



ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพุนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัด  
สุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาล  
พุนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธี  
ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้ง  
สิ้น ๒,๐๒๕,๗๘๐.๐๐ บาท (สองล้านสองหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน) จำนวน ๑ รายการ

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอโดยแสดงหลักฐานถึงขีดความสามารถและความพร้อมที่มีอยู่ในวันยื่น  
ข้อเสนอ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติให้เป็นไปตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กำหนด

๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ใน

วันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ซึ่งสามารถจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอได้  
ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

๓. ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดและดาวน์โหลดเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์เลขที่

๕๕/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙ ผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

ได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา ได้ที่เว็บไซต์ <https://www.pphos.com/> หรือ

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

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายสำเนียง แสงสว่าง)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน)

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพุนพิน

ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๔๕ /๒๕๖๙

การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จำนวน ๗ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ตามประกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรง	จำนวน	๑	งาน
พยาบาลพูนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอ			
พูนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗			
เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙			

โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ ขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ แบบสัญญาจ้างทำของ

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ แผนการทำงาน

๑.๘ แผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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 ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

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

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบ

แสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว 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 ซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีผลการรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ 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 จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย 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) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตาม

ประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

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

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้ว ก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

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

(๖.๕) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี)

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใจนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย

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

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแสดงหลักฐานเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของ  
รัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็น  
ช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคล ยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะ  
อยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบ  
แสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดง  
ฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งยังไม่มีกร  
รายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมาย  
ต่างประเทศซึ่งยังไม่มีกรรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อ  
เสนอมันต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้  
ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้อง  
มีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอใน  
แต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มี  
มูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่  
เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคล  
ธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอกวเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณ  
ของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือ  
บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตาม  
ประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดย  
พิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบ  
อำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ  
บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอกวเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่า  
งบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัท  
เงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้า  
ประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคาร แห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้  
ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อ  
การพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคาร  
กลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่  
สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่  
เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือ  
บุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา  
ตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาใน

ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

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

(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) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

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

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

## ๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ตามข้อ ๖.๒ ให้ถูกต้อง ทั้งนี้ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียนและค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๒๑๔ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญารายละเอียด ขอบเขตของงาน ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นข้อเสนอตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอ และการเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลฯ ว่า ก่อนหรือ ในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการพิจารณาผลฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัด จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

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](http://www.gprocurement.go.th)

๔.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่กรณีที่ระยะเวลาดำเนินการตามสัญญาไม่เกิน ๖๐ วัน

๔.๑๐ คู่สัญญาต้องจัดทำแผนการทำงานมาให้ภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา เว้นแต่เป็นกรณีสัญญาซื้อขายไม่เกิน ๙๐ วัน หรือกรณีการจ้างซึ่งสัญญาหรือบันทึกข้อตกลงเป็นหนังสือที่มีวงเงินไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ แผนการทำงานดังกล่าวให้ถือเป็นเอกสารส่วนหนึ่งของสัญญา

## ๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้ หลักเกณฑ์ราคา

## ๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือขอบเขตงานที่แจ่มแจ้งไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อ ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการพิจารณาผลฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสิทธิ ผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๒) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคา ที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลฯ หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจง และแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่ง

เป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs ที่จะได้แต้มต่อด้านราคาตามวรรคหนึ่ง จะต้องมีวงเงินสัญญาสะสมตามปีปฏิทินรวมกับราคาที่เสนอในครั้งนี้อันไม่เกินมูลค่าของรายได้ตามขนาดที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ สสว.

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้จัดซื้อจัดจ้างกับบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

## ๖. การทำสัญญาจ้าง

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

### ๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็ครีหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด ซึ่งเป็นเช็ครีหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็ครีหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันทำสัญญา หรือก่อนวันนั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามตัวอย่างที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

### ๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พันธจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

## ๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัด กำหนดงวดงานและการจ่ายเงินเป็นรายเดือน จำนวน ๗ เดือน โดยจ่ายเงินตามปริมาณผู้ป่วยที่เข้ามารับบริการจริงของผู้ป่วยโรงพยาบาลพุนพิน จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง โดยแบ่งออกเป็น ๗ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกวด

ราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิณ ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เดือน มีนาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๙ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิณ ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เดือนเมษายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๙ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิณ ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เดือน พฤษภาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๙ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิณ ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เดือน มิถุนายน ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๙ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิณ ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เดือน กรกฎาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๙ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิณ ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เดือนสิงหาคม ๒๕๖๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๔.๒๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และ จังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว

#### ๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

#### ๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้ทำสัญญาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ ปี

๑๐. ข้อเสนอสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลพูนพิณ พ.ศ ๒๕๖๙

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้อต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลพูนพิณ พ.ศ ๒๕๖๙ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แฉ่งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ ภายในเวลาที่กำหนดระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธองจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธองให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาหรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอ ไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอ จะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) จังหวัดไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรร แต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๐.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเลือกช่องทางการอุทธรณ์และช่องทางการรับหนังสือแจ้งตอบผลการพิจารณาอุทธรณ์ไว้ตั้งแต่ขั้นตอนการยื่นข้อเสนอ และหากผู้ยื่นข้อเสนอมีความประสงค์ที่จะอุทธรณ์ผลการประกาศผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้าง จะต้องยื่นอุทธรณ์และรับหนังสือแจ้งตอบการพิจารณาอุทธรณ์ผ่านช่องทางที่ได้เลือกไว้เท่านั้น

**๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ**

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

**๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ**

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ขอบเขตการดำเนินงาน (Terms of Reference : TOR)

รายละเอียดและเงื่อนไขในการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพุนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

๑. ชื่อโครงการ

โครงการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพุนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๑๒ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

๒. ความต้องการ

โรงพยาบาลพุนพิน เป็นหน่วยงานของรัฐที่ให้บริการประชาชนทั่วไป ขนาด ๖๐ เตียง มีความประสงค์จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลพุนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ระยะเวลา ๗ เดือน ด้วยวิธีประกวดราคากระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในที่นอนรักษาตัวในโรงพยาบาล และเพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่เหมาะสม มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอกับความต้องการของร่างกายและสนับสนุนให้โรงพยาบาลพุนพิน ให้บริการผู้ป่วยได้อย่างเต็มรูปแบบ ตามระเบียบและมาตรฐานของสำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในที่นอนรักษาตัวในโรงพยาบาล และเพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่เหมาะสม มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอกับความต้องการของร่างกายและสนับสนุนให้โรงพยาบาลพุนพิน ให้บริการผู้ป่วยได้อย่างเต็มรูปแบบ ตามระเบียบและมาตรฐานของสำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ

๓.๒ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติ ความพร้อมและมีความชำนาญเฉพาะด้าน มาดำเนินการในภารกิจงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพุนพิน

๓.๓ เพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลพุนพิน กำหนด ประกอบด้วย บุคลากร วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓.๔ เพื่อให้โรงพยาบาลพุนพิน มีการบริหารจัดการในการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลพุนพิน ที่มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว มีคุณภาพถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด และถูกต้องตามประเภทของผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยสามัญ อาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐาน และถูกต้องตามหลักโภชนาการ รวมถึงการจัดเก็บ และดูแลถนอมอาหารหลังจากทำการผลิตอาหารในแต่ละวัน ให้เป็นระเบียบ มีความสะอาด มีระบบงาน กระบวนการที่ดี เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการ

๓.๕ เพื่อสนับสนุนให้โรงพยาบาลพุนพิน สามารถให้บริการประชาชนเต็มรูปแบบและมีคุณภาพมาตรฐานที่กำหนดอันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มารับบริการและเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชน

๔. เงื่อนไขทั่วไปประกาศการจ้างด้วยวิธีประกาศเชิญชวนทั่วไป ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๔.๑ ข้อกำหนดและคุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๔.๑.๑ เป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดาที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร

๔.๑.๒ มีความสามารถตามกฎหมาย

๔.๑.๓ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๔.๑.๔ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

.....ประธานกรรมการ

(นางวราภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

.....กรรมการ

(นางอิสริยา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....กรรมการ

(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๔.๑.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๔.๑.๖ ต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้น

๔.๑.๗ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๑.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลพูนพิณ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๔.๑.๑๓ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคา ได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๔.๑.๑๕ คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอในรูปแบบ “กิจการร่วมค้า” ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของกิจการร่วมค้าจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๔.๑.๑๕.๑ กรณีที่ข้อตกลงร่วมค้า (Joint Venture Agreement) กำหนดให้มีผู้เข้าร่วมค้าหลัก (Lead Partner)

๑. ข้อตกลงร่วมค้าจะต้องระบุสัดส่วนหน้าที่ ความรับผิดชอบ ปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักให้มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกฝ่าย

๒. กิจการร่วมค้าจะต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักเพียงรายเดียวเป็นผลงานอ้างอิงของกิจการร่วมค้าที่ใช้ประกอบการยื่นข้อเสนอ

๓. ผู้เข้าร่วมค้าหลักจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนกับกรมบัญชีกลาง ส่วนผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นจะขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการงานก่อสร้างกับกรมบัญชีกลางหรือไม่ก็ได้

๔.๑.๑๕.๒ กรณีที่ข้อตกลงร่วมค้าไม่ได้กำหนดให้มีผู้เข้าร่วมค้าหลักผู้เข้าร่วมค้าทุกฝ่ายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวนโดยเท่าเทียมกัน

๔.๑.๑๖ สำเนาใบขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

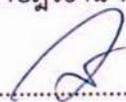
๔.๒ รายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะด้านเทคนิค

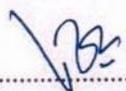
๔.๒.๑ บุคลากรของผู้เสนอราคาจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการพร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔.๒.๒ บุคลากรของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐบาลหรือเอกชนเป็นประจำทุกปี ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยมีการตรวจบุคลากร ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อของโรงพยาบาลพูนพิณกำหนดก่อนลงนามในสัญญาจ้าง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

.....ประธานกรรมการ  
(นางวราภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

.....กรรมการ  
(นางอศรียา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....กรรมการ  
(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๔.๒.๓ ผู้ประกอบอาหาร และพนักงานบริการอาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานของผู้สัมผัสอาหารก่อนเข้าปฏิบัติงาน

๔.๒.๔ ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบอาหาร และพนักงานบริการอาหาร ต้องส่งเอกสารของทุกคน ให้กับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ ประกอบด้วย

- สำเนาบัตรประชาชน
- ใบรับรองการตรวจสอบคุณภาพตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- ใบรับรองยืนยันผลการตรวจร่างกาย
- ใบอนุญาตผู้สัมผัสอาหาร หรือใบลงทะเบียนเข้าอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

๔.๒.๕ ผู้ประกอบอาหาร และพนักงานบริการอาหารต้องได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจำนวน ๓ ชั่วโมง หรือมีใบอนุญาตผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

๔.๒.๖ ผู้เสนอราคามีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบ อันเกิดจากอุบัติเหตุ ทำให้ทรัพย์สินหายหรือโจรกรรม

๔.๒.๗ ผู้เสนอราคา (เจ้าของผู้ประกอบการ) จะต้องเข้าควบคุมและตรวจผลการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วัน

๔.๒.๘ ผู้เสนอราคาและบุคลากรของผู้เสนอราคาทุกคน ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบของโรงพยาบาลพูนพิณอย่างเคร่งครัด หากมีข้อเสนอนั้นหรือข้อร้องเรียนจากโรงพยาบาลพูนพิณ ผู้เสนอราคาต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๔.๒.๙ ผู้รับจ้างจะต้องผลิตและบริการอาหารที่มีคุณภาพและถูกต้องตามมาตรฐานโภชนาการและรายการอาหารที่นักโภชนาการโรงพยาบาลพูนพิณกำหนดแต่ละมื้อ โดยอาหารทุกปีนโต/รายการ ต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องและความเหมาะสมจากนักโภชนาการก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วย

๔.๒.๑๐ โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (SAN) กับผู้รับจ้างเป็นระยะตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียม การผลิตอาหาร ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะจนถึงขั้นตอนส่งมอบ

๔.๓ รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลพูนพิณ

๔.๓.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารให้ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาตัวในโรงพยาบาลทุกวัน วันละ ๓ มื้อ โดยมีตัวแทนของผู้รับจ้าง นักโภชนาการ หรือกรรมการของโรงพยาบาลพูนพิณร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๔.๓.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำข้าวต้มให้แก่ผู้ป่วยในคลินิกเบาหวาน (วันจันทร์และวันพุธ) ประมาณ ๕๐ คนกิน/วัน (หม้อเบอร์ ๔๕) เพื่อป้องกันผู้ป่วยเบาหวานเกิดภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ

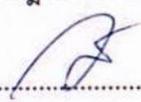
๔.๓.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ที่จำเป็นสำหรับการประกอบบริการอาหารผู้ป่วย

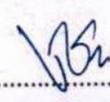
๔.๓.๔ ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น ปีนโต ถาด และถ้วยสแตนเลสมีฝาปิด โรงพยาบาลเป็นผู้จัดหา

๔.๓.๕ ต้องจัดเตรียมตัวอย่างอาหาร เพื่อให้ให้นักโภชนาการ สุ่มตรวจทุกวัน โดยต้องมีค่าความหวานไม่เกิน ๑๐% Brix และค่าความเค็มไม่เกิน ๓% Salt

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

  
.....ประธานกรรมการ  
(นางวารภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
.....กรรมการ  
(นางอัคริยา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

  
.....กรรมการ  
(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๔.๓.๖ อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้งด้านรสชาติ ศาสนา และขนบธรรมเนียม

๔.๓.๗ ผู้ประกอบการต้องมีการปรับปรุงแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำร้องเรียน การประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการในแต่ละเดือน

๔.๓.๘ การขนส่งอาหาร ต้องใช้รถที่มีหลังคาปิดมิดชิด อุปกรณ์จัดส่งอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน พนักงานขนส่งอาหาร แต่งกายตามมาตรฐานผู้ประกอบการและสัมผัสอาหาร (สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม)

๔.๓.๙ ขั้นตอนการส่งมอบอาหาร

๔.๓.๙.๑ การรับคำสั่งอาหารและยอดผู้ป่วย

ผู้รับจ้างต้องรับคำสั่งอาหารและยอดผู้ป่วยจาก

- Line กลุ่ม "อาหารผู้ป่วย รพ.พูนพิณ
- โทรศัพท์
- ใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วย

กำหนดเวลาการแจ้งยอดผู้ป่วย/สั่งอาหาร

- มือเช้า เวลา ๐๕.๐๐ - ๐๕.๓๐ น.
- มือเที่ยง เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.
- มือเย็น เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๓.๔๕ น.

กรณีมีการเพิ่มอาหาร (ผู้ป่วยรับใหม่) ให้หอผู้ป่วยแจ้งผ่าน Line/โทรศัพท์/ใบสั่งอาหาร ภายในเวลา

- มือเช้า ไม่เกิน ๐๕.๓๐ น.
- มือเที่ยง ไม่เกิน ๑๐.๓๐ น.
- มือเย็น ไม่เกิน ๑๔.๓๐ น.

๔.๓.๙.๒ เวลาในการส่งมอบอาหาร

- มือเช้า เวลา ๐๗.๐๐ - ๐๗.๓๐ น.
- มือเที่ยง เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๑.๓๐ น.
- มือเย็น เวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.

หมายเหตุ ข้าวต้ม ผู้ป่วยในคลินิกเบาหวาน ทุกวันจันทร์และวันพุธ เวลา ๐๗.๐๐ - ๐๗.๓๐ น.

๔.๓.๙.๓ การเก็บภาชนะที่รับประทานแล้ว ผู้รับจ้างต้องมาเก็บภาชนะหรือถาดอาหารคืนภายในเวลาที่กำหนดทุกวัน/ทุกมือ เวลาในการเก็บภาชนะ

- มือเช้า เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.
- มือเที่ยง เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐ น.
- มือเย็น เวลา ๑๗.๐๐ - ๑๗.๓๐ น.

๕. ข้อกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารผู้ป่วยใน

๕.๑ สัดส่วนอาหารและปริมาณสารปรุงแต่งในอาหารเป็นไปตามนักโภชนาการกำหนด โดยการคำนวณของโปรแกรม Inmucal-Nutrients

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

.....ประธานกรรมการ

(นางวราภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

.....กรรมการ

(นางอศรียา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....กรรมการ

(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

## ๕.๒ อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

๕.๒.๑ อาหารธรรมดา (Regular diet) ต้องได้มาตรฐานโภชนาการพลังงาน ไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหาร โดยมีโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม โดยอาหารธรรมดาเป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป ลักษณะอาหารเป็นข้าวสวยใกล้เคียงกับอาหารปกติทั่วไป แต่งดอาหารที่มีรสจัด อาหารหมักดอง อาหารที่ย่อยยากและมีกลิ่นแรง

๕.๒.๒ อาหารอ่อน (Soft diet) ต้องได้มาตรฐานโภชนาการพลังงาน ไม่น้อยกว่า ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหาร โดยมีโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม โดยอาหารอ่อนเป็นอาหารที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หรือเปื่อยนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย รสอ่อน เช่น ข้าวต้ม โจ๊ก สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว กลืน มีอาการของโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารหลังการผ่าตัด รอผลการวินิจฉัย ผู้ป่วยระหว่างพักฟื้น ผู้ป่วยเด็กเล็ก และผู้สูงอายุ

๕.๒.๓ อาหารเหลวใส (Clear liquid diet) ลักษณะเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง เกี่ยวกับระบบการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรง หรือหลังการผ่าตัด

๕.๒.๔ อาหารเหลวข้น (Full liquid diet) ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้น มีส่วนผสมผัก เนื้อสัตว์ ข้าว น้ำมัน และเครื่องปรุงอื่น ๆ บดผสม สามารถกลืนได้ง่าย ให้พลังงานสูงกว่าอาหารเหลวใส ซึ่งรวมถึง น้ำผลไม้ นม คัสตาร์ด และซุప్ซัน

## ๕.๓ อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค เป็นอาหารดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค ได้แก่

๕.๓.๑ อาหารเบาหวาน (Diabetes mellitus diet) ลักษณะเหมือนอาหารทั่วไป แต่มีการควบคุมสารอาหารหลัก ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน รวมถึงการปรุงรสในอาหารด้วยน้ำตาลเพิ่มและชนิดผลไม้

๕.๓.๒ อาหารจำกัดโซเดียม หรืออาหารลดเค็ม ลดเกลือ (Low sodium diet) ลักษณะเหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสอ่อน ลดการเติมเครื่องปรุงรสเค็ม หรือเติมได้ตามปริมาณที่แพทย์กำหนด

## ๕.๓.๓ อาหารโรคไตเรื้อรัง สามารถพิจารณาจากหลักปฏิบัติ ดังนี้

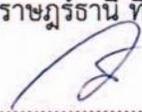
๕.๓.๓.๑ เป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยสารอาหารครบ ๕ หมู่ และต้องได้รับพลังงานเพียงพอเพื่อควบคุมโรคแทรกซ้อนที่มีผลกระทบต่อไต

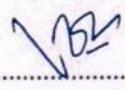
๕.๓.๓.๒ โปรตีน ปริมาณโปรตีนที่เหมาะสมในอาหารผู้ป่วยโรคไตนั้น ขึ้นอยู่กับระยะของโรคไต ควรเลือกใช้วัตถุดิบที่มีโปรตีนคุณภาพสูงในการประกอบอาหารผู้ป่วยโรคไต เช่น เนื้อปลา ไข่ขาว เนื้อหมู เนื้อไก่ (ไม่ติดหนัง) นมไขมันต่ำ หลีกเลี่ยงการรับประทานโปรตีนมากเกินไป ควรควบคุมปริมาณเนื้อสัตว์ในอาหารผู้ป่วยโรคไตให้เหมาะสม เนื่องจากเนื้อสัตว์มีปริมาณโปรตีนสูง จะทำให้ไตทำงานหนักและเกิดปริมาณของเสียสะสมในร่างกายเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในกรณีที่ผู้ป่วยเป็นโรคไตวายเรื้อรังระยะสุดท้าย

๕.๓.๓.๓ คาร์โบไฮเดรต กรณีผู้ป่วยเป็นโรคไตวายเรื้อรังระยะสุดท้าย ต้องการจำกัดโปรตีนมาก ๆ อาจต้องใช้แป้งปลอดโปรตีน เช่น วุ้นเส้น ก๋วยเตี๋ยวเชียงฮั้ เพิ่มเติมจากข้าวได้ และในกรณีที่ผู้ป่วยเป็นโรคเบาหวานร่วมด้วย ควรเลือกใช้ใช้น้ำตาลเทียมแทน หลีกเลี่ยงข้าวเจ้า ก๋วยเตี๋ยว มักกะโรนี อาจจะทำให้ได้รับโปรตีนมากเกินไปได้

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

  
.....ประธานกรรมการ  
(นางวราภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
.....กรรมการ  
(นางอิศริยา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

  
.....กรรมการ  
(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๕.๓.๓.๔ ไขมัน น้ำมันที่ใช้ควรเป็นน้ำมันชนิดที่เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัว เช่น น้ำมันมะกอก น้ำมันรำข้าว หรือน้ำมันถั่วเหลือง หลีกเลี่ยงอาหารที่มีคอเลสเตอรอลสูง เช่น อาหารทะเล ไข่แดง เครื่องในสัตว์ และไขมันอิ่มตัวจากพืชและสัตว์ เช่น กะทิ น้ำมันปาล์ม น้ำมันหมู รวมถึงไขมันทรานส์ เช่น เนยขาว เนยเทียม ที่อยู่ในเบเกอรี่ต่าง ๆ

๕.๓.๓.๕ โซเดียม ในอาหารผู้ป่วยโรคไตทุกระยะ ควรจำกัดปริมาณโซเดียมที่ใช้คือ ประมาณ ๒-๓ กรัมต่อวัน โดยควรลดปริมาณซีอิ๊วปรุงอาหารลงให้เหลือประมาณ ๓ ช้อนชาต่อวัน หลีกเลี่ยงอาหารแปรรูปอาหารหมักดอง อาหารตากแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เช่น ไส้กรอก แสม เบคอน เป็นต้น

๕.๓.๓.๖ โพแทสเซียม ในผู้ป่วยโรคไต ระยะที่ ๔-๕ มักเกิดปัญหาโพแทสเซียมในเลือดเกิน จึงควรจำกัด การบริโภคโพแทสเซียม แนะนำผักที่มีปริมาณโพแทสเซียมไม่สูงนัก ได้แก่ พริกเขียว บวบ แตงกวา มะเขือ ยาว หลีกเลี่ยงอาหารที่มีโพแทสเซียมสูง เช่น ผักสีเขียวเข้มหรือสีเหลืองเข้ม ได้แก่ บล๊อคโคลี มันฝรั่ง มะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง ฟักทอง นอกจากนี้ยังต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่ใช้โพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบในสารปรุงแต่งอาหารหลายชนิด เช่น ด่างที่ใช้ใส่ในแป้งบะหมี่ และแป้งเกี้ยว เพื่อให้แป้งมีลักษณะเหนียว รวมทั้งบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปบรรจุซองด้วย

๕.๓.๓.๗ ฟอสฟอรัส ในผู้ป่วยโรคไต ระยะที่ ๔-๕ รวมถึงผู้ป่วยไตวายระยะสุดท้ายที่ได้รับการฟอกไต ควรจำกัดปริมาณการบริโภคฟอสฟอรัส อาหารที่มีฟอสฟอรัสต่ำ เช่น ไข่ขาว หลีกเลี่ยงอาหารที่มีฟอสฟอรัสสูง เช่น ไข่แดง นมทุกรูปแบบ รวมถึงผลิตภัณฑ์จากนม เช่น โยเกิร์ต เนยแข็ง เมล็ดพืช (เช่น เมล็ดแตงโม เมล็ดทานตะวัน) อาหารที่ใช้ยีสต์และใช้ผงฟูเพราะมีฟอสเฟตสูง เช่น ขนมปังปอนด์ ซาลาเปา หมั่นโถว โดนัท คุกกี้

๕.๓.๓.๘ กรดยูริก ควรรับประทานอาหารที่มีไขมันต่ำ เพราะอาหารที่มีไขมันสูงทำให้กรดยูริกนั้นขับถ่ายออกทางปัสสาวะได้ไม่ดี หลีกเลี่ยง อาหารที่มีพิวรีนมาก เช่น เครื่องในสัตว์ทุกชนิด ปีกสัตว์ น้ำสกัดจากเนื้อสัตว์ ยอดผักอ่อน (เช่น ยอดตำลึง ยอดผักแว่น ยอดฟักทอง หน่อไม้ฝรั่ง)

๕.๓.๓.๙ เครื่องเทศ ในกรณีที่ผู้ป่วยต้องจำกัดปริมาณโซเดียมต่ำมาก อาจส่งผลให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้น้อยลง แนะนำให้ใช้เครื่องเทศ และสมุนไพร เป็นตัวแต่งกลิ่นอาหารเพื่อให้อาหารมีกลิ่นและรสชาติที่น่ารับประทานมากขึ้น เช่น หอมแดง ใบมะกรูด กระเทียม ใบโหระพา ข่า ใบแมงลัก ตะไคร้ หลีกเลี่ยงการใช้เครื่องปรุงรสที่มีโซเดียมสูง

๕.๓.๓.๑๐ น้ำ น้ำเปล่าถือเป็นสิ่งที่เหมาะสมกับผู้ป่วยโรคไตมากที่สุด หรือต้องการดื่มน้ำสมุนไพรต้องเป็นน้ำที่ไม่หวานจัด เช่น น้ำใบเตย น้ำอัญชัน น้ำเก๊กฮวย น้ำกระเจี๊ยบ หลีกเลี่ยงหากไตวายระยะสุดท้ายที่มีปัสสาวะออกลดลงหรือมีอาการบวม ต้องจำกัดน้ำดื่มไม่ให้เกิน ๗๐๐ - ๑,๐๐๐ ซีซีต่อวัน เพราะความสามารถในการขับปัสสาวะของผู้ป่วยโรคไตในระยะท้ายนั้นจะลดลง อาจกระตุ้นอาการบวม น้ำและน้ำท่วมปอดได้

ทั้งนี้ แม้อาหารเหล่านี้จะเป็นอาหารที่ผู้ป่วยโรคไตวายเรื้อรังควรรับประทาน แต่ก็ไม่ควรที่จะทานในปริมาณที่มากเกินไป ควรรักษาสมดุลของอาหารในแต่ละมื้อ รับประทานอาหารที่หลากหลาย เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่หลากหลายมากขึ้น

๕.๔ อาหารเฉพาะโรคโควิด ผู้ป่วยวัณโรค และกลุ่มผู้ป่วย PUI เป็นอาหารที่บรรจุในกล่องกระดาษหรือกล่องชานอ้อยเท่านั้น

๕.๕ อาหารว่าง (snack food) ต้องได้มาตรฐานโภชนาการพลังงาน ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหาร โดยมีโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสมโดยจะจัดเสริมระหว่างมื้ออาหาร ส่วนมากจะเป็น ขนม น้ำสมุนไพร ผลไม้ ในปริมาณที่เหมาะสมต่อ ๑ ส่วนคนกิน

๕.๖ อื่น ๆ หมายเหตุ ทุกเงื่อนไขอยู่ภายใต้คำแนะนำของนักโภชนาการ

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

 .....ประธานกรรมการ (นางวรารภรณ์ คงเสนห์) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	 .....กรรมการ (นางอศริยา สุวรรณ) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	 .....กรรมการ (นายเชษฐา แก้ววิรัช) นักโภชนาการ (พสก.)
--	--	---

## ๖. ข้อกำหนดด้านสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย

๖.๑ สถานที่ประกอบอาหารต้องผ่านมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล

๖.๒ อาคารสถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ผู้รับจ้างต้องสำรวจ ตรวจสอบ ควบคุมดูแล ทำความสะอาดให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ตามที่โรงพยาบาลพูนพินกำหนด

๖.๓ ค่าใช้จ่าย อาทิ สาธารณูปโภค ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำในการประกอบอาหาร ค่าวัสดุเชื้อเพลิง วัสดุสิ้นเปลือง เป็นต้น

## ๗. ข้อกำหนดด้านพนักงาน

๗.๑ ผู้ประกอบอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ และไม่ควรวัวผมายาว (หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ต้องจัดเก็บให้เรียบร้อย) ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน เครื่องแต่งกายสะอาด ผูกผ้ากันเปื้อน สวมรองเท้ายึด เก็บผมสวมหมวกคลุมให้เรียบร้อย ล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงาน ขณะปฏิบัติงานต้องระวังการปนเปื้อนของอาหาร ผู้ประกอบอาหารจะต้องรักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงานให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

๗.๒ พนักงานของผู้รับจ้างซึ่งเข้ามาปฏิบัติงานภายในโรงพยาบาล โดยเฉพาะในขั้นตอนการส่งมอบอาหาร จะต้องประพฤติตนด้วยความสุภาพ เรียบร้อย ให้เกียรติ และเคารพต่อ นักโภชนาการ แพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล และผู้รับบริการทุกคน โดยไม่แสดงพฤติกรรม วาจา หรือท่าทางที่ไม่เหมาะสม ไม่ได้เถียง ไม่แสดงความไม่พอใจ และต้องปฏิบัติตามคำแนะนำหรือข้อสั่งการของนักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโดยเคร่งครัด ฝ่าฝืนใดก็ตาม

## ๘. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานวัสดุในการเตรียมอาหาร

๘.๑ สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหารต้องสะอาด และจัดเป็นสัดส่วนโซนการผลิต

๘.๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุง อาหาร บนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๘.๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำหรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

๘.๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บการเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนอาหารประเภทเนื้อดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส

๘.๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ให้เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๘.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้

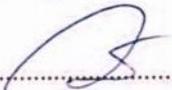
๘.๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

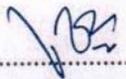
๘.๘ เขียงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

๘.๙ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

  
.....ประธานกรรมการ  
(นางวารภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

  
.....กรรมการ  
(นางอศรียา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

  
.....กรรมการ  
(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๘.๑๐ มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

๘.๑๑ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม

๘.๑๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

๘.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๘.๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หาย

๘.๑๕ อาหารผู้ป่วยห้องแยก หรือแยกโรค ให้ใส่ภาชนะปกปิดแต่ให้เก็บล้างแยกเพื่อฆ่าเชื้อ

๘.๑๖ ผู้เสนอราคาต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วย ไปยังแผนกผู้ป่วยโดยจัดเป็นสำรับ มีฝาปิดอย่างมิดชิดตามใบสั่งของผู้ป่วยแต่ละราย และส่งด้วยรถที่สะอาด ปิดมิดชิด

๘.๑๗ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลพูนพินกำหนดเท่านั้น หากภาชนะอุปกรณ์เกิดชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างจะต้องขอใช้ซื้อคืนตามคุณลักษณะเดิมตามที่โรงพยาบาลพูนพินกำหนด กรณีผู้รับจ้างซื้อภาชนะอุปกรณ์มาใช้บรรจุอาหารเอง ภาชนะอุปกรณ์เกิดชำรุดหรือสูญหาย ทางโรงพยาบาลพูนพินจะไม่รับผิดชอบทุกกรณี

๘.๑๘ ผู้เสนอราคาจะต้องหาวัสดุบริโภคและวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยให้เพียงพอในแต่ละมื้อ โดยทางโรงพยาบาลพูนพิน จะให้กรรมการตรวจรับพัสดุ หรือนักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคและวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูปทุกขั้นตอน หากตรวจสอบพบว่าคุณภาพไม่ผ่านต้องแก้ไขทันทีไม่มีข้อยกเว้น

๘.๑๙ ข้อกำหนดเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องคัดเลือกวัตถุดิบบริโภคและวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เหมาะสม และปลอดภัย เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วย โดยมีข้อกำหนดดังนี้

๘.๑๙.๑ วัสดุบริโภคและอาหารแห้งที่ไม่เสื่อมเสียง่าย รวมถึงอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท วัตถุดิบประเภทนี้มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์ และสิ่งสกปรก ผู้รับจ้างต้องตรวจสอบคุณภาพก่อนนำไปประกอบอาหารทุกครั้ง เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหารที่จัดให้ผู้ป่วย

๘.๑๙.๒ อาหารแห้งประเภทธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้ง หอม กระเทียม พริกแห้ง ต้องปราศจากเชื้อราและสิ่งปนเปื้อน ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในหีบห่อที่สมบูรณ์ สะอาด และมีคุณภาพ

๘.๑๙.๓ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ต้องมีสีตามธรรมชาติ ต้องไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมีหรือวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ปลอดภัย

๘.๑๙.๔ อาหารและวัตถุดิบที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำมันพืช น้ำมันพืช เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องตรวจสอบเครื่องหมายรับรองคุณภาพและวันหมดอายุ พร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดดังนี้

๘.๑๙.๔.๑ ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบหรือบวม

๘.๑๙.๔.๒ ต้องมีฉลากแสดงรายละเอียดที่สำคัญ ได้แก่ เลขทะเบียนอาหาร เครื่องหมายรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และวันหมดอายุ

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙



ประธานกรรมการ

(นางวราภรณ์ คงเสน่ห์)

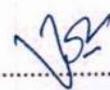
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



กรรมการ

(นางอศรียา สุวรรณ)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



กรรมการ

(นายเชษฐา แก้ววิรัช)

นักโภชนาการ (พทส.)

๘.๑๙.๔.๓ ทุบห่อหรือกล่องบรรจุต้องสะอาด ปราศจากไขแมลงสาบ สิ่งสกปรก หรือสิ่งแปลกปลอมข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับส่วนผสมสำคัญ

๘.๑๙.๔.๔ น้ำมันพืชที่ใช้ประกอบอาหารต้องเป็นน้ำมันใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร เช่น การผัด ใช้น้ำมันรำข้าวหรือถั่วเหลือง และการทอด ใช้น้ำมันปาล์ม

๘.๑๙.๔.๕ ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำโดยเด็ดขาด

๘.๑๙.๔.๖ น้ำส้มสายชูต้องเป็นน้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือ น้ำส้มสายชูหมัก ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานเดียวกับ อ.ส.ร.

๘.๑๙.๔.๗ ข้าวที่ใช้ประกอบอาหารต้องเป็น ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

๘.๒๐ วัตถุดิบสดและอาหารที่เน่าเสียง่าย เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ ฯลฯ เนื่องจากวัตถุดิบเหล่านี้เป็นตัวกลางนำเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัวได้ง่าย ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามนี้

๘.๒๐.๑ ควบคุมและตรวจสอบคุณภาพอย่างเคร่งครัด

๘.๒๐.๒ ล้างทำความสะอาดและเตรียมวัตถุดิบก่อนประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๘.๒๐.๓ ป้องกันการปนเปื้อนในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเก็บ ไปจนถึงการเตรียมก่อนปรุง

๘.๒๑ ผักสดที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องล้างทำความสะอาดโดยละลายผงโซเดียมไบคาร์บอเนต ๑ ช้อนโต๊ะ ในน้ำสะอาด ๒๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งก่อนนำไปปรุงอาหาร

๘.๒๒ ผลไม้ ต้องเป็นผลไม้สด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา มีคุณภาพตามฤดูกาล และต้องปราศจากสารเคมีหรือยาฆ่าแมลงตกค้าง

๘.๒๓ เนื้อสัตว์ ต้องมีความสด สะอาด ผ่านการตัดแต่งให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และแยกจัดเก็บตามชนิดของเนื้อสัตว์ โดยจัดเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมและปลอดภัย

๘.๒๔ เนื้อหมู ต้องเป็นเนื้อหมูอนามัย ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง สารปฏิชีวนะ และต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

๘.๒๕ ไข่ไก่ ต้องเป็นไข่ไก่ขนาดไม่น้อยกว่าเบอร์ ๒ มีความสด สะอาด และผ่านมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

๘.๒๖ ปริมาณสัดส่วนอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างเป็นผู้กำหนดตามคำแนะนำของนักโภชนาการโรงพยาบาลพูนพิณ

๘.๒๗ เครื่องปรุงอาหาร ต้องใช้เครื่องปรุงตามรายการที่นักโภชนาการโรงพยาบาลพูนพิณกำหนดเท่านั้น

๘.๒๘ ผลไม้ ขนม และเครื่องดื่ม ต้องจัดตามรายการที่โรงพยาบาลพูนพิณกำหนดสำหรับแต่ละวัน

#### ๙. ข้อกำหนดด้านการประเมินคุณภาพอาหารของผู้ป่วย

๙.๑ อาหารทุกปิ่นโต/รายการ ต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องและความเหมาะสมจากนักโภชนาการก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วย กรณีตรวจสอบอาหารแล้วไม่ผ่าน จะต้องดำเนินการให้มีการปรับปรุงเปลี่ยนอาหารทันที และให้บันทึกข้อผิดพลาด ข้อควรแก้ไข ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

๙.๒ ประเมินผลงานทุก ๑ เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถเข้าตรวจสอบ ให้คำแนะนำปรึกษาในทุกด้านที่จะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการได้ตลอดเวลา ถ้าเห็นสมควรอนุมัติให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความเหมาะสม ต้องดำเนินการภายในระยะเวลา ๗ วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

.....

.....ประธานกรรมการ  
(นางวราภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

.....

.....กรรมการ  
(นางอศรียา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....

.....กรรมการ  
(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๙.๓ ประเมินมาตรฐานตามแผนผังระวางสุขาภิบาลอาหารที่โรงพยาบาลพูนพินกำหนดโดยผู้รับจ้างต้องผ่านเกณฑ์การประเมินในแต่ละครั้ง

๙.๔ เกณฑ์ทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล ต้องผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงพยาบาล (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑) จำนวน ๗๕ ข้อ ต้องผ่านมาตรฐานข้อกำหนด ๘๐% ขึ้นไป

๙.๕ เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑ และ อ.๑๓) จำนวน ๕ ตัวอย่าง ต้องไม่พบการปนเปื้อน ๘๐% ขึ้นไป

๙.๖ การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ทางโรงพยาบาลพูนพิน จะทำการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารให้ผู้ป่วย รวมทั้งความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน หากพบว่ามีการปนเปื้อนในวัตถุดิบ หรือทดสอบการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑ และ อ.๑๓) ไม่ผ่านเกณฑ์ตามที่กำหนด โรงพยาบาลพูนพินจะส่งหนังสือแจ้งให้หยุดดำเนินการเพื่อปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารภายใน ๗ วัน เพื่อดำเนินการปรับปรุงคุณภาพสถานที่จำหน่ายอาหาร

#### ๑๐. ข้อกำหนดอื่น ๆ

๑๐.๑ ในกรณีที่ผู้รับจ้างมีความบกพร่องในการบริการอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดในโรงพยาบาลพูนพิน จะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ประกอบการรับทราบและไม่มีสิทธิเข้าเสนอราคาในครั้งต่อไป

๑๐.๒ กรณีพบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่อาหารปนเปื้อนในมืออาหารของผู้ป่วย ซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจและมีข้อร้องเรียน ภายหลังจากการตรวจสอบพบว่าเกิดความผิดพลาดของผู้รับจ้าง ดังนั้น ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบโดยการจัดเตรียมอาหารใหม่ให้ผู้ป่วย หากมีผลกระทบต่อผู้ป่วยจำนวนมาก เช่น เกิดอาการท้องเสีย หรือพบสิ่งแปลกปลอมในอาหารหลายราย หลังจากนักโภชนาการได้ไปตรวจสอบยืนยันแล้ว ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายอาหารมื้อนั้นทั้งหมด แต่สามารถให้บริการในมื้อถัดไปได้

๑๐.๓ ถ้าตรวจพบว่าครั้งต่อไป ผู้รับจ้างมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นอีก ไม่ว่าจะเป็นการผลิตหรือบริการอาหารผู้ป่วย เจ้าหน้าที่หรือผู้รับจ้างกระทำการใด ๆ หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม เช่น การบริการไม่สุภาพ อันเป็นเหตุให้โรงพยาบาลพูนพิน เกิดความเสียหายและเสื่อมเสียไปในทางที่ไม่ดี ทางโรงพยาบาลพูนพินมีสิทธิยกเลิกสัญญาจ้างหรือสงวนสิทธิ์ในการยื่นเสนอราคาครั้งต่อไป

๑๐.๔ ในกรณีจำเป็น ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาจ้างก่อนครบกำหนดเวลาในสัญญาจ้างโดยแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าเป็นหนังสือไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

#### ๑๑. ข้อกำหนดวงเงินในการจ้าง

งบประมาณที่ตั้งไว้ จำนวนเงิน ๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากเงินบำรุงงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๙

##### ๑๑.๑ ข้อกำหนด และระยะเวลาในการจ้าง

๑๑.๑.๑ โรงพยาบาลพูนพิน มีความประสงค์จ้างเหมาจัดทำอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลพูนพิน เพื่อประกอบอาหารและบริการ อาหารปรุงสำเร็จรูป การจัดส่งและการจัดเก็บ ให้แก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพูนพิน โดยผู้ว่าจ้างตกลงจะจ้างและผู้รับจ้างตกลงจะรับจ้างทำอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลพูนพิน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙

.....ประธานกรรมการ  
(นางวารภรณ์ คงเสน่ห์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

.....กรรมการ  
(นางอริยา สุวรรณ)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....กรรมการ  
(นายเชษฐา แก้ววิรัช)  
นักโภชนาการ (พทส.)

๑๑.๑.๒ ใบแสดงอัตราค่าอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ลำดับ	รายการ	จำนวน	อัตรา/ราคา	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
๑.	ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ	ตาม	๔๕ บาท/คน/มื้อ	๑,๓๕๗,๘๓๐.๐๐	วิธีคิด ๔๗ คน x ๔๕ บาท x ๓ มื้อ x ๒๔ วัน
๒.	ค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ	จำนวน	๕๕ บาท/คน/มื้อ	๕๒๙,๖๕๐.๐๐	วิธีคิด ๑๕ คน x ๕๕ บาท x ๓ มื้อ x ๒๔ วัน
๓.	ค่าอาหารว่างผู้ป่วยพิเศษ	จริง	๓๐ บาท/คน/มื้อ	๙๖,๓๐๐.๐๐	วิธีคิด ๑๕ คน x ๓๐ บาท x ๓ มื้อ x ๒๔ วัน
๒.	ข้าวต้มผู้ป่วยคลินิก โรคเบาหวาน (ทุกวันจันทร์ และวันพุธ)	๑ มื้อ	๗๕๐ บาท/หม้อ/มื้อ	๔๒,๐๐๐.๐๐	วิธีคิด ๑ หม้อ x ๗๕๐ บาท x ๕๖ วัน
จำนวนเงินทั้งสิ้น				๒,๐๒๕,๗๘๐.๐๐	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (ตัวอักษร) (สองล้านสองหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)					

หมายเหตุ ราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๑๒. งดงานและการจ่ายเงิน

กำหนดงดงานและการจ่ายเงินเป็นรายเดือน จำนวน ๗ เดือน โดยจ่ายเงินตามปริมาณผู้ป่วยที่เข้ารับบริการจริงของผู้ป่วยโรงพยาบาลพูนพิณ

๑๓. เกณฑ์การคัดเลือก/และพิจารณาคัดเลือก

พิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคา โดยพิจารณาคัดเลือกจากการใช้เกณฑ์ราคา

๑๔. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามสัญญาจ้าง จะกำหนดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมดตามสัญญาจ้างต่อวัน

๑๕. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลา ๑ ปี

๑๖. เงื่อนไขการชำระเงิน

ผู้ว่าจ้างจะดำเนินการชำระเงินให้แก่ผู้รับจ้างในวันที่ ๑๕ ของเดือนถัดไป ทั้งนี้ หากวันที่ ๑๕ ตรงกับวันเสาร์หรือวันอาทิตย์ จะเลื่อนการชำระเงินเป็นวันทำการก่อนหน้าวันดังกล่าว

ลงชื่อ .....  ..... ประธานกรรมการฯ

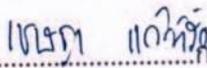
(นางวรารักษ์ คงเสน่ห์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....  .....กรรมการ

(นางอศรียา สุวรรณ)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....  .....กรรมการ

(นายเชษฐา แก้ววิรัช)

นักโภชนาการ (พทส.)

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## ชุดที่ 1

ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

ลงชื่อ.....*IM*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*A*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*KS*.....กรรมการ

ชุดที่ 1 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. เขียวหวานลูกชิ้นปลา 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกไก่ (เนื้อไก่) 3. แกงเลียงผักรวมหมู
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ราดหน้าไก่ผัดรวม 2. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มมะละกอกุ้ง 3. ไช้เขียวหมูสับผัดรวม
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. แกงจืดตำสิ่งเลือดหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วไก่ใส่ผัก 3. ใบเหลียงผัดไข่
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ห่อหมกปลา 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดกระเพราหมูสับ 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผักกาด
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวคลุกกะปิไก่หวาน 2. ต้มผักไก่แครอท 3. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. พะแนงไก่ 3. ต้มจับฉ่ายหมูผัดรวม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. คั่วกลิ้งหมู 3. ผัดมะระใส่ไข่
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลานิลจืดรดาผัดขิง 3. ต้มจืดผัดรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำปลา (เนื้อปลา) 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ..........กรรมการ  
ลงชื่อ..........กรรมการ

ชุดที่ 1 : อาหารธรรมดา (พิเศษ) ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. แกงเขียวหวานลูกชิ้น 4. ไข่ตุ๋นผักรวม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกไก่ (เนื้อไก่) 3. แกงเลียงผักรวมหมู 4. ผัดบล็อคโคลี่กุ้ง
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ราดหน้าไก่ผักรวม 2. ไข่ต้ม 3. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มมะละกอกุ้ง 3. ไข่เจียวหมูสับผักรวม 4. เต้าหู้หนึ่งหน้าหมูสับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผัดกะหล่ำปลีไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วไก่ใส่ผัก 3. ไบเหลียงผัดไข่ 4. เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง <small>ประธานกรรมการ</small>
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ท่อหมกปลา 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. น่องไก่เล็กทอดกระเทียม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย <small>กรรมการ</small> 2. ผัดกระเพราหมูสับ <small>กรรมการ</small> 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผักกาด 4. ไข่ขาวสุกนึ่งไก่สับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวคลุกกะปิไก่หวาน 2. ต้มฟักไก่แครอท (เนื้อไก่) 3. กุ้งหวาน 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 4. เห็ดหอมหนึ่งหน้าหมูบด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. พะแนงไก่ 3. ต้มจับฉ่ายหมูผักรวม 4. ไก่สับนึ่งไข่เค็ม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. คั่วกลิ้งหมู 3. ผัดมะระใส่ไข่ 4. ปลานึ่งขิง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลานิลจืดรสดาผัดขิง 3. ต้มจืดผักรวม+ไก่บั่นก้อน 4. ผัดมันแกว+กุ้ง 5. รุ้นใบเตย/รุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำปลา (เนื้อปลา) 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ 4. ไข่เจียวฝอย

ชุดที่ 1 : อาหารอ่อน ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. ปลาทุทอด 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกไก่ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับเต้าหู้
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมไก่ 3. หมูหนึ่งตั้งฉ่าย 4. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 3. ไช้เจียวหมูสับผักรวม
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่นึ่งซีอิ๊ว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มขมิ้น 3. ไข่เจียวผัดไข่ กรร... ประธานกรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งขิง 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผักกาด กรร... กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่หวาน 3. ต้มพริกไก่แครอท (เนื้อไก่) 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดกวางตุ้งหมูสับ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไช้ยัดไส้ (ไก่สับ+ผัก) 3. ต้มจับฉ่ายหมูผักรวม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ซุปน่องไก่มันฝรั่ง+แครอท 3. ผัดมะระใส่ไข่
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่ผัดขิง 3. ต้มจืดผักรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวต้ม 2. ต้มส้มปลา 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ

ชุดที่ 1 : อาหารอ่อน (พิเศษ) ปีงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. ปลาทอด 4. ไข่ตุ๋นผักรวม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกไก่ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับเต้าหู้ 4. ผัดบล็อคโคลี่กุ้ง
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมไก่ 3. หมูหนึ่งตั้งฉ่าย 4. ไข่ต้ม 5. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 3. ไข่เจียวหมูสับผักรวม 4. เต้าหู้หนึ่งหน้าหมูสับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่นึ่งซีอิ๊ว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผัดกะหล่ำปลีไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มขมิ้น 3. ไบเหลียงผัดไข่ 4. 4. ผัดหมูไข่ทรงเครื่อง.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งขิง 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. น่องไก่เล็กทอดกระเทียม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผักกาด 4. ไข่ขาวสุกนึ่งไก่สับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่หวาน 3. ต้มฟักไก่แครอท 4. กุ้งหวาน 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดกวางตุ้งหมูสับ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 4. เห็นหอมหนึ่งหน้าหมูบด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไข่ยัดไส้ (ไก่สับ+ผัก) 3. ต้มจับฉ่ายหมูผักรวม 4. ไก่สับนึ่งไข่เค็ม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ซุปน่องไก่มันฝรั่ง+แครอท 3. ผัดมะระใส่ไข่ 4. ปลานึ่งขิง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่ผัดขิง 3. ต้มจืดผักรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. ผัดมันแกว+กุ้ง 5. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวต้ม 2. ต้มส้มปลา 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ 4. ไข่เจียวฝอย

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## ชุดที่ 2

ลงชื่อ.....*AM*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*[Signature]*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*[Signature]*.....กรรมการ

ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

ชุดที่ 2 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่+เห็ด 3. บวบผัดหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิปลามะเขือ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวมันไก่ฉีก 2. ซุปฟักเขียว+ไก่ 3. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกเทียมหมู 3. ผัดกะหล่ำปลี+หมู
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงเทโพหมู 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ไก่ผัดฉ่า 3. แกงผักกาดขาวหมูสับเต้าหู้ กรรณการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกไก่ +มะเขือ 3. ผัดผักรวมกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดลูกชิ้น+มะเขือเปราะ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ กรรณการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ผัดซีอิ้ว เส้นเหลือง หมู 2. ซุปฟักเขียวไก่ 3. สาหร่ายข้าวโพด	1. ข้าวสวย 2. ถูฉีปลา (ปลาชิ้น) 3. ผัดผักรวม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไก่ผัดขิง (พริก) 3. แกงจืดวันเส้นไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ไก่ต้มใบชะมวง (พริก) 3. ไข่ตุ๋นผักรวม
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มปลาผักรวม 3. ผัดเห็ดรวมมิตร 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วกะทิมะละกอไก่สับ 3. แตงกวาผัดไข่

ชุดที่ 2 : อาหารธรรมดา (พิเศษ) ปีงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่+เห็ด 3. บวบผัดหมูสับ 4. ปลานึ่งซีอิ้ว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิปลามะเขือ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 4. ผัดผักกาดขาวหมูสับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวมันไก่ฉีก 2. ซุปฟักเขียว+ไก่ 3. ไข่ต้ม 4. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกเทียมหมู 3. ผัดกะหล่ำปลี+หมู 4. ไข่เจียวผักรวม
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงเทโพหมู 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ปลาตอลี่นึ่งขิง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ไก่ผัดฉ่า 3. แกงผักกาดขาวหมูสับเต้าหู้ 4. ผัดถั่วงอกหมูสับ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกไก่ +มะเขือ 3. ผัดผักรวมกุ้ง 4. ไก่ผัดพริกไทยดำ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดลูกชิ้นหมูมะเขือเปราะ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ผัดซีอิ้ว เส้นเหลียง หมู 2. ซุปฟักเขียวไก่ 3. หมูนึ่งไข่เค็ม 4. สาหร่ายเปียกข้าวโพด	1. ข้าวสวย 2. กล้วยปลากุ้ง 3. ผัดผักรวม 4. แกงจืดเห็ดหอมไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไก่ผัดขิง (พริก) 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. หมูสามรส 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ไก่ต้มใบชะมวง (พริก) 3. ไข่ตุ๋นผักรวม 4. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่ง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มปลาผักรวม 3. ผัดเห็ดรวมมิตร 4. หมูสับนึ่งเห็ดหอม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วกะทิมะละกอไก่สับ 3. แตงกวาผัดไข่ 4. มะละกอผัดไก่สับ

ชุดที่ 2 : อาหารอ่อน ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดไก่สับ 3. บวบผัดหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผักดอกหอมไก่ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มซีอิ๊ว 2. ซุปฟักเขียว+ไก่ 3. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ปลาต้มขมิ้น (ชิ้น) 3. ผักกะหล่ำปลีหมู
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปไก่มันฝรั่งแครอท 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดฉ่า 3. แกงจืดผักกาดหมูสับ ส่งชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. พะโล้ไก่+ไข่ 3. ผัดผักรวมกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้นปลา 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ ส่งชื่อ.....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. กวางตุ้งผัดหมูสับ 3. ซุปฟักเขียวไก่ 4. สาหร่ายข้าวโพด	1. ข้าวต้ม 2. ถูฉีปลา (ปลาชิ้น) 3. ผัดผักรวม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดขิง 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มใบชะมวง 3. ไข่ตุ๋นผักรวม
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเห็ดรวมมิตร 3. ปลานึ่งซีอิ๊วผักรวม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักรวม (หมูสับ) 3. แตงกวาผัดไข่

ชุดที่ 2 : อาหารอ่อน (พิเศษ) ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดไก่สับ 3. บวบผัดหมูสับ 4. ปลานึ่งซีอิ้ว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดดอกหอมไก่ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 4. ผัดผักกาดขาวหมูสับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่หนึ่งซีอิ้ว 3. ซุปผักเขียว+ไก่ 4. ไข่ต้ม 5. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ปลาต้มขมิ้น (ชิ้น) 3. ผัดกะหล่ำปลีหมู 4. ไข่เจียวผักรวม
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปไก่มันฝรั่งแครอท 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ปลาตอลี่นึ่งซิง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดฉ่า 3. แกงจืดผักกาดหมูสับเต้าหู้ 4. ผัดถั่วงอกหมูสับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. พะโล้ไก่+ไข่ 3. ผัดผักรวมกุ้ง 4. ไก่ผัดพริกไทยดำ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้นปลา 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. กวางตุ้งผัดหมูสับ 3. ซุปผักเขียวไก่ 4. หมูหนึ่งไข่เค็ม 5. สาหร่ายเปียกข้าวโพด	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งซีอิ้ว 3. ผัดผักรวม 4. แกงจืดเห็ดหอมไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดซิง 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. หมูสามรส 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มใบชะมวง 3. ไข่ตุ๋นผักรวม 4. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่ง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเห็ดรวมมิตร 3. ปลานึ่งซีอิ้วผักรวม 4. หมูสับนึ่งเห็ดหอม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักรวม หมูสับ 3. แตงกวาผัดไข่ 4. ปลานึ่ง

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## ชุดที่ 3

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ..........กรรมการ  
ลงชื่อ..........กรรมการ

ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

ชุดที่ 3 : อาหารธรรมดา ปีงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำใสตำลึงไก่ฉีก 2. ขนมปังทอดโรยหน้ามะพร้าว	1. ข้าวสวย 2. แกงเผ็ดจืดลดใส่มะเขือ 3. ผัดผักรวมมิตรไก่
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดน้ำพริก 2. ผักลวก (ผัก 3 ชนิดขึ้นไป) 3. ปลาทอด (ชิ้นแคะก้าง) 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดฟองเต้าหู้หมูสับ 3. ถูฉีปลาทุ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมูแดง 2. ต้มจืดผักเขียวไก่ 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มผักรวมหมูชิ้น 3. ไก่ผัดพริกขิง ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงป่าปลาย่างผัดรวม 3. ผัดคะน้าหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกหยวกไก่ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมกไก่ 2. ซุปผักไก่แครอท 3. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวสวย 2. พะแนงหมู 3. ฟักทองผัดไข่ไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิหมูสับประรด 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดหมู 2. แกงจืดผัดกาดขาวไก่สับ 3. ขนมกล้วย	1. ข้าวสวย 2. ท่อหมกหัวปลี (ไก่/ปลา/หมู) 3. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ

ชุดที่ 3 : อาหารธรรมดา (พิเศษ) ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก(ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำใสตำลึงไก่ฉีก 2. ไข่ต้ม 1 ฟอง 3. ขนมปังทอกรอบหน้ามะพร้าว	1. ข้าวสวย 2. แกงเผ็ดจืดปลาใส่มะเขือ 3. ผัดผักรวมมิตรไก่ 4. ไข่ตุ๋นกุ้งสับผัดรวม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดน้ำพริก 2. ผักลวก (ผัก 3 ชนิดขึ้นไป) 3. ปลาทอด (ชิ้นแคะก้าง) 4. ไข่เจียวผัดรวม (หั่นชิ้น) 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดฟองเต้าหู้หมูสับ 3. ผัดผัสดอก 4. ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมูแดง 2. ต้มจืดผักเขียวไก่ 3. ไข่ต้ม 1 ฟอง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มผัดรวมหมูชิ้น 3. ไก่ผัดพริกขิง.....ประธานกรรมการ 4. เต้าหู้ผัดถั่วงอก.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงป่าปลาอย่างผัดรวม 3. ผัดคะน้าหมู 4. ปลานึ่ง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย.....กรรมการ 2. ผัดพริกหยวกไก่ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมกไก่ 2. ซุปผักไก่แครอท 3. ไข่ต้ม 4. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวสวย 2. พะแนงหมู 3. ฟักทองผัดไข่ไก่สับ 4. ผัดบล๊อคโคลี่กุ้ง
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผัดผัก 3 สี 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิหมูสับประรด 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ 4. ผัดฉ่ำปลาตอร์รี่
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดหมู 2. แกงจืดผัดกาดขาวไก่สับ 3. ไข่ต้มน้ำพริก 4. ขนมกล้วย	1. ข้าวสวย 2. ท่อหมกหัวปลี (ไก่/ปลา/หมู) 3. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ 4. หมูผัดตะไคร้

ชุดที่ 3 : อาหารอ่อน ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก(ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดตำลึงไก่ก๋อน 3. ผัดมะละกอหมูสับ 4. ขนมฟักทอง	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลลีผัดขิง 3. ผัดผักรวมมิตรไก่
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดไข่น้ำผักรวม 3. ปลาทุทอด	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดฟองเต้าหู้หมูสับ 3. ปลาทูนึ่งซีอิ๊ว
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดฟักเขียวไก่ 3. หมูอบน้ำแดง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดพริกขิง 3. แกงจืดผักกาดขาวเห็ดหอม ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ 3. ผัดคะน้าหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม.....กรรมการ 2. ผัดพริกหยวกไก่.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสำหรับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 3. ซุปฟักไก่แครอท 4. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ 3. ฟักทองผัดไข่ไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดน่องไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจับฉ่ายหมู 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวไก่สับ 3. ไก่ผัดขิง 4. ขนมกล้วย	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ 3. ปลาทอด (แกะชิ้น)

ชุดที่ 3 : อาหารอ่อน (พิเศษ) ปังบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก(ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดตำลึงไก่ก๋อน 3. ผัดมะละกอกหมูสับ 4. ไข่ต้ม 5. ขนมพริกทอง	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลลีผัดขิง 3. ผัดผักรวมมิตรไก่ 4. ไข่ตุ๋นกุ้งสับผัดรวม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดไข่น้ำผัดรวม 3. ปลาทูนอด 4. ไข่เจียวผัดรวม (หันชิ้น) 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2. แกงจืดตำลึง วุ้นเส้นไก่สับ 3. ปลาทูนึ่งซีอิ๊ว 4. ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดผักเขียวไก่ 3. หมูอบน้ำแดง 4. ไข่ต้ม 1 ฟอง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดพริกขิง 3. แกงจืดผักกาดขาวหัดหอม 4. เต้าหู้ผัดถั่วงอก ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ 3. ผัดคะน้าหมู 4. ปลานึ่ง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกหยวกไก่ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 3. ซุปผักไก่แครอท 4. ไข่ต้ม 5. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักทองไข่ไก่สับ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผัดบล๊อคโคลี่กุ้ง
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดน่องไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผัดผัก 3 สหาย 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจับฉ่ายหมู 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ 4. ผัดฉ่ำปลาจิตรลดา
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวไก่สับ 3. ไก่ผัดขิง 4. ไข่ต้มน้ำหมูสับ 5. ขนมกล้วย	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ 3. ปลาทอด (แกะชิ้น) 4. หมูผัดตะไคร้

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## ชุดที่ 4

นางชื่อ.....ม.....ประธานกรรมการ  
นางชื่อ.....กรรมการ  
นางชื่อ.....กรรมการ

ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

ชุดที่ 4: อาหารธรรมดา ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดไก่มะเขือ 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ 3. ผัดคะน้าหมูสับ
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ 2. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มกุ้งผักรวม 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ทะเลาปลี
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดไก่ มะเขือ 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. ผัดต้มขมิ้น .....ประธานกรรมการ ลงชื่อ: .....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลาทูราดพริก (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวมปลาอย่าง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วกะทิมะขวิดใส่ไก่สับ 3. แต่งกวาดผัดไข่ ลงชื่อ: .....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ออกไก่ย่าง + น้ำจิ้มแจ่ว 3. ผัก 3 สีลวก 4. เฉาก้วยนมสด	1. ข้าวสวย 2. ต้มข้าวไก่ + พริก 3. หมูนึ่งไข่เค็ม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มส้มปลา (แกะก้าง) 3. คั่วกลิ้งไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวผัดหมูผักรวม 2. ซุปไก่ฟักเขียว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไข่พะโล้นองไก่ 3. ผัดกระเพราไก่ชิ้น 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกแกงเขียวหวานไก่ 3. ไข่ตุ๋นผักรวม

ชุดที่ 4: อาหารธรรมดา (พิเศษ) ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดไก่มะเขือ 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ไข่ตุ๋นแครอทไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ 3. ผัดคะน้าหมูสับ 4. หมูสับนึ่งไข่เค็ม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ 2. ไข่ต้ม 2. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มกุ้งผักรวม 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี 4. ไข่ยัดไส้ไก่สับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดไก่ มะเขือ 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ไข่ตุ๋นผักใบเขียว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. ไก่ต้มขมิ้น 4. ผัดขมิ้นแควคู่.....ประธานกรรมการ งชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลาทูราดพริก (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวมปลาอย่าง 4. เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย สงชื่อ.....กรรมการ 2. แกงคั่วกะทิมะละกอไก่สับ 3. แดงกวาผัดไข่ 4. ไข่ตุ๋นหมูสับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ออกไก่ย่าง + น้ำจิ้มแจ่ว 3. ผัก 3 สีลวก 4. ผัดเห็ดหอมหมูสับ 5. เฉาก๊วยนมสด	1. ข้าวสวย 2. ต้มข้าวไก่ + พริก 3. หมูนึ่งไข่เค็ม 4. ทอดมันข้าวโพด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มส้มปลา (แกะก้าง) 3. คั่วกลิ้งไก่สับ 4. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวผัดหมูผักรวม 2. ซุปไก่ฟักเขียว 3. ไก่ต้มซีอิ้ว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไข่พะโล้น่องไก่ 3. ผัดกระเพราไก่ชิ้น 4. ปลาทอดลึซุบแบ่งทอด 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกแกงเขียวหวานไก่ 3. ไข่ตุ๋นผักรวม 4. ออกไก่ผัดขิง

ชุดที่ 4 : อาหารอ่อน ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งซีอิ้ว 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ต้มฟักไก่ 3. ผัดคะน้าหมูสับ
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปไก่ตุ๋นมะระ 3. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่งซีอิ้ว 4. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมกุ้ง 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดไก่ใส่เห็ดน้ำใส 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดหมูถั่วฝักยาว 3. ไข่ต้มขมิ้น <i>W</i> ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาหนึ่งซีอิ้ว (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวม ปลาอย่าง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	ลงชื่อ.....กรรมการ 1. ข้าวต้ม 2. ผัดมะละกอหมูสับ 3. แดงกวาผัดไข่
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ออกไก่ย่าง 3. แกงจืดผัก 3 สี 4. เฉาก้วยนมสด	1. ข้าวต้ม 2. ต้มข้าวไก่ 3. หมูหนึ่งไข่เค็ม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มสั้มปลา (แกะก้าง) 3. หมูทอดกระเทียมพริกไทย 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมหมู 3. ซุปไก่ฟักเขียว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไข่พะโล้นองไก่ 3. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดไก่กะหล่ำปลี 3. ไข่ตุ๋นผักรวม

ชุดที่ 4 : อาหารอ่อน (พิเศษ) ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งซีอิ้ว 3. แกงเลี้ยงผักรวมไก่สับ 4. ไข่ตุ๋นแครอทไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน )	1. ข้าวต้ม 2. ต้มผักไก่ 3. ผัดคะน้าหมูสับ 4. หมูสับนึ่งไข่เค็ม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปไก่ตุ๋นมะระ 3. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่งซีอิ้ว 4. ไข่ต้ม 4. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมกุ้ง 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี 4. ไข่ยัดไส้ไก่สับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดไก่ใส่เห็ดน้ำใส 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ไข่ตุ๋นผักใบเขียว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดหมูถั่วฝักยาว 3. ไข่ต้ม 4. ผัดมันแกวกุ้ง ชวชือ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาหนึ่งซีอิ้ว (แกะก้าง) 3. แกงเลี้ยงผักรวม ปลาอย่าง 4. เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดมะละกอไก่สับ 3. แต่งกวาผัดไข่ 4. ไข่ตุ๋นหมูสับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ออกไก่ย่าง 3. แกงจืดผัก 3 สี 4. ผัดเห็ดหอมหมูสับ 5. เฉากวียนมสด	1. ข้าวต้ม 2. ต้มข้าไก่ 3. หมูนึ่งไข่เค็ม 4. ทอดมันข้าวโพด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มสั้มปลา (แกะก้าง) 3. หมูทอดกระเทียมพริกไทย 4. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมหมู 3. ซุปไก่ฟักเขียว 4. ไก่หนึ่งซีอิ้ว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไข่พะโล้นองไก่ 3. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 4. ปลาตอลี่นึ่ง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดไก่กะหล่ำปลี 3. ไข่ตุ๋นผักรวม 4. ออกไก่ผัดขิง

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## เดือนที่ 2 ชุดที่ 1

ลงชื่อ.....*M*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*[Signature]*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*[Signature]*.....กรรมการ

### ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

เดือนที่ 2 ชุดที่ 1 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่+เห็ด 3. บวบผัดหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิปลามะเขือ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวมันไก่ฉีก 2. ซุปฟักเขียว+ไก่ 3. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกเทียมหมู 3. ผัดกะหล่ำปลี+หมู
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงเทโพหมู 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. โจ๊กผัดปลา.....ประธานกรรมการ 3. ผัดผักกาดขาวหมูสับเต้าหู้รวมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกไก่ +มะเขือ 3. ผัดผักรวมกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดลูกชิ้น+มะเขือเปราะ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ผัดซีอิ้ว เส้นเหลือง หมู 2. ซุปฟักเขียวไก่ 3. สาหร่ายเปียกข้าวโพด	1. ข้าวสวย 2. กล้วยปลากุ้ง (ปลาชิ้น) 3. ผัดผักรวม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไก่ผัดขิง (พริก) 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ไก่ต้มใบชะมวง (พริก) 3. ไข่ตุ๋นผักรวม
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มปลาผักรวม 3. ผัดเห็ดรวมมิตร 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วกะทิมะละกอไก่สับ 3. แตงกวาผัดไข่

เดือนที่ 2 ชุดที่ 1 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่+เห็ด 3. บวบผัดหมูสับ 4. ปลานึ่งซีอิ้ว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิปลามะเขือ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 4. ผัดผักกาดขาวหมูสับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวมันไก่ฉีก 2. ซุปฟักเขียว+ไก่ 3. ไช้ต้ม 4. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกเทียมหมู 3. ผัดกะหล่ำปลี+หมู 4. ไช้เจียวผัดรวม  ประธานกรรมการ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงเทโพหมู 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ปลาตอลลีน้ำขิง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย  กรรมการ 2. ไก่ผัดฉ่ำ  กรรมการ 3. แกงผัดกาดขาวหมูสับเตาหู 4. ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงพริกไก่ +มะเขือ 3. ผัดผัดรวมกุ้ง 4. ไก่ผัดพริกไทยดำ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเผ็ดลูกชิ้น+มะเขือเปราะ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ผัดซีอิ้ว เส้นเหลือง หมู 2. ซุปฟักเขียวไก่ 3. หมูนึ่งไข่เค็ม 4. สาหร่ายเปียกข้าวโพด	1. ข้าวสวย 2. ถูฉีปลา 3. ผัดผัดรวม 4. แกงจืดเห็ดหอมไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไก่ผัดขิง (พริก) 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. หมูสามรส 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ไก่ต้มใบชะมวง (พริก) 3. ไช้ตุ๋นผัดรวม 4. ผัดกาดขาวห่อหมูสับนึ่ง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มปลาผัดรวม 3. ผัดเห็ดรวมมิตร 4. หมูสับนึ่งเห็ดหอม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วกะทิมะละกอไก่สับ 3. แตงกวาผัดไข่ 4. มะละกอผัดไก่สับ

เดือนที่ 2 ชุดที่ 1 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิ

อาหารอ่อน ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดไก่สับ 3. บวบผัดหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผักดอกหอมไก่ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่หนึ่งซีอิ้ว 3. ซุปฟักเขียว+ไก่ 3. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ปลาต้มขมิ้น (ชิ้น) 3. ผัดกะหล่ำปลีหมู สงชื่อ.....ประธานกรรมการ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปไก่มันฝรั่งแครอท 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม สงชื่อ.....กรรมการ 2. ไข่ผัดฉ่า สงชื่อ.....กรรมการ 3. แกงจืดผักกาดหมูสับเต้าหู้
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. พะโล้ไก่+ไข่ 3. ผัดผักรวมกุ้ง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้นปลา 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. กวางตุ้งผัดหมูสับ 3. ซุปฟักเขียวไก่ 4. สาหร่ายเปียกข้าวโพด	1. ข้าวต้ม 2. ไข่ปลา (ปลาชิ้น) 3. ผัดผักรวม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดขิง 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มใบชะมวง 3. ไข่ตุ๋นผักรวม
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเห็ดรวมมิตร 3. ปลานึ่งซีอิ้วผัดรวม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักรวม (หมูสับ) 3. แตงกวาผัดไข่

เดือนที่ 2 ชุดที่ 1 : อาหารธรรมดา ปังประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 2			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดไก่สับ 3. บวบผัดหมูสับ 4. ปลานึ่งซีอิ๊ว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดดอกหอมไก่ 3. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 4. ผัดผักกาดขาวหมูสับ
อังคาร	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. โภะนึ่งซีอิ๊ว 3. ซุปฟักเขียว+ไก่ 4. ไข่ต้ม 5. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ปลาต้มขมิ้น (ชิ้น) 3. ผัดกะหล่ำปลีหมู 4. ไข่เจียวฝักรวม ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปไก่มันฝรั่งแครอท 3. ผัดมันแกวกุ้ง 4. ปลาตอลี่นึ่งซีอิ๊ว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม ลงชื่อ.....กรรมการ 2. ไข่ผัดฉ่ำ ลงชื่อ.....กรรมการ 3. แกงจืดผักกาดหมูสับเต้าหู้ 4. ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. พะโล้ไก่+ไข่ 3. ผัดฝักรวมกุ้ง 4. ไก่ผัดพริกไทยดำ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้นปลา 3. แกงจืดตำลึงหมูสับ 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. กวางตุ้งผัดหมูสับ 3. ซุปฟักเขียวไก่ 4. หมูนึ่งไข่เค็ม 5. สาหร่ายเปียกข้าวโพด	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งซีอิ๊ว 3. ผัดฝักรวม 4. แกงจืดเห็ดหอมไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดขิง 3. แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ 4. หมูสามรส 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มใบชะมวง 3. ไข่ตุ๋นฝักรวม 4. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่ง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเห็ดรวมมิตร 3. ปลานึ่งซีอิ๊วฝักรวม 4. หมูสับนึ่งเห็ดหอม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดฝักรวม หมูสับ 3. แตงกวาผัดไข่ 4. ปลานึ่ง

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## เดือนที่ 2 ชุดที่ 2

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ

ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

เดือนที่ 2 ชุดที่ 2 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. เชี่ยวหวานลูกชิ้นปลา 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกไก่ (เนื้อไก่) 3. แกงเลียงผักรวมหมู
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ราดหน้าไก่ผักรวม 2. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มมะละกอกุ้ง 3. ไช้เจียวหมูสับผักรวม
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วไก่ใส่ผัก 3. ใบเหลียงผัดไข่  ประธานธรรมการ นางชื่อ.....
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ห่อหมกปลา 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย  ธรรมการ นางชื่อ..... 2. ผัดกระเพราหมูสับ 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผักกาด
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวคลุกกะปิไก่หวาน 2. ต้มผักไก่แครอท 3. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงchievหวานไก่ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. พะแนงไก่ 3. ต้มจับฉ่ายหมูผักรวม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. คั่วกลิ้งหมู 3. ผัดมะระใส่ไข่
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลานิลจืดรสตามัดขิง 3. ต้มจืดผักรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำปลา (เนื้อปลา) 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ

เดือนที่ 2 ชุดที่ 2 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. แกงเขียวหวานลูกชิ้น 4. ไข่ตุ๋นผักรวม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกไก่ (เนื้อไก่) 3. แกงเลียงผักรวมหมู 4. ผัดบดคอกโคลี่กุ้ง
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ราดหน้าไก่ผัดรวม 2. ไข่ต้ม 3. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มมะละกอกุ้ง 3. ไข่เจียวหมูสับผัดรวม 4. เต้าหู้หนึ่งหน้าหมูสับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผัดกะหล่ำปลีไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วไก่ใส่ผัก 3. ใบเหลียงผัดไข่ 4. เต้าหู้ไช้ทรงเครื่อง .....ประธานกรรมการ .....กรรมการ .....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ห่อหมกปลา 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. น่องไก่เล็กทอดกระเทียม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดกระเพราหมูสับ 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผัดกาด 4. ไข่ขาวสุกนึ่งไก่สับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวคลุกกะปิไก่หวาน 2. ต้มผักไก่แคโรท (เนื้อไก่) 3. กุ้งหวาน 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 4. เห็ดหอมนึ่งหน้าหมูบด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. พะแนงไก่ 3. ต้มจับฉ่ายหมูผัดรวม 4. ไก่สับนึ่งไข่เค็ม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. คั่วกลิ้งหมู 3. ผัดมะระใส่ไข่ 4. ปลาหนึ่งขิง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลานิลจืดรสตาผัดขิง 3. ต้มจืดผัดรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. ผัดมันแกว+กุ้ง 5. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำปลา (เนื้อปลา) 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ 4. ไข่เจียวฝอย

เดือนที่ 2 ชุดที่ 2 : อาหารธรรมดา ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. ปลาพุดทอด 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกไก่ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับเต้าหู้
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมไก่ 3. หมูนึ่งตั้งฉ่าย 4. บัวลอยน้ำขิง	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 3. ไช้เจียวหมูสับผักรวม
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่นึ่งซีอิ๊ว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มขมิ้น 3. ใบเหลียงผัดไข่ ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งขิง 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสำหรับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานหมู ลงชื่อ.....กรรมการ 3. แกงจืดไข่น้ำหมูสับผักกาด
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่หวาน 3. ต้มผักไก่แครอท (เนื้อไก่) 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดกวางตุ้งหมูสับ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไช้ยัดไส้ (ไก่สับ+ผัก) 3. ต้มจับฉ่ายหมูผักรวม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ซุปน่องไก่มันฝรั่ง+แครอท 3. ผัดมะระใส่ไข่
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่ผัดขิง 3. ต้มจืดผักรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวต้ม 2. ต้มส้มปลา 3. ผัดผักบุ้งไก่สับ

เดือนที่ 2 ชุดที่ 2 : อาหารธรรมดา ปังประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 1			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเต้าหู้หลอด+หมูสับ 3. ปลาทอด 4. ไข่ตุ๋นผักรวม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกไก่ 3. แกงจืดตำลึงหมูสับเต้าหู้ 4. ผัดบล๊อคโคลีกุ้ง
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมไก่ 3. หมูหนึ่งตั้งฉ่าย 4. ไข่ต้ม 5. บัวลอยน้ำจิง	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ 3. ไข่เจียวหมูสับผักรวม 4. เต้าหู้หนึ่งหน้าหมูสับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลลีหนึ่งซีอิ้ว 3. แกงจืดตำลึงเลือดหมู 4. ผัดกะหล่ำปลีไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ต้มขมิ้น 3. ไบเหลียงผัดไข่ 4. ไข่ตุ๋นไช้ทรงเตี๋ย 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน) ประธานกรรมการ กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งขิง 3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. น่องไก่เล็กทอดกระเทียม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 3. แกงจืดไช้หน้าหมูสับผักกาด 4. ไข่ขาวสุกหนึ่งไก่สับ กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไก่หวาน 3. ต้มผักไก่แครอท 4. กุ้งหวาน 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดกวางตุ้งหมูสับ 3. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 4. เห็ดหอมหนึ่งหน้าหมูบด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไข่ต้มนึ่ง (ไก่สับ+ผัก) 3. ต้มจับฉ่ายหมูผักรวม 4. ไก่สับนึ่งไข่เค็ม 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ซุปน่องไก่มันฝรั่ง+แครอท 3. ผัดมะระใสไข่ 4. ปลานึ่งขิง
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลลีผัดขิง 3. ต้มจืดผักรวม+ไก่ปั้นก้อน 4. ผัดมันแกว+กุ้ง 5. วุ้นใบเตย/วุ้นอัญชันมะนาว	1. ข้าวต้ม 2. ต้มส้มปลา 3. ผัดผักบั้งไก่สับ 4. ไข่เจียวผอย

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## เดือนที่ 2 ชุดที่ 3

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....กรรมการ

### ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

เดือนที่ 2 ชุดที่ 3 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิน

อาหารธรรมดา ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลาทอดเครื่องแกง 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ (เนื้อ) 3. ปลาทอดลึซุบแป้งทอด
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ (อกไก่) 2. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มกุ้งผักรวม 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่ น้ำใส 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. อกไก่ต้มขมิ้น
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลาทอดพริก (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวมปลาอย่าง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงคั่วกะทิมะละกอไก่สับ 3. แดงกวาผัดไข่  ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. อกไก่ย่าง + น้ำจิ้มแจ่ว 3. ผัก 3 สีลวก 4. เฉากวียนนมสด	1. ข้าวสวย  2. ต้มข่าอกไก่ 3. หมูหนึ่งไข่เค็ม ลงชื่อ.....กรรมการ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มส้มปลาทุ 3. คั่วกลิ้งหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวผัดหมูผักรวม 2. ซุปอกไก่ฟักเขียว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไข่พะโล้ไก่ 3. ผัดกระเพราหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกแกงเขียวหวานไก่ 3. ไข่ตุ๋นผักรวม

เดือนที่ 2 ชุดที่ 3 : อาหารธรรมดา (พิเศษ) ปีงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลาทอดเครื่องแกง 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ไข่ตุ๋นแครอทไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงเขียวหวานไก่ (เนื้อ) 3. ปลาทอดลึบแป้งทอด 4. หมูสับนึ่งไข่เค็ม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ (อกไก่) 2. ไข่ต้ม 2. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มกุ้งผักรวม 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี 4. ไข่ยัดไส้ไก่สับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่ น้ำใส 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ไข่ตุ๋นผักใบเขียว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดเครื่องแกงหมูถั่วฝักยาว 3. อกไก่ต้มขมิ้น 4. ผัดวุ้นเส้นกุ้ง.....ประธานกรรมการ องชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ปลาทอดพริก (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวมปลาอย่าง 4. เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. แกงควักกะทิมะละกอไก่สับ 3. แดงกวาผัดไข่ 4. ไข่ตุ๋นหมูสับ งชื่อ.....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. อกไก่ย่าง + น้ำจิ้มแจ่ว 3. ผัก 3 สีลวก 4. ผัดเห็ดหอมหมูสับ 5. เฉาก๊วยนมสด	1. ข้าวสวย 2. ต้มข้าวอกไก่ 3. หมูนึ่งไข่เค็ม 4. ทอดมันข้าวโพด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มส้มปลาหู 3. คั่วกลิ้งหมูสับ 4. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวผัดหมูผักรวม 2. ซุปอกไก่ผักเขียว 3. ไก่นึ่งซีอิ๊ว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ไข่พะโล้ไก่ 3. ผัดกระเพราหมู 4. ปลาทอดลึบแป้งทอด 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกแกงเขียวหวานไก่ 3. ไข่ตุ๋นผักรวม 4. อกไก่ผัดขิง

เดือนที่ 2 ชุดที่ 3 : อาหารอ่อน ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งซีอิ้ว 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ต้มฟักไก่ 3. ปลาตอลลีซุบแบ่งทอด
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปอกไก่ตุ๋นมะระ 3. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่งซีอิ้ว 4. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมกุ้ง 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดไก่ใส่เห็ดน้ำใส 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดหมูถั่วฝักยาว 3. ผัดไก่ต้มขมิ้น.....ประธานกรรมการ .....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาหนึ่งซีอิ้ว (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวม ปลาอย่าง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดมะละกอไก่สับ 3. แดงกวาผัดไข่ .....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ออกไก่ย่าง 3. แกงจืดผัก 3 สี 4. แฉก้วยนมสด	1. ข้าวต้ม 2. ต้มข้าวอกไก่ 3. หมูนึ่งไข่เค็ม
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มสัสมปลาทุ 3. หมูทอดกระเทียมพริกไทย 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมหมู 3. ซุปอกไก่ฟักเขียว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไข่พะโล้ไก่ 3. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกแกงเขียวหวานไก่ 3. ไข่ตุ๋นผักรวม

เดือนที่ 2 ชุดที่ 3 : อาหารอ่อน (พิเศษ) ปีงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลานึ่งซีอิ๊ว 3. แกงเลียงผักรวมไก่สับ 4. ไข่ตุ๋นแครอทไก่สับ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล ( 1 ส่วน )	1. ข้าวต้ม 2. ต้มผักไก่ 3. ปลาตอลลีซุบแบ่งทอด 4. หมูสับนึ่งไข่เค็ม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ซุปอกไก่ตุ๋นมะระ 3. ผักกาดขาวห่อหมูสับนึ่งซีอิ๊ว 4. ไข่ต้ม 4. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมกุ้ง 3. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่กะหล่ำปลี 4. ไข่ยัดไส้ไก่สับ
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดไก่ใส่เห็ดน้ำใส 3. ผัดข้าวโพดอ่อนหมูสับ 4. ไข่ตุ๋นผักใบเขียว 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดหมูถั่วฝักยาว 3. ออกไก่ต้มขมิ้น 4. ผัดมันแกวกุ้ง.....ประธานกรรมการ อ.จ.ก.....กรรมการ น.ก.ก.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ปลาทูนึ่งซีอิ๊ว (แกะก้าง) 3. แกงเลียงผักรวม ปลาอย่าง 4. เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดมะละกอไก่สับ 3. แดงกวาผัดไข่ 4. ไข่ตุ๋นหมูสับ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ออกไก่ย่าง 3. แกงจืดผัก 3 สี 4. ผัดเห็ดหอมหมูสับ 5. เฉากวียนมสด	1. ข้าวต้ม 2. ต้มข้าวอกไก่ 3. หมูนึ่งไข่เค็ม 4. ทอดมันข้าวโพด
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มส้มปลาทูน 3. หมูทอดกระเทียมพริกไทย 4. ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักรวมหมู 3. ซุปอกไก่ผักเขียว 4. ไก่นึ่งซีอิ๊ว
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ไข่พะโล้ไก่ 3. ผัดเปรี้ยวหวานหมู 4. ปลาตอลลีซุบแบ่งทอด 5. ผลไม้ตามฤดูกาล (1 ส่วน)	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกแกงเขียวหวานไก่ 3. ไข่ตุ๋นผักรวม 4. ออกไก่ผัดขิง

# เมนูอาหารผู้ป่วยใน

## เดือนที่ 2 ชุดที่ 4

ลงชื่อ.....*W*.....ประธานกรรมการ  
ลงชื่อ.....*[Signature]*.....กรรมการ  
ลงชื่อ.....*[Signature]*.....กรรมการ

### ปีงบประมาณ 2569

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลพูนพิณ

เดือน 2 ชุดที่ 4 : อาหารธรรมดา ปิงประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารธรรมดา ชุดที่ 4			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ผัดซีอิ้ว หมู/ไก่ 2. ขนมปังทอดโรยหน้ามะพร้าว	1. ข้าวสวย 2. แกงเผ็ดปลาจิตรลดาใส่มะเขือ 3. ผัดผักรวมมิตรไก่ชิ้น
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดน้ำพริก 2. ผักลวก (ผัก 3 ชนิดขึ้นไป) 3. ปลาทูทอด (แกะก้าง) 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว 3. กล้วยปลาทู (แกะก้าง)
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมูแดง 2. ต้มจืดอกไก่ผักเขียว 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มผักรวมหมูชิ้น 3. ผัดผักรักขิง ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงป่าปลาย่างผัดรวม 3. ผัดคะน้าหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย ลงชื่อ.....กรรมการ ส่งชื่อ.....กรรมการ 2. ผัดพริกหยวกไก่ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมกไก่ 2. ต้มจืดอกไก่ผักเขียว 3. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวสวย 2. พะแนงหมู 3. ฟักทองผัดไข่ไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำน่องไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิหมูสับประรด 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดหมู 2. แกงจืดผักกาดขาวไก่สับ 3. ขนมกล้วย	1. ข้าวสวย 2. คั่วกลิ้งหมู 3. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ

เดือน 2 ชุดที่ 4 : อาหารธรรมดา (พิเศษ) ปีงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิน

อาหารธรรมดา (พิเศษ) ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก(ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ผัดซีอิ้ว หมู /ไก่ 2. ไข่ต้ม 1 ฟอง 3. ขนมปังทอกรอบโรยหน้ามะพร้าว	1. ข้าวสวย 2. แกงเผ็ดปลาจิตรลดาใส่มะเขือ 3. ผัดผักรวมมิตรไก่ชิ้น 4. ไข่ตุ๋นกุ้งสับผัดรวม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดน้ำพริก 2. ผักลวก (ผัก 3 ชนิดขึ้นไป) 3. ปลาทอด (เกาะก้าง) 4. ไข่เจียวผัดรวม (หั่นชิ้น) 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หมูสับผัดกาดขาว 3. ผัดปลาทอด (เกาะก้าง) 4. ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมูแดง 2. ต้มจืดอกไก่ผักเขียว 3. ไข่ต้ม 1 ฟอง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงส้มผัดรวมหมูชิ้น 3. ไข่ตุ๋นผัดขิง.....ประธานกรรมการ 4. เต้าหู้ผัดถั่วงอก.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. แกงป่าปลาอย่างผัดรวม 3. ผัดคะน้าหมู 4. ปลาทอด 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. ผัดพริกหยวกไก่ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวหมกไก่ 2. ต้มจืดอกไก่ผักเขียว 3. ไข่ต้ม 4. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวสวย 2. พะแนงหมู 3. ฟักทองผัดไข่ไก่สับ 4. ผัดบล็อคโคลี่กุ้ง
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำน่องไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผัดผัก 3 สี 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. แกงกะทิหมูสับประรด 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ 4. ผัดฉ่าปลาจิตรลดา
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวผัดหมู 2. แกงจืดผัดกาดขาวไก่สับ 3. ไข่ยัดไส้หมูสับ 4. ขนมกล้วย	1. ข้าวสวย 2. คั่วกลิ้งหมู 3. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ 4. หมูผัดผัดรวม

เดือน 2 ชุดที่ 4 : อาหารอ่อน ปิงบประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก(ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดตำลึงไก่ก้อน 3. ผัดมะละกอกุ้ง 4. ขนมฟักทอง	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลลีผัดขิง 3. ผัดผักรวมมิตรไก่ชิ้น
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดไข่น้ำผักรวม 3. ปลาทูนอด (เกาะก้าง)	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว 3. ปลาทูนึ่งซีอิ๊ว เกาะก้าง
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดอกไก่ฟักเขียว 3. หมูอบน้ำแดง 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดพริกขิง 3. แกงจืดผักกาดขาวเห็ดหอม ง.ชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ 3. ผัดคะน้าหมู 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	ง.ชื่อ.....กรรมการ 1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกหยวกไก่ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสำหรับ ง.ชื่อ.....กรรมการ
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 3. ต้มจืดอกไก่ฟักเขียว 4. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ 3. ฟักทองผัดไข่ไก่สับ
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดน่องไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจับฉ่ายหมู 3. ผัดกวางตุ้งไก่สับ
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวไก่สับ 3. ไก่ผัดขิง 4. ขนมกล้วย	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ 3. ปลาทอด

เดือน 2 ชุดที่ 4 : อาหารอ่อน (พิเศษ) ปังประมาณ 2569 กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพูนพิณ

อาหารอ่อน (พิเศษ) ชุดที่ 3			
วัน	มือเช้า	มือเที่ยง	มือเย็น
จันทร์	1. โจ๊ก(ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดตำลึงไก่ก๋อน 3. ผัดมะละกอหมูสับ 4. ไข่ต้ม 5. ขนมปังทอด	1. ข้าวต้ม 2. ปลาตอลี่ผัดขิง 3. ผัดผักรวมมิตรไก่ชิ้น 4. ไข่ตุ๋นกุ้งสับผักรวม
อังคาร	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดไข่น้ำผักรวม 3. ปลาทูทอด (เกาะก้าง) 4. ไข่เจียวผักรวม (หันชิ้น) 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว 3. ปลาทูนึ่งซีอิ๊ว เกาะก้าง 4. ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง
พุธ	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดดอกไก่ฟักเขียว 3. หมูอบน้ำแดง 4. ไข่ต้ม 1 ฟอง 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ไก่ผัดพริกขิง 3. แกงจืดผักกาดขาวเห็ดหอม 4. เต้าหู้ผัดถั่วงอก.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
พฤหัสบดี	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ 3. ผัดคะน้าหมู 4. ปลาทอด 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ผัดพริกหยวกไก่.....กรรมการ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผัดดอกหอมกุ้ง
ศุกร์	1. โจ๊ก (หมู) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 3. ต้มจืดดอกไก่ฟักเขียว 4. ไข่ต้ม 5. ลูกเดือยนมสด	1. ข้าวต้ม 2. ผัดผักทองไข่ไก่สับ 3. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย 4. ผัดบล็อคโคลี่กุ้ง
เสาร์	1. โจ๊ก (ไก่) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจืดน่องไก่เห็ดฟาง 3. กะหล่ำปลีผัดวุ้นเส้นไข่ 4. ผัดผัก 3 สหาย 5. ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวต้ม 2. ต้มจับฉ่ายหมู 3. ผัดกวาดตุ้งไก่สับ 4. ผัดฉ่ำปลาจิตรลดา
อาทิตย์	1. โจ๊ก (ปลา) 2. นมจืด 240 มล.	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดผักกาดขาวไก่สับ 3. ไก่ผัดขิง 4. ไข่ต้มน้ำหมูสับ 5. ขนมกล้วย	1. ข้าวต้ม 2. แกงจืดเห็ดหอมหมูสับ 3. ปลาทอด 4. หมูผัดผักรวม

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

๑.ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพูนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน ๗ เดือน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

๒.หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลพูนพิน ตำบลท่าข้าม อำเภอพูนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๓.วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร จากเงินบำรุงโรงพยาบาลพูนพิน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๒,๐๒๕,๗๘๐.๐๐ บาท (สองล้านสองหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๔.วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๙

เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๐๒๕,๗๘๐.๐๐ บาท (สองล้านสองหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

จากพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ตามมาตรา ๔ นิยามคำว่า "ราคากลาง"(๔) ราคาที่ได้ที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด

โดยสืบราคาจากโรงพยาบาลฯ ในท้องตลาด จำนวน ๓ โรงพยาบาล

๕.๑ โรงพยาบาลเวียงสระ

๕.๒ โรงพยาบาลท่าฉาง

๕.๓ โรงพยาบาลท่าโรงช้าง

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

(ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๒/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙)

๖.๑ นางวรภรณ์ คงเสน่ห์	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
๖.๒ นางอิสริยา สุวรรณ	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
๖.๓ นายเชษฐา แก้ววิรัช	ตำแหน่ง นักโภชนาการ	กรรมการ