



ประกาศสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
เรื่อง ประกวดราคาจ้างค่าจ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวด  
ราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างค่า  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)  
ราคากลางของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๕,๐๕๒,๓๓๐.๐๐ บาท (ห้าล้านห้าหมื่นสองพันสาม  
ร้อยสามสิบบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว  
เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง  
การคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงาน  
ของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้  
จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร  
พัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันสิรินธรเพื่อ  
การฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอัน  
เป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อ  
เสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic  
Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑  
กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ  
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [www.snmri.go.th](http://www.snmri.go.th) หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือ  
สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๕๙๑-๔๒๔๒ ต่อ ๖๗๑๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๓



(นายสาธิต สันตคุสิต)

ผู้อำนวยการสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการ  
แพทย์แห่งชาติ

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

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๒๖/๒๕๖๓

การจ้างค่าจ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ตามประกาศ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ

ลงวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๓

สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างค่าจ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

**๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์**

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

**๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ**

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

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

### ๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

#### ๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

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

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

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

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

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

#### ๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) หลักประกันการเสนอราคา ตามข้อ ๕

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

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

#### ๔. การเสนอราคา

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

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคาที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

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

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕

(๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ จะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ

#### ๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

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

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

#### ๕. หลักประกันการเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องวางหลักประกันการเสนอราคาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ จำนวน ๒๖๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองแสนหกหมื่นบาทถ้วน) โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๕.๑ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารเซ็นสั่งจ่าย ให้แก่ "เงินนอกงบประมาณสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ" ซึ่งเป็นเช็คหรือตราพท์ลงวันที่ที่ใช้เช็คหรือตราพท์นั้นชำระต่อเจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นข้อเสนอ หรือก่อนวันนั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๕.๒ หนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารภายในประเทศตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

๕.๓ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๕.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด

กรณีที่ยื่นข้อเสนอนำเช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายหรือพันธบัตรรัฐบาลไทยหรือหนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ มาวางเป็นหลักประกันการเสนอราคาจะต้องส่งต้นฉบับเอกสารดังกล่าวมาให้สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติตรวจสอบความถูกต้องในวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๓ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ประสงค์จะใช้หนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ของธนาคารในประเทศเป็นหลักประกันการเสนอราคา ให้ระบุชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในหนังสือคำประกันอิเล็กทรอนิกส์ฯ ดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อกิจกรรมร่วมค้าดังกล่าว เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ ให้ระบุชื่อผู้เข้าร่วมค้ารายที่สัญญาร่วมค้ากำหนดให้เป็นผู้เข้ายื่นข้อเสนอกับหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หลักประกันการเสนอราคาตามข้อนี้ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติจะคืนให้ผู้ยื่นข้อเสนอหรือผู้ค้าประกันภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติได้พิจารณาเห็นชอบรายงานผลคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคาเรียบร้อยแล้ว เว้นแต่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่คัดเลือกไว้ซึ่งเสนอราคาต่ำสุดหรือได้คะแนนรวมสูงสุดไม่เกิน ๓ ราย ให้คืนได้ต่อเมื่อได้ทำสัญญาหรือข้อตกลง หรือผู้ยื่นข้อเสนอได้พ้นจากข้อผูกพันแล้ว

การคืนหลักประกันการเสนอราคา ไม่ว่าในกรณีใด ๆ จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย

## ๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ จะพิจารณาจาก ราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีกรรมการพิจารณา ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคา

อิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอดีขึ้นข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือบิดเบือนข้อมูลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นที่แข็งแรงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญาสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

## ๗. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๗.๑ เงินสด

๗.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่ "เงินนอกระบบประมาณสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ" โดยเป็นเช็คลงวันที่ที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ



๗.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๗.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๗.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ได้รับมอบไว้แล้ว

## ๘. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็นจำนวน ๑๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน ตุลาคม ๒๕๖๓) ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน พฤศจิกายน ๒๕๖๓) ให้แล้วเสร็จภายใน ๖๑ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน ธันวาคม ๒๕๖๓) ให้แล้วเสร็จภายใน ๙๒ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน มกราคม ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๒๓ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕๑ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน มีนาคม ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๘๒ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน เมษายน ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๑๒ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน พฤษภาคม ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๔๓ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน มิถุนายน ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๒๗๓ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมาบริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน กรกฎาคม ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐๔ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๓ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน จ้างเหมา

บริการและประกอบอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (เดือน สิงหาคม ๒๕๖๔) ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๓๕ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๘.๓๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งทำสถานที่จ้างให้สะอาดเรียบร้อย

#### ๙. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๙.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๙.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๙.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

#### ๑๐. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายใน สิ้นสุดสัญญานับถัดจากวันที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ติดตั้งเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

#### ๑๑. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอลื่นอื่น ๆ

๑๑.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงปีงบประมาณ ๒๕๖๔

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงปีงบประมาณ ๒๕๖๔ แล้วเท่านั้น

๑๑.๒ เมื่อสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

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

๑๑.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติได้คัด

เลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้อยจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้อยให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑.๔ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๑.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้อยค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๑.๖ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้อยค่าเสียหายใดๆ จากสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

#### ๑๒. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

#### ๑๓. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ ไว้ชั่วคราว

สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ

๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๓

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ**  
**จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564**  
**สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ**  
**ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563**

1. ความต้องการ จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างดำเนินการให้บริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ตามรายละเอียด ดังนี้-

- จำนวนเตียงผู้ป่วยใน 60 ที่ต่อวัน

สามัญ 36 ที่ ✓

พิเศษ 11 ที่ ✓

พิเศษ (ใหม่) 13 ที่ ✓

- ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564 รวม 365 วัน

- เงื่อนไขการดำเนินการให้บริการประกอบอาหารผู้ป่วยใน และการจ่ายเงินตามจำนวนที่ต่อวันที่เกิดขึ้นต่อเดือน

3. คุณสมบัติ

3.1 ผู้เสนอราคาต้องระบุคุณลักษณะของอาหารเป็น 5 ประเภท ดังนี้ -

1. อาหารธรรมดา

2. อาหารอ่อน

3. อาหารทางสายยาง

4. อาหารผู้มีภาวะการกลืนลำบาก (ขึ้นกับการพิจารณาของแพทย์/นักกิจกรรมบำบัด/นักกำหนดอาหาร)

5. อาหารเฉพาะโรค

โดยมีมือและการบริการอาหาร กำหนดเป็น 3 มื้อ ดังนี้-

มื้อที่ 1 อาหารเช้า บริการเวลา 07.00 น. ถึง 07.30 น.

มื้อที่ 2 อาหารกลางวัน บริการเวลา 11.30 น. ถึง 12.00 น.


มื้อที่ 3 อาหารเย็น บริการเวลา 16.00 น. ถึง 16.30 น.

หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ แจ้งให้ทราบและต้องส่งอาหารให้ผู้ควบคุมงานตรวจสอบก่อนถึงเวลาบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ป่วยที่มีภาวะปัญหาการกลืนลำบาก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารให้ตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด

ผู้เสนอราคาต้องจัดทำตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน แต่ละมื้อประกอบการเสนอราคา (ตามตัวอย่างเอกสารแนบท้ายที่ 3) โดยให้ยกตัวอย่าง อย่างน้อย 1 เดือน ทั้งนี้ ให้เสนอตารางรายการอาหารมาให้ผู้เกี่ยวข้องทราบก่อนดำเนินการไม่น้อยกว่า 15 วัน ซึ่งเป็นเมนูอาหารของเดือนถัดไป (ทุกวันที่ 15 ของทุกเดือน) โดยเฉพาะอาหารธรรมดา-อ่อน รวมทั้งอาหารเฉพาะโรคและอาหารผู้มีภาวะการกลืนลำบาก ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของโรคผู้ป่วยได้

- ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยต่างๆ โดยจัดเป็นสำรับมีฝาปิดให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบเบิกอาหาร พร้อมปิดป้ายชื่อ ชนิดอาหาร ห้องและตึกและขนส่งด้วยรถที่สะอาดปิดมิดชิด

  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
/-อุปการณ...

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564  
สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563

- อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารให้ใช้ตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด (ช้อนและส้อมใส่ของเครื่องปรุงรสบรรจุถุงเล็กให้เรียบร้อย)
- ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรมาบริการส่งอาหารให้ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้บริการให้

3.2 คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ

3.2.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด

3.2.2 อาหารผู้มีสภาวะการกลืนลำบาก ให้จัดตามสภาวะผู้ป่วยและตามปริมาณของอาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบากที่กำหนดในใบเบิกอาหาร ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและติด Slip – diet ที่ภาชนะบรรจุอาหารตามชื่อ – สกุล ที่แจ้งในใบเบิก (ตามเอกสารแนบท้ายที่ 1)

3.2.3 อาหารทางสายให้อาหาร ใช้สูตรอาหารปั่นผสม (Blenderized Formular)

3.2.4 อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบเบิกอาหาร ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและติด Slip – diet ที่ภาชนะบรรจุอาหารตามชื่อ – สกุล ที่แจ้งในใบเบิก

3.2.5 อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดทำตามที่กำหนดในใบเบิกอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงตามใบเบิกอาหาร

3.2.6 ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยรับประทานอิม โดยมีตัวแทนของผู้รับจ้างและคณะกรรมการของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ร่วมตรวจสอบ

3.3 คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร แบ่งออกเป็นประเภท ดังนี้

3.3.1 อาหารธรรมดา ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,600 - 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน 15-20% คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% มีสารอาหารและแร่ธาตุที่เหมาะสม

3.3.2 อาหารอ่อน ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,600 - 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน 15-20% คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% มีสารอาหารและแร่ธาตุที่เหมาะสม

3.3.3 โจ๊กหรือผู้ที่มีปัญหาการกลืน (Light Soft) ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,000 - 2000 กิโลแคลอรีโปรตีน 15-20% คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25% ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับสภาวะของผู้ป่วย หรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4 อาหารเฉพาะโรค มีดังนี้ :-

3.3.4.1 อาหารจำกัดโซเดียม ต้องให้พลังงาน 1,600 – 2,000 กิโลแคลอรี/วัน โปรตีน 15-20% คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% โซเดียมไม่เกิน 2,000 มก. ให้อาหารธรรมดา แต่ไม่ต้องเติมเกลือ เครื่องปรุงรส เช่น ผงชูรส ผงคนอร์ ซุปก้อน งดอาหารเค็มทุกชนิด เช่น ของหมักดอง เครื่องกระป๋อง อาหารแปรรูปต่าง ๆ เช่น ไข่เค็ม หมูหยอง ไส้กรอก ฯลฯ หรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.2 อาหารเบาหวาน ต้องให้พลังงาน 1,600 – 2,000กิโลแคลอรี/วัน โปรตีน 15 – 20% คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% งดขนมหวานทุกชนิดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูงเครื่องดื่มน้ำตาลหรือน้ำตาลเน้นอาหารที่มีเส้นใยสูง เช่น ผักและผลไม้รสไม่หวานจัด กรณีเป็นเครื่องดื่มประเภทนมเลือกใช้นมที่มีไขมันต่ำหรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ

.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
/3.3.4.3 อาหาร...

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564  
สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563

3.3.4.3 อาหารลดไขมัน ต้องให้พลังงาน 1,600 - 2,000 กิโลแคลอรี/วัน โปรตีน 15-20% คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25% งดเนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด อาหารทอด เนย ใส้กรอก ครีม กะทิ น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันปาล์ม ไอศกรีม ขนมเบเกอรี่ ฯลฯ เน้นอาหารที่มีเส้นใยสูง เช่น ผักและผลไม้ กรณีเป็นเครื่องดื่มประเภทนม เลือกใช้นมที่มีไขมันต่ำหรือนมถั่วเหลืองสูตรไขมันต่ำ น้ำตาลน้อย หรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.4 อาหารเพิ่มโปรตีน ต้องให้พลังงาน 1,600 - 2,000 กิโลแคลอรี/วัน คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% เพิ่มโปรตีน 25-30% โดยเป็นโปรตีนที่มาจากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้ออกไก่ เนื้อปลา นม ไข่ เป็นต้น หรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.5 อาหารเพิ่มธาตุเหล็ก ต้องให้พลังงาน 1,600 - 2,000 กิโลแคลอรี/วัน คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% โปรตีน 15-20% โดยใช้โปรตีนที่มีแหล่งสารอาหารธาตุเหล็กสูง ได้แก่ ตับ เลือดหมู ไข่แดง หอยแครง ฯลฯ หรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.6 อาหารเพิ่มไฟเบอร์ ต้องให้พลังงาน 1,600 - 2,000 กิโลแคลอรี/วัน คาร์โบไฮเดรต 50-60% ไขมัน 25-30% โปรตีน 15-20% เน้นอาหารที่มีเส้นใยสูง โดยเพิ่มอาหารที่มีไฟเบอร์สูง 25-35% จากพลังงานทั้งหมด โดยอาหารที่เป็นแหล่งไฟเบอร์ ได้แก่ ผักและผลไม้ ธัญพืช เช่น ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ฯลฯ หรือตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.7 อาหารจำกัดพลังงาน หรืออาหารเพิ่มพลังงาน ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.8 อาหารเฉพาะโรคอื่นๆ เช่น โรคไต โรคตับ โรคภูมิคุ้มกันบกพร่อง (โรค SLE) โรคเอสไอวี ฯลฯ ต้องตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

3.3.4.9 อาหารทางสายยาง ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์/นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย และต้องใส่บรรจุมาในถุงสะอาดปราศจากเชื้อเพื่อป้องกันอาหารบูดเสีย

3.3.4.10 อาหารอื่น ๆ ที่แพทย์จำเป็นต้องกำหนดรายการเพิ่ม นอกเหนือจากรายการหลัก จะต้องทำใบเสนอราคาแนบท้าย เช่น อาหารผู้ป่วยที่มีภาวะการกลืนลำบาก ตามอาหารดัดแปลงมาตรฐาน ของ IDDSI, ไข่ต้ม, ไข่ตุ๋น, กล้วย, ส้ม, น้ำส้มคั้น ฯลฯ แต่ถ้ากรณีที่เป็นน้ำซุ๊ปให้บริษัทดำเนินการจัดเพิ่มโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายกับผู้ป่วย

#### 3.4 สถานที่ดำเนินการ

สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนดให้ผู้เสนอราคาใช้สถานที่ของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ประกอบและปรุงอาหาร โดยผู้เสนอราคาสามารถเสนอการปรับปรุงสถานที่ได้ตามที่เห็นเหมาะสม ซึ่งต้องคำนึงถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตามมาตรฐานกองสุขาภิบาล กรมอนามัย กำหนด เช่น

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

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564  
สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563

1. ที่เก็บอาหารสด/แห้ง
  - บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง/หั่น/ปอก)
  - บริเวณประกอบอาหาร
2. บริเวณที่จัดวางอาหารประกอบเสร็จแล้ว
3. บริเวณจัดสำรับ – แยกอาหารตามประเภท/ตักผู้ป่วย
4. บริเวณจัดเตรียมอาหารทางสายให้อาหาร ควรแยกไว้เป็นส่วนอย่างชัดเจน
5. บริเวณล้าง และขั้นตอนการล้างเก็บภาชนะให้เป็นไปตามขั้นตอน สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด
6. ลักษณะการล้างเสียดอาหารจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย
7. บริเวณเก็บ ทิ้งขยะและเศษอาหาร
8. มีบ่อดักไขมัน และ การทำความสะอาด

### 3.5 การจัดทำอาหาร

จะต้องให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปทุกขั้นตอน ดังนี้

3.5.1 วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง และอาหารแปรรูป ได้รับเครื่องหมายอย. จากสำนักคณะกรรมการอาหาร แบ่งออกเป็น

3.5.1.1 อาหารแห้งประเภทธัญพืช ได้แก่ ข้าวสาร เมล็ดถั่วเขียว ถั่วลิสง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว ตลอดจนพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม และอื่นๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อน เชื้อรา และควรจะบรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

- ข้าวสาร ต้องเป็นข้าวหอมมะลิ 100%

- ข้าวกล้อง ต้องเป็นข้าวกล้องหอมมะลิ 100%

3.5.1.2 อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรมีสีธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว, สีสังเคราะห์, ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

3.5.1.3 อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องมีเครื่องหมายอย. จากสำนักคณะกรรมการอาหาร

3.5.2 วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด จะต้องเป็นวัตถุดิบปลอดสารพิษ โดยสั่งซื้อจากกลุ่มเกษตรกรรากหญ้า, สหกรณ์ประชารัฐหรือแหล่งที่มีการรับรองและให้เครื่องหมายตราสัญลักษณ์ “อาหารปลอดภัย” (Food Safety) โดยมีใบรับรองจากแหล่งซื้อนอกจากนี้ทางงานโภชนาการจะมีการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนทุกๆ 1 เดือน (รายละเอียดตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์) หลักเกณฑ์ ดังนี้

3.5.2.1 ประเภทผักสดและผลไม้สด ผ่านการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์)

3.5.2.2 ประเภทเนื้อสัตว์ ผ่านการรับรองมาตรฐาน (เชิงสะอาด/ปศุสัตว์ OK) จากกรมปศุสัตว์ ใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด และเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง อุณหภูมิ 0 °C รอกการปรุงอุณหภูมิ 5 - 7 °C)

3.5.2.3 อาหารทะเลผ่านการตรวจสอบสารปนเปื้อน (เช่น โลหะหนัก สารฟอร์มาลิน)

3.5.2.4 ปริมาณและสัดส่วนอาหาร ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้กำหนดเอง โดยคำนวณจากนักกำหนดอาหารของโรงพยาบาล ซึ่งจะกำหนดสัดส่วน ปริมาณและคุณภาพ ของผู้ป่วยแต่ละราย และขึ้นอยู่กับสภาวะของโรคผู้ป่วยด้วย

.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
/3.6 สถานที่...

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564  
สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563

3.6 สถานที่จัดสำหรับอาหาร

จะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดสถานที่จัดสำหรับอาหารในบริเวณโรงครัวของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ดังนี้

3.6.1 ผู้รับจ้างสามารถใช้โรงครัวสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ในการจัดสำหรับอาหารได้ โดยสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว ให้ผู้รับจ้าง และเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หากเกิดกรณีชำรุดเสียหาย และค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุง ตามระยะเวลาของการซ่อมบำรุงของเครื่อง และกรณีวัสดุงานบ้าน งานครัวชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้ให้สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ

3.6.2 ผู้รับจ้างทำความสะอาดโต๊ะ และบริเวณที่จัดสำหรับอาหาร ณ ตึกโภชนาการทั้งก่อนและหลังการจัดสำหรับทุกครั้ง

3.6.3 ผู้รับจ้างต้องล้างและทำความสะอาดรถส่งอาหารผู้ป่วยทุกวัน โดยผู้รับจ้างต้องจัดรถรับส่งอาหารมาใช้งานเอง

3.6.4 ผู้รับจ้างเตรียมภาชนะสำหรับเก็บเศษอาหารให้เรียบร้อย วันต่อวัน ถึงขยะที่มีฝาปิดมิดชิด

3.6.5 การทำความสะอาดที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น และล้างตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

3.7 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร

- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสแตนเลสพร้อมฝาปิด หรือที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ ชามสแตนเลส พร้อมฝาปิด หรือตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด

3.8 ข้อกำหนดอื่น

3.8.1 ผู้รับจ้างต้องมีประสบการณ์ การประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล อย่างน้อย 1 ปีขึ้นไป

3.8.2 ผู้รับจ้างจะต้องมีโภชนาการหรือนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหาร อย่างน้อย 1 คน เพื่อกำหนดตารางรายการอาหารในแต่ละเดือน

3.8.3 ผู้รับจ้างต้องกำหนดให้บุคลากรทุกรายผ่านการตรวจสุขภาพ ตามเกณฑ์ของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด (ตามเอกสารแนบท้ายที่ 2) จากแพทย์ของภาครัฐ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3.8.4 การประเมินผลงานของกระบวนการงานประกอบอาหารผู้ป่วยใน ดำเนินการประเมินทุก 1 เดือน ตามมาตรฐานที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด

3.8.5 ผู้รับจ้างต้องแสดงแบบรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์ม หรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยและผู้บริหารอาหารผู้ป่วย เพื่อให้สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ พิจารณาความเหมาะสมประกอบการเสนอราคา

3.8.6 ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้น้ำประปา ไฟฟ้า ในส่วนที่ผู้รับจ้างดำเนินงาน พร้อมทั้งชำระค่าใช้จ่ายเป็นรายเดือนทุกเดือน ตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด

3.8.7 ผู้รับจ้าง ต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที และสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการผู้ป่วยได้ ตามสมควรแก่กรณี (ตามเอกสารแนบท้ายที่ 3)

.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
/3.8.8 หากสถาบันฯ...



รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564  
สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563

3.8.8 หากสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ได้แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร 2 ครั้งแล้ว ผู้รับจ้างยังมิได้ปรับปรุงแก้ไข กระบวนการงานประกอบอาหารผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่แจ้ง สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาที่ว่าจ้าง โดยผู้รับจ้างไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น

3.8.9 เครื่องปรุงประกอบอาหารต้องมีเครื่องหมาย ออย. จากสำนักคณะกรรมการอาหาร

3.8.10 ผู้รับจ้าง ต้องมีคู่มือมาตรฐาน เพื่อที่รสชาติจะได้สม่ำเสมอ ให้กับคณะกรรมการสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ประกอบการเสนอราคา

3.8.11 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงแบบรูป หรือตัวอย่างอาหารของผู้ป่วยแต่ละประเภท ให้กับคณะกรรมการสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ประกอบการเสนอราคา

3.8.12 การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด

3.8.13 ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารประจำเดือน โดยได้รับการตรวจสอบ และเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ทุก 1 เดือน โดยเสนอล่วงหน้าตามที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด เพื่อแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

3.8.14 กรณีอุปกรณ์ประกอบหรืออุปกรณ์การให้บริการอาหารผู้ป่วยที่เป็นของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ ทุกชิ้น เกิดชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซม หรือชดเชยให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ทั้งนี้ รายละเอียดอุปกรณ์ประกอบหรืออุปกรณ์การให้บริการอาหาร ทางสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ จะดำเนินการสรุปรายการอุปกรณ์ประกอบอาหารต่างๆ ส่งมอบให้ผู้รับจ้างเพื่อใช้งาน

3.8.15 ผู้รับจ้างควรเข้าร่วมกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย เช่น กิจกรรม 5 ส. และกิจกรรมพัฒนาคุณภาพ ฯลฯ

### 3.9 การส่งใบเบิกอาหาร

ทางหอผู้ป่วยสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ จะจัดทำใบเบิกอาหารตามจำนวนผู้ป่วยพิเศษ/สามัญ โดยให้ผู้รับจ้างมารับ เวลา 14.30 น. (ก่อนวันประกอบอาหาร) โดยทางหอผู้ป่วยสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดอาหารผู้ป่วยได้ทางโทรศัพท์

### 3.10 การส่งมอบ

3.10.1 ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบก่อนการบริการ การประเมินคุณภาพ หรือ รสชาติ จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่นักกำหนดอาหารของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด (คณะกรรมการตรวจรับจะทำการสุ่มตรวจอาหาร โดยไม่แจ้งล่วงหน้า ซึ่งผู้รับจ้างต้องจัดอาหารตามที่คณะกรรมการฯ กำหนดมาให้ตรวจสอบ)

3.10.2 กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายและต้องเสียค่าปรับ เพิ่มขึ้นอีกมีมูลค่า 1,000 บาท จากการแก้ไขปัญหาของสถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ และถ้าติดต่อกัน 3-6 มื้อต่อเดือน ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา

3.10.3 กรณีอาหารเฉพาะโรค ถ้ามีการลดปริมาณอย่างอื่นจะต้องมีการทดแทนอาหารที่ผู้ป่วยสามารถรับประทานได้

3.11 การดำเนินการเบิกค่าอาหาร ตามจำนวนที่ผู้ว่าจ้างได้แจ้ง คุณ ราคาต่อวัน คุณ จำนวนวันในแต่ละเดือน

### 3.12 การตรวจรับ

เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยในจะดำเนินการตรวจรับทุกวัน ถ้ากรณีอาหารไม่ตรงกับรายการอาหารที่แจ้งไว้ (ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อน 1 วัน) และปรับเปลี่ยนรายการอาหารให้ใกล้เคียงกับรายการอาหารเดิม หากไม่แจ้งให้คณะกรรมการทราบ สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในมื้อนั้น

.....ประธานกรรมผล  
.....กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ 2564  
สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพทางการแพทย์แห่งชาติ  
ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2563

---

- 3.13 ผู้เสนอราคาจะต้องส่งมอบอาหารผู้ป่วยตามจำนวนที่ผู้ว่าจ้างได้แจ้ง โดยไม่มีการรับประกันขั้นต่ำ  
3.14 หากมีเหตุผิดปกติ เช่น เกิดโรคอุบัติใหม่ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามแนวทางป้องกันการแพร่กระจายเชื้อ  
ที่สถาบันสิรินธรเพื่อการฟื้นฟูฯ กำหนด

4. เงื่อนไขการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาต้องจัดชุดเอกสารตามเงื่อนไขหลักฐานการเสนอราคา เอกสารประกวดราคาจ้างฯ ดังนี้-

- 4.1 ข้อเสนอด้านเทคนิคการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน ผู้เสนอราคาต้องเสนอ
- 4.1.1 ความเข้าใจในข้อกำหนดและเงื่อนไขงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย
- 4.1.2 แนวทางและวิธีการดำเนินงานในขั้นตอนต่างๆ ได้แก่
- 4.1.2.1 การเตรียมวัสดุุดิบก่อนการประกอบอาหาร
- 4.1.2.2 การประกอบอาหาร
- 4.1.2.3 การจัดส่งอาหาร
- 4.1.2.4 การให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยใน
- 4.1.2.5 อื่นๆ เช่น ตารางกำหนดรายการอาหารแต่ละเดือน , คู่มือตำรับมาตรฐาน , แสดง  
แบบรูป หรือตัวอย่างอาหารของผู้ป่วยแต่ละประเภท , แสดงแบบรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์ม หรือเครื่องแบบสำหรับ  
เจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยและผู้บริการอาหารผู้ป่วย และรายชื่อโภชนากรหรือนักโภชนาการหรือนัก  
กำหนดอาหาร ฯลฯ ที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงาน โดยให้ค่านิ่งมาตรฐานความถูกต้อง ตามสุขลักษณะมาตรฐาน  
กองสุขาภิบาล กรมอนามัย
- 4.2 ข้อเสนอด้านราคาการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยในอย่างน้อยต้องประกอบด้วยรายละเอียด  
ต่าง ๆ ดังนี้ -
- 4.2.1 แบบใบเสนอราคา
- 4.2.2 ตารางเสนอราคา โดยต้องแสดงรายการที่จำเป็นและเหมาะสม เช่น
- 4.2.2.1 ค่าวัสดุุดิบในการประกอบอาหาร
- 4.2.2.2 ค่าเชื้อเพลิง - วัสดุสิ้นเปลือง
- 4.2.2.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ
- 4.2.2.4 ค่าบริหาร - ดำเนินการ
- 4.2.2.5 ภาษีมูลค่าเพิ่ม
- 4.2.2.6 ฯลฯ

## ประเภทของอาหารผู้มีสภาวะการกลืนลำบากตามลักษณะเครื่องดื่มและอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสของมาตรฐาน (IDDSI)


## เครื่องดื่มดัดแปลงเนื้อสัมผัส ตามมาตรฐาน IDDSI

ระดับ		รายละเอียด	ตัวอย่างเช่น	วิธีทดสอบ
0	ไม่หนืด TNO	ไหลเหมือนน้ำ สามารถไหลผ่านหลอด/จุกนมได้ง่าย	น้ำเปล่า น้ำสมุนไพรมะนาว น้ำหวานเจือจาง น้ำผลไม้เจือจาง น้ำซุปลากรอง	มีของเหลวตัวอย่างคงเหลืออยู่ในกระบอกฉีดยาน้อยกว่า 1 ml. หลังจากปล่อยให้ไหล 10 วินาที
1	หนืดเล็กน้อย ST1	หนืดมากกว่าน้ำ แต่ยังสามารถไหลผ่านหลอด/จุกนมได้	น้ำข้าว น้ำผลไม้ไม่มีกาก	มีของเหลวตัวอย่าง 1-4 ml คงเหลืออยู่ในกระบอกฉีดยา หลังจากปล่อยให้ไหล 10 วินาที
2	หนืดน้อย MT2	สามารถจิบจากแก้วได้ แต่ต้องอาศัยแรงดูด เมื่อต้องการดูดผ่านหลอด/จุกนม	นมเปรี้ยว นมชาดมันเนย	มีของเหลวตัวอย่าง 4-8 ml คงเหลืออยู่ในกระบอกฉีดยา หลังจากปล่อยให้ไหล 10 วินาที
3	หนืดปานกลาง MO3	สามารถรับประทานได้ด้วยช้อนหรือดื่มจากแก้ว ไม่สามารถรับประทานได้ด้วยส้อม เนื่องจากอาหารเหลวจะไหลผ่านช่องส้อม ต้องอาศัยแรงดึงดูด หากต้องการดื่มจากหลอด	น้ำผึ้ง น้ำเชื่อมเข้มข้น น้ำผลไม้เข้มข้น สมูตตี้	มีของเหลวตัวอย่างไม่ต่ำกว่า 8 ml คงเหลืออยู่ในกระบอกฉีดยา หลังจากปล่อยให้ไหล 10 วินาที มีส่วนที่หยุดหรือไหลผ่านช่องส้อมได้อย่างช้าๆ
4	หนืดมาก EX4	ลักษณะเนื้อเนียน เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่จำเป็นต้องอาศัยการเคี้ยว สามารถรับประทานได้ด้วยช้อน	โยเกิร์ตชนิดตัด พุดดิ้ง ข้าวปั้น โจ๊กปั้น	สามารถคงรูปได้เป็นก้อนอยู่บนส้อมได้ คงรูปได้บนช้อน สามารถตักจากช้อนได้ง่าย เมื่อตะแคงช้อนต้องไม่มีความแน่นหรือไม่มีความเหนียว

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

ประเภทของอาหารผู้มีภาวะการกลืนลำบากตามลักษณะเครื่องดื่มและอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสของมาตรฐาน (IDDSI)

อาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัส ตามมาตรฐาน IDDSI

ระดับ	รายละเอียด	ตัวอย่างเช่น	วิธีทดสอบ	
3	อาหารเหลว LQ3	สามารถรับประทานได้ด้วยช้อนหรือดื่มจากแก้ว ไม่สามารถรับประทานได้ด้วยส้อม เนื่องจากอาหารเหลวจะไหลผ่านช่องส้อม ต้องอาศัยแรงดึงดูด หากต้องการดื่มจากหลอด	ซूपชั่น	มีของเหลวตัวอย่างไม่ต่ำกว่า 8 ml คงเหลืออยู่ในกระบอกฉีดยาหลังจากปล่อยไหล 10 วินาที มีส่วนที่หยุดหรือไหลผ่านช่องส้อมได้อย่างช้าๆ
4	อาหารบดละเอียด PU4	อาหารเนียน เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่จำเป็นต้องอาศัยการเคี้ยว สามารถรับประทานได้ด้วยช้อน	เต้าฮวย สังขยา ไข่ตุ๋น ข้าวบดละเอียด อาหารบดละเอียด โจ๊กปั่น	สามารถคงรูปได้เป็นก้อนอยู่บนส้อมได้ คงรูปได้บนช้อน สามารถตกจากช้อนได้ง่าย เมื่อตะแคงช้อนต้องไม่มีความแน่นหรือไม่มีความเหนียว
5	อาหารสับละเอียด&ชุ่มน้ำ MM5	อาหารอ่อนนุ่มอย่างมาก มีชิ้นเล็ก และมีความชุ่มน้ำ จำเป็นต้องอาศัยการเคี้ยวเพียงเล็กน้อย	เนื้อสัตว์บดละเอียด มันบด กล้วยบด ไข่ตุ๋น ข้าวตุ๋นบดละเอียด โจ๊ก	ขนาดชิ้นอาหารไม่เกิน 4 mm. x 4 mm. สำหรับผู้ใหญ่ และไม่เกิน 2 x 2 mm. สำหรับทารกและเด็ก คงรูปได้บนช้อน อาหารสามารถตกจากช้อนได้ง่ายเมื่อตะแคงช้อน อาหารต้องไม่มีเนื้อแน่นหรือมีความเหนียว
6	อาหารอ่อน&ชิ้นเล็ก SB6	อาหารอ่อนชิ้นเล็ก มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีความชุ่มน้ำ แต่ต้องไม่มีส่วนที่เป็นของเหลวไหลหรือหยุดออกมาจากอาหารได้ จำเป็นต้องอาศัยการเคี้ยว	เนื้อสัตว์ตุ๋นเปื่อยๆ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ผักต้มจนเปื่อยๆหั่นเป็นชิ้นเล็ก ผลไม้เนื้อนุ่มที่ไม่มีเม็ดหั่นเป็นชิ้นเล็ก	ขนาดชิ้นอาหารไม่เกิน 1.5x1.5 cm. สำหรับผู้ใหญ่ และไม่เกิน 8 mm. x 8 mm. สำหรับทารกและเด็ก เมื่อใช้ส้อมกดลงบนอาหาร อาหารจะถูกทำให้เปลี่ยนรูป หรือแตกเป็นชิ้นเล็กและไม่สามารถกลับคืนรูปได้อีก
7	อาหารเคี้ยวง่าย EC7	อาหารทั่วไป มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีความเหมาะสมต่อพัฒนาการและช่วงวัย จำเป็นต้องอาศัยการกัดและการเคี้ยว	เนื้อสัตว์ตุ๋นเปื่อยๆ ผักต้มจนเปื่อย ผลไม้เนื้อนุ่มที่ไม่มีเม็ด	ไม่มีวิธีการทดสอบเฉพาะ
7	อาหารธรรมดา RG	อาหารทั่วไปมีเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย มีความเหมาะสมต่อพัฒนาการและช่วงวัย จำเป็นต้องอาศัยการกัดและเคี้ยว	อาหารทั่วไป	ไม่มีวิธีการทดสอบเฉพาะ 

เอกสารอ้างอิง : IDDSI มาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะกลืนลำบากและวิธีทดสอบ

หมายเหตุ อาหารแต่ละลำดับขึ้นอยู่กับประเมินของแพทย์/นักกิจกรรมบำบัด สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะผู้ป่วย

เกณฑ์การตรวจสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชน  
ดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

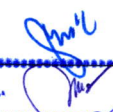
ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
1.	CBC	ปกติ
2.	HB, Ag	ไม่พบ
3.	CXR	ปกติ
4.	Stool Exam	ไม่พบ parasite ova
5.	Stool C/S	ไม่พบ salmonella shigella
6.	เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่พบ (ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียชนิด SI-2) หมายเหตุ.ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐ

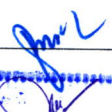
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

## ตารางรายละเอียดตัวอย่างการจัดอาหารแต่ละประเภท


ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
1. อาหารธรรมดา (พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม หรือ ไข่ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้</li> </ul> <p>♣ <b>หมายเหตุ</b> เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- อาหารเสริมงานเล็ก (คาว) 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
2. อาหารอ่อน (พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง</li> <li>(กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- อาหารเสริมงานเล็ก (คาว) 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
3. อาหารธรรมดา (สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> </ul> <p><b>หมายเหตุ</b> เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง</li> </ul>

  
 .....ประชาชนกรรมาการ  
 .....กรรมาการ  
 .....กรรมาการ

4. อาหารอ่อน (สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
5. อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (เค็มน้อย)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง(เค็มน้อย) + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้</li> </ul> <p>♣ หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
6. อาหารลดโซเดียม (อ่อน -พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (เค็มน้อย)</li> <li>(กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (เค็มน้อย)+ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>(กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (เค็มน้อย)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง (เค็มน้อย)(กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>


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

7. อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (เค็มน้อย) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง(เค็มน้อย)หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง(เค็มน้อย) + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> </ul> <p>หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง(เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง(เค็มน้อย)</li> </ul>
8. อาหารลดโซเดียม (อ่อน -สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้มมีกับข้าว 2 อย่าง (เค็มน้อย)(กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (เค็มน้อย) + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (เค็มน้อย)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (เค็มน้อย)</li> <li>- ผลไม้(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้มมีกับข้าว 2 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (เค็มน้อย)</li> </ul>
9. อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (เครื่องในสัตว์, ไขมันต่ำ)+ไข่ขาวต้ม 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul> <p>❖ หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง(ไขมันต่ำ)</li> <li>- อาหารเสริมจานเล็ก (ควา) 1 อย่าง(ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
10. อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน -พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ) +ไข่ขาวต้ม 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>



  
 .....ประชาชนกรรณภท  
 .....กรรณภท  
 .....กรรณภท



	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง (ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) <b>หรือ</b></li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง(ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
11. อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) <b>หรือ</b></li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) <b>หรือ</b></li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง(เครื่องในสัตว์,ไขมันต่ำ) + ไช้ขาวต้ม 1 ฟอง</li> <li>❖ <b>หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</b></li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ <b>หรือ</b></li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง(ไขมันต่ำ)</li> </ul>
12. อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน -สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) <b>หรือ</b></li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ) + ไช้ขาวต้ม 1 ฟอง</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) <b>หรือ</b></li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง(ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
13. อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย) <b>หรือ</b></li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย) <b>หรือ</b></li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง + ไช้ต้ม หรือ ไช้ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย)</li> <li>❖ <b>หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</b></li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย) <b>หรือ</b></li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้รสหวานน้อย</li> </ul>


  
 .....ประธานคณะกรรมการ  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ

	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง (ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้(อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง(ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
11. อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง(เครื่องในสัตว์,ไขมันต่ำ) + ไข่ขาวต้ม 1 ฟอง</li> </ul> <p>♣ หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง(ไขมันต่ำ)</li> </ul>
12. อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน -สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ) + ไข่ขาวต้ม 1 ฟอง</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง (ไขมันต่ำ)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง(ไขมันต่ำ) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
13. อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้ม หรือ ไข่ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย)</li> </ul> <p>♣ หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ผลไม้(รสหวานน้อย) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้รสหวานน้อย</li> </ul>

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

	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 3 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย</li> </ul>
14. อาหารเบาหวาน (อ่อน -พิเศษ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) + ไข่ต้ม หรือ ไข่ลวก 1 ฟอง</li> <li>- นมขาดมันเนย หรือ เครื่องดื่มร้อน(ใช้น้ำตาลสำหรับเบาหวาน)</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง(งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้รสหวานน้อย (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (งดน้ำตาล)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 3 อย่าง (งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
15. อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง(งดน้ำตาล)หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ต้มหรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> </ul> <p>หมายเหตุ เน้นจัดข้าวสวยเป็นหลัก เนื่องจากผู้ป่วยต้องทำกิจกรรมช่วงเช้า</p>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล)</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง(งดน้ำตาล)</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล)</li> </ul>
16. อาหารเบาหวาน (อ่อน -สามัญ)	เช้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง (งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ ข้าวต้มเครื่อง (ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) + ไข่ต้ม หรือไข่ลวก 1 ฟอง</li> </ul>
	กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้ม มีกับข้าว 2 อย่าง(งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> <li>- ผลไม้ รสไม่หวาน (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) หรือ</li> <li>■ อาหารจานเดียว 1 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (งดน้ำตาล)</li> <li>- ซุป หรือ แกงจืด 1 อย่าง</li> <li>- ผลไม้ รสหวานน้อย (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง)</li> </ul>
	เย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ข้าวต้มมีกับข้าว 2 อย่าง (อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง) (งดน้ำตาล)</li> </ul>
17. อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบาก (พิเศษ)	เช้า	<p>อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบาก ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI ระดับที่ 4 อาหารบดละเอียด (IDDSI ระดับ 4) เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ อาหารบดละเอียด เนื้อเนียน</li> </ul> </li> </ul> <p>หมายเหตุ หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารจิวหมด.....ประธานกรรมการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI ระดับที่ 5 อาหารสับละเอียด &amp; ชุ่มน้ำ เช่น ใน 1 ชุด</li> </ul> <p>ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยว ลักษณะอ่อนนุ่มชิ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่</li> </ul>


	<p>-IDDSI <u>ระดับที่ 6</u> อาหารอ่อน &amp; ซีนเล็ก ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ กรณีอาหารจานเดียว เช่น ผัดซีอิ๊วนี้่มๆ ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ กรณีเป็นข้าวสวยนี้่มๆแฉะๆ + มีกับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ ผลไม้สุกนี้่ม ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>■ <u>ระดับที่ 7</u> อาหารปกติ งดเผ็ด พริกไทย เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ข้าวสวย มีกับข้าว 3 อย่าง (ปกติ)</li> <li>❖ ผลไม้ หรือ</li> <li>❖ อาหารจานเดียว + เครื่องเคียง (ปกติ)</li> <li>❖ ผลไม้ หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>
เย็น	<p>อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบาก ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้</p> <p>- IDDSI <u>ระดับที่ 4</u> อาหารบดละเอียด (IDDSI ระดับ 4) เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ อาหารบดละเอียด เนื้อเนียน</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>- IDDSI <u>ระดับที่ 5</u> อาหารสับละเอียด &amp; ชุมน้ำ เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยว ลักษณะอ่อนนุ่มขึ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม. หรือ กรณีเป็นข้าวต้ม + กับข้าว</li> <li>❖ ข้าวต้มชิ้นๆ + กับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่มขึ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม.</li> <li>❖ ผลไม้สุกนี้่มสับละเอียด ขึ้นเล็กๆ นุ่มและนี้่ม สามารถใช้ฟันบดเคี้ยวได้ง่าย ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม.</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>-IDDSI <u>ระดับที่ 6</u> อาหารอ่อน &amp; ซีนเล็ก ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ กรณีอาหารจานเดียว เช่น ผัดซีอิ๊วนี้่มๆ ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ กรณีเป็นข้าวสวยนี้่มๆแฉะๆ + มีกับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ ผลไม้สุกนี้่ม ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>

  
 .....กรรมการ  
 .....กรรมการ

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI <u>ระดับที่ 7</u> อาหารปกติ งดเผ็ด พริกไทย เช่น</li> <li>❖ ข้าวสวย มีกับข้าว 3 อย่าง (ปกติ)</li> <li>❖ ผลไม้ หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>
18. อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะ การกลืนลำบาก (สามัญ)	เช้า	<p>อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบาก ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI <u>ระดับที่ 4</u> อาหารบดละเอียด (IDDSI ระดับ 4) เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</li> <li>❖ อาหารบดละเอียด เนื้อเนียน</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI <u>ระดับที่ 5</u> อาหารสับละเอียด &amp; ชุ่มน้ำ เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</li> <li>❖ ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยว ลักษณะอ่อนนุ่มชิ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม. หรือ กรณีเป็น ข้าวต้ม + กับข้าว</li> <li>❖ ข้าวต้มชิ้นๆ + กับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่มชิ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม.</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI <u>ระดับที่ 6</u> อาหารอ่อน &amp; ชิ้นเล็ก ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุ่มน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x 15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. เช่น</li> <li>❖ กรณีอาหารจานเดียว เช่น ผัดซีอิ๊วหมูๆ ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุ่มน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x 15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ กรณีเป็นข้าวสวยนุ่มๆและๆ + มีกับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุ่มน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x 15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>ระดับที่ 7</u> อาหารปกติ งดเผ็ด พริกไทย เช่น</li> <li>❖ ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง (ปกติ)</li> <li>❖ ข้าวต้มเครื่อง (ปกติ)</li> <li>❖ ข้าวสวย มีกับข้าว 2 อย่าง (ปกติ) หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>
	กลางวัน	<p>อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบาก ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI <u>ระดับที่ 4</u> อาหารบดละเอียด (IDDSI ระดับ 4) เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</li> <li>❖ อาหารบดละเอียด เนื้อเนียน</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IDDSI <u>ระดับที่ 5</u> อาหารสับละเอียด &amp; ชุ่มน้ำ เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</li> <li>❖ ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยว ลักษณะอ่อนนุ่มชิ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม. หรือ กรณีเป็น ข้าวต้ม + กับข้าว</li> <li>❖ ข้าวต้มชิ้นๆ + กับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่มชิ้นเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม. หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>

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

		<p>-IDDSI <u>ระดับที่ 6</u> อาหารอ่อน &amp; ซีนเล็ก ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ กรณีอาหารจานเดียว เช่น ผัดซีอิ๊วนี้่มๆ ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ กรณีเป็นข้าวสายนิ่มๆและๆ + มีกับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>- IDDSI <u>ระดับที่ 7</u> อาหารปกติ งดเผ็ด พริกไทย เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ข้าวสวย + มีกับข้าว 2 อย่าง (ปกติ)</li> <li>❖ อาหารจานเดียว (ปกติ)</li> <li>❖ ผลไม้ หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>
	<p>เย็น</p>	<p>อาหารผู้ป่วยที่มีสภาวะการกลืนลำบาก ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้</p> <p>- IDDSI <u>ระดับที่ 4</u> อาหารบดละเอียด (IDDSI ระดับ 4) เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ อาหารบดละเอียด เนื้อเนียน</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>- IDDSI <u>ระดับที่ 5</u> อาหารสับละเอียด &amp; ชุมน้ำ เช่น ใน 1 ชุด ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยว ลักษณะอ่อนนุ่มซึนเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม. หรือ กรณีเป็นข้าวต้ม + กับข้าว</li> <li>❖ ข้าวต้มชิ้นๆ + กับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่มซึนเล็ก ขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 4 x 4 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 2 x 2 มม.</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>-IDDSI <u>ระดับที่ 6</u> อาหารอ่อน &amp; ซีนเล็ก ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ กรณีอาหารจานเดียว เช่น ผัดซีอิ๊วนี้่มๆ ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> <li>❖ กรณีเป็นข้าวสายนิ่มๆและๆ + มีกับข้าว 2 อย่าง ลักษณะอาหารมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุมน้ำขนาดอาหาร ผู้ใหญ่ ไม่เกิน 15 x15 มม. สำหรับเด็ก ขนาดอาหารไม่เกิน 6 x 6 มม. หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p> <p>- IDDSI <u>ระดับที่ 7</u> อาหารปกติ งดเผ็ด พริกไทย เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ข้าวสวย + มีกับข้าว 2 อย่าง (ปกติ) หรือ</li> </ul> <p><u>หมายเหตุ</u> หรือขึ้นกับแพทย์ นักกิจกรรม หรือนักกำหนดอาหารกำหนด</p>

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