

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใขงานก่อสร้าง

1. ชื่อโครงการ จัดซื้ออาหารผู้ป่วยสำเร็จรูปโรงพยาบาลท่าตะเกียบ ประจำปีงบประมาณ 2561
หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลท่าตะเกียบ อำเภอท่าตะเกียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา

2. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร

2.1 อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวนประมาณ 35 ราย ราคา 70 บาทต่อคน/วัน เป็นเวลา 365 วัน

2.2 อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวนประมาณ 2 ราย ราคา 100 บาทต่อคน/วัน เป็นเวลา 365 วัน

สำหรับการเบิกจ่ายเงินให้เป็นไปตามจำนวนผู้ป่วยที่พักรักษาจริงในแต่ละวัน โดยมีหน่วยงานรับรองจำนวนแต่ละวัน

3. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) วันที่ 11 กันยายน พ.ศ.2560

4. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

4.1 ตามหนังสือสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ 0201.024/ว 90 ลงวันที่ 29 พฤษภาคม 2552
การจัดซื้อจัดจ้างทำอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาล

4.2 สืบราคาจากโรงพยาบาลใกล้เคียง

4.3 สืบราคาอาหารสดตามท้องตลาด

5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

5.1 นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ

5.2 นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ กรรมการ

5.3 นางสาวมุกดา ชัยดี พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ กรรมการ

คุณลักษณะเฉพาะและราคากลางอาหารผู้ป่วย

งานจ้างเหมาประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยในของโรงพยาบาลท่าตะเกียบ
(สำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยพิเศษ/ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการ/ผู้ป่วยรอกลอดและผู้ป่วยให้อาหารทางสายยาง)

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลท่าตะเกียบ

ระยะเวลาดำเนินการ ๑๒ เดือน (๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑) จำนวนอาหารที่ต้องการประกอบด้วย

๑. อาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการและผู้ป่วยรอกลอด ประมาณ ๓๕ คนต่อวันโดยเฉลี่ย (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน)
๒. อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๒ คนต่อวัน โดยเฉลี่ย (ระยะเวลา ๓๖๕ วัน)

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อมความชำนาญเฉพาะด้าน ดำเนินการประกอบอาหาร และบริการอาหารให้ผู้ป่วยได้รับประทานตามหลักโภชนาการ สะอาด ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐, ระเบียบกระทรวงการคลัง และกฎกระทรวงอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ ให้ผู้สนใจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วย ยื่นข้อเสนอตามประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในระบบการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (e-GP)

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องบริหารจัดการการประกอบและบริการอาหารด้วยตนเองตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด จะต้องไม่เอางานทั้งหมดไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง

๔. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๔.๑ เป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการค้าอาหาร

๔.๒ ต้องมีความสามารถดำเนินการเองโดยมิให้คนอื่นรับช่วงดำเนินการต่อ

๔.๓ มีสัญชาติไทย

๔.๔ ต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลท่าตะเกียบกำหนด ประกอบด้วยการรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพ(สรพ.), การป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล(IC), มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร

๔.๕ ไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการประกอบอาหาร โดยให้มีใบรับรองแพทย์จากแพทย์ที่มีใบประกอบโรคศิลป์ รับรองไม่เกิน ๓๐ วัน โดยมีผลการตรวจสุขภาพ ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด (ตามรายละเอียดเอกสารแนบท้าย ๑)

๔.๖ เป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดีต่อผู้รับบริการ และปฏิบัติตามข้อกำหนดการบริการอาหารตามความต้องการพลังงานสารอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญและพิเศษตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ ณิชา ธีระธรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ ทกคน สนิทพรธรรมการ
(นางสาวกัญญา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ สุวิมล วัฒน
(นางสาวมุกิตา ชัยดี)

๕.ราคากลาง

- อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ/ผู้ป่วยเฝ้าสังเกตอาการ/ผู้ป่วยรอกลอด และอาหารทางสายยาง ในอัตรา ๗๐ บาท/คน/วัน
- อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษในอัตรา ๑๐๐ บาท/คน/วัน

๖.หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการพิจารณาราคา

๖.๑ ในการเสนอราคาจ้างครั้งนี้ โรงพยาบาลท่าตะเกียบจะพิจารณาราคาตามอัตราเบิกจ่าย/คน/วัน แยกตามลักษณะอาหาร (สามัญ/พิเศษ และอาหารทางสายยาง)

๖.๒ เอกสารหลักฐานในการเสนอราคา

๑. หนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท/ใบทะเบียนพาณิชย์
๒. ใบลงทะเบียนเป็นผู้ค้ากับภาครัฐในระบบอิเล็กทรอนิกส์
๓. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๔. สำเนาทะเบียนบ้าน
๕. ใบรับรองแพทย์ซึ่งออกให้ไม่เกิน๑เดือนตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด (ตามรายละเอียดเอกสารแนบท้าย๑)

๗. คุณลักษณะเฉพาะของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานในการประกอบและบริการอาหารในโรงพยาบาล

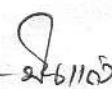
๗.๑ ผู้เสนอราคาและบุคลากรที่จะปฏิบัติงานทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ หรือเอกชนก่อนปฏิบัติงานและเป็นประจำทุกปีโดยผู้เสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย โดยมีผลการตรวจสุขภาพบุคลากร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

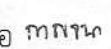
๗.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องมีบุคลากรในการปฏิบัติงานอย่างน้อย ๒ คนขึ้นไปเพื่อการปฏิบัติงานที่เพียงพอ ในการประกอบอาหาร การบริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ผู้ป่วย รวมไปถึงการทำความสะอาดตามที่กำหนด หากบุคลากรไม่มีความสามารถในการประกอบอาหารหรือมีพฤติกรรมบริการที่ไม่เหมาะสม หรืออื่นๆแล้วแต่กรณี ผู้เสนอราคาจะต้องทำการเปลี่ยนตัวพนักงานของผู้เสนอราคาทันที

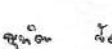
๗.๓ งานอุบัติเหตุฉุกเฉินและงานห้องคลอด จะใช้การโทรศัพท์ในการสั่งอาหารให้แก่ผู้ป่วย ผู้เสนอราคาจะต้องมีบุคลากรในการรอรับคำสั่งทางโทรศัพท์จากหน่วยงานเพิ่มเติม ในระหว่างที่มีบุคลากรขึ้นไปบริการอาหารบนเตียงผู้ป่วย

๗.๔ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรที่จะปฏิบัติงาน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายบริหาร ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ หากมีการเปลี่ยนตัวบุคลากรในการทำงานภายหลังผู้รับเหมาจะต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบทุกครั้งภายใน๗วัน

๗.๕ การขาด ลา มาสายของบุคลากร ต้องมีผู้สำรองในการทำหน้าที่ เพื่อให้มีอาหารบริการแก่ผู้ป่วยให้ถูกต้อง และตรงตามเวลา หากเกิดข้อผิดพลาดอาหารไม่ถูกต้องหรือผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ตรงเวลา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จากการแก้ไขปัญหาของทางโรงพยาบาล และถ้าไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ติดต่อกัน๓มื้อ หรือ๖มื้อต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  ภัณฑกรรการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

๘.คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๘.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหาร รวมถึงคุณลักษณะตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด(ตามเอกสารแนบท้าย๒.๑ - ๒.๒)โดยมีนักโภชนาการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบก่อนนำไปบริการแก่ผู้ป่วยทุกครั้ง

๘.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคลและต้องติดบัตรอาหารผู้ป่วยให้ตรงตามใบสั่งโดยมีนักโภชนาการร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๘.๓ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดทำตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น จะต้องติดบัตรอาหารผู้ป่วยให้ตรงตามใบสั่งโดยมีนักโภชนาการร่วมตรวจสอบทุกครั้ง

๙.ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร

กำหนดโดยนักโภชนาการร่วมตกลงกับผู้เสนอราคา หรือคณะกรรมการในโรงพยาบาล

๑๐.การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๑๐.๑ การบริการอาหารผู้ป่วย แบ่งเป็น๒ประเภทคือ อาหารผู้ป่วยพิเศษ และ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๑๐.๒ ประเภทอาหารผู้ป่วย มีดังนี้

๑.อาหารธรรมดา

๒.อาหารอ่อน

๓.อาหารเหลว

๔.อาหารเฉพาะโรค

๕.อาหารทางสายยาง

๖.อาหารอื่นๆตามแพทย์สั่ง

๑๐.๓ จะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วย งานอุบัติเหตุฉุกเฉิน และงานผู้ป่วยห้องคลอด โดยมีการขึ้นปิดภาคอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบสั่ง ติดบัตรอาหารประจำตัวผู้ป่วย(แบบฟอร์มตามที่โรงพยาบาลกำหนด) และขนส่งด้วยรถที่ปิดมิดชิด พร้อมกับผ้าที่สะอาดคลุมรถส่งอาหารทุกวัน

๑๐.๔ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๑.อาหารผู้ป่วยสามัญ ใส่ภาชนะที่โรงพยาบาลจัดเตรียมโดยมีการขึ้นปิดภาค ติดบัตรอาหารผู้ป่วยตามใบสั่ง


๒.อาหารผู้ป่วยพิเศษ จัดใส่สำหรับมีฝาปิดวางบนถาดมีฝารอง ซ้อนและล้อมใส่ของ ติดบัตรอาหารผู้ป่วยตามใบสั่ง

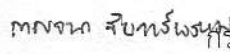
๓.อาหารผู้ป่วยแยกภาชนะแยกโรค ต้องใส่ถุงร้อนเสิร์ฟพร้อมกับภาชนะชานอ้อยและช้อนพลาสติก


เพื่อให้ผู้ป่วยกำจัดทิ้งบนหอผู้ป่วยตามมาตรการของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล(IC)

๑๑.การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน

๑๑.๑ วัสดุบริโภคอาหารของแห้ง เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และบรรจุอาหารในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งปลอมปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุง เพื่อความปลอดภัยของอาหารที่จะนำไปบริการแก่ผู้ป่วย มีการติดวันเปิดใช้-วันหมดอายุของวัตถุดิบ(แบบฟอร์มตามที่โรงพยาบาลกำหนด)

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมุกทิศา ชัยดี)

๑๑.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ที่เน่าเสียได้ง่ายได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆดังกล่าวเป็นแหล่งรวมและตัวกลางของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกัน และควบคุมตรวจสอบ การล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก/ผลไม้ คัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนที่จะนำไปล้างทำความสะอาด ให้ล้างโดยแช่ในน้ำส้มสายชู ๑ ขอนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร (ผักครึ่งกก.) แช่นาน ๔๕ นาที หรือแช่โดยละลายผงโซเดียมไฮคาร์บอเนต ๑ ขอนโต๊ะต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตรแช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที
- เนื้อสัตว์ จะต้องล้างทำความสะอาด ตัดแต่งหั่นซอยให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิด และแยกเป็นประเภท เก็บในภาชนะและอุณหภูมิที่เหมาะสม

๑๑.๓ ขนมห่างๆให้ใช้สีจากธรรมชาติ

๑๑.๔ ปริมาณสัดส่วนอาหาร โรงพยาบาลเป็นผู้กำหนดเองตามข้อ๘.๑ จำนวนตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล

๑๑.๕ เครื่องปรุงต่างๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำหนด

๑๑.๖ ผลไม้ ขนมห่าง เครื่องดื่ม จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

๑๒.สถานที่ประกอบอาหาร สามารถใช้โรงครัวของโรงพยาบาลในการประกอบอาหารโดย

๑๒.๑ โรงพยาบาลท่าตะเกียบ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว(บางส่วน)ให้ผู้เสนอราคา และเมื่อหมดสัญญาแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาล ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หากเกิดกรณีชำรุดเสียหายในการซ่อมบำรุง ตามระยะเวลาการซ่อมบำรุงของเครื่อง และกรณีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุด สูญหาย ต้องจัดหาวัสดุดังกล่าว มาชดใช้ให้โรงพยาบาล

๑๒.๒ ค่าใช้จ่าย อาทิ สาธารณูปโภค ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ด้านบุคลากร วัสดุ/ครุภัณฑ์ค่าวัสดุดิบอาหาร ค่าน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ค่าแก๊สหุงต้ม และอื่นๆที่เกี่ยวข้องเป็นต้น


๑๒.๓ การทำความสะอาดสถานที่ประกอบการ

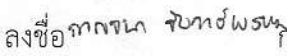
๑. จะต้องดูแลความสะอาดบริเวณโรงครัวและปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องตามกำหนดและมีการประเมินสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทุก ๓ เดือนโดยเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล และให้ปฏิบัติตามแบบบันทึกการปฏิบัติงาน รายละเอียดตามที่โรงพยาบาลกำหนด


๒. จะต้องร่วมกิจกรรม๕ส. ของทางโรงพยาบาล โดยรับผิดชอบเขตพื้นที่การทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารในโรงครัวและรอบๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากทางโรงพยาบาล

๓. จะต้องมีการกำจัดขยะในโรงครัวทุกวัน โดยจะต้องมีถังขยะพร้อมฝาปิดด้านในรองด้วยถุงพลาสติก แยกขยะออกจากกันโดยทิ้งตามถุงสีที่คณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล(IC)กำหนด ดังนี้

- ท้วไป(ขยะแห้ง ขยะเปียก)ทิ้งในถุงสีดำ
- ขยะติดเชื้อ ทิ้งในถุงขยะสีแดงมีสัญลักษณ์อันตรายติดข้างถุง

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทรพรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)

๔. กำหนดให้ใช้สารเคมี วัสดุในการทำความสะอาดตามรายการดังต่อไปนี้

- ผงซักฟอก (ที่มี มอก.)
- น้ำยาสำหรับล้างห้องน้ำ (ที่มี มอก.)
- น้ำยาเช็ดพื้น (ที่มี มอก.)
- น้ำยาสำหรับล้างจานและขัดอลูมิเนียม
- น้ำยาขจัดสิ่งอุดตันในท่อน้ำทิ้ง

๑๓. การส่งมอบงาน

๑๓.๑ เวลาการให้บริการอาหาร ทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) ตามกำหนดการบริการอาหารเป็นเวลา ดังนี้ คือ

อาหารเช้า ระยะเวลาบริการ ๐๗.๓๐ - ๐๘.๐๐ น. (อาหารถึงตึกเวลา ๐๗.๓๐ น.)

อาหารกลางวัน ระยะเวลาบริการ ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. (อาหารถึงตึกเวลา ๑๑.๓๐ น.)

อาหารเย็น ระยะเวลาบริการ ๑๖.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. (อาหารถึงตึกเวลา ๑๖.๓๐ น.)

- หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลแจ้งให้ทราบ และต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการตรวจสอบ ก่อนถึงเวลาบริการ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

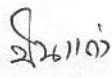
๑๓.๒ กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลัก อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนักหรืออยู่ในช่วงระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ จะต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

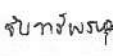
๑๓.๓ การโทรสั่งอาหารให้ผู้ป่วยจากเจ้าหน้าที่เพิ่มเติมจากใบสั่ง สามารถโทรสั่งได้ถึงเวลาที่กำหนดคือ มื้อเช้าถึงเวลา ๐๘.๐๐ น. มื้อกลางวันถึงเวลา ๑๓.๐๐ น. มื้อเย็นถึงเวลา ๑๗.๐๐ น.

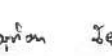
๑๓.๔ กรณีไม่สามารถส่งมอบอาหารทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลาผู้รับเหมา ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จากการแก้ไขปัญหของทางโรงพยาบาล และถ้าไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลาติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อต่อเดือน โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา

๑๑. การตรวจรับ

ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาล จะไม่ดำเนินการเบิกค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วยให้มีอาหารเสิร์ฟตามที่กำหนด

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)


๑๒. ข้อกำหนดอื่นๆ

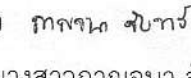
๑๒.๑ ในกรณีพบสิ่งแปลกปลอม(ไม่ใช่อาหาร) ปนเปื้อนในอาหารของผู้ป่วยและสาเหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจและข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่าเป็นความผิดพลาดของผู้เสนอราคาจริง จะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้นๆ โดยโรงพยาบาลจะปรับค่าเสียหายเป็นเงิน๑,๐๐๐บาท/สำหรับที่พบว่ามีส่วนปนเปื้อน

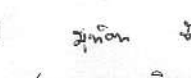
๑๒.๒ วัสดุ/ครุภัณฑ์ ที่ผู้รับเหมาจะต้องสรรหา จัดเตรียมเองในการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยเอง (ตามรายละเอียดแนบท้าย๓)

๑๒.๓ หากกรณีผู้เสนอราคาจะต้องปรับปรุงแก้ไขผลงานการปฏิบัติงาน โรงพยาบาลจะส่งหนังสือแจ้งเป็นครั้งคราวและผู้เสนอราคาจะต้องแก้ไขในเวลาที่กำหนด

๑๒.๔ ผู้เสนอราคาสามารถปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดอื่นๆของทางโรงพยาบาลได้

ลงชื่อ  ประธานกรรมการ
(นางสาวอรสา ปิ่นแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวกาญจนา จันทร์พรหม)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ  กรรมการ
(นางสาวมูทิตา ชัยดี)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ