

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗ รวม ๑๒ เดือน

๑. ความเป็นมา

สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้รับงบประมาณในการจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย จำนวน ๓ มื้อต่อวัน งบประมาณที่ได้รับเป็นเงินงบประมาณและเงินบำรุงประจำ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๒. วัตถุประสงค์และราคากลาง

เพื่อสรรหาผู้รับจ้าง ที่มีคุณสมบัติ และความพร้อมในการดำเนินงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด ระยะเวลาการจ้างตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ รวม ๑๒ เดือน เป็นจำนวนวัน ๓๖๖ วัน กำหนดวงเงินราคากลางในการดำเนินการประมาณ ๒๖,๓๕๒,๐๐๐.- บาท (ยี่สิบหกล้านบาทสามแสนห้าหมื่นสองพันบาทถ้วน) โดยประมาณจำนวน ดังนี้

๒.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๔๒๐ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน อัตราวันละ ๑๕๕.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๒๓,๘๒๖,๖๐๐.- บาท (ยี่สิบสามล้านบาทแปดแสนสองหมื่นหกพันหกร้อยบาทถ้วน)

๒.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๒๐ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน อัตราวันละ ๒๔๐.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๑,๗๕๖,๘๐๐.- บาท (หนึ่งล้านบาทเจ็ดแสนห้าหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๒.๓ อาหารผู้ป่วยวีไอพีและอาหารผู้ป่วยต่างชาติ จำนวน ๗ รายต่อวัน จำนวน ๓๖๖ วัน อัตราวันละ ๓๐๐.- บาทต่อราย ในวงเงิน ๗๖๘,๖๐๐.- บาท (เจ็ดแสนหกหมื่นแปดพันหกร้อยบาทถ้วน)

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 ๒ คนต่อวัน ปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีพนักงานหรือลูกจ้างมีอายุ ๑๘ ปีขึ้นไป มีความรู้ ทักษะ สามารถเตรียมการ ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร (ตามเอกสารแนบที่ ๑ และเอกสารแนบที่ ๒) และบริการจัดส่งอาหารที่ห่อผู้ป่วย พร้อมเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี สามารถสื่อสารและเข้าใจ ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี ให้มีจำนวนผู้ปฏิบัติงานต่อวันเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน โดยแบ่งเป็น

๔.๒.๑ ผู้ควบคุมงาน (ประกอบอาหารและบริการอาหารด้วย) จำนวน ๑ คน

๔.๒.๒ พนักงานประกอบอาหารและบริการอาหาร จำนวนผู้ปฏิบัติงานให้มีเหมาะสมกับจำนวนผู้ป่วย ดังนี้

๑) ผู้ป่วยมีจำนวนไม่เกิน ๓๐๐ รายต่อวัน

ต้องมีพนักงานประกอบอาหารและบริการอาหารอย่างน้อย ๘ คนต่อวัน

๒) ผู้ป่วยมีจำนวน ๓๐๐ - ๔๐๐ รายต่อวัน

ต้องมีพนักงานประกอบอาหารและบริการอาหารอย่างน้อย ๑๐ คนต่อวัน

๓) ผู้ป่วยมีจำนวนเกิน ๔๐๐ รายต่อวัน

ต้องมีพนักงานประกอบอาหารและบริการอาหารอย่างน้อย ๑๒ คนต่อวัน

๔.๒.๓ พนักงานทำความสะอาดสถานที่และชุดกันเปื้อน อย่างน้อย ๑ คน

๔.๓ นักโภชนาการและพนักงานต้องผ่านการตรวจสุขภาพ โดยมีใบรับรองแพทย์ ซึ่งผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจทั้งหมด 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 หรือโรคติดต่อที่มีอาหาร และน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

๔.๓.๖ กรณีสถาบันฯ เห็นว่าพนักงานมีพฤติกรรมเสี่ยงการไต่ยาและสารเสพติด สถาบันฯ สามารถส่งผู้ตรวจพนักงานได้ที่ทันที หากผลมีการไต่ยาและสารเสพติดให้พนักงานเลิกปฏิบัติงานทันที โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจทั้งหมด

๔.๓.๗ กรณีสถาบันฯ พิจารณาว่าพนักงานมีอาการสงสัย หรือความเสี่ยงของการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ รวมถึงกรณีพนักงานที่เดินทางไปยังสถานที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาด หรือพนักงานเดินทางกลับภูมิลำเนา ให้พนักงานตรวจสุขภาพตามรายการ ๔.๓.๑ - ๔.๓.๖ ซ้ำอีกครั้ง ก่อนที่จะเริ่มมาปฏิบัติงาน โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจทั้งหมด

๔.๔ พนักงานทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตให้จัดอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐาน ให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ภายใน ๙๐ วัน นับจากวันเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน

กรณีเกิดสถานการณ์ไม่ปกติ เช่น สถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-๑๙ หรือ สถานการณ์อื่นๆ ที่ส่งผลให้ ไม่มีหน่วยงานใดสามารถจัดอบรมได้ ทางสถาบันฯ จะพิจารณายืดระยะเวลา การส่งเอกสารหลักฐาน การผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามความเหมาะสม กับสถานการณ์ และในเบื้องต้นพนักงานทุกคนต้องเข้ารับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร จากนักโภชนาการ ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ภายใน ๑ สัปดาห์ หลังเข้าปฏิบัติงาน

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐานของพนักงานทุกคน ให้กับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ก่อนเริ่มเข้า มาปฏิบัติงาน 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)

กรณีเป็นบุคคลที่มีเชื้อสัญชาติไทย (พม่า,ลาว,กัมพูชา ฯลฯ) ต้องส่งสำเนาบัตรประจำตัวบุคคล ที่ไม่มีสถานะทางทะเบียน หรือแบบรับรองรายการทะเบียนประวัติของคนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้อยู่ในราชอาณาจักรเป็นกรณีพิเศษ หรือเอกสารที่ระบุสถานะบุคคลได้ แทนสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน

๔.๖ ผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการ และค่าใช้จ่ายในส่วน of พนักงานจนหมดอายุ สัญญา รวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล และดำเนินการขึ้นทะเบียนประกันสังคมให้กับ พนักงานลูกจ้าง หากมีหน่วยงานภายนอกเข้ามาตรวจสอบ และตรวจพบว่าผู้รับจ้างไม่ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียน ประกันสังคมให้กับพนักงานลูกจ้าง ให้ถือว่าสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี มิได้มีส่วนเกี่ยวข้อง ให้เป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างเพียงผู้เดียว

๔.๗ กรณีที่พนักงานมีอาการเจ็บป่วยที่อาจส่งผลกระทบต่อการทำงานตามมาตรฐานของผู้สัมผัสอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดหาพนักงานทดแทนพนักงานที่มีอาการเจ็บป่วยทันที

๔.๘ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงตัวพนักงาน ต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้แทนสถาบันฯ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน พร้อมจัดส่งเอกสารตามข้อ ๔.๔

๔.๙ ผู้รับจ้างต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างการบริหารงาน และดำเนินการฝึกอบรมพนักงาน เรื่องสุขาภิบาลอาหารและการบริการอาหารที่ดี

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีเครื่องแบบที่ถูกต้อง สะอาด (ตามเอกสารแนบที่ ๓) การแต่งกาย ประกอบด้วย

๔.๑๐.๑ พนักงานต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าสีขาว สวมเสื้อปฏิบัติงานของบริษัท สวมใส่กางเกงทรงสแล็คสีดํา (ห้ามใส่กางเกงยีนส์ในการปฏิบัติงาน) รองเท้าบูทหรือรองเท้าหุ้มส้นสีดํา ติดป้ายชื่อแสดงตัวตนตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน และต้องแต่งกายสุภาพในการปฏิบัติงานในกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๔.๑๐.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดหาผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก ให้พนักงานทุกคน คนละ ๒ สี และรองเท้าสำหรับปฏิบัติงาน ดังนี้

- ชุดกันเปื้อนและหมวกสีขาว คนละ ๒ ชุด รองเท้าหุ้มส้นสีขาวใส่ในครัวตามจำนวนพนักงาน ที่ปฏิบัติงานภายในกลุ่มงาน

- ชุดกันเปื้อนและหมวกสีฟ้า คนละ ๒ ชุด รองเท้าหุ้มส้นสีดํา สำหรับขึ้นบริการอาหารที่หอผู้ป่วย

๔.๑๐.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดหารองเท้าเซฟ กันน้ำ กันลื่นอย่างน้อย ๑๕ คู่ (ตามจำนวนพนักงานและนักโภชนาการที่ต้องมาปฏิบัติงานต่อวัน) สำหรับใช้ในครัวส่วนกลาง

๔.๑๑ ผู้รับจ้างต้องจัดงบประมาณ เป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานทั้งหมด เช่น ค่าน้ำไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม วัสดุ อุปกรณ์ในการปรุงประกอบอาหาร ถาดหลุมใส่อาหาร ถังใส่ผลไม้และขนม ตู้เย็นรถส่งอาหาร ฯลฯ

๔.๑๒ ภาชนะสำหรับใส่อาหารปรุงสำเร็จ ให้เป็นวัสดุสแตนเลส (Stainless steel) พร้อมฝาปิดมิดชิด

๔.๑๓ อาคารสถานที่ประกอบอาหาร ใช้อาคารของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ปฏิบัติดังนี้

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

๔.๑๓.๒ เมื่อหมดสัญญาจ้าง ผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ปฏิบัติงานภายในเวลา ๒๐.๐๐ น. ของวันสิ้นสุดสัญญา

๔.๑๓.๓ ภายในอาคารจัดกระบวนการจัดการอาหารตามรูปแบบ One way system

๔.๑๓.๔ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบัน กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะทำบัญชีรายการยืม และเมื่อส่งคืนจะตรวจสอบจำนวน และประเมินมาตรฐานสภาพการใช้งานเป็นระยะและในวันที่หมดสัญญา

๔.๑๓.๕ กรณีที่ฝ่ายผู้รับจ้างทำให้อาคารสถานที่ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีชำรุด เสียหาย หรือสูญหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม เพื่อให้มีสภาพใกล้เคียงกับของเดิมหรือจัดหาซื้อใหม่มาทดแทน ให้มีมาตรฐานรายละเอียดรูปแบบใกล้เคียงครุภัณฑ์ อุปกรณ์เดิม

๔.๑๓.๖ ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร ผู้รับจ้างต้องใช้ภาชนะบรรจุและประกอบอาหารเป็นสแตนเลส เช่น ถาดและถ้วยสำหรับอาหารพิเศษ ถาดอาหารผู้ป่วยสามัญ หม้อ หรือกะบะขนาดใหญ่สำหรับบรรจุข้าวสวย แกง ขนมหวาน และผลไม้ เพื่อจัดส่งตามหอผู้ป่วย รวมถึงต้องจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิดที่จำเป็นต่อการใช้งาน ให้เพียงพอกับการใช้งาน

๔.๑๓.๗ กรณีอาหารแยกโรค สำหรับผู้ป่วยที่เข้าข่ายเฝ้าระวังการแพร่กระจายเชื้อ (ตามเอกสารแนบที่ ๔) ให้ดำเนินการดังนี้

๑. อาหาร จัดบริการแบบอาหารเฉพาะโรค โดยแยกข้าว กับข้าว และขนมหรือผลไม้ ใส่กล่องกระดาษไปโอซานอ้อยที่ย่อยสลายได้ชนิดมีฝาปิด

๒. ภาชนะใส่อาหาร จัดบริการใช้กล่องกระดาษไปโอซานอ้อยที่ย่อยสลายได้ชนิดมีฝาปิด

๓. ช้อนพลาสติก

๔. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ปฏิบัติตามมาตรฐานการป้องกันการติดเชื้อที่สถาบันฯ กำหนด

๕. บริษัทต้องจัดหาภาชนะเมลามีน สำหรับจัดอาหาร วิไอพี/ต่างชาติ ให้เพียงพอกับการบริการอาหารให้ผู้ป่วย

การดำเนินการอื่นๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อของสถาบัน บำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนีกำหนด เช่น กรณีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส โควิด-๑๙ ให้ดำเนินการตามแนวทาง New Normal

๔.๑๓.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดหาเชียงหั่นวัตถุดิบ แยกตามประเภทอาหาร ดังนี้

- | | | |
|-----------------|--------------------|-------------|
| - เชียงสีแดง | สำหรับเนื้อหมูดิบ | จำนวน ๑ อัน |
| - เชียงสีเหลือง | สำหรับเนื้อไก่ดิบ | จำนวน ๑ อัน |
| - เชียงสีฟ้า | สำหรับอาหารทะเลดิบ | จำนวน ๑ อัน |
| - เชียงสีเขียว | สำหรับผัก | จำนวน ๓ อัน |
| - เชียงสีขาว | สำหรับผลไม้ | จำนวน ๓ อัน |

๔.๑๓.๙ ผู้รับจ้างต้องจัดหาภาชนะแบ่งเครื่องปรุง ประเภทแก้วหรือกระเบื้องเคลือบพร้อมฝาปิด ขนาดใช้หมดวันต่อวัน เพื่อใส่เครื่องปรุงรส สำหรับวางบริเวณ หน้าเตาอาหารสามัญ หน้าเตาอาหารพิเศษ และหน้าเตาเฉพาะโรค ซึ่งเครื่องปรุงแต่ละจุด ประกอบด้วย น้ำตาล เกลือ ซอสปรุงรส ซิอิ้วขาว และน้ำปลา ไม่อนุญาตให้นำภาชนะขวด หรือกลอนบรรจุอาหารมาเทใส่ขณะปรุงอาหาร

๕. ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของการดำเนินงานประกอบและบริการอาหาร

รายการอาหารประจำเดือน กำหนดโดยผู้แทนของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กรณีผู้รับจ้างเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ต้องจัดทำเอกสารล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน และต้องได้รับการอนุมัติจากผู้แทนสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ก่อนดำเนินการเปลี่ยนทุกครั้ง

๕.๑ ขั้นตอนที่ ๑ การตรวจรับ และประเมินผลคุณภาพวัตถุดิบ มีคุณภาพดี ตามรายละเอียดอาหาร ที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนด ดำเนินการเวลา ๐๕.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. ก่อนนำไปดำเนินการขั้นต่อไป โดยผู้แทนของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ดังนี้

๕.๑.๑ ข้าว ต้องมีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

- ข้าวเสาไห้ผสมข้าวหอมมะลิ อัตราส่วน ๑ : ๑ สำหรับผู้ป่วยสามัญ
- ข้าวหอมมะลิชนิดเต็มเมล็ด สำหรับผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยต่างชาติ
- ข้าวกล้องหอมมะลิหรือข้าวไรซ์เบอร์รี่ผสมข้าวเสาไห้ อัตราส่วน ๒ : ๑ สำหรับผู้ป่วย

เบาหวาน ลดน้ำหนัก และอาหารสำหรับผู้ป่วย Cognitive impairment

๕.๑.๒ ผักและผลไม้ ต้องเป็นของสดใหม่ เป็นวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีมาตรการหรือระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก เช่น ได้รับใบรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (Good Agriculture Practices : GAP) ของกรมวิชาการเกษตร หรือมาตรฐานสากลอื่นๆ เช่น Global GAP, Thai GAP เป็นต้น หรือได้รับเครื่องหมายรับรอง Q, Q Premium โดยผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารการรับรองร้านค้าที่ส่งผัก-ผลไม้ แก่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ตรวจสอบ ก่อนเริ่มเข้ามาปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑๐ วันทำการเพื่อคณะกรรมการตรวจรับดำเนินการตรวจสอบร้านค้าที่จะส่งวัตถุดิบ ก่อนผู้รับจ้างเข้าดำเนินงาน และเมื่อเข้าดำเนินงานแล้วในขั้นตอนการสั่งซื้อ ผู้รับจ้างต้องคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ แล้วส่งให้นักโภชนาการตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อพร้อมลงชื่อ และมีการตรวจสอบการส่งวัตถุดิบ ตรวจรับวัตถุดิบร่วมกัน ระหว่างเจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ ผู้รับจ้าง และผู้จัดส่งวัตถุดิบ และผู้รับจ้างต้องถ่ายสำเนาใบรับของประจำวันให้กับเจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ

- ผู้รับจ้างต้องรับซื้อผักปลอดสารพิษ จากงานเกษตรกรรมบำบัด หรือกิจกรรมของผู้ป่วย และญาติ ของสถาบันฯ (กรณีที่มีเพียงพอสำหรับจำหน่ายให้กับผู้รับจ้าง) ในราคาท้องตลาด เพื่อใช้ในการปรุงประกอบอาหารผู้ป่วย

๕.๑.๓ เนื้อสัตว์ ต้องสดตามคุณลักษณะเฉพาะ และเป็นวัตถุดิบที่ต้อง ได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมปศุสัตว์ หรือผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

๕.๑.๔ วัตถุดิบจากทะเล เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น ต้องได้รับรองระบบการผลิต และผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมประมง และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย

๕.๑.๕ อาหารผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม หมูยอ กุนเชียง ปลาแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรมีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ) ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ มีเครื่องหมาย อย. สลากบอกรวันผลิตและวันหมดอายุ และต้องได้รับอนุมัติจากผู้แทนสถาบันฯ ก่อน

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

๕.๑.๗ น้ำมันพืช ต้องมีฉลากโภชนาการ และฉลากบอกวันผลิต และวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก. น้ำมันสำหรับผัดใช้น้ำมันรำข้าวหรือน้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันสำหรับทอดใช้น้ำมันปาล์ม

๕.๑.๘ เครื่องปรุง นม น้ำปลา น้ำตาลทราย ฯลฯ ต้องมีฉลากโภชนาการ และฉลากบอกวันผลิต และวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก.

๕.๒ ขั้นตอนที่ ๒ การเตรียมอาหาร (ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ไก่) จะตรวจสอบประเมินผลขั้นตอน การเตรียมตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์กำหนด และดำเนินการชั่งน้ำหนักอาหารส่วนที่รับประทานได้ เท่านั้น ได้แก่หมวดข้าว ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ก่อนนำไปดำเนินการขั้นตอนต่อไป

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

๕.๓.๑ การปรุงประกอบอาหารประเภทที่ต้องใช้น้ำซุ๊ปเป็นพื้นฐาน ได้แก่ ข้าวต้มเครื่องและแกง จืด ให้น้ำซุ๊ปต้มกระดูกหมู หรือโครงไก่

๕.๓.๒ อาหารพิเศษต้องใช้มะนาวผลในการปรุงประกอบอาหาร อาหารสามัญสามารถใช้น้ำ มะขามเปียกผสมกับมะนาวผลได้ ห้ามใช้กรดมะนาวหรือมะนาวขวด

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 ทำ ความสะอาดทุกมื้อทุกวัน บอร์ดักไขมันในอาคารให้ตักคราบทำความสะอาดทุกวัน บอร์ดักใหญ่นอกอาคารตัก คราบสกปรกสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง กิจกรรม ๕ ส. เดือนละ ๒ ครั้ง ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนา สิ่งแวดล้อมทั้งภายใน นอกอาคารให้สะอาด ปลอดภัย สวยงามทุกวันตลอดทั้งการดำเนินงาน

๕.๗ การจัดบริการอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารปรุงสำเร็จ ตามใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วย หรือ โทรศัพท์แจ้งการเปลี่ยนแปลง ทุกมื้อ ทุกวัน โดยอัตราค่าบริการอาหารผู้ป่วย จำนวน ๓ มื้อต่อวันต่อราย ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

มื้อ	เวลาสิ้นสุด การสั่งอาหาร จากหอผู้ป่วย ตามเวลาปกติ	เวลาที่รถ ส่งอาหารถึงหอผู้ป่วย พื้นฟู	เวลาที่รถ ส่งอาหารถึงหอผู้ป่วยบำบัดยา	*เวลาสิ้นสุด การบริการอาหาร/ กำจัดอาหารสำรองเบก	เวลาล้างภาชนะ
เช้า	๖.๔๕ น.	๐๖.๒๕ - ๐๗.๐๐ น.	๐๖.๔๐ น.	๐๘.๐๐ น.	๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐
กลางวัน	๑๑.๔๕ น.	๑๐.๔๐ - ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น.	๑๒.๓๐ น.	๑๒.๓๐ - ๑๓.๓๐
เย็น	๑๖.๔๕ น.	๑๕.๔๐ - ๑๖.๓๐ น.	๑๖.๓๐ น.	๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐

หมายเหตุ เวลาอาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามกิจกรรมของหอผู้ป่วย

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร ๑ ชั่วโมง กรณีที่ผู้ป่วยมีอาการหนัก หรืออยู่ระหว่าง ตรวจรักษาวินิจฉัย ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารส่งมอบแก่พยาบาลประจำหอผู้ป่วยหรือผู้แทน เพื่อนำอาหารส่งแก่ผู้ป่วยรายดังกล่าว

* กรณีมีเบกอาหารหลังเวลาสิ้นสุดการสั่งอาหาร **หอผู้ป่วยสามารถเบิกอาหารได้ทางโทรศัพท์** ดังนี้ มื้อเช้า (เวลา ๐๖.๐๐ - ๐๗.๕๕ น.) มื้อกลางวัน (๑๐.๐๐ - ๑๒.๒๕ น.) และมื้อเย็น (๑๕.๐๐-๑๗.๐๐ น.) และผู้รับจ้างต้องจัดอาหารส่งมอบแก่พยาบาลประจำหอผู้ป่วยหรือผู้แทนด้วย

๕.๘ ตามนโยบายของกรมการแพทย์ เพื่อให้อาหารมีความอุ่นร้อนเมื่อถึงหอผู้ป่วยและป้องกันการเกิดอาหารเน่าเสียได้ จึงกำหนดเวลาการเริ่มปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับการจัดส่งอาหารถึงผู้ป่วย ดังนี้

- มื้อเช้าเริ่มปรุงประกอบอาหาร เวลา ๐๕.๐๐ น.
- มื้อกลางวันเริ่มปรุงประกอบอาหาร เวลา ๐๘.๓๐ น.
- มื้อเย็นเริ่มปรุงประกอบอาหาร เวลา ๑๓.๓๐ น.

๕.๙ รูปแบบการบริการอาหาร

๕.๙.๑ รูปแบบการจัดบริการอาหารสามัญทั่วไป เป็นรูปแบบกระจาย (Decentralized system) โดยให้บริการแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยทั้งหมด จัดส่งเป็นหม้อ ตามจำนวนผู้ป่วยแต่ละหอผู้ป่วย

๕.๙.๒ รูปแบบการจัดบริการอาหารพิเศษ อาหารเฉพาะโรค อาหารผู้ป่วยวีไอพี และอาหารผู้ป่วยต่างชาติ เป็นรูปแบบรวม (Centralized system) คือจัดสำหรับอาหาร ๑ ชุดต่อรายพร้อมรับประทาน โดยภาชนะหรือถาดใส่อาหารต้องมีฝาปิดมิดชิดหรือปิดหุ้มด้วยฟิล์มห่อหุ้มอาหาร หากผู้ป่วยรายใดที่รับประทานอาหารบนหอผู้ป่วย ต้องแจ้งในใบสั่งอาหารด้วย เพื่อนำส่งได้ถูกต้อง โดยผู้รับจ้างมีหน้าที่ดำเนินการส่งอาหารดังกล่าว

๕.๙.๓ ผู้เสนอราคาต้องจัดบริการอาหารในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด หรือฟิล์มปิดมิดชิด

๕.๙.๔ รถขนส่งอาหาร (ตามเอกสารแนบที่ ๕) ต้องใช้รถที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และ **ต้องเสนอรูปแบบรถขนส่งอาหารพร้อมเอกสารเสนอราคา** โดยมีรูปแบบดังนี้

ใช้รถขนส่งอาหารกับหออผู้ป่วยในระยะทางไกลกับอาคารโชนนาการ ต้องมีลักษณะดังนี้

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

๕.๙.๕ รถยนต์กระบะขนส่งอาหาร (ตามเอกสารแนบที่ ๕) ต้องใช้รถที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และ **ต้องเสนอรูปแบบรถยนต์กระบะขนส่งอาหารพร้อมเอกสารเสนอราคา**

ใช้รถยนต์กระบะขนส่งอาหารกับหออผู้ป่วยระยะทางไกลกับอาคารโชนนาการ ต้องมีลักษณะดังนี้

- ในส่วนบรรทุกต้องเป็นระบบปิด (Closed System) ต้องมีชั้นสำหรับวางภาชนะใส่อาหาร (ห้ามวางบนพื้นรถ) มีหลังคาและประตูแบบทึบ ป้องกันน้ำ และฝุ่นจากภายนอกได้

- โครงสร้างตู้บรรทุกอาหารใช้วัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม และปิดมิดชิดทุกด้าน

๕.๑๐ อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic Diet) ดำเนินการตามหลักโภชนบำบัด และหนังสือคู่มือมาตรฐานอาหารในสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี ภายใต้การควบคุมของนักโชนนาการของสถาบันฯ

๕.๑๑ อาหาร อื่นๆ

๕.๑๑.๑ ผู้ป่วยหญิงตั้งครรภ์ และผู้ป่วยเด็ก เสริมนม UHT ปริมาตร ๑๘๐ มิลลิลิตร จำนวน ๒ กล่องต่อคนต่อวัน (มือเช้าและมือเย็น)

๕.๑๑.๒ อาหารเสริมแมกนีเซียม ให้เสริมนมวัว หรือ นมถั่วเหลือง UHT วันละ ๑ กล่อง (มือเช้า)

๕.๑๑.๓ อาหารโปรตีนสูง ให้จัดปริมาณเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้นจากอาหารปกติ มือละ ๑ ส่วน (เนื้อสัตว์ หรือ ไข่)

๕.๑๑.๔ ผู้ป่วยแรกรับที่ไม่ทันมืออาหารในหออผู้ป่วย ให้จัดส่งเป็นอาหารกล่อง ข้าวผัด หรือ ข้าวไข่เจียว หรือไข่ดาว ฯลฯ บริการจัดส่งตามที่สถาบันกำหนด โดยค่าอาหารผู้ป่วยแรกรับดังกล่าวจะคิดในอัตราจำนวน ๓ ชุด เท่ากับอัตราค่าอาหารผู้ป่วยสามัญจำนวน ๑ ราย

๖. ข้อกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารผู้ป่วยใน ของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติด แห่งชาติบรมราชชนนี

๖.๑ มาตรฐานพลังงาน และการกระจายสารอาหาร ต่อราย ต่อวัน

ประเภทอาหาร	พลังงาน(กิโลแคลอรี)	การกระจายสารอาหาร ต่อราย ต่อวัน		
		โปรตีน ๑๒ - ๑๕ %	ไขมัน ๓๐-๓๕ %	คาร์โบไฮเดรต ๕๐ - 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			

หมายเหตุ ผู้ป่วยในของสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี เมื่อหยุดใช้ สารเสพติดแล้ว จะมีการออกกำลังกายเช้า เย็นทุกวัน ระหว่างวันมีกิจกรรมเคลื่อนไหวร่างกาย ผู้ป่วยจึง รับประทานอาหารปริมาณมาก พลังงานที่ใช้จึงใกล้เคียงกับนักกีฬา และผู้ใช้แรงงาน

๖.๒ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๖.๒.๑ รายการอาหารธรรมดา

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

หมายเหตุ ขนมหวานมื้อกลางวัน กำหนดให้ใช้ ๒ รูปแบบ ได้แก่ ๑. ขนมที่ปรุงประกอบเอง/สำเร็จรูป ๔-๕ ครั้ง/สัปดาห์ ๒. ขนมเบเกอรี่ หรือขนมขบเคี้ยว มีบรรจุภัณฑ์ที่มียอย. วันผลิต และวันหมดอายุ ๒-๓ ครั้ง/สัปดาห์

๖.๒.๒ รายการอาหารอ่อน

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว , ก๋วยเตี๋ยว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม
กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว , ก๋วยเตี๋ยว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้หรือขนมหวานอ่อนนุ่ม ๑ อย่าง
เย็น	๑. ข้าวต้มขาว , ก๋วยเตี๋ยว ๒ อย่าง ลักษณะอ่อนนุ่ม ๒. ผลไม้อ่อนนุ่ม ๑ อย่าง

หมายเหตุ ขนมหวานมื้อกลางวัน กำหนดให้ใช้ ๒ รูปแบบ ได้แก่ ๑. ขนมที่ปรุงประกอบเอง/สำเร็จรูป ๔-๕ ครั้ง/สัปดาห์ ๒. ขนมเบเกอรี่ หรือขนมขบเคี้ยว มีบรรจุภัณฑ์ที่มียอย. วันผลิต และวันหมดอายุ ๒-๓ ครั้ง/สัปดาห์

๖.๓ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

๖.๓.๑ รายการอาหารธรรมดา

มือ	รายการอาหาร
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม ๑ ฟอง หรือโจ๊ก ไข่ต้ม ๑ ฟอง 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 ๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร

หมายเหตุ ขนมหวานมื้อกลางวัน กำหนดให้ใช้ ๒ รูปแบบ ได้แก่ ๑. ขนมที่ปรุงประกอบเอง/สำเร็จรูป ๔-๕ ครั้ง/สัปดาห์ ๒. ขนมเบเกอรี่ หรือขนมขบเคี้ยว มีบรรจุภัณฑ์ที่มี อย. วันผลิต และวันหมดอายุ ๒-๓ ครั้ง/สัปดาห์

๖.๓.๒ รายการอาหารอ่อน

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

หมายเหตุ ขนมหวานมื้อกลางวัน กำหนดให้ใช้ ๒ รูปแบบ ได้แก่ ๑. ขนมที่ปรุงประกอบเอง/สำเร็จรูป ๔-๕ ครั้ง/สัปดาห์ ๒. ขนมเบเกอรี่ หรือขนมขบเคี้ยว มีบรรจุภัณฑ์ที่มี อย. วันผลิต และวันหมดอายุ ๒-๓ ครั้ง/สัปดาห์

๖.๔ อาหารผู้ป่วยวิไอพีและอาหารผู้ป่วยต่างชาติ

ให้จัดทำเมนูเลือกได้ มีอาหารให้เลือกทั้งหมด ๓ ชุด/มื้อ สำหรับให้ผู้ป่วยเลือก จำนวน ๑๔ วัน

มื้อ	รายการอาหาร
เช้า	<p>ชุดที่ ๑ อาหารฝรั่ง ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none">๑. แชนวิช/ขนมปังปิ้ง + เนยหรือแยม + ไข่ดาว ๑ ฟอง + ไส้กรอก/แยม/เบคอน๒. ขนม หรือผลไม้ ๑ อย่าง๓. เครื่องดื่ม บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร <p>ชุดที่ ๒ อาหารไทย ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none">๑. ข้าวต้มเครื่อง๒. ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง๓. เครื่องดื่ม UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร <p>ชุดที่ ๓ อาหารจานเดียว ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none">๑. ข้าวมันไก่+น้ำซุป/ข้าวหมูแดง+น้ำซุป/ข้าวกะเพรา+ไข่ดาว+น้ำซุป เป็นต้น๒. ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง๓. เครื่องดื่ม UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร
กลางวัน	<p>ชุดที่ ๑ อาหารฝรั่ง ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none">๑. สปาเก็ตตี้/เบอร์เกอร์/ผัดมะกะโรนี/ข้าวผัดอเมริกัน เป็นต้น๒. ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง๓. ของทานเล่น ๑ อย่าง (เช่น ขนมจิบ ซาลาเปา เกี้ยวซ่า โมจิเห็ดหอม เป็นต้น)๔. น้ำผลไม้ บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือ น้ำสมุนไพรมะนาว <p>ชุดที่ ๒ อาหารไทย ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none">๑. ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง๒. ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง๓. ของทานเล่น ๑ อย่าง (เช่น ขนมจิบ ซาลาเปา เกี้ยวซ่า โมจิเห็ดหอม เป็นต้น)๔. น้ำผลไม้ บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตรหรือน้ำสมุนไพรมะนาว <p>ชุดที่ ๓ อาหารจานเดียว ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none">๑. ผัดไทย/ข้าวคลุกกะปิ+น้ำซุป/เส้นใหญ่ราดหน้า/ผัดซีอิ้ว เป็นต้น๒. ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง๓. ของทานเล่น ๑ อย่าง (เช่น ขนมจิบ ซาลาเปา เกี้ยวซ่า โมจิเห็ดหอม เป็นต้น) <p>น้ำผลไม้ บรรจุกล่อง UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร หรือ น้ำสมุนไพรมะนาว</p>

มือ	รายการอาหาร
เย็น	<p>ชุดที่ ๑ อาหารฝรั่ง ประกอบด้วย</p> <p>๑. สเต็ก/มีทบอล +สลัดผักน้ำข้น/น้ำใส+ขนมปังปิ้ง เนย/แยม</p> <p>๒. ขนม หรือ ผลไม้ ๑ อย่าง</p> <p>๓. เครื่องดื่ม UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร</p> <p>ชุดที่ ๒ อาหารไทย ประกอบด้วย</p> <p>๑. ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง</p> <p>๒. ผลไม้ ๑ อย่าง</p> <p>๓. เครื่องดื่ม UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร</p> <p>ชุดที่ ๓ อาหารจานเดียว ประกอบด้วย</p> <p>๑. ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส/บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง/สุกี้ น้ำหรือแห้ง เป็นต้น</p> <p>๒. ขนม หรือ ผลไม้ ๑ อย่าง</p> <p>๓. เครื่องดื่ม UHT ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร</p>

๖.๕ ปริมาณอาหาร ต่อราย ต่อวัน

หมวดอาหาร	๑. อาหารสามัญ		๒. อาหารพิเศษ		๓. อาหารผู้ป่วยวิไอพีและ อาหารผู้ป่วยต่างชาติ	
	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	แล้วแต่ชนิด ของผลไม้	๐.๕-๑	แล้วแต่ชนิด ของผลไม้	๐.๕-๑	แล้วแต่ชนิด ของผลไม้
๔. เนื้อสัตว์ (สุก)	๖ - ๙	๑๘๐ - ๒๗๐	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 จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี กำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้างต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๘. ข้อกำหนดอื่นๆ

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

๘.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามรายละเอียดในขอบเขตงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหาร ปิ้งประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ทุกข้อ โดยมีให้ผู้อื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๘.๓ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอุปกรณ์และพนักงานให้ครบพร้อมดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖

๘.๔ ผู้รับจ้างต้องมีเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติ โดยในขั้นตอนสุดท้ายของการล้างต้องมี กระบวนการฆ่าเชื้อโรค และต้องเสนอรูปแบบเครื่องล้างภาชนะกึ่งอัตโนมัติ/อัตโนมัติพร้อมเอกสารเสนอราคา

๘.๕ ผู้รับจ้างต้องมีชั้นสแตนเลสคว่ำภาชนะ โดยชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โดยต้องจัดหามาให้เพียงพอต่อการใช้งานตั้งแต่วันแรกของการปฏิบัติงาน (ทางสถาบันไม่มีชั้นคว่ำฝั่งภาชนะ)

๘.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดหาโต๊ะสแตนเลสสำหรับวางหม้อหุงข้าวขนาดใหญ่ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๘.๗ ผู้รับจ้างต้องดูดบ่อดักไขมันทุกๆ ๓ เดือนครั้ง

๘.๘ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้จัดหาเตาแก๊ส/หัวแก๊ส ให้เพียงพอเหมาะสมกับการปฏิบัติงานโดยคำนึงถึง ความปลอดภัยตรงตามมาตรฐานของการใช้งาน

๘.๙ ผู้รับจ้างต้องเปลี่ยนไส้กรองน้ำที่ใช้ปรุงประกอบอาหารทุกๆ ๖ เดือน

๘.๑๐ ผู้รับจ้างต้องใช้ถังขยะที่เป็นระบบเท้าเหยียบให้เพียงพอทุกจุดที่ต้องใช้งาน

๘.๑๑ รถขนส่งอาหารต้องทำความสะอาดหลังบริการอาหารทุกครั้ง

๘.๑๒ สถาบันฯ จะดำเนินการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารผู้ป่วย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง หรือตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบดังกล่าว รายละเอียดดังนี้

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

โดยผู้รับจ้างต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังจากเข้าดำเนินการ

- การตรวจทางแบคทีเรียโดยการตรวจทางห้องปฏิบัติการใน ตัวอย่างอาหารปรุงเสร็จ (อย่างน้อย ๑ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๑ ตัวอย่าง) ทุกเดือน

๘.๑๓ บริษัทต้องจัดหาน้ำยาตรวจ โคลิฟอร์ม ชุดทดสอบความสะอาดภาชนะสัมผัสอาหารและมือ ๒ กล่อง (๒๐ test/กล่อง) ๓ เดือนต่อครั้ง

๙. การประเมินผลและค่าปรับ

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 วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบันฯ หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

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

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

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

๙.๕ กรณีไม่ดำเนินงานตามข้อกำหนด ในข้อ ๕ สถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี จะดำเนินการปรับจำนวน ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน) ต่อครั้งในแต่ละขั้นตอน

๑๐. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗ รวม ๑๒ เดือน เป็นจำนวนวัน ๓๖๖ วัน

๑๑. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

ค่าจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยจะจ่ายเป็นงวด งวดละหนึ่งเดือนตามจำนวนรายจำนวนมือของผู้ป่วยในเดือนนั้น ตามอัตราค่าอาหารผู้ป่วยแต่ละประเภทที่ระบุในสัญญา

๑๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาคัดสินด้วยราคารวม โดยผู้รับจ้างต้องเสนอแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด ตามใบตารางเสนอราคา

๑๓. วงเงินงบประมาณ / แหล่งเงิน

เงินงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ และเงินบำรุงสถาบันบำบัดรักษาและฟื้นฟูผู้ติดยาเสพติดแห่งชาติบรมราชชนนี

๑๔. ราคากลาง

ราคากลาง จำนวนเงิน ๒๖,๓๕๒,๐๐๐.- บาท (ยี่สิบหกล้านบาทสามแสนห้าหมื่นสองพันบาทถ้วน)

เอกสารแนบที่ ๑

แบบประเมินสุขวิทยาส่วนบุคคล

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ชื่อผู้ถูกประเมิน														
1 แต่งกายสะอาด สวมชุดฟอร์มบริษัท															
2 ตัดบัตรประจำตัวพนักงานของบริษัท															
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)															

เอกสารแนบที่ ๓
การแต่งกายของพนักงาน

การแต่งกายในครัว

การแต่งกายเมื่อส่งอาหาร

หมวกสีขาว

เสืยยืดสีขาว

ผ้ากันเปื้อน/ชุดกัน-
เปื้อนสีขาว

รองเท้าสำหรับ
ใส่ในครัวกันลื่น



สวมหน้ากาก-
อนามัย

กางเกงสแล็คสีดำ



หมวกสีฟ้า

เสืยฟอร์มบริษัท

ผ้ากันเปื้อน/ชุดกัน-
เปื้อนสีฟ้า

รองเท้าหุ้มส้น
สีสุภาพ



เอกสารแนบที่ ๔
ภาชนะอาหารแยกโรค สำหรับผู้ป่วยที่เข้าข่ายเฝ้าระวังการแพร่กระจายเชื้อ

อาหารพิเศษ



อาหารสามัญ



เอกสารแนบที่ ๕

รถขนส่งอาหาร

1. รถขนส่งอาหารกับห่อผู้ป่วยในระยะทางใกล้กับอาคารโภชนาการ



2. รถยนต์กระบะขนส่งอาหารกับห่อผู้ป่วยระยะทางไกลกับอาคารโภชนาการ

รถกระบะขนส่งอาหาร ในส่วนบรรทุกต้องเป็นระบบปิดทึบ ป้องกันฝุ่นและน้ำได้ ต้องมี
ชั้นวางภาชนะที่แข็งแรง ทั้ง 2 ชั้น ซ้าย - ขวา

