

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ
โรงพยาบาลแม่ทะ จังหวัดลำปาง ปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลแม่ทะ มีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ(เป็น out source จัดบริการอาหารจะต้องกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โรงครัว ระดับดีมาก ๓๐ ข้อ ใน TOR) เพื่อให้บริการสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาลแม่ทะ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ดังนี้

- ๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ ประมาณ ๒๔ ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๔ ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๓ ผู้ป่วยอาหารสายยาง ประมาณ ๒ ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
รวมทั้งสิ้น ๓๐ ราย(สามสิบ) ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านอาหารผู้ป่วย มาดำเนินการในการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ซึ่งเป็นผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษในโรงพยาบาลแม่ทะ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเหลว อาหารปั่น อาหารทางสายยาง หรืออาหารเฉพาะโรค ตามคำสั่งแพทย์

๒.๒ เพื่อให้ผู้จะเสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด ซึ่งประกอบด้วย

๒.๒.๑ ด้านความสะอาดบริเวณสถานที่ตรวจรับ เตรียม-ปรุงอาหาร บริเวณจัดอาหารสำหรับบริการและรอบอาคาร ถังดักไขมัน,ห้องน้ำ วัสดุคืบที่ใช้ประกอบอาหาร อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสุก เครื่องดื่ม บุคลากร(ผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร)

๒.๒.๒ วัสดุที่ใช้ในการปกปิดถาดอาหาร(แรปปิดอาหาร) ก่อนนำส่ง(สัญลักษณ์ระบุชื่อ-สกุล ประเภทอาหาร มีการเตรียมปรุงประกอบอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๒.๓ วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ถังดักไขมัน,น้ำยาล้างจานฯ

๒.๒.๔ ค่าสาธารณูปโภค เช่น ค่าไฟฟ้า

๒.๓ เพื่อให้ผู้จะเสนอราคานำเทคโนโลยีงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษภายในโรงพยาบาลที่ทันสมัย และเหมาะสม มาบริหารจัดการสำหรับงานนี้ ให้มีการบริการที่สะดวก รวดเร็ว ทันการณ์ และมีคุณภาพมาตรฐานสากล อันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มารับบริการและทางราชการ

๒.๔ ผู้จะเสนอราคาต้องประกอบอาหารและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน โดยใช้สถานที่ของโรงพยาบาลแม่ทะ


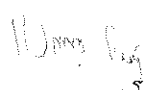
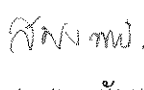
๓. คุณลักษณะทั่วไป

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับงานดังกล่าว

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

 ประธานกรรมการ  กรรมการ  กรรมการ
(นางภัทริตา แผลมคม) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางสมสมร ชัยชมภู)


(นายกระสิน เตียวบึง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ.กำหนด

๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔. รูปแบบรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ ตามรายละเอียดและเงื่อนไขของการซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ แนบท้ายนี้

๔.๒ อัตราค่าบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๒.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญเฉพาะโรค	ราคา	๓๐ บาท	ต่อคนต่อมื้อ
๔.๒.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ	ราคา	๔๐ บาท	ต่อคนต่อมื้อ
๔.๒.๓ อาหารสายยางเฉพาะโรค	ราคา	๑๗๐ บาท	ต่อคนต่อวัน
- ผู้ป่วยเพิ่มไขราคาฟองละ	ราคา	๕ บาท	
- ผู้ป่วยเพิ่มนมกล่องปริมาตร ๑๒๕ ซีซี (นมจากถั่วเหลืองชนิดจืด)	ราคา	๗ บาท	

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

จำนวน ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

๖. ระยะเวลาส่งมอบงาน

๖.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วยตามเมนูที่โภชนาการกำหนดให้ในแต่ละมื้อและต้องส่งอาหารแต่ละมื้อให้แก่ภัณฑาคาร ตรวจสอบก่อนให้บริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๖.๒ ผู้รับจ้างจะให้บริการทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วย ดังนี้

อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๖.๔๕ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น.

*หมายรวมถึง ไข่และนม ซึ่งส่งพร้อมอาหารเช้า

อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๒.๐๐ น.


อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๓๐ น. ให้บริการเวลา ๑๗.๐๐ น.

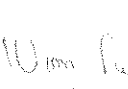
หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

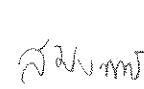
หมายเหตุ : ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องส่งมอบอาหารไปยังสถานที่ที่โรงพยาบาลแม่ทะ กำหนดให้ทันตามเวลาที่กำหนดไว้

๗. วงเงินในการจัดหา

ตามแผนเงินบำรุงโรงพยาบาลแม่ทะ ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ เป็นเงิน ๑,๑๔๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนสี่หมื่นบาทถ้วน)


ประธานกรรมการ
(นางภทริตา แทลมคม)


กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)


กรรมการ
(นางสมสมร ชัยชมภู)


(นายกระสิน เขียวปิง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

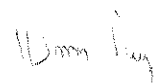
๘. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

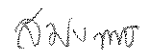
หากท่านใดต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นอื่นใดเกี่ยวกับงานดังกล่าว โปรดแจ้งความเห็นดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร หรือมายังหน่วยงานโดยเปิดเผยตัว


๙. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลแม่ทะ เลขที่ ๒๘๙ หมู่ ๑๐ ตำบลแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง โทรศัพท์ ๐-๕๔๒๘-๙๑๘๔ , ๐ ๕๔๓๓ ๑๕๔๙-๕๐ ต่อ ๑๐๑ โทรสาร ๐-๕๔๒๘-๙๑๘๔ ๐ ๕๔๓๓ ๑๕๔๙-๕๐ ต่อ ๑๐๐


ประธานกรรมการ
(นางภัทริตา แผลมคม)


กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)


กรรมการ
(นางสมสมร ชัยชมภู)


(นายกระสิน เขียวปิง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

รายละเอียดและเงื่อนไขของการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ
โรงพยาบาลแม่ทะ จังหวัดลำปาง

๑. คุณสมบัติผู้รับจ้าง

๑.๑ ผู้รับจ้างหรือพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องสวมแบบฟอร์มที่สะอาด สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว สวมรองเท้ายางสีขาว สวมผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้งสัมผัสอาหาร ไม่สวมแหวน ,กำไล,นาฬิกาติด เล็บมือให้สั้น,สะอาด,ไม่ทาสีเล็บมือและติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนในขณะปฏิบัติงานหากผิดระเบียบปรับคนละ ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๑.๒ ผู้รับจ้างต้องแจ้งจำนวนพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลดังนี้

๑.๒.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๑.๒.๒ สำเนาใบทะเบียนบ้าน

๑.๒.๓ สำเนาวุฒิทางการศึกษา

๑.๒.๔ รูปถ่าย

๑.๒.๕ ผลการตรวจสุขภาพประจำปี โดยผู้รับจ้างต้องออกค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพ โดยทำ ทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายบริหาร ๑ ชุด

๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ประกอบอาหารทุกประเภท

๑.๔ ผู้รับจ้างจะต้องทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยและปฏิบัติตามหลักโภชนาการ โภชนาบำบัด และ สุขาภิบาลอาหารตามเอกสารวิชาการที่ทางโรงพยาบาลแม่ทะกำหนด ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ควบคุมงาน ของผู้รับจ้าง

๒. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย

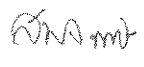
๒.๑ จัดทำรายการอาหาร (เมนูอาหาร) ล่วงหน้า ๑-๒ เดือน เป็นอย่างน้อย โดยรายการอาหารจะต้องไม่ซ้ำ กันภายใน ๗ วัน จัดส่งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในสัปดาห์สุดท้ายก่อนเดือนถัดไป และให้ผลิตอาหารตาม รายการที่กำหนด

๒.๒ จัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงาน สารอาหาร ตาม ตารางปรุงอาหารสำเร็จรูปมีดังนี้

ปริมาณอาหารธรรมดาที่ปรุงสำเร็จต่อคนต่อวัน	ปริมาณ/กรัม
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้ออกไก่ หรือเนื้อปลา (ดิบ) ไข่ นม	๒๔๐-๓๖๐ กรัม
ข้าว อาหารประเภทแป้ง	๔๘๐-๗๒๐ กรัม
ผักสดส่วนที่กินได้ไม่ต่ำกว่า	๑๖๐-๒๐๐ กรัม
ไขมัน หรือกะทิ (ถ้าเป็นกะทิให้ใช้ ๓ เท่าของน้ำมัน)	๑๕-๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕-๕๐ กรัม
น้ำสมุนไพร, นมถั่วเหลือง	๑๒๕-๓๐๐ ซีซี


ประธานกรรมการ
(นางภัทริตา แผลมคม)


กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)


กรรมการ
(นางสมสมร ชัยชมภู)


(นายกระสิน เขียวปิง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๒.๒.๑ การทำอาหารในแต่ละมื้อ

- มื้อเช้า อาหาร ๑ ชนิด(ข้าวต้มเครื่อง) +นม+ไข่
- มื้อกลางวัน อาหาร ๒ ชนิด+ ผลไม้ตามฤดูกาล
- มื้อเย็น อาหาร ๒ ชนิด

สำหรับอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ มื้อเช้าให้เพิ่มไข่ต้ม ๑ ฟองและนม ๑ กล่อง (จืด) และเพิ่มอาหารว่าง ๑ มื้อต่อวัน (ผลไม้ตามฤดูกาล ปริมาณ ๓๐๐ กรัม)

๒.๒.๒ อาหารทางสายยางให้ใช้อาหารปั่นผสมและผงสำเร็จ หรือให้จัดทำตามแพทย์สั่ง

๒.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยและการเก็บภาชนะอาหาร กำหนดเวลาเป็น ๓ มื้อ ดังนี้

๒.๓.๑ อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๖.๔๕ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ น.

เก็บภาชนะอาหารภายในเวลา ๐๘.๑๕ น.

๒.๓.๒ อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๒.๐๐ น.

เก็บภาชนะอาหารภายในเวลา ๑๒.๔๕ น.

๒.๓.๓ อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๓๐ น. ให้บริการเวลา ๑๗.๐๐ น.

เก็บภาชนะอาหารภายในเวลา ๑๗.๓๐ น.

หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการอ่อนเพลีย หรือไปรับการตรวจรักษาพิเศษ ไม่สามารถรับประทานอาหารตามระยะเวลาที่กำหนดได้ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารอ่อนบรรจุถุงพลาสติก กั้นร้อนไว้ให้ผู้ป่วยในมือนั้น ๆ และในกรณีผู้ป่วยที่แพทย์มีคำสั่งให้งดอาหารและน้ำช่วงเวลามื้ออาหารที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างไม่ต้องจัดอาหารให้กับผู้ป่วยในมือนั้นๆ

๒.๔ หากในกรณีที่มิได้จัดหาอาหารตักจ่ายประจำเตียงให้ผู้รับจ้างดำเนินการเก็บภาชนะอาหารในเวลาดังนี้

อาหารเช้า ให้เก็บภาชนะอาหารที่ตักจ่าย เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

อาหารกลางวัน ให้เก็บภาชนะอาหารที่ตักจ่าย เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐ น.

อาหารเย็น ให้เก็บภาชนะอาหารที่ตักจ่าย เวลา ๑๘.๐๐ น.

๓. การจัดเตรียมวัตถุดิบ

๓.๑ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลแม่ทะ ตรวจสอบมาตรฐานภายในเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที


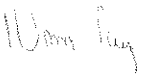

๓.๒ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพดี ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และต้องมีรายละเอียดเพิ่มเติมดังนี้


๓.๒.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียม ต้องคัดเลือกเมล็ดสมบูรณ์ไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ มีการตากแดดและล้างก่อนปรุง

๓.๒.๒ ข้าวสารให้ซื้อจากแหล่งที่ได้มาตรฐานที่ใช้ต้องไม่มีมอด แมลงและเป็นข้าวหอมมะลิผสมข้าวกล้อง ต้องทราบแหล่งที่มาและได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๓.๒.๓ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย.หรือ มอก. หรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้มีฉลากวัน เดือน ปี วันผลิต และวันหมดอายุ ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบหรือบวม ไม่เสื่อมคุณภาพ ไม่ใส่สี เช่น น้ำพริกแกงต่าง ๆ

๓.๒.๔ น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เช่น น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าว การทอดให้ใช้น้ำมันปาล์มใช้ครั้งเดียวไม่นำกลับมาใช้ซ้ำ

 ประธานกรรมการ  กรรมการ  กรรมการ
(นางภัทริตา แผลมคม) (นางสาวเบญจมาศ ไพร์ทอง) (นางสมสมร ชัยขมภู)


(นายกระสุน เขียวบึง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๓.๒.๕ น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมักให้ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๓.๒.๖ ผักให้ใช้ผักสดใหม่ ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่เน่าเสีย ให้ใช้ผักพื้นบ้าน ตามฤดูกาล ในเขตพื้นที่อำเภอแม่ทะ และผักปลูกโดยไม่ใช้ยาฆ่าแมลง โดยผ่านการตรวจสอบกับโรงพยาบาลแม่ทะทุกปี และให้ใช้ผักและผลไม้สดใหม่ล้างให้สะอาด โดยใช้น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่น โดยเจ้าหน้าที่จะสุ่มตรวจตามเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

๓.๒.๗ ผลไม้ให้ใช้ผลไม้สดใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด โดยใช้น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่น โดยเจ้าหน้าที่จะสุ่มตรวจตามเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและโภชนาการ

๓.๒.๘ เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็นและสีผิดจากธรรมชาติ สะอาดไม่มีเม็ดสาคุ(ตัวอ่อนของพยาธิ) ต้องมาจากฟาร์มหรือสถานที่จำหน่ายที่ผ่านการตรวจสอบ/รับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ไม่ใช่เนื้อสัตว์ที่หมักสำเร็จรูป และต้องล้างทำความสะอาดก่อนปรุงเก็บในภาชนะที่เหมาะสม

๓.๒.๙ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ บริการผู้ป่วยต้องสะอาด ใสภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด

หมายเหตุ : เวลาในการเริ่มผลิตอาหารไม่ควรเตรียมล่วงหน้าเกิน ๑ ชั่วโมง

๔. สถานที่ประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างจะต้องใช้สถานที่ของโรงพยาบาลแม่ทะ โดยจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลแม่ทะ ดังนี้

๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดสถานที่ประกอบอาหาร บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร ให้สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และมีระบบควบคุมความสะอาดปลอดภัย ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาหาร สะอาดเรียบร้อยหลังประกอบอาหารทุกครั้ง

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศให้สะอาดเป็นประจำสม่ำเสมอ

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องล้างท่อหรือรางระบายน้ำเป็นประจำทุกวัน

๔.๕ การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นและล้างตามหลักสุขาภิบาล ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหา น้ำยาล้างจานมาเอง


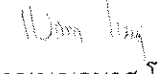
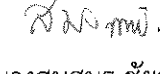
๔.๖ ผู้รับจ้างต้องทำการกำจัดหนู แมลงสาบหรือแมลงนำโรคต่าง ๆ อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๗ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการกำจัดไขมันในบ่อดักไขมันออกอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๕. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร และใช้รับประทานอาหาร

๕.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร เช่น แสตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม หรือเมลามีนสีขาว ภาชนะต้องไม่บุบ บิ่น หรือมีรอยแตก ไม่ใช้โฟมบรรจุอาหารโดยใช้ภาชนะที่ปลอดภัย แทนโฟม เช่น กระดาษ ชานอ้อย ปิ่นโต ใบตอง เป็นต้น

๕.๒ เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาครอบระหว่างใช้งาน (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

 ประธานกรรมการ (นางภัทริตา แหลมคม)
 กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)
 กรรมการ (นางสมสมร ชัยชมภู)


(นายกระสินี เขียวปิง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๕.๓ ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปรงสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะกำลังไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

๕.๔ จาน ชาม แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย ล้าง เก็บคว่ำในภาชนะที่โปรงสะอาดในที่มิดชิดพร้อมใช้งาน และขณะกำลังไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด โดยใช้รถในการขนส่งอาหารทุกครั้งที่จะส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๕.๕ หากผู้รับจ้าง ต้องการยืมใช้ภาชนะบรรจุอาหารของโรงพยาบาลแม่ทะ โรงพยาบาลแม่ทะจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวเมื่อหมดสัญญา แล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้ โรงพยาบาลแม่ทะ และจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนค่าซ่อมแซมอันเกิดจากการ ใช้งาน หากเกิดกรณีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดหรือเสียหายผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมและ/หรือจัดหาครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวดังกล่าว มาขอใช้ให้กับโรงพยาบาลแม่ทะ

๕.๖ ผู้รับจ้างจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลแม่ทะ เข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับจ้างได้ตลอดเวลา

๕.๗ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๕.๑ ของโรงพยาบาลแม่ทะ ให้มีการส่งมอบกันเป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งก่อนและหลังสิ้นสุดสัญญา

๕.๘ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาภาชนะกล่องชานอ้อยสำหรับบรรจุอาหาร และแก้วน้ำดื่มแบบใช้แล้วทิ้งเพื่อผู้ป่วยติดเชื้อ ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ยวันละ ๑-๑๐ ราย/วัน

๖. การจัดเตรียม การปรุงประกอบอาหาร

๖.๑ อาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

๖.๒ เก็บแยกอาหารสดในตู้เย็น/ตู้แช่ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ไม่ให้ปนกัน จัดให้เป็นระเบียบ และรักษาความสะอาดของตู้เย็น/ตู้แช่ เป็นประจำสม่ำเสมอ

๖.๓ เก็บอาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. อาหารและเครื่องดื่มที่ซื้อมาก่อนควรใช้ก่อน

๖.๔ เก็บอาหารแห้งในที่ระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น ไม่ให้แสงแดดส่องมากเกินไป อาหารแห้งที่ซื้อมาก่อนควรใช้ก่อน


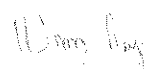
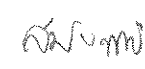
๖.๕ เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ในภาชนะที่โปรงสะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๖.๖ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร, การเตรียม ปรุงประกอบอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๖.๗ ใช้ถังขยะถูกหลักสุขาภิบาล ถึงขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม สวมถุงพลาสติกด้านใน และมีฝาปิด

๖.๘ ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน โดยผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากอนามัย และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม ไม่สวมแหวน, กำไล, นาฬิกา, ตัดเล็บมือให้สั้น สะอาด, ไม่ทาสีเล็บมือ ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนเตรียม ปรุงประกอบอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร และไม่สวมรองเท้าแตะ

๖.๙ ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง ตรวจสอบสุขภาพ ปีละ ๑ ครั้ง ดังนี้ ตรวจสอบ X-Ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค, ตรวจสอบโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยตรวจ Rectal Swab ตรวจหาเชื้อพยาธิ ตรวจ Virus hepatitis A และตรวจโรคผิวหนัง แผล ฝี หนอง

 ประธานกรรมการ  กรรมการ  กรรมการ
(นางกัทธิดา แหลมคม) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางสมสมร ชัยชมภู)

(นายกระสิน เขียวปิง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๖.๑๐ กรณีที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่กระจายเชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ใช้หวัด ตาแดง เป็นต้น ต้องหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายเป็นปกติ

ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารให้ได้คุณภาพ และปริมาณตามที่โรงพยาบาลแม่ทะ กำหนดไว้หากมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้อยู่ในอำนาจของนักโภชนาการผู้ควบคุม ให้เป็นผู้สั่งการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารโดยราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับอาหารเดิม และรายการอาหารที่โรงพยาบาลแม่ทะกำหนด สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม และผู้รับจ้างเป็นผู้ตักอาหารให้กับผู้ป่วย

๗. การตรวจรับอาหาร

๗.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารพร้อมเอกสารรายชื่อผู้ป่วยที่รับประทานอาหารแต่ละมื้อ ให้นักโภชนาการหรือกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารผู้ป่วยทุกภาค พร้อมลงลายมือชื่อก่อนนำไปให้บริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ของช่วงเวลาให้บริการอาหารแต่ละมื้อ หัวหน้าเวรตรวจรับอาหารตามเอกสารพร้อมลงลายมือชื่อก่อนนำไปให้บริการผู้ป่วยกรรมการตรวจรับตรวจสอบรายงานการเบิกอาหารแต่ละมื้อ/วัน ครบถ้วน ถูกต้อง

หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำไปให้บริการแก่ผู้ป่วยอาหารที่ตรวจรับแล้วให้ใช้บริการเฉพาะผู้ป่วยของโรงพยาบาลแม่ทะเท่านั้น กรณีอาหารไม่ได้คุณภาพถ้าตรวจรับไม่ผ่านในมือใดมือหนึ่ง โรงพยาบาลแม่ทะจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารให้ในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มื้อ) ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย

๗.๒ ผู้ประกอบการจะต้องผ่านเกณฑ์การพึงพอใจในเรื่องอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จากผู้มารับบริการ ร้อยละ ๖๐ ปีละ ๒ ครั้ง (ครั้งที่ ๑ ประเมินไตรมาสแรก หากไม่ผ่านให้มีการปรับปรุงภายใน ๑ เดือน กรณีไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๒ ให้มีการยกเลิกสัญญา)

๗.๓ ผู้ประกอบการต้องวัด Salt Meter ทุกมื้ออาหาร บันทึกตามมาตรฐาน

๘. การส่งมอบอาหาร และค่าปรับ

๘.๑ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ถูกต้องได้แก่ ผู้รับจ้างส่งมอบอาหารไม่เป็นไปตามรายการเมนูอาหารที่กำหนดไว้โดยผู้รับจ้างไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย ผู้รับจ้างไม่จัดเก็บภาชนะตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้ผู้ซื้อในทุกมื้อ ในอัตราร้อยละ ๐.๐๑ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ โดยมีวิธีคำนวณดังนี้ จำนวนมื้อที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ถูกต้อง คูณด้วย อัตราค่าปรับที่กำหนด คูณด้วย ราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ


๘.๒ กรณีผู้รับจ้างไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในภาพรวม ทุกครั้งที่มีการประเมินจากคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้ผู้ซื้อ ในอัตราร้อยละ ๐.๐๑ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ

๘.๓ กรณีผู้รับจ้างหรือพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างแต่งกายผิดระเบียบ ผู้รับจ้างจะต้องเสียค่าปรับคนละ ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๘.๔ กรณีผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งในสัญญา เมื่อคณะกรรมการตรวจพบในงวดใดๆ ผู้รับจ้างจะต้องเสียค่าปรับให้ผู้ซื้อ ในอัตราร้อยละ ๐.๐๑ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ

๘.๕ กรณีผู้รับจ้างผิดเงื่อนไขแห่งสัญญาตามข้อ ๘.๑ , ข้อ ๘.๒ , ข้อ ๘.๓ , ข้อ ๘.๔ ผู้ซื้อจะมีสิทธิ์จะบอกเลิกสัญญาก็ได้

 ประธานกรรมการ (นางภัทริตา แผลมคม)  กรรมการ (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)  กรรมการ (นางสมสมร ชัยชมภู)

 (นายกระสิน เขียวบึง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๙. การจัดส่งอาหาร

๙.๑ ผู้รับจ้าง จะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังแต่ละหอผู้ป่วย

๙.๒ ผู้รับจ้างต้องใช้รถเข็นอาหารที่สะอาด มีสภาพดี มีการปกปิดภาตอาหารทุกภาตให้มิดชิด ป้องกันฝุ่นและฝุ่นละอองได้ การขนส่งไม่ให้อาหารในภาตอาหารสัมผัสกับภาตอาหารด้านบน และต้องทำความสะอาดรถเข็นอาหารหลังใช้งานทุกวัน

๙.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมภาชนะมีฝาปิดมิดชิด สำหรับให้ผู้ป่วยนำภาตอาหารที่ใช้แล้วมาวางไว้เพื่อรอการจัดเก็บ

๑๐. การรับใบสั่งอาหาร

ผู้ประกอบการมารับใบสั่งอาหารจากโภชนาการ ในแต่ละมือตามเวลาดังนี้

๑๐.๑	มือเช้า	เวลา	๐๖.๐๐ น.
๑๐.๒	มือกลางวัน	เวลา	๑๑.๐๐ น.
๑๐.๓	มืออาหารเย็น	เวลา	๑๕.๐๐ น.

เพื่อให้ผู้รับจ้างนำไปจัดเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร และ นำส่งอาหาร (ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงยอดผู้ป่วยให้หัวหน้าเวรแต่ละหอผู้ป่วยเพิ่มชื่อและยอดผู้ป่วยเพิ่มเติมพร้อมลงลายมือชื่อกำกับ)

๑๑. ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าและค่าวัสดุเชื้อเพลิงในการใช้ ประกอบอาหาร โดยค่าน้ำและค่าไฟคิดตามจำนวนมิเตอร์ที่ใช้

๑๒. ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้มีการปรับปรุงการให้บริการอาหารตามความเหมาะสม โดยพิจารณาจากกรตรวจสอบความพึงพอใจและข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ

๑๓. การปฏิบัติตามนโยบายและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลแม่ทะ

๑๓.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพบริการที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพของโรงพยาบาลแม่ทะ เช่น การเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา ตามสมควร

๑๓.๒ ผู้รับจ้างต้องมีการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะด้านการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง สม่่าเสมอ ยอมรับการปรับเปลี่ยนการบริการให้สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์

๑๓.๓ ผู้รับจ้างยินดีให้ความร่วมมือในการจัดทำเอกสารวิชาการ/รายงานต่าง ๆ ตามที่ผู้ควบคุม คุณภาพมอบหมาย

๑๓.๔ ผู้รับจ้าง หรือพนักงาน ลูกจ้าง ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อรุนแรง โรคติดต่อที่มีอาหาร น้ำเป็นสื่อและต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปีก่อนเริ่มดำเนินการและทุกครั้งที่มีการเปลี่ยน พนักงาน โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ดังนี้

๑๓.๔.๑ ตรวจเพาะเชื้ออุจจาระและหาไข่พยาธิ

๑๓.๔.๒ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีและซี


๑๓.๔.๓ X-ray ปอด

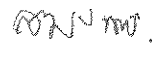
๑๓.๔.๔ ตรวจปัสสาวะหาสารเสพติด (UMA) ตลอดเวลาที่มีข้อสงสัย

๑๓.๕ ข้อปฏิบัติในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการที่เข้ามาดำเนินการ ดังนี้

๑๓.๕.๑ ห้ามดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และห้ามเล่นการพนันทุกชนิด


ประธานกรรมการ
(นางภัทริตา แผลมคม)


กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)


กรรมการ
(นางสมสมร ชัยชมภู)


(นายกระสิน เขียวปิง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

๑๓.๕.๒ ห้ามก่อเรื่องทะเลาะวิวาท

๑๓.๕.๓ ห้ามให้เงิน ยาเสพติด สุรา บุหรี่ ขนมและสิ่งของต่าง ๆ แก่ผู้ป่วย

๑๓.๕.๔ ห้ามส่งเสียงดังรบกวนผู้ป่วย

๑๓.๕.๕ ให้ปฏิบัติงานภายในบริเวณที่กำหนด

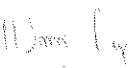
๑๓.๕.๖ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงรายชื่อพนักงาน ให้แจ้งให้โรงพยาบาลแม่ทะ ทราบและเปลี่ยนแปลงเอกสารตามที่กำหนดทุกครั้ง

๑๓.๕.๗ ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติงานข้อหนึ่งข้อใดโรงพยาบาลแม่ทะโดยคณะกรรมการตรวจรับจะมีหนังสือตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร หากเกิน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลแม่ทะ ขอสงวนสิทธิในการบอกเลิกสัญญากับผู้ประกอบการ


๑๔. ทางโรงพยาบาลจะทำการประเมินด้านคุณภาพอาหารสด คุณภาพอาหารแห้ง การทำความสะอาด ๕ ส. โดยผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละด้านและรวมทุกด้านไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของการประเมินในแต่ละครั้ง และประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยให้ได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหากไม่ผ่านการประเมินโรงพยาบาลแม่ทะจะดำเนินการปรับค่าอาหาร ตามที่ระบุในสัญญา


(นางภัทริดา แทลมคม)

ประธานกรรมการ


(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)


กรรมการ

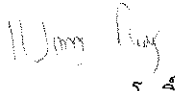

(นางสมสมร ชัยชมภู)

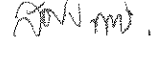

(นายกระสิน เขียวปิง)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ

บัญชีประมาณการราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ
โรงพยาบาลแม่ทะ
ของโรงพยาบาลแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง
ณ วันที่๕...๙.๖...๒๕๖๗.....

๑. อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยสามัญ ราคากลาง มื้อละ ๓๐ บาท (วันละ ๓ มื้อ) จำนวน ๓๖๕ วัน จำนวน ๒๖,๒๘๐ มื้อ เป็นเงิน ๗๘๘,๔๐๐.๐๐ บาท (เจ็ดแสนแปดหมื่นแปดพันสี่ร้อยบาทถ้วน) คิดจากจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ย ๒๔ คน/วัน
๒. อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ ราคากลาง มื้อละ ๔๐ บาท (วันละ ๓ มื้อ) จำนวน ๓๖๕ วัน จำนวน ๔,๓๘๐ มื้อ เป็นเงิน ๑๗๕,๒๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นห้าพันสองร้อยบาทถ้วน) คิดจากจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ย ๔ คน/วัน
๓. อาหารทางสายยาง ราคากลาง วันละ ๑๗๐ บาท (วันละ ๔ มื้อ) จำนวน ๓๖๕ วัน จำนวน ๒,๙๒๐ มื้อ เป็นเงิน ๑๒๔,๑๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยบาทถ้วน) คิดจากจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ย ๒ คน/วัน
๔. อาหารว่าง ราคากลาง มื้อละ ๒๐ บาท (วันละ ๑ มื้อ) จำนวน ๓๖๕ วัน จำนวน ๑,๔๖๐ มื้อ เป็นเงิน ๒,๙๒๐.๐๐ บาท (สองพันเก้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน) คิดเฉพาะจากจำนวนผู้ป่วยห้องพิเศษเฉลี่ย ๔ คน/วัน
รวมเป็นวงเงินทั้งสิ้น ๑,๐๙๐,๖๒๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าหมื่นหกร้อยยี่สิบบาทถ้วน)
คิดราคากลางเป็นเงิน ๑,๐๙๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าหมื่นบาทถ้วน)

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางภัทริดา แหลมคม)
ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


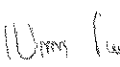
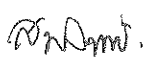
(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง)
ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสมสมร ชัยชมภู)
ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

วิธีคำนวณราคากลางอาหาร

รายการ	วันละ	จำนวน วัน/ปี	จำนวนมือ (ทั้งปี)	รวมเงิน (บาท)	รวม ผู้ป่วยทั้งปี (คน)	ผู้ป่วยเฉลี่ยวันละ (ประมาณการ)
อาหารสามัญ	90	365	26,280	788,400.00	8,760	24
อาหารห้องพิเศษ	120	365	4,380	175,200.00	1,460	4
อาหารสายยาง	170	365	2,920	124,100.00	730	2
อาหารว่าง	2	365	1,460	2,920.00	1,460	4
รวมวงเงิน				1,090,620.00		

คิดราคากลาง 1,090,000.00 บาท

 ประธานกรรมการ  กรรมการ  กรรมการ
 (นางภัทริตา แหลมคม) (นางสาวเบญจมาศ โพธิ์ทอง) (นางสมสมร ชัยชมภู)


 (นายกระสิน เขียวบึง)
 ผู้อำนวยการโรงพยาบาลแม่ทะ