

**การเปิดเผยราคากลางและการคำนวณราคากลางการจัดซื้อจัดจ้างซึ่งมีใช้งานก่อสร้าง
ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารผู้ป่วยสำเร็จรูป โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2559

หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 7,825,600.- บาท (เจ็ดล้านแปดแสนสองหมื่นห้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

3. วันที่กำหนดราคากลาง กรกฎาคม 2558

3.1 จัดซื้ออาหารสำเร็จรูปผู้ป่วย สำหรับผู้ป่วยพิเศษ / สามัญ ที่รับประทานอาหารธรรมดาทั่วไป
อาหารอ่อน หรืออาหารบำบัดโรค รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 7,825,600.- บาท (เจ็ดล้านแปดแสนสองหมื่น
ห้าพันหกร้อยบาทถ้วน) (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)

4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

4.1 คำนวณราคากลาง (ราคาอ้างอิง) การกำหนดค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารสำหรับผู้ป่วยของหน่วย
บริการในสังกัดกรมสุขภาพจิต

5. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง

6.1 นางอัมพร	ตุลสุข
6.2 นางสุภรัตน์	เวชสุวรรณ
6.3 นางบุญเรือง	ร่วมแก้ว
6.4 นางฉัญฐาภรณ์	เป้าเรือง
6.5 นางกาญจน์กนก	สุรินทร์ชมพู
6.6 นางสาวจิราภรณ์	ประดิษฐ์ด้วง

**รายละเอียดประกอบการจัดซื้ออาหารสำเร็จรูปผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์**

ตามประกาศ.....เลขที่.....ลงวันที่.....
(สำหรับผู้ป่วยพิเศษ / สามัญ ที่รับประทานอาหารธรรมดาทั่วไป อาหารอ่อน หรืออาหารบำบัดโรค)
ภายในวงเงิน 7,825,600 บาท

1. คุณสมบัติของผู้ขาย ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- 1.1 เป็นบุคคลธรรมดา / นิติบุคคล / คณะบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร
- 1.2 ผู้ขายจะต้องจัดดำเนินการเองโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง
- 1.3 ผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานการกระจายสารอาหารสำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวันสำหรับผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด

2. ข้อกำหนดของผู้ขาย

- 2.1 ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้ขาย พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน
- 2.2 บุคลากรของผู้ขายทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ ในสถานบริการของรัฐเป็นประจำทุกปี โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรงและโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ต้องทำการตรวจเพาะเชื้อ X – Ray ปอด เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและป้องกันโรค โดยมีเอกสารรับรองผลการตรวจก่อนเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย
- 2.3 บุคลากรทุกคนของผู้ขายต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหารจำนวนมากและเป็นผู้ที่มีมารยาทตลอดจนพฤติกรรมบริการที่ดี
- 2.4 บุคลากรทุกคนของผู้ขายต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหารและด้านโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร พฤติกรรมบริการก่อนเริ่มดำเนินการ และมีการอบรมซ้ำเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดดำเนินการอบรม
- 2.5 มีรูปแบบสุขภาพเรียบร้อยเหมาะสมและสะอาดตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (เสื้อปฏิบัติการสีขาว กางเกงสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม ผ่ากันเป็นอนพร้อมหมวกคลุมผมสีขาว รองเท้าหุ้มส้น ฯลฯ)
- 2.6 ผู้ขายจะต้องมีโภชนาการประจำร้านหรือบริษัท และจะต้องขึ้นปฏิบัติงานทุกวันอย่างน้อย 1 คน/วัน โดยจะต้องมีวุฒิจบการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ
- 2.7 ผู้ขายและบุคลากรของผู้ขายต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลในด้าน สุขาภิบาลอาหาร และการพัฒนาคุณภาพงานโดยเคร่งครัด
- 2.8 หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากโรงพยาบาล ผู้ขายต้องรีบแก้ไขทันที
- 2.9 ผู้ขายต้องจ้างพนักงานในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดขอนแก่นวันละ...300....บาทต่อวันตามประกาศกระทรวงแรงงานฉบับที่6.....
- 2.10 ผู้ขายและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงครัวโรงพยาบาลครบถ้วน 30 ข้อ

3. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีดังนี้

3.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหารดังนี้

ชนิดของอาหาร	พลังงาน	โปรตีน (ร้อยละ)	คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ)	ไขมัน (ร้อยละ)
อาหารธรรมดาพิเศษ				
- ชาย	2,400	18	52	30
- หญิง	2,200	18	52	30
อาหารธรรมดาสามัญ				
- ชาย	2,200	15	55	30
- หญิง	2,000	15	55	30
อาหารอ่อนพิเศษ	2,000	20	50	30
อาหารอ่อนสามัญ	1,800	15	55	30
อาหาร Tube feeding	1,000	15	55	30
อาหารเหลวใส	800	2 กรัม (1%)	198 กรัม (99%)	-
อาหารเหลวข้น	600-1,000	24 กรัม (16%)	109 กรัม (73%)	7.5กรัม (11%)
อาหารธรรมดาเบาหวาน	1,800	15-20	50-60	30-35
อาหารอ่อนเบาหวาน	1,800	15-20	50-60	30-35
อาหารจำกัดโซเดียม	1,800 (Na 2,500)	15 -20	50-60	30-35
อาหารอ่อนจำกัดโซเดียม	1,800 (Na 2,500)	15-20	50-60	30-35
อาหารลดพลังงาน	1,800	15	55	30
	2,000	15	55	30
อาหารเพิ่มพลังงาน	2,300	20	50	30
อาหารจำกัดไขมัน	1,800	15-20	50-60	20-25
อาหารอ่อนจำกัดไขมัน	1,800	15-20	50-60	20-25
อาหารลดโปรตีน	2,000	10-15	50-60	30-35
อาหารเพิ่มโปรตีน	2,300	25	50	25
อาหารบำบัดพิษสุราเรื้อรัง	2,300	25	50	25

3.2 ปริมาณน้ำหนักรับประทานที่ต้องให้ผู้ป่วยรับประทาน

ก) อาหารพิเศษธรรมดาต่อคนต่อวัน

อาหารเช้า

- ข้าวต้มเปล่า 700 กรัม หรือข้าวต้มเครื่อง 700 กรัม
- ในอาหาร 2 อย่างมีเนื้อสัตว์สุกน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 2 ส่วน
- ไข่ไก่เบอร์ 1 จำนวน 1 ฟอง
- นมกล่อง หรือนมถั่วเหลือง หรือเครื่องดื่มธัญพืช 1 กล่อง 250 ซีซี
- ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของตารางผลไม้แต่ละชนิด ตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยกำหนดไว้
- ในอาหารแต่ละอย่างมีน้ำหนักรวมไม่ต่ำกว่า 200 กรัม เป็นผักสดไม่ต่ำกว่า 150 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้) และเป็นเนื้อสัตว์สุกไม่ต่ำกว่า 30 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 1 ส่วน

อาหารกลางวันและอาหารเย็น

- ข้าวสวย 400 กรัมหรือข้าวเหนียวสุก 400 กรัมหรือก๋วยเตี๋ยว 700 กรัมหรือบะหมี่ 2 ก้อน
- ในอาหาร 2 อย่างมีเนื้อสัตว์สุกน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 2 ส่วน
- ผักสด 300 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น ฟักทองบวช กล้วยบวชชี มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 200 กรัม โดยจะต้องมีลักษณะเนื้อและน้ำสมดุลกันและกำหนดผลไม้เทียบเท่า 1 ส่วน
- ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของตารางผลไม้แต่ละชนิด ตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยกำหนดไว้

อาหารว่าง

- นมกล่อง 1 กล่อง (250 ซีซี) หรือน้ำผลไม้ 1 กล่อง หรือเครื่องดื่มธัญพืช 250 ซีซี
- ขนมเบเกอรี่ 1 ชิ้น (4-5 ชิ้นคำแล้วแต่ละชนิดของขนม) หรือผลไม้ 1 ส่วน

ข) อาหารสามัญธรรมดาต่อคนต่อวัน

อาหารเช้า

- ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยวหนัก 700 กรัม
- ในอาหาร 1 อย่างมีเนื้อสัตว์สุกน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 30 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 1 ส่วน
- ผักสด 100 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- โอวัลตินชงร้อนหรือน้ำเต้าหู้ร้อนตักละ 7,500 ซีซี จำนวน 4 ตักโดยจะต้องมีรสชาติตามมาตรฐานกำหนด
- กล้วยน้ำว้า หรือแตงโม 1 ส่วน (สลับวันเว้นวัน)

อาหารกลางวัน

- ข้าวสวย 400 กรัมหรือก๋วยเตี๋ยว 700 กรัมหรือบะหมี่ 2 ก้อน
- ในอาหาร 1 อย่างมีเนื้อสัตว์สุกน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 30 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 1 ส่วน
- ผักสด 200 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น ฟักทองบวช กล้วยบวชชี มีน้ำหนัก 150 กรัม โดยมีลักษณะเนื้อและน้ำสมดุลกันและกำหนดผลไม้เทียบเท่า 1 ส่วน
- ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของผลไม้แต่ละชนิดตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย

อาหารเย็น

- ข้าวสวย 400 กรัม หรือข้าวเหนียวสุก 400 กรัม
- มีเนื้อสัตว์สุก 30 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 2 ส่วนในอาหาร 2 อย่าง
- ในอาหารแต่ละอย่างมีน้ำหนักรวมไม่ต่ำกว่า 200 กรัม เป็นผักสดไม่ต่ำกว่า 120 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้) และเป็นเนื้อสัตว์สุกไม่ต่ำกว่า 30 กรัมหรือ 1 ส่วน

หมายเหตุ

- ทุกวันจันทร์ พุธ ศุกร์ อาหารสามัญมื้อกลางวันเป็นอาหารอีสาน มีข้าวเหนียวหนึ่งทุกสัปดาห์
- ทุกวันอังคาร พฤหัสบดี อาหารสามัญมื้อเช้าเป็นอาหารจานเดียวประเภทข้าวราดแกงหรือผัดทุกสัปดาห์

3.3 อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยแพทย์จะเป็นผู้วินิจฉัยแล้วสั่งอาหารเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยเป็นรายๆ เช่น

- อาหารเบาหวาน/อาหารพลังงานต่ำ กำหนดให้ผลไม้แทนขนมในมื้ออาหารนั้นๆ
- อาหารจำกัดโซเดียม กำหนดให้งดอาหารที่มีโซเดียมสูง และให้ใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหารโซเดียมต่ำ
- อาหารโปรตีนสูง/อาหารพลังงานสูง กำหนดให้เนื้อสัตว์เพิ่มอีก 1 ส่วนในมื้ออาหาร และ/หรือเสริมด้วยอาหารเสริม เช่น นม น้ำเต้าหู้ ไข่ น้ำหวาน อาหารทางการแพทย์ เป็นต้น
- อาหารอ่อน กำหนดให้มันนึ่งหรือน้ำเต้าหู้หรือโอวัลตินร่วมกับข้าวต้มทุกมื้อ

หมายเหตุ ปัจจุบันมียอดผู้ป่วยเฉพาะโรค ประมาณ 30 รายต่อวัน

4. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

อาหารเช้า ผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่างหรือ
- ข้าวต้ม กับข้าว 1 อย่างหรือ
- ข้าวต้มเครื่องหรือ
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป

ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง โอวัลตินหรือนม ไข่ลวกหรือ
- ข้าวต้ม กับข้าว 2 อย่าง โอวัลตินหรือนม ไข่ลวก ผลไม้หรือ
- ข้าวต้มเครื่อง โอวัลตินหรือนม ไข่ลวก ผลไม้

อาหารกลางวัน ผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่าง หรือ
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป แกงจืด ขนมหรือผลไม้

ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนม และผลไม้
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป อาหารว่าง ขนมผลไม้

อาหารเย็น

ผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย หรือข้าวเหนียว กับข้าว 2 อย่าง หรือ
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป หรือแกงจืด

ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนมหรือผลไม้ หรือ
- อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุป ขนมหรือผลไม้

อาหารว่าง

ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย

- ขนม (เบเกอรี่) หรือผลไม้ และเครื่องดื่ม (นม)

5. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

5.1 กำหนดเวลาเป็น 3 มื้อ สำหรับผู้ป่วยสามัญ และ 4 มื้อ สำหรับผู้ป่วยพิเศษ

อาหารเช้า ระยะเวลาบริการ 07.00 – 07.30 น.

<u>อาหารกลางวัน</u>	ระยะเวลาบริการ	11.00 – 12.00 น.
---------------------	----------------	------------------

อาหารว่าง ระยะเวลาบริการ 14.30 – 15.00 น.

อาหารเย็น ระยะเวลาบริการ 17.00 – 17.30 น.

หรือตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด (กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมีหลักอย่างน้อย 30 นาที - 1 ชั่วโมง) ยกเว้นกรณีที่มีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ขายจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

5.2 ผู้ขายจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังโรงเลี้ยงอาหารผู้ป่วย ณ ตึกขงโค, ตึกศรित्रัง, ตึกฝ้ายคำ และ ตึกเฟื่องฟ้า ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.3 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด หากอุปกรณ์และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้ขายจะต้องจัดหาเพิ่ม

5.4 ผู้ขายจะต้องจัดบุคลากรมาบริการตักเสิร์ฟอาหารให้ถึงผู้ป่วย อย่างน้อยตักละ 1 คน/มื้อ โดยผู้ขายจะต้องเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ผู้ป่วยรับประทานเพื่อนำไปล้างทำความสะอาด ณ ฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลฯ ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.5 ผู้ขายจะต้องเก็บถังเศษอาหารกลับมายังฝ่ายโภชนาการ พร้อมทั้งทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังบริการเสร็จสิ้นทุกครั้ง และจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.6 ผู้ขายต้องจัดบุคลากรสำหรับทำความสะอาดภายใน ภายในนอกฝ่ายฯ หรือกำหนดผู้รับผิดชอบการทำความสะอาดประจำวัน

6. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ/โภชนากร ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุ
บริโภคตลอดกระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน

กำหนดเวลาในการชั่งน้ำหนักอาหาร

มื้ออาหาร	อาหารสด	อาหารสุก	เวลาออกจากฝாயา	ถึงตึกผู้ป่วย
เช้า	06.15 น.	06.30 น.	06.45 น.	07.00 น.
กลางวัน	10.00 น.	10.30 น.	10.45 น.	11.00 น.
เย็น	14.00 น.	16.00 น.	16.45 น.	17.00 น.

วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง และวัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

6.1 วัสดุบริโภคอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีความชื้นต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ก) อาหารแห่งประเพณีธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งแปรรูปต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเพณีนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

ข) อาหารแห่งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีสารปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว, สีสังเคราะห์, ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

ค) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพจากองค์การอาหารและยาและมีคุณลักษณะตามมาตรฐาน เช่น

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญคือเลขทะเบียนตำรับอาหารครบถ้วน เครื่องหมายรับรองอย. มอก. แสดงการรับรองคุณภาพ
- การบรรจุที่บ่มห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืชเช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิผสมข้าวกล้องหอมมะลิสำหรับผู้ป่วยพิเศษ และข้าวสารเจ้า 5% ผสมข้าวกล้องหอมมะลิสำหรับผู้ป่วยสามัญ

6.2 วัสดุบริโภคอาหารสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆ ดังกล่าวนี้อยู่ส่วนใหญ่มาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาดก่อนการเตรียมปรุง

- ผัก ควรสด สะอาด ไม่เหี่ยวช้ำคัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย ส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกหึ่งก่อนและล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนดหรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านใช้เวลานาน 2 นาที หรือล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- เนื้อสัตว์จะต้องสด มีลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์ของรัฐบาลหรือจากแผงที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ ล้างทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดและแยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง 0 °C รอกการปรุง 5 °C – 7°C) บรรจุใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

6.3 ขนมหอยต่างๆ ให้ใช้จากธรรมชาติ เช่น สลัดเตย ฯลฯ

6.4 ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนดเอง ตาม (ข้อ 3) คำนวณตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ ก่อนนำไปประกอบอาหารจะต้องชั่งอาหารดิบที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้ว เนื้อสัตว์จะต้องนึ่ง ไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง

6.5 เครื่องปรุงรสต่างๆ ต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนด

6.6 ผลไม้ ขนมหอย เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามโรงพยาบาลฯ กำหนดให้ในแต่ละวัน

7. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

7.1 การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ระดับคะแนน	ต่ำกว่า 60	- ยกเลิกสัญญาทันที
ระดับคะแนน	61 - 69	- ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	70 - 79	- พอใช้
ระดับคะแนน	80 - 89	- ดี
ระดับคะแนน	90 - 100	- ดีมาก

หมายเหตุ ผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับ ดีขึ้นไป

7.2 การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตาม ข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในด้านต่างๆดังนี้

- สถานที่เก็บอาหารสด/อาหารแห้ง
- สถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง/หั่น/บล็อก)
- สถานที่ประกอบอาหาร
- สถานที่วางและเก็บอาหารที่ปรุงสุกเสร็จ
- สถานที่จัดสำหรับอาหาร
- สถานที่ล้างและเก็บภาชนะ
- ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย และการจัดบริการอาหารผู้ป่วย
- การจัดเก็บภาชนะที่ใช้แล้ว จากการเลี้ยงอาหารผู้ป่วยเพื่อไปทำความสะอาด
- สถานที่จัดเก็บเศษอาหารและขยะ
- มีถังดักไขมัน (และการทำความสะอาด)

7.3 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหารดังนี้

- สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย
- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาดที่ใช้เฉพาะปฏิบัติงาน (เสื้อปฏิบัติการสีขาว กางเกงสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม)
- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัวสีขาว
- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไมลื่น (หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา ไม่ผูกข้อมือหรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้วมือ
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อน และเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับเช็ดผ้า ผ่ากันเปื้อนหรือผ้าที่ไม่สะอาด
- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรงโดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภค ต้องใช้อุปกรณ์ หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหาร ต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณที่สัมผัสอาหารไม่ใช้มือเช็ด หรือ ภาชนะที่ล้างทำความสะอาดแล้ว
- ขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- ดูแลทำความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

7.4 วิธีการจัดส่งอาหารให้ผู้ป่วย

- จัดส่งอาหารออกจากฝ่ายโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่และขนส่ง ภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ. ตึกผู้ป่วย
- รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย
- การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน ภายนอกรถเข็น หลังบริการอาหารทุกมื้อโดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้อรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

8. สถานที่ประกอบการ อาคารโภชนาการโรงพยาบาลฯ และพร้อมจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกลักษณะ ตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

8.1 ผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้ขายเอง จะต้องปฏิบัติตาม (ข้อ 7.2)

8.2 กรณีผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของทางโรงพยาบาลฯ จะต้องรับผิดชอบการชำรุดเสียหาย ให้เป็นตามสภาพดีเหมือนเดิม

8.3 ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า

8.4 ผู้ขายจะต้องรักษาความสะอาดภายในฝ่ายโภชนาการดังนี้

- วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ต่างๆ ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับการวางอาหาร ภาชนะ และการเตรียมปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องทำความสะอาดวัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ให้สะอาดอยู่เสมอ
- พื้น ในระหว่างวันควรมีการเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ และบริเวณที่เลอะเปื้อน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด
- การล้างพื้น ควรล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน และขัดพื้นอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยใช้แปรงหรือเครื่องขัดพร้อมด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ใช้ไม้ปาดน้ำให้หมดและเช็ดให้แห้ง
- การวางเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด ไม้ถูพื้น ควรวางแขวนเอาด้ามขึ้น จัดวางในที่จัดไว้โดยเฉพาะ ที่ไม่ปนเปื้อนกับอาหารและภาชนะ
- โต๊ะ เคาน์เตอร์ ควรใช้ผ้าเช็ดตลอดเวลาที่มีการเลอะเปื้อนในขณะใช้งานและควรมีการขัดล้างให้สะอาด ทั้งหมด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานแต่ละวัน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ขัด เช็ด ถูให้ทั่วทั้งบนโต๊ะ ขอบโต๊ะ ขาโต๊ะ และใต้โต๊ะ และก่อนการใช้โต๊ะ
- เคาน์เตอร์ในตอนเช้า ควรเช็ดทำความสะอาดก่อนใช้งาน
- ผนัก ควรเช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าหรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาด ทุกส่วน โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟที่มีคราบมันต้องใช้น้ำยาที่สามารถขจัดคราบไขมันได้ดี เช็ดทำความสะอาดทุกวัน
- เพดาน มุงสวด โคมไฟ พัดลม ควรมีการทำความสะอาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- ที่ดูดควัน ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาที่กำจัดคราบไขมันได้ดี และถอดส่วนตะแกรงกรอง ออกขัดทุกครั้ง
- ตู้เย็น ควรทำความสะอาดประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เช็ดทำความสะอาดทั้งภายนอก ภายในด้วยน้ำยา ทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง ขอบยางประตูก็มีเชื้อราควรทำความสะอาด อย่างสม่ำเสมอ
- ห้องน้ำ ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคอย่างทั่วถึงทั้งโถส้วม อ่างล้างมือ พื้น ผนัก ในระหว่างวันและหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ควรจัดให้มีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนสวมเข้า ห้องน้ำโดยเฉพาะเพื่อป้องกัน การกระจายเชื้อโรคออกมาสู่ห้องครัว
- อ่างล้างต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดทั้งภายในอ่าง รอบอ่าง ใต้อ่าง และบริเวณโดยรอบ ด้วย น้ำยาทำความสะอาด และเช็ดปาดน้ำให้แห้งอยู่เสมอ
- น้ำยาทำความสะอาดทุกชนิดที่นำมาใช้ต้องระบุส่วนผสมของน้ำยาโดยละเอียด

9. การแจ้งสั่งทำ โรงพยาบาลฯ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญ/พิเศษ ให้ทราบภายในเวลา 15.00 น.

10. การส่งมอบ

- 10.1. ผู้ขายต้องสั่งซื้ออาหารสดตามปริมาณและรายการที่โรงพยาบาลกำหนด
- 10.2. ผู้ขายต้องส่งอาหารสดทุกประเภท ให้คณะกรรมการตรวจสอบ เพื่อให้ได้อาหารที่ถูกต้องตามคุณลักษณะที่ดีของอาหารแต่ละประเภททุกวัน ในเวลา 8.00 น. ณ ฝ่ายโภชนาการก่อนการเตรียมอาหารในแต่ละวัน
- 10.3. ผู้ขายต้องเตรียมอาหารตามมาตรฐานอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดและให้โรงพยาบาลตรวจสอบปริมาณอาหารดิบก่อนการประกอบทุกครั้ง
- 10.4. วิธีการตรวจสอบปริมาณอาหารดิบ อาหารสุก โรงพยาบาลกำหนดตามหลักปฏิบัติด้านโภชนาการ
- 10.5. ผู้ขายต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับก่อนการบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้ขายจะต้องปรับปรุงแก้ไขใหม่ทันที
- 10.6. กรณีผู้ขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก 1,000 บาท จากการแก้ไขปัญหาโรงพยาบาลฯ ที่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในมือนั้น และถ้าผู้ขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา 3 ครั้ง ผู้ซื้อมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

11. การตรวจรับ ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง 3 มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้ขายต้องรับผิดชอบอาหารในมือใดมือหนึ่งที่เหลือของวันนั้นด้วยและจะต้องรับผิดชอบในรายละเอียด ข้อ 10.6 ด้วย

12. การจ่ายเงิน โรงพยาบาลฯจะเบิกจ่ายเงินตามยอดเวชสถิติของโรงพยาบาลฯ โดยจะจ่ายให้ผู้ขายเดือนละ 2 ครั้ง

13. ระยะเวลาในการทำสัญญาจะซื้อจะขาย
จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2558 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2559

14. กำหนดการยื่นราคา 120 วัน

15. จำนวนผู้ป่วยต่อวัน ผู้ป่วยสามัญ ประมาณ 164 คน ราคา 120 บาทต่อคน เป็นเวลา 365 วัน
ผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ 8 คน ราคา 220 บาทต่อคน เป็นเวลา 365 วัน

16. ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรองผลงานการประกอบอาหารหรือผลงานการจัดส่งอาหารในหน่วยงานที่เชื่อถือได้วงเงิน 2,500,000 บาท (สองล้านห้าแสนบาทถ้วน)

17. การประกวดราคา ราคาครั้งนี้ จะต้องแสดงหนังสือรับรองผลงานวงเงิน 2,500,000 บาท (สองล้านห้าแสนบาทถ้วน) ตามข้อ 17 ยื่นแสดงต่อคณะกรรมการในวันเปิดซองด้วยหากไม่มีคณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาอย่างเด็ดขาด

18. หรือผู้เสนอราคา ที่มีหนังสือรับรองผลงานการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาลด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับ ดี ขึ้นไปจากหน่วยงานของรัฐบาล (กรมอนามัย) โรงพยาบาลจะพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ

19. คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

- | | | |
|--------------------------------|---------|--------------------------|
| 1) นางอัมพร ตูสสุข | ตำแหน่ง | รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร |
| 2) นางศุภรัตน์ เวชสุวรรณ | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 3) นางณัฏฐาภรณ์ เป้าเรือง | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 4) นางบุญเรือง ร่วมแก้ว | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 5) นางกาญจน์กนก สุรินทร์ชมภู | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ |
| 6) นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง | ตำแหน่ง | นักโภชนาการชำนาญการ |

ลงชื่อ.....ประธานคณะกรรมการ

(นางอัมพร ตูสสุข)
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางศุภรัตน์ เวชสุวรรณ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางณัฏฐาภรณ์ เป้าเรือง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางบุญเรือง ร่วมแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางกาญจน์กนก สุรินทร์ชมภู)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)
นักโภชนาการชำนาญการ

ผู้รับรองรายละเอียด

.....
(นายประภาส อุครนันท์)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์