



ประกาศโรงพยาบาลศิริมาศ

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลศิริมาศ มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๖๓๓,๖๐๐.๐๐ บาท (หกแสนสามหมื่นสามพันหกร้อยบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลศิริมาศ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๑. ชื่อโครงการ สอบราคาจ้างเหมาประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลศิริราช จังหวัดสุโขทัย
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๘๑๖,๐๐๐.-บาท (แปดแสนหนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน)
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
วันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๖
ราคา/หน่วย เป็นเงินทั้งสิ้น ๖๓๓,๖๐๐.-บาท (หกแสนสามหมื่นสามพันหกร้อยบาทถ้วน)
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๔.๑...ค่านวนจากอัตราครองเตียง ๔๕ เตียง.....
 - ๔.๒.....-
 - ๔.๓.....-
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
 - ๑.นางสาวจินตนา ช่วยเจริญ ประธานกรรมการ.....
 - ๒.นางณัฐพัชฌน กุมารา กรรมการ.....
 - ๓.นายวัชรพงษ์ ไทยแท้ กรรมการ.....

๕ 2
พ.ศ. ๒๕๖๖
๑๐/๐๑/๒๕๖๖

รายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารแก่ผู้ป่วยโรงพยาบาลศิริราช

๑. หลักเกณฑ์ในการจัดจ้าง

อาหารผู้ป่วยสามัญ ให้จัดอาหารดังนี้

มือเช้า

จ่ายอาหารเวลา ๐๗.๐๐ น. - ๐๗.๓๐ น. เก็บถาดเวลา ๐๘.๐๐ น. เตรียมอาหารสำรองให้ผู้ป่วยที่รับใหม่ ถึงเวลา ๐๘.๓๐ น. แจกอาหารตามแผนการรักษา เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเหลว อาหารทางสายยาง และอาหารเฉพาะโรคอื่นๆ (อาหารเบาหวาน อาหารลดเค็ม ฯลฯ) อาหารเฉพาะโรคตามแผนการรักษา เช่น อาหารเหลว (นม) อาหารทางสายยาง อาหารเพิ่มไข่ ๒-๓ ฟอง/มื้อ

มือกลางวัน

จ่ายอาหารเวลา ๑๑.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. เก็บถาดเวลา ๑๒.๓๐ น. เตรียมอาหารสำรองให้ผู้ป่วยที่รับใหม่ ถึงเวลา ๑๓.๓๐ น. จ่ายอาหารตามแผนการรักษา เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเหลว อาหารทางสายยาง และอาหารเฉพาะโรคอื่นๆ (อาหารเบาหวาน อาหารลดเค็ม ฯลฯ) อาหารธรรมดา และ อาหารอ่อน ให้ผลไม้ตามฤดูกาล *ตามความเห็นนักโภชนาการ อาหารเฉพาะโรคตามแผนการรักษา เช่น อาหารเหลว (นม) อาหารทางสายยาง อาหารเพิ่มไข่ ๒-๓ ฟอง/มื้อ

มือเย็น

จ่ายอาหารเวลา ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. เตรียมอาหารสำรองให้ผู้ป่วยที่รับใหม่ ถึงเวลา ๑๗.๐๐ น. จ่ายอาหารตามแผนการรักษา เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเหลว อาหารทางสายยาง และอาหารเฉพาะโรคอื่นๆ (อาหารเบาหวาน อาหารลดเค็ม ฯลฯ) อาหารเฉพาะโรคตามแผนการรักษา เช่น อาหารเหลว (นม) อาหารทางสายยาง อาหารเพิ่มไข่ ๒-๓ ฟอง/มื้อ

๒. อาหารห้องพิเศษ

ให้จัดอาหารดังนี้ รายการอาหารเหมือนผู้ป่วยสามัญและเพิ่มอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ เวลา ๑๔.๓๐ น. (นมถั่วเหลือง + ผลไม้ตามฤดูกาล งคผลไม้ที่มีรสหวานจัด หรือปฏิบัติตามความเห็นของนักโภชนาการวิเคราะห์ในผู้ป่วยแต่ละราย)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๓. คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร

- ก. อาหารธรรมดา ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม (อัตราส่วน ๒๐ : ๓๕ : ๕๕)
- ข. อาหารอ่อน ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม
- ค. อาหารเฉพาะโรค เช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคไต และโรคเกาต์ ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่เหมาะสม หลีกเลี่ยงอาหารต้องห้ามของผู้ป่วยแต่ละโรค โดยจัดให้ถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด

ทั้งนี้ การบริการอาหารต้องเตรียมปรุงและส่งมอบให้กับผู้ป่วยภายใต้การควบคุมของ โภชนาการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายของทางโรงพยาบาลและต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพอาหารตรงเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด การส่งมอบอาหารต้องจัดให้เป็นระเบียบ สะอาด นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิดและปริมาณเหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละบุคคล (ใช้เกณฑ์ตามธงโภชนาการ) ผู้บริการอาหารต้องตรวจสอบชื่อ-สกุลผู้ป่วย และประเภทอาหารให้ถูกต้องก่อนการส่งมอบ หลังส่งมอบอาหารกรณีผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารได้ทันทีต้องมีภาชนะปิดอาหารให้มิดชิด

๔. สถานที่ดำเนินการ

ต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาล ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและข้อตกลงที่โรงพยาบาลกำหนดให้ สอดคล้องกับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย มาตรฐานความปลอดภัย มาตรฐาน ๕ ส.และมาตรฐานการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล

- ก. ที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง
- ข. บริเวณเตรียมอาหาร
- ค. บริเวณประกอบอาหาร
- ง. บริเวณจัดวางอาหาร-ตักอาหาร ประกอบเสร็จแล้ว
- จ. บริเวณล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร ขั้นตอนการเก็บภาชนะ การล้าง ภาชนะ อุปกรณ์ประกอบอาหารและการทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารให้ เป็นไปตามขั้นตอนที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

- ฉ. การขนส่งวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร การขนส่งอาหารปรุงสุกจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย
- ช. การจัดการขยะและเศษอาหารจะต้องปฏิบัติตามระบบการจัดการมาตรการของโรงพยาบาล
- ซ. รถขนส่งอาหาร กล่องพักถาดอาหารบริเวณตึกผู้ป่วยในที่ใช้แล้วต้องทำความสะอาดทุกวัน
- ฅ. การทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย ต้องทำความสะอาดตามมาตรฐานการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล โดยใช้หลักการ Universal precaution

๕. ข้อกำหนดอื่น ๆ

- ผู้ให้บริการอาหารจะต้องเข้ารับการรู้ด้านการประกอบอาหาร โดยนักโภชนาการ งานสุขาภิบาลอาหาร งาน ๕ ส. และการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลก่อนเข้าดำเนินการ
- ผู้บริการอาหารต้องกำหนดให้ผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารผ่านการตรวจสุขภาพตามเกณฑ์จากแพทย์โรงพยาบาลศิริราช ก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกราย
- ผู้ให้บริการอาหารต้องแสดงรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบพร้อมทั้งติดป้ายชื่อสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วยและผู้บริการอาหารผู้ป่วย
- ผู้ให้บริการอาหารต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐาน คุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันทีและโรงพยาบาลสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการผู้ป่วยได้ตามสมควรแก่กรณี
- หากโรงพยาบาลได้แจ้งตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ๒ ครั้งแล้วผู้บริการอาหารยังมีได้แก้ไขกระบวนการงานประกอบอาหารผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่แจ้ง โรงพยาบาลมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาที่ว่าจ้างได้ทันที
- เครื่องปรุงประกอบอาหารต้องมีเครื่องหมาย มอก. หรือ อย. หลีกเลี้ยงการใช้อาหารหมักดอง เครื่องปรุงที่มีส่วนประกอบของผงชูรส
- ข้าวสารที่ให้บริการผู้ป่วยใช้ข้าวสารขัดสีน้อย ข้าวกล้อง เกษตรอินทรีย์ปลอดสารพิษ ผักสด ใช้ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล ปลอดสารพิษ
- เนื้อหมู เนื้อไก่ ให้เลือกซื้อจากแหล่งขายที่เชื่อถือได้และตรวจสอบได้
- มีการประเมินผลการประกอบอาหารให้ผู้ป่วย และการส่งมอบอาหารโดยผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานทุก ๑ เดือน ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนดและนำเสนอผลการประเมินและการปรับปรุงต่อผู้อำนวยการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

- การประเมินคุณภาพอาหารเป็นไปตามที่งานสุขาภิบาลอาหารกำหนด
- การให้บริการอาหารผู้ป่วยต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ผู้บริการอาหารต้องเสนอรายการอาหารประจำวัน โดยได้รับการตรวจสอบและเห็นชอบจากผู้ควบคุมงานหรือตัวแทนโรงพยาบาลทุก ๑ เดือน โดยเสนอล่วงหน้าตามที่โรงพยาบาลกำหนด ถ้ารายการอาหารเปลี่ยนแปลงให้แจ้งหัวหน้าผู้ควบคุม (นักโภชนาการ)
- ในการดำเนินงานผู้บริการอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยเคร่งครัด โดยทางโรงพยาบาลจะทำการตรวจสอบทุก ๑ เดือน และเกณฑ์มาตรฐานอื่นที่โรงพยาบาลกำหนด หากพบว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด โรงพยาบาลมีสิทธิบอกละเลยสัญญาได้
- ผู้บริการอาหารต้องปฏิบัติตามสิทธิผู้ป่วย ๑๐ ประการ
- ผู้บริการอาหารต้องให้ความร่วมมือกิจกรรมงานคุณภาพทุกกิจกรรมที่โรงพยาบาลจัดขึ้น
- อุปกรณ์และครุภัณฑ์ทุกชิ้นซึ่งเป็นของโรงพยาบาลให้ทำบัญชีส่งมอบวันเริ่มต้นสัญญาและส่งมอบคืนในวันสิ้นสุดสัญญา ถ้ามีอุปกรณ์หรือครุภัณฑ์ใด ๆ เสียหายให้ผู้รับจ้างซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีหรือชดใช้ในราคาปัจจุบัน

บ. อัตราราคากลางในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหาร จำนวน ๗๕,๒๐๐ บาท ต่อ ๑ เดือน

- อัตราการคำนวณค่าอาหารอ้างอิงมาจาก

จำนวนวันนอน X จำนวนเตียง X อัตราค่าอาหาร

$4.4 \times 45 \times 400 = 79,200$ บาท (จำนวนเตียง 45 เตียงคำนวณมาจาก Active bed ดังนี้ (อัตราการครองเตียงต่อเดือน x จำนวนเตียงจริง / 100)

$152 \times 30 / 100 = 45$ เตียง

อัตราค่าอาหารอ้างอิงตามที่กระทรวงการคลังกำหนด ในหนังสือเลขที่ กค ๐๔๒๒.๒/พิเศษ ๖

๒ ลงวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๕๖

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๗. ข้อกำหนดด้านระบบการปฏิบัติงาน

- ผู้เสนองานที่ได้รับการคัดเลือกแล้วจะต้องจัดให้มีผู้ปฏิบัติงานในแต่ละวันอย่างน้อย ๒ คน
- ผู้ปฏิบัติงานจะต้องจัดให้มีวันหยุดอย่างน้อย ๑ วันในหนึ่งสัปดาห์ เพื่อประสิทธิภาพในการทำงาน
- ผู้ปฏิบัติงานจะต้องปฏิบัติหน้าที่ภายใต้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด
- การประกอบอาหารให้ผู้ประกอบอาหารปฏิบัติตามเมนูอาหารรายวันที่กำหนดโดยนักโภชนาการ

ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะในการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารธรรมดา หมายถึง อาหารสำหรับผู้ป่วยที่การย่อยเป็นปกติ เป็นอาหารธรรมดาครบมาตรฐาน คนป่วยธรรมดาทั่วไปรับประทาน

- ข้าวสวย (ข้าวกล้อง : ข้าวขาว ในอัตราส่วน 1 : 3) และกับข้าว 2 อย่าง
- อาหารจานเดียว 1 อย่าง + ซุปหรือแกงจืด 1 อย่าง

อาหารอ่อน หมายถึง อาหารสำหรับผู้ป่วยที่อวัยวะการย่อยผิดปกติ มีลักษณะอ่อน กลืนง่ายไม่ต้องเคี้ยวและไม่มีกาก หรือถึงมีก็น้อยมาก อาหารพวกนี้ได้แก่ ข้าวต้มหรือข้าวคั่วเปียก แกงจืดผักบด หมูปด ไข่บด ปลาหนึ่ง อย่าง หรือต้ม ผัดผักบดกับน้ำซุป

- ข้าวต้มกึ่งกับข้าว 2 อย่าง (จันทร์, พุท, สุกร) กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง
- ข้าวต้มเครื่อง (อาทิศย์, ฝรั่ง, พุดหัด, เสาร์)

อาหารเหลว หมายถึง อาหารย่อยง่ายมีกากน้อย สำหรับให้ผู้ป่วยหนัก มีไข้สูง หรือหลังจากผ่าตัด 24 ชั่วโมง อาหารเหลวมี 2 ชนิด คือ อาหารเหลวใส เช่น น้ำข้าวใส น้ำผลไม้คั้น และอาหารเหลวข้น เช่น น้ำข้าวข้น เครื่องดื่มผสมนม หรือน้ำข้าวต้ม

อาหารทางสายยาง หมายถึง สูตรอาหารปั่นผสมสำหรับให้ทางสายยางให้อาหารเข้าสู่กระเพาะอาหารโดยตรง ซึ่งประกอบไปด้วยสารอาหารที่ครบถ้วนถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่รับอาหารทางสายยาง

อาหารเฉพาะโรค หมายถึง มีการดัดแปลงส่วนประกอบอาหารให้เหมาะกับผู้ป่วยเฉพาะโรค ได้แก่ อาหารโปรตีนสูง อาหารโปรตีนต่ำ อาหารไขมันต่ำ อาหารโซเดียมต่ำ ทั้งนี้อาหารเฉพาะโรคจัดตามแผนการรักษาของแพทย์

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ