



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลดอยหล่อ อ.ดอยหล่อ จ.เชียงใหม่

ที่ ชม 0032.301 /

วันที่ 20 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2563

เรื่อง รายงานผลการกำหนดราคากลาง และคุณลักษณะงาน

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลดอยหล่อ

ตามคำสั่งจังหวัดเชียงใหม่ ที่ 18/2563 ลงวันที่ 17 สิงหาคม พ.ศ. 2563 ได้แต่งตั้งข้าพเจ้าผู้มีรายชื่อข้างท้ายนี้เป็นคณะกรรมการกำหนดราคากลาง และคุณลักษณะงานจ้างเหมาประกอบอาหาร ให้แก่ผู้ป่วยโรงพยาบาลดอยหล่อ นั้น

บัดนี้คณะกรรมการกำหนดราคากลางได้กำหนดราคากลางและคุณลักษณะงานเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1.ผู้ป่วยสามัญ	จำนวน	ราคา	เป็นเงิน
1.1 อาหารมือเช้า	500.00	26.00	13,000.00
1.2 อาหารมือกลางวัน	500.00	32.00	16,000.00
1.3 อาหารมือเย็น	500.00	32.00	16,000.00
			<u>45,000.00</u>
2.ผู้ป่วยพิเศษ	จำนวน	ราคา	เป็นเงิน
2.1 อาหารมือเช้า	5,000.00	32.00	160,000.00
2.2 อาหารมือกลางวัน	5,000.00	39.00	195,000.00
2.3 อาหารมือเย็น	5,000.00	39.00	195,000.00
2.4 อาหารว่างและเครื่องดื่ม(ป่วย)	5,000.00	25.00	125,000.00
			<u>675,000.00</u>
3.อาหารสั่งเพิ่มเติมพิเศษ	จำนวน	ราคา	เป็นเงิน
3.1 อาหารคลินิกเบาหวาน	3,000.00	20.00	60,000.00
3.2 ไข่ไก่ เบอร์ 2	500.00	6.00	3,000.00
3.3 น้ำหวาน(ถุง) ปริมาณ 200 ml.	100.00	7.00	700.00
3.4 นม UHT ขนาด 110 ml.	100.00	10.00	1,000.00
3.5 นม UHT ขนาด 240 ml.	100.00	12.00	1,200.00
			<u>65,900.00</u>
			<u>785,900.00</u>

ประมาณการทั้งสิ้น

รวมประมาณราคากลางในปีงบประมาณ 2564 เป็นวงเงินทั้งสิ้น 785,900.00 บาท
(เจ็ดแสนแปดหมื่นห้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางจงรักษ์ วุฒิ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางรุ่งระวี อุทธา)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางจินตนา จอมแปง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวจรีนันท์ นันทา)

รายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย
โรงพยาบาลตอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่

๑. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑. ต้องเป็นผู้ประกอบอาชีพรับจ้างบริการอาหารโดยตรง มีอุปกรณ์ เครื่องมือ และบุคลากรพร้อมให้บริการ
๒. ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานในหน่วยงานเพื่อช่วยในการปฏิบัติงานไม่ต่ำกว่า ๒ คนหรือตามความเหมาะสมกับภาระหน้าที่และจำนวนผู้ป่วยในหอผู้ป่วยโดยใช้อัตราส่วน พนักงาน ๑ คนต่อผู้ป่วย ๑๐ คน โดยมีรายละเอียดของแต่ละตำแหน่งดังนี้

๒.๑ ตำแหน่งหัวหน้าพนักงานประกอบอาหาร

- ๒.๑.๑ ควบคุมการเตรียมวัตถุดิบให้ถูกต้องตามตำรับอาหารที่กำหนด
- ๒.๑.๒ ผลิตอาหารสำหรับบริการแก่ผู้ป่วย ให้ถูกต้องตามรายการอาหารที่กำหนด รวมทั้งมีรสชาติเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ๒.๑.๓ ส่งอาหารที่ผลิตแล้ว เพื่อเตรียมบริการผู้ป่วยตรงตามเวลาที่กำหนด
- ๒.๑.๔ ควบคุมการเก็บหรือตัดแปลงอาหารที่เหลือให้สามารถใช้ประโยชน์สูงสุด
- ๒.๑.๕ ดูแลและทำความสะอาดบริเวณปฏิบัติงานให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

ตลอดเวลา

๒.๑.๖ ให้ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนา

๒.๑.๗ ปฏิบัติงานพิเศษอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๒.๒ ตำแหน่งพนักงานประกอบอาหาร

๒.๒.๑ เตรียมวัตถุดิบและผลิตอาหารให้เป็นไปตามรายการอาหารแต่ละมื้อ โดยให้มีรสชาติ และมีคุณภาพเป็นไปตามตำรับอาหารที่กำหนดไว้และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๒.๒.๒ จัดเก็บอาหารสด/ แห้ง และวัตถุดิบที่เบี่ยงจากพัสดุ และใช้ให้เกิดประโยชน์ รวมทั้งจัดเก็บของเหลือต่างๆ ให้เหมาะสม

๒.๒.๓ ส่งอาหารที่ผลิตแล้ว เพื่อเตรียมบริการแก่ผู้ป่วยตามเวลาที่กำหนด

๒.๒.๔ จัดภาชนะ/ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจัดอาหารให้พร้อมก่อนการตักอาหาร

๒.๒.๕ จัดและตักอาหารบริการผู้ป่วยให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

๒.๒.๖ ทำความสะอาดพื้นที่ในการจัดบริการอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดอาหาร

๒.๒.๗ ส่งอาหารบริการแก่ผู้ป่วยที่หอผู้ป่วย

๒.๒.๘ เก็บถาดอาหารหลังจากผู้ป่วยบริโภคแล้วเพื่อนำมาล้างทำความสะอาด

๒.๒.๙ ทำความสะอาดภาชนะ/ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ผลิต ละครบริการอาหาร รวมทั้งพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาดอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

๒.๒.๑๐ ปฏิบัติงานพิเศษอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๓. พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องเป็นคนที่มิสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย มีความรู้ในการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร เป็นผู้มีความประพฤติที่ดี สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี และต้องเข้าร่วมอบรมสุขาภิบาล

๒. คุณลักษณะเฉพาะของการจัดบริการอาหารผู้ป่วย

๒.๑ กรณีที่ผู้ป่วยสามัญ, ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสังเกตอาการ ที่มีเพิ่มปริมาณอาหารบางชนิดตามคำสั่งของแพทย์ เพื่อการรักษา สามารถคิดราคาเพิ่มตามที่กำหนดไว้ คือ

๒.๑.๑ ข้าวต้มคลินิกเบาหวาน หัวละ ๒๐ บาท (จำนวน ๒๐ หั้ว/ วัน) (อังคาร-ศุกร์)

๒.๑.๒ ไข่ไก่ เบอร์ ๒ ฟองละ ๖ บาท

๒.๑.๓ นมจืด UHT มีปริมาณไม่น้อยกว่า ๒๔๐ มิลลิลิตร กล่องละ ๑๒ บาท

๒.๑.๔ น้ำหวาน ถ้วยละ ๗ บาท (ตามสูตรที่นักโภชนาการกำหนด)

๒.๒ เวลาบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ผู้ว่าจ้างจะกำหนดผู้รับผิดชอบในการแจ้งจำนวนผู้ป่วยที่จะรับบริการอาหารและข้อมูลอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวัน ทั้งนี้พนักงานจะเป็นผู้ไปรับใบสั่งอาหารและเช็คยอดจำนวนผู้ป่วยทุกวันที่ยังเหลือผู้ป่วยใน โดยกำหนดเป็น ๓ เวลา คือ ในเวลา ๐๖.๐๐ น., ๑๐.๐๐ น. และ ๑๔.๐๐ น. ของแต่ละวัน และสามารถโทรแจ้งเปลี่ยนแปลงอาหารได้ภายใน ๑ ชั่วโมงหลังจากพนักงานรับใบสั่งอาหารไปแล้ว

- การบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ กำหนดเวลาเป็น ๓ มื้อ/ วัน ดังนี้

อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๗.๐๐ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น. - ๐๘.๓๐ น.

อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๐๐ น. ให้บริการเวลา ๑๑.๓๐ น. - ๑๒.๓๐ น.

อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๐๐ น. ให้บริการเวลา ๑๖.๓๐ น. - ๑๗.๓๐ น.

- การบริการอาหารผู้ป่วยพิเศษ กำหนดเวลาเป็น ๓ มื้อ/ วัน ดังนี้

อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๗.๐๐ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น. - ๐๘.๓๐ น.

อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๐๐ น. ให้บริการเวลา ๑๑.๓๐ น. - ๑๒.๓๐ น.

อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๐๐ น. ให้บริการเวลา ๑๖.๓๐ น. - ๑๗.๓๐ น.

หมายเหตุ: อาหารว่าง จำนวน ๑ ชุด (ผู้ป่วยพิเศษ) บริการพร้อมกับอาหารกลางวัน

ทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงเวลาตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรือติดการตรวจรักษาพิเศษ และพนักงานบริการอาหารต้องเก็บภาชนะอุปกรณ์บริการอาหารผู้ป่วยให้เสร็จหลังจากผู้ป่วยรับประทานเสร็จภายในเวลา ๑๕ นาที หลังจากผู้ป่วยทานอาหารเสร็จแล้ว

๒.๓ คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย

๒.๓.๑ อาหารทั่วไป ได้แก่

- อาหารธรรมดา เช่น ข้าวผัด+น้ำซุป, ก๋วยเตี๋ยวน้ำ, ราดหน้า ควรมีเครื่องปรุงรสให้พร้อม โดยใช้มะนาวแทนน้ำส้มสายชู และพริกน้ำตาลแบบซองสำเร็จรูป

- อาหารอ่อน เช่น ข้าวต้มทรงเครื่อง, โจ๊ก เครื่องเคียงข้าวต้ม และโจ๊ก ต้องมีความสดใหม่ทุกวัน ไม่ค้างคืน และไม่ใช้ของทอด

๒.๓.๒ อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค ได้แก่ อาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดโซเดียม, อาหารจำกัดไขมัน, อาหารโรคเกาต์, อาหารเพิ่มโปรตีน, อาหารสำหรับผู้ป่วยท้องเสีย

- อาหารผู้ป่วยเบาหวาน, อาหารจำกัดโซเดียม, อาหารจำกัดไขมัน, อาหารเพิ่มโปรตีน หากมีคำสั่งแพทย์ให้คำนวณพลังงาน ผู้ประกอบอาหารจะต้องจัดอาหารตามที่นักโภชนาการคำนวณพลังงาน เช่น อาหารเบาหวาน กรณีผู้ป่วยมีการจำกัดคาร์โบไฮเดรตในแต่ละมื้อ ขอเพิ่มผักประเภท ก. มื้อละ ½ - ๑ ส่วน (ผัก ๑ ส่วน = ผักสุก ๒ ทัพพี/ ผักดิบ ๔ ทัพพี) และกรณีที่มีอาหารเพิ่มกากใย สามารถเพิ่มผัก

อาหารว่างสำหรับผู้ป่วยท้องเสียตึงพิเศษ

- ขนมที่ไม่มีไขมัน หรือมีไขมันต่ำ และไม่มีส่วนผสมของผลไม้ เช่น แครกเกอร์(รสจืด) ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการกำหนด (การเสิร์ฟควรมีภาชนะปกปิดหรือมีพลาสติกห่อหุ้มอาหารให้เรียบร้อย)

- กรณีผู้ป่วยตึงพิเศษ งดน้ำ งดอาหาร (NPO) งดบริการอาหารว่าง

- กรณีผู้ป่วยตึงพิเศษ ทานอาหารทางสาย งดบริการอาหารว่าง

หมายเหตุ: อาหารผู้ป่วยห้องแยกโรค อาหารจะต้องบรรจุในภาชนะที่เป็นชานอ้อย หรือภาชนะที่สามารถย่อยสลายได้ง่ายเท่านั้น

๒.๔ คุณลักษณะของอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล มีตามตารางดังนี้

อาหาร	มือ	เช้า	กลางวัน	เย็น
อาหารธรรมดา		<ul style="list-style-type: none"> ข้าวต้มเครื่อง/ โจ๊ก ไข่ต้ม ๑ ฟอง ผลไม้ เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> อาหารจานเดียว + น้ำซุป ผลไม้/ ขนมหวาน เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้ เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.)
อาหารอ่อน		<ul style="list-style-type: none"> ข้าวต้มเครื่อง/ โจ๊ก ไข่ต้ม ๑ ฟอง ผลไม้ เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> อาหารจานเดียว + น้ำซุป ข้าวต้มเครื่อง ผลไม้/ ขนมหวาน เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> ข้าวต้ม + กับข้าว ๒ อย่าง ข้าวต้มเครื่อง ผลไม้ เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.)
อาหารอ่อนเหลว (Light soft)		<ul style="list-style-type: none"> โจ๊ก ไข่ลวก ๑ ฟอง เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> โจ๊ก ไข่ลวก ๑ ฟอง เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> โจ๊ก ไข่ลวก ๑ ฟอง เตี๋ยงพิเศษ เพิ่ม นมจืด (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๑๐ มล.)
อาหารเหลวใส		<ul style="list-style-type: none"> น้ำซุปกระดูก หรือน้ำข้าว (ปริมาณ ๑๕๐ มล.) น้ำผลไม้ ๑ กล่อง (ปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> น้ำซุปกระดูก หรือน้ำข้าว (ปริมาณ ๑๕๐ มล.) น้ำผลไม้ ๑ กล่อง (ปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> น้ำซุปกระดูก หรือน้ำข้าว (ปริมาณ ๑๕๐ มล.) น้ำผลไม้ ๑ กล่อง (ปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.)
อาหารเหลวข้น		<ul style="list-style-type: none"> น้ำซุปกระดูก หรือน้ำข้าว (ปริมาณ ๑๕๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> น้ำซุปกระดูก หรือน้ำข้าว (ปริมาณ ๑๕๐ มล.) 	<ul style="list-style-type: none"> น้ำซุปกระดูก หรือน้ำข้าว (ปริมาณ ๑๕๐ มล.)

ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารทั่วไป

ประเภทอาหาร	พลังงาน(แคลอรี)	โปรตีน(กรัม)	ไขมัน(กรัม)	คาร์โบไฮเดรต(กรัม)
อาหารธรรมดา	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๕๔-๗๕ (๑๒-๑๕ %)	๕๔-๗๕ (๒๕-๓๐ %)	๕๔-๗๕ (๕๕-๖๐%)
อาหารอ่อน	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕ %)	๔๕-๖๘ (๒๕-๓๐ %)	๔๕-๖๘ (๕๕-๖๐%)
อาหารน้ำใส	๘๐๐	๒ (๑ %)	ต่ำมาก	๑๙๘ (๙๙%)
อาหารน้ำข้น	๖๐๐-๑,๐๐๐	๑๕-๒๕ (๑๐ %)	๖-๑๖ (๑๐ %)	๑๑๓-๒๐๐ (๗๕-๘๐%)

๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

๒.๑ อาหารเบาหวาน (DM diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรตสูง

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แห้วม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋องการปรุงรสด้วยน้ำตาล

๒.๒ อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียม(Na)ของแพทย์

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง น้ำปลา เกลือ ทั้งเครื่องจิ้มต่างๆทั้งที่มีรสหรือไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟู หรือผงชูรส หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม

๒.๓ อาหารลดไขมัน (Low fat diet)

เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง อย่าง เป็นต้น อาจลดคลอเลสเตอรอลร่วมด้วย อาหารประเภทนี้ใช้กับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในทุกชนิด หนังกุ้ง น้ำสลัด อาหาร อาหารที่มีกะทิ

๒.๔ อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

หมายเหตุ: อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตามแผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งให้นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นรายๆ ไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของอาหาร

ตารางสัดส่วนอาหารที่จัดบริการ

อาหาร	๑,๒๐๐ kcal					๑,๔๐๐ kcal					๑,๕๐๐ Kcal				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
ข้าว	๖	๒	๒	-	๗	๗	๒	๒	-	๓	๘	๒	๓	-	๓
เนื้อ	๔	๑	๑.๕	-	๕	๑.๕	๑.๕	๑.๕	-	๒	๕	๑.๕	๑.๕	-	๒
ผัก	๓	๑	๑	-	๓	๑	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑
ผลไม้	๒	-	๑	๑	๓	-	๑	๑	๑	๑	๓	-	๑	๑	๑
น้ำมัน	๓	๑	๑	-	๓	๑	๑.๕	๑.๕	-	๑.๕	๔	๑	๑.๕	-	๑.๕
นมถั่ว	๑	๑	-	-	๑	๑	-	-	-	-	๑	๑	-	-	-
พลังงาน	๑,๑๘๕ kcal					๑,๓๙๘ kcal					๑,๕๒๓ kcal				

๓. มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding) เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทาน

๓.๑ ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร ๕ หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้ เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัด ในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหาร บางอย่าง โดยหารทั่วไปจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ ๐.๕ kcal/ cc. – ๑.๒ kcal/ cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า ๑.๒ kcal/ cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหาร และการ Feed อาหารได้

ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประทานวันละ ๐.๘ -๑.๐ กรัม/ น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียเปล่าในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

๓.๒ ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula) ส่วนมากนำเข้าจากต่างประเทศ มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วยรวมทั้งเฉพาะโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ ๐.๕ – ๒.๐ kcal/ cc. แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

๓. รายละเอียดเมนูสุขภาพ

เมนูสุขภาพ หมายถึง อาหารไทยประเภทสำหรับหรืออาหารจานเดียวที่มีคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณและสัดส่วนเหมาะสม โดยได้รับการรับรองจากกรมอนามัย เมนูสุขภาพ แบ่งออกเป็น ๓ ประเภทใหญ่ๆ ดังนี้

ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที รวมทั้งต้องให้ความร่วมมือต่อผู้ว่าจ้างในการประเมินความพึงพอใจในการให้บริการอาหารผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลเป็นระยะๆ ตามที่ผู้ว่าจ้างกำหนด โดยที่ผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ทุก ๓ เดือน ต้องผ่านการประเมินไม่น้อยกว่า ๗๐% ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะประเมินโดย นักโภชนาการ งานสุขาภิบาลอาหาร และพยาบาลจากหอผู้ป่วยใน หากผลการประเมินไม่ผ่านตามข้อกำหนด รวมทั้งการกระทำใดๆ ที่นำมาเสื่อมเสีย หรือไม่ปฏิบัติตามนโยบายของผู้ว่าจ้าง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมีรายละเอียด ดังนี้

๔.๑ รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร ดังนี้

๔.๑.๑ วัตถุดิบที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป

วัตถุดิบที่ไม่ผ่านการแปรรูปส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบจากพืช และวัตถุดิบจากสัตว์ ซึ่งได้มาจากการเกษตรกรรม การปศุสัตว์ การประมง เช่น ผัก ผลไม้สด เนื้อสัตว์สดและอาหารทะเลสด ต้องมีการจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ความน่าเชื่อถือด้านคุณภาพมาตรฐานด้านความปลอดภัยหรือผ่านการรับรองจากหน่วยงานหรือสถาบันที่น่าเชื่อถือ ดังนี้

วัตถุดิบจากพืช เช่น ผักหรือผลไม้สด ข้าว เป็นต้น ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยเป็นวัตถุดิบที่ผ่านสถานที่ผลิตอาหาร (โรงคัดบรรจุ) ที่ได้รับการรับรองหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลากหรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือเป็นวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีมาตรการหรือระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก เช่น ได้รับใบรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (Good Agriculture Practices : GAP) ของกรมวิชาการเกษตร หรือมาตรฐานสากลอื่นๆ เช่น Global GAP, Thai GAP เป็นต้น หรือได้รับเครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารหรือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และมีข้อมูลสามารถตามสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้นๆ หากเกษตรกรไม่มีหลักฐานการแสดงการรับรองระบบ การควบคุมการใช้สารเคมีตามข้างต้น จะต้องผ่านการฝึกอบรม GAP พืชผัก จากกรมส่งเสริมการเกษตร หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และโรงพยาบาลจะต้องมีมาตรการในการสุ่มตรวจสอบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอ กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดนำซื้อ กรมอนามัย

ดังนั้น เพื่อเป็นแนวทางในการเลือกซื้อผักที่ปลอดภัยจากสารเคมี เรามาดูประเภทของผักปลอดภัยตามกระบวนการผลิต โดยกรมส่งเสริม การเกษตร กองป้องกันและกำจัดศัตรูพืช (๒๕๓๙) เพื่อให้สามารถเลือกซื้อได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย ดังนี้

๑.) ผักปลอดภัยสารเคมี

จากการปลูกผักแบบนี้จะเน้นการควบคุม การใช้สารเคมีในการปลูก โดยไม่ใช้สารเคมีในการกำจัดแมลง (แต่ยังคงใช้ปุ๋ยเคมีและฮอร์โมน เร่งผลผลิต) หากแต่เป็นสารเคมีที่ไม่เป็นอันตราย ต่อร่างกาย ผลผลิตที่เก็บเกี่ยวจะต้องมีสารเคมี ตกค้างไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้เพื่อความ ปลอดภัยของผู้บริโภค โดยมีหน่วยงานรับรอง มาตรฐานจากกรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริม การเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ว่าไม่มี สารตกค้างเกินระดับมาตรฐานที่กระทรวง สาธารณสุขกำหนดไว้ จึงแน่ใจว่าเป็นผักปลอด สารเคมี

- ปลาและเนื้อปลา ต้องสด ขอดเกล็ด คั่วไก่ ท้องไม่แตก หัวไม่หลุด เนื้อไม่เละ ไม่ติดก้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แข็ง แข็ง ล้างสะอาด
- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แข็ง แข็ง และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัยจากสารบอแรกซ์
- ไข่ไก่ ไข่ไก่เบอร์ ๒ มีน้ำหนักไข่ไม่รวมเปลือก ๕๐ - ๕๕ กรัม / ฟอง มีความสด ผิวไข่ไม่บุบไม่แตก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน (ไข่ไก่หรือแมลงต่างๆ) บรรจุใส่พลาสติกที่สะอาด พนักงานควรล้างไข่ไก่ก่อนนำมาประกอบอาหารทุกครั้ง และถ้าในแต่ละวันใช้ไม่หมดให้เก็บไข่ไก่ที่ล้างแล้วไว้ในตู้เย็นตามเดิม
- ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ฟ้าม ไม่แก่หรืออ่อน จนรับประทานไม่ได้ ส่วนผลไม้ ต้องตามฤดูกาล ต้องสด ผลงาม ไม่อมหรือแก่จัดจนรับประทานไม่ได้ ไม่เน่าเสีย
- กะทิ เป็นกะทิบรรจุกล่องหรือถุง มีฉลากชี้แจงรายละเอียดหรือส่วนประกอบ และฉลากโภชนาการ
- ผลไม้ตามฤดูกาลที่สามารถบริโภคได้ เช่น เงาะ ๓-๔ ลูก (ขนาดกลาง) ฝรั่ง ½ ส่วน (น้ำหนัก ๕๐ กรัม) แก้วมังกร ½ ส่วน (น้ำหนัก ๕๐ กรัม) ถั่วฝักยาว ๑ ใบกลาง ส้มเขียวหวาน ๑ ผลกลาง ชมพู ๑ ผลใหญ่ แตงโม, แอปเปิ้ล (น้ำหนัก ๕๐ กรัม) งดขนุนสุก, น้อยหน่า, ละมุด
- อาหารสด เช่น ขนมต่าง ๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้สีจากธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่บูดเสีย ปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน
- ขนมหวาน เป็นกลุ่มน้ำตาลน้อย ไม่มัน เช่น ถั่วหนึ่ง + มะพร้าวคอก ข้าวโพดคอก ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วแดงต้มน้ำลาย ฟักทองนึ่ง + มะพร้าวคอก อาจใช้นมสดหรือนมพร่องมันเนยแทนกะทิได้

๔.๑.๒ วัตถุประสงค์ที่ผ่านการแปรรูป

วัตถุประสงค์ที่ผ่านการแปรรูปแล้ว เช่น ซอสหรือเครื่องปรุงรส ต้องได้รับเลขสารบบอาหาร ซึ่งอาหารที่จะได้รับเลขสารบบอาหารนั้น ส่วนใหญ่ต้องผ่านขั้นตอนในการตรวจสอบสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) โดยครอบคลุมทั้งสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาลอาหาร การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและบุคลากรในการผลิต และสถานที่นำเข้าต้องเป็นไปตามสุขลักษณะ วัตถุประสงค์ที่ผ่านการแปรรูปหรือผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปต้องมีคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ภาชนะบรรจุ และการแสดงข้อมูลฉลากอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ข. ประเภทวัตถุดิบอาหารแห้งได้แก่

- ข้าว เป็นข้าวสารขาว ๑๐๐% และข้าวกล้องหอมมะลิ เท่ากับ ๓:๑ ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน
- ธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้ง เม็ดสมบูรณ์ ไม่ลีบ ไม่แตกหัก ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด
- เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส หรือน้ำส้มสายชู เกลือป่น เป็นต้น ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีฉลาก แสดงเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. หรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้ มีวันเดือนปี และวันหมดอายุ แสดงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก ไม่ขำรุค หรือเป็นสนิม บวมหรือบวม หรือเสื่อมสภาพ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- น้ำมันสำหรับประกอบอาหาร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากคณะกรรมการอาหารและยา ลักษณะใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ไม่หมดอายุ ซึ่งได้แก่น้ำมันถั่วเหลือง

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. มีตู้สำหรับปกปิดสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจกและไม่เหลืออาหารเสิร์ฟในมือต่อไป

- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

- ไม่ใช่มือหยิบจับอาหาร ที่ปรุงสุกแล้ว หรือพร้อมบริโภค รวมทั้งน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกซึมได้

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม้ตกแตงสี หรือพลาสติกสีขาว

- ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือมีสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างภาชนะอุปกรณ์และถาดอาหาร ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลหรืออุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ถาดอาหารผู้ป่วยติดเชื้อ เช่น ผู้ป่วย HIV, วัณโรค และหรือกรณีมีสถานการณ์เกิดโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไวรส์ตับอักเสบบี ล้างด้วยวิธีการอย่างน้อย ๓ ขั้นตอนเพื่อป้องกันเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ คือ

ขั้นตอนที่ ๑ การกำจัดเศษอาหารและคราบไขมัน โดยล้างและขัดถูด้วยน้ำยาล้างภาชนะ (ไม่ใช่ผงซักฟอก เพราะมีสารเคมีที่อาจเป็นอันตราย เช่น สารที่ช่วยให้ผ้าขาว)

ขั้นตอนที่ ๒ การกำจัดสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดให้หมดไปโดยใช้น้ำสะอาด ซึ่งอาจจะใช้น้ำจากก๊อก/ไหลผ่านภาชนะทุกชั้นหรือล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ทั้งนี้ น้ำที่ใช้ล้างต้องสะอาดทั้ง ๒ ครั้ง

ขั้นตอนที่ ๓ เป็นขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค เช่น ต้ม ใช้สารเคมี หรือวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อ

- ใช้อ่างล้างภาชนะที่มีอุปกรณ์ท่อ ระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง และต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก หรือตะไคร่น้ำ รวมทั้งก๊อกน้ำสำหรับล้างอุปกรณ์ไม่มีฝ้าหรือเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดกักเชื้อโรค

- จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

- เชียงต้องมีสภาพดี ไม่มีเชื้อรา (มีราขึ้น) ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีการแยกใช้เชียงเฉพาะอาหารสุก, อาหารดิบ, เชียงผลไม้แยกจากกัน

- ตู้เย็นและตู้แช่อาหารที่ใช้เก็บอาหารสดต้องอยู่ในสภาพที่ดีและให้ทำการล้างทำความสะอาด ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (เสาร์หรืออาทิตย์) และตรวจเช็คอุณหภูมิในตู้แช่อาหารให้ต่ำกว่า -๑๐ องศาเซลเซียสทุกวัน

- ตู้แช่อาหาร
- พัดลม
- รถส่งอาหาร
- เต้าแก๊ส
- ที่ดูดควัน

๗.๒ หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหาย หากการใช้งานหรือความประมาทของพนักงาน ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนค่าซ่อมแซมอันเกิดจากการใช้งานให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และในระหว่างที่ซ่อมแซม ต้องจัดหามาใช้ทดแทนก่อน เพื่อให้การดำเนินงานบริการอาหารเป็นไปอย่างต่อเนื่อง นอกเหนือจากนี้ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานมาเอง เช่น วัสดุดิบในการปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหารบางส่วน, ตะกร้า, ฝาชี และอื่นๆ

๘. รายละเอียดทั่วไป

๘.๑ ผู้รับจ้างจะต้องมีหลักประกันสัญญา เป็นหนังสือค้ำประกันสัญญา หรือเงินสด จำนวน ๕% ของยอดจ่ายค่าอาหารทั้งปีที่ผ่านมา และผู้ว่าจ้างจะคืนหลักประกันสัญญาภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ว่าจ้างพ้นข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

๘.๒ ผู้รับจ้างจะต้องมีส่วนร่วมในการสนับสนุนกิจกรรมของโรงพยาบาลกับชุมชน เช่น สนับสนุนการใช้ข้าวกล้อง, ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ไม่ใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร กระจายห่ออาหารจานเดียวควรใช้ใบตองรองใต้อาหารแทนการใช้ถุงพลาสติก หรือกล่องกระดาษชานอ้อย เป็นต้น

๘.๓ ผู้รับจ้างและพนักงาน ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ วินัย นโยบายของผู้ว่าจ้างทุกประเภท เช่น การเข้าอบรมตามโครงการ/ กิจกรรมภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล ผู้รับจ้างต้องจัดพนักงานเข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้ง โดยส่งตัวแทนไปครั้งละ ๑ คน

การให้บริการอาหารจานเดียวแก่นักเรียน นักศึกษา ญาติผู้ป่วย ประชาชนทั่วไป และเจ้าหน้าที่ ให้บริการอาหารตามความเหมาะสมและคิดราคาตามท้องตลาด เวลาให้บริการ คือ ๐๖.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

๘.๔ การจัดเลี้ยงอาหาร อาหารว่าง เครื่องดื่มสำหรับการจัดประชุมสัมมนาให้กับหน่วยงานต่างๆของผู้ว่าจ้างให้ตกลงค่าใช้จ่ายกับผู้รับผิดชอบงานในแต่ละครั้งเอง และต้องไม่ให้บริการอาหารผู้ป่วยบกพร่องและได้มาตรฐานตามเดิม

๘.๕ หากผู้รับจ้างผิดเงื่อนไขสัญญาหรือรายละเอียดคุณลักษณะ ไม่ส่งมอบอาหารผู้ป่วยในวันใด ผู้จ้างเหมาจะต้องจ่ายค่าปรับเป็นจำนวนอัตรา ๒ เท่าของมูลค่าอาหารผู้ป่วยที่ส่งมอบในวันนั้น

๘.๖ การจ่ายเงินผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินให้แก่ผู้รับจ้างเป็นรายสัปดาห์ ตัดยอดค่าใช้จ่าย (วันจันทร์- วันอาทิตย์) ส่งเอกสารรายละเอียดการให้บริการอาหารถูกต้องครบถ้วน ภายในวันจันทร์ก่อนเวลา ๑๒.๐๐ น. ให้กับการเงิน และจะได้รับเงินในทุกวันศุกร์ แต่หากจัดส่งเอกสารล่าช้าหรือไม่ตรงตามกำหนด ให้เลื่อนการจ่ายเงินไปตามจำนวนวันที่ล่าช้า

๘.๗ ผู้รับจ้างจะต้องเก็บสถิติข้อมูล ตัวชี้วัด และร่วมพัฒนาคุณภาพในหน่วยงานตามมาตรฐานโรงพยาบาลคุณภาพ

๘.๘ ผู้รับจ้างจะต้องรายงานเหตุการณ์ผิดปกติด้านความเสี่ยง, การป้องกันการติดเชื้อ ครุภัณฑ์ผิดปกติอย่างสม่ำเสมอตามมาตรฐานโรงพยาบาลคุณภาพ