

ข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไข
การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ของโรงพยาบาลแม่อน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. ความต้องการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ของโรงพยาบาลแม่อน อำเภอแม่อน จังหวัดเชียงใหม่
ผู้ป่วยสามัญ และ ผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (จำนวน ๓๐๔ วัน)
ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

๒. ราคากลางอาหารผู้ป่วยใน

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ๘๕.-บาท / คน / วัน (๘๕x๑๘x๓๐๔) เป็นเงิน ๔๖๕,๑๒๐.- บาท

๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๙๐.- บาท / คน / วัน (๙๐x๓x๓๐๔) เป็นเงิน ๘๒,๐๘๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๔๗,๒๐๐.- บาท (ห้าแสนสี่หมื่นเจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

ชำระค่าจ้างเป็นงวด ทุกวันที่ ๑๕ และสิ้นเดือน รวมทั้งหมด ๒๐ งวด ตามจำนวนผู้ป่วยจริงที่รับบริการอาหาร
ต่อมือต่อวันรวมกัน โดยโรงพยาบาลประกันจำนวนผู้ป่วยสามัญที่ต้องจ่ายต่อวัน วันละ ๑๒ คน

๓. รายละเอียด

๓.๑ คุณสมบัติผู้รับจ้าง

๓.๑.๑. มีประสบการณ์การทำอาหารในสถานประกอบการ หรือมีประสบการณ์ประกอบอาหารจำหน่าย
ระยะเวลาอย่างน้อย ๒ ปี และมีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการ

๓.๑.๒. ผ่านการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานราชการ และมีเอกสารรับรองการผ่านการอบรม
การสุขาภิบาลอาหาร

๓.๑.๓. มีสัญชาติไทย อายุไม่เกิน ๖๐ ปี

๓.๑.๔. ไม่เคยมีประวัติได้รับการร้องเรียนเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๕. แต่งกายถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

๓.๑.๖ ผ่านการตรวจสอบสุขภาพของผู้ประกอบอาหารและผู้บริการอาหาร ไม่เป็นโรคติดต่อโรคผิวหนังที่มีผลต่อการ
ปฏิบัติงานในงานบริการอาหารผู้ป่วย และให้ผู้รับจ้างแสดงหลักฐานทางการแพทย์ที่แสดงผลการตรวจสอบสุขภาพของพนักงาน
ก่อนการปฏิบัติงาน รายการตรวจ มีดังนี้

๑. X-ray ปอด


๒. ตรวจอุจจาระ

๓. ตรวจเลือด เพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ, เชื้อไทฟอยด์, วัณโรค, อหิวาตกโรค

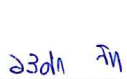
กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน เช่น พนักงานของผู้จ้างเหมาลาออก ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้โรงพยาบาลทราบทุก
ครั้ง และพนักงานที่รับเข้าใหม่ ให้จัดส่งเอกสารหลักฐาน และมีการตรวจสอบสุขภาพก่อนปฏิบัติงานทุกคน

๓.๑.๗. ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารและจัดบริการอาหารให้เป็นไปตาม
แบบประเมินที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ รวมทั้งให้ความร่วมมือในการพัฒนาเรื่องความสะอาดของอาคารสถานที่ของโรงครัวให้
สะอาดอยู่เสมอ ตามหลักมาตรฐานสุขาภิบาล ๓๐ ข้อ

๓.๑.๘. ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือ เข้าร่วมโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย จัดซื้อผักปลอดสารเคมีจาก
กลุ่มปลูกผัก-ผลไม้ ที่มีใบผ่านการรับรองมาตรฐาน เพื่อมาใช้ประกอบอาหารแก่ผู้ป่วย

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางจารุณันท์ เกียรติประภากา)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจาร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววิศรดา วิษา)
นักโภชนาการ

๔. คุณลักษณะรายละเอียดข้อกำหนดเงื่อนไขบริการและประกอบอาหาร

๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดทำอาหาร ๖ ประเภท ดังนี้

๔.๑.๑. อาหารธรรมดา

๔.๑.๒. อาหารอ่อน

๔.๑.๓. อาหารเหลว

๔.๑.๔. อาหารที่ผู้ป่วยมีปัญหาเรื่องการกลืนหรือจึก หรืออาหารปั่นเหลวอื่นๆ ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของ
นักกิจกรรมบำบัด

๔.๑.๕. อาหารทางสายยาง

๔.๑.๖. อาหารเฉพาะโรค

โดยกำหนดเวลาในการบริการอาหารดังต่อไปนี้

มื้อที่ ๑ อาหารเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น.

มื้อที่ ๒ อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.

อาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.

มื้อที่ ๓ อาหารเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น.

หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลแม่อน แจ้งให้ทราบ

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ที่มีปัญหาการกลืน

หรืออยู่ระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ

- ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยต่างๆ โดยจัดเป็นสำรับมีฝาปิดให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบเบิกอาหาร ขนส่งด้วยรถเข็นอาหารที่สะอาดปิดชิด
- ผู้รับจ้างต้องจัดหาอุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารตามรูปแบบที่โรงพยาบาลกำหนด
- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสแตนเลส
- ผู้ป่วยพิเศษ ชุดชามสแตนเลสพร้อมฝาปิด
- ผู้ป่วยห้องแยกโรค ใช้ภาชนะใช้แล้วทิ้งประเภทย่อยสลายได้ ห้ามใช้ภาชนะประเภทโฟม

๔.๒ คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

- จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด
- อาหารทางสายยาง ให้ใช้สูตรตามที่นักโภชนาการกำหนด
- อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบเบิกอาหาร ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคล เช่น อาหารเบาหวาน อาหารลดเค็ม อาหารจำกัดไขมัน อาหารโรคเก๊าต์ อาหารเพิ่มโปรตีน เป็นต้น

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

(นางจรรนงค์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาวอัญชลี พูลทาจาร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาววิศรา วิชา)
นักโภชนาการ

๕. สถานที่ดำเนินงาน

๕.๑ โรงพยาบาลแม่อน กำหนดให้ผู้เสนอราคาใช้สถานที่ของโรงพยาบาล ประกอบและปรุงอาหาร ตามสถานที่ที่กำหนดไว้ โดยคำนึงถึงความสะดวก ถูกสุขลักษณะ ตามมาตรฐานกองสุขภิบาล กรมอนามัย ๓๐ ข้อ (ตามเอกสารแนบ)

๕.๑.๑. บริเวณจัดเตรียมอาหารทางสายยาง ควรแยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน

๕.๑.๒. บริเวณล้าง และขั้นตอนการล้างเก็บภาชนะให้เป็นไปตามขั้นตอนของโรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๓. ลักษณะการล้างเสียงอาหารจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๔. ควรทิ้งขยะและเศษอาหารเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๕. มีการตรวจสอบแบคทีเรียในอาหาร และภาชนะใส่อาหาร โดยเจ้าหน้าที่อย่างน้อยเดือนละ

๑ ครั้ง

๕.๑.๖ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดโต๊ะ และบริเวณที่จัดสำหรับอาหาร ณ โรงครัวของโรงพยาบาลทั้งก่อนและหลังการจัดสำหรับอาหารทุกครั้ง

๕.๑.๗ ผู้รับจ้างจะต้องล้างทำความสะอาดรถส่งอาหารผู้ป่วยทุกวันและเช็ดให้แห้งทุกครั้ง อย่าปล่อยให้รถเกิดสนิม

๕.๑.๘ ผู้รับจ้างจะต้องแยกขยะเปียก ขยะแห้ง ขยะทั่วไปให้ถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๙ การทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะทุกครั้งต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น

๖. การส่งมอบ

๖.๑ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารตามกำหนดเวลา และโรงพยาบาลต้องแก้ไข ปัญหาโดยการจัดหาอาหารทดแทนเพื่อให้ผู้ป่วยได้รับประทาน จำนวน ๓ มื้อ ต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิที่จะบอกเลิกสัญญา

๖.๒ ในกรณีที่ผู้รับจ้างส่งมอบอาหาร หากคณะกรรมการตรวจรับและนักโภชนาการ ตรวจสอบและพบว่าคุณภาพอาหารไม่สด มีปริมาณไม่เหมาะสม ไม่สะอาดมีสิ่งปนเปื้อน ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขจนอาหารมีคุณภาพ และคณะกรรมการตรวจรับดำเนินการทำหนังสือตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ถ้าครบ ๓ ครั้ง โรงพยาบาลจะดำเนินการบอกเลิกสัญญาทันที


๖.๓ อาหารอื่นๆ ที่แพทย์จำเป็นต้องกำหนดรายการเพิ่ม เช่น น้ำซูป เพิ่มเนื้อสัตว์ เพิ่มไข่ อาหารทางสายยาง เพิ่มนมกล่อง หรือเพิ่มไข่ขาว อาหารอ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือไข่ตุ๋น เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามคำสั่งแพทย์

๗. ข้อกำหนดอื่นๆ


๗.๑ ผู้เสนอราคาต้องมีพนักงานประกอบอาหาร พนักงานแจกอาหารเก็บถาดอาหารและพนักงานจัดล้างทำความสะอาด รวมอย่างน้อย ๒ คน

๗.๒ พนักงานทุกรายของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพทุกปี ตามที่กำหนดอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเอง

๗.๓ โรงพยาบาลจะดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยคณะกรรมการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลแม่อน

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางจารุพันธ์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจาร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

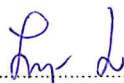
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววิศรา วิชา)
นักโภชนาการ

๗.๔ การให้บริการอาหารของผู้ป่วยต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

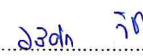
๗.๕ ผู้รับจ้างต้องเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ของโรงพยาบาลตามที่ได้รับมอบหมาย เช่นกิจกรรม ๕ ส กิจกรรมพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๘. ราคาอาหารผู้ป่วยใน

มื้อ	รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ๘๕.-บาท ต่อวัน	รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ๙๐.- บาทต่อวัน
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง / โจ๊ก+ไข่ต้ม ๑ ฟอง	ข้าวต้มเครื่อง / โจ๊ก+ไข่ต้ม ๑ ฟอง
กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีอาหาร ๒ อย่าง ๒. อาหารจานเดียว พร้อมซूप ๑ อย่าง	๑. ข้าวสวย มีอาหาร ๒ อย่าง ๒. อาหารจานเดียว พร้อมซूप ๑ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง
เย็น	๑. ข้าวสวย มีอาหาร ๒ อย่าง ๒. ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก+อาหาร ๑ อย่าง	๑. ข้าวสวยมีอาหาร ๒ อย่าง ๒. ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก+อาหาร ๑ อย่าง + นมปริมาณมากกว่า ๑๘๐ ซีซี

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางจรรุณันท์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจักร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววิศรา วิษา)
นักโภชนาการ