัดผักกวางตุ้งเต้าหู้ปลา ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดเปรี้ยวหวานปลากรอบ นม	ก๋วยเตี๋ยวมะระ ปีกบนไก่ตุ๋น ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวหมูบะช่อ ยำฮอตดอก ไก่ชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำมะตูม	ข้าวเหนียว ลาบไก่ ผักสด ซूपไข่หัวผักกาด เต้าส่วน	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงไตปลา ปลาทุ ไข่ลูกเขย ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดผักทองไก่ต้มใสไข่ นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักเขียวหมูบะช่อ ผัดกระเพราวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา เผือกวุ้นเม็ดแมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง พะแนงไก่มะเขือเปราะ ผัดเปรี้ยวหวานหมูชิ้น ผลไม้
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสหมูบดหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงลาวผักทองไก่ชิ้น,เลือด ซูปแตงกวาปลาทุ ลอดช่องสิงคโปร์ น้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดบวบแครอทหมูบด ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวไก่ ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่ต้ม ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเทโพหมู ผัดดอกกะหล่ำฮอตดอก มันเทศต้มขิง	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มผักกวางตุ้งปลาบด ไข่เจียว ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดผักเขียวไก่ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา วุ้นมะพร้าวแมงลักในน้ำเชื่อม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดมะระหมูบะช่อ ยำแตงกวาปูอัด ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๕

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	กล้วยจืดไก่บดไค้ยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงอ่อมผักกาดขาวใส่ไก่ ซุ้ปะมะเขือปลาทุ บวดสาคุเม็ดใหญ่	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข้าปลาบดเห็ดนางฟ้า ต้บหมูผัดน้ำพริกเผา ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่โป๊ะผัดไข่ นม	ข้าวหน้าไก่ต้ม เลือดไก่ ซุ้หัวผักกาด ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ฉีก ผัดมะเขือยาวเต้าเจี้ยวหมูขึ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มบู้อัดสาหร่าย น้ำกระเจียบ	ข้าวเหนียว แกงลาวเห็ดไก่ขึ้น หมูยทอด แดงกวา ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ ผัดผักบุ้งหมูขึ้น ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๑

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	ก๋วยจั๊บไก่บด เนื้อไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip ไก่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดบดกุ้งสดใส่ไข่ ยำกุ้งเขียว ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวเนื้อผัดเผ็ด หมกหน่อไม้หมู ขนมหม้อแกง	ข้าวผัดกระเพราเนื้อ ไข่ดาว ซูชิผักชีวะเต้าหู้ ผลไม้/ขนมหม้อแกง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มยำปลาตะลิ่ง ปลาหมึกผัดพริกไทยอ่อน ผลไม้	ข้าวผัดทะเล ซูชิสำหรับเต้าหู้ปลา ผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาจืดอ่อน ไข่ต้มแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดถั่วงอกเต้าหู้ทอด หมูหยอง ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง เกาเหลาเนื้อตุ๋น กระเพราทะเล ข้าวโพดแดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวมันไก่ เครื่องใน เลือด ซูชิหั่นฝอยเต้าหู้ ผลไม้/ข้าวโพด แดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงยอดฟักแม้ว กุ้งสด ผัดหน่อไม้ฝรั่งหมู ผลไม้	สุกี้หมก, กุ้งสด ผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โตนิท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สำหรับแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ก๋วยเตี๋ยวข้าวผัดหมูสับ กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวผัดพริกขี้หนู น่องไก่ย่าง ขนมจีน	ข้าวหน้าแกง ซูชิหั่นหอมชีโคร่ง ผลไม้/ขนมจีน	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานมะเขือเปราะ ปลาช่อน ผัดกะหล่ำดอกหมูชิ้น ผลไม้	บะหมี่หมูแดง ลูกชิ้น ผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กมัน (แฮมโรล)
พฤหัสบดี	ไก่ทอดไก่ทอด แครอท ไข่ดาว นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งไฟแดง ต้มยำกุ้งกระเทียม ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ อ่อน ผัดพริกหยวกเครื่องในไก่ ขนมถั่ว	ข้าวต้มไก่ ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ผลไม้/ขนมถั่ว	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงคั่วใบชะพลูปลาช่อน ผัดแขนงลูกชิ้น ผลไม้	ผัดซีอิ้วทะเล ผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น	
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒
ศุกร์	กายจับสี่โครงหมู อ่อน เห็ดหอม แครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดแตงกวาหมูสับใส่ไข่ ปลากรอบสามรส ผลไม้	ข้าวเหนียว ปลาหมู ผักสด ซูปหัวผักกาดน่องไก่ ขนมตะโก้	ข้าวคอกหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว ซูปหัวผักกาดน่องไก่ น้ำผลไม้/ขนมตะโก้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดเห็ดรวมไก่บด น้ำพริกหนุ่ม ปลาทุพุด ผักนึ่ง ผลไม้	กายเดี่ยวไก่ (เส้นเลือกได้) น้ำผลไม้/ผลไม้
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม ขนม นมจืด (หมูแผ่น)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดจิงโกะจีน ไข่เจียว ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงป่าปลาหู ตับหมูผัดดอกหอม บัวตึงอกทอง	ข้าวผัดอเมริกัน ซูปสาหร่ายเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/บัวตึงอกทอง	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกวางตุ้ง หมูบะซ่อ เต้าหู้อ่อน ยำเห็ดหยกปลาหมึกไก่บด ผลไม้	ผัดไทยทะเล ต้มจืดผักกวางตุ้ง หมูบะซ่อ น้ำผลไม้/ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม ขนม นมถั่วเหลือง (Vip กุนเชียงทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุนเชียงทอด กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดฟองเต้าหู้หมูบะซ่อ ผัดเผ็ดเนื้อหน่อไม้ ขนมถั่วพู	ข้าวหน่มเนื้อ ซูปฟองเต้าหู้ น้ำผลไม้/ขนมถั่วพู	ข้าวสวยข้าวกล้อง โปะแตกทะเล ปลาตอผลผลิตผงกะหรี่ ผลไม้	ทะเลรวมทอด ซูปผักชีวเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ผลไม้
						น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปะ

รายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๒

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	กล้วยจิบปีกบเนเก เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip โกยทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ตับหมูผัดดอกหอม ยำไข่เค็ม ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมเนื้อไก่พะลู่ ป่นปลาทุ ผักนึ่ง วุ้นมะพร้าวกะทิ	กล้วยเตี่ยวเนื่อตัน (เส้นเล็กได้) น้ำผลไม้/วุ้นมะพร้าว กะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเห็ดขอมพะลาว ปลานิล ผัดปลอกโคโรก๊วยสด ผลไม้	ข้าวปลานิลทอดแกะ น้ำพริกสด ซูปหัวผักกาดปีกบเนเก น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาซิงอ่อน ไข่คว่ำแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม หน่อไม้ฝรั่งผัดแฮม ไข่คว่ำแครอท ผลไม้	บะหมี่ต้มยำน้ำใส หมูหมัก ลูกชิ้นหมู ข้าวเหนียวสังขยา	ข้าวสวยข้าวกล้อง เกาเหลาหมูหมัก ปลาซาบะย่าง น้ำผลไม้/ข้าวเหนียว สังขยา	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดมะระยัดไส้หมูพะช่อ ตับไก่ผัดขิง ผลไม้	ราตหน้าทะเล ซูปมะระหมูพะช่อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โตนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม แขนงผัดหมูสับ กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว ตำถั่ว แคบหมู ผักสด ทอดมันปลากราย ครองแครงกะทิขาว	ผัดไทยห่อไข่ ซูปเห็ดหอมซีโครงอ่อน น้ำผลไม้/ครองแครง กะทิขาว	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเห็ดหอยกหมูพะช่อ ผัดเขียวหวานปลาหมึก ผลไม้	ผัดกระเพราปลาหมึก ไข่ดาว ซูปผักชีลาวเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กมัน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ผัดผักทอง แครอท ไข่ดาวน้ำ นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักทองไข่กลับ ไข่ตุ๋น ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีห่อหมู ไก่กรอบผัดพริกผัดสามสี বাদถั่วดำ	ข้าวเหนียวไก่ทอด ซูปกะหล่ำปลีหมูสับ น้ำผลไม้/বাদถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าเต้านางฟ้ารวมทะเล ผัดยอดทานตะวันลูกชิ้นกุ้ง ผลไม้	สุกี้ทะเล น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
ศุกร์	กายยิบซีโครงหมู อ่อนเท็ดหอมแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูยอทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไข่โป๊ะผัดไข่ หมูยอทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวยอตะพาบ ปีกบนไก่ ไส้กรอกอีสาน ขนมถ้วยแปบ	ข้าวผัดแหม่มใส่ไข่ ซูปหัวผักกาดเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ขนมถ้วยแปบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงผัดหน่อไม้เนื้อ ผัดผักสามสีกุ้งสด (ถัสนั่นเตา ข้าวโพดอ่อน แครอท) ผลไม้	ราดหน้าหมูกรอบ กุ้งสด น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ เค้กกล้วย หอม
เสาร์	โจ๊กไก่กับข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไก่ชิ้นผัดพริกสด ยำไข่ต้ม ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มยำพวงไข่น้ำขึ้น ผัดผักกวางตุ้งฮ่องเต้ ลูกชิ้นกุ้ง ฟักทองเชื่อมน้ำตาล	แกี๋ยวกุ้งน้ำใส ฟักทองเชื่อมน้ำตาล/ น้ำผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักสามสหาย ปีกบนไก่ ผัดเผ็ดถั่วแปบหมู ผลไม้	ข้าวผัดพริกแกงถั่ว ปลาหมึก แกงจืดผักสามสหาย ปีกบนไก่ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ กะหรี่ปั๊บบ
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง (Vip แผ่นหมู)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุยช่ายขาวผัดหมูสับ กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้นผักเขียวมะนาวดอง น่องไก่ ผัดกะเพราเนื้อ ขนมตาล	ข้าวเหนียว ซูปผักเขียวร่อนไก่ น้ำผลไม้/ขนมตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเต้าหู้โครงอ่อน ไข่ต้มหมูสับหน้ากุ้ง ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมู น้ำขึ้น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปบ

รายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๓

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	กล้วยจืดปั่นกล้วย เลอดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip กล้วยทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ปีกบนไก่ต้มเห็ดหอม ปลาทอดชิ้นงีงชีอิ้ว ผลไม้	ข้าวเหนียว ต้มจืดหัวผักกาดน่องไก่ น้ำตกหมูน้ำพริกเผา ขนม สาลี	ข้าวราดน้ำตกหมู ซูปหัวผักกาดน่องไก่ น้ำผลไม้/ขนมสาลี	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองปลาช่อน ส่ายบัว ผัดหน่อไม้หมูบดใส่ไข่ ผลไม้	กระเพาะปลาหน้าแดง ไก่ฉีก หน่อไม้ ไข่คนกระต๋า น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาขิงอ่อน ไข่คว่ำแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุยช่ายขาวเต้าหู้ทอด หมูหยอง ผลไม้	ราดหน้าหมูกรอบ ทะเล বাদเผือก	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดคะน้าหมู ต้มยำทะเลเห็ดฟาง น้ำผลไม้/বাদเผือก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดตำลึงไก่บดเต้าหู้ หมูมะนาว ก้านคะน้า ผลไม้	ข้าวผัดหมู ไข่ต้ม แกงจืดตำลึงเต้าหู้ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โตนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดถั่วงอกผัดหมูสับ เต้าหู้ปลาทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว ต้มแซ่บซี่โครงอ่อน ปีกบนไก่ทอด ขนมจีน	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำซีโครง (เลือกเส้นได้) น้ำผลไม้/ขนมจีน	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเห็ดฟางหมูบด เขียวหวานทะเลผัดแห้ง ผลไม้	เขียวหวานทะเลผัด แห้งราดข้าว แกงจืดเห็ดฟางหมูบด น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กมัน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ฉีกผักทอง แครอท ไข่ดาว นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักทองใส่ไก่ ยำไข่ดาว ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แพนงหมูมะเขือพวง ผัดเนื้อหมูน้ำพริกเห็ดฟาง ขนมถ้วย	ผัดเนื้อหมูน้ำพริกเห็ดฟาง ข้าว ซูปพองเต้าหู้หมูสับ น้ำผลไม้/ขนมถ้วย	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มดอกแคปลาช่อน กุ้งพันตะไคร้ ผลไม้	ผัดซีอิ้วกุ้งสด ซูปสาหร่ายเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
ศุกร์	กล้วยจีบชีสเครื่องอ่อน เห็ดหอม แครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ซีโครงทอดกระเทียม ใบเหลียงผัดไข่ ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมมะเขือเปราะปลา ดุก อกไก่ต้มน้ำปลา ขนมตะโก้	ข้าวหน้าไก่ต้ม ซูปหัวผักกาดเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ขนมตะโก้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดผักทองเนื้อ ผัดหน่อไม้ฝรั่งหมูชิ้น ผลไม้	แก้วฮ้อนเนื้อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ เค้กกล้วย หอม
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูแผ่น)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดถั่วงอกเต้าหู้ หมูหวาน ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีห่อหมู ไก่กรอบผัดพริกผัดสามสี বাদถั่วดำ	ไก่กรอบผัดพริกผัด สามสีราดข้าว ซูปกะหล่ำปลีห่อหมู น้ำผลไม้/বাদถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข้าวเห็ดนางฟ้ารวมทะเล ผัดถั่วงอกเต้าหู้ ผลไม้	ผัดไทยทะเล ต้มจืดผักกวางตุ้ง หมูบะซอล น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ กะหรี่ปั๊ บ
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง (Vip อกซี่งทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งหมูสับ อกซี่งทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานน่องไก่ ปลาทอดลีสซูปแบ่งทอด ผัดคีนช่าย วันมะพร้าวกะทิ	ข้าวปลาซาบะ ซูปหน่อไม้เต้าหู้ น้ำผลไม้/วันมะพร้าว กะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่พะโล้ หมูชิ้น ผัดกระเพราปลาหมึก ผลไม้	ก้วยเตี่ยวพะโล้ หมู (เลือกเส้นได้) น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปบ

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๔

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	กล้วยจืดปั่นกับกล้วย เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip กล้วยทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม หมูผัดดอกหอม ยำไข่เค็ม ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวหน่อไม้ ออไก่ ห่อหมกปลาตูก สังขยาฟักทอง	กระเพาะปลา ไก่ฉีก สังขยาฟักทอง/ น้ำผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงกุ้งสด ผัดหน่อไม้ฝรั่งแฮม ผลไม้	ข้าวผัดกุ้ง แยมทอด ซูบหัวผักกาดซี่โครง น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาซิงอ่อน ไข่ตุ๋นแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ปลาซิงอ่อน หมูหยอง ผลไม้	บะหมี่ ออไก่ต้ม มะระ บวตผัด	ข้าวสวยข้าวกล้อง ออไก่ต้ม แกงจืดมะระยัดไส้หมู น้ำผลไม้/บวตผัด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดอกไก่หมูบะช่อ ยำถั่วพูกุ้งสด ผลไม้	ข้าวผัดหมูกรอบ แกงจืดอกไก่ หมูบะช่อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โตนโท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไข่ตุ๋นหมูสับ ผัดผักกระเฉดกุ้ง ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบไก่, ตับไก่ ผักสด ตุ๋นกระดูกอ่อนหัว ผักกาด เต้าส่วน มะพร้าวอ่อน	ข้าวลาบไก่กรอบ ตุ๋นกระดูกอ่อนหัว ผักกาด น้ำผลไม้/เต้าส่วน มะพร้าวอ่อน	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงไตปลา ปลาทุ ไข่ดาวเขย ผลไม้	ข้าวคลุกกะปิปลาทอด ซูบพิกขียวเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กมัน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ฉีกฟักทอง แครอท ไข่ดาวน้ำ นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไก่กระเทียม ยอดคะน้าน้ำมันหอย ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ ผัดกระเพราหมูทะเล เผือกกล้วยคั้นน้ำเชื่อม	ข้าวคลุกกระเพราทะเล ซูบเต้าหู้ยัดไส้ น้ำผลไม้/เผือกกล้วยคั้น น้ำเชื่อม	ข้าวสวยข้าวกล้อง พะแนงเนื้อมะเขือพวง ผัดเปรี้ยวหวานปลากรอบ ผลไม้	บะหมี่แห้ง เนื้อตุ๋น น้ำซุป น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

ภาคผนวกที่ ๖ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น	
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒
ศุกร์	กล้วยจับชูศรีเครื่องอ่อน เห็ดหอม แครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ซีโครงต้นพะโล้ ผัดแขนงปลาเค็ม ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวเนื้อฟักแม้ว ซูบเห็ดปลาหู ลอดช่องสิงคโปร์ ชนุน น้ำกะทิ	ข้าวผัดน้ำพริก ปลาหู ซูบไก่แม่เต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ขนมถ้วยแปบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเหี่ยวไผ่หมูบะซอส ผัดเผ็ดถั่วงอกยาว ปลาหมึก ผลไม้	ราดหน้าเส้นใหญ่ ปลาหมึก น้ำผลไม้/ผลไม้
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูแผ่น)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไก่ผัดเห็ดฟาง ไข่ดาวทรงเครื่อง ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเทโพซี่โครงอ่อน ผัดบร็อกโคลี่ใส่กุ้งสด มันเทศเชื่อม น้ำกะทิ	กล้วยปั่นน้ำขุ่น มันเทศเชื่อม น้ำกะทิ/ น้ำผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มกะหล่ำดอก ปลาช่อน เอ็นไก่ทอด ผลไม้	ข้าวปลาช่อนลุยสวย ซูบหัวผักกาดน่องไก่ น้ำผลไม้/ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง (Vip กุนเชียงทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักทองหมูสับใส่ไข่ ปลานิลทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดยอดมะพร้าวปอก บนไก่ ผัดคะน้าปลาเค็ม ขนมตาล	กระเพาะปลาน้ำแดง ยอดมะพร้าว ปอกบนไก่ น้ำผลไม้/ขนมตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเหี่ยวไช้โครงอ่อน ยำกุ้งเขียว ผลไม้	ข้าวคลุกกะปิ แกงจืดเหี่ยวไช้โครง อ่อน น้ำผลไม้/ผลไม้
						น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปบ

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๕

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่1	รายการที่2	รายการที่1	รายการที่2	รายการที่1	รายการที่2	
จันทร์	กล้วยจิบปีกบนไก่ เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip กล้วยทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ปีกบนไก่หนังเห็ดหอม ยำไก่ยอ ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมเนื้อพักเคี้ยว ซุบน้ำมันปลาทุ สลีนน้ำกะทิ	ข้าวผัดปลาทุสมุนไพร ซุบน้ำมันปลาทุ น้ำผลไม้/สลีนน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข้าวปลาทอดสลี หมูผัดพริกไทยอ่อน ผลไม้	แกงฮั้วหมูหมัก น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาจึงอ่อน ไข่ควัแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดยอดคะน้าแสม ปลาทอดราดพริก ผลไม้	ข้าวหน้าไก่ต้ม,เลือด, เครื่องใน ซุบน้ำมันปลาทุ ข้าวโพดแดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไก่ต้ม น้ำปลา แกงจืดผักกาดแดง ซีโครงอ่อน น้ำผลไม้/ข้าวโพด แตงไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงยอดผักแกม กุ้งสด ผัดหน่อไม้ฝรั่งหมู ผลไม้	สุกี้แห้ง หมู กุ้ง ซุบน้ำมันปลาทุ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โตนัก
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สำหรับแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip ไข่ทุปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งหมูสับ ไข่เจียวกุ้งสับ ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมพริกทองซีโครง หมู น่องไก่ย่าง กล้วยบวชชี	ข้าวหมูไก่ ซุบน้ำมันปลาทุเห็ดหอม น้ำผลไม้/กล้วยบวชชี	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานมะเขือเปราะ ปลาช่อน ผัดกะหล่ำดอกหมูชิ้น ผลไม้	ข้าวหน้าหมูพริกไทยดำ ซุบน้ำมันปลาทุ อ่อม น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค็มมัน (แฮมโรล)

ภาคผนวกที่ ๘

รายการวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๑.	ตู้แช่สำหรับแช่เนื้อสัตว์	
๒.	ตู้แช่สำหรับแช่เนื้อผักและผลไม้	
๓.	เครื่องบดอาหารเหลว และโถปั่นแห้ง สำหรับใช้เตรียมวัตถุดิบ	
๔.	กิโหลซ์ของ ๖๐ กิโลกรัม	
๕.	กิโหลซ์ของ ๒๐ กิโลกรัม	
๖.	กิโหลซ์ของ ๑ กิโลกรัม	
๗.	ชุดช้อนตวง ถ้วยตวง ขนาดต่าง ๆ	
๘.	หม้อหุงข้าวแก๊สขนาด ๑๐ ลิตร	
๙.	หม้ออลูมิเนียม เบอร์ ๖๐	
๑๐.	หม้ออลูมิเนียม เบอร์ ๕๐	
๑๑.	หม้ออลูมิเนียม เบอร์ ๔๕	
๑๒.	หม้อแกงอลูมิเนียม เบอร์ ๖๐	
๑๓.	หม้อหุยาเล็ก เบอร์ ๓๒	
๑๔.	หม้อหุยาใหญ่ เบอร์ ๔๐	
๑๕.	กระทะเบอร์ ๓๒	
๑๖.	กระทะเบอร์ ๖๐	
๑๗.	กระบวย ทัพพี ตะหลิว กระชอน	
๑๘.	เขียงไม้ และเขียงพลาสติกขนาดต่าง ๆ	
๑๙.	มีดหั่น มีดปอก มีดสับ	
๒๐.	กะลั่งมั่งสแตนเลสอย่างดี	
๒๑.	ตะกร้าพลาสติกขนาดต่าง ๆ	
๒๒.	ถาดอลูมิเนียมขนาดต่าง ๆ	
๒๓.	กล่องพลาสติกสำหรับใส่เนื้อสัตว์ และผักสด (แช่ตู้เย็น)	
๒๔.	ถาดอาหารสแตนเลสสี่เหลี่ยม แบบ ๔ ช่อง พร้อมฝาครอบสแตนเลส ขนาด ๒๒ ซม. X ๒๘ ซม. สูง ๔.๕ ซม.	
๒๕.	ถาดสแตนเลสพิเศษ	
๒๖.	ถ้วยข้าวและถ้วยกับพิเศษ	
๒๗.	ถ้วยเมลามีนพร้อมฝาครอบ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว, ๖ นิ้ว และ ๖.๗๕ นิ้ว พร้อมฝา	
๒๘.	ถาดเมลามีนสี่เหลี่ยมพื้นขาว ขนาด ๖.๕ นิ้ว	
๒๙.	ช้อนสั้น ช้อนยาว	
๓๐.	ผ้ากันเปื้อนสีตามที่ระบุในสัญญา สำหรับให้พนักงานให้บริการอาหารที่ตึก	
	ผ้ากันเปื้อนสีขาวและรองเท้าบูท สำหรับใส่ประกอบอาหารและปฏิบัติงาน	

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๓๑.	ผ้ากันเปื้อนพลาสติกหุ้มใส่ปฏิบัติงานในห้องล้างภาชนะ	
๓๒.	อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้ถูพื้น ไม้กวาด ไม้กวาดทางมะพร้าว แปรง ชนิดสาย สำหรับปาดน้ำ	
๓๓.	แผ่นฟิล์มปิดอาหาร	
๓๔.	ผ้าขนหนูขนาดต่าง ๆ	
๓๕.	ผ้าขาวบาง	

หมายเหตุ รวมถึงวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานอื่นๆ ที่นอกเหนือจากรายการข้างต้น
ด้วยเพื่อการจัดบริการให้ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ผู้รับบริการพึงพอใจ