

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจ้างทำอาหารผู้ป่วยใน น้ำดื่มสมุนไพรและอาหารผู้ป่วยคลินิก  
เรื้อรัง ปีงบประมาณ ๒๕๕๖  
โรงพยาบาลพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช**

**ก.คุณสมบัติ**

๑. พนักงานปรุงอาหาร และพนักงานเสิร์ฟอาหาร ต้องผ่านการตรวจสุขภาพร่างกายจากแพทย์โรงพยาบาลของรัฐ และมีใบรับรองแพทย์ ว่าไม่มีโรคต้องห้าม ผ่านการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร และได้สอบผ่านการสอบประวัติมาเรียบร้อยแล้ว

๒. ผู้ควบคุมดูแลความเรียบร้อย และประสานงานจะต้องมีความรู้ความสามารถในการปรุงอาหารเฉพาะโรค และการเสิร์ฟอาหาร มีประสบการณ์ในการทำงานไม่น้อยกว่า ๓ ปี และได้ผ่านการสอบประวัติเรียบร้อยแล้ว

๓. ทีมงานอย่างน้อย ๓ คน แบ่งหน้าที่รับผิดชอบชัดเจน

๔. ทีมงานแต่งกายด้วยแบบฟอร์มที่เหมือนกัน ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล

๕. ในขณะปฏิบัติงาน ปรุง และเสิร์ฟอาหาร ต้องแต่งกายให้ถูกสุขาภิบาลด้านอาหาร

**ข.รายละเอียดพัสดุ/งานจ้าง**

๑. จ้างทำอาหารผู้ป่วยใน น้ำดื่มสมุนไพรและอาหารผู้ป่วยคลินิกโรคเรื้อรัง

๑.๑ อาหารผู้ป่วยใน ราคากลาง ๙๐.๐๐ บาท/วัน/คน ผู้ว่าจ้างประกันอัตราขั้นต่ำไว้ที่ ๒๐ คนต่อวัน

๑.๒ น้ำดื่มสำหรับผู้รับบริการทุกคนที่มาติดต่อโรงพยาบาลและเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล ทุกวัน และอาหารผู้ป่วยเบาหวาน (ข้าวต้ม) วันที่คลินิกเบาหวาน ราคากลางวันละ ๓๒๐.- บาท

๒. ผู้ว่าจ้างเป็นผู้หาอุปกรณ์ทุกชนิดในหารปรุงอาหารให้แก่ผู้รับจ้าง

๓. ผู้ว่าจ้างเป็นผู้จัดหาวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัญญาจ้างทุกชนิด

๓.๑ วัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพจากองค์การอาหารและยา หรือ ออย.

๓.๒ วัสดุที่ใช้ปรุงอาหารต้องสด สะอาด ปลอดภัย

๔. การประกอบอาหารถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโรคของผู้ป่วย

๕. ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดและรักษาอุปกรณ์ทุกชนิดให้มีครบอยู่เสมอ หากเกิดชำรุดก่อนเวลาอันควร (ตามระยะเวลาประกัน) หรือสูญหาย ผู้รับจ้างต้องชดเชยค่าเสียหายโดยไม่คิดค่าเสื่อมราคาให้แก่ผู้จ้าง หรือ มาทดแทน

**ค. ขอบเขตความรับผิดชอบ**

๑. เวลาทำงาน ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. – ๑๘.๐๐ น. ของทุกวัน

๒. การแจกจ่ายอาหารแก่ผู้ป่วยตรงตามเวลากำหนด

- อาหารเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น.

- อาหารเที่ยง เวลา ๑๑.๓๐ น.

- อาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.

- อาหารเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.

๓. รายการอาหารได้มาตรฐานตรงตามโรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๓.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ๑ คน / วัน

มือเช้า ข้าวต้มโจ๊ก หรือข้าวต้มมีกับ ๒ อย่าง (ข้าวต้มใช้ข้าวสารปกติ + ข้าวกล้องในสัดส่วนที่เท่ากัน)

มือเที่ยง ข้าวสวย (ข้าวสารปกติ+ข้าวกล้องในสัดส่วนที่เท่ากัน) กับข้าว ๒ อย่าง

๑. แกงเผ็ด หรือ ผัดเผ็ด

๒. แกงจืด หรือ อาหารรสจืดอื่น ๆ ๑ อย่าง

๓. ผัดผักปลอดสารพิษตามความเหมาะสม

หรือ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ , ก๋วยเตี๋ยวผัด หรือข้าวผัด อย่างหนึ่งอย่างใด ที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการการอาหารของผู้ป่วย

อาหารว่าง น้ำดื่มสมุนไพรร้อนหรือเย็น

มือเย็น ข้าวสวย(ข้าวสารปกติ+ข้าวกล้อง ในสัดส่วนที่เท่ากัน)

กับข้าว ๓ อย่าง

๑. แกงเผ็ด หรือผัดเผ็ด ๑ อย่าง

๒. แกงจืด หรือ อาหารรสจืด อื่น ๆ ๑ อย่าง

๓. ผัดผักปลอดสารพิษตามความเหมาะสม

อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑ คน / วัน

มือเช้า ๑. ข้าวต้มโจ๊กพร้อมไข่ลวก หรือข้าวต้มมีกับ ๓ อย่าง (ข้าวต้มใช้ข้าวสารปกติ+ข้าวกล้องในสัดส่วนที่เท่ากัน)

๒. นมสด หรือโอวัลตินร้อน (ถ้าเป็นผู้ป่วยเฉพาะโรคใช้นมสดพรมันเนยหรือขาดมันเนยกล่อง)

มือเที่ยง ข้าวสวย (ข้าวสารปกติ + ข้าวกล้อง ในสัดส่วนเท่ากัน)

กับข้าว ๓ อย่าง

๑. แกงเผ็ด หรือ ผัดเผ็ด ๑ อย่าง

๒. แกงจืด หรืออาหารรสจืดอย่างอื่น ๆ ๑ อย่าง

๓. อาหารทอด หรือ ผัด ๑ อย่าง

ผัดผักปลอดสารพิษตามความเหมาะสม

ของหวานหรือผลไม้ หรือผลไม้กระป๋อง

หรือ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวผัด หรือข้าวผัดอย่างใดอย่างหนึ่ง ที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการอาหารผู้ป่วย

อาหารว่าง

๑. เรืองสมุนไพรร้อน หรือ เย็น

๒. ผลไม้ หรือ ขนมที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

มือเย็น ข้าวสวย (ข้าวสารปกติ + ข้าวกล้องสัดส่วนเท่ากัน)

กับข้าว ๓ อย่าง

๑. แกงเผ็ดหรือผัดเผ็ด ๑ อย่าง

๒. แกงจืดหรืออาหารจืดอื่น ๆ ๑ อย่าง

๓. อาหารทอดหรือผัด ๑ อย่าง

(ถ้าผู้ป่วยเป็นเด็ก ให้จัดอาหารรสจืดตามความเหมาะสม)

อาหารพิเศษเฉพาะโรคให้ทางสายยาง บริหารตามเมนูอาหารที่กำหนด แพทย์ และพยาบาล วัสดุในการประกอบอาหาร ต้องได้ตามปริมาณที่กำหนดโดยใช้ภาชนะตวงที่มีขีดบอกปริมาณ (ผู้ว่าจ้างจัดเตรียมไว้ให้)

๔. ผู้รับจ้างปรุงอาหารตามเมนูที่กำหนดไว้ ถ้าไม่สามารถปรุงอาหารตามเมนูได้ให้แจ้งสาเหตุให้โภชนาการ และคณะกรรมการตรวจรับทราบ พร้อมเมนูทดแทนในลักษณะที่ใกล้เคียง

ง. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

๑. ข้าวกล้องคุณภาพดี
๒. ข้าวสารปกติคุณภาพดี
๓. ผักปลอดสารพิษตามฤดูกาล
๔. ของแห้งที่สะอาดปราศจากเชื้อรา
๕. เครื่องกระป๋องที่ได้รับเครื่องหมาย อย.
๖. ห้ามใช้ผงปรุงแต่งรสในอาหารทุกชนิด
๗. ของสด ใหม่ สะอาด ปลอดภัย ทุกวัน

จ. ข้อกำหนดในสัญญา

๑. กำหนดส่งของ ภายในกำหนดเวลา ๓ มื้อ/๑ วัน นับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๕ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๖ หากส่งของไม่ครบหรือช้ากว่ากำหนด กว่าเวลากำหนดแต่ละมื้อ ผู้รับจ้างยินยอมให้ผู้ว่าจ้างปรับในวงเงินมื้อละ ๑๐. บาทต่อคน หากไม่มีอาหารส่งให้ผู้ป่วยในแต่ละมื้อผู้รับจ้างยินยอมให้ปรับมื้อละ ๓,๐๐๐.- บาท และโรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาจ้างและริบเงินประกันสัญญาทั้งหมดได้ทันที

๒. การเบิกจ่ายเงินค่าอาหาร เบิกจ่ายครั้งละ ๑๕ วัน

๓. ห้ามผู้รับจ้างนำสิ่งของอื่นมาจำหน่ายในโรงครัว และห้ามจำหน่ายอาหารให้บุคคลภายนอก อนุญาตให้ทำอาหารจำหน่ายได้เฉพาะเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล เท่านั้น

๔. ช่วงระยะปฏิบัติงาน เวลา ๐๗.๐๐ – ๑๘.๐๐ น. ผู้รับจ้างต้องอยู่ปฏิบัติงานในโรงครัว ห้ามผู้รับจ้างไปประกอบอาชีพอื่นหรืออาชีพเดียวกัน

๕. ห้ามผู้รับจ้างอนุญาตให้ผู้อื่นที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบอาหารเข้าไปในบริเวณโรงครัว

..... ประธานกรรมการ

(นางณัฏฐกานต์ ทองรัตน์)

..... กรรมการ

(นางดาริกา นาคประสิทธิ์)

..... กรรมการ

(นางวารุณี สุวรรณรัตน์)

