

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย  
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

๑. ชื่อโครงการ.....จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗.....  
.....(ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗).....
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ .....สถาบันโรคทรวงอก.....
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร .....๑๔,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท.....
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ .....๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖.....  
เป็นเงิน .....๑๔,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท
- ๔.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๑๓๖ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน ๓ มื้อต่อวัน อัตราวันละ ๑๘๐ บาทต่อราย เป็นเงิน ๙,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านบาทถ้วน)
- ๔.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษ(VIP) จำนวน ๒๗ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน ๓ มื้อต่อวัน อัตราวันละ ๓๐๐ บาทต่อราย เป็นเงิน ๓,๐๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สามล้านบาทถ้วน)
- ๔.๓ อาหารทางสายให้อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๒๑ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน ๔ มื้อต่อวัน อัตราวันละ ๑๘๐ บาทต่อราย เป็นเงิน ๑,๔๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสี่แสนสี่หมื่นบาทถ้วน)
- ๔.๔ อาหารทางสายให้อาหารผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยพิเศษ(VIP) จำนวน ๕ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน ๔ มื้อต่อวัน อัตราวันละ ๓๐๐ บาทต่อราย เป็นเงิน ๖๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หกแสนบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- ๕.๑ จากราคาอื่นใดตามเกณฑ์วิธี หรือแนวทางปฏิบัติของหน่วยงานของรัฐนั้นๆ  
- วงเงินประมาณการที่จะจัดซื้อจัดจ้างซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายรายหัว
๖. รายชื่อผู้รับผิดชอบกำหนดราคากลาง
- |                              |                         |               |
|------------------------------|-------------------------|---------------|
| ๖.๑ นางรัชณี หงษ์พงษ์        | เจ้าพนักงานธุรการอาวุโส | ประธานกรรมการ |
| ๖.๒ นายธรรมรัฐ ฉันทแดนสุวรรณ | นายแพทย์เชี่ยวชาญ       | กรรมการ       |
| ๖.๕ นางวารุณี อภิชนบุตร      | เจ้าพนักงานพัสดุอาวุโส  | กรรมการ       |
| ๖.๓ นายกฤษฏา พิพัฒนภิษฐ์     | นักโภชนาการปฏิบัติการ   | กรรมการ       |
| ๖.๔ นางสาวนันทิยา ศิริรินทร์ | นักโภชนาการปฏิบัติการ   | กรรมการ       |

รายละเอียดขอบเขตของงานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗  
(ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗)

๑. ความต้องการ

การจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหาร และให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ของสถาบันโรคมะเร็งอก มีจำนวน ๓ รายการดังนี้

- เหมาบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๑๘๐ บาท
- เหมาบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๓๐๐ บาท
- เหมาบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยพิเศษ(VIP) ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๓๐๐ บาท  
โดยผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ(VIP) ของสถาบันโรคมะเร็งอก เฉลี่ยต่อปีมีดังนี้
  - ผู้ป่วยสามัญ อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๕๘,๐๐๐ ราย/ปี  
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๑๐,๕๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท
  - ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ(VIP) อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๑๒,๐๐๐ ราย/ปี  
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๓,๖๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท  
โดยคิดค่าอาหารรวมทั้งสิ้นเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ ๑๔,๑๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท/ปี

โดยมีกระบวนการตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การจัดเก็บ การปรุงประกอบ การออกแบบเมนู การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การนำส่ง การเก็บเศษอาหาร การจัดการขยะตามมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล ตลอดจนการบริหารจัดการและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยของสถาบันโรคมะเร็งอก

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้าน มีการบริหารจัดการที่ดี รวดเร็ว ทันการณ์และมีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการ มาดำเนินการประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยใช้สถานที่ของสถาบันโรคมะเร็งอก โดยผู้ป่วยต้องได้รับสารอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีความสามารถเป็นผู้ลงทุน และรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยทั้งหมด หรือตามที่สถาบันโรคมะเร็งอกกำหนด เช่น ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ค่าเชื้อเพลิง การกำจัดส้วน้ำ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อหาผู้รับจ้างที่ต้องมีส่วนร่วมในการตรวจรับรองมาตรฐาน GMP HACCP ISO 22000 หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับทางสถาบันโรคมะเร็งอก จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

**๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง**

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ สถาบันโรคทรวงอก ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๔๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๓ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถวางเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๓ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๔๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๓) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติ

ล้มละลาย (ฉบับที่ ๓๐) พ.ศ. ๒๕๖๓

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานรับจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๓,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (เจ็ดล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชน

#### ๔. ข้อกำหนดของการดำเนินงาน

๔.๑ ผู้รับจ้างเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓ ปี

๔.๒ ผู้รับจ้างเป็นผู้ที่มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยไม่ต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องมีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๒ คน ปฏิบัติงานประจำที่อาคารโภชนบริการ สถาบันโรคทรวงอก

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้างอย่างน้อย ๓๔ คน และต้องมีพนักงานทำความสะอาดจำนวน ๓ คน/วัน (รวม ๓๕ คน/วัน) รายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณสมบัติทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานที่ประกอบการ

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานหรือลูกจ้างอายุ ๑๘ ปีขึ้นไป มีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี และต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหาร โภชนาการ สุขาภิบาล พฤติกรรมบริการ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อมาใช้ประกอบอาหาร การจัดการของเสียที่เกิดจากการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาล ก่อนเริ่มดำเนินการและมีการอบรมเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพของการทำงานภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการดำเนินการอบรม

๔.๖ บุคลากรของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบัน เป็นประจำทุกปี และมีผลรับรองสุขภาพจากแพทย์ ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๓ วันทำการ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของบุคลากรทั้งหมด โดยการตรวจสุขภาพต้องมีรายละเอียด ดังนี้

- CBC (ความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด) ปกติ
- HBS Ag (ไวรัสตับอักเสบบี) ไม่พบ
- HAV (ไวรัสตับอักเสบบี) ไม่พบ
- CXR (X-rayทรวงอก) ปกติ
- Stool Exam (ตรวจอุจจาระ) ไม่พบ Parasite Ova
- covid-19 (ตรวจโควิด19) ไม่พบเชื้อ
- ได้รับวัคซีน Covid-19 อย่างน้อย ๒ เข็ม

บุคลากรของผู้รับจ้างต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ดังนี้

- ผลตรวจอุจจาระ (Stool Exam)
- ไวรัสตับอักเสบบี และบี
- ตรวจ ATK ตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

บุคลากรของผู้รับจ้างต้องได้รับการฉีดวัคซีนตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ดังนี้

- ไข้หวัดใหญ่ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๔.๗ บุคลากรของผู้รับจ้างต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสม และสะอาด เช่น เสื้อสุภาพ กางเกงสีด้าหรือสีกรมท่า รองเท้าหุ้มส้น มีผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และบุคลากรต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง ตามเอกสารแนบ

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐานของพนักงานทุกคน ให้กับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ก่อนเริ่มเข้าปฏิบัติงานอย่างน้อย ๕ วันทำการ ดังนี้

- ๔.๘.๑ สำเนาบัตรประชาชน
- ๔.๘.๒ สำเนาทะเบียนบ้าน
- ๔.๘.๓ สำเนาวุฒิการศึกษา (เฉพาะคนไทย)
- ๔.๘.๔ รูปถ่ายสีหน้าตรง ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป
- ๔.๘.๕ ใบรับรองแพทย์ตรวจสุขภาพตามข้อ ๔.๖ มีอายุไม่เกิน ๖๐ วัน นับจากวันตรวจสุขภาพ

(ใบรับรองแพทย์ที่ออกจากหน่วยงานของรัฐ)

๕.๔.๖ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนคนซึ่งไม่มีสัญชาติไทยและสำเนาบัตรประจำตัวบุคคลที่ไม่มีสถานะทางทะเบียน หรือใบอนุญาตทำงานของแรงงานต่างด้าว กรณีเป็นบุคคลที่มีสัญชาติไทย (พม่า, ลาว, กัมพูชา ฯลฯ)

๕.๕ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงตัวบุคลากร ต้องแจ้งเจ้าหน้าที่สถาบันล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ วัน พร้อมจัดส่งเอกสาร

#### ๕. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๕.๑ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อมื้อต่อวัน ให้เพียงพอต่อผู้ป่วย โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง นักโภชนาการหรือคณะกรรมการของสถาบันโรคทรวงอกร่วมตรวจสอบทุกมื้อ

๕.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของนักโภชนาการและคณะกรรมการประเมินคุณภาพทันที หลังจากการประเมินซ้ำยังไม่ปฏิบัติตาม จะนำเสนอกับผู้บริหารต่อไป

๕.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก หรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบทุกมื้อ ก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๕.๔ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะต้องกำหนดรายการอาหาร รายบุคคล และติดป้ายกำกับอาหารชนิดนั้นๆที่ภาชนะบรรจุตามชื่อ-สกุล ผู้ป่วยที่แจ้งในใบสั่งอาหาร อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิวัติ อาหารเจและอื่นๆ

#### ๖. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวกที่ ๓

#### ๗. การบริการอาหารผู้ป่วย

๗.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

- อาหารมื้อเช้า	บริการเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น.
- อาหารมื้อกลางวัน	บริการเวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.
- อาหารมื้อว่างบ่าย (พิเศษ,พิเศษVIP)	บริการเวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.
- อาหารมื้อเย็น	บริการเวลา ๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรค ไม่อยู่ในห้อง หรือเตียง ให้นำอาหารวางไว้ให้ผู้ป่วยทุกครั้ง ทั้งนี้อาหารต้องส่งถึงเตียงผู้ป่วยตามกำหนดเวลา

๗.๒ อาหารทุกประเภท ต้องปรุงสุกใหม่ สะอาด ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่จะส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกสัปดาห์จะต้องมีอุณหภูมิ ๖๐ องศาเซลเซียส และอาหารเย็น เช่น ของหวาน ต้องอยู่ในอุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๕ องศาเซลเซียส เพื่อคงอุณหภูมิของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำมารับประทาน

๗.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยพิเศษและสามัญต้องเป็นไปตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ตัวอย่าง เช่น ภาชนะบรรจุอาหารของผู้ป่วย

- ผู้ป่วยสามัญ ภาชนะบรรจุพลาสติก หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด โดยมีฝาปิดมิดชิด
- ผู้ป่วยพิเศษ ภาชนะบรรจุพลาสติก เมลามีน หรือเซรามิก พร้อมฝาปิด หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด
- ผู้ป่วย VIP และผู้ป่วยอิสลาม ต้องมีความแตกต่างจากผู้ป่วยสามัญและพิเศษ อย่างชัดเจน

- อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ ไซ้ของให้เรียบร้อย (ถ้าเป็นตะเกียบ ใช้แบบใช้ครั้งเดียว)

- ไม่จุ่มพื้นแบบของ ต้องมีให้สำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษ(VIP) ทุกมือ

- ต้องมีป้ายชื่อผู้ป่วย พร้อมทั้งระบุชนิดอาหารและรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารของผู้ป่วย เพื่อการตรวจสอบได้

๗.๔ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเตียง ต้องใช้ภาชนะ ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ สำหรับอาหาร (Food Grade) ชนิดใช้แล้วทิ้ง หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๗.๕ การลำเลียงขนส่งอาหารต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ป้องกันแมลง และสัตว์ โดยอาหารปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยต้องยังร้อนอยู่ และจำนวนรถขนส่งอาหารต้องมีเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารบนรถผู้ป่วยได้ตามเวลาที่กำหนด

๗.๖ เอกสารที่จำเป็นต้องมี ณ ที่สถานปฏิบัติงาน ดังนี้ มาตรฐานการจัดอาหาร คำรับอาหาร เมนูหมุนเวียน ๓ ชุด คู่มือการปฏิบัติงาน คู่มือนักโภชนาการ หนังสือรับรองมาตรฐานต่างๆ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน เอกสารรายละเอียดการนำเข้าวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วย โดยเอกสารดังกล่าวจะต้องพร้อมใช้งานและสถาบันโรคทรวงอกสามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

๗.๗ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นไปตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนดและเป็นอาหารปลอดภัยตามประกาศนียบัตร Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข และต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยเน้นมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) กำกับอย่างชัดเจน ดังนี้

๗.๗.๑ เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสัตว์สดจากโรงงานฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ หรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ไม่มีโรค หรือมีพยาธิติดต่อกันถึงคนได้

๗.๗.๒ ไข่ไก่ ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง มีขนาดเบอร์ ๒ ขึ้นจากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

๗.๗.๓ ผลไม้ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมี และยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๗.๗.๔ ผัก ต้องสดมีคุณภาพ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว และมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๗.๗.๕ อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย มีอย.รับรองคุณภาพ และมีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๗.๗.๖ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม UHT บรรจุกล่องต้องมีเครื่องหมาย อย. รับรองคุณภาพระบุวันผลิต/วันหมดอายุชัดเจน ก่ออยู่ในสภาพดี นมวีรสต่าง ๆ และนมถั่วเหลือง ต้องมีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ มล. นมเปรี้ยว, น้ำผลไม้ และเครื่องดื่ม UHT อื่น ๆ ต้องมีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล. และต้องมีความหลากหลายในการให้บริการ

๗.๗.๗ น้ำมัน ที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัด จะต้องทำจากน้ำมันถั่วเหลือง ๑๐๐% และอาหารประเภททอด จะต้องใช้น้ำมันรำข้าว ๑๐๐% มีอย.รับรองคุณภาพ และมีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๗.๗.๘ กะทิ ที่นำมาปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นกะทิอัญพิชเพื่อสุขภาพ แทนกะทิที่ทำจากมะพร้าว หรือตามที่นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอกกำหนด บรรจุภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐาน ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด มีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๗.๗.๙ ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๓๐๐/๖ หรือข้าวพันธุ์ กข.๘๓ เท่านั้น

#### ๗.๘ อาหารทางสายให้อาหาร

๗.๘.๑ ต้องมีบริการอาหารสูตรปั่นผสมและอาหารทางการแพทย์ โดยต้องมีทั้งสูตรทั่วไปและสูตรเฉพาะโรค

๗.๘.๒ ต้องสามารถปรับปริมาณสารอาหารได้ตามคำสั่งแพทย์ เช่น โซเดียม โปรตีนเวย์ เพื่อเสริมโปรตีนในสูตรอาหาร เป็นต้น

๗.๘.๓ การให้บริการอาหารทางสายต้องบรรจุ ๓ มื้อ/ถุง และสาย Set (สายต่อถุงให้อาหาร) ๑ ชุด/มื้อ

๗.๙ ต้องมีอาหารเสริมทางปาก (oral Nutrition supplement) ตามคำสั่งแพทย์ เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้ป่วย เช่น อาหารทางการแพทย์สูตรคิม อาหารปั่นผสมสูตรคิม เยลลี่ ไอศกรีม สมูทตี้ ฯลฯ เพื่อเสริมพลังงานให้ผู้ป่วยที่มีภาวะทุพโภชนาการ

๗.๑๐ ในกรณีที่แพทย์สั่งอาหารเพิ่มเติมจากตารางมาตรฐานการให้บริการของสถาบันโรคทรวงอก ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยคิดมูลค่ารวมอยู่ในวงเงินตามสัญญา

๗.๑๑ สถานที่สำหรับประกอบอาหาร รวมถึงภาชนะ และอุปกรณ์ ในการใช้งานต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตลอด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน ให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

๗.๑๒ ผู้รับจ้าง ต้องมีขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอาหาร สารพิษตกค้างในอาหาร และต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจสารตกค้างในอาหารปรุงสุก วัตถุดิบ และภาชนะที่ให้บริการผู้ป่วย ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยนักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก ในทุก ๓ เดือน โดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๗.๑๓ ผู้ว่าจ้าง จะแจ้งยอดผู้ป่วยประจำวันจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของสถาบันโรคทรวงอก หรือแจ้งทางโทรศัพท์ ตามมืออาหารที่ให้บริการผู้ป่วย แก่ผู้รับจ้าง และสามารถเปลี่ยนแปลง งดอาหารได้ ก่อนเวลาให้บริการ ๓๐ นาที ส่วนการเพิ่มอาหารในแต่ละมือนั้น สามารถเพิ่มได้ตามยอดเบิกอาหารจากหอผู้ป่วยในทุกมื้อ หากมีข้อผิดพลาดในการให้บริการอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขในทันที

๗.๑๔ ผู้ว่าจ้างอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการอาหารกับหอผู้ป่วย ในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของสถาบันโรคทรวงอก

๗.๑๕ สถาบันโรคทรวงอกจะเบิก-จ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และเบิก-จ่ายเงินให้เดือนละครั้ง เมื่อคณะกรรมการได้ตรวจสอบและตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



#### ๘. การประเมินผลงานและค่าปรับ

๘.๑ การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพการบริการอาหารจำนวน ๒ ชุด ดังนี้

**ชุดที่ ๑** แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ

- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โดยผู้ป่วยและญาติ จำนวนอย่างน้อย ๔๐ คน โดยใช้แบบสอบถามดังกล่าวทุก ๓ เดือน
- แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โดยเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์ จำนวนอย่างน้อย ๒๐ คน โดยใช้แบบสอบถามดังกล่าวทุก ๓ เดือน

**เกณฑ์การประเมิน** เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐%

**ชุดที่ ๒** แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบด้วย การตรวจ ๕ รายการ คือ

- สัดส่วนอาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค และปริมาณน้ำหนัก ตามสัดส่วนที่ทางสถาบันโรคทรวงอกกำหนด โดยวิธีการสุ่มตรวจเดือนละ ๓ ครั้ง
- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ตรวจสอบเดือนละ ๓ ครั้ง
- ภาชนะ อาหารปรุงสุก ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการตรวจสอบการปนเปื้อนทางชีววิทยา วิธีการสุ่มเดือนละ ๑ ครั้ง
- อาหารทางสายให้อาหาร/อาหารปั่นผสม (Blenderized Diet) ได้รับการตรวจสอบการปนเปื้อนทางชีววิทยา โดยการเก็บตัวอย่างอาหารส่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อย ๒ เดือน/ครั้ง
- แบบสำรวจโรคภัยของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย ได้รับการตรวจสอบสำรวจจากองค์กรภายนอก(เทศบาลนครนนทบุรี/กรมอนามัย) ทำการสำรวจอย่างน้อย ๑ ปี/ครั้ง

**เกณฑ์การประเมิน** ต้องผ่านเกณฑ์ ๘๐ %

การตรวจสอบการปนเปื้อนในวัตถุดิบการประกอบอาหาร อาหารปรุงสุก ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอาหารทางสายให้อาหาร ต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียหรือสิ่งแปลกปลอม ตามวิธีปฏิบัติ เพื่อการป้องกันการติดเชื้อในสถาบันโรคทรวงอก ต้องรายงานผลการตรวจสอบทุกรายการตามระยะเวลาที่กำหนด หากมีการพบการปนเปื้อนจะต้องรายงานต่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุเพื่อเฝ้าระวัง และจะทำการตรวจสอบติดตามต่อไปในเดือนต่อไป ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

ผลของการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพทั้ง ๒ ชุด จะรายงานให้คณะกรรมการตรวจรับทราบและวินิจฉัยต่อไป ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินแบบประเมินคุณภาพการบริการอาหารชุดใด จะต้องทำการแก้ไขอย่างด่วน หากเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ผู้รับจ้างได้กำหนดขึ้น หรือข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจรับ จะพิจารณาตัดเงินเดือน ในกรณีที่เกิดเหตุร้ายแรงขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของสถาบันโรคทรวงอก คณะกรรมการสามารถพิจารณาลงโทษตามความเหมาะสม

๘.๒ ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการเตรียมประกอบและบริการอาหาร ในเบื้องต้นสถาบันโรคทรวงอกจะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างทราบ และผู้รับจ้างจะต้องทำแผนการแก้ไขเชิงป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำซ้อน

๘.๓ ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการจัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และไม่คิดค่าใช้จ่ายของหอผู้ป่วยในวันนั้นๆ และในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องชำระค่าปรับให้ผู้ว่าจ้างเป็นม็

๘.๔ ผู้รับจ้างต้องมีการเก็บตัวชี้วัดร่วมกับสถาบันโรคทรวงอก ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
๑. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยไม่ทันเวลา	<๕ ครั้ง/เดือน
๒. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	<๕ ครั้ง/เดือน
๓. จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์ด้านการบริการ	<๕ ครั้ง/เดือน
๔. จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล	<๕ ครั้ง/เดือน
๕. จำนวนครั้งการพบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร	๐ ครั้ง/เดือน
๖. จำนวนครั้งของอาหารเน่าเสีย,เสื่อมคุณภาพ	๐ ครั้ง/เดือน
๗. จำนวนครั้งการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์	<๕ ครั้ง/เดือน
๘. จำนวนการตรวจการปนเปื้อนในอาหาร สุ่มตรวจโดยชุดทดสอบคุณภาพอาหาร <ul style="list-style-type: none"> <li>- ยาฆ่าแมลง ๔ กลุ่มในอาหาร</li> <li>- สารฟอกขาวในอาหาร</li> <li>- บอแรกซ์ในอาหาร</li> <li>- สารฟอร์มาลีนในอาหาร</li> <li>- สารกันราในอาหาร</li> <li>- มือผู้สัมผัสอาหาร</li> <li>- ภาชนะสัมผัสอาหาร</li> </ul>	๐ ครั้ง/เดือน
๙. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ๗๐ - ๑๐๐ คน/เดือน	≥ ๘๐%/เดือน
๑๐. ร้อยละของอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้น ทุกกรณีต้องได้รับการแก้ไข	๑๐๐%
๑๑. ผลการประเมินตามหลักสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ โดยนักโภชนาการ	≥ ๘๐%/เดือน
๑๒. ร้อยละผลการสุ่มตรวจการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเฉพาะโรคให้ถูกต้องตามป้ายอาหาร โดยนักโภชนาการสถาบันโรคทรวงอก	๑๐๐%

๘.๕ กรณีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๓) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๘.๖ กรณีพนักงานหรือลูกจ้าง มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๔) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๖๐๐.- บาท (หกร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๔.๗ กรณีเอกสารหนึ่งในข้อ ๔.๔.๓ ถึง ๔.๔.๕ ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๓๕ วัน หลังเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๔.๘ กรณีเอกสารข้อ ๔.๔.๖ ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๙๐ วัน หลังเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๔.๙ กรณีไม่ดำเนินงานตามข้อกำหนด ในข้อ ๕ สถาบันโรคทรวงอก จะดำเนินการปรับจำนวน ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน) ต่อครั้งในแต่ละขั้นตอน

๔.๑๐ ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่สามารถปฏิบัติตามสัญญา เงื่อนไข หรือข้อตกลงตามรายงานการตรวจรับงานจ้าง เหมาบบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย คณะกรรมการการตรวจรับสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งถัดไป

#### ๕. เงื่อนไขอื่นๆ

๕.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้งานโภชนาบริการของสถาบันโรคทรวงอก

๕.๒ สถาบันโรคทรวงอก จะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัว ให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัว คืนให้กับทางสถาบันโรคทรวงอกเมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดหลังการรับมอบ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และถ้ามีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดเชยเทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๕.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การปรับซ่อม การปรับเปลี่ยน วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ งานบ้านงานครัว อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก

๕.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก

๕.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ(ล้าง/หั่น/ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้ว บริเวณที่จัดสำหรับอาหาร บริเวณที่ล้างและเก็บภาชนะ บริเวณที่ทิ้งขยะและเศษอาหาร

๕.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำประกันอัคคีภัย สำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสม ตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๕.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรมต่างๆ เช่น กิจกรรม ๕ ส. กิจกรรม Big Cleaning Day กิจกรรมอัครศิภี๋ย กิจกรรมการประหยัดพลังงานต่างๆ และกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับสถาบันโรคทรวงอก

๕.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น โถง ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาดหลังลมกระโชก เครื่องดูดอากาศ ตามตารางทำความสะอาดที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกรมอนามัยกำหนด

๔.๙ อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหาร เป็นภาชนะที่ทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับผู้ป่วย และถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ในกรณีที่ภาชนะไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่สถาบันฯกำหนด เช่น ผ้าหรือกระดาษรองถาด ช้อนส้อม ตะเกียบ และถ้วย/ถาดอาหารผู้ป่วย รวมถึงภาชนะที่ใช้สำหรับผู้ป่วยติดเชื้อที่ต้องใช้ภาชนะที่ใช้แล้วทิ้งในครั้งเดียว ผู้รับจ้างต้องซื้อมาให้เพียงพอ และการเก็บภาชนะใส่อาหารต้องไม่ให้มีเหลือค้างที่หอผู้ป่วยในทุกมือ

๔.๑๐ ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ด้วยน้ำยาล้างจาน และการต้มหรือนึ่งภาชนะในน้ำเดือดทุกชิ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที

๔.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามความเหมาะสมแก่กรณี ดังนี้

- ต้องดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันทุกสัปดาห์ และจ้างเทศบาลหรือบริษัทเอกชนมาดูดไขมันเดือนละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และลดผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของสถาบันโรคทรวงอก
- ต้องล้างทำความสะอาด พื้น ผ้ามุ้ง ร่องระบายน้ำ และบริเวณสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน รวมถึงบริเวณโดยรอบทั่วไป ทุกสัปดาห์
- ต้องล้างทำความสะอาด ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องอบผ่านเครื่องอบลมร้อนอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕ - ๒๐ นาที ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๔.๑๓ กรณีผู้ป่วยเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ และคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหาร สามารถตรวจสอบและสันนิษฐานได้ว่า เกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๔.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๔.๑๕ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับทางสถาบันโรคทรวงอก ในด้านการประหยัดพลังงานไฟฟ้า และทรัพยากรต่างๆ ตามนโยบายของสถาบันโรคทรวงอก

๔.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามรายละเอียดในขอบเขตงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ทุกข้อ โดยมีให้ผู้อื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๔.๑๗ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอุปกรณ์และพนักงานให้ครบพร้อมดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๖

## ๑๐. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗ รวม ๑๒ เดือน เป็นจำนวนวัน ๓๖๖ วัน

**๑๑. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน**

ค่าจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยจะจ่ายเป็นงวด งวดละหนึ่งเดือนตามจำนวนราย จำนวนมื้อของผู้ป่วยในเดือนนั้นๆ ตามอัตราค่าอาหารผู้ป่วยแต่ละประเภทที่ระบุในสัญญา

**๑๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ**

พิจารณาคัดเลือกเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาตัดสินด้วยราคารวม โดยผู้รับจ้างต้องเสนอแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด ตามใบตารางเสนอราคา

**๑๓. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร**

๑๓.๑ วงเงินงบประมาณที่จะจัดซื้อ เป็นเงิน ๑๔,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสี่ล้านบาทถ้วน)

๑๓.๒ ราคากลาง เป็นเงิน ๑๔,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบสี่ล้านบาทถ้วน)

ภาคผนวกที่ ๑

ตารางมาตรฐานการให้บริการอาหารทั่วไปของสถาบันโรครหลวงอก

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารธรรมดา (Regular diet)	เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่ไม่มีโรคประจำตัวที่ต้องรับประทานอาหารเฉพาะโรค แต่จะหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก อาหารหมักดอง อาหารทอดจนน้ำมัน และอาหารที่มีรสจัดมาก	2,000	1,800	55	15	30	<p><b>อาหารพิเศษ/อาหารพิเศษ (VIP)</b>  <b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม/ไข่ลวก 1 ฟอง+เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 200 cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 180 cc.) หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง  <b>กลางวัน:</b> ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+น้ำซุ๊ป/แกงจืด+เครื่องเคียง+ขนมหวาน/ผลไม้  <b>มีอว่างป่วย:</b> เครื่องต้มเครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 180 cc.)+ผลไม้  <b>เย็น:</b> ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>อาหารสามัญ</b>  <b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง  <b>กลางวัน:</b> ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+น้ำซุ๊ป/แกงจืด+ขนมหวาน/ผลไม้  <b>เย็น:</b> ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้</p>

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารอ่อน (Soft diet)	เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่มีปัญหาในการเคี้ยว ผู้ป่วยในระยะพักฟื้น มีลักษณะเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง งดอาหารหมักดอง และอาหารรสจัด	1,800	1,500	55	15	30	<p><b>ข้าว:</b> ข้าวต้มหรือข้าวสวยหุงนิ่ม เนื้อสัตว์และผัก ต้ม ตุ่น นึ่ง หรือปรุงสุกด้วยเวลานานจนนิ่ม จะบดสับ หรือไม่ได้ แต่ต้องสามารถใช้ช้อนบิให้ละเอียด</p> <p><b>ผลไม้:</b> ผลไม้สุกนุ่ม หากเป็นผลไม้ที่มีลักษณะแข็งให้บดละเอียด</p> <p><b>อาหารพิเศษ/อาหารพิเศษ (VIP)</b></p> <p><b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม/ไข่ลวก 1 ฟอง+เครื่องดื่ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 180 cc. ) หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง</p> <p><b>กลางวัน:</b> ข้าวต้มสก+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว + เครื่องเคียง + ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>มื้อว่างบ่าย:</b> เครื่องดื่มเครื่องดื่ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า 180 cc. )+ผลไม้</p> <p><b>เย็น:</b> ข้าวต้มขาว + กับข้าว 3 อย่าง + ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>อาหารสามัญ</b></p> <p><b>เช้า:</b> ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง</p> <p><b>กลางวัน:</b> ข้าวต้มสก+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+ขนมหวาน/ผลไม้</p> <p><b>เย็น:</b> ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหวาน/ผลไม้</p>

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารเบาหวาน (Diabetic diet)	เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและรักษาน้ำหนักตัวของผู้ป่วยให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะแทรกซ้อนและฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วยให้ดีขึ้น โดยได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตไม่เกิน 55% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	50-55	15-20	30	- จัดเสิร์ฟผลไม้แทนขนมหวาน หลีกเลี่ยงผลไม้รสหวานจัดและเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง
อาหารไขมันต่ำ (Low fat diet)	เป็นอาหารที่จำกัดปริมาณไขมันให้ต่ำกว่าอาหารธรรมดา เพื่อช่วยควบคุมระดับไขมันในเลือดของผู้ป่วยให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ โดยได้รับพลังงานจากไขมัน 20-25% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	55-65	15-20	20-25	- หลีกเลี่ยงอาหารประเภททอด อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบหรือใช้กะทิอัญพิชในการปรุงประกอบแทน - หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูง เนื้อสัตว์แปรรูป - หลีกเลี่ยงขนมที่มกะทิเป็นส่วนประกอบหรือจัดเสิร์ฟผลไม้แทนขนมหวาน
อาหารไม่มีไขมัน (Non-fat diet)	เป็นอาหารที่ไม่มีไขมันหรือใช้ MCT oil แทนน้ำมันพืชในการปรุง	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	80-85	15-20	0	- งดกะหล่ำ เส้นใหญ่ มกะโรนีนี ใช้แหล่งโปรตีนไขมันต่ำมาก เช่น เนื้อปลา เนื้ออกไก่ กุ้ง ไข่ขาว นมขาดมันเนย (ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc.) เป็นต้น



ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
	ประกอบจัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะหัวใจของหลอดเลือด ผู้ป่วยที่มีการย่อยและดูดซึมไขมันผิดปกติหรือผู้ป่วยที่มีระดับไขมันในเลือดสูง						ไข่ขาว นมขาดมันเนย (ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc.) เป็นต้น - ใช้ผลิตภัณฑ์ non-fat ในการปรุงประกอบ - กรณีใช้ MCT oil ในการปรุงประกอบอาจปรับการกระจายพลังงานตามอาหารปกติได้
อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)	เป็นอาหารที่จำกัดปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะก่อนฟอกไตหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโปรตีน โดยได้รับพลังงานจากโปรตีน 8-10% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีน 0.6-0.8 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	55-62	8-10	30-35	- เลือกโปรตีนคุณภาพดี เช่น ปลา ไข่ขาว เป็นต้น - เลือกใช้โปรตีนคุณภาพดีไม่ต่ำกว่า 50% ของปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับต่อวัน - แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้
อาหารโปรตีนสูง (High protein diet)	เป็นอาหารที่เพิ่มปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะหลังฟอกไต ผู้ป่วยที่ขาดโปรตีน ผู้ป่วยก่อนและหลังผ่าตัด หรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องการโปรตีนสูง โดยได้รับพลังงานจากโปรตีน 20% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีน 1.2-2 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	50	20	30	- เลือกโปรตีนคุณภาพดี เช่น ปลา ไข่ขาว เป็นต้น - แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารพลังงานต่ำ (Low calories diet)	เป็นอาหารจัดให้กับผู้ป่วยที่มีน้ำหนักตัวเกินมาตรฐานหรืออ้วน	1,000-1,200	1,000-1200	50-55	15-20	25-30	- แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณพลังงานได้
อาหารลดเค็ม (Low salt diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้ป่วยที่มีภาวะน้ำเกินในร่างกายหรือมีอาการบวม ผู้ป่วยที่มีความดันโลหิตสูงหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดปริมาณโซเดียมในอาหาร โดยมีปริมาณโซเดียมในอาหารไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- หลีกเลี่ยงอาหารหมักดอง - หลีกเลี่ยงอาหารแปรรูป - หลีกเลี่ยงความเค็มแฝงจากขนมหวาน
อาหารโพแทสเซียมต่ำ (Low potassium diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะโพแทสเซียมเกินในร่างกาย ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโพแทสเซียม โดยมีปริมาณโพแทสเซียมไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- หลีกเลี่ยงผลไม้ที่มีโพแทสเซียมต่อหนึ่งส่วนอาหารแลกเปลี่ยนสูง เช่น ส้ม ฝรั่ง แก้วมังกร เป็นต้น และงา น้ำมัน - หลีกเลี่ยงผักที่มีโพแทสเซียมต่อหนึ่งส่วนอาหาร - แลกเปลี่ยนสูง เช่น กระบี่ ฟักทอง บรอกโคลี เป็นต้น - หากใช้เครื่องปรุงรสเค็ม ต้องเป็นชนิดไม่เติมโพแทสเซียม

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารฟอสฟอรัสต่ำ (Low phosphorus diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะฟอสฟอรัสเกินในร่างกาย ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดฟอสฟอรัส โดยมีปริมาณฟอสฟอรัสไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	หลีกเลี่ยงอาหารจำพวก - เมล็ดพืช ธัญพืช งา ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์จากอาหารดังกล่าว - นมและผลิตภัณฑ์จากนม - ไข่แดง - เนื้อสัตว์แช่แข็งและเนื้อสัตว์แปรรูป - เบเกอรี่ และอาหารที่มีผงฟูและยีสต์เป็นส่วนประกอบ - ชาและกาแฟ
อาหารโรคเก๊าท์ (Gout diet)	สำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเครื่องในสัตว์ - งดเครื่องดื่มที่มีรสหวาน เช่น น้ำผลไม้ - งดผลไม้รสหวานจัด หลีกเลี่ยงอาหารที่มีพิวรีนสูง เช่น หน่อไม้ฝรั่ง เห็ด ยอดผักอ่อน เป็นต้น
อาหารงดน้ำตาล	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่เฝ้าระวังภาวะเลือดออกผิดปกติ โดยงดอาหารที่มีไอโคบินทิกเมนต์ หรือสีผสมอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดอาหารสีน้ำตาล รวมถึงสีใกล้เคียง เช่น แดงโม พริกซีอิ้วหวาน ขอสมะเขือเทศ น้ำกระเจียบ เป็นต้น
อาหารมังสวิรัต	อาหารงดเนื้อสัตว์	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกชนิด ยกเว้นชนิดที่ผู้ป่วยระบุว่าสามารถรับประทานได้ - ใช้โปรตีนเกษตร เต้าหู้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหาร พืช	อาหาร สัตว์	CHO	Protein	Fat	
อาหารเจ	อาหารงดเนื้อสัตว์และ ผักมีกลิ่นฉุน	ขึ้นกับ ชนิด อาหาร	ขึ้นกับ ชนิด อาหาร	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>- งดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จากสัตว์ทุกชนิด</li> <li>- งดผักฉุน 5 อย่าง ได้แก่ กระเทียม หอมทุกชนิด กระเทียมโทนจีน กุยช่าย ใบ ยาสูบ</li> <li>- ใช้เครื่องปรุงเจเท่านั้น โดย ปรุงประกอบจากอาหารทั่วไป</li> <li>- ใช้โปรตีนเกษตร เต้าหู้ ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์</li> </ul>
อาหารแมคที่เวีย ต่ำ (Neutropenic diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับ ผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกัน ต่ำ	ขึ้นกับ ชนิด อาหาร	ขึ้นกับ ชนิด อาหาร	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารที่จัดเสิร์ฟต้องปรุงสุก ทุกชนิด</li> <li>- งดผักสดและผักโรยหน้า</li> <li>- งดผลไม้สด ยกเว้นชนิดที่ปอก เปลือกก่อนรับประทาน เช่น ส้ม กล้วย เป็นต้น โดยล้างเปลือก ด้านนอกให้สะอาด</li> <li>- งดของหมักดองทุกชนิด</li> <li>- ใช้ผลิตภัณฑ์แบบกล่องหรือ UHT เสิร์ฟได้</li> </ul>
อาหารอิสลาม	เป็นอาหารจัดให้กับ ผู้ป่วยที่นับถือศาสนา อิสลาม ลักษณะ อาหารจะคล้ายกับ อาหารผู้ป่วยทั่วไปแต่ จะงดผลิตภัณฑ์จาก หมูทุกชนิด งดเลือด สัตว์ อาหารตามหลัก ของศาสนาอิสลาม	ขึ้นกับ ชนิด อาหาร	ขึ้นกับ ชนิด อาหาร	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	ขึ้นกับ ภาวะ ของ โรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แยกปรุงประกอบจากอาหาร ทั่วไป</li> <li>- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ในการปรุงประกอบต้อง ถูกต้องตามหลักศาสนาหรือ ได้รับเครื่องหมายรับรอง ฮาลาล</li> </ul>

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Protein	Fat	
อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	เป็นอาหารที่มีลักษณะใส ไม่มีกากและตะกอน ประกอบด้วยน้ำและคาร์โบไฮเดรตเป็นหลัก คุณค่าทางโภชนาการต่ำ จัดให้แกผู้ป่วยในระยะเวลานั้น ๆ	100-400	-	-	-	- น้ำชุปใส น้ำข้าว น้ำผลไม้ใส น้ำสมุนไพรใส น้ำหวานใส
อาหารเหลวข้น (Full liquid diet)	เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ ช้นกว่าอาหารเหลวใส มีการบดผักหรือเนื้อสัตว์ผสมลงไป เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้สูงขึ้น จัดให้แกผู้ป่วยในระยะเวลานั้น ๆ เช่นเดียวกับอาหารเหลวใส	600-800	-	-	-	- ชุปข้น โจ๊กปั่นกรอง นมรสต่าง ๆ (ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc.)
โจ๊ก		1200	50	20	30	- โจ๊กใสใช้หรือเนื้อสัตว์บีมๆ เช่น หมูบด ไก่บด เนื้อปลา จัดเสิร์ฟคู่กับนมรสต่างๆ 1 กล่อง(ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc.) 1/เมื่อ ทุกมื้อ


ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Protein	Fat	
อาหารทางสาย ให้อาหาร (Blenderized diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากเองได้ เช่นผู้ป่วยที่ไม่รู้สึกตัว ผู้ป่วยใส่ท่อช่วยหายใจ หรือผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากได้น้อยหรือมีแนวโน้มที่จะรับประทานอาหารทางปากได้น้อย อาหารทางสายมีลักษณะเป็นของเหลวสามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้โดยไม่มีติดขัด เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายและเหมาะสมกับภาวะโรคที่เป็นอยู่	ตามคำสั่งแพทย์	50-60	15-20	25-30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารทางสายสูตร 1:1</li> <li>- อาหารทางสายสูตร 1.2:1</li> <li>- อาหารทางสายสูตร 1.5:1</li> <li>- อาหารทางสายสูตร 2:1</li> <li>- อาหารทางสายสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน</li> <li>- อาหารทางสายไขมันต่ำ</li> <li>- อาหารทางสายลดโซเดียม</li> <li>- อาหารทางสายสำหรับผู้ป่วยโรคไต</li> <li>- แพทย์สามารถสั่งอาหารทางสายให้อาหารโดยระบุพลังงาน ปริมาณสารอาหารหรือปริมาณเกลือแร่สำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้</li> </ul>

\*\* ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่ม เช่น เพิ่มเนื้อสัตว์ เพิ่มไข่ เพิ่มนม(ปริมาณไม่ต่ำกว่า 225 cc.) ตัวอย่าง อาหารทางสายให้อาหารเพิ่มนมกล่องหรือไข่ขาว อาหารโจ๊กเพิ่มไข่ อาหารธรรมชาติหรืออ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือเพิ่มไข่ตุ๋น และอาหารเสริม เช่น นมสำหรับผู้ป่วยโรคไต และผู้ป่วยโรคกระเพาะ ที่มักโภชนาการสถาบันโรคทรวงอกกำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยคิดมูลค่างานอยู่ในวงเงินตามสัญญา

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ



(นางรัชณี หงษ์พงษ์)  
เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน  
ประธานกรรมการ



(นายชรรmgrัฐ ฉันทแสนสุวรรณ)  
นายแพทย์เชี่ยวชาญ กรรมการ



(นางวารุณี อภิชนบุตร)  
เจ้าพนักงานพัสดุอาวุโส กรรมการ

กฤษณา ฉัตรสมนึกศรี  
(นายกฤษฎา พิพัฒน์กษิร)  
นักโภชนาการชำนาญการ กรรมการ



(นางสาวนันทิยา สิริินนาร์)  
นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

# การแต่งกายของพนักงาน

การแต่งกายในครัว

การแต่งกายเมื่อส่งอาหาร



หมวกสีขาว

สวมหน้ากากอนามัย

เสื้อพอร์มบริษัท

ผ้ากันเปื้อน/ชุดกันเปื้อน  
สีน้ำตาล

ผ้ากันเปื้อน/ชุดกันเปื้อน  
สีขาว

กางเกงสแล็คสีดำ

รองเท้าสำหรับ  
ใส่ในครัวกับพื้น

รองเท้าหุ้ม  
สันสีสุภาพ

