



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๔/๒๕๖๒

การจ้างจ้างเหมาทำประกอบอาหารผู้ป่วย ปี ๒๕๖๓

ตามประกาศ จังหวัดเชียงใหม่

ลงวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๒

จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งต่อไปเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาทำประกอบอาหารผู้ป่วย ปี ๒๕๖๓ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โรงพยาบาลไชยปราการ โดยมีข้อเสนอและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน
 - (๑) หลักประกันสัญญา
- ๑.๕ บทนิยาม
 - (๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน
 - (๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม
- ๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์
 - (๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑
 - (๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- ๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

- ๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดัง

กล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใจนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๒.๑) สำเนาทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๒.๒) สำเนาใบภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๓) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคาที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๒ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒)

และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นนอกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ที่งานเว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใจเป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายที่ส่งไปเรียบร้อยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีผลการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เป็นอรรถกถาทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญา เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพดที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๒๔ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ตรวจ

รับจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย ๑๖-๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๒๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ตรวจสอบ

รับจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย ๑-๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ตรวจสอบ

รับจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย ๑๖-๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๒๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๑๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ตรวจสอบ

รับจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย ๑-๑๕ กันยายน ๒๕๖๒ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๐๙ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้าง เป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก จังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบ ดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อย กว่า ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดังเดิม ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลไชยปราการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลไชยปราการปีงบประมาณ ๒๕๖๓ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้น ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี ดังนี้

(๑) แจกการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศ ยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีชื่อเรือ

ไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะรับหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

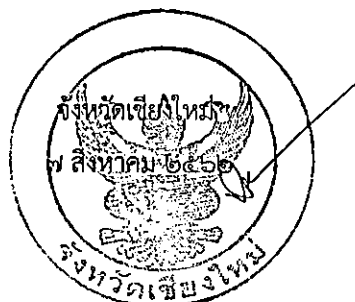
๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย ปีงบประมาณ 2563
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลไชยปราการ
2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร.....949,000.....บาท
3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)..... 949,000.....
เป็นเงิน 949,000 บาท ราคา/หน่วย (ถ้ามี).....บาท
4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - 4.1 ราคาท้องตลาด
5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

ลงชื่อ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ประธานกรรมการฯ

ลงชื่อ

(นางดรณพร สุจริตธรรม)

กรรมการ

ลงชื่อ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

กรรมการ

ลงชื่อ

(นายกิตติคุณ คชรัักษ์)

กรรมการ

ลงชื่อ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หอมมา)

กรรมการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
และเงื่อนไขการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย
โรงพยาบาลไชยปราการ จังหวัดเชียงใหม่

1. ความต้องการ

จ้างเหมาดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลไชยปราการ ประจำปีงบประมาณ 2563

2. วัตถุประสงค์

เพื่อหาผู้รับจ้างดำเนินการให้บริการและประกอบอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาล เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตามรายละเอียดดังนี้ จำนวนเตียงผู้ป่วย 30 เตียงต่อวัน ประกอบด้วย

- อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน 5 เตียง
- อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 25 เตียง

3. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

3.1 ต้องเป็นผู้ประกอบอาชีพรับจ้างบริการอาหารโดยตรง มีอุปกรณ์ เครื่องมือ และบุคลากรพร้อมให้บริการ

3.2 ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานในหน่วยงานเพื่อช่วยในการปฏิบัติงานไม่ต่ำกว่า 2 คน หรือตามความเหมาะสมกับภาระหน้าที่และจำนวนผู้ป่วยในหอผู้ป่วยโดยใช้อัตราส่วน พนักงาน 1 คนต่อผู้ป่วย 10-15 คน โดยมีรายละเอียดของแต่ละตำแหน่งดังนี้

(1) ตำแหน่งประกอบอาหารมีหน้าที่

- จัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามที่สั่ง และถูกสุขลักษณะสุขาภิบาลอาหาร
- ควบคุมดูแลการเก็บรักษาวัตถุดิบและการทำความสะอาดครุภัณฑ์ต่าง ๆ ของหน่วยงาน

ให้สะอาดและเรียบร้อย

(2) ตำแหน่งบริการอาหารมีหน้าที่

- ตักและจัดอาหารให้ถูกต้องตามที่กำหนดไว้
- รับบริการส่งอาหารบนตักผู้ป่วย เก็บถาดอาหารผู้ป่วยบนตักผู้ป่วย

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นางตรุณพร สุจริตธรรม)

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

- รับบริการส่งอาหารให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล
- ล้างภาชนะอุปกรณ์และทำความสะอาดโรงครัว

3.3 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องเป็นคนที่มิสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย มีความรู้ในการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร เป็นผู้ที่มีพฤติกรรมบริการที่ดี สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี และต้องเข้าร่วมอบรมสุขภาพอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ ตามโครงการ/กิจกรรมภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล โดยผู้ว่าจ้างจะรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในการฝึกอบรม

3.4 พนักงานของผู้รับจ้างต้องเป็นบุคคลที่มีสุขภาพดี และได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่มีผลต่อการปฏิบัติงานในงานบริการอาหารผู้ป่วย และให้ผู้รับจ้างแสดงหลักฐานทางการแพทย์ที่แสดงการ ตรวจสุขภาพของพนักงานก่อนการปฏิบัติงานและผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพทั้งหมดเอง รายการตรวจมีดังนี้

1. X - ray ปอด
2. ตรวจอุจจาระ เพื่อหาเชื้อ อหิวาตกโรค , เชื้อไทฟอยด์
3. ตรวจเลือด เพื่อหาเชื้อไวรัส ตับอักเสบบชนิด เอ
4. ตรวจเสมหะ เพื่อหาเชื้อวัณโรค

3.5 ผู้รับจ้างต้องรวบรวมเอกสารที่แสดงหลักฐานของพนักงาน เพื่อจัดส่งให้ผู้ว่าจ้างก่อนการทำสัญญาและ เข้าปฏิบัติงาน ดังนี้

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | 2 ฉบับ |
| 2. สำเนาทะเบียนบ้าน | 1 ฉบับ |
| 3. รูปถ่าย | 1 รูป |
| 4. สำเนาผลการตรวจสุขภาพ ปีละ 1 ครั้ง | 1 ฉบับ |

กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงพนักงาน เช่น พนักงานของผู้จ้างเหมาลาออก ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้โรงพยาบาลทราบทุกครั้ง และพนักงานที่รับเข้าใหม่ ให้จัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดและมีการตรวจ สุขภาพก่อนปฏิบัติงานทุกคน โดยอยู่ในการกำกับดูแลของแผนกโภชนาการ .

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรอุพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

3.6 ให้ผู้รับจ้างรับผิดชอบในการจ่ายค่าจ้างสำหรับพนักงานโดยไม่มีข้อผูกพันใดกับผู้ว่าจ้าง

3.7 ผู้รับจ้างควรนำพนักงานทุกคนหรือรับเข้ามาใหม่แนะนำตัว ทำความรู้จัก เพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลกับพนักงานก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

3.8 ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหารและจัดบริการอาหารให้เป็นไปตามแบบประเมินที่แผนกโภชนาการของโรงพยาบาลไซยปรการกำหนดไว้ รวมทั้งให้ความร่วมมือในการพัฒนาในเรื่องความสะอาดของอาคารสถานที่ของโรงครัว และห้องอาหารให้สะอาด เรียบร้อยและสม่ำเสมอ

3.9 ผู้รับจ้างต้องประหยัดทรัพยากรตามนโยบายของผู้ว่าจ้าง เช่น ลดการใช้พลาสติกที่ไม่ย่อยสลาย ปิดสวิตช์เครื่องใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่ใช้งาน ใช้น้ำอย่างประหยัดและหากพบเห็นน้ำรั่วให้ปิด ถ้าชำรุดให้แจ้งงานซ่อมบำรุงของโรงพยาบาลทันที ฯลฯ

3.10 ผู้รับจ้างไม่สามารถที่จะนำกิจกรรมที่นอกเหนือจากกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลมาปฏิบัติในสถานที่โรงครัวโรงพยาบาลโดยเด็ดขาด หากพบถือว่ามีความผิดร้ายแรง

3.11 การบริการอาหารโรงพยาบาลให้บริการทุกวันไม่มีวันหยุดราชการ

3.12 ให้ความร่วมมือในกิจกรรมคุณภาพต่าง ๆ เช่น HA , โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ด้านอาหารและโภชนาการ ,โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยมีนักโภชนาการของโรงพยาบาลไซยปรการเป็นผู้ให้คำแนะนำ

4. คุณลักษณะเฉพาะของการจัดบริการผู้ป่วย

ผู้ว่าจ้างจะกำหนดผู้รับผิดชอบในการแจ้งจำนวนผู้ป่วยที่จะรับบริการอาหารและข้อมูลอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวันทั้งนี้พนักงานจะเป็นผู้ไปรับใบสั่งอาหารและเช็คยอดจำนวนผู้ป่วยทุกวันที่หอผู้ป่วยในโดยกำหนดเป็น 3 เวลา คือ ในเวลา 06.00 น. , 10.00 น. และ 14.00 น. ของแต่ละวัน และสามารถโทรแจ้งเปลี่ยนแปลงอาหารได้ภายใน 1 ชั่วโมงหลังจากพนักงานรับใบสั่งอาหารไปแล้ว

4.1 เวลาบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

- การบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ กำหนดเวลาเป็น 3 มื้อ/วัน ดังนี้

อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา 06.30 น. ให้บริการเวลา 07.30 น. – 08.30 น.

อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา 11.00 น. ให้บริการเวลา 11.30 น. – 12.30 น.

อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา 15.00 น. ให้บริการเวลา 15.30 น. – 16.30 น.

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรณพร สุจริตธรรม)

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

- การบริการอาหารผู้ป่วยพิเศษ กำหนดเวลา เป็น 3 มื้อ/วัน ดังนี้

อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา 06.30 น. ให้บริการเวลา 07.30 น. – 08.30 น.

อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา 11.00 น. ให้บริการเวลา 11.30 น. – 12.30 น.

อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา 15.00 น. ให้บริการเวลา 15.30 น. – 16.30 น.

ทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรือติดการตรวจรักษาพิเศษ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารให้ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยจะรับประทานให้อิ่ม และให้พนักงานบริการอาหารเก็บภาชนะอุปกรณ์บริการอาหารผู้ป่วยให้เสร็จหลังจากผู้ป่วยรับประทานเสร็จภายในเวลา 15 นาที หลังจากผู้ป่วยทานอาหารเสร็จแล้ว

4.2 คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย

(1) ปริมาณโปรตีน/เนื้อสัตว์จะมี เนื้อหมู , ไก่ , ปลา , เต้าหู้ โดยใช้สัดส่วน แต่ละมื้อ เนื้อสัตว์/โปรตีนไม่น้อยกว่า 1.5 ส่วน (3 ช้อนโต๊ะ) 1 ส่วน = 30 กรัม (น้ำหนักสุก 30 กรัม) น้ำหนักดิบ 40 กรัม , ไข่ 1 ฟอง = 1 ส่วน

(2) นมสด/นมถั่วเหลือง มีขนาดไม่น้อยกว่า 200 ml สำหรับมื้อเช้าและมื้อเย็น

(3) ผู้รับจ้างจะต้องประกอบอาหารให้ได้สารอาหารตรงตามหลักโภชนาการหรือตามคำแนะนำของนักโภชนาการ

ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารตามรายการที่งานโภชนาการกำหนดตามเมนูหากมีการเปลี่ยนแปลงจะต้องแจ้งให้นักโภชนาการทราบก่อนการปฏิบัติทุกครั้ง ปริมาณอาหารสามารถเพิ่มหรือลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วย โดยผลไม้ให้ ซ้ำกันภายใน 3 วัน รายการอาหารไม่ให้ซ้ำกันภายใน 7 วัน และมีรายการอาหารเพิ่มเติม ดังนี้

1. อาหารสายยาง

- อาหารผสมสูตรไก่ สูตรหมู สูตรผัก สูตรนม
- อาหารทางสาย ต้องใช้วัตถุดิบที่สด สะอาดไม่ใช้อาหารแช่แข็ง

2. อาหารเฉพาะโรค

- อาหารเบาหวาน , อาหารจำกัดเกลือ , อาหารจำกัดไขมัน , อาหารโรคเกาต์ , อาหารเพิ่มโปรตีน , อาหารสำหรับท้องเสีย

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

- อาหารผู้ป่วยเบาหวานหากมีคำสั่งแพทย์ให้คำนวณพลังงานให้จัดตามที่นักโภชนาการคำนวณพลังงาน และกรณีที่มีอาหารเพิ่มกากใย ข้อเพิ่มผักโดยไม่ต้องคิดค่าบริการเพิ่มจากราคากลาง

- อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่าง ๆ ที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารเบาหวาน อาหารกำจัดเกลือ อาหารจำกัดไขมัน อาหารโรคเกาต์ อาหารเพิ่มโปรตีน อาหารสำหรับท้องเสีย เป็นต้น ให้จัดอาหารตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร และให้ติดบัตรสีตามโรคที่กำหนดไว้ในภาชนะบรรจุอาหาร โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร

3. อาหารสำหรับเด็ก

- อาหารสำหรับเด็กควรมีลักษณะอ่อน รสไม่จัด , ย่อยง่าย

4. อาหารทั่วไป

- อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว เกี้ยวน้ำ ราดหน้า ข้าวผัด+น้ำซุ๊ป ควรมีเครื่องปรุงรสให้พร้อม โดยอาหารอ่อนให้ใช้มะนาวแทนน้ำส้มสายชู

- อาหารเพิ่มโปรตีนต้องมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะการปรุงอาหารตามคำแนะนำของนักโภชนาการ

5. อาหารสำหรับหญิงหลังคลอด

- เพิ่มนมจัดปริมาณไม่น้อยกว่า 200 ซีซี 1 กล่อง และ ไข่ 2 ฟองต่อวัน

การบริการอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยสำหรับห้องพิเศษ

- ผู้ป่วยทานอาหารเช้า ให้บริการอาหารว่างเช้า จัดพร้อมในถาดอาหาร
- ผู้ป่วยทานอาหารเย็น ให้บริการอาหารว่างจัดพร้อมในถาดอาหาร
- ผู้ป่วย งดน้ำ งดอาหาร งดบริการอาหารว่าง
- ผู้ป่วยให้อาหารทางสายยาง งดบริการอาหารว่าง

คุณลักษณะของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล มีดังนี้


1. อาหารธรรมดา ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,500 - 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วน อาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % มีสารอาหารและแร่ธาตุที่เหมาะสม

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ


(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ  กรรมการ

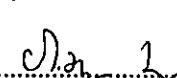
(นางดรอุพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นายกิตติคุณ ศุภรัักษ์)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

2. อาหารอ่อน ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,500 - 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วน อาหารโดยมี โปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % มีสารอาหารและแร่ธาตุที่เหมาะสม

3. อาหารเหลว แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ

(1) อาหารเหลว น้ำใส ประกอบด้วยน้ำและคาร์โบไฮเดรตเป็นส่วนใหญ่ คุณค่าอาหารต่ำ พลังงาน 800 กิโลแคลอรี/วัน โปรตีน 1 % คาร์โบไฮเดรต 99 % ไขมันน้อยมาก เช่น น้ำข้าวกล้อง น้ำวาน น้ำซูปใส (ไก่) น้ำขิง น้ำต้มผัก น้ำผลไม้กรอง

(2) อาหารเหลว น้ำข้น ลักษณะอาหารข้นมากกว่า สามารถนำนม เนื้อสัตว์ ผัก ข้าว บัณเฑาะพลงไปได้ พลังงาน 600 -1,000 กิโลแคลอรี/วัน โปรตีน 10 % คาร์โบไฮเดรต 75-80 % ไขมัน 10-15 % เช่นน้ำข้าวข้น นม ถั่วเหลือง น้ำซูปไก่ น้ำส้มคั้น

4. ผู้ที่มีปัญหาการกลืน (Light Soft) หรืออาหารปั่นเหลวหรือโจ๊กต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า 1,000 - 1,600 กิโลแคลอรี โปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25 % ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับสภาวะของผู้ป่วยหรือตามที่แพทย์ / นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย อาหารฝึกกลืน แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

(1) อาหารหนืดไม่มีน้ำ (Thick puree-No Liquid) ลักษณะอาหารไม่มีส่วนผสมของน้ำที่เติมเข้าไป น้ำที่ได้เกิดจากน้ำที่อยู่ในอาหารเพียงอย่างเดียวลักษณะจะแห้ง ข้น หนืดเป็นเนื้อเดียวกันเช่น ข้าวต้มบด โจ๊กข้น

(2) อาหารอ่อนปกติ (Mechanical soft diet) ลักษณะอาหารจะนิ่มปานกลางสามารถเคี้ยว,กลืนได้ง่าย และกลืนของเหลวได้ดี เช่น ข้าวต้ม

(3) อาหารธรรมดาปกติ (Regular diet) ลักษณะอาหารปกติ แต่ควรหลีกเลี่ยงอาหารแข็ง กลืนยากหรือทำให้ผู้ป่วยไอ และสำลักง่าย เช่น อาหารทอดกรอบ ถั่ว หรือเมล็ดพืช คุกกี้ และขนมปังกรอบ เป็นต้น หรือบางกรณีอาจยังทานอาหารเคี้ยวไม่ได้ ให้จัดตามสภาวะผู้ป่วยและตามปริมาณของอาหารฝึกกลืนที่กำหนดในใบเลิกอาหารซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและ ติด Slip - diet ที่ภาชนะบรรจุอาหารตามชื่อ สกุล ที่แจ้งในใบเบิก

5. อาหารสายยาง เป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่ไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ มีลักษณะเหลวพอที่จะไหลผ่าน ให้อาหารได้สะดวก ต้องใช้วัสดุที่ดีที่สุด สะอาด ไม่ใช้อาหารแช่แข็ง ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์ของโรงพยาบาลไชยปราการสั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละรายและต้องใส่บรรจุมาในถุงสะอาดปราศจากเชื้อเพื่อป้องกันอาหารบูดเสียโดยถุงปราศจากเชื้อทางผู้ประกอบการต้องเป็นผู้จัดหามาใช้เอง

อัตราส่วน โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต = 20 : 30 : 50

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางตรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวกัญญาพัชญ์ หมอมา)

6. อาหารเฉพาะโรค มีดังนี้

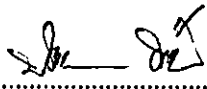
(1) อาหารจำกัดโซเดียม ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรี ต่อวัน สัดส่วน อาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % โซเดียมไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัม ให้อาหารธรรมดา อาหารเค็มทุกชนิด เช่น ของหมักดอง เครื่องกระป๋อง อาหารแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่เค็ม หมูหยอง ไส้กรอก ฯลฯ หรือตามแพทย์/นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั้ตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(2) อาหารเบาหวาน ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรี ต่อวัน สัดส่วน อาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % งดขนมหวานทุกชนิดและผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่ม น้ำอัดลม หรือผสมน้ำตาล เน้นอาหารที่มีเส้นใยสูง เช่น ผักและผลไม้รสไม่หวานจัด กรณีเป็นเครื่องดื่มประเภทนมต้องมีปริมาณ 250 ซีซี เลือกนมจืดหรือตาม ที่แพทย์ /นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั้ตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย


(3) อาหารลดไขมัน ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรี ต่อวัน สัดส่วน อาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25 % งดเนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด อาหารทอด เนย ไส้กรอก ครีม กะทิ น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันปาล์ม ไอศกรีม ขนมเบเกอรี่ ฯลฯ เน้นอาหารที่มีเส้นใยสูง เช่น ผักและผลไม้ กรณีเป็นเครื่องดื่มประเภทนม เลือกใช้นมที่มีไขมันต่ำหรือนม ถั่วเหลืองสูตรไขมันต่ำต้องมีปริมาณ 250 ซีซี ไขมันต่ำหรือตามที่แพทย์ /นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั้ตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(4) อาหารเพิ่มโปรตีน ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรี ต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน 25-30 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % โดยเพิ่มโปรตีนที่มาจากสัตว์ เช่น เนื้อ นม ไข่ เป็นต้น หรือตามที่แพทย์ /นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั้ตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

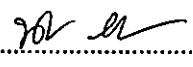
(5) อาหารเพิ่มธาตุเหล็ก ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % โดยใช้โปรตีนที่มีแหล่งสารอาหารธาตุเหล็กสูง ได้แก่ ตับ เลือดหมู ไข่แดง หอยแครง ฯลฯ หรือตามที่แพทย์ /นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั้ตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ


(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ  กรรมการ

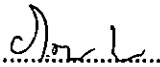
(นางดรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นางสาวกัญญาพัชญ์ หมอมา)

(6) อาหารเพิ่มไฟเบอร์ ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % เน้นอาหารที่มีเส้นใยสูง โดยเพิ่มอาหารที่มีไฟเบอร์สูง 25-35 % จากพลังงานทั้งหมด โดยอาหารที่เป็นแหล่งไฟเบอร์ ได้แก่ ผักและผลไม้ ธัญพืช เช่น ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ฯลฯ หรือ ตามที่แพทย์ / นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(7) อาหารโรคไต ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์ / นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(8) อาหารโรคตับ ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์ / นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(9) อาหารจำกัดพลังงาน ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์/นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(10) อาหารเพิ่มพลังงาน ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์/นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(11) อาหารเฉพาะโรคอื่น ๆ เช่น โรคภูมิคุ้มกันบกพร่อง (โรคSLE) โรคเอสไอวี ฯลฯ ต้องให้พลังงาน 1,500 – 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน 15-20 % คาร์โบไฮเดรต 50-60 % ไขมัน 25-30 % หรือตามที่แพทย์ / นักโภชนาการของโรงพยาบาลไชยปราการ สั่งตามความเหมาะสมของผู้ป่วยแต่ละราย

(12) อาหารผู้ป่วยอื่น ๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต และต้องให้พลัง 1,800 กิโลแคลอรีต่อวัน พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อผู้ป่วย เตียง ให้ถูกต้องตามใบสั่งแพทย์

(13) รายการอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยทุกประเภท แต่ละมื้อต้องคิดสัดส่วนตามที่นักโภชนาการกำหนด

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นางตรุณพร สุจริตธรรม)

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

มื้ออาหาร	เช้า	กลางวัน	เย็น
อาหารธรรมดา อาหารพิเศษ (เพิ่มอาหารว่าง ระหว่างมื้อ)	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ / นมสด / นมถั่วเหลือง/ไข่ต้ม ● ข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้/ นมสด/นมถั่วเหลือง อาหารห้องพิเศษ เพิ่มอีก 2 รายการ เช่น นมจืด/ เครื่องดื่ม + ขนม/ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวสวยกับข้าว 2 อย่าง + ขนม / ผลไม้ ● อาหารจานเดียว แกงจืด / น้ำซุ๊ป + ขนมหวาน / ผลไม้ ● อาหารห้องพิเศษเพิ่มอีก 1 อย่าง รายการ เช่น ขนม / ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวสวยกับข้าว 2 อย่าง (เผ็ด + จืด) + ผลไม้ ● หรือ อาหารห้องพิเศษเพิ่มอีก 2 รายการ เช่น นมจืด/นมถั่วเหลือง/เครื่องดื่ม+ ขนม/ผลไม้
อาหารอ่อน อาหารพิเศษ (เพิ่มอาหารว่าง ระหว่างมื้อ)	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวต้มเครื่อง + ผลไม้ / นมสด / นมถั่วเหลือง / ไข่ต้ม ● ข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้/ นมสด/นมถั่วเหลือง อาหารพิเศษเพิ่มอีก 2 รายการ เช่น นมจืด / เครื่องดื่ม +ขนม/ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + ขนมหวาน / ผลไม้ หรือ ● อาหารจานเดียว แกงจืด / น้ำซุ๊ป + ขนมหวาน / ผลไม้ ● อาหารพิเศษเพิ่มอีก 1 อย่าง รายการ เช่น ขนม / ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้ หรือ ● อาหารพิเศษเพิ่มอีก 2 รายการ เช่น นมจืด/นมถั่วเหลือง/ เครื่องดื่ม+ ขนม/ผลไม้
อาหารอ่อนเหลว (Light soft)	<ul style="list-style-type: none"> ● โจ๊ก + ผลไม้ / นมสด / นมถั่วเหลือง / ไข่ต้ม 	<ul style="list-style-type: none"> ● โจ๊ก + ผลไม้ / นมสด / นมถั่วเหลือง / ไข่ต้ม 	<ul style="list-style-type: none"> ● โจ๊ก + ผลไม้ / นมสด / นมถั่วเหลือง / ไข่ต้ม
อาหารเหลวใส	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำซุ๊ป (ปริมาณ > 150 mL) + น้ำผลไม้ / น้ำสมุนไพรม 	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำซุ๊ป (ปริมาณ > 150 mL) + น้ำผลไม้ / น้ำสมุนไพรม 	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำซุ๊ป (ปริมาณ > 150 mL) + น้ำผลไม้ / น้ำสมุนไพรม
อาหารเหลวข้น	<ul style="list-style-type: none"> ● โอวัลติน (ปริมาณ > 150 mL) + น้ำผลไม้ / น้ำสมุนไพรม 	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำข้าว (ปริมาณ > 150 mL) + น้ำผลไม้ / น้ำสมุนไพรม 	<ul style="list-style-type: none"> ● นม (ปริมาณ > 150 mL) + น้ำผลไม้ / น้ำสมุนไพรม

5. การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร

ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้ตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานคุณภาพและรสชาติอาหารได้ตลอดเวลา ซึ่งการตรวจสอบจากงานสุขาภิบาลอาหารของโรงพยาบาลจะทำการตรวจสอบ วัตถุประสงค์ สุขอนามัยผู้สัมผัสอาหาร อาหารที่ปรุงสุก ทุกๆ 3 เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที รวมทั้งต้องให้ความร่วมมือต่อผู้ว่าจ้างในการประเมินความพึงพอใจในการให้บริการอาหารผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

เป็นระยะ ๆ ตามที่ผู้ว่าจ้างกำหนด โดยที่ผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ทุก 3 เดือน ต้องผ่านการประเมินไม่น้อยกว่า 70 % ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะประเมินโดยนักโภชนาการ งานสุขาภิบาลอาหาร และพยาบาลจากหอผู้ป่วยใน หากผลการประเมินไม่ผ่านตามข้อกำหนด รวมทั้งการกระทำใด ๆ ที่นำมาเสื่อมเสีย หรือไม่ปฏิบัติตามนโยบายของผู้ว่าจ้าง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา โดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร ดังนี้

(1) ประเภทวัตถุดิบอาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ อาหารสด

- เนื้อหมู และเครื่องใน (ตับ กระเพาะ หัวใจ ฯ) ลักษณะเนื้อสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรอยจำเขียว ลักษณะเนื้อไม่ติดมันและพังผืด มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ ปลอดภัย รังเนื้อแดง โดยคัดเลือกจากแหล่งผลิต เช่น โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการตรวจสอบจากทางราชการและมีเอกสารรับรอง

- เนื้อไก่ และเครื่องใน (ตับ กึ๋น) ลักษณะเนื้อสด เนื้อแน่น ไม่ติดมันและหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แข็ง มี ความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค โดยคัดเลือกจากแหล่งผลิต เช่น โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการตรวจสอบจากทางราชการ

- ปลา และเนื้อปลา ต้องสด ขอดเกล็ด ควักไส้ ท้องไม่แตก หัวไม่หลุด เนื้อไม่เละ ไม่ติดก้าง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ล้างสะอาด

- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพอาหาร ปลอดภัยบอแรกซ์

- ไข่ไก่ ไข่ไก่เบอร์ 2 มีน้ำหนักไข่ไม่รวมเปลือก 50 – 55 กรัม/ฟอง มีความสด ผิวไข่ไม่บุบ ไม่แตก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน (ซีไกหรือแมลงต่าง ๆ) บรรจุใส่พลาสติกที่สะอาด พนักงานควรล้างไข่ไก่ก่อนนำมาประกอบอาหารทุกครั้ง และถ้าในแต่ละวันใช้ไม่หมดให้เก็บไข่ไก่ที่ล้างแล้วไว้ในตู้เย็นตามเดิม

- ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ฟ้าม ไม่แก่หรืออ่อน จนรับประทานไม่ได้ ส่วนผลไม้ตามฤดูกาล ต้องสด ผลงาม ไม่อมหรือแก่จัดจนรับประทานไม่ได้ ไม่เน่าเสีย ผู้รับจ้างเหมาต้องให้ความร่วมมือในการจัดซื้อผักปลอดสารพิษจากเกษตรกรที่มีใบรับรองมาตรฐานจากกรมวิชาการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรทิ โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

- กะทิ เป็นกะทิบรรจุกล่องหรือถุง มีฉลากชี้แจงรายละเอียดส่วนประกอบ และฉลากโภชนาการ

- ผลไม้ตามฤดูกาลที่สามารถบริการได้ เช่น เงาะ 3-4 ลูก (ขนาดกลาง) ฝรั่ง ½ ส่วน (น้ำหนัก 50 กรัม) แก้วมังกร ½ ส่วน (น้ำหนัก 50 กรัม) กล้วยน้ำหว่า 1 ใบกลาง ส้มเขียวหวาน 1 ผลกลาง ชมพู 1 ผลใหญ่ แตงโม ,แอปเปิ้ล (น้ำหนัก 50 กรัม) งดขุ่นสุก , น้อยหน่า , ละมุด

- อาหารสด เช่น ขนมต่าง ๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้สีจากธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่บูดเสีย ปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน

- ขนมหวาน เป็นกลุ่มน้ำตาลน้อย ไม่มีมัน เช่น กล้วยนึ่ง + มะพร้าวคอก ข้าวโพดคอก ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วแดงต้มน้ำลำไย ฟักทองนึ่ง + มะพร้าวคอก อาจใช้นมสดหรือนมพว่องมันเนยแทนกะทิได้

(2) ประเภทวัตถุดิบอาหารแห้ง ได้แก่

- ข้าว เป็นข้าวสารขาวหอมมะลิ 100% และข้าวกล้องหอมมะลิ เท่ากับ 3:1 ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

- ธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้ง เม็ดสมบูรณ์ ไม่ลีบ ไม่แตกหัก ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด

- เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส น้ำส้มสายชู เกลือป่น เป็นต้น ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีฉลาก แสดงเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก. หรือ หน่วยงานที่เชื่อถือได้ มีวันเดือนปี และวันหมดอายุ แสดงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก ไม่ขำรุค ไม่เป็นสนิม บวมหรือบวม หรือเสื่อมสภาพ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น 5% หรือน้ำส้มสายชูหมัก

- น้ำมันสำหรับประกอบอาหาร เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ลักษณะใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด ไม่หมดอายุ ซึ่งได้แก่ น้ำมันถั่วเหลืองใช้กับอาหารประเภทผัดและอาหารสายยาง ส่วนน้ำมันปาล์มใช้กับอาหารประเภททอดเท่านั้น และห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำเกิน 3 ครั้ง

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรอุพร/ สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวกัญญาพัชญ์ หมอมา)

- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น กุ้งแห้ง ไส้กรอก หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีสีธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสีว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น
- ไข่เค็ม เป็นไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักประมาณ 55-60 กรัม ต่อฟอง เปลือกไข่สะอาด ไม่บุบ ไม่มีรา ไม่เก่าค้างเก็บ

5.2 รายละเอียดคุณภาพของการประกอบอาหาร

- (1) ผู้รับจ้างดำเนินการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและวัตถุดิบปรุงอาหารจะต้องได้รับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- (2) ผู้รับจ้างจะต้องให้ความร่วมมือในการตรวจประเมินตามโครงการโรงพยาบาลปลอดภัยโครงการ Food Safety และ Clean Food Good Taste 2 ครั้ง/ปี ซึ่งจัดโดยกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวมของโรงพยาบาล
- (3) ผู้รับจ้างประกอบอาหาร ปรุงอาหารต้องอยู่ในการควบคุมดูแลของนักโภชนาการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากผู้ว่าจ้าง
- (4) ผู้รับจ้างต้องงดใช้เครื่องปรุงรสที่มีสารปรุงแต่งรสในอาหาร คือ โมโนโซเดียมกลูตาเมต ที่มีในปริมาณมาก เช่น ผงชูรส รสดี คนอร์ก้อน และอนุโลมให้ใช้เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมสารดังกล่าวเพียงเล็กน้อย เช่น น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ฯลฯ
- (5) ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารเองและถูกต้องตามหลักการเลือกซื้ออาหาร ไม่ควรซื้ออาหารสดมาเก็บไว้ใช้ในปริมาณมากเกินไป และควรแจ้งให้นักโภชนาการได้ตรวจสอบวัตถุดิบที่นำมาใช้ก่อนการประกอบอาหาร
- (6) หลังการประกอบอาหารทุกครั้ง ให้พนักงานแจ้งนักโภชนาการหรือผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งให้ดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างตรวจสอบและสุ่มอาหารที่ประกอบเสร็จแล้ว มาชิมทุกครั้ง ก่อนที่จะนำอาหารไปบริการผู้ป่วย
- (7) การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่าง ๆ ผู้รับจ้างต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน หากนำเนื้อสัตว์บดจากภายนอกจะต้องได้รับการสุ่มตรวจจากงานสุขาภิบาลอาหารของโรงพยาบาลฯ

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรอุพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

5.3 รายละเอียดของมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

(1) สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมประกอบอาหาร และบริเวณทั่วไป สะอาด เป็นระเบียบตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โต๊ะเก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ มีระบบระบายอากาศที่ดี ห้ามมีสัตว์เลี้ยงทุกชนิดบริเวณโรงอาหาร

(2) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น

(3) ผักสด ผลไม้ ก่อนนำมาปรุงอาหารให้ลอกหรือปอกเปลือกผลไม้ชั้นนอกทิ้ง เพื่อลดสารพิษตกค้าง และจุลินทรีย์ ที่ติดมากับผัก ผลไม้ และล้างน้ำสะอาด 1 ครั้ง แล้วนำไปแช่ในน้ำผสมเบกกิ้งโซดา ในอัตราส่วน น้ำ 1 กะละมัง (5-10 ลิตร) ผสมเบกกิ้งโซดา 1 ช้อนชา (ให้น้ำท่วมผัก) แช่นาน 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง

(4) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง และอาหารสดที่นำมาประกอบอาหารประจำวัน ให้ใช้อาหารสดที่ซื้อวันต่อวัน ห้ามใช้อาหารสดที่ซื้อไว้ค้างคืนเกิน 3 วันมาประกอบอาหาร และหมั่นตรวจสอบวัตถุดิบที่เน่าเสีย ถ้ามีกลิ่นเหม็นให้นำไปทิ้งหรือแปรสภาพเป็นอย่างอื่นได้

(5) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร และยา (อย.) เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

(6) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจกและไม่เหลืออาหารเสิร์ฟในมือต่อไป

(7) การล้างล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด

(8) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

(9) ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วหรือพร้อมบริโภค รวมทั้งน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้

(10) อุปกรณ์หรือวัสดุที่ใช้หยิบ จับ คลุก ผสม อาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดหาตนเอง

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรุมพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

(11) ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สเตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว

(12) ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือมีสเตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใสในภาชนะที่ความสะดวกง่าย มีฝาปิด และสะอาด

(13) การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน

(14) การล้างและเก็บอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่สามารถทำความสะอาดกำจัดและป้องกันเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และการล้างภาชนะ อุปกรณ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารจะต้องล้างด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 การกำจัดเศษอาหารและคราบไขมัน โดยล้างและขัดถูด้วยน้ำยาล้างภาชนะ (ไม่ใช่ผงซักฟอกเพราะมีสารเคมีที่อาจเป็นอันตราย เช่น สารที่ช่วยให้ผ้าขาว)

ขั้นตอนที่ 2 การกำจัดสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดให้หมดไปโดยใช้น้ำสะอาด ซึ่งอาจใช้น้ำจากก๊อกไหลผ่านภาชนะ ทุกชิ้นหรือล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ทั้งนี้ น้ำที่ใช้ล้างต้องสะอาดทั้ง 2 ครั้ง

ขั้นตอนที่ 3 เป็นขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค เช่น ต้มในน้ำเดือด 100 องศา นาน 2 นาที ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่างและต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก หรือตะไคร่น้ำ รวมทั้งก๊อกน้ำสำหรับล้างอุปกรณ์ไม่มีผ้าหรือเป็นสิ่งที่ทำให้เก็บกักเชื้อโรค

(15) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

(16) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และขณะลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

(17) เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน รวมทั้งเชียงสำหรับปอกผลไม้

(18) ตู้เย็นและตู้แช่อาหารที่ใช้เก็บอาหารสด ต้องอยู่ในสภาพดี และให้ทำการล้างทำความสะอาด 1 ครั้ง ต่อสัปดาห์ (ทุกวันเสาร์หรืออาทิตย์) และนักโภชนาการจะตรวจเช็คอุณหภูมิในตู้แช่อาหารผักสดให้ต่ำกว่า 10 องศา เนื้อสัตว์สด ให้ต่ำกว่า 4 องศา ทุกวัน

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

(19) ถังขยะมีฝาปิดมิดชิดและมีถุงพลาสติกรองรับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานอาหาร และประกอบอาหารในถังขยะด้วย โดยที่ถุงพลาสติกให้เก็บใส่ในถุงดำทุกครั้งก่อนนำไปยังโรงขยะ ห้ามไม่ให้มีขยะ ทั้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน โดยถุงขยะผู้ประมุลจัดทำมาเองให้มีความหนาสามารถรับน้ำหนักของเศษอาหารได้ ไม่ฉีกขาด

5.4 ผู้รับจ้างต้องดูแลทำความสะอาดบริเวณสถานที่ปฏิบัติงานตามสมควรแก่กรณี ดังนี้

- (1) พนักงานทุกคนต้องล้างทำความสะอาด พื้น ผนัง ร่องระบายน้ำและบริเวณสถานที่ปฏิบัติงาน ทุกวัน
- (2) พนักงานต้องให้ความร่วมมือและช่วยกันทำความสะอาดโรงครัวทั้งระบบ เช่น เพดาน และที่ ดูดควันของบริเวณประกอบอาหาร มุ้งลวดและกระจก ทุก 3 เดือน
- (3) พนักงานทุกคนต้องช่วยกันรักษาและดูแลความสะอาดของห้องน้ำเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้า ห้องน้ำทุกครั้ง
- (4) พนักงานเช็ดทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคก่อนใช้โต๊ะ - เคาเตอร์ ปฏิบัติงานทุกตัวตอนเช้า ทุกวันด้วยการใช้แอลกอฮอล์ 70 % เช็ดก่อนการใช้งาน โดยส่วนนี้ผู้ว่าจ้างจะรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง
- (5) การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ไม่เทน้ำทิ้งลงพื้นและกรองของเสีย / เศษอาหารออกก่อนการ ระบายน้ำลง สู่อบوابำบัดน้ำเสียของโรงพยาบาล
- (6) ไม่ให้เก็บสารเคมีหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อคุณภาพอาหาร เช่น กระจบองยาฆ่าแมลง น้ำยาฆ่าเชื้อโรคต่าง ๆ เป็นต้น อยู่ในสถานที่ปฏิบัติงาน ควรจะเก็บไว้ในตู้ให้มิดชิด หรือนำออกจากพื้นที่ปฏิบัติงาน อย่างชัดเจน

5.5 รายละเอียดสุขอนามัยและการปฏิบัติตัวของพนักงานที่สัมผัสอาหาร

- (1) แต่งกายสุภาพเรียบร้อย เช่น ใส่เสื้อยืดคอปกแขนสั้น กางเกงขายาวหุ้มข้อถุงเท้าสีดำ หรือน้ำเงิน สวมรองเท้า หุ้มส้น สีสุภาพ ไม่ฉูดฉาด
- (2) สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาวและเก็บผมให้เรียบร้อย ติดป้ายชื่อพนักงานอย่างชัดเจน ในขณะที่ปฏิบัติงาน
- (2) สวมรองเท้าที่สะอาดก่อนการปฏิบัติงานควรล้างเท้าและเปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะการปฏิบัติงาน ไม่ควรสวมออกสู่ภายนอกหรือสวมเข้าห้องน้ำ

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางตรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คุชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

(4) ในกรณีพนักงานประกอบอาหารและพนักงานจัดบริการอาหารให้สวมผ้าปิดปาก ปิดจมูกขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งพนักงานจัดส่งอาหารบนตึกต้องสวมชุดคลุมในขณะที่ปฏิบัติงาน โดยผู้จ้างเหมาจะรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายในส่วนนี้เอง

(5) พนักงานต้องรักษาสุขภาพให้แข็งแรงอยู่เสมอ ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือเป็นพาหะของโรคและ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ทั้งนี้หมั่นสังเกตสุขภาพของตนเอง ถ้ามีอาการผิดปกติหรือมีอุบัติเหตุควรแจ้งให้ผู้รับว่าจ้างหรือนักโภชนาการทราบและรักษาทันที

(6) ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง และมีการล้างมือให้สะอาดทุกส่วนและทุกครั้งหลังจากที่มีการปนเปื้อน เช่นการใช้ห้องน้ำ การปิดปากไอจาม

(7) มีพฤติกรรมบริการและรักษาบุคลิกภาพให้ดีอยู่เสมอ ได้แก่ ยิ้มแย้มแจ่มใส นอบน้อมถ่อมตน มารยาทและการพูดจาที่สุภาพ กล่าวทักทายเพื่อนร่วมงาน ผู้ป่วยและผู้รับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล ด้วยคำว่า "สวัสดี" เป็นต้น

(8) ไม่ควรแต่งหน้ามากเกินไป ไม่ใช้น้ำหอมนอกจากน้ำยาระงับกลิ่นตัว ไม่สวมใส่เครื่องประดับทุกชนิด เช่น แหวน สร้อยข้อมือ แต่อนุญาตให้ใส่นาฬิกาข้อมือ ได้

(9) พนักงานต้องไม่เสพของมีนเมา ไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพสารเสพติด ขณะปฏิบัติงานและจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับยาเสพติดและการพนัน

(10) พนักงานไม่ควรพูดคุยกันเสียงดัง ไม่เคาะฟัน เคาะจุก หัวผม เคี้ยวหมากฝรั่ง อมลูกอม หรือรับประทานอาหารขณะปฏิบัติหน้าที่

5.6. ภาวะและอุปกรณ์การทำอาหาร

(1) โรงพยาบาลจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้รับจ้างหากผู้รับจ้างต้องการใช้ และเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาแล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาล ซึ่งครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัว เพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานผู้รับจ้างต้องจัดหามาเอง หากเป็นอุปกรณ์หรือภาชนะที่มีราคาสูงทางโรงพยาบาลจะจัดหามาให้ตามความเหมาะสม เช่น

- ตู้เย็นและตู้แช่อาหาร
- ที่ดูดควัน
- เตาแก๊ส
- พัดลม
- รถเข็นอาหาร
- ตู้เก็บอาหารแห้ง
- ถาดอาหารผู้ป่วย
- หม้ออะลูมิเนียมหุงต้ม
- หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรอุฬร สุจริตธรรม)

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

กรณีครุภัณฑ์เหล่านี้ชำรุดเสียหายจากการใช้งานหรือความประมาทของพนักงาน ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนค่าซ่อมแซมอันเกิดจากการใช้งานให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและในระหว่างที่ซ่อมแซม ต้องจัดหามาใช้งานทดแทนก่อน เพื่อให้การดำเนินงานบริการอาหารเป็นไปอย่างต่อเนื่อง

6. ราคากลางอาหาร

ราคากลางจ้างเหมาประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย โรงพยาบาลไชยปราการ จังหวัดเชียงใหม่ในครั้งนี้

- อาหารผู้ป่วยสามัญ 80.- บาท/คน/วัน
- อาหารผู้ป่วยพิเศษ 120.- บาท /คน/วัน
- อาหารหญิงหลังคลอด,เพิ่มไข่ขาว,อาหารสายยาง 120.- บาท /คน/วัน

มื้อ	รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ	ราคา	รายการอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ	ราคา
เช้า	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวต้มทรงเครื่อง/โจ๊ก + ไข่ต้ม/ผัดผัก • ข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง 	25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวต้มทรงเครื่อง/โจ๊ก + ไข่ต้ม/ผัดผัก + นมจืด ปริมาณไม่น้อยกว่า 200 ซีซี +ขนม /ผลไม้ • ข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง + นมจืดปริมาณไม่น้อยกว่า 200 ซีซี +ขนม /ผลไม้ 	40
กลางวัน	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้ • อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุ๊ป +ขนมหวาน/ผลไม้ • ข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง +ขนมหวาน/ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย • ข้าวต้มทรงเครื่อง/โจ๊ก + กับข้าว 1 อย่าง +ขนมหวาน/ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย 	25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้ • อาหารจานเดียว พร้อมน้ำซุ๊ป +ขนมหวาน +ผลไม้ • ข้าวต้ม + กับข้าว 2 อย่าง +ขนมหวาน+ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย • ข้าวต้มทรงเครื่อง/โจ๊ก + กับข้าว 1 อย่าง +ขนมหวาน+ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย 	40
เย็น	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้ • ข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย • ข้าวต้มทรงเครื่อง/โจ๊ก + กับข้าว 1 อย่าง +ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย 	30	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + นมจืดปริมาณไม่น้อยกว่า 200 ซีซี +ผลไม้ • ข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย + นมจืดปริมาณไม่น้อยกว่า 200 ซีซี • ข้าวต้มทรงเครื่อง/โจ๊ก + กับข้าว 1 อย่าง +นมจืด ปริมาณไม่น้อยกว่า 200 ซีซี + ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย 	40

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางดรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)

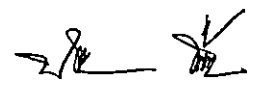
(10) ผู้รับจ้างจะต้องจ่ายค่าไฟเอง โดยคิดราคาต่อหน่วยจากการไฟฟ้า

(11) ผู้ว่าจ้างขอสงวนสิทธิที่จะบอกเลิกสัญญาและตัดสิทธิไม่ให้เสนอราคาในครั้งต่อไปในกรณี ดังนี้

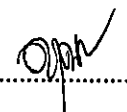
1. เมื่อผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไข ซึ่งผู้ว่าจ้างได้แจ้งให้ผู้รับจ้างปรับปรุงแล้ว 3 ครั้ง ผู้รับจ้างไม่ดำเนินการหรือดำเนินการแล้วแต่ยังไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขของผู้ว่าจ้าง

2. ในรอบปีที่ดำเนินการ หากได้ตรวจสอบพบว่าผู้จ้างเหมาะมีข้อต้องปรับปรุงในเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่เป็นเรื่องที่คุณว่าจ้างเคยแจ้งให้ปรับปรุงมาแล้วเกินกว่า 3 ครั้ง


3. การปฏิบัติงานของผู้รับจ้างและพนักงานจะต้องอยู่ในความดูแลของนักโภชนาการโรงพยาบาล
ไชยปราการ

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ


(นางปัทมา อินทวงค์)

ลงชื่อ  กรรมการ

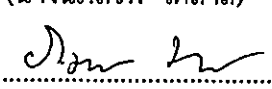
(นางดรุณพร สุจริตธรรม)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นางนภัสรพี โตสำลี)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นายกิตติคุณ คชรักษ์)

ลงชื่อ  กรรมการ

(นางสาวภิญญาพัชญ์ หมอมา)