

รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

จ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน

1. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลเมตตาประชารักษ์ (วัดไร่ขิง) มีความประสงค์จะจ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน เพื่อให้บริการสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาลฯ ประจำปีงบประมาณ 2570 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2569 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2570

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยใน

2.2 เพื่อให้ผู้รับจ้างที่มีความรู้ด้านอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการและเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์

2.3 เพื่อให้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว มีคุณภาพตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและคุณค่าโภชนาการที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

3.1 มีความสามารถตามกฎหมาย

3.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

3.3 ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

3.4 ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

3.5 ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

3.6 มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3.7 เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขาย/รับจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

3.8 ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาล ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

3.9 ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

3.10 ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

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

กรณีที่ข้อตกลง กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมคำหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมคำรายอื่นทุกราย กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลักกิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมคำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมคำที่ยื่นข้อเสนอ สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมคำ การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมคำ

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

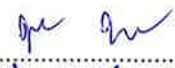
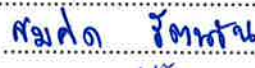
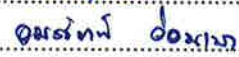
3.12 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(1) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า 1 ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(2) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า 2 ล้านบาท

(3) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน 500,000.00 บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน 90 วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการ ที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(4) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณี ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอ ไม่เกิน 90 วัน

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

(5) กรณีตาม (1) - (4) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(5.1) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(5.2) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ 10) พ.ศ. 2561

4. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะงานจ้าง

4.1 คุณสมบัติการบริการอาหารผู้ป่วย

4.1.1 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องระบุคุณลักษณะของอาหาร เป็น 8 ประเภท ดังนี้

- 1) อาหารธรรมดาพิเศษ
- 2) อาหารอ่อนพิเศษ
- 3) อาหารธรรมดาสามัญ
- 4) อาหารอ่อนสามัญ
- 5) อาหารเหลวหรือเหลวใส (3 อย่างขึ้นไป)
- 6) อาหารเฉพาะโรค/อาหารที่ต้องยกเว้น
- 7) อาหารอิสลาม/อาหารเจ/อาหารมังสวิรัต/อาหารสำหรับชาวต่างชาติ/และอื่นๆ
- 8) อาหารว่าง-พิเศษ

โดยมีมือและการบริการอาหาร กำหนดเป็น 4 มือ ดังนี้

มือที่ 1	อาหารเช้า	บริการเวลา 07.30 น. ถึง 08.00 น.
มือที่ 2	อาหารกลางวัน	บริการเวลา 11.30 น. ถึง 12.00 น.
มือที่ 3	อาหารว่าง-พิเศษ	บริการเวลา 14.00 น. ถึง 15.00 น.
มือที่ 4	อาหารเย็น	บริการเวลา 16.30 น. ถึง 17.00 น.

โดยผ่านกระบวนการเตรียม ปรุง ผักสด ส่งมอบ และประเมินผล หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลฯ แจ้งให้ทราบและต้องส่งอาหารให้ผู้ควบคุมงานตรวจสอบก่อนถึงเวลาบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องจัดทำตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน (ตามตัวอย่างเอกสาร-แนบท้ายที่ 1) โดยอาหารธรรมดาพิเศษ, อาหารอ่อนพิเศษ, อาหารธรรมดาสามัญ, อาหารอ่อนสามัญ, อาหารเหลวหรือเหลวใส (3 อย่างขึ้นไป) ล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

4.2 คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

1. **อาหารธรรมดา** ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,800 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม

1.1 อาหารธรรมดาพิเศษและพิเศษ VIP ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,800 กิโลแคลอรีต่อวัน ประกอบด้วย

โปรตีน	15% ของ (KL/D) คิดเป็นกรัม = 67.5 กรัม
ไขมัน	30% ของ (KL/D) คิดเป็นกรัม = 60.0 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	55% ของ (KL/D) คิดเป็นกรัม = 247.5 กรัม

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

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
นมพร่องมันเนย	1 กล่อง	250 มล.	8	8	12	150
ผัก	3 ส่วน	300	6	-	15	75
ผลไม้	2 ส่วน	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	30	120
ข้าวแบ่ง	9 1/2 ส่วน	570	19	-	171	760
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	5 ส่วน	150	35	15	-	275
น้ำมันถั่วเหลือง	8 ส่วน	40	-	40	-	360
น้ำตาลทราย		20	-	-	20	80
รวม			68	63	248	1,820

1.2 อาหารธรรมดาสามัญ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผัก	4	400	8	-	20	100
ข้าว	11	660	22	-	198	880
ผลไม้	1 ส่วน	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	15	60
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	5.5	165	38.5	16.5	-	302.5
น้ำมันถั่วเหลือง	9	45	-	45	-	405
น้ำตาลทราย		15	-	-	15	60
รวม			68.5	61.5	248	1,807.5

2. อาหารอ่อน ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,600 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม

2.1 อาหารอ่อนพิเศษและอาหารอ่อนพิเศษ VIP ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,600 กิโลแคลอรีต่อวัน (KL/D) ประกอบด้วย

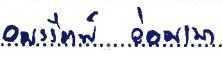
โปรตีน 15% ของ (KL/D) คิดเป็นกรัม = 60.0 กรัม
ไขมัน 30% ของ (KL/D) คิดเป็นกรัม = 54.0 กรัม
คาร์โบไฮเดรต 55% ของ (KL/D) คิดเป็นกรัม = 220.0 กรัม

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

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
นมพร่องมันเนย	1 กล่อง	250 มล.	8	8	12	150
ผัก	2	200	4	-	10	50
ผลไม้	1 ½	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	22.5	90
ข้าวต้ม	8 ½	850	17	-	153	680
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	5	150	35	15	-	275
น้ำมันถั่วเหลือง	6.5	32.5	-	32.5	-	292.5
น้ำตาลทราย		20	-	-	20	80
รวม			64	55.5	217.5	1,617.5

2.2 อาหารอ่อนสามัญ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผัก	2	200	4	-	10	50
ผลไม้	1	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	15	60
ข้าวต้ม	10	1,000	20	-	180	800
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	5	150	35	15	-	275
น้ำมันถั่วเหลือง	7.5	37.5	-	37.5	-	337.5
น้ำตาลทราย		20	-	-	20	80
รวม			59	52.5	225	1,602.5

 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

3. อาหารเฉพาะโรค เช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ หลอดเลือดแข็งตัว โรคไต และโรคเกาต์ ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,600 – 1,800 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสมเฉพาะสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย หลีกเลี่ยงอาหารต้องห้ามของผู้ป่วยแต่ละโรค โดยจัดให้ถูกต้องตามหลักโภชนบำบัด

4.3 สถานที่ดำเนินการ

ผู้รับจ้างต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข และข้อตกลงที่โรงพยาบาลฯ กำหนดให้สอดคล้องกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย และมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และกิจกรรม 5 ส.

- ที่เก็บอาหารสด/ แห้ง
- บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง/หั่น/ปอก)
- บริเวณประกอบอาหาร
- บริเวณที่จัดวางอาหารประกอบเสร็จแล้ว
- บริเวณจัดสำรับ-แยกอาหารตามประเภท/ ตักผู้ป่วย
- บริเวณล้าง ขั้นตอนการล้างเก็บภาชนะ และทำความสะอาดสถานที่ประกอบการให้เป็นไปตามขั้นตอนที่โรงพยาบาลกำหนด (ต้องใช้วัสดุที่สะอาดและตรวจสอบไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารผู้ป่วย)
- ลักษณะการล้างล้างอาหารจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย (ตามเอกสารแนบท้าย 3)
- บริเวณเก็บ ทิ้งขยะและเศษอาหาร (ต้องมีหลักฐานของการทำลาย เศษอาหาร)
- รถพักถาดอาหารที่ใช้แล้ว ควรทำความสะอาดทุกวัน หรือทุกครั้งกรณีที่เปื้อนมาก และนำไปล้างอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
- ระบบควบคุมระบบน้ำเสีย ระบุ มีถังดักไขมัน (ตามเอกสารแนบท้าย 3)
- การทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย ต้องทำความสะอาดตามมาตรฐาน การป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ โดยใช้หลักการ Universal Precaution เช่น

1. การทำความสะอาดบริเวณประกอบอาหาร, พื้นไม่เปียกและไม่เลอะไม่มีเศษอาหารตกค้าง

2. ปิดประตูสถานที่ประกอบอาหารไม่ให้มีสัตว์รบกวน เช่น แมลงวัน หนู แมลงสาบ

4.4 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร

- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสแตนเลส พร้อมซ้อนส้อมสแตนเลสหรือภาชนะอื่นใดที่มีฝาปิดถาดอาหารมิดชิดถาดหรือใช้วัสดุคลุมอาหารให้มิดชิด และได้มาตรฐานตามกองสุขาภิบาลกำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ ขามสแตนเลสเกรด 304 พร้อมซ้อนส้อมหรือภาชนะอื่นใดที่มีฝาปิดถาดอาหารมิดชิดถาด และได้มาตรฐานตามกองสุขาภิบาลกำหนด

.....ประธานกรรมการ
สมศักดิ์ ใจเย็น.....กรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการ
อนุพงศ์ ดอนม.....กรรมการ

- ผู้ป่วยพิเศษ VIP ชามกระเบื้องพร้อมฝาปิด หรือภาชนะอื่นใดที่ได้มาตรฐานตามกองสุขาภิบาลกำหนด
- ผู้ป่วยเชื้อดื้อยา โรคเอดส์ โรคโควิด 19 โรควัณโรคปอดหรือโรคอุบัติใหม่ที่สามารถแพร่กระจายทางสารคัดหลั่ง ให้ใช้ภาชนะที่เป็น Single use ทำจากวัสดุที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมและจัดทิ้งในถังขยะติดเชื้อที่หอผู้ป่วย

4.5 การส่งมอบอาหารต้องจัดให้เป็นระเบียบ สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิด และปริมาณ เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละรายบุคคล

- ผู้บริการอาหารต้องตรวจสอบชื่อ-สกุล และประเภทอาหารให้ถูกต้องก่อนการส่งมอบ
- กรณีห้องพิเศษไม่มีผู้ป่วย หรือญาติอยู่ในห้องให้ส่งมอบกับเจ้าหน้าที่ประจำหน่วยงาน
- หลังส่งมอบ กรณีผู้ป่วยไม่สามารถรับอาหารได้ทันทีต้องมีภาชนะปิดอาหารให้มิดชิด
- ผู้ส่งมอบอาหารต้องแต่งกายตามที่กำหนดและมีสุขอนามัยและพฤติกรรมบริการที่ดี

4.6 การจัดเก็บภาชนะอาหาร ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการเก็บภาชนะอาหารผู้ป่วยหลังรับประทานเสร็จในทุกมื้ออาหาร โดยไม่ปล่อยให้ภาชนะอาหารตกค้างส่งกลิ่นรบกวนและมีรบกวนภาชนะที่รับประทานแล้ว

4.7 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนและอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

1) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสดจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ไม่มีโรคหรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

2) ผลไม้ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมี และยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

3) ผัก ต้องสดมีคุณภาพ โดยผู้ประกอบการจะต้องใช้ผักปลอดสารพิษ/ผักปลอดภัยที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากองค์กรที่เชื่อถือได้ มาประกอบอาหารให้ผู้ป่วยและมีใบรับรองประกอบการเสนอราคา

4) อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

5) อาหารกลุ่มเบเกอรี่ต้องใหม่ไม่หมดอายุหรือมีเชื้อรา

6) น้ำมัน ที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัด จะต้องทำจากถั่วเหลือง 100% น้ำมันปาล์มสามารถนำมาประกอบอาหารประเภททอด และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

7) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ 100%

8) น้ำดื่ม ขนาด 600 ml สำหรับผู้ป่วยที่เบิกอาหารพิเศษ ต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โดยได้รับเครื่องหมาย อย. และโรงงานที่ผลิตจะต้องได้รับการรับรองเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของกระทรวงสาธารณสุข (Good Manufacturing Practice : GMP) ในปีปัจจุบัน

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

4.8 ข้อกำหนดอื่น

- 1) ต้องมีนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี วิชาเอกอาหารและโภชนาการที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาลปฏิบัติหน้าที่ประจำโดยทำหน้าที่ควบคุมการจัดเตรียม การประกอบและบริการปรุงอาหารสำเร็จของผู้รับจ้างให้ถูกต้องตามสัญญาข้อกำหนดและระเบียบของโรงพยาบาล โดยแนบชื่อนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐานคุณวุฒิประกอบในวันยื่นเสนอราคา
- 2) ผู้รับจ้างต้องแสดงตารางจัดการอบรมบุคลากรด้านอาหารโภชนาการสุขาภิบาลอาหารและสุขบัญญัติ 10 ประการ ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลก่อนเข้าดำเนินการ
- 3) ผู้รับจ้างต้องจัดให้บุคคลผู้เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ เสิร์ฟอาหาร ต้องผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารตามที่กฎหมายกำหนดและยื่นใบประกาศนียบัตรประกอบการเสนอราคา
- 4) ผู้รับจ้างต้องกำหนดให้บุคลากรผ่านการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์ตามเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกราย (รายละเอียดเอกสารแนบท้ายที่ 2)
- 5) การประเมินผลงานของกระบวนการงานประกอบอาหารผู้ป่วยใน และการส่งมอบอาหารดำเนินการประเมินโดยผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน ทุก 1 เดือน ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด และนำเสนอผลการประเมินและการปรับปรุงต่อผู้ควบคุมงาน, คณะกรรมการตรวจรับ, หน่วยงานผู้ป่วยในและสรุปผลให้คณะกรรมการร่าง TOR ในปิดไป
- 6) ผู้รับจ้างต้องแสดงแบบรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบพร้อมทั้งติดป้ายชื่อสำหรับเจ้าหน้าที่เตรียมเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยและให้บริการอาหารผู้ป่วยให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารประกอบการเสนอราคา
- 7) ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการใช้น้ำประปา ไฟฟ้า ในส่วนที่ผู้รับจ้างดำเนินงาน โดยต้องติดตั้งมิเตอร์ค่าน้ำประปา, ค่าไฟฟ้า พร้อมทั้งชำระค่าใช้จ่ายเป็นรายเดือนทุกเดือน ตามราคาที่โรงพยาบาลฯ กำหนดและควบคุมให้พนักงานใช้พลังงานอย่างประหยัด
- 8) ผู้รับจ้างต้องกำหนดให้บุคลากรเป็นคนไทย หากเป็นแรงงานต่างด้าวต้องถูกต้องตามกฎหมาย และต้องสื่อสารเข้าใจภาษาไทยได้
- 9) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารและแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหารตามที่มาตรฐานกำหนด
- 10) ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐาน คุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที และโรงพยาบาลสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการผู้ป่วยได้ ตามสมควรแก่กรณี
- 11) หากโรงพยาบาลฯ ได้แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร 2 ครั้งแล้ว ผู้รับจ้างยังมิได้ปรับปรุงแก้ไขกระบวนการงานประกอบอาหารผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่แจ้งโรงพยาบาลฯ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาที่ว่าจ้างได้ทันที
- 12) เครื่องปรุงประกอบอาหารต้องมีเครื่องหมาย มอก. หรือ ออย.
- 13) การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่กองสุขาภิบาลกำหนด

 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

- 14) ผู้รับจ้างต้องเสนอรายการอาหารประจำวัน โดยได้รับการตรวจสอบและเห็นชอบจากผู้ควบคุมงาน หรือตัวแทนโรงพยาบาลทุก 1 เดือนและแจ้งรายการอาหารประจำเดือนให้ทุกหอผู้ป่วยทราบ โดยเสนอล่วงหน้าตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด
- 15) การให้บริการอาหารผู้ป่วยต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ซึ่งรวมทั้งอาหารผู้ป่วยที่โรงพยาบาลเป็นผู้ประกอบเองด้วย
- 16) กรณีอุปกรณ์ประกอบ หรืออุปกรณ์การให้บริการอาหารผู้ป่วยที่เป็นของโรงพยาบาลฯ ทุกชิ้น เกิดชำรุดเสียหาย ผู้ขายต้องซ่อมแซม หรือชดใช้ให้อยู่ในสภาพใช้งานได้
- 17) อาหารเฉพาะโรค เช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจหลอดเลือดแข็งตัว โรคไต และโรคเกาต์ ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,600-1,800 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม หลีกเลี่ยงอาหารต้องห้ามของผู้ป่วยแต่ละโรค โดยจัดให้ถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด
- 18) ผู้รับจ้างต้องจัดน้ำดื่มสำหรับผู้ป่วยที่เบิกอาหารพิเศษ วันละ 2 ขวด ต่อห้องต่อวันและผู้ป่วยสามัญที่แพร่กระจายเชื้อและจัดอยู่ในห้องแยก ต้องจัดน้ำดื่มมีดละ 1 ขวด โดยน้ำดื่มต้องไม่หมดอายุ

เงื่อนไขการเสนอราคา

1. ผู้รับจ้างต้องมีประสบการณ์งานจ้างประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในกับโรงพยาบาล ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยต้องแสดงเอกสารประกอบการเสนอราคา
2. ผู้เสนอราคาต้องยื่นเอกสารตามเงื่อนไขหลักฐานประกอบการเสนอราคา ดังนี้
 - 2.1 ความเข้าใจในข้อกำหนด และเงื่อนไขงานจ้างประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย
 - 2.2 แนวทางและวิธีการดำเนินงานในขั้นตอน ต่างๆ ได้แก่
 - การจัดเก็บวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร
 - การจัดเตรียมวัตถุดิบ ก่อนการประกอบอาหาร
 - การประกอบอาหาร
 - การจัดส่งอาหาร
 - การให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยใน
 - อื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานโดยคำนึงถึงมาตรฐาน ความถูกต้องตามสุขลักษณะ

มาตรฐานกองสุขภาพิบาล กรมอนามัย

5. กำหนดเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570

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

6. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

การพิจารณาผลการคัดเลือกครั้งนี้ โรงพยาบาลจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

7. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร 7,710,625 บาท

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2569 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2570 (365 วัน)

ตามรายละเอียด ดังนี้

- พิเศษโดยรวมอาหารว่าง ประมาณการจำนวนมื้ออาหาร 125 มื้อต่อวัน
อาหาร (125 มื้อ X 365 วัน X 75 บาท) = 3,421,875 บาท
น้ำดื่ม (125 มื้อ X 365 วัน X 16 บาท) = 730,000 บาท
- สามัญ, ODS ประมาณการจำนวนมื้ออาหาร 150 มื้อต่อวัน
อาหาร (150 มื้อ X 365 วัน X 65 บาท) = 3,558,750 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 7,710,625 บาท

8. งานตรวจและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลฯ จะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ส่งมอบงานครบถ้วนตามสัญญาจ้าง และโรงพยาบาลฯ ได้ตรวจรับพัสดุไว้เรียบร้อยแล้ว โดยให้ส่งมอบ จำนวน 12 งวด

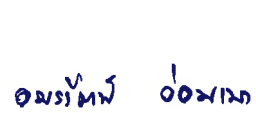
9. อัตราค่าปรับ

กรณีผู้รับจ้างส่งมอบเกินกำหนด โดยคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.20 ของราคางานจ้างนั้น

ผู้กำหนดรายละเอียด

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางทัศนีย์ บุญสมประสงค์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)  กรรมการ (ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสมคิด รัตนวัน) (นางสาวศศิญา ฉลาดเลิศ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ (ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวกาญจณีย์ กลิ่นละออ) (นางสาวอมรรัตน์ อ่อนเบา)
โภชนาการปฏิบัติงาน พนักงานประกอบอาหาร ส ๒

ตัวอย่าง

ตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

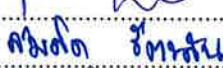
ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
1. อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 2 อย่าง 2. ขนมและหรือผลไม้ หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุปหรือแกงจืด 1 อย่าง 3. อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง 4. ขนมและหรือผลไม้ 5. น้ำดื่ม (ขนาด 600 cc) 2 ขวด
	กลางวัน	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 3 อย่าง 2. ขนมและหรือผลไม้ หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุปหรือแกงจืด 1 อย่าง 3. อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง 4. ขนมและหรือผลไม้
	ว่าง (บ่าย)	1. ขนมหรือผลไม้ 2. นมหรือเครื่องดื่มร้อน/เย็น
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมื้อกลางวัน แต่ไม่มีขนมหรือผลไม้

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
2. อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	1. ข้าวต้มเครื่อง 2. ไข่ต้ม 3. นมหรือเครื่องดื่ม 4. ขนมและหรือผลไม้ หรือ 1. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง กับข้าวต้ม ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง 2. นมหรือเครื่องดื่ม 3. ขนมและหรือผลไม้
	กลางวัน	- รายการเหมือนอาหารธรรมดา พิเศษมือเช้า กับข้าวต้มต้องอ่อน นุ่ม ย่อยง่าย และไม่มี กากแข็ง หรือ 1. อาหารอ่อนจานเดียว 1 อย่าง 2. อาหารเสริมจานเล็ก (คาว) 1 อย่าง 3. นมหรือเครื่องดื่ม 4. ขนมและหรือผลไม้
	ว่าง(บ่าย)	1. ขนมหรือผลไม้ 2. นมหรือเครื่องดื่มร้อน/เย็น
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมือกลางวันแต่ไม่มี ขนม หรือผลไม้

.....ประธานกรรมการ
 สมศักดิ์ รัตนชัยกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
 อมรเทพ อ่อนนพกรรมการ

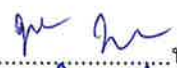
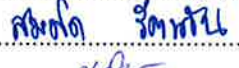
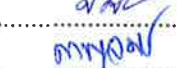
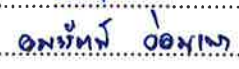
ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
3. อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	1. ข้าวสวยมีกับข้าว 2 อย่าง 2. ขนมและหรือผลไม้ หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุปหรือแกงจืด 1 อย่าง 3. ขนมและหรือผลไม้
	กลางวัน	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 2 อย่าง 2. ขนมและหรือผลไม้ หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุปหรือแกงจืด 1 อย่าง 3. ขนมและหรือผลไม้
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมือกกลางวัน
4. อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	1. ข้าวต้มเครื่อง 2. เครื่องดื่มร้อน หรือ 1. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง กับข้าวต้ม ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง 2. เครื่องดื่มร้อน
	กลางวัน	1. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง กับข้าวต้ม ต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง 2. ขนมและหรือผลไม้ หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุป หรือแกงจืด 1 อย่าง 3. ขนมและหรือผลไม้
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมือกกลางวัน แต่ไม่มีขนมหรือผลไม้

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
5. อาหารเหลวใสสามัญหรือเหลวใส	เช้า	1. น้ำข้าว 1 ถ้วย 2. น้ำซุป 1 ถ้วย 3. น้ำหวาน 1 แก้ว หรือ น้ำผลไม้ 1 แก้ว/กล่อง
	กลางวัน	- รายการเหมือนอาหารมื้อเช้า
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมื้อเช้า
6. อาหารเหลวใสพิเศษ	เช้า	1. น้ำข้าว 1 ถ้วย 2. น้ำซุป 1 ถ้วย 3. น้ำหวาน 1 แก้ว 4. น้ำผลไม้ 1 แก้ว/กล่อง
	กลางวัน	- รายการเหมือนอาหารมื้อเช้า
	ว่าง (บ่าย)	- น้ำหวาน หรือน้ำผลไม้ (เย็น) 1 แก้ว/กล่อง
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมื้อเช้า
7. อาหารเฉพาะโรค (อาหารธรรมดา) (พิเศษ)	เช้า	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 2 อย่าง 2. ผลไม้ (ไม่หวาน) หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุป หรือแกงจืด 1 อย่าง 3. อาหารเสริมจานเล็ก(คาว) 1 อย่าง 4. ผลไม้
	กลางวัน	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 3 อย่าง 2. ผลไม้ (ไม่หวาน) หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุป หรือแกงจืด 1 อย่าง 3. อาหารเสริมจานเล็ก(คาว) 1 อย่าง 4. ผลไม้
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมื้อกลางวัน

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

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
8. อาหารเฉพาะโรค (อาหารอ่อน) (พิเศษ)	เช้า	1. ข้าวต้มเครื่อง (เฉพาะโรค) 2. ผลไม้ (ไม่หวาน) หรือนมพร่องมันเนย หรือ 1. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 2 อย่าง 2. ผลไม้ (ไม่หวาน) หรือนมพร่องมันเนย
	กลางวัน	1. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว 3 อย่าง ข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง 2. ผลไม้ (ไม่หวาน) หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุป หรือแกงจืด 1 อย่าง 3. ผลไม้ (ไม่หวาน)
	ว่างบ่าย	- ผลไม้ (ไม่หวาน)
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมื้อกลางวัน แต่ไม่มีผลไม้
9. อาหารเฉพาะโรค (อาหารธรรมดา) (สามัญ)	เช้า	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 2 อย่าง 2. ผลไม้ หรือ อาหารจานเดียว 1 อย่าง
	กลางวัน	1. ข้าวสวย มีกับข้าว 2 อย่าง 2. ผลไม้ หรือ อาหารจานเดียว 1 อย่าง
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน แต่ไม่มีผลไม้

 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ

10. อาหารเฉพาะโรค (อาหารอ่อน) (สามัญ)	เช้า	1. ข้าวต้มเครื่อง(เฉพาะโรค) 2. ผลไม้(ไม่หวาน)หรือนมพร่องมันเนย หรือ 1. ข้าวต้มกับมีกับข้าว 2 อย่าง 2. ผลไม้(ไม่หวาน)หรือนมพร่องมันเนย
	กลางวัน	1. ข้าวต้มกับมีกับข้าว 2 อย่าง ข้าวต้มต้องอ่อนนุ่มย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง 2. ผลไม้(ไม่หวาน) หรือ 1. อาหารจานเดียว 1 อย่าง 2. ซุปหรือแกงจืด 1 อย่าง
	เย็น	- รายการเหมือนมื้อกลางวัน แต่ไม่มีผลไม้

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากร
งานจ้างเหมาบริการและประกอบอาหารผู้ป่วยใน

รายการ	ผลการตรวจ
1. CBC	ปกติ
2. U/A	ปกติ
3. CXR	ปกติ
4. Anti HAV ig G	ปกติ
5. Stool ex	ปกติ
6. Ractal Swab Culture	ปกติ

คณะกรรมการงานป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล
โรงพยาบาลเมตตาประชารักษ์(วัดไร่ขิง)

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ

ลักษณะการลำเลียงอาหารจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย

- การลำเลียงไปในเส้นทางที่โรงพยาบาลกำหนด ไม่หยุดพักเพื่อทำกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับการลำเลียงอาหาร

ระบบควบคุมระบบน้ำเสีย

- ต้องทำการตกไขมันเป็นประจำทุกวัน
- ไม่ทิ้งเศษอาหารลงท่อ


.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ