

คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารผู้ป่วย

งานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยในของโรงพยาบาลท่าตะเกียบ
(สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ/ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการ/ผู้ป่วยรอคloudและผู้ป่วยให้อาหารทางสายยาง)

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลท่าตะเกียบ

ระยะเวลาดำเนินการ ๑๒ เดือน (๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑) จำนวนอาหารที่ต้องการประกอบด้วย

๑. อาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการและผู้ป่วยรอคloud ประมาณ ๓๕ คนต่อวันโดยเฉลี่ย (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน)
๒. อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๒ คนต่อวัน โดยเฉลี่ย (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อมความชำนาญเฉพาะด้าน ดำเนินการประกอบอาหาร และบริการอาหารให้ผู้ป่วยได้รับประทานตามหลักโภชนาการ สะอาด ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐, ระเบียบกระทรวงการคลัง และกฎกระทรวงอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

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

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องบริหารจัดการการประกอบและบริการอาหารด้วยตนเองตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด จะต้องไม่เอางานทั้งหมดไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๔.๑ เป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร

๔.๒ ต้องมีความสามารถดำเนินการเองโดยมิให้คนอื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

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 เป็นผู้ไม่มีรายชื่อบริษัทและพฤติกรรมบริการที่ติดต่อบริษัทรับบริการ และปฏิบัติตามข้อกำหนดการบริการอาหารตามความต้องการพลังงานสารอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและพิเศษตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ ผ. ๒๖/๑๐ ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ กนกน จันทพันธ์ กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทพันธ์)

ลงชื่อ สุ. ๑๓ กรรมการ
(นางสาวมัทิตา ชัยดี)

๕.ราคากลาง

- อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการ/ผู้ป่วยรอลดอด และอาหารทางสายยาง ในอัตรา ๗๐ บาท/คน/วัน
- อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษในอัตรา ๑๐๐ บาท/คน/วัน

๖.หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการพิจารณาราคา

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

๖.๒ เอกสารหลักฐานในการเสนอราคา

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

๗. คุณสมบัติเฉพาะของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานในการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาล

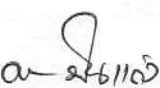
๗.๑ ผู้เสนอราคาและบุคลากรที่จะปฏิบัติงานทุกคนต้องผ่านการตรวจสอบจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ หรือเอกชนก่อนปฏิบัติงานและเป็นประจำทุกปีโดยผู้เสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย โดยมีผลการตรวจสอบคุณภาพบุคลากร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

๗.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องมีบุคลากรในการปฏิบัติงานอย่างน้อย ๒ คนขึ้นไปเพื่อการปฏิบัติงานที่เพียงพอ ในการประกอบอาหาร การบริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ผู้ป่วย รวมไปถึงการทำความสะอาดตามที่กำหนด หากบุคลากรไม่มีความสามารถในการประกอบอาหารหรือมีพฤติกรรมบริการที่ไม่เหมาะสม หรืออื่นๆแล้วแต่กรณี ผู้เสนอราคาจะต้องทำการเปลี่ยนตัวพนักงานของผู้เสนอราคาทันที

๗.๓ งานอุบัติเหตุฉุกเฉินและงานห้องคลอด จะใช้การโทรศัพท์ในการสั่งอาหารให้แก่ผู้ป่วย ผู้เสนอราคาจะต้องมีบุคลากรในการรอรับคำสั่งทางโทรศัพท์จากหน่วยงานเพิ่มเติม ในระหว่างที่มีบุคลากรขึ้นไปบริการอาหารบนเตียงผู้ป่วย

๗.๔ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรที่จะปฏิบัติงาน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายบริหาร ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ หากมีการเปลี่ยนตัวบุคลากรในการทำงานภายหลังผู้รับเหมาจะต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบทุกครั้งภายใน ๗ วัน

๗.๕ การขาด ลา มาสายของบุคลากร ต้องมีผู้สำรองในการทำหน้าที่ เพื่อให้มีอาหารบริการแก่ผู้ป่วยให้ถูกต้อง และตรงตามเวลา หากเกิดข้อผิดพลาดอาหารไม่ถูกต้องหรือผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ตรงเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จากการแก้ไขปัญหของทางโรงพยาบาล และถ้าไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ ทกาน จันทพรหมกร
(นางสาวกาญจนา จันทพรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมุกดา ชัยดี)

๘.คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๘.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหาร รวมถึงคุณลักษณะตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด(ตามเอกสารแนบท้าย๒.๑ - ๒.๒)โดยมีนักโภชนาการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบก่อนนำไปบริการแก่ผู้ป่วยทุกครั้ง

๘.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและต้องติดบัตรอาหารผู้ป่วยให้ตรงตามใบสั่งโดยมีนักโภชนาการร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๘.๓ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น จะต้องติดบัตรอาหารผู้ป่วยให้ตรงตามใบสั่งโดยมีนักโภชนาการร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๙.ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

กำหนดโดยนักโภชนาการร่วมตกลงกับผู้เสนอราคา หรือคณะกรรมการในโรงพยาบาล

๑๐.การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๑๐.๑ การบริการอาหารผู้ป่วย แบ่งเป็น๒ประเภทคือ อาหารผู้ป่วยพิเศษ และ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๑๐.๒ ประเภทอาหารผู้ป่วย มีดังนี้

๑.อาหารธรรมดา

๒.อาหารอ่อน

๓.อาหารเหลว

๔.อาหารเฉพาะโรค

๕.อาหารทางสายยาง

๖.อาหารอื่นๆตามแพทย์สั่ง

๑๐.๓ จะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วย งานอุบัติเหตุฉุกเฉิน และงานผู้ป่วยห้องคลอด โดยมีการขึ้นปิดถาดอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบสั่ง ติดบัตรอาหารประจำตัวผู้ป่วย(แบบฟอร์มตามที่โรงพยาบาลกำหนด) และขนส่งด้วยรถที่ปิดมิดชิด พร้อมกับผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกวัน

๑๐.๔ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๑.อาหารผู้ป่วยสามัญ ใส่ถาดที่โรงพยาบาลจัดเตรียมโดยมีการขึ้นปิดถาด ติดบัตรอาหารผู้ป่วยตามใบสั่ง

๒.อาหารผู้ป่วยพิเศษ จัดใส่สำหรับมีฝาปิดวางบนถาดมีฝารอง ช้อนและส้อมใส่ของ ติดบัตรอาหารผู้ป่วยตามใบสั่ง

๓.อาหารผู้ป่วยแยกภาชนะแยกโรค ต้องใส่ถุงร้อนเสิร์ฟพร้อมกับภาชนะชานอ้อยและช้อนพลาสติก

เพื่อให้ผู้ป่วยกำจัดทิ้งบนหอผู้ป่วยตามมาตรการของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล(IC)

๑๑.การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน

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

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมุกทิศา ชัยดี)

๑๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่าเสียได้ง่ายได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆดังกล่าวเป็นแหล่งรวมและตัวกลางของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกัน และควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก/ผลไม้ คัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนที่จะนำไปล้างทำความสะอาด ให้ล้างโดยแช่ในน้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร (ผักครึ่งกก.) แช่นาน ๔๕ นาที หรือแช่โดยละลายผงโซเดียมไฮคาร์บอเนต ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตรแช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที
- เนื้อสัตว์ จะต้องล้างทำความสะอาด ตัดแต่งหั่นซอยให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิด และแยกเป็นประเภท เก็บในภาชนะและอุณหภูมิที่เหมาะสม

๑๑.๓ ขนมห่างๆให้ใช้สีจากธรรมชาติ

๑๑.๔ ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลเป็นผู้กำหนดเองตามข้อ๘.๑ จำนวนตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน
โดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล

๑๑.๕ เครื่องปรุงต่างๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำหนด

๑๑.๖ ผลไม้ ขนมห่าง เครื่องดื่ม จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

๑๒.สถานที่ประกอบอาหาร สามารถใช้โรงครัวของโรงพยาบาลในการประกอบอาหารโดย

๑๒.๑ โรงพยาบาลท่าตะเกียบ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว(บางส่วน)ให้ผู้เสนอราคา และเมื่อหมดสัญญาแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาล ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หากเกิดกรณีชำรุดเสียหายในการซ่อมบำรุง ตามระยะเวลาการซ่อมบำรุงของเครื่อง และกรณีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุด สูญหาย ต้องจัดหาวัสดุดังกล่าว มาชดเชยให้โรงพยาบาล

๑๒.๒ ค่าใช้จ่าย อาทิ สารธารณูปโภค ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ด้านบุคลากร วัสดุ/ครุภัณฑ์ค่าวัสดุติดอาหาร ค่าน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ค่าแก๊สหุงต้ม และอื่นๆที่เกี่ยวข้องเป็นต้น

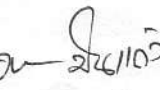
๑๒.๓ การทำความสะอาดสถานที่ประกอบการ

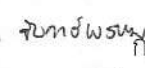
๑. จะต้องดูแลความสะอาดบริเวณโรงครัวและปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องตามกำหนดและมีการประเมิน สุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทุก ๓ เดือนโดยเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล และให้ปฏิบัติตามแบบบันทึก การปฏิบัติงาน รายละเอียดตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๒. จะต้องร่วมกิจกรรม๕ส. ของทางโรงพยาบาล โดยรับผิดชอบเขตพื้นที่การทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ ประกอบอาหารในโรงครัวและรอบๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากทางโรงพยาบาล

๓. จะต้องมีการกำจัดขยะในโรงครัวทุกวัน โดยจะต้องมีถังขยะพร้อมฝาปิดด้านในรองด้วยถุงพลาสติก แยกขยะออกจากกันโดยทิ้งตามถุงสีที่คณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล(IC)กำหนด ดังนี้

- ทัวไป(ขยะแห้ง ขยะเปียก)ทิ้งในถุงสีดำ
- ขยะติดเชื้อ ทิ้งในถุงขยะสีแดงมีสัญลักษณ์อันตรายติดข้างถุง

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

๔. กำหนดให้ใช้สารเคมี วัสดุในการทำความสะอาดตามรายการดังต่อไปนี้

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

๑๓. การส่งมอบงาน

๑๓.๑ เวลาการให้บริการอาหาร ทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) ตามกำหนดการบริการอาหารเป็นเวลา ดังนี้ คือ

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

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

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

- หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลแจ้งให้ทราบ และต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการตรวจสอบ ก่อนถึงเวลาบริการ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

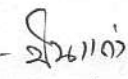
๑๓.๒ กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลัก อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนักหรืออยู่ในช่วงระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ จะต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

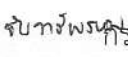
๑๓.๓ การโทรสั่งอาหารให้ผู้ป่วยจากเจ้าหน้าที่เพิ่มเติมจากใบสั่ง สามารถโทรสั่งได้ถึงเวลาที่กำหนดคือ มื้อเช้าถึงเวลา ๐๘.๐๐ น. มื้อกลางวันถึงเวลา ๑๓.๐๐ น. มื้อเย็นถึงเวลา ๑๗.๐๐ น.

๑๓.๔ กรณีไม่สามารถส่งมอบอาหารทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลาผู้รับเหมา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จากการแก้ไขปัญหาของทางโรงพยาบาล และถ้าไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา

๑๑. การตรวจรับ

ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาล จะไม่ดำเนินการเบิกค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้นด้วยให้มีอาหารเสิร์ฟตามที่กำหนด

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

๑๒.ข้อกำหนดอื่นๆ

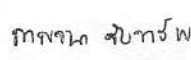
๑๒.๑ ในกรณีพบสิ่งแปลกปลอม(ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในอาหารของผู้ป่วยและสาเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจและข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่ามีความผิดพลาดของผู้เสนอราคาจริง จะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้นๆ โดยโรงพยาบาลจะปรับค่าเสียหายเป็นเงิน๑,๐๐๐บาท/สำหรับที่พบว่ามียสิ่งปนเปื้อน

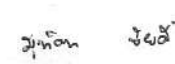
๑๒.๒ วัสดุ/ครุภัณฑ์ ที่ผู้รับเหมาจะต้องสรรหา จัดเตรียมเองในการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยเอง (ตามรายละเอียดแนบท้าย๓)

๑๒.๓ หากกรณีผู้เสนอราคาจะต้องปรับปรุงแก้ไขผลงานการปฏิบัติงาน โรงพยาบาลจะส่งหนังสือแจ้งเป็นครั้งคราวและผู้เสนอราคาจะต้องแก้ไขในเวลาที่กำหนด

๑๒.๔ ผู้เสนอราคาสามารถปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆของทางโรงพยาบาลได้

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้าย ๑

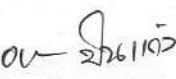
เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชน ดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน
ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการอุบัติเหตุฉุกเฉิน ผู้ป่วยรอลงคอที่ห้องคลอดและอาหารทางสายยาง

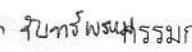
ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
๑.	HBsAg	ไม่พบ
๒.	CXR	ปกติ
๓.	Stool Exam	ไม่พบ parasite ova
๔.	Stool C/S	ไม่พบ salmonella shigella

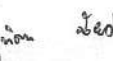
คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล

(โรงพยาบาลท่าตะเกียบ)

หมายเหตุ - การดำเนินการตรวจทั้งหมด ให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล หรือเอกชน ตามที่ผู้รับเหมาสะดวกในการรับ
บริการการตรวจ

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

มาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

งานโภชนาการโรงพยาบาลท่าตะเกียบ

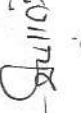
ลงชื่อ อินเวิ ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปันแก้ว)

ลงชื่อ ทกจนา สิบทัพพะ กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ พณิ กรรมการ
(นางสาวมัทิตา ชัยดี)

มาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต	โปรตีน	ไขมัน	ลักษณะอาหาร
อาหารธรรมดาโซเดียม (Na<๒g./day) (Regular Low sodium diet)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๙๐ 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 % ๙๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารธรรมดา ดขมนหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิดเปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำตาลหรือ หรือเป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง
อาหารอ่อนเบาหวาน (Soft Diabetes mellitus diet)	๑๕๐๐	๕๐ % ๑๘๘ กรัม	๒๐ % ๗๕ กรัม	๓๐ % ๕๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารอ่อน ดขมนหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิดเปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำตาลหรือ เป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง
อาหารธรรมดาจำกัดโซเดียมเบาหวาน (RegularLS DM diet) (Na<๒g./day)	๑๘๐๐	๕๐ % ๒๒๕ กรัม	๒๐ % ๙๐ กรัม	๓๐ % ๖๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารธรรมดาโซเดียม ร่วมกับดขมนหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิดเปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำตาลหรือ เป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง
อาหารอ่อนจำกัดโซเดียมเบาหวาน (SoftLS DM diet) (Na<๒g./day)	๑๕๐๐	๕๐ % ๑๘๘ กรัม	๒๐ % ๗๕ กรัม	๓๐ % ๕๐ กรัม	ลักษณะเหมือนอาหารอ่อนลดโซเดียม ร่วมกับดขมนหวานที่มีน้ำตาลทุกชนิดเปลี่ยนจากการใช้กะทิเป็นนมจืดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและน้ำตาลหรือ เป็นนมรสจืดปริมาณ๑๘๐ซีซี/กล่อง

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ ทงน สุนทรพรหมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

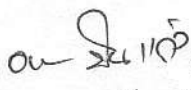
ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมณฑา ชัยดี)

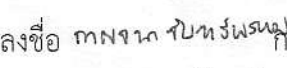
งานโภชนาการโรงพยาบาลท่าตะเกียบ

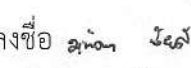
เอกสารแนบท้าย ๒.๒

ตัวอย่าง ตารางแสดงรายการอาหารประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑.อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง ๒.ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างป่าย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง ๒.เครื่องดื่มเช่นนมปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง น้ำผลไม้ หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างตัก)
๒.อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม, มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างป่าย)

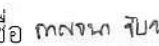
ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

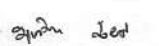
ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

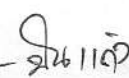
ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๒.อาหารอ่อนพิเศษ	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องดื่มเข็นนมกล่องUHTปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือน้ำผลไม้กล่องUHT๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือวางตัก)
๓.อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.เครื่องดื่มร้อน 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.เครื่องดื่มร้อน 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.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(เครื่องดื่มอื่นๆงดครีมเทียม) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(เครื่องดื่มอื่นๆงดครีมเทียม)

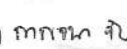
ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

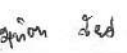
ลงชื่อ  จันทพรหม กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทพรหม)

ลงชื่อ  มุทิตา กรรมการ
(นางสาวมุทิตา ชัยดี)

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๕.อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดา-พิเศษ)	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(ใส่กล่องสำหรับมือว่างบ่าย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.เครื่องดื่มเช่น นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง น้ำผลไม้ หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)
๖.อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน-พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(งดเครื่องในสัตว์ งดกะเทียมเจียว) ๒.ไข่ต้ม(งดไข่แดง) ๓.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(เครื่องดื่มอื่นๆงดครีมเทียม) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(เครื่องดื่มอื่นๆงดครีมเทียม)
	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.เครื่องดื่มเช่น นมจืดพร่องมันเนยกล่องUHTปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือน้ำผลไม้ กล่องUHT๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดึก)
๗.อาหารจำกัดไขมัน ธรรมดา-สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก (งดเครื่องใน งดกะเทียมเจียว) ๒.เครื่องดื่มร้อนหรือขนม(งดกะทิ) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย งดเนื้อสัตว์ติดมัน)

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  จันทพรพรหมกรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)

ลงชื่อ  วัชร กรรมการ
(นางสาวมุกิตา ชัยดี)

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๗.อาหารจำกัดไขมัน ธรรมดา-สามัญ	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน)๒.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน)
๘.อาหารจำกัดไขมัน อ่อน-สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก (งดเครื่องใน งดกะเทียมเจียว) ๒.เครื่องดื่มร้อนหรือขนม(งดกะทิ) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนม(งดกะทิ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
๙.อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-พิเศษ) ใน๑ วันสามารถเติม ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วขาว น้ำปลา ประมาณ ๓ ½ ช้อนชา/ผู้ป่วย๑คน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(เค็มน้อย) ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(เครื่องดื่มอื่นๆงดครีมเทียม) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(เครื่องดื่มอื่นๆงดครีมเทียม)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างป่วย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(มันน้อย จดเนื้อสัตว์ติดมัน) ๒.เครื่องดื่มเช่น นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง น้ำผลไม้ หรือผลไม้(ใส่กล่องสำหรับมือว่างดื่ก)

ลงชื่อ อนันต์ ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ กนกน จันทพรหมกรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทพรหม)

ลงชื่อ พณ กรรมการ
(นางสาวมุกดา ชัยดี)

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๑๐.อาหารลดโซเดียม (อ่อน-พิเศษ) ใน๑ วันสามารถเติม ขอส้วเหลือง 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)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซุปรหรือแกงจืด 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 ขอส้วเหลือง 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)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซุปรหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย)

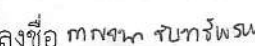
ลงชื่อ อนันต์ ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

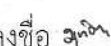
ลงชื่อ กนกนา จันทพรหมกรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทพรหม)

ลงชื่อ มณฑิลา กรรมการ
(นางสาวมณฑิลา ชัยดี)

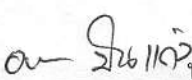
ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑๒.อาหารลดโซเดียม อ่อน-สามัญ ใน๑ วันสามารถเติม ซอสถั่วเหลือง ซีอิ้วขาว น้ำปลา ประมาณ ๓ 1/2 ช้อนชา/ผู้ป่วยคน	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก(เค็มน้อย) ๒.เครื่องดื่มร้อนหรือขนม(งดกะทิและเกลือ) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม(งดกะทิและเกลือ)หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
๑๓.อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร (งดน้ำตาล) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร (งดน้ำตาล)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ผลไม้ใส่กล่อง(รสหวานน้อย) หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง (งดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ใส่กล่อง(รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) ๒. นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(รสหวานน้อย)
๑๓.อาหารเบาหวาน (อ่อน-พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.ไข่ต้ม ๓.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร (งดน้ำตาล) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (งดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร (งดน้ำตาล)

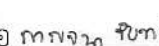
ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  รับทราบกรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรรพม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑๓.อาหารเบาหวาน (อ่อน-พิเศษ)	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล) ๒.ผลไม้ใส่กล่อง(รสหวานน้อย) หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง (จืดน้ำตาล) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง (จืดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ใส่กล่อง(รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒. นมจืดพร่องมันเนยปริมาณ๑๘๐ซีซี./กล่อง หรือผลไม้(รสหวานน้อย)
๑๔.อาหารเบาหวาน ธรรมดา-สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊กอย่าง ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร (จืดน้ำตาล) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล)
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล) ๒.ผลไม้ (รสหวานน้อย) หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (จืดน้ำตาล) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง (จืดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ (รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล)
๑๕.อาหารเบาหวาน อ่อน-สามัญ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือ โจ๊ก ๒.เครื่องดื่มร้อนเช่น น้ำเต้าหู้ หรือเครื่องดื่มสมุนไพร(จืดน้ำตาล) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว๒อย่าง(จืดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด)
	กลางวัน	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ผลไม้(รสหวานน้อย) หรือ ๑.อาหารอ่อนจานเดียว ๑ อย่าง (จืดน้ำตาล) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง (จืดน้ำตาล) ๓.ผลไม้ (รสหวานน้อย)
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับข้าว๒อย่าง (จืดน้ำตาล) (กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง เนื้อสัตว์สับละเอียด) ๒.ผลไม้ (รสหวานน้อย)

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  ข้าราชการกรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมุกิตา ชัยดี)

เอกสารแนบท้าย ๓

รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน ที่ผู้รับเหมาต้องจัดหาเพิ่มเติม

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๑.	ถ้วยชานอ้อย ข้อนพลาสติก ถุงร้อนสำหรับใส่อาหาร ยางวง ถุงพลาสติกสำหรับใส่อาหารผู้ป่วยแยกภาชนะและอาหารว่าง ผู้ป่วยทั่วไป	ตามจำนวนผู้ป่วย
๒.	ภาชนะใส่อาหารว่าง สำหรับคนรับประทาน (ใส่ผลไม้ในมือว่าง ดึกสำหรับผู้ป่วยพิเศษ)	ตามจำนวนผู้ป่วย
๓.	เชียงสำหรับใช้ในการหั่นผัก/ผลไม้สำหรับหั่นเนื้อสัตว์, มีดปอก/ สับผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์	เพียงพอกับการใช้งาน (แยกการใช้งานกับผัก/ผลไม้กับเนื้อสัตว์ ไม่ ใช้ร่วมกัน)
๔.	ชุดกันเปื้อนสีขาว เน้นคลุมผมสีดำ(สำหรับผู้หญิง)รองเท้า สำหรับใส่ในโรงครัวสำหรับการเตรียม/ผลิตอาหารรองเท้าหุ้มส้น สีดำสำหรับใส่บริการอาหาร	เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน
๕.	วัสดุ-อุปกรณ์ในการเตรียม/การผลิตปรุงประกอบ/เตรียมจัด เสิร์ฟ เช่นหม้อ กระทะ ที่ตักคีบอาหาร ช้อนส้อม ภาชนะใส่ อาหารทั่วไป ภาชนะใส่อาหารเฉพาะโรคที่เตรียมรอการตักเสิร์ฟ	เพียงพอกับการใช้งาน
๖.	ตะกร้าสำหรับใส่ล้างผักสด ใช้เตรียมอาหาร	เพียงพอกับการใช้งาน
๗.	เครื่องปั่นอาหารสำหรับปั่นอาหารทางสายยาง	๑ เครื่อง
๘.	เครื่องปั่นสำหรับเครื่องแกง(หากผู้รับเหมาทำเครื่องแกงเอง)	๑ เครื่อง
๙.	ถุงขยะสีดำ(ใส่ขยะทั่วไป) ถุงขยะสีแดงที่มีเครื่องหมายอันตราย ติดข้างถุง(ใส่ขยะติดเชื้อ)	ตามความเพียงพอของการใช้งาน
๑๐.	กระดาษชำระ ผ้าเช็ดครัว อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ทำความสะอาด รวม ไปถึงน้ำยาล้างจานและน้ำยาที่ใช้ในการทำทำความสะอาดโรงครัว	ตามความเพียงพอของการใช้งาน
๑๑.	ทิชชูเช็ดปาก ผ้ารองถาดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ	ตามความเพียงพอของการใช้งาน

ลงชื่อ อนันต์ วัฒนศิริ ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ กนกนา จันทรพรหม กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)

ลงชื่อ อนุช ใจดี กรรมการ
(นางสาวมุกดา ชัยดี)