

รายละเอียดการปฏิบัติงานจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน  
โรงพยาบาลปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

- .....
๑. กำหนดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน เป็นงวดๆ ละ ๑ เดือน
  ๒. ระยะเวลาการจ้าง ตั้งแต่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒
  ๓. รายละเอียดและเงื่อนไขการจ้างเหมาบริการอาหารผู้ป่วย

๓.๑ ปริมาณอาหารและคุณภาพ

๓.๑.๑ จัดทำอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวที่โรงพยาบาลปากพนัง ทุกคนและเป็นอาหารที่มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอ อาหารเฉพาะโรค ต้องจัดแยกให้ถูกต้อง ชัดเจนตามใบสั่งอาหารพร้อมติดป้ายอาหารชัดเจน

๓.๑.๒ จัดอาหารให้กรรมการตรวจ ๑ ชุด (เฉพาะมือกลางวันหากได้รับการแจ้งจากโรงพยาบาล) เหมือนกับอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ

๓.๑.๓ จัดอาหารเหลว หรืออาหารทางสายยางให้ผู้ป่วยตามแผนการรักษา

๓.๑.๔ จัดอาหารสำหรับจำหน่ายให้เจ้าหน้าที่หรือนักศึกษาฝึกงาน กรณีรายวัน ราคาเมื่อละ ๒๕ - ๓๐ บาท (ถ้ามี)

๓.๒ รายการอาหารมือต่อมือ

๓.๒.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ

มือเช้า - ข้าวต้ม หรือ อาหารอ่อนที่เหมาะสม

มือเที่ยง - ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง หรือ อาหารจานเดียว

และต้องจัดอาหารสำรองไว้ตักละ ๑ ชุด

มือเย็น - ข้าวสวย กับข้าว ๒ อย่าง

๓.๒.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

มือเช้า - ข้าวต้ม หรือ อาหารอ่อน , โยวุ้นดิน , น้ำเต้าหู้+นม

มือเที่ยง - ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง หรืออาหารจานเดียว , ขนม หรือผลไม้

มือบ่าย - อาหารว่าง เป็นนม หรือ น้ำสมุนไพรร่วมขนม หรือผลไม้

มือเย็น - ข้าวสวย กับข้าว ๓ อย่าง และผลไม้

๓.๒.๓ อาหารผู้ป่วยโรคเฉพาะ

อาหารงดเค็ม งดมัน

อาหารงดหวาน

อาหารงดเครื่องในสัตว์

๓.๒.๓ เวลาแจกอาหาร

มือเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.

มือเที่ยง เวลา ๑๑.๓๐ น.

อาหารว่าง (สำหรับห้องพิเศษ) เวลา ๑๔.๐๐ น.

มือเย็น เวลา ๑๕.๓๐ น.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....อติมา รัช.....กรรมการ ลงชื่อ.....กิติกร จันทร์.....กรรมการ

๔. การเตรียมอาหาร

๔.๑ ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหาร โดยทำเป็นรายการอาหาร ๑ เดือน โดยส่งล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ เสนอประธานคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ที่รับมอบหมายเซ็นชื่ออนุมัติกรณีเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต้องแจ้งให้กรรมการตรวจรับทราบก่อน

๔.๒ ให้รับใบเบิกอาหารเที่ยงผู้ป่วยประจำวันในเวลา ๐๗.๐๐ น. อาหารเย็นผู้ป่วยประจำวันในเวลา ๑๒.๐๐ น. จากพยาบาลเวรประจำตึกหากมีผู้ป่วยรับใหม่เพิ่มระหว่างวัน พยาบาลประจำตึกจะแจ้งขออาหารเพิ่มเป็นครั้งๆ

๕. อุปกรณ์เครื่องใช้ เป็นของผู้รับจ้างจัดเตรียมเองหากเป็นพัสดุของโรงพยาบาลยืมใช้ ห้ามนำออกนอกโรงพยาบาล หากอุปกรณ์ชำรุดเสียหายผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบชดใช้ให้กับโรงพยาบาล และต้องมีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี และต้องใช้น้ำยาสำหรับล้างภาชนะยกเว้นอุปกรณ์เครื่องใช้ นอกเหนือจากที่ทางโรงพยาบาล จัดให้ผู้รับจ้างต้องจัดหาเอง

๖. วัสดุที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องปรุงรสที่นำมาใช้ปรุงอาหารต้องสะอาดและถูกหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร

๗. ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีระบบการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ วัตถุประสงค์ต่าง ๆ ต้องจัดเตรียมโดยผู้รับจ้างเอง

๘. พนักงานต้องเป็นผู้ที่มีกิจกรรมยามทึ่มนวล สุขภาพเรียบร้อย สุขภาพแข็งแรง ตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

๙. ผู้รับจ้าง ต้องทำแบบสอบถามประเมินความคิดเห็นของผู้ป่วย เพื่อให้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงการให้บริการ และรายงานผลให้ผู้ว่าจ้างทราบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๑๐. ผู้รับจ้างต้องหาชุดเครื่องแบบปฏิบัติงานให้กับพนักงาน ซึ่งประกอบด้วย หมวกคลุมผม เสื้อคลุมผ้ากันเปื้อน และสวมใส่ชุดที่สะอาดเสมอ

๑๑. ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบดูแลทำความสะอาดอาคารโรงครัวให้สะอาดและถูกสุขลักษณะโดยยึดหลัก ๕ ส. กำจัดขยะตักเศษอาหาร และไขมันในบ่อดักไขมันทุกวัน

๑๒. ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงครัวในโรงพยาบาล ดังนี้

(๑) บริเวณที่เตรียม - ปรุงอาหาร และภายในโรงครัวต้องสะอาดเป็นระเบียบ

(๒) โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

(๓) มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี

(๔) โต๊ะเตรียม - ปรุงอาหารมีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. ไม่เตรียม

และปรุงอาหารบนพื้น

(๕) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเอกสารเครื่องหมายที่บ่งชี้ว่าผ่านการตรวจสอบและมี ว.ด.ป. ที่บอกวันผลิตหรือวันหมดอายุ (เลข อย.)

(๖) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. หากต้องเก็บในตู้เย็นต้องแยกเป็นสัดส่วนเช่นกัน ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างสะอาดก่อนนำมาปรุง

(๗) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

(๘) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ



(๙) มีตู้เย็นสำหรับเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วปิดมิดชิดและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก

(๑๐) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือเหยือก กาน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำต่าง ๆ และวางสูง จากพื้นอย่างน้อย ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

(๑๑) น้ำแข็งให้ผู้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตัก หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของและอาหารอื่นแช่รวมไว้

(๑๒) ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจ่างเคลือบขาวมีฝาปิดและ ซ้อนตักทำด้วยกระจ่างเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาด ง่าย มีฝาปิด และสะอาด

(๑๓) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ อย่างน้อย ๒ ชั้นตอน โดยชั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาสำหรับล้างภาชนะ และชั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลผ่านภาชนะและอุปกรณ์ การล้างต้องสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

(๑๔) จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่สะอาดมีการปกปิด

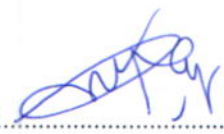
(๑๕) ซ้อม ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเข้าด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่ สะอาดและมีการปกปิดวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

(๑๖) เขียง ต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะแยกอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาชีครอบคลุมทั้งเขียง

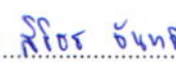
(๑๗) ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง จะต้องมีหลักฐาน การตรวจสอบสุขภาพประจำปีนั้น ให้ตรวจสอบได้ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

(๑๘) ผู้ว่าจ้าง จะประเมินผลปฏิบัติงานทุกๆ ๓ เดือน หากการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างไม่เป็นตาม เกณฑ์ที่ตกลงจ้าง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาจ้างได้โดยไม่ถือว่าผู้รับจ้างผิดสัญญาและผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ผู้ รับจ้างทราบก่อนบอกเลิกสัญญา ๑ เดือน

ราคากลางในการจ้างครั้งนี้ ๕๓๕,๕๐๐ บาท (ห้าแสนสามหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ  
(นายสุธี หนูเกต)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางสาวกัทพิชา วิมล)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางสาวสิริธร จันทวี)