

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
จ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๘)

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต จะดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ (เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๘) จำนวน ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษาภายในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดจ้างจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน หรือหนังสือเชิญชวน

/ กรณี...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบการเงินงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตามรายละเอียดคุณลักษณะแนบท้าย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

/ ๖. การเสนอ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๖. การเสนอราคา การส่งมอบ

๑. กำหนดส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา
๒. กำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน นับแต่วันยื่นข้อเสนอ

๗. วงเงินในการจัดหา

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๑๒๐ คนต่อวัน ค่าอาหารวันละ ๑๒๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๕,๒๕๖,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านสองแสนห้าหมื่นหกพันบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๘. การชำระเงิน

ผู้ว่าจ้างจะชำระเงินเป็นรายงวด งวดละ ๑ เดือน จำนวน ๑๒ งวด ที่คำนวณตามใบสั่งของผู้ว่าจ้าง

๙. การทำสัญญา

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อได้รับอนุมัติแผนการใช้จ่ายเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้วเท่านั้น

๑๐. สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต ตั้งอยู่เลขที่ ๒๑๐ หมู่ ๑๑ ตำบลอาจสามารถ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดนครพนม ๔๘๐๐๐

๑๑. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต

๑๒. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับคิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐ บาท

๑๓. เกณฑ์การพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอ

๑. การพิจารณาการยื่นข้อเสนอครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา
๒. การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรมจะพิจารณาจากราคารวม

๑๔. เงื่อนไขอื่นๆ

๑. เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ
๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ประกอบการ (SMEs) ให้แนบสำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

ลงชื่อ.....*มกวิมล*.....ประธานกรรมการ

(นางสาวมณีวรรณ ศุภวรรณวิบูล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*อรุณรัตน์*.....กรรมการ

(นางสาวสุรางค์รัตน์ วรวิงศ์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....*เสสิษฐา*.....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเมธินาฏ ดวงสงค์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

รายละเอียดคุณลักษณะการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ)
 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๘)
 โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

รายละเอียดคุณลักษณะของอาหารที่จัดบริการของผู้ป่วยใน โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
 ราคากลางอาหาร

อาหารสามัญ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๕,๒๕๖,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านสองแสนห้าหมื่นหกพันบาทถ้วน)

๑. อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๒. ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป

๒.๒ อาหารอ่อน

๒.๓ อาหารเฉพาะโรค อาหารบำบัดโรค

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนาบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ชนิดอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	การกระจายสารอาหารต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular Diet)	๑,๖๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารธรรมดาย่อยง่าย (Light Diet)	๑,๖๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๕ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑ - ๒๐ %	๕๕ - ๖๐ %	๒๕ - ๓๐ %
อาหารว่างระหว่างมื้อ (Snack)	๒๐๐ - ๓๐๐			

หมายเหตุ (๑) อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามที่
 นักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

(๒) อาหารอื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กำหนด

๓. ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

อาหารผู้ป่วยสามัญ

การจัดอาหารธรรมดาสามัญ

อาหารเช้า ประกอบด้วย ข้าวสวยหรือข้าวต้มเปล่า อาหาร ๒ อย่าง หรือถ้าเป็นข้าวต้มเครื่อง
 ไม่ควรเกินสี่ปดาหฺละ ๒ วัน พร้อมโอวัลตินหรือน้ำเต้าหู้ หรือนมสด
 หรือน้ำผลไม้หรือขนม

/ อาหารกลางวัน...

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

อาหารกลางวัน	ประกอบด้วย	ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว อาหาร ๒ อย่าง กรณีเป็นข้าวเหนียว จัดสัปดาห์ละ ๓ วัน ข้าวสวยสัปดาห์ละ ๔ วัน พร้อมของหวานหรือผลไม้
อาหารเย็น	ประกอบด้วย	ข้าวสวย อาหาร ๒ อย่าง พร้อมขนมหรือผลไม้
หมายเหตุ	ของหวาน หมายถึง ขนมที่มีลักษณะเป็นน้ำ เช่น กล้วยบวขชี เต้าส่วนกะทิสด ลอดช่องรวมมิตร เป็นต้น	
<u>การจัดอาหารอ่อนสามัญ</u>		
อาหารเช้า	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มเปล่า อาหาร ๒ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย พร้อมเครื่องดื่มร้อน
อาหารกลางวัน	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มเปล่า อาหาร ๒ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย พร้อมขนมหรือผลไม้
อาหารเย็น	ประกอบด้วย	ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มเปล่า อาหาร ๒ อย่าง ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย พร้อมนมหรือโอวัลติน หรือน้ำเต้าหู้

อาหารเฉพาะโรค ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ กำหนด เช่น อาหารผู้ป่วยเบาหวาน อาหารรดเค็ม อาหารรดไขมัน อาหารรดสัตว์ปีก เป็นต้น

หมายเหตุ

- โรงพยาบาลสามารถแจ้งปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามสภาวะโรคของผู้ป่วยหรือตามความเหมาะสม
- เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามความต้องการของผู้ป่วย ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด
- ผู้ประกอบการต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหาร ณ หอผู้ป่วยตามที่ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ จัดเตรียมสถานที่ไว้
- การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด
- ภาชนะอาหารผู้ป่วยต้องทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน ล้างด้วยน้ำสะอาด และผึ่งให้แห้ง
- การทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร และถังขยะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

๔. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารวันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

อาหารเช้า	ระยะเวลาบริการ	๐๖.๓๐ - ๐๗.๓๐ น.
อาหารกลางวัน	ระยะเวลาบริการ	๑๑.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.
อาหารเย็น	ระยะเวลาบริการ	๑๖.๓๐ - ๑๘.๐๐ น.

ตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด โดยส่งอาหารตรงเวลา

และกำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๓๐ นาที - ๑ ชั่วโมง ยกเว้น กรณีที่ผู้ป่วย

ไม่สามารถรับประทานอาหารพร้อมผู้อื่นได้ ผู้ประกอบการต้องจัดอาหารแยกภาชนะให้ตามเวลาที่โรงพยาบาล

กำหนด

..... / ๔.๑ ผู้ประกอบ...
.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๔.๑ ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วย ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล
จิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๔.๒ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
กำหนด หากอุปกรณ์ และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาเพิ่ม

๔.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดบุคลากรสำหรับบริการอาหารประจำหน่วยบริการ ดังนี้

- กลุ่มงานการพยาบาลผู้ป่วยในหญิง จำนวน ๑ คน/วัน
- กลุ่มงานการพยาบาลผู้ป่วยในชาย ๑ จำนวน ๑ คน/วัน
- กลุ่มงานการพยาบาลผู้ป่วยในชาย ๒ จำนวน ๑ คน/วัน

๕. การจัดทำอาหาร

ผู้ประกอบการต้องจัดทำรายการอาหาร ๓ มื้อ ในอาหารผู้ป่วยสามัญ (อาหารเช้า อาหารเที่ยง
อาหารเย็น) และรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกันภายใน ๗ วัน ส่งให้กลุ่มงานพัสดุ ก่อนวันที่ ๒๐ ของทุกเดือน
เพื่อส่งต่อให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุพิจารณารายการอาหาร

๕.๑ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๕.๕.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

(๑) อาหารแห้งประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ กระเทียม
หัวหอม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา มอด แมลง และบรรจุในภาชนะ
ที่ปิดสนิท

(๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหาร
ที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) อาหารและเครื่องปรุงรส เช่น อาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู
ซอสปรุงรสต่าง ๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)
มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

(๔) อาหารประเภทน้ำมัน ต้องใช้น้ำมันพืชที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๕) อาหารประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่น หรือหมักที่มีเครื่องหมาย
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๖) ข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอด แมลง และต้องผสมข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ
ตามสัดส่วนข้าวสาร ๕ % ต่อ ข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ในอัตราส่วน ๓ : ๑

หมายเหตุ ข้าวสวยที่หุงสุกต้องไม่แฉะ และไม่นำข้าวกันหม้อที่มีลักษณะเป็น
สีน้ำตาลไหม้มาผสม

(๗) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาดบรรจุในภาชนะที่
สะอาดมีฝาปิดมิดชิด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.
และ อย.)

/ ๕.๕.๒ วัสดุ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๕.๕.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องใช้ของสด ไม่ติดมัน ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาด การนำเก็บต้องเก็บในตู้เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์ที่เก็บพักไว้รอการปรุงระหว่างวัน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ ๕ - ๗ องศาเซลเซียส

(๒) ประเภทไข่ ไข่ไข่ไก่ที่มีความสดใหม่ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ก่อนนำมาปรุงอาหารต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๓) ประเภทผักและผลไม้ต่าง ๆ ต้องเป็นของสดใหม่ การล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ/ใบ เพื่อล้างสิ่งสกปรกออก เช่นน้ำเกลือ ๑๐ - ๑๕ นาที ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ก่อนนำไปประกอบอาหาร

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดและกะทิที่ผลิตจากธัญพืช โดยใช้อัตราส่วน กะทิ ๑ ถ้วย (ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) ต่อ เนื้อสัตว์ ๑.๕ กิโลกรัม

(๕) ปริมาณสัดส่วนอาหาร ผู้ประกอบการเป็นผู้กำหนดเองคำนวณโดยนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร ตามจำนวนผู้ป่วย/วัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการชั่งน้ำหนักของวัตถุดิบก่อนทุกครั้ง (ต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง)

(๖) การจัดเก็บเนื้อสัตว์และผักสดควรแยกจัดเก็บไว้คนละตู้

๖. สถานที่ประกอบอาหาร

๖.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการใช้สถานที่ของอาคารโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วย

- ภาชนะในการใช้งาน ผู้ประกอบการต้องจัดหามาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ในกรณีที่ผู้ประกอบการต้องการยืมภาชนะหรืออุปกรณ์ ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ โรงพยาบาล จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้ประกอบการยืม และเมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้กับโรงพยาบาล หากกรณีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมบำรุงรักษาทั้งหมด และกรณีมีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดเชยให้โรงพยาบาล

- สำหรับค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ หน่วยละ ๒๐ บาท, ค่าไฟฟ้า หน่วยละ ๕ บาท ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบเองทั้งหมด

๖.๒ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งจ้างจากบริษัท/ตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่นุญาตให้ผู้ประกอบการนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

๖.๓ ให้มีอุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารเฉพาะโรคติดเชื้อ ที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม

๖.๔ ห้ามใช้อุปกรณ์ใด ๆ ที่เป็นพลาสติกบรรจุอาหารหรือใส่อาหารทุกชนิด

๖.๕ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่ชำรุดอันเกิดจากการใช้งาน

๖.๖ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารที่ทำให้เกิดอันตราย เช่น ท่อแก๊ส ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของวิศวกรรมความปลอดภัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

๖.๗ ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารในบริเวณโรงครัวและรอบ ๆ บริเวณโรงครัวของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ตามนโยบายของโรงพยาบาล

/ ๖.๘. กรณี...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๖.๘ กรณีความเสียหายใด ๆ กับอาคาร โรงครัวหรือบุคคล ซึ่งเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ประกอบการ ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องชดเชยตามมูลค่าการเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น

๗. การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

กำหนดให้ผู้ประกอบการดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๗.๑ ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาด กวาด เช็ด ถู พื้นครัว ล้างท่อระบายน้ำ อ่างล้างเนื้อสัตว์ ล้างคราบไขมันในท่อ และร่องระบายน้ำให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

๗.๒ ผู้ประกอบการต้องล้างขัดพื้นครัว เป็นประจำทุกสัปดาห์

๗.๓ ผู้ประกอบการต้องตักไขมันจากบ่อดักไขมันเป็นประจำทุกสัปดาห์

๗.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น ในการทำความสะอาดภาชนะใส่อาหาร และล้างตามขั้นตอนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๗.๕ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๘. การส่งมอบอาหาร

๘.๑ ผู้ประกอบการต้องให้พยาบาลประจำหอผู้ป่วยตรวจสอบอาหาร เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร / รสชาติอาหาร / ปริมาณความเพียงพอ

๘.๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบต่อค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๙. วิธีการส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๙.๑ จัดส่งอาหารออกจากอาคารโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ และขนส่ง ภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ ตึกผู้ป่วย

๙.๒ รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย

๙.๓ การล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน ภายนอก รถเข็น หลังบริการอาหารทุกครั้ง โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้อรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

๑๐. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑๐.๑ การประเมินคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๑๐.๒ มาตรฐานการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๑๐.๓ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด

๑๐.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด

/ ๑๐.๕ การประกอบ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๑๐.๕ การประกอบอาหาร / สถานที่ในการประกอบอาหาร / ภาชนะที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๑๐.๖ สถานที่เก็บอาหารสด / อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

๑๐.๗ ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง หั่น ปอก)

๑๐.๘ วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๙ ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริการอาหารผู้ป่วย

๑๐.๑๐ สถานที่ตั้งวางถังขยะ/ถังใส่เศษอาหาร/การทำความสะดวกปลอดภัย

๑๐.๑๑ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ และมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)

๑๑. การแจ้งสั่งทำ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญ ให้ทราบภายในเวลา ๑๗.๐๐ น. ของทุกวัน ยกเว้นกรณีมีการเปลี่ยนแปลง สามารถแจ้งเพิ่มเติมได้นอกเหนือจากเวลาที่ระบุ

๑๒. การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการ

๑๒.๑ กรณีคณะกรรมการ/เจ้าหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายการตรวจรับ ประเมินอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ในมื้ออาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง ตามใบสั่งและตรวจรับอาหารประจำวัน (เกณฑ์การประเมินอาหาร ไม่น้อยกว่า ๘๐ %) ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือในวันนั้นด้วย

๑๒.๒ ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแก้ไข กรณีได้รับใบรายงานความเสี่ยงเกี่ยวกับอาหาร โดยผ่านเจ้าหน้าที่เกี่ยวข้อง และมีการลงนามรับทราบทุกครั้ง

๑๓. การยกเลิกสัญญาจ้าง

๑๓.๑ กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และถ้าผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ๒ ครั้ง โดยไม่มีเหตุผลอันควร ผู้จะจ้างมีสิทธิ์พิจารณาบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา และผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑๓.๒ กรณีที่ผู้จะจ้างได้ส่งหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ประกอบการ ๓ ครั้ง ขึ้นไป เนื่องจากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหาร ผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๓.๓ กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ ๒ ครั้ง ผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๓.๔ กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านตัวชี้วัดการบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ ได้แก่ การตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารสด การตรวจพบเชื้อโรคติดต่อในผู้สัมผัสอาหาร (ของผู้ประกอบการ) ผู้ป่วยมีปัญหาท้องเสียจากการรับประทานอาหารของผู้ประกอบการรวม ๒ ครั้ง ผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

/ ๑๔. ข้อกำหนด...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๔. ข้อกำหนดสำหรับผู้เสนอราคา

๑๔.๑ คุณสมบัติของนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร

๑๔.๑.๑ ต้องมีนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร จำนวน ๑ คน เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารและกำหนดรายการอาหาร อยู่ประจำที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนม ราชนครินทร์ ซึ่งโรงพยาบาลฯ สามารถติดต่อประสานงานได้ตลอดเวลา

๑๔.๑.๒ ต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหาร และโภชนาการ ที่มีประสบการณ์และปฏิบัติงานเกี่ยวกับโภชนาการหรือต้องมีคุณวุฒิทางด้านอาหาร และโภชนาการหรือวุฒิทางคหกรรมศาสตร์ทั่วไป หรือที่ผ่านการเรียนวิชาโภชนาการอย่างน้อย ๒ หน่วยกิต โดยมีวุฒิไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยแจ้งรายชื่อพร้อมหลักฐานการศึกษา/ที่อยู่หรือสถานที่ทำงาน ที่เป็นหลักแหล่งสามารถตรวจสอบได้

๑๔.๑.๓ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/สำเนาทะเบียนบ้าน

๑๔.๒ คุณสมบัติของผู้ปฏิบัติ

๑๔.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสัญชาติไทย อ่าน เขียน สื่อสารภาษาไทยได้ มีจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน ในการปฏิบัติงานแต่ละวัน พร้อมทั้งจัดส่งประวัติให้กับผู้จะจ้างก่อนทำสัญญาหรือเริ่มปฏิบัติงาน พร้อมส่งรูปถ่ายติดประจำตัวผู้ปฏิบัติงานต่างๆ เพื่อแสดงตัวตนในการปฏิบัติงาน

๑๔.๒.๒ ผู้ปฏิบัติงานของผู้ประกอบการอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรคจากสถานพยาบาลของรัฐหรือจุดรับบริการตรวจหรือวิธีการอื่นที่รัฐให้การยอมรับดังนี้

๑. โรควัณโรค

๒. โรคไวรัสตับอักเสบบี

๓. โรคติดต่อที่นำรังเกียจแก่สังคม เช่น โรคเท้าช้าง โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือ

ในระยะที่ปรากฏอาการ

๔. โรคพิษสุราเรื้อรัง หรือติดสารเสพติด

๕. โรคเอดส์

๖. โรคผิวหนังทุกชนิด

๗. โรคไทฟอยด์

๘. ตรวจอุจจาระ เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อพยาธิ ไม่เป็นโรคจากระบบ

ทางเดินอาหาร

โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมดพร้อมทั้งแสดงผลการตรวจโรค ดังนี้

ตามข้อ ๑. - ข้อ ๘. ส่งผลการตรวจ ปีละ ๒ ครั้ง โดยครั้งที่ ๑ แสดงผลก่อนการเริ่มดำเนินงานอย่างน้อย ๑ วัน ครั้งที่ ๒ หลังจากดำเนินงานได้ครบ ๖ เดือนแล้ว

ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานขาดต้องหาผู้มาทดแทน และผู้ปฏิบัติงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรค / พร้อมใบรับรองแพทย์ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล พร้อมส่งประวัติให้กับผู้จะจ้างล่วงหน้าก่อนปฏิบัติงาน และมีการรายงานตัวแก่เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย

/ ๑๔.๓ ผู้ปฏิบัติ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๑๔.๓ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนของผู้ประกอบการต้องมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาหาร มีพฤติกรรมกรให้บริการที่ดี

๑๔.๔ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบที่สะอาดเรียบร้อยตามข้อกำหนดของ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ในการปฏิบัติงาน ต้องสวมรองเท้าสุภาพ สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย สวมถุงมือ และชุดกันเปื้อน

๑๔.๕ ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานจะต้องปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาล อาหารสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๑๔.๖ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพ และปฏิบัติงาน ตามหลัก ๕ ส. ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

๑๔.๗ ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการนำบุคคลภายนอก เข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหาร

๑๕. กำหนดระยะเวลาการจะจ้าง

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จสำหรับ ผู้ป่วยสามัญ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๘) โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน (สิบสองเดือน)

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงาน/รายละเอียดคุณลักษณะ

ลงชื่อ.....*มณีวรรณ*.....ประธานกรรมการ

(นางสาวมณีวรรณ ศุภวรรณวิบูล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*สุรางค์รัตน์*.....กรรมการ

(นางสาวสุรางค์รัตน์ วรวิวงศ์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....*ดิศกุล*.....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเมธินาฏ ดวงสงค์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้รับรองของงาน/รายละเอียดคุณลักษณะ และราคากลาง



(นายโกศล วราอัสวปติ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

การคำนวณราคากลางประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๘)
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

อาหารผู้ป่วยสามัญ

- จำนวนผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ยต่อวัน	จำนวน	๑๒๐ คน
- วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘	จำนวน	๓๖๕ วัน
- ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญต่อคน	จำนวน	๑๒๐ บาท
รวมค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ ๑๒๐ คน x ๓๖๕ วัน x ๑๒๐ บาท	เป็นเงิน	๕,๒๕๖,๐๐๐.๐๐ บาท

รวมค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๕,๒๕๖,๐๐๐.๐๐ บาท

ราคากลางเท่ากับ ๕,๒๕๖,๐๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านสองแสนห้าหมื่นหกพันบาทถ้วน)

.....
.....
.....

ประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ