

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
การประกวดราคาซื้ออาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชชนนครินทร์ มีความประสงค์จะซื้ออาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ (ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๖ - เดือนกันยายน ๒๕๖๗) โดยการประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-Bidding) เพื่อให้บริการผู้ป่วย ดังรายการต่อไปนี้.-

๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ	เฉลี่ย	๒๑๘	คนต่อวัน
๑.๒ ผู้ป่วยสามัญเฉพาะโรค			
- กลุ่มโปรตีนสูง	เฉลี่ย	๒๐	คนต่อวัน
- กลุ่มออทิสติก	เฉลี่ย	๖	คนต่อวัน
- กลุ่มให้อาหารทางสายยาง	เฉลี่ย	๒	คนต่อวัน
๑.๓ ผู้ป่วยพิเศษ	เฉลี่ย	๑๔	คนต่อวัน
๑.๔ ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ	เฉลี่ย	๑	คนต่อวัน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อมความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลฯ รวมทั้งเพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชชนนครินทร์กำหนด ซึ่งประกอบด้วยด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค และอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่จดทะเบียนประกอบการด้านอาหารและมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร โดยมีหนังสือรับรองผลงานในวงเงินไม่น้อยกว่า ๖,๑๖๓,๔๔๐.๐๐ บาท (หกล้านหนึ่งแสนหกหมื่นสามพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานอื่นซึ่งมีกฎหมายบัญญัติให้มีฐานะเป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานเอกชนที่กรมเชื่อถือได้ โดยนำผลงานย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปี นับถึงวันที่ยื่นเอกสารมาประกอบการเสนอราคาอย่างน้อย ๑ สัญญา (เป็นผลงานในสัญญาเดียวเท่านั้น)

๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาในครั้งนี้

๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๙ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีสำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) มายื่นในวันเสนอราคา

๔. แบบรูปรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ

๔.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย

๔.๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๔.๑.๒ อาหารผู้ป่วยสามัญเฉพาะโรค

- กลุ่มโปรตีนสูง

- กลุ่มอหิสติก

- กลุ่มให้อาหารทางสายยาง

๔.๑.๓ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

๔.๑.๔ อาหารผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

๔.๒ ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๔.๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป

๔.๒.๒ อาหารอ่อน

๔.๒.๓ อาหารเฉพาะโรค - อาหารบำบัดโรค ทางกาย (Liquid diet)

๔.๒.๔ อาหารอิสลาม/อาหารมังสวิรัต/อาหารเจ/อาหารเหลว/อาหารอื่นๆ

๔.๒.๕ อาหารบำบัดโรคทางจิตเวช อาทิ ภาวะซึมเศร้า โรคจิตเภท ภาวะติดสุรา กลุ่มเด็กพิเศษ เป็นต้น

๔.๒.๖ อาหารกลุ่มผู้สูงอายุทางจิตเวช

๔.๒.๗ อาหารทางสายยางสูตรปั่นผสม

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนาบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้-

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

หมายเหตุ

- (๑) อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามที่ นักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด
- (๒) อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชชนครินทร์กำหนด

๔.๓ ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

อาหารผู้ป่วยสามัญ ตามเมนูหมุนเวียน ๒๑ เมนู

การจัดอาหารธรรมดาสามัญ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มเปล่าหรือข้าวสวยและกับข้าว ๑ อย่าง
กลางวัน	ข้าวสวยหรือข้าวเหนียวและกับข้าว ๒ อย่าง และขนมหรือผลไม้ หรืออาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุ๊ป และขนมหรือผลไม้
เย็น	ข้าวสวยและกับข้าว ๒ อย่าง และขนมหรือผลไม้

*หมายเหตุ ผลไม้หรือขนมหวาน อาจจะเป็นมื้อกลางวันหรือเย็น ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของเมนูอาหาร

การจัดอาหารอ่อนสามัญ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก/ข้าวต้มเปล่าและกับข้าว ๑ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย
กลางวัน	ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก/ข้าวต้มเปล่าและกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม
เย็น	ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก/ข้าวต้มเปล่าและกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม

*หมายเหตุ ผลไม้หรือขนมหวาน อาจจะเป็นมื้อกลางวันหรือเย็น

อาหารผู้ป่วยพิเศษ ตามเมนูหมุนเวียน ๒๑ เมนู

การจัดอาหารธรรมดาพิเศษ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง สลับกับข้าวต้มเปล่าหรือข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง และผลไม้ หรืออาหารจานเดียว พร้อมแกงจืดหรือน้ำซุปร้อน เครื่องดื่มร้อนหรือนมและผลไม้
กลางวัน	ข้าวสวยและกับข้าว ๓ อย่าง หรืออาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุปร้อน ขนมหรือผลไม้
ว่างบ่าย	น้ำผลไม้หรือเครื่องดื่มสมุนไพรมีปริมาณ ๑๘๐ - ๒๕๐ ซี.ซี. หรือผลไม้
เย็น	ข้าวสวยและกับข้าว ๓ อย่าง และ ขนมหรือผลไม้

การจัดอาหารอ่อนพิเศษ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก/ข้าวต้มเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย พร้อมเครื่องดื่มร้อนหรือนม และขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม
กลางวัน	ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก/ข้าวต้มเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย พร้อมเครื่องดื่มร้อนหรือนม และขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม
ว่างบ่าย	น้ำผลไม้สดคั้นหรือเครื่องดื่มสมุนไพรมีปริมาณ ๑๘๐ - ๒๕๐ ซี.ซี. หรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย
เย็น	ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก/ข้าวต้มเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย พร้อมเครื่องดื่มร้อนหรือนม และขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม

* หมายเหตุ

- ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดน้ำหวานหรืออาหารเหลวใสให้ผู้ป่วยตามคำสั่งแพทย์ หรือตามใบเบิกอาหารประจำวัน
- คณะกรรมการ หรือ หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการสามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วย หรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
- ขนมหวานที่บริการพร้อมน้ำแข็งต้องมีน้ำแข็งไปพร้อมขนมด้วยทุกครั้ง
- ในวันอังคารผู้ประกอบการต้องบริการอาหารคลีน ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ให้ผู้ประกอบการร่วมรณรงค์ เมนูอาหาร ลดหวาน มันเค็ม/รพ.เค็มน้อยอร่อย3ดี
- ใช้ข้าวกล้องผสมข้าวขาว ในการให้บริการทุกวัน มื้อเช้าจะเป็นข้าวสวยในทุกวันจันทร์ วันพุธและวันศุกร์
- ใช้หญ้าหวาน ในการจัดทำน้ำสมุนไพร

การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ ดังนี้

อาหารเช้า	จัดบริการ	เวลา	๐๗.๐๐ น.	ถึง ๐๘.๐๐ น.
อาหารกลางวัน	จัดบริการ	เวลา	๑๑.๐๐ น.	ถึง ๑๒.๐๐ น.
อาหารว่างบ่าย	จัดบริการ	เวลา	๑๔.๐๐ น.	(เฉพาะผู้ป่วยพิเศษ)
อาหารเย็น	จัดบริการ	เวลา	๑๖.๐๐ น.	ถึง ๑๗.๓๐ น.

* หมายเหตุ

- เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมหรือตามความต้องการของผู้ป่วยในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษผู้ประกอบการอาหารจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด
- ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วยทุกหอตามที่ทางโรงพยาบาลฯ จัดเตรียมสถานที่ไว้
- การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วยให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด
- การเก็บล้างทำความสะอาดต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ/สถานที่ประกอบอาหาร และถังขยะตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ

๔.๔ การจัดทำอาหาร

ต้องให้คณะกรรมการ/โภชนากร/นักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค (วัตถุดิบ) ก่อนนำปรุง ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารมีความต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต่อโภชนากรหรือนักโภชนาการของกลุ่มงานโภชนาการ ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน และจะต้องไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน เนื่องจากวัตถุดิบที่โรงพยาบาลฯ กำหนดใช้สอดคล้องตามฤดูกาลพร้อมทั้งชี้แจงเหตุผล

๔.๕ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูปจำแนกออกเป็น ๒ ประเภท

- วัสดุอาหารประเภทของแห้ง
- วัสดุอาหารประเภทของสด

๔.๕.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

(๑) ประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา มอดหรือแมลงและบรรจุในภาชนะหรือห่อ ที่สมบูรณ์

(๒) ประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหารที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี สีส้มเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) อาหารที่บรรจุในภาชนะ และเครื่องปรุงรส เช่น อาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลาน้ำมันพืช น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรสต่างๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.) มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

(๔) ประเภทน้ำมัน ต้องใช้น้ำมันพืชบรรจุขวดในการประกอบอาหาร เป็นของใหม่ไม่ผ่านการประกอบอาหารมาแล้ว บรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทและมีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย.และ มอก.)

(๕) ประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่น หรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.)

(๖) ประเภทข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอดหรือแมลง และต้องผสมข้าวกล้องหอมมะลิตามสัดส่วน ข้าวสาร ๕ % ต่อข้าวกล้องหอมมะลิ ในอัตราส่วน ๓ : ๑

(๗) ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาดบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิด ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีเมือกและต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (อย. และ มอก.)

(๘) เครื่องปรุงรสที่มีรสเปรี้ยว ต้องเป็นของใหม่ สด เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ ไม่ใช่วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของกรดอะซิติก

๔.๕.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

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

(๒) ประเภทไข่ ไข่ไก่เบอร์ ๒ มีน้ำหนักไข่ (ไม่รวมเปลือก) ๕๐-๕๕ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่ สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุใส่ถาดไข่ชนิดกระดาษ/พลาสติกที่สะอาด ก่อนนำใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๓) ประเภทผักและผลไม้ต่างๆ ต้องเป็นของสดใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง จากแหล่งผลิตเครือข่ายอาหารปลอดภัยและ/หรือที่มีป้ายตลาดนำซื้อและผ่านรับรองการตรวจสอบตกค้างของยาฆ่าแมลงต่าง ๆ โดยมีการคัดเลือกตัดแต่งส่วนที่เน่าเสียออก การล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ/ใบเพื่อล้างสิ่งสกปรกออกแช่น้ำเกลือ ๑๐-๑๕ นาที ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ก่อนนำไปประกอบอาหาร

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดและ/หรือกะทิที่ผลิตจากรั้วพืช โดยใช้อัตราส่วนกะทิ ๑ กล่อง (ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) ต่อ เนื้อสัตว์ ๑.๕ กิโลกรัม

(๕) ปริมาณสัดส่วนอาหาร ให้จัดตามชนิดและปริมาณที่โรงพยาบาลฯ กำหนด โดยโรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชชนนครินทร์เป็นผู้กำหนดเอง คำนวณโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาลฯ

ตามจำนวนผู้ป่วย/วัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการชั่งน้ำหนักของวัตถุดิบทุกครั้งและต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่งทุกครั้ง

๔.๖ สถานที่ประกอบอาหาร

๔.๖.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารใช้สถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาลฯ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยกำหนดเวลาเปิด-ปิด ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. – ๑๘.๐๐ น. ในกรณีผู้ประกอบการมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนเวลากรุณาแจ้งหัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการพิจารณา

- ภาชนะในการใช้งานผู้ประกอบการอาหารต้องจัดหาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีที่ผู้ประกอบการอาหารต้องการใช้ภาชนะ/อุปกรณ์ที่มีอยู่ของทางโรงพยาบาลฯ ให้จัดทำบัญชีการยืมวัสดุ-ครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวที่ต้องการใช้ และเมื่อครบกำหนดสัญญา ผู้ประกอบการอาหารจะต้องทำบัญชีส่งมอบคืนให้ครบถ้วน หากมีการชำรุดเสียหายเกิดขึ้นระหว่างการใช้งาน ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงหรือจัดหาใหม่ให้อยู่ในสภาพดีใช้งานได้และครบถ้วน ก่อนการส่งมอบงาน หรือตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ

- **ครุภัณฑ์**

- ประเภทตู้แช่อาหารและรถเข็นอาหารผู้ป่วย เมื่อมีการชำรุดผู้ประกอบการที่ชนะการประมูลจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการซ่อมบำรุง

- ประเภทอื่น ๆ เช่น หม้อหุงข้าว ชุดเครื่องครัวสแตนเลส อ่างล้างต่าง ๆ เมื่อมีการชำรุดผู้ประกอบการที่ชนะการประมูลจะต้องเป็นผู้พิจารณาจัดหาหรือซ่อมบำรุง

- **สำหรับค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบเองทั้งหมด**

- ค่าไฟฟ้า เรียกเก็บตามอัตราที่การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคเรียกเก็บจากโรงพยาบาลฯ ประมาณ หน่วยละ ๖.๐๐ บาท (หกบาทถ้วน)

- ค่าน้ำประปาเรียกเก็บตามอัตราที่สำนักงานประปาเรียกเก็บจากโรงพยาบาลฯ ประมาณหน่วยละ ๒๐.๐๐ บาท (ยี่สิบบาทถ้วน)

๔.๖.๒ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งซื้อจากบริษัท/ตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบ การตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการอาหารนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเองและให้ทำการตรวจสอบระบบความปลอดภัยจากหน่วยงานที่รองรับทุก ๖ เดือน

๔.๖.๓ **ห้ามใช้** ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกในการบรรจุอาหารโดยเฉพาะใส่อาหารผู้ป่วยทุกชนิด

๔.๗ การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

กำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๔.๗.๑ ผู้ประกอบการอาหารต้องทำความสะอาด กวาด-เช็ด พื้นครัว ล้างท่อระบายน้ำ อ่างล้างเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ หน้าเตาบริเวณปรุง-ประกอบอาหาร ล้างคราบไขมันในท่อและร่องระบายน้ำให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

- ๔.๗.๒ ผู้ประกอบการอาหารต้องล้างซัดพื้นครัว เป็นประจำทุกสัปดาห์
- ๔.๗.๓ ผู้ประกอบการอาหารต้องตักไขมันจากบ่อดักไขมันเป็นประจำ (สัปดาห์ละ ๒ ครั้ง)
- ๔.๗.๔ ผู้ประกอบการอาหารต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นในการทำทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารและล้างภาชนะอุปกรณ์ ตามขั้นตอนการล้างที่กำหนด

๔.๗.๕ ผู้ประกอบการเสนอรายละเอียดของน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่ไม่มีส่วนผสมของสารอันตรายที่ห้ามมีในน้ำยาทำความสะอาด และต้องเป็นน้ำยาชนิดดีไม่เสื่อมคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งผ่านการรับรองประเภทการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม “ตะกร้าเขียว” จากกรมควบคุมมลพิษ ทั้งนี้ผู้เสนอราคาต้องแสดงสำเนาเอกสารเพื่อประกอบการพิจารณา โดยหนังสือต้องไม่หมดอายุ ณ วันลงนามในสัญญา ดังนี้

๔.๗.๕.๑ เอกสารที่แสดงว่าผ่านการรับรองการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายหรือไปปรับแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับวัตถุอันตราย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

๔.๗.๕.๒ เอกสารยืนยันว่าน้ำยาที่ใช้เป็นน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม หรือ เอกสารข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์ Material Safety Data Sheet (MSDS) ที่ใช้ยืนยันว่าไม่มีส่วนผสมของสารอันตราย ที่ห้ามมีในน้ำยาทำความสะอาด

๔.๘ การส่งมอบอาหาร

ผู้ประกอบการอาหารต้องส่งมอบอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ตรวจสอบก่อนการนำส่งห่อผู้ป่วยอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร/รสชาติอาหาร/ปริมาณความเพียงพออาหารต้องสะอาด นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิดและปริมาณเพียงพอเหมาะสมกับผู้ป่วยและผู้ประกอบการต้องส่งมอบอาหารให้ถึงจุดบริการของทุกห่อผู้ป่วย ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๔.๙ คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้-

- ๔.๙.๑ การประเมินคุณภาพอาหารเป็นไปตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด
- ๔.๙.๒ มาตรฐานการประกอบอาหารและปริมาณอาหารตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด
- ๔.๙.๓ ผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาลฯ กำหนด
- ๔.๙.๔ ผู้ประกอบการอาหารต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลฯ กำหนด
- ๔.๙.๕ การประกอบอาหาร/สถานที่ในการประกอบอาหาร/ภาชนะที่ใช้ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้อง ตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย
- ๔.๙.๖ สถานที่เก็บอาหารสด/อาหารแห้งต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่
- ๔.๙.๗ ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง-หั่น-ปอก) และรถรับ-ส่งอาหารตามโรงพยาบาลฯ กำหนด
- ๔.๙.๘ วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

๔.๙.๙ ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วยและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

๔.๙.๑๐ สถานที่ตั้งวางถังขยะ/ถังใส่เศษอาหาร/การทำความสะอาดบ่อดักไขมันตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด

๔.๙.๑๑ การร่วมในกิจกรรมคุณภาพต่างๆ ที่อยู่ในมาตรฐานโภชนาการ อาทิ GREEN AND CLEAN Hospital/HPH/HA/โครงการอาหารปลอดภัย/รพ.เค็มน้อยอรร้อย ๓ ดี

๔.๙.๑๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการส่งตัวอย่างอาหารตรวจทางห้องปฏิบัติการ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ ทุก ๓ เดือน

๔.๙.๑๓ การปรุงอาหารคาว-หวาน ให้ใช้หลัก ๖:๖:๑ /๒:๑:๑

๔.๙.๑๔ การเลือกผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ขอให้ปรากฏเครื่องหมายสัญลักษณ์ทางเลือกเพื่อสุขภาพ *หมายเหตุ

การเข้าร่วมกิจกรรมและจัดซื้อในโครงการอาหารปลอดภัยและโรงพยาบาลเค็มน้อยอรร้อย ๓ ดี ร่วมกับจังหวัดนครราชสีมาและเครือข่ายเกษตรกรที่จำหน่ายผักผลไม้ปลอดภัยของชุมชน โดยต้องมีการจัดสั่งซื้ออาหารปลอดภัยจากสถานที่ที่ได้ผ่านการรับรอง อาทิ ผักสด ข้าวสาร ไข่ไก่ ผลไม้ เป็นต้น

๔.๑๐ การแจ้งสั่งทำ

การแจ้งสั่งทำอาหาร โรงพยาบาลฯ จัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน ตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในโรงพยาบาลฯ จากหอผู้ป่วยส่งมอบให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และให้ผู้ประกอบการอาหารรวบรวมเอกสารใบแจ้งหนี้ส่งมอบให้กลุ่มงานโภชนาการ เพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารผู้ป่วยต่อไป **เพิ่มเติม** ในกรณีการเกิดสถานการณ์โรคระบาดหรือโรคติดต่อที่เฝ้าระวังทางกลุ่มงานโภชนาการจะทำการประสานในการปรับเปลี่ยนการบริการอาหารให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้น และผู้ประกอบการอาหารต้องดำเนินการจัดบริการอาหารให้ผู้ป่วยตามหลักปฏิบัติของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลฯ (IC) โดยใช้ภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งในการบริการอาหารผู้ป่วย เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงในการแพร่ระบาดของเชื้อ

๔.๑๑ การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการ

ถ้าการตรวจรับอาหาร ไม่ผ่านในมืออาหารมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลฯ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มือ) แต่ทั้งนี้ ผู้ประกอบการอาหารต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือในวันนั้นด้วย

๔.๑๒ ข้อกำหนดสำหรับผู้เสนอราคา

๔.๑๒.๑ ต้องมีนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร/โภชนากร ๑ คน เพื่อประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการโดยกำหนดคุณวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ ประจำอยู่ที่กลุ่มงานโภชนาการทุกวัน และร่วมบริการในการบริการอาหารแก่ผู้ป่วยใน

๔.๑๒.๒ บุคลากรมีสัญชาติไทยอ่าน-เขียนสื่อสารภาษาไทยได้ มีจำนวนเพียงพอไม่น้อยกว่า ๗ คน ในการปฏิบัติงานแต่ละวัน พร้อมทั้งแจ้งรายชื่อพนักงาน และแสดงหลักฐานสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๔.๑๒.๓ บุคลากรของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรค ดังนี้

- โรคไทฟอยด์
- วัณโรคในระยะติดต่อ
- ตับอักเสบชนิดเอ, บี
- โรคติดต่อที่นำรังเกียจแก่สังคม เช่น โรคเท้าช้าง โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการ
- โรคพิษสุราเรื้อรัง
- โรคเอดส์
- โรคติดยาเสพติดหรือสารเสพติด

จากสถานพยาบาลของรัฐ โดยผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมด พร้อมทั้งแสดงผลการตรวจโรคก่อนการเริ่มดำเนินงาน เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบคุณสมบัติ ดังนี้

๔.๑๒.๓.๑ เอ็กซเรย์ปอด เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อวัณโรค และเชื้อไวรัสตับอักเสบบี

๔.๑๒.๓.๒ ตรวจอุจจาระ เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อพยาธิ ไม่เป็นโรคจากระบบทางเดินอาหาร

๔.๑๒.๓.๓ ในกรณีที่มีบุคลากรขาด ต้องหามาทดแทนให้เพียงพอ และบุคลากรที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรค มีใบรับรองแพทย์

๔.๑๒.๓.๔ ตรวจสอบสมรรถภาพการได้ยิน พร้อมแนบผลการตรวจ

๔.๑๒.๓.๕ ต้องมีใบรับรองแพทย์ผู้สัมผัสอาหาร

หมายเหตุ กรณีพนักงานเป็นบุคคลที่รับเข้ามาใหม่ ตั้งแต่วันเริ่มสัญญาของปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จะต้องมีผลการตรวจโควิด มาแนบด้วย

๔.๑๒.๔ บุคลากรทุกคนของผู้ประกอบการอาหารต้องมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหาร เพื่อเลี้ยงอาหารคนจำนวนมากตลอดจนเป็นผู้ที่มีมรรยาทดี และมีพฤติกรรมการให้บริการที่ดี มีความเต็มใจในการบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑๒.๕ บุคลากรทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบที่สะอาดเรียบร้อยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ ในการปฏิบัติงานสวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุมผมสีขาว กางเกงขายาวสุภาพและรองเท้าหุ้มส้น

๔.๑๒.๖ ผู้ประกอบการอาหารและบุคลากรจะต้องปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ในสถานการณ์ต่างๆ อาทิ สถานการณ์การเกิดโรคระบาดใหม่ เป็นต้น ของโรงพยาบาลฯ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารเพื่อเลี้ยงผู้ป่วยในของโรงพยาบาลฯ

๔.๑๒.๗ ผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพของโรงพยาบาลฯ และปฏิบัติงานตามหลัก ๕ ส. ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

๔.๑๒.๘ ผู้เสนอราคาต้องเสนอราคาในใบเสนอราคา ระบุราคาทีเสนอ.....บาท/วัน/คน โดยแยกเป็นประเภท ดังนี้

๑. ผู้ป่วยสามัญ
๒. ผู้ป่วยสามัญเฉพาะโรค
 - กลุ่มโปรตีนสูง
 - กลุ่มอหิวาต์
 - กลุ่มให้อาหารทางสายยาง
๓. ผู้ป่วยพิเศษ
๔. ผู้ป่วยพิเศษต่างชาติ

และกำหนดยื่นราคา ๙๐ วันนับจากวันที่เสนอราคา

๔.๑๒.๙ ได้รับวัคซีนป้องกันโรคโควิด-๑๙ อย่างน้อย ๓ เข็ม (ส่งหลักฐานการได้รับวัคซีน)

๔.๑๒.๑๐ บุคลากรทุกคน ต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

๕. รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

๖. ระยะเวลาส่งมอบงาน

๖.๑ ส่งมอบของทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) จำนวน ๓๖๖ วัน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๒ ผู้ประกอบการต้องส่งสรุปรายงานผลการปฏิบัติงานทุก ๑๕ วัน (๑-๑๕, ๑๖-๓๐) โดยส่งมอบให้โรงพยาบาลฯ ภายใน ๕ วันทำการ ถ้าตรงกับวันหยุดราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ให้เลื่อนการส่งมอบเป็นวันทำการแรกพร้อมแนบรายงาน ให้แก่ทางโรงพยาบาลฯ

๗. วงเงินในการจัดหา

เงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงโรงพยาบาลฯ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

จำนวน ๑๒,๓๒๖,๘๘๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านสามแสนสองหมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ราคากลาง จำนวน ๑๒,๓๒๖,๘๘๐.๐๐ บาท (สิบสองล้านสามแสนสองหมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๘. การเสนอความเห็นและการวิจารณ์ร่าง TOR

หากท่านใดประสงค์จะเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับงานนี้ สามารถแจ้งความเห็นอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับงานนี้ สามารถแจ้งความเห็นดังกล่าว มายังหน่วยงานโดยเปิดเผยตัว ระบุชื่อ นามสกุล ที่อยู่จริง และเบอร์ โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ โดยแจ้งมาภายในระยะเวลาที่กำหนด ทางไปรษณีย์ด่วนพิเศษ (EMS) หรือตาม E-mail Address ที่อยู่ ดังนี้

- ทางไปรษณีย์ด่วนพิเศษ EMS ส่ง
กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชสีมาราชนครินทร์
๘๖ ถนนช้างเผือก ตำบลในเมือง
อำเภอเมืองนครราชสีมา
จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐
- โทรศัพท์หมายเลข ๐๔๔-๒๓๓๙๒๕ โทรสาร. ๐๔๔-๒๓๓๙๗๗
- จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ Email Address : jvkorat.go.th

.....
ลงชื่อ..... *ทิราภรณ์ อู๋วิเชียร*ประธานคณะกรรมการ
(นางกังสดาล อู๋วิเชียร)

.....
ลงชื่อ..... *[Signature]*กรรมการ
(นางฐิตารีย์ เอียตระกุลไพบูลย์)

.....
ลงชื่อ..... *[Signature]*กรรมการ
(นางจิรัฐติกา ดวงสา)

[Signature]
ลงชื่อ..... ผู้รับรองรายละเอียด
(นายมงคล ศิริเทพทวี)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครราชสีมาราชสีมาราชนครินทร์