



ใบเสนอราคา() ซ่อม () สร้าง (✓) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

เลขที่ 0036.(10)/165 ลงวันที่ 17 มิถุนายน 2565

ใบแจ้งซ่อมเลขที่.....-.....ลงวันที่.....หน่วยงาน กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. สถานที่ อาคาร 45
เรียน


ดิฉัน พล.ต.ต.หญิง นันทนา ทองระอา ตำแหน่ง ผบก.ประจำ รพ.ตร./ปฏิบัติหน้าที่ หน.กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. ได้ทำการตรวจสอบและประสานกับเจ้าหน้าที่ซึ่งเป็นผู้ขอทำการ () ซ่อม () สร้าง (✓) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ เพื่อไว้ใช้ในราชการที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ จึงเห็นควรดำเนินการตามรายการนี้ต่อไป

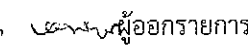
ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย		ราคารวม	
			บาท	สต.	บาท	สต.
1	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน โรงพยาบาลตำรวจ ระยะเวลา 1 ปี (1 ต.ค. 2565 – 30 ก.ย. 2566)	1 ปี				
	อัตราค่าบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต่อปี ดังนี้					
	อาหารผู้ป่วยสามัญ ราคา 160 บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วยสามัญ จำนวน 71,300 คน คิดเป็นจำนวนเงิน 11,408,000 บาท/ปี		160	-	11,408,000	-
	อาหารผู้ป่วยพิเศษ ราคา 350 บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วยพิเศษ จำนวน 23,500 คน คิดเป็นจำนวนเงิน 8,225,000 บาท/ปี		350	-	8,225,000	-
	อาหารผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง ราคา 470 บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง จำนวน 62,500 คน คิดเป็นจำนวนเงิน 29,375,000 บาท/ปี		470	-	29,375,000	-
	รวมเป็นจำนวนเงิน 49,008,000 บาท (สี่สิบล้านแปดพันบาทถ้วน)					
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น				49,008,000	-


หมายเหตุ 1. ราคาอาหารยึดตามเกณฑ์ราคาอาหารตามประกาศ โรงพยาบาลตำรวจ เรื่อง อัตราค่ารักษาพยาบาลและค่าบริการอื่นๆ ของโรงพยาบาลตำรวจ ณ วันที่ 5 พ.ค. 63

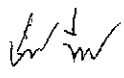
2. จำนวนผู้ป่วยประมาณการตามยอดผู้ป่วยประจำปี พ.ศ. 2564 และเบิกจ่ายค่าอาหารตามยอดเบิกจริง ยอดประมาณการ รวมเป็นเงินประมาณ 49,008,000 บาท (สี่สิบล้านแปดพันบาทถ้วน)


ตรวจและพิจารณาแล้วถูกต้องตามประสงค์

พล.ต.ต.หญิง 
(นันทนา ทองระอา)
ผบก.ประจำ รพ.ตร./
ปฏิบัติหน้าที่ หน.กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.

พ.ต.ท.หญิง 
(พรินทร์ดา หอมยอก)
โภชนาการ (สบ 3) กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.

พ.ต.ท.หญิง 
(พรินทร์ดา หอมยอก)

พ.ต.ท.หญิง 
(ชนพัฒน์ วีระโสภณ)

กรรมการ พ.ต.ต.หญิง 
(ยุวาทันวาน)

รายละเอียดการจ้างเหมาบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

1. ความเป็นมา

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ สำนักงานตำรวจแห่งชาติ มีความประสงค์จ้างเหมาบริการ ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ เป็นระยะเวลา 1 ปี โดยใช้ งบประมาณ 2566 (1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566)

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีศักยภาพด้านการผลิตและการบริการอาหารผู้ป่วยได้ถูกต้อง รวดเร็ว ทันเวลา รสชาติอร่อย สะอาด ปลอดภัย พร้อมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน สรรหาบุคลากรอย่างเป็นระบบ การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าโทรศัพท์ ค่าเชื้อเพลิง โดยใช้พื้นที่ครัวประกอบการในโรงพยาบาลตำรวจ

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการปรุงประกอบและบริการ อาหารปรุงสำเร็จ

3.2 ต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหารปรุงสำเร็จให้ได้มาตรฐานสากล ได้แก่

3.2.1 การดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

3.2.2 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) ต้องผ่านการตรวจมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

3.2.3 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารทางสายให้อาหาร (Hazard Analysis Control Point : HACCP)

3.2.4 มาตรฐานคุณภาพโรงพยาบาลระดับสากล (Hospital Accreditation : HA) (joint Commission International : JCI)

3.2.5 การประเมินสู่มาตรฐานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

3.2.6 สร้างนวัตกรรมด้านโภชนาการและโภชนบำบัด

3.2.7 และอื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

3.3 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตาม สัญญา เงื่อนไข ข้อตกลง ตามรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จของคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ สามารถนำข้อมูล รายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จมาประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งต่อไปและผู้เสนอราคาต้องจ่ายค่าปรับตามเงื่อนไขสัญญา

3.4 ผู้เสนอราคาจะต้องเคยมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงิน 10,000,000.- บาท (สิบล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชนที่โรงพยาบาลตำรวจ เชื่อถือ

4. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

4.1 สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์การประกอบอาหาร

4.1.1 ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารตามความจำเป็นที่นอกเหนือจากโรงพยาบาลตำรวจมีไว้ให้

4.1.2 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์และสินทรัพย์ถาวรตามแผนประจำปี (Inspection and Preventive Maintenance) และดำเนินการบำรุงรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าวให้พร้อมใช้งานโดยไม่กระทบต่อคุณภาพการบริการอาหารตลอดอายุสัญญา หากเกิดความเสียหายใด ๆ อันเนื่องมาจากความผิดของผู้รับจ้าง ไม่ว่าจะเกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุหรือจากการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม ให้กลับมาสภาพเดิมและ

โรงพยาบาลตำรวจสามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่รวมถึงครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร ได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า รวมทั้งมีการสอบเทียบเครื่องมือวัดต่างๆ เช่น เครื่องชั่ง อุนทมิ ตูเย็น เป็นต้น เพื่อให้การผลิตอาหารแก่ผู้ป่วยเป็นไปตามมาตรฐานสากล

4.2 บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

- 4.2.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ ซึ่งต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวนอย่างน้อย 6 คนต่อวัน หรือมีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ
- 4.2.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ธุรการประจำอย่างน้อย 1 คนต่อวัน หรือมีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทำหน้าที่ตรวจสอบ กำกับดูแลเกี่ยวกับงานเอกสาร ค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน งานจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร การจัดซื้อวัตถุดิบและบริหารจัดการ การจัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหารในแต่ละวัน ประสานงานและแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงภาระงานอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลตำรวจเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหาร
- 4.2.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีนักกำหนดอาหารที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล และผ่านการสอบเพื่อการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.)/ (Certified Dietitian of Thailand : CDT) หรือใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร ทำหน้าที่ควบคุมงาน การจัดเตรียมการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จของผู้รับจ้าง ให้ถูกต้องตามสัญญาข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลตำรวจ โดยระบุชื่อนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐาน คุณวุฒิประกอบในวันยื่นซองเอกสารด้วย
- 4.2.4 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุระหว่าง 18-60 ปี วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประถมศึกษาปีที่ 6 มีความรู้ในการเตรียม การประกอบและ บริการอาหาร มีพฤติกรรมบริการที่ดีและต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และด้านการพัฒนาสุขอนามัยส่วนบุคคลภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ หรือผ่านการอบรมจากองค์กรที่น่าเชื่อถืออย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง โดยผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมทุกครั้ง ผู้ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารให้มีคุณภาพรสชาติมาตรฐานถูกหลักโภชนาการและโภชนบำบัดสะอาด ปลอดภัยและต้องไม่เป็นโรคที่น่ารังเกียจแก่สังคม ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 4.2.5 ผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของบุคลากรจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล
- 4.2.6 ผู้รับจ้าง ต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้งพร้อมส่งหลักฐานของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วัน ดังนี้
- 4.2.6.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
 - 4.2.6.2 สำเนาทะเบียนบ้าน
 - 4.2.6.3 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป
 - 4.2.6.4 ผลการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลตำรวจ
 - 4.2.6.5 ประวัติการทำงาน และประวัติอาชญากรรม

4.2.6 ใบกำหนดหน้าที่ (Job Description)

4.2.6.7 สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถาบันการศึกษา

- 4.2.7 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบบีและมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนังไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วันทำการ ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลตำรวจ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานทั้งหมด
- 4.2.8 ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ บริษัทผู้รับจ้างจะต้องให้พนักงานดำเนินการตรวจหาเชื้อ ความถี่ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infections Control) ของโรงพยาบาลตำรวจกำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานทั้งหมด
- 4.2.9 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำ เช่น โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้สวกใส อหิวาตกโรค ไวรัสตับอักเสบบี เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด หรือโรคระบาดอุบัติใหม่ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงานและต้องแจ้งให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบทันที
- 4.2.10 พนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีและฉีดวัคซีนตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนดและผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง
- 4.2.11 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงานและนำเสนอกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ พิจารณาก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญาหากมีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและต้องได้รับความเห็นชอบจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจเป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง
- 4.2.12 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นของเอกสาร พร้อมทั้งผู้รับจ้างต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติ ในขณะที่ปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเหนือเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะที่ปฏิบัติงาน
- 4.2.13 โรงพยาบาลตำรวจไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้างนำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและมาร่วมปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ
- 4.2.14 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาลตำรวจชำรุดรวมถึงผู้รับบริการเสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็ว ภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ
- 4.2.15 ผู้รับจ้างต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

4.2.15.1 เรื่องพฤติกรรมการบริการที่ดี

- 4.2.15.2 ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมายและถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาล
ตำรวจ
- 4.2.15.3 ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงพยาบาลตำรวจ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ และพิจารณาลงโทษพนักงานผู้นั้นทันที
- 4.2.15.4 หรืออื่นๆตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด
- 4.2.16 ผู้รับจ้างต้องจัดอัตรากำลังนักโภชนาการ และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัวและพนักงาน) อย่างน้อยตามมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข(Standard of Nutrition Unit : SNH-2550)
- 4.3 การเตรียมวัตถุดิบและการจัดเก็บ
- 4.3.1 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ ผู้รับจ้าง ต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ไม่นอนุญาตให้นำเนื้อสัตว์บดจากภายนอกมาใช้ประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ยกเว้นเนื้อสัตว์บดที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้รับจ้างจะต้องนำหลักฐานหรือเอกสารใบรับรองคุณภาพจากบริษัทผู้ผลิตมาแสดงต่อกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจก่อน
- 4.3.2 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงคุณลักษณะวัตถุดิบทั้งของแห้งและของสดให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ สามารถตรวจสอบและต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาดและชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ
- 4.4 รูปแบบรายการอาหารหรือคุณลักษณะของอาหาร
- 4.4.1 ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยประเภทอาหารทางสายให้อาหาร โดยใช้สูตรธรรมชาติหรือผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรือตามแพทย์สั่งและให้เหมาะสมตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย
- 4.4.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ รายการอาหารและวัตถุดิบต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันมีรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อยจำนวน 2 ชุดและแต่ละชุดประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน 1 เดือน
- 4.4.3 ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารหมุนเวียนในส่วนของอาหารทั่วไปและอาหารเฉพาะโรค ต้องชี้แจงเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือนักโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความสอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น
- 4.4.4 ออกแบบรายการอาหารประจำวัน ประเภทอาหาร VIP, อาหารพิเศษ, อาหารสามัญ โดยมีรายละเอียดดังนี้
- ชื่อรายการอาหารหลัก อาหารว่าง เครื่องดื่ม ขนมและผลไม้
 - กำหนดพลังงานอาหารในแต่ละมื้อ

- 4.4.5 ผู้รับจ้างเหมาบริการ ต้องจัดทำใบรายการอาหารทางเลือก (Take order) สำหรับผู้ป่วยพิเศษ / VIP โดยใส่ข้อมูลพลังงานแต่ละมื้อลงในใบรายการอาหารทางเลือก ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารให้ตรงตามรายการอาหารที่กำหนดในใบทางเลือก

4.5 การเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร

กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร ประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้รับจ้างต้องสามารถ ให้โรงพยาบาลตำรวจ มีการเปลี่ยนแปลงได้ภายในเวลา ดังนี้

มือเช้า	เวลา 06.45 น.
มือกลางวัน	เวลา 11.00 น.
มือเย็น	เวลา 15.45 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

4.6 การจัดจ่ายและบริการอาหาร

- 4.6.1 ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมาย ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ โดยวิธีการตรวจประเมินคุณภาพรสชาติของอาหาร และตรวจคุณลักษณะของอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด อาหารต้องมีรสชาติและสีสีนตามชนิดของอาหารนั้น ไม่ผิดแปลกไปจากอาหารปกติ หากไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้รับจ้าง ต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดก่อนที่จะดำเนินการจัด หรือจ่ายอาหารให้แก่ผู้ป่วย

- 4.6.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดจ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมื้อต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น

- 4.6.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วยด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้องหรือหอผู้ป่วยรวมจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารที่ต้องบริการด้วยอุณหภูมิต่ำ เช่น ผลไม้หรือของหวานต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อคงคุณภาพของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำรับประทานและมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้ตามเวลาที่กำหนดในข้อ 4.6.4

- 4.6.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยให้ทันตามรอบเวลาที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด แบ่งเป็นอาหารหลัก 3 มื้อและอาหารว่าง 1 มื้อโดยมีเวลาในการให้บริการ ดังนี้

อาหารเช้า	เวลา 07.00 น. - 07.30 น.
อาหารว่างเช้า	เวลา 07.00 น. - 07.30 น. (ส่งพร้อมอาหารเช้า)
อาหารกลางวัน	เวลา 11.15 น. - 11.45 น.
อาหารเย็น	เวลา 16.00 น. - 16.30 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- 4.6.5 ผู้รับจ้าง ต้องเก็บถาดอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด ดังนี้

อาหารเช้า	เก็บเวลา 09.00 น. - 09.30 น.
อาหารกลางวัน	เก็บเวลา 13.00 น. - 13.30 น.
อาหารเย็น	เก็บเวลา 17.30 น. - 18.00 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- 4.6.6 ผู้รับจ้าง ต้องจัดหาอาหารให้มีปริมาณพลังงานและสารอาหารต่อมื้อเหมาะสมตามคำสั่งของแพทย์/นักโภชนาการโรงพยาบาลตำรวจได้กำหนด

- 4.6.7 กรณีที่ผู้รับจ้างไม่จัดอาหารหรือยกเลิกรอาหารตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลตำรวจแจ้งเปลี่ยนแปลงตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจแล้ว ทางผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด
- 4.6.8 พนักงานบริการอาหารของผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด
- 4.6.9 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลตำรวจ
- 4.6.10 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบรวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และให้บริการอาหารได้ตามปกติในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจล เป็นต้น โดยจะต้องมีเอกสารหรือหลักฐานยืนยัน
- 4.6.11 โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการกับหอผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจ
- 4.6.12 ผู้รับจ้างต้องเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผู้ป่วยเป็นความลับและไม่นำข้อมูลผู้ป่วยเผยแพร่สู่สาธารณะ
- 4.7 การคิดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน
- 4.7.1 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ดังนี้
- | | |
|------------------------|---------------------|
| อาหารผู้ป่วยสามัญ | ราคา 160 บาท ต่อวัน |
| อาหารผู้ป่วยพิเศษ | ราคา 350 บาท ต่อวัน |
| อาหารผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง | ราคา 470 บาท ต่อวัน |
- 4.7.2 ในกรณีที่แพทย์สั่งอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญาผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม
- 4.8 การสุขาภิบาลอาหาร
- 4.8.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร (มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)) ดังนี้
- 4.8.1.1. สถานที่รับประทานอาหาร/สถานที่เตรียมปรุงประกอบ
- ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียมปรุงประกอบให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
 - พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ
 - ผนังและเพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานที่ประกอบอาหารสว่างไม่มีมืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุดและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ
 - วัสดุอุปกรณ์ต่างๆต้องจัดให้เป็นระเบียบสามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึงและจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร
 - ในบริเวณที่ปรุงอาหาร ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศและต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

- ต้องไม่เตรียม หรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึง การหั่น การล้าง การเก็บอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าต่างน้ำ ห้องส้วม ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้
- ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า เป็นต้น

4.8.1.2. สารปรุงแต่งอาหาร

ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

- ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัย ในการบริโภคมาปรุงประกอบอาหาร
- ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์กัดกร่อนได้ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวและต้องมีฝาปิดด้วย
- ซ่อนดัก ควรใช้ซ่อนกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควรเป็นสแตนเลสเกรด 304 (๑๘/๘) คือมีสารโครเมียมอยู่ ๑๘% และนิกเกิลอยู่ ๘ %
- เครื่องปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่นควรเก็บในภาชนะที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาซีครอป

4.8.1.3. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน โดยแยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้

- ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
- ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- ผลไม้สดก่อนล้าง
- ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว หรือ ผลไม้หลังตัดแต่งพร้อมบริโภค
- เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล
- เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
- อาหารที่พร้อมบริโภค

4.8.1.4. อาหารปรุงสำเร็จแล้ว

- อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อโรค และฝุ่นละออง
- ตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.8.1.5. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภค โดยเฉพาะ เมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน

- ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด สามารถเก็บความเย็นได้ดี
- ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตัก ที่มีด้ามยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็งหรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

4.8.1.6. ภาชนะ / อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร

- ภาชนะ/อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาดโดยกำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด
- เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว
- ภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหารต้องผ่านการล้างด้วยเครื่องล้างจานที่ได้มาตรฐาน ล้างและอบฆ่าเชื้อ มีการบำรุงรักษาเครื่องล้างจานอยู่เสมอ ในกรณีเครื่องล้างจานชำรุดเป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างที่ต้องดำเนินการซ่อมแซมในทันที

4.8.1.7. เขียงและมีด

- เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น
- เขียงและมีดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช่ปะปนกันเพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก ผักและผลไม้ได้
- ควรล้างเขียงและมีดให้สะอาด ทั้งก่อน หลัง และระหว่างการใช้งานเป็นระยะ และผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด
- ไม่ควรใช้ผ้าหรือผ้าห่มปิด เพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ผ้าซีโครบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

4.8.1.8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบนในภาชนะโปร่งที่สะอาด
- เก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด สะอาด ภาชนะไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบโดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน
- ในการหยิบจับ ต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น
- เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.8.1.9. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

- มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดีไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะรั่วซึมออกนอกถัง และเพื่อความสะอาดในการรวบรวมควร

- ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถึงขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปากถุงให้แน่นเสียก่อน และต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วย
- การระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบบน้ำเสียจากจุดต่างๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะในบริเวณสถานที่ประกอบอาหาร และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกรั่วไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร และควรติดตั้งถังดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะเช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ โดยตรง ทั้งนี้ ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

4.8.1.10. ห้องส้วม

- ห้องส้วมควรแยกออกจากสถานที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค
- ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณอาคาร ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงาน ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา (ควรใช้สบู่เหลวเพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างก้อนสบู่ให้สะอาดด้วย)

4.8.1.11. ผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ต ที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาฆ่าเชื้อมือให้สะอาดอยู่เสมอโดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังจากออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าเช็ดตัว ขยะ การแกะเปลือกผลไม้ การปิดปากขณะ ไอ จาม เป็นต้น
- สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย ในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ เป็นต้น
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผล หรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ
- ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

4.8.1.12 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารทางสายให้อาหาร จะต้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม ทนความร้อนได้สูงและต้องผ่านการลวกน้ำร้อนก่อนนำมาประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ทุกครั้ง

4.9 การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

- 4.9.1 การทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ กรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหาร ต้องสามารถทวนสอบกลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย 14 วัน
- 4.9.2 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหารและผู้สัมผัสอาหารของกระบวนการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จและอาหารทางสายให้อาหาร ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ เดือนละ 1 ครั้ง โดยการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยชุดทดสอบภาคสนาม โดยเก็บตัวอย่างจำนวน 29 ตัวอย่าง (1) แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 5 ตัวอย่าง (2) สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ชিং / ถังวอก 2 ตัวอย่าง (3) สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูปดปรุงรส 2 ตัวอย่าง (4) สารฟอรั่มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง (5) โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง (7) โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง โดยทั้ง 29 ตัวอย่างต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 90 % และต้องส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขหรือสถาบันที่เชื่อถือได้ 3 เดือน/ครั้ง พร้อมทั้งส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบ หากมีการพบการปนเปื้อนผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที

4.10 การประเมินผลงาน

- 4.10.1 ผู้รับจ้าง ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการประเมินตรวจประเมินสถานที่ เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และค่าบริการอาหาร ตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุดได้ตลอดเวลา
- 4.10.2 โรงพยาบาลตำรวจแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและอนุกรรมการตรวจการจ้างทำหน้าที่ตรวจประเมินผลประจำวัน โดยมีการบันทึกเป็นหลักฐาน ดังนี้
- 4.10.2.1 การตรวจสอบจำนวนภาชนะที่เบิกอาหารจากหอผู้ป่วย
 - 4.10.2.2 รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ
 - 4.10.2.3 การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food Exchange)
 - 4.10.2.4 การตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานโดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล
 - 4.10.2.5 การสุขภาพอาหารและสิ่งแวดล้อมโดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ, แบบบันทึกผลการควบคุมสารเคมี (บำรุงรักษาเครื่องมือ)
 - 4.10.2.6 การตรวจการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมในอาหาร โดยแบบบันทึก ภาชนะแตกชำรุด
 - 4.10.2.7 การตรวจบันทึกอุณหภูมิห้องเย็นและตู้เย็น
- 4.10.3 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับพัสดุตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุง

สำเร็จในเบื้องต้นโรงพยาบาลตำรวจจะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบและผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับ ในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือนและทางโรงพยาบาลตำรวจสามารถพิจารณายกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้เสนอราคารายใหม่

4.10.4 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับพัสดุดตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการจัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมดและไม่คิดค่าใช้จ่ายในมือนั้นๆ ในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นมือในอัตรา ดังนี้

อาหารสามัญ	160 บาท ต่อวัน
อาหารพิเศษ	350 บาท ต่อวัน
อาหาร V.I.P.	470 บาท ต่อวัน

ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

4.10.5 ผู้รับจ้างต้องมีตัวชี้วัดดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
1	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	< 5 ครั้ง / เดือน *
2	จำนวนครั้งที่จ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเตียง/ห้อง/คน	< 5 ครั้ง / เดือน *
3	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	< 5 ครั้ง / เดือน *
4	จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ไม่สวมเครื่องป้องกันส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง / เดือน *
5	จำนวนการพบสารปนเปื้อนใน รวม 29 ตัวอย่าง ดังนี้ 1. แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 5 ตัวอย่าง 2. สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ซิง / ถังวง 2 ตัวอย่าง 3. สารบอแรกซ์ในอาหารเช่น ลูกชิ้น / หมูปดปรุงรส 2 ตัวอย่าง 4. สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา / กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง 5. โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง 6. โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง	0 ครั้ง / เดือน *
6	จำนวนการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	<10 ครั้ง / เดือน*
7	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี 1. อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก 3 เดือน 2. น้ำดื่มทำการตรวจทุก 3 เดือน 3. น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	0%
8	ผลการประเมินของโภชนาการเวรประจำวัน คะแนนรวม	≥ 80%
9	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	≥85 %
10	ร้อยละของกิจกรรมที่มีกรวิเคราะห์แก้ไขและป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน	100 %
11	ร้อยละของผลงานที่มีการนำมาพัฒนาระบบงาน หรือสร้างนวัตกรรมใหม่ในกระบวนการปฏิบัติงาน	100 %
12	ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อเสนอแนะสุขภาพลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร	ดีมาก
13	ผ่านเกณฑ์การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหาร ฮาลาล สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	ดีมาก

* หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อใดข้อหนึ่งตามตัวชี้วัดข้อ 1-9 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับ ในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย 1 ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้น กรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรค ให้คงสภาพไว้ที่ห้องพัก และเก็บถาดในมือถัดไป การบริการอาหารเกินกว่าเวลาที่กำหนดอาจส่งผลต่อการรักษาพยาบาล

6.6 ผู้เกี่ยวข้องในการสั่งอาหาร

6.6.1 แพทย์ กำหนดแผนการรักษา และทำหน้าที่เป็นผู้สั่งอาหารสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย

6.6.2 พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย รับผิดชอบตามแผนการรักษาของแพทย์ และดำเนินการสั่งอาหารผ่านระบบคอมพิวเตอร์ 29 ระบบ พร้อมทั้งส่งใบเบิกอาหารมากับพนักงานที่ขึ้นไปบริการอาหาร

6.6.3 นักโภชนาการเป็นผู้กำหนดอาหารหรือวางแผนโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยแต่ละรายในกรณีที่แพทย์หรือพยาบาลร้องขอ

6.7 การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต้องเป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ กำหนด

6.7.1 ผู้รับจ้างต้องจัดให้ มีป้ายชื่อ บอกชื่อ-นามสกุล HN วันเดือนปีเกิด ห้องพัก/เตียงของ ผู้ป่วย ชนิดอาหารและพลังงานที่ได้รับอย่างชัดเจน

6.7.2 การกล่าวของ พนักงานบริการต้องกล่าวคำทักทาย พร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ป่วย ตัวอย่างเช่น

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเช้าของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารกลางวันของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเย็นของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

กรณีเก็บถาดอาหาร ใช้คำพูดให้เหมาะสม เช่น

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือเช้าณะครับ / ค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือกลางวันนะครับ / ค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือเย็นนะครับ / ค่ะ”

6.7.3 ถาดและกระดาษรองถาด สะอาด ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ จัดทำข้อมูลทางด้าน โภชนาการลงบนกระดาษรองถาดสลับปรับเปลี่ยนทุกมือ (มือเช้า, มื้อกลางวัน, มือเย็น ไม่ซ้ำกัน) กำหนดให้เปลี่ยนข้อมูลทุกๆ 6 เดือน พร้อมทั้งส่งข้อมูลให้ทางกลุ่มงาน โภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจตรวจสอบก่อนนำมาใช้จริง

6.7.4 ถาด ถ้วย จาน แก้วน้ำ ฝาและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ต้องสะอาด ไร้คราบ ไร้กลิ่น

6.7.5 ซ้อน ส้อม ช้อนขนมหวาน บรรจุในซองปกปิด ตะเกียบใช้แบบใช้ครั้งเดียว

6.7.6 กระดาษเช็ดปากสีอ่อน พร้อมไม้จิ้มฟันบรรจุซอง 1 ชิ้น/ซอง

6.7.7 ซองเครื่องปรุงรสไม่มีสีขาด

6.7.8 ในกรณีที่อุปกรณ์ในการรับประทานชำรุดหรือสูญหาย คิดตามราคาจริงจากผู้ป่วย กลับคืนสู่ผู้ประกอบการให้บริการอาหาร

6.8 ภาชนะเมื่อบรรจุอาหารแล้ว ต้องปกปิดให้มิดชิด

6.9 โรงพยาบาลตำรวจ จะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนที่ได้แจ้งยอดผู้ป่วยในใบสั่งอาหาร ตามเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน จะเบิกจ่ายเงินให้เดือนละ 1 ครั้ง การคิดเงินค่าอาหารกรณีผู้ป่วยย้ายสิทธิ ให้คิดราคาตามจำนวนถาดที่มากที่สุด เช่น ผู้ป่วยเบิกอาหารพิเศษ ทานอาหารมือเช้าและมือกลางวัน ส่วนมือเย็นเบิกอาหาร VIP ให้คิดราคาเท่ากับอาหารพิเศษทั้งวัน เป็นต้น

6.10 ผู้รับจ้างต้องสรุปยอดจำนวนผู้ป่วยทุกประเภทและปัญหาในการปฏิบัติงาน ให้ทางกลุ่มงาน โภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบเดือนละ 1 ครั้งภายในวันที่ 3 ของทุกเดือน

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารทั่วไป/เฉพาะโรคดังนี้

- อาหารธรรมดา (Regular Diet) ให้พลังงาน 1,800 กิโลแคลอรีต่อวัน
- อาหารอ่อน (Soft Diet) ให้พลังงาน 1,500 กิโลแคลอรีต่อวัน

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	<p>มือเช้า : ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + เครื่องต้มประเภทนม 1 ชนิด + ของว่าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <p>มือกลางวัน : อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <p>มือเย็น : ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้ 1 ส่วน + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p>	<p>1.สามารถดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย/ตามคำสั่งแพทย์ได้</p> <p>2.บริการน้ำดื่ม ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p>
พิเศษ	350 บาท	<p>มือเช้า : ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + เครื่องต้มประเภทนม 1 ชนิด + ของว่าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <p>มือกลางวัน : อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องต้มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <p>มือเย็น : ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + ผลไม้ 1 ส่วน + เครื่องต้มสมุนไพร 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีรายการอาหารให้เลือก 2 ชุด ประกอบด้วยอาหารไทยและอาหารยุโรป - สามารถ เลือกชนิดของข้าวได้ - การจัดอาหารต้องมีความแตกต่างจากสามัญ 	<p>1,500 ซีซี/วัน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มือเช้า, กลางวัน 1,000 ซีซี - มือเย็น 500 ซีซี
VIP	470 บาท	<p>มือเช้า : ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับ 2 อย่าง + เครื่องต้มประเภทนม 1 ชนิด + ของว่าง 1ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <p>มือกลางวัน : อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องต้มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <p>มือเย็น : ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องต้มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ผลไม้ 1 ส่วน + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีรายการอาหารให้เลือก 3 ชุด ประกอบด้วยอาหารไทยและอาหารยุโรป - สามารถ เลือกชนิดของข้าวและเครื่องต้มได้ - การจัดอาหารต้องมีความแตกต่างจากสามัญ+พิเศษ 	

- อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น
- อาหารว่างให้เลือกผลิตภัณฑ์จากร้านที่ผ่านระบบมาตรฐาน วิธีการที่ดีในการผลิต เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในขอบข่ายการผลิตขนมปัง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
- น้ำดื่มบรรจุขวดต้องผ่านมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด และยังคงความร้อนอยู่

- ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่มโปรตีนสูง โดยเพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือไข่ เช่น ไข่ต้ม ไข่ขาวสุก ไข่ขาวปั่น อาหารฝึกกลืน ทางผู้รับจ้าง ต้องให้บริการอาหารทุกอย่างตามที่แพทย์สั่งโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

3. อาหารเหลวใส (Clear liquid diet) พลังงาน 600-800 กิโลแคลอรีต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรง ก่อนหรือหลังการผ่าตัด เป็นต้น

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ออกก่อน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังเนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรให้ใช้ในระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ 3 - 4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารเหลวใส ดังนี้

เหลวใส (Clear liquid diet) ให้พลังงาน 600 กิโลแคลอรีต่อวัน ลักษณะเหลวใสไม่มีกาก บรรจุในแก้วพลาสติกใสที่ปิดมิดชิดพร้อมด้วยหลอดดูดในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด โดยจัดบริการวันละ 3 มื้อ ดังนี้

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	- ซุปใสที่ไม่มีไขมัน - น้ำข้าวใส - สารละลายน้ำตาลหรือกลูโคส - น้ำชา(ไม่เติมนม) - น้ำสมุนไพร - น้ำต้มผัก(กรองกาก) - น้ำต้มกระดูกหรือเนื้อสัตว์(กรองกาก)	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดของเครื่องดื่ม - บริการน้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ มือเช้า, กลางวัน 1,000 ซีซี มือเย็น 500 ซีซี
พิเศษ	350 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวใสของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด	- แก้วบรรจุอาหารเหลวเป็น ชนิดพลาสติกใสมีฝาปิด
VIP	470 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวใสของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 2 ชนิด - น้ำผลไม้กรองหรือน้ำผลไม้แยกกาก	ผลิตจาก PP/PET สำหรับ เครื่องดื่มร้อน/เย็น (FoodGrade)

4. อาหารเหลวข้น (Full liquid diet) พลังงาน 800 -1,000 Kcal ต่อวันสำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุกกลืนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิดรวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารเหลวชั้น ดังนี้

เหลวชั้น (Full liquid diet) ให้พลังงาน 1,000 กิโลแคลอรีต่อวัน ลักษณะชั้นมากกว่าเหลวใส บรรจุในแก้วใสที่มีฝาปิดมิดชิดพร้อมด้วยหลอดดูดในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด โดยจัดบริการวันละ 3 มื้อดังนี้

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	- น้ำข้าวข้นหรือข้าวบด - เครื่องดื่มผสมนม - น้ำดื่มผักที่เติมเนื้อบดละเอียดหรือเติมไข่ขาว - ชูปครีมหรือชูปชั้น	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดของเครื่องดื่ม - บริการน้ำดื่มบรรจุขวด
พิเศษ	350 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด - น้ำผลไม้คั้นสด - โยเกิร์ต	ตราโรงพยาบาลตำรวจ มือเช้า, กลางวัน 1,000 ซีซี มือเย็น 500 ซีซี - แก้วบรรจุอาหารเหลวเป็นชนิดพลาสติกใสมีฝาปิดผลิตจาก PP/PET สำหรับเครื่องดื่มร้อน/เย็น (FoodGrade)
VIP	470 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวของพิเศษ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 2 ชนิด - อาหารเสริมทางการแพทย์ตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย	

การสั่งอาหารทั่วไป

เมื่อมีการรับผู้ป่วยใหม่หรือมีการสั่งเปลี่ยนอาหาร ข้อมูลสำคัญที่ควรระบุในการสั่งอาหารประกอบด้วย

1. ชื่อผู้ป่วย ชื่อสกุล HN ของผู้ป่วย
2. หมายเลขเตียง/ห้อง/ตึก
3. ระบุชนิดอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์
4. วัน/เดือน/ปีเกิดของผู้ป่วย
5. อายุ น้ำหนักและส่วนสูงของผู้ป่วย
6. โรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่
7. ปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น อาหารที่แพ้ ความไม่ชอบ ศาสนา หรือสิ่งที่

ต้องการ

- บัตรอาหารเป็นแบบสติกเกอร์ พิมพ์ด้วยเครื่องพิมพ์ Thermal Printer พิมพ์ทุกมื้อในการจัดอาหาร

6.12.2 อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรคเป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีหลายชนิด ได้แก่

1. อาหารเบาหวาน (DM diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องการควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ของดอง แซ่ฉิม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

2. อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษหรือผู้ที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไปหรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์

อาหารกาน้อย

อาหารโปรตีนสูง/โปรตีนต่ำ

อาหารลดแคลเซียม

อาหารธาตุเหล็กสูง

อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ

อาหารมังสวิรัต พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อ-นามสกุลผู้ป่วย เตียง ให้ถูกต้องตามใบสั่ง

การสั่งอาหารเฉพาะโรค

การสั่งอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากการสั่งอาหารทั่วไปแต่ต้องระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไรหรือต้องการสารอาหารชนิดใดเป็นพิเศษซึ่งนักโภชนาการจะได้นำมาดำเนินการหรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง ข้อมูลสำคัญที่ต้องระบุ เช่นเดียวกับอาหารทั่วไปแต่ต้องระบุข้อมูลโรคเพิ่มเติม ได้แก่

1. ระบุชนิดของอาหารเฉพาะโรค เช่น เบาหวาน ลดโซเดียม ลดไขมัน
2. ระบุปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น แพ้อาหาร ความชอบ ไม่ชอบ ศาสนา หรือสิ่งที่ต้องการ อาหารผู้ป่วยบางรายนักโภชนาการต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหารที่ควรทาน และแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกัน

3. ในกรณีที่มีผู้ป่วยมีปัญหาเรื่องการย่อยและการดูดซึมหรือผู้ป่วยที่มีภาวะโรคตับ ฯลฯ ที่ต้องการสารอาหารประเภท เช่น MCT Oil เป็นต้น ผู้รับจ้างเหมาบริการควรเป็นผู้จัดหาให้เพื่อใช้เติมในอาหารของผู้ป่วย ให้สอดคล้องกับคำสั่งของแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

6.12.3 อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารทางสายให้อาหารที่ให้บริการผู้ป่วยมีดังนี้

1. ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 kcal/cc. - 1.2 kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 kcal/cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารได้ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร
2. ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula) มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วยแต่ละโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5-2.0 kcal/cc.

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารทางสายดั่งนี้

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	1. ความเข้มข้น 1:1, 1.2:1, 1.5:1, 2:1 หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด 2. อาหารทางสายที่ใช้ : สูตรสำเร็จ (สูตรทางการแพทย์), สูตรปั่นผสม (สูตรธรรมชาติ), สูตรผสม (ใช้สูตรธรรมชาติผสมกับสูตรทางการแพทย์ หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด)	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดอาหารทางการแพทย์ - บริการน้ำดื่มบรรจุขวดตราโรงพยาบาลตำรวจทุกมื้อ
พิเศษ	350 บาท	3. การกระจายสัดส่วนพลังงานสูตรมาตรฐาน คาร์โบไฮเดรต : โปรตีน : ไขมัน = 55 : 15 : 30 4. บรรจุในถุงบรรจุที่ได้มาตรฐานสากล	
VIP	470 บาท	5. ชนิดของอาหารทางการแพทย์ เช่น สูตรสำหรับผู้ป่วยทั่วไป, สูตรสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน สูตรสำหรับก่อนและหลังล้าง/ฟอกไต โดยผ่านการพิจารณาจากโภชนาการประจำโรงพยาบาลตำรวจก่อนใช้ทุกครั้ง 6. บริการวันละ 4 มื้อ หรือตามคำสั่งแพทย์	

ชนิดอาหารทางการแพทย์ที่ต้องมีให้บริการในโรงพยาบาลตำรวจ

ประเภทอาหารทางการแพทย์	ยี่ห้ออาหารทางการแพทย์
1. ผู้ป่วยสูงอายุ และต้องการเพิ่มพลังงานป้องกันภาวะทุพโภชนาการ	1. Ensure 2. Blendera – MF หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
2. ผู้ป่วยเบาหวาน	1. Glucerna SR 2. Gen – DM หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
3. ผู้ป่วยล้างไต	1. Nepro 2. Once Dialyze หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
4. ผู้ป่วยมะเร็งและต้องการพลังงานสูง	Prosure หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
5. ผู้ป่วยมีภาวะอัลบูมินต่ำ	ไขขาวชนิดผง Fresubin Protein Powder หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า

การสั่งอาหารทางสายให้อาหาร

การสั่งอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้เตรียมอาหารได้ถูกต้องควรสั่งตามรายละเอียด ดังนี้

- ระบุความต้องการ ประเภทอาหารทางสายให้อาหาร เช่น สูตรปั่นผสม หรือสูตรสำเร็จรูป (ระบุชื่ออาหาร)
- แจ้งจำนวนพลังงานที่ต้องการต่อวัน พร้อมโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรตถ้าแตกต่างกันจากสูตรมาตรฐาน
- แจ้งปริมาณของอาหารที่ต้องให้ต่อมื้อ พร้อมจำนวนมื้อต่อวัน

หมายเหตุ

- การเพิ่มไขขาว สามารถทำได้ แต่ไม่ควรเกิน 2 ฟอง/ปริมาณอาหาร 250-300 cc. ถ้ามากกว่านี้จะทำให้อาหารข้นมากเกินไป

- ในกรณีที่ผู้ป่วยได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ต้องการอาหารทางการแพทย์ชนิดแก้วเสริมในแต่ละวันควรจัดบริการให้ครบทั้ง 3 มื้อ ทั้ง VIP พิเศษ และสามัญโดยงดรายการขนมและผลไม้หรือเครื่องดื่มออกตามความเหมาะสม

- อาหารทางการแพทย์ที่ใช้ในโรงพยาบาล หรือยี่ห้ออื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า

7. หลักเกณฑ์สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

7.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์กับผักผลไม้

7.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเก็บและแยกขยะให้ถูกวิธี เช่น ขยะทั่วไป เศษอาหาร ขยะรีไซเคิล ขยะติดเชื้อ ขยะอันตราย และนำขยะทิ้งให้ถูกวิธีตามแนวทางจัดการสุขาภิบาลในกรณีที่จำเป็นต้องพักขยะในพื้นที่โรงพยาบาล ให้กำหนดจุดพักขยะและแนวทางป้องกันความเสี่ยงต่อสิ่งแวดล้อมรวมทั้งแต่งกายมิดชิด

7.3 ผู้รับจ้าง ต้องดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรดักไขมันในถังดักไขมันในทุกวันพร้อมทั้งทำความสะอาดไม่มีเศษอาหารค้างข้ามคืน และดูดไขมันในบ่อดักไขมันทุก 3 เดือน รวมทั้งล้างปล่องดูดควัน (Hood) ทุก 3 เดือน โดยผู้รับจ้างต้องเสียค่าดำเนินการเองพร้อมรายงานผลการปฏิบัติให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ทราบทุกครั้งในการดำเนินการ

7.4 ผู้รับจ้าง ต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงานและสิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลตำรวจ

7.5 ผู้รับจ้าง มีมาตรการเฝ้าระวังสัตว์พาหะนำโรค

7.6 ผู้รับจ้าง มีมาตรการการควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง

7.7 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาดแปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจานให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน เป็นต้น

8. เงื่อนไขอื่นๆ

8.1 เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้วผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร คืนให้โรงพยาบาลตำรวจ ให้อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซมพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติ

8.2 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ

8.3 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือในการสนับสนุนข้อมูลกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลตำรวจ

8.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแลรักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ ทำประกันอัคคีภัยเพื่อประกันความเสียหายภายใน 60 วัน นับท้ายสัญญาเช่า พร้อมทั้งลงบันทึกแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน และดำเนินการซ้อมแผนอัคคีภัย ปีละ 1 ครั้ง

8.5 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อเพลิง ค่ากำจัดขยะ ค่าโทรศัพท์ ทั้งส่วนครัว สำนักงาน และห้องอาหารพนักงาน ตามอัตราที่ส่วนราชการกำหนดและภายในระยะเวลาที่กำหนด

8.6 สถานที่ที่โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ใช้พื้นที่ ถือเป็นกรรมสิทธิ์ของโรงพยาบาลตำรวจ ห้ามพักค้างแรม ต้มสุรา และเสพสิ่งเสพติด ตลอดจนก่อความเสียหายแก่โรงพยาบาลตำรวจ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ซึ่งมีต้นเหตุจากผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าว

8.7 ผู้รับจ้างต้องมีประกันอัคคีภัยเพื่อป้องกันความรับผิดชอบกรณีเกิดเหตุอัคคีภัย ภายใน 60 วัน
แนบท้ายสัญญาเช่า

8.8 ผู้รับจ้างต้องมีแผนการให้บริการอาหารผู้ป่วยกรณีฉุกเฉิน เช่น อัคคีภัย โรคระบาด จลาจล
เป็นต้น

8.9 ผู้รับจ้าง ต้องยินยอมให้คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน GMP HACCP HA JCI
และโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเข้าตรวจสอบ

8.10 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลตำรวจ ในการรักษาสิ่งแวดล้อม

8.11 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆในภายในหน้า ซึ่งเป็นมติของคณะกรรมการโรงพยาบาล
ตำรวจ

8.12 การติดตามงานซ่อมบำรุงและงานอื่น ๆ ต้องไม่ล่าช้าเกิน 3 เดือน

9. การประเมินผลการดำเนินการ

9.1 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามตัวชี้วัด (KPI) และกระบวนการควบคุมคุณภาพที่โรงพยาบาลตำรวจ
กำหนด พร้อมทั้งรายงานผลและร่วมกิจกรรมคุณภาพที่เกี่ยวข้องในงานบริการอาหารของโรงพยาบาลตำรวจ
ทุกกิจกรรม ดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
1.	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	< 5 ครั้ง / เดือน *
2.	จำนวนครั้งที่จ่ายอาหารผู้ป่วยผิด/คน/เตียง/ห้อง	< 5 ครั้ง / เดือน *
3.	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	< 5 ครั้ง / เดือน *
4.	จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ไม่สวมเครื่องป้องกันส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง / เดือน *
5.	จำนวนการพบสารปนเปื้อนใน รวม 29 ตัวอย่าง ดังนี้ 1. แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 5 ตัวอย่าง 2. สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ชิง / ถังวอก 2 ตัวอย่าง 3. สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูบดปรุงรส 2 ตัวอย่าง 4. สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง 5. โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง 6. โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง	0 ครั้ง / เดือน *
6.	จำนวนการเบิกอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	< 10 ครั้ง / เดือน*
7.	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี 1. อาหารทางสายให้อาหาร ทำ \geq การตรวจทุก 3 เดือน 2. น้ำแข็งทำการตรวจทุก 3 เดือน 3. น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	0%
8.	ผลการประเมินของโภชนาการเวรประจำวัน คะแนนรวม	$\geq 80\%$
9.	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	>85%

โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ส่งตรวจปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานโดยต้องเสียค่าใช้จ่ายเอง พร้อมส่ง
รายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ทราบ

9.2 ผู้รับจ้างต้องสำรวจความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารอย่างน้อย 200 คน/เดือน โดยมีการส่ง
แบบสอบถามทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุกวัน ผลการประเมินจะต้องมีคะแนน
ความพึงพอใจต่อการให้บริการมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 85 พร้อมส่งรายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการ
โรงพยาบาลตำรวจ ทราบทุกสัปดาห์แรกของเดือน ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินในแบบคุณภาพ จะต้อง
แก้ไขโดยด่วน หากยังเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ทางโรงพยาบาลตำรวจกำหนด ในกรณีที่เกิดเหตุร้ายแรง
ขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของโรงพยาบาลตำรวจ โรงพยาบาลตำรวจ
สามารถพิจารณาลงโทษได้ตามความเหมาะสม

10. ระยะเวลาในการดำเนินการ

ระยะเวลาของสัญญา 1 ปีงบประมาณปี 2566 (1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566)

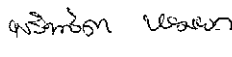
11. วงเงินในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหาร

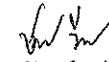
49,008,000.- บาท (สี่สิบล้านแปดพันบาทถ้วน.-)

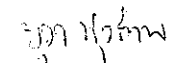
ผู้เสนอราคาต้องคำนวณราคาอาหารผู้ป่วยโดยคำนวณจากยอดผู้ป่วยในรายการประมาณราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

12. คณะกรรมการร่างขอบเขตและรายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

12.1 พ.ต.ท.หญิง พรินทร์ดา	หอมยก	ประธานกรรมการ
12.2 พ.ต.ท.หญิง ชนพัฒน์	วีระโสภณ	กรรมการ
12.3 พ.ต.ต.หญิง युว	ทุ่งอ้วน	กรรมการ/เลขานุการ

พันตำรวจโทหญิง  ประธานกรรมการ
(พรินทร์ดา หอมยก)

พันตำรวจโทหญิง  กรรมการ
(ชนพัฒน์ วีระโสภณ)

พันตำรวจตรีหญิง  กรรมการ/เลขานุการ
(ยูว ทุ่งอ้วน)