

รายละเอียดประกอบการจ้างเหมาทำอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลสามง่าม

๑. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๑.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานสารอาหาร (แคลอรี) สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษตามเวลาที่โรงพยาบาลสามง่ามกำหนด

๑.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหาร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด และให้ทำความสะอาดของอาคารสถานที่ของฝ่ายโภชนาการ และ สถานที่จัดเลี้ยงอาหาร ให้สะอาดเรียบร้อย สม่ำเสมอทุกวัน

๒. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา

๒.๑ บุคลากรของผู้เสนอราคาต้องสวมแบบฟอร์มที่เหมือนกัน และ สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกสวมผ้าปิดปาก จมูกในขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง

๒.๒ บุคลากรของผู้เสนอราคาต้องไม่สวมเครื่องประดับขณะเตรียมและปรุงอาหาร

๒.๓ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานหน่วยต่าง ๆ ดังนี้

- หน่วยเตรียมและปรุงอาหาร จำนวน ๑ คน
 - หน่วยบริการและจัดอาหาร จำนวน ๑ คน
 - หน่วยทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ จำนวน ๑ คน
- ทั้งนี้จะต้องมีพนักงานทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า จำนวน ๓ คน

๒.๔ ผู้รับจ้างต้องทำประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกราย นับตั้งแต่วันเริ่มปฏิบัติงาน

๒.๕ บุคลากรต้องมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ ว่ามีสุขภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อและต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๒.๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและโรงครัวโรงพยาบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ตามเอกสารแนบท้ายคุณลักษณะเฉพาะนี้)

๓. คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร ที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลสามง่าม

จะต้องจัดทำอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานสารอาหาร (แคลอรี) ตามชนิดของอาหาร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลสามง่าม

| ชนิดของอาหาร | พลังงานสารอาหาร ต่อวัน (แคลอรี) | การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน | | |
|---------------------|------------------------------------|--|--------------|-------|
| | | โปรตีน | คาร์โบไฮเดรต | ไขมัน |
| อาหารธรรมดาทั่วไป | ๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐ | ๑๕ % | ๕๕ % | ๓๐ % |
| อาหารอ่อน | ๑,๕๐๐ - ๑,๖๐๐ | ๑๕ % | ๕๕ % | ๓๐ % |
| อาหารบำบัดโรค | ตามคำสั่งแพทย์ | | | |
| - อาหารเบาหวาน | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๑๕ % | ๕๐ % | ๓๐ % |
| - อาหารจำกัดไขมัน | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๑๕ % | ๖๕ % | ๒๐ % |
| - อาหารจำกัดโซเดียม | ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ | ๑๕ % | ๕๕ % | ๓๐ % |

๑. คุณลักษณะของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลสามง่าม มีดังนี้

- อาหารธรรมดา ข้าวสวยกับ ขนมนึ่ง ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว ฯลฯ
- อาหารอ่อน อาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้ม กับ
- อาหารเหลว โอว๋นติน หรือ นมถั่วเหลือง หรือ นมสด
- อาหารปั่นผสม อาหารปั่นที่ให้ทางสายให้อาหาร
- อาหารเฉพาะโรค อาหารเบาหวาน อาหารจำกัดโซเดียม อาหารจำกัดไขมัน และอื่น ๆ
- อาหารว่าง ขนมน้ำตาล หรือน้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร ฯลฯ

๒. ผู้ขายต้องจัดอาหารตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดดังนี้

- ๒.๑ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่าง ๆ ที่แพทย์กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดโซเดียม, อาหารจำกัดไขมัน เป็นต้น
- ๒.๒ อาหารเฉพาะโรค และอาหารทั่วไป ให้จัดอาหารตามที่แพทย์กำหนดในใบสั่งอาหาร และให้ติดบัตรอาหารที่ภาชนะบรรจุอาหารทุกราย โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร
- ๒.๓ อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วย ประกอบด้วย
 - อาหารเช้า ประกอบด้วย
 - อาหารข้าวต้มทรงเครื่อง หรือ ข้าวต้มกับ ๑ อย่าง หรือ
 - อาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือ ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง สลับกันไป

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

- อาหารกลางวัน ประกอบด้วย
 - อาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือ ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง และสำหรับผู้ป่วยพิเศษมีผลไม้ หรือขนม
- อาหารเย็น ประกอบด้วย
 - อาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือ ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง และสำหรับผู้ป่วยพิเศษมีผลไม้ หรือขนม
- อาหารว่าง ประกอบด้วย
 - โอวัลติน นมถั่วเหลือง นม น้ำผลไม้ หรือขนม

๓. รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

๓.๑ ข้าวสารที่ใช้ให้ใช้ข้าวธรรมดา ๕ %

๓.๒ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีมอด และไม่ขึ้นรา

๓.๓ สารปรุงแต่งอาหารให้ใช้ที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของ อย. หรือ GMP,HACCP ที่รับรองมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้ มีวัน เดือน ปี วันผลิต และวันหมดอายุ หรือ ถ้าเป็นสารปรุงแต่งที่ซื้อแบ่งบรรจุให้ใช้อาหารที่มีคุณภาพดี ไม่เสื่อมคุณภาพ ได้รับการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบแล้ว

๓.๔ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหาร ประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน

๓.๕ อาหารเฉพาะโรคต้องแยกปรุงจากอาหารธรรมดาโดยใช้อาหารทดแทน เช่น นมถั่วเหลือง นมขาดมันเนย หรือ นมพร่องมันเนยแทนกะทิ เท่านั้น

๔. การบริการอาหารผู้ป่วยกำหนดเวลาเป็นมือ ดังนี้

| | | |
|----------------------------------|---------------|---------------------|
| อาหารเช้า | ให้บริการเวลา | ๐๗.๓๐ น. - ๐๘.๐๐ น. |
| อาหารกลางวัน | ให้บริการเวลา | ๑๑.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. |
| อาหารว่าง (สำหรับผู้ป่วยพิเศษ) | ให้บริการเวลา | ๑๔.๐๐ น. - ๑๔.๓๐ น. |
| อาหารเย็น | ให้บริการเวลา | ๑๖.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น. |

ในกรณีที่ทางโรงพยาบาลรับผู้ป่วยในเพิ่มเติม ภายในเวลา ๔๕ นาที หลังจากเวลาจ่ายอาหารจริงแล้ว ทางโรงพยาบาลยังสามารถขออาหารสำหรับผู้ป่วยเพิ่มเติมได้อีก

๕. ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหาร ได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๖. การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลจะตรวจอาหารปรุงสำเร็จให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

๗. อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่าง ๆ ที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดโซเดียม, อาหารจำกัดไขมัน เป็นต้น

๘. อาหารธรรมดา และอาหารอื่น ๆ ให้จัดอาหารตามที่กำหนด

๙. ให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหาร โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร

๔. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

หลังจากใช้และเก็บภาชนะบรรจุอาหาร ซ้อนซ้อน และ ถาดอาหาร ทั้งของผู้ป่วยติดเชื้อมีและไม่ติดเชื้อ ทุกถาดต้องนำมาต้มฆ่าเชื้อโรคนาน ๕ นาที และต้องผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนเก็บ หรือนำไปใช้

๕. การจัดทำอาหาร

ผู้ขายจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ ดังรายการอาหารให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้แต่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายโรงพยาบาลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๖. การดักอาหาร

ผู้ขายจะต้องดักอาหารตาม ปริมาณอาหารตามส่วนที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ หรือตามความต้องการพลังงานของผู้ป่วยแต่ละราย ห้ามน้อยกว่าที่กำหนดไว้ข้างต้น และ บรรจุภาชนะให้เรียบร้อย และบรรจุช่องใส่ช่องหรือห่อหุ้มภาชนะที่มิดชิดให้เรียบร้อย สำหรับผู้ป่วยพิเศษ รวมทั้งทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

๗. การตรวจสอบคุณภาพอาหาร

ผู้ขายต้องให้ตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ก่อนนำไปบริการ การประเมินคุณภาพอาหารหรือรสชาติของอาหาร ต้องเป็นไปตามชนิดของอาหารนั้น ๆ หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้ขายจะต้องปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำไปให้บริการแก่ผู้ป่วยทันที

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางสาววรรณภา เขียวขำ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางนารีรัตน์ ประคำ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางวงศ์เดือน เมฆฉาย)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและโรงครัวโรงพยาบาล

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย
๒. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด
๓. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรง ประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน
๔. ไม่เตรียมปรงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๕. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนสำหรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.)
๖. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร
๗. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเป็นสัดส่วนอาหารในประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๘. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง
๙. อาหารที่ปรงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๐. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๑. การลำเลียงอาหารที่ปรงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด
๑๒. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน
๑๓. เชียงและมิดต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และผัก ผลไม้
๑๔. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรืออย่างเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๕. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน
๑๖. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องมีท่อนระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี
๑๗. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล
๑๘. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๒ / ๑๙. ห้องส้วมสำหรับ...

๑๙. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
๒๐. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม
๒๑. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
๒๒. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้งใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
๒๓. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร
๒๔. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน
๒๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(ลงชื่อ)ประธานกรรมการ
(นางสาววรรณภา เขียวขำ)

(ลงชื่อ)กรรมการ
(นางนารีรัตน์ ประคำ)

(ลงชื่อ)กรรมการ
(นางวงศ์เดือน เมฆฉาย)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร(เกณฑ์มาตรฐาน)

๑. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน
๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการเช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.)
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเป็นสัดส่วนอาหารในประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปกปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๘. เชียงและมิดต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๐. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลังสุขาภิบาล
๑๑. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผ่ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้งใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร
๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางสาววรรณภา เขียวขำ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางนารีรัตน์ ประคำ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางวงศ์เดือน เมฆฉาย)

สัญญาจ้างทำอาหารสำหรับผู้ป่วย โรงพยาบาลสามง่าม

สัญญาเลขที่...๒๕๐/๒๕๕๙

สัญญาฉบับนี้ทำขึ้น ณ ศาลากลางจังหวัดพิจิตร ตำบลท่าหลวง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร เมื่อวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙ ระหว่าง จังหวัดพิจิตร โดย นายปริญญา นากุณบุตร ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสามง่าม ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดพิจิตร ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า "ผู้ว่าจ้าง" ฝ่ายหนึ่ง กับ นางเดือน อีรทัตเทวัญ ซึ่งจดทะเบียนพาณิชย์ ณ องค์การบริหารส่วนจังหวัดพิจิตร เลขที่ ๐๖๖๗๑๑๔๗๐๒๘๑๖ วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๕๗ สำนักงานงานใหญ่อยู่เลขที่ ๕/๕ หมู่ที่ ๓ ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "ผู้รับจ้าง" อีกฝ่ายหนึ่ง

คู่สัญญาได้ตกลงกันมีข้อความดังต่อไปนี้

ข้อ ๑. ข้อตกลงจ้าง

ผู้ว่าจ้างตกลงจ้างและผู้รับจ้างตกลงรับจ้าง ทำอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๙๕ บาท/คน/วัน อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๑๓๐ บาท/คน/วัน ระยะเวลา ๓๖๕ วัน (๑ ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๐) จำนวนเงิน ๗๐๙,๙๒๕ บาท (เจ็ดแสนเก้าพันเก้าร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน) ตามข้อกำหนดและเงื่อนไขสัญญานี้รวมทั้งเอกสารแนบท้ายสัญญา

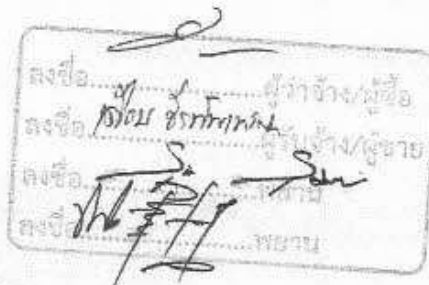
ผู้รับจ้างตกลงที่จะจัดหาแรงงานและวัสดุ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนอุปกรณ์ต่าง ๆ ชนิดดีเพื่อใช้ในการจ้างตามสัญญานี้

ข้อ ๒. เอกสารอันเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

เอกสารแนบท้ายสัญญาดังต่อไปนี้ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญานี้

- | | |
|--|--------------|
| ๒.๑ คุณสมบัติเฉพาะการจ้างทำอาหารสำหรับผู้ป่วย | จำนวน ๔ แผ่น |
| ๒.๒ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ฯ | จำนวน ๓ แผ่น |
| ๒.๓ ใบเสนอราคา | จำนวน ๒ แผ่น |
| ๒.๔ สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์และสำเนาบัตรประชาชน | จำนวน ๒ แผ่น |
| ๒.๕ รายการครุภัณฑ์ , วัสดุถาวร , วัสดุ | จำนวน ๓ แผ่น |
| ๒.๖ ประกาศสอบราคาจ้างทำอาหารลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๕๙ | จำนวน ๙ แผ่น |

ความใดในเอกสารแนบท้ายสัญญาที่ขัดแย้งกับข้อความในสัญญานี้ ให้ใช้ข้อความในสัญญานี้บังคับ และในกรณีที่เอกสารแนบท้ายสัญญาขัดแย้งกันเอง ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของผู้ว่าจ้าง



ด่วนที่สุด

ที่ กค ๐๔๒๑.๓/ว ๒๒



กระทรวงการคลัง

ถนนพระราม ๖ กทม. ๑๐๔๐๐

พ มีนาคม ๒๕๕๖

เรื่อง การปรับปรุงหลักเกณฑ์ แนวทาง และวิธีปฏิบัติในการเปิดเผยราคากลางของทางราชการ

เรียน ปลัดกระทรวง อธิบดี ผู้ว่าราชการจังหวัด อธิการบดี เลขาธิการ ผู้อำนวยการ ผู้อำนวยการตำรวจแห่งชาติ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานอื่นของรัฐ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ส่วนที่ ๑๕๐๕/๔๔๙๙ ลงวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

๒. สำเนาหนังสือกระทรวงการคลัง ส่วนที่ ๑๔๒๑.๓/๑๔๑๔ ลงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

๓. สำเนาหนังสือกระทรวงการคลัง ส่วนที่ ๑๔๒๑.๓/๖๒๔ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๕๖

ด้วยสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรีแจ้งว่า คณะรัฐมนตรีมีมติเมื่อวันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ เห็นชอบแนวทางการปรับปรุงหลักเกณฑ์ แนวทาง และวิธีปฏิบัติในการเปิดเผยราคากลางของทางราชการ ตามที่กระทรวงการคลังเสนอ โดยให้ส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานอื่นของรัฐ รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติตามแนวทางการเปิดเผยราคากลางงานก่อสร้างของทางราชการตามที่กระทรวงการคลังกำหนด และแนวทางการเปิดเผยราคากลางเกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้างประเภทอื่นที่มีใช่งานก่อสร้างตามมติที่ประชุมหารือระหว่างกระทรวงการคลังและส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ตามที่กระทรวงการคลังเสนอ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ - ๓

กระทรวงการคลังพิจารณาแล้ว เห็นควรแจ้งเวียนการปรับปรุงหลักเกณฑ์ แนวทาง และวิธีปฏิบัติในการเปิดเผยราคากลางของทางราชการ ตามที่คณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบตามที่กระทรวงการคลังเสนอ ดังนี้

๑. การเปิดเผยราคากลางงานก่อสร้างของทางราชการ กระทรวงการคลังได้แจ้งเวียนให้หน่วยงานของรัฐถือปฏิบัติตามหนังสือกระทรวงการคลัง ส่วนที่ ๑๔๒๑.๓/ว ๔๐ ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๕๕ ซึ่งเป็นไปตามพระราชบัญญัติประกอบรัฐธรรมนูญว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามการทุจริต พ.ศ. ๒๕๔๒ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ มาตรา ๓๐๗/๗ วรรคหนึ่ง แล้ว

๒. สำหรับการเปิดเผยราคากลางของการจัดซื้อจัดจ้างประเภทอื่นที่มีใช่งานก่อสร้าง

๒.๑ ให้หน่วยงานของรัฐดำเนินการประกาศรายละเอียดการคำนวณราคากลางตามแนวทางที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด และเพื่อให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติงาน เห็นควรเพิ่มเติมแนวทางการเปิดเผยราคากลาง ดังนี้

๒.๑.๑ การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช่งานก่อสร้าง

(๑) กรณีที่ ให้ใช้ราคามาตรฐานที่สำนักงบประมาณกำหนด หากไม่มีราคามาตรฐานที่สำนักงบประมาณกำหนดให้ใช้ราคาที่เคยซื้อครั้งล่าสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ หรือหากไม่มีราคาที่เคยซื้อครั้งล่าสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ ให้ใช้ราคาตลาด โดยสืบราคาจากท้องตลาด รวมทั้งเว็บไซต์ต่างๆ เป็นราคาอ้างอิง

/๒) ...

(๒) ยาและเวชภัณฑ์ที่มีโซยา แบ่งเป็น

ก. ยาในบัญชียาหลัก ให้ใช้ราคาตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข หากไม่มีราคาตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขให้ใช้ราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ หากไม่มีราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ ให้ใช้ราคาตลาด โดยสืบราคาจากห้องตลาด รวมทั้งเว็บไซต์ต่างๆ เป็นราคาอ้างอิง

ข. ยานอกบัญชียาหลัก ให้ใช้ราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ หากไม่มีราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ ให้ใช้ราคาตลาด โดยสืบราคาจากห้องตลาดรวมทั้งเว็บไซต์ต่างๆ เป็นราคาอ้างอิง

(๓) เวชภัณฑ์ที่มีโซยา ให้ใช้ราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ หากไม่มีราคาที่เคยซื้อครั้งหลังสุดภายในระยะเวลา ๒ ปีงบประมาณ ให้ใช้ราคาตลาดโดยสืบราคาจากห้องตลาดรวมทั้งเว็บไซต์ต่างๆ เป็นราคาอ้างอิง

(๔) ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. ฮาร์ดแวร์ ให้ใช้ราคามาตรฐานตามที่กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารกำหนดเป็นราคาอ้างอิง

ข. การพัฒนาซอฟต์แวร์ประเภทโปรแกรมประยุกต์ รวมทั้งรายการอื่นๆ ที่กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารไม่ได้กำหนด ให้ใช้ราคาตลาด โดยสืบราคาจากห้องตลาดรวมทั้งเว็บไซต์ต่างๆ เป็นราคาอ้างอิง

๒.๑.๒ การจ้างที่ปรึกษา การจ้างงานวิจัยหรือเงินสนับสนุนให้ทุนการวิจัย การกำหนดอัตราจ้างที่ปรึกษาให้พิจารณาจากวุฒิการศึกษา และประสบการณ์ของที่ปรึกษาเป็นสำคัญ

๒.๑.๓ การจ้างออกแบบและควบคุมงานให้ใช้อัตราตามที่ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือระเบียบอื่นของหน่วยงานนั้นๆ กำหนดเป็นราคาอ้างอิง

๒.๒ ในการเปิดเผยราคากลางให้หน่วยงานของรัฐประกาศราคากลางและรายละเอียดการคำนวณราคากลางไว้ในเว็บไซต์ของหน่วยงานและเว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (www.gpprocurement.go.th) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๓ หลักเกณฑ์การเปิดเผยราคากลางตามข้อ ๑ และข้อ ๒.๑ - ๒.๒ ให้ใช้บังคับส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานอื่นของรัฐ รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ถือปฏิบัติ

ทั้งนี้ หากหน่วยงานใดมีความพร้อมให้ดำเนินการได้ทันที ส่วนหน่วยงานใดที่ยังไม่มีความพร้อมให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๑๘๐ วันนับแต่วันที่คณะรัฐมนตรีมีมติเห็นชอบ เพื่อให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติประกอบรัฐธรรมนูญว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามทุจริต พ.ศ. ๒๕๕๒ มาตรา ๑๐๓/๘ วรรคหนึ่ง ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติม โดยพระราชบัญญัติประกอบรัฐธรรมนูญว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามการทุจริต (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งให้หน่วยงานในสังกัดและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องถือปฏิบัติต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวสุภาวีย์ ปิยะจิตติ)

รองปลัดกระทรวงการคลัง

หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านรายจ่ายและหนี้สิน

ปฏิบัติราชการแทน ปลัดกระทรวงการคลัง

กรมบัญชีกลาง

สำนักมาตรฐานการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

โทรศัพท์ ๐ ๒๑๒๗ ๗๐๐๐ ต่อ ๔๕๕๓ - ๓ โทรสาร ๐ ๒๑๒๗ ๗๑๘๕-๖



คำสั่งจังหวัดพิจิตร

ที่ ๖๕๙/๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดราคากลางจ้างเหมาทำอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลสามง่าม

ด้วย จังหวัดพิจิตร จะดำเนินการจ้างเหมาทำอาหารสำหรับผู้ป่วย ให้กับโรงพยาบาลสามง่าม ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ (ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึง กันยายน ๒๕๖๑) วงเงิน ๗๐๙,๙๒๕ บาท(เจ็ดแสนเก้าพันเก้าร้อยยี่สิบห้าบาทถ้วน)

เพื่อให้การจัดซื้อเป็นไปตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม, ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการจัดหาพัสดุด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์(Electronic Market : E-market) และด้วยวิธีการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : E-bidding) หนังสือกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด กค(กหวพ) ๐๔๒๑.๓/ว๒๕๘ ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๕๘ เรื่อง ยกเว้นและกำหนดรายละเอียดเพิ่มเติมในการปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติในการจัดหาพัสดุด้วยวิธีตลาดอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Market : E-market) และด้วยวิธีการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : E-bidding) , หนังสือกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค(กหวพ) ๐๔๒๑.๓/ว๒๕๙ ลง ๒๘ สิงหาคม ๒๕๕๘ และประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องแนวทางปฏิบัติในการจัดหาพัสดุด้วยวิธีตลาดอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Market : E-market) และด้วยวิธีการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Bidding : E-bidding) ยกเว้นการปฏิบัติตามระเบียบฯ พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม,หนังสือสำนักงาน ป.ป.ช ที่ ปช.๐๐๐๑.๒๖/ว๐๐๒๕ ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๕๖ เรื่อง การเปิดเผยข้อมูลรายละเอียดค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้าง ราคากลาง และการคำนวณราคากลาง สมควรแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดราคากลางจ้างเหมาทำอาหารสำหรับผู้ป่วย โรงพยาบาลสามง่าม ตาม กฎหมาย ป.ป.ช. ดังนี้

๑. นางสาววรรณภา เขียวขำ ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
๒. นางนารีรัตน์ ประคำ ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
๓. นางวงศ์เดือน เมฆฉาย ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

มีหน้าที่พิจารณา กำหนดราคากลางจ้างเหมาทำอาหารผู้ป่วย ตามกฎหมาย ป.ป.ช. ให้เป็นไปด้วยความถูกต้องเหมาะสม เป็นธรรม และประหยัด เพื่อใช้ในการดำเนินการจัดหาต่อไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๙ ส.ค. ๒๕๖๐

(ลงชื่อ)

(นายปริญญา นากปุ่นบุตร)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ(ด้านเวชกรรมป้องกัน)รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสามง่าม ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดพิจิตร