

รายละเอียดขอบเขตงานจ้างเหมาบริการและราคากลาง
งานจ้างเหมาบริการจัดทำอาหารผู้ป่วยและเด็กเล็กเนอสเซอรี่
ของโรงพยาบาลป่าตอง

๑. ความต้องการ

จ้างเหมาบริการจัดทำอาหารผู้ป่วยและเด็กเล็กเนอสเซอรี่ ของโรงพยาบาลป่าตอง จังหวัดภูเก็ต (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔) จำนวน ๑๒ เดือน
จำนวนผู้ป่วยและเด็กเล็กเนอสเซอรี่ โดยเฉลี่ยที่ต้องดำเนินการต่อวัน

ผู้ป่วยสามัญ ๔๘ ราย ผู้ป่วยพิเศษ ๑๒ ราย เด็กเล็กเนอสเซอรี่ ๒๕ ราย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการทำอาหาร บริการอาหารผู้ป่วย ได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนาบำบัด ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๒.๒ เพื่อให้ผู้ประกอบการ รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการทำอาหารทั้งหมด รวมทั้งค่าสาธารณูปโภค ค่าวัสดุสิ้นเปลืองสำหรับการทำความสะอาด

๒.๓ เพื่อให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบ กระบวนการประกอบอาหาร คือ การผลิตอาหาร บำรุงรักษา วัสดุอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และอาคาร สถานที่ โดยทางโรงพยาบาลป่าตอง จะเฝ้าอำนวยความสะดวก

๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ เป็นนิติบุคคล ที่ประกอบการค้าร้านอาหาร หรือบุคคลธรรมดา

๓.๒ สามารถดำเนินการโดยไม่มอบให้ผู้อื่นดำเนินการต่อ

๓.๓ วุฒิการศึกษาของผู้ประกอบการ หัวหน้าคนครัว และพนักงาน จบการศึกษาอย่างน้อย ประถมศึกษาตอนปลาย (ป.๖)

๓.๔ ผู้ประกอบการและพนักงานทุกคน ต้องมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร

๓.๕ ผู้ประกอบการและพนักงานทุกคน ต้องมีสุขนิสัยที่สะอาด พฤติกรรมบริการที่ดี พุดจาสุภาพ เรียบร้อย ยิ้มแย้ม แจ่มใส

๓.๖ ผู้ประกอบการและพนักงานทุกคน ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนัง/โรคติดต่อร้ายแรง เช่น วัณโรค และโรคที่ติดต่อ โดยมีอาหารและน้ำ เป็นสื่อ เช่น บิด ไทฟอยด์ และมีเอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพของพนักงานทุกคน ก่อนวันประกอบการ ๑๐ วัน และมีผลประจำปี ปีละ ๑ ครั้ง โดยมีเกณฑ์การตรวจสุขภาพ ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลโรงครัวโรงพยาบาล จำนวน ๘ รายการ ได้แก่

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....

๒.....

๓.....

๑. ความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด (CBC)
๒. ไวรัสตับอักเสบบชนิด B
๓. ไทฟอยด์ (Typhoid)
๔. เอกซเรย์ปอด (CXR)
๕. หาพยาธิในอุจจาระ (Stool Exam for parasite)
๖. เพาะเชื้อในอุจจาระ (Stool C/S)
๗. ผิวหนัง
๘. สมรรถภาพการมองเห็น

กรณีผู้ประกอบการมีการปรับเปลี่ยนพนักงานระหว่างการดำเนินงานต้องปฏิบัติตามข้อ ๓.๖ โดยมีผลตรวจสุขภาพภายใน ๓ เดือน โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๔. ข้อกำหนดหรือรูปแบบรายการ

๔.๑ ผู้ประกอบการต้องสวมแบบฟอร์มที่เหมือน ๆ กันและสวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวก สวมผ้าปิดปากปิดจมูกในขณะที่ปฏิบัติงานทุกครั้ง

๔.๒ บุคลากรของผู้เสนอราคาต้องไม่สวมเครื่องประดับขณะเตรียมและปรุงอาหาร

๔.๓ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน ตามที่นักโภชนาการกำหนด

๔.๔ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด และให้ความร่วมมือในการทำความสะอาดอาคารสถานที่

๕. ขอบเขตการบริการอาหาร

บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาล และเด็กเล็กเนอสเซอรี่

๖. การบริการ

๖.๑ การให้บริการ

- ผู้ป่วยสามัญ	บริการอาหาร	๓ มื้อ
- ผู้ป่วยพิเศษ	บริการอาหาร	๓ มื้อ
- เด็กเล็กเนอสเซอรี่	บริการอาหาร	๒ มื้อ

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑. 
๒. 
๓. 