

**ข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไข**  
**การจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย ของโรงพยาบาลแม่อน**  
**ปีงบประมาณ ๒๕๖๖**

๑. ความต้องการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย ของโรงพยาบาลแม่อน อำเภอแม่อน จังหวัดเชียงใหม่  
ผู้ป่วยสามัญ และ ผู้ป่วยพิเศษ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (จำนวน ๓๐๔ วัน)  
ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

**๒. ราคากลางอาหารผู้ป่วย**

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ๙๐.-บาท / คน / วัน (๙๐x๑๘x๓๐๔) เป็นเงิน ๔๙๒,๔๘๐.- บาท

๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๙๕.- บาท / คน / วัน (๙๕x๓x๓๐๔) เป็นเงิน ๘๖,๖๔๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๗๙,๑๒๐.- บาท (ห้าแสนเจ็ดหมื่นเก้าพันหนึ่งร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

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. มีสัญชาติไทย อายุไม่เกิน ๖๐ ปี

๓.๑.๓. ไม่เคยมีประวัติได้รับการร้องเรียนเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๔. แต่งกายถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

๓.๑.๕ ผ่านการตรวจสอบสุขภาพของผู้ประกอบอาหารและผู้บริการอาหาร ไม่เป็นโรคติดต่อโรคผิวหนังที่มีผลต่อการ  
ปฏิบัติงานในงานบริการอาหารผู้ป่วย และให้ผู้รับจ้างแสดงหลักฐานทางการแพทย์ที่แสดงผลการตรวจสอบสุขภาพของพนักงาน  
ก่อนการปฏิบัติงาน รายการตรวจ มีดังนี้

๑. X-ray ปอด


๒. ตรวจอุจจาระ


๓. ตรวจเลือด เพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี, เชื้อไทฟอยด์, วัณโรค, อหิวาตกโรค


กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน เช่น พนักงานของผู้จ้างเหมาลาออก ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้โรงพยาบาลทราบทุก  
ครั้ง และพนักงานที่รับเข้าใหม่ ให้จัดส่งเอกสารหลักฐาน และมีการตรวจสอบสุขภาพก่อนปฏิบัติงานทุกคน

๓.๑.๖. ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารและจัดบริการอาหารให้เป็นไปตาม  
แบบประเมินที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ รวมทั้งให้ความร่วมมือในการพัฒนาเรื่องความสะอาดของอาคารสถานที่ของโรงครัวให้  
สะอาดอยู่เสมอ ตามหลักมาตรฐานสุขาภิบาล ๓๐ ข้อ

๓.๑.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือ เข้าร่วมโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย จัดซื้อผักปลอดสารเคมีจาก  
กลุ่มปลูกผัก-ผลไม้ ที่มีใบผ่านการรับรองมาตรฐาน เพื่อมาใช้ประกอบอาหารแก่ผู้ป่วย

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางจารุณันท์ เกียรติประภภาพร)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวอัญชลี พูลทาจักษ์)  
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. อาหารที่ผู้ป่วยมีปัญหาเรื่องการกลืนหรือไอ้ก 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 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  
(นางจารุพันธ์ เกียรติประภาพร)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาวอัญชลี พูลทจักร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาววิศรดา วิชา)  
นักโภชนาการ

## ๕. สถานที่ดำเนินงาน

๕.๑ โรงพยาบาลแม่อน กำหนดให้ผู้เสนอราคาใช้สถานที่ของโรงพยาบาล ประกอบและปรุงอาหาร ตามสถานที่กำหนดไว้ โดยคำนึงถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตามมาตรฐานกองสุขาภิบาล กรมอนามัย ๓๐ ข้อ (ตามเอกสารแนบ)

๕.๑.๑. บริเวณจัดเตรียมอาหารทางสายยาง ควรแยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน

๕.๑.๒. บริเวณล้าง และขั้นตอนการล้างเก็บภาชนะให้เป็นไปตามขั้นตอนของโรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๓. ลักษณะการล้างอาหารจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

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 น้ำซุ๊ป 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 พูลทาจาร์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางสาววริศรา 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  
(นางจารุพันธ์ เกียรติประภาพร)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

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

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