

ข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไข
การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย ของโรงพยาบาลแม่อน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

๑. ความต้องการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย ของโรงพยาบาลแม่อน อำเภอแม่อน จังหวัดเชียงใหม่
ผู้ป่วยสามัญ และ ผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (จำนวน ๓๕๐ วัน)
ตั้งแต่วันที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

๒. ราคากลางอาหารผู้ป่วย

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ๙๐.-บาท / คน / วัน (๙๐x๑๘x๓๕๐) เป็นเงิน ๕๖๗,๐๐๐.- บาท

๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๙๕.- บาท / คน / วัน (๙๕x๓x๓๕๐) เป็นเงิน ๙๙,๗๕๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๖๖,๗๕๐.- บาท (หกแสนหกหมื่นหกพันเจ็ดร้อยห้าสิบบานถ้วน)

ชำระค่าจ้างเป็นงวด ทุกวันที่ ๑๕ และสิ้นเดือน รวมทั้งหมด ๒๓ งวด ตามจำนวนผู้ป่วยจริงที่รับบริการอาหาร
ต่อมือต่อวันรวมกัน โดยโรงพยาบาลประกันจำนวนผู้ป่วยสามัญที่ต้องจ่ายต่อวัน วันละ ๑๒ คน

๓. รายละเอียด

๓.๑ คุณสมบัติผู้รับจ้าง

๓.๑.๑. มีประสบการณ์การทำอาหารในสถานประกอบการ หรือมีประสบการณ์ประกอบอาหารจำหน่าย
ระยะเวลาอย่างน้อย ๒ ปี และมีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการ

๓.๑.๒. มีสัญชาติไทย อายุไม่เกิน ๖๐ ปี

๓.๑.๓. ไม่เคยมีประวัติได้รับการร้องเรียนเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๔. แต่งกายถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

๓.๑.๕. ผ่านการตรวจสอบสุขภาพของผู้ประกอบอาหารและผู้บริการอาหาร ไม่เป็นโรคติดต่อโรคผิวหนังที่มีผลต่อการ
ปฏิบัติงานในงานบริการอาหารผู้ป่วย และให้ผู้รับจ้างแสดงหลักฐานทางการแพทย์ที่แสดงผลการตรวจสุขภาพของพนักงาน
ก่อนการปฏิบัติงาน รายการตรวจ มีดังนี้

๑. X-ray ปอด

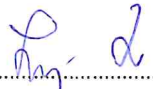
๒. ตรวจอุจจาระ

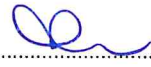
๓. ตรวจเลือด เพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ, เชื้อไทฟอยด์, วัณโรค, อหิวาตกโรค

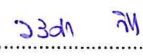
กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน เช่น พนักงานของผู้จ้างเหมาลาออก ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้โรงพยาบาลทราบทุก
ครั้ง และพนักงานที่รับเข้าใหม่ ให้จัดส่งเอกสารหลักฐาน และมีการตรวจสุขภาพก่อนปฏิบัติงานทุกคน

๓.๑.๖. ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารและจัดบริการอาหารให้เป็นไปตาม
แบบประเมินที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ รวมทั้งให้ความร่วมมือในการพัฒนาเรื่องความสะอาดของอาคารสถานที่ของโรงครัวให้
สะอาดอยู่เสมอ ตามหลักมาตรฐานสุขาภิบาล ๓๐ ข้อ

๓.๑.๗. ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือ เข้าร่วมโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย จัดซื้อผักปลอดสารเคมีจาก
กลุ่มปลูกผัก-ผลไม้ ที่มีใบผ่านการรับรองมาตรฐาน เพื่อมาใช้ประกอบอาหารแก่ผู้ป่วย

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางจรรุณท์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลหาจักร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววิศรา 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

มือที่ ๑ อาหารเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น

มือที่ ๒ อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น

อาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.

มือที่ ๓ อาหารเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น

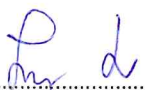
หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลแม่อน แจ้งให้ทราบ


กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ที่มีปัญหาการกลืน
หรืออยู่ระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ


- ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยต่างๆ โดยจัดเป็นสำรับมีฝาปิดให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบเบิก
อาหาร ขนส่งด้วยรถเข็นอาหารที่สะอาดปิดมิดชิด
- ผู้รับจ้างต้องจัดหาอุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารตามรูปแบบที่โรงพยาบาลกำหนด
- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสแตนเลสพร้อมฝาปิด
- ผู้ป่วยพิเศษ ชุดชามสแตนเลสพร้อมฝาปิด
- ผู้ป่วยห้องแยกโรค ใช้ภาชนะใช้แล้วทิ้งประเภทย่อยสลายได้ ห้ามใช้ภาชนะประเภทโฟม

๔.๒ คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

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

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางจรรุณท์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจักษ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

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

๕. สถานที่ดำเนินงาน

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

๕.๑.๑. บริเวณจัดเตรียมอาหารทางสายยาง ควรแยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน

๕.๑.๒. บริเวณล้าง และขั้นตอนการล้างเก็บภาชนะให้เป็นไปตามขั้นตอนของโรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๓. ลักษณะการล้างล้างอาหารจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

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

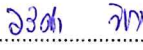
๗.๑ ผู้เสนอราคาต้องมีพนักงานประกอบอาหาร พนักงานแจกอาหารเก็บถาดอาหารและพนักงานจัดล้างทำความสะอาด รวมอย่างน้อย ๒ คน

๗.๒ พนักงานทุกรายของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพทุกปี ตามที่กำหนดอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเอง

๗.๓ โรงพยาบาลจะดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยคณะกรรมการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลแม่อน

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางจรรุณท์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจักษ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


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

๗.๔ การให้บริการอาหารของผู้ป่วยต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

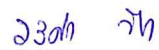
๗.๕ ผู้รับจ้างต้องเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ของโรงพยาบาลตามที่ได้รับมอบหมาย เช่นกิจกรรม ๕ ส กิจกรรมพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๘. ราคาอาหารผู้ป่วยใน

มื้อ	รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ๙๐.-บาท ต่อวัน	รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ๙๕.- บาทต่อวัน
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง / โจ๊ก	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 พูลทาจาร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

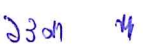
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววิศรา วิษา)
นักโภชนาการ

หลักมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร 30 ข้อ ของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

1. สถานที่ปรุงสะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย
2. พื้น ผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดี และสะอาด
3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
4. การป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ
5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารระบบอาหาร (อย.)
7. อาหารสดเช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบและสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
12. การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด
13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมืออุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้วอลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น
15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อและไม่ติดเชื้อออกจากกัน

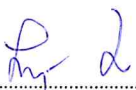
ลงชื่อ..........ประธาน
(นางจรรนันทน์ เกียรติประภาพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจกร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

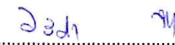
ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววริศรา วิชา)
นักโภชนาการ

เอกสารแนบ

16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี
17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำมาความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคหรือมีคู่อบภาชนะ
18. ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด
19. งานขามถ้วยแก้วน้ำและภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วยเก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด
20. เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ(ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)
21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด
22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้า ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
23. มีปอดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย
24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม
25. มีห้องส้วมและมีอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ
26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ
27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกสีขาว
28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้
29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน
30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 3 ตัวอย่าง) มีผู้สัมผัสอาหาร (อย่างน้อย 3 ตัวอย่าง) ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2) ต้องได้มาตรฐานในการตรวจแต่ละครั้ง คือ ตรวจ 10 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ตรวจไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ลงชื่อ..........ประธาน
(นางจรรนันท์ เกียรติประภากพร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลทาจกร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาววิริตรา วิษา)
นักโภชนาการ