

(ร่าง)

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

รายการ ประกวดราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน

ของคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : e - bidding)

1. ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาล จำนวน 3 มื้อ/วัน และอาหารว่าง 1 มื้อ/วัน ในแต่ละวันจะต้องจัดอาหารให้ผู้ป่วยของโรงพยาบาล ประมาณ 250-300 ถาด/มื้อ ประกอบด้วย อาหารธรรมดาสำหรับผู้ป่วยทั่วไป อาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยที่ป่วยเป็นโรคต่างๆ และอาหารทางสายให้อาหาร ซึ่งการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล มีกระบวนการเริ่มจากการกำหนดเมนูอาหาร การออกไปสั่งซื้อวัตถุดิบ การลงข้อมูล การเบิกอาหารจากหอผู้ป่วย การตรวจรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การประกอบอาหาร การจัดอาหาร การจัดส่งอาหารให้กับหอผู้ป่วยและการล้างภาชนะ โดยมีนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารควบคุม และกำกับ การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่และพนักงานประกอบอาหาร ประกอบกับราคาวัตถุดิบมีความผันผวนตามราคาตลาด เพื่อให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรสามารถควบคุมต้นทุนในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยได้ ดังนั้น โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร มีความประสงค์จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยใช้พื้นที่โรงครัวประกอบอาหารของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

1. มีความสามารถตามกฎหมาย
 2. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
 3. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
 4. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว
- เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

5. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

6. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

7. เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

8. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่มหาวิทยาลัยนเรศวร ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

9. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

10. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

11. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานด้านการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐ หรือโรงพยาบาลรัฐวิสาหกิจ หรือโรงพยาบาลเอกชนที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน HA หรือ JCI (Joint Commission international) ไม่น้อยกว่า 8,400,000.00 บาท (แปดล้านสี่แสนบาทถ้วน) ต่อปี โดยเป็นผลงานสัญญาเดียว และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือรัฐวิสาหกิจ หรือโรงพยาบาลเอกชน โดยเป็นผลงานย้อนหลังไม่เกิน 3 ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงาน พร้อมสำเนาคู่สัญญาเดียวกันกับหนังสือรับรองผลงาน กรณีไม่มีสัญญาสามารถนำใบสั่งจ้างมาใช้เป็นเอกสารแทนหนังสือคู่สัญญาได้

12. มูลค่าสุทธิของกิจการ

12.1 ผู้ยื่นข้อเสนอที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า 1 ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการจากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจสอบรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก 1 ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

12.2 ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งยังไม่มีกรณียางานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า จะต้อง มีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า 8 ล้านบาท

12.3 กรณีผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ 1 ใน 4 ของมูลค่างบประมาณ (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือสำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน 90 วัน

4. ขอบเขตของงานและรายละเอียด

- จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน (ดังเอกสารแนบท้าย)

5. กำหนดการส่งมอบงาน/ การรับประกัน/ กำหนดการยื่นราคา/ สถานที่ส่งมอบ

1. กำหนดส่งมอบงาน ทุกๆ สิ้นเดือน (ระยะเวลาการจ้างสิ้นสุดวันที่ 30 กันยายน 2570)
2. รับประกัน - วัน
3. กำหนดยื่นราคา 90 วัน
4. ส่งมอบ ณ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

6. วงเงินในการจัดหา

วงเงินในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 1 งาน เป็นจำนวนเงิน 50,547,090.00 บาท บาท (ห้าสิบล้านห้าแสนสี่หมื่นเจ็ดพันเก้าสิบบาทถ้วน)

7. หน่วยงานผู้รับผิดชอบดำเนินการ

งานโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

8. เสนอแนะวิจารณ์ หรือ แสดงความคิดเห็นโดยเปิดเผยตัวได้ที่

ทางโทรสาร

0 5596 7996 หรือ 0 5596 1137

ทาง E-Mail

procurement1@nu.ac.th

ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม

ขอบเขตของงานและรายละเอียด
จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
จำนวน 1 งาน



มหาวิทยาลัยธนเรศวร

ย้อนหลังไม่เกิน 3 ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอ โดยยื่นหนังสือรับรองผลงาน พร้อมสำเนาคู่สัญญาเดียวกันกับหนังสือรับรองผลงาน กรณีไม่มีสัญญาสามารถนำไปส่งจ้างมาใช้เป็นเอกสารแทนหนังสือคู่สัญญาได้

4. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จ

4.1 สถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์การประกอบอาหาร

4.1.1 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรจะจัดทำบัญชีรายการยืมครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีรายการครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรเมื่อหมดสัญญาจ้าง

4.1.2 ผู้รับจ้างต้องหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารเพิ่มเติมตามความจำเป็น เพื่อให้สามารถทำงานที่รับจ้างได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ หากมีอุปกรณ์ไม่ครบถ้วนจะนำมากล่าวอ้างในการไม่ปฏิบัติตามสัญญาไม่ได้

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

4.1.4 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรสามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่ รวมถึงครุภัณฑ์ได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

4.2 บุคลากร และอัตรากำลังบุคลากร

4.2.1 รายละเอียดคุณสมบัติพนักงาน ตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 1

4.2.2 ผู้รับจ้างต้องแจ้งข้อมูลพนักงาน หรือลูกจ้างที่มาปฏิบัติงาน หรือรับเข้าใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรให้กับผู้ว่าจ้างทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐานก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วัน ดังนี้

4.2.2.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือเอกสารที่ทางราชการออกให้

4.2.2.2 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป

4.2.2.3 ผลการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลรัฐ หรือโรงพยาบาลเอกชน

4.2.2.4 ไม่พบประวัติอาชญากรรม

4.2.2.5 ใบกำหนดหน้าที่ (Job Description)

4.2.2.6 สำเนาวุฒิการศึกษา

4.2.3 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบ และมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาการ และเป็นพาหะแพร่กระจายเชื้อโรค


ผศ.นพ.จิตวิทย์ ทอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรินทร์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ฉวีงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณมกล
กรรมการ



โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วันทำการ ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกัน และควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด โดยผลการตรวจสุขภาพต้องไม่เกิน 1 ปีนับจนถึงวันที่ส่งเอกสารให้กับทางโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ตามเอกสารแนบท้าย ผผนวก 2

4.2.4 ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ ผู้รับจ้างจะต้องให้พนักงานดำเนินการตรวจหาเชื้อความถี่ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกัน และควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจหาเชื้อ และการติดตามการระบาดของโรคนั้น ๆ

4.2.5 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหาร และน้ำ เช่น โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้สวกใส อูจจาระร่วง ไวรัสตับอักเสบ เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด หรือโรคอุบัติใหม่ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย หรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายของเชื้อ พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงาน และจะต้องแจ้งให้งานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรทราบทันที

4.2.6 พนักงานควรได้รับการฉีดวัคซีนตามปัจจัยเสี่ยงของแต่ละบุคคลที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนด และผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

4.2.7 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงาน และนำเสนอโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ภายใน 30 วันหลังเริ่มปฏิบัติงาน

4.2.8 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง พร้อมทั้งผู้รับจ้างต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบของผู้รับจ้างในขณะที่ปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ ซึ่งต้องเป็นเสื้อมีแขน และสะอาด (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเนื้อเข้า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) และแนบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันที่ยื่นของเอกสาร

4.2.9 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ โดยโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้าง และพนักงานของผู้รับจ้าง นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงาน

4.2.10 ผู้รับจ้างต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ภายหลังสัญญาฉบับมีผลบังคับใช้ เช่น ด้านพฤติกรรมบริการที่ดี ด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal hygiene)


ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ



4.2.11 ผู้รับจ้างต้องดูแลพนักงานห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมายและถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

4.2.12 ผู้รับจ้างต้องดูแลพนักงานให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงพยาบาล มหาวิทยาลัยนเรศวร หรืออื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนด หากฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ และพิจารณาลงโทษพนักงานผู้นั้นทันที

4.2.13 ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารกลางวันสำหรับพนักงาน และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัว และพนักงาน) อย่างน้อยตามมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุด ตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 1

4.3 วัตถุดิบอาหาร

4.3.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีการวางแผนจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมาก และเพียงพอ ในการประกอบอาหารแต่ละมื้อ

4.3.2 ผู้รับจ้าง ต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหาร โดยคณะกรรมการตรวจรับของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

4.3.3 ผู้รับจ้าง ต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยเน้นหลัก Food Safety in Hospital

4.3.4 ผู้รับจ้าง ต้องนำเสนอแผนสำรองในการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตลอดเวลา หากเกิดเหตุการณ์รุนแรง เช่น น้ำท่วม เกิดจลาจล หรือภาวะฉุกเฉิน

4.4 การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดเก็บ

4.4.1 การเตรียมวัตถุดิบ ต้องมีการแยกอุปกรณ์ภาชนะการเตรียมการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภทอย่างชัดเจน และต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากผลิตภัณฑ์ที่มีสารที่ก่ออาการแพ้

4.4.2 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อสดต่างๆ ผู้รับจ้างต้องนำเนื้อชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน ครัวของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยไม่อนุญาตให้นำเนื้อสัตว์สดจากภายนอกมา ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ยกเว้นเนื้อสัตว์สด ที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้ว่าจ้างจะต้องนำหลักฐาน หรือเอกสารมาแสดงต่องานโภชนาการ โรงพยาบาล มหาวิทยาลัยนเรศวรก่อน

4.4.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีการจัดเก็บวัตถุดิบ และควบคุมอุณหภูมิการจัดเก็บวัตถุดิบ ประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วนถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้ระบบ First In First Out และ First Expire First Out




ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ ศชรรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

4.5 รูปแบบรายการอาหาร หรือคุณลักษณะของอาหาร

4.5.1 ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD) ทางสายให้อาหาร โดยใช้สูตรธรรมชาติ ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรือตามแพทย์สั่ง กรณีอาหารชนิดปั่นผสมพิเศษสำหรับเด็กที่ต้องผสมอาหารทางการแพทย์ ให้ผู้รับจ้างเบิกกับงานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ตามเอกสารแนบท้าย ผผนวก 3

4.5.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อย 30 วัน สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วย รายการอาหาร และวัตถุดิบต้องมีความหลากหลาย เช่น เนื้อปลา หมู ไก่ ไข่ และอาหารทะเล

4.5.3 ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารหมุนเวียนในส่วนของอาหารทั่วไป และอาหารเฉพาะโรค ต้องชี้แจงเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้างานโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงอาหารได้เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความสอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

4.5.4 รายการอาหารประจำวันผู้ป่วยในประเภทห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe และอาหารสามัญ มีรายละเอียดดังนี้

- ชื่อรายการอาหารหลัก อาหารว่าง เครื่องดื่ม ขนม และผลไม้
- กำหนดพลังงานในอาหารแต่ละมื้อ ตามเอกสารแนบท้าย ผผนวก 4

4.6 การจัดอาหาร และการบริการอาหาร

กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้

มื้ออาหาร	เวลาเบิก - เปลี่ยนอาหาร	เวลาตรวจรับอาหาร	เวลาบริการอาหาร	เวลาเก็บล้างภาชนะอุปกรณ์
เช้า	ก่อนเวลา 06.30 น.	06.30 – 07.00 น.	07.00 – 08.00 น.	08.30 – 09.00 น.
กลางวัน	ก่อนเวลา 10.30 น.	10.00 – 11.00 น.	11.00 – 12.00 น.	12.30 – 13.00 น.
ว่างบ่าย(พิเศษ,VIP, Deluxe)	ก่อนเวลา 13.00 น.	13.00 – 13.30 น.	13.30 – 14.00 น.	17.15 – 18.00 น.
เย็น	ก่อนเวลา 15.30 น.	15.00 – 16.00 น.	16.00 – 17.00 น.	17.15 – 18.00 น.

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยรับใหม่ หลังรอบการบริการอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างจะนำอาหารส่งให้ผู้ป่วย ไม่เกิน 45 นาที กรณีแพทย์มีคำสั่งเปลี่ยนแปลงอาหารหลังเวลาเบิก - เปลี่ยนอาหาร (มื้อเช้าหลังเวลา 06.30น./มื้อกลางวัน 10.30น./มื้อว่าง 13.00น./มื้อเย็น 15.30น.) ให้มีผลในมื้อถัดไป


 ผศ.นพ.จิตวิทย์ ทอวรรณภการ
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ


 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

4.6.1 ผู้รับจ้างต้องให้ตัวแทนของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ได้แก่ นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการ หรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย ร่วมตรวจสอบอาหารก่อนการบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที โดยวิธีการตรวจประเมินคุณภาพตามเกณฑ์ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หากไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้รับจ้างต้องแก้ไขปรับปรุงให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนที่จะดำเนินการจัด หรือจ่ายอาหารให้แก่ผู้ป่วย

4.6.2 ผู้รับจ้างต้องสามารถผลิตอาหารตามคำสั่งแพทย์ เช่น อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารดัดแปลงพลังงาน อาหารตามศาสนา อาหารเจ อาหารมังสวิรัต อาหารต่างชาติ อาหาร เหลวข้น อาหารเหลวใส อาหารสำหรับเด็กตามวัย และให้ความร่วมมือจัดอาหารเสริม ประเภทอาหารฝึก กลืน ไข่ต้ม ไข่ขาวต้ม ไข่ขาวปั่น หรืออื่นๆ โดยคำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการ และพลังงานที่ผู้ป่วยได้รับในแต่ละวัน เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามเอกสารแนบท้าย ผนวก 5

4.6.3 ผู้รับจ้างต้องจัด หรือบริการอาหารตามสัดส่วนมาตรฐาน โดยจัดบริการอาหารต่อมื้อ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละราย โดยวิธีการชั่งตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ และผลไม้ ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ด้านโภชนาการหรือคำสั่งแพทย์

4.6.4 ผู้รับจ้างต้องจัดบริการอาหารโดยใส่ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร ที่ปลอดภัยถูกสุขลักษณะ และปิดมิดชิด

4.6.5 ผู้รับจ้างต้องจัดบริการ และกำหนดให้มีผู้ตรวจสอบอาหารก่อนส่งมอบให้กับผู้ป่วย ด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรจุทุกสะอาด ปกปิดมิดชิด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้

4.6.6 กรณีที่มีการผิดพลาดในการบริการอาหารที่เกิดจากผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องนำอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงนำส่งให้ผู้ป่วยโดยเร็ว ไม่เกิน 45 นาที

4.6.7 กรณีผู้ป่วยบางรายยังไม่ได้รับประทานอาหาร ให้คงถาดอาหารวางไว้ให้ที่ห้อง หรือเตียงผู้ป่วย และเก็บถาดอาหารในมือถัดไป

4.6.8 กรณีผู้รับจ้างไม่จัดอาหารตามที่หอผู้ป่วยแจ้งเปลี่ยนแปลงภายในเวลาที่ตกลงให้สามารถเปลี่ยนแปลงอาหารได้ ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร หรือแจ้งทางโทรศัพท์ ทางผู้รับจ้างต้องนำส่งอาหารถึงหอผู้ป่วยให้ถูกต้อง และต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด

4.6.9 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร อนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการอาหาร กับหอผู้ป่วย เพื่อให้ข้อมูลจำเป็นในการรับคำสั่งอาหาร และการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่สามารถเข้าถึงข้อมูลผู้ป่วยในส่วนที่โรงพยาบาลไม่อนุญาต หรือระบบบริหารจัดการงานโภชนาการของ


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


.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


.....
ผศ.นพ.วิหิต จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

ผู้รับจ้างต้องสามารถปรับเปลี่ยนให้เชื่อมต่อกับระบบสารสนเทศโรงพยาบาล (HIS) ได้ตามความเหมาะสมที่โรงพยาบาลต้องการ

4.6.10 ผู้รับจ้างต้องบริการนำส่งอาหารทางการแพทย์ที่งานโภชนาการเตรียมให้ผู้ป่วยไปพร้อมรถส่งอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

4.7 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ซึ่งประมาณการ ดังนี้

อาหารผู้ป่วยสามัญ	จำนวน 154	คน/มื้อ
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	จำนวน 100	คน/มื้อ
อาหารผู้ป่วยพิเศษVIP,พิเศษDeluxe	จำนวน 10	คน/มื้อ
อาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้		
อาหารปั่นผสม	จำนวน 13	คน/วัน
อาหารปั่นผสมพิเศษสำหรับเด็ก	จำนวน 2	คน/วัน

ประมาณการถัวเฉลี่ยรวม 279 คน/มื้อ

4.8 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร กำหนดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย ดังนี้

อาหารผู้ป่วยห้องสามัญ ห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe	ราคา 55 บาท/มื้อ
อาหารว่างผู้ป่วยห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe	ราคา 30 บาท/มื้อ
อาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร (เหมาะจ่าย 4 – 8 มื้อ/วัน)	ราคา 155 บาท/วัน

กรณีที่แพทย์สั่งอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ใน ข้อ 4.7 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์โดยมีการประสานงานร่วมกันระหว่างทีมโภชนบำบัดของผู้ว่าจ้าง และทีมโภชนบำบัดของผู้รับจ้าง โดยมีการคิดค่าใช้จ่ายจากผู้ป่วยโดยตรงเป็นรายการณั้ตามราคาผู้รับจ้างกำหนด ทั้งนี้ไม่รวมอยู่ในค่าใช้จ่ายเรียกเก็บรายเดือนของผู้รับจ้าง

4.9 การสุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อม

4.9.1 ผู้รับจ้างต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) และจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

4.9.2 ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมบุคลากรสำหรับงานทำความสะอาด และเครื่องมือ อุปกรณ์ผลิตภัณฑ์น้ำยาต่าง ๆ ให้เพียงพอในการปฏิบัติงานสำหรับใช้ทำความสะอาดอาคารสถานที่ และอุปกรณ์ภาชนะในการจัดบริการอาหารโดยต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)


ผศ.นพ.จิตวิทย์ จิตต์ผิวงาม
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ



4.9.3 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทำความสะอาด และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เช่น ล้างทำความสะอาดปล่องดูดควัน ตรวจเช็คซ่อมบำรุงตู้เย็น ทุก 3 เดือน หรือตามทีมงานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรได้มีข้อตกลงร่วมกับทางผู้รับจ้าง

4.9.4 ผู้รับจ้างต้องจัดเก็บ และนำขยะทั้งหมดทิ้งให้ถูกวิธีทุกวัน ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

4.9.5 ผู้รับจ้างต้องควบคุมกำจัดแมลง สัตว์พาหะนำโรค และให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอกอาคารให้สะอาดเรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินกิจกรรม 5 ส กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

4.9.6 ผู้รับจ้างต้องดับตะกั่วไขมันส์บาดาล 1 ครั้ง หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันส์มาก เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสียไม่ให้อุดตัน

4.10 การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

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

4.10.2 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ผู้รับจ้างต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบอาหาร ดังนี้ 1. สารบอแรกซ์ เช่น หมูปด ลูกชิ้น เนื้อปลาสด 2. สารฟอร์มาลิน เช่น ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ผักผลไม้สด 3. สารกันรา เช่น ผักผลไม้ดอง ปลาร้า 4. สารฟอกขาว เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ชิงชอย เส้นก๋วยเตี๋ยว 5. สารฆ่าแมลง เช่น ผักและผลไม้ทุกชนิด 6. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ เช่น น้ำมันทอดไก่, หมู 7. ไอโอดีนในเกลือ 8. สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ 9. อะฟลาทอกซิน เช่น ถั่วลิสงคั่วปนปรักแห้ง งาดำ งาขาว โดยทุกตัวอย่างต้องผ่านเกณฑ์ไม่พบ หรือพบปลอดภัย นักโภชนาการของผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างร่วมกับนักโภชนาการของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร เพื่อส่งตรวจห้องปฏิบัติการหน่วยเคลื่อนที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก 1 เดือน/ครั้ง ตามรอบแผนการปฏิบัติงานตรวจสารปนเปื้อนในอาหารของห้องปฏิบัติการหน่วยเคลื่อนที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก


ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

โดยไม่มีค่าใช้จ่าย ในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในวัตถุดิบตามรอบดังกล่าวได้ ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่าง และต้องส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กระทรวงสาธารณสุข หรือสถาบันที่เชื่อถือได้ พร้อมทั้งส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในวัตถุดิบทั้งหมด

4.10.3 กรณีตรวจสอบพบว่าอาหารที่ผู้รับจ้างมีการปนเปื้อนทางเคมี และชีวภาพ ในข้อ 4.10.1 และ 4.10.2 ผู้รับจ้างต้องดำเนินการเปลี่ยนอาหาร, ผลิตภัณฑ์อาหาร และวัตถุดิบชนิดนั้นทันที พร้อมส่งรายงาน และแนวทางการปรับปรุงแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร หากพบการปนเปื้อนชนิดเดิมรวมจำนวน 3 ครั้งขึ้นไป ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาได้

4.11 การประเมินผลงาน

4.11.1 ผู้รับจ้าง ต้องพัฒนาคุณภาพบริการอาหารปรุงสำเร็จให้มีคุณภาพตามคู่มือการปฏิบัติของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุด มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุด และผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับจ้างเหมาบริการ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย ในการตรวจประเมิน สถานที่เตรียมประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามมาตรฐานที่กำหนดได้ตลอดเวลา

4.11.2 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์ คณะแพทยศาสตร์ จะดำเนินการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ดังนี้

แผนการตรวจประเมิน	รายละเอียดการตรวจประเมิน
แผนการตรวจประเมินประจำวัน	1. การตรวจสอบจำนวนถาดอาหารที่เบิกอาหารจากหอผู้ป่วย 2. รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) 3. การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food Exchange) 4. การตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน โดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล 5. การสุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม โดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ 6. การตรวจบันทึกอุณหภูมิตู้เย็นโดยแบบบันทึกอุณหภูมิ 7. การตรวจสอบกระบวนการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วย


 ผศ.นพ.จิตวิทย์ จิตต์ผิงงาม
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ ศุขรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ


 นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
 กรรมการ

แผนการตรวจประเมิน	รายละเอียดการตรวจประเมิน
แผนการตรวจประเมินประจำเดือน	1. การตรวจการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมในอาหาร 2. แผนบำรุงรักษาเครื่องมือ 3. การตรวจบันทึก การตรวจสอบถังดับเพลิง ไฟฉุกเฉิน 4. การตรวจสอบระบบข้อต่อ และวาล์วแก๊สบริเวณปฏิบัติงาน ถึงแก๊สทุ้งต้ม ตามมาตรฐานความปลอดภัย

4.11.3 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับการจ้างเหมาบริการ หรือผู้ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่อง หรือปัญหาในการเตรียมประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จในเบื้องต้น โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์ จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบ และผู้รับจ้างต้องทำแผนการแก้ไขเชิงป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำซ้อน

4.11.4 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับการจ้างเหมา หรือผู้ได้รับมอบหมาย ตรวจพบความบกพร่อง หรือปัญหาในการจัดบริการอาหาร รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และไม่คิดค่าใช้จ่ายในถาดนั้น ในกรณีที่เกิดอุบัติการณ์ความเสี่ยงการบริการอาหารในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนครสวรรค์ ที่เกิดจากความบกพร่องของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้าง โดยใช้เกณฑ์ตัวชี้วัดดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
1. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
2. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยไม่ทันเวลา	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
3. จำนวนครั้งการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
4. จำนวนข้อร้องเรียน และอุบัติการณ์ด้านการบริการ	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
5. จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
6. จำนวนครั้งของอาหารปรุงไม่สุก	< 5 ครั้ง/เดือน * (5 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)


 ผศ.นพ.จตุวิทย์ ทอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ


 นางสาวชนิษฐา ธรรมอรุณกมล
 กรรมการ

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
7. จำนวนครั้งการพบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร	ไม่พบเหตุการณ์ (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
8. จำนวนครั้งของอาหารเน่าเสีย เสื่อมคุณภาพ	ไม่พบเหตุการณ์ (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
9. จำนวนครั้งการพบการตรวจการปนเปื้อนในอาหาร โดยการสุ่มตรวจ ดังรายการต่อไปนี้ - สารบอแรกซ์ในอาหาร - สารฟอร์มาลีนในอาหาร - สารกันราในอาหาร - สารฟอกขาวในอาหาร - ยาฆ่าแมลง 4 กลุ่มในอาหาร - สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ - สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ - อะฟลาท็อกซินในอาหาร	ไม่พบเหตุการณ์ (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)
10. จำนวนครั้งการพบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ ก่อให้เกิดโรค (6 เดือนตรวจ 1 ครั้ง) - อาหารปรุงสำเร็จ - อาหารทางสายให้อาหาร	ไม่พบเหตุการณ์ (1 ครั้ง นับเป็นไม่ผ่านเกณฑ์ 1 หน่วย)

***หมายเหตุ** หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อ 1-10 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับเป็นรายข้อ ตามจำนวนหน่วย ในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน ยกตัวอย่างเช่น พบการจ่ายอาหาร ผู้ป่วยผิคน 10 ครั้ง นับเป็น 2 หน่วย และคิดอัตราค่าปรับเป็น 2 หน่วย X 0.1% X ค่าบริการอาหารในเดือน นั้นๆ ทั้งนี้กรณีขาดใดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากกว่าหนึ่งข้อ ให้คิดค่าปรับโดยเลือกปรับในเกณฑ์ข้อที่สูงสุดในข้อ 1-10




ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

4.12 การควบคุมมาตรฐาน

4.12.1 ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพบริการอาหารปรุงสำเร็จให้ได้มาตรฐานสากล โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดตามมาตรฐาน ดังนี้

1. มาตรฐาน HA (Hospital Accreditation)
2. อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
3. มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)
4. มาตรฐานอื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรกำหนด

โดยผลการประเมินตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) จากทีมตรวจประเมินภายนอก ต้องผ่านเกณฑ์ทุกปี

4.12.2 น้ำมันสำหรับนำมาประกอบอาหาร

- น้ำมันปาล์ม 100% สำหรับอาหารประเภททอดเท่านั้น
- น้ำมันถั่วเหลือง 100% สำหรับอาหารประเภทผัด หรืออาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร
- น้ำมันรำข้าว 100% สำหรับอาหารปั่นผสมทางสายให้อาหาร

4.12.3 ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ สัดส่วน 80% และข้าวกล้องหรือข้าวไรซ์เบอร์รี่ สัดส่วน 20%

4.12.4 กรณีการใช้กะทิเป็นส่วนประกอบอาหารต้องเป็นกะทิสกัดสำเร็จรูป หรือกะทิธัญพืชที่มีเครื่องหมาย ออ. อาจไขมันสด 0% หรือนมสดพร่องมันเนย

4.13 การประเมินผลการดำเนินการ

4.13.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามตัวชี้วัด (KPI) พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานประจำปี และสรุปผลการดำเนินงานประจำปี

4.13.2 ผู้รับจ้างต้องเข้าร่วมรับการตรวจจากหน่วยงานทั้งภายใน และภายนอกโรงพยาบาลทุกครึ่งเพื่อควบคุมคุณภาพการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัด

4.13.3 หากผู้รับจ้างไม่ผ่านการประเมินการควบคุมคุณภาพตามตัวชี้วัด จะต้องทำการแก้ไขโดยด่วน และต้องแก้ไขจนกว่าจะผ่านการประเมิน

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


ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภการ
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรินทร์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

5. ระยะเวลาการดำเนินงานจ้างเหมาบริการ

ระยะเวลาของสัญญา 34 เดือน ปีงบประมาณ 2568-2570 ตั้งแต่ ธันวาคม 2567 ถึง กันยายน 2570

6. ระยะเวลาส่งมอบงานจ้างเหมาบริการ

6.1 เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้วผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์ และอุปกรณ์การประกอบอาหาร คืนให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร ให้ครบตามจำนวน และอยู่ในสภาพที่ไม่ชำรุด หากมีการชำรุดเสียหาย เกิดขึ้นกับพื้นที่หรือครุภัณฑ์ และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซมพื้นที่หรือครุภัณฑ์ และอุปกรณ์การประกอบอาหารให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติพร้อมใช้งาน และครบตามจำนวน ภายใน 30 วัน หากไม่ได้ดำเนินการตามกำหนดผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหาร ทั้งหมดตามสัญญา

6.2 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

7. เงื่อนไขการชำระเงิน

7.1 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค เช่น ค่าไฟ ค่าน้ำประปา ทั้งส่วนครัว และสำนักงานตามความจริง ตามประกาศอัตราค่าสาธารณูปโภคของมหาวิทยาลัยนเรศวร โดยผู้รับจ้างรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการติดตั้งมิเตอร์แยกค่าไฟฟ้า และค่าน้ำประปา

7.2 การส่งมอบงาน และการจ่ายเงินของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร จะแบ่งการชำระเงินออกเป็นรายงวด งวดละ 1 เดือน ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานแต่ละงวด โดยสรุปเป็นรายวันส่งเรื่องให้ทำการเบิก เมื่อโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรได้รับการสรุปรายการประกอบอาหารในแต่ละงวดแล้ว และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้ตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับไว้ถูกต้องครบถ้วนแล้ว จะชำระเงินให้แก่ผู้รับจ้างตามที่ได้ประกอบอาหารจริงในแต่ละงวด ภายในระยะเวลาอันสมควร

7.3 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร จะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนที่ได้แจ้งยอดผู้ป่วยในใบสั่งอาหารตามเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน จะเบิกให้เดือนละ 1 ครั้ง

8. เงื่อนไขการชดเชย และการปรับเงิน

8.1 หากเกิดความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการใช้งาน อันเกิดจากความบกพร่องในการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาใช้งานได้ดังเดิม

8.2 หากเกิดความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุ ที่ไม่สามารถซ่อมแซมได้ ผู้รับจ้างจะต้องทำการจัดหาครุภัณฑ์นั้น ๆ มาทดแทนให้แก่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร

8.3 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรชำรุดรวมถึงผู้รับบริการเสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทนโดยเร็วภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ


ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิหวัธ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ



8.4 หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อ 1-10 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับเป็นรายข้อในอัตรา ร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน

8.5 ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติ ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น เช่น การช่วยเหลือค่าห้อง ค่ารักษาพยาบาล กรณีผู้ป่วยใน นอนโรงพยาบาลนานขึ้น รวมทั้งกรณีอื่นผู้รับจ้างต้องปกป้องคุ้มครอง มิให้ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบต่อผู้ป่วย อันเนื่องมาจากเหตุดังกล่าว

9. วงเงินในการจ้างเหมาบริการ

ปีงบประมาณ 2568 จำนวนเงิน 14,861,040.00 บาท (สิบสี่ล้านแปดแสนหกหมื่นหนึ่งพันสี่สิบบาทถ้วน)

ปีงบประมาณ 2569 จำนวนเงิน 17,843,025.00 บาท (สิบเจ็ดล้านแปดแสนสี่หมื่นสามพันยี่สิบบาทถ้วน)

ปีงบประมาณ 2570 จำนวนเงิน 17,843,025.00 บาท (สิบเจ็ดล้านแปดแสนสี่หมื่นสามพันยี่สิบบาทถ้วน)

รวมทั้งสิ้น 50,547,090.00 บาท (ห้าสิบล้านห้าแสนสี่หมื่นเจ็ดพันเก้าสิบบาทถ้วน)

หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก

(/) เกณฑ์ราคา

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




 ผศ.นพ.จิตวิทย์ ทอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ ชครรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ


 นางสาวชนิษฐา เสงอรุณกมล
 กรรมการ

เงื่อนไขอื่นๆ

1. ผู้รับจ้างต้องทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแลรักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ พร้อมทั้งลงบันทึกแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน และดำเนินการซ้อมแผนอัคคีภัยร่วมกับโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวรปีละครั้ง
2. ห้ามพกคางแรม ดินสุรา และสารเสพติด หรือทะเลาะวิวาท ตลอดจนก่อความเสียหายภายในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร
3. ผู้รับจ้างต้องรับนิสิต และนักศึกษาฝึกงานเข้ารับการฝึกปฏิบัติงาน โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบการฝึกปฏิบัติงาน โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายในการฝึกปฏิบัติงาน




 ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ


 นางสาวนิตยา นามอรณกุล
 กรรมการ

ผนวกรายละเอียด

ผนวก 1 คุณสมบัติของพนักงาน

ผนวก 2 การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรก่อนปฏิบัติงาน

ผนวก 3 อาหารทางสายให้อาหาร

ผนวก 4 ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

ผนวก 5 ประเภทอาหาร

ผนวก 6 ตารางเสนอราคา




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


.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


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


.....
นางสาวนิษฐา เมธีอรุณกมล
กรรมการ

ผนวก 1
คุณสมบัติของพนักงาน

ประเภท	จำนวน (คน)	คุณสมบัติ	หน้าที่
1. ผู้ควบคุมงาน หรือผู้จัดการ ประจำ	จัดเวรในการ ดำเนินงานตาม ความเหมาะสม	วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี	ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบ และการบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับ ผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับโรงพยาบาล มหาวิทยาลัยนเรศวร
2. เจ้าหน้าที่ธุรการ ประจำ	จัดเวรในการ ดำเนินงานตาม ความเหมาะสม	วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	ตรวจสอบ กำกับดูแลเกี่ยวกับงานเอกสาร ค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน งานจัดซื้อ วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ การจัดซื้อวัตถุดิบ และการบริหารจัดการ การจัดเก็บสินค้า และวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหารในแต่ละวัน ประสานงานและแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงงานอื่น ๆ ที่เห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหาร
3. นักกำหนด อาหารหรือนัก โภชนาการ	อย่างน้อย 1 คน หรือจัดเวรใน การดำเนินงาน ตามความ เหมาะสม	วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาโภชนาการ และการกำหนด อาหาร,สาขาอาหาร และโภชนาการ ,สาขาโภชนาการ และการจัดการ ความปลอดภัยในอาหาร หรือสาขา อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	ควบคุมงานการจัดเตรียมการประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย และตรวจสอบอาหารก่อนส่งมอบอาหาร ให้กับผู้ป่วย




ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิฑูรย์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

ผนวก 1
คุณสมบัติของพนักงาน(ต่อ)

ประเภท	จำนวน (คน)	คุณสมบัติ	หน้าที่
4. พนักงาน หรือ ลูกจ้างของผู้รับจ้าง	จัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม	1. วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประถมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่า และสามารถอ่านภาษาไทยได้ 2. มีความรู้ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหาร และการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ 3. ผู้ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์การประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย 4. มีพฤติกรรมการบริการที่ดี	ประกอบอาหารตามคำสั่งของแพทย์ และบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของนักโภชนาการ




 ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ ชครรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ


 นางสาวนิตยา เมธีอรุณกมล
 กรรมการ

ผนวก 2

การตรวจสุขภาพบุคลากรก่อนปฏิบัติงาน

รายการ	รายละเอียด
1. ตรวจภาพถ่ายรังสีทรวงอก	การตรวจ Chest X-ray
2. ตรวจหาการติดเชื้อไวรัสตับอักเสบบี และหา ภูมิคุ้มกันต่อไวรัสตับอักเสบบี	การตรวจ HBs-Ag ,HBs-Ab และ HBc-Ab
3. ตรวจความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด	การตรวจ CBC
4. ตรวจเพาะเชื้อ และพยาธิในอุจจาระ	การตรวจ Stool culture
5. ตรวจหาแอนติบอดีต่อการติดเชื้อไวรัสตับอักเสบบี	การตรวจ anti – HAV IgG

กรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างตรวจพบว่าไม่มีภูมิคุ้มกันเชื้อไวรัสตับอักเสบบี และเชื้อไวรัสตับอักเสบบี พนักงานของผู้รับจ้างควรได้รับการฉีดวัคซีนตามปัจจัยเสี่ยงของแต่ละบุคคลที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร กำหนด และผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง




 ผศ.นพ.จตุรวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ ชครรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ


 นางสาวนิษฐา เมอรุนกมล
 กรรมการ

ผนวก 3

อาหารทางสายให้อาหาร

อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารทางสายให้อาหารที่ให้บริการผู้ป่วย มีดังนี้

ชนิดปั่นผสมให้ทางสายให้อาหาร (Blenderized Diet : BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ นำมาทำให้สุก และปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงาน และสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงาน และสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 kcal/cc - 1.2 kcal/cc ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 kcal/cc ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารได้ ในด้านของโปรตีนในอาหารผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมากอาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไข หรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารทางสายให้อาหาร

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




 ผศ.นพ.จตุรย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
 กรรมการ


 นางสาวนิตยา นิชอรุณกมล
 กรรมการ

3. การกระจายสัดส่วนสารอาหารสูตรอาหารทางสายให้อาหาร

ประเภทอาหาร	คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ)	โปรตีน (ร้อยละ)	ไขมัน (ร้อยละ)	โซเดียม (มิลลิกรัม)	โพแทสเซียม (มิลลิกรัม)	ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)
สูตรมาตรฐาน	55	15	30	< 2000	2000-4000	800-1200
สูตรเบาหวาน	50	20	30	< 2000	2000-4000	800-1200
สูตรโรคไตระยะก่อน ฟอกไต	50-60	8-10	30	< 2000	< 1500	< 800
สูตรโรคไต และเบาหวาน ระยะก่อนฟอกไต	50-55	8-10	30-35	< 2000	< 1500	< 800
สูตรโรคไตระยะฟอกไต	50-60	20-25	30	< 2000	< 1500	< 800
สูตรโรคไต และเบาหวาน ระยะฟอกไต	50-55	20-25	30-35	< 2000	< 1500	< 800

4. บรรจุในถุงบรรจุที่ได้มาตรฐานสากล

5. สูตรปั่นผสมพิเศษสำหรับเด็ก หรือสูตรอื่นๆ ที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนดเฉพาะผู้ป่วยรายบุคคล
ต้องผ่านการพิจารณาจากนักโภชนาการประจำโรงพยาบาลก่อนใช้ทุกครั้ง

6. บริการวันละ 4-8 มื้อ หรือตามคำสั่งแพทย์




 ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
 ประธานกรรมการ


 รศ.พญ.รสสุคนธ์ ชครัตน์
 กรรมการ


 ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
 กรรมการ


 นางสาวนิตยา นนขรณ์กุล
 กรรมการ

ผนวก 4
ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

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




ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

ผนวก 5
ประเภทอาหาร

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




.....
ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


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


.....
นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ

ผนวก 5
ประเภทอาหาร(ต่อ)

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




ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมธีอรุณกมล
กรรมการ

ผนวก 5
ประเภทอาหาร(ต่อ)

ประเภทอาหาร	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
3. ผู้ป่วยห้อง VIP 3.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่อง หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมและเครื่องต้ม - ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรือข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง และเครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ นม
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว - ขนม หรือผลไม้
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องดื่ม และอาหารว่างเพื่อสุขภาพ และ หลากหลายที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ หรือเครื่องดื่ม หรือนม
3.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่อง หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมและเครื่องต้ม - ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง และเครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ นม
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียวชนิดเส้น ช้อนเล็ก ย่อยง่าย - ขนม หรือผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องดื่ม และอาหารว่างเพื่อสุขภาพ และ หลากหลายที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมกับข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม หรือเครื่องดื่ม หรือนม


ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา วัฒนอรุณกมล
กรรมการ



ผนวก 5
ประเภทอาหาร(ต่อ)

ประเภทอาหาร	เวลาบริการอาหาร	รายการอาหาร
4. ผู้ป่วยห้อง Deluxe 4.1 อาหารธรรมดา	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่อง หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมและเครื่องต้ม - ข้าวต้มพร้อมข้าว 2 อย่าง หรือข้าวสวยพร้อมข้าว 2 อย่าง และเครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ นม
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมข้าว 2 อย่าง หรืออาหารจานเดียว - ขนม หรือผลไม้ และเครื่องต้ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องดื่ม และอาหารว่างเพื่อสุขภาพ และ หลากหลายที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวสวยพร้อมข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ และเครื่องดื่ม หรือนม
4.2 อาหารอ่อน	เช้า เวลา 07.00 – 08.00 น.	- ข้าวต้มทรงเครื่อง หรือโจ๊กทรงเครื่องพร้อมนมและเครื่องต้ม - ข้าวต้มพร้อมข้าว 2 อย่าง และเครื่องต้ม เช่น น้ำผลไม้ นม
	กลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมข้าว 2 อย่าง หรืออาหาร จานเดียวชนิดเส้น ซีนเล็ก ย่อยง่าย - ขนม หรือผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม และเครื่องดื่ม
	บ่าย (ว่าง) เวลา 13.30 – 14.00 น.	- เครื่องดื่ม และอาหารว่างเพื่อสุขภาพ และ หลากหลายที่เหมาะสมกับโรค
	เย็น เวลา 16.00 – 17.00 น.	- ข้าวต้มพร้อมข้าว 3 อย่าง - ผลไม้ชนิดอ่อนนุ่ม และเครื่องดื่ม หรือนม


ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา โมะอรุณกมล
กรรมการ



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

คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร และอื่น ๆ

1. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

1.1 อาหารธรรมดา (Regular diet) พลังงาน 1,800-2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน หรือพลังงานที่แพทย์กำหนด สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรค และใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

- ลักษณะอาหารคล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด
- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

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

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ เป็นต้น
- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารสูง ธัญพืชที่มีกากใยสูง อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียว และรสจัด

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


ผศ.นพ.เจตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิวงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา แฉอรุณกมล
กรรมการ



- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใย และเนื้อผลไม้กากก่อน

- เนื่องจากอาหารเหลวใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลานั้น ๆ ประมาณ 3-4 มื้อ/วัน

- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด

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

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก มีความเย็น ไม่เผ็ดร้อน เช่น เครื่องดื่มแช่เย็น หรือใส่น้ำแข็ง

- เนื่องจากอาหารเหลวใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลานั้น ๆ ประมาณ 3-4 มื้อ/วัน

- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด

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

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผัก เนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุปรกนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงาน และสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส เครื่องดื่ม และอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้งน้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

2. อาหารบำบัดโรค หรืออาหารเฉพาะโรค เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีหลายชนิด ได้แก่

2.1 อาหารเบาหวาน (Diabetic diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องการควบคุมน้ำหนัก และระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณ และชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรตสูง

- อาหารที่ควรเลี่ยง และข้อควรระวัง ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ของดอง แอ้ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

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

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียมของแพทย์

- อาหารที่ควรเลี่ยง และข้อควรระวัง ได้แก่ น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่าง ๆ ทั้งที่มีรสเค็ม และไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟู และผงปรุงรส อาหารกระป๋อง อาหารหมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม

2.3 อาหารลดไขมัน (Low fat diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน ผู้ที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง เป็นต้น


ผศ.นพ.จตุรวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิวัฒน์ จิตต์ผิงงาม
กรรมการ


นางสาวนิชชญา เสงี่ยมกุล
กรรมการ



- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมัน และคอเลสเตอรอลต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง อย่าง เป็นต้น

- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนั๋งเปิด หนั๋งไก่ น้ำสลัดครีม อาหารทอด อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น

2.4 อาหารโรคไต (CKD diet)

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

- ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ขาว เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน
- งดผลไม้

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

- ลักษณะอาหารที่มีโปรตีนมากกว่า 20-25% ต่อวัน หรือตามคำสั่งแพทย์
- โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่

2.6 อาหารลดกาก (Low residue diet) สำหรับผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับกระเพาะอาหาร และลำไส้ โดยจะถูกต้องดัดแปลงให้อ่อนนิ่มย่อยง่าย โยอาหารน้อยลง เช่น ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ

- ควรหลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดอมน้ำมัน เครื่องเทศ และของหมักดอง

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

- เป็นอาหารสุกสะอาด ต้องผ่านกระบวนการปรุงสุกด้วยความร้อน หลีกเลี่ยงผักผลไม้สดที่ไม่สามารถล้างให้สะอาด หรือปอกเปลือกได้ อาหารหมักดอง และอาหารที่เสี่ยงต่อการเจ็บของเชื้อแบคทีเรียอื่น ๆ
- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิดสนิท และผ่านการฆ่าเชื้อ

2.8 อาหารพิวรีนต่ำ (Low purine diet) เป็นอาหารที่มีพิวรีนต่ำ เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่มีกรดยูริกในเลือดสูง หรือผู้ป่วยโรคเก๊าท์

- ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีพิวรีนสูง
- ไม่ให้นมถั่วเหลือง

2.9 อาหารหลังคลอด ดนนมวัว อาหารรสไม่จัด จัดเมนูอาหารที่มีส่วนประกอบช่วยกระตุ้นน้ำนม เช่น หัวปลี ตำลึง หรือฟักทอง เสริมน้ำสมุนไพร เช่น น้ำขิง

2.10 อาหารสำหรับเด็ก เหมาะสมตามวัย อาหารรสไม่จัด และมีความหลากหลาย


ผศ.นพ.จิตวิทย์ ทอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
กรรมการ


นางสาวชนิษฐา เมฆอรุณกมล
กรรมการ



2.11 อาหารอื่นๆ

- หอผู้ป่วยโรคหัวใจ (Cardio 8B) ให้ ผลไม้ เท่านั้น จดนมถั่วเหลือง
- หอผู้ป่วยจักษุ (Eye 8A) ห้ามอาหารเหนียวแข็ง




.....
ผศ.นพ.จิตวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ


.....
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ


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


.....
นางสาวชนิษฐา เมษอรณกมล
กรรมการ

ผนวก 6
ตารางเสนอราคา

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย รวมภาษี		ราคารวม รวมภาษี	
			บาท	สต.	บาท	สต.
	งานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วย โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยนเรศวร คณะแพทยศาสตร์	1 งาน				
	ระยะเวลาให้บริการ 34 เดือน (ระยะเวลาตั้งแต่ 1 ธันวาคม 2567 ถึง 30 กันยายน 2570)	1034 วัน				
1	อาหารผู้ป่วยห้องสามัญ ห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe จำนวน 264 คน	ต่อมื้อ				
2	อาหารว่างผู้ป่วยห้องพิเศษ พิเศษVIP พิเศษDeluxe จำนวน 100 คน	ต่อวัน				
3	อาหารปันผสมทางสายให้อาหาร (เหมาจ่าย 4-8 มื้อ/วัน) จำนวน 15 คน	ต่อวัน				



ศุภณัฐ นามะ
ผศ.นพ.จตุวิทย์ หอวรรณภากร
ประธานกรรมการ

ฟ.
รศ.พญ.รสสุคนธ์ คชรัตน์
กรรมการ

ณ
ผศ.นพ.วิทวัส จิตต์ผิงงาม
กรรมการ

พินิจ
นางสาวชนิษฐา เนษอรุณกมล
กรรมการ