

เอกสารประกอบการจ้าง
หลักเกณฑ์และเงื่อนไขประกอบการ
ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาบริการ
ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์

ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยโรงพยาบาลเมืองพัทยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน)

โรงพยาบาลเมืองพัทยา

สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เมืองพัทยา

คณะกรรมการพิจารณาขอบเขตการดำเนินงานและกำหนดราคากลาง
ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยโรงพยาบาลเมืองพัทยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

.....

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)
เภสัชกรชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยโรงพยาบาลเมืองพัทยา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

.....

๑. ชื่อโครงการ

ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐ (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน)

๒. เหตุผลความจำเป็น

โรงพยาบาลเมืองพัทยา เป็นหน่วยงานของรัฐที่ให้บริการประชาชนทั่วไป ขนาด ๑๑๐ เตียง มีความต้องการจัดจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน) ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๗๐ ด้วยวิธีประกวดราคาระบบอิเล็กทรอนิกส์(e-bidding) เพื่อประกอบอาหารและบริการอาหารปรุงสำเร็จพร้อมภาชนะการจัดส่งและการจัดเก็บรวมทั้งการทำความสะอาดภาชนะและห้องประกอบอาหาร/ปรุงอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ให้บริการแก่ผู้ป่วยได้อย่างเต็มรูปแบบ ตามระเบียบและมาตรฐานของ สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ, สำนักงานประกันสังคมและกรมบัญชีกลาง โดยจำนวนอาหารที่ต้องดำเนินการประกอบด้วย

ลำดับที่	รายการ
๑	อาหารธรรมดาทั่วไป
๒	อาหารอ่อนทั่วไป
๓	อาหารเหลวหรือเหลวใส
๔	อาหารเฉพาะโรค
๕	อาหารทางสายยาง
๖	อาหารสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษรวมอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ ๑ มื้อต่อ ๑ วัน

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติ ความพร้อมและมีความชำนาญเฉพาะด้าน มาดำเนินการในภารกิจงานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลเมืองพัทยา

๓.๒ เพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนี้ทั้งหมดหรือตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนด ประกอบด้วย บุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ เพื่อให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา มีการบริหารจัดการในการประกอบอาหารของผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ที่มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว มีคุณภาพถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนดและถูกต้องตามประเภทของผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยสามัญ อาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค และอาหารทางสายยาง เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐานและถูกต้องตามหลักโภชนาการ รวมถึงการจัดเก็บ

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

และดูแลถนอมอาหารหลังจากทำการผลิตอาหารในแต่ละวัน ให้เป็นระเบียบ มีความสะอาด มีระบบงานกระบวนการที่ดี เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการ

๓.๔. เพื่อสนับสนุนให้โรงพยาบาลเมืองพัทยาสามารถให้บริการประชาชนเต็มรูปแบบและมีคุณภาพมาตรฐานที่กำหนดอันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มารับบริการและเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชน

๔. เงื่อนไขทั่วไป

๔.๑ ข้อกำหนดและคุณสมบัติผู้เสนอราคา

๔.๑.๑ เป็นนิติบุคคล/บุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๔.๑.๒ มีความสามารถตามกฎหมาย

๔.๑.๓ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๔.๑.๔ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔.๑.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ในระหว่างระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๔.๑.๖ ต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีผู้ทิ้งงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร หรือผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้น

๔.๑.๗ มีคุณสมบัติหรือไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๑.๘ ไม่เป็นผู้ที่มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางแข่งขันอย่างไม่เป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นหรือขัดขวางอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นหรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา ทั้งนี้ตามระเบียบที่รัฐมนตรีกระทรวงการคลังกำหนด

๔.๑.๙ ไม่เป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติตามระเบียบที่รัฐมนตรีกระทรวงการคลังกำหนด

๔.๑.๑๐ มีความสามารถดำเนินงานโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๒ รายละเอียดคุณสมบัติของบุคลากร

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

๔.๒.๒ ต้องมีนักโภชนาการ จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ) หรือสาธารณสุขศาสตร์บัณฑิต ด้านสาขาคหกรรมศาสตร์,โภชนวิทยา หรือโภชนศาสตร์ และต้องผ่านการฝึกงานในฝ่ายโภชนาการในโรงพยาบาลไม่น้อยกว่า ๒๔๐ ชั่วโมง (๑ เดือน) (มีหลักฐานคุณวุฒิการศึกษารับรอง) ประจำอยู่ที่แผนกโภชนาการ โรงพยาบาลเมืองพัทยาอย่างน้อยวันละ ๑ คน (แนบเอกสารประกอบในวันที่ยื่นเสนอราคา)

(นางสาวเดศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๔.๒.๓ แม่ครัว ต้องมีการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และสามารถอ่านออกเขียนได้ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓ ปี หรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล, ร้านอาหารหรือโรงแรมที่ได้มาตรฐานคุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มารยาทสุภาพเรียบร้อยแต่งกายสะอาดความคิดรอบคอบ ช่างสังเกตมีความคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ยินดีรับคำร้องเรียนหรือแนะนำจากผู้ป่วยและพร้อมพัฒนาตน และพัฒนางานที่รับผิดชอบคนครัว (แนบเอกสารประกอบในวันที่ยื่นเสนอราคา)

๔.๒.๔ พนักงานเตรียมอาหาร ต้องมีการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าและสามารถอ่านออกเขียนได้ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๓ ปี มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล, ร้านอาหารหรือโรงแรมที่ได้มาตรฐานคุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มารยาทสุภาพเรียบร้อยแต่งกายสะอาดความคิดรอบคอบ ช่างสังเกตมีความคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ยินดีรับคำร้องเรียนหรือแนะนำจากผู้ป่วยและพร้อมพัฒนาตน และพัฒนางานที่รับผิดชอบคนครัว (แนบเอกสารประกอบในวันที่ยื่นเสนอราคา)

๔.๒.๕ เจ้าหน้าที่เข็นรถส่งอาหารและเจ้าหน้าที่ทำความสะอาด การศึกษาไม่ต่ำกว่าประถมศึกษาหรือเทียบเท่า สามารถอ่านออกเขียนได้มีความรับผิดชอบและทำงานเป็นทีมได้มีใจรักการบริการเป็นอย่างดีมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อมารยาทสุภาพ เรียบร้อยมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น แต่งกายสะอาด ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร มีความละเอียดรอบคอบ ปฏิบัติงานเป็นไปตามมาตรฐาน ยินดีรับคำร้องเรียนหรือแนะนำจากผู้ป่วยพร้อมพัฒนาตน และพัฒนางานที่รับผิดชอบ (แนบเอกสารประกอบในวันที่ยื่นเสนอราคา)

๔.๒.๖ บุคลากรของผู้เสนอราคาจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการพร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมการบริการที่ดี

๔.๒.๗ บุคลากรของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐบาลหรือเอกชนเป็นประจำทุกปี ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อโดยมีผลการตรวจบุคลากร ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อของโรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนด (นำมายื่นในวันที่ลงนามในสัญญา)

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

๔.๒.๘ ผู้เสนอราคาและบุคลากรของผู้เสนอราคาทุกคน ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบของโรงพยาบาลเมืองพัทยาอย่างเคร่งครัด หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากโรงพยาบาลเมืองพัทยา ผู้เสนอราคาต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๔.๒.๙ กรณีที่ผู้เสนอราคามีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงบุคลากร ต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบและให้ความเห็นชอบก่อนล่วงหน้า ๑๕ วัน

๔.๒.๑๐ กรณีที่ผู้ว่าจ้าง ประสงค์จะเปลี่ยนแปลงบุคลากรของผู้เสนอราคาอันเนื่องมาจากไม่มีความเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติข้อหนึ่งข้อใด ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไขทันที

หน้าที่และความรับผิดชอบแต่ละตำแหน่ง

พนักงานโภชนาการ 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 ถาดอาหาร
- ตรวจรับอาหารสด อาหารแห้งและวัตถุดิบต่างๆ ที่ใช้ในการเตรียมและผลิตอาหาร
- ปฏิบัติงานในการเก็บรักษาอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- เบิกจ่ายพัสดุ เพื่อนำไปเตรียมและผลิตอาหารตามรายการอาหารที่กำหนด
- ควบคุมการล้าง ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องทุ่นแรงที่ใช้ในการผลิต การเตรียมและการบริการอาหารให้สะอาดทันต่อการใช้งาน
- ตรวจสอบการบริการอาหารผู้ป่วยให้ถูกต้องตามใบเบิกอาหารและตามแผนการรักษาของแพทย์
- ทำการรวบรวมสถิติต่างๆ จัดทำรายการอาหารประจำวัน และจัดทำรายงานล่วงหน้าทุกเดือน
- ดูแลระบบงานของระบบผู้รับจ้าง
- รับทราบปัญหาอุปสรรคและร่วมแก้ไขปัญหา พัฒนางานและปรับปรุงตามมาตรฐานที่กำหนด
- จัดทำรายงานส่งมอบงานประจำเดือนและร่วมประชุมตรวจรับงาน
- งานอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

แม่ครัว จำนวน ๑ คน

หน้าที่และความรับผิดชอบของแม่ครัว

- ควบคุมการเตรียมวัตถุดิบให้ถูกต้องตามตำหรับอาหารที่กำหนด
- ผลิตอาหารบริการผู้ป่วย งานจัดเลี้ยง อบรม ประชุมสัมมนา ให้ถูกต้องตามรายการอาหารที่กำหนด รวมทั้งมีรสชาติเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

- ส่งอาหารที่ผลิตแล้วให้กับผู้ป่วยเพื่อตรงตามเวลาที่กำหนด
- ดูแลทำความสะอาดบริเวณปฏิบัติงานให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอด
- จัดเก็บรวบรวมปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อนำมาเสนอเพื่อแก้ไขและพัฒนางาน
- ปฏิบัติงานพิเศษอื่นๆ ตามได้รับมอบหมาย

พนักงานเตรียมอาหาร จำนวน ๑ คน

หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานเตรียมอาหาร

- การเตรียมวัตถุดิบและผลิตอาหารให้ถูกต้องตามตำหรับอาหารที่กำหนดในแต่ละมื้อ รวมทั้งมีรสชาติและคุณภาพเป็นไปตามลักษณะอาหารนั้นๆ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- จัด เก็บ อาหารสด อาหารแห้ง และวัตถุดิบที่เบิกจากพัสดุ
- ส่งอาหารที่ผลิตแล้วให้กับผู้ป่วยเพื่อตรงตามเวลาที่กำหนด
- จัด ตักอาหารสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการเตรียม การประกอบอาหารและการบริการอาหารรวมทั้งพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้สะอาดอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา
- งานพิเศษอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

คนส่งอาหารและคนทำความสะอาดดูแลภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ จำนวน ๕ คน

หน้าที่และความรับผิดชอบของคนส่งอาหารและคนทำความสะอาดดูแลภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ

- ติดตามอาหารที่ผลิตสำเร็จแล้วตามรายการอาหารที่กำหนดในแต่ละมื้อ เพื่อจัดตักบริการให้กับผู้ป่วย
- จัดเรียงถาดอาหารผู้ป่วย อาหารพิเศษของผู้ป่วยและจัดวางอาหารให้ตรงกับใบสั่งอาหารจาก ward
- จัดภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการตักอาหารและบริโภคอาหารให้พร้อมก่อนการตักอาหารทุกมื้อ
- ช่วยจัดและตักอาหารสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ส่งอาหารบริการแก่ผู้ป่วยที่หอผู้ป่วย
- เก็บถาดอาหารหลังจากที่ผู้ป่วยบริโภคแล้ว เพื่อล้างและทำความสะอาด
- ดูแลทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์การประกอบอาหาร การบริการ และจัดเก็บอย่างเหมาะสม เพื่อให้พร้อมสำหรับการใช้งานอยู่เสมอ
- งานพิเศษอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

<u>๔.๓ รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา</u>

๔.๓.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนดโดยมีตัวแทนของผู้รับจ้าง นักโภชนาการหรือกรรมการตรวจรับของโรงพยาบาลเมืองพัทยาร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๔.๓.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและบัตรกำกับอาหารติดไว้ที่สำรับอาหารตาม ชื่อ- นามสกุล ที่แจ้งในใบสั่ง

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๔.๓.๓ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดสำรับอาหารให้ตรงตามใบสั่งโดยมีตัวแทนทำตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ เป็นต้น จะต้องติดบัตรกำกับอาหารให้ตรงตามใบสั่งอาหาร โดยมีตัวแทนของผู้เสนอราคา นักโภชนาการ หรือกรรมการตรวจรับพัสดุของโรงพยาบาลเมืองพัทยาร่วมตรวจสอบทุกครั้ง (โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซื้อบัตรกำกับอาหารให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา)

๔.๓.๔ ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร ผู้เสนอราคาต้องคิดรายการอาหารรายเดือนและเสนอนักโภชนาการหรือคณะกรรมการตรวจรับของโรงพยาบาลเมืองพัทยา ตรวจสอบและแก้ไขก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน

๔.๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องระบุคุณลักษณะของอาหารไม่น้อยกว่า ๖ ประเภทดังนี้

- อาหารธรรมดาทั่วไป
- อาหารอ่อนทั่วไป
- อาหารเหลวหรือเหลวใส (๓ อย่างขึ้นไป)
- อาหารเฉพาะโรค
- อาหารให้ทางสายยาง
- อาหารสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษรวมอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ ๑ มื้อต่อ ๑ วัน

โดยมีมื้อและการบริการอาหารกำหนดเป็น ๔ มื้อดังนี้

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

หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยาแจ้งให้ทราบและต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลเมืองพัทยาเป็นผู้ตรวจสอบก่อนถึงเวลาบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที และผู้เสนอราคาสามารถเก็บถาดอาหารคืนหลังจากส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยในแต่ละมื้อแล้วอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง และผู้เสนอราคาต้องทำอาหารสำรองไว้สำหรับผู้ป่วยรายใหม่ ๓-๕ ที่

๔.๓.๖ อาหารธรรมดาต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวันสัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีนไขมันคาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสม

๔.๓.๗ อาหารอ่อนต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวันสัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีนไขมันคาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสม

๔.๓.๘ อาหารเหลวต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๖๐๐ กิโลแคลอรี่และอาหารเหลวใสต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวันสัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีนไขมันคาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสม

๔.๓.๙ อาหารเฉพาะโรค เช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจหลอดเลือดแข็งตัว โรคเกาท์และโรคอื่นๆที่ต้องใช้หลักด้านโภชนบำบัดต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๕๐๐-๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวัน หรือตามคำสั่งแพทย์ สัดส่วนอาหารโดยมีโปรตีน,ไขมัน,คาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุที่เหมาะสมหลีกเลี่ยงอาหารต้องห้ามของผู้ป่วยแต่ละโรคโดยจัดให้ถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดและตามข้อกำหนดของนักโภชนาการ

(นางสาวเกศิณี บุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๔.๓.๑๐ อาหารผู้ป่วยห้องแยก หรือแยกโรค ให้ใส่ภาชนะปกติแต่ให้เก็บล้างแยกเพื่อฆ่าเชื้อ

๔.๓.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วย ไปยังแผนกผู้ป่วยต่างๆโดยจัดเป็นสำรับ มีฝาปิดอย่างมิดชิดตามใบสั่งของผู้ป่วยแต่ละราย และขนส่งด้วยรถที่สะอาดปิดมิดชิดพร้อมกับมีผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกคัน และกำหนดให้มีรถเข็นส่งอาหารอย่างน้อย จำนวน ๒ คัน (โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง)

๔.๓.๑๒ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนด โดยในสำรับอาหารผู้ป่วยต้องมีช้อนและส้อมซึ่งบรรจุอยู่ในซอง เครื่องปรุงบรรจุถุงผนึกให้เรียบร้อย จัดบริการไปพร้อมกัน

๔.๓.๑๓ ผู้เสนอราคาต้องจัดบุคลากร มาบริการอาหารให้ผู้ป่วยภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยพร้อมกับล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อย รวมทั้งทำความสะอาดรถวางถาดอาหาร พื้นที่ประกอบอาหารให้เรียบร้อย

๕. ข้อกำหนดมาตรฐานวัสดุในการเตรียมอาหาร

๕.๑ ผู้รับจ้างจะต้องหาวัสดุบริโภคและวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยให้เพียงพอในแต่ละมื้อ โดยทางโรงพยาบาลเมืองพัทยาจะให้กรรมการตรวจรับพัสดุหรือนักโภชนากร ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคและวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปทุกขั้นตอน หากตรวจสอบพบว่าคุณภาพไม่ผ่านต้องแก้ไขทันทีไม่มีข้อยกเว้น

๕.๒ ผู้รับจ้างจะต้องคัดเลือกวัสดุบริโภคและวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในกระบวนการผลิตสำเร็จรูป

๕.๓ วัสดุบริโภคและวัตถุดิบอาหารแห้ง ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทชนิดต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งปนเปื้อน เพราะฉะนั้น ควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารสำเร็จรูป

๕.๔ อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ด ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช 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

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีสนิม ไม่บุบ ไม่บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือเลขทะเบียนตำรับครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อ.ย. บอกแสดงการรับรองคุณภาพและวันหมดอายุ
- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีไข่แมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับการปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนและใช้น้ำมันให้เหมาะสมกับประเภทการปรุงอาหาร เช่นการผัดให้ใช้น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วเหลือง การทอดให้ใช้น้ำมันปาล์ม
- ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำ
- น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก ให้ใช้มาตรฐานเดียวกับ อ.ส.ร

๕.๗ ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๕.๘ วัสดุบริโภคและวัตถุดิบประเภทอาหารสด ที่เน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่เป็นต้น อาหารสดต่างๆ ดังนี้ เป็นตัวกลางและแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกัน ควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

๕.๙ ผักต้องสดมีคุณภาพ ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เป็นผักปลอดสารพิษ

๕.๑๐ ผักที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร ต้องล้างโดยละลายผงโซเดียมไบคาร์บอเนต ๑ ช้อนโต๊ะ ในน้ำสะอาด ๒๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

๕.๑๑ ผลไม้ต้องสด ไม่เน่าเสีย มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

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

๕.๑๓ เนื้อหมูอนามัย ปลอดสารเร่งเนื้อแดง ปลอดสารปฏิชีวนะ ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP

๕.๑๔ ไข่ไก่ขนาดไม่น้อยกว่าเบอร์ ๒ ต้องใหม่ สด สะอาด ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

๕.๑๕ ปริมาณสัดส่วนอาหาร ผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้กำหนดโดยนักโภชนาการโรงพยาบาลเมืองพัทยา

๕.๑๖ เครื่องปรุงอาหาร จะต้องใช้ตามที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเมืองพัทยาเป็นผู้กำหนด

๕.๑๗ ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่างๆ จัดตามรายการที่โรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนดในแต่ละวัน

คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหารของผู้ป่วย

๑. ประเมินโดยนักโภชนาการของผู้รับจ้างทุกมื้อ ทุกวัน

๒. ประเมินโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาลทุกมื้อ ทุกวัน

๓. ประเมินความพึงพอใจโดยผู้ป่วยทุกเดือน ตามมาตรฐานที่กำหนด

๔. ประเมินมาตรฐานกระบวนการการประกอบอาหารปริมาณอาหารตามที่โรงพยาบาลเมืองพัทยากำหนดโดยผู้รับจ้างต้องผ่านเกณฑ์การประเมินในแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าระดับดี

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

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

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 ผู้รับจ้างต้องทำการเปลี่ยนรายการอาหารใหม่ให้กับโรงพยาบาลเมืองพัทยา ทันทีและจะต้องส่งตรวจวัตถุดิบซ้ำในครั้งต่อไป

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 และมีการตักไขมันที่ลอยตัวในถังดักไขมันออก ตลอดจนมีการควบคุมไขมันจากขบวนการประกอบอาหาร เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของโรงพยาบาลเมืองพัทยา ผู้รับจ้างจะต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำ อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดบริเวณที่อยู่ในส่วนรับผิดชอบของผู้รับจ้าง ให้สะอาดและเรียบร้อยอยู่เสมอ
- การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นและล้างตามหลักสุขาภิบาล สำหรับภาชนะและอุปกรณ์ที่ต้องล้างด้วยมือให้ล้างตามมาตรฐาน และก่อนนำภาชนะและอุปกรณ์ เช่น ถ้วยและฝา มาใส่อาหารให้ผู้ป่วยต้องนำมาลวกน้ำร้อนก่อนใช้ทุกครั้ง โดยผู้รับจ้างจะต้องจัดหาน้ำยาล้างภาชนะพร้อมทั้งรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในส่วนนี้เอง
- ผู้รับจ้างต้องทำการกำจัดหนู แมลงสาบและแมลงนำโรคต่างๆอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๗. การแจ้งสั่งอาหารล่วงหน้า

เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยจะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยพิเศษ/สามัญให้ทราบภายในเวลา ๐๕.๐๐ น. ของทุกวัน โดยหน่วยงานสามารถแก้ไขยอดอาหารทางโทรศัพท์ก่อนมื้ออาหาร ๑ ชั่วโมง ทุกมื้อ

๘. การตรวจรับ

ในการตรวจรับอาหาร นักโภชนาการ เป็นผู้ตรวจสอบอาหารเบื้องต้นโดยจะดูปริมาณอาหาร สัดส่วนอาหารและชิมรสชาติของอาหารก่อนการส่งมอบอาหารในแต่ละมื้อ และถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารตรวจรับอาหารไม่ผ่านมื้อใดมื้อหนึ่ง โรงพยาบาลเมืองพัทยาจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้น

๙. การเสนอราคาอาหารผู้ป่วย

ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลเมืองพัทยา ได้แก่ อาหารธรรมดาทั่วไป อาหารอ่อนทั่วไป อาหารเหลวหรือเหลวใส อาหารเฉพาะโรค อาหารให้ทางสายยาง อาหารสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษรวม อาหารว่างสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ ๑ มื้อต่อ ๑ วัน.....บาท/มื้อ

๑๐. ข้อกำหนดอื่นๆ

๑๐.๑ ในกรณีที่ผู้รับจ้างมีความบกพร่องในการบริการอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนด โรงพยาบาลเมืองพัทยา จะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ประกอบการรับทราบและไม่มีสิทธิ์เข้ายื่นซองในครั้งต่อไป

๑๐.๒ ในกรณีที่พบสิ่งแปลกปลอม (ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในสำรับอาหารของผู้ป่วย และเป็นสาเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจหรือมีข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่าเป็นความผิดพลาดของผู้รับจ้างจริง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้นๆ โดยผู้รับจ้างยินดีให้ผู้ว่าจ้างหักเงินค่าจ้างร้อยละ ๐.๐๑ (ศูนย์จุดศูนย์หนึ่ง) ของงวดงานที่ตรวจพบ

๑๐.๓ ถ้าตรวจพบว่าครั้งต่อไป ผู้รับจ้างมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นอีก ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องการผลิตหรือบริการอาหารของผู้ป่วย เจ้าหน้าที่หรือผู้รับจ้างกระทำการใดๆ อันเป็นเหตุให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา เกิดความเสียหายและเสื่อมเสียไปในทางที่ไม่ดี ทางโรงพยาบาลเมืองพัทยามีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาจ้างหรือสงวนสิทธิ์ในการยื่นเสนอราคาครั้งต่อไป

๑๐.๔ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้เสนอราคา พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณวุฒิทางการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่แผนกโภชนาการ โรงพยาบาลเมืองพัทยา ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ

๑๐.๕ ผู้เสนอราคาต้องแสดงแบบรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบอาหารผู้ป่วย เพื่อให้โรงพยาบาลเมืองพัทยา พิจารณาความเหมาะสม ประกอบการเสนอราคา

๑๐.๖ ผู้เสนอราคามีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหายและรับผิดชอบ อันเกิดจากอุบัติเหตุทำให้ทรัพย์สินเสียหายหรือถูกโจรกรรม

๑๐.๗ ผู้เสนอราคา (เจ้าของผู้ประกอบการ) จะต้องเข้ามาควบคุมและตรวจผลการปฏิบัติงานของพนักงาน อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วัน

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

๑๑. เงื่อนไขการชำระเงิน

เมืองพัทยาจะชำระเงินตามจำนวนในสัญญาจ้างงานหลังจากที่ผู้รับจ้างปฏิบัติถูกต้องตามที่เมืองพัทยากำหนด โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แผนงานสาธารณสุข งานโรงพยาบาล หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบประมาณรายจ่ายอื่นๆ (ค่าจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยโรงพยาบาลเมืองพัทยา) ราคากลางกำหนดไว้ ๑๑,๐๗๒,๐๙๒.๕๐ บาท (สิบเอ็ดล้านเจ็ดหมื่นสองพันเก้าสิบสองบาทห้าสิบสตางค์) และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ทำการตรวจรับถูกต้องเรียบร้อยแล้ว และให้เบิกจ่ายค่าจ้างภายใน ๓๖๕ วัน แบ่งงวดงานออกเป็น ๑๒ งวด โดยในแต่ละงวด มีรายละเอียดดังนี้

งวดที่ 1 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.37 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 1** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 2 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 2** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 3 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 3** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 4 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 4** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 5 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 5** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 6 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 6** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 7 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 7** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 8 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 8** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 9 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 9** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นางสาวเกศิณี ยุ้ยพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

งวดที่ 10 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 10** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 11 เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 11** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือนภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ 12 (งวดสุดท้าย) เป็นจำนวนเงิน **ร้อยละ 8.33 ของค่าจ้าง** เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานตามที่กำหนดในขอบเขตการดำเนินงานตามสัญญาจ้างแล้วเสร็จ **งวดที่ 12** และส่งมอบรายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน พร้อมสรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะภายใน 10 วันของเดือนถัดไป จำนวน 1 ชุด และคณะกรรมการตรวจการจ้างได้ตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

ทั้งนี้ในแต่ละงวดงานจะดำเนินการเบิกจ่ายมื้ออาหารตามปริมาณมื้ออาหารที่ให้บริการแก่ผู้ป่วย

๑๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาผู้ชนะการประกวดราคา มีรายละเอียดดังนี้

หลักเกณฑ์การพิจารณาด้านราคา

๑๓. การกำหนดระยะเวลารับประกันความชำรุดบกพร่อง

ระยะเวลาค้ำประกันความชำรุดบกพร่องของงาน จำนวน ๑ เดือน

หมายเหตุ : การตีความในกรณีที่ข้อความหรือรายการหนึ่งรายการใดในขอบเขตการดำเนินโครงการ (TOR) ที่ไม่สมบูรณ์ ตกหล่นหรือพิมพ์ผิดหรือขัดแย้งกันเอง ที่มิใช่สาระสำคัญอันอาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของโครงการโดยรวม ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจการจ้างในการแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องได้ ทั้งนี้โดยยึดประโยชน์สูงสุดของทางราชการเป็นหลัก

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๑

มาตรฐานพลังงานและสารอาหาร
มาตรฐานอาหารทั่วไป

Diets	Energy-Kcal.	Prot.- gm	fat- gm	CHO - gm
Regular	๑,๘๐๐ – ๒,๐๐๐	๕๔ -๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๒๕ -๓๐๐ (๕๕ - ๖๐%)
Soft	๑,๕๐๐ – ๑,๘๐๐	๔๕ - 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 อาหารธรรมดา ประมาณ ๒,๐๐๐ - ๒,๕๐๐ Kcal. ส่วนอาหารอ่อนประมาณ ๑,๖๐๐ – ๑,๘๐๐ Kcal.

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๒

มาตรฐานพลังงานและสารอาหาร
มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

Diets	Energy-Kcal.	Prot.- gm	Fat.- gm	CHO - gm
Regular-DM	๑,๘๐๐ – ๒,๐๐๐	๕๔ -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	๕๔ -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%)

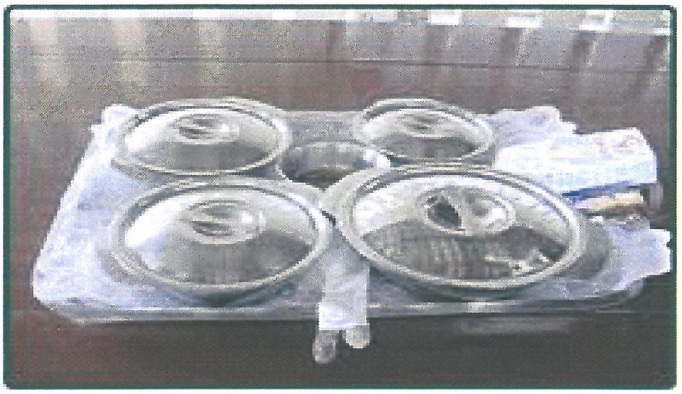
สำหรับการบริการอาหารส่วนมากคุณค่าอาหารจะสูงกว่ามาตรฐานทั่วไปที่กำหนดไว้ เช่น อาหารธรรมดา ประมาณ ๒,๐๐๐-๒,๕๐๐ Kcal. ส่วนอาหารอ่อนประมาณ ๑,๖๐๐-๑,๘๐๐ Kcal.

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๓

มาตรฐานภาชนะสำหรับผู้ป่วย

- **อาหารผู้ป่วยสามัญ:** ถ้วยสแตนเลส มีฝาปิด หรือเทียบเท่า



- **อาหารผู้ป่วยพิเศษ :** ซุปเปอร์แวร์มีฝาปิด หรือเทียบเท่า



- **อาหาร VIP :** ถ้วยกระเบื้อง เซรามิกซ์หรือซุปเปอร์แวร์ หรือเทียบเท่า



(นางสาวเกศณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๓

มาตรฐานภาชนะสำหรับผู้ป่วย

- **อุปกรณ์บรรจุอาหารทางสายยาง** : ภาชนะที่ใส่จะต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ



(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ

(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)
เภสัชกรชำนาญการ

(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๔

เกณฑ์การตรวจสุขภาพบุคลากร
งานจ้างเหมาบริการทำอาหารให้กับผู้ป่วยโรงพยาบาลเมืองพัทยา

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

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ

เอกสารแนบท้ายที่ ๕

แบบฟอร์มข้อเสนอประวัติบุคลากร
ของผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่จะมาปฏิบัติงานตามโครงการ

รูปถ่าย ขนาด1นิ้ว

ข้อมูลทั่วไป

ตำแหน่งที่จะถือครองตามโครงการนี้:_____

ชื่อ:_____

อายุ:_____

สัญชาติ:_____

คุณวุฒิ (ลำดับจากล่าสุด)

ปี พ.ศ.:_____ถึงปี พ.ศ. :_____

สถาบันการศึกษา:_____

ปริญญาและสาขาที่สำเร็จการศึกษา:_____ปี_____

ประสบการณ์โดยสรุป (ลำดับจากล่าสุด)

ปี พ.ศ.:_____ถึงปี พ.ศ. :_____

ตำแหนงาน:_____

หน้าที่:_____

ลงชื่อ.....

(.....)

(นางสาวเกศิณี ยุพพงษ์)	(นางสาวรุ่งนภา ช่างไม้)	(นางสาวพิมพ์รัตน์ พืชพันธ์)	(นางนพภัสสร ทิพย์กองราษฎร์)	(นางสาวพรพิมล สิทธิศักดิ์)
ผู้อำนวยการส่วนอำนวยการ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป	เภสัชกรชำนาญการ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักเทคนิคการแพทย์ปฏิบัติการ