

รายละเอียดขอบเขตของงานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
(ระยะเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐)

๑. ความเป็นมา

การจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหาร และให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ของสถาบันโรคทรวงอก มีจำนวน ๔ รายการดังนี้

- เหมาบบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๑๘๐ บาท
- เหมาบบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๓๐๐ บาท
- เหมาบบริการประกอบอาหารและบริการสำหรับผู้ป่วยพิเศษ (VIP) ๓ มื้อต่อวัน วันละ ๓๐๐ บาท
- เหมาบบริการประกอบอาหารทางสายให้อาหาร (BD) วันละ ๒๕๐ บาท

โดยผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยพิเศษ (VIP) และผู้ป่วยอาหารทางสายให้อาหาร (BD) ของสถาบันโรคทรวงอก เฉลี่ยต่อปีมีดังนี้

- ผู้ป่วยสามัญ อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๔๓,๐๐๐ ราย/ปี
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๗,๗๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท
- ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ (VIP) อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๑๖,๐๐๐ ราย/ปี
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๔,๘๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท
- ผู้ป่วยอาหารทางสายให้อาหาร อัตราการครองเตียงเฉลี่ยอยู่ที่ ๑๐,๐๐๐ ราย/ปี
คิดเป็นเงินค่าอาหาร ๒,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท
โดยคิดค่าอาหารรวมทั้งสิ้นเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ ๑๕,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท/ปี

โดยมีกระบวนการตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การจัดเก็บ การปรุงประกอบ การออกแบบเมนู การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การนำส่ง การเก็บเศษอาหาร การจัดการขยะตามมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล ตลอดจนการบริหารจัดการและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยของสถาบันโรคทรวงอก

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้าน มีการบริหารจัดการที่ดี รวดเร็ว ทันการณ์และมีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการ มาดำเนินการประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยใช้สถานที่ของสถาบันโรคทรวงอก โดยผู้ป่วยต้องได้รับสารอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีความสามารถเป็นผู้ลงทุน และรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน ประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยทั้งหมด หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด เช่น ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ค่าเชื้อเพลิง การกำจัดส้วน้ำ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อหาผู้รับจ้างที่ต้องมีส่วนร่วมในการตรวจรับรองมาตรฐาน GMP HACCP ISO ๒๒๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับทางสถาบันโรคทรวงอก จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ กรมการแพทย์ โดยสถาบันโรคทรวงอก ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอสำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้ผู้เข้าร่วมคำที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอไม่ต่ำกว่า ๒๐ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่ ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตามข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้วและงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสังหาริมทรัพย์และการเช่าสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานรับจ้างประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๗,๐๐๐,๐๐๐.-บาท (เจ็ดล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชน

๔. ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับแสดงประกอบการพิจารณาในวันยื่นเสนอราคา

๔.๑ ผู้รับจ้างเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารภายในโรงพยาบาลของภาครัฐ ไม่น้อยกว่า ๓ ปี พร้อมทั้งมีหนังสือรับรองผลงานย้อนหลัง ๓ ปี และผลการประเมินการปฏิบัติงานในสัญญานั้น

๔.๒ ผู้รับจ้างเป็นผู้ที่มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมีต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องมีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง และต้องมีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหารอย่างน้อย ๓ คน ปฏิบัติงานประจำทุกวันทั้งงานโภชนาการ บริการ สถาบันโรคทรวงอก โดยนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร จะต้องได้รับใบประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร (กนอ.) และ/หรือ ใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) ไม่น้อยกว่า ๒ คน พร้อมแสดงเอกสารหลักฐานประกอบ

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องมีจำนวนบุคลากรอย่างน้อย ๑๔ คน อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี เป็นผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร ที่ผ่านการอบรมการสัมผัสอาหาร และมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่า ๕ คน พร้อมแสดงเอกสารหลักฐานประกอบ (ไม่หมดอายุ) ในวันที่ยื่นเสนอราคา และต้องมีพนักงานทำความสะอาดจำนวน ๑ คน/วัน (รวม ๑๕ คน/วัน)

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งเป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี และต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหาร โภชนาการ สุขาภิบาล พฤติกรรมบริการ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อมาประกอบอาหาร การจัดการของเสีย ที่เกิดจากการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และหลักสุขาภิบาล ก่อนเริ่มดำเนินการ และต้องจัดอบรมในระหว่างสัญญาอย่างน้อย ๑ ครั้ง เพื่อประสิทธิภาพของการทำงานภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวงอก โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการดำเนินการอบรม

๔.๖ บุคลากรของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบัน พร้อมใบรับรองแพทย์มีอายุไม่เกิน ๖๐ วัน นับจากวันตรวจสุขภาพ (ใบรับรองแพทย์ที่ออกจากหน่วยงานของรัฐ) ที่ระบุว่าไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน อย่างน้อย ๓ วันทำการ และผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของบุคลากรทั้งหมด โดยการตรวจสุขภาพต้องมีรายละเอียด ดังนี้

- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| - CBC (ความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด) | ปกติ |
| - HBS Ag (ไวรัสตับอักเสบบี) | ไม่พบ |
| - HAV (ไวรัสตับอักเสบบี) | ไม่พบ |
| - CXR (X-rayทรวงอก) | ปกติ |
| - Stool Exam (ตรวจอุจจาระ) | ไม่พบ Parasite Ova |

๔.๗ บุคลากรของผู้รับจ้างต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสม และสะอาด เช่น เสื้อสุภาพ กางเกงสีดำหรือสีกรมท่า รองเท้าหุ้มส้น มีผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก-ปิดจมูก ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และบุคลากรต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง ตามเอกสารแนบ

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารหลักฐานของพนักงานทุกคน ให้กับกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ ๑ ชุด ก่อนเริ่มเข้าปฏิบัติงานอย่างน้อย ๓ วันทำการ ดังนี้

๔.๘.๑ สำเนาบัตรประชาชน

๔.๘.๒ สำเนาทะเบียนบ้าน

๔.๘.๓ สำเนาวุฒิการศึกษา (เฉพาะคนไทย)

๔.๘.๔ รูปถ่ายสีหน้าตรง ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

๔.๘.๕ เอกสารหลักฐานการจ้างงานและการจ่ายเงินสมทบประกันสังคมส่วนของนายจ้างให้กับพนักงานทุกคน

๔.๘.๖ กรณีเป็นบุคคลที่มีเชื้อชาติไทย ต้องมีใบอนุญาตทำงานของแรงงานต่างด้าว ที่ขึ้นทะเบียนถูกต้อง

๔.๙ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบพร้อมส่งเอกสารตามข้อ ๔.๘ ของพนักงานที่มาปฏิบัติงานแทน ภายใน ๓ วัน

๕. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๕.๑ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อมื้อต่อวัน ให้เพียงพอต่อผู้ป่วย โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง นักโภชนาการหรือคณะกรรมการของสถาบันโรคทรวงอกร่วมตรวจสอบทุกมื้อ

๕.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของนักโภชนาการและคณะกรรมการประเมินคุณภาพทันที หากยังไม่แก้ไขตามข้อเสนอแนะจะพิจารณาประเมินผลการปฏิบัติงานต่อไป

๕.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก หรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบทุกมื้อ ก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๕.๔ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะต้องกำหนดรายการอาหารรายบุคคล และติดป้ายกำกับอาหารชุดนั้นๆที่ภาชนะบรรจุตามชื่อ-สกุล ผู้ป่วยที่แจ้งในใบสั่งอาหาร อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต อาหารเจและอื่นๆ

๕.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดทำเมนูอาหารหมุนเวียน ๑ เดือน ให้ทางสถาบันโรคทรวงอกตรวจสอบก่อนดำเนินการล่วงหน้า ๒ สัปดาห์

๖. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

ตารางมาตรฐานการให้บริการอาหารทั่วไปของสถาบันโรคทรวงอก

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารธรรมดา (Regular diet)	เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่ไม่ได้มีโรคประจำตัวที่ต้องรับประทานอาหารเฉพาะโรค แต่จะหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก อาหารหมักดอง อาหารทอดอมน้ำมัน และอาหารที่มีรสจัดมาก	๒,๐๐๐	๑,๘๐๐	๕๕	๑๕	๓๐	อาหารพิเศษ/อาหารพิเศษ (VIP) เช้า: ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม/ไข่ลวก ๑ ฟอง+เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ cc.) หรือ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง กลางวัน: ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรือ อาหารจานเดียว+น้ำซุป/แกงจืด+เครื่องเคียง+ขนมหวาน/ผลไม้ มื้อว่างบ่าย: เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ cc.)+ผลไม้ เย็น: ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ อาหารสามัญ เช้า: ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง กลางวัน: ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรือ อาหารจานเดียว+น้ำซุป/แกงจืด+ขนมหวาน/ผลไม้ เย็น: ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารอ่อน (Soft diet)	เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่มีปัญหาในการเคี้ยว ผู้ป่วยในระยะพักฟื้น มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง งดอาหารหมักดอง และอาหารรสจัด	๑,๘๐๐	๑,๕๐๐	๕๕	๑๕	๓๐	ข้าว: ข้าวต้มหรือข้าวสวยหุงนิ่ม เนื้อสัตว์และผัก: ต้ม ตูน นึ่ง หรือปรุงสุกด้วยเวลานานจนนิ่ม จะบด สับ หรือไม่ก็ได้ แต่ต้องสามารถใช้ช้อนบี้ให้ละเอียด ผลไม้: ผลไม้สุกนิ่ม หากเป็นผลไม้ที่มีลักษณะแข็งให้หั่นสไลด์ อาหารพิเศษ/อาหารพิเศษ (VIP) เช้า: ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม/ไข่ลวก ๑ ฟอง+เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ cc.) หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง กลางวัน: ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๓ อย่าง+ ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว + เครื่องเคียง + ขนมหวาน/ผลไม้ มื้อว่างบ่าย: เครื่องต้ม (นมรสต่าง ๆ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc./น้ำผลไม้ ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ cc.)+ผลไม้ เย็น: ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๓ อย่าง + ขนมหวาน/ผลไม้ อาหารสามัญ เช้า: ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง กลางวัน: ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวาน/ผลไม้ หรืออาหารจานเดียว+ขนมหวาน/ผลไม้ เย็น: ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง + ขนมหวาน/ผลไม้

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารเบาหวาน (Diabetic diet)	เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและรักษาน้ำหนักตัวของผู้ป่วยให้อยู่ในเกณฑ์ปกติเพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะแทรกซ้อนและฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วยให้ดีขึ้น โดยได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตไม่เกิน ๕๕% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	๕๐-๕๕	๑๕-๒๐	๓๐	- จัดเสิร์ฟผลไม้แทนขนมหวาน - หลีกเลี่ยงผลไม้รสหวานจัดและเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง
อาหารไขมันต่ำ (Low fat diet)	เป็นอาหารที่จำกัดปริมาณไขมันให้ต่ำกว่าอาหารธรรมดาเพื่อช่วยควบคุมระดับไขมันในเลือดของผู้ป่วยให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ โดยได้รับพลังงานจากไขมัน ๒๐-๒๕% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	๕๕-๖๕	๑๕-๒๐	๒๐-๒๕	- หลีกเลี่ยงอาหารประเภททอด อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบหรือใช้กะทิธัญพืชในการปรุงประกอบแทน - หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูง เนื้อสัตว์แปรรูป - หลีกเลี่ยงขนมที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบหรือจัดเสิร์ฟผลไม้แทนขนมหวาน
อาหารไม่มีไขมัน (Non-fat diet)	เป็นอาหารที่ไม่มีไขมันหรือใช้ MCT oil แทนน้ำมันพืชในการปรุง	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	๘๐-๘๕	๑๕-๒๐	๐	- งดบะหมี่ เส้นใหญ่ มักกะโรนี ใช้แหล่งโปรตีนไขมันต่ำมาก เช่น เนื้อปลา เนื้ออกไก่ กุ้ง ไข่ขาว นมขาดมันเนย (ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc.) เป็นต้น

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
	ประกอบจัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะรั่วของหลอดเลือดผู้ป่วยที่มีการย่อยและดูดซึมไขมันผิดปกติหรือผู้ป่วยที่มีระดับไขมันในเลือดสูง						ไข่ขาว นมขาดมันเนย (ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc.) เป็นต้น - ใช้ผลิตภัณฑ์ non-fat ในการปรุงประกอบ - กรณีใช้ MCT oil ในการปรุงประกอบอาจปรับการกระจายพลังงานตามอาหารปกติได้
อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)	เป็นอาหารที่จำกัดปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะก่อนฟอกไตหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโปรตีน โดยได้รับพลังงานจากโปรตีน ๘-๑๐% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีน ๐.๖-๐.๘ กรัมต่อน้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	๕๕-๖๒	๘-๑๐	๓๐-๓๕	- เลือกโปรตีนคุณภาพดี เช่น ปลา ไข่ขาว เป็นต้น - เลือกใช้โปรตีนคุณภาพดี ไม่ต่ำกว่า ๕๐% ของปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับต่อวัน - แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้
อาหารโปรตีนสูง (High protein diet)	เป็นอาหารที่เพิ่มปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะหลังฟอกไตผู้ป่วยที่ขาดโปรตีน ผู้ป่วยก่อนและหลังผ่าตัด หรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องการโปรตีนสูง โดยได้รับพลังงานจากโปรตีน ๒๐% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีน ๑.๒-๒ กรัมต่อน้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	๕๐	๒๐	๓๐	- เลือกโปรตีนคุณภาพดี เช่น ปลา ไข่ขาว เป็นต้น - แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารพลังงานต่ำ (Low calories diet)	เป็นอาหารจัดให้กับผู้ป่วยที่มีน้ำหนักตัวเกินมาตรฐานหรืออ้วน	๑,๐๐๐-๑,๒๐๐	๑,๐๐๐-๑๒๐๐	๕๐-๕๕	๑๕-๒๐	๒๕-๓๐	- แพทย์สามารถสั่งอาหารโดยระบุปริมาณพลังงานได้
อาหารลดเค็ม (Low salt diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้ป่วยที่มีภาวะน้ำเกินในร่างกายหรือมีอาการบวม ผู้ป่วยที่มีความดันโลหิตสูงหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดปริมาณโซเดียมในอาหาร โดยมีปริมาณโซเดียมในอาหารไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- หลีกเลี่ยงอาหารหมักดอง - หลีกเลี่ยงอาหารแปรรูป - หลีกเลี่ยงความเค็มแฝงจากขนมหวาน
อาหารโพแทสเซียมต่ำ (Low potassium diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะโพแทสเซียมเกินในร่างกาย ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโพแทสเซียม โดยมีปริมาณโพแทสเซียมไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- หลีกเลี่ยงผลไม้ที่มีโพแทสเซียมต่อหนึ่งส่วนอาหารแลกเปลี่ยนสูง เช่น ส้ม ฝรั่ง แก้วมังกร เป็นต้น และงดน้ำผลไม้ - หลีกเลี่ยงผักที่มีโพแทสเซียมต่อหนึ่งส่วนอาหาร - แลกเปลี่ยนสูง เช่น คะน้า ฟักทอง บรอกโคลี เป็นต้น - หากใช้เครื่องปรุงลดโซเดียมต้องเป็นชนิดไม่เติมโพแทสเซียม

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารฟอสฟอรัสต่ำ (Low phosphorus diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะฟอสฟอรัสเกินในร่างกาย ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังหรือภาวะอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดฟอสฟอรัสโดยมีปริมาณฟอสฟอรัสไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	หลีกเลี่ยงอาหารจำพวก - เมล็ดพืช ธัญพืช งา ถั่ว เมล็ดแห้งและผลิตภัณฑ์จากอาหารดังกล่าว - นมและผลิตภัณฑ์จากนม - ไข่แดง - เนื้อสัตว์แช่แข็งและเนื้อสัตว์แปรรูป - เบเกอรี่ และอาหารที่มีผงฟูและยีสต์เป็นส่วนประกอบ - ชาและกาแฟ
อาหารโรคเก๊าท์ (Gout diet)	สำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเครื่องในสัตว์ - งดเครื่องดื่มที่มีรสหวาน เช่น น้ำผลไม้ - งดผลไม้รสหวานจัด หลีกเลี่ยงอาหารที่มีพิวรีนสูง เช่น หน่อไม้ฝรั่ง เห็ด ยอดผักอ่อน เป็นต้น
อาหารงดน้ำตาล	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่เฝ้าระวังภาวะเลือดออกผิดปกติ โดยงดอาหารที่มีไลโคปีน พิกเมนต์ หรือสีผสมอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดอาหารสีน้ำตาลแดง รวมถึงสีใกล้เคียง เช่น แดงโมพริก ชีวหวาน ขอส้มเชือก น้ำกระเจียบ เป็นต้น
อาหารมังสวิรัต	อาหารงดเนื้อสัตว์	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกชนิด ยกเว้นชนิดที่ผู้ป่วยระบุมาว่าสามารถรับประทานได้ - ใช้โปรตีนเกษตร เต้าหู้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		อาหารพิเศษ	อาหารสามัญ	CHO	Protein	Fat	
อาหารเจ	อาหารงดเนื้อสัตว์และผักมีกลิ่นฉุน	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- งดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกชนิด - งดผักฉุน ๕ อย่าง ได้แก่ กระเทียม หอมทุกชนิด กระเทียมโทนจีน กุยช่าย ใบยาสูบ - ใช้เครื่องปรุงเจเท่านั้น โดยปรุงประกอบจากอาหารทั่วไป - ใช้โปรตีนเกษตร เต้าหู้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์
อาหารเบคทีเรียต่ำ (Neutropenic diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- อาหารที่จัดเสิร์ฟต้องปรุงสุกทุกชนิด - งดผักสดและผักโรยหน้า - งดผลไม้สด ยกเว้นชนิดที่ปอกเปลือกก่อนรับประทาน เช่น ส้ม กล้วย เป็นต้น โดยล้างเปลือกด้านนอกให้สะอาด - งดของหมักดองทุกชนิด - ใช้ผลิตภัณฑ์แบบกล่องหรือ UHT เสิร์ฟได้
อาหารอิสลาม	เป็นอาหารจัดให้กับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ลักษณะอาหารจะคล้ายกับอาหารผู้ป่วยทั่วไปแต่จะงดผลิตภัณฑ์จากหมูทุกชนิด งดเลือดสัตว์ อาหารตามหลักของศาสนาอิสลาม	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับชนิดอาหาร	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	ขึ้นกับภาวะของโรค	- แยกปรุงประกอบจากอาหารทั่วไป - เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบต้องถูกต้องตามหลักศาสนาหรือได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาล

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Protein	Fat	
อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	เป็นอาหารที่มีลักษณะใส ไม่มีกากและตะกอน ประกอบด้วยน้ำและคาร์โบไฮเดรตเป็นหลัก คุณค่าทางโภชนาการต่ำ จัดให้แก่ผู้ป่วยในระยะเวลาสั้น ๆ	๑๐๐-๔๐๐	-	-	-	- น้ำชุปใส น้ำข้าว น้ำผลไม้ใส น้ำสมุนไพรรส น้ำหวานใส
อาหารเหลวข้น (Full liquid diet)	เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ ข้นกว่าอาหารเหลวใส มีการบดผักหรือเนื้อสัตว์ผสมลงไป เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้สูงขึ้น จัดให้แก่ผู้ป่วยในระยะเวลาสั้น ๆ เช่นเดียวกับอาหารเหลวใส	๖๐๐-๘๐๐	-	-	-	- ชุปข้น โจ๊กปั่นกรอง นมรสต่าง ๆ (ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc.)
โจ๊ก		๑๒๐๐	๕๐	๒๐	๓๐	- โจ๊กใสไขหรือเนื้อสัตว์นุ่มๆ เช่น หมูบด ไก่บด เนื้อปลา จัดเสิร์ฟคู่กับนมรสต่างๆ ๑ กล่อง(ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc.)/มื้อ ทุกมื้อ

ชนิดอาหาร	คำจำกัดความ	พลังงาน(Kcal)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Protein	Fat	
อาหารทางสายให้อาหาร (Blenderized diet)	เป็นอาหารที่จัดให้กับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากเองได้ เช่น ผู้ป่วยที่ไม่รู้สึกตัว ผู้ป่วยใส่ท่อช่วยหายใจ หรือผู้ป่วยที่รับประทานอาหารทางปากได้น้อยหรือมีแนวโน้มที่จะรับประทานอาหารทางปากได้น้อย อาหารทางสายมีลักษณะเป็นของเหลวสามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้โดยไม่ติดขัด เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายและเหมาะสมกับภาวะโรคที่เป็นอยู่	ตามคำสั่งแพทย์	๕๐-๖๐	๑๕-๒๐	๒๕-๓๐	- อาหารทางสายสูตร ๑:๑ - อาหารทางสายสูตร ๑:๒:๑ - อาหารทางสายสูตร ๑:๕:๑ - อาหารทางสายสูตร ๒:๑ - อาหารทางสายสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน - อาหารทางสายไขมันต่ำ - อาหารทางสายลดโซเดียม - อาหารทางสายสำหรับผู้ป่วยโรคไต - แพทย์สามารถสั่งอาหารทางสายให้อาหารโดยระบุพลังงาน ปริมาณสารอาหารหรือปริมาณเกลือแร่สำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

** ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่ม เช่น เพิ่มเนื้อสัตว์ เพิ่มไข่ เพิ่มนม(ปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๒๕ cc.) ตัวอย่างอาหารทางสายให้อาหารเพิ่มนมกล่องหรือไข่ขาว อาหารโจ๊กเพิ่มไข่ อาหารธัญมดหรืออ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือเพิ่มไข่ตุ๋น และอาหารเสริม เช่น นมสำหรับผู้ป่วยโรคไต และผู้ป่วยโรคมะเร็ง ที่นักโภชนาการสถาบันโรคทรวงอกกำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยคิดมูลค่างรวมอยู่ในวงเงินตามสัญญา

๗. การบริการอาหารผู้ป่วย

๗.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| - อาหารมื้อเช้า | บริการเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. |
| - อาหารมื้อกลางวัน | บริการเวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. |
| - อาหารมื้อว่างบ่าย (พิเศษ, พิเศษVIP) | บริการเวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น. |
| - อาหารมื้อเย็น | บริการเวลา ๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. |

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาระการตรวจวินิจฉัยโรค ไม่อยู่ในห้อง หรือเตียง ให้นำอาหารวางไว้ให้ผู้ป่วยทุกครั้ง ทั้งนี้อาหารต้องส่งถึงเตียงผู้ป่วยตามกำหนดเวลา

๗.๒ อาหารทุกประเภท ต้องปรุงสุกใหม่ สะอาด ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่จะส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกสำรับจะต้องมีอุณหภูมิ ๖๐ องศาเซลเซียส และอาหารเย็น เช่น ของหวาน ต้องอยู่ในอุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๕ องศาเซลเซียส เพื่อคงอุณหภูมิของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำมารับประทาน

๗.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยพิเศษและสามัญต้องเป็นไปตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด ตัวอย่าง เช่น ภาชนะบรรจุอาหารของผู้ป่วย

- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสแตนเลส หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด โดยมีฝาปิดมิดชิด
- ผู้ป่วยพิเศษ ขามสแตนเลส เมลามีน หรือเซรามิก พร้อมฝาปิด หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด
- ผู้ป่วย VIP และผู้ป่วยอิสลาม ต้องมีความแตกต่างจากผู้ป่วยสามัญและพิเศษ อย่างชัดเจน
- อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ ใส่ซองให้เรียบร้อย (ถ้าเป็นตะเกียบ ใช้แบบใช้ครั้งเดียว)
- ไม่จุ่มพื้นแบบซอง ต้องมีให้สำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษ (VIP) ทุกมือ
- ต้องมีป้ายชื่อผู้ป่วย พร้อมทั้งระบุชนิดอาหารและรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารของผู้ป่วยเพื่อการตรวจสอบได้

๗.๔ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ ต้องใช้ภาชนะ ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ สำหรับอาหาร (Food Grade) ชนิดใช้แล้วทิ้ง หรือตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๗.๕ ภาชนะสำหรับผู้ป่วยทุกชนิด และรถสำหรับส่งอาหารต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ โดยอาหารปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยต้องยังร้อนอยู่

๗.๖ เอกสารที่จำเป็นต้องมี ณ ที่สถานปฏิบัติงาน ดังนี้ มาตรฐานการจัดอาหาร ดำรับอาหาร คู่มือการปฏิบัติงาน คู่มือนักโภชนาการ หนังสือรับรองมาตรฐานต่างๆ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน เอกสารรายละเอียดการนำเข้าวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วย โดยเอกสารดังกล่าวจะต้องพร้อมใช้งานและสถาบันโรคทรวงอกสามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

๗.๗ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นไปตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนดและเป็นอาหารปลอดภัยตามประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข และต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยเน้นมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) กำกับอย่างชัดเจน ดังนี้

๗.๗.๑ เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสัตว์สดจากโรงงานฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ หรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ไม่มีโรค หรือมีพยาธิติดต่อมาถึงคนได้

๗.๗.๒ ไข่ไก่ ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง มีขนาดเบอร์ ๒ ขึ้นไป จากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

๗.๗.๓ ผลไม้ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมี และยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๗.๗.๔ ผัก ต้องสดมีคุณภาพ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว และมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่สถาบันโรคทรวงอกกำหนด

๗.๗.๕ อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย มีใบรับรองคุณภาพ และมีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๗.๗.๖ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม UHT บรรจุกล่องต้องมีเครื่องหมาย อย. รับรองคุณภาพ ระบุวันผลิต/วันหมดอายุชัดเจน กล่องอยู่ในสภาพดี นมวัวรสต่าง ๆ และนมถั่วเหลือง ต้องมีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ มล. นมเปรี้ยว, น้ำผลไม้ และเครื่องดื่ม UHT อื่น ๆ ต้องมีปริมาณไม่ต่ำกว่า ๑๘๐ มล. และต้องมีความหลากหลายในการให้บริการ

๗.๗.๗ น้ำมัน ที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัด จะต้องทำจากน้ำมันถั่วเหลือง ๑๐๐% และอาหารประเภททอด จะต้องใช้น้ำมันรำข้าว ๑๐๐% มีใบรับรองคุณภาพ และมีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๗.๗.๘ กะทิ ที่นำมาปรุงประกอบอาหาร ต้องเป็นกะทิธัญพืชเพื่อสุขภาพ แทนกะทิที่ทำจากมะพร้าว หรือตามที่นักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอกกำหนด บรรจุภัณฑ์ต้องได้รับมาตรฐานปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด มีฉลากบอกวันผลิต/วันหมดอายุอย่างชัดเจน

๗.๗.๙ ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% หรือข้าวพันธุ์ กข.๔๓ เท่านั้น

๗.๘ อาหารทางสายให้อาหาร

๗.๘.๑ ต้องมีบริการอาหารสูตรปั่นผสมและอาหารทางการแพทย์ โดยต้องมีทั้งสูตรทั่วไป และสูตรเฉพาะโรค

๗.๘.๒ ต้องสามารถปรับปริมาณสารอาหารได้ตามคำสั่งแพทย์ เช่น โซเดียม โปรตีนเวย์ เพื่อเสริมโปรตีนในสูตรอาหาร เป็นต้น

๗.๘.๓ การให้บริการอาหารทางสายต้องบรรจุ ๑ มื้อ/ถุง และสาย Set (สายต่อถุงให้อาหาร)

๑ ชุด/มื้อ

๗.๙ ต้องมีอาหารเสริมทางปาก (oral Nutrition supplement) ตามคำสั่งแพทย์ เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้ป่วย เช่น อาหารทางการแพทย์สูตรดื่ม อาหารปั่นผสมสูตรดื่ม เยลลี่ ไอศกรีม สมูทตี้ ฯลฯ เพื่อเสริมพลังงานให้ผู้ป่วยที่มีภาวะทุพโภชนาการ

๗.๑๐ ในกรณีที่แพทย์สั่งอาหารเพิ่มเติมจากตารางมาตรฐานการให้บริการของสถาบันโรคทรวงอก ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยคิดมูลค่ารวมอยู่ในวงเงินตามสัญญา

๗.๑๑ สถานที่สำหรับประกอบอาหาร รวมถึงภาชนะ และอุปกรณ์ ในการใช้งานต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตลอด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน ให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

๗.๑๒ ผู้รับจ้าง ต้องมีขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอาหาร สารพิษตกค้างในอาหาร และ ต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจสอบสารตกค้างในอาหารปรุงสุก วัตถุดิบ และภาชนะที่ให้บริการผู้ป่วย ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยนักโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก ในทุก ๓ เดือน โดยมีต้องแจ้งให้ ทราบล่วงหน้า

๗.๑๓ ผู้ว่าจ้าง จะแจ้งยอดผู้ป่วยประจำวันจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของสถาบันโรคทรวงอก หรือแจ้งทางโทรศัพท์ ตามมื้ออาหารที่ให้บริการผู้ป่วย แก่ผู้รับจ้าง และสามารถเปลี่ยนแปลง งดอาหารได้ ก่อนเวลาให้บริการ ๓๐ นาที ส่วนการเพิ่มอาหารในแต่ละมือนั้น สามารถเพิ่มได้ตามยอดเบิกอาหารจาก หอผู้ป่วยในทุกมื้อ หากมีข้อผิดพลาดในการให้บริการอาหารผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขในทันที

๗.๑๔ ผู้ว่าจ้างอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการอาหารกับหอผู้ป่วย ในเรื่องการรับ คำสั่งอาหารและบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ ของสถาบันโรคทรวงอก

๗.๑๕ สถาบันโรคทรวงอกจะเบิก-จ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และเบิก- จ่ายเงินให้เดือนละครั้ง เมื่อคณะกรรมการได้ตรวจสอบและตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๘. การประเมินผลงานและค่าปรับ

๘.๑ การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพการบริการอาหารจำนวน ๒ ชุด ดังนี้

ชุดที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ

- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โดยผู้ป่วยและ ญาติ จำนวนอย่างน้อย ๘๐ คน โดยใช้แบบสอบถามดังกล่าวทุก ๓ เดือน
- แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โดยเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์ จำนวนอย่างน้อย ๒๐ คน โดยใช้แบบสอบถามดังกล่าวทุก ๓ เดือน

เกณฑ์การประเมิน เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการ อาหารในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐%

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบด้วย การตรวจ ๕ รายการ คือ

- สัดส่วนอาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค และปริมาณน้ำหนัก ตามสัดส่วนที่ทางสถาบันโรค ทรวงอกกำหนด โดยวิธีการสุ่มตรวจเดือนละ ๑ ครั้ง
- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง
- ภาชนะ อาหารปรุงสุก ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการตรวจสอบการปนเปื้อนทางชีววิทยา วิธีการ สุ่มเดือนละ ๑ ครั้ง
- อาหารทางสายให้อาหาร/อาหารปั่นผสม (Blenderized Diet) ได้รับการตรวจสอบการ ปนเปื้อนทางชีววิทยา โดยการเก็บตัวอย่างอาหารส่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยัน ทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง
- แบบสำรวจโรคครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย ได้รับการ ตรวจสอบสำรวจจากองค์กรภายนอก(เทศบาลนครนนทบุรี/กรมอนามัย) ทำการสำรวจ อย่างน้อย ๑ ปี/ครั้ง

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์ ๘๐ %

การตรวจสอบการปนเปื้อนในวัตถุดิบการประกอบอาหาร อาหารปรุงสุก ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอาหารทางสายให้อาหาร ต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียหรือสิ่งแปลกปลอม ตามวิธีปฏิบัติ เพื่อการป้องกันการติดเชื้อในสถาบันโรคทรวงอก ต้องรายงานผลการตรวจสอบทุกรายการตาม ระยะเวลาที่กำหนด หากมีการพบการปนเปื้อนจะต้องรายงานต่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุเพื่อ ใ้พิจารณา และจะทำการตรวจติดตามต่อไปในเดือนต่อไป ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

ผลของการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพทั้ง ๒ ชุด จะรายงานให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุและ วินิจฉัยต่อไป ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินแบบประเมินคุณภาพการบริการอาหารชุดใด จะต้องทำการแก้ไข อย่างด่วน หากเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ผู้รับจ้างได้กำหนดขึ้น หรือข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจรับ พสดุจะพิจารณาตักเตือน ในกรณีที่เกิดเหตุร้ายแรงขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของ สถาบันโรคทรวงอก คณะกรรมการสามารถพิจารณาลงโทษตามความเหมาะสม

๘.๒ ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการ เตรียมประกอบและบริการอาหาร ในเบื้องต้นสถาบันโรคทรวงอกจะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์ อักษรให้ผู้รับจ้างทราบ และผู้รับจ้างจะต้องทำแผนการแก้ไขเชิงป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำซ้อน

๘.๓ ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการ จัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้อง รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และไม่คิดค่าใช้จ่ายของหอผู้ป่วยในวันนั้นๆ และในกรณี ที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องชำระค่าปรับให้ผู้ว่าจ้างเป็นมือ

๘.๔ ผู้รับจ้างต้องมีการเก็บตัวชี้วัดร่วมกับสถาบันโรคทรวงอก ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
๑. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยไม่ทันเวลา	<๕ ครั้ง/เดือน
๒. จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดคน	<๕ ครั้ง/เดือน
๓. จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์ด้านการบริการ	<๕ ครั้ง/เดือน
๔. จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล	<๕ ครั้ง/เดือน
๕. จำนวนครั้งการพบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร	๐ ครั้ง/เดือน
๖. จำนวนครั้งของอาหารเน่าเสีย,เสื่อมคุณภาพ	๐ ครั้ง/เดือน
๗. จำนวนครั้งการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์	<๕ ครั้ง/เดือน
๘. จำนวนการตรวจการปนเปื้อนในอาหาร สุ่มตรวจโดยชุดทดสอบคุณภาพอาหาร - ยาฆ่าแมลง ๔ กลุ่มในอาหาร - สารฟอกขาวในอาหาร - บอแรกซ์ในอาหาร - สารฟอร์มาลีนในอาหาร - สารกันราในอาหาร - มือผู้สัมผัสอาหาร - ภาชนะสัมผัสอาหาร	๐ ครั้ง/เดือน

๙. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ๗๐ - ๑๐๐ คน/เดือน	≥ ๘๐%/เดือน
๑๐. ร้อยละของอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้น ทุกกรณีต้องได้รับการแก้ไข	๑๐๐%
๑๑. ผลการประเมินตามหลักสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ โดยนักโภชนาการ	≥ ๘๐%/เดือน
๑๒. ร้อยละผลการสุ่มตรวจการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเฉพาะโรคให้ถูกต้องตาม ป้ายอาหาร โดยนักโภชนาการสถาบันโรคทรวงอก	๑๐๐%

๘.๕ กรณีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๓) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๘.๖ กรณีพนักงานหรือลูกจ้าง มาปฏิบัติงานไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา (ข้อ ๔.๔) ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากได้รับแจ้งจากสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๖๐๐.- บาท (หกร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๘.๗ กรณีเอกสารหนึ่งในข้อ ๔.๘.๑ ถึง ๔.๘.๕ ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๘.๘ กรณีเอกสารข้อ ๔.๘.๖ ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ไม่ครบตามเงื่อนไขสัญญา ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๙๐ วัน หลังเข้าปฏิบัติงานในสถาบัน หากไม่ได้รับการแก้ไข กำหนดค่าปรับเฉพาะกรณี จำนวน ๓๐๐ บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ต่อคนต่อวัน

๘.๙ กรณีไม่ดำเนินงานตามข้อกำหนด ในข้อ ๕ สถาบันโรคทรวงอก จะดำเนินการปรับจำนวน ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน) ต่อครั้งในแต่ละขั้นตอน

๘.๑๐ ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่สามารถปฏิบัติตามสัญญา เงื่อนไข หรือข้อตกลงตามรายงานการตรวจรับงานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย คณะกรรมการการตรวจรับสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งถัดไป

๙. เงื่อนไขอื่นๆ

๙.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้งานโภชนาการของสถาบันโรคทรวงอก

๙.๒ ผู้รับจ้างต้องจัดหาเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ต่างๆที่จำเป็นต่อการดำเนินงาน และเพียงพอต่อการใช้งาน ทางสถาบันโรคทรวงอกมีครุภัณฑ์บางส่วนที่เป็นของเดิมอยู่กับสถานที่ประกอบอาหาร คือ เตาแก๊สแรงดันสูง เครื่องล้างและอบภาชนะ รถเข็นสำหรับเสิร์ฟอาหารผู้ป่วย ทางสถาบันโรคทรวงอก จะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ ให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ คืนให้กับทางสถาบันโรคทรวงอก เมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดหลังการรับมอบ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษา และ ถ้ามีครุภัณฑ์เกิดชำรุดเสียหายจนไม่สามารถซ่อมได้ ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์ดังกล่าวมาทดแทนเทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๙.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าแก๊สหุงต้ม ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การปรับซ่อม การปรับเปลี่ยน วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ งานบ้านงานครัว อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวอก

๙.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของสถาบันโรคทรวอก

๙.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ (ล้าง/หั่น/ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้ว บริเวณที่จัดสำหรับอาหาร บริเวณที่ล้างและเก็บภาชนะ บริเวณที่ทิ้งขยะและเศษอาหาร

๙.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำประกันอัคคีภัย สำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสม ตามที่สถาบันโรคทรวอกกำหนด

๙.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอกอาคารให้สะอาด เรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรมต่างๆ เช่น กิจกรรม ๕ ส. กิจกรรม Big Cleaning Day กิจกรรมอัคคีภัย กิจกรรมการประหยัดพลังงานต่างๆ และกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับสถาบันโรคทรวอก

๙.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น โต๊ะ ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาดพัดลม กระจก เครื่องดูดอากาศ ตามตารางทำความสะอาดที่สถาบันโรคทรวอกกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกรมอนามัยกำหนด

๙.๙ อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหาร เป็นภาชนะที่ทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับผู้ป่วย และถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ในกรณีที่ภาชนะไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่สถาบันกำหนด เช่น ผ้าหรือกระดาษรองถาด ช้อนส้อม ตะเกียบ และถ้วย/ถาดอาหารผู้ป่วย รวมถึงภาชนะที่ใช้สำหรับผู้ป่วยติดเชื้ที่ต้องใช้ภาชนะที่ใช้แล้วทิ้งในครั้งเดียว ผู้รับจ้างต้องซื้อมาให้เพียงพอ และการเก็บภาชนะใส่อาหารต้องไม่ให้มีเหลือค้างที่หือผู้ป่วยในทุกมือ

๙.๑๐ ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ด้วยน้ำยาล้างจาน และการต้มหรือึ่งภาชนะในน้ำเดือดทุกขึ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที

๙.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามความเหมาะสมแก่กรณี ดังนี้

- ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันทุกสัปดาห์ และจ้างเทศบาลหรือบริษัทเอกชนมาดูดไขมันเดือนละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และลดผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของสถาบันโรคทรวอก
- ต้องล้างทำความสะอาด พื้น ผนัง ร่องระบายน้ำ และบริเวณสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน รวมถึงบริเวณโดยรอบต่างๆไป ทุกสัปดาห์
- ต้องล้างทำความสะอาด ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องอบผ่านเครื่องอบลมร้อนอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕ - ๒๐ นาที ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๙.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๙.๑๓ กรณีผู้ป่วยเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ และคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหาร สามารถตรวจสอบและสันนิษฐานได้ว่า เกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๙.๑๔ กรณีเกิดอุบัติเหตุขณะปฏิบัติงานของผู้รับจ้างในระหว่างสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นทุกกรณี

๙.๑๕ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๙.๑๖ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับทางสถาบันโรคทรวงอก ในด้านการประหยัดพลังงานไฟฟ้า และทรัพยากรต่างๆ ตามนโยบายของสถาบันโรคทรวงอก

๙.๑๗ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามรายละเอียดในขอบเขตงานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ อย่างเคร่งครัด โดยไม่สามารถให้ผู้อื่นรับช่วงดำเนินการต่อได้

๙.๑๘ ผู้รับจ้างต้องเตรียมอุปกรณ์และพนักงานให้ครบพร้อมดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙

๑๐. ระยะเวลาดำเนินการ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๗๐)

๑๑. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

ค่าจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยจะจ่ายเป็นงวด งวดละหนึ่งเดือนตามจำนวนรายผู้ป่วย จำนวนมือของผู้ป่วยในเดือนนั้นๆ ตามอัตราค่าอาหารผู้ป่วยแต่ละประเภทที่ระบุในสัญญา

๑๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

การเสนอราคาอาหารจะพิจารณาคัดสินด้วยราคารวม โดยผู้รับจ้างต้องเสนอแยกรายละเอียดราคาต่อหน่วยของประเภทอาหาร ซึ่งต้องไม่เกินราคากลางที่กำหนด ตามใบตารางเสนอราคาของสถาบันโรคทรวงอก

๑๓. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

๑๓.๑ วงเงินงบประมาณที่จะจัดจ้าง เป็นเงิน ๑๕,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านบาทถ้วน)

๑๓.๒ ราคากลาง เป็นเงิน ๑๕,๐๔๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านบาทถ้วน)

๑๔. อัตราค่าปรับ

ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้ว่าจ้างเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาอาหาร (ปรั่งสำเร็จ) ในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญา

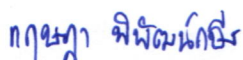
๑๕. การกำหนดระยะเวลาประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้รับจ้างจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ วัน

คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตของงาน



(นางรชนี หงษ์พงษ์)
เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
ประธานกรรมการ



(นายกฤษฎา พิพัฒน์กษิร)
นักโขนนาการชำนาญการ กรรมการ



(นางวารุณี อภิชนบุตร)
เจ้าพนักงานพัสดุอาวุโส กรรมการ



(นางสาวนันทิยา ศิรินนทร์)
นักโขนนาการปฏิบัติการ กรรมการ



(นางสาวยุภาณี แท้มเรืองอิธิ)
นักโขนนาการปฏิบัติการ กรรมการ

การแต่งกายของพนักงาน

การแต่งกายในครัว

การแต่งกายเมื่อส่งอาหาร

