



ประกาศ จังหวัดสุโขทัย

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดสุโขทัย โดย โรงพยาบาลศิริมาศ มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๐๖๔,๗๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหกหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลศิริมาศ 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

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวนโหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <https://www.khrmhosp.com/> หรือ [www.gprocurement.go.th](http://www.gprocurement.go.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๕๕-๖๙๕๑๖๘ ต่อ ๓๐๒ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑

(นายชุมพล นุชผ่อง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลศิริมาศ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒) ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)  
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลศิริมาศ  
(สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยรอคลอด) จำนวน ๑ รายการ
  ๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลศิริมาศ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย
  ๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน ๑,๐๖๔,๗๐๐- บาท (หนึ่งล้านหกหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)
  ๔. วันที่กำหนดราคากลาง  พฤศจิกายน ๒๕๖๑
    - จัดจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลศิริมาศ  
(สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยรอคลอด) จำนวน ๑ รายการ
    - เป็นเงิน ๑,๐๖๔,๗๐๐.- บาท (หนึ่งล้านหกหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)
  ๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
    - จากหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติของหน่วยงานนั้น ๆ โดยคณะกรรมการกำหนด
- รายละเอียดงานจ้างและราคากลาง
- ๕.รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน
- |                               |                             |                    |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| ๕.๑ นางธัญทิพย์ นิธิเมธีโรจน์ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ       | ประธานกรรมการ..... |
| ๕.๒ นางณัฐพัชมน กุมาร         | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ       | กรรมการ.....       |
| ๕.๓ นายกมลชัย ซีเปรม          | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ | กรรมการ.....       |

รายละเอียดงานจ้างและราคากลางของ  
งานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริราช  
(สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยรอคอด)

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริราช  
ระยะเวลาการดำเนินการ ๑๐ เดือน ( ๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒) จำนวนอาหารที่ต้องการ  
ประกอบด้วย สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยรอคอด จำนวน ๔๐ คน/วัน (โดยประมาณ) แบ่งได้

- เติ่งผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๓๐ เติ่ง
- เติ่งผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๑๐ เติ่ง

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อมความชำนาญเฉพาะด้าน ดำเนินการ  
ประกอบอาหาร และบริการอาหารให้ผู้ป่วยได้รับประทานอาหารตามหลักโภชนาการ,สะอาด,ปลอดภัยตาม  
หลักสุขาภิบาล

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้าง พ.ศ. ๒๕๖๐ ระเบียบกระทรวงการคลัง  
ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง กฎกระทรวง และระเบียบอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ ให้ผู้เสนอราคาต้องบริหารจัดการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ยื่นซองสอบราคา  
ตามรายละเอียดที่โรงพยาบาลศิริราชกำหนด

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. เป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการค้า มีความสามารถในการ  
ประกอบอาหารที่มีประสิทธิภาพ สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

๒. มีสัญชาติไทย

๓. ต้องมีกิจการรับจ้างเป็นของตนเอง และดำเนินการส่วนใหญ่ด้วยตนเอง

๔. ไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการประกอบอาหาร โดยให้มีใบรับรองแพทย์จาก  
แพทย์ที่มีใบประกอบโรคศิลป์ รับรองไม่เกิน ๓๐ วัน นับถึงวันยื่นซองสอบราคา กรณีที่เสนอราคาได้จะต้องทำ  
การตรวจสุขภาพโดยละเอียดจากแพทย์ของโรงพยาบาลศิริราชอีกครั้ง

๕. มีความสามารถดำเนินงานโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๖. เป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดีต่อผู้รับบริการ

\*\*\* คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริราช \*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๕. ราคากลาง อาหารผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยห้องพิเศษและผู้ป่วยรอกลอด

๕.๑ คนไข้สามัญ จำนวน ๓๐ เตียง อัตรา ๙๐ บาท/คน/วัน = ๒๗๓\*๙๐=๒๔๖,๑๐๐ บาท

๕.๒ คนไข้พิเศษ จำนวน ๑๐ เตียง อัตรา ๑๒๐ บาท/คน/วัน = ๒๗๓\*๑๒๐=๓๒๗,๖๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๐๖๔,๗๐๐.-บาท (หนึ่งล้านหกหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) ต่อปี

(หมายเหตุ : ธันวาคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๒ = ๒๗๓ วัน)

๖. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการพิจารณาราคา

๖.๑ ในการเสนอราคาจ้างครั้งนี้ โรงพยาบาลศิริมาตจะพิจารณาราคาและตัดสินด้วยราคารวม

๖.๒ เอกสารหลักฐานในการเสนอราคา

๑. ใบเสนอราคา

๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๓. สำเนาทะเบียนบ้าน

๔. ใบรับรองแพทย์ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน ดังนี้

๔.๑ ไม่เป็นโรคที่ต้องห้ามตามกฎหมาย กพ. ฉบับที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๓๕) คือ

- โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม

- วัณโรคระยะติดต่อ

- โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม

- โรคติดยาเสพติดให้โทษ

- โรคพิษสุราเรื้อรัง

- ไวรัสตับอักเสบ

๔.๒ ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพตามที่ทางโรงพยาบาลศิริมาตกำหนด

๖.๓ เป็นผู้ผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการจัดจ้างของโรงพยาบาล

๗. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย

๗.๑ ต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเอาด, ปลอดภัย, เหมาะสม ปริมาณเพียงพอ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมีเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการของ โรงพยาบาลร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๗.๒ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ เช่น อาหารอิสลาม ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง พร้อมติดป้ายที่ ภาชนะบรรจุ โดยมีเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๘. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

ผู้รับจ้างต้องคิดรายการอาหารรายสัปดาห์ส่งต่อคณะกรรมการกำกับดูแลอาหารของ โรงพยาบาลเพื่อพิจารณา กรณีไม่สามารถจัดรายการอาหารได้ตามรายการที่กำหนด หรือจะขอเปลี่ยนแปลง รายการ ให้แจ้งก่อนอย่างน้อย ๓ วัน

\*\*\* คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาต \*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๙. การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ

- กำหนดเวลาแจกอาหารผู้ป่วย (ผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ)

- มือเช้า                      เวลา    ๐๗.๓๐ น.
- มือกลางวัน                เวลา    ๑๑.๓๐ น.
- มือเย็น                      เวลา    ๑๖.๐๐ น.

๑๐. ตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ตามเอกสารแนบผนวก ที่ ๑

**หมายเหตุ** รายการอาหารต่างๆ สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามที่แพทย์สั่ง หรือตามสภาวะและความต้องการของผู้ป่วยได้

- ๑๑. มีรายการอาหารหมุนเวียนแต่ละเดือน
- ๑๒. สำรองอาหารสำหรับผู้ป่วยในใหม่
- ๑๓. การรับใบแจ้งยอดผู้ป่วย วันละ ๓ ครั้ง

- มือเช้า                      เวลา    ๐๕.๐๐ น.
- มือกลางวัน                เวลา    ๑๐.๐๐ น.
- มือเย็น                      เวลา    ๑๔.๐๐ น.

๑๔. การเก็บถาดอาหารผู้ป่วย

- มือเช้า                      เวลา    ๐๘.๐๐ น.
- มือกลางวัน                เวลา    ๑๒.๐๐ น.
- มือเย็น                      เวลา    ๑๖.๓๐ น.

๑๕. ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยในตึกพิเศษพระราชรัฐและห้องรอกลอด ตามใบสั่งและขนส่งด้วยรถที่สะอาดปิดมิดชิด พร้อมกับมีผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกคัน (ผ้าสีขาว สีเขียว หรือสีฟ้า)

๑๖. โรงพยาบาลศิริมาศจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร (บางส่วน) ให้กับผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารคืนให้โรงพยาบาลฯ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดกรณีชำรุดเสียหาย กรณีเกิดการสูญเสียหายผู้รับจ้างต้องจัดหามาชดใช้ให้กับทางโรงพยาบาลฯ

๑๗. การแต่งกาย

- ผู้ปรุงอาหาร/ผู้แจกอาหาร จะต้องแต่งกายให้สะอาด สุภาพเรียบร้อย ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

- สวมเสื้อมีแขน กางเกง/ผ้าถุง/กระโปรงยาว
- สวมหมวก และผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว
- มีสุขนิสัยที่ดี คือตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ
- ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร
- ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

- ติดป้ายชื่อผู้ประกอบอาหารทุกคน
- ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกาข้อมือ แหวน ฯลฯ
- กรณีมีบาดแผลที่มือให้ปิดแผลด้วยพลาสติกและสวมถุงมือให้เรียบร้อย
- ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปรุงอาหารและหลังจากออกจากห้องน้ำ

๑๘. ทำความสะอาด รถวางถาดอาหาร โต๊ะ ม้านั่ง และสถานที่ให้บริการทุกครั้ง หลังจากผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว

๑๙. การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ผู้ปรุงอาหาร/ผู้แจกจ่ายอาหาร ต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ปีละ ๑ ครั้ง ตามเกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพ ดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
๑	CBC	ปกติ
๒	HBs Ag	ไม่พบ
๓	CXR	ปกติ
๔	Stool Exam	ไม่พบ parasite ova
๕	Stool C/S	ไม่พบ salmonella shigella

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมด ให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐหรือโรงพยาบาลศิริราช

๒๐. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง

๒๑. วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๒๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารของแห้ง เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เสื่อง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์ และสิ่งปลอมปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ

ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา และควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

-ข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวสุก จะต้องไม่มีมอดและเป็นข้าวหอมมะลิคุณภาพดี ๑๐๐%

ข. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีเป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

ค. อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจดูว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริราช\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

-ภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม

-มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำรับครบถ้วน เครื่องหมาย รับรอง  
อ.ย.บอกแสดงการรับรองคุณภาพและวันหมดอายุ

-การบรรจุหีบห่อ ใส่ง่ล่องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก

-น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

-ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำ

-กะทิ สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด

-น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น๕%หรือน้ำส้มสายชูหมัก ให้ได้มาตรฐานเดียวกับอ.ส.ร.

๒๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่า เสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์  
ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆ ดังกล่าวนี้ เป็นแหล่งรวมและตัวกลางของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว  
จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

-ผัก คัดเลือกตัดแต่ง ส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนที่เน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้ง ก่อนที่จะ  
นำไปล้างทำความสะอาด เพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก และช่วยลดสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร

-ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยละลายผงโซเดียมไบคาร์บอเนตหรือผงฟู ๑ ช้อนโต๊ะ ในน้ำ  
สะอาด ๑๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำเปล่าอีกครั้งหรือแช่ในน้ำส้มสายชู น้ำส้มสายชู ๕%=๑  
ช้อนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๔ ลิตร (ผัก๑/๒กก.) แช่นาน ๑๐ นาทีแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

- เนื้อสัตว์ จะต้องล้างน้ำทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและ  
แยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง ๐ องศาเซลเซียส, รอกการปรุง ๕-๗ องศาเซลเซียส)  
ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

๒๑.๓ ขนมต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๒๑.๔ ปริมาณสัดส่วนอาหารขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ป่วยต่อวันและให้อยู่ในการควบคุมกำกับของ  
แผนกผู้ป่วย

๒๑.๕ ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามรายการที่ผู้รับผิดชอบด้านอาหารของ  
โรงพยาบาลฯ

๒๑.๖ การส่งมอบอาหาร

๒๑.๖ ผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบอาหารให้เจ้าหน้าที่ตรวจรับที่ตึกผู้ป่วยใน เพื่อตรวจสอบก่อนถึง  
เวลาบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๒๑.๗ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตาม  
กำหนดเวลาผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก  
วันละ ๑,๐๐๐ บาท จากการแก้ไขปัญหาของโรงพยาบาล และถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา  
ติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้าง  
จะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ



๒๒. การตรวจจับ ถ้าเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการตรวจรับอาหารสำเร็จรูป ตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มือ) แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย

๒๓. การเบิกจ่ายเงิน โรงพยาบาลศิริมาตจะดำเนินการเบิกจ่ายเงินค่าอาหารให้กับผู้รับจ้างตามจำนวนคนไข้ในที่เข้าพักรักษาในโรงพยาบาลตลอดทั้งเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง คนไข้สามัญในอัตราไม่เกิน ๙๐ บาท/คน/วัน คนไข้พิเศษในอัตราไม่เกิน ๑๒๐ บาท/คน/วันโดยงานพัสดุจะดำเนินการเบิกจ่ายเงินให้กับผู้รับจ้างภายใน ๑๐ วันทำการ นับถัดจากวันที่งานพัสดุทำการตรวจรับพัสดุเรียบร้อยแล้ว

#### ๒๔. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

๒๔.๑ ประเมินมาตรฐานคุณภาพการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตามเกณฑ์การประเมินดังนี้

ระดับคะแนน ต่ำกว่า ๖๐ ยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน ๖๑-๖๙ ควรปรับปรุง

ระดับคะแนน ๗๐-๘๙ พอใช้

ระดับคะแนน ๙๐-๑๐๐ ดีมาก

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับดี

๒๔.๒ ประเมินมาตรฐานกระบวนการประกอบอาหาร ตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๒๔.๓ สถานที่ในการประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๒๔.๓.๑ สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี

๒๔.๓.๒ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

๒๔.๓.๓ ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น

๒๔.๓.๔ โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหารและบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

#### ๒๕. การบอกเลิกสัญญา

๒๕.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญา มีการประเมินดังต่อไปนี้

๒๕.๑.๑ การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

\*แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ

๑. กลุ่มของผู้ป่วยและญาติ

๒. กลุ่มของเจ้าหน้าที่

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

โดยใช้แบบสอบถาม ทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุก ๕ เดือน จำนวน ดังนี้

- ผู้ป่วยและญาติที่ผู้ป่วยสามัญและห้องพิเศษ จำนวน ๘๐ คน
- เจ้าหน้าที่/พยาบาลที่ผู้ป่วยใน จำนวน ๒๐ คน

เกณฑ์การประเมิน เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการในแต่ละกลุ่มต้องไม่น้อยกว่า ๘๐%

\* แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย

**๒๖. ข้อกำหนดอื่นๆ**

๒๖.๑ ในกรณีที่ผู้รับจ้างมีความบกพร่องในการบริการอาหารและไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดทางโรงพยาบาลฯ จะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ผู้ประกอบการรับทราบและไม่มีสิทธิ์เข้าเสนอราคาครั้งต่อไป

๒๖.๒ ในกรณีที่พบว่ามีส่วนประกอบ (ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในสำหรับอาหารผู้ป่วย และเป็นเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจหรือมีข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่ามีความผิดของผู้รับจ้างจริง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้นๆ โดยโรงพยาบาลฯ จะปรับค่าเสียหายเป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท/สำหรับที่พบว่ามีส่วนปนเปื้อน กรณีอาหารเป็นพิษต่อผู้รับบริการ หรือผู้รับบริการร้องเรียนผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายทั้งหมด

๒๗. ถ้าตรวจพบว่าครั้งต่อไป ผู้รับจ้างมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นอีก ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการผลิตหรือบริการอาหารผู้ป่วย และหากบุคลากรของผู้รับจ้างกระทำการใดๆ อันเป็นเหตุให้โรงพยาบาลฯ เกิดความเสียหายและเสื่อมเสียชื่อเสียงไปในทางไม่ดี ทางโรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์เลิกสัญญาจ้างหรือสงวนสิทธิ์ในการยื่นเสนอราคาครั้งต่อไป

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

## ตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	เวลา	รายการอาหาร
๑.อาหารธรรมดาสามัญ/พิเศษ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒อย่าง ๒.นมกล่อง
	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒.ขนมและหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมและหรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง หรือ ๒.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง
๒.อาหารอ่อนสามัญ/พิเศษ	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง ๒.นมกล่อง หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง) ๒.เครื่องต้มร้อน
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มกับ มีกับ ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง) ๒.ขนมและหรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ขนมและหรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้ม มีกับ ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง) หรือ ๒.อาหารจาดเดียว ๑ อย่าง

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ประเภทอาหาร	เวลา	รายการอาหาร
๓.อาหารลดเค็ม (ธรรมดา-สามัญ/พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง (เค็มน้อย) ๒.นมกล่อง หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.เครื่องต้มร้อน
๓.อาหารลดเค็ม (ธรรมดา-สามัญ/พิเศษ)	กลางวัน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ขนม(งดเกลือ) หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๓.ขนม (งดเกลือ) หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ขนม(งดเกลือ) หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ซूपหรือแกงจืด ๑ อย่าง(เค็มน้อย)
๔.อาหารลดเค็ม (อ่อน-สามัญ/พิเศษ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง (เค็มน้อย) หรือ ๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง) ๒.เครื่องต้มร้อน
	กลางวัน	๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง) ๒.ขนม(งดเกลือ) หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย) ๒.ขนม(งดเกลือ) หรือผลไม้
	เย็น	๑.ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง(เค็มน้อย) (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง) หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง(เค็มน้อย)

หมายเหตุ รายการอาหารต่างๆ สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามที่แพทย์สั่ง หรือตามสภาวะและความต้องการของผู้ป่วยได้

\*\*\*คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดงานจ้างและราคากลางของงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลศิริมาศ\*\*\*

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ