

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดา ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดขอนแก่น วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้




๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓ ปี และมีผลงานในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑,๖๗๑,๔๖๒.๐๐ บาท และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่น่าเชื่อถือ ซึ่งผลงานดังกล่าวของผู้เสนอราคาต้องเป็นผลงานในสัญญาเดียวเท่านั้น และเป็นสัญญาที่ได้ทำงานแล้วเสร็จตามสัญญา ซึ่งได้มีการส่งมอบงาน และตรวจรับเรียบร้อยแล้ว โดยมีหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญามาแสดง และผลงานดังกล่าวต้องออกให้ไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันที่เสนอราคา

๓.๑๒ เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมีต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีนักโภชนาการที่มีวุฒิมหาบัณฑิต สาขาทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ประจำ อย่างน้อย ๒ คน โดยต้องแนบเอกสารวุฒิมหาบัณฑิตเพื่อประกอบการพิจารณา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔. ข้อกำหนดหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย

๔.๑ บุคลากรและอัตรากำลัง

ผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดให้มีบุคลากรในการปฏิบัติงานหน้าที่ต่าง ๆ ดังนี้

๑. ผู้ควบคุมหรือผู้จัดการ	จำนวน ๑ คน
๒. นักโภชนาการ	จำนวน ๒ คน
๓. แม่ครัว/พ่อครัว	จำนวน ๔ คน
๔. พนักงานเตรียมวัตถุดิบอาหาร	จำนวน ๓ คน
๕. พนักงานจัดอาหาร ส่งมอบอาหาร และรับคืนภาชนะใส่อาหาร	จำนวน ๗ คน
๖. พนักงานทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์และสถานที่	จำนวน ๒ คน
รวมบุคลากรทั้งสิ้น	จำนวน ๑๙ คน

๔.๑.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ จำนวนอย่างน้อย ๑ คนต่อวัน ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีนักโภชนาการประจำ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ที่มีความรู้ความสามารถด้านการเตรียม ปรุง ประกอบ อาหาร ตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัดทางการแพทย์ ดังนี้

๔.๑.๒.๑ นักโภชนาการ จำนวน ๑ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น.-๑๔.๐๐ น. เพื่อควบคุมดูแลด้านโภชนบริการ และโภชนบำบัด การจัดบริการอาหารผู้ป่วยมือเช้า และมือกลางวัน




๔.๑.๒.๒ นักโภชนาการ จำนวน ๑ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น.-๑๘.๐๐ น. เพื่อควบคุมดูแลด้านโภชนบริการและโภชนบำบัด และเตรียม ผลิตอาหารทางสายให้อาหาร อาหารปั่นป้อน และอาหารมือเย็น

๔.๑.๒.๓ กรณีวันหยุดของพนักงานในข้อ ๔.๑.๒.๑ และ ๔.๑.๒.๒ ผู้ชนะเสนอราคา ต้องจัดหาพนักงานให้มาปฏิบัติงานในวันดังกล่าวทดแทน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น.-๑๘.๐๐ น.

๔.๑.๓ พนักงานของผู้เสนอราคา มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี สามารถอ่านออก เขียนภาษาไทยได้

๔.๑.๔ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการด้านอาหาร ของกรมอนามัย โดยมีหนังสือรับรองมาแสดงในวันที่ยื่นข้อเสนอราคา

๔.๑.๕ พนักงานของผู้รับจ้างต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย โดยมีหนังสือรับรองมาแสดงในวันลงนามในสัญญาจ้าง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลชุมแพ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑.๖ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งรายชื่อ และข้อมูลพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมด เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐานของพนักงาน ก่อนเริ่มมาปฏิบัติงาน ดังนี้

นักโภชนาการ




๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน
๓. รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่สวมแว่นตาคำ ขนาด ๑ นิ้ว โดยถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน (นับถึงวันลงนามในสัญญา) จำนวน ๒ รูป
๔. ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพ
๕. สำเนาแสดงผลการศึกษา หรือสำเนาผลการเรียน

พนักงานบริการอาหาร

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน
๓. รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่สวมแว่นตาคำ ขนาด ๑ นิ้ว โดยถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน (นับถึงวันลงนามในสัญญา) จำนวน ๒ รูป
๔. ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพ พนักงานของผู้ชนะการเสนอราคาทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐ และมีผลการรับรองการตรวจสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกัน และควบคุมการติดเชื้อ (IC) โรงพยาบาลชุมแพ กำหนดไว้ ดังนี้

๑. การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (Stool examination)
๒. การตรวจอุจจาระเพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi ,Shigella, Spp, Escherichia Coli (Rectal Swap)
๓. การ X-Ray ปอด
๔. การเจาะเลือดตรวจหาไวรัสตับอักเสบบี ไวรัสตับอักเสบบี และไวรัสตับอักเสบบี
๕. การตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาหาร และน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

๖. ในกรณีที่พนักงานของผู้ชนะการเสนอราคาเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน ด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรค ลงมาสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง โควิด ๑๙ เป็นต้น ผู้ชนะการเสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายพร้อมแนบใบรับรองแพทย์ และต้อง จัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่ทดแทน

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑.๗ ผู้เสนอราคาต้องแนบภาพถ่ายเครื่องแบบพนักงานชาย และพนักงานหญิง (ตามตัวอย่างภาคผนวก ๑) จำนวน ๑ ชุด มาเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาการแต่งกายของพนักงานผู้เสนอราคา โดยต้องสวมเครื่องแบบที่สะอาดในการปฏิบัติงาน และสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว รองเท้าหุ้มส้น ตามกำหนด พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะที่ปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ และไม่อนุญาตให้สวมใส่เครื่องแบบที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ขาด เสื้อยืด และรองเท้าแตะ ในการปฏิบัติงาน

๔.๑.๘ โรงพยาบาลชุมแพ ไม่อนุญาตให้ผู้ชนะการเสนอราคา และพนักงานของผู้ชนะการเสนอราคา นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ชนะการเสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงาน หรือพักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๔.๑.๙ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องดำเนินการจัดหยานพาหนะ/รถเข็นอาหาร เพื่อส่งมอบอาหารไปยังหอผู้ป่วยด้วยตนเอง โดยจัดส่งตามจุดที่โรงพยาบาลชุมแพ ให้บริการทุกจุดบริการ

๔.๑.๑๐ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

(๑) งดดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลชุมแพ

(๒) ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลชุมแพ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุด เสียหาย ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที




(๓) โรงพยาบาลชุมแพ โดยกลุ่มงานโภชนศาสตร์ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ มีอำนาจหน้าที่โดยชอบในการกำกับ ติดตาม ควบคุม บุคลากรของผู้เสนอราคา ในทุกกระบวนการ ให้เป็นไปตามข้อสัญญาทุกประการ

๔.๑.๑๑ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งจำนวนบุคลากร พร้อมทั้งรายละเอียด รายบุคคล ตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่งานโภชนศาสตร์ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานประกอบการ

๔.๑.๑๒ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหาย และรับผิดชอบต่ออันเกิดจากความประมาทเลินเล่อ อุบัติภัย ทำให้ทรัพย์สินเสียหาย หรือถูกโจรกรรม

๔.๑.๑๓ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีแผนงานการดำเนินงานชัดเจน ทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหาร และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔.๑.๑๔ บุคลากรของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ความสามารถในการเตรียมประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๒ รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

๔.๒.๑ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบถึงแหล่งในการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อให้ผู้ว่าจ้างสามารถเข้าไปตรวจสอบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะหรือไม่ และใช้วัตถุดิบจากแหล่งเกษตรกรที่ร่วมโครงการอาหารปลอดภัยร่วมด้วย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

๔.๒.๒ ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ และตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารทั้ง ๓ มื้อ

๔.๒.๓ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร ดังนี้

ก. ประเภทวัตถุดิบอาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ อาหารสด

- เนื้อสัตว์สด (หมู ไก่ ปลา อาหารทะเลฯ) ลักษณะสด ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ มีสัดส่วนของไขมันต่ำ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังไก่ มันไก่ ปะปนมา

- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพ อาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา

- ไข่ไก่ ต้องไม่เล็กกว่าไข่ไก่เบอร์ ๒ หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือกไข่ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่

- ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่แก่ หรืออ่อน จนรับประทานไม่ได้

- ผลไม้ ต้องสด ผลงาม ไม่อ่อน ไม่อม หรือแก่จัด จนรับประทานไม่ได้ ไม่เน่าเสีย

- อาหารประเภทแกงทุกชนิด ที่เป็นแกงกะทิ ให้ใช้นมข้นจืด หรือนมถั่วเหลืองทดแทน

- ขนม/เบเกอรี่ เช่น ขนมปัง เค้ก ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสดใหม่ สามารถแสดงที่ตั้งสถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี ที่ผลิตหรือวันหมดอายุ ใช้สีจากธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่บูดเสีย ไม่ขึ้นรา บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด เรียบร้อย ไม่มีรอยแตก หรือฉีกขาด

ข. ประเภทวัตถุดิบอาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวสาร ธัญพืช เครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์แปรรูปบรรจุกระป๋อง เนื้อสัตว์ตากแห้ง

- ข้าวสาร ไม่มีมอด กรวด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

๑. ข้าวสวย เป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% หรือผสมข้าวกล้อง ในอัตราส่วน ๔:๒

๒. ข้าวต้มเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

๓. ข้าวโจ๊ก เป็นปลายข้าวหอมมะลิ

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนข้าวสารได้ตามที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ กำหนด เพื่อให้ข้าวมีคุณลักษณะที่เหมาะสม

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ GANGANYA) (นางสาวปัทมา มาจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

- ัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอด ไม่มีรา
- เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว นมกล่อง ขนมต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด เรียบร้อย ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- น้ำมันพืชสำหรับประกอบอาหาร เป็นน้ำมันพืชกำหนดให้เลือกใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงประกอบอาหารดังนี้

๑. น้ำมันถั่วเหลือง/น้ำมันรำข้าว สำหรับผัด ปรุงอาหารและให้ผู้ป่วยอาหารเฉพาะโรคทั้งหมด

๒. น้ำมันปาล์ม สำหรับทอด

- อาหารแปรรูป เช่น ไข่เค็ม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง กุ้งแห้ง กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีสีตามธรรมชาติ ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น

๔.๓ การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดเก็บ

๔.๓.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ จัดเก็บวัตถุดิบอาหารที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๓.๒ การล้างผัก – ผลไม้ให้ปลอดภัย โดยการล้างด้วยน้ำสะอาด ผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต อัตราส่วน โซเดียมไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที

๔.๓.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อบดต่างๆ ผู้รับจ้างต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ หรือถ้าเป็นเนื้อบด ต้องมีหีบห่อมิดชิด แสดงสถานที่ผลิต และวันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ หรือต้องผ่านการตรวจจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ก่อนนำไปผลิตเป็นอาหารให้ผู้ป่วย




๔.๓.๔ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีลักษณะตามขนาด และขึ้นเหมาะสมตามชนิด/ประเภทอาหาร

๔.๓.๕ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหารในสถานที่ของโรงพยาบาลชุมแพ ด้วยรูปแบบ One way system

๔.๔ คุณลักษณะของอาหาร

๔.๔.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคน ต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด (ภาคผนวก ๒)

๔.๔.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะต้องกำหนดรายการอาหารรายบุคคล และติดป้ายกำกับอาหารชุดนั้นๆ ที่ภาชนะบรรจุ ตามชื่อ-สกุล ผู้ป่วยที่แจ้งมาในใบสั่งอาหาร (ภาคผนวก ๓)

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาสจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๔.๓ จะต้องจัดบริการอาหารทางสายยางให้ถูกต้องตามมาตรฐานที่แพทย์กำหนด




๔.๔.๔ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ อาหารต่างชาติ ฯลฯ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๔.๔.๕ ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยมีตัวแทนของผู้รับจ้างและคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๔.๔.๖ ภาชนะบรรจุอาหาร

- ผู้ป่วยสามัญ ให้ใช้ถาดหลุมสแตนเลส มีฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ ให้ใช้ชามสแตนเลส และถาดสแตนเลส พร้อมฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ VIP ให้ใช้ถ้วยชามกระเบื้องเคลือบ พร้อมฝาปิด และถาดสแตนเลส หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด

๔.๔.๗ ผู้เสนอราคาต้องจัดทำตารางแสดง โดยเป็นรายการอาหารเมนูหมุนเวียน จำนวน ๑ เดือน เพื่อประกอบการพิจารณา โดยเสนอมาพร้อมการยื่นเสนอราคา (ตามตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน ระยะเวลา ๑ เดือน)

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน ระยะเวลา ๑ เดือน

ประเภทอาหาร	มื้ออาหาร	รายการอาหาร
๑. อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา +ไข่ลวก +นมขนาด ๒๕๐ ML หรือข้าวโอ๊ตหรือโอวัลติน + ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง ประกอบด้วย แกงจืด หรือแกงเผ็ด ผักและทอดหรือหนึ่ง + ขนมหรือผลไม้ ๒. อาหารจานเดียว + แกงจืด + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่างบ่าย	๑. นมขนาด ๒๕๐ MLหรือน้ำสมุนไพรมะนาว + ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง +ผลไม้
๒. อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา +ไข่ลวก +นมขนาด ๒๕๐ ML หรือข้าวโอ๊ตหรือโอวัลติน+ ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ ๒. ก๋วยเตี๋ยวหรือก๋วยจั๊บญวน +ผลไม้ +นมขนาด ๒๕๐ ML
	อาหารว่างบ่าย	๑. นมขนาด ๒๕๐ ML หรือน้ำสมุนไพรมะนาว + ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย) นุ่มๆ
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๓อย่าง + ผลไม้
๓. อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา +นมขนาด ๑๒๕ ML
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง ประกอบด้วย แกงจืด หรือแกงเผ็ด ผักและทอดหรือหนึ่ง +ผลไม้ ๒. อาหารจานเดียว + แกงจืด + ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง
๔. อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา + นมขนาด ๑๒๕ ML
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ ๒. ก๋วยเตี๋ยวหรือก๋วยจั๊บญวน +ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว +กับข้าว ๒อย่าง

(ลงชื่อ).....*Om Om*.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....*ck*.....กรรมการ (ลงชื่อ).....*At LR*.....กรรมการ
 (นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๕ การประกอบอาหาร

๔.๕.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพกำหนดให้

๔.๕.๒ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร/นักโภชนาการของโรงพยาบาลชุมแพ จะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร และผู้รับจ้างต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติ และคุณลักษณะอาหารตามคำชี้แจงของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และโภชนากร/นักโภชนาการ ทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย ตามเวลาที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับจ้างต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์ หรือโภชนากร พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยมีให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารสามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

๔.๕.๓ โรงพยาบาลชุมแพ ให้ผู้รับจ้างเตรียมประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ในโรงพยาบาลชุมแพ เท่านั้น

๔.๖ การบริการอาหาร

๔.๖.๑ ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมือ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น

๔.๖.๒ รูปแบบการจัดอาหารสามัญทั่วไป อาหารพิเศษ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน เป็นแบบกระจาย (Centralized system) หมายถึง การบริการอาหารแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละราย ตามจำนวนผู้ป่วย และติดบัตรกำกับอาหารผู้ป่วยที่ภาชนะบรรจุอาหาร บริการให้ผู้ป่วยครบทั้ง ๓ มือ

๔.๖.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดบริการอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด

๔.๖.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารสำหรับผู้ที่เป็็นโรคติดต่อตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด เช่น ไวรัสตับอักเสบบี ผู้ป่วยติดเชื้อดื้อยา ผู้ป่วยโควิด-๑๙ ในกล่องอาหารที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติงดการใช้โฟมในการบรรจุอาหารบริการผู้ป่วย หรือเปลี่ยนแปลงไปตามที่โรงพยาบาลชุมแพ กำหนด

๔.๖.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดบริการส่งมอบอาหาร ให้ทันเวลาตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

มือเช้า	เวลา ๐๗.๓๐ น.- ๐๘.๓๐ น.
มือกลางวัน	เวลา ๑๑.๓๐ น.- ๑๓.๐๐ น.
มือเย็น	เวลา ๑๖.๓๐ น.- ๑๗.๓๐ น.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๔.๘ การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

๔.๘.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในสิ่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้วยชุดทดสอบและทางห้องปฏิบัติการหรือรายการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเพิ่มเติมตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด โดย กลุ่มงานอาชีวอนามัย และกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ตามแผนดำเนินการ ดังนี้

ชนิดอาหาร	รายการตรวจสอบ	*ความถี่	**ปริมาณตัวอย่าง
๑. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สารบอแรกซ์	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๑.๑ เนื้อสัตว์สด เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ ปลา ฯลฯ			
๑.๒ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปรุงรส เช่น ลูกชิ้น ทอดมัน ไส้กรอก ขนมจีบ ซาลาเปา เนื้อแดดเดียว หมูปิ้ง ฯลฯ	สารบอแรกซ์	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๒. ผักและผลไม้	สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๑๐๐ กรัม
๒.๑ ผักและผลไม้สด			
๒.๒ ผักและผลไม้แช่น้ำ เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ยอดมะพร้าว ฯลฯ	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๓. ผักและผลไม้ดอง เช่น ไซโป้ว ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง ฯลฯ	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารบอแรกซ์	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	น้ำดอง ๕๐ มิลลิลิตร หรือ เนื้อ ๕๐ กรัม
๔. สัตว์น้ำ เช่น ปลาหมึก กุ้ง ปลาทะเล ปลาน้ำจืด ฯลฯ	สารฟอร์มาลิน	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	น้ำแช่ ๕๐ มิลลิลิตร
๕. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น บะหมี่ แผ่นเกี้ยว ทับทิมกรอบ ลอดช่อง วุ้น ฯลฯ	สารบอแรกซ์	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม

หมายเหตุ * ความถี่ในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารด้วยชุดทดสอบ อาจมีความถี่มากกว่าที่กำหนด

** ปริมาณตัวอย่างอาหาร อ้างอิงจากคู่มือรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

*** ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่ใช้ในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร




กรณีตรวจพบสารปนเปื้อนจะดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำเพื่อยืนยันผลวิเคราะห์และดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดของโรงพยาบาลชุมแพ ดังนี้

ครั้งที่ ๑ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำเปลี่ยนแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ

ครั้งที่ ๒ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำเปลี่ยนแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ รายงาน

สาเหตุและแนวทางแก้ไข

ครั้งที่ ๓ ขอสงวนสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๘.๒ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางด้านกายภาพ และชีวภาพ ดังนี้

- ตรวจทางด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยต้องผ่านเกณฑ์ ตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล ๓๐ ข้อ ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- ตรวจทางด้านชีวภาพ ตามแผนดำเนินการดังนี้

ชุดทดสอบ	จำนวนครั้งการทดสอบ
ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น(SI๒)	๑๐ ตัวอย่าง/เดือน
ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในอาหารปรุงสุก	๕ ตัวอย่าง/เดือน
ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น(SI๒) มือผู้สัมผัสประกอบอาหาร	เจ้าหน้าที่ทุกคน

หมายเหตุ * โดยต้องผ่านเกณฑ์ตามตัวชี้วัด ร้อยละ ๙๐

กรณีตรวจพบสารปนเปื้อนจะดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำเพื่อยืนยันผลวิเคราะห์และดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดของโรงพยาบาลชุมแพดังนี้

ครั้งที่ ๑ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ครั้งที่ ๒ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

รายงานสาเหตุและแนวทางแก้ไข

ครั้งที่ ๓ ขอสงวนสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๔.๙ การประเมินผลงาน

ผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร และทีมตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ (กลุ่มงานโภชนศาสตร์) ตรวจประเมินสถานที่เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ๒๕๕๑ ได้ตลอดเวลา ประกอบด้วย

- การตรวจรับวัตถุดิบ, วัตถุดิบอาหารส่วนที่กินได้ และเครื่องปรุงรส
- การตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ (ปริมาณ คุณลักษณะ รสชาติ)
- การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานอาหารโรงพยาบาลชุมแพ
- การตรวจการล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่
- การตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร

๔.๑๐ การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม ประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร เช่น

- อาหารปรุงสำเร็จมีคุณลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ กลิ่น
- อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามที่แจ้ง

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

- อาหารปนเปื้อน บุค เสีย ขึ้นรา
- การส่งมอบให้ผู้ป่วยผิดพลาด หรือไม่ทันเวลาที่กำหนด
- ภาชนะอุปกรณ์ ไม่สะอาด เปียก มีคราบไขมัน หรือไม่ครบตามจำนวน
- ไม่แยกภาชนะติดเชื้อ
- ไม่มีนักโภชนาการ/โภชนาการปฏิบัติงานประจำวันตามจำนวนที่กำหนดไว้

โรงพยาบาลชุมแพ จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบ และผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง จัดหาอาหารทดแทน โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด ทั้งนี้ต้องมีเอกสาร หรือแบบรายงานอุบัติการณ์ หรือบันทึกเอกสารแจ้งเป็นหลักฐาน

กรณีผู้ป่วย หรือผู้รับผลงานได้รับการบาดเจ็บ หรือเจ็บป่วย จากอาหารหรือกระบวนการ จัดบริการอาหารที่ผู้รับจ้างดำเนินการ เช่น ท้องเสีย ฯลฯ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด (ค่าจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าซ่อมบำรุง หรือจัดหาทดแทน ฯ) ทั้งหมดให้กับโรงพยาบาล

๔.๑๑ การส่งมอบอาหาร

ถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด และผลการประเมินไม่ผ่าน จำนวน ๓ ครั้ง ยกเว้นกรณีสุดวิสัย ตามที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุพิจารณา โรงพยาบาลชุมแพจะพิจารณา ยกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการจัดหาอาหารเพื่อบริการ ผู้ป่วยระหว่างการจัดหาผู้รับจ้างรายใหม่

๔.๑๒ ค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภค




๔.๑๒.๑ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าไฟฟ้า และน้ำประปา ตามค่าใช้จ่ายจริง (ตามเลขมิเตอร์) โดยอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถนำอุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีมาตรฐานรองรับ มาใช้ในสถานที่ปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม ภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑๓ ภาชนะอุปกรณ์ในการเตรียม ประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย

ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการเตรียม ประกอบอาหารและจัดบริการอาหารผู้ป่วย มาดำเนินการเอง ภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑๔ การรับใบสั่งอาหาร

โรงพยาบาลชุมแพ จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้ง ข้อมูล จำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้เสนอราคาภายในเวลาเมื่อเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น. มื้อกลางวัน เวลา ๑๐.๐๐ น. มื้อเย็นเวลา ๑๕.๐๐ น. และรับข้อมูลการเปลี่ยนแปลงการจัดบริการอาหารใหม่ เพิ่ม ลด หรืองด เช่น การรับผู้ป่วยใหม่ การย้ายหอผู้ป่วย โรงพยาบาลชุมแพ จะแจ้งการเปลี่ยนแปลงก่อนเวลาการ จัดบริการอาหารในมือนั้น ๆ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาตจาด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๕. การประสานบริการในหอผู้ป่วย

โรงพยาบาลชุมแพ ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้าง และพนักงานของผู้รับจ้างประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างจะต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ เท่านั้น ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย

๖. ระยะเวลาการส่งมอบงานและการชำระเงิน

กำหนดเวลาส่งมอบและชำระเงิน จำนวน ๑๒ งวด ๆ ละ ๑ เดือน โดยผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารหลักฐานส่งมอบงาน เพื่อประกอบการเบิกจ่าย ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป และหากในเดือนสุดท้าย วงเงินตามงบประมาณไม่เพียงพอเบิกจ่ายครบ ๑ เดือน ให้เบิกจ่ายตามจำนวนเงินคงเหลือ

๗. ระยะเวลาในการดำเนินการ จำนวน ๑๒ เดือน

๘. วงเงินในการจัดจ้าง ๑๖,๗๑๔,๖๒๗.๕๐บาท (สิบหกล้านเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นสี่พันหกร้อยยี่สิบเจ็ดบาทห้าสิบบาทสตางค์)




๙. ภาคผนวก

๑๐.๑ รูปตัวอย่างการแต่งกายของพนักงาน (ผู้เสนอราคาต้องแนบพร้อมการเสนอราคา)

๑๐.๒ ตัวอย่างมาตรฐานพลังงาน และสัดส่วนอาหาร

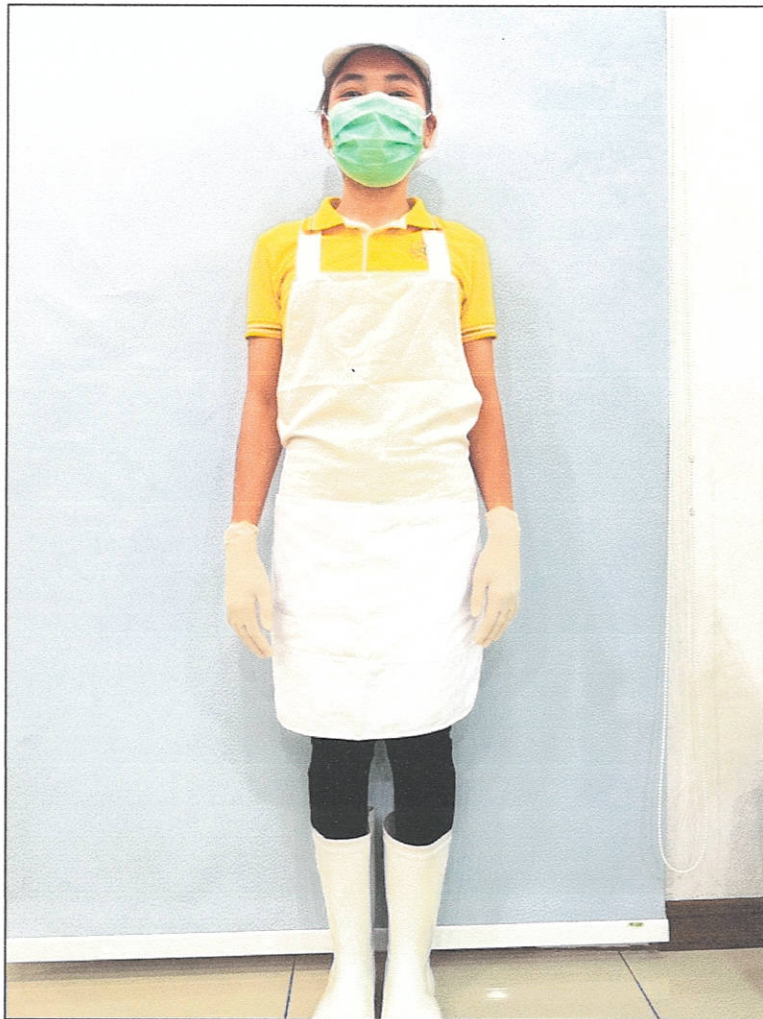
๑๐. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา (Price) และพิจารณาราคารวม

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

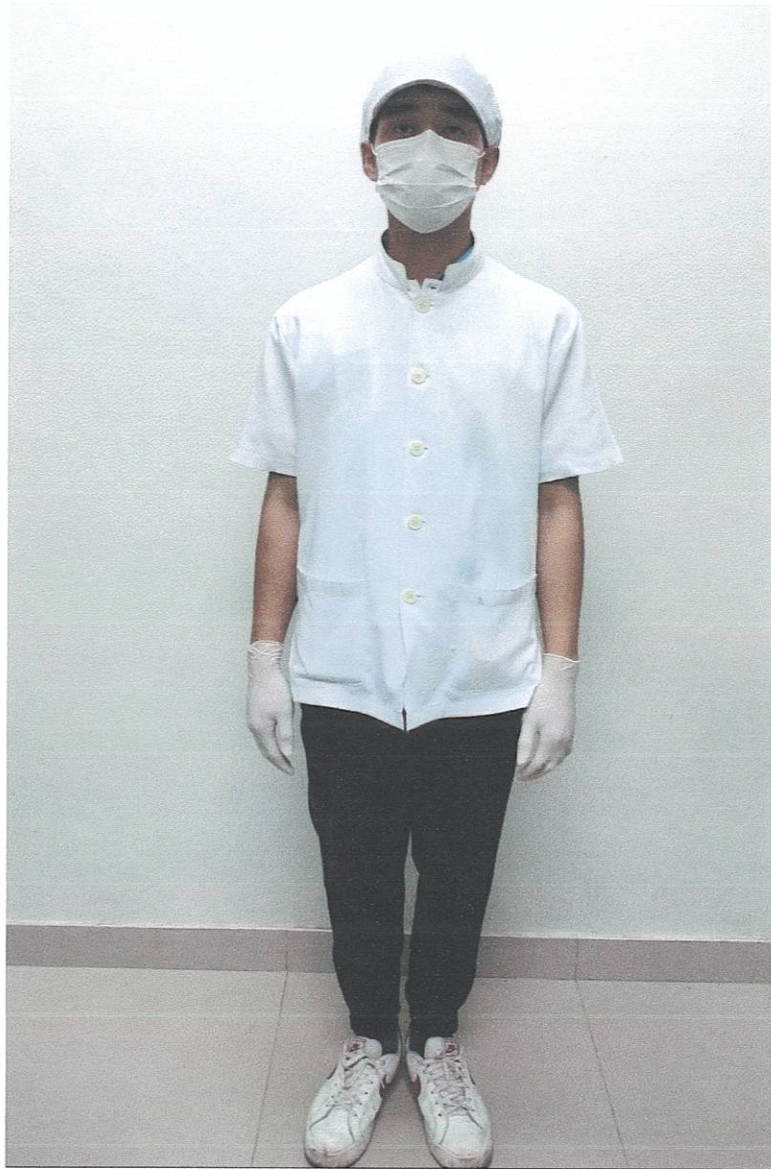
ภาคผนวก ๑

ตัวอย่างที่ ๑ รูปการแต่งกายของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลชุมแพ



(ลงชื่อ).....*Am Am*.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....*ch*.....กรรมการ (ลงชื่อ).....*At 22*.....กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

ตัวอย่างที่ ๒ รูปการแต่งกายของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลชุมแพ



(ลงชื่อ).....*Am Am*.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....*ch*.....กรรมการ (ลงชื่อ).....*Al Al*.....กรรมการ
(นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

ภาคผนวกที่ ๒

ตัวอย่าง มาตรฐานพลังงาน และสัดส่วนอาหาร

ตารางที่ ๑ อาหารธรรมดาพิเศษ พลังงาน ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี/ต่อวัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสด,นมถั่วเหลือง	๑	-	-	๑๕๐
ผัก ข.	-	๒	๒	๑๐๐
ผลไม้/ขนม	๑	๑	๑	๑๘๐
ข้าว แป้ง	๒	๓	๓	๖๔๐
เนื้อสัตว์ไขมันปานกลาง	๑.๕	๒.๕	๒.๕	๔๘๗.๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๓	๓	๓๑๕
น้ำตาล	๑	๓	๓	๑๔๐
รวมพลังงาน				๒,๐๑๓

ตารางที่ ๒ อาหารธรรมดาสามัญ พลังงาน ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี/ต่อวัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสด,นมถั่วเหลือง	๐.๕	-	-	๗๕
ผัก ข.	-	๒	๒	๑๐๐
ผลไม้/ขนม	-	๑	-	๖๐
ข้าว แป้ง	๒	๓	๓	๖๔๐
เนื้อสัตว์ไขมันปานกลาง	๑.๕	๒.๕	๒.๕	๔๘๗.๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๓	๓	๓๑๕
น้ำตาล	๑	๓	๓	๑๔๐
รวมพลังงาน				๑,๘๑๘

*ผัก ข. คือ ผักที่มีคาร์โบไฮเดรต ๕ กรัม โปรตีน ๒ กรัม ให้พลังงาน ๒๕ กิโลแคลอรี อาหารกลุ่มนี้มีวิตามินและใยอาหารมาก ซึ่งใยอาหารจะช่วยลดการดูดซึมน้ำตาลและไขมันได้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติการ




ภาคผนวกที่ ๓

ตัวอย่าง มาตรฐานพลังงานและสัดส่วนอาหารเฉพาะโรค สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม ตามคำสั่งแพทย์
 ตารางที่ ๓ อาหารธรรมดาเฉพาะโรค พิเศษและอาหารสามัญ พลังงาน ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี/วัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสดจืด/นมถั่วเหลืองจืด	๑	๐	๐	๑๕๐
ผักชนิด ก (ผักที่ไม่มีพลังงานน้อย)	๑	๒	๒	๐
ผักชนิด ข	๑	๒	๒	๑๒๕
ข้าว แป้ง	๒	๓	๓	๖๕๐
เนื้อสัตว์ ไขมันต่ำ	๓	๓	๓	๓๑๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๒	๒	๒๒๕
ผลไม้ (น้ำตาลต่ำ)	๒	๒	๒	๓๖๐
รวมพลังงาน				๑,๘๒๕

ตารางที่ ๔ อาหารอ่อนเฉพาะโรค พิเศษ และอาหารสามัญ พลังงาน ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี/วัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสดจืด/นมถั่วเหลืองจืด	๑	๐	๐	๑๕๐
ผักชนิด ก (ผักที่ไม่มีพลังงานน้อย)	๑	๒	๒	๐
ผักชนิด ข	๐	๒	๒	๑๐๐
ข้าว แป้ง ธัญพืช	๒	๓	๓	๖๕๐
เนื้อสัตว์ ไขมันต่ำ	๓	๓	๓	๓๑๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๑	๑	๑๓๕
ผลไม้ (น้ำตาลต่ำ)	๑	๑	๑	๑๘๐
รวมพลังงาน				๑,๕๓๐

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (นางมะลิวัลย์ มาชน) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติการ