

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้ใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จัดจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลอ่าวลึก
หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลอ่าวลึก อำเภ่อ่าวลึก จังหวัดกระบี่
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน ๑,๙๘๙,๒๕๐.-บาท
๓. วันที่กำหนดราคากลาง ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๐
-เป็นเงิน ๑,๙๘๙,๒๕๐.-บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนแปดหมื่นเก้าพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๔.๑ ตามหนังสือสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๒๐๑.๐๒๔/ว ๙๐ ลงวันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๕๒ ได้ปรับอัตราค่าอาหารผู้ป่วยสามัญเป็นรายละ ๗๐.-บาท/วัน
 - ๔.๒ อัตราค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ กำหนดโดยคณะกรรมการกำหนดฯ
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|---------------|
| ๕.๑ นางจรัสศรี ปานเพ็ง | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ นางปิยะรัตน์ ลิ้มบุตร | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |
| ๕.๓ นางเพ็ญศรี สุขลิ้ม | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | กรรมการ |

คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารผู้ป่วย
งานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลอ่าวลึก

.....

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลอ่าวลึก
ระยะเวลาดำเนินการ ๑๒ เดือน (๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑) จำนวนอาหารที่ต้องการ
ประกอบด้วย

-อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๖๐ คน/วัน (โดยประมาณ)

-อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๑๐ คน/วัน (โดยประมาณ)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติ และมีความพร้อมความชำนาญเฉพาะด้าน ดำเนินการ
ประกอบ

อาหาร และบริการอาหารให้ผู้ป่วยได้รับประทานอาหารตามหลักโภชนาการ, สะอาด, ปลอดภัยตามหลัก
สุขาภิบาล

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินการตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ พ.ศ.๒๕๓๕ และฉบับแก้ไข
เพิ่มเติม และระเบียบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ ให้ผู้เสนอราคาที่สนใจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ยื่นซองสอบราคาตาม
รายละเอียด ที่โรงพยาบาลอ่าวลึกกำหนด

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องบริหารจัดการประกอบและบริการอาหารตามมาตรฐานที่โรงพยาบาล
กำหนด

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๑. เป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการค้า มีความสามารถในการประกอบ
อาหารที่มีประสิทธิภาพ สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

๒. มีสัญชาติไทย

๓. ต้องมีกิจการรับจ้างเป็นของตนเอง และดำเนินการส่วนใหญ่ด้วยตนเอง

๔. ไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการประกอบอาหาร โดยให้มีใบรับรองแพทย์จาก
แพทย์ที่มีใบประกอบโรคศิลป์ รับรองไม่เกิน ๓๐ วัน นับถึงวันยื่นซองสอบราคา กรณีที่เสนอราคาได้ จะต้อง
ทำการตรวจสุขภาพโดยละเอียดจากแพทย์ของโรงพยาบาลอ่าวลึกอีกครั้ง

๕. มีความสามารถดำเนินงานโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๖. เป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดีต่อผู้รับบริการ

๕. ราคากลาง อาหารผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยห้องพิเศษและผู้ป่วยรอกคลอด ดังนี้-

| ประเภทอาหารผู้ป่วย | มือเช้า | มือกลางวัน | มือเย็น |
|--------------------|---------|------------|---------|
| อาหารผู้ป่วยสามัญ | ๑๑ บาท | ๓๐ บาท | ๓๐ บาท |
| อาหารผู้ป่วยพิเศษ | ๑๙ บาท | ๕๐ บาท | ๕๐ บาท |

๖. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการพิจารณาราคา

๖.๑ ในการเสนอราคาจ้างครั้งนี้ โรงพยาบาลอ่าวลึกจะพิจารณาราคาและตัดสินด้วยราคารวม

๖.๒ เอกสารหลักฐานในการเสนอราคา

๑. ใบเสนอราคา

๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๓. สำเนาทะเบียนบ้าน

๔. ใบรับรองแพทย์ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน ดังนี้

๔.๑ ไม่เป็นโรคที่ต้องห้ามตามกฎหมาย ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๓๕) คือ

๑. โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม

๒. วัณโรคระยะติดต่อ

๓. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม

๔. โรคติดยาเสพติดให้โทษ

๕. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๖. ไวรัสตับอักเสบบ

๔.๒ ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพตามที่ทางโรงพยาบาลอ่าวลึกกำหนด

๖.๓ เป็นผู้ผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการจ้างของโรงพยาบาล

๗. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย

๗.๑ ต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด, ปลอดภัย, เหมาะสม ปริมาณเพียงพอ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมีเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการของ โรงพยาบาลร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๗.๒ อาหารผู้ป่วยอื่น ๆ เช่น อาหารอิสลาม ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง พร้อมติดป้ายที่ ภาชนะบรรจุ โดยมีเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๘. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

ผู้รับจ้างต้องคิดรายการอาหารรายสัปดาห์ส่งต่อคณะกรรมการกำกับดูแลอาหารของโรงพยาบาลฯ เพื่อพิจารณา กรณีไม่สามารถจัดรายการอาหารได้ตามรายการที่กำหนด หรือจะขอเปลี่ยนแปลงรายการ ให้ แจ้งก่อนอย่างน้อย ๓ วัน

๙. การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลอ่าวลึก

- กำหนดเวลาแจกอาหารผู้ป่วย (ผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ)

มือเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น.

มือกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.

มือเย็น เวลา ๑๕.๓๐ น.

๑๐. ตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

| ประเภทอาหาร | เวลา | รายการอาหาร |
|-------------------------------|---------|---|
| ๑. อาหารธรรมดาสามัญ/ พิเศษ | เช้า | ๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒. นมกล่อง |
| | กลางวัน | ๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒. ขนมหรือผลไม้ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓. ขนมและหรือผลไม้ |
| | เย็น | ๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง |

| | | |
|-----------------------------|---------|--|
| ๒. อาหารอ่อนสามัญ/ พิเศษ | เช้า | ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. นมกล่อง หรือ ๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง) ๒. เครื่องดื่มร้อน |
| | กลางวัน | ๑. ข้าวต้มกับ มีกับ ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง) ๒. ขนมและหรือผลไม้ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ขนมและหรือผลไม้ |
| | เย็น | ๑. ข้าวต้มกับ มีกับ ๒ อย่าง (กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง |

-๔-

| ประเภทอาหาร | เวลา | รายการอาหาร |
|--|------|--|
| ๓. อาหารลดเค็ม (ธรรมดา - สามัญ/พิเศษ) | เช้า | ๑. ข้าวต้มเครื่อง (เค็มน้อย) ๒. นมกล่อง หรือ ๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย) ๒. เครื่องดื่มร้อน |

| | | |
|--|--|--|
| | กลางวัน | <p>๑. ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>๒. ขนม (งดเกลือ) หรือผลไม้</p> <p>หรือ</p> <p>๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>๓. ขนม (งดเกลือ) หรือผลไม้</p> |
| | ๓. อาหารลดเค็ม (ธรรมดา - สามัญ) เย็น | <p>๑. ข้าวสวยมีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>๒. ขนม (งดเกลือ) หรือผลไม้</p> <p>หรือ</p> <p>๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง (เค็มน้อย)</p> |
| ๔. อาหารลดเค็ม (อ่อน - สามัญ/พิเศษ) | เช้า | <p>๑. ข้าวต้มเครื่อง (เค็มน้อย)</p> <p>หรือ</p> <p>๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>(กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง)</p> <p>๒. เครื่องต้มร้อน</p> |
| | กลางวัน | <p>๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>(กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง)</p> <p>๒. ขนม (งดเกลือ) หรือผลไม้</p> <p>หรือ</p> <p>๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>๒. ขนม (งดเกลือ) หรือผลไม้</p> |
| | เย็น | <p>๑. ข้าวต้มกับ มีกับข้าว ๒ อย่าง (เค็มน้อย)</p> <p>(กับข้าวต้มต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายและไม่มีกากแข็ง)</p> <p>หรือ</p> <p>๒. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (เค็มน้อย)</p> |

หมายเหตุ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยต้องปรับเปลี่ยนเมนูอาหารให้เข้ากับคำสั่งการรักษาของแพทย์ที่มีการเพิ่มเติมเฉพาะโรค เป็นการเพิ่มจำนวนไข่ม้วนและหรือการเพิ่ม, แลกเปลี่ยนอื่น ๆ ตามความจำเป็นรายบุคคล

๑๑. มีรายการอาหารหมุนเวียนแต่ละเดือน
๑๒. สำรองอาหารสำหรับผู้ป่วยในใหม่ ๕ ที่
๑๓. การรับใบแจ้งยอดผู้ป่วย วันละ ๓ ครั้ง
 - มือเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น.
 - มือกลางวัน เวลา ๑๐.๐๐ น.
 - มือเย็น เวลา ๑๔.๐๐ น.
๑๔. การเก็บถาดอาหารผู้ป่วย
 - มือเช้า เวลา ๐๗.๔๕ น.
 - มือกลางวัน เวลา ๑๒.๑๕ น.
 - มือเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.

๑๕. ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยในและห้องรอกคลอด ตามใบสั่งและขนส่งด้วยรถที่สะอาดปิดมิดชิด พร้อมกับมีผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกคัน (ผ้าสีขาว สีเขียว หรือสีฟ้า)

๑๖. โรงพยาบาลอาจลืงจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร (บางส่วน) ให้กับผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารคืนให้โรงพยาบาล ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหากเกิดกรณีชำรุดเสียหาย กรณีเกิดการสูญหายผู้รับจ้างต้องจัดหามาใช้ให้กับทางโรงพยาบาล

๑๗. การแต่งกาย

- ผู้ปรุงอาหาร/ผู้แจกจ่ายอาหาร จะต้องแต่งกายให้สะอาด สุภาพเรียบร้อย ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
- สวมเสื้อมีแขน กางเกง/ผ้าถุง/กระโปรงยาว
 - สวมหมวก, ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและผ้าปิดปาก
 - มีสุขนิสัยที่ดี คือตัดเล็บสั้น
 - ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร
 - ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๑๘. ทำความสะอาด รถวางถาดอาหารและถาดอาหาร ทุกครั้ง หลังจากผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อย

๑๙. การตรวจสุขภาพประจำปี ผู้ปรุงอาหาร/ผู้แจกจ่ายอาหาร ต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปี ปีละ 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

๒๐. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง

๒๑. วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๒๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารของแห้ง เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์ และสิ่งปลอมปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ

ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลผลิตจากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา และควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

- ข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวสุก จะต้องไม่มีมอดและเป็นข้าวหอมมะลิคุณภาพดี ๑๐๐%

ข. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรมีสีเป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสีว 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 ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำ
- กะทิ สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก ให้ได้มาตรฐานเดียวกับ อ.

ส.ร.

๒๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่า เสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าวนี 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, รอกการปรุง ๕ °c - ๗ °c) ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

๒๑.๓ ขนมห่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๒๑.๔ ปริมาณสัดส่วนอาหาร ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ป่วยต่อวัน และให้อยู่ในการควบคุมกำกับของแผนกผู้ป่วยใน

๒๑.๕ ผลไม้ ขนมห่าง เครื่องดื่มต่าง ๆ จัดทำตามรายการที่ผู้รับผิดชอบด้านอาหารของโรงพยาบาล

๒๓. การส่งมอบอาหาร

๒๑.๖ ผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบอาหารให้เจ้าหน้าที่ตรวจรับที่ตึกผู้ป่วยใน เพื่อตรวจสอบ ก่อนถึงเวลาบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๒๑.๗ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกวันละ ๑,๐๐๐ บาท และถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๒๒. การตรวจรับ ถ้าเจ้าหน้าที่/คณะกรรมการตรวจรับอาหารสำเร็จรูป ตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย

๒๓. การเบิกจ่ายเงิน โรงพยาบาลฯ จะดำเนินการเบิกจ่ายเงินค่าอาหารให้กับผู้รับจ้างตามจำนวนคนไข้ในที่เข้าพักในโรงพยาบาลตลอดทั้งเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง ดังนี้

| ประเภทอาหารผู้ป่วย | มือเช้า | มือกลางวัน | มือเย็น |
|--------------------|---------|------------|---------|
| อาหารผู้ป่วยสามัญ | ๑๑ บาท | ๓๐ บาท | ๓๐ บาท |
| อาหารผู้ป่วยพิเศษ | ๑๙ บาท | ๕๐ บาท | ๕๐ บาท |

๒๔. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

๒๔.๑ ประเมินมาตรฐานคุณภาพการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตามเกณฑ์การประเมินดังนี้

ระดับคะแนน ต่ำกว่า ๖๐ ยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน ๖๑-๖๙ ควรปรับปรุง

ระดับคะแนน ๗๐-๗๙ พอใช้

ระดับคะแนน ๘๐-๘๙ ดี

ระดับคะแนน ๙๐-๑๐๐ ดีมาก

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับดี

๒๔.๒ ประเมินมาตรฐานกระบวนการประกอบอาหาร ตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๒๔.๓ สถานที่ในการประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๒๔.๓.๑ สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี

๒๔.๓.๒ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหาร ได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี

๒๔.๓.๓ ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น

๒๔.๓.๔ โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒๕. การบอกเลิกสัญญา

๒๕.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญา มีการประเมินดังต่อไปนี้

๒๕.๑.๑ การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหาร จำนวน ๑ ชุด คือ

- แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ

๑. กลุ่มของผู้ป่วยและญาติ

๒. กลุ่มของเจ้าหน้าที่

โดยใช้แบบสอบถาม ทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุก ๖ เดือน จำนวน ดังนี้

- ผู้ป่วยและญาติที่ผู้ป่วยสามัญและห้องพิเศษ จำนวน ๘๐ คน

- เจ้าหน้าที่/พยาบาลตึกผู้ป่วยใน จำนวน ๒๐ คน

เกณฑ์การประเมิน เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐ %

๒๖. ข้อกำหนดอื่น ๆ

๒๖.๑ ในกรณีที่ผู้รับจ้างมีความบกพร่องในการบริการอาหารและไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนด ทางโรงพยาบาลฯ จะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ผู้ประกอบการรับทราบและไม่มีสิทธิ์เข้าเสนอราคาในครั้งต่อไป

๒๖.๒ ในกรณีที่พบว่ามิใช่สิ่งแปลกปลอม (ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในสำหรับอาหารผู้ป่วย และเป็นเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจหรือมีข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่า เป็นความผิดของผู้รับจ้างจริง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้น ๆ โดยโรงพยาบาลฯ จะปรับค่าเสียหายเป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท/สำหรับที่พบว่ามิใช่สิ่งปนเปื้อน กรณีอาหารเป็นพิษต่อผู้รับบริการ หรือผู้รับบริการร้องเรียน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบต่อค่าเสียหายทั้งหมด

๒๗. ถ้าตรวจพบว่าครั้งต่อไป ผู้รับจ้างมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นอีก ไม่ว่าจะ เป็นในเรื่องการผลิตหรือบริการอาหารผู้ป่วย และหากบุคลากรของผู้รับจ้างกระทำการใด ๆ อันเป็นเหตุให้โรงพยาบาลฯ เกิดความเสียหายและเสื่อมเสียชื่อเสียงไปในทางไม่ดี ทางโรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาจ้าง หรือสงวนสิทธิ์ในการยื่นเสนอราคาครั้งต่อไป