คุณลักษณะเฉพาะ หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือก
ข้อเสนอและราคากลาง
จ้างเหมาประกอบอาหารบริการผู้ป่วยในของโรงพยาบาลอ่าวลึก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่
.....

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลอ่าวลึก ระยะเวลาดำเนินการ ๑ มกราคม ๒๕๖๓ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓ จำนวนอาหารที่ต้องการประกอบด้วย

-อาหารผู้ป่วยในสามัญ/พิเศษ ซึ่งประกอบด้วย อาหารธรรมดา อาหารอ่อน และอาหารเฉพาะโรค มีจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ยวันละ ๔๘ คน โดยประมาณ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาเอกชนผู้รับจ้างดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย โดยประกอบและปรุงอาหารโดยใช้อาคารโรงครัว และอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบการของโรงพยาบาลอ่าวลึก โดยผู้รับจ้างเหมารับผิดชอบอัตรากำลัง ผู้ประกอบและแจกอาหารจำนวน ๓ คน และวัสดุอาหาร สด อาหารแห้ง พร้อมเครื่องปรุงตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐

๓.๒ สรรหาผู้ประกอบการจำนวน ๓ ราย เสนอราคา แล้วกำหนดราคาตามท้องตลาดเป็นราคากลางของโรงพยาบาล

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดกระบี่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

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

๑๔. ผู้รับเหมาต้องเป็นผู้ปรุง ประกอบอาหารที่มีประสิทธิภาพ สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยตัวเองทุกวัน และมีผู้ช่วย จำนวน ๒ คนขึ้นไป

๑๕. มีสัญชาติไทย

๑๖. ผู้รับเหมาและผู้ช่วย ต้องไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการประกอบอาหาร โดยให้มีใบรับรองแพทย์จากแพทย์ที่มีใบประกอบโรคศิลป์ รับรองไม่เกิน ๓๐ วัน นับถึงวันยื่นซองสอบราคา กรณีที่เสนอราคาได้ ผู้รับเหมาและผู้ช่วยทุกคนจะต้องทำการตรวจสุขภาพโดยละเอียดจากแพทย์ของโรงพยาบาลอ่าวลึกอีกครั้ง ดังนี้

๑๖.๑ ตรวจอุจจาระ Rectal swab เพื่อค้นหาโรคอุจจาระร่วง และโรคพยาธิ

๑๖.๒ ตรวจเสมหะ และX-ray ปอด เพื่อค้นหาโรคทางเดินหายใจเช่น TB ไข้หวัด

๑๖.๓ ตรวจไวรัสตับอักเสบ A สามารถติดต่อได้ทางเดินอาหาร

๑๖.๔ ตรวจเลือด Widal test เพื่อหาเชื้อไทฟอยด์

๑๖.๕ ตรวจร่างกาย ต้องไม่มีแผล ไม่เป็นโรคผิวหนัง

๑๖.๖ ไม่เป็นโรคตามข้อกำหนดการจ้างงาน เช่น ติดสารเสพติด โรคพิษสุราเรื้อรั้ง โรคจิตประสาท โรคเรื้อน โรควัณโรค โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

หมายเหตุ กรณีมีเหตุจำเป็นต้องสับเปลี่ยนผู้ประกอบอาหารและหรือผู้ช่วยต้องผ่านการตรวจสุขภาพก่อนเสมอ

๑๗. เป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดีต่อผู้รับบริการ

๕. ราคากลาง มื้อเช้า ๓๐ บาท มื้อกลางวัน ๔๐ บาท มื้อเย็น ๔๐ บาท รวม ๑๑๐ บาท/วัน x จำนวนผู้ป่วยเฉลี่ย ๔๘ คน/วัน (มค.๖๓-กย.๖๓ รวม ๙ เดือน) เป็นเงิน ๑,๔๔๑,๔๔๐.-บาท (หนึ่งล้านสี่แสนสี่หมื่นหนึ่งพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

๖. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการพิจารณาราคา

๖.๑ ในการเสนอราคาจ้างครั้งนี้ โรงพยาบาลอ่าวลึกจะพิจารณาราคาและตัดสินด้วยราคารวม

๖.๒ เอกสารหลักฐานในการเสนอราคา

๑. หนังสือรับรองผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง

๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๓. สำเนาทะเบียนบ้าน

๔. ใบรับรองแพทย์ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๓๐วัน

๗. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย

๗.๑ ตรงตามแผนการรักษาของแพทย์

๗.๒ ได้คุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานการรักษาเฉพาะราย

๘. เวลาในการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย

- กำหนดเวลาแจกอาหารผู้ป่วย (ผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ)

มื้อเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น.

มื้อกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.

มื้อเย็น เวลา ๑๕.๓๐ น.

๙. ตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

๙.๑ อาหารเช้า

ประเภท	ลักษณะอาหาร
๑. อาหารธรรมดาสามัญ	๑.โจ๊กต่าง ๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กไก่ โจ๊กปู โจ๊กธัญพืช โจ๊กกุ้ง ๒.นมจืดพร่องมันเนยขนาด ๑๘๐ มล. ๑ กล่อง
๒. อาหารอ่อนสามัญ	๑.โจ๊กต่างๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กไก่ โจ๊กปู โจ๊กธัญพืช โจ๊กกุ้ง ๒.นมจืดพร่องมันเนยขนาด ๑๘๐ มล. ๑ กล่อง
๓. อาหารโรคไต	๑. โจ๊กต่างๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กปู โจ๊กธัญพืช โจ๊กกุ้ง ๒. นมจืดพร่องมันเนยขนาด ๑๘๐ มล. ๑ กล่อง
๔. อาหารเบาหวาน	๑.โจ๊กต่างๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กไก่ โจ๊กปู โจ๊กธัญพืช โจ๊กกุ้ง ๒.นมจืดพร่องมันเนยขนาด ๑๘๐ มล. ๑ กล่อง
๕. อาหารธรรมดาพิเศษ	๑.โจ๊กต่างๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กไก่ โจ๊กปู โจ๊กธัญพืช โจ๊กกุ้ง ๒.นมจืดพร่องมันเนยขนาด ๑๘๐ มล. ๑ กล่อง ๓.ไข่ ๑ ฟอง
๖. อาหารอ่อนพิเศษ	๑.โจ๊กต่างๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กไก่ โจ๊กปู โจ๊กธัญพืช โจ๊กกุ้ง ๒.นมจืดพร่องมันเนยขนาด ๑๘๐ มล. ๑ กล่อง ๓.ไข่๑ ฟอง

๙.๒ อาหารกลางวัน

ประเภท	ลักษณะอาหาร
๑. อาหารธรรมดาสามัญ	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒.ขนมหวาน หรือผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหวาน หรือผลไม้
๒. อาหารอ่อนสามัญ	๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง หากใช้

	เนื้อสัตว์ ต้องบดให้ละเอียด) ๒. ขนมหวาน หรือผลไม้ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓. ขนมหวาน หรือผลไม้
๓. อาหารโรคไต	๑.ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย) ๒.ผลไม้ หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๒.ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๓.ผลไม้
๔. อาหารเบาหวาน	๑. ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง ๒. ผลไม้(รสไม่หวาน) หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๒.ผลไม้(รสไม่หวาน)
๕. อาหารธรรมดาพิเศษ	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง ๒.ขนมหวาน หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ขนมหวาน
๖. อาหารอ่อนพิเศษ	๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง หากใช้เนื้อสัตว์ ต้องบดให้ละเอียด) ๒. ขนมหวาน หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓. ขนมหวาน

๙.๓ อาอาหารเย็น

ประเภท	ลักษณะอาหาร
๑. อาหารธรรมดาสามัญ	๑.ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง หรือ ๑.อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒.ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓.ผลไม้
๒. อาหารอ่อนสามัญ	๑. ข้าวต้มกับ มีกับ ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง หากใช้เนื้อสัตว์ ต้องบดให้ละเอียด) ๒.ผลไม้
๓. อาหารโรคไต	๑. ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย) ๒. ผลไม้ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๓. ผลไม้ ** งดผักสีเข้ม งดกล้วยหอม และ ผลไม้สีเข้ม ในการปรุงอาหารใส่ซีอิ้วขาวแทนการใส่เกลือ
๔. อาหารเบาหวาน	๑.ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒.ผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๒.ผลไม้
๕. อาหารธรรมดาพิเศษ	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว๓ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓. ผลไม้
๖. อาหารอ่อนพิเศษ	๑. ข้าวต้มกับ มีกับ ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง หากใช้เนื้อสัตว์ ต้องบดให้ละเอียด) ๒.ผลไม้

หมายเหตุ

๑. ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยต้องปรับเปลี่ยนเมนูอาหารให้เข้ากับคำสั่งการรักษาของแพทย์ที่มีการเพิ่มเติมเฉพาะโรค เช่นการเพิ่มจำนวนไข่ต้มและหรือการเพิ่ม,แลกเปลี่ยนอื่น ๆ ตามความจำเป็นรายบุคคล

๒. อาหารทางสายยางจำนวน ๔ มื้อ ให้คิดราคามื้อเช้า/มื้อเที่ยงเท่ากับตารางราคาอาหาร ส่วนมื้อเย็นต้องให้ทางสายยาง ๒ มื้อ ให้คิดราคาเท่ากับอาหารมื้อเย็น

๑๐. สำรองอาหารสำหรับผู้ป่วยรายใหม่ ๓ ที่/มื้อ

๑๑. การรับใบแจ้งยอดผู้ป่วย วันละ ๓ ครั้ง

มื้อเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น.
มื้อกลางวัน เวลา ๑๐.๐๐ น.
มือเย็น เวลา ๑๔.๐๐ น.

๑๒. การเก็บถาดอาหารผู้ป่วย

มื้อเช้า เวลา ๐๗.๔๕ น.
มื้อกลางวัน เวลา ๑๒.๑๕ น.
มือเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.

๑๓. ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยในและห้องรอคลอด ตามใบสั่งและขนส่งด้วยรถที่สะอาดปิดมิดชิด พร้อมกับมีผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกคัน (ผ้าสีขาว สีเขียว หรือสีฟ้า)

๑๔. โรงพยาบาลอ่าวลึกจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารให้กับ ผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารคืนให้โรงพยาบาลฯ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดกรณีชำรุดเสียหาย กรณีเกิดการสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหามาชดใช้ให้กับทางโรงพยาบาลฯ

๑๕. การแจกอาหารห้องแยกโรคให้ใช้กล่องชานอ้อยใส่ข้าวพร้อมช้อนแทนการใช้ถุง

๑๖. การแต่งกาย

- ผู้ปรุงอาหาร/ผู้แจกจ่ายอาหาร จะต้องแต่งกายให้สะอาด สุภาพเรียบร้อย ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
- สวมเสื้อ แบบฟอร์มประจำร้านอาหารของผู้รับเหมา หากเป็นเสื้อยืดให้ใช้คอโปโลสีสุภาพ พร้อมสกรีนโรงครัวโรงพยาบาลอ่าวลึก
- สวมหมวก, ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และผ้าปิดปาก
- มีสุขนิสัยที่ดี คือตัดเล็บสั้น
- ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร
- ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๑๗. ทำความสะอาด รถวางถาดอาหารและถาดอาหาร ทุกครั้ง หลังจากผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อย

๑๘. การตรวจสุขภาพประจำปี ผู้ปรุงอาหาร/ผู้แจกจ่ายอาหาร ต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปีปีละ ๑ ครั้ง ตามเกณฑ์การตรวจสุขภาพ ดังต่อไปนี้

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

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมด ให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาลหรือโรงพยาบาลอ่าวลึก

๑๙. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง

๒๐. วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๒๐.๑ วัสดุบริโภคอาหารของแห้ง เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์ และสิ่งปลอมปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา และควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

- ข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวสุก จะต้องไม่มีมอดและเป็นข้าวหอมมะลิคุณภาพดี ๑๐๐%

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

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

- ภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำรับครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อ.ย. บอกแสดงการรับรองคุณภาพและวันหมดอายุ
- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีไข่แมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำ
- กะทิ สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก ให้ได้มาตรฐานเดียวกับ อ.ส.ร

๒๐.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่า เสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าวนี้ เป็นแหล่งรวมและตัวกลางของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก คัดเลือกตัดแต่ง ส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้ง ก่อนที่จะนำไปล้างทำความสะอาด เพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก และช่วยลดสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร

- ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยละลายผงโซเดียมไบคาร์บอเนต ๑ ช้อนโต๊ะ ในน้ำสะอาด ๑ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำเปล่าอีกครั้งหรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู น้ำส้มสายชู ๕% = ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร (ผัก ๑/๒ กก.) แช่นาน ๔๕ นาที

- เนื้อสัตว์ จะต้องล้างน้ำทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิด และแยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง ๐°c, รอการปรุง ๕ °c - ๗°c) ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

๒๐.๓ ขนมต่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๒๐.๔ ปริมาณสัดส่วนอาหาร ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ป่วยต่อวัน และให้อยู่ในการควบคุมกำกับของแผนกผู้ป่วยใน

๒๐.๕ ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่าง ๆ จัดทำตามรายการที่ผู้รับผิดชอบด้านอาหารของโรงพยาบาลฯ

๒๓. การส่งมอบอาหาร

๒๐.๖ ผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบอาหารให้เจ้าหน้าที่ตรวจรับที่ตึกผู้ป่วยใน เพื่อตรวจสอบ ก่อนถึงเวลาบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๒๐.๗ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกวันละ ๑,๐๐๐ บาท และถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างจะต้องรับผิดตามสัญญา

๒๑. การตรวจรับ ถ้าเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการตรวจรับอาหารสำเร็จรูป ตรวจรับอาหารไม่ผ่านมื้อใดมื้อหนึ่ง ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือของวันนั้นด้วย

๒๒. การเบิกจ่ายเงิน โรงพยาบาลฯ จะดำเนินการเบิกจ่ายเงินค่าอาหารให้กับผู้รับจ้างตามจำนวนคนไข้ในที่เข้าพักในโรงพยาบาลตลอดทั้งเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง แยกเป็นรายมื้อตามราคาที่ผู้ยื่นขอประมูลได้

๒๓. การบอกเลิกสัญญา

๒๓.๑ เมื่อมีการประเมินหลังจากดำเนินงานทุก ๑ เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับ หากคุณภาพไม่ผ่านจำนวน ๓ ครั้ง ให้บอกเลิกสัญญา

๒๓.๒ เมื่อมีการร้องเรียนและตรวจสอบแล้วพบว่าผิดเงื่อนไขในสัญญา โดยแจ้งให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษร จำนวน ๓ ครั้ง หากมีการร้องเรียนเกินจากนี้และคณะกรรมการความเสี่ยงของโรงพยาบาลตรวจสอบแล้ว พบว่ามีความผิดจริง โรงพยาบาลบอกเลิกสัญญา

๒๓.๓ ในกรณีที่ผู้รับจ้างมีความบกพร่องในการบริการอาหารและไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนด ทางโรงพยาบาลฯ จะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ผู้ประกอบการรับทราบและไม่มีสิทธิ์เข้าเสนอราคาในครั้งต่อไป