



เอกสารประกอบการจ้าง
หลักเกณฑ์และเงื่อนไขประกอบการ
ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาบริการ
ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์

ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทธยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (ระยะเวลา ๒๕๘ วัน)

โรงพยาบาลเมืองพัทธยา
สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เมืองพัทธยา

(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ


(นางสาวสุภาวิณี ประดับคำ)


นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)


พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


คณะกรรมการพิจารณาขอบเขตการดำเนินงานและกำหนดราคากลาง
โครงการค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (ระยะเวลา ๒๕๘ วัน)




ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสุภาวณี ประดับคำ)
นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวดารารพรรณ มุภาซา)
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวมิรันตรี ปองเพียร)
นักกายภาพบำบัดปฏิบัติการ

 (นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)  (นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)  (นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

ขอบเขตการดำเนินงาน (Terms of Reference: TOR)
โครงการค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (ระยะเวลา ๒๕๘ วัน)

๑. ชื่อโครงการ

โครงการค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (ระยะเวลา ๒๕๘ วัน)

๒. ความต้องการ

โรงพยาบาลเมืองพัทยา เป็นหน่วยงานของรัฐที่ให้บริการประชาชนทั่วไป ขนาด ๑๑๐ เตียง มีความประสงค์จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลเมืองพัทยา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ระยะเวลา ๒๕๘ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) เพื่อสนับสนุนให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา สามารถให้บริการผู้ป่วยได้อย่างเต็มรูปแบบ ตามระเบียบและมาตรฐานของ สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ, สำนักงานประกันสังคมและกรมบัญชีกลาง โดยจำนวนอาหารที่ต้องดำเนินการประกอบด้วย

ลำดับที่	รายการ	จำนวนมื้อ/เดือน(โดยประมาณ)
๑	อาหารธรรมดาทั่วไป/อาหารธรรมดาชาวต่างชาติ	๒,๐๐๐
๒	อาหารอ่อนทั่วไป/อาหารอ่อนชาวต่างชาติ	๑,๗๐๐
๓	อาหารเหลว	๑,๒๐๐
๔	อาหารเฉพาะโรค	๑,๒๐๐
๕	อาหารทางสายยาง	๑,๑๒๐
๖	อาหารว่างสำหรับแผนกผู้ป่วยพิเศษ	๑,๐๐๐

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติ ความพร้อมและมีความชำนาญเฉพาะด้าน มาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลเมืองพัทยา

๓.๒ เพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนี้ทั้งหมดหรือตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนด ประกอบด้วย บุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ เพื่อให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา มีการบริหารจัดการในการประกอบอาหารของผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ที่มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว มีคุณภาพถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด และถูกต้องตามประเภทของผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยสามัญ อาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค และอาหารทางสายยาง เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐานและถูกต้องตามหลักโภชนาการ รวมถึงการ



(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ



(นางสาวสุภาวดี ประดับคำ)

นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป



(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

จัดเก็บ และดูแลถนอมอาหารหลังจากทำการผลิตอาหารในแต่ละวัน ให้เป็นระเบียบ มีความสะอาด มีระบบงาน กระบวนการที่ดี เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการ

๓.๕. เพื่อสนับสนุนให้โรงพยาบาลเมืองพญาสามารถให้บริการประชาชนเต็มรูปแบบและมีคุณภาพ มาตรฐานที่กำหนดอันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มารับบริการและเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชน

๔. เงื่อนไขทั่วไปประกาศการจ้างด้วยวิธีประกาศเชิญชวนทั่วไปด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๔.๑ ข้อกำหนดและคุณสมบัติผู้เสนอราคา

- ๔.๑.๑ เป็นนิติบุคคล
- ๔.๑.๒ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๔.๑.๓ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๔.๑.๔ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๔.๑.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ในระหว่างระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๔.๑.๖ ต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร หรือผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้น

๔.๑.๗ มีคุณสมบัติหรือไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๑.๘ ไม่เป็นผู้ที่มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางแข่งขันอย่างไม่เป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นหรือขัดขวางอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นหรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา ทั้งนี้ตามระเบียบที่รัฐมนตรีกระทรวงการคลังกำหนด

๔.๑.๙ ไม่เป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติตามระเบียบที่รัฐมนตรีกระทรวงการคลังกำหนด

๔.๑.๑๐ มีความสามารถดำเนินงานโดยมิต้องให้ผู้รับช่วง

๔.๒ รายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะด้านเทคนิค

๔.๒.๑ ต้องมีนักโภชนาการ ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอาหาร การประกอบหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง (มีหลักฐานคุณวุฒิการศึกษารับรอง) ประจำอยู่ที่แผนกโภชนาการ โรงพยาบาลเมืองพญาอย่างน้อยวันละ ๑ คน

๔.๒.๒ บุคลากรของผู้เสนอราคาจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการพร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

(นางสาวสุภาวิณี ประดับคำ)

(นางนพภัสสร ทิพย์กองราชบุรี)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

๔.๒.๓ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้เสนอราคา พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณวุฒิทางการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่แผนกโภชนาการ โรงพยาบาลเมืองพัทยา ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ

๔.๒.๔ บุคลากรของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐบาลหรือเอกชนเป็นประจำทุกปี ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อโดยมีผลการตรวจบุคลากร ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อของโรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนด ก่อนเซ็นสัญญาจ้าง

ลำดับที่	รายการ	ผลตรวจ
๑.	CBC	ปกติ
๒.	U/A	ปกติ
๓.	CXR	ปกติ
๔.	Anti HAV IgG	ปกติ
๕.	Stool Examination	ปกติ
๖.	Rectal Swab Culture	ปกติ

๔.๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องแสดงแบบรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วย เพื่อให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา พิจารณาความเหมาะสม ประกอบการเสนอราคา

๔.๒.๖ ผู้เสนอราคามีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบ อันเกิดจากอุบัติเหตุทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือถูกโจรกรรม

๔.๒.๗ ผู้เสนอราคา(เจ้าของผู้ประกอบการ) จะต้องเข้ามาควบคุมและตรวจผลการปฏิบัติงานของพนักงาน อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วัน

๔.๒.๘ ผู้เสนอราคาต้องกำหนดให้มีบุคลากรปฏิบัติงานประจำวันอย่างน้อย ๘ คน/วัน (นักโภชนาการ ๑ คน, แม่ครัว ๑ คน, พนักงานเตรียมอาหาร ๑ คน เจ้าหน้าที่เข็นรถส่งอาหาร ๔ คนและพนักงาน ทำความสะอาด ๑ คน) ทั้งนี้เพื่อป้องกันปัญหาความล่าช้าในการปฏิบัติงาน

๔.๒.๙ ผู้เสนอราคาและบุคลากรของผู้เสนอราคาทุกคน ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบของโรงพยาบาลเมืองพัทยาย่างเคร่งครัด หากมีข้อเสนอนะหรือข้อร้องเรียนจากโรงพยาบาลเมืองพัทยา ผู้เสนอราคาต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๔.๒.๑๐ กรณีที่ผู้เสนอราคาที่มีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงบุคลากร ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบ และให้ความเห็นชอบก่อนล่วงหน้า ๑๕ วัน

๔.๒.๑๑ กรณีที่ผู้ว่าจ้าง ประสงค์จะเปลี่ยนแปลงบุคลากรของผู้เสนอราคาอันเนื่องมาจากไม่มีความเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติข้อหนึ่งข้อใด ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขทันที


(นายวตินภัทร์ ฉิมทิน)


(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)


(นางนพภัศสร ทิพย์กองราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

๔.๓ รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา

๔.๓.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนดโดยมีตัวแทนของผู้รับจ้าง นักโภชนาการ หรือ กรรมการของโรงพยาบาลเมืองพัทยาร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๔.๓.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและบัตรกำกับอาหารติดไว้ที่สำรับอาหารตาม ชื่อ- นามสกุล ที่แจ้งในใบสั่ง

๔.๓.๓ อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดสำรับอาหารให้ตรงตามใบสั่งโดยมีตัวแทนทำตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น จะต้องติดบัตรกำกับอาหารให้ตรงตามใบสั่งอาหาร โดยมีตัวแทนของผู้เสนอราคา นักโภชนาการ หรือกรรมการของโรงพยาบาลเมืองพัทยาร่วมตรวจสอบทุกครั้ง (โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซื้อบัตรกำกับอาหารให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา)

๔.๓.๔ ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร ผู้เสนอราคาต้องคิดรายการอาหารรายเดือนและเสนอ นักโภชนาการหรือคณะกรรมการกำกับดูแลอาหารของโรงพยาบาลเมืองพัทยา ตรวจสอบและแก้ไขก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน

๔.๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องระบุคุณลักษณะของอาหารไม่น้อยกว่า ๘ ประเภทดังนี้

- อาหารธรรมดาพิเศษ/ชาวต่างชาติ
- อาหารอ่อนพิเศษ/ชาวต่างชาติ
- อาหารธรรมดาสามัญ
- อาหารอ่อนสามัญ
- อาหารเหลวหรือเหลวใส (๓ อย่างขึ้นไป)
- อาหารเฉพาะโรค
- อาหารให้ทางสายยาง
- อาหารว่าง-พิเศษ

โดยมีมือและการบริการอาหารกำหนดเป็น ๔ มื้อดังนี้

มือที่ ๑	อาหารเช้า	บริการเวลา ๐๗.๐๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น.
มือที่ ๒	อาหารกลางวัน	บริการเวลา ๑๑.๐๐ น. ถึง ๑๒.๓๐ น.
มือที่ ๓	อาหารว่าง-พิเศษ	บริการเวลา ๑๔.๐๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น.
มือที่ ๔	อาหารเย็น	บริการเวลา ๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.

หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยาแจ้งให้ทราบและต้องส่งอาหารให้ นักโภชนาการของโรงพยาบาลเมืองพัทยาเป็นผู้ตรวจสอบก่อนถึงเวลาบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที และผู้เสนอราคาสามารถเก็บถาดอาหารคืนหลังจากส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยในแต่ละมื้อแล้วอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง และผู้เสนอราคาต้องทำอาหารสำรองไว้สำหรับผู้ป่วยรายใหม่ ๓-๕ ที่

๔.๓.๖ อาหารธรรมดาต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันสัดส่วนอาหาร โดยมีโปรตีนไขมันคาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสม


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)


(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราชภูร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

๔.๓.๗ อาหารอ่อนต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันสัดส่วนอาหาร โดยมีโปรตีนไขมันคาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสม

๔.๓.๘ อาหารเฉพาะโรคเช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ หลอดเลือดแข็งตัว โรคเกาต์และโรคอื่นๆที่ต้องใช้หลักโภชนาบำบัดต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน หรือตามคำสั่งแพทย์ สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน,ไขมัน,คาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสม หลีกเลี่ยงอาหารต้องห้ามของผู้ป่วยแต่ละโรคโดยจัดให้ถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัดและตามข้อกำหนดของนักโภชนาการ

๔.๓.๙ อาหารผู้ป่วยห้องแยก หรือแยกโรค ให้ใส่ภาชนะปกปิดแต่ให้เก็บล้างแยกเพื่อฆ่าเชื้อ

๔.๓.๑๐ ผู้เสนอราคาต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วย ไปยังแผนกผู้ป่วยต่างๆโดยจัดเป็นสำรับ มีฝาปิดอย่างมิดชิดตามใบสั่งของผู้ป่วยแต่ละราย และขนส่งด้วยรถที่สะอาดปิดมิดชิดพร้อมทั้งมีผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกคัน และกำหนดให้มีรถเข็นส่งอาหารอย่างน้อย จำนวน ๒ คัน (โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง)

๔.๓.๑๑ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลเมืองพืษากำหนด โดยในสำหรับอาหารผู้ป่วยต้องมีชื่อและส้อมซึ่งบรรจุอยู่ในซอง เครื่องปรุงบรรจุถุงฉนวนให้เรียบร้อย จัดบริการไปพร้อมกัน

๔.๓.๑๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดบุคลากร มาบริการอาหารให้ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยพร้อมกับล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อย รวมทั้งทำความสะอาดวางถาดอาหาร พื้นที่ประกอบอาหารให้เรียบร้อย

๕. ข้อกำหนดมาตรฐานวัสดุในการเตรียมอาหาร

๕.๑ ผู้รับจ้างจะต้องหาวัสดุบริโภคและวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยให้เพียงพอในแต่ละมื้อโดยทางโรงพยาบาลเมืองพืษากจะให้การตรวจหรือให้นักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคและวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปทุกขั้นตอน หากตรวจสอบพบว่าคุณภาพไม่ผ่านต้องแก้ไขทันทีไม่มีข้อยกเว้น

๕.๒ ผู้รับจ้างจะต้องคัดเลือกวัสดุบริโภคและวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในกระบวนการผลิตสำเร็จรูป

๕.๓ วัสดุบริโภคและวัตถุดิบอาหารแห้ง ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทชนิดต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งปนเปื้อน เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารสำเร็จรูป

๕.๔ อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ด ผลไม้แห้งจากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง อาหารประเภทนี้ต้องไม่ปนเปื้อนเชื้อรา และควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

๕.๕ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ที่ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง อาหารประเภทนี้ควรมีสีเป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี

๕.๖ อาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุง น้ำตาล เครื่องปรุงรส นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ต้องตรวจสอบว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพและวันหมดอายุ



(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)



(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)



(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ ไม่บวม

- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือเลขทะเบียนตำรับครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อ.ย.

บอกแสดงการรับรองคุณภาพและวันหมดอายุ

- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก

- น้ำมันสำหรับการปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนและใช้น้ำมันให้เหมาะสมกับประเภทการปรุงอาหาร เช่นการผัดให้ใช้น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วเหลือง การทอดให้ใช้น้ำมันปาล์ม

- ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำ

- น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก ให้ใช้มาตรฐานเดียวกับ อ.สร

๕.๗ ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

๕.๘ วัสดุบริโภคและวัตถุดิบประเภทอาหารสด ที่เน่าเสียง่าย ได้แก่อาหารประเภทผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่เป็นต้น อาหารสดต่างๆ ดังนี้ เป็นแหล่งรวมและตัวกลางสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกัน ควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

๕.๙ ผักต้องสดมีคุณภาพ ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เป็นผักปลอดสารพิษ

๕.๑๐ ผักที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร ต้องล้างโดยละลายผงโซเดียมไบคาร์บอเนต ๑ ช้อนโต๊ะ ในน้ำสะอาด ๒๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาทีแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

๕.๑๑ ผลไม้ต้องสด ไม่เน่าเสีย มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

๕.๑๒ เนื้อสัตว์ต้องล้างทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด และแยกออกเป็นประเภท จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็งอุณหภูมิ ๐ องศา, รอปรุงอุณหภูมิ ๕-๗ องศา)

๕.๑๓ เนื้อหมอนามัย ปลอดสารเร่งเนื้อแดง ปลอดสารปฏิชีวนะ ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

๕.๑๔ ไข่ไก่ขนาดไม่น้อยกว่าเบอร์ ๒ ต้องใหม่ สด สะอาด ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

๕.๑๕ ปริมาณสัดส่วนอาหาร ผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้กำหนดโดยนักโภชนาการโรงพยาบาล เมืองพัทยา

๕.๑๖ เครื่องปรุงอาหาร จะต้องใช้ตามที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเมืองพัทยานเป็นผู้กำหนด

๕.๑๗ ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่างๆ จัดตามรายการที่โรงพยาบาลเมืองพัทยานกำหนดในแต่ละวัน

คุณลักษณะอื่นๆเพื่อการประเมินคุณภาพอาหารของผู้ป่วย

๑. ประเมินโดยนักโภชนาการของผู้รับจ้างทุกมื้อ ทุกวัน

๒. ประเมินโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาลทุกมื้อ ทุกวัน

๓. ประเมินความพึงพอใจโดยผู้ป่วยทุกเดือน ตามมาตรฐานที่กำหนด

๔. ประเมินมาตรฐานกระบวนการการประกอบอาหารปริมาณอาหารตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยานกำหนดโดยผู้รับจ้างต้องผ่านเกณฑ์การประเมินในแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าระดับดี



(นายวศินภัทร์ จิตทิน)



(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)



(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)


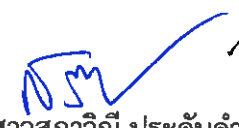

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

ระดับคะแนน	ต่ำกว่า ๖๐	ยกเลิกสัญญาทันที
ระดับคะแนน	เท่ากับ ๖๑ - ๖๙	ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	เท่ากับ ๗๐ - ๗๙	พอใจ
ระดับคะแนน	เท่ากับ ๘๐ - ๘๙	ดี
ระดับคะแนน	เท่ากับ ๙๐ - ๑๐๐	ดีมาก

๕. การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ทางโรงพยาบาลเมืองพัทยาจะทำการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารให้ผู้ป่วย รวมทั้งความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร โดยสุ่มตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง และผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซื้อชุดทดสอบหาสารปนเปื้อนดังกล่าวให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา ตามแผนการดำเนินการตามนี้

ชุดทดสอบ	จำนวนตัวอย่างการทดสอบ
ชุดทดสอบยาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้	๑ ครั้ง
ชุดทดสอบตรวจหาสารเร่งเนื้อแดง	๑ ครั้ง
ชุดทดสอบสารฟอกขาว(Sodium hydrosulphite)	๒ ตัวอย่าง / เดือน
ชุดทดสอบสารฟอร์มาลิน	๑ ตัวอย่าง / เดือน
ชุดทดสอบสารกันรา	๓ ตัวอย่าง / เดือน
ชุดทดสอบสารบอแรกซ์	๔ ตัวอย่าง / เดือน
ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(อาหารปรุงสุก)	๔ ตัวอย่าง / ๓เดือน
ชุดทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหาร	๓ ตัวอย่าง / ๓ เดือน
ชุดทดสอบความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร	๕ ตัวอย่าง / ๓ เดือน

หากพบว่ามีสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ ผู้รับจ้างต้องทำการเปลี่ยนรายการอาหารใหม่ให้กับโรงพยาบาลเมืองพัทยาทันทีและจะต้องส่งตรวจวัตถุดิบซ้ำในครั้งต่อไป

 (นายวศินภัทร์ ชิมทิน)
 (นางสาวสุภาวิณี ประดับคำ)
 (นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

๖. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย

๖.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และครุภัณฑ์ที่จำเป็นสำหรับการประกอบบริการอาหารผู้ป่วย ตั้งแต่ขบวนการผลิต จัดเก็บ จัดเตรียม จัดส่งอาหาร และเก็บล้างภาชนะ ให้เพียงพอและเหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล

๖.๒ ค่าใช้จ่าย อาทิ สาธารณูปโภค ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าวัสดุเชื้อเพลิง วัสดุสิ้นเปลือง

๖.๓ ให้ผู้รับจ้างรับผิดชอบรักษา ทำความสะอาด สถานที่ประกอบอาหารในบริเวณแผนกโภชนาการ

- ผู้รับจ้างต้องมีการคัดแยกขยะให้ถูกประเภท และกำจัดขยะทุกวัน
- ผู้รับจ้างต้องมีการทำความสะอาดถังดักไขมันทุกวัน และมีการดักไขมันที่ลอยตัวในถังดักไขมันออก ตลอดจนมีการควบคุมไขมันจากขบวนการประกอบอาหาร เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของโรงพยาบาลเมืองพัทยา ผู้รับจ้างจะต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำ อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดบริเวณที่อยู่ในส่วนรับผิดชอบของผู้รับจ้าง ให้สะอาดและเรียบร้อยอยู่เสมอ
- การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นและล้างตามหลักสุขาภิบาล สำหรับภาชนะและอุปกรณ์ที่ต้องล้างด้วยมือให้ล้างตามมาตรฐาน และก่อนนำภาชนะและอุปกรณ์ เช่น ถ้วยและฝา มาใส่อาหารให้ผู้ป่วยต้องนำมาลวกน้ำร้อนก่อนใช้ทุกครั้ง โดยผู้รับจ้างจะต้องจัดหาน้ำยาล้างภาชนะพร้อมทั้งรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในส่วนนี้เอง
- ผู้รับจ้างต้องทำการกำจัดหนู แมลงสาบและแมลงนำโรคต่างๆอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๗. การแจ้งสั่งอาหารล่วงหน้า

เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยจะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยพิเศษ/สามัญให้ทราบภายในเวลา ๐๕.๐๐ น. ของทุกวัน โดยหน่วยงานสามารถแก้ไขยอดอาหารทางโทรศัพท์ก่อนมีอาหาร ๑ ชั่วโมง ทุกมื้อ

๘. การตรวจรับ

ในการตรวจรับอาหาร นักโภชนาการ เป็นผู้ตรวจสอบอาหารเบื้องต้นโดยจะดูปริมาณอาหาร สัดส่วนอาหารและชิมรสชาติของอาหารก่อนการส่งมอบอาหารในแต่ละมื้อ และถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง โรงพยาบาลเมืองพัทยาจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้น


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)


(นางสาวสุภาวดี ประดับคำ)


(นางนพัสสร ทิพย์ก่องราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

๙. การเสนอราคาอาหารผู้ป่วย

- อาหารธรรมดาพิเศษ/อาหารชาวต่างชาติ.....บาท/มื้อ
- อาหารอ่อนพิเศษ/อาหารชาวต่างชาติ.....บาท/มื้อ
- อาหารธรรมดาสามัญ.....บาท/มื้อ
- อาหารอ่อนสามัญ.....บาท/มื้อ
- อาหารเหลวหรือเหลวใส.....บาท/มื้อ
- อาหารเฉพาะโรค.....บาท/มื้อ
- อาหารให้ทางสายยาง.....บาท/มื้อ
- อาหารว่าง-พิเศษ.....บาท/มื้อ

๑๐. ข้อกำหนดอื่นๆ

๑๐.๑ ในกรณีที่ผู้รับจ้างมีความบกพร่องในการบริการอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนด โรงพยาบาลเมืองพัทยา จะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ประกอบการรับทราบและไม่มีสิทธิ์เข้ายื่นซองในครั้งต่อไป

๑๐.๒ ในกรณีที่พบสิ่งแปลกปลอม (ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในสำหรับอาหารของผู้ป่วย และเป็นสาเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจหรือมีข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่าเป็นความผิดพลาดของผู้รับจ้างจริง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้นๆโดยผู้รับจ้างยินดีให้ผู้ว่าจ้างหักเงินค่าจ้างร้อยละ ๐.๐๑ (ศูนย์จุดศูนย์หนึ่ง) ของงวดงานที่ตรวจพบ

๑๐.๓ ถ้าตรวจพบว่าครั้งต่อไป ผู้รับจ้างมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นอีก ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการผลิตหรือบริการอาหารของผู้ป่วย เจ้าหน้าที่หรือผู้รับจ้างกระทำการใดๆอันเป็นเหตุให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา เกิดความเสียหายและเสื่อมเสียไปในทางที่ไม่ดี ทางโรงพยาบาลเมืองพัทยามีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาจ้างหรือสงวนสิทธิ์ในการยื่นเสนอราคาครั้งต่อไป

๑๑. เงื่อนไขการชำระเงิน

เมืองพัทยาจะชำระเงินตามจำนวนในสัญญาจ้างงานหลังจากที่ผู้รับจ้างปฏิบัติถูกต้องตามที่เมืองพัทยากำหนด โดยเบิกจ่ายจากแผนงานสาธารณสุข งานโรงพยาบาล หมวดค่าใช้สอย รายจ่ายเพื่อให้ได้มาซึ่งบริการราคากลางกำหนดไว้ ๘,๓๓๖,๗๒๙.๐๓ บาท (แปดล้านสามแสนสามหมื่นหกพันเจ็ดร้อยยี่สิบเก้าบาทสามสตางค์) และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ทำการตรวจรับถูกต้องเรียบร้อยแล้ว และให้เบิกจ่ายค่าจ้างภายใน ๒๕๘ วัน แบ่งงวดงานออกเป็น ๙ งวด โดยในแต่ละงวด มีรายละเอียดดังนี้

งวดที่ 1 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 6 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ งวดที่ 1 และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วัน ของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


(นายวศินภัทร์ นิมิติน)


(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)


(นางนพภัตสร ทิพย์กองราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

งวดที่ 2 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 2** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 3 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 3** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 4 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 4** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 5 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 5** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 6 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 6** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 7 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 7** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 8 เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 8** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 9 (งวดสุดท้าย) เป็นจำนวนเงิน ร้อยละ 11.75 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 9** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน พร้อมสรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุดและคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

โรงพยาบาลเมืองพิทยากำหนดยอดการสั่งอาหารไม่น้อยกว่า ๕๐ ถาดต่อมื้อ หรือ ๑๕๐ ถาดต่อวัน หากยอดการสั่งอาหารต่ำกว่าที่กำหนดไว้ โรงพยาบาลเมืองพิทยาจะชำระเงินตามขั้นต่ำที่กำหนดไว้ข้างต้น

๑๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ชนะการประกวดราคา มีรายละเอียดดังนี้

หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการประกวดราคา โดยพิจารณาคัดเลือกจากเกณฑ์ด้านราคา


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)


(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)


(นางนงพัสสร ทิพย์กองราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

มาตรฐานพลังงานและสารอาหาร
มาตรฐานอาหารทั่วไป

Diets	Energy-Kcal	Prot.- gm	fat- gm	CHO - gm
Regular	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๒๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐%)
Soft	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐%)
Clear Liquid	๘๐๐	๒ (๑ %)	ต่ำมาก	๑๙๘ (๙๙%)
Full Liquid	๖๐๐ - ๑,๐๐๐	๑๕ - ๒๕ (๑๐ %)	๖ - ๑๖ (๑๐ %)	๑๑๓ - ๓๐๐ (๗๕ - ๘๐ %)

สำหรับการบริการอาหารส่วนมากคุณค่าอาหารจะสูงกว่ามาตรฐานทั่วไปที่กำหนดไว้ เช่น อาหาร
ธรรมดา ประมาณ ๒,๐๐๐ - ๒,๕๐๐ Kcal. ส่วนอาหารอ่อนประมาณ ๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐ Kcal.


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ


(นางสาวสุภาวิณี ประดับคำ)

นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราชกุล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

มาตรฐานพลังงานและสารอาหาร
มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

Diets	Energy-Kcal.	Prot.- gm	Fat.- gm	CHO - gm
Regular-DM	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๒๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐%)
Soft-DM	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐%)
Regular-Low sodium (๒,๔๐๐-๔,๕๐๐ mg)	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๒๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐%)
Soft- Low sodium	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๕๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐%)
Regular-Low fat	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐ %)	๓๓ - ๕๐ (๒๐ - ๒๕ %)	๒๒๕ - ๒๙๓ (๖๐ - ๖๕%)
Soft- Low fat	๑,๕๐๐	๔๐ - ๖๐ (๑๕ - ๒๐%)	๒๗ - ๓๓ (๒๐ - ๒๕ %)	๒๒๕ - ๒๔๔ (๖๐ - ๖๕%)
Regular-high Protein	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๖๗ - ๑๐๐ (๑๕ - ๒๐%)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕%)	๒๐๒ - ๒๗๕ (๔๕ - ๕๕%)
Soft- high Protein	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐ %)	๕๐ - ๕๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๖๙ - ๒๔๘ (๔๕ - ๕๕%)

สำหรับการบริการอาหารส่วนมากคุณค่าอาหารจะสูงกว่ามาตรฐานทั่วไปที่กำหนดไว้ เช่น อาหาร
ธรรมดา ประมาณ ๒,๐๐๐-๒,๕๐๐ Kcal. ส่วนอาหารอ่อนประมาณ ๑,๖๐๐-๑,๘๐๐ Kcal.


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ


(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)

นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

มาตรฐานภาชนะสำหรับผู้ป่วย

- อาหารผู้ป่วยสามัญ: ถ้วยสแตนเลส มีฝาปิด หรือเทียบเท่า





- อาหารผู้ป่วยพิเศษ : ซุปเปอร์แวร์มีฝาปิด หรือเทียบเท่า




- อาหาร VIP : ถ้วยกระเบื้อง เซรามิกซ์หรือซุปเปอร์แวร์ หรือเทียบเท่า




(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ



(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)
นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป



(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


มาตรฐานภาวะสำหรับผู้ป่วย

- อุปกรณ์บรรจุอาหารทางสายยาง : ภาชนะที่ใส่จะต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ




(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ


(นางสาวสุภาวิณี ประดับคำ)
นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ข้อกำหนดตำแหน่งตามวิชาชีพและหน้าที่

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องนำเสนอบุคลากร ที่จะมาปฏิบัติงานประจำโครงการ โดยยื่นเสนอ ประวัติ คุณสมบัติ การศึกษา ประสบการณ์ ประกอบการพิจารณาผล ไม่น้อยกว่าระบุดังนี้

ก. นักโภชนาการหรือโภชนากร	จำนวน	๑	คน
ข. หน่วยหุงข้าว	จำนวน	๑	คน
ค. หน่วยเตรียม/เก็บอาหาร	จำนวน	๓	คน
ง. หน่วยปรุงประกอบอาหาร	จำนวน	๓	คน
จ. หน่วยบริการและทำความสะอาดภาชนะ	จำนวน	๓	คน
ฉ. หน่วยเตรียมอาหารทางสายยาง	จำนวน	๑	คน
ช. หน่วยบริการอื่นๆ(ถ้ามี) ระบุ			

พนักงานโภชนาการ หรือ โภชนากร ประจำโครงการ จำนวน ๑ คน

หน้าที่และความรับผิดชอบของนักโภชนาการ

- รับคำสั่งงานจากนักโภชนาการโรงพยาบาล
- ร่วมในการผลิตอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย
- รับคำสั่งอาหารจากหอผู้ป่วย (กรณีไม่ได้ใช้ระบบ computer) ทั้งทางโทรศัพท์และใบสั่งอาหาร พร้อมลงบันทึกคำสั่งอาหารผู้ป่วยเป็นหลักฐาน
- รับคำสั่งอาหารจากนักโภชนาการ (กรณีใช้ระบบ Computer ในการสั่งอาหาร)
- รับใบเตรียมอาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายยาง หลังจากการคำนวณพลังงานและสารอาหาร กำหนดปริมาณสารอาหารและสั่งผลิตไปยังหน่วยเตรียม
- รับ Diet Slip สำหรับอาหารทั่วไปอาหารเฉพาะโรค อาหารพิเศษ อาหารทางสายยางและอาหารอื่น ในการติด Order ภาตอาหาร
- ตรวจสอบอาหารสด อาหารแห้งและวัตถุดิบต่างๆ ที่ใช้ในการเตรียมและผลิตอาหาร
- ปฏิบัติงานในการเก็บรักษาอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- เบิกจ่ายพัสดุ เพื่อนำไปเตรียมและผลิตอาหารตามรายการอาหารที่กำหนด
- ควบคุมการล้าง ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการผลิต การเตรียมและการบริการอาหารให้สะอาดทันต่อการใช้งาน
- ตรวจสอบการบริการอาหารผู้ป่วยให้ถูกต้องตามใบเบิกอาหารและตามแผนการรักษาของแพทย์
- ทำการรวบรวมสถิติต่างๆ จัดทำรายการอาหารประจำวัน และจัดทำรายงานล่วงหน้าทุกเดือน
- ดูแลระบบงานของระบบผู้รับจ้าง


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)


(นางสาวสุภาวินี ประดับคำ)


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราษฎร์)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- รับทราบปัญหาอุปสรรคและร่วมแก้ไขปัญหา พัฒนางานและปรับปรุงตามมาตรฐานที่กำหนด
- จัดทำรายงานส่งมอบงานประจำเดือนและร่วมประชุมตรวจรับงาน
- งานอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

คุณสมบัติ

- จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ) หรือ สาธารณสุขศาสตร์บัณฑิต ด้านสาขาคหกรรมศาสตร์, โภชนวิทยา หรือโภชนศาสตร์
- ผ่านการฝึกงานในฝ่ายโภชนาการในโรงพยาบาลไม่น้อยกว่า ๒๔๐ ชั่วโมง (๑ เดือน)

หัวหน้าคนครัว

หน้าที่และความรับผิดชอบของหัวหน้าคนครัว

- ควบคุมการเตรียมวัตถุดิบให้ถูกต้องตามตำรับอาหารที่กำหนด
- ผลิตอาหารบริการผู้ป่วย งานจัดเลี้ยง อบรม ประชุมสัมมนา ให้ถูกต้องตามรายการอาหารที่กำหนด รวมทั้งมีรสชาติเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ส่งอาหารที่ผลิตแล้วให้กับผู้ป่วยเพื่อตรงตามเวลาที่กำหนด
- ดูแลทำความสะอาดบริเวณปฏิบัติงานให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอด
- จัดเก็บรวบรวมปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อนำมาเสนอเพื่อแก้ไขและพัฒนางาน
- ปฏิบัติงานพิเศษอื่นๆตามได้รับมอบหมาย

คุณสมบัติ

- การศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และสามารถอ่านออกเขียนได้
- มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓-๕ ปี
- มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล, ร้านอาหารหรือโรงแรมที่ได้มาตรฐาน คุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- มารยาทสุภาพ เรียบร้อยแต่งกายสะอาด
- ความคิดรอบคอบ ช่างสังเกต
- มีความคิดริเริ่มและสร้างสรรค์
- ยินดีรับคำร้องเรียนหรือแนะนำจากผู้ป่วยและพร้อมพัฒนาตน และพัฒนางานที่รับผิดชอบคนครัว

หน้าที่และความรับผิดชอบของคนครัว

- การเตรียมวัตถุดิบและผลิตอาหารให้ถูกต้องตามตำรับอาหารที่กำหนดในแต่ละมื้อ รวมทั้งมีรสชาติและคุณภาพเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก
นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางสาวสุภาวดี ประดับคำ)


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราชกุล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- จัด เก็บ อาหารสด อาหารแห้ง และวัตถุดิบที่เบิกจากพัสดุ
- ส่งอาหารที่ผลิตแล้วให้กับผู้ป่วยเพื่อตรงตามเวลาที่กำหนด
- จัด ตักอาหารสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการเตรียม การประกอบอาหารและการบริการอาหารรวมทั้งพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้สะอาดอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา
- งานพิเศษอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

คนส่งอาหารและคนทำความสะอาดดูแลภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ

หน้าที่และความรับผิดชอบของคนส่งอาหารและคนทำความสะอาดดูแลภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ

- ติดตามอาหารที่ผลิตสำเร็จแล้วตามรายการอาหารที่กำหนดในแต่ละมือ เพื่อจัดตักบริการให้กับผู้ป่วย
- จัดเรียงถาดอาหารผู้ป่วย อาหารพิเศษของผู้ป่วยและจัดวางอาหารให้ตรงกับใบสั่งอาหารจาก ward
- จัดภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการตักอาหารและบริโภคอาหารให้พร้อมก่อนการตักอาหารทุกมือ
- ช่วยจัดและตักอาหารสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ส่งอาหารบริการแก่ผู้ป่วยที่หอผู้ป่วย
- เก็บถาดอาหารหลังจากที่ผู้ป่วยบริโภคแล้ว เพื่อล้างและทำความสะอาด
- ดูแลทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์การประกอบอาหาร การบริการ และจัดเก็บอย่างเหมาะสม เพื่อให้พร้อมสำหรับการใช้งานอยู่เสมอ
- งานพิเศษอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

คุณสมบัติของคนส่งอาหารและคนทำความสะอาดดูแลภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ

- การศึกษาไม่ต่ำกว่าประถมศึกษาหรือเทียบเท่า สามารถอ่านออกเขียนได้
- มีความรับผิดชอบและทำงานเป็นทีมได้
- มีใจรักการบริการเป็นอย่างดี
- มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ
- มารยาทสุภาพ เรียบร้อย
- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น แต่งกายสะอาด ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร
- มีความละเอียดรอบคอบ ปฏิบัติงานเป็นไปตามมาตรฐาน
- ยินดีรับคำร้องเรียนหรือแนะนำจากผู้ป่วยพร้อมพัฒนาตน และพัฒนางานที่รับผิดชอบ


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยความสะดวก


(นางสาวสุภาวดี ประดับคำ)

นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราชบุรี)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

**เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากร
งานจ้างเหมาทำอาหารผู้ป่วยโรงพยาบาลเมืองพัทยา**

รายการ	ผลตรวจ
๑. CBC	ปกติ
๒. U/A	ปกติ
๓. CXR	ปกติ
๔. Anti HAV IgG	ปกติ
๕. Stool Examination	ปกติ
๖. Rectal Swab Culture	ปกติ

หมายเหตุ บุคลากรในโครงการต้องผ่านการตรวจร่างกายจากแพทย์ซึ่งมีใบอนุญาตประกอบโรคศิลป์ชั้น ๑ แล้วรับรองว่าเป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ โดยต้องไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง พร้อมใบรับรองแพทย์


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ


(นางสาวสุภาวิณี ประดับคำ)

นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราชภูรี)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

แบบฟอร์มข้อเสนอประวัติบุคลากร
ของผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่จะมาปฏิบัติงานตามโครงการ



ข้อมูลทั่วไป

ตำแหน่งที่จะถือครองตามโครงการนี้: _____

ชื่อ: _____

อายุ: _____

สัญชาติ: _____

คุณวุฒิ (ลำดับจากต่ำสุด)

ปี พ.ศ.: _____ ถึงปี พ.ศ. : _____

สถาบันการศึกษา: _____

ปริญญาและสาขาที่สำเร็จการศึกษา: _____ ปี _____

ประสบการณ์โดยสรุป (ลำดับจากต่ำสุด)

ปี พ.ศ.: _____ ถึงปี พ.ศ. : _____

ตำแหน่งงาน: _____

หน้าที่: _____

ลงชื่อ.....

(.....)


(นายวศินภัทร์ ฉิมทิน)

ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ


(นางสาวสุภาวณี ประดับคำ)

นักรังสีการแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป


(นางนพภััสสร ทิพย์กองราชฤทธิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ