



ประกาศโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์  
เรื่อง การประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป  
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์

ด้วยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต มีความประสงค์จะดำเนินการซื้ออาหารสำเร็จรูป เพื่อเลี้ยงผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘ ด้วยเงินบำรุงประจำปี ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้-

**รายละเอียดการประกวดราคา**

(รายละเอียดการจัดซื้อแนบท้ายบันทึกนี้)

**ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้**

๑. นิติบุคคล / ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ กรมสุขภาพจิต ณ วันประกาศประกวดราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาซื้อครั้งนี้
๕. นิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
๖. นิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
๗. คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

**กำหนดการประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป**

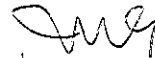
- **กำหนดซื้อเอกสารการประกวดราคาในราคาชุดละ ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)** ได้ที่ ฝ่ายพัสดุและการจัดซื้อ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์ ถนนชาติผสมดง ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น โทร. ๐-๔๓๒๐ - ๙๙๙๙ ต่อ ๖๓๓๐๔, ๖๓๓๐๕ ตั้งแต่วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๕๗ ถึงวันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๕๗ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๓๐ น. (ในวันเวลาราชการ)
- **ดูสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย วันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๕๗ เวลา ๑๐.๐๐ น.** ณ อาคารโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์ การดูสถานที่ครั้งนี้ “ผู้ซื้อเอกสาร” จะดูหรือไม่ดูสถานที่การปรุงอาหารก็ได้ แต่ จะอ้างสิทธิ์หรือเป็นเงื่อนไขในการเสนอราคาครั้งนี้ไม่ได้
- **ยื่นซองด้านเทคนิค วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๗ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.** ณ ห้องประชุมรุจิรพิพัฒน์ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์

/ตรวจสอบ....

- ตรวจสอบเอกสารด้านเทคนิค วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๗ เวลา ๑๐.๓๐ น.  
เป็นต้นไปจนกว่าจะแล้วเสร็จ

เงื่อนไขพิเศษ โรงพยาบาลฯ ไม่รับเอกสารทางไปรษณีย์

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗



(นายประภาส อุครานันท์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

การเปิดเผยราคากลางและการคำนวณราคากลางการจัดซื้อจัดจ้างซึ่งมีใช้งานก่อสร้าง  
ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารผู้ป่วยสำเร็จรูป โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2558

หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 6,314,000.- บาท (หกล้านสามแสนหนึ่งหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

3. วันที่กำหนดราคากลาง กรกฎาคม 2557

3.1 จัดซื้ออาหารสำเร็จรูปผู้ป่วย สำหรับผู้ป่วยพิเศษ / สามัญ ที่รับประทานอาหารธรรมดาทั่วไป  
อาหารอ่อน หรืออาหารบำบัดโรค รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 6,314,000.- บาท (หกล้านสามแสนหนึ่งหมื่น  
สี่พันบาทถ้วน) (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)

4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

4.1 คำนวณราคากลาง (ราคาอ้างอิง) โดยใช้ฐานจากวงเงินที่ใช้ในการจัดทำสัญญา ปีงบประมาณ 2557

5. รายชื่อคณะกรรมการกำหนดราคากลาง

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 6.1 นางสาวภัศรา    | เชษฐโชติศักดิ์ |
| 6.2 นางศุภรัตน์    | เวชสุวรรณ      |
| 6.3 นางบุญเรือง    | ร่วมแก้ว       |
| 6.4 นางณัฐภากรณ์   | เบ้าเรือง      |
| 6.5 นางกาญจน์กนก   | สุรินทร์ชมพู   |
| 6.6 นางสาวจิราภรณ์ | ประคิษฐ์ด้วง   |

รายละเอียดประกอบการจัดซื้ออาหารสำเร็จรูปผู้ป่วยใน  
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ตามประกาศ.....เลขที่.....ลงวันที่.....  
(สำหรับผู้ป่วยพิเศษ / สามัญ ที่รับประทานอาหารธรรมดาทั่วไป อาหารอ่อน หรืออาหารบำบัดโรค)  
ภายในวงเงิน 6,314,000 บาท

1. คุณสมบัติของผู้ขาย ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
  - 1.1 เป็นบุคคลธรรมดา / นิติบุคคล / คณะบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร
  - 1.2 ผู้ขายจะต้องจัดดำเนินการเองโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง
  - 1.3 ผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานการกระจายสารอาหารสำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวันสำหรับผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด
2. ข้อกำหนดของผู้ขาย
  - 2.1 ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้ขาย พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน
  - 2.2 บุคลากรของผู้ขายทุกคนต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์ ในสถานบริการของรัฐเป็นประจำทุกปี โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรงและโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ต้องทำการตรวจเพาะเชื้อ X - Ray ปอด เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและป้องกันโรค โดยมีเอกสารรับรองผลการตรวจก่อนเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย
  - 2.3 บุคลากรทุกคนของผู้ขายต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหารจำนวนมาก และเป็นผู้ที่มีมารยาทตลอดจนพฤติกรรมบริการที่ดี
  - 2.4 บุคลากรทุกคนของผู้ขายต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหารและด้านโภชนาการ สุขภาพอาหาร พฤติกรรมบริการก่อนเริ่มดำเนินการ และมีการอบรมซ้ำเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดดำเนินการอบรม
  - 2.5 มีเครื่องแบบสุขภาพเรียบร้อยเหมาะสมและสะอาดตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (เสื้อปฏิบัติการสีขาว กางเกงสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม ผ่ากันเข่าพร้อมหมวกคลุมผมสีขาว รองเท้าหุ้มส้น ฯลฯ)
  - 2.6 ผู้ขายจะต้องมีโภชนากรประจำร้านหรือบริษัท และจะต้องขึ้นปฏิบัติงานทุกวันอย่างน้อย 1 คน/วัน โดยจะต้องมีวุฒิจบการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ
  - 2.7 ผู้ขายและบุคลากรของผู้ขายต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลในด้าน การสุขภาพอาหาร และการพัฒนาคุณภาพงานโดยเคร่งครัด
  - 2.8 หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากโรงพยาบาล ผู้ขายต้องรีบแก้ไขทันที
  - 2.9 ผู้ขายต้องจ้างพนักงานในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดขอนแก่นวันละ ...300..... บาทต่อวันตามประกาศ กระทรวงแรงงานฉบับที่ .....6.....
  - 2.10 ผู้ขายและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขภาพอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล ครบถ้วน 30ข้อ

3. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีดังนี้

3.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหารดังนี้

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

### 3.2 ปริมาณน้ำหนักรับประทานที่ต้องให้ผู้ป่วยรับประทาน

#### ก) อาหารพิเศษธรรมดาต่อคนต่อวัน

##### อาหารเช้า

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

##### อาหารกลางวันและอาหารเย็น

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

##### อาหารว่าง

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

##### อาหารที่งดใช้

- ไข่ทั้งตัว (ถ้าเป็นน่องไข่และปีกไก่บน จะต้องแยกส่วนที่เป็นกระดูกออกด้วย), น้ำมันจากสัตว์, เนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด

#### ข) อาหารสามัญธรรมดาต่อคนต่อวัน

##### อาหารเช้า

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

##### อาหารกลางวัน

- ข้าวสวย 400 กรัมหรือก๋วยเตี๋ยว 700 กรัมหรือบะหมี่ 2 ก้อน
- ในอาหาร 1 อย่างมีเนื้อสัตว์สุกน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 30 กรัมหรือเนื้อสัตว์ 1 ส่วน
- ผักสด 200 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
- ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น พักทองบวด, ก๋วยบวดซี มีน้ำหนัก 150 กรัม โดยมีลักษณะเนื้อ

และน้ำสมดุลกันและกำหนดผลไม้เทียบเท่า 1 ส่วน

- ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของผลไม้แต่ละชนิดตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการ-ไทย

#### อาหารเย็น

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

#### อาหารที่งดใช้

- ไขมันสัตว์ , ไขมันจากสัตว์ , เนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด, กะทิกล่อง หรือกะทิสำเร็จ

#### หมายเหตุ

- ทุกวันจันทร์ พุธ ศุกร์ อาหารสามัญมือกลางวันเป็นอาหารอิสาน มีข้าวเหนียวหนึ่งทุกสัปดาห์
- ทุกวันอังคาร พฤหัสบดี อาหารสามัญมือเช้าเป็นอาหารจานเดียวประเภทข้าวราดแกง หรือผัดทุกสัปดาห์
- ในวันที่มีกวยจั๊บ,ต้มเส้น ต้องจัดเครื่องปรุงให้ทุกตึก

3.3 อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยแพทย์จะเป็นผู้วินิจฉัยแล้วสั่งอาหารเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยเป็นรายๆ เช่น

- อาหารเบาหวาน/ อาหารพลังงานต่ำ กำหนดให้ผลไม้แทนขนมในมื้ออาหารนั้นๆ
  - อาหารจำกัดโซเดียม กำหนดให้งดอาหารที่มีโซเดียมสูง และให้ใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหารโซเดียมต่ำ
  - อาหารโปรตีนสูง/ อาหารพลังงานสูง กำหนดให้เนื้อสัตว์เพิ่มอีก 1 ส่วนในมื้ออาหาร และ/หรือเสริมด้วยอาหารเสริม เช่น นม น้ำเต้าหู้ ไข่ น้ำหวาน อาหารทางการแพทย์ เป็นต้น
  - อาหารอ่อน กำหนดให้มันมหรือน้ำเต้าหู้หรือโอวัลตินร่วมกับข้าวต้มทุกมื้อ
- หมายเหตุ ปัจจุบันมียอดผู้ป่วยเฉพาะโรค ประมาณ 30 รายต่อวัน

#### 4. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

อาหารเช้า ผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่างหรือ
- ข้าวต้ม กับข้าว 1 อย่างหรือ
- ข้าวต้มเครื่องหรือ
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุ๊ป

ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย

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

อาหารกลางวัน ผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่าง หรือ
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุ๊ป แกงจืด
- ขนมหรือผลไม้

ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย

- ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนม และผลไม้
- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุ๊ป อาหารว่าง ขนมผลไม้

อาหารเย็น	ผู้ป่วยสามัญ ประกอบด้วย	- ข้าวสวย หรือข้าวเหนียว กับข้าว 2 อย่าง หรือ
		- อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุ๊ป หรือแกงจืด
	ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย	- ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนมหรือผลไม้ หรือ
		- อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุ๊ป ขนมหรือผลไม้
อาหารว่าง	ผู้ป่วยพิเศษ ประกอบด้วย	- ขนม ( เบเกอรี่ ) หรือผลไม้ และเครื่องดื่ม ( นม )

5. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์

5.1 กำหนดเวลาเป็น 3 มื้อ สำหรับผู้ป่วยสามัญ และ 4 มื้อ สำหรับผู้ป่วยพิเศษ

<u>อาหารเช้า</u>	ระยะเวลาบริการ	7.00 – 7.30 น.
<u>อาหารกลางวัน</u>	ระยะเวลาบริการ	11.00 – 12.00 น.
<u>อาหารว่าง</u>	ระยะเวลาบริการ	14.30 – 15.00 น.
<u>อาหารเย็น</u>	ระยะเวลาบริการ	17.00 – 17.30 น.

หรือตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนครินทร์กำหนด (กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย 30 นาที - 1 ชั่วโมง) ยกเว้นกรณีที่มีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ชายจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

5.2 ผู้ชายจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังโรงเลี้ยงอาหารผู้ป่วย ณ ตึกชงโค, ตึกศรีตรัง, ตึกฝ่ายคำ และ ตึกเพื่องฟ้า ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.3 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลฯกำหนด หากอุปกรณ์และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้ชายจะต้องจัดหาเพิ่ม

5.4 ผู้ชายจะต้องจัดบุคลากรมาบริการตักเสิร์ฟอาหารให้ถึงผู้ป่วย อย่างน้อยตักละ 1 คน/มื้อ โดยผู้ชายจะต้องเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ผู้ป่วยรับประทานเพื่อนำไปล้างทำความสะอาด ณ ฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลฯ ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.5 ผู้ชายจะต้องเก็บถังเศษอาหารกลับมาล้างฝ่ายโภชนาการ พร้อมทั้งทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังบริการเสร็จสิ้นทุกครั้ง และจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.6 ผู้ชายต้องจัดบุคลากรสำหรับทำความสะอาดภายใน-ภายนอกฝ่ายฯ หรือกำหนดผู้รับผิดชอบการทำความสะอาดประจำวัน

6. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ/โภชนากร ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดกระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน

กำหนดเวลาในการชั่งน้ำหนักอาหาร

มื้ออาหาร	อาหารสด	อาหารสุก	เวลาออกจากฝ่ายฯ	ถึงตึกผู้ป่วย
เช้า	06.15 น.	06.30 น.	06.45 น.	7.00 น
กลางวัน	10.00 น.	10.30 น.	10.45 น.	11.00น
เย็น	14.00 น.	16.00 น.	16.45 น.	17.00น

วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง และวัสดุบริโภคประเภทอาหารสด



6.1 วัสดุบริโภคอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีความชื้นต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมียันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ก) อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งแป้งต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

ข) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี, สีสังเคราะห์, ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

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

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

6.2 วัสดุบริโภคอาหารสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆ ดังกล่าวนี้อาจส่วนใหญ่มาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก ควรสด สะอาด ไม่เที่ยวซ้าคัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย ส่วนที่ไม่นำมาใช้

ออกทิ้งก่อนและล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านใช้เวลา 2 นาที หรือล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

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

6.3 ขนมต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

6.4 ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนดเอง ตาม (ข้อ 3) จำนวนตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ ก่อนนำไปประกอบอาหารจะต้องชั่งอาหารดิบที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้ว เนื้อสัตว์จะต้องนิ่ม ไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง

6.5 เครื่องปรุงรสต่างๆ ต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนด

6.6 ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามโรงพยาบาลฯ กำหนดให้ในแต่ละวัน

## 7. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

7.1 การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

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

**หมายเหตุ** ผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับ ดีขึ้นไป

7.2 การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ควรทำความสะอาด ให้ถูกต้องตรงตาม ข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในด้านต่างๆดังนี้

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

7.3 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหารดังนี้

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

#### 7.4 วิธีการจัดส่งอาหารให้ผู้ป่วย

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

### 8. สถานที่ประกอบการ อาคารโภชนาการโรงพยาบาลฯ และพร้อมจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

8.1 ผู้ชายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้ชายเอง จะต้องปฏิบัติตาม (ข้อ 7.2)

8.2 กรณีผู้ชายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของทางโรงพยาบาลฯ จะต้องรับผิดชอบการชำรุดเสียหาย ให้เป็นตามสภาพดีเหมือนเดิม

8.3 ผู้ชายจะต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า

8.4 ผู้ชายจะต้องรักษาความสะอาดภายในฝ่ายโภชนาการดังนี้

- วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ต่างๆ ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับการวางอาหาร ภาชนะ และการเตรียมปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องทำความสะอาดวัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ให้สะอาดอยู่เสมอ
- พื้น ในระหว่างวันควรมีการเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ และบริเวณที่เลอะเปื้อน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด
- การล้างพื้น ควรล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน และขัดพื้นอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยใช้แปรงหรือเครื่องขัด พร้อมด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ใช้ไม้ปาดน้ำให้หมดและเช็ดให้แห้ง
- การวางเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด, ไม้ถูพื้น ควรวางแขวนเอาด้ามขึ้น จัดวางในที่จัดไว้โดยเฉพาะ ที่ไม่ปนเปื้อนกับอาหารและภาชนะ
- โต๊ะ เคาน์เตอร์ ควรใช้ผ้าเช็ดตลอดเวลาที่มีการเลอะเปื้อนในขณะที่ใช้งาน และควรมีการขัดล้างให้สะอาด ทั้งหมด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานแต่ละวัน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ขัด เช็ดถูให้ทั่วทั้งบนโต๊ะ ขอบโต๊ะ ขาโต๊ะ และใต้โต๊ะ และก่อนการใช้โต๊ะ
- เคาน์เตอร์ในตอมเช้า ควรเช็ดทำความสะอาดก่อนใช้งาน
- ผนัง ควรเช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าหรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาดทุกส่วน โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟที่มีคราบมัน ต้องใช้น้ำยาที่สามารถจัดคราบไขมันได้ดี เช็ดทำความสะอาดทุกวัน
- เพดาน มุ้งลวด โคมไฟ พัดลม ควรมีการทำความสะอาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- ที่ดูดควัน ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาที่กำจัดคราบไขมันได้ดี และถอดส่วนตะแกรงกรองออกขัดทุกครั้ง
- ตู้เย็น ควรทำความสะอาดประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เช็ดทำความสะอาดทั้งภายนอกภายในด้วยน้ำยา ทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง ขอบยางประตูมีก็เชื้อราควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ



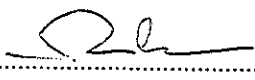
16. ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรองผลงานการประกอบอาหารหรือผลงานการจัดส่งอาหารในหน่วยงานที่เชื่อถือได้วงเงิน 2,500,000 บาท ( สองล้านบาทถ้วน)

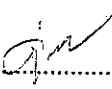
17. การประกวดราคา ราคาครั้งนี้ จะต้องแสดงหนังสือรับรองผลงานวงเงิน 2,500,000 บาท (สองล้านบาทถ้วน) ตามข้อ 17 ยื่นแสดงต่อคณะกรรมการในวันเปิดซองด้วยหากไม่มีคณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาอย่างเด็ดขาด

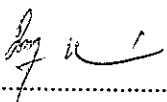
18. หรือผู้เสนอราคา ที่มีหนังสือรับรองผลงานการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาลด้านสุขภาพอาหารในระดับ ดี ขึ้นไปจากหน่วยงานของรัฐบาล (กรมอนามัย) โรงพยาบาลจะพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ

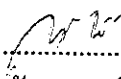
19. คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ


- |                                |         |                          |
|--------------------------------|---------|--------------------------|
| 1) นางสาวภัสรา เชษฐโชติศักดิ์  | ตำแหน่ง | รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร |
| 2) นางศุภรัตน์ เวชสุวรรณ       | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    |
| 3) นางณัฐฐาภรณ์ เป้าเรือง      | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    |
| 4) นางบุญเรือง ร่วมแก้ว        | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    |
| 5) นางกาญจน์กนก สุรินทร์ชมภู   | ตำแหน่ง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ    |
| 6) นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง | ตำแหน่ง | นักโภชนาการชำนาญการ      |

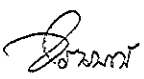
ลงชื่อ..........ประธานคณะกรรมการ  
(นางสาวภัสรา เชษฐโชติศักดิ์)  
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางศุภรัตน์ เวชสุวรรณ )  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางบุญเรือง ร่วมแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางณัฐฐาภรณ์ เป้าเรือง )  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางกาญจน์กนก สุรินทร์ชมภู)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)  
นักโภชนาการชำนาญการ