

คุณลักษณะเฉพาะและราคากลาง

การจัดซื้ออาหารผู้ป่วยสำเร็จรูปของโรงพยาบาลท่าตะเกียบ

(สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ/ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการและผู้ป่วยรอคอย)

๑. ความต้องการ

จัดซื้ออาหารผู้ป่วยสำเร็จรูปของโรงพยาบาลท่าตะเกียบ ระยะเวลาดำเนินการ ๑๒ เดือน (๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒) จำนวนอาหารที่ต้องการประกอบด้วย

๑. อาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการ และผู้ป่วยรอคอย ประมาณ ๓๕ คนต่อวัน โดยเฉลี่ย (ระยะเวลา ๓๓๔ วัน)
๒. อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๒ คนต่อวัน โดยเฉลี่ย (ระยะเวลา ๓๓๔ วัน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อมความชำนาญเฉพาะด้านการประกอบอาหาร และบริการอาหารให้ผู้ป่วยได้รับประทานตามหลักโภชนาการ สะอาด ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐,ระเบียบกระทรวงการคลัง และกฎกระทรวงอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ ให้ผู้สนใจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ยื่นข้อเสนอตามประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (e-GP)

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องบริหารจัดการประกอบและบริการอาหารตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด จะต้องไม่เอางานทั้งหมดไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๔.๑ เป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร

๔.๒ ผู้ต้องมีความสามารถดำเนินการเองโดยมิให้คนอื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๔.๓ มีสัญชาติไทย

๔.๔ ต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลท่าตะเกียบกำหนด ประกอบด้วย การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพ (สรพ.), การป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC), มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร

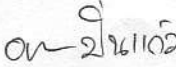
๔.๕ ไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการประกอบอาหาร โดยให้มีใบรับรองแพทย์จากแพทย์ที่มีใบประกอบโรคศิลป์ รับรองไม่เกิน ๓๐ วัน โดยมีผลการตรวจสุขภาพ ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด (ตามรายละเอียดเอกสารแนบท้าย ๑)

๔.๖ เป็นผู้มิมีมรยาทและพฤติกรรมบริการที่ดีต่อผู้รับบริการ และปฏิบัติตามข้อกำหนดการบริการอาหารตามความต้องการพลังงานสารอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและพิเศษตามที่โรงพยาบาลกำหนด

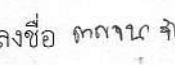
๕. ราคากลาง

- อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการ/ผู้ป่วยรอคอย และผู้ป่วยให้อาหารทางสายยาง ในอัตรา ๗๐ บาท/คน/วัน

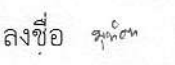
- อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษในอัตรา ๑๐๐ บาท/คน/วัน

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมุกดา ชัยดี)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

๖.หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการพิจารณาราคา

๖.๑ ในการเสนอราคาข้างครั้งนี้ โรงพยาบาลท่าตะเกียบจะพิจารณาราคาราคาตามอัตราเบิกจ่าย/คน/วัน แยกตามลักษณะอาหาร(สามัญ/พิเศษ และอาหารทางสายยาง)

๖.๒ เอกสารหลักฐานในการเสนอราคา

๑. หนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท/ใบทะเบียนพาณิชย์
๒. ใบลงทะเบียนเป็นผู้ค้ากับภาครัฐในระบบอิเล็กทรอนิกส์
๓. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๔. สำเนาทะเบียนบ้าน
๕. ใบรับรองแพทย์ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือนตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด(ตามรายละเอียดเอกสารแนบท้าย๑)

๗. คุณสมบัติเฉพาะของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานในการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาล

๗.๑ ผู้เสนอราคาและบุคลากรที่จะปฏิบัติงานทุกคนต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ หรือเอกชนก่อนปฏิบัติงานและเป็นประจำทุกปีโดยผู้เสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย โดยมีผลการตรวจสอบสุขภาพบุคลากร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

๗.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องมีบุคลากรในการปฏิบัติงานอย่างน้อย ๒ คนขึ้นไปเพื่อการปฏิบัติงานที่เพียงพอ ในการประกอบอาหาร การบริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ผู้ป่วย รวมไปถึงการทำความสะอาดตามที่กำหนด หากบุคลากรของผู้เสนอราคาไม่มีความสามารถในการประกอบอาหารหรือมีพฤติกรรมบริการที่ไม่เหมาะสม หรืออื่นๆ แล้วแต่กรณี ผู้เสนอราคาจะต้องทำการเปลี่ยนตัวพนักงานของผู้เสนอราคาทันที

๗.๓ งานอุบัติเหตุฉุกเฉินและงานห้องคลอด จะใช้การโทรศัพท์ในการสั่งอาหารให้แก่ผู้ป่วย ผู้เสนอราคาจะต้องมีบุคลากรในการรอรับคำสั่งทางโทรศัพท์จากหน่วยงานเพิ่มเติม ในระหว่างที่มีบุคลากรขึ้นไปบริการอาหารบนเตียงผู้ป่วย

๗.๔ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรที่จะปฏิบัติงาน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายบริหาร ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ หากมีการเปลี่ยนตัวบุคลากรในการทำงานภายหลังผู้เสนอราคาจะต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบทุกครั้งภายใน ๗ วัน

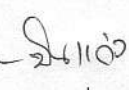
๗.๕ การขาด ลา มาสายของบุคลากร ต้องมีผู้สำรองในการทำหน้าที่ เพื่อให้มีอาหารบริการแก่ผู้ป่วยให้ถูกต้อง และตรงตามเวลา หากเกิดข้อผิดพลาดอาหารไม่ถูกต้องหรือผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ตรงเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จากการแก้ไขปัญหาของทางโรงพยาบาล และถ้าไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อ ต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา

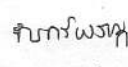
๘.คุณสมบัติเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

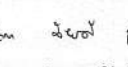
๘.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหาร รวมถึงคุณลักษณะตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด (ตามเอกสารแนบท้าย ๒.๑ - ๒.๒) โดยมีนักโภชนาการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบก่อนนำไปบริการแก่ผู้ป่วยทุกครั้ง

๘.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและต้องติดบัตรอาหารผู้ป่วยให้ตรงตามใบสั่งโดยมีนักโภชนาการร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๘.๓ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น จะต้องติดบัตรอาหารผู้ป่วยให้ตรงตามใบสั่งโดยมีนักโภชนาการร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  ภัทรวรรณกรรมกร
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  ภัทรวรรณกรรมกร
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

๙.ข้อกำหนดในการจัดรายการอาหาร กำหนดโดยนักโภชนาการร่วมตกลงกับผู้เสนอราคา หรือคณะกรรมการ
ในโรงพยาบาล

๑๐.การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๑๐.๑ การบริการอาหารผู้ป่วย แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ อาหารผู้ป่วยพิเศษ และอาหารผู้ป่วยสามัญ

๑๐.๒ ประเภทอาหารผู้ป่วย มีดังนี้

- ๑.อาหารธรรมดา
- ๒.อาหารอ่อน
- ๓.อาหารเหลว
- ๔.อาหารเฉพาะโรค
- ๕.อาหารทางสายยาง
- ๖.อาหารอื่นๆ ตามแพทย์สั่ง

๑๐.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วย งานอุบัติเหตุฉุกเฉิน และงานผู้ป่วยห้องคลอด โดยมีการขึ้นปิดถาดอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบสั่ง ดัดปรับอาหารประจำตัวผู้ป่วย(แบบฟอร์มตามที่โรงพยาบาลกำหนด) และขนส่งด้วยรถที่ปิดมิดชิด พร้อมกับผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกวัน

๑๐.๔ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

- ๑.อาหารผู้ป่วยสามัญ ใส่ถาดที่โรงพยาบาลจัดเตรียมโดยมีการขึ้นปิดถาด ดัดปรับอาหารผู้ป่วยตามใบสั่ง
- ๒.อาหารผู้ป่วยพิเศษ จัดใส่สำหรับมีฝาปิดวางบนถาดมีฝารอง ซ้อนและล้อมใส่ซอง ดัดปรับอาหารผู้ป่วยตามใบสั่ง
- ๓.อาหารผู้ป่วยแยกภาชนะแยกโรค ต้องใส่ถุงร้อนเสริมพร้อมกับภาชนะชานอ้อยและช้อนพลาสติก เพื่อให้ผู้ป่วยกำจัดทิ้งบนหอผู้ป่วยตามมาตรการของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล(IC)

๑๑.การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค

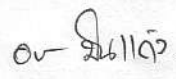
ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน

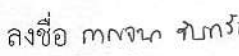
๑๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารของแห้ง เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และบรรจุอาหารในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งปลอมปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารที่จะนำไปบริการแก่ผู้ป่วย มีการติดวันเปิดใช้-วันหมดอายุของวัตถุดิบ(แบบฟอร์มตามที่โรงพยาบาลกำหนด)

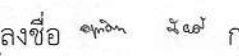
๑๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่าเสียได้ง่ายแก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆดังกล่าว เป็นแหล่งรวมและตัวกลางของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก/ผลไม้ คัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนที่จะนำไปล้างทำความสะอาด ให้ล้างโดยแช่ในน้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร(ผักครึ่งกก.)แช่นาน ๔๕ นาที หรือแช่โดยละลายผงโซเดียมไฮโปคลอไรต์ ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตรแช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที

- เนื้อสัตว์ จะต้องล้างทำความสะอาด ตัดแต่งหั่นซอยให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิด และแยกเป็นประเภท เก็บในภาชนะและอุณหภูมิที่เหมาะสม

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

๑๑.๓ ขนมต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ

๑๑.๔ ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลเป็นผู้กำหนดเองตามข้อ ๘.๑ จำนวนตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน
โดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล

๑๑.๕ เครื่องปรุงต่างๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำหนด

๑๑.๖ ผลไม้ ขนม เครื่องดื่ม จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

๑๒.สถานที่ประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาสามารถใช้โรงครัวของโรงพยาบาลในการประกอบอาหารโดย

๑๒.๑ โรงพยาบาลท่าตะเกียบ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว(บางส่วน) ให้ผู้เสนอราคาและเมื่อหมดสัญญาแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาล ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หากเกิดกรณีชำรุดเสียหายในการซ่อมบำรุง ตามระยะเวลาการซ่อมบำรุงของเครื่อง และกรณีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุด สูญหาย ต้องจัดหาวัสดุตั้งกล่าว มาชดใช้ให้โรงพยาบาล

๑๒.๒ ค่าใช้จ่าย อาทิ สาธารณูปโภค ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ด้านบุคลากร วัสดุ/ครุภัณฑ์ ค่าวัตถุดิบอาหาร ค่าน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ค่าแก๊สหุงต้ม และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเป็นต้น

๑๒.๓ การทำความสะอาดสถานที่ประกอบการ

๑. จะต้องดูแลความสะอาดบริเวณโรงครัวและปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องตามกำหนดและมีการประเมินสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทุก ๓ เดือน โดยเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล และให้ปฏิบัติตามแบบบันทึกการปฏิบัติงาน รายละเอียดตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๒. ผู้เสนอราคาจะต้องร่วมกิจกรรม ๕ ส. ของทางโรงพยาบาล โดยรับผิดชอบเขตพื้นที่การทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารในโรงครัวและรอบๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากทางโรงพยาบาล

๓. ผู้เสนอราคาจะต้องมีการกำจัดขยะในโรงครัวทุกวัน โดยผู้เสนอราคาจะต้องจัดหาถังขยะที่มีฝาปิด, ถังขยะมาเองเพื่อรองรับในถังขยะ และทำการแยกขยะออกจากกันโดยทิ้งตามถุงสีที่คณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC) กำหนด ดังนี้

- ทัวไป(ขยะแห้ง ขยะเปียก)ทิ้งในถุงสีดำ
- ขยะติดเชื้อ ทิ้งในถุงขยะสีแดงมีสัญลักษณ์อันตรายติดข้างถุง

๔. กำหนดให้ใช้สารเคมี วัสดุในการทำความสะอาดตามรายการดังต่อไปนี้

- ผงซักฟอก(ที่มี มอก.)
- น้ำยาสำหรับล้างห้องน้ำ (ที่มี มอก.)
- น้ำยาเช็ดพื้น (ที่มี มอก.)
- น้ำยาสำหรับล้างจานและขัดอลูมิเนียม
- น้ำยาขัดสิ่งอุดตันในท่อน้ำทิ้ง

๑๓.การส่งมอบงาน

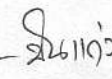
๑๓.๑ เวลาการให้บริการอาหารทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) ตามกำหนดการบริการอาหารเป็นเวลา ดังนี้ คือ


อาหารเช้า ระยะเวลาบริการ ๐๗.๓๐ - ๐๘.๐๐ น. (อาหารถึงตึกเวลา ๐๗.๓๐น.)


อาหารกลางวัน ระยะเวลาบริการ ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. (อาหารถึงตึกเวลา ๑๑.๓๐น.)

อาหารเย็น ระยะเวลาบริการ ๑๖.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. (อาหารถึงตึกเวลา ๑๖.๓๐น.)

หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลแจ้งให้ทราบ และต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการตรวจสอบก่อนถึงเวลาบริการ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  สิบกรรมาธิการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

๑๓.๒ กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลัก อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางราย มีอาการหนักหรืออยู่ในช่วงระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๑๓.๓ การจัดส่งอาหารให้ผู้ป่วยจากเจ้าหน้าที่เพิ่มเติมจากใบสั่ง สามารถจัดส่งได้ถึงเวลาที่กำหนดคือ มื้อเช้าถึงเวลา ๐๘.๐๐น. มื้อกลางวันถึงเวลา ๑๓.๐๐น. มื้อเย็นถึงเวลา ๑๗.๐๐น.

๑๓.๔ กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลาผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมดจากการแก้ไขปัญหาของทางโรงพยาบาล และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา

๑๔.การตรวจรับ

ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมื้อใดมื้อหนึ่ง ทางโรงพยาบาล จะไม่ดำเนินการเบิกค่าอาหารในวันนั้นๆ(ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้นด้วยให้มีอาหารเสิร์ฟตามที่กำหนด

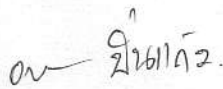
๑๕.ข้อกำหนดอื่นๆ

๑๒.๑ ในกรณีพบสิ่งแปลกปลอม(ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในอาหารของผู้ป่วยและสาเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจและข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่าเป็นความผิดพลาดของผู้เสนอราคาจริง จะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้นๆ โดยโรงพยาบาลจะปรับค่าเสียหายเป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท/สำหรับที่พบว่ามียิ่งปนเปื้อน


๑๒.๒ วัสดุ/ครุภัณฑ์ ที่ผู้เสนอราคาจะต้องสรรหา จัดเตรียมเองในการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยเอง (ตามรายละเอียดแนบท้าย ๔)

๑๒.๓ หากกรณีผู้เสนอราคาจะต้องปรับปรุงแก้ไขผลงาน โรงพยาบาลจะส่งหนังสือแจ้งเป็นครั้งคราวและผู้เสนอราคาจะต้องแก้ไขในเวลาที่กำหนด

๑๒.๔ ผู้เสนอราคาสามารถปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆของทางโรงพยาบาลได้

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ กณจนา จุฑารัตนกุล กรรมการ
(นางสาวกัญญา จันทรพรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมัทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้าย ๑

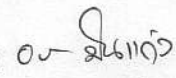
เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชน ดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาหาร
อุบัติเหตุฉุกเฉิน ผู้ป่วยรอคอยที่ห้องคลอดและอาหารทางสายให้อาหาร

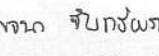
ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
๑.	HBs Ag	ไม่พบ
๒.	CXR	ปกติ
๓.	Stool Exam	ไม่พบ parasite ova
๔.	Stool C/S	ไม่พบ salmonella shigella


คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล

(โรงพยาบาลท่าตะเกียบ)

หมายเหตุ - การดำเนินการตรวจทั้งหมด ให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล หรือเอกชน ตามที่ผู้เสนอราคาสะดวกในการรับ
บริการการตรวจ

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  ฆิภทงวณกรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้าย ๒.๑

มาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต	โปรตีน	ไขมัน	ลักษณะอาหาร
อาหารธรรมดา (Regular diet)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๘๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ใช้อาหารได้เกือบทุกอย่างงดอาหารรสเผ็ดจัด อาหารหมักดองและย่อยยาก
อาหารธรรมดาอย่างง่าย (light diet)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๘๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	เป็นอาหารที่ให้พลังงานและสารอาหารคุณค่าครบถ้วนน้อยกว่าและ เป็นอาหารที่ทำให้ใส่ทุกอย่างอย่างเนื้อสัตว์สับละเอียด
อาหารอ่อน (Soft diet)	๑๕๐๐	๕๐ % ๑๘๘ กรัม	๒๐ % ๘๐ กรัม	๓๐ % ๕๐ กรัม	เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างอ่อนนุ่ม เปื่อยและรส ค่อนข้างจัด เคี้ยวอย่างง่าย เนื้อสัตว์สับละเอียด
อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	๘๐๐	๙๙ % ๑๔๙ กรัม	๑ % ๔ กรัม	ต่ำมาก ไขมันน้อยมาก	อาหารเป็นลักษณะเหลว สีสันกลิ่นรส ไม่มัน เช่น น้ำซุปต่างๆ น้ำข้าวกรอง น้ำชিং น้ำผลไม้กรองกาก
อาหารเหลวข้น (Full liquid diet)	๑๐๐๐	๗๕ % ๑๘๘ กรัม	๑๐ % ๒๕ กรัม	๑๕ % ๑๗ กรัม	อาหารมีลักษณะเหลวข้น เช่น ข้าวต้มเป็นผสมเนื้อสัตว์ นำผลไม้โยเกิร์ต ซุปข้นเป็นต้น

ลงชื่อ อนุภาณี
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการ

ลงชื่อ กนกนา จับทรงวงษ์
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ ชินดา
(นางสาวมัทธา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

กรรมการ

มาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต	โปรตีน	ไขมัน	ลักษณะอาหาร
อาหารธรรมดาโซเดียม (Na<2g./day) (Regular Low sodium diet)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๘๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารธรรมดาแต่มีการจำกัดโซเดียมน้อยกว่า๒,๔๐๐มก./วัน อาหารมีรสจืดไม่ปรุงด้วยเกลือ มีสารอาหารอื่นเพียงพอ
อาหารอ่อนลดโซเดียม (Na<๒g./day) (Soft Low sodium diet)	๑๕๐๐	๕๐ % ๑๘๘ กรัม	๒๐ % ๗๕ กรัม	๓๐ % ๕๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารอ่อนแต่มีการจำกัดโซเดียมน้อยกว่า๒,๔๐๐มก./วัน อาหารมีรสจืดไม่ปรุงด้วยเกลือ มีสารอาหารอื่นเพียงพอ
อาหารธรรมดาเบาหวาน (Regular Diabetes mellitus diet)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๘๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารธรรมดา งดขนมหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิดเปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและงดผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำอัดลม หรือเป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง
อาหารอ่อนเบาหวาน (Soft Diabetes mellitus diet)	๑๕๐๐	๕๐ % ๑๘๘ กรัม	๒๐ % ๗๕ กรัม	๓๐ % ๕๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารอ่อน งดขนมหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิดเปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและงดผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำอัดลมหรือเป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง
อาหารธรรมดาจำกัดโซเดียมเบาหวาน (RegularLS DM diet) (Na<๒g./day)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๘๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารธรรมดาโซเดียม ร่วมกับงดขนมหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิด เปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและงดผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำอัดลม หรือเป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง
อาหารอ่อนจำกัดโซเดียมเบาหวาน (SoftLS DM diet) (Na<๒g./day)	๑๕๐๐	๕๐ % ๑๘๘ กรัม	๒๐ % ๗๕ กรัม	๓๐ % ๕๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารอ่อนลดโซเดียม ร่วมกับงดขนมหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิด เปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและงดผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำอัดลมหรือเป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง

ลงชื่อ Dr. ปิ่นแก้ว ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

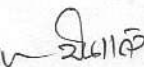
ลงชื่อ ทศกานต์ ศุภทรัพย์ กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

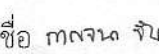
ลงชื่อ Dr. นงนุช กรรมการ
(นางสาวมัทธา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

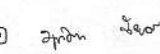
เอกสารแนบท้าย ๒.๒

ตัวอย่าง ตารางแสดงรายการอาหารประจำวัน

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๑.อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง ๒.ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างป่วย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง ๒.เครื่องต้มเช่นนมปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง น้ำผลไม้ หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)
๒.อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม, มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างป่วย)
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องต้มเช่นนมกล่องUHTปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือน้ำผลไม้กล่อง UHT๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  จันทร์พรหม กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  มุทิตา ชัยดี กรรมการ
(นางสาวมุทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๓.อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.เครื่องต้มร้อน หรือขนม หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง ๒.ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง
๔.อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.เครื่องต้มร้อน หรือขนม หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
๕.อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(งดเครื่องในสัตว์ งดกระเทียมเจียว) ๒.ไข่ต้มงดไข่แดง ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆงดครีมเทียม) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆงดครีมเทียม)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างป่วย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.เครื่องต้มเช่น นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง น้ำผลไม้ หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดี)

ลงชื่อ อ.วิภาณี ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ กนกพร จักรพงษ์ กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ อ.วิภาณี กรรมการ
(นางสาวมุกดา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๖.อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน-พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(งดเครื่องในสัตว์ งดกะเทียมเจียว) ๒.ไข่ต้ม(งดไข่แดง) ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆงดครีมเทียม)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆงดครีมเทียม)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม, มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างบ่าย)
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องต้มเช่น นมจืดพร่องมันเนยกล่องUHTปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือน้ำผลไม้ กล่องUHT๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)
๗.อาหารจำกัดไขมัน ธรรมดา-สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก (งดเครื่องใน งดกะเทียมเจียว) ๒.เครื่องต้มร้อนหรือขนม(งดกะทิ) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน)๒.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน)
๘.อาหารจำกัดไขมัน อ่อน-สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก(งดเครื่องใน งดกะเทียมเจียว) ๒.เครื่องต้มร้อนหรือขนม(งดกะทิ)หรือ ๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว ๒ อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)

ลงชื่อ ๑๖-๖๒๑๑๒ ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ กนกน บัณฑิตพรหมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ ๒๓๐๖ ๖๒๑๑๒ กรรมการ
(นางสาวมุกิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

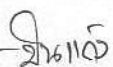
ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๙.อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-พิเศษ) ใน๑ วันสามารถเติม ซอสถั่วเหลือง ซีอิ้วขาว น้ำปลา ประมาณ ๓ ½ ช้อนชา/ผู้ป่วย๑คน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(เค็มน้อย) ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆดคริมเทียม)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆดคริมเทียม)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างบ่าย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.เครื่องต้มเช่น นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง น้ำผลไม้ หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)
๑๐.อาหารลดโซเดียม (อ่อน-พิเศษ) ใน๑ วันสามารถเติม ซอสถั่วเหลือง ซีอิ้วขาว น้ำปลา ประมาณ ๓ ½ ช้อนชา/ผู้ป่วย๑คน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(เค็มน้อย) ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆดคริมเทียม)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(เครื่องต้มอื่นๆดคริมเทียม)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม, มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างบ่าย)
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องต้มเช่น นมจืดพร่องมันเนยกล่องUHTปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือน้ำผลไม้ กล่องUHT๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)
๑๑.อาหารลดโซเดียม ธรรมดา-สามัญ ใน๑ วันสามารถเติม ซอสถั่วเหลือง ซีอิ้วขาว น้ำปลา ประมาณ ๓ ½ ช้อนชา/ผู้ป่วย๑คน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊กอย่าง(เค็มน้อย) ๒.เครื่องต้มร้อนหรือขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย)๒.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย)

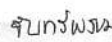
ลงชื่อ Or-26116 ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

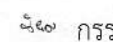
ลงชื่อ กนกน ศึกษานิเทศก์
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ มพ กรรมการ
(นางสาวมุกดา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑๒.อาหารลดโซเดียม อ่อน-สามัญใน๑ วัน สามารถเติมซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วขาว น้ำปลา ประมาณ ๓ ½ ช้อนชา/ผู้ป่วย๑คน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(เค็มน้อย) ๒.เครื่องต้มร้อนหรือขนม(งดกะทิและเกลือหรือ ๓.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้หรือ ๓.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซุปรหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
๑๓.อาหารเบาหวาน (ธรรมดาพิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร (งดน้ำตาล)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร (งดน้ำตาล)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ผลไม้ใส่กล่อง(รสหวานน้อย)หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ซุปรหรือแกงจืด ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ใส่กล่อง(รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒. นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(รสหวานน้อย)
๑๔.อาหารเบาหวาน ธรรมดาสามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊กอย่าง ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร (งดน้ำตาล)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ผลไม้ (รสหวานน้อย)หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ซุปรหรือแกงจืด ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ (รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล)
๑๕.อาหารเบาหวานอ่อน- สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.เครื่องต้มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องต้มสมุนไพร(งดน้ำตาล)หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ผลไม้(รสหวานน้อย)หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ซุปรหรือแกงจืด ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ (รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ผลไม้ (รสหวานน้อย)

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


ลงชื่อ  ควบคุมกรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ


ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมุกทิศา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ


เอกสารแนบท้าย ๓

รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน ที่ผู้เสนอราคาต้องจัดหาเพิ่มเติม

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๑.	ถ้วยชานอ้อย ซ้อนพลาสติก ถูร้อนสำหรับใส่อาหาร ยางวง ถุงพลาสติกสำหรับใส่อาหารผู้ป่วยแยกภาชนะและอาหารว่าง ผู้ป่วยทั่วไป	ตามจำนวนผู้ป่วย
๒.	ภาชนะใส่อาหารว่าง สำหรับ ๑ คนรับประทาน (ใส่ผลไม้ในมือ วางตักสำหรับผู้ป่วยพิเศษ)	ตามจำนวนผู้ป่วย
๓.	เชียงสำหรับใช้ในการหั่นผัก/ผลไม้,สำหรับหั่นเนื้อสัตว์, มีดปอก/ สับผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์	เพียงพอกับการใช้งาน (แยกการใช้งานกับผัก/ผลไม้กับเนื้อสัตว์ ไม่ใช่ ร่วมกัน)
๔.	ชุดกันเปื้อนสีขาว เน้นคลุมผมสีดำ(สำหรับผู้หญิง)รองเท้า สำหรับใส่ในโรงครัวสำหรับการเตรียม/ผลิตอาหารรองเท้าหุ้มสัน สีดำสำหรับใส่บริการอาหาร	เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน
๕.	วัสดุ-อุปกรณ์ในการเตรียม/การผลิตปรุงประกอบ/เตรียมจัด เสิร์ฟ เช่นหม้อ กระทะ ที่ตักคีบอาหาร ซ้อนส้อม ภาชนะใส่ อาหารทั่วไป ภาชนะใส่อาหารเฉพาะโรคที่เตรียมรอการตักเสิร์ฟ	เพียงพอกับการใช้งาน
๖.	ตะกร้าสำหรับใส่ล้างผักสด ใช้เตรียมอาหาร	เพียงพอกับการใช้งาน
๗.	เครื่องปั่นอาหารสำหรับปั่นอาหารทางสายยาง	๑ เครื่อง
๘.	เครื่องปั่นสำหรับเครื่องแกง(หากผู้เสนอราคาทำเครื่องแกงเอง)	๑ เครื่อง
๙.	ถุงขยะสีดำ(ใส่ขยะทั่วไป) ถุงขยะสีแดงที่มีเครื่องหมายอันตราย ติดข้างถุง(ใส่ขยะติดเชื้อ)	ตามความเพียงพอของการใช้งาน
๑๐.	กระดาษชำระ กระดาษเช็ดมือ ผ้าเช็ดครัว อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ทำ ความสะอาด รวมไปถึงน้ำยาล้างจานและน้ำยาที่ใช้ในการทำ ความสะอาดโรงครัว	ตามความเพียงพอของการใช้งาน
๑๑.	กระดาษชำระเช็ดปาก ผ้ารองถาดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ	ตามความเพียงพอของการใช้งาน
๑๒.	วัสดุสำนักงานต่างๆ ที่ใช้ในการปฏิบัติงานของผู้เสนอราคา	ตามความเพียงพอของการใช้งาน

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมัทธา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ