

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓  
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๒ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓ รวม ๑๒ เดือน

**๑. ความเป็นมา**

สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้รับงบประมาณในการจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย จำนวน ๓ มื้อ ต่อวัน งบประมาณที่ได้รับเป็นเงินงบประมาณและเงินบำรุงประจำ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓

**๒. วัตถุประสงค์**

เพื่อสรรหาผู้รับจ้าง ที่มีคุณสมบัติ และความพร้อมในการดำเนินงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด ระยะเวลาการจ้างตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓ รวม ๑๒ เดือน กำหนดวงเงินราคากลางในการดำเนินการประมาณ ๑๘,๕๖๖,๗๐๐.- บาท (สิบแปดล้านห้าแสนหกหมื่นหกพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) โดยประมาณจำนวน ดังนี้

๒.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๔๘๐ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน อัตราวันละ ๑๐๐.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๑๗,๕๖๘,๐๐๐.- บาท (สิบเจ็ดล้านห้าแสนหกหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

๒.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๒๐ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน อัตราวันละ ๑๓๕.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๙,๘๘๘,๒๐๐.- บาท (เก้าแสนแปดหมื่นแปดพันสองร้อยบาทถ้วน)

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

**๓. ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติเพิ่มเติม ดังนี้**

๓.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานรับจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๘,๕๐๐,๐๐๐.-บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีเชื่อถือ

**๔. ข้อกำหนดของการดำเนินงาน**

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

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานหรือลูกจ้าง ที่มีความรู้ ทักษะ สามารถเตรียมการประกอบอาหาร ตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร(ตามเอกสารแนบที่ ๑ และเอกสารแนบที่ ๒ ) และบริการจัดส่งอาหารที่ห่อผู้ป่วย พร้อมเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดีอย่างน้อย ๑๓ คนต่อวัน และต้องมีพนักงานเฉพาะทำความสะอาด เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลในบริเวณกลุ่มงานโภชนศาสตร์ อย่างน้อย ๑ คนต่อวัน

๔.๓ นักโภชนาการและพนักงานต้องผ่านกาตรวจสุขภาพก่อนการปฏิบัติงาน 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 เจาะเลือดเพื่อตรวจหาไวรัสตับอักเสบบี และซี

๔.๓.๕ ตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐาน ประกอบด้วย สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน ใบรับรองแพทย์ที่ตรวจสุขภาพ (๔.๓) รูปถ่ายสีหน้าตรง กรณีเป็นบุคคลที่มีใช้สัญชาติไทย (พม่า,ลาว,กัมพูชา ฯลฯ) ต้องส่งสำเนาบัตรประจำตัวบุคคลที่ไม่มีสถานะทางทะเบียน หรือแบบรับรองรายการทะเบียนประวัติของ คนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้อยู่ในราชอาณาจักรเป็นกรณีพิเศษ หรือเอกสารที่ระบุสถานะบุคคลได้ สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

๔.๕ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงตัวบุคลากร ต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟู ผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน พร้อมจัดส่งเอกสารตามข้อ ๔.๔

๔.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างการบริหารงาน โครงการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และการบริการอาหารที่ดี โดยมีการฝึกอบรม นักโภชนาการ และพนักงานใหม่ ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรม

๔.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีเครื่องแบบที่ถูกต้อง สะอาด การแต่งกายประกอบด้วย

๔.๗.๑ พนักงานต้องสวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกงทรงสแล็คสี ดำ รองเท้าบูทหรือรองเท้ายี่ห้อสีดำ ติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน และต้องแต่งกายสุภาพในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๔.๗.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดหาผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก ให้พนักงานสีละ ๒ ชุดต่อคน แบ่งเป็น

- ผ้ากันเปื้อนและหมวกสีขาว รองเท้าบูท สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงาน
- ผ้ากันเปื้อนและหมวกสีฟ้า รองเท้าหุ้มส้นสีดำ สำหรับขึ้นบริการอาหารที่หอผู้ป่วย

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 ดำเนินงาน จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีเท่านั้น กรณีที่มีความจำเป็นต้องทำกิจกรรมอื่นๆ ต้องขออนุมัติจากหัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์ เพื่อพิจารณาก่อน ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน

๔.๑๐.๒ ภายในอาคารจัดกระบวนการจัดการอาหารตามรูปแบบ One way system

๔.๑๐.๓ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะทำบัญชีรายการยืม และเมื่อส่งคืนจะตรวจสอบจำนวน และประเมินมาตรฐานสภาพการใช้งานเป็นระยะและในวันที่หมดสัญญา

๔.๑๐.๔ กรณีที่ฝ่ายผู้รับจ้างทำให้อาคารสถานที่ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีชำรุด เสียหาย หรือสูญหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม เพื่อให้มีสภาพใกล้เคียงกับของเดิมหรือจัดหาซื้อใหม่มาทดแทน ให้มีมาตรฐานรายละเอียดรูปแบบใกล้เคียงครุภัณฑ์ อุปกรณ์เดิม

๔.๑๐.๕ ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

ผู้รับจ้างต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารเป็นสแตนเลส เช่น ถาดและถ้วยสำหรับอาหารพิเศษถาดอาหารผู้ป่วยสามัญ หม้อขนาดใหญ่สำหรับบรรจุข้าวสวยและแกง สำหรับส่งตามหอผู้ป่วย รวมถึงต้องจัดท้าวสตุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดที่จำเป็นต่อการใช้งาน ให้เพียงพอกับการใช้งาน

หมายเหตุ กลุ่มงานโภชนศาสตร์มีถาดและถ้วยอาหารพิเศษให้ยืม ๓๐ ชุด ประกอบด้วย ถาดสแตนเลส ๓๐ อัน ถ้วยข้าวสแตนเลสพร้อมฝา ๓๐ ใบ ถ้วยกับข้าวสแตนเลสพร้อมฝา ๑๒๐ ใบ

## ๕. ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของการดำเนินงานประกอบและบริการอาหาร

รายการอาหารประจำเดือน กำหนดโดยผู้แทนของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรณีผู้รับจ้างเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ต้องจัดทำเอกสารล่วงหน้าอย่างน้อย 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

๕.๑.๒ ผักและผลไม้ ต้องเป็นของสดใหม่ จัดซื้อวันต่อวัน ห้ามมีการจัดเก็บผัก ผลไม้ ไว้บริเวณอาคาร และบริเวณรอบอาคารใกล้เคียง

- ผู้รับจ้างต้องใช้ผักปลอดสารพิษผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์มาตรฐาน PGS มกอช. หรือ GAP โดยส่งเอกสารการรับรองแก่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ก่อนนำไปใช้ในการปรุงประกอบอาหาร โดยกำหนดให้ใช้อย่างน้อย ๓๐% ของชนิดผัก ผลไม้ ที่ใช้ประกอบอาหารตามรอบเมนูที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนด

- ผู้รับจ้างต้องรับซื้อผักปลอดสารพิษ จากงานเกษตรกรรมบำบัด หรือกิจกรรมของผู้ป่วย และญาติ ของสถาบันฯ ในราคาท้องตลาด เพื่อใช้ในการปรุงประกอบอาหารผู้ป่วย (กรณีที่มีเพียงพอสำหรับจำหน่ายให้กับผู้รับจ้าง)

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 ไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักประมาณ ๕๐ กรัม/ฟอง) และต้องไข่ไก่ก่อนนึ่ง ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากกรมปศุสัตว์หรือมาตรฐานอาหารปลอดภัย เช่น Q-Mark , GMP , HACCP เป็นต้น

๕.๑.๕ น้ำมันพืช เครื่องปรุงรสนม น้ำปลา ฯลฯ ต้องมีฉลากโภชนาการ และฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก.

๕.๒ ขั้นตอนที่ ๒ การเตรียมอาหาร (ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ไก่) จะตรวจสอบประเมินผลขั้นตอน การเตรียมตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนด และดำเนินการชั่งน้ำหนักอาหารส่วนที่รับประทานได้เท่านั้น ได้แก่หว่าดผัก 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 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 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 ต้องใช้รถที่ถูกลักษณะ ปลอดภัย และต้องเสนอรูปแบบรถขนส่งอาหารพร้อมเอกสารเสนอราคา โดยมีรูปแบบดังนี้

๑. ผู้ป่วยบำบัดด้วยยา และหอผู้ป่วยมุกดา ๑ ต้องมีลักษณะดังนี้

- โครงสร้างเป็นสแตนเลส ตู้ทึบ มีประตูปิด
- มีชั้นสำหรับวางอาหาร ไม่น้อยกว่า ๓ ชั้น
- ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๒๗ นิ้ว ยาวไม่น้อยกว่า ๔๓ นิ้ว สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๙ นิ้ว
- มีมือจับเข็น ๑ ด้าน
- มีล้ออย่างหมุนได้รอบทิศทาง

๒. ผู้ป่วยฟื้นฟูฯ ชายและหญิง และหอผู้ป่วยบุษราคัม รถขนส่งอาหารในส่วนบรรจุต้องเป็นระบบปิด (Closed System) เช่นรถตู้ รถกระบะส่วนตู้บรรจุอาหารมีหลังคาและประตูแบบทึบ

- โครงสร้างตู้บรรจุอาหารใช้วัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม และปิดมิดชิดทุกด้าน

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 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 ๒,๕๐๐*	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 เมื่อหยุดใช้ สารเสพติดแล้ว จะมีการออกกำลังกายเช้า เย็นทุกวัน ระหว่างวันมีกิจกรรมเคลื่อนไหวร่างกาย ผู้ป่วยจึง รับประทานอาหารปริมาณมาก พลังงานที่ใช้จึงใกล้เคียงกับนักกีฬา และผู้ใช้แรงงาน

๖.๒ อาหารสามัญ

๖.๒.๑ รายการอาหารธรรมดา

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

๖.๒.๒ รายการอาหารอ่อน

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , ก๋วยจั้ว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , ก๋วยจั้ว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ลักษณะอ่อนนุ่ม ๕ วันต่อสัปดาห์ และขนมหวานลักษณะอ่อนนุ่ม ๒ วันต่อ สัปดาห์
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , ก๋วยจั้ว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้ ๑ อย่าง

๖.๓ อาหารพิเศษ

๖.๓.๑ รายการอาหารธรรมดา

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

๖.๓.๒ รายการอาหารอ่อน

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

๖.๔ อาหารผู้ป่วยต่างชาติ

๖.๔.๑ 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 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 ส่วนปริมาณอาหารเจ้าหน้าที่ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี เป็นผู้กำหนด

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 ๓	๒๑๐	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๘๐	ไม่น้อยกว่า ๔.๐	ไม่น้อยกว่า ๒๘๐
๓. ผลไม้	ไม่น้อยกว่า ๑	แล้วแต่ชนิด ของผลไม้	ไม่น้อยกว่า ๑	แล้วแต่ชนิด ของผลไม้	ไม่น้อยกว่า ๑	แล้วแต่ชนิด ของผลไม้
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. ๒๕๖๓ ทุกข้อ โดยมีให้ผู้อื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๘.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอุปกรณ์และพนักงานให้ครบพร้อมดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๒

๘.๔ ผู้รับจ้างต้องมีเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติ โดยในขั้นตอนสุดท้ายของการล้างต้องมีกระบวนการฆ่าเชื้อโรค และต้องเสนอรูปแบบเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติพร้อมเอกสารเสนอราคา

๘.๕ ผู้รับจ้างต้องมีชั้นสแตนเลสแบบ ๓ ชั้น โดยชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรสำหรับค้ำภาชนะ ถาดอาหารผู้ป่วยและอุปกรณ์เครื่องใช้ในกลุ่มงาน หลังจากการล้างภาชนะ โดยต้องจัดหามาให้เพียงพอต่อการใช้งานตั้งแต่วันแรกของการปฏิบัติงาน (ทางสถาบันไม่มีชั้นค้ำล้างภาชนะ)

๘.๖ สถาบันฯ จะดำเนินการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารผู้ป่วย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบดังกล่าว รายละเอียดดังนี้

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

โดยผู้รับจ้างต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังจากเข้าดำเนินการ

- การตรวจทางแบคทีเรียโดยการตรวจทางห้องปฏิบัติการใน ตัวอย่างอาหารปรุงเสร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ภาชนะ(อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ทุก ๒ เดือน

## ๙. การประเมินผล

ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานทุกเดือน และกรณีผลการประเมินไม่เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไขที่กำหนด โดยทุกกรณีตามข้อ ๙.๑ ถึง ๙.๓ สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี จะแจ้งเตือนด้วยหนังสือให้ผู้รับจ้างทราบเพียง ๑ ครั้ง เพื่อให้ ผู้รับจ้างดำเนินการแก้ไข 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) ต่อคนต่อวัน

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 การสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน (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.๒๕๖๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๒ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๓

**๑๑. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ**

พิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาตัดสินด้วยราคารวม โดยผู้รับจ้างต้องเสนอแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด ตามใบตารางเสนอราคา

**๑๒. วงเงินงบประมาณ / แหล่งเงิน**

เงินงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ และเงินบำรุงสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี

**๑๓. ราคากลาง**

ราคากลาง จำนวนเงิน ๑๘,๕๖๖,๗๐๐.- บาท (สิบแปดล้านห้าแสนหกหมื่นหกพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

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 ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา ขณะเตรียม/ ปรุง/ บริการ อาหาร																				
12 มีพฤติกรรมบริการที่ดี																				
นักโภชนาการบริษัทจ้างเหมาฯ																				
ผู้ประเมิน (นักโภชนาการของกลุ่มงานโภชนศาสตร์)																				



## ใบตารางเสนอราคา

จ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปิงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓  
ผู้ยื่นข้อเสนอ .....

ลำดับที่	รายการ	จำนวน (ราย)	จำนวนวันต่อปี (วัน)	จำนวนรายต่อปี (ราย) (๑)	ราคากลาง ต่อรายต่อวัน (บาท)	ราคาข้อเสนอ ต่อรายต่อวัน (บาท) (๒)	ราคารวมที่เสนอ (บาท) (๑ x ๒)
๑	อาหารผู้ป่วยสามัญ	๔๘๐ รายต่อวัน	๓๖๖	๑๗๕,๖๘๐	๑๐๐.-		
๒	อาหารผู้ป่วยพิเศษ	๒๐ รายต่อวัน	๓๖๖	๗,๓๒๐	๑๓๕.-		
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.๒๕๖๓  
ผู้ยื่นข้อเสนอ .....

ลำดับที่	รายการ	ระบุรายละเอียดหรือรูปแบบประกอบ
๑	รถขนส่งอาหาร	
๒	เครื่องล้างภาชนะ	

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอราคา

(.....)

ประทับตรา (ถ้ามี)