

ร่างขอบเขตของงาน (Terms Of Reference :TOR)

การประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

.....

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลชุมแพ มีความประสงค์จะจัดจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อให้บริการผู้ป่วย สามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค อาหารเหลว และอาหารทางสายให้อาหาร อาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ ประมาณจำนวน ๒๕๐ ราย/วัน โดยจัดบริการอาหารจำนวน ๓ มื้อ/วัน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๗ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ โดยใช้วิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในวงเงิน ๘,๙๙๒,๒๘๐.๐๐ บาท (แปดล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสองพันสองร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ประมาณการจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| ๑. อาหารผู้ป่วยสามัญ | ประมาณ ๒๐๐ รายต่อวัน |
| ๒. อาหารผู้ป่วยพิเศษ | ประมาณ ๔๘ รายต่อวัน |
| ๓. อาหารผู้ป่วยพิเศษ VIP | ประมาณ ๒ รายต่อวัน |

(ประกอบด้วยอาหารธรรมดา อาหารธรรมดาอย่างง่าย อาหารอ่อน อาหารมังสวิรัต/เจ อาหารอิสลาม อาหารต่างชาติ อาหารเฉพาะโรคต่างๆ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน อาหารฝึกกลืน อาหารเหลว และอาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์)




๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการ ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารธรรมดาอย่างง่าย อาหารอ่อน อาหารมังสวิรัต/เจ อาหารอิสลาม อาหารต่างชาติ อาหารเฉพาะโรคต่างๆ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน อาหารฝึกกลืน อาหารเหลว และอาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ โดยใช้สถานที่ของโรงพยาบาลชุมแพ

๒.๒ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีความสามารถเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง ในการดำเนินงานประกอบอาหาร และบริการอาหารปรุงสำเร็จทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น ด้านบุคลากร วัตถุดิบ ภาชนะ อุปกรณ์ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม เชื้อเพลิง ค่าภาษี และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่สามารถนำเทคโนโลยีด้านการประกอบอาหาร และบริการอาหาร ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยที่เหมาะสม ตรงตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการ/โภชนบำบัด มาบริหารจัดการ ให้มีการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และมีคุณภาพตามมาตรฐาน อันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้ป่วยและทางราชการ

๒.๔ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่สามารถดำเนินงานประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย สามัญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ VIP ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพกำหนด




(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาตจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดา ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดขอนแก่น วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓ ปี และมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๒,๖๙๗,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านหกแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ จังหวัด เชื่อถือ ซึ่งผลงานดังกล่าวของผู้เสนอราคาต้องเป็นผลงานในสัญญาเดียวเท่านั้น และเป็นสัญญาที่ได้ทำงานแล้วเสร็จตามสัญญา ซึ่งได้มีการส่งมอบงาน และตรวจรับเรียบร้อยแล้ว โดยมีหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญามาแสดง และผลงานดังกล่าวต้องออกให้ไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันที่เสนอราคา
- ๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ยื่นข้อเสนอฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อเสนอฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาจจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิตที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน




๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคา ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาตจตุ)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอมิได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตามข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้ว ก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ




(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้ออสังหาริมทรัพย์และการเช่าอสังหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓.๑๔ เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมีต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีนักโภชนาการที่มีวุฒิการศึกษา สาขาทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ประจำ อย่างน้อย ๒ คน โดยต้องแนบเอกสารวุฒิการศึกษาเพื่อประกอบการพิจารณา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ 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 ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงาน หรือผู้จัดการ หรือผู้แทน จำนวนอย่างน้อย ๑ คน ต่อวัน ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีนักโภชนาการประจำ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ที่มีความรู้ความสามารถด้านการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 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
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑.๖ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งรายชื่อ และข้อมูลพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมด เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐานของพนักงาน ก่อนเริ่มมาปฏิบัติงาน ดังนี้

นักโภชนาการ

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว โดยถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน (นับถึงวันลงนามในสัญญา) จำนวน ๒ รูป
- (๔) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ ออกให้โดยโรงพยาบาลของรัฐ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพ

(๕) สำเนาแสดงผลการศึกษา หรือสำเนาผลการเรียน




พนักงานทุกตำแหน่ง

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว โดยถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน (นับถึงวันลงนามในสัญญา) จำนวน ๒ รูป
- (๔) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ ออกให้โดยโรงพยาบาลของรัฐ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพ

๔.๑.๗ พนักงานของผู้ชนะการเสนอราคาทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ใน โรงพยาบาลของรัฐ และมีผลการรับรองการตรวจสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกัน และควบคุม การติดเชื้อ (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 หรือโรคติดต่อ ที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

(๖) ในกรณีที่พนักงานของผู้ชนะการเสนอราคาเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน ด้วยโรคที่อาจ แพร่เชื้อโรคลงมาสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง โควิด ๑๙ เป็นต้น ผู้ชนะการเสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายพร้อมแนบใบรับรองแพทย์ และต้อง จัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่ทดแทน

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาสจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

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

๔.๑.๙ โรงพยาบาลชุมแพ ไม่อนุญาตให้ผู้ชนะการเสนอราคา และพนักงานของผู้ชนะการเสนอราคา นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ชนะการเสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงาน หรือพักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๔.๑.๑๐ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องดำเนินการจัดหยานพาหนะ/รถเข็นอาหารให้เพียงพอ เพื่อส่งมอบอาหารไปยังหอผู้ป่วยด้วยตนเอง โดยจัดส่งตามจุดที่โรงพยาบาลชุมแพ ให้บริการทุกจุดบริการ

๔.๑.๑๑ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

(๑) งดดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลชุมแพ และต้องตรวจวัดปริมาณแอลกอฮอล์ทุกวันก่อนปฏิบัติงาน

(๒) ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลชุมแพ หากพนักงานฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุด เสียหาย ผู้เสนอราคา ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที




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

(๔) ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องได้รับการตรวจหาสารเสพติดตามที่โรงพยาบาลกำหนด หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานของผู้รับจ้างมีพฤติกรรมเกี่ยวข้องกับยาเสพติดทุกกรณี ทางผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบ และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

๔.๑.๑๒ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งจำนวนบุคลากร พร้อมทั้งรายละเอียด รายบุคคล ตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่งานโภชนศาสตร์ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานประกอบการ

๔.๑.๑๓ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหาย และรับผิดชอบต่ออันเกิดจากความประมาทเลินเล่อ อุบัติภัย ทำให้ทรัพย์สินเสียหาย หรือถูกโจรกรรม

๔.๑.๑๔ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีแผนงานการดำเนินงานชัดเจน ทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหาร และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๔.๑.๑๕ บุคลากรของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ความสามารถในการเตรียมประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

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 ไขมันไก่ 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

- ขนมห/เบเกอรี่ เช่น ขนมหปัง 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
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญาน โภชนาการปฏิบัติงาน

- ัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอด หัวหอมและกระเทียมต้องไม่มีเชื้อรา
- เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ้วขาว นมกล่อง ขนมหอย ต้องมีเครื่องหมาย 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 ประเภทเนื้ออบต่างๆ ผู้รับจ้างต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ หรือถ้าเป็นเนื้ออบ ต้องมีบรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อมิดชิด แสดงสถานที่ผลิต และวันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ หรือต้องผ่านการตรวจจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ก่อนนำไปผลิตเป็นอาหารให้ผู้ป่วย

๔.๓.๔ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีลักษณะตามขนาด และขึ้นหามาตามชนิด/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)

๔.๔.๓ จะต้องจัดบริการอาหารทางสายยางให้ถูกต้องตามมาตรฐานที่แพทย์กำหนด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจาด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญาน โภชนากรปฏิบัติงาน




๔.๔.๔ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหาร มังสวิรัติ และอาหารเจ อาหารต่างชาติ ฯลฯ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๔.๔.๕ ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยมีตัวแทนของผู้รับจ้าง และคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๔.๔.๖ ภาชนะบรรจุอาหาร

- ผู้ป่วยสามัญ ให้ใช้ภาชนะพลาสติกใส มีฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ ให้ใช้ชามสแตนเลส และภาชนะสแตนเลส พร้อมฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้าง กำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ VIP ให้ใช้ถ้วยชามกระเบื้องเคลือบ พร้อมฝาปิด และภาชนะสแตนเลส หรือ ตามผู้ว่าจ้างกำหนด

๔.๔.๗ ผู้เสนอราคาต้องจัดทำตารางแสดง โดยเป็นรายการอาหารเมนูหมุนเวียน จำนวน ๑ เดือน เพื่อประกอบการพิจารณา โดยเสนอมาพร้อมการยื่นเสนอราคา (ตามตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหาร ผู้ป่วยประจำวัน ระยะเวลา ๑ เดือน)

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

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 ผัดและทอดหรือนึ่ง + ขนมหรือผลไม้ ๒. อาหารจานเดียว + แกงจืด + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่างบ่าย	๑. นมขนาด ๒๕๐ MLหรือน้ำสมุนไพโร + 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 หรือน้ำสมุนไพโร + 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 ผัดและทอดหรือนึ่ง +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

หมายเหตุ ๑. เมนูอาหารต้องไม่มีอาหารที่ประกอบด้วยเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

๒. เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหารต้องไม่ใช่เนื้อสัตว์ที่หมักและปรุงสำเร็จมาแล้ว

(ลงชื่อ).....๐.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....๑๕.....กรรมการ (ลงชื่อ).....๑๕.....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

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 การบริการอาหารแบบจัดอาหาร ให้ผู้ป่วยแต่ละราย ตามจำนวนผู้ป่วย และติดบัตรกำกับอาหารผู้ป่วยที่ภาชนะบรรจุอาหาร บริการให้ผู้ป่วยครบ ทั้ง ๓ มือ

๔.๖.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดบริการอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด

๔.๖.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารสำหรับผู้ที่เป็โรคติดต่อตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด เช่น ไวรัสตับอักเสบบี ผู้ป่วยติดเชื้อดื้อยา ผู้ป่วยโควิด-๑๙ ในกล่องอาหารที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ งดการใช้โฟมในการบรรจุอาหารบริการผู้ป่วย 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
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๔.๘ การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

๔.๘.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้วยชุดทดสอบและทางห้องปฏิบัติการหรือรายการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเพิ่มเติมตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด โดย กลุ่มงานอาชีวอนามัย และกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ตามแผนดำเนินการ ดังนี้

ชนิดอาหาร	รายการตรวจสอบ	*ความถี่	**ปริมาณ ตัวอย่าง
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 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 (โซเดียมไฮโตรซัลไฟต์)	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๓. สัตว์น้ำ เช่น ปลาหมึก กุ้ง ปลาทะเล ปลาน้ำจืด ฯลฯ	สารฟอร์มาลิน	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	น้ำแช่ ๕๐ มิลลิลิตร
๔. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น วุ้นเส้น ลูกชิ้น ฯลฯ	สารบอแรกซ์/ สารป้องกันเชื้อรา	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

(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

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) มีผู้สัมผัสประกอบอาหาร	เจ้าหน้าที่ทุกคน/เดือน

หมายเหตุ * โดยต้องผ่านเกณฑ์ตามตัวชีวิต ร้อยละ ๙๐

** ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่ใช้ในการตรวจทางด้านชีวภาพ

กรณีตรวจพบสารปนเปื้อนจะดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำเพื่อยืนยันผลวิเคราะห์และดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดของโรงพยาบาลชุมแพดังนี้

ครั้งที่ ๑ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ครั้งที่ ๒ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารรายงาน




สาเหตุและแนวทางแก้ไข

ครั้งที่ ๓ ขอสงวนสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๔.๙ การประเมินผลงาน

ผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร และทีมตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ (กลุ่มงานโภชนศาสตร์) ตรวจประเมินสถานที่เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และกรบริการอาหารตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ๒๕๔๑ ได้ตลอดเวลา ประกอบด้วย

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

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๔.๑๐ การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม ประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร เช่น

- อาหารปรุงสำเร็จมีคุณลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ กลิ่น
- อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามที่แจ้ง
- อาหารปนเปื้อน บุค เสีย ขึ้นรา
- การส่งมอบให้ผู้ป่วยผิดพลาด หรือไม่ทันเวลาที่กำหนด
- ภาชนะอุปกรณ์ ไม่สะอาด เปียก มีคราบไขมัน หรือไม่ครบตามจำนวน
- ไม่แยกภาชนะติดเชื้อ
- ไม่มีนักโภชนาการ/โภชนากรปฏิบัติงานประจำวันตามจำนวนที่กำหนดไว้

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

ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าไฟฟ้า และน้ำประปา ตามค่าใช้จ่ายจริง (ตามเลขมิเตอร์) โดยอนุญาต ให้ผู้รับจ้างสามารถนำอุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีมาตรฐานรองรับ มาใช้ในสถานที่ปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม ภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑๓ ภาชนะอุปกรณ์ในการเตรียม ประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย

ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการเตรียม ประกอบอาหารและจัดบริการอาหารผู้ป่วย มาดำเนินการเอง ภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๔.๑๔ การรับใบสั่งอาหาร

โรงพยาบาลชุมแพ จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้งข้อมูล จำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้เสนอราคาภายในเวลาเมื่อเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น. มื้อกลางวัน เวลา ๑๐.๐๐ น. มื้อเย็นเวลา ๑๕.๐๐ น. และรับข้อมูลการเปลี่ยนแปลงการจัดบริการอาหารใหม่ เพิ่ม ลด หรืองด เช่น การรับผู้ป่วยใหม่ การย้ายหอผู้ป่วย โรงพยาบาลชุมแพ จะแจ้งการเปลี่ยนแปลงก่อนเวลาการจัดบริการอาหารในมือนั้น ๆ

๔.๑๕ อัตราค่าบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑๕.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ	ราคาไม่เกิน	๑๖๕ บาท ต่อคนต่อวัน
๔.๑๕.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ	ราคาไม่เกิน	๑๘๐ บาท ต่อคนต่อวัน
๔.๑๕.๓ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VIP	ราคาไม่เกิน	๑๙๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๕. การประสานบริการในหอผู้ป่วย

โรงพยาบาลชุมแพ ไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้าง และพนักงานของผู้รับจ้างประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างจะต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ เท่านั้น ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย

๖. ระบบความปลอดภัยของข้อมูลผู้ป่วย

ความต้องการด้านความปลอดภัยสารสนเทศของข้อมูลผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องยินยอมปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัยสารสนเทศของทางราชการ รวมถึงคำสั่งและวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๖.๑ มีความตระหนักถึงการรักษาความปลอดภัยในข้อมูลและทรัพย์สินของโรงพยาบาลชุมแพ และรับผิดชอบในการจัดการด้านความมั่นคงปลอดภัยข้อมูล

๖.๒ หากมีความจำเป็นในการใช้ข้อมูลต้องขออนุญาตโรงพยาบาลชุมแพ และยินยอมลงนามในสัญญา ไม่เปิดเผยข้อมูลของโรงพยาบาลก่อนเข้าใช้ข้อมูลนั้นๆ




๖.๓ มีการจำกัดสิทธิในการเข้าใช้งานข้อมูลที่สำคัญของทางราชการ ยินยอมให้โรงพยาบาลมีสิทธิในการเข้าตรวจสอบการทำงาน

๖.๔ ห้ามนำอุปกรณ์ประมวลผลที่ไม่ใช่ของโรงพยาบาลชุมแพ มาต่อเข้ากับระบบเครือข่ายภายในของโรงพยาบาลชุมแพ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของโรงพยาบาลชุมแพ ที่ควบคุมดูแลการทำงาน

๖.๕ การนำข้อมูลและสื่อเก็บข้อมูลออกจากโรงพยาบาลชุมแพ ต้องได้รับการพิจารณาและได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากโรงพยาบาลชุมแพก่อนทุกครั้ง

๖.๖ กรณีที่มีการพัฒนาระบบงาน ต้องใช้พอร์ตสื่อสาร (Service Port) ของระบบงาน ตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนดให้เท่านั้น

๖.๗ ผู้รับจ้างต้องยินยอมปฏิบัติตามบันทึกแนบท้ายสัญญาข้อตกลงการรักษาความลับ

(ลงชื่อ).....  ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....  กรรมการ (ลงชื่อ).....  กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๖.๘ หากมีความจำเป็นต้องเข้าถึงข้อมูล ผู้รับจ้างต้องทำหนังสือแจ้งผู้ว่าจ้างก่อนทุกครั้ง โดยต้องระบุชื่อเจ้าหน้าที่ผู้เข้าถึงข้อมูลให้ผู้ว่าจ้างทราบ

๗. ระยะเวลาการส่งมอบงานและการชำระเงิน

กำหนดเวลาส่งมอบและชำระเงิน จำนวน ๗ งวด ๆ ละ ๑ เดือน โดยผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารหลักฐานส่งมอบงาน เพื่อประกอบการเบิกจ่าย ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป และหากในเดือนสุดท้าย วงเงินตามงบประมาณไม่เพียงพอเบิกจ่ายครบ ๑ เดือน ให้เบิกจ่ายตามจำนวนเงินคงเหลือ

๘. ระยะเวลาในการดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๙. วงเงินในการจัดจ้าง ๘,๙๙๒,๒๘๐.๐๐ บาท (แปดล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสองพันสองร้อยแปดสิบบาทถ้วน)




๑๐. ภาคผนวก

๑๐.๑ รูปตัวอย่างการแต่งกายของพนักงาน (ผู้เสนอราคาต้องแนบพร้อมการเสนอราคา)

๑๐.๒ ตัวอย่างมาตรฐานพลังงาน และสัดส่วนอาหาร

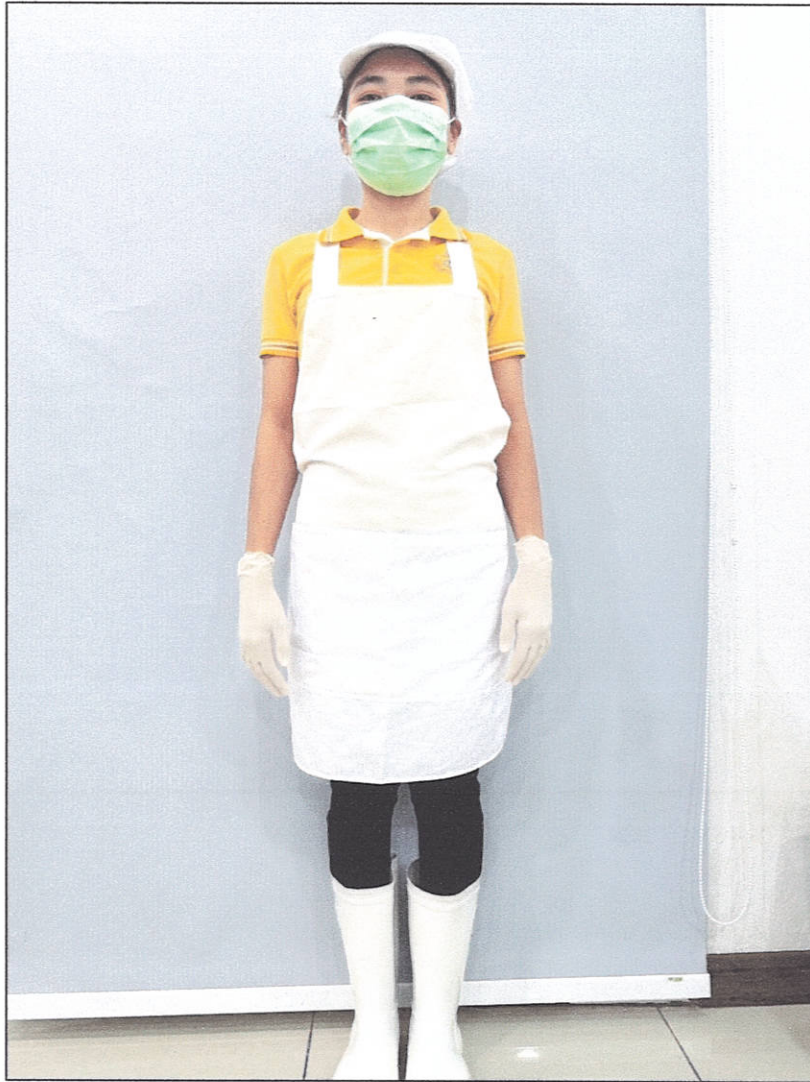
๑๑. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา (Price) และพิจารณาราคารวม

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

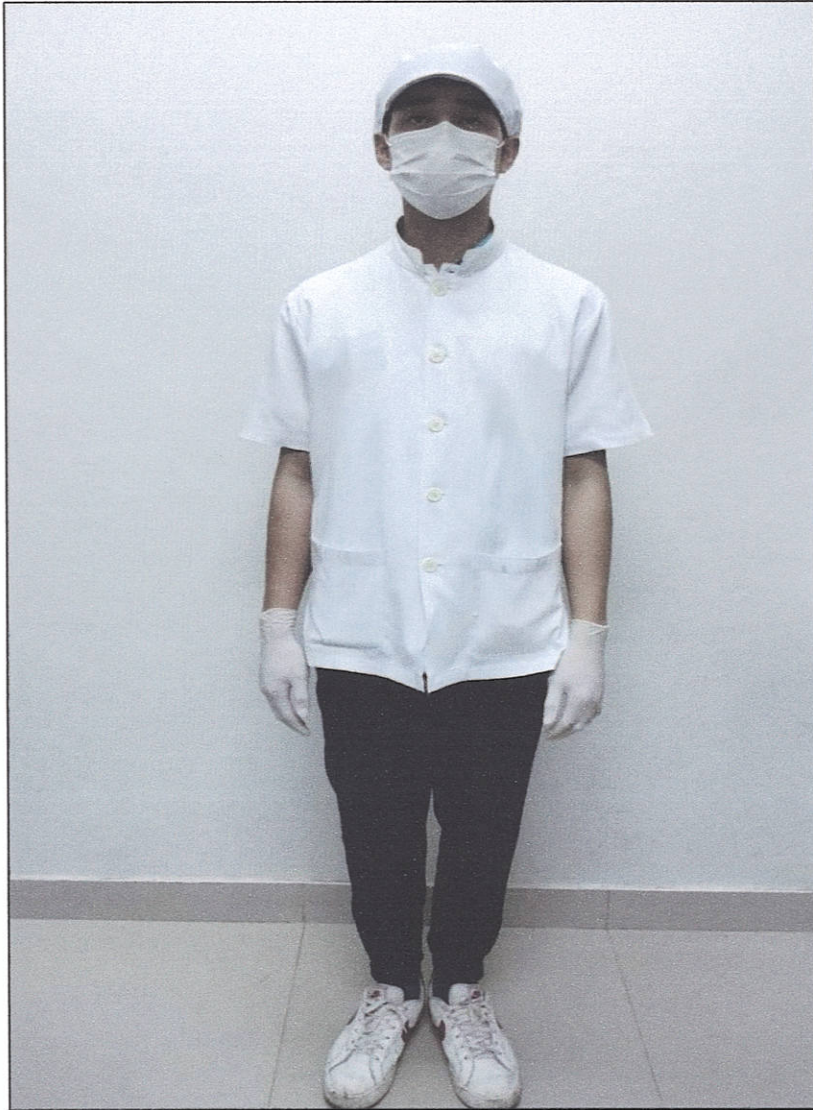
ภาคผนวก ๑

ตัวอย่างที่ ๑ รูปการแต่งกายของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลชุมแพ



(ลงชื่อ).....*ส*.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....*ช*.....กรรมการ (ลงชื่อ).....*ศ. ๒๒*.....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

ตัวอย่างที่ ๒ รูปการแต่งกายของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลชุมแพ



(ลงชื่อ).....*ส*.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....*ช*.....กรรมการ (ลงชื่อ).....*ปท มา*.....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจาด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน 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
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญาน โภชนาการปฏิบัติงาน




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
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน