

**รายละเอียดคุณลักษณะการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ  
โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์**

รายละเอียดคุณลักษณะของอาหารที่จัดบริการของผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์  
ราคากลางอาหาร

๑. อาหารสามัญ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๒,๘๑๔,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านแปดแสนหนึ่งหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

๒. อาหารพิเศษ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๙,๙๐๐.๐๐ บาท (เก้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๘๒๓,๙๐๐.๐๐ บาท (สองล้านแปดแสนสองหมื่นสามพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

๑. อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

๒. ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป

๒.๒ อาหารอ่อน

๒.๓ อาหารเฉพาะโรค อาหารบำบัดโรค

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนาบำบัด โดยได้รับพลังงาน และการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ชนิดอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	การกระจายสารอาหารต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	๑,๖๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารธรรมดาย่อยง่าย (Light Diet)	๑,๖๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารว่างระหว่างมื้อ (Snack)	๒๐๐ - ๓๐๐			

หมายเหตุ (๑) อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามทีมนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

(๒) อาหารอื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กำหนด

/ ต. ข้อกำหนด...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

๓. ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

อาหารผู้ป่วยสามัญ

การจัดอาหารธรรมดาสามัญ

อาหารเช้า	ประกอบด้วย	ข้าวสวยหรือข้าวต้ม อาหาร ๒ อย่าง พร้อมโอวัลตินหรือน้ำเต้าหู้หรือนมสดหรือน้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	ประกอบด้วย	ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว และอาหาร ๒ อย่าง และขนม หรือผลไม้
อาหารเย็น	ประกอบด้วย	ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว และอาหาร ๒ อย่าง และขนม หรือผลไม้

การจัดอาหารอ่อนสามัญ

อาหารเช้า	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่องและเครื่องต้มร้อนหรือข้าวต้มเปล่าและอาหาร ๒ อย่างหรืออาหารที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย
อาหารกลางวัน	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่องและขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หรือข้าวต้มเปล่าและอาหาร ๒ อย่าง
อาหารเย็น	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่อง และขนม หรือโอวัลติน หรือน้ำเต้าหู้ หรือข้าวต้มเปล่าและอาหาร ๒ อย่างที่มีลักษณะ อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย

อาหารผู้ป่วยพิเศษ

การจัดอาหารธรรมดาพิเศษ

อาหารเช้า	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่อง เครื่องต้มร้อนและผลไม้ สลับกับข้าวต้มเปล่า หรือข้าวสวย อาหาร ๒ อย่าง และผลไม้
อาหารกลางวัน	ประกอบด้วย	ข้าวสวยและอาหาร ๓ อย่าง และขนมหรือผลไม้
อาหารเย็น	ประกอบด้วย	ข้าวสวยและอาหาร ๓ อย่าง และผลไม้หรือขนม
อาหารว่างก่อนนอน	ประกอบด้วย	โอวัลตินหรือนมกล่องหรือน้ำผลไม้ ๑ แก้ว/กล่อง ขนาด ๑๘๐ - ๒๕๐ ซี.ซี

การจัดอาหารอ่อนพิเศษ

อาหารเช้า	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่อง ไข่ลวก และเครื่องต้มร้อน หรือข้าวต้มเปล่า และอาหาร ๒ อย่าง หรืออาหารที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และแกงจืด
อาหารกลางวัน	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่อง และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หรือข้าวต้มเปล่าและอาหาร ๒ อย่าง
อาหารเย็น	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มเปล่า และอาหาร ๒ อย่าง
อาหารว่างก่อนนอน	ประกอบด้วย	โอวัลตินหรือนมกล่องหรือน้ำผลไม้ ๑ แก้ว/กล่อง ขนาด ๑๘๐ - ๒๕๐ ซี.ซี

/ อาหาร...

๐  
๙๗๗๗  
ประธานกรรมการ  
กรรมการ  
กรรมการ

**อาหารเฉพาะโรค** ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ กำหนด

**หมายเหตุ**

- ผู้ประกอบการต้องจัดน้ำหวานให้ผู้ป่วย ๒๐๐ ซี.ซี./คน ตามใบสั่งซื้อและตรวจรับอาหารประจำวัน
- คณะกรรมการตรวจรับอาหารสามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วย หรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
- เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามความต้องการของผู้ป่วย ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด
- ผู้ประกอบการต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วยตามที่ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ จัดเตรียมสถานที่ไว้
- การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด
- ถาดอาหารผู้ป่วยต้องแช่ด้วยคลอรีนชนิดน้ำ ๖๐ % นาน ๓๐ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง
- การทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร และถังขยะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

**๔. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์**

ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารวันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

<u>อาหารเช้า</u>	ระยะเวลาบริการ	๐๖.๓๐ - ๐๗.๓๐ น.
<u>อาหารกลางวัน</u>	ระยะเวลาบริการ	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.
<u>อาหารเย็น</u>	ระยะเวลาบริการ	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.
<u>อาหารว่างก่อนนอน</u>	ระยะเวลาบริการ	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. (เฉพาะอาหารผู้ป่วยพิเศษ)

หรือตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด โดยส่งก่อนเวลาอาหารอย่างน้อย ๓๐ นาที และกำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมือหลักอย่างน้อย ๓๐ นาที - ๑ ชั่วโมง ยกเว้น กรณีที่ผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๑ ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วย ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

/ ๔.๒ อุปกรณ์...

.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

๔.๒ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กำหนด หากอุปกรณ์ และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาเพิ่มเติม

๔.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดบุคลากรสำหรับตักอาหารประจำจุด ดังนี้

- กลุ่มงานการพยาบาลบริการผู้ป่วยในหญิง จำนวน ๑ คน/วัน
- กลุ่มงานการพยาบาลบริการผู้ป่วยในชาย ๑ จำนวน ๒ คน/วัน
- กลุ่มงานการพยาบาลบริการผู้ป่วยในชาย ๒ จำนวน ๒ คน/วัน

#### ๕. การจัดทำอาหาร

ผู้ประกอบการต้องจัดทำรายการอาหาร ๔ มื้อ (อาหารเช้า ,อาหารเที่ยง, อาหารเย็น,อาหารว่าง ก่อนนอน) และจะต้องไม่ให้รายการอาหารซ้ำกันภายใน ๗ วัน ส่งให้คณะกรรมการตรวจรับทราบทุกเดือน ก่อนวันที่ ๒๐ ของเดือน

๕.๑ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๕.๕.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

(๑) อาหารแห้งประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ กระเทียม หัวหอม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อราและมอดหรือแมลงและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

(๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหาร ที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสีวิ สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) อาหารที่บรรจุในภาชนะ และเครื่องปรุงรส เช่น อาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรสต่าง ๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.) มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

(๔) อาหารประเภทน้ำมันต้องใช้ น้ำมันพืชบรรจุขวดในการประกอบอาหารเป็นของใหม่ ไม่ผ่านการประกอบอาหารมาแล้วบรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทและมีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๕) อาหารประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่น หรือหมักที่มีเครื่องหมาย มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๖) ข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอดหรือแมลง และต้องผสมข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ตามสัดส่วนข้าวสาร ๕ % ต่อ ข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ในอัตราส่วน ๓ : ๑

(๗) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาดบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

๐ / ๕.๕.๒ วัสดุ...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

๕.๕.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องใช้ของสด ไม่ติดมัน ไม่แช่แข็ง ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาด การนำเก็บต้องเก็บในตู้เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์ที่เก็บพักไว้รอการปรุงระหว่างวัน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ ๕ - ๗ องศาเซลเซียส

(๒) ประเภทไข่ไข่ไก่เบอร์ ๒ มีน้ำหนักไข่ (ไม่รวมเปลือก) ๕๐ - ๕๕ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่ สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุใส่ภาชนะชนิดกระดาษ/พลาสติกที่สะอาด ก่อนนำไปใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๓) ประเภทผักและผลไม้ต่าง ๆ ต้องเป็นของสด ใหม่ ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ผ่านการคัดเลือกตัดแต่งส่วนที่เน่าเสียออก การล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ/ใบเพื่อล้างสิ่งสกปรกออก แช่น้ำเกลือ ๑๐ - ๑๕ นาทีล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ก่อนนำไปประกอบอาหาร

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดและกะทิที่ผลิตจากธัญพืช โดยใช้อัตราส่วน กะทิ ๑ กล้อง (ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) ต่อ เนื้อสัตว์ ๑.๕ กิโลกรัม

(๕) ปริมาณสัดส่วนอาหาร ผู้ประกอบการเป็นผู้กำหนดเองคำนวณโดยนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร ตามจำนวนผู้ป่วย/วัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการซั่งน้ำหนักของวัตถุดิบก่อนทุกครั้ง (ต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการซั่ง)

(๖) การจัดเก็บเนื้อสัตว์และผักสดควรแยกจัดเก็บไว้คนละตู้

๖. สถานที่ประกอบอาหาร

๖.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการใช้สถานที่อาคารโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วย

- ภาชนะในการใช้งานผู้ประกอบการต้องหามาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีผู้ประกอบการต้องการใช้ภาชนะ/อุปกรณ์ที่มีอยู่ของทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัว ให้ผู้ประกอบการ และเมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาจะซื้อจะขายแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้กับโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ หากกรณีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมบำรุงรักษา และกรณีมีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้ให้โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

- สำหรับค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ หน่วยละ ๒๐ บาท ,ค่าไฟฟ้า หน่วยละ ๕ บาท ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบเองทั้งหมด

๖.๒ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัท/ตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

..... / ๖.๓ ให้มี...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

- ๖.๓ ให้มีอุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารเฉพาะโรคติดเชื้ที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม
- ๖.๔ ห้ามใช้อุปกรณ์ใด ๆ ที่เป็นพลาสติกบรรจุอาหารหรือใส่อาหารทุกชนิด
- ๖.๕ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่ชำรุดอันเกิดจากการใช้งาน
- ๖.๖ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารที่ทำให้เกิดอันตราย เช่น ท่อแก๊ส ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของวิศวกรรมความปลอดภัย กรมสนับสนุนบริการ กระทรวงสาธารณสุข
- ๖.๗ ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารในบริเวณโรงครัวและรอบ ๆ บริเวณโรงครัวของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ตามนโยบายของโรงพยาบาล
- ๖.๘ กรณีความเสียหายใด ๆ กับอาคาร โรงครัวหรือบุคคล ซึ่งเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ประกอบการ ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องชดใช้ตามมูลค่าการเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น

#### ๗. การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

กำหนดให้ผู้ประกอบการดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

- ๗.๑ ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาด กวาด - เช็ด พื้นครัว ล้างท่อระบายน้ำอ่างล้างเนื้อสัตว์ล้างคราบไขมันในท่อและร่องระบายน้ำให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน
- ๗.๒ ผู้ประกอบการต้องล้างขัดพื้นครัว เป็นประจำทุกสัปดาห์
- ๗.๓ ผู้ประกอบการต้องตักไขมันจากบ่อดักไขมันเป็นประจำทุกสัปดาห์
- ๗.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นในการทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารและล้างตามขั้นตอนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย
- ๗.๕ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด

#### ๘. การส่งมอบอาหาร

ผู้ประกอบการต้องส่งมอบอาหารให้พยาบาลประจำหอผู้ป่วยอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร /รสชาติอาหาร /ปริมาณความเพียงพอ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

#### ๙. วิธีการส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๙.๑ จัดส่งอาหารออกจากอาคารโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ และขนส่ง ภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ ตึกผู้ป่วย

..... / ๙.๒ รถขนส่ง...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

๙.๒ รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำให้  
ความสะอาดได้ง่าย

๙.๓ การล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน - ภายนอก  
รถเข็น หลังบริการอาหารทุกครั้ง โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้อรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและ  
น้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

#### ๑๐. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑๐.๑ การประเมินคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์  
กำหนด

๑๐.๒ มาตรฐานการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร ตามที่โรงพยาบาลจิตเวช  
นครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๑๐.๓ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาลจิตเวช  
นครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๑๐.๔ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานประกอบอาหารและ  
การจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลจิตเวช  
นครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๑๐.๕ การประกอบอาหาร / สถานที่ในการประกอบอาหาร / ภาชนะที่ใช้ ต้องทำความสะอาด  
สะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๑๐.๖ สถานที่เก็บอาหารสด / อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

๑๐.๗ ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง - หั่น - ปอก)

๑๐.๘ วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๙ ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริการอาหาร  
ผู้ป่วย

๑๐.๑๐ สถานที่ตั้งวางถังขยะ/ถังใส่เศษอาหาร/การทำทำความสะอาดบ่อดักไขมัน

#### ๑๑. การแจ้งสั่งทำ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญ/พิเศษ  
ให้ทราบภายในเวลา ๑๗.๐๐ น. ของทุกวัน

ข้อ ๑๓ การตรวจ...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

### ๑๓. การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการ

๑๓.๑ การตรวจรับอาหาร คณะกรรมการ/เจ้าหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายมีสิทธิในการตรวจรับอาหารในมือนั้น ๆ หากอาหารไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินในมืออาหารมือใดมือหนึ่ง ตามใบสั่งและตรวจรับอาหารประจำวัน (เกณฑ์การประเมินอาหาร ไม่น้อยกว่า ๘๐ %) ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มือ) แต่ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือในวันนั้นด้วย

๑๓.๒ ผู้ประกอบการจะต้องเข้าประชุมร่วมกับคณะกรรมการตรวจรับในวันพุธ สัปดาห์ที่ ๒ ของทุกเดือน เพื่อรับทราบผลการประเมินการตรวจรับและแก้ไขข้อเสนอนั้นร่วมกัน

### ๑๔. การยกเลิกสัญญาจ้าง

๑๔.๑ กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และถ้าผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ๒ ครั้ง โดยไม่มีเหตุผลอันควร ผู้จะซื้อจะมีสิทธิพิจารณาบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา และผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑๔.๒ กรณีที่ผู้จะซื้อได้ส่งหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ประกอบการ ๓ ครั้ง ขึ้นไป เนื่องจากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามสัญญาหรือปฏิบัติงานไม่เหมาะสม ผู้จะซื้อจะมีสิทธิที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๔.๓ กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ๒ ครั้ง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๔.๔ กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านตัวชี้วัดการบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ได้แก่ การตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารสด การตรวจพบเชื้อโรคติดต่อในผู้สัมผัสอาหาร (ของผู้ประกอบการ) ผู้ป่วยมีปัญหาท้องเสียจากการรับประทานอาหารของผู้ประกอบการรวม ๒ ครั้ง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

### ๑๕. ข้อกำหนดสำหรับผู้เสนอราคา

๑๕.๑ คุณสมบัติของนักโภชนาการ/โภชนากร/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร

๑๕.๑.๑ ต้องมีนักโภชนาการ/โภชนากร/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร จำนวน ๑ คน เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารและกำหนดรายการอาหาร ซึ่งโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ สามารถติดต่อประสานงานได้ตลอดเวลา

๑๕.๑.๒ ต้องมี...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ



๑๕.๑.๒ ต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหาร และโภชนาการ ที่มีประสบการณ์และปฏิบัติงานเกี่ยวกับโภชนาการหรือต้องมีคุณวุฒิทางด้านอาหาร และโภชนาการหรือวุฒิทางคหกรรมศาสตร์ทั่วไป หรือที่ผ่านการเรียนวิชาโภชนาการบ้างอย่างน้อย ๒ หน่วยกิต โดยมีวุฒิไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยแจ้งรายชื่อพร้อมหลักฐานการศึกษา/ที่อยู่หรือสถานที่ทำงานที่เป็นหลักแหล่งสามารถตรวจสอบได้

๑๕.๑.๓ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/สำเนาทะเบียนบ้าน

๑๕.๒ คุณสมบัติของผู้ปฏิบัติ

๑๕.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานมีสัญชาติไทยอ่าน-เขียนสื่อสารภาษาไทยได้มีจำนวนไม่น้อยกว่า ๕ คน ในการปฏิบัติงานแต่ละวัน พร้อมทั้งจัดส่งประวัติให้กับผู้จะซื้อก่อนทำสัญญาหรือเริ่มปฏิบัติงาน

๑๕.๒.๒ ผู้ปฏิบัติงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรค ดังนี้

- โรคไทฟอยด์

- โรควัณโรค

- โรคไวรัสตับอักเสบบี

- โรคติดต่อที่น่ารังเกียจแก่สังคม เช่น โรคเท้าช้าง โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือใน ระยะที่ปรากฏอาการ

- โรคพิษสุราเรื้อรัง หรือติดสารเสพติด

- โรคเอดส์

- โรคผิวหนังทุกชนิด

จากสถานพยาบาลของรัฐโดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมดพร้อมทั้งแสดงผลการตรวจโรค ปีละ ๒ ครั้ง โดยครั้งที่ ๑ แสดงผลก่อนการเริ่มดำเนินงาน ครั้งที่ ๒ หลังจากดำเนินงานได้ครบ ๖ เดือนแล้ว ก่อนการเข้าทำงานอย่างน้อย ๑ วัน เพื่อให้หัวหน้าหน่วยงานตรวจสอบคุณสมบัติ ดังนี้

๑๕.๒.๓ เอ็กซเรย์ปอด เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อวัณโรค และเชื้อไวรัสตับอักเสบบี

๑๕.๒.๔ ตรวจอุจจาระ เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อพยาธิ ไม่เป็นโรคจากระบบทางเดินอาหาร

๑๕.๒.๕ ในกรณีที่มีผู้ปฏิบัติงานขาดต้องหาผู้มาทดแทน และผู้ปฏิบัติงานที่มาทดแทน ต้องผ่านการตรวจโรค / พร้อมใบรับรองแพทย์ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล พร้อมส่งประวัติให้กับผู้จะซื้อล่วงหน้าก่อนปฏิบัติงาน

..... / ๑๕.๓ ผู้ปฏิบัติ...  
.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

๑๕.๓ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนของผู้ประกอบการต้องมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารสำหรับคนจำนวนมากตลอดจนเป็นผู้ที่มีมรรยาทดี และมีพฤติกรรมทำให้บริการที่ดี

๑๕.๔ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบที่สะอาดเรียบร้อยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ในการปฏิบัติงาน (ชุดฟอร์มเหมือนกัน) ต้องสวมรองเท้าหุ้มส้น

๑๕.๕ ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานจะต้องปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์


๑๕.๖ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพ และปฏิบัติงานตามหลัก ๕ ส. ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

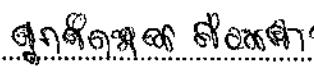
๑๕.๗ ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการพาบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ผู้ปฏิบัติงานที่ผ่านการตรวจโรคเข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหาร

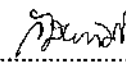
#### ๑๖. กำหนดระยะเวลาการจะซื้อจะขาย

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓ รวมระยะเวลา ๑๑ เดือน (สิบเอ็ดเดือน)


#### คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะและกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ..........ประธาน  
(นางทิพย์พฐ จันท์เรืองทอง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางศุภลักษณ์ ก้อนคำดี)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางกัลยาภัทร์ คำชมภู)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

#### ผู้รับรองรายละเอียดและราคากลาง

  
(นายมงคล ศิริเทพทวี)  
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

การคำนวณราคากลางประกวดราคาซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ (วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓)  
วิธีประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

อาหารผู้ป่วยสามัญ

- |   |       |         |
|---|-------|---------|
| - จำนวนผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ยต่อวัน                 | จำนวน | ๗๐ คน   |
| - วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓ | จำนวน | ๓๓๕ วัน |
| - ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญต่อคน                         | จำนวน | ๑๒๐ บาท |

รวมค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ  $๗๐ \times ๓๓๕ \times ๑๒๐$  เป็นเงิน ๒,๘๑๔,๐๐๐.๐๐ บาท

อาหารผู้ป่วยพิเศษ

- |                                    |       |         |
|------------------------------------|-------|---------|
| - จำนวนผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ยต่อปี | จำนวน | ๔๕ คน   |
| - ค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษต่อคน        | จำนวน | ๒๒๐ บาท |

รวมค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ  $๔๕ \times ๒๒๐$  เป็นเงิน ๙,๙๐๐.๐๐ บาท

รวมค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษเป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๘๒๓,๙๐๐.๐๐ บาท

ราคากลางเท่ากับ ๒,๘๒๓,๙๐๐.๐๐ บาท

๐  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ