

(ร่าง)

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

รายการ ประกวตรราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน

ของคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : e - bidding)

1. ความเข้ามา

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร คณะแพทยศาสตร์ ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาล จำนวน 3 มื้อ/วัน และอาหารว่าง 1 มื้อ/วัน ในแต่ละวันจะต้องจัดอาหารให้ผู้ป่วยของโรงพยาบาล ประมาณ 250-300 ถาด/มื้อ ประกอบด้วย อาหารธรรมดาสำหรับผู้ป่วยทั่วไป อาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยที่ป่วยเป็นโรคต่างๆ และอาหารทางสายให้อาหาร ซึ่งการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล มีกระบวนการเริ่มจากการกำหนดเมนูอาหาร การออกไปสั่งซื้อวัตถุดิบ การลงข้อมูล การเบิกอาหารจากหอผู้ป่วย การตรวจรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การประกอบอาหาร การจัดอาหาร การจัดส่งอาหารให้กับหอผู้ป่วยและการล้างภาชนะ โดยมีนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารควบคุมและกำกับ การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่และพนักงานประกอบอาหาร ในการดำเนินการดังกล่าว พบปัญหาข้อขัดข้องในการให้บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ เนื่องจากการจัดซื้อวัตถุดิบ ผู้ขายจัดส่งไม่ตรงเวลาที่กำหนด ทำให้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ไม่ครบถ้วนตามวัตถุดิบที่กำหนด ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ป่วย อีกทั้งต้นทุนราคาวัตถุดิบมีความผันผวนตามราคาตลาดส่งผลให้โรงพยาบาลไม่สามารถควบคุมต้นทุนในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยได้ ดังนั้น โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรได้พิจารณาแนวทางการแก้ปัญหาดังกล่าวโดยการจ้างเหมาผู้รับจ้างจากภายนอกที่มีคุณภาพ มีมาตรฐานมาดำเนินการให้บริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ให้แก่ผู้ป่วยของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ปีงบประมาณ 2566-2569 ที่มีวัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ในการยกระดับการบริการที่เกินความคาดหวังโดยมีกลยุทธ์ยกระดับตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วยใน สร้างความประทับใจให้แก่ผู้รับบริการ เพื่อให้การดำเนินงานของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร คณะแพทยศาสตร์ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ งานโภชนาการ จึงมีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยใช้พื้นที่โรงครัวประกอบอาหารของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

1. มีความสามารถตามกฎหมาย
2. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
3. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
4. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
5. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
6. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
7. เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
8. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่มหาวิทยาลัยนครพนม วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
9. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
10. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง
11. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง วงเงินไม่น้อยกว่า 3,600,000.00 บาท (สามล้านหกแสนบาทถ้วน) โดยเป็นผลงานสัญญาเดี่ยว และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญา โดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือรัฐวิสาหกิจ หรือโรงพยาบาลเอกชน โดยเป็นผลงานย้อนหลังไม่เกิน 3 ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงาน พร้อมสำเนาคู่สัญญาเดียวกันกับหนังสือรับรองผลงาน กรณีไม่มีสัญญาสามารถนำไปส่งจ้างมาใช้เป็นเอกสารแทนหนังสือคู่สัญญาได้
12. มูลค่าสุทธิของกิจการ
 - 12.1 ผู้ยื่นข้อเสนอที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า 1 ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการจากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจสอบรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ
 - 12.2 ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งยังไม่มีกิจการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า จะต้อง มีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า 2 ล้านบาท
 - 12.3 กรณีผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบ

กิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือสำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน 90 วัน

4. ขอบเขตของงานและรายละเอียด

- จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน (ดังเอกสารแนบท้าย)

5. กำหนดการส่งมอบงาน/ การรับประกัน/ กำหนดการยื่นราคา/ สถานที่ส่งมอบ

1. กำหนดส่งมอบงาน ทุกๆ สิ้นเดือน (ระยะเวลาการจ้างสิ้นสุดวันที่ 30 กันยายน 2566)
2. รับประกัน - วัน
3. กำหนดยื่นราคา 90 วัน
4. ส่งมอบ ณ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

6. วงเงินในการจัดหา

วงเงินในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน เป็นจำนวนเงิน 7,283,400.00 บาท (เจ็ดล้านสองแสนแปดหมื่นสามพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

7. หน่วยงานผู้รับผิดชอบดำเนินการ

งานโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

8. เสนอแนะวิจารณ์ หรือ แสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผยตัวได้ที่

ทางโทรสาร

0 5596 7996 หรือ 0 5596 1137

ทาง E-Mail

procurement1@nu.ac.th

ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม

9. สิ้นสุดวันเสนอแนะวิจารณ์ หรือ แสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผยตัว

วันที่ 24 เม.ย. 2566

ขอบเขตของงานและรายละเอียด
จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
จำนวน 1 งาน

ของคณะแพทยศาสตร์



ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
 รายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
 ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร คณะแพทยศาสตร์
 ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : e - bidding)

รายละเอียดทั่วไป

1. ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาล จำนวน 3 มื้อ/วัน และอาหารว่าง 1 มื้อ/วัน ในแต่ละวันจะต้องจัดอาหารให้ผู้ป่วยของโรงพยาบาล ประมาณ 250-300 ถาด/มื้อ ประกอบด้วย อาหารธรรมดาสำหรับผู้ป่วยทั่วไป อาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยที่ป่วยเป็นโรคต่างๆ และอาหารทางสายให้อาหาร ซึ่งการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล มีกระบวนการเริ่มจากการกำหนดเมนูอาหาร การออกไปสั่งซื้อวัตถุดิบ การลงข้อมูล การเบิกอาหารจากหอผู้ป่วย การตรวจรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การประกอบอาหาร การจัดอาหาร การจัดส่งอาหาร ให้กับหอผู้ป่วยและการล้างภาชนะ โดยมีนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารควบคุมและกำกับกับการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่และพนักงานประกอบอาหาร ในการดำเนินการดังกล่าว พบปัญหาข้อขัดข้องในการให้บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล เนื่องจากการจัดซื้อวัตถุดิบผู้ขายจัดส่งไม่ตรงเวลาที่กำหนด ทำให้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ไม่ครบถ้วนตามวัตถุดิบที่กำหนด ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ป่วย อีกทั้งต้นทุนราคาวัตถุดิบมีความผันผวนตามราคาตลาดส่งผลให้โรงพยาบาลไม่สามารถควบคุมต้นทุนในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยได้ ดังนั้น โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรได้พิจารณาแนวทางการแก้ปัญหาดังกล่าวโดยการจ้างเหมาผู้รับจ้างจากภายนอกที่มีคุณภาพ มีมาตรฐานมาดำเนินการให้บริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ให้แก่ผู้ป่วยของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรปีงบประมาณ 2566-2569 ที่มีวัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ในการยกระดับการบริการที่เกินความคาดหวังโดยมีกลยุทธ์ยกระดับตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วยใน สร้างความประทับใจให้แก่ผู้รับบริการ ดังนั้น โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร มีความประสงค์จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล
 กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ



2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์โดยใช้พื้นที่โรงครัวประกอบอาหารของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์

3. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

3.1 จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการปรุงประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

3.2 ผู้เสนอราคาจะต้องเคยมีผลงานด้านการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐหรือโรงพยาบาลรัฐวิสาหกิจ หรือโรงพยาบาลเอกชนที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน HA หรือ JCI (Joint Commission international) ในวงเงินไม่น้อยกว่า 3,600,000 บาท (สามล้านหกแสนบาทถ้วน) โดยเป็นผลงานสัญญาเดียว และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือรัฐวิสาหกิจ หรือโรงพยาบาลเอกชน โดยเป็นผลงานย้อนหลังไม่เกิน 3 ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงาน พร้อมสำเนาคู่สัญญาเดียวกันกับหนังสือรับรองผลงาน กรณีไม่มีสัญญาสามารถนำใบสั่งจ้างมาใช้เป็นเอกสารแทนหนังสือคู่สัญญาได้

4. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ


4.1 สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์การประกอบอาหาร

4.1.1 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์จะจัดทำบัญชีรายการยืมครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีรายการคืนครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์เมื่อหมดสัญญาจ้าง

4.1.2 ผู้รับจ้างต้องหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารเพิ่มเติมตามความจำเป็น เพื่อให้สามารถทำงานที่รับจ้างได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ หากมีอุปกรณ์ไม่ครบถ้วนจะนำมากล่าวอ้างในการไม่ปฏิบัติตามสัญญาไม่ได้

4.1.3 ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำแผนการบำรุงรักษาซ่อมแซมครุภัณฑ์และสินทรัพย์ถาวรประจำปี (Inspection and Preventive Maintenance) ภายใน 45 วันนับจากวันที่ได้รับมอบครุภัณฑ์ โดยผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา และดำเนินการบำรุงรักษาสภาพของอุปกรณ์รวมทั้งมีการสอบเทียบเครื่องมือต่างๆ เพื่อให้การผลิตอาหารแก่ผู้ป่วยเป็นไปตามมาตรฐานสากล ให้พร้อมใช้งานโดยไม่กระทบต่อคุณภาพการบริการอาหารตลอดอายุสัญญา

4.1.4 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์สามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่ รวมถึงครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวรได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

<p>..... <i>นพ. จตุวิทย์</i> ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร ประธานกรรมการ</p>	<p>..... <i>รศ. พญ. รสสุคนธ์</i> รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์ กรรมการ</p>	<p>..... <i>ผศ. นพ. วิทวัส</i> ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม กรรมการ</p>
<p>..... <i>นางสาว ชนิษฐา</i> นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล กรรมการ</p>	<p>..... <i>นางสาว ประกายดาว</i> นางสาวประกายดาว แก้วทองโต กรรมการ</p>	

4.2 บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

4.2.1 รายละเอียดคุณสมบัติพนักงาน ตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 1

4.2.2 ผู้รับจ้าง ต้องรับพนักงานที่ปฏิบัติงานในงานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ที่ประสงค์จะปฏิบัติงานกับผู้รับจ้างเข้าเป็นพนักงานของผู้รับจ้าง โดยได้รับค่าตอบแทนตามคุณวุฒิ และประสบการณ์ของแต่ละคน ตั้งแต่วันที่ทำสัญญาจ้าง

4.2.3 ผู้รับจ้างต้องแจ้งข้อมูลพนักงานหรือลูกจ้างที่มาปฏิบัติงาน หรือรับเข้าใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรให้กับผู้ว่าจ้างทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐานก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วัน ดังนี้

4.2.3.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

4.2.3.2 สำเนาทะเบียนบ้าน

4.2.3.3 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป

4.2.3.4 ผลการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลรัฐหรือโรงพยาบาลเอกชน

4.2.3.5 ประวัติการทำงาน และไม่พบประวัติอาชญากรรม

4.2.3.6 ใบกำหนดหน้าที่ (Job Description)

4.2.3.7 สำเนาวุฒิการศึกษา

4.2.4 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบและมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาการและเป็นพาหะแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วันทำการ ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด ตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 2

4.2.5 ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ ผู้รับจ้างจะต้องให้พนักงานดำเนินการตรวจหาเชื้อความถี่ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจหาเชื้อ และการติดตามการระบาดของโรคระบาดนั้นๆ

4.2.6 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำ เช่น โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้สวกใส อุจจาระร่วง ไวรัสตับอักเสบ

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล

กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม

กรรมการ



เป็นผลติดเชื้อ ไข้หวัด หรือโรคอุบัติใหม่ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายของเชื้อ พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงานและจะต้องแจ้งให้งานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรทราบทันที

4.2.7 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี วัคซีนตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนดและผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

4.2.8 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงานและนำเสนอโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ภายใน 30 วันหลังเริ่มปฏิบัติงาน

4.2.9 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง พร้อมทั้งผู้รับจ้างต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบของผู้รับจ้างในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ ซึ่งต้องเป็นเสื้อมีแขน และสะอาด (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเนื้อเช่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) และแนบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันที่ยื่นของเอกสาร


4.2.10 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ โดยโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้าง นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงาน

4.2.11 ผู้รับจ้างต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ภายหลังสัญญาจะมีผลบังคับใช้ เช่น ด้านพฤติกรรมบริการที่ดี ด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal hygiene)

4.2.12 ผู้รับจ้างต้องดูแลพนักงานห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมายและถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

4.2.13 ผู้รับจ้างต้องดูแลพนักงานให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร หรืออื่นๆตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนด หากฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบและพิจารณาลงโทษพนักงานผู้นั้นทันที

4.2.14 ผู้รับจ้างต้องจัดอัตรากำลังนักกำหนดอาหาร และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัวและพนักงาน) อย่างน้อยตามมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (Standard of Nutrition Unit : SNH-2560) ตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 1

..... ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทวารณภากร ประธานกรรมการ รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์ กรรมการ ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม กรรมการ
..... นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล กรรมการ นางสาวประกายดาว แก้วทองโต กรรมการ 

4.3 วัตถุประสงค์อาหาร

4.3.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีการวางแผนจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมากและเพียงพอในการประกอบอาหารแต่ละมื้อ

4.3.2 ผู้รับจ้าง ต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหาร โดยคณะกรรมการตรวจรับของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

4.3.3 ผู้รับจ้าง ต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยเน้นหลัก Food Safety in Hospital

4.3.4 ผู้รับจ้าง ต้องนำเสนอแผนสำรองในการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตลอดเวลา หากเกิดเหตุการณ์รุนแรง เช่น น้ำท่วม เกิดจลาจล หรือภาวะฉุกเฉิน

4.4 การเตรียมวัตถุดิบและการจัดเก็บ

4.4.1 การเตรียมวัตถุดิบ ต้องมีการแยกอุปกรณ์ภาชนะการเตรียมการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภทอย่างชัดเจน และต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากผลิตภัณฑ์ที่มีสารที่ก่ออาการแพ้

4.4.2 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ ผู้รับจ้างต้องนำเนื้อชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน ครัวของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยไม่อนุญาตให้นำเนื้อสัตว์บดจากภายนอกมาประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ยกเว้นเนื้อสัตว์บด ที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้ว่าจ้างจะต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่องานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรก่อน

4.4.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีการจัดเก็บวัตถุดิบ และควบคุมอุณหภูมิการจัดเก็บวัตถุดิบประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วนถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้ระบบ First In First Out และ First Expire First Out

4.5 รูปแบบรายการอาหารหรือคุณลักษณะของอาหาร

4.5.1 ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD) ทางสายให้อาหาร โดยใช้สูตรธรรมชาติ ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรือตามแพทย์สั่ง ตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 3

4.5.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อย 30 วัน สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วย รายการอาหารและวัตถุดิบต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกัน

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์นิวม
 กรรมการ

.....
 นางสาวนิษฐา เมฆอรุณมกล
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ



4.6.2 ผู้รับจ้างต้องสามารถผลิตอาหารตามคำสั่งแพทย์ เช่น อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารดัดแปลงพลังงาน อาหารตามศาสนา อาหารเจ อาหารมังสวิรัต อาหารต่างชาติ อาหารเหลวข้น อาหารเหลวใส และให้ความร่วมมือจัดอาหารเสริมประเภทอาหารฝึกกลืน ไข่ต้ม ไข่ขาวต้ม ไข่ขาวปั่น หรืออื่นๆ โดยคำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการ และพลังงานที่ผู้ป่วยได้รับในแต่ละวัน เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม ตามเอกสารแนบท้าย ผผนวก 5

4.6.3 ผู้รับจ้างต้องจัดหรือบริการอาหารตามสัดส่วนมาตรฐาน โดยจัดบริการอาหารต่อมือต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารของแต่ละผู้ป่วย โดยวิธีการชั่งตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ และผลไม้ ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ด้านโภชนาการหรือคำสั่งแพทย์

4.6.4 ผู้รับจ้างต้องจัดบริการอาหารโดยใส่ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารที่ปลอดภัยถูกสุขลักษณะและปิดมิดชิด

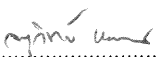




4.6.5 ผู้รับจ้างต้องจัดบริการและกำหนดให้มีผู้ตรวจสอบอาหารก่อนส่งมอบให้กับผู้ป่วย ด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรจุทุกสะอาด ปกปิดมิดชิด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้

4.6.6 กรณีที่มีการผิดพลาดในการบริการอาหารที่เกิดจากผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องนำอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงนำส่งให้ผู้ป่วยโดยเร็ว ไม่เกิน 45 นาที

4.6.7 กรณีผู้ป่วยบางรายยังไม่ได้รับประทานอาหาร ให้คงถาดอาหารวางไว้ให้ที่ห้อง หรือเตียงผู้ป่วย และเก็บถาดอาหารในมือถัดไป

4.6.8 กรณีผู้รับจ้างไม่จัดอาหารตามที่หอบผู้ป่วยแจ้งเปลี่ยนแปลงภายในเวลาที่ตกลงให้สามารถเปลี่ยนแปลงอาหารได้ ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร หรือแจ้งทางโทรศัพท์ ทางผู้รับจ้างต้องนำส่งอาหารถึงหอบผู้ป่วยให้ถูกต้องและต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด

4.6.9 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร อนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการอาหารกับหอบผู้ป่วย เพื่อให้ข้อมูลจำเป็นในการรับคำสั่งอาหารและบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่สามารถเข้าถึงข้อมูลผู้ป่วยในส่วนที่โรงพยาบาลไม่อนุญาต หรือระบบบริหารจัดการงานโภชนาการของผู้รับจ้างต้องสามารถปรับเปลี่ยนให้เชื่อมต่อกับระบบสารสนเทศโรงพยาบาล (HIS) ได้ตามความเหมาะสมที่โรงพยาบาลต้องการ

 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร ประธานกรรมการ	 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์ กรรมการ	 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม กรรมการ
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล กรรมการ	 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต กรรมการ	



4.6.10 ผู้รับจ้างต้องบริการนำส่งอาหารทางการแพทย์ที่งานโภชนาการเตรียมให้ผู้ป่วยไปพร้อมรถส่งอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

4.7 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ซึ่งประมาณการ ดังนี้

อาหารผู้ป่วยสามัญ	จำนวน	155	คน/มื้อ
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	จำนวน	100	คน/มื้อ
อาหารผู้ป่วยพิเศษVIP,พิเศษDeluxe	จำนวน	7	คน/มื้อ
อาหารผู้ป่วยต่างชาติ	จำนวน	3	คน/มื้อ
อาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้			
อาหารปั่นผสม	จำนวน	13	คน/วัน
อาหารปั่นผสมพิเศษสำหรับเด็ก	จำนวน	2	คน/วัน
ประมาณการตัวเลขรวม 280 คน/มื้อ			

4.8 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร กำหนดราคาอาหารสำหรับผู้ป่วย ดังนี้

อาหารผู้ป่วยห้องสามัญ ห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe	ราคา	45	บาท/มื้อ
อาหารว่างผู้ป่วยห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe	ราคา	20	บาท/มื้อ
อาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร (เหมาะจ่าย 4 - 8 มื้อ/วัน)	ราคา	135	บาท/วัน

กรณีที่แพทย์สั่งอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ใน ข้อ 4.7 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์โดยมีการประสานงานร่วมกันระหว่างทีมโภชนบำบัดของผู้ว่าจ้างและทีมโภชนบำบัดของผู้รับจ้าง โดยมีการคิดค่าใช้จ่ายจากผู้ป่วยโดยตรงเป็นรายการตามราคาผู้รับจ้างกำหนด ทั้งนี้ไม่รวมอยู่ในค่าใช้จ่ายเรียกเก็บรายเดือนของผู้รับจ้าง

4.9 การสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

4.9.1 ผู้รับจ้างต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) และจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

4.9.2 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมบุคลากรสำหรับงานทำความสะอาด และเครื่องมือ อุปกรณ์ผลิตภัณฑ์น้ำยาต่างๆ ให้เพียงพอในการปฏิบัติงานสำหรับใช้ทำความสะอาดอาคารสถานที่ และอุปกรณ์ภาชนะในการจัดบริการอาหารโดยต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล

กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม

กรรมการ



4.9.3 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทำความสะอาดและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เช่น ล้างทำความสะอาดปล่องดูดควัน ตรวจสอบเช็คซ่อมบำรุงตู้เย็น ทุก 3 เดือน หรือตามที่งานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ได้มีข้อตกลงร่วมกับทางผู้รับจ้าง

4.9.4 ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บ และนำขยะทั้งหมดทิ้งให้ถูกวิธีทุกวัน ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

4.9.5 ผู้รับจ้างต้องควบคุมกำจัดแมลง และสัตว์พาหะนำโรค และให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอกอาคารให้สะอาดเรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินกิจกรรม 5 ส กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

4.9.6 ผู้รับจ้างต้องดับท่อตัดไขมันสัปดาห์ละ 1 ครั้ง หรือทุกครั้งที่มีการไขมันมาก เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสียไม่ให้อุดตัน

4.10 การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

4.10.1 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคในอาหารปรุงสำเร็จ และอาหารทางสายให้อาหาร โดยกำหนดให้ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 3 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค 6 ชนิด ดังนี้ 1. Total plate count 2. MPN Coliforms 3. Escherichia coli 4. Salmonella spp 5. Staphylococcus aureus 6. Clostridium perfringens โดยทั้ง 3 ตัวอย่างต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และต้องส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กระทรวงสาธารณสุขหรือสถาบันที่เชื่อถือได้ 6 เดือน/ครั้ง พร้อมทั้งส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรทราบ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด

4.10.2 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ผู้รับจ้างต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบอาหาร ดังนี้ 1. สารบอแรกซ์ เช่น หมูบด ลูกชิ้น เนื้อปลาบด 2. สารฟอรัมาลิน เช่น ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ผักผลไม้สด 3. สารกันรา เช่น ผักผลไม้ดอง ปลาร้า 4. สารฟอกขาว เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ชิงชอย เส้นก๋วยเตี๋ยว 5. สารฆ่าแมลง เช่น ผักและผลไม้ทุกชนิด 6. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ เช่น น้ำมันทอดไก่, หมู 7. ไอโอดีนในเกลือ 8. สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ 9. อะฟลาท็อกซิน เช่น ถั่วลิสงคั่วปนพริกแห้ง งาดำ งาขาว โดยทุกตัวอย่างต้องผ่านเกณฑ์ไม่พบหรือพบปลอดภัย นักโภชนาการของผู้รับจ้าง

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ









ต้องเก็บตัวอย่างร่วมกับนักโภชนาการของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร เพื่อส่งตรวจห้องปฏิบัติการ หน่วยเคลื่อนที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก 1 เดือน/ครั้ง

4.10.3 กรณีตรวจสอบพบว่าอาหารที่ผู้รับจ้างมีการปนเปื้อนทางเคมีและชีวภาพ ในข้อ 4.10.1 และ 4.10.2 ผู้รับจ้างต้องดำเนินการเปลี่ยนอาหาร ,ผลิตภัณฑ์อาหาร และวัตถุดิบชนิดนั้นทันที พร้อมส่ง รายงานและแนวทางการปรับปรุงแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร หากพบการปนเปื้อนอีกครั้งถัดไปรวม จำนวน 3 ครั้ง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาได้

4.11 การประเมินผลงาน

4.11.1 ผู้รับจ้าง ต้องพัฒนาคุณภาพบริการอาหารปรุงสำเร็จให้มีคุณภาพตามคู่มือการปฏิบัติ ของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุด (ปี 2560) มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) มาตรฐานโรงพยาบาลปลอดภัย (Food Safety Hospital) กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุด (ปี 2560) และผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับจ้างเหมาบริการหรือผู้ที่ได้รับ มอบหมาย ในการตรวจประเมิน สถานที่เตรียมประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามมาตรฐานที่กำหนดได้ตลอดเวลา

 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร ประธานกรรมการ	 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์ กรรมการ	 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม กรรมการ
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล กรรมการ	 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต กรรมการ	

4.11.2 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร คณะแพทยศาสตร์ จะดำเนินการตรวจประเมิน ผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ดังนี้

แผนการตรวจประเมิน	รายละเอียดการตรวจประเมิน
แผนการตรวจประเมินประจำวัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. การตรวจสอบจำนวนถาดอาหารที่เบิกอาหารจากหอผู้ป่วย 2. รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) 3. การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food Exchange) 4. การตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน โดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล 5. การสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม โดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ 6. การตรวจบันทึกอุณหภูมิตู้เย็นโดยแบบบันทึกอุณหภูมิ 7. การตรวจสอบกระบวนการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วย
แผนการตรวจประเมินประจำเดือน	<ol style="list-style-type: none"> 1. การตรวจการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมในอาหาร 2. แผนบำรุงรักษาเครื่องมือ 3. การตรวจบันทึก การตรวจสอบถังดับเพลิง ไฟฉุกเฉิน 4. การตรวจสอบระบบข้อต่อและวาล์วแก๊สบริเวณปฏิบัติงาน ถึงแก๊สหุงต้ม ตามมาตรฐานความปลอดภัย

4.11.3 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับจ้างเหมาบริการหรือผู้ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการเตรียมประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จในเบื้องต้น โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบ และผู้รับจ้างต้องทำแผนการแก้ไขเชิงป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำซ้อน

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ



4.11.4 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับจ้างเหมา หรือผู้ได้รับมอบหมาย ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการจัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และไม่คิดค่าใช้จ่ายในมือนั้น ในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้าง โดยใช้เกณฑ์ตัวชี้วัดดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
1. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
2. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยไม่ทันเวลา	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
3. จำนวนครั้งการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
4. จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์ด้านการบริการ	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
5. จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
6. จำนวนครั้งการพบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร	1 ครั้ง/เดือน * (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
7. จำนวนครั้งของอาหารเน่าเสีย,เสื่อมคุณภาพ	1 ครั้ง/เดือน * (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม

กรรมการ



ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
8. จำนวนครั้งการพบการตรวจการปนเปื้อนในอาหาร โดยการสุ่มตรวจ ดังรายการต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"> - สารบอแรกซ์ในอาหาร - สารฟอร์มาลีนในอาหาร - สารกันราในอาหาร - สารฟอกขาวในอาหาร - ยาฆ่าแมลง 4 กลุ่มในอาหาร - สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ - สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ - อะฟลาท็อกซินในอาหาร 	1 ครั้ง/เดือน * (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
9. จำนวนครั้งการพบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค (6 เดือนตรวจ 1 ครั้ง) <ul style="list-style-type: none"> - อาหารปรุงสำเร็จ - อาหารทางสายให้อาหาร 	ไม่พบเหตุการณ์ (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)

* หมายเหตุ หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อ 1-9 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับเป็นรายข้อ ตามจำนวนหน่วย ในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน ยกตัวอย่างเช่น พบการจ่ายอาหาร ผู้ป่วยผิดคน 10 ครั้ง นับเป็น 2 หน่วย และคิดอัตราค่าปรับเป็น 2 หน่วย X 0.1 X ค่าบริการอาหารในเดือนนั้นๆ

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ



4.12 การควบคุมมาตรฐาน

4.12.1 ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพบริการอาหารปรุงสำเร็จให้ได้มาตรฐานสากล โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดตามมาตรฐาน ดังนี้

1. มาตรฐาน HA (Hospital Accreditation)
2. อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
3. มาตรฐาน โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)
4. มาตรฐานอื่นๆตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์กำหนด

โดยผลการประเมินตามหลักสาขาภิบาลอาหาร อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และมาตรฐาน โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) จากทีมตรวจประเมินภายนอก ต้องผ่านเกณฑ์ทุกปี

4.12.2 น้ำมันสำหรับนำมาประกอบอาหาร

- น้ำมันปาล์ม 100% สำหรับอาหารประเภททอดเท่านั้น
- น้ำมันถั่วเหลือง 100% สำหรับอาหารประเภทผัดหรืออาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร
- น้ำมันรำข้าว 100% สำหรับอาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร

4.12.3 ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ มีคุณภาพดี

4.13 การประเมินผลการดำเนินงาน

4.13.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามตัวชี้วัด (KPI) พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานประจำเดือน และสรุปผลการดำเนินงานประจำปี

4.13.2 ผู้รับจ้างต้องเข้าร่วมการตรวจจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกโรงพยาบาลทุกครั้ง เพื่อควบคุมคุณภาพการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัด

4.13.3 หากผู้รับจ้างไม่ผ่านการประเมินการควบคุมคุณภาพตามตัวชี้วัด จะต้องทำการแก้ไขโดยด่วนและต้องแก้ไขจนกว่าจะผ่านการประเมิน

4.13.4 ผู้รับจ้างต้องสำรวจความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยส่งแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจของผู้ป่วย และญาติต่อการให้บริการอาหาร 1 ครั้ง/เดือน และสำรวจความพึงพอใจของบุคลากรโรงพยาบาลต่อการให้บริการอาหารทุก 3 เดือน ผู้รับจ้างต้องรายงานผลให้โรงพยาบาล มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ทราบทุก 3 เดือน หากผลการประเมินทั้ง 2 กลุ่ม คะแนนความพึงพอใจน้อยกว่าร้อยละ 80 ผู้รับจ้างต้องรายงานแนวทางการปรับปรุงเป็นลายลักษณ์อักษร

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมณฑล
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ



5. ระยะเวลาการดำเนินงานจ้างเหมาบริการ

ระยะเวลาของสัญญา 6 เดือน ปีงบประมาณปี 2566 ตั้งแต่ เมษายน 2566 ถึง กันยายน 2566

6. ระยะเวลาส่งมอบงานจ้างเหมาบริการ

6.1 เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้วผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร คืนให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ให้ครบตามจำนวนและอยู่ในสภาพที่ไม่ชำรุด หากมีการชำรุดเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซมพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติพร้อมใช้งานและครบตามจำนวน ภายใน 30 วัน หากไม่ได้ดำเนินการตามกำหนดผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารทั้งหมดตามสัญญา

6.2 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

7. เงื่อนไขการชำระเงิน

7.1 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค เช่น ค่าไฟ ค่าน้ำประปา ทั้งส่วนครัวและสำนักงาน ตามความจริง โดยผู้รับจ้างรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการติดตั้งมิเตอร์แยกค่าน้ำประปา และค่าไฟฟ้า

7.2 การส่งมอบงานและการจ่ายเงินของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร จะแบ่งการชำระเงินออกเป็นรายงวด งวดละ 1 เดือน ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานแต่ละงวด โดยสรุปเป็นรายวันส่งเรื่องให้ทำการเบิกเมื่อโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ได้รับการสรุปรายการประกอบอาหารในแต่ละงวดแล้ว และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับไว้ถูกต้องครบถ้วนแล้ว จะชำระเงินให้แก่ผู้รับจ้างตามที่ได้ประกอบอาหารจริงในแต่ละงวด ภายในระยะเวลาอันสมควร

7.3 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร จะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนที่ได้แจ้งยอดผู้ป่วยในใบสั่งอาหารตามเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน จะเบิกให้เดือนละ 1 ครั้ง

8. เงื่อนไขการชดเชยและการปรับเงิน

8.1 หากเกิดความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการใช้งาน อันเกิดจากความบกพร่องในการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาใช้งานได้ดังเดิม

8.2 หากเกิดความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุ ที่ไม่สามารถซ่อมแซมได้ ผู้รับจ้างจะต้องทำการจัดหาครุภัณฑ์นั้น ๆ มาทดแทนให้แก่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมถล

กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม

กรรมการ



8.3 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรชำรุดรวมถึงผู้รับบริการเสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็วภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ

8.4 หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อ 1-9 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับเป็นรายข้อในอัตรา ร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน

8.5 ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติ ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น เช่น การช่วยเหลือค่าห้อง ค่ารักษาพยาบาล กรณีผู้ป่วยนอนโรงพยาบาลนานขึ้น รวมทั้งกรณีอื่นผู้รับจ้างต้องปกป้องคุ้มครอง มิให้ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบต่อผู้ป่วยอื่น เนื่องมาจากเหตุดังกล่าว

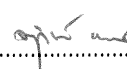
9. วงเงินในการจ้างเหมาบริการ


7,283,400.00 บาท (เจ็ดล้านสองแสนแปดหมื่นสามพันสี่ร้อยบาทถ้วน)


หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก


(/) เกณฑ์ราคา


() เกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์คุณภาพ (Price Performance) ดังเอกสารแนบ การใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา นั้น ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องจัดเตรียมเอกสารตามเกณฑ์ข้างต้น และรายละเอียดประกอบการพิจารณา แนบเสนอมาร่วมกับเอกสารการเสนอราคา (และต้องลงนาม ในเอกสารทุกหน้าทุกแผ่น)


.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


.....
นางสาวนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ


.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ


.....
ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ



เงื่อนไขอื่นๆ

1. ผู้รับจ้างต้องทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแลรักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ พร้อมทั้งลงบันทึกแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานและดำเนินการซ้อมแผนอัคคีภัยร่วมกับโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรปีละครั้ง
2. ห้ามพกค้ำแรม ดิมสุราและสารเสพติด หรือทะเลาะวิวาท ตลอดจนก่อความเสียหายภายในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร
3. ผู้รับจ้างต้องรับนิสิตและนักศึกษาฝึกงานเข้ารับการฝึกปฏิบัติงาน โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบการฝึกปฏิบัติงาน โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายในการฝึกปฏิบัติงาน

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล

กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม

กรรมการ



ผนวกรายละเอียด

- ผนวก 1 คุณสมบัติของพนักงาน
- ผนวก 2 การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรก่อนปฏิบัติงาน
- ผนวก 3 อาหารทางสายให้อาหาร
- ผนวก 4 ข้อกำหนดปริมาณอาหาร
- ผนวก 5 ประเภทอาหาร
- ผนวก 6 ตารางเสนอราคา

จตุวิทย์
.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

พริษา
.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล
กรรมการ

ก.
.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

ฉ.พร.
.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

วิฑูริ
.....
ผศ.นพ.วิฑูริ จิตต์ผิงงาม
กรรมการ



ผนวก 1
คุณสมบัติของพนักงาน

ประเภท	จำนวน (คน)	คุณสมบัติ	หน้าที่
1.ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ	จัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม	วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี	ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและการบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร
2. เจ้าหน้าที่ธุรการประจำ	จัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม	วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	ตรวจสอบ กำกับดูแลเกี่ยวกับงานเอกสาร ค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน งานจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร การจัดซื้อวัตถุดิบและการบริหารจัดการ การจัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหารในแต่ละวัน ประสานงานและแก้ไขปัญหาเบื้องต้นรวมถึงงานอื่น ๆ ที่เห็นว่า เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหาร
3. นักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ	อย่างน้อย 1 คน หรือจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม	วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร,สาขาอาหารและโภชนาการ ,สาขาโภชนาการและการจัดการ ความปลอดภัยในอาหาร หรือสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	ควบคุมงานการจัดเตรียมการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยและตรวจสอบอาหารก่อนส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วย

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิฑูวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ



ผนวก 1
คุณสมบัติของพนักงาน(ต่อ)

ประเภท	จำนวน (คน)	คุณสมบัติ	หน้าที่
4. พนักงาน หรือ ลูกจ้างของผู้รับจ้าง	จัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม	1. วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประถมศึกษาปีที่ 6 2. ต้องเป็นผู้ที่มีสัญชาติไทยเชื้อชาติไทย อายุ 18 ขึ้นไป 3. มีความรู้ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหาร และการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ 4. ผู้ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์การประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย 5. มีพฤติกรรมบริการที่ดี	ประกอบอาหารตามคำสั่งของแพทย์ และบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยอยู่ในภายใต้การควบคุมดูแลของนักโภชนาการ

.....
 ผศ. นพ. จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

.....
 รศ. พญ. รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ

.....
 ผศ. นพ. วิทวัส จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ



ผนวก 2

การตรวจสุขภาพบุคลากรก่อนปฏิบัติงาน

รายการ	รายละเอียด
1.ตรวจภาพถ่ายรังสีทรวงอก	การตรวจ Chest X-ray
2.ตรวจหาการติดเชื้อไวรัสตับอักเสบบีและหา ภูมิคุ้มกันต่อไวรัสตับอักเสบบี	การตรวจ HBs-Ag ,HBs-Ab และ HBc-Ab
3.ตรวจหาภูมิคุ้มกันต่อการติดเชื้อสุกใส	การตรวจ Varicella IgG
4.ตรวจความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด	การตรวจ CBC
5.ตรวจเพาะเชื้อและพยาธิในอุจจาระ	การตรวจ Stool culture
6.ตรวจหาแอนติบอดีต่อการติดเชื้อไวรัสตับอักเสบบีเอ	การตรวจ anti – HAV IgG

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ



ผนวก 3 อาหารทางสายให้อาหาร

อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารทางสายให้อาหารที่ให้บริการผู้ป่วย มีดังนี้

ชนิดปั่นผสมให้ทางสายให้อาหาร (Blenderized Diet : BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่าง โดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 kcal/cc - 1.2 kcal/cc ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 kcal/cc ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารได้ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียเกลือในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารทางสายให้อาหาร

1. ความเข้มข้น 1 kcal/cc, 1.2 kcal/cc, 1.5 kcal/cc, 2 kcal/cc หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด
2. อาหารทางสายที่ใช้ : สูตรปั่นผสม, สูตรปั่นผสมพิเศษสำหรับเด็ก หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ



3. การกระจายสัดส่วนสารอาหารสูตรอาหารทางสายให้อาหาร

ประเภทอาหาร	คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ)	โปรตีน (ร้อยละ)	ไขมัน (ร้อยละ)	โซเดียม (มิลลิกรัม)	โพแทสเซียม (มิลลิกรัม)	ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)
สูตรมาตรฐาน	55	15	30	< 2000	2000-4000	800-1200
สูตรเบาหวาน	50	20	30	< 2000	2000-4000	800-1200
สูตรโรคไตระยะก่อน พอกไต	50-60	8-10	30	< 2000	< 1500	< 800
สูตรโรคไตและเบาหวาน ระยะก่อนพอกไต	50-55	8-10	30-35	< 2000	< 1500	< 800
สูตรโรคไตระยะพอกไต	50-60	20-25	30	< 2000	< 1500	< 800
สูตรโรคไตและเบาหวาน ระยะพอกไต	50-55	20-25	30-35	< 2000	< 1500	< 800

4. บรรจุในถุงบรรจุที่ได้มาตรฐานสากล

5. สูตรปรับผสมพิเศษสำหรับเด็ก หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนดเฉพาะผู้ป่วยรายบุคคล
ต้องผ่านการพิจารณาจากนักโภชนาการประจำโรงพยาบาลก่อนใช้ทุกครั้ง

6. บริการวันละ 4-8 มื้อ หรือตามคำสั่งแพทย์

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล

กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงวาม

กรรมการ



ผนวก 4

ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

ประเภทอาหาร	พลังงาน(กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต(ร้อยละ)	โปรตีน(ร้อยละ)	ไขมัน(ร้อยละ)
อาหารธรรมดาทั่วไป	1,800-2,000	55	15	30
อาหารธรรมดาเฉพาะโรค	1,800-2,000	55	15	30
อาหารธรรมดาเบาหวาน	1,800-2,000	50	20	30
อาหารธรรมดาเพิ่มโปรตีน	1,800-2,000	50	20-25	25-30
อาหารธรรมดาลดโปรตีน	1,800-2,000	50-60	8-10	30-35
อาหารธรรมดาลดไขมัน	1,800-2,000	55-60	20	20-25
อาหารธรรมดาลดเค็ม	1,800-2,000	สัดส่วน P : F : C เทียบเท่าอาหารธรรมดา จำกัด Na<2,000 mg/d		
อาหารธรรมดาลดโพแทสเซียม	1,800-2,000	สัดส่วน P : F : C เทียบเท่าอาหารธรรมดา จำกัด K<1,500 mg/d		
อาหารธรรมดาลดฟอสเฟต	1,800-2,000	สัดส่วน P : F : C เทียบเท่าอาหารธรรมดา จำกัด PO ₄ <800 mg/d		
อาหารอ่อนทั่วไป	1,500-1,800	55	15	30
อาหารอ่อนเฉพาะโรค	1,500-1,800	55	15	30
อาหารอ่อนเบาหวาน	1,500-1,800	50	20	30
อาหารอ่อนเพิ่มโปรตีน	1,500-1,800	50	20-25	25-30
อาหารอ่อนลดโปรตีน	1,500-1,800	50-60	8-10	30-35
อาหารอ่อนลดไขมัน	1,500-1,800	55-60	20	20-25
อาหารอ่อนลดเค็ม	1,500-1,800	สัดส่วน P : F : C เทียบเท่าอาหารอ่อน จำกัด Na<2,000 mg/d		
อาหารอ่อนลดโพแทสเซียม	1,500-1,800	สัดส่วน P : F : C เทียบเท่าอาหารธรรมดา จำกัด K<1,500 mg/d		
อาหารอ่อนลดฟอสเฟต	1,500-1,800	สัดส่วน P : F : C เทียบเท่าอาหารธรรมดา จำกัด PO ₄ <800 mg/d		
อาหารเหลวใส	600-800	95-99	1	-
อาหารเหลวใสเย็น	600-800	100	-	-
อาหารเหลวข้น	800-1000	70	15	15
โจ๊ก	1000-1200	60	20	20
ข้าวต้มเครื่อง	1200	60	20	20

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ



ผนวก 5
ประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
1. ผู้ป่วยห้องสามัญ 1.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนม หรือข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรือข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว - ขนม หรือ ผลไม้
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง - ผลไม้
1.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนม หรือ ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียวชนิดเส้น ซีนเล็ก ย่อยง่าย - เครื่องดื่ม หรือ ผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง - ผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม

.....
ศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล
กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

.....
ศ.นพ.วิทวัส จิตต์พิวงาม
กรรมการ



ผนวก 5
ประเภทอาหาร(ต่อ)

ประเภทอาหาร	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
2. ผู้ป่วยห้องพิเศษ 2.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนม หรือข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรือข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว - ขนม หรือ ผลไม้
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องดื่ม และอาหารว่างที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง - ผลไม้
2.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนม หรือข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียวชนิดเส้น ชุ่มเล็กน้อย ย่อยง่าย - เครื่องดื่ม หรือ ผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องดื่ม และอาหารว่างที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง - ผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ



ผนวก 5
ประเภทอาหาร(ต่อ)

ประเภทอาหาร	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
3. ผู้ป่วยห้อง VIP 3.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมกับเครื่องต้ม หรือข้าวต้มพร้อมข้าว 2 อย่าง หรือข้าวสวยพร้อมข้าว 2 อย่างกับเครื่องต้ม -เครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ หรืออื่นๆ
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว - ขนม หรือ ผลไม้
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องต้ม และอาหารว่างที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ หรือเครื่องต้ม หรือนม
3.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมกับเครื่องต้ม หรือข้าวต้มพร้อมข้าว 2 อย่างพร้อมนมกับเครื่องต้ม -เครื่องต้ม เช่น ผลไม้ชนิดอ่อนนิ่ม หรืออื่นๆ
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียวชนิดเส้น ชิ้นเล็ก ย่อยง่าย - ขนม หรือผลไม้ชนิดอ่อนนิ่ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องต้ม และอาหารว่างที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ชนิดอ่อนนิ่ม หรือเครื่องต้ม หรือนม

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ



ผนวก 5
ประเภทอาหาร(ต่อ)

ประเภทอาหาร	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
4. ผู้ป่วยห้อง Deluxe 4.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมและเครื่องต้ม หรือข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรือข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง และเครื่องต้ม -เครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ หรืออื่นๆ
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว - ขนม หรือ ผลไม้ และเครื่องต้ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องต้ม และอาหารว่างที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ และเครื่องต้ม
4.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่องพร้อมนม หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมและเครื่องต้ม หรือข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง และเครื่องต้ม -เครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ หรืออื่นๆ
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียวชนิดเส้น ชื่นเล็ก ย่อยง่าย - ขนม หรือผลไม้ชนิดอ่อนนิ่ม และเครื่องต้ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องต้ม และอาหารว่างที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ชนิดอ่อนนิ่ม และเครื่องต้ม

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ



ประเภทอาหารตามแพทย์สั่ง	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
1. อาหารเหลวใส	เช้า กลางวัน และเย็น	- อาหารน้ำเหลวใสไม่มีกาก 2 อย่าง
2. อาหารเหลวใสเย็น	เช้า กลางวัน และเย็น	- อาหารน้ำเหลวใสเย็นไม่มีกาก 2 อย่าง
3. อาหารเหลวข้น	เช้า กลางวัน และเย็น	- อาหารน้ำเหลวข้น 2 อย่าง
4. อาหารฝีกกลืน	เช้า กลางวัน และเย็น	- อาหารฝีกกลืน 7 ระดับ ตามคำสั่งแพทย์
5. อาหารทางสายให้อาหาร ชนิดปั่นผสม	เช้า กลางวัน และเย็น	- ตามคำสั่งแพทย์
6. โจ๊ก	เช้า กลางวัน และเย็น	- โจ๊ก หรือโจ๊กปั่น - นม 1 กล่อง หรือเครื่องดื่ม
7. ข้าวต้มเครื่อง	เช้า กลางวัน และเย็น	- ข้าวต้มเครื่อง - นม 1 กล่อง หรือเครื่องดื่ม

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารและอื่นๆ

1. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

1.1 อาหารธรรมดา (Regular diet) พลังงาน 1,800-2,000 กิโลแคลอรีต่อวันหรือพลังงานที่แพทย์กำหนด สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรค และใช้เป็นหลักในการตัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

- ลักษณะอาหารคล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด

- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

1.2 อาหารอ่อน (Soft diet) พลังงาน 1,500-1,800 กิโลแคลอรีต่อวันหรือพลังงานที่แพทย์กำหนด สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัด รอยแผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายและรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ เป็นต้น

- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารสูง ธัญพืชที่มีกากใยสูง อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวณิชฐา เมฆอรุณกมล

กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม

กรรมการ



1.3 อาหารเหลวใส (Clear liquid diet) พลังงาน 600-800 กิโลแคลอรีต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรงบริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงรุนแรง ก่อนหรือหลังการผ่าตัด เป็นต้น

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ก่อน

- เนื่องจากอาหารเหลวใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ 3 - 4 มื้อ/วัน

- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด

1.3 อาหารเหลวใสเย็น (Cold liquid diet) พลังงาน 600-800 กิโลแคลอรีต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่ต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่มีความร้อน เพื่อลดการอักเสบของแผลหลังผ่าตัด เช่น ผู้ป่วยหลังผ่าตัดทอนซิล เป็นต้น

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก มีความเย็น ไม่เผ็ดร้อน เช่น เครื่องดื่มแช่เย็น หรือใส่น้ำแข็ง

- เนื่องจากอาหารเหลวใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ 3 - 4 มื้อ/วัน

- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด

1.4 อาหารเหลวข้น (Full liquid diet) พลังงาน 800 -1,000 Kcal ต่อวันสำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผัก เนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุกกลืนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้งน้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

2. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีหลายชนิด ได้แก่

2.1 อาหารเบาหวาน (Diabetic diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องการควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ทำให้คาร์โบไฮเดรตสูง

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ของดอง แอ้ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

.....
ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล

กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิงงาม

กรรมการ



2.2 อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษหรือผู้ที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไปหรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียมของแพทย์

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสเค็มและไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟู และผงปรุงรส อาหารกระป๋อง อาหารหมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม

2.3 อาหารลดไขมัน (Low fat diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของการย่อยและดูดซึมไขมัน ผู้ที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง เป็นต้น

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ตัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันและคอเลสเตอรอลต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น

- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัดครีม อาหารทอด อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น

2.4 อาหารโรคไต (CKD diet)

- เป็นอาหารที่ให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 - 0.8 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน ในผู้ป่วยระยะก่อนฟอกไต และกำหนดโปรตีน 1.2 - 1.5 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน ในผู้ป่วยระยะหลังฟอกไต มีการจำกัดโซเดียม โพแทสเซียม และฟอสฟอรัสรวมด้วย

- ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ขาว เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน

- งดผลไม้

2.5 อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet) สำหรับผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยมะเร็ง ผู้ป่วยล้างไต หรือผู้ที่มีภาวะการสูญเสียโปรตีน

- ลักษณะอาหารที่มีโปรตีนมากกว่า 20 - 25% ต่อวันหรือตามคำสั่งแพทย์

- โปรตีนที่ให้อุดมคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่

2.6 อาหารลดกาก (Low residue diet) สำหรับผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับกระเพาะอาหารและลำไส้ โดยจะถูกต้องเปลี่ยนแปลงให้อ่อนนิ่มย่อยง่าย ใยอาหารน้อยลง เช่น ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ

- ควรหลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดอมน้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

.....
 ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ

.....
 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

.....
 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ

.....
 นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
 กรรมการ

.....
 ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์พิวงม
 กรรมการ



2.7 อาหารแบคทีเรียต่ำ (Low bacterial diet) หรืออาหารปลอดเชื้อ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ เสี่ยงต่อการติดเชื้อ เช่น ผู้ป่วยมะเร็ง ผู้ป่วยปลูกถ่ายไขกระดูก ผู้ป่วยโรค HIV เป็นต้น

- เป็นอาหารสุกสะอาด ต้องผ่านกระบวนการปรุงสุกด้วยความร้อน หลีกเลี่ยงผักผลไม้สดที่ไม่สามารถล้างให้สะอาดหรือปอกเปลือกได้ อาหารหมักดองและอาหารที่เสี่ยงต่อการเจริญของเชื้อแบคทีเรียอื่นๆ

- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิดสนิท และผ่านการฆ่าเชื้อ

2.8 อาหารพิวรีนต่ำ (Low purine diet) เป็นอาหารที่มีพิวรีนต่ำ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่มีกรดยูริกในเลือดสูง หรือผู้ป่วยโรคเก๊าท์

- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีพิวรีนสูง

- ไม่ให้นมถั่วเหลือง แต่ถ้าอายุน้อยกว่า 60 ปี ให้นมพร่องมันเนย อายุมากกว่า 60 ปี ไม่ให้นม

2.9 อาหารอื่นๆ

- หอผู้ป่วยโรคหัวใจ (Cardio 8B) ให้ ผลไม้ เท่านั้น งดนมถั่วเหลือง

- หอผู้ป่วยจักษุ (Eye 8A) ไม่ให้อาหารเหนียวเหนืด และผลไม้เนื้อแข็ง เช่น แอปเปิ้ล ฝรั่ง

- ผู้ป่วยหลังคลอด หลังผ่าตัด ให้ นม เท่านั้น

.....
ศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร

ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล

กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์

กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต

กรรมการ

.....
ศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม

กรรมการ



ผนวก 6
ตารางเสนอราคา

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย		ราคารวม	
			รวมภาษี		รวมภาษี	
			บาท	สต.	บาท	สต.
	งานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วย โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร คณะแพทยศาสตร์	1 งาน				
	ระยะเวลาให้บริการ 6 เดือน (ระยะเวลาตั้งแต่ 1 เมษายน 2566 ถึง 30 กันยายน 2566)	183 วัน
1	อาหารผู้ป่วยห้องสามัญ ห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe จำนวน 265 คน	ต่อมื้อ
2	อาหารว่างผู้ป่วยห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe จำนวน 100 คน	ต่อวัน
3	อาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร (เหมาจ่าย 4-8 มื้อ/วัน) จำนวน 15 คน	ต่อวัน

.....
ดร.วิทย์ นวนะ
ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

.....
นางสาวชนิษฐา เมธีอรุณกมล
กรรมการ

.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

.....
นางสาวประกายดาว แก้วทองโต
กรรมการ

.....
ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ

