

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ  
โรงพยาบาลแม่ทะ จังหวัดลำปาง ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

### ๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลแม่ทะ มีความประสงค์จะซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ(เป็น out source จัดบริการอาหารจะต้องกำหนดมาตรฐานสุขागามาตรอาหาร โรงพยาบาล โรงพยาบาล ระดับดีมาก ๓๐ ข้อ ใน TOR) เพื่อให้บริการสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาลแม่ทะ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ดังนี้

๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ	ประมาณ ๒๒ ราย	ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ	ประมาณ ๒ ราย	ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๓ ผู้ป่วยอาหารสายยาง	ประมาณ ๑ ราย	ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
รวมทั้งสิ้น ๒๕ ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)		

### ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสร้างราคาน้ำเสนอรากาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านอาหารผู้ป่วย มาดำเนินการในการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ซึ่งเป็นผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษในโรงพยาบาลแม่ทะ ที่รับประทานอาหารธรรมชาติ อาหารอ่อน อาหารเหลว อาหารป่น อาหารทางสายยาง หรืออาหารเฉพาะโรค ตามคำสั่งแพทย์

๒.๒ เพื่อให้ผู้จะเสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมดหรือตามที่โรงพยาบาลแม่ทะกำหนด ซึ่งประกอบด้วย ด้านความสะอาดบริเวณสถานที่ตัวรับ เตรียม-ปรุงอาหาร บริเวณจัดอาหารสำหรับบริการและรอบอาคาร วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร อาหาร อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสุก เครื่องดื่ม บุคลากร(ผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร) มีการเตรียมปรุงประกอบอาหารที่สะอาดปลอดภัย วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้จะเสนอราคานำเทคโนโลยีงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษภายในโรงพยาบาลที่ทันสมัย และเหมาะสม นาบริหารจัดการสำหรับการนี้ ให้มีการบริการที่หลากหลาย รวดเร็ว ทันการณ์ และมีคุณภาพมาตรฐานสากล อันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มารับบริการและทางราชการ

๒.๔ ผู้จะเสนอราคานี้ต้องประกอบอาหารและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน โดยใช้สถานที่ของโรงพยาบาลแม่ทะ

### ๓. คุณลักษณะทั่วไป

๓.๑ ผู้เสนอราคานี้ต้องเป็นผู้มีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับงานดังกล่าว

๓.๒ ผู้เสนอราคานี้ต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ที่งานของทางราชการและได้แจ้งเวียนเข้าแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ที่งานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้เสนอราคานี้ต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ส่วนตัวกับผู้เสนอราคารายอื่น หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาย่างเป็นธรรม

๓.๔ ผู้เสนอราคานี้ต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารเชิญหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคานี้ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเข่นว่าด้วย

 ประธานกรรมการ ๑๖๗๗ ๖๙ กรรมการ  กรรมการ  
(นางภัทริตา แคมค์) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางสุวิรยา แสงธรรม)  


ผู้อำนวยการสำนักงานบูรณาการพิเศษ(หัวหน้ากลุ่ม)

ผู้อำนวยการสำนักงานบูรณาการโรงพยาบาลแม่ทะ

๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิ์ผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ.กำหนด

๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

#### ๔. รูปแบบรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ ตามรายละเอียดและเงื่อนไขของการซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ แนบท้ายนี้

##### ๔.๒ อัตราค่าบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๒.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ	ราคา	๓๐ บาท ต่อคนต่อมื้อ
๔.๒.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ	ราคา	๔๐ บาท ต่อคนต่อมื้อ
๔.๒.๓ อาหารสายยาง	ราคา	๑๗๐ บาท ต่อคนต่อวัน
๔.๒.๔ อาหารว่าง	ราคา	๒๐ บาท ต่อคนต่อวัน

- ผู้ป่วยเพิ่มน้ำมกล่องปริมาณ ๑๒๕ ซีซี (นมจากถั่วเหลืองชนิดจืด)	ราคา	๗ บาท
	ราคา	๗ บาท

#### ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

#### ๖. ระยะเวลาส่งมอบงาน

๖.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วยตามเมนูที่โภชนาการกำหนดให้ในแต่ละมื้อและต้องส่งอาหารแต่ละมื้อให้แก่นักโภชนาการ ตรวจสอบก่อนให้บริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๖.๒ ผู้รับจ้างจะให้บริการทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วย ดังนี้

อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๖.๔๕ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น.

\*หมายรวมถึง ไข่และนม ซึ่งส่งพร้อมอาหารมื้อเช้า

อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๔๕ น. ให้บริการเวลา ๑๒.๐๐ น.

\*อาหารว่างกลางวัน (ผลไม้ปั๊ริมาณ ๓๐๐ กรัม ส่งพร้อมอาหารกลางวัน)

อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๓๐ น. ให้บริการเวลา ๑๗.๐๐ น.

หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

หมายเหตุ : ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องส่งมอบอาหารไปยังสถานที่ที่โรงพยาบาลแม่ทัพ กำหนดให้ทันตามเวลาที่กำหนดไว้

ประธานกรรมการ

บุญ ใจ

กรรมการ

กรรมการ

(นางภัทริตา แหลมคง)

(นางสาวเบญญาภา พธีทอง)

(นางสุวิรยา แสงธรรม)

(นายกรุงศรีฯ เชิงปิยะ)

นายแพทท์ชานาฎุการพิเศษ(ด้านภาษากรุง)

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทัพ

๗. วงเงินในการจัดหา

ตามแผนเงินบำรุงโรงพยาบาลแม่ทะ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ เป็นเงิน ๑,๑๔๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนสี่หมื่นบาทถ้วน)

๘. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

หากท่านได้ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นอื่นใดเกี่ยวกับงานดังกล่าว โปรดแจ้งความเห็นดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร หรือมา.yang หน่วยงานโดยเปิดเผยตัว

๙. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานพัสดุ กสุมงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลแม่ทะ เลขที่ ๒๘๙ หมู่ ๑๐ ตำบลแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง โทรศัพท์ ๐-๕๔๒๔๘-๘๗๘๔, ๐ ๕๔๓๓ ๑๕๕๘-๕๐ ต่อ ๑๐๑ โทรสาร ๐-๕๔๒๔๘-๘๗๘๔ ๐ ๕๔๓๓ ๑๕๕๘-๕๐ ต่อ ๑๐๐

(นายกรรศิน เอื้อบิญ)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ(ศักดิ์สิทธิ์กรรณ)  
รักษาราชการในค้าแห่งน้ำ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

Sh

ประธานกรรมการ  
(นางภทริตา แหลมคง)

ประชานกรรมการ

นางสาวเบญญา麝 โพธิ์ทอง

กรรมการ

Sh

กรรมการ

(นางสุวิรยา แสงธรรม)

รายละเอียดและเงื่อนไขของการจัดซื้้อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ  
โรงพยาบาลแม่ทะ จังหวัดลำปาง

**๑. คุณสมบัติผู้รับจ้าง**

๑.๑ ผู้รับจ้างหรือพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องสวมแบบฟอร์มที่สะอาด สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว สวมรองเท้าหุ้มส้น สวมผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ไม่สวมแหวน, กำไล, นาฬิกาตัวเดิมมือให้สั้น, สะอาด, ไม่ทาสีเล็บมือและติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนในขณะปฏิบัติงานหากผิดระเบียบปรับคนละ ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๑.๒ ผู้รับจ้างต้องแจ้งจำนวนพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลดังนี้

๑.๒.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๑.๒.๒ สำเนาใบทะเบียนบ้าน

๑.๒.๓ สำเนาวุฒิทางการศึกษา

๑.๒.๔ รูปถ่าย

๑.๒.๕ ผลการตรวจสุขภาพประจำปี โดยผู้รับจ้างต้องออกค่าใช้จ่ายในการตรวจสุภาพ โดยทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายบริหาร ๑ ชุด

๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับสตูที่ใช้ประกอบอาหารทุกประเภท

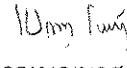
๑.๔ ผู้รับจ้างจะต้องทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยและปฏิบัติตามหลักโภชนาการ โภชนาบำบัด และสุขाचีบลอาหารตามเอกสารวิชาการที่ทางโรงพยาบาลแม่ทะกำหนด ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ควบคุมงานของผู้ซื้อ

**๒. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย**

๒.๑ จัดทำรายการอาหาร (เมนูอาหาร) ล่วงหน้า ๑-๒ เดือน เป็นอย่างน้อย ร่วมกับนักโภชนาการ โดยรายการอาหารจะต้องไม่มีข้าวแกงภายใน ๗ วัน จัดส่งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในสัปดาห์สุดท้ายก่อนเดือนตัดไป และให้ผลิตอาหารตามรายการที่กำหนด

๒.๒ จัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับผลัังงานสารอาหาร ตามตารางปรุงอาหารสำเร็จรูปดังนี้

ปริมาณอาหารรวมๆที่ปรุงสำเร็จต่อคนต่อวัน	ปริมาณ/กรัม
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้อกอกไก่ หรือเนื้อปลา (ตีบ) ไข่ นม	๒๔๐-๓๖๐ กรัม
ข้าว อาหารประเภทแป้ง	๔๘๐-๗๒๐ กรัม
ผักสดส่วนที่กินได้ไม่ต่ำกว่า	๑๖๐-๖๐๐ กรัม
ผลไม้ เช่น แตงโม สับปะรด ฝรั่ง ส้ม แอปเปิ้ล สาลี่ (ต้องไม่มีข้าวแกงภายใน ๓ วัน)	๓๐๐ กรัม
ไขมัน หรือกะทิ (ถ้าเป็นกะทิให้ใช้ ๓ เท่าของน้ำมัน )	๑๕-๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕-๕๐ กรัม
น้ำสมุนไพร, นมตั่งเหลือง	๑๒๕-๓๐๐ ซีซี

 ประธานกรรมการ  กรรมการ  กรรมการ  
 (นางวัทริตา แหลมคง) (นางสาวเบญจมาศ พิธีทอง) (นางสุรีย์ แสงธรรม)  
 (นายเกริกสิน พิษภูปิง)  
 นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ(ด้านเวชกรรม)  
 โรงพยาบาลแม่ทะ ผู้อธิบายการรักษาแบบแม่ทาย

### ๒.๒.๑ การทำอาหารในแต่ละมื้อ

- มื้อเช้า อาหาร ๑ ชนิด(ข้าวต้มเครื่อง) +นม+ไข่
- มื้อกลางวัน อาหาร ๒ ชนิด+ ผลไม้ตามถูกกาก
- มื้อยืน อาหาร ๒ ชนิด

สำหรับอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ มื้อเช้าให้เพิ่มไปตั้ม ๑ พองและนม ๑ กล่อง (จีด) และเพิ่มอาหารว่าง ๑ มื้อต่อวัน (ผลไม้ตามถูกกาก ปริมาณ ๓๐๐ กรัม)

### ๒.๒.๒ อาหารทางสายยางให้ใช้อาหารป่นผสมและผงสำเร็จ หรือให้จัดทำตามแพทย์สั่ง

### ๒.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยและการเก็บ\data\อาหาร กำหนดเวลาเป็น ๓ มื้อ ดังนี้

๒.๓.๑ อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๖.๔๕ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น.

เก็บ\data\อาหารภายในเวลา ๐๘.๔๕ น.

๒.๓.๒ อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๒.๐๐ น.

เก็บ\data\อาหารภายในเวลา ๑๒.๔๕ น.

๒.๓.๓ อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๓๐ น. ให้บริการเวลา ๑๗.๐๐ น.

เก็บ\data\อาหารภายในเวลา ๑๗.๓๐ น.

หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการอ่อนเพลีย หรือไปรับการตรวจรักษาพิเศษ ไม่สามารถรับประทานอาหารตามระยะเวลาที่กำหนดได้ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารอ่อนบรรจุลงพลาสติกกันร้อนไว้ให้ผู้ป่วยในมือนั้น ๆ และในกรณีผู้ป่วยที่แพทย์มีคำสั่งให้ห้ามอาหารและน้ำช่วงเวลา มีอาหารที่กำหนดไว้ผู้รับจ้างไม่ต้องจัดอาหารให้กับผู้ป่วยในมือนั้น ๆ

### ๒.๔ หากในกรณีที่มี\data\อาหารตอกค้างประจำตักให้ผู้รับจ้างดำเนินการเก็บ\data\อาหารในเวลาดังนี้

อาหารเช้า ให้เก็บ\data\อาหารที่ตอกค้าง เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

อาหารกลางวัน ให้เก็บ\data\อาหารที่ตอกค้าง เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐ น

อาหารเย็น ให้เก็บ\data\อาหารที่ตอกค้าง เวลา ๑๗.๐๐ น.

### ๓. การจัดเตรียมวัตถุดีบ

๓.๑ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลแม่ทะ ตรวจสอบมาตรฐานภายในเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๓.๒ คุณภาพของวัตถุดีบสำหรับการประกอบอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพดี ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และต้องมีรายละเอียดเพิ่มเติมดังนี้

๓.๒.๑ อาหารแห้งประเภทชิปปิช เช่น ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอย กระเทียม ต้องคัดเลือกเมล็ดสมบูรณ์ไม่มีมอดและไม่มีขี้รา ไม่เก่าเก็บ มีการตากแดดและล้างก่อนปรุง

๓.๒.๒ ข้าวสารให้ซื้อจากแหล่งที่เดียวฐานที่ใช้ต้องไม่มีมอด แมลงและเป็นข้าวหอมมะลิผงซ้ำกล่อง ต้องทราบแหล่งที่มาและได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๓.๒.๓ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย.หรือ มอก. หรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้มีผลกาวัน เดือน ปี วันผลิต และวันหมดอายุ ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบหรือบวม ไม่เสื่อมคุณภาพ ไม่ใส่สี เช่น น้ำพริกแกงต่าง ๆ

๓.๒.๔ น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหิน เช่น น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าว การหยอดให้ใช้น้ำมันปาล์มใช้ครั้งเดียวไม่นำกลับมาใช้ซ้ำ

 ประธานกรรมการ ๑๒๗๗ ๗๗๗ กรรมการ  กรรมการ  
(นางภัทริตา แคลมคอม) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางศรีรยา แสงธรรม)

 (นางกรรณา เยื่องปิง)

นำเข้าและพัฒนาภูมิภาคที่ดี (ด้านภาษาและวรรณ)

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านด่านแม่ทะ

๓.๒.๕ น้ำส้มสายชูให้เข้าสัมสายชูกลิ่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมักให้ไดมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๓.๒.๖ ผักให้ใช้ผักสดใหม่ ไม่เที่ยวแห้ง ไม่น่าเสีย ให้ใช้ผักพื้นบ้าน ตามฤดูกาล ในเขตพื้นที่อำเภอแม่ทะ และผักปลูกโดยไม่ใช้ยาเฆ่าแมลง โดยผ่านการตรวจสอบกับโรงพยาบาลแม่ทุกปี และให้ใช้ผักและผลไม้สดใหม่ล่างให้สะอาด โดยใช้น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แข่นน้ำ ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่น โดยเจ้าหน้าที่จะสุมตรวจตามเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

๓.๒.๗ ผลไม้ให้ใช้ผลไม้สดใหม่ คุณภาพดี ไม่น่าเสีย ล่างให้สะอาด โดยใช้น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แข่นน้ำ ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่น โดยเจ้าหน้าที่จะสุมตรวจตามเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

๓.๒.๘ เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็นและสีผิดจากธรรมชาติ สะอาดไม่มีเม็ดสาคู(ตัวอ่อนของพยาธิ) ต้องมาจากฟาร์มหรือสถานที่จำหน่ายที่ผ่านการตรวจสอบ/รับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง "ไม่ใช้เนื้อสัตว์ที่หมักสำเร็จรูป และต้องล้างทำความสะอาดก่อนปรุงเก็บในภาชนะที่เหมาะสม"

๓.๒.๙ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ บริการผู้ป่วยต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด และมีการปิดปิด

#### หมายเหตุ : เวลาในการเริ่มผลิตอาหารไม่ควรเตรียมล่วงหน้าเกิน ๑ ชั่วโมง

### ๔. สถานที่ประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างจะต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลแม่ทะ โดยจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลแม่ทะดังนี้

๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดสถานที่ประกอบอาหาร บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหารให้สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และมีระบบควบคุมความสะอาดปลอดภัย ตามหลักสุขाधิบาลอาหารของกรมอนามัย

๔.๒ ผู้รับจ้างต้อง ทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาหาร สะอาดเรียบร้อยหลังประกอบอาหารทุกครั้ง

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดปล่องระบายน้ำ พัดลมดูดอากาศให้สะอาดเป็นประจำสม่ำเสมอ

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องล้างท่อหรือระบายน้ำเป็นประจำทุกวัน

๔.๕ การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นและล้างตามหลักสุขाधิบาล ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหน้าຍาล้างจานมาเอง

๔.๖ ผู้รับจ้างต้องทำการกำจัดหนู แมลงสาบหรือแมลงนำโรคต่าง ๆ อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๗ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการกำจัดไขมันในบ่อตักไขมันออกอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

### ๕. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร และใช้รับประทานอาหาร

๕.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร เช่น แสตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม หรือเมลamine สีขาว ภาชนะต้องไม่บุบ บิน หรือมีรอยแตก ไม่ใช้โฟมบรรจุอาหารโดยใช้ภาชนะที่ปลอดภัย แทนโฟม เช่น กระดาษ ขานอ้อย ปืนโต ใบทอง เป็นต้น

๕.๒ เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาครอบระหว่างใช้งาน (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

  
ประธานกรรมการ      ๑๗๗ (๗๗)      กรรมการ      ๒/๙      กรรมการ  
(นางกัทริษา แหลมคง)      (นางสาวเบญญาส โพธิ์ทอง)      (นางสุวิรยา แสงธรรม)  


(นายกรุ๊ป เนื้อปีก)

นางแพททิชานาฎาภรณ์พิเศษ(ตัวแทนจากกรุ๊ป)

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๕.๓ ข้อนี้ ส้อม วางแผนตั้งเอด้าตามขึ้นในภานะไปรังส唆าด หรือเก็บเป็นระเบียบในภานะที่唆าดและปิด มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

๕.๔ งาน ชาม แก้วน้ำ และภานะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย ล้าง เก็บครัวในภานะที่ไปรังส唆าดในที่มิดชิด พร้อมใช้งาน และขณะลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด โดยใช้รถในการขนส่งอาหารทุกครั้งที่ส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๕.๕ หากผู้รับจ้าง ต้องการยืมใช้ภานะบรรจุอาหารของโรงพยาบาลแม่ทะ โรงพยาบาลแม่ทะจะทำบัญชี ส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวเมื่อหมดสัญญา แล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้ โรงพยาบาลแม่ทะ และจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนค่าซ่อมแซม อันเกิดจากการ ใช้งาน หากเกิดกรณีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดหรือเสียหายผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมและ/หรือจัดหาครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวตั้งแต่ล่าม มาชดใช้ให้กับโรงพยาบาลแม่ทะ

๕.๖ ผู้รับจ้างจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลแม่ทะ เช้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับจ้างได้ตลอดเวลา

๕.๗ การใช้ภานะบรรจุอาหารตามข้อ ๕.๑ ของโรงพยาบาลแม่ทะ ให้มีการส่งมอบกันเป็นลายลักษณ์ อักษร ทึ้งก่อนและหลังสิ้นสุดสัญญา

๕.๘ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาภานะกล่องขนาดอ้อยสำหรับบรรจุอาหาร และแก้วน้ำดื่มแบบใช้แล้วทิ้งเพื่อ ผู้ป่วยติดเชื้อ ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ยวันละ ๑-๑๐ ราย/วัน

## ๖. การจัดเตรียม การปรุงประกอบอาหาร

๖.๑ อาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

๖.๒ เก็บแยกอาหารสดในตู้เย็น/ตู้แข็ง ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ไม่ให้ปนกัน จัดให้เป็นระเบียบ และ รักษาความสะอาดของตู้เย็น/ตู้แข็ง เป็นประจำสม่ำเสมอ

๖.๓ เก็บอาหารและเครื่องดื่มในภานะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. อาหารและเครื่องดื่มที่ซื้อมา ก่อนควรใช้ก่อน

๖.๔ เก็บอาหารแห้งในที่ร่มอากาศที่ดี ไม่อับชื้น ไม่ให้แสงแดดส่องมากเกินไป อาหารแห้งที่ซื้อมา ก่อนควรใช้ก่อน

๖.๕ เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ในภานะที่ไปรังส唆าด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๖.๖ ภานะอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร การเตรียม ปรุงประกอบอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๖.๗ ใช้ถังขยะถูกหลักสุขागิบาล ถังขยะสภาพดี ไม่ร้าวซึม สวมถุงพลาสติกด้านใน และมีฝาปิด

๖.๘ ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขน โดยผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากอนามัย และสวมหมาก หรือเน็ตคลุมผม ไม่สวมแหนวน, กำไล, นาฬิกา, ตัดเล็บมือให้สั้น สะอาด, ไม่ทาสีเล็บมือ ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนเตรียม ปรุงประกอบอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยอดจับอาหาร และไม่สวมรองเท้า แตะ

๖.๙ ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง ตรวจสุขภาพ ปีละ ๑ ครั้ง ดังนี้ ตรวจ X-Ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค, ตรวจโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดย ตรวจ Rectal Swab ตรวจหาไข้พยาธิ ตรวจ Virus hepatitis A และตรวจโรคผิวหนัง แล้ว ฝี หนอง

 ประธานกรรมการ  กรรมการ  กรรมการ  
(นางวิทิตา แหลมคง) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางสุวิรยา แสงธรรม)

 (นายกรรชิน เจริญปิง)

นายแพทย์ชินกรุกพิพัฒน์(ผู้อำนวยการ)  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๖.๑๐ กรณีที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่กระจายเชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ห้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ต้องหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายเป็นปกติ

ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารให้ได้คุณภาพ และปริมาณตามที่โรงพยาบาลแม่ทาย กำหนดไว้หากมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้อัญญานาจของนักโภชนากรผู้ควบคุม ให้เป็นผู้สั่งการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารโดยราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับอาหารเดิม และรายการอาหารที่โรงพยาบาลแม่ทายกำหนด สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม และผู้รับจ้างเป็นผู้ตักอาหารให้กับผู้ป่วย

#### ๗. การตรวจรับอาหาร

๗.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารพร้อมเอกสารรายชื่อผู้ป่วยที่รับประทานอาหารแต่ละมื้อ ให้นักโภชนาการหรือกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารผู้ป่วยทุก皿 พร้อมลงลายมือชื่อก่อนนำไปให้บริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ของช่วงเวลาให้บริการอาหารแต่ละมื้อ หัวหน้าเวรตรวจรับอาหารตามเอกสารพร้อมลงลายมือชื่อก่อนนำไปให้บริการผู้ป่วยกรรมการตรวจรับตรวจสอบรายการเบิกอาหารแต่ละมื้อ/วัน ครบถ้วน ถูกต้อง

หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำไปให้บริการแก่ผู้ป่วยอาหารที่ตรวจรับแล้วให้ใช้บริการเฉพาะผู้ป่วยของโรงพยาบาลแม่ทายเท่านั้น กรณีอาหารไม่ได้คุณภาพถ้าตรวจรับไม่ผ่านในมื้อใดมื้อนึง โรงพยาบาลแม่ทายจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารให้ในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้นด้วย

๗.๒ ผู้ประกอบการจะต้องผ่านเกณฑ์การพึงพอใจในเรื่องอาหารสะอาด รสชาตior่อย จากผู้มารับบริการร้อยละ ๖๐ ปีละ ๒ ครั้ง (ครั้งที่ ๑ ประเมินไตรมาสแรก หากไม่ผ่านให้มีการปรับปรุงภายใน ๑ เดือน กรณีไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๒ ให้มีการยกเลิกสัญญา)

#### ๘. การส่งมอบอาหาร และค่าปรับ

๘.๑ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ถูกต้องได้แก่ ผู้รับจ้างส่งมอบอาหารไม่เป็นไปตามรายการ เมนูอาหารที่กำหนดไว้โดยผู้รับจ้างไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย ผู้รับจ้างไม่มัดเก็บภาษีตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้ผู้ซื้อในทุกมื้อ ในอัตรา\_m/o ๐.๐๑ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในวันนั้นๆ โดยมีรีคำนวนดังนี้ จำนวนมื้อที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ถูกต้อง คูณด้วย อัตราค่าปรับที่กำหนด คูณด้วย ราคาอาหารที่ส่งมอบในวันนั้นๆ

๘.๒ กรณีผู้รับจ้างไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหาร ทุกครั้งที่ มีการประเมินจากคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้ผู้ซื้อ ในอัตรา\_m/o ๐.๐๑ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในวันนั้นๆ

๘.๓ กรณีผู้รับจ้างหรือพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างแต่งกายผิดระเบียบ ผู้รับจ้างจะต้องเสียค่าปรับคนละ ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๘.๔ กรณีผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งในสัญญา เมื่อคณะกรรมการตรวจพบในจุดใดๆ ผู้รับจ้างจะต้องเสียค่าปรับให้ผู้ซื้อ ในอัตรา\_m/o ๐.๐๑ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในวันนั้นๆ

๘.๕ กรณีผู้รับจ้างผิดเงื่อนไขแห่งสัญญาตามข้อ ๘.๑ , ข้อ ๘.๒ , ข้อ ๘.๓ , ข้อ ๘.๔ ผู้ซื้อมีสิทธิ์จะบอกเลิกสัญญาได้

ประชานกรรมการ  
(นางภาริตา แหลมคง)

ประชานกรรมการ  
(นางสาวเบญญาสิริ โพธิ์ทอง)

กรรมการ

กรรมการ

(นายกรุงศรี เที่ยงปีง)

หมายเหตุที่สำคัญในการพัฒนาคุณภาพ

กระบวนการในสำนักงาน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทาย

## ๙. การจัดส่งอาหาร

๙.๑ ผู้รับจ้าง จะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังแต่ละหอผู้ป่วย

๙.๒ ผู้รับจ้างต้องใช้รถเข็นอาหารที่สะอาด มีสภาพดี มีการปกปิดภาชนะอาหารทุกภาชนะให้มิดชิด ป้องกันฝุ่นและกลิ่นของได้ การขนส่งไม่ให้อาหารในภาชนะอาหารสัมผัสกับภาชนะอาหารด้านบน และต้องทำความสะอาดรถเข็นอาหารหลังใช้งานทุกวัน

๙.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมภาชนะมีฝาปิดมิดชิด สำหรับให้ผู้ป่วยนำภาชนะอาหารที่ใช้แล้วมาวางไว้เพื่อรการจัดเก็บ

## ๑๐. การรับใบสั่งอาหาร

ผู้ประกอบการมารับใบสั่งอาหารจากโภชนาการ ในแต่ละเมืองตามเวลาดังนี้

๑๐.๑ มื้อเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น.

๑๐.๒ มื้อกลางวัน เวลา ๑๑.๐๐ น.

๑๐.๓ มื้อาหารเย็น เวลา ๑๕.๐๐ น.

เพื่อให้ผู้รับจ้างนำไปจัดเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร และ นำส่งอาหาร (ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงยอดผู้ป่วยให้หัวหน้าเรงานแต่ละหอผู้ป่วยเพิ่มขึ้นและยอดผู้ป่วยเพิ่มเติมพร้อมลงลายมือชื่อกำกับ)

๑๑. ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าและค่าวัสดุเชื้อเพลิงในการใช้ ประกอบอาหาร โดยค่าน้ำและค่าไฟคิดตามจำนวนมิเตอร์ที่ใช้

๑๒. ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้มีการปรับปรุงการให้บริการอาหารตามความเหมาะสม โดยพิจารณาจากการสำรวจความพึงพอใจและข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ

## ๑๓. การปฏิบัติตามนโยบายและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลแม่ทัพ

๑๓.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพบริการที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพของโรงพยาบาลแม่ทัพ เช่น การเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา ตามสมควร

๑๓.๒ ผู้รับจ้างต้องมีการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะด้านการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ ยอมรับการปรับเปลี่ยนการบริการให้สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์

๑๓.๓ ผู้รับจ้างยินดีให้ความร่วมมือในการจัดทำเอกสารวิชาการ/รายงานต่าง ๆ ตามที่ผู้ควบคุม คุณภาพมอบหมาย

๑๓.๔ ผู้รับจ้าง หรือพนักงาน ลูกจ้าง ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อรุนแรง โรคติดต่อที่มีอาหาร นำเป็นสื่อและต้องมีผลการตรวจสุขภาพประจำปีก่อนเริ่มดำเนินการและทุกครั้งที่มีการเปลี่ยน พนักงาน โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ดังนี้

๑๓.๔.๑ ตรวจเพาะเชื้ออุจจาระและหาไข้พยาธิ

๑๓.๔.๒ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบเอและบี

๑๓.๔.๓ X-ray ปอด

๑๓.๔.๔ ตรวจปัสสาวะหาสารเสพติด (UMA) ตลอดเวลาที่มีข้อสงสัย

๑๓.๕ ข้อปฏิบัติในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการที่เข้ามาดำเนินการ ดังนี้

๑๓.๕.๑ ห้ามตีมเครื่องศีร์ที่มีแหลกออกอํอัลและห้ามเล่นการพนันทุกชนิด

  
ประธานกรรมการ บ.๗๗๗ กรรมการ  
(นางภทิรา แผลมคง) (นางสาวเบญญาส โพธิ์ทอง) (นางสุวิรยา แสงธรรม)  
  
กรรมการ

  
(นายกรaghbirin เพ็ชร์ปิริ)

นางแพททิร์ษานาณุกาพัฒนา(ถ้าไม่ระบุ)  
วิชาการในที่แห่งนี้ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทัพ

๓๓.๕.๒ ห้ามก่อเรื่องทะเลาะวิวาท

๓๓.๕.๓ ห้ามให้เงิน ยาเสพติด สุรา บุหรี่ ขนมและสิ่งของต่าง ๆ แก่ผู้ป่วย

๓๓.๕.๔ ห้ามส่งเสียงดังรบกวนผู้ป่วย

๓๓.๕.๕ ให้ปฏิบัติงานภายในบริเวณที่กำหนด

๓๓.๕.๖ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงรายชื่อพนักงาน ให้แจ้งให้โรงพยาบาลแม่ทะ ทราบและเปลี่ยนแปลงเอกสารตามที่กำหนดทุกครั้ง

๓๓.๕.๗ ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติงานข้อนี้ขึ้นได้โรงพยาบาลแม่ทะโดยคณะกรรมการตรวจสอบจะมีหนังสือตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร หากเกิน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลแม่ทะ ขอสงวนสิทธิ์ในการบอกรอสัญญา กับผู้ประกอบการ

๑๔. ทางโรงพยาบาลจะทำการประเมินด้านคุณภาพอาหารสด คุณภาพอาหารแห้ง การทำความสะอาด และ การทำความสะอาดห้องน้ำ ด้วยผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละด้านและรวมทุกด้านไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของการประเมินในแต่ละครั้ง และประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหากไม่ผ่านการประเมิน โรงพยาบาลแม่ทะจะดำเนินการปรับค่าอาหาร ตามที่ระบุในสัญญา

  
(นางภัทริตา แผลมคง)

ประธานกรรมการ

พญ. ใบฤทัย ใจดี

(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)

กรรมการ

  
(นางสุวิรยา แสงธรรม)

กรรมการ

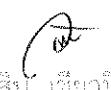
  
(นายกรรชิน พิยะปีริ)

นางแพทเที่ยวนาญการพิเศษด้านเลขานุการ  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

วิธีคำนวณราคาภัณฑ์อาหาร

รายการ	วันละ	จำนวน วัน/ปี	จำนวนมื้อ (ทั้งปี)	รวมเงิน (บาท)	รวม ผู้ป่วยทั้งปี (คน)	ผู้ป่วยเฉลี่ยวันละ (ประมาณการ)
อาหารสามัญ	90	365	24,090	722,700.00	8,030	22
อาหารห้องพิเศษ	120	365	2,190	87,600.00	730	2
อาหารสายยาง	170	365	1,460	62,050.00	365	1
อาหารว่าง	20	365	8,030	160,600.00	8,030	22
รวมวงเงิน				1,032,950.00		25

คิดราคาภัณฑ์ 1,030,000.00 บาท

  
 ประ찬กรรมการ 10/๒๙ ๖๗ กรรมการ   
 (นางภัทริตา แหลมคง) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางสุวีรยา แสงธรรม)  
  
  
 นายกรัชรินทร์ เจริญวงศ์ (นายกรัชรินทร์ เจริญวงศ์)  
 นายนพพัทธ์ชานนาณุการพิเศษ(ด้านวางแผน)  
 รักษาการในตำแหน่ง พัฒนานโยบายโรงพยาบาลแม่หะ