

รายละเอียดและขอบเขตของงาน (Terms of Reference: TOR)

จ้างเหมาบริการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล

1. ความเป็นมาของโครงการ และวัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย
- 1.2 เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีความรู้ด้านการบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารและพลังงานครบถ้วน ถูกต้องตามหลักโภชนาการและเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์
- 1.3 เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ให้บริการได้อย่างรวดเร็ว มีคุณภาพตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และถูกต้องตามมาตรฐานโรงพยาบาล

2. สถานที่

- 2.1 โรงพยาบาลเอกชล เลขที่ 68/3 หมู่ที่ 2 ถนนพระยาสุรเสนา ตำบลบ้านสวน อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี 20000

3. ขอบเขต หรือคุณลักษณะเฉพาะ

1) มาตรฐานการจัดบริการอาหาร

ผู้รับจ้างต้องให้บริการอาหารด้วยเทคโนโลยีการบริการอันทันสมัยและถูกหลักอนามัย ตามมาตรฐาน GMP หรือ JCI และมาตรฐานอื่นๆ โดยผู้ให้บริการสามารถเชื่อมั่นได้ว่าจะได้รับอาหารที่สะอาด ถูกหลักอนามัย และเปี่ยมด้วยด้วยคุณค่าทางอาหาร พร้อมบริการที่ประทับใจ

2) รายละเอียดการขายและบริการที่เกี่ยวข้อง

3) ประเภทของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยใน

บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับผู้ป่วยในห้องพักผู้ป่วย ประกอบด้วย อาหารผู้ป่วยทั่วไป อาหารอ่อน อาหารเหลวหลังผ่าตัด อาหารฝึกกลืน อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายยาง ตามรายละเอียดดังนี้

3.1 อาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

- 3.1.1 อาหารธรรมดา (Regular Diet)
- 3.1.2 อาหารอ่อน (Soft Diet)
- 3.1.3 อาหารอ่อนย่อยง่าย (Light Soft Diet)
- 3.1.4 อาหารเหลว จำแนกเป็น 2 ประเภท คือ อาหารเหลวข้น และอาหารเหลวใส
- 3.1.5 อาหารฝึกกลืน

3.2 อาหารทางสายให้อาหาร (Tube Feeding Diet) (ถ้ามี)

- 3.2.1 อาหารสูตรสำเร็จ (Commercial Formula)
- 3.2.2 อาหารสูตรปั่นผสม (Blenderized Diet)

3.3 อาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค (Therapeutic Diet)

- 3.3.1 อาหารโรคเบาหวาน (Diabetic Diet)
- 3.3.2 อาหารลดโซเดียม (Low Sodium Diet)
- 3.3.3 อาหารลดไขมัน (Low Fat Diet)
- 3.3.4 อาหารลดคอเลสเตอรอล (Low Cholesterol Diet)
- 3.3.5 อาหารลดโปรตีน (Low Protein Diet)



นางกชพร กิจการสถาวร



นางกรรณิกา สุกใส

3.3.6 อาหารโปรตีนสูง (High Protein Diet)

3.3.7 อาหารลดกากใย (Low Residue Diet)

3.3.8 อาหารลดพลังงาน (Low Energy Diet)

4) บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่สำหรับญาติผู้ป่วยในห้องพักผู้ป่วย (Room Service)

5) บริการในงานจัดเลี้ยง งานจัดประชุม หรือโอกาสพิเศษต่างๆ

6) บริการอาหารแคนทีนให้กับพนักงานและบุคคลทั่วไปที่มาใช้บริการ

7) การกำหนดรายการอาหาร สำหรับบริการผู้ป่วย

7.1 กำหนดให้มีรายการอาหารหมุนเวียน 16 วัน โดยออกแบบให้มีความหลากหลาย ไม่ซ้ำซ้อน

7.2 กำหนดให้ผู้รับจ้างจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน สำหรับปรุงประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด

7.3 การจัดบริการอาหาร แบ่งเป็น 3 มื้อหลัก สำหรับผู้ป่วยทั่วไป

7.4 การแบ่งประเภทอาหาร

1) อาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

2) อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค

3) อาหารนานาชาติ

4) อาหารสำหรับเด็ก

7.5 บริษัทต้องแจ้งรายการอาหารให้กับโรงพยาบาลทราบล่วงหน้าก่อนเริ่มเข้าดำเนินการ อย่างน้อย 3 วัน

8) โครงสร้างเมนูสำหรับผู้ป่วย

8.1 โครงสร้างเมนูสำหรับห้องพักทั่วไป (Standard)

• ชุดเสิร์ฟ เซรามิก

มื้ออาหาร	โครงสร้างเมนูอาหาร	เวลาเสิร์ฟอาหาร
อาหารมื้อเช้า	- ข้าวต้ม หรือโจ๊ก + นม หรือ - ข้าวต้ม/ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้	07.00 - 08.00
อาหารมื้อกลางวัน	- อาหารจานเดียว + ขนมหวาน/ผลไม้ + น้ำสมุนไพร หรือ - ข้าวต้ม/ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้	11.00 - 12.00
อาหารมื้อเย็น	- อาหารจานเดียว + ขนมหวาน/ผลไม้ + น้ำสมุนไพร หรือ - ข้าวต้ม/ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้	16.00 - 17.00
ค่าบริการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย		ขึ้นอยู่กับ การเสนอ ราคาตามข้อตกลง

8.2 โครงสร้างอาหารห้องพักพิเศษ (VIP)

• ชุดเสิร์ฟ เซรามิก

มื้ออาหาร	โครงสร้างเมนูอาหาร	เวลาเสิร์ฟอาหาร
อาหารมื้อเช้า	- ข้าวต้ม หรือโจ๊ก + เครื่องดื่ม + เบเกอรี่ หรือ	07.00 - 08.00

   
นายกิตติ เกตุทัต , นางกชพร กิจการสถาวร , นางกรรณิกา สุกใส , นายจาตุรงค์ โชติคุต , นางสาวนาฏยา สังขะนันท์

อาหารมื้อกลางวัน	- ข้าวต้ม/ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + ผลไม้ - อาหารจานเดียว + ขนมหวาน/ผลไม้ + น้ำสมุนไพร หรือ	11.00 -12.00
อาหารมื้อเย็น	- ข้าวต้ม/ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + ผลไม้ - อาหารจานเดียว + ขนมหวาน/ผลไม้ + น้ำสมุนไพร หรือ	16.00 - 17.00
ค่าบริการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย		ขึ้นอยู่กับ การเสนอ ราคาตามข้อตกลง

8.3 โครงสร้างอาหารผู้ป่วยเมนูตะวันตก (Western)

- ชุดเสิร์ฟ เซรามิก

มื้ออาหาร	โครงสร้างเมนูอาหาร	เวลาเสิร์ฟอาหาร
อาหารมื้อเช้า	- ชุดอาหารเช้า (American Breakfast) + สลัด + เครื่องดื่ม (ชา/กาแฟ/น้ำผลไม้)	07.00 - 08.00
อาหารมื้อกลางวัน	- อาหารจานหลัก + ผลไม้ + เครื่องดื่ม	11.00 - 12.00
อาหารมื้อเย็น	- อาหารจานหลัก + ซุป + เครื่องดื่ม/ผลไม้	16.00 - 17.00
ค่าบริการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย		ขึ้นอยู่กับ การเสนอ ราคาตามข้อตกลง

8.4 โครงสร้างอาหารแม่และเด็ก

- ชุดเสิร์ฟ เมลามีน

มื้ออาหาร	โครงสร้างเมนูอาหาร	เวลาเสิร์ฟอาหาร
อาหารมื้อเช้า	- โจ๊กบดถ้วยเล็ก (สำหรับเด็ก) + ข้าวต้มเครื่อง หรือโจ๊ก (สำหรับแม่) + อาหารประกอบ 1 อย่าง	07.00 - 08.00
อาหารมื้อกลางวัน	- โจ๊กบดถ้วยเล็ก (สำหรับเด็ก) + ข้าวสวย + กับข้าว 1 อย่าง (สำหรับแม่) + อาหารประกอบ 1 อย่าง	11.00 - 12.00
อาหารมื้อเย็น	- โจ๊กบดถ้วยเล็ก (สำหรับเด็ก) + ข้าวสวย + กับข้าว 1 อย่าง (สำหรับแม่) + อาหารประกอบ 1 อย่าง	16.00 - 17.00

ค่าบริการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย	ขึ้นอยู่กับข้อเสนอ ราคาตามข้อตกลง
---------------------------------------	--------------------------------------

หมายเหตุ

- รายละเอียดการให้บริการอาหารเด็กที่ระบุในโครงสร้างข้างต้น จะแบ่งตามช่วงอายุ ดังต่อไปนี้
 - เด็กอายุ 6 เดือน - 1 ปี จัดเสิร์ฟเป็นอาหารบดถ้วยเล็ก
 - เด็กอายุ 1 - 6 ปี จัดเสิร์ฟเป็นอาหารจานเดียว ชุดเสิร์ฟเมลามีน ลายการ์ตูน
 - ในกรณีที่ผู้ป่วยเด็กอายุ 6 ปีขึ้นไป ผู้รับจ้างจะให้บริการตามโครงสร้างอาหารทั่วไป โดยไม่รวมอาหารสำหรับคุณแม่หรือญาติ

8.5 โครงสร้างอาหารว่าง (ถ้ามี)

ประเภทบริการ	โครงสร้างอาหาร	เวลาเสิร์ฟอาหาร
อาหารว่าง	เบเกอรี่ + น้ำสมุนไพร	14.00 - 14.30
ค่าบริการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย		ขึ้นอยู่กับข้อเสนอ ราคาตามข้อตกลง

9) บริการอาหารแคนทีนให้กับพนักงานและบุคคลทั่วไปที่มาใช้บริการ

ผู้รับจ้าง เป็นผู้ดำเนินรายการอาหารและราคาสำหรับใช้บริการโดยจัดให้มีการให้บริการอาหารและแคนทีนสำหรับพนักงานและบุคคลทั่วไปที่มาใช้บริการในโรงพยาบาลตามโครงสร้างรายการที่ผู้รับจ้างเสนอราคาและผู้รับจ้างเห็นชอบตามราคาข้อเสนอบริการอาหารสำหรับญาติและผู้มาเยี่ยมผู้ป่วย (Room Service) ผู้รับจ้างจัดเตรียมรายการอาหารสำหรับบริการ

หมายเหตุ : รายการอาหารตามสั่ง และราคาอาหารตามเมนูมาตรฐานของผู้รับจ้าง โดยแบ่งเป็นราคาสำหรับแพทย์และพนักงานโรงพยาบาล และบุคคลทั่วไปที่ใช้บริการที่จุดแคนทีน ในรูปแบบ Room Service และแจ้งให้โรงพยาบาลรับทราบล่วงหน้า ก่อนเปิดบริการ 30 วัน

10) อัตราค่าจ้างที่ให้บริการ

10.1 ผู้รับจ้างจัดหาอัตราค่าจ้างตามตำแหน่งงานต่างๆ ครอบคลุม เพียงพอ เหมาะสมกับภาระงาน

10.1.1 วันและเวลาปฏิบัติงานของพนักงานเป็นไปตามนโยบายและการบริหารจัดการของผู้รับจ้าง

10.1.2 จำนวนพนักงานที่ให้บริการจะนับรวมจำนวนพนักงานที่อยู่ในระหว่างการให้วันหยุดตามนโยบายของผู้รับจ้าง

10.1.3 พนักงานในทีมอยู่ภายใต้การดูแลของผู้จัดการหน่วยงาน แบ่งเป็น 2 ข้อ

1) พนักงานต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพก่อนเริ่มงานและจัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพประจำปีตามเกณฑ์มาตรฐานของผู้รับจ้าง และผ่านการอบรมก่อนบรรจุเข้าทำงาน รวมทั้งจัดเก็บเอกสารไว้เป็นหลักฐาน

2) พนักงานต้องได้รับการอบรมเกี่ยวกับมาตรฐานการบริการตามเกณฑ์ของผู้รับจ้าง

11) รายการตรวจสอบสุขภาพพนักงานก่อนเริ่มงาน

11.1 ตรวจร่างกายทั่วไปด้วยแพทย์ของโรงพยาบาลเอ็กเซล







- 11.2 ตรวจสายตาคอมพิวเตอร์ สั้น ยาว เอียง บอดสี
- 11.3 เอกซเรย์ทรวงอกฟิล์มเล็ก (chest X-ray)
- 11.4 ตรวจความสมบูรณ์ของเลือด (Completed Blood Count)
- 11.5 ตรวจปัสสาวะสมบูรณ์แบบ (Urinalysis)
- 11.6 ตรวจปัสสาวะหาสารเสพติดแอมเฟตามีน (Amphetamine)
- 11.7 ตรวจระดับไขมันในเลือด (Cholesterol)
- 11.8 ตรวจระดับน้ำตาลในเลือด (Fast Blood Sugar)
- 11.9 ตรวจสมรรถภาพการทำงานของตับ (SGOT/SGPT)
- 11.10 ตรวจสมรรถภาพการทำงานของไต (BUN/Creatinine)
- 11.11 ตรวจระดับไขมันในเลือด (Triglyceride)
- 11.12 ตรวจเพาะเชื้อแบคทีเรีย (Stool-Culture)
- 11.13 ตรวจหาเชื้อและภูมิไวรัสตับอักเสบบี และบี
หมายเหตุ: - กรณีตรวจพบเชื้อไวรัสตับอักเสบบี (Anti-HAV IgM Positive) หรือบี (HBsAg Positive)
ไม่รับเข้าปฏิบัติงาน
- กรณีไม่มีภูมิคุ้มกันไวรัสตับอักเสบบี (Anti-HAV IgG Negative) หรือบี (Anti-HBs Negative) ให้ฉีดวัคซีนให้ครบถ้วนก่อนรับเข้าปฏิบัติงาน

12) โปรแกรมการอบรมพนักงาน

12.1 โปรแกรมการอบรมพนักงานโดยผู้รับจ้าง

- 12.1.1 ผู้รับจ้างต้อง มีกำหนดการอบรม/จัดให้มีการอบรมมาตรฐานการบริการกับบุคลากรตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหาร
- 12.1.2 ผู้รับจ้าง จะมีการฝึกอบรมพนักงานตามมาตรฐานการฝึกอบรมของผู้ว่าจ้าง โดยจะให้ความรู้พนักงานในเรื่องต่างๆ ตามมาตรฐานของผู้ว่าจ้างดังนี้
 - 1) ความปลอดภัยด้านอาหาร /Food Safety (GHPs)
 - 2) มาตรฐานครัวขั้นต้น
 - 3) มาตรฐานมารยาทในการบริการ
 - 4) อื่นๆ ตามแผนการฝึกอบรมของโรงพยาบาล

12.2 โปรแกรมการอบรมพนักงานร่วมกับโรงพยาบาล

- 1) ความปลอดภัย สุขภาพ สิ่งแวดล้อม / SHEC (Safety, Health, Environment Committee)
- 2) ความปลอดภัยและการควบคุมเพลิงไหม้ในอาคาร
- 3) การควบคุมและป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล
- 4) กิจกรรม 5 ส.

12.3 การควบคุมคุณภาพ

- 12.3.1 ผู้รับจ้างจัดให้มีวิธีปฏิบัติด้านคุณภาพและการควบคุมคุณภาพที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาคุณภาพบริการระบบ JCI รวมทั้งแผนโภชนาการและปลอดภัย HACCP ที่จะใช้ในการปฏิบัติการบริการด้านอาหารทั้งหมดในบริเวณสถานที่ของผู้ว่าจ้าง
- 12.3.2 ผู้รับจ้างจัดทำคู่มือแบบปฏิบัติงานทั้งหมดของการควบคุมคุณภาพการให้บริการให้แก่ผู้ว่าจ้าง
- 12.3.3 ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบตรวจสุขภาพอาหาร สารก่อโรค และสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่



นางกชพร กิจการสถาวร

นางกรรณิกา สุกใส



นางสาวนาฏธยา สังขะนันท์

ใช้ปรุงประกอบอาหาร

12.3.4 การประเมินผลการปฏิบัติงานเพื่อให้การปฏิบัติงานประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์แห่งสัญญา ผู้รับจ้าง และผู้ว่าจ้างตกลงให้มีการจัดเก็บข้อมูลและประเมินผล การปฏิบัติงานทุกเดือน ผู้รับจ้างจะต้องได้รับคะแนนการประเมินผลการปฏิบัติงานตามเกณฑ์โดยมีรายละเอียดหัวข้อการประเมินดังต่อไปนี้

ข้อ	เครื่องชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
1. ด้านคุณภาพ		
1.1	อัตราการจัดอาหารได้ถูกต้องกับโรคและคำสั่งแพทย์	≥ 99% / เดือน
1.2	อัตราการใช้อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย	≥ 95% / เดือน
1.3	อัตราไม่พบสิ่งแปลกปลอมให้อาหารปรุงสุก	≥ 95% / เดือน
1.4	อัตราการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	≥ 85% / เดือน
1.5	อัตราการตรวจพบเชื้อก่อโรคในอาหาร	0%
2. ด้านระยะเวลา		
2.1	อัตราการส่งอาหารตรงตามมือ	≥ 95% / เดือน
3. ด้านความพึงพอใจ		
3.1	อัตราความพึงพอใจของผู้รับบริการ	> 85% / เดือน
3.2	Incident / ข้อร้องเรียน	≤ 0.5% / เดือน

โดยกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จและความถี่ในการประเมินเดือนละ 1 ครั้ง และรายงานทุก 3 เดือน ให้กับผู้บริหารของผู้ว่าจ้างและผู้รับจ้างทราบ

12.3.5 หากการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างตกลงว่าจะทำการทบทวนวิเคราะห์สาเหตุ ปรับปรุง และแก้ไข เพื่อให้การปฏิบัติงานประสบผลสำเร็จตามตัวชี้วัดความสำเร็จที่กำหนดไว้ทั้งนี้การดำเนินการตามข้อนี้ ผู้รับจ้างจะจัดทำรายงานเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อแจ้งให้ ผู้ว่าจ้างได้ทราบ

12.3.6 ในกรณีที่การปฏิบัติงานของ ผู้รับจ้างไม่เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในข้อ 12.3.5 และผู้ว่าจ้างมีการแจ้งเตือนให้ผู้รับจ้างทราบไว้แล้ว ด้วยวาจาหรือทำเป็นหนังสือก็ตาม หากผู้รับจ้างยังคงเพิกเฉยไม่ดำเนินการทบทวน วิเคราะห์หาสาเหตุปรับปรุงและแก้ไขการปฏิบัติงานโดยทันที ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาโดยชอบ พร้อมทั้งมีสิทธิ์ที่จะเรียกร้องบรรดาค่าเสียหายอันเกิดขึ้นจากการที่ผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามสัญญาอีกด้วย

12.3.7 ก่อนหมดสัญญาภายใน 3 เดือน ผู้ว่าจ้างจะทำการแจ้งผลการประเมินรายปีแก่ผู้รับจ้างโดยกำหนดให้คะแนนรวมจะต้องมากกว่า 90 % จึงจะพิจารณาในการต่อสัญญา

12.3.8 หลักเกณฑ์การประเมินผลตามสัญญานี้ ผู้ว่าจ้างสามารถปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเงื่อนไขหัวข้อการประเมินได้ตามความเหมาะสมของการบริการจัดการคุณภาพ แต่ต้องไม่ขัดต่อวัตถุประสงค์แห่งสัญญานี้

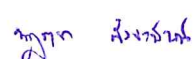
12.4 การดำเนินการและความรับผิดชอบของบริษัทฯ ผู้รับจ้างในระหว่างการให้บริการ บริษัทฯ จะดำเนินการดังต่อไปนี้

1) ผู้รับจ้างจะเป็นผู้จัดหาอุปกรณ์หนักสำหรับครัวทั้งหมด ตัวอย่าง เช่น เครื่องล้างจาน ตู้แช่แข็ง



นาย กิตติ เกตุทัต





นายกิตติ เกตุทัต , นางกชพร กิจการสถาวร , นางกรรณิกา สุกใส , นายจาตุรงค์ โชติคุด , นางสาวนาฏยา สังขะนันท์

ตู้แช่เย็น พร้อมติดตั้งระบบแจ้งเตือนอุณหภูมิ รถเข็นอาหารผู้ป่วย ชั้นวางอุปกรณ์ และภาชนะ โต้ะ แก้ว ี เครื่องปรับอากาศ ฯลฯ

- 2) ผู้รับจ้างจะเป็นผู้จัดหาอุปกรณ์เบาที่ใช้ปรุงประกอบอาหารสำหรับห้องครัว อย่างเช่น กะทะ หม้อ ตะหลิว ทัพพี กะบะ มีด เขียง ฯลฯ
- 3) ผู้รับจ้างจะจัดหา ภาชนะ ถาด จาน ช้อน ส้อม แก้ว ฯลฯ สำหรับการให้บริการอาหารผู้ป่วยใน (IPD) ฝ่ายบริการอาหารตามห้อง (Room Services) ฝ่ายบริการอาหารห้องอาหาร (Canteen Services) ฝ่ายบริการอาหารจัดเลี้ยง (Function Services) ได้เพียงพอ พร้อมใช้ตามที่ระบุตามข้อตกลง
- 4) การกำจัดมด แมลงสาบ หนู และ/หรือ แมลงต่างๆ ในพื้นที่ประกอบอาหาร
- 5) การตรวจสอบสภาพพนักงานตามนโยบายของบริษัทฯ ก่อนปฏิบัติงานและประจำปี
- 6) การซ่อมแซมอุปกรณ์ของโรงพยาบาลให้ใช้งานได้อยู่เสมอ
- 7) การรับประกันค่าเช่าเครื่องล้างจานและน้ำยาที่เกี่ยวข้องกับเครื่องล้างจาน
- 8) การควบคุมดูแลความสะอาด ของบ่อดักไขมัน
- 9) การจัดการและกำจัดขยะจากการปรุงประกอบอาหาร
- 10) การเตรียมอุปกรณ์สำนักงานเพื่อใช้ในการบริหารจัดการงานที่เกี่ยวข้อง
- 11) อุปกรณ์ดังกล่าวข้างต้นต้องมีการติดตั้งตั้งแต่วันที่เริ่มเปิดดำเนินการ และตลอดระยะเวลาการดำเนินงาน
- 12) ถังดับเพลิงประเภท K (class K) ที่สามารถดับเพลิงชนิด Wet chemical (เหมาะสำหรับดับไฟในครัว) ในจำนวนที่เหมาะสม
- 13) ชุดคอมพิวเตอร์ที่สามารถเชื่อมต่อข้อมูลการให้บริการผ่านระบบของโรงพยาบาลและเครื่องพิมพ์เอกสารอย่างน้อย 1 ชุด รวมไปถึงการบริหารจัดการระบบปฏิบัติการต่างๆ ของคอมพิวเตอร์ตามมาตรฐานความปลอดภัยของโรงพยาบาล

12.5 การดำเนินการและความรับผิดชอบของโรงพยาบาล

- 1) พื้นที่ครัวพร้อมโครงสร้าง
- 2) งานระบบโครงสร้างและระบบสาธารณูปโภคต่างๆ เช่น ระบบไฟฟ้า ระบบน้ำประปา ระบบระบายน้ำ ระบบระบายอากาศ ระบบแก๊สหุงต้ม ระบบดูดควัน ระบบท่อน้ำทิ้ง ระบบแจ้งเตือนอัคคีภัย โรงเก็บขยะ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ
- 3) สัญญาณอินเตอร์เน็ต และโทรศัพท์สำหรับการใช้งานภายในตามจำนวนที่เหมาะสมกับการให้บริการ
- 4) อุปกรณ์ที่ไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้ เช่น เครื่องดูดควัน อุปกรณ์ขนาดใหญ่ เช่น โต้ะสแตนเลส ชั้นสแตนเลสติดผนัง หรือตู้สแตนเลส
- 5) การทำความสะอาดให้เป็นไปตามมาตรฐาน เช่น เครื่องดูดควัน
- 6) ในกรณีที่ภาชนะเกิดแตกหักเสียหาย เพราะเกิดจากผู้ป่วยของผู้ว่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะต้องรับผิดชอบคิดค่าปรับตามมูลค่าของแต่ละประเภทของภาชนะกับทางผู้ป่วยเอง
- 7) ดำเนินการสอบเทียบ (Calibration) เครื่องมือ และ/หรือ อุปกรณ์ที่บริษัทฯ ใช้ในการให้บริการประกอบอาหารตามสัญญาโรงพยาบาล



นาย กิตติ เกตุทัต

นางกชพร กิจการสถานาร



นางกรรณิศา สุกใส

13) เวลาการจัดบริการอาหาร

เวลาเปิดบริการ อาหารสำหรับผู้ป่วย ญาติ/เจ้าหน้าที่ เปิดบริการทุกวัน ไม่มีวันหยุด

- อาหารผู้ป่วย 07.00 น. - 19.00 น. (ออเดอร์สุดท้าย 18.30 น.)
- อาหารญาติ/เจ้าหน้าที่ 07.00 น. - 19.00 น. (ออเดอร์สุดท้าย 18.30 น.)

เวลาการขึ้นเสิร์ฟอาหารผู้ป่วยมือหลัก

- มื้อเช้า ไม่เกิน 07.00 - 08.00 น.
- มื้อกลางวัน ไม่เกิน 11.00 - 12.00 น.
- มื้อเย็น ไม่เกิน 16.00 - 17.00 น.

4. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

- 4.1 เป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย และมีอาชีพรับจ้างงานที่จะเสนอราคาจ้าง
- 4.2 ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- 4.3 ไม่อยู่ระหว่างการเลิกจ้างกิจการ
- 4.4 ผู้รับจ้างที่ประสงค์จะเสนอราคาต้องจัดให้มีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์ในการจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล
- 4.5 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของโรงพยาบาลเอ็กชอล และโรงพยาบาลในเครือเอ็กชอล หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงาน
- 4.6 ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม
- 4.7 มีประสบการณ์ทำงานไม่น้อยกว่า 3 ปี

5. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาสัญญา 3 ปี

6. การสิ้นสุดสัญญา

- 6.1 สัญญาดังกล่าวจะสิ้นสุดเมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้ส่งหนังสือบอกกล่าวให้กับอีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าก่อนเก้าสิบ (90) วัน ในกรณีต่อไปนี้
 - 6.1.1 ใบอนุญาตประกอบธุรกิจถูกยกเลิก หรือไม่สามารถดำเนินธุรกิจได้ หรือ
 - 6.1.2 ผู้รับจ้างถูกเลิก หรือชำระบัญชี หรือ ถูกยึดทรัพย์สิน หรือไม่มีความสามารถชำระหนี้หรือล้มละลาย
 - 6.1.3 จำนวนมื้ออาหารต่อวันลดลงจากวันที่ทำสัญญา 50% ซึ่งผู้รับจ้างจะแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบล่วงหน้าก่อนในระยะเวลาอันสมควรถึงการตัดสินใจที่จะหยุดให้บริการทั้งนี้ระยะเวลาของการบอกกล่าวอาจจะมากกว่า เก้าสิบ (90) วันก็ได้ แต่ทั้งนี้จะไม่เกินร้อยยี่สิบ (120) วัน
- 6.2 สัญญาดังกล่าวจะสิ้นสุดเมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้ส่งหนังสือบอกกล่าวให้กับอีกฝ่ายหนึ่งล่วงหน้า เก้าสิบ (90) วัน หากอีกฝ่ายหนึ่งได้กระทำการผิดสัญญา และมีได้แก้ไขการผิดสัญญานั้นภายใน เก้าสิบ (90) วัน นับแต่วันที่ฝ่ายที่บอกเลิกสัญญาได้ร้องขอเป็นลายลักษณ์อักษรให้แก่แก้ไขการผิดสัญญานั้น

7. เงื่อนไขการชำระเงิน

ความรับผิดชอบและข้อจำกัดความรับผิดชอบของบริษัท



นางกชพร กิจการสดาวร

นางกรรณิกา สุกใส



นางสาวนาฏยา สังขะนันท์

นายกิตติ เกตุทัต , นางกชพร กิจการสดาวร , นางกรรณิกา สุกใส , นายจาดุรงค์ โชติคุต , นางสาวนาฏยา สังขะนันท์

ในระหว่างให้บริการตามสัญญา บริษัทฯ จะจัดทำให้มีการคุ้มครองโดยกรมธรรม์ประกันความรับผิดชอบต่อบุคคลภายนอก (Public Liability Insurance) ที่ครอบคลุมถึงความรับผิดชอบในความสูญหาย หรือเสียหายที่เกิดขึ้นโดยตรงอันเป็นผลเนื่องมาจากความประมาท หรือความทุจริต หรือการไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขการปฏิบัติงานที่ตกลงร่วมกัน ซึ่งพิสูจน์ได้ว่าเกิดจากตัวแทนของบริษัทฯ ในขณะที่ปฏิบัติหน้าที่ให้บริการ โดยมีวงเงินขีดใช้ความเสียหายไม่เกิน 1,000,000 บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน) และให้สิทธิโรงพยาบาลเอาประกันภัยสำหรับภัยและ/หรือ ความเสียหายดังนี้

- ก) ความเสียหายของทรัพย์สินของโรงพยาบาล และบุคคลภายนอก ตามมูลค่าความเสียหายที่เกิดขึ้นจริง โดยมีวงเงินขีดใช้ความเสียหายต่อหนึ่งเหตุการณ์หรือหลายเหตุการณ์รวมกันไม่เกินวงเงินที่กำหนดข้างต้นต่อปีกรมธรรม์
- ข) ความรับผิดชอบต่อการบาดเจ็บของผู้รับบริการในโรงพยาบาล หรือในกรณีที่พักพิสูจน์ได้ว่าผู้รับบริการในโรงพยาบาลหลายคน มีอาการผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของบริษัทฯ หรือในกรณีผู้รับบริการในโรงพยาบาลได้รับผลกระทบด้านสุขภาพจากความบกพร่องในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตัวแทนของบริษัทฯ ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลจะเป็นความรับผิดชอบของบริษัทฯ ในอัตราที่เกิดขึ้นจริง แต่ไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม ความรับผิดชอบของบริษัทฯ จะต้องไม่เกินวงเงินที่กำหนดข้างต้นต่อหนึ่งเหตุการณ์หรือหลายเหตุการณ์รวมกันต่อปีกรมธรรม์

อย่างไรก็ดี จะต้องพบความสูญหายหรือเสียหายภายใน 7 (เจ็ด) วัน นับแต่วันที่เกิดความสูญหายหรือเสียหายนั้น และในกรณีเป็นความรับผิดอาญา โรงพยาบาลจะต้องแจ้งความร้องทุกข์ต่อเจ้าหน้าที่ตำรวจและแจ้งรายละเอียดของค่าชดเชยสำหรับความเสียหายและความสูญเสียที่เกิดขึ้นให้บริษัทฯ ทราบเป็นหนังสือภายใน 3 (สาม) วัน นับตั้งแต่พบความสูญหายหรือเสียหายนั้น หรือในกรณีที่เกิดอาการผิดปกติจากการรับประทานอาหารต้องแจ้งให้บริษัทฯ ทราบโดยเร็วที่สุด ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 3 (สาม) วัน นับจากวันที่ได้รับประทานอาหารนั้น

ส่วนลดทางการค้าให้กับโรงพยาบาล

ค่าบริการปรุงประกอบอาหารรายเดือน	ส่วนลดทางการค้า
1. ค่าบริการรายเดือนตั้งแต่ 1 บาทแรก (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)	ขึ้นอยู่กับภาระเสนอ
2. ค่าบริการรายเดือนโดยกำหนดจากจำนวนถาดอาหารตามเงื่อนไข	ราคาตามข้อตกลง

โครงสร้างอาหารที่สามารถนำมาคำนวณส่วนลดทางการค้าได้ ประกอบด้วย

1. อาหารผู้ป่วยทุกโครงสร้าง
2. อาหารสำหรับญาติและผู้มาเยี่ยมผู้ป่วย(Room Service)

โครงสร้างอาหารที่ไม่สามารถนำมาคำนวณส่วนลดทางการค้าได้ ประกอบด้วย

1. อาหารที่คิดเป็นราคาสวัสดิการให้กับแพทย์ พยาบาล และเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล
2. อาหารเพื่อการกุศลต่างๆ
3. อาหารที่เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการขาย หรืออาหารราคาพิเศษต่างๆ
4. อาหารแคะทินให้กับพนักงานและบุคคลทั่วไปที่มาใช้บริการ
5. อาหารจัดเลี้ยง หรืองานเลี้ยงสัมมนาต่างๆ

หมายเหตุ : เงื่อนไขการกำหนดราคา ขึ้นอยู่กับภาระเสนอราคาตามข้อตกลง







นายกิตติ เกตุทัต , นางกชพร กิจการสถาวร , นางกรรณิกา สุกใส , นายจตุรงค์ โชติคุต , นางสาวนาฏตยา สังขะนันท์

โครงสร้างการวางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการให้บริการอาหารแต่ละประเภท

1. ใช้อาหารสด สำหรับบริการคนไข้ ประเภท VIP อาหารจัดเลี้ยงหรือสัมมนา อาหารจัดประชุมแพทย์

โครงสร้างการชำระค่าบริการ

บริษัทฯ จะสรุปยอดค่าบริการปรุงประกอบอาหารทั้งหมดในแต่ละเดือนที่มีการสั่งตามมูลค่าของอาหารที่ประกอบขึ้นตามที่ปรากฏในเมนูโครงสร้างอาหาร และนำส่งใบเรียกเงิน (Invoice) เป็นจำนวนสุทธิหลังจากหักส่วนลดทางการค้าประจำเดือนสำหรับบริการในเดือนนั้นๆ แล้ว (ถ้ามี) ให้แก่โรงพยาบาลภายในวันที่ 10 ของเดือนถัดไป และโรงพยาบาลตกลงจะชำระค่าบริการปรุงประกอบอาหารตามจำนวนที่ระบุไว้ในใบเรียกเก็บเงิน (Invoice) ภายในวันทำการสุดท้ายของเดือนที่เรียกเก็บ โดยการโอนเงินผ่านทางบัญชีธนาคารของบริษัทฯ ผู้รับจ้างที่แจ้งไว้กับทางโรงพยาบาล ภายเวลาที่กำหนดไว้ในสัญญาจ้าง

ค่าสาธารณูปโภคและอื่นๆ ผู้รับจ้าง เป็นผู้รับผิดชอบตามการใช้งานจริงในพื้นที่ครัวผู้ป่วย IPD ตามอัตรา ดังนี้

- ค่าไฟฟ้า ตามอัตราภาครัฐกำหนด
- ค่ากำจัดขยะ ตามอัตราภาครัฐกำหนด
- ค่าน้ำประปา ตามอัตราภาครัฐกำหนด

หมายเหตุ : โรงพยาบาลจะเป็นผู้สรุปค่าสาธารณูปโภครายเดือนและวางบิลเรียกเก็บมายังผู้รับจ้าง

8. เอกสารอันเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

เอกสารแนบท้ายสัญญาดังต่อไปนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญานี้

- 8.1 เอกสารแสดงการจดทะเบียนนิติบุคคลของผู้รับจ้าง จำนวน 1 ชุด
- 8.2 สำเนาบัตรประจำตัวของผู้มีอำนาจ จำนวน 1 ชุด

คณะกรรมการการจัดทำขอบเขตและรายละเอียดงาน (Term of Reference : TOR)

“จ้างเหมาบริการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล”

()

นายกิตติ เกตุทัต

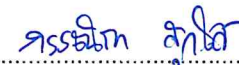
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร

()

นางกชพร กิจการสถาวร
ผู้จัดการอาคารและสถานที่

()

นายจaturงค์ โชติคุต
หัวหน้าแผนกซ่อมบำรุง

()

นางกรรณิกา สุกใส
พยาบาลควบคุมโรคติดเชื้อ (ICN)

()

นางสาวนาฏยา สังขะนันท์
รองหัวหน้าแผนกโภชนาการ

()

()

()

()

()