

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒  
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๑ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒ รวม ๑๒ เดือน

๑. ความเป็นมา

สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้รับงบประมาณในการจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย จำนวน ๓ มื้อ ต่อวัน งบประมาณที่ได้รับเป็นเงินงบประมาณและเงินบำรุงประจำ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคา ที่มีคุณสมบัติ และความพร้อมในการดำเนินงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนวิทยา ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด ระยะเวลาการจ้างตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒ รวม ๑๒ เดือน วงเงินในการดำเนินการประมาณ ๒๐,๗๕๐,๒๕๐.- บาท (ยี่สิบล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน) โดยประมาณจำนวน ดังนี้

๒.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๔๖๐ ราย ต่อวัน ในอัตราวันละ ๑๑๐.- บาท จำนวน ๓๖๕ วัน ในวงเงิน ๑๘,๔๖๙,๐๐๐.- บาท (สิบแปดล้านสี่แสนหกหมื่นเก้าพันบาทถ้วน)

๒.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๒๕ ราย ต่อวัน ในอัตราวันละ ๑๕๐.- บาท จำนวน ๓๖๕ วัน ในวงเงิน ๑,๓๖๘,๗๕๐.- บาท (หนึ่งล้านสามแสนหกหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒.๓ อาหาร วี ไอ พี และอาหารผู้ป่วยต่างชาติ จำนวน ๑๐ ราย ต่อ วัน ในอัตราวันละ ๒๕๐.- บาท จำนวน ๓๖๕ วัน ในวงเงิน ๙๑๒,๕๐๐.- บาท (เก้าแสนหนึ่งหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด

๓.๖ ผู้เสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลและมีผลงานจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง และเป็นสัญญาเดียวกันในวงเงิน ไม่น้อยกว่า ๘,๕๐๐,๐๐๐.- บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน) ซึ่งเป็นผลงานจ้างที่ได้มีการส่งมอบงานและตรวจรับเรียบร้อยแล้ว และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงาน ตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันฯ เชื้อถือได้

๓.๗ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๘ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๙ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่า ไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

#### ๔. ข้อกำหนดของการดำเนินงาน

๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร อาหารและโภชนาการ โภชนาการชุมชน หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๑ คนต่อวัน ปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานหรือลูกจ้าง ที่มีความรู้ ทักษะ สามารถเตรียมการประกอบอาหาร ตามหลักโภชนาการ พร้อมเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี อย่างน้อย ๑๔ คน

๔.๓ นักโภชนาการ และพนักงาน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพตามรายการที่กำหนดก่อนปฏิบัติงาน ดังนี้

๔.๓.๑ Anti HBs

๔.๓.๒ Stool Exam ,บิด ,พยาธิ

๔.๓.๓ X-ray ปอด

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐาน ประกอบด้วย สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน ใบรับรองแพทย์ที่ตรวจสุขภาพ (๔.๓) รูปถ่ายสีหน้าตรง กรณีเป็นบุคคลที่มีเชื้อสัญชาติไทย (พม่า,ลาว,กัมพูชา ฯลฯ) ต้องส่งสำเนาบัตรประจำตัวบุคคลที่ไม่มีสถานะทางทะเบียน หรือแบบรับรองรายการทะเบียนประวัติของ คนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้อยู่ในราชอาณาจักรเป็นกรณีพิเศษ หรือเอกสารที่ระบุสถานะบุคคลได้ สามารถ สื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

๔.๕ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงตัวบุคลากร ต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟู ผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน พร้อมจัดส่งเอกสารตามข้อ ๔.๔

๔.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างการบริหารงาน โครงการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และการบริการอาหารที่ดี โดยมีการฝึกอบรม นักโภชนาการ และพนักงานใหม่ ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรม

๔.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีเครื่องแบบที่ถูกต้องเหมาะสมสะอาดสำหรับนักโภชนาการ พนักงาน เหมือนกันทุกวัน การแต่งกายประกอบด้วยสวมหมวก เสื้อสีขาว กางเกงสีดำ รองเท้าหุ้มส้นสีดำ ติดป้ายชื่อ ระหว่างปฏิบัติงาน และทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดงบประมาณ เป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม วัสดุ อุปกรณ์ในการปรุงประกอบอาหาร ถาดหลุมใส่อาหาร กล่องใส่ผลไม้และขนม ตู้เย็น รถส่งอาหาร ฯลฯ

๔.๙ ภาชนะสำหรับใส่อาหารปรุงสำเร็จ ให้เป็นวัสดุสแตนเลส (Stainless steel) พร้อมฝาปิดมิดชิด

๔.๑๐ อาคารสถานที่ประกอบอาหาร ใช้อาคารของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติด แห่งชาติบรมราชชนนี ปฏิบัติดังนี้

๔.๑๐.๑ เปิด เวลา ๐๔.๐๐ น. ปิด ๑๘.๐๐ น. อนุญาตให้ใช้อาคาร และสถานที่โดยรอบ ดำเนินงานจ้าง เหมာประกอบอาหารผู้ป่วยในของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีเท่านั้น กรณีที่มีความจำเป็นต้องทำกิจกรรมอื่นๆ ต้องขออนุมัติจากหัวหน้ากลุ่มงานโภชนวิทยา เพื่อพิจารณา ก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๔.๑๐.๒ ภายในอาคารจัดกระบวนการจัดการอาหาร ตามรูปแบบ One way system

๔.๑๐.๓ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะทำบัญชีรายการยืม และเมื่อส่งคืนจะตรวจสอบจำนวน และประเมินมาตรฐานสภาพการใช้งาน ในวันที่หมดสัญญา

๔.๑๐.๔ กรณีที่ฝ่ายผู้รับจ้างทำให้อาคารสถานที่ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีชำรุด เสียหาย หรือสูญหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในการซ่อมแซม เพื่อให้มีสภาพใกล้เคียงกับของเดิมหรือจัดหาซื้อใหม่มาทดแทน ให้มีมาตรฐานรายละเอียด รูปแบบใกล้เคียงครุภัณฑ์ อุปกรณ์เดิม

#### ๕. ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของการดำเนินงานประกอบและบริการอาหาร

รายการอาหารประจำเดือน กำหนดโดยผู้แทนของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรณีผู้รับจ้างเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ต้องจัดทำเอกสารล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน และต้องได้รับการอนุมัติจากผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ก่อนดำเนินการ เปลี่ยนทุกครั้ง

๕.๑ ขั้นตอนที่ ๑ การตรวจรับ และประเมินผลคุณภาพวัตถุดิบ มีคุณภาพดี ตามรายละเอียดอาหาร ที่กลุ่มงานโภชนวิทยากำหนด ดำเนินการเวลา ๐๕.๐๐ – ๑๘.๐๐ น. ก่อนนำไปดำเนินการขั้นต่อไป โดยผู้แทน ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ดังนี้

๕.๑.๑ ข้าว ต้องมีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

- ข้าวเสาไห้ สำหรับผู้ป่วยสามัญ

- ข้าวหอมมะลิชนิดเต็มเมล็ด สำหรับผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยต่างชาติ

๕.๑.๒ ผักและผลไม้ ต้องเป็นของสดใหม่ จัดซื้อวันต่อวัน ห้ามมีการจัดเก็บผัก ผลไม้ ไว้บริเวณ อาคาร และบริเวณรอบอาคารใกล้เคียง

- ผู้รับจ้างต้องใช้ผักปลอดสารพิษบางส่วน โดยเฉพาะผักในกลุ่มที่พบสารเคมีตกค้างสูง เช่น ผักกวางตุ้ง คะน้า ถั้วฝักยาว พริก แตงกวา กะหล่ำปลี ผักกาดขาวปลี ผักบุ้งจีน มะเขือ ผักชี เป็นต้น ในการ ปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วย

- ผู้รับจ้างต้องรับซื้อผักปลอดสารพิษ จากงานเกษตรกรรมบำบัด หรือกิจกรรมของผู้ป่วย และญาติ ของสถาบันฯ ในราคาท้องตลาด เพื่อใช้ในการปรุงประกอบอาหารผู้ป่วย (กรณีที่มีเพียงพอสำหรับ จำหน่ายให้กับผู้รับจ้าง)

๕.๑.๓ เนื้อสัตว์ ต้องสดตามคุณลักษณะเฉพาะ ไม่มีกลิ่นเหม็น และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ส่วนอาหารผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม หมูยอ กุนเชียง ปลาแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรมีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ) ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ มีสลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ และต้องได้รับอนุมัติจากผู้แทนสถาบันก่อน

๕.๑.๔ น้ำมันพืช เครื่องปรุงรสนม น้ำปลา ฯลฯ ต้องมีสลากโภชนาการ และสลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.

๕.๒ ขั้นตอนที่ ๒ การเตรียมอาหาร (ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ไก่) จะตรวจสอบประเมินผลขั้นตอน การเตรียมตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนด และดำเนินการชั่งน้ำหนักอาหารส่วนที่รับประทานได้เท่านั้น ได้แก่ห่อผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ก่อนนำไปดำเนินการขั้นต่อไป

๕.๓ ขั้นตอนที่ ๓ การปรุงประกอบอาหาร ทุกแผนกดำเนินการปฏิบัติตามคู่มือกลุ่มงานโภชนศาสตร์สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี (อาหารสามัญ อาหารเฉพาะโรค อาหารอิสลาม อาหารพิเศษ และอาหารต่างชาติ)

๕.๔ ขั้นตอนที่ ๔ การจัดส่งตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อประเมินคุณลักษณะอาหาร Sensory Evaluation โดยเจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ผิวสัมผัส ต้องดำเนินการทุกมื้อ ทุกวัน ทุกประเภท ก่อนดำเนินการขั้นตอนต่อไป

๕.๕ ขั้นตอนที่ ๕ การจัดอาหาร ทุกประเภท ปฏิบัติตามรายละเอียดข้อ ๖ โดยการชั่งน้ำหนักอาหารสุก ข้าวสวย ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ นับจำนวนไข่ (ฟอง)

๕.๖ ขั้นตอนที่ ๖ การล้างทำความสะอาดภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ พื้นที่ประกอบอาหาร รถส่งอาหาร ทำความสะอาดทุกมื้อทุกวัน ส่วนบ่อดักไขมันในอาคาร ตักคราบทำความสะอาดสัปดาห์ละ ๓ ครั้ง (วันจันทร์ พุธ ศุกร์) บ่อดักใหญ่นอกอาคาร ตักคราบสกปรกสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง กิจกรรม ๕ ส. เดือนละ ๒ ครั้ง ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน นอกอาคารให้สะอาด ปลอดภัย สวยงามทุกวันตลอดทั้งการดำเนินงาน

๕.๗ การจัดบริการอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารปรุงสำเร็จ ตามใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วย หรือ โทรศัพท์แจ้งการเปลี่ยนแปลง ทุกมื้อ ทุกวัน ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

มื้อ	เวลาสิ้นสุด การสั่งอาหารจากหอผู้ป่วย	เวลาที่รถ ส่งอาหารถึงหอผู้ป่วยบำบัดยา	เวลาสิ้นสุด การบริการอาหาร
เช้า	๐๖.๔๕ น.	๐๗.๐๐ น.	๐๘.๐๐ น.
กลางวัน	๑๑.๑๕ น.	๑๑.๓๐ น.	๑๒.๓๐ น.
เย็น	๑๖.๑๕ น.	๑๖.๓๐ น.	๑๗.๓๐ น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร ๑ ชั่วโมง กรณีที่ผู้ป่วยมีอาการหนัก หรืออยู่ระหว่างตรวจรักษาวิจฉัย ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารส่งมอบแก่พยาบาลประจำหอผู้ป่วยหรือผู้แทน เพื่อนำอาหารส่งแก่ผู้ป่วยรายดังกล่าว

## ๕.๘ รูปแบบการบริการอาหาร

๕.๘.๑ รูปแบบการจัดบริการอาหารสามัญทั่วไป เป็นรูปแบบกระจาย (Decentralized system) โดยให้บริการแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยทั้งหมด จัดส่งเป็นหม้อๆ ตามจำนวนผู้ป่วยแต่ละหอผู้ป่วย

๕.๘.๒ รูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ และอาหารเฉพาะโรค เป็นรูปแบบรวม (Centralized system) คือจัดสำหรับอาหาร ๑ ชุดต่อรายพร้อมรับประทาน โดยภานะหรือภาคใส่อาหารต้องมีฝาปิดมิดชิดหรือปิดหุ้มด้วยฟิล์มห่อหุ้มอาหาร หากผู้ป่วยรายใดที่รับประทานอาหารบนหอผู้ป่วย ต้องแจ้งในใบสั่งอาหารด้วย เพื่อนำส่งได้ถูกต้อง โดยผู้รับจ้างมีหน้าที่ดำเนินการส่งอาหารดังกล่าว

๕.๘.๓ ผู้เสนอราคาต้องจัดบริการอาหารในภานะบรรจุอาหารที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดตามที่สถาบันฯ กำหนด

๕.๘.๔ รถขนส่งอาหาร ต้องใช้รถที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และต้องเสนอรูปแบบรถขนส่งอาหารพร้อมเอกสารเสนอราคา โดยมีรูปแบบดังนี้

๑. ผู้ป่วยบำบัดด้วยยา และหอผู้ป่วยมุกดา ๑ ต้องมีลักษณะดังนี้

- โครงสร้างเป็นสแตนเลส เป็นตู้แบบที่ประตูบานเลื่อน
- มีชั้นสำหรับวางอาหาร ไม่น้อยกว่า ๓ ชั้น
- ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๒๗ นิ้ว ยาวไม่น้อยกว่า ๔๓ นิ้ว สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๙ นิ้ว
- ความจุตู้สามารถใส่อาหารได้ไม่น้อยกว่า ๔๐ ถาด
- มีมือจับเข็น ๑ ด้าน
- มีล้อยางชนิดหมุนได้รอบทิศทาง

๒. ผู้ป่วยฟื้นฟูฯ ชายและหญิง และตึกบุษราคัม รถขนส่งอาหารในส่วนบรรจุต้องเป็นระบบปิด (Closed System)

- ส่วนตู้บรรจุอาหารโครงสร้างใช้วัสดุที่ไม่เป็นสนิม ปิดมิดชิดทุกด้าน

๕.๙ อาหารเฉพาะโรค Therapeutic Diet ดำเนินการตามหลักโภชนาบำบัดทุกขั้นตอน สำหรับในขั้นตอนของการลำเลียงขนส่งอาหารเฉพาะโรค ให้ติดป้ายชื่อหอผู้ป่วย ,ชื่อ ,โรคประจำตัวของผู้ป่วย

๕.๙.๑ อาหารลดเค็ม LS ,งดเค็ม NS ใช้เครื่องปรุงรสเฉพาะที่ลดปริมาณโซเดียม

๕.๙.๒ อาหารลดไขมัน LF ,งดไขมัน NF แยกและขมหวานให้ใช้กะทิเฉพาะที่ลดไขมันอิ่มตัวลง หรือนมถั่วเหลือง งดอาหารทอด

๕.๙.๓ อาหาร Gout คืออาหารสำหรับผู้ที่เป็นโรคเกาต์ ให้งดอาหารที่มีพิวรีนสูงได้แก่อาหารจากสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ ถั่วเมล็ดแข็ง ถั่วงอก เห็ด แดงกว่า ผักยอดอ่อน ผักทอดยอด หน่อไม้ ยอดมะพร้าวอ่อน ผักกาดทอง ฯลฯ เป็นต้น

๕.๙.๔ อาหารเบาหวาน DM แยกให้ใช้กะทิเฉพาะที่ลดไขมันอิ่มตัวลง หรือนมถั่วเหลือง งดขมหวาน ,ผลไม้รสหวาน

๕.๙.๕ อาหารเพิ่มโปรตีน HP เพิ่มไข่ขาว ไข่ เนื้อสัตว์ อื่นๆ

๕.๙.๖ เสริมสารอาหาร จัดอาหารเสริมตามใบสั่งแพทย์ เช่น เพิ่มกล้วย/ส้ม เสริมสารอาหารโพแทสเซียม

๕.๙.๗ อาหารควบคุมน้ำหนัก คืออาหารที่จัดเป็นสัดส่วนตามพลังงานที่แพทย์กำหนด

๕.๙.๘ อาหารที่แพ้ จัดอาหารตามใบสั่งอาหาร เช่น แพ้อาหารทะเล กุ้ง ฯลฯ

๕.๑๐ อาหาร อื่นๆ

๕.๑๐.๑ หญิงตั้งครรภ์ จัดนม UHT ขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร จัดบริการจัดส่งมือกลางวัน ๑ กล่อง ต่อราย ต่อวัน

๕.๑๐.๒ อาหารกล่อง OPD จัดข้าวผัด หรือข้าวไข่เจียว หรือไข่ดาว ฯลฯ บริการจัดส่งที่ OPD

## ๖. ข้อกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารผู้ป่วยใน ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติด แห่งชาติบรมราชชนนี

๖.๑ มาตรฐานพลังงาน และการกระจายสารอาหาร ต่อราย ต่อวัน

ประเภทอาหาร	พลังงาน(กิโลแคลอรี)	การกระจายสารอาหาร ต่อราย ต่อวัน		
		โปรตีน ๑๐ - ๑๕ %	ไขมัน ๓๐ %	คาร์โบไฮเดรต ๕๕ - ๖๐%
๑. อาหารธรรมดา	ไม่น้อยกว่า ๒,๘๐๐*	๗๐.๐๐ - ๑๐๕.๐๐ กรัม	๙๓.๓๓ กรัม	๓๘๕.๐๐ - ๔๒๐.๐๐ กรัม
๒. อาหารอ่อน	ไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐	๔๕.๐๐ - ๖๗.๕๐ กรัม	๖๐.๐๐ กรัม	๒๔๗.๕๐ - ๒๗๐.๐๐ กรัม
๓. อาหารเฉพาะโรค	ตามใบสั่งอาหารของแพทย์			

**หมายเหตุ** ผู้ป่วยในของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี เมื่อหยุดใช้สารเสพติดแล้ว จะมีการออกกำลังกายเข้า โยคะทุกวัน ระหว่างวันมีกิจกรรมเคลื่อนไหวร่างกาย ผู้ป่วยจึงรับประทานอาหารปริมาณมาก พลังงานที่ใช้จึงใกล้เคียงกับนักกีฬา และผู้ใช้แรงงาน

๖.๒ อาหารสามัญ ราคา ๑๑๐.๐๐ บาท ต่อราย ต่อวัน (รายการอาหารตามที่สถาบันกำหนด)

๖.๒.๑ รายการอาหารธรรมดา

มือ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กบข้าว ๒ อย่าง หรือข้าวสวย , กบข้าว ๒ อย่าง
กลางวัน	๑. ข้าวสวย , กบข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว , แกงจืด ๒. ผลไม้ ๕ วันต่อสัปดาห์ และขนมหวาน ๒ วันต่อสัปดาห์
เย็น	๑. ข้าวสวย , กบข้าว ๒ อย่าง

๖.๒.๒ รายการอาหารอ่อน

มือ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ลักษณะอ่อนนุ่ม ๕ วันต่อสัปดาห์ และขนมหวานลักษณะอ่อนนุ่ม ๒ วันต่อสัปดาห์
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม

๖.๓ อาหารพิเศษ ราคา ๑๕๐.๐๐ บาท ต่อราย ต่อวัน (รายการอาหารตามที่สถาบันกำหนด)

๖.๓.๑ รายการอาหารธรรมดา

มือ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๓ อย่าง หรือข้าวสวย , กับข้าว ๒ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนม ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
กลางวัน	๑. ข้าวสวย , กับข้าว ๓ อย่าง หรืออาหารจานเดียว , แกงจืด ๒. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
เย็น	๑. ข้าวสวย , กับข้าว ๓ อย่าง ๒. ผลไม้

๖.๓.๒ รายการอาหารอ่อน

มือ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๓ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ หรือขนม ลักษณะอ่อนนุ่ม ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๓ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ขนมลักษณะอ่อนนุ่ม หรือเครื่องดื่ม ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๓ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ลักษณะอ่อนนุ่ม หรือเครื่องดื่ม ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร

๖.๔ อาหาร วี ไอ พี และอาหารผู้ป่วยต่างชาติ ราคา ๒๕๐.๐๐ บาท ต่อราย ต่อวัน (รายการอาหารตามที่สถาบันกำหนด)

๖.๔.๑ รายการอาหารธรรมดา

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กบข้าว ๓ อย่าง หรือข้าวสวย , กบข้าว ๒ อย่าง ๒. ผลไม้ ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร ๔. ขนม
กลางวัน	๑. ข้าวสวย , กบข้าว ๓ อย่าง หรืออาหารจานเดียว , แกงจืด ๒. ผลไม้ ๓. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
เย็น	๑. ข้าวสวย , กบข้าว ๓ อย่าง หรืออาหารจานเดียว , แกงจืด ๒. ผลไม้ ๓. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร

๖.๔.๒ รายการอาหารอ่อน

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กบข้าว ๓ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ ลักษณะอ่อนนุ่ม ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร ๔. ขนม ลักษณะอ่อนนุ่ม
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กบข้าว ๓ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ ลักษณะอ่อนนุ่ม ๓. ขนม ลักษณะอ่อนนุ่ม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กบข้าว ๓ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ ลักษณะอ่อนนุ่ม ๓. ขนม ลักษณะอ่อนนุ่ม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร

๖.๔.๓ รายการอาหารผู้ป่วยต่างชาติ

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ขนมปังปังทาเนย หรือแยม หรือแซนวิช ,ไส้กรอก/แฮม/เบคอน/ไข่ดาว ๒. ผลไม้ ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
กลางวัน	๑. สเปกเก็ตตี้ สเต็กหมู/ไก่/ปลา หรืออาหารจานเดียว ,น้ำซุ๊ป ๒. ผลไม้ ๓. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
เย็น	๑. สเต็กหมู/ไก่/ปลา หรือสเปกเก็ตตี้ หรืออาหารจานเดียว ,สลัดผัก ,เฟรนฟรายทอด ๒. ผลไม้ ๓. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร

หมายเหตุ ผู้รับจ้างต้องจัดทำแฟ้มแสดงชุดอาหารวีไอพี และอาหารผู้ป่วยต่างชาติ จำนวน ๔ เล่ม โดยกำหนดรายละเอียด ชื่ออาหาร (ไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา) พร้อมรูปถ่ายสี นำส่งผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ภายใน ๑ เดือน (๑ พ.ย. ๖๑) เพื่อให้ผู้ป่วยเลือกรายการอาหาร หรือสั่งรายการอาหารได้ ล่วงหน้า ๑ - ๒ วัน โดยต้องสอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์ ส่วนปริมาณอาหารเจ้าหน้าที่ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีเป็นผู้กำหนด

๖.๕ ปริมาณอาหาร ต่อราย ต่อวัน

หมวดอาหาร	๑. อาหารสามัญ		๒. อาหารพิเศษ		๓.อาหารวีไอพี และผู้ป่วยต่างชาติ	
	อาหาร(ส่วน)	น้ำหนัก(กรัม)	อาหาร(ส่วน)	น้ำหนัก(กรัม)	อาหาร(ส่วน)	น้ำหนัก(กรัม)
๑. ข้าว - แป้ง	๒๑	๑,๑๕๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๘๒๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๘๒๕
๒. ผัก	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	๒๘๐	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๘๐	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๘๐
๓. ผลไม้	ไม่น้อยกว่า ๑	แล้วแต่ชนิดของผลไม้	ไม่น้อยกว่า ๑	แล้วแต่ชนิดของผลไม้	ไม่น้อยกว่า ๑	แล้วแต่ชนิดของผลไม้
๔. เนื้อสัตว์	๕.๕ - ๗.๕	๒๒๐ - ๓๐๐	ไม่น้อยกว่า ๘.๐	ไม่น้อยกว่า ๓๒๐	ไม่น้อยกว่า ๘.๐	ไม่น้อยกว่า ๓๒๐
๕. นม	-	-	ไม่น้อยกว่า ๐.๗๕	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.	ไม่น้อยกว่า ๐.๗๕	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.

## ๗. การส่งมอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับหรือผู้แทน ตรวจสอบก่อนการบริการ การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้างต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

## ๘. ข้อกำหนดอื่นๆ

๘.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในกิจกรรมพัฒนาคุณภาพงาน เช่น การประชุม การอบรม กิจกรรม ๕ ส. มินิมารathon การรับรองคุณภาพ(HA) เพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนาวิทยาของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด

๘.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามรายละเอียดในขอบเขตงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ทุกข้อ โดยมีให้ผู้อื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๘.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอุปกรณ์และพนักงานให้ครบพร้อมดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑

๘.๔ ผู้รับจ้างต้องมีเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติ โดยในขั้นตอนสุดท้ายของการล้างต้องมีกระบวนการฆ่าเชื้อโรค

๘.๕ สถาบันฯ จะดำเนินการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารผู้ป่วย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบดังกล่าว รายละเอียดดังนี้

- สารฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์)
- สารฟอกขาว (ซัลไฟต์)
- ฟอรัมาลีน
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)
- บอแรกซ์
- สารกำจัดศัตรูพืชที่สำคัญ (Organophosphate ,Parathyroid ,Cabarmate ,Organ chlorine)

โดยผู้รับจ้างต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังจากเข้าดำเนินการ

## ๙. การประเมินผล

ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานทุกเดือน และกรณีผลการประเมินไม่เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไขที่กำหนด โดยทุกกรณีตามข้อ ๙.๑ ถึง ๙.๓ สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี จะแจ้งเตือนด้วยหนังสือให้ผู้รับจ้างทราบเพียง ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้รับจ้างดำเนินการแก้ไข หากไม่ดำเนินการแก้ไข หรือยังเกิดกรณีซ้ำเดิม หรือกรณีอื่นนอกเหนือจากกรณีที่เคยแจ้งเตือนแล้ว ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับ ดังนี้

๙.๑ กรณีพนักงานโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๑) ปรับจำนวน ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๙.๒ กรณีพนักงานหรือลูกจ้าง มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๒) ปรับจำนวน ๖๐๐.- บาท (หกร้อยบาทถ้วน) ต่อคน

๙.๓ กรณีไม่ดำเนินงานตามข้อกำหนด ในแต่ละขั้นตอน ดังต่อไปนี้

๙.๓.๑ ขั้นตอนที่ ๑ การตรวจรับ และประเมินผลคุณภาพวัตถุดิบ (ข้อ ๕.๑)

๙.๓.๒ ขั้นตอนที่ ๒ การเตรียมอาหาร (ข้อ ๕.๒)

๙.๓.๓ ขั้นตอนที่ ๓ การปรุงประกอบอาหาร (ข้อ ๕.๓)

๙.๓.๔ ขั้นตอนที่ ๔ การจัดส่งตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (ข้อ ๕.๔)

๙.๓.๕ ขั้นตอนที่ ๕ การจัดอาหาร (ข้อ ๕.๕)

๙.๓.๖ ขั้นตอนที่ ๖ การล้างทำความสะอาดภาชนะ (ข้อ ๕.๖)

๙.๓.๗ การจัดบริการอาหาร (ข้อ ๕.๗)

๙.๓.๘ รูปแบบการบริการอาหาร (ข้อ ๕.๘)

๙.๓.๙ เครื่องล้างภาชนะ (ข้อ ๘.๔)

๙.๓.๑๐ การสุ่มตรวจสอบปนเปื้อน (ข้อ ๘.๕)

สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี จะดำเนินการปรับจำนวน ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน) ต่อครั้งในแต่ละขั้นตอน

๙.๔ สำหรับกรณีตามข้อ ๙.๑ - ๙.๒ ,ข้อ ๙.๓.๙ และข้อ ๙.๓.๑๐ ต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบันฯ

๙.๕ สำหรับกรณีตามข้อ ๙.๓ ต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๗ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบันฯ

#### ๑๐. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๑ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๒

#### ๑๑. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

#### ๑๒. วงเงินงบประมาณ / แหล่งเงิน

เงินงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ และเงินบำรุงสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี

#### ๑๓. ราคากลาง

ราคากลาง จำนวนเงิน ๒๐,๗๕๐,๒๕๐.- บาท (ยี่สิบล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาคัดสินด้วยราคารวม โดยเมื่อได้รับการพิจารณาจะต้องแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด