



ประกาศโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
เรื่อง การประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ด้วยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต มีความประสงค์จะดำเนินการซื้ออาหารสำเร็จรูป เพื่อเลี้ยงผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๒ ด้วยเงินงบประมาณประจำปี ๒๕๕๒ ดังต่อไปนี้-

รายละเอียดการประกวดราคา

(รายละเอียดการจัดซื้อแนบท้ายบันทึกนี้)

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. นิติบุคคล / บุคคลธรรมดา / คณะบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว
๓. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอการรายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัดขอนแก่น วันประกาศประกวดราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาซื้อครั้งนี้

๕. โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะก่อกำหนดผู้ผูกพันและทำสัญญาซื้อ-ขายเมื่อสำนักงานงบประมาณอนุมัติเงินประจำงวดให้เท่านั้น

กำหนดการประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูป

- กำหนดซื้อเอกสารการประกวดราคาในราคาชุดละ ๘๐๐.- บาท (แปดร้อยบาทถ้วน)

ได้ที่ ฝ่ายพัสดุและการจัดซื้อ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ถนนชาตะผดุง ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น โทร. ๐-๔๓๒๒ - ๔๔๒๒ ต่อ ๒๕๑๑, ๒๕๑๒ ตั้งแต่วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒ ถึงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น.-๑๕.๓๐ น. (ในวันเวลาราชการ)

/ ตุลาคมที่...


- ดูสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย วันที่...16.ก.พ. ๒๕๕๒...ณ อาคารโภชนาการ
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ การดูสถานที่ตั้งที่ "ผู้ซื้ออาหาร" จะดูชื่อผู้ประกอบการที่ทรงปฐักการ
ก็ได้ แต่จะอ้างสิทธิ์หรือเป็นเงื่อนไขในการเสนอราคาครั้งนี้ไม่ได้

- รับและเปิดซองประกวดราคา วันที่...๒๕ ก.พ. ๒๕๕๒ ถึงวันที่...๒๕ ก.พ. ๒๕๕๒.
เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องใหม่มัดหมี่ ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น

- พิจารณาผลการประกวดราคา วันที่...๒๕ ก.พ. ๒๕๕๒... เวลา ๑๐.๓๐ น.
ณ ห้องใหม่มัดหมี่ ศาลากลางจังหวัดขอนแก่น เป็นต้นไปจนกว่าจะแล้วเสร็จ

เงื่อนไขพิเศษ โรงพยาบาลฯ ไม่รับการเสนอราคาทางไปรษณีย์

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๒



(นายทวี ตั้งเสรี)

ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

รายละเอียดประกอบการจัดซื้ออาหารสำหรับผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ตามประกาศโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ที่ CC1.....ลงวันที่ 20 ม.ค. 52

(สำหรับผู้ป่วย พิเศษ / สามัญ ที่รับประทานอาหาร ธรรมดาทั่วไป อาหารอ่อน หรืออาหารบำบัดโรค)

1. คุณสมบัติของผู้ขาย ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- 1.1 เป็นบุคคลธรรมดา / นิติบุคคล / คณะบุคคล ที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร
- 1.2 ผู้ขายจะต้องจัดดำเนินการเองโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง
- 1.3 ผู้ขายจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานการกระจายสารอาหารสำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวันและรายการอาหารประจำวันสำหรับผู้ป่วย ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด

2. ข้อกำหนดของผู้ขาย

- 2.1 ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้ขาย พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน
- 2.2 บุคลากรของผู้ขายทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ ในสถานบริการของรัฐเป็นประจำทุกปี โดยต้องไม่เป็น โรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อ โดยมีอาหารและน้ำเป็นสิ่งต้องตรวจเพาะเชื้อ X-Ray ปอด เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและป้องกันโรค โดยมีเอกสารรับรองผลการตรวจก่อนเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย
- 2.3 บุคลากรทุกคนของผู้ขายต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหารจำนวนมาก และเป็นผู้ที่มีมารยาทตลอดจนพฤติกรรมบริการที่ดี
- 2.4 บุคลากรทุกคนของผู้ขาย ต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหารและด้านโภชนาการ สุขากิจาอาหาร พฤติกรรมบริการก่อนเริ่มดำเนินการ และมีการอบรมซ้ำเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพการทำงาน ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดดำเนินการอบรม
- 2.5 มีเครื่องแบบสุภาพเรียบร้อยเหมาะสมและสะอาดตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (ไม่สวมใส่เสื้อคอกว้าง, แขนกุด, กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเลยเข่า ฯลฯ)
- 2.6 ผู้ขายจะต้องมีโภชนากรประจำร้านหรือบริษัท และจะต้องขึ้นปฏิบัติงานทุกวันอย่างน้อย 1 คน/วัน โดยจะต้องมีวุฒิจบการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพสาขาอาหารและโภชนาการ
- 2.7 ผู้ขายและบุคลากรของผู้ขายต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลในด้านการสุหากิจาอาหาร และการพัฒนาคุณภาพงาน โดยเคร่งครัด
- 2.8 หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากโรงพยาบาล ผู้ขายต้องรีบแก้ไขทันที
- 2.9 ผู้ขายต้องจ้างพนักงานในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดขอนแก่นวันละ 144 บาทต่อวันตามประกาศกระทรวงแรงงานฉบับที่
- 2.10 ผู้ขายและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุหากิจาอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล ครบถ้วน 30 ข้อ

3. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีดังนี้

3.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจายสารอาหาร ตามชนิดของอาหารดังนี้

ชนิดของสารอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
	แคลอรี	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	2200 – 2400	15 – 20 %	55 – 60 %	25 – 30 %
อาหารธรรมดาข้อย่อย (Light Diet)	2000 - 2400	15 – 20 %	55 – 60 %	25 – 30 %
อาหารอ่อน (Soft Diet) อาหารจืด	1600– 1800	15 – 20 %	55 – 60 %	25 – 30 %
+ +++ (ระหว่างมือ) (Snack)	200 – 300			
อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet)	ตามคำสั่งแพทย์	(ตาม Slip Diet)	(ตาม Slip Diet)	(ตาม Slip Diet)

3.2 ปริมาณน้ำหนักรอาหารที่ต้องให้ผู้ป่วยรับประทาน

ก) อาหารพิเศษธรรมดา ต่อคนต่อวัน

- อาหารเช้า**
- ข้าวต้มเปล่า 700 กรัม หรือข้าวต้มเครื่อง 700 กรัม
 - มีเนื้อสัตว์ดิบบ 90 กรัม (ในอาหาร 2 อย่าง)
 - ไข่ไก่เบอร์ 1 จำนวน 1 ฟอง
 - นมกล่อง 1 กล่อง (250 ซีซี)
 - ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของตาราง ผลไม้แต่ละชนิด ผักสด 150 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้) ในอาหารแต่ละอย่างมีเนื้อสัตว์ 45 กรัม โดยต้องมีน้ำหนักรวม 200 กรัม

และอาหารอีก 1 อย่าง ประกอบด้วยหมูหยอง 30 กรัม , ปลาหมึกแห้ง 30 กรัม
 เกี่ยมฉ่ายกระป๋อง 1 กระป๋อง , หมูแผ่น 30 กรัม , เนื้อปลาสด 30 กรัม

- อาหารกลางวัน ข้าวสวย 400 กรัม (ข้าวเหนียวสุกใหม่ 400 กรัม/คน)
- และอาหารเย็น**
- มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 2 อย่าง)
 - ผักสด 300 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
 - ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น ฟักทองบวด , ถั่วบวดชิ มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 200 กรัม โดยจะต้องมีลักษณะเนื้อและน้ำสมดุลกัน
 - ผลไม้ 1 ส่วน ตามปริมาณของตารางผลไม้แต่ละชนิด ตามมาตรฐานคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยกำหนดไว้
 - ก๋วยเตี๋ยวหนัก 700 กรัม (บะหมี่ 2 ก้อน)
- อาหารว่าง**
- นมกล่อง 1 กล่อง (250 ซีซี) หรือน้ำผลไม้ 1 กล่อง
 - ขนมหเกอรี่ 1 ชัน (4-5 ชันคำ แล้วแต่ชนิดของขนม)
- อาหารที่งดใช้**
- ไข่ทั้งตัว , น้ำมันจากสัตว์, เนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด
- หมายเหตุ** ถ้าเป็นน้องไก่และปีกไก่บน จะต้องแยกส่วนที่เป็นกระดูกออกด้วย
- ข) อาหารสามัญชนรรมดาต่อคนต่อวัน**
- อาหารเช้า**
- ข้าวต้มเครื่องหรือก๋วยเตี๋ยวหนัก 700 กรัม
 - มีเนื้อสัตว์ดิบ 45 กรัม
 - ผักสด 100 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
 - โอวัลตินขงร้อนตีกละ 500 ซีซี โดยจะต้องมีรสชาติกลมกล่อมจำนวน 4 ตีก
- อาหารกลางวัน**
- ข้าวสวย 400 กรัม
 - มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 1 อย่าง)
 - ผักสด 200 กรัม (ส่วนที่รับประทานได้)
 - ขนมหวานที่มีน้ำ เช่น ฟักทองบวด , ถั่วบวดชิ มีน้ำหนัก 150 กรัม ขึ้นไปอาหาร 1 อย่างมีน้ำหนักรวมดังนี้ (ผัก 350 กรัม,แกง 400 กรัม)
 - ถ้าเป็นปลาทุให้ใช้ 1 ตัว / น้ำหนัก ตัวละ 50 กรัม
- อาหารเย็น**
- ข้าวสวย 400 กรัม หรือข้าวเหนียวสุก 400 กรัม (จัดข้าวเหนียว จันทร์- สุกร์)
 - มีเนื้อสัตว์ดิบ 90 กรัม (ในอาหาร 2 อย่าง)
 - ผักสด 120 กรัม(ส่วนที่รับประทานได้) อาหารแต่ละอย่างมีน้ำหนักรวม 200 กรัม ใช้เนื้อสัตว์ดิบ 45 กรัม ในอาหาร 1 อย่าง ส่วนอาหารอีก 1 อย่าง ใช้ปลาสด 1 ตัว มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม , ถ้าเป็นปลาแห้งไม่ต่ำกว่า 30 กรัม , ถ้าเป็นไข่ 1 ฟอง เบอ์ 1 ถ้าเป็นปีกไก่บนไม่ต่ำกว่า 60 กรัม

อาหารที่งดใช้ - ไข่ทั้งตัว , น้ำมันจากสัตว์ , เนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด, กะทิกล่อง หรือกะทิสำเร็จ

หมายเหตุ - อาหารสามัญมีข้าวเหนียวหนึ่งสัปดาห์ละ 3 วัน

ในชั้นที่สี่คือเย็น, ดื่มน้ำเย็น คืองดเครื่องดื่มปรุงแต่งทุกชนิด

3.3 อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด เช่นอาหารเบาหวาน , อาหารโปรตีนสูง , อาหารจำกัดโซเดียม อาหารจำกัดพลังงาน ฯลฯ โดยแพทย์จะเป็นผู้วินิจฉัยแล้วสั่งอาหารเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยเป็นรายๆ

4. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

- อาหารเช้า ประกอบด้วย**
- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่างหรือ
 - ข้าวต้ม กับข้าว 1 อย่างหรือ
 - ข้าวต้มเครื่องหรือ
 - อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป
 - * ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง โอวัลติน ไข่ลวกหรือ
 - * ข้าวต้ม กับ 2 อย่าง โอวัลติน ไข่ลวก ผลไม้
 - * ข้าวต้มเครื่อง โอวัลติน ไข่ลวก ผลไม้
- อาหารกลางวัน ประกอบด้วย**
- ข้าวสวย กับข้าว 1 อย่าง หรือ
 - อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป แกงจืด
 - ขนมหรือผลไม้
 - * ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนม และผลไม้
 - * อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป อาหารว่าง ขนมผลไม้
- อาหารเย็น ประกอบด้วย**
- ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง หรือ
 - อาหารจานเดียวพร้อมน้ำซุป หรือแกงจืด
 - * ข้าวสวย กับข้าว 2 อย่าง ขนมหรือผลไม้ หรือ
 - * อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุป ขนมหรือผลไม้
- อาหารว่าง ประกอบด้วย**
- * ขนม (เบเกอรี่) หรือผลไม้ และเครื่องดื่ม (นม)

* หมายถึง อาหารพิเศษ

5. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

5.1 กำหนดเวลาเป็น 3 มื้อ , 4 มื้อ

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

หรือตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชชนกรินทร์กำหนด (กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทาน อาหารมื้อหลักอย่างน้อย 30 นาที - 1 ชั่วโมง) ยกเว้น กรณีที่ผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการ ตรวจรักษาพิเศษ ผู้ป่วยจัดอาหารให้ตามระเบียบโรงพยาบาลฯ กำหนด

5.2 ผู้ชายจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังโรงเลี้ยงอาหารผู้ป่วย ณ ตึกชงโค, ตึกศรีตรัง, ตึกฝ่ายคำ, ตึก เพื่อฟ้า และตึกพิเศษ ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.3 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด หากอุปกรณ์และภาชนะไม่ เพียงพอ ในการประกอบอาหาร ผู้ชายจะต้องจัดหาเพิ่ม

5.4 ผู้ชายจะต้องจัดบุคลากรมาบริการตักเสริฟอาหารให้ถึงผู้ป่วยอย่างน้อยตึกละ 1 คน/มื้อ โดยผู้ชาย จะต้องเก็บภาชนะ อุปกรณ์ที่ผู้ป่วยรับประทานเพื่อนำไปล้างทำความสะอาด ณ ฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลฯ ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

5.6 ผู้ชายจะต้องเก็บถังเศษอาหารกลับมายังฝ่ายโภชนาการ พร้อมทั้งทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลัง บริการเสร็จสิ้นทุกครั้ง และจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.6 ผู้ชายต้องจัดบุคลากรสำหรับทำความสะอาดภายใน-ภายนอกฝ่ายฯ จำนวน 1 คน/วัน หรือกำหนด ผู้รับผิดชอบการทำทำความสะอาดประจำวัน

6. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอด กระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป ได้ทุกขั้นตอน

เวลาในการชั่งน้ำหนักอาหาร

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

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

6.1 วัสดุบริโภคอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้น ควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้องตาม หลักสุขาภิบาลอาหาร

ก) อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งแป้ง ต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็น ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

ข) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว , สีสังเคราะห์ , ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

ค) อาหารที่บรรจุในภาชนะแข็งที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น ถังบรรจุผงแป้ง เครื่องปรุงรส น้ำตาล ขนมน้ำตาล กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญคือ เลขทะเบียนคำรับอาหารครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อย. มอก. แสดงการรับรองคุณภาพ

- การบรรจุหีบห่อ ใส่อากาศสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก

- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด

- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก

- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิสำหรับผู้ป่วยพิเศษและข้าวสารเจ้า 5% สำหรับผู้ป่วยสามัญ

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

- ผัก ควรสด สะอาด ไม่เหี่ยวช้ำ คัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย , ส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนและล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านใช้เวลานาน 2 นาที หรือล้างตามวิธีที่โรงพยาบาลกำหนด หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- เนื้อสัตว์จะต้องสด มีลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์ของรัฐบาลหรือจากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ ล้างทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดและแยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง 0 °C รอกการปรุง 5 °C – 7 °C) ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

6.3 ขนมน้ำตาล ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

6.4 ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนดเอง ตาม (ข้อ 3) กำหนดตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ ก่อนนำไปประกอบอาหารจะต้องชั่งอาหารดิบที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้ว เนื้อสัตว์จะต้องนึ่ง ไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง

6.5 เครื่องปรุงรสต่างๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลฯ เป็นผู้กำหนด

6.6 ผลไม้ ขนมน้ำตาล 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

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี

7.2 การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตาม ข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

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

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาลในระดับ ดี

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

7.3 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

- สวมหมวกคลุมผลและเก็บผมให้เรียบร้อย
- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ที่ใช้เฉพาะการปฏิบัติงาน
- ผูกผ้ากันบริเวณคอต้มตัว

- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่ลื่น(หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ
- ไปสวมหน้ากากอนามัย ไปแยกใจโรคหรือสวมแมสกรองระดับเชื้อโรคและนิ้วมือ
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อน และเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับเช็ดผ้า ผ่ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด
- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหาร ต้องดักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณที่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือภาชนะที่ล้างทำความสะอาดแล้ว.
- ขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- ดูแลทำความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

7.4 วิธีการจัดส่งอาหารให้ผู้ป่วย

- 7.4.1 จัดส่งอาหารออกจากฝ่ายโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ และขนส่ง ภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ. ตึกผู้ป่วย
- 7.4.2 รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย
- 7.4.3 การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน-ภายนอกรถเข็น หลังบริการอาหารทุกมื้อโดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้อรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

8. สถานที่ประกอบการ อาคาร โภชนาการ โรงพยาบาลฯ พร้อมจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกลักษณะตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- 8.1 ผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้ขายเอง จะต้องปฏิบัติตาม (ข้อ 7.2)
- 8.2 กรณีผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของทางโรงพยาบาลฯ จะต้องรับผิดชอบการชำรุดเสียหาย ให้เป็นตามสภาพดีเหมือนเดิม
- 8.3 ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า
- 8.4 ผู้ขายจะต้องรักษาความสะอาดภายในฝ่ายโภชนาการดังนี้
- 8.4.1 วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ต่างๆ ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับการวางอาหาร ภาชนะ และการเตรียมปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องทำความสะอาดวัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ให้สะอาดอยู่เสมอ
- 8.4.2 พื้น ในระหว่างวันควรมีการเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ และบริเวณที่เลอะเปื้อน โดยใช้น้ำยา

- การล้างพื้น ควรล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน และขัดพื้นอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้งโดยใช้แปรงหรือ เครื่องขัด พร้อมด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ใช้ไม้ปาดน้ำให้หมด และเช็ดให้แห้ง

- การวางเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด ไม้ถูพื้น ควรวางแขวนเอาด้ามขึ้น จัดวางในที่จัดไว้โดยเฉพาะ ที่ไม่ปนเปื้อนกับอาหารและภาชนะ

- โตะ เคาร์เตอร์ ควรใช้ผ้าเช็ดตลอดเวลาที่มีการเอื้อนเปื้อนในขณะที่ใช้งาน และควรมีการขัดล้างให้สะอาด ทั้งหมด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานแต่ละวัน โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาด ขัด เช็ดดูให้ทั่ว ทั้งบนโตะ ขอบโตะ ขาโตะ และใต้โตะ และก่อนการใช้โตะ – เคาร์เตอร์ในตอนเช้า ควรเช็ดทำความสะอาดก่อนใช้งาน

8.4.3 ผนัก ควรเช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเปล่า หรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาดทุกส่วน โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟที่มีคราบมัน ต้องใช้น้ำยาที่สามารถขจัดคราบไขมันได้ดี เช็ดทำความสะอาดทุกวัน

8.4.4 เพดาน มุ้งลวด โคมไฟ พัดลม ควรมีการทำความสะอาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

8.4.5 ที่ดูดควัน ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาที่กำจัดคราบไขมันได้ดี และถอดส่วนตะแกรงกรองออกขัดทุกครั้ง

8.4.6 ตู้เย็น ควรทำความสะอาดประจำ อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เช็ดทำความสะอาดทั้งภายใน-ภายนอก ด้วยน้ำยา ทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง ขอบยางประตูมักมีเชื้อราควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

8.4.7 ห้องน้ำ ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อ โรยอย่างทั่วถึงทั้งโถส้วม อ่างล้างมือ พื้น ผนัก ในระหว่างวันและหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ควรจัดให้มีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนสวมเข้าห้องน้ำ โดยเฉพาะเพื่อป้องกัน การกระจายเชื้อ โรคออกมาสู่ห้องครัว

8.4.8 อ่างล้างต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดทั้งภายในอ่าง รอบอ่าง ใต้อ่าง และบริเวณโดยรอบ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด และเช็ดปาดน้ำให้แห้งอยู่เสมอ

8.4.9 น้ำยาทำความสะอาดทุกชนิดที่นำมาใช้ต้องระบุส่วนผสมของน้ำยาโดยละเอียด

9. การแจ้งสั่งทำ โรงพยาบาลฯ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญ/พิเศษให้ทราบภายในเวลา 15.00 น.

10. การส่งมอบ


10.1 ผู้ขายต้องสั่งซื้ออาหารสดตามปริมาณและรายการที่โรงพยาบาลกำหนด

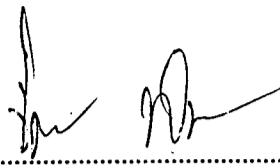
10.2 ผู้ขายต้องส่งอาหารสดทุกประเภท ให้คณะกรรมการตรวจสอบ เพื่อให้ได้อาหารที่ถูกต้องตามคุณลักษณะที่ดีของอาหารแต่ละประเภททุกวัน ในเวลา 8.00 น. ณ ฝ่ายโภชนาการก่อนการเตรียมอาหารในแต่ละวัน

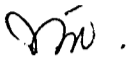
10.3 ผู้ขายต้องเตรียมอาหารตามมาตรฐานอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดและให้โรงพยาบาลตรวจสอบปริมาณอาหารคิบบก่อนการประกอบทุกครั้ง

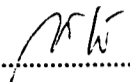
10.4 วิธีการตรวจสอบปริมาณอาหารคิบบ อาหารสด โรงพยาบาลกำหนดและคณะกรรมการผู้คิบบโดยนิตยสาร

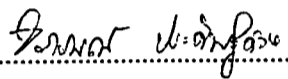
- 10.5 ผู้ขายต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับก่อนการบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลฯ กำหนดไว้ มิฉะนั้น ผู้ขายจะต้องชำระค่าปรับให้โรงพยาบาลฯ
- 10.6 กรณีผู้ขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก 1,000.- บาท จากการแก้ไขปัญหาโรงพยาบาลฯ ที่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในมือนั้น และถ้าผู้ขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา 3 ครั้ง ผู้ซื้อจะมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา
11. การตรวจรับ ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลฯจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง 3 มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้ขายต้องรับผิดชอบอาหารในมือใดมือหนึ่งที่เหลือของวันนั้นด้วยและจะต้องรับผิดชอบในรายละเอียด ข้อ 10.6 ด้วย
12. การจ่ายเงิน โรงพยาบาลฯ จะเบิกจ่ายเงินตามยอดเวชสถิติของโรงพยาบาลฯ โดยจะจ่ายให้ผู้ขายเดือนละ 2 ครั้ง
13. ระยะเวลาในการทำสัญญาจะซื้อจะขาย
จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2552 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2552
15. กำหนดการยื่นราคา 60 วัน
16. ผู้ป่วยสามัญ ประมาณ 180 ราย
ผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ 20 ราย
17. ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรองผลงานการประกอบอาหารหรือผลงานการจัดส่งอาหารในหน่วยงานที่เชื่อถือได้วงเงิน 1,000,000 บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน)
18. การประกวดราคา ราคาค้างนี้ จะต้องแสดง หนังสือรับรองผลงานวงเงิน 1,000,000 บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน) ตามข้อ 17 ขึ้นแสดงต่อคณะกรรมการ ในวันเปิดซองด้วยหากไม่มีคณะกรรมการจะไม่รับพิจารณาอย่างเด็ดขาด
19. หรือผู้เสนอราคา ที่มีหนังสือรับรองผลงานการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาลด้านสุขภาพอาหารในระดับ ดี ขึ้นไปจากหน่วยงานของรัฐบาล(กรมอนามัย) โรงพยาบาลจะพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ
20. คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ
- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. นางสาวกัศรา เศรษฐ์โชติศักดิ์ | ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร |
| 2. นางสาวจิรารัตน์ พิมพ์ดี | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ |
| 3. นางทัศนีย์ ศิริมุกดากุล | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ |
| 4. นางณัฐราภรณ์ เป้าเรือง | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ |
| 5. นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง | ตำแหน่ง นักโภชนาการ ระดับชำนาญการ |
| 6. นางปิยฉัตร วีระธรณิศวร | ตำแหน่ง เจ้าพนักงานพัสดุ ระดับปฏิบัติงาน |

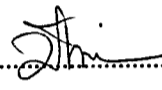
ลงชื่อ..........ประธานคณะกรรมการ
(นางสาวภัศรา เชษฐโชติศักดิ์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

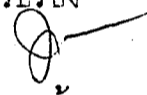
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวจิราดรณ์ พิมพ์ดีด)
พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางทัศนีย์ ศิริมุกตากุล)
พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางณัฐภรณ์ เป้าเรือง)
พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)
นักโภชนาการ ระดับชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางปิยฉัตร วีระธรณิศวรรค์)
เจ้าพนักงานพัสดุ ระดับชำนาญงาน

ผู้รับรอง

(นายทวี ตั้งเสรี)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์