รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔ รวม ๑๒ เดือน

๑. ความเป็นมา

สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้รับงบประมาณในการจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย จำนวน ๓ มื้อ ต่อวัน งบประมาณที่ได้รับเป็นเงินงบประมาณและเงินบำรุงประจำ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้าง ที่มีคุณสมบัติ และความพร้อมในการดำเนินงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด ระยะเวลาการจ้างตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ รวม ๑๒ เดือน กำหนดวงเงินราคากลางในการดำเนินการประมาณ ๒๖,๘๗๔,๕๐๐.- บาท (ยี่สิบหกล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) โดยประมาณจำนวน ดังนี้

๒.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๔๘๐ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน อัตราวันละ ๑๔๕.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๒๕,๔๐๔,๐๐๐.- บาท (ยี่สิบห้าล้านสี่แสนสี่พันบาทถ้วน)

๒.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๒๐ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๕ วัน อัตราวันละ ๒๐๐.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๑,๔๖๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านสี่แสนหกหมื่นบาทถ้วน)

๒.๓ อาหารผู้ป่วยต่างชาติ จำนวน ๖ รายต่อปี เข้ารับการรักษารายละประมาณ ๗ วัน อัตราวันละ ๒๕๐.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๑๐,๕๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นห้าร้อยบาทถ้วน)

๓. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติเพิ่มเติม ดังนี้

๓.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานรับจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (สิบล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีเชื่อถือ

๔. ข้อกำหนดของการดำเนินงาน

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

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานหรือลูกจ้างมีอายุ ๑๘ ปีขึ้นไป มีความรู้ ทักษะ สามารถเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร (ตามเอกสารแนบที่ ๑ และเอกสารแนบที่ ๒) และบริการจัดส่งอาหารที่หอผู้ป่วย พร้อมเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี อย่างน้อย ๑๔ คนต่อวัน โดยแบ่งเป็น

๔.๒.๑ ผู้ควบคุมงาน (ประกอบอาหารและบริการอาหารด้วย) จำนวน ๑ คน

๔.๒.๒ พนักงานประกอบอาหารและบริการอาหารอย่างน้อย ๑๒ คน

๔.๒.๓ พนักงานทำความสะอาด อย่างน้อย ๑ คน

๔.๓ นักโภชนาการและพนักงานต้องผ่านการตรวจสุขภาพ โดยมีใบรับรองแพทย์ ดังนี้

๔.๓.๑ ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อและหาไข่พยาธิ (stool examination)

๔.๓.๒ ตรวจอุจจาระเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella, Typhi, Shigellaspp., Escherichia Coli (Rectal Swap)

๔.๓.๓ X-ray ปอด

๔.๓.๔ เจาะเลือดเพื่อตรวจหาไวรัสตับอักเสบเอ และบี

๔.๓.๕ ตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

๔.๓.๖ กรณีสถาบัน เห็นว่าพนักงานมีพฤติกรรมเสี่ยงการใช้ยาและสารเสพติด สถาบันสามารถส่งสุ่มตรวจพนักงานได้ทันที หากผลมีการใช้ยาและสารเสพติดให้พนักงานเลิกปฏิบัติงานทันที โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจทั้งหมด

๔.๓.๗ กรณีสถาบัน พิจารณาว่าพนักงานมีความเสี่ยงของการแพร่ระบาดโรคติดต่อ รวมถึงกรณีพนักงานที่เดินทางไปยังสถานที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาด หรือพนักงานต่างชาติเดินทางกลับภูมิลำเนาในประเทศต้นทาง ให้พนักงานตรวจสุขภาพตามรายการ ๔.๓.๑ – ๔.๓.๕ ซ้ำอีกครั้ง และต้องตรวจหาเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19 พร้อมทั้งกักตัว ๑๔ วัน หรือตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขเรื่องการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19 ก่อนที่จะเริ่มมาปฏิบัติงานได้อีกครั้ง โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจทั้งหมด

๔.๔ พนักงานทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จากหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตให้จัดอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ .โดยผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐาน ให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ภายใน ๙๐ วัน นับจากวันเข้าปฏิบัติงาน ในสถาบัน

กรณีเกิดสถานการณ์ไม่ปกติ เช่น สถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19 หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่ส่งผลให้ ไม่มีหน่วยงานใดสามารถจัดอบรมได้ ทางสถาบัน จะพิจารณายืดระยะเวลาการส่งเอกสารหลักฐาน การผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามความเหมาะสมกับสถานการณ์ และในเบื้องต้นพนักงานทุกคนต้องเข้ารับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร จากนักโภชนาการ ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ภายใน ๑ สัปดาห์ หลังเข้าปฏิบัติงาน

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐานของพนักงานทุกคน ให้กับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ **ก่อนเริ่มเข้ามาปฏิบัติงาน อย่างน้อย ๕ วันทำการ** ดังนี้

๔.๕.๑ สำเนาบัตรประชาชน

๔.๕.๒ สำเนาทะเบียนบ้าน

๔.๕.๓ สำเนาวุฒิการศึกษา (เฉพาะคนไทย)

๔.๕.๔ รูปถ่ายสีหน้าตรง ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

๔.๕.๕ ใบรับรองแพทย์ตรวจสุขภาพตามข้อ ๔.๓ **โดยใบรับรองแพทย์มีอายุไม่เกิน ๖๐ วัน นับจากวันตรวจสุขภาพ**

๔.๕.๖ สำเนาบัตรผู้สัมผัสอาหาร (ถ้ามี)

กรณีเป็นบุคคลที่มิใช่สัญชาติไทย (พม่า,ลาว,กัมพูชา ฯลฯ) ต้องส่งสำเนาบัตรประจำตัวบุคคลที่ไม่มีสถานะทางทะเบียน หรือแบบรับรองรายการทะเบียนประวัติของคนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้อยู่ในราชอาณาจักรเป็นกรณีพิเศษ หรือเอกสารที่ระบุสถานะบุคคลได้ แทนสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน

๔.๖ ผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการ และค่าใช้จ่ายในส่วนของพนักงานจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล และดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้าง หากมีหน่วยงานภายนอกเข้ามาตรวจสอบ และตรวจพบว่าผู้รับจ้างไม่ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้าง ให้ถือว่าสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีมิได้มีส่วนเกี่ยวข้อง ให้เป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างเพียงผู้เดียว

๔.๗ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงตัวบุคลากร ต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้แทนสถาบัน ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน พร้อมจัดส่งเอกสารตามข้อ ๔.๔

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างการบริหารงาน โครงการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และการบริการอาหารที่ดี โดยมีการฝึกอบรม นักโภชนาการ และพนักงานใหม่ ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรม

๔.๙ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีเครื่องแบบที่ถูกต้อง สะอาด การแต่งกายประกอบด้วย

๔.๙.๑ พนักงานต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าสีขาว สวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกงทรงสแล็คสีดำ รองเท้าบูทหรือรองเท้าหุ้มส้นสีดำ ติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน และต้องแต่งกายสุภาพในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๔.๙.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดหาผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก ให้พนักงานทุกคน คนละ ๒ สี และรองเท้าสำหรับปฏิบัติงาน ดังนี้

- ผ้ากันเปื้อนและหมวกสีขาว คนละ ๒ ชุด รองเท้าบูท สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงาน
- ผ้ากันเปื้อนและหมวกสีฟ้า คนละ ๒ ชุด รองเท้าหุ้มส้นสีดำ สำหรับขึ้นบริการอาหารที่หอผู้ป่วย

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องจัดงบประมาณ เป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานทั้งหมด เช่น ค่าน้ำไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม วัสดุ อุปกรณ์ในการปรุงประกอบอาหาร ถาดหลุมใส่อาหาร กล่องใส่ผลไม้และขนม ตู้เย็น รถส่งอาหาร ฯลฯ

๔.๑๑ ภาชนะสำหรับใส่อาหารปรุงสำเร็จ ให้เป็นวัสดุสแตนเลส (Stainless steel) พร้อมฝาปิดมิดชิด

๔.๑๒ อาคารสถานที่ประกอบอาหาร ใช้อาคารของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ปฏิบัติดังนี้

๔.๑๒.๑ เปิด เวลา ๐๔.๐๐ น. ปิด ๑๘.๐๐ น. อนุญาตให้ใช้อาคาร และสถานที่โดยรอบ ดำเนินงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีเท่านั้น กรณีที่มีความจำเป็นต้องทำกิจกรรมอื่นๆ ต้องขออนุมัติจากหัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์ เพื่อพิจารณาก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๔.๑๒.๒ เมื่อหมดสัญญาจ้าง ผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ปฏิบัติงานภายในเวลา ๒๐.๐๐ น. ของวันสิ้นสุดสัญญา

๔.๑๒.๓ ภายในอาคารจัดกระบวนการบริหารการจัดการอาหารตามรูปแบบ One way system

๔.๑๒.๔ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบัน กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะทำบัญชีรายการยืม และเมื่อส่งคืนจะตรวจสอบจำนวน และประเมินมาตรฐานสภาพการใช้งานเป็นระยะและในวันที่หมดสัญญา

๔.๑๒.๕ กรณีที่ฝ่ายผู้รับจ้างทำให้อาคารสถานที่ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีชำรุด เสียหาย หรือสูญหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม เพื่อให้มีสภาพใกล้เคียงกับของเดิมหรือจัดหาซื้อใหม่มาทดแทน ให้มีมาตรฐานรายละเอียดรูปแบบใกล้เคียงครุภัณฑ์ อุปกรณ์เดิม

๔.๑๒.๖ ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร ผู้รับจ้างต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารเป็นแสตนเลส เช่น ถาดและถ้วยสำหรับอาหารพิเศษ ถาดอาหารผู้ป่วยสามัญ หม้อ หรือกะบะขนาดใหญ่สำหรับบรรจุข้าวสวย แกง ขนมหวาน และผลไม้ เพื่อจัดส่งตามหอผู้ป่วย รวมถึงต้องจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดที่จำเป็นต่อการใช้งาน ให้เพียงพอกับการใช้งาน

๔.๑๒.๗ กรณีอาหารแยกโรค สำหรับผู้ป่วยที่เข้าข่ายเฝ้าระวังการแพร่กระจายเชื้อ ให้ดำเนินการดังนี้

๑. อาหาร จัดบริการแบบอาหารเฉพาะโรค โดยแยกข้าว กับข้าว และขนมหรือผลไม้ ใส่ถุง

๒. ภาชนะใส่อาหาร จัดบริการใช้ถ้วย/จาน เป็นภาชนะไบโอชานอ้อยที่ย่อยสลายได้

- ภาชนะอาหารผู้ป่วยสามัญ ใช้ถ้วยกระดาษไบโอชานอ้อย ขนาดไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มล. ใส่ข้าวและกับข้าว และขนาดไม่น้อยกว่า ๓๕๐ มล. ใส่ขนมหวาน

- ภาชนะอาหารผู้ป่วยพิเศษ,ต่างชาติ ใช้กล่องกระดาษไบโอชานอ้อย มีฝาปิดแบบใส มีช่องใส่อาหารอย่างน้อย ๓ ช่อง ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๖๕ x ๒๐๕ x ๔๗ มม.

๓. ช้อนพลาสติก

๔. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ปฏิบัติตามมาตรฐานการป้องกันการติดเชื้อที่สถาบันกำหนด

การดำเนินการอื่นให้เป็นไปตามมาตรฐานการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด เช่น กรณีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19 ให้ดำเนินการตามแนวทาง New Normal โดยแยกอาหารและภาชนะสำหรับผู้ป่วยรับใหม่ ๑๔ วันแรก โดยใช้ภาชนะเหมือนอาหารแยกโรค

๔.๑๒.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดหาเขียงหั่นวัตถุดิบ แยกตามประเภทอาหาร ดังนี้

- เขียงสีแดง	สำหรับเนื้อหมูดิบ	จำนวน ๑ อัน
- เขียงสีเหลือง	สำหรับเนื้อไก่ดิบ	จำนวน ๑ อัน
- เขียงสีฟ้า	สำหรับอาหารทะเลดิบ	จำนวน ๑ อัน
- เขียงสีเขียว	สำหรับผัก	จำนวน ๔ อัน
- เขียงสีขาว	สำหรับผลไม้	จำนวน ๓ อัน

๔.๑๒.๙ ผู้รับจ้างต้องจัดหาภาชนะแบ่งเครื่องปรุง ประเภทแก้วหรือกระเบื้องเคลือบพร้อมฝาปิด ขนาดใช้หมดวันต่อวัน เพื่อใส่เครื่องปรุงรส สำหรับวางบริเวณ หน้าเตาอาหารสามัญ หน้าอาหารพิเศษ และหน้าเตาเฉพาะโรค ซึ่งเครื่องปรุงแต่ละจุด ประกอบด้วย น้ำตาล เกลือ ซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว และน้ำปลา ไม่อนุญาตให้นำภาชนะขวด หรือแกลอนบรรจุอาหารมาเทใส่ขณะปรุงอาหาร

๕. ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของการดำเนินงานประกอบและบริการอาหาร

รายการอาหารประจำเดือน กำหนดโดยผู้แทนของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติ บรมราชชนนี กรณีผู้รับจ้างเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ต้องจัดทำเอกสารล่วงหน้า**อย่างน้อย ๒ วัน** และต้องได้รับการอนุมัติจากผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ก่อนดำเนินการเปลี่ยนทุกครั้ง

๕.๑ ขั้นตอนที่ ๑ การตรวจรับ และประเมินผลคุณภาพวัตถุดิบ มีคุณภาพดี ตามรายละเอียดอาหารที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนด ดำเนินการเวลา ๐๕.๐๐ – ๑๘.๐๐ น. ก่อนนำไปดำเนินการขั้นต่อไป โดยผู้แทนของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ดังนี้

๕.๑.๑ ข้าว ต้องมีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

- ข้าวเสาไห้ สำหรับผู้ป่วยสามัญ
- ข้าวหอมมะลิชนิดเต็มเมล็ด สำหรับผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยต่างชาติ
- ข้าวกล้อง หุงผสมข้าวขาว สำหรับผู้ป่วยเบาหวานและลดน้ำหนัก

๕.๑.๒ ผักและผลไม้ ต้องเป็นของสดใหม่ จัดซื้อวันต่อวัน ห้ามมีการจัดเก็บผัก ผลไม้ ไว้บริเวณอาคาร และบริเวณรอบอาคารใกล้เคียง

- ผัก-ผลไม้ทั้งหมดต้องปลอดสารพิษ โดยผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์มาตรฐาน PGS มกอช. หรือ GAP โดยส่งเอกสารการรับรองแก่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ตรวจสอบ ก่อนเริ่มเข้ามาปฏิบัติงาน อย่างน้อย ๕ วันทำการ และมีการตรวจสอบอย่างต่อเนื่องตลอดระยะสัญญา โดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร

- ผู้รับจ้างต้องรับซื้อผักปลอดสารพิษ จากงานเกษตรกรรมบำบัด หรือกิจกรรมของผู้ป่วยและญาติ ของสถาบันฯ (กรณีที่มีเพียงพอสำหรับจำหน่ายให้กับผู้รับจ้าง) ในราคาท้องตลาด เพื่อใช้ในการปรุงประกอบอาหารผู้ป่วย

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 ไข่ไก่ ใช้ไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักประมาณ ๕๐ กรัม/ฟอง) และต้องใช้ไข่ไก่อนามัย ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากกรมปศุสัตว์หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย เช่น Q-Mark , GMP , HACCP เป็นต้น

๕.๑.๕ น้ำมันพืช ต้องมีฉลากโภชนาการ และฉลากบอกวันผลิต และวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. น้ำมันสำหรับผัดใช้น้ำมันรำข้าวหรือน้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันสำหรับทอดใช้น้ำมันปาล์ม

๕.๑.๖ เครื่องปรุง นม น้ำปลา น้ำตาลทราย ฯลฯ ต้องมีฉลากโภชนาการ และฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.

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

๕.๓ ขั้นตอนที่ ๓ การปรุงประกอบอาหาร ดำเนินการปฏิบัติตามคู่มือกลุ่มงานโภชนศาสตร์ สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี (อาหารสามัญ อาหารเฉพาะโรค อาหารอิสลาม อาหารพิเศษ และอาหารต่างชาติ)

๕.๓.๑ การปรุงประกอบอาหารประเภทที่ต้องใช้น้ำซุปเป็นพื้นฐาน ได้แก่ ข้าวต้มเครื่องและแกงจืด ให้ใช้น้ำซุปต้มกระดูกหมู หรือโครงไก่

๕.๓.๒ อาหารพิเศษต้องใช้มะนาวผลในการปรุงประกอบอาหาร อาหารสามัญสามารถใช้น้ำมะขามเปียกผสมกับมะนาวผลได้ ห้ามใช้กรดมะนาว

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 โดยการชั่งน้ำหนักอาหาร ได้แก่ ข้าวสวย ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ การนับจำนวน ได้แก่ ไข่ น่องไก่ ปีกไก่ เป็นต้น

๕.๖ ขั้นตอนที่ ๖ การล้างทำความสะอาดภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ พื้นที่ประกอบอาหาร รถส่งอาหาร ทำความสะอาดทุกมื้อทุกวัน บ่อดักไขมันในอาคารให้ตักคราบทำความสะอาดทุกวัน บ่อดักใหญ่นอกอาคารตักคราบสกปรกสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง กิจกรรม ๕ ส. เดือนละ ๒ ครั้ง ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน นอกอาคารให้สะอาด ปลอดภัย สวยงามทุกวันตลอดทั้งการดำเนินงาน

๕.๗ การจัดบริการอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารปรุงสำเร็จ ตามใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วย หรือโทรศัพท์แจ้งการเปลี่ยนแปลง 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 หรืออยู่ระหว่างตรวจรักษาวินิจฉัย ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารส่งมอบแก่พยาบาลประจำหอผู้ป่วยหรือผู้แทน เพื่อนำอาหารส่งแก่ผู้ป่วยรายดังกล่าว

๕.๘ รูปแบบการบริการอาหาร

๕.๘.๑ รูปแบบการจัดบริการอาหารสามัญทั่วไป เป็นรูปแบบกระจาย (Decentralized system) โดยให้บริการแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยทั้งหมด จัดส่งเป็นหม้อ ตามจำนวนผู้ป่วยแต่ละหอผู้ป่วย

๕.๘.๒ รูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ และอาหารเฉพาะโรค เป็นรูปแบบรวม (Centralized system) คือจัดสำรับอาหาร ๑ ชุดต่อรายพร้อมรับประทาน โดยภาชนะหรือถาดใส่อาหารต้องมีฝาปิดมิดชิดหรือปิดหุ้มด้วยฟิล์มห่อหุ้มอาหาร หากผู้ป่วยรายใดที่รับประทานอาหารบนหอผู้ป่วย ต้องแจ้งในใบสั่งอาหารด้วย เพื่อนำส่งได้ถูกต้อง โดยผู้รับจ้างมีหน้าที่ดำเนินการส่งอาหารดังกล่าว

๕.๘.๓ ผู้เสนอราคาต้องจัดบริการอาหารในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด หรือฟิล์มปิดมิดชิด

๕.๘.๔ รถขนส่งอาหาร ต้องใช้รถที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และ**<u>ต้องเสนอรูปแบบรถขนส่งอาหารพร้อมเอกสารเสนอราคา</u>** โดยมีรูปแบบดังนี้

๑. ผู้ป่วยบำบัดด้วยยา และหอผู้ป่วยมุกดา ๑ ต้องมีลักษณะดังนี้

- โครงสร้างเป็นสแตนเลส ตู้ทึบ มีประตูปิด มีที่จับสำหรับเข็น
- มีชั้นสำหรับวางอาหาร ถาดอาหาร กระบะและหม้อใส่อาหาร อย่างเพียงพอ
- มีล้อยางหมุนได้รอบทิศทาง

๒. ผู้ป่วยฟื้นฟูฯ ชาย หอผู้ป่วยบุษราคัม และหอผู้ป่วยมรกต รถขนส่งอาหารในส่วนบรรทุกต้องเป็นระบบปิด (Closed System) เช่นรถตู้ รถกระบะ ส่วนตู้บรรทุกอาหารต้องมีชั้นสำหรับวางภาชนะใส่อาหาร (ห้ามวางบนพื้นรถ) มีหลังคาและประตูแบบทึบ

- โครงสร้างตู้บรรทุกอาหารใช้วัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม และปิดมิดชิดทุกด้าน

๕.๘.๕ รถยนต์ขนส่งอาหาร ต้องใช้รถที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และ**<u>ต้องเสนอรูปแบบรถยนต์ขนส่งอาหารพร้อมเอกสารเสนอราคา</u>**

๕.๙ อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic Diet) ดำเนินการตามหลักโภชนบำบัด และหนังสือคู่มือมาตรฐานอาหารในสถาบันบำบัดรักษาแลฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ภายใต้การควบคุมของนักโภชนาการของสถาบันฯ

๕.๑๐ อาหาร อื่นๆ

๕.๑๐.๑ ผู้ป่วยหญิงตั้งครรภ์ เสริมนม UHT ปริมาตร ๑๘๐ มิลลิลิตร จำนวน ๒ กล่องต่อรายต่อวัน

๕.๑๐.๒ ผู้ป่วยรับเข้าใหม่ที่ไม่ทันมื้ออาหารในหอผู้ป่วย ให้จัดส่งเป็นอาหารกล่อง ข้าวผัด หรือข้าวไข่เจียว หรือไข่ดาว ฯลฯ บริการจัดส่งตามที่สถาบันกำหนด

๖. ข้อกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารผู้ป่วยใน ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี

๖.๑ มาตรฐานพลังงาน และการกระจายสารอาหาร ต่อราย ต่อวัน

ประเภทอาหาร	พลังงาน(กิโลแคลอรี่)	การกระจายสารอาหาร ต่อราย ต่อวัน		
		โปรตีน ๑๐ – ๑๕ %	ไขมัน ๓๐ %	คาร์โบไฮเดรต ๕๕ – ๖๐%
๑. อาหารธรรมดา	ไม่น้อยกว่า ๒,๕๐๐*	๗๐ – ๑๐๕ กรัม	๗๐ - ๙๐ กรัม	๓๘๕ – ๔๒๐ กรัม
๒. อาหารอ่อน	ไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐	๖๐ – ๘๐ กรัม	๖๐ – ๘๐ กรัม	๒๔๐ – ๒๗๐ กรัม
๓. อาหารเฉพาะโรค	ตามคู่มือมาตรฐานอาหารของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ หรือตามคำสั่งอาหารของแพทย์			

<u>หมายเหตุ</u> ผู้ป่วยในของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี เมื่อหยุดใช้สารเสพติดแล้ว จะมีการออกกำลังกายเช้า เย็นทุกวัน ระหว่างวันมีกิจกรรมเคลื่อนไหวร่างกาย ผู้ป่วยจึงรับประทานอาหารปริมาณมาก พลังงานที่ใช้จึงใกล้เคียงกับนักกีฬา และผู้ใช้แรงงาน

๖.๒ อาหารสามัญ

๖.๒.๑ รายการอาหารธรรมดา

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง หรือข้าวสวย , กับข้าว ๒ อย่าง
กลางวัน	๑. ข้าวสวย , กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว , แกงจืด ๒. ผลไม้หรือขนมหวาน ๑ อย่าง
เย็น	๑. ข้าวสวย , กับข้าว ๒ อย่าง ๒. ผลไม้ ๑ อย่าง

๖.๒.๒ รายการอาหารอ่อน

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้หรือขนมหวานอ่อนนุ่ม ๑ อย่าง
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ ๑ อย่าง

๖.๓ อาหารพิเศษ

๖.๓.๑ รายการอาหารธรรมดา

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก หรือข้าวต้มขาว , กับข้าว ๓ อย่าง หรือข้าวสวย, กับข้าว ๓ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนม ๑ อย่าง 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 ๑ อย่าง

๖.๓.๒ รายการอาหารอ่อน

มื้อ	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. ผลไม้ ๑ อย่าง

๖.๔ อาหารผู้ป่วยต่างชาติ

๖.๔.๑ รายการอาหารผู้ป่วยต่างชาติ

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ขนมปังปิ้งทาเนย หรือแยม หรือแซนวิช ,ไส้กรอก/แฮม/เบคอน/ไข่ดาว ๒. ผลไม้ ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
กลางวัน	๑. สปาเก็ตตี้ สเต็กหมู/ไก่/ปลา หรืออาหารจานเดียว ,ซุป ,สลัดผัก ,เฟรนฟรายทอด/มันฝรั่งอบ/มันฝรั่งบด ๒. ผลไม้ ๓. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
เย็น	๑. สเต็กหมู/ไก่/ปลา หรือสปาเก็ตตี้ หรืออาหารจานเดียว, ซุป ,สลัดผัก ,เฟรนฟรายทอด/มันฝรั่งอบ/มันฝรั่งบด ๒. ผลไม้ ๓. ขนม หรือเครื่องดื่มเย็น ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือเครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร

<u>หมายเหตุ</u> ผู้รับจ้างต้องจัดทำแฟ้มแสดงชุดอาหารผู้ป่วยต่างชาติ จำนวน ๔ เล่ม โดยกำหนดรายละเอียด ชื่ออาหาร (ไม่น้อยกว่า ๒ ภาษา) พร้อมรูปถ่ายสี นำส่งผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ภายใน ๑ เดือน (๑ พ.ย. ๖๒) 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	๑๓.๕ - ๒๗	๗๔๐ – ๑,๕๐๐	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๘๒๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๘๒๕
๒. ผัก	ไม่น้อยกว่า ๓	ไม่น้อยกว่า ๒๑๐	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๘๐	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๘๐
๓. ผลไม้	๐.๕-๑	แล้วแต่ชนิดของผลไม้	๐.๕-๑	แล้วแต่ชนิดของผลไม้	๐.๕-๑	แล้วแต่ชนิดของผลไม้
๔. เนื้อสัตว์ (สุก)	๕.๕ – ๘	๑๖๕ – ๒๔๐	ไม่น้อยกว่า ๘.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๔๐	ไม่น้อยกว่า ๘.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๔๐
๕. นม/เครื่องดื่ม UHT	-	-	ไม่น้อยกว่า ๐.๗๕	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.	ไม่น้อยกว่า ๐.๗๕	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล.

๗. การส่งมอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับหรือผู้แทน ตรวจสอบก่อนการบริการ การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้างต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๘. ข้อกำหนดอื่นๆ

๘.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในกิจกรรมพัฒนาคุณภาพงาน เช่น การประชุม การอบรม กิจกรรม ๕ ส. มินิมาราธอน การรับรองคุณภาพ(HA) เพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด

๘.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามรายละเอียดในขอบเขตงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ทุกข้อ โดยมิให้ผู้อื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๘.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอุปกรณ์และพนักงานให้ครบพร้อมดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓

๘.๔ ผู้รับจ้างต้องมีเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติ โดยในขั้นตอนสุดท้ายของการล้างต้องมีกระบวนการฆ่าเชื้อโรค และ**<u>ต้องเสนอรูปแบบเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติพร้อมเอกสารเสนอราคา</u>**

๘.๕ ผู้รับจ้างต้องมีชั้นสแตนเลสคว่ำภาชนะ โดยชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โดยต้องจัดหามาให้เพียงพอต่อการใช้งานตั้งแต่วันแรกของการปฏิบัติงาน (ทางสถาบันไม่มีชั้นคว่ำผึ่งภาชนะ)

๘.๖ สถาบันฯ จะดำเนินการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารผู้ป่วย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง หรือตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสารดังกล่าว รายละเอียดดังนี้

- สารฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์)
- สารฟอกขาว (ซัลไฟต์)
- ฟอร์มาลีน
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)
- บอแรกส์
- สารกำจัดศัตรูพืชที่สำคัญ (Organophosphate ,Parathyroid ,Cabarmate ,Organ chlorine) โดยผู้รับจ้างต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังจากเข้าดำเนินการ
- การตรวจทางแบคทีเรียโดยการตรวจทางห้องปฏิบัติการใน ตัวอย่างอาหารปรุงเสร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ(อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ทุก ๒ เดือน

๙. การประเมินผล

ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานทุกเดือน และกรณีผลการประเมินไม่เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไขที่กำหนด โดยทุกกรณี สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี จะแจ้งเตือนด้วยหนังสือให้ผู้รับจ้างทราบเพียง ๑ ครั้ง เพื่อให้ ผู้รับจ้างดำเนินการแก้ไข หากไม่ดำเนินการแก้ไข หรือยังเกิดกรณีซ้ำเดิม หรือกรณีอื่นนอกเหนือจากกรณีที่เคยแจ้งเตือนแล้ว ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับ โดยสถาบันฯจะเป็นผู้พิจารณาว่าเป็นค่าปรับเฉพาะกรณีหรือค่าปรับที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญา ดังนี้

๙.๑ กรณีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๑) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๙.๒ กรณีพนักงานหรือลูกจ้าง มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๒) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๖๐๐.- บาท (หกร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๙.๓ กรณีเอกสารหนึ่งในข้อ ๔.๕.๑ ถึง ๔.๕.๕ ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๙.๔ กรณีเอกสารข้อ ๔.๕.๖ ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๙๐ วัน หลังเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๙.๕ กรณีไม่ดำเนินงานตามข้อกำหนด ในแต่ละขั้นตอน ดังต่อไปนี้

๙.๕.๑ ขั้นตอนที่ ๑ การตรวจรับ และประเมินผลคุณภาพวัตถุดิบ (ข้อ ๕.๑)

๙.๕.๒ ขั้นตอนที่ ๒ การเตรียมอาหาร (ข้อ ๕.๒)

๙.๕.๓ ขั้นตอนที่ ๓ การปรุงประกอบอาหาร (ข้อ ๕.๓)

๙.๕.๔ ขั้นตอนที่ ๔ การจัดส่งตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (ข้อ ๕.๔)

๙.๕.๕ ขั้นตอนที่ ๕ การจัดอาหาร (ข้อ ๕.๕)

๙.๕.๖ ขั้นตอนที่ ๖ การล้างทำความสะอาดภาชนะ (ข้อ ๕.๖)

๙.๕.๗ การจัดบริการอาหาร (ข้อ ๕.๗)

๙.๕.๘ รูปแบบการบริการอาหาร (ข้อ ๕.๘)

๙.๕.๙ เครื่องล้างภาชนะ (ข้อ ๘.๔)

๙.๕.๑๐ การสุ่มตรวจสารปนเปื้อน (ข้อ ๘.๕)

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

๑๐. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

๑๑. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาคัดเลือกเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาตัดสินด้วยราคารวม โดยผู้รับจ้างต้องเสนอแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด ตามใบตารางเสนอราคา

๑๒. วงเงินงบประมาณ / แหล่งเงิน

เงินงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ และเงินบำรุงสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี

๑๓. ราคากลาง

ราคากลาง จำนวนเงิน ๒๖,๘๗๔,๕๐๐.- บาท (ยี่สิบหกล้านแปดแสนเจ็ดหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน)

เอกสารแนบที่ ๑

แบบประเมินสุขวิทยาส่วนบุคคล

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ชื่อผู้ถูกประเมิน																					
1 แต่งกายสะอาด สวมชุดฟอร์มบริษัท																						
2 ติดบัตรประจำตัวพนักงานของบริษัท																						
3 ผูกผ้ากันเปื้อนและหมวกสีขาว รองเท้าบูท ขณะปฏิบัติงานในครัว																						
4 ผูกผ้ากันเปื้อนและหมวกสีฟ้า รองเท้าหุ้มส้นสีดำ ขณะส่งอาหารที่หอผู้ป่วย																						
5 สวมผ้าแมสปิดปาก																						
6 เล็บสั้น สะอาด ไม่ทาสีเล็บ																						
7 ล้างมือสะอาดก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงาน และหลังเข้าห้องน้ำ																						
8 ไม่สวมเครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน (สร้อยคอ สร้อยแขน นาฬิกา แหวน ต่างหู)																						
9 ใช้ถุงมือหรือที่คีบ สำหรับหยิบจับอาหาร																						
10 ไม่พูดคุยโดยไม่จำเป็นขณะเตรียม/ปรุงอาหาร																						
11 ไม่ล้วง แคะ แกะ เกา ขณะเตรียม/ ปรุง/ บริการ อาหาร																						
12 มีพฤติกรรมการบริการที่ดี																						
นักโภชนาการบริษัทจ้างเหมาฯ																						
ผู้ประเมิน (นักโภชนาการของกลุ่มงานโภชนศาสตร์)																						

เอกสารแนบที่ ๒

แบบบันทึกการตรวจสอบการทำความสะอาดสถานที่ ประจำเดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ความถี่	วันที่																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1 กวาด ถู ในสำนักงาน ทางเดินส่วนกลาง แลรอบอาคาร	ทุกวัน																															
2 กวาด ล้าง ถู บริเวณห้องผักหลังปฏิบัติงานเสร็จทุกมื้อ	ทุกวัน																															
3 กวาด ล้าง ถู บริเวณเตรียมเนื้อสัตว์หลังปฏิบัติงานเสร็จทุกมื้อ	ทุกวัน																															
4 กวาด ล้าง ถู บริเวณปรุงประกอบอาหารหลังปฏิบัติงานเสร็จทุกมื้อ	ทุกวัน																															
5 ล้าง ทำความสะอาดบริเวณหุงข้าวหลังปฏิบัติงานเสร็จทุกมื้อ	ทุกวัน																															
6 กวาด ถู บริเวณจัดอาหารเฉพาะโรค	ทุกวัน																															
7 กวาด ถู บริเวณจัดอาหารพิเศษ	ทุกวัน																															
8 ล้าง และทำความสะอาดห้องล้าง	ทุกวัน																															
9 ล้าง และทำความสะอาดห้องน้ำชาย และหญิง	ทุกวัน																															
10 ทำความสะอาด ห้องตรวจรับวัตถุดิบ	ทุกวัน																															
11 ทำความสะอาด และจัดระเบียบ ห้องเก็บผลไม้	ทุกวัน																															
12 ทำความสะอาด และจัดระเบียบ ห้องเก็บของแห้ง	ทุกวัน																															
13 ตักและทำความสะอาดบ่อดักเศษอาหารหลังบริการอาหารเย็น	ทุกวัน																															
14 ล้างร่องระบายน้ำ	ทุกวัน																															
15 เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																															
16 ตักไขมันบ่อดักไขมัน	ทุกวันจันทร์																															
17 ล้าง ทำความสะอาด รถขนส่งอาหาร หลังส่งอาหารทุกมื้อ	ทุกวัน																															
18 ล้าง ทำความสะอาดพัดลม	ศุกร์ที่ 1และ 3 ของเดือน																															
19 เช็ดกระจก	อังคารที่ 2 และ 4 ของเดือน																															
20 ทำความสะอาดประตู หน้าต่าง และล้างมุ้งลวด	อังคารที่ 1 และ 3 ของเดือน																															
21 ปัดหยากไย่	พุธที่ 2 และ 4 ของเดือน																															
22 ล้างเครื่องดูดควัน	เดือนธันวาคม และมิถุนายน																															
นักโภชนาการบริษัทจ้างเหมาฯ																																
ผู้ประเมิน (นักโภชนาการของกลุ่มงานโภชนศาสตร์)																																

ใบตารางเสนอราคา

จ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

ผู้ยื่นข้อเสนอ .....

ลำดับที่	รายการ	จำนวน (ราย)	จำนวนวันต่อปี (วัน)	จำนวนรายต่อปี (ราย) (๑)	ราคากลาง ต่อรายต่อวัน (บาท)	ราคาที่เสนอ ต่อรายต่อวัน (บาท) (๒)	ราคารวมที่เสนอ (บาท) (๑ x ๒)
๑.	อาหารผู้ป่วยสามัญ	๔๘๐ รายต่อวัน	๓๖๕	๑๗๕,๒๐๐	๑๔๕.-		
๒.	อาหารผู้ป่วยพิเศษ	๒๐ รายต่อวัน	๓๖๕	๗,๓๐๐	๒๐๐.-		
๓.	อาหารผู้ป่วยต่างชาติ	๖ รายต่อปี	๗	๔๒	๒๕๐.-		
ราคารวมทั้งสิ้น.....บาท							

หมายเหตุ : ราคาที่เสนอ ที่ระบุในตารางต้องเป็นราคาที่รวมภาษีและค่าใช้จ่ายทั้งหมดแล้ว

ราคารวมทั้งสิ้น.....บาท

(ตัวอักษร).....

(รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗% แล้ว)

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอราคา

(.....)

ประทับตรา (ถ้ามี)

ใบเสนอรูปแบบอุปกรณ์

จ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

ผู้ยื่นข้อเสนอ .....

ลำดับที่	รายการ	ระบุรายละเอียดพร้อมรูปแบบประกอบ
๑.	รถขนส่งอาหาร	
๒.	รถยนต์ขนส่งอาหาร	
๓.	เครื่องล้างภาชนะ	

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอราคา

(.....)

ประทับตรา (ถ้ามี)