



# โครงการ Home Isolation Meal

การผลิตและบริการจัดส่งอาหารกล่องสำเร็จรูป  
สำหรับผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



โดย โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต)  
สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## บทสรุปผู้บริหาร

จากสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 โดยตั้งแต่ เดือนเมษายน 2564 จนถึงปัจจุบันประเทศไทยมีจำนวนผู้ป่วยติดเชื้ออย่างต่อเนื่อง โดยโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับความไว้วางใจจาก สถาบันทันตกรรม ในการว่าจ้างให้จัดบริการจัดส่งอาหาร และวางระบบจัดส่งอาหารแก่ผู้ป่วยโควิด - 19 ที่รักษาตัวที่บ้าน (Home Isolation) ภายใต้ “โครงการ Home Isolation Meal “การผลิตและบริการจัดส่งอาหารกล่องสำเร็จรูปสำหรับผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID – 19) โดยมีรายละเอียดในการให้บริการ คือ

- จัดเตรียมอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน จำนวน 3 มื้อ (เช้า กลางวัน เย็น) โดยยึดหลักคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ถูกหลักอนามัย
- ให้จัดทำเมนูอาหาร สำหรับใช้กำหนดเมนูให้ผู้ป่วยเป็นรายวัน รายสัปดาห์ตามที่ผู้ว่าจ้างเห็นสมควร
- กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า 14 วัน เริ่มตั้งแต่วันที่ 17 สิงหาคม 2564 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564 ตามเงื่อนไขในขอบเขตการจ้างเหมา
- จัดส่งในเขตพื้นที่ จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 30 เขตพื้นที่



ผลจากการดำเนินงาน จากบริการอาหารกล่อง จำนวน 3 มื้อ ต่อวัน **รวมรายได้ทั้งสิ้น 401,450.00 บาท (สี่แสนหนึ่งพันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)** ซึ่งสามารถจำแนกการบริการ ได้ดังนี้

- ★ ให้บริการจัดส่งรวม 1,147 ครัวเรือน
- ★ จำนวนอาหารกล่องที่ให้บริการ 3,441 กล่อง



มีผลสำรวจความพึงพอใจ ผ่านการสัมภาษณ์ผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) / ผู้รับบริการกลุ่มเป้าหมาย ผ่านทางโทรศัพท์ ซึ่งมีเมนูอาหารที่ได้รับการบริการและชอบมากที่สุด จำนวน 5 เมนูหลัก อาทิ

- 🥕 ผัดไทยกุ้งสด
- 🥕 ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู
- 🥕 ข้าวผัดกุ้ง
- 🥕 ผัดกระเพราโบราณ
- 🥕 ผัดซีอิ๊ว

จากการดำเนินการผลิตและบริการตามโครงการดังกล่าว สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) ได้เรียนรู้และนำไปใช้ประโยชน์ได้ ดังนี้

- 1) ความสำคัญ และความละเอียดอ่อน ของการบริการรูปแบบใหม่ New Normal โดยเชื่อมโยงกับหน่วยงานภายนอก กับสถานการณ์วิกฤตในปัจจุบัน ซึ่งสามารถนำไปปรับใช้กับการบริการในส่วนงานอื่น ๆ ขององค์กร ทั้งภายในและภายนอกได้
- 2) สามารถนำความรู้ ความเชี่ยวชาญ มาต่อยอดเชิงธุรกิจ เพื่อสรรหารายได้สนับสนุนมหาวิทยาลัยฯ
- 3) สามารถนำใช้เป็นแนวทางการดำเนินงาน เพื่อสร้างประโยชน์ในการนำเสนองานในลักษณะเดียวกัน กับหน่วยงานภายนอกได้เป็นอย่างดี

4) เป็นเอกสารที่ใช้อ้างอิง ในระดับส่วนงานและมหาวิทยาลัยฯ ในการตรวจประเมินการประกันคุณภาพ ภายใน ประจำปีการศึกษา 2564 ได้เป็นอย่างดี

คณะผู้จัดทำ

สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
สารบัญ	ค
ส่วนนำ	1
สรุปงบประมาณในการดำเนินกิจกรรม ตามโครงการ Home Isolation Meal ตั้งแต่วันที่ 19 สิงหาคม ถึง 20 กันยายน 2564	3
รายการส่งมอบอาหารประจำวัน	4
ผลสำรวจความพึงพอใจในเมนูอาหารที่ชอบมาก จากผู้ป่วยผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)	8
ประมวลภาพ การดำเนินกิจกรรม จากผู้ผลิต ถึง ผู้รับ ในโครงการ Home Isolation Meal	9
ภาคผนวก	11
➤ ขอบเขตการจ้างเหมาบริการจัดทำอาหารให้ผู้ป่วยพร้อมบริการส่งอาหาร จำนวน 1 งาน	12
➤ ใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง	14

## ส่วนนำ

ด้วยสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 โดยตั้งแต่ เดือนเมษายน 2564 จนถึงปัจจุบันประเทศไทย มีจำนวนผู้ป่วยติดเชื้ออย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑล ซึ่งมีผู้ป่วยสะสมทั้งโรงพยาบาล โรงพยาบาลสนาม Hospital ภาครัฐและเอกชน และปัจจุบันมีผู้ป่วยครองเตียงวันละ 24,500 เตียง ส่งผลทำให้เตียงใน โรงพยาบาลเหลือน้อย ทำให้ผู้ป่วยต้องรอเตียงอยู่ที่บ้านเป็นจำนวนมากส่งผลกระทบต่อผู้ป่วยบางรายมีอาการเจ็บป่วย มากขึ้น และบางรายเสียชีวิตระหว่างรอเตียง ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องจัดทีมแพทย์และพยาบาลเพื่อดูแลรักษา ผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนาโควิด - 19 ระหว่างรอเข้ารับการรักษาแบบผู้ป่วยในโรงพยาบาล หรือระหว่างรอครบกำหนด 14 วัน หลังจำหน่ายออกจากโรงพยาบาล หรือสถานที่รัฐจัดให้ก่อนกำหนด โดยมีเป้าหมายให้ผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนาโควิด - 19 มีความปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างเหมาะสมตามสภาวะของอาการ และกรณีที่มีอาการมากขึ้นสามารถส่งต่อโรงพยาบาลได้ทันเวลา เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตของผู้ป่วย และตอบสนองนโยบายกระทรวง สาธารณสุข ด้านสุขภาพวิถีใหม่ New Normal สร้างความมั่นใจและความพร้อมในการจัดการโรคอุบัติใหม่ COVID-19

ทั้งนี้ จากสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับการประสานงานจาก ผู้อำนวยการสถาบัน ทันตกรรม ความเป็นไปได้ในการว่าจ้างให้มหาวิทยาลัยฯ ได้จัดบริการจัดส่งอาหาร และหารือถึงความเป็นไปได้ในการ วางระบบจัดส่งอาหารแก่ผู้ป่วยโควิด - 19 ที่รักษาตัวที่บ้าน (Home Isolation) โดยมีการเจรจาร่วมกันระหว่าง ดร. จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา, ดร.สุทัศน์ มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ และ นางสาวพัสดนันท์ แยมฉำไพโร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) โดยมีรายละเอียดการว่าจ้าง คือ

### ➤ การจัดทำอาหารผู้ป่วย

- ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน จำนวน 3 มื้อ (เช้า กลางวัน เย็น) โดยยึด หลักคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ถูกหลักอนามัย

- จัดทำเมนูอาหารให้ผู้ว่าจ้าง สำหรับใช้กำหนดเมนูให้ผู้ป่วยเป็นรายวัน รายสัปดาห์หรือตามที่ผู้ว่าจ้าง เห็นสมควร โดยกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า 14 วัน หากมีการเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารผู้รับจ้างต้องส่งให้ผู้ว่าจ้าง ตรวจสอบก่อนทุกครั้ง และต้องได้รับอนุมัติทุกครั้ง

- หากผู้ว่าจ้างขอปรับเปลี่ยนเมนูอาหารจากที่เคยกำหนดไว้ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน

- อาหาร 1 ชุด ประเภทอาหารจานเดียว ควรเสริมด้วยผลไม้หรือของหวานที่เหมาะสม ถ้าเป็นอาหาร ประเภทชุดควรประกอบด้วย ข้าวหุงสุกนุ่ม กับข้าว 2 อย่าง พร้อมผลไม้หรือของหวาน 1 อย่าง หรือ น้ำสมุนไพร

- อาหารอิสลาม ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในการปรุงประกอบ อาหาร รวมถึงการแยกใช้ภาชนะต่างหากให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอย่างเคร่งครัด

- อาหารเจ หรือมังสวิรัต ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ ใช้ส่วนประกอบ ของแหล่งอาหารประเภทโปรตีนให้มีความหลากหลาย รวมถึงมีการแยกใช้ภาชนะต่างหากให้ถูกต้องตามกรรมวิธีในการ ปรุงประกอบอาหารชนิดนี้

- ผู้ป่วยรายที่ระบุประวัติแพ้อาหาร/แพ้นม ต้องมีการคัดเลือกและปรับเปลี่ยนประเภทวัตถุดิบ ที่ใช้หรือชนิดของนม ที่ไม่ส่งผลต่ออาการแพ้ของผู้ป่วย โดยเลี่ยง หรืองดในการหาวัตถุดิบเหล่านั้นมาใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหารโดยเด็ดขาด

### ➤ การจัดส่งอาหาร

- ผู้รับจ้างจะต้องจัดส่งให้ถึงที่พักผู้ป่วยไม่เกินเวลา 09.00 น. ของทุกวัน

- การจัดส่งอาหารให้มีการบรรจุในภาชนะปกปิดมิดชิดรักษาอุณหภูมิของอาหารเพื่อมิให้เกิดการบูดเสียได้โดยง่ายในระหว่างวัน
- บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหารควรได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีช่องกั้นแบ่งอาหารพร้อมอุปกรณ์ซ้อนซ้อนม ประเภทวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยของผู้ป่วยทุกครั้งที่ในการส่งบริการอาหาร และงดการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมทุกชนิด
- ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งผลการดำเนินการการส่งมอบอาหารให้กับผู้ว่าจ้างทุกวันหลังจากดำเนินการจัดส่งเรียบร้อยแล้ว
- ผู้รับจ้างจะต้องไม่จ้างช่างอีกทอดหนึ่ง
- พนักงานจัดส่งจะต้องมีพฤติกรรมบริการที่ดี มีความสุภาพ เรียบร้อย แต่งกายสุภาพ
- พนักงานจัดส่งจะต้องปฏิบัติตามมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม เพื่อป้องกันการติดเชื้อโรค และการแพร่กระจายเชื้อโรค ประกอบด้วย เว้นระยะห่าง สวมหน้ากากอนามัย ล้างมือด้วยสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์และรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

โดยมีระยะเวลาการดำเนินการ กำหนดระยะเวลา 14 วัน สำหรับผู้ป่วยจำนวน 200 ราย เริ่มตั้งแต่วันที่ 17 สิงหาคม 2564 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2564 หรือเมื่อมีการใช้บริการครบตามจำนวนผู้ป่วยและเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร โดยจัดส่งในเขตพื้นที่ จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 30 เขตพื้นที่ ประกอบด้วย

- |               |               |                 |
|---------------|---------------|-----------------|
| 1. ดุสิต      | 11. คันนายาว  | 21. บางนา       |
| 2. บางซื่อ    | 12. คลองสามวา | 22. ประเวศ      |
| 3. พระนคร     | 13. ภาษีเจริญ | 23. บางคอแหลม   |
| 4. ดินแดง     | 14. บางแค     | 24. ราษฎร์บูรณะ |
| 5. ดอนเมือง   | 15. จอมทอง    | 25. บางขุนเทียน |
| 6. หลักสี่    | 16. ภาษีเจริญ | 26. หนองแขม     |
| 7. สายไหม     | 17. พญาไท     | 27. ทุ่งครุ     |
| 8. คูบอน      | 18. สวนหลวง   | 28. มีนบุรี     |
| 9. บางเขน     | 19. บึงกุ่ม   | 29. ธนบุรี      |
| 10. ราชอินทรา | 20. บางกะปิ   | 30. พระโขนง     |

โดยมีขอบเขตการจ้างเหมาบริการจัดทำอาหารให้ผู้ป่วยพร้อมบริการส่งอาหาร ดังนี้



สรุปงบประมาณในการดำเนินกิจกรรม ตามโครงการ Home Isolation Meal  
ตั้งแต่วันที่ 19 สิงหาคม ถึง 20 กันยายน 2564

รายการ	รายละเอียด	จำนวนเงิน (บาท)
รายได้	การผลิต และบริการจัดส่งอาหารกล่องสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อไวรัส โควโรนา 2019 (COVID – 19) ทั้งสิ้น 1,147 บ้าน บ้านละ 3 มื้อ รวมเป็นอาหารกล่องทั้งหมด 3,441 กล่อง	401,450.00

การผลิต



(ตัวอย่าง)  
อาหาร



บริการจัดส่ง





## รายการส่งมอบอาหารประจำวัน

การส่งมอบอาหารกล่องสำเร็จรูปให้กับผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) “โครงการ Home Isolation Meal” มีการส่งมอบ วันละ 3 มื้อ ตามรายละเอียดของผลิตภัณฑ์/รายการอาหาร ดังนี้

- อาหารประจำวันที่ 19 สิงหาคม ถึง 31 สิงหาคม 2564

วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร			เพิ่มเติมจากรายการอาหารประจำวัน
	เช้า	กลางวัน	เย็น	
19 สิงหาคม 2564	- ข้าวหมูเกาหลี - ไข่ต้ม	- ผัดซีอิ้วหมู	- ข้าวสวย - น้ำพริกปลาสดฟู - ไก่กระเทียม	- น้ำกระเจียว
20 สิงหาคม 2564	- ข้าวหน้าหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว	- ผัดไทยหมูกรอบ	- ข้าวสวย - แกงส้ม - ปลาหนึลทอด (แกะ)	- ก๋วยเตี๋ยว 2 ผล
21 สิงหาคม 2564	- ข้าวผัดกุนเชียง	- ไก่สุกี้ยากี้(น้ำ)	- ข้าวสวย - คั่วกลิ้งหมู - ไข่ต้ม	- น้ำใบเตย
22 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - ต้มเลือดหมู	- ข้าวเหนียว - น่องไก่ทอด น้ำจิ้ม หวาน	- ข้าวสวย - แกงเลียงไก่ฉีก - ทอดมันหัวปลี	- ผลไม้
23 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - ไข่พะโล้ - กระเพราหมูสับ	- ข้าวมันไก่	- ราดหน้าหมูหมัก	- น้ำชিং
24 สิงหาคม 2564	- ข้าวผัดรถไฟ (หมู)	- ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่	- ข้าวสวย - ผัดซีเมาะปลาตุก - ไข่ดาว	- ผลไม้
25 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - ผัดพริกขี้หมูสับ - กุนเชียง	- ข้าวขาหมูครบเครื่อง	- ข้าวสวย - พะแนงหมูมะเขือพวง - ไข่ลูกเขย	- น้ำแกงฮาง
26 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - หมูกรอบผัดพริกแกง - ต้มชุปหมู	- เส้นใหญ่ผัดซีเมาะหมู	- สเต็กหมู - เฟรนฟรายด์	- ผลไม้
27 สิงหาคม 2564	- ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง	- ข้าวสวย - ต้มข่ากระดูกอ่อน - ไข่ต้ม	- ข้าวสวย - ผัดฉ่าปลากะพง - ต้มชุป	- น้ำมะตูม

วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร			เพิ่มเติมจากรายการอาหารประจำวัน
	เช้า	กลางวัน	เย็น	
28 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - แกงจืดมะระยัดไส้ - ทอดมันกุ้ง	- ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ - หมูหวาน - ผักเคียง	- ข้าวสวย - ผัดพริกขิงปลาตุ๋น - ไข่ต้ม	- ผลไม้
29 สิงหาคม 2564	- ข้าวผัดกุ้งเคียง - แดงกวา - ซุปฟัก	- ผัดสปาเก็ตตี้ชีสแมกไก่	- ข้าวสวย - ผัดพริกขิงไก่ใส่ถั่ว - ไข่เจียวมัน	- น้ำผึ้งผสมมะนาว
30 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - ผัดหมูแดงขิงอ่อน - ไข่ต้ม	- บะหมี่หมูแดง - ไข่ต้ม	- ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อน - ผักเคียง และ ผักสด	- น้ำตะไคร้
31 สิงหาคม 2564	- ข้าวสวย - ต้มจืดกะหล่ำปลียัดไส้ - ไก่ทอด	- ผัดหมี่นครศรีธรรมราช	- ข้าวสวย - แกงเขียวหวานไก่ผัดแห้งยอดมะพร้าวอ่อน - ไข่ต้ม	- มันต้มน้ำขิง

### ภาพ ตัวอย่างอาหาร



ข้าวสวย + ปลาตุ๋นผัดพริกขิง + ไข่ต้ม



ข้าวสวย + หมูแดงผัดขิงอ่อน + ไข่ต้ม



- ① ผลไม้
- ② ข้าวขาหมูครบเครื่อง
- ③ ข้าวสวย + ผัดผักรวมดาว + กุนเชียง
- ④ ข้าวสวย + ผัดดกระเพราปลาทอด + ไข่ลูกเขย

● อาหารประจำวันที 1 กันยายน ถึง 20 กันยายน 2564

วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร			เพิ่มเติมจากรายการอาหารประจำวัน
	เช้า	กลางวัน	เย็น	
1 กันยายน 2564	- ข้าวหมูแดง - ไข่ต้ม	- ผัดไทยกุ้งสด	- ข้าวสวย - ต้มจับฉ่ายหมู - หมูทรงเครื่อง	- ท็อฟฟี่เค้ก
2 กันยายน 2564	- ข้าวหน้าไก่เทรียากิ น้ำจิ้มแจ่ว - ไข่ต้ม	- ผัดซีอิ้ว - ปอเปี๊ยะจิว	- ข้าวสวย - ปลาสามรส - ไข่ต้ม	- น้ำกระเจี๊ยบ
3 กันยายน 2564	- ข้าวหน้าหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว	- ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ ปาต่องโก๋จิว - ขนมจีบ	- ข้าวสวย - แกงส้ม - ปลาข้าวสาร	- น้ำกระชาย
4 กันยายน 2564	- ข้าวผัดกุนเชียง - ต้มซุปสาหร่าย	- สุกียากี้แห้ง (ไก่)	- ข้าวสวย - กุ้งลั้งหมู - ไข่ต้ม	- น้ำใบเตย
5 กันยายน 2564	- ข้าวผัดรถไฟหมู คะน้า - ไข่รอก	- ข้าวเหนียวไก่ (นครศรีธรรมราช) น้ำจิ้มหวาน แตงกวา	- ข้าวสวย - แกงเลียงไก่ (ฉีก) - ทอดมันหัวปลี	- ผลไม้
6 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ไข่พะโล้ - ผัดกระเพราหมูสับ	- เส้นใหญ่ผัดซีอิ้วกึ่ง	- ข้าวสวย - แกงป่าลูกชิ้นปลากราย - หมูเชียงใหม่	- ขนมกล้วยนึ่ง
7 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ต้มจับฉ่าย (หมู) - ไข่ตุ๋น	- บะหมี่หมูแดง	- ข้าวสวย - ปลาตุ๋นผัดพริกแกง - ไข่ดาว	- น้ำมะตูม
8 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ผัดผักรวมดาว - กุนเชียง	- ข้าวขาหมู ไข่	- ข้าวสวย - ผัดกระเพราปลาทอด - ไข่ลูกเขย	- ผลไม้
9 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ผัดพริกขิงไก่ ไข่ ถั่วฝักยาว - ต้มซุปไข่หมูสับ	- เส้นหมี่ผัดซีอิ้วหมู	- สเต็กปลาเก๋ร็ดหิมะ	- น้ำสมุนไพร

วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร			เพิ่มเติมจากรายการ อาหารประจำวัน
	เช้า	กลางวัน	เย็น	
10 กันยายน 2564	- ข้าวต้มหมู	- ข้าวสวย - ผัดฉ่าปลา - ทอดมันกุ้ง	- ข้าวสวย - น้ำพริกปลาร้า หวาน ไข่เค็ม ผักสด	- ผลไม้
11 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ต้มจืดแตงกวายัดไส้ - หมูก้อนทอด	- ข้าวหมูแดง	- ข้าวสวย - ปลาตุ๋นพริกขิง - ไข่เจียวมัน	- น้ำมันหมู
12 กันยายน 2564	- ข้าวผัดกุ้ง น้ำซุป	- ข้าวสวย - ผัดกระเพราปลาทอด - ไข่ลูกเขย	- ข้าวสวย - ผัดพริกขิงไก่ - ไข่มัน	- ผลไม้
13 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - หมูผัดขิงอ่อนเห็ดหูหนู - ไก่ทอดสมุนไพร	- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปน้ำผึ้ง เห็ดหอม	- ข้าวสวย - น้ำพริกอ่อน ผักสด - ไข่ต้ม	- น้ำมันหมู
14 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - แกงจืดลูกรอก - ทอดมันปลาทราย	- ผัดหมี่ นครศรีธรรมราช	- ข้าวสวย - ต้มโคล้งไก่ย่าง - ปลาหมึกทอด กระเทียม	- ผลไม้
15 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ต้มเลือดหมู ทรงเครื่อง	- ผัดหมี่โคราช	- ข้าวสวย(ไรเบอร์รี่) - ไข่ต้ม - ปลาเนื้อ	- ท็อฟฟี่เค้ก
16 กันยายน 2564	- ข้าวหมูเกาหลี - ไข่ต้ม	- ผัดซีอิ๊วหมู	- ข้าวสวย - น้ำพริกปลาสด ไก่กระเทียม	- น้ำกระเจียว
17 กันยายน 2564	- ข้าวหน้าหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว	- ผัดไทยหมูกรอบ	- ข้าวสวย - แกงส้ม - ปลานิลทอด (แกะ)	- กลัวยน้ำว่า 2 ผล
18 กันยายน 2564	- ข้าวผัดกุ้งเชียง	- ไก่สุกี้ยากี้(น้ำ)	- ข้าวสวย - ข้าวกล้อง - ไข่ต้ม	- น้ำใบเตย

วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร			เพิ่มเติมจากรายการอาหารประจำวัน
	เช้า	กลางวัน	เย็น	
19 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ต้มเลือดหมู	- ข้าวเหนียว - น่องไก่ทอด น้ำจิ้มหวาน	- ข้าวสวย - แกงเลียงไก่ฉีก - ทอดมันหัวปลี	- ผลไม้
20 กันยายน 2564	- ข้าวสวย - ไข่พะโล้ - กระเพราหมูสับ	- ข้าวมันไก่	- ราดหน้าหมูหมัก	- น้ำชিং

### ภาพ ตัวอย่างอาหาร



ผัดซีอิ้ว + ปอเปี๊ยะจิว



ข้าวสวย + น้ำพริกกลางเรือ หมูหวาน ไข่เค็ม ผักสด



- ① สุกียากี้แห้ง (ไก่)
- ② น้ำใบเตย
- ③ ข้าวสวย + คั่วกลิ้งหมู + ไข่ต้ม
- ④ ข้าวผัดกุ้ง + น้ำซุ๊ป

ผลสำรวจความพึงพอใจในเมนูอาหารที่ชอบมาก  
จากผู้ป่วยผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ผลสำรวจจากการสัมภาษณ์ผู้ป่วยผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ผ่านทางโทรศัพท์  
ในด้านของเมนูอาหาร จำนวน 5 เมนูที่ชอบมากที่สุด อาทิ

1. ผัดไทยกุ้งสด
2. ข้าวคลุกน้ำพริกกลางเรือ
3. ข้าวผัดกุ้ง
4. ผัดกระเพราโบราณ
5. ผัดซีอิ้ว

ประมวลภาพ การดำเนินงานกิจกรรม จากผู้ผลิต ถึง ผู้รับ  
ในโครงการ Home Isolation Meal





ภาคผนวก



## - สำเนา -

### ขอบเขตการจ้างเหมาบริการจัดทำอาหารให้ผู้ป่วยพร้อมบริการส่งอาหารจำนวน ๑ งาน

#### ๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันสถานการณ์ผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาโควิด - 19 มีจำนวนมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีจำนวนผู้ป่วยเพิ่มขึ้นวันละ ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ คนต่อวัน ตั้งแต่เดือนเมษายน ๒๕๖๔ เป็นต้นมา ทำให้มีผู้ป่วยสะสมทั้งในโรงพยาบาล โรงพยาบาลสนาม รวมทั้ง Hospitel ภาครัฐและเอกชน ขณะนี้มีผู้ป่วยครองเตียงวันละ ๒๔,๕๐๐ เตียง ส่งผลทำให้เตียงในโรงพยาบาลเหลือน้อย ทำให้ผู้ป่วยต้องรอเตียงอยู่ที่บ้านเป็นจำนวนมากส่งผลกระทบต่อผู้ป่วยบางรายมีอาการเจ็บป่วยมากขึ้น และบางรายเสียชีวิตระหว่างรอเตียง ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องจัดทีมแพทย์และพยาบาลเพื่อดูแลรักษาผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนาโควิด - 19 ระหว่างรอเข้ารับการรักษาแบบผู้ป่วยในโรงพยาบาล หรือระหว่างรอครบกำหนด ๑๔ วัน หลังจำหน่ายออกจากโรงพยาบาล หรือสถานที่รัฐจัดให้ก่อนกำหนด โดยมีเป้าหมายให้ผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนาโควิด - 19 มีความปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างเหมาะสมตามสภาวะของอาการ และกรณีที่มีอาการมากขึ้นสามารถส่งต่อโรงพยาบาลได้ทันเวลา เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตของผู้ป่วย และตอบสนองนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ด้านสุขภาพวิถีใหม่ New Normal สร้างความมั่นใจและความพร้อมในการจัดการโรคอุบัติใหม่ COVID-19

#### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสโคโรนาโควิด - 19 ระหว่างรอรับการรักษาแบบผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้รับการดูแลอย่างเหมาะสมและปลอดภัย ได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ถูกหลักอนามัย

#### ๓. คุณสมบัติผู้ให้บริการจ้างเหมา

๓.๑ ผู้ให้บริการต้องมีสถานที่ประกอบการและจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลมีเอกสารแสดงว่าเป็นสถานที่ประกอบการที่ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อจัดทำอาหารพร้อมบริการขนส่งอาหาร

๓.๒ ผู้ประกอบการ ที่รับเหมาบริการต้องมีระบบการขนส่งที่มีประสิทธิภาพ เป็นมาตรฐาน และมีอุปกรณ์บรรจุขณะทำการขนย้ายที่สะอาด ปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐานการประกอบอาชีพตามหลักวิชาการ

#### ๔. ขอบเขตงาน

##### ๔.๑ การจัดทำอาหารผู้ป่วย

๔.๑.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน จำนวน ๓ มื้อ (เช้า กลางวัน เย็น) โดยยึดหลักคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ถูกหลักอนามัย

๔.๑.๒ จัดทำเมนูอาหารให้ผู้ว่าจ้าง สำหรับใช้กำหนดเมนูให้ผู้ป่วยเป็นรายวัน รายสัปดาห์หรือตามที่ผู้ว่าจ้างเห็นสมควร โดยกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า ๑๔ วัน หากมีการเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารผู้รับจ้างต้องส่งให้ผู้ว่าจ้างตรวจสอบก่อนทุกครั้ง และต้องได้รับอนุมัติทุกครั้ง

๔.๑.๓ หากผู้ว่าจ้างขอปรับเปลี่ยนเมนูอาหารจากที่เคยกำหนดไว้ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน

๔.๑.๔ อาหาร ๑ ชุด ประเภทอาหารจานเดียว ควรเสริมด้วยผลไม้หรือของหวานที่เหมาะสม ถ้าเป็นอาหารประเภทชุดควรประกอบด้วย ข้าวหุงสุกนุ่ม กับข้าว ๒ อย่าง พร้อมผลไม้หรือของหวาน ๑ อย่าง หรือน้ำสมุนไพร

๔.๑.๕ อาหารอิสลาม ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในการปรุงประกอบอาหาร รวมถึงการแยกใช้ภาชนะต่างหากให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอย่างเคร่งครัด

๔.๑.๖ อาหารเจ หรือมังสวิวัติ ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ ใช้ส่วนประกอบของแหล่งอาหารประเภทโปรตีนให้มีความหลากหลาย รวมถึงมีการแยกใช้ภาชนะต่างหากให้ถูกต้อง ตามกรรมวิธีในการปรุงประกอบอาหารชนิดนี้

๔.๑.๗ ผู้ป่วยรายที่ระบุประวัติแพ้อาหาร/แพ้นม ต้องมีการคัดเลือกและปรับเปลี่ยนประเภทวัตถุดิบ ที่ใช้หรือชนิดของนม ที่ไม่ส่งผลต่ออาการแพ้ของผู้ป่วย โดยเลี่ยง หรืองดในการหาวัตถุดิบเหล่านั้นมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารโดยเด็ดขาด

#### ๔.๒ การจัดส่งอาหาร

๔.๒.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดส่งให้ถึงที่พักผู้ป่วยไม่เกินเวลา ๐๙.๐๐ น. ของทุกวัน

๔.๒.๒ การจัดส่งอาหารให้มีการบรรจุในภาชนะปกปิดมิดชิดรักษาอุณหภูมิของอาหารเพื่อมิให้เกิด การบูดเสียได้โดยง่ายในระหว่างวัน

๔.๒.๓ บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหารควรได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีช่องกั้นแบ่งอาหาร พร้อมอุปกรณ์ซ้อนส้อม ประเภทวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยของผู้ป่วยทุกครั้งที่ในการส่งบริการ อาหาร และงดการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทโฟมทุกชนิด

๔.๒.๔ ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งผลการดำเนินการการส่งมอบอาหารให้กับผู้ว่าจ้างทุกวันหลังจาก ดำเนินการจัดส่งเรียบร้อยแล้ว

๔.๒.๕ ผู้รับจ้างจะต้องไม่จ้างช่วงอีกทอดหนึ่ง

๔.๒.๖ พนักงานจัดส่งจะต้องมีพฤติกรรมบริการที่ดี มีความสุภาพ เรียบร้อย แต่งกายสุภาพ

๔.๒.๗ พนักงานจัดส่งจะต้องปฏิบัติตามมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม เพื่อป้องกันการติดเชื้อโรค และการแพร่กระจายเชื้อโรค ประกอบด้วย เว้นระยะห่าง สวมหน้ากากอนามัย ล้างมือด้วยสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ และรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

#### ๕. เงื่อนไขเฉพาะ

๕.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครตอนเหนือ ประกอบไปด้วย พื้นที่เขตดุสิต เขตพญาไท เขตบางซื่อ เขตลาดพร้าว เขตบางเขน เขตหลักสี่ เขตดอนเมือง เขตสายไหม เขตบึงกุ่ม เขตคันนายาว รวมถึงพื้นที่บางส่วนของ เขตราชเทวี เขตจตุจักร เขตวังทองหลาง เขตบางกะปิ เขตมีนบุรี และเขตคลองสามวา

๕.๒ ผู้รับจ้างต้องติดต่อประสานงานผู้ป่วยที่เข้าโครงการ Home Isolation เพื่อช่วยเหลือทำการนัดหมาย จัดส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๕.๓ ผู้รับจ้างต้องทำรายงาน รวบรวมจำนวนและรายงานจัดหาอาหารพร้อมบริการขนส่งอาหารประกอบด้วย ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวผู้ป่วย สถานที่จัดส่งและวันที่ส่งอาหาร แต่ละรายการและค่าใช้จ่าย โดยรวบรวมแจ้งเป็น ไฟล์เอกสาร เพื่อประกอบในการเบิกจ่ายเงิน (๓ งวด)

๕.๔ ผู้รับจ้างต้องรักษาข้อมูลผู้ป่วยไว้เป็นความลับและไม่เปิดเผยแก่ผู้ใดยกเว้นได้รับอนุญาตจากผู้รับผิดชอบ ของสถาบันทันตกรรม เป็นลายลักษณ์อักษร

๕.๕ ระยะเวลาการดำเนินการ กำหนดระยะเวลา ๑๔ วัน สำหรับผู้ป่วยจำนวน ๒๐๐ ราย เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ หรือเมื่อมีการใช้บริการครบตามจำนวนผู้ป่วยและเงินงบประมาณ ที่ได้รับจัดสรร

๕.๖ เงื่อนไขการชำระเงิน กำหนดการจ่าย แบ่งเป็น ๓ งวด ทุก ๑๕ วัน โดยเบิกจ่ายตามค่าจ้างเหมาที่เกิดขึ้นจริง

ใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง

ผู้ขาย/ผู้รับจ้าง คริวสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 ที่อยู่ เลขที่ ๒๙๕ ถนนนครราชสีมา  
 แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต  
 กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐  
 โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๔ ๕๔๐๒  
 มือถือ ๐๘๙-๑๐๕๖๘๖๙  
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ๐๙๙๔๐๐๐๑๖๒๒๘๖  
 เลขที่บัญชีเงินฝากธนาคาร ๑๓๑๐๗๓๘๐๓๒  
 ชื่อบัญชี SUANDUSIT UNIVERSITY  
 ธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาราชวิถี

ใบสั่งซื้อ/สั่งจ้างเลขที่ ๙๒๘ /๒๕๖๔  
 วันที่.....จ.บ.ส.ค. ๒๕๖๔.....  
 ส่วนราชการ สถาบันทันตกรรม  
 ที่อยู่ เลขที่ ๔๐ ซอยติวานนท์ ๑๔  
 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง  
 จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐  
 โทรศัพท์ ๐ ๒๕๔๗ ๐๓๖๒ - ๓  
 โทรสาร ๐ ๒๕๔๗ ๐๓๖๙  
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี  
 ๐๙๙๔๐๐๐๒๔๑๖๐๗

ตามที่ คริวสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เสนอราคาไว้ต่อสถาบันทันตกรรม ซึ่งได้รับราคา  
 และตกลง ซื้อ/จ้าง ตามรายการดังต่อไปนี้

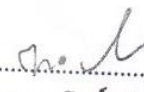
ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท/วัน)	จำนวนเงิน (บาท)
๑.	<p>จ้างเหมาจัดทำอาหารพร้อมบริการส่งอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จำนวน ๑ งาน รายละเอียดดังนี้</p> <p>- สำหรับค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารพร้อมบริการส่งอาหาร (๓๕๐ บาท/วัน x ๒๐๐ ราย x ๑๔ วัน) ในพื้นที่กรุงเทพมหานครตอนเหนือ ได้แก่ พื้นที่เขตดุสิต เขตพญาไท เขตบางซื่อ เขตลาดพร้าว เขตบางเขน เขตหลักสี่ เขตดอนเมือง เขตสายไหม เขตบึงกุ่ม เขตคันนายาว รวมถึงพื้นที่บางส่วนของเขตราชเทวี เขตจตุจักร เขตวังทองหลาง เขตบางกะปิ เขตมีนบุรี และเขตคลองสามวา</p> <p>***หมายเหตุ</p> <p>- ระยะเวลาระหว่างวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔</p> <p>- ราคาที่เสนอรายละเอียดดังนี้</p> <p>๑. จำนวนอาหารสำเร็จรูปบรรจุกล่อง ๓ มื้อ/ราย/วัน</p> <p>๒. น้ำสมุนไพร ๑ ขวด / ผลไม้ ๑ แพ็ค (วัน)</p> <p>๓. ค่าขนส่ง (วัน)</p> <p>เงื่อนไข : การชำระเงิน แบ่งชำระเป็น ๓ งวด เมื่อเริ่มบริการ</p>	๒๐๐	ราย	๓๕๐.๐๐	๙๘๐,๐๐๐.๐๐
(เก้าแสนแปดหมื่นบาทถ้วน)		รวม มูลค่าสินค้า			๙๘๐,๐๐๐.๐๐
		รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗%			๐.๐๐
		รวม จำนวนเงินทั้งสิ้น			๙๘๐,๐๐๐.๐๐

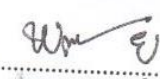
การซื้อ/จ้าง อยู่ภายใต้เงื่อนไขต่อไปนี้

๑. กำหนดส่งมอบภายใน - วัน นับถัดจากวันที่ผู้ขาย/ผู้รับจ้างได้รับใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง
๒. ครบกำหนดส่งมอบวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔
๓. สถานที่ส่งมอบ.....
๔. ระยะเวลารับประกัน -
๕. สงวนสิทธิ์ค่าปรับกรณีส่งมอบเกินกำหนด โดยคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑ ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบแต่จะต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐.๐๐ บาท
๖. ส่วนราชการสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับมอบถ้าปรากฏว่าสินค้านั้นมีลักษณะไม่ตรงตามรายการที่ระบุไว้ในใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง กรณีนี้ผู้ขาย/ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการเปลี่ยนใหม่ให้ถูกต้องตามใบสั่งซื้อ/สั่งจ้างทุกประการ
๗. กรณีงานจ้าง ผู้จ้างจะต้องไม่เอางานทั้งหมดหรือแต่บางส่วนแห่งสัญญาไปจ้างช่วงอีกทอดหนึ่ง เว้นแต่การจ้างช่วงงานแต่บางส่วนที่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้างแล้ว การที่ผู้ว่าจ้างได้อนุญาตให้จ้างช่วงงานแต่บางส่วนดังกล่าวนั้น ไม่เป็นเหตุให้ผู้รับจ้างหลุดพ้นจากความรับผิดชอบหรือพ้นหน้าที่ตามสัญญา และผู้รับจ้างจะยังคงต้องรับผิดชอบในความผิดและความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างช่วง หรือของตัวแทนหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างช่วงนั้นทุกประการ กรณีผู้รับจ้างไปจ้างช่วงงานแต่บางส่วนโดยฝ่าฝืนความในวรรคหนึ่ง ผู้รับจ้างต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๐ (สิบ) ของวงเงินของงานที่จ้างช่วงตามสัญญา ทั้งนี้ไม่ตัดสิทธิผู้ว่าจ้างในการบอกเลิกสัญญา
๘. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ หน่วยงานของรัฐสามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาหรือข้อตกลงของคู่สัญญาเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

หมายเหตุ :

๑. การติดอากรแสตมป์ให้เป็นไปตามประมวลกฎหมายรัษฎากร หากต้องการให้ใบสั่งซื้อ/สั่งจ้างมีผลตามกฎหมาย
๒. ใบสั่งซื้อ/สั่งจ้างนี้อ้างอิงตามเลขที่โครงการ.....  
 ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารพร้อมบริการส่งอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)  
 จำนวน ๑ งาน ตามประกาศสถาบันทันตกรรม ลงวันที่..... ๑๖ ส.ค. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....  ..... ผู้สั่งซื้อ/สั่งจ้าง  
 (นางสาวสุมนา โพธิ์ศรีทอง)  
 ทันตแพทย์ชำนาญการพิเศษ ด้านทันตกรรม  
 รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสถาบันทันตกรรม  
 วันที่..... ๑๖ ส.ค. ๒๕๖๔ .....

ลงชื่อ.....  ..... ผู้รับใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง  
 (นางสาวพิศวันท์ รุ่งวงษ์)  
 วันที่.....

เลขที่โครงการ..... ๖๕๐ ๘๓๑๔๓๒๓๕๓ .....

เลขคুমสัญญา..... ๖๕๐ ๘๑๔๓๕๒๖๓๘ .....



## โครงการ Home Isolation Meal

การผลิตและบริการจัดส่งอาหารกล่องสำเร็จรูป  
สำหรับผู้ป่วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



วิดิทัศน์ สำนักกิจการพิเศษ 2021



**Dusitproduct**  
[www.dusitproduct.dusit.ac.th](http://www.dusitproduct.dusit.ac.th)



สำนักกิจการพิเศษ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
02-244-5370-5