

ขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)
การจ้างเหมาประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลฝาง

1. ความเป็นมา

โรงพยาบาลฝาง เป็นสถานพยาบาลของรัฐซึ่งมีความจำเป็นต้องจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในปีงบประมาณ 2570 ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วยโดยประมาณ ดังนี้

- ผู้ป่วยสามัญธรรมดาเฉลี่ย	70	ราย/วัน
- ผู้ป่วยสามัญธรรมดาเฉพาะโรคเฉลี่ย	35	ราย/วัน
- ผู้ป่วยอาหารทางสายให้อาหารเฉลี่ย	12	ราย/วัน
- ผู้ป่วยอาหารพิเศษเฉลี่ย	27	ราย/วัน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อหาผู้ยื่นข้อเสนอที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
2. เพื่อหาผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการประกอบอาหารและจัดบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยของโรงพยาบาลให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

1. มีความสามารถตามกฎหมาย
2. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
3. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
4. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
5. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
6. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
7. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
8. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาล ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
9. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาล ของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
10. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับผลงานที่ประกวดราคาจ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า 2,675,000.00 บาท (สองล้านหกแสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ โรงพยาบาลฝาง เชื่อถือ

จำนวน 5 แผ่น	แผ่นที่ 1
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธรังค์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เทียมคำ	ลงชื่อ.....

11. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(1) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(2) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้น ต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(3) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(3.1) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(3.2) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (3.1) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

12. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

13. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

1. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า 1 ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ 1 ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนออยู่นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก 1 ปีได้

2. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายการงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายการงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า 2 ล้านบาท

จำนวน 5 แผ่น	แผ่นที่ 2
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธรังศรี	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเดือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

3. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน 500,000 บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน 90 วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

4. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการได้ดังนี้

(1) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน 90 วัน

(2) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน 90 วัน

5. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ 2 ข้อ 3 และข้อ 4 (2) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. 2539 และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

จำนวน 5 แผ่น	แผ่นที่ 3
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6. กรณีตาม ข้อ 1 – ข้อ 5 ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(6.1) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(6.2) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. 2483 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(6.3) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้ว ก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(6.4) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา 56 วรรคหนึ่ง (2) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(6.5) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(6.6) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครู ข้าราชการ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

4. รายละเอียดงานที่จะดำเนินการจัดจ้าง

ตามขอบเขตของงานจ้างที่แนบมาท้ายนี้

5. กำหนดระยะเวลาการจ้าง

ระยะเวลาจ้าง 11 เดือน ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2569 จนถึงวันที่ 30 กันยายน 2570

6. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

7. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

- ในวงเงิน 5,350,000.00 บาท (ห้าล้านสามแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากเงินบำรุงโรงพยาบาลผาง ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

8. งวดงานและการจ่ายเงิน

กำหนดจ่ายเงิน จำนวน 11 งวดๆ ละ 1 เดือน ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2569 จนถึงเดือนกันยายน 2570 ตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริงในแต่ละเดือน เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานให้เสร็จเรียบร้อยตามสัญญา

9. อัตราค่าปรับ

กรณีที่ไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือไม่สามารถบริการอาหารได้ตามสัญญา และผู้ว่าจ้างยังมิได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ 0.10 ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดหาอาหารให้สำหรับผู้ป่วยในวันนั้น ๆ และเมื่อครบกำหนดสัญญาแล้วจะต้องดำเนินการประกอบอาหารให้จนกว่าทางโรงพยาบาลจะได้ผู้รับจ้างรายใหม่มาดำเนินการต่อ

จำนวน 5 แผ่น	แผ่นที่ 4
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เทียมคำ	ลงชื่อ.....

10. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อความชำรุดบกพร่อง หรือความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับทรัพย์สิน วัสดุ อุปกรณ์ หรือสถานที่ของโรงพยาบาล อันเกิดจากการปฏิบัติงาน การงดเว้นการปฏิบัติงาน หรือความประมาท เลินเล่อของผู้รับจ้างหรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง โดยจะต้องทำการซ่อมแซม แก้ไข หรือชดเชยค่าเสียหายให้กลับคืน สู่สภาพดีดังเดิมภายใน 7 วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ว่าจ้าง

จำนวน 5 แผ่น	แผ่นที่ 5
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เตียมคำ	ลงชื่อ.....

ขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปี 2570

โรงพยาบาลฝาง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

1. ความต้องการ

โรงพยาบาลฝาง เป็นสถานพยาบาลของรัฐซึ่งมีความจำเป็นต้องจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในปีงบประมาณ 2570

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อหาผู้ยื่นข้อเสนอที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
2. เพื่อหาผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการประกอบอาหารและจัดบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยของโรงพยาบาลให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

3. ข้อกำหนดของผู้ยื่นข้อเสนอ

3.1 ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องจัดหาพนักงานปฏิบัติงานให้แก่ผู้ว่าจ้าง โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1.1 ผู้รับจ้างประกอบการ มีหน้าที่รับผิดชอบ ดังนี้

- (1) ควบคุมกำกับการทำงานของพนักงานตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นในแต่ละวัน ทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการให้ถูกต้องตรงตามสัญญา
- (2) จัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- (3) ควบคุม ตรวจสอบ จัดเตรียม ดูแล บำรุงรักษา เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เพื่อให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐาน

(4) ควบคุมดูแลกระบวนการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วยให้ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งปฏิบัติงานภายใต้การควบคุมของ นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการ

3.1.2 ผู้รับจ้างต้องควบคุม และจัดสรรพนักงานประกอบและบริการอาหาร ปฏิบัติงานในแต่ละวันไม่น้อยกว่า 12 คน พร้อมจัดทำบัญชีรายชื่อและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานเป็นรายบุคคลให้ชัดเจน เพื่อให้เหมาะสมกับภาระงานและจำนวนผู้ป่วย กรณีมีพนักงานป่วย ลา หรือหยุดงาน ผู้รับจ้างต้องจัดหาพนักงานทดแทนให้ครบตามจำนวนอัตรากำลังที่กำหนดทันที

3.1.3 หน้าที่ของผู้ประกอบอาหาร

- (1) จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- (2) ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามที่สั่ง และถูกสุขลักษณะสุขาภิบาลอาหาร
- (3) ทำความสะอาดบริเวณที่เตรียมและประกอบอาหาร และครุภัณฑ์ต่างๆของโรงครัวให้สะอาดเรียบร้อย

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 1
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเดือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

3.1.4 หน้าที่ผู้บริการอาหาร

- (1) ตักและจัดอาหารให้ถูกต้องตามที่กำหนดไว้
- (2) ให้บริการส่งอาหารบนอาคารผู้ป่วยและเก็บถาดอาหารผู้ป่วยบนอาคารผู้ป่วย
- (3) จัดเก็บ ล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรค รถขนส่งอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์

ในการประกอบอาหาร รวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารสำหรับผู้ป่วย หลังการใช้งานทุกครั้ง ให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานงานป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infection Control) ของโรงพยาบาลอย่างเคร่งครัด

3.2 พนักงานประกอบและบริการอาหารทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารฯ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานที่กรมอนามัยเห็นชอบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และกรณีพนักงานเข้าใหม่ต้องผ่านการอบรมพร้อมมีใบประกาศนียบัตรก่อนเริ่มปฏิบัติงาน โดยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของโรงพยาบาล

3.3 พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงาน และปราศจากโรคติดต่อร้ายแรง โรคผิวหนัง หรือโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ โดยต้องผ่านการตรวจและได้รับใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของรัฐอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมแนบเอกสารหลักฐาน ดังนี้

1. ใบรับรองแพทย์ 5 โรค
2. ใบรายงานผลการตรวจสุขภาพสำหรับผู้ประกอบการอาหาร มีรายการดังนี้
 - 2.1 ตรวจไวรัสตับอักเสบบี (HAV-IgM)
 - 2.2 ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ (Stool Culture)
 - 2.3 เอกซเรย์ทรวงอก (CXR)

3.4 ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรวบรวมเอกสารที่แสดงหลักฐานของพนักงาน เพื่อจัดส่งให้ผู้ว่าจ้าง ดังนี้

1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน 1 ฉบับ
2. สำเนาทะเบียนบ้าน 1 ฉบับ
3. สำเนาผลตรวจสุขภาพ ปีละ 1 ครั้ง 1 ฉบับ

กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน เช่น พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอลาออก ให้แจ้งโรงพยาบาลทุกครั้ง และพนักงานที่รับเข้าใหม่ ต้องมีผลการตรวจสุขภาพก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้ง

3.5 ผู้ยื่นข้อเสนอและพนักงานทุกคนต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงพยาบาล ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของกรมอนามัย

4. ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย เครื่องแต่งกาย และพฤติกรรมของพนักงาน

4.1 เครื่องแต่งกายและสุขอนามัยทั่วไป ผู้ยื่นข้อเสนอต้องดูแลให้พนักงานทุกคนแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่สะอาด สุภาพ เรียบร้อย และเป็นมาตรฐานเดียวกันทุกวัน รวมถึงวันหยุดราชการ โดยผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด ดังนี้

- เครื่องแต่งกายประจำวัน: สวมหมวกคลุมผมสีขาว, เสื้อมีแขน, ผ้ากันเปื้อนสีขาว, กางเกงขาสั้นสีดำ สีกกรมท่า หรือสีสุภาพ, สวมถุงเท้าสีดำหรือสีสุภาพ และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
- รองเท้าสำหรับการปฏิบัติงาน:
 - ขณะปฏิบัติงานภายในหน่วยงาน/ห้องครัว: สวมรองเท้ายางสีขาวชนิดหุ้มส้น
 - ขณะขึ้นปฏิบัติงานบนอาคารผู้ป่วย: สวมรองเท้าผ้าใบสีขาวชนิดหุ้มส้น

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 2
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

- การปฏิบัติขณะสัมผัสและแจกอาหาร:
 - สวมถุงมือสำหรับประกอบอาหาร (Food Grade) ทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร
 - ต้องเปลี่ยนเป็น "เสื้อคลุมสีขาว" ก่อนขึ้นปฏิบัติงานแจกอาหารบนอาคารผู้ป่วยทุกครั้ง
- การติดป้ายชื่อ: พนักงานทุกคนต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

4.2 ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการเตรียมอาหารบนผสมทางสายยาง พนักงานที่ปฏิบัติงานในห้องเตรียมอาหารทางสายยาง ต้องสวมเครื่องแบบเฉพาะ ได้แก่ หมวกคลุมผมมิดชิด, หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และสวมถุงมือยาง/ถุงมือสำหรับอาหาร พร้อมทั้งปฏิบัติตามกฎระเบียบและขั้นตอนการสุขาภิบาลของห้องเตรียมอาหารทางสายยางอย่างเคร่งครัด

4.3 การแสดงตนบนอาคารผู้ป่วย พนักงานต้องติดป้ายชื่อแสดงตัวตนอย่างชัดเจนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานบริการอาหารบนอาคารผู้ป่วย

4.4 สุขอนามัยส่วนบุคคลและการสัมผัสอาหาร พนักงานต้องตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ และห้ามใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จโดยเด็ดขาด รวมทั้งต้องล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ก่อนสัมผัสอาหารทุกครั้ง และทุกครั้งหลังจากการทำการกิจกรรมที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน (เช่น การใช้ห้องน้ำ หรือการใช้มือบดบังขณะไอ/จาม)

4.5 พฤติกรรมบริการและบุคลิกภาพ พนักงานต้องรักษาบุคลิกภาพและมีจิตบริการที่ดีอยู่เสมอ ได้แก่ การมีกิริยามารยาทอ่อนน้อมถ่อมตน ยิ้มแย้มแจ่มใส พูดจาสุภาพเรียบร้อย และกล่าวทักทายเพื่อนร่วมงานผู้ป่วย และผู้รับบริการด้วยความเคารพ

5. คุณลักษณะเฉพาะของการจัดบริการอาหารผู้ป่วย ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำและประกอบอาหารผู้ป่วยให้ได้คุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีพลังงานสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐานที่กำหนดต่อรายต่อวัน โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง ได้แก่ นักโภชนาการ โภชนาการ หรือคณะกรรมการของโรงพยาบาลฝ่ายร่วมตรวจรับและกำกับดูแล ทั้งนี้ พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ดำเนินการพิมพ์ใบสั่งอาหารจากระบบสารสนเทศของโรงพยาบาล ในมือเช้า เวลา 06.00 น. ของทุกวัน

6. การปฏิบัติตามคำแนะนำและการแก้ไขปรับปรุง ผู้ยื่นข้อเสนอต้องปฏิบัติตามคำแนะนำและข้อเสนอแนะของนักโภชนาการ โภชนาการ หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพโดยทันที หากได้รับการประเมินซ้ำแล้วพบว่ายังไม่มีมีการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ คณะกรรมการฯ จะนำเสนอเรื่องต่อผู้บริหารโรงพยาบาลฝ่ายเพื่อพิจารณาดำเนินการตามระเบียบต่อไป

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 3
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวิราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

7. การบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

7.1 มีอาหารและเวลาการบริการอาหาร กำหนดเวลาเป็น 4 มื้อ/วัน ดังนี้

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| (1) อาหารเช้า | - บริการเวลา 07.20 – 08.30 น. |
| (2) อาหารกลางวัน | - บริการเวลา 11.20 – 12.00 น. |
| (3) อาหารว่างบ่าย (พิเศษ) | - บริการเวลา 14.00 – 15.00 น. |
| (4) อาหารเย็น | - บริการเวลา 15.30 – 16.30 น. |

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย 1 ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาระการตรวจวินิจฉัย ไม่อยู่ในห้องหรือเตียง ให้นำอาหารวางบนโต๊ะหัวเตียงผู้ป่วยทุกครั้ง

7.2 อาหารต้องได้รับการตรวจสอบความถูกต้องจากนักโภชนาการ/โภชนากร/นักกำหนดอาหาร โดยก่อนการบริการอย่างน้อย 30 นาที ให้เป็นไปตามข้อกำหนดก่อนให้บริการทุกครั้ง นอกจากนี้เหตุจำเป็นจากการรับการรักษาของผู้ป่วยในที่มีจำนวนเพิ่มขึ้น หรือนักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร โภชนาการ มีภาระกิจที่จำเป็นที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน ณ ขณะนั้น

7.3 การลำเลียงขนส่งอาหาร ต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามขั้นตอนวิธีการที่โรงพยาบาลฝางกำหนด

7.4 การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษและอาหารเฉพาะโรคต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลฝางกำหนด ตัวอย่างเช่น มีป้ายชื่อบอกชื่อ-นามสกุล โรค ชนิดอาหารชัดเจนทุกมื้อ

7.5 การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเตียง ต้องแยกใส่ถุงพลาสติกพร้อมภาชนะพร้อมช้อน ที่ใช้แล้วทิ้งหรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 4
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธรังค์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
1. ผู้ป่วยสามัญ 1.1 อาหาร ธรรมดา	เช้า เวลา 07.20 น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 1 อย่าง มีข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 วัน
	กลางวัน เวลา 11.20 น.	- ข้าวสวย พร้อมกับข้าว 2 อย่าง ผลไม้ 1 อย่าง - อาหารจานเดียว และน้ำซุพ พร้อมของหวานหรือผลไม้ 1 อย่าง เช่น ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ เต้าส่วนหรือฝรั่ง <u>เฉพาะโรค</u> ข้าวสวย พร้อมกับข้าว 2 อย่าง ผลไม้ 100 กรัม อาหารจานเดียว และ น้ำซุพ พร้อมขนมหวานและผลไม้ ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทน ผลไม้และขนมหวาน
	เย็น เวลา 15.30 น.	- ข้าวสวย พร้อมกับข้าว 2 อย่าง <u>เฉพาะโรค</u> ข้าวสวย พร้อมกับข้าว 2 อย่าง ผลไม้ 100 กรัม ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน
1.2 อาหาร อ่อน	เช้า เวลา 07.20 น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 1 อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน เวลา 11.20 น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 1 อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง และผลไม้ที่ย่อยง่าย <u>เฉพาะโรค</u> ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 2 อย่าง กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อย ง่ายและไม่มีกากแข็ง และผลไม้ที่ย่อยง่าย 100 กรัม ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน
	เย็น เวลา 15.30 น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 1 อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง หรือ อาหารอ่อนชนิดอื่น ๆ ตามสภาพอาการ <u>เฉพาะโรค</u> ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 2 อย่าง กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง และผลไม้ที่ย่อยง่าย 100 กรัม ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 5
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทรวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
1.3 อาหารเหลว	เช้า, กลางวัน, เย็น	- น้ำผงข้าวกล้อง น้ำข้าว โจ๊กเหลว โจ๊กน้ำใส (500 ml) หรือนมกล่อง (180 - 300 ซี.ซี.) หรือน้ำหวาน ตามคำสั่งแพทย์
2. ผู้ป่วยพิเศษ 2.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.20 น.	- ข้าวต้มเครื่อง และไข่ต้ม 1 ฟองหรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 1 อย่าง และไข่ต้ม 1 ฟองกับข้าวต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน เวลา 11.20 น.	- ข้าวสวย พร้อมกับ 2 อย่าง ผลไม้ 100 กรัม และขนมหวาน - อาหารจานเดียว และน้ำซุปรู ผลไม้ 100 กรัมและขนมหวาน <u>เฉพาะโรค</u> ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน และผู้ป่วยหลังคลอดเพิ่มไข่ 1 ฟอง
	บ่าย (ว่าง) เวลา 14.00 น.	- นม 1 กล่อง ปริมาณ 180 ซีซี สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค และน้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ ปริมาณ 180 ซีซี สำหรับผู้ป่วยธรรมดา บรรจุขวดติดป้ายชัดเจน
	เย็น เวลา 15.30 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง ผลไม้จำนวน 100 กรัมหรือนมถั่วเหลืองขนาด 125 ซีซี 1 กล่อง <u>เฉพาะโรค</u> ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน และผู้ป่วยหลังคลอดเพิ่มไข่ 1 ฟอง

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 6
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธรังค์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เทียมคำ	ลงชื่อ.....

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
2.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.20 น.	- ข้าวต้มเครื่อง และไข่ต้ม 1 ฟองหรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 1 อย่าง และไข่ต้ม 1 ฟองกับข้าวต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน เวลา 11.20 น.	- ข้าวต้มขาว พร้อมกับ 2 อย่าง กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่าย ผลไม้ 100 กรัม และขนมหวานที่ย่อยง่าย <u>เฉพาะโรค</u> ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน และผู้ป่วยหลังคลอดเพิ่มไข่ 1 ฟอง
	บ่าย (ว่าง) เวลา 14.00 น.	- นม 1 กล่อง ปริมาณ 180 ซีซี สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค และน้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ ปริมาณ 180 ซีซี สำหรับผู้ป่วยธรรมดา บรรจุขวดติดป้ายชัดเจน
	เย็น เวลา 15.30 น.	- ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว 2 อย่าง และผลไม้ 100 กรัมหรือนมถั่วเหลืองขนาด 125 ซีซี 1 กล่อง <u>เฉพาะโรค</u> ผู้ป่วยเบาหวานและไต จะใช้ไข่ หรือ ไข่ขาว 1 ฟองแทนผลไม้และขนมหวาน และผู้ป่วยหลังคลอดเพิ่มไข่ 1 ฟอง
2.3 อาหารเหลว	เช้า, กลางวัน, เย็น	- น้ำผงข้าวกล้อง น้ำข้าว โจ๊กเหลว โจ๊กน้ำใส (500 ml) หรือนมกล่อง (180 - 300 ซี.ซี.) หรือน้ำหวาน ตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ

- ผลไม้ใน 1 วัน (ปริมาณ 100 – 150 กรัม/มื้อ) ตามฤดูกาลต้องไม่ซ้ำกันและต้องได้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการกำหนด
- ขนมหวาน ปริมาณ 200 – 250 กรัม /มื้อ ต้องไม่ซ้ำกันและต้องได้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการกำหนด
- ปริมาณโปรตีน/เนื้อสัตว์จะมี เนื้อหมู ไก่ ปลา และเต้าหู้ โดยใช้สัดส่วน แต่ละมื้อเนื้อสัตว์/โปรตีนไม่น้อยกว่า 2 ส่วน (4 ช้อนโต๊ะ) 1 ส่วน = 30 กรัม(น้ำหนักสุก 30 กรัม) น้ำหนักดิบ 40 กรัม และ ไข่ 1 ฟอง = 1 ส่วน
- ผู้ป่วยเฉพาะโรคไต เปลี่ยนจากผลไม้เป็น ไข่ขาวต้ม 1 ฟองแทน และผู้ป่วยเฉพาะโรคเบาหวาน เปลี่ยนจากผลไม้เป็น ไข่ต้ม 1 ฟองแทน
- ผู้ป่วยหลังคลอดพิเศษ และ ผู้ป่วยเพิ่มโปรตีน จะเพิ่มไข่ 1 ฟองทุกมื้อ
- อาหารจานเดียว วันพุธ วันศุกร์ วันเสาร์และวันอาทิตย์ เมนูที่ใช้กะทิและน้ำมันเป็นส่วนประกอบให้ใช้ผลไม้แทนขนมหวาน

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 7
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวิราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเดือนใจ ไคร้เตียมคำ	ลงชื่อ.....

6.1 อาหารทั่วไป

มาตรฐาน อาหารทั่วไป

(มาตรฐานโรงพยาบาล อาหารทั่วไป กองบริหารสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุขพิมพ์ครั้งที่ 3)

ประเภทอาหาร	Energy (kcal)	Prot (กรัม)	Fat (กรัม)	CHO (กรัม)
อาหารธรรมดา (Regular diet)	1,500 – 2,000	54-75 (12-15%)	60-78 (30-35%)	225-300 (55-60%)
อาหารอ่อน (Soft diet)	1,500 – 1,800	45-68 (12-15 %)	50-48 (30-35%)	188-270 (55-60%)
อาหารน้ำใส (Clear liquid diet)	800	54-75 (12-14 %)	60-78 (30-35%)	225-300 (55-60%)
เหลวข้น (Full Liquid)	600-1,000	45-68 (12-15 %)	50-58 (30-35%)	188-270 (55-60%)

6.1.1 อาหารธรรมดา (Regular diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรค ในแต่ละวันลักษณะอาหาร คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

6.1.2 อาหารอ่อน (Soft diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัดรอกผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ ลักษณะอาหาร เป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

6.1.3 อาหารน้ำใส (Clear liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วง อย่างรุนแรงหรือหลังการผ่าตัด ลักษณะอาหาร ลักษณะเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนม ผสมในอาหาร และหากเป็นผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ก่อน

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เนื่องจากอาหารน้ำเหลวใส เป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้น ควรให้ใช้ในระยะเวลานั้นๆ ประมาณ ๓-๔ มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 8
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเดือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6.1.4 อาหารน้ำข้น (Full liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด ลักษณะอาหาร ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุ๊ป กลืนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใสเครื่องดื่ม และอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุ๊ปต่างๆ สามารถให้ได้

6.2 อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค

มาตรฐาน อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)

(มาตรฐานโรงพยาบาล อาหารทั่วไป กองบริหารสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุขพิมพ์ครั้งที่ 3)

diet	Energy (kcal)	Prot (กรัม)	Fat (กรัม)	CHO (กรัม)
ธรรมดาเบาหวาน (Regular-DM) โรคเบาหวาน	1,500 – 1,800	54-75 (12-15%)	60-78 (30-35%)	225-300 (55-60%)
อ่อนเบาหวาน(Soft-DM) โรคเบาหวาน	1,500 – 1,800	45-68 (12-15 %)	50-48 (30-35%)	188-270 (55-60%)
ธรรมดา ลดโซเดียม (Regular-Low sodium) (น้อยกว่า 2,400 mg/d) โรคความดันโลหิตสูง หัวใจ ไต ถุงลมโป่งพอง	1,500 – 1,800	54-75 (12-14 %)	60-78 (30-35%)	225-300 (55-60%)
อ่อน ลดโซเดียม (Soft-Low sodium) (น้อยกว่า 2,400 mg/d) โรคความดันโลหิตสูง หัวใจ ไต ถุงลมโป่งพอง	1,500 – 1,800	45-68 (12-15 %)	50-58 (30-35%)	188-270 (55-60%)
ธรรมดา ลดไขมัน (Regular-Low fat) โรคไขมัน หัวใจ	1,500-1,800	56-90 (15-20%)	33-50 (20-25 %)	225-293 (60-65%)

อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

6.2.1 อาหารเบาหวาน (DM diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารคนปกติทั่วไป แต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ขนมหวาน ของเชื่อมดอง แอ้ม ลอยแก้ว ผลไม้ ภาระป้องกัน การปรุงรสด้วยน้ำตาล

6.2.2 อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือ ผู้ที่มีอาการบวม ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไป แต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนดปริมาณ โซเดียม (Na) ของแพทย์

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหารใส่ผงฟูและผงชูรส อาหารกระป๋อง อาหารหมัก

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 9
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวิราภรณ์ พุทธรังค์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6.2.3 อาหารลดไขมัน (Low fat diet)

ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น ย่าง เป็นต้น อาจลดโคเลสเตอรอลร่วมด้วย โอกาสที่ใช้ สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

6.2.4 อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

ลักษณะอาหาร อาหารให้พลังงานเพียงพอ อาจต้องจำกัดโปรตีน 0.6 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม อาจมีการจำกัดปริมาณ โซเดียมหรือโพแทสเซียมร่วมด้วย มีทั้งอาหารอ่อนและธรรมดาโอกาสที่ใช้ สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia, acute renal failure

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ และจัดให้ในปริมาณจำกัด

6.2.5 อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)

ลักษณะอาหาร เป็นอาหารธรรมดาหรืออาหารอ่อน โปรตีนสูง 15 % ต่อวันหรือสูงกว่ามาตรฐานกำหนด จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด ผู้ป่วยที่มีบาดแผลจากไฟไหม้น้ำร้อนลวก, ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง โปรตีนที่ไม่ควรมีคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวม ร่วมด้วย

6.2.6 อาหารลดกาก (Low residue diet)

ลักษณะอาหาร เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย จึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามิน และ แร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน โอกาสที่ใช้ ผู้ป่วยอาการท้องร่วงอย่างรุนแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัดลำไส้ใหญ่หรือทวารหนัก

อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง นม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดคือน้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

6.3 อาหารทางสายยาง

มาตรฐานอาหารทางสายยาง (Tube feeding)

อาหารทางสายยาง เป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่ไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ มีลักษณะเหลว ให้อาหารได้สะดวก ต้องใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด พลังงานตามแผนการรักษาของแพทย์โรงพยาบาลผาง และต้องบรรจุในภาชนะที่มิดชิดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 10
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6.3.1 ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD)

สำหรับสูตรเฉพาะโรคอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ตามสัดส่วนปริมาณที่คำนวณกำหนด นำมาต้มให้สุกและปั่นผสม เพื่อให้ได้พลังงาน และสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ ตามการคำนวณของ นักโภชนาการ/โภชนาการ/นักกำหนดอาหาร มีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 kcal/cc – 2.0 kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 kcal/cc ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมาก ทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารและการ Feed อาหารได้ ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ ต้องปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไข

ตารางพลังงานและสารอาหารของอาหารทางสายให้อาหารชนิดปั่นผสม

พลังงาน (Kcal)	ผัก			เบนเดอร่า			แป้งมัน			ไข่ขาว			น้ำมัน ถั่ว เหลือง (กรัม)	เกลือ (ช้อนชา)
	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)		
1,000	150	1.2	36	160	27.2	720	10	0	40	4	12	70	30	1
1,100	150	1.2	36	160	27.2	720	10	0	40	4	12	70	30	1
1,150	150	1.2	36	160	27.2	720	10	0	40	4	12	70	30	1
1,200	250	2	60	160	27.2	720	10	0	40	4	12	70	40	1
1,250	250	2	60	200	34	900	10	0	40	4	12	70	40	1
1,300	250	2	50	200	34	900	10	0	40	4	12	70	40	1
1,350	350	2.8	84	200	34	900	10	0	40	4	12	70	40	1
1400	350	2.8	84	200	34	900	10	0	40	4	12	70	45	1

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 11
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เตียมคำ	ลงชื่อ.....

ตารางพลังงานและสารอาหารของอาหารทางสายให้อาหารชนิดปั่นผสม

พลังงาน (Kcal)	ผัก			เบนเดอร์			แป้งมัน			ไข่ขาว			น้ำมัน ถั่ว เหลือง (กรัม)	เกลือ (ช้อนชา)
	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	พลังงาน (กรัม)		
1450	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	45	1
1500	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	45	1
1550	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	45	1
1600	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	60	1
1650	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	60	1
1750	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	60	1
1800	350	2.8	84	225	38.25	1012.5	10	0	40	4	12	70	65	1
2000	350	2.8	84	280	47.6	1260	10	0	40	4	12	70	65	1
2500	350	2.8	84	340	57.7	1530	10	0	40	4	12	70	90	1

หมายเหตุ สามารถเพิ่มปริมาณชนิดอาหารและสารอาหารให้มีความพอเพียงต่อความต้องการของผู้ป่วย หรือตามคำสั่งแพทย์หรือนักโภชนาการ นักกำหนดอาหารคำนวณกำหนด

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 12
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เทียมคำ	ลงชื่อ.....

วันที่ 30 กันยายน 2569

6.3.2 ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)

สำหรับสูตรทั่วไปใช้อาหารทางการแพทย์ เบนเดอร่า มีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5 – 2.0 kcal/cc ตามความต้องการของผู้ป่วยแต่ละคนและตรงตามคำสั่งแพทย์

ตารางพลังงานและสารอาหารของอาหารทางสายยาง ชนิดสำเร็จรูป

ปริมาณที่ ต้องการ (ml)	นม (ช้อน)	นม 8.3g(กรัม)	น้ำ (ml)	PRO โปรตีน 0.17g(กรัม)	FAT ไขมัน 0.15g (กรัม)	CARB คาร์โบไฮเดรต 0.63g(กรัม)
100	2.5	23	100	3.91	3.45	14.49
150	4	34	150	5.78	5.1	21.42
200	5.5	45	200	7.65	6.75	28.35
250	7	56	250	9.52	8.4	35.28
300	8	67	300	11.39	10.05	42.21
350	9.5	78	350	13.26	11.7	49.14
400	11	89	400	15.13	13.35	56.07
450	12	100	450	17	15	63
500	13.5	112	500	19.04	16.8	70.56
1,000	27	223	1,000	37.91	33.45	140.49
1,200	32	267	1,200	45.39	40.05	168.21
1,400	37.5	312	1,400	53.04	46.8	196.56
1,500	40	334	1,500	56.78	50.1	210.42
1,600	40.5	336	1,600	57.12	50.4	211.68
1,750	47	389	1,750	66.13	58.35	245.07
2,000	54.5	445	2,000	75.65	66.75	280.35

หมายเหตุ สามารถเพิ่มปริมาณชนิดอาหารและสารอาหารให้มีความพอเพียงต่อความต้องการของผู้ป่วย หรือตามคำสั่งแพทย์หรือนักโภชนาการ นักกำหนดอาหารคำนวณกำหนด

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 13
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุททวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6.4 อาหารสำหรับเด็ก

ต้องเป็นอาหารที่มีรสไม่เผ็ด ไม่เป็นอาหารหมักดอง และไม่มีกลิ่นฉุน

6.5 อาหารสำหรับผู้สูงอายุหลังคลอด

ต้องเป็นอาหารที่มีรสไม่เผ็ด ไม่เป็นอาหารหมักดอง และไม่มีกลิ่นฉุน จัดอาหารเพิ่มน้ำนมแม่ เช่น หัวปลี ขิง

6.6 อาหารสำหรับผู้ป่วยมุสลิม (อาหารฮาลาล)

ต้องไม่มีส่วนผสมของหมู หรือสิ่งที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม หรือเป็นไปตามความประสงค์ของผู้ป่วย เช่น ข้าว นม ไข่ ปลา ผลไม้ โดยได้รับการปรุง ประกอบ และจัดเตรียมตามมาตรฐานฮาลาล

6.7 อาหารเจและอาหารมังสวิริติ

ต้องจัดเตรียมอาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์ โดยอาหารเจต้องเว้นผักฉุนตามหลักศาสนา และจัดบริการตามความประสงค์ของผู้ป่วยหรือตามเทศกาล

6.8 อาหารว่าง

อาหารว่างสำหรับผู้ป่วยธรรมดาพิเศษ

น้ำผลไม้ปริมาณไม่น้อยกว่า 125 มิลลิลิตร และต้องมีสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ

อาหารว่างสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคพิเศษ

นมจัดพร้อมมันเนย/ชาดมันเนย หรือนมถั่วเหลืองหวานน้อย/ไม่หวาน ปริมาณไม่น้อยกว่า 125 มิลลิลิตร และต้องมีสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ

หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยพิเศษ งดน้ำและงดอาหาร(NPO) และทานอาหารทางสายงดบริการอาหาร

6.9 ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับผู้ป่วยกลุ่มพิเศษ

6.10 อาหารสำหรับผู้ป่วยในห้องแยกโรค ผู้ป่วยติดเชื้อดื้อยา ผู้ป่วยโรคโควิด-19 (COVID-19) และผู้ป่วยหลังผ่าตัดที่ไม่สามารถรับประทานอาหารตามเวลาปกติที่กำหนดได้ ต้องบรรจุในภาชนะชานอ้อยพร้อมซ้อนหรือภาชนะใช้ครั้งเดียวทิ้ง (Disposable Containers) แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกให้มิดชิดเท่านั้น

6.11 การจัดอาหารเพิ่มเติมตามคำสั่งแพทย์หรือนักโภชนาการกรณีแพทย์สั่งเปลี่ยนประเภทอาหาร หรือสั่งรายการอาหารเพิ่มเติม เช่น เนื้อสัตว์, นม, ไข่ หรืออาหารทางการแพทย์ (อาทิ อาหารธรรมดาเพิ่มอาหารทางการแพทย์, อาหารธรรมดาเพิ่มไข่ขาว หรืออาหารทางการแพทย์เพิ่มไข่ขาว) รวมทั้งรายการที่นักโภชนาการโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหารกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอต้องดำเนินการจัดสรรและประกอบอาหารให้ถูกต้องตามคำสั่งโดยเคร่งครัด

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 14
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

6.12 การอนุมัติและการปรับเปลี่ยนรายการอาหารทั้งหมดต้องได้รับการอนุมัติ หรือเห็นชอบจากนักโภชนาการ โภชนาการ หรือนักกำหนดอาหารของโรงพยาบาลก่อนดำเนินการทุกครั้ง กรณีมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรายการอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน หรือแจ้งทันทีในวันที่เกิดเหตุจำเป็นฉุกเฉิน และต้องได้รับอนุมัติจากโรงพยาบาลก่อนจึงจะทำการปรับเปลี่ยนได้หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยพิเศษ งดน้ำและงดอาหาร(NPO) และทานอาหารทางสายดบริกรอาหาร

7. การควบคุมคุณภาพด้านเอกสาร

ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องจัดทำพิมพ์ใบสั่งอาหาร หรือเขียนป้ายกำกับภาตอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยเฉพาะโรคของแต่ละหอผู้ป่วย ทั้งมือเช้า มือกลางวัน และมือเย็น พร้อมทั้งต้องรองรับการเพิ่ม ลด หรือปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามคำสั่งการรักษาของแพทย์/นักกำหนดอาหาร ได้ทั้งในวันทำการ (เวลา 08.00 น. – 16.00 น.) วันหยุดนักขัตฤกษ์ และวันหยุดราชการ โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาเครื่องเขียนปากกา และอุปกรณ์สำนักงานที่ใช้ในการดำเนินการเองทั้งหมด

8. การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยินยอมให้ตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานคุณภาพและรสชาติอาหารได้ตลอดเวลา โดยงานโภชนาศาสตร์จะดำเนินการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสุก ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบมาตรฐาน (เช่น อ.13 / SI-2) ทุก 3 เดือน ซึ่งต้องผ่านการประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของตัวอย่างที่ตรวจ หากพบไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

8.1 รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน มาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร ดังนี้

8.1.1 ประเภทวัตถุดิบอาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้

(1) เนื้อหมู ต้องสด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ปรากฏไขมันส่วนเกิน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องมาจากสถานประกอบการฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย หรือร้านค้าที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ปราศจากโรคหรือพยาธิที่สามารถติดต่อสู่คนได้ พร้อมทั้งเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

(2) เนื้อไก่ ต้องเป็นเนื้อสดแน่น ไม่ติดมันและหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค

(3) เนื้อปลา ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และเนื้อไม่ละ และเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 15
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

(4) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก ปูอัด หมูยอ ฯลฯ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพ ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน มีเครื่องหมาย อย.กำกับพร้อม ระบุวันหมดอายุของอาหารอย่างชัดเจน

(5) ไข่ไก่ ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง ไม่บุบหรือแตก ไม่มีมูลสัตว์หรือ สิ่งสกปรกปนเปื้อน มีขนาดเบอร์ 2 จัดซื้อจากร้านค้าที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ และต้องดำเนินการ ล้างทำความสะอาดเปลือกไข่ก่อนนำมาประกอบอาหารทุกครั้ง

(6) ผลไม้ ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ปราศจากสารเคมีและยากำจัดศัตรูพืช ปนเปื้อน

(7) ผัก ต้องสดมีคุณภาพ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว เป็นผักปลอดภัยจากสารพิษตามมาตรฐานที่ โรงพยาบาลกำหนด และต้องผ่านการล้างทำความสะอาดด้วยเบกกิ้งโซดาทุกครั้ง โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็น ผู้จัดหาเบกกิ้งโซดาเอง

(8) อาหารสดและแปรรูป เช่น ลอดช่อง ขนมบัวตอง ฯลฯ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้จาก ธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่บูดเสีย ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน

8.1.2 ประเภทวัตถุดิบอาหารแห้ง ได้แก่

(1) ข้าว ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ 80 ผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ร้อย ละ 20 โดยต้องเป็นข้าวคุณภาพดี สะอาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

(2) อาหารแห้งทั่วไป ต้องสะอาด ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก หรือสิ่งแปลกปลอม และต้อง เก็บรักษาในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(3) เครื่องปรุงรสและอาหารประเภทเส้น เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส เกลือป่น วุ้น เส้น เส้นบะหมี่ เส้นก๋วยเตี๋ยว ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือมาตรฐานอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่บุบหรือ บวม ไม่เป็นสนิม หรือเสื่อมสภาพ

(4) กะทิและนม กะทิบรรจุกล่องต้องมีฉลากแสดงส่วนประกอบและข้อมูลโภชนาการ ชัดเจน สำหรับอาหารเฉพาะโรคให้ใช้นมสดพรมันเนย หรือนมสดขาดมันเนย (0%) ตามที่นักกำหนด อาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

(5) น้ำมันสำหรับประกอบอาหาร น้ำมันทั่วไปต้องเป็นน้ำมันถั่วเหลือง ลักษณะใส ไม่มี กลิ่นเหม็นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. พร้อมระบุวันผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน สำหรับน้ำมันปาล์ม อนุญาตให้ใช้เฉพาะการประกอบอาหารประเภททอดเท่านั้น และห้ามนำมาใช้ทอดซ้ำโดย เด็ดขาด ส่วนอาหารทางสายยางให้ใช้น้ำมันรำข้าวเป็นส่วนประกอบ

(6) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น กุนเชียง หมูหยอง หมูยอ ฯลฯ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสีตาม ธรรมชาติ ปราศจากการปนเปื้อนของสารเคมี (เช่น ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาจำกัดศัตรูพืช) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับ ซื่น และไม่มีการหมักหมมหรือบูดเสีย

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 16
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวิราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

8.1.3 ประเภทวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเลือกใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ และวัตถุดิบปลอดภัยมาประกอบอาหารให้แก่ผู้ป่วย ตามเกณฑ์มาตรฐาน "โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย" โดยต้องใช้ผักและผลไม้ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอย่างใดอย่างหนึ่ง ได้แก่ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic), มาตรฐาน PGS, มาตรฐาน มกช., มาตรฐาน GAP, มาตรฐาน Q หรือผักพื้นบ้านตามฤดูกาล รวมกันอย่างน้อยวันละ 10 กิโลกรัม และต้องจัดเก็บหลักฐานการจัดซื้อหรือใบรับรองมาตรฐานไว้เพื่อให้ผู้รับจ้าง/โรงพยาบาลสามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

8.2 รายละเอียดคุณภาพของการประกอบอาหารและการขนส่ง

(1) คุณภาพวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี สด สะอาด และมีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจน

(2) อาหารทุกประเภทสำหรับผู้ป่วย ต้องมีความสะอาด ปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้ป่วย

(3) การจัดเตรียมอาหารทางสายยาง ทั้งประเภทอาหารทางการแพทย์สำเร็จรูปและอาหารปั่นผสม ต้องดำเนินการปรุง ประกอบ หรือผสมให้ถูกต้องตามสูตร สัดส่วนพลังงาน และสารอาหาร ตามคำสั่งการรักษาของแพทย์ นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการของโรงพยาบาลอย่างเคร่งครัด

(4) สถานที่ประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ กรมอนามัย รวมถึงต้องทำความสะอาดรถขนส่งอาหารทุกคัน ทุกมือ ก่อนและหลังใช้งาน และหากใช้ผ้าคลุมรถขนส่งอาหาร ผ้าคลุมต้องสะอาดและผ่านการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนนำมาใช้งาน

(5) ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องให้ความร่วมมือและผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย, มาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital และมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN / SAN Plus) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

(6) ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องให้ความร่วมมือในการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร และเป็นผู้รับผิดชอบจัดซื้อชุดน้ำยาตรวจสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอรัมาลิน และสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) จำนวนอย่างน้อย ชนิดละ 1 ชุดน้ำยาตรวจ/ปีงบประมาณ

(7) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องให้ความร่วมมือในการสุ่มตรวจวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สด พร้อมทั้งเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อชุดน้ำยาตรวจวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ (GPO-TM KIT) ซึ่งสามารถครอบคลุมการตรวจวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืช 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต (Organophosphates), กลุ่มคาร์บาเมต (Carbamates), กลุ่มออร์กาโนคลอรีน (Organochlorines) และกลุ่มไพเรทรอยด์ (Pyrethroids) จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ชุดน้ำยาตรวจต่อปีงบประมาณ

(8) ผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องงดใช้ผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต) หรือผงปรุงรสเข้มข้น ในกระบวนการปรุงอาหารโดยเด็ดขาด ทั้งนี้ อนุโลมให้ใช้เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมดังกล่าวเพียงเล็กน้อยได้ เช่น ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส หรือน้ำมันหอย

(9) เมื่อประกอบอาหารเสร็จสิ้นในแต่ละมื้อ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องแจ้งนักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ หรือโภชนาการของโรงพยาบาล ดำเนินการสุ่มตรวจประเมินลักษณะทางกายภาพ และรสชาติอาหาร ก่อนนำไปจัดบริการให้แก่ผู้ป่วยทุกครั้ง

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 17
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุททวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

9. เงื่อนไขอื่นๆ

1. การเบิกจ่ายและสาธารณูปโภค

1.1 โรงพยาบาลจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนผู้ป่วยที่รับบริการจริง โดยมีกำหนดเบิกจ่ายเงินเดือนละ 1 ครั้ง

1.2 ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคทั้งหมดที่เกิดจากการดำเนินงาน เช่น ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ฯลฯ รวมทั้งให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลในมาตรการประหยัดพลังงาน

2. สถานที่ ครุภัณฑ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก

2.1 สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงครัวของโรงพยาบาล

2.2 โรงพยาบาลจะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ และผู้ยื่นข้อเสนอต้องทำบัญชีส่งมอบคืนโรงพยาบาลเมื่อสิ้นสุดสัญญา

2.3 หากครุภัณฑ์หรือวัสดุงานบ้าน งานครัว ชำรุดเสียหายจากการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุง หรือจัดหาวัสดุมาทดแทนให้มีสภาพเทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม ภายใต้การกำกับดูแลของโรงพยาบาล

2.4 ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา ซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร เนื่องจากการใช้งานของผู้ยื่นข้อเสนอ ภายใต้การกำกับดูแลของโรงพยาบาล

2.5 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารเป็นของโรงพยาบาล หากไม่เพียงพอให้ผู้รับจ้าง แজনักโภชนาการ/ โภชนาการ เพื่อดำเนินการจัดหาให้เพียงพอ และผู้ยื่นข้อเสนอ ต้องเก็บภาชนะใส่อาหารไม่ให้ตกค้างที่หอผู้ป่วยในทุกมื้อ

2.6. การบำรุงรักษาการซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล

3. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร

3.1 มาตรฐานสถานที่และกระบวนการประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องดูแลสถานที่ กระบวนการเตรียม ปรง จัดเก็บ และแจกจ่ายอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของกรมอนามัย (75 ข้อ) โดยจัดแบ่งพื้นที่ใช้งานอย่างเป็นสัดส่วน ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค และดูแลรักษาความสะอาดบริเวณเก็บวัตถุดิบ (อาหารสด/อาหารแห้ง) บริเวณเตรียมปรุง บริเวณล้างและจัดเก็บภาชนะ ตลอดจนจุดพักขยะให้ถูกสุขลักษณะตลอดเวลา

3.2 การทำความสะอาดอาคาร อุปกรณ์ และสิ่งแวดล้อม

ผู้รับจ้างต้องจัดพนักงานทำความสะอาดพื้น ผืนง โต๊ะ ชั้นวางของ เตาแก๊ส พัดลม กระจกหน้าต่าง และร่องระบายน้ำภายในสถานที่ประกอบอาหารเป็นประจำทุกวัน และทำความสะอาดใหญ่ (Big Cleaning) บริเวณโดยรอบอาคารทุกสัปดาห์ รวมถึงเข้าร่วมกิจกรรม 5ส. และกิจกรรมพัฒนาคุณภาพสิ่งแวดล้อมร่วมกับโรงพยาบาลทุกวันอาทิตย์

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 18
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

3.3 การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และรถขนส่งอาหาร

ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บ ล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรค รถขนส่งอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ ประกอบอาหาร รวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารสำหรับผู้ป่วย หลังการใช้งานทุกครั้ง โดยอุปกรณ์ทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น (ห้ามใช้ผงซักฟอกโดยเด็ดขาด) สำหรับ ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหารตลอดจนภาชนะรับประทานอาหารของผู้ป่วยทุกชนิด (เช่น ถาดอาหาร ซ้อน ส้อม) ต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการต้มในน้ำเดือดอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 15 – 20 นาที หรือ ผ่านการอบแห้งด้วยความร้อน ทั้งนี้ต้องเลือกใช้วิธีการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมกับประเภทของวัสดุ และจัดเก็บ/ตาก แดดบนชั้นวางที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร โดยการปฏิบัติงานทั้งหมดต้องถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล อาหาร และมาตรฐานงานป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infection Control) ของโรงพยาบาลอย่างเคร่งครัด

3.4 การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะอาหารทางสายยาง

ภาชนะและอุปกรณ์สำหรับจัดเตรียมอาหารทางสายยางทุกชิ้น ต้องล้างด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภาชนะ และผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการต้มหรือหนึ่งในน้ำเดือดอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 10-15 นาที ทุกครั้งหลังการใช้งาน

3.5 สุขอนามัยและจุดล้างมือในพื้นที่เตรียมอาหารทางสายยาง

ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีจุดล้างมือที่สมบูรณ์ บริเวณห้องเตรียมอาหารทางสายยาง ซึ่งประกอบด้วย สบู่ล้างมือ กระดาษเช็ดมือชนิดใช้ครั้งเดียว และแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ (ความเข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ และมีเลขที่ใบรับจดทะเบียนจาก อย. ชัดเจน) โดยต้องเติมและจัดเตรียมให้มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดเวลา

3.6 การจัดการเศษอาหารและการฆ่าเชื้อก่อนนำออกนอกพื้นที่

ผู้รับจ้างต้องคัดแยกเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่นใส่ในภาชนะบรรจุที่มีฝาปิดมิดชิด และต้องนำเศษอาหารไปผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 15 นาที ก่อนขนย้ายออกจากพื้นที่โรงพยาบาลทุกครั้ง

3.7 การจัดการขยะ บ่อตกไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสีย

ผู้รับจ้างต้องตักคราบและเศษไขมันออกจากบ่อตกไขมันเป็นประจำอย่างน้อยทุก 3 เดือน หรือ เมื่อมีไขมันสะสม เพื่อป้องกันการอุดตันและควบคุมคุณภาพน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดของโรงพยาบาล โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด

4. ความปลอดภัย

4.1 การประกันอัคคีภัยและการบริหารจัดการแผนเผชิญเหตุภัยพิบัติ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำประกัน อัคคีภัยสำหรับสถานที่ประกอบอาหาร ในวงเงินคุ้มครองที่เหมาะสมตามที่โรงพยาบาลฝ่ายกำหนด กรณีที่ไม่สามารถจัดทำประกันอัคคีภัยได้เนื่องจากข้อจำกัดด้านสภาพอาคาร ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำและฝึกซ้อมแผนเผชิญเหตุภัยพิบัติของหน่วยงาน ได้แก่ แผนซ้อมอัคคีภัย แผนซ้อมอุทกภัย และแผนซ้อมรับมือแผ่นดินไหว อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือตามที่โรงพยาบาลฝ่ายกำหนด

4.2 หากเกิดเหตุไฟไหม้หรือความเสียหายต่อตัวอาคาร ที่เกิดจากการดำเนินการของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 19
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....

4.3 กรณีผู้ป่วยเกิดโรคจากการรับประทานอาหาร หรือพบสิ่งปนเปื้อนในอาหาร หากคณะกรรมการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลตรวจสอบพบว่าเกิดจากอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

4.4 ผู้รับจ้าง ต้องยินยอมให้คณะกรรมการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามที่กำหนด

5. ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่น ๆ ในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้างอย่างเคร่งครัด

6. กรณีที่ผู้ป่วยเกิดโรคจากการรับประทานอาหารหรือพบสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพในอาหารโดยคณะกรรมการอาหารปลอดภัยตรวจสอบข้อเท็จจริงได้ว่าเกิดจากอาหารที่ผู้ยื่นข้อเสนอให้บริการ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบทุกกรณี

7. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยินยอมให้คณะกรรมการอาหารปลอดภัย ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

8. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่น ๆ ในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง

9. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี

10. การบอกเลิกสัญญา

10.1 เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญา

ดำเนินการประเมินคุณภาพการให้บริการอาหารของผู้รับจ้าง จำนวน 3 ชุด ดังนี้

ชุดที่ 1 แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร ผู้ว่าจ้างจะดำเนินการประเมินความ

พึงพอใจทุก 4 เดือน โดยแบ่งผู้ตอบแบบสอบถามออกเป็น 2 กลุ่ม ในสัดส่วน ดังนี้

- กลุ่มผู้ป่วยและญาติ แบ่งเป็น ผู้ป่วย/ญาติ ดึกสามัญ จำนวน 50 คน

และ ดึกพิเศษ จำนวน 50 คน

- กลุ่มเจ้าหน้าที่และพยาบาล แบ่งเป็น เจ้าหน้าที่และพยาบาล ดึกสามัญ จำนวน 50 คน

และดึกพิเศษ จำนวน 30 คน

เกณฑ์การประเมิน ผลคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละกลุ่ม ต้องมีค่าเฉลี่ยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบประเมินทั้งหมดของกลุ่มนั้นมาตรการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์ หากผลการประเมินต่ำกว่าร้อยละ 80 ผู้ว่าจ้างจะทำหนังสือเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด และจะทำการประเมินซ้ำครั้งที่ 2 ภายในระยะเวลา 30 วัน นับจากวันที่แจ้งเตือน หากผลการประเมินครั้งที่ 2 ยังคงต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ผู้ว่าจ้างจะดำเนินการประเมินครั้งที่ 3 ตามระยะเวลาที่คณะกรรมการเห็นสมควร หากผลการประเมินครั้งที่ 3 ยังคงต่ำกว่าเกณฑ์อีก ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 20
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 7 กันยายน 2569
1. นางวิราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เตียมคำ	ลงชื่อ.....

ชุดที่ 2 แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหาร ประกอบด้วยการตรวจ 2 รายการ ดังนี้

1. การตรวจสอบคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร มีระยะเวลาและเงื่อนไข ดังนี้
 - การตรวจสอบประจำวัน (ทุกวัน) : ตรวจสอบคุณภาพอาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค การให้บริการอาหาร การทำความสะอาดภาชนะ และคุณภาพวัตถุดิบประเภทอาหารสด ทั้งนี้ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการฆ่าเชื้อในภาชนะ (เช่น ถาดอาหาร) ที่ล้างในมือเช้าของทุกวัน โดยการต้มในน้ำที่ความร้อน 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 10 นาที
 - การตรวจสอบประจำเดือน (เดือนละ 2 ครั้ง) : ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภทอาหารแห้ง เช่น น้ำมันพืช อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส ฯลฯ

เกณฑ์การประเมิน ผลการประเมินการตรวจสอบแต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 95

2. การตรวจหาเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบ SI-2 โดยผู้ว่าจ้างจะดำเนินการสุ่มตรวจหาเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ และมือของผู้ปรุงอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 ทุก 3 เดือน

เกณฑ์การประเมิน ตัวอย่างที่สุ่มตรวจต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย มาตรการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์ หากผลการตรวจรอบปกติ (เดือนที่ 1) ไม่ผ่านเกณฑ์ (พบการปนเปื้อน) ผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ผู้รับจ้างปรับปรุง และทำการติดตามผลครั้งที่ 1 ในเดือนที่ 2 หากผลการติดตามยังคงไม่ผ่านเกณฑ์ จะทำการตรวจติดตามผลครั้งที่ 2 ในเดือนที่ 3 โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 พร้อมเก็บตัวอย่างส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อยืนยันผลทางห้องปฏิบัติการ โดยค่าใช้จ่ายในการส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบทั้งสิ้น หากผลตรวจในเดือนที่ 3 ยังคงไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างจะดำเนินการแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที

ชุดที่ 3 แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย ทำการประเมิน ทุก 3 เดือน

เกณฑ์การประเมิน ผลการประเมินต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับ "ดี" มาตรการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์ หากผลการประเมิน ไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างจะทำหนังสือเตือนให้ผู้รับจ้าง ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลา 1 เดือน นับตั้งแต่วันที่ได้รับแจ้งเตือน และจะดำเนินการประเมินซ้ำอีกครั้ง หากยังคงไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที โดยผู้รับจ้างไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น

10.2 เหตุของการบอกเลิกสัญญา มีเงื่อนไขดังนี้

กรณีที่ผลการประเมินคุณภาพตามแบบประเมินชุดที่ 1, ชุดที่ 2 หรือชุดที่ 3 ชุดใดชุดหนึ่งไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ผู้ว่าจ้างจะดำเนินการแจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องตามเกณฑ์ของแบบประเมินชุดนั้น ๆ โดยจะให้โอกาสในการปรับปรุงและประเมินซ้ำอีกจำนวน 2 ครั้ง หากผลการประเมินซ้ำครั้งที่ 2 (ครั้งที่ 3 ของการประเมิน) ยังคงไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดอีก ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที โดยผู้รับจ้างไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าเสียหายหรือค่าตอบแทนใด ๆ ทั้งสิ้น

จำนวน 21 แผ่น	แผ่นที่ 21
คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน	วันที่ 30 กันยายน 2569
1. นางวีราภรณ์ พุทธวงศ์	ลงชื่อ.....
2. นางปิยลักษณ์ สาริยา	ลงชื่อ.....
3. นางสาวเตือนใจ ไคร้เต็มคำ	ลงชื่อ.....