

ใบเสนอรายการ () ซ่อม () สร้าง (✓) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

เลขที่.....ลงวันที่.....

ใบแจ้งซ่อมเลขที่.....ลงวันที่.....หน่วยงาน กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. สถานที่ อาคาร ๔๕
เรียน

ดิฉัน พ.ต.อ.หญิง ภิญญา มานะวัชรเดช ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. ได้ทำการตรวจสอบและประสานกับเจ้าหน้าที่
ซึ่งเป็นผู้ขอทำการ () ซ่อม () สร้าง (✓) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ เพื่อไว้ในรายการที่
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ จึงเห็นควรดำเนินการตามรายการต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย		ราคารวม	
			บาท	สต.	บาท	สต.
1	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ	1 ปี	56,065,440	-	56,065,440	-
	ระยะเวลา 1 ปี					
	อัตราค่าบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต่อปี ดังนี้					
	อาหารผู้ป่วยสามัญ ราคา 150 บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วยสามัญ จำนวน 73,434 คน คิดเป็นจำนวนเงิน 11,015,100บาท /ปี					
	อาหารผู้ป่วยพิเศษ ราคา 330 บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วยพิเศษ จำนวน 107,288 คน คิดเป็นจำนวนเงิน 35,405,040 บาท/ปี					
	อาหารผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง ราคา 450 บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง จำนวน 21,343 คน คิดเป็นจำนวนเงิน 9,645,300 บาท/ปี					
	รวมเป็นจำนวนเงิน 56,065,440.00.- บาท (ห้าสิบล้านหกหมื่นห้าพัน สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน)/ปี					
	รวม				56,065,440	-
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %				-	
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น				56,065,440	-

หมายเหตุ ราคานี้เป็นราคาปานกลาง โดยอาศัยราคาจำหน่ายในท้องตลาดโดยทั่วไปในขณะที่ออกรายการนี้เป็นเกณฑ์
รวมเป็นเงินประมาณ 56,065,440.00.-บาท (ห้าสิบล้านหกหมื่นห้าพัน สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

ตรวจและพิจารณาแล้วถูกต้องตามความประสงค์

(ลงชื่อ) พ.ต.อ.หญิง

ภิญญา

(ภิญญา มานะวัชรเดช)

หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.

พ.ต.ท.หญิง

ศราวรรณ

(ศราวรรณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

พรินทรดา

ผู้ออกรายการ

(พรินทรดา หอมยก)

โภชนาการ (สบ ๒) ภน.รพ.ตร.

พ.ต.ท.หญิง

พิลาสินี

(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

พรินทรดา

(พรินทรดา หอมยก)

รายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

1. ความเป็นมา

ตามแผนยุทธศาสตร์โรงพยาบาลตำรวจ ฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2561-2565) มุ่งมั่นเป็นสถาบันการแพทย์ตำรวจที่มีความเป็นเลิศระดับสากล มีความประสงค์ในการให้บริการด้านอาหารกับผู้ป่วยใน สอดคล้องตาม เป้าประสงค์ที่ 1 ด้านการพัฒนามาตรฐานการบริการอาหารผู้ป่วยสู่ความเป็นเลิศระดับสากล และเป้าประสงค์ที่ 5 การบริหารจัดการด้านงบประมาณและการเงินที่ดีที่มีสมรรถนะสูงตามหลักธรรมาภิบาล โดยมีมาตรฐานการ ให้บริการเทียบเท่าหรือคุณภาพสูงกว่าโรงพยาบาลของรัฐและเอกชนชั้นนำ พร้อมให้บริการกลุ่มลูกค้าประเภท ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ประชาชนและกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติ

ดังนั้น ทางโรงพยาบาลตำรวจ สำนักงานตำรวจแห่งชาติ มีความประสงค์จ้างเหมาการประกอบอาหาร เป็นระยะเวลา 1 ปี

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีศักยภาพด้านการผลิตการบริการอาหารผู้ป่วยได้ถูกต้อง รวดเร็ว ทันเวลา รสชาติ อร่อย สะอาด ปลอดภัย พร้อมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน สรรหาบุคลากรอย่างเป็นระบบ การจัดหาวัตถุดิบคุณภาพ วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าโทรศัพท์ ค่าเชื้อเพลิง โดยใช้พื้นที่ครัว ประกอบการในโรงพยาบาลตำรวจ

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุง สำเร็จ

3.2 ต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหารปรุงสำเร็จให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพ ตรงตามมาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด เช่น การดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste), หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP), ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต อาหารทางสายให้อาหาร (Hazard Analysis Critical Control Point : HACCP), มาตรฐานคุณภาพโรงพยาบาล ระดับสากล (Joint Commission International : JCI), การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล และให้ความร่วมมือในการพัฒนางานคุณภาพ สร้างนวัตกรรมด้านโภชนาการและ โภชนบำบัด

3.3 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตาม สัญญา เงื่อนไข ข้อตกลง ตามรายงานการตรวจรับอาหาร ปรุงสำเร็จของคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ สามารถนำข้อมูล รายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จมาประกอบการพิจารณา ในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งต่อไป และ ผู้เสนอราคาต้องจ่ายค่าปรับตามเงื่อนไขสัญญา

พ.ต.ท.หญิง

(ศราวรรณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสินี ขปาร์รังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

3.4 ผู้เสนอราคาจะต้องเคยมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้างใน วงเงิน 10,000.000.- บาท (สิบล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่โรงพยาบาลตำรวจเชื่อถือ

4 ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

4.1 สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์การประกอบอาหาร

4.1.1 ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารตามความจำเป็นที่นอกเหนือจาก โรงพยาบาลตำรวจ มีไว้ให้

4.1.2 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อเพลิง ค่าโทรศัพท์ ทั้งส่วนครัว สำนักงาน และห้องอาหารพนักงาน ตามอัตราที่ส่วนราชการกำหนด

4.1.3 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์และสินทรัพย์ถาวร ตามแผนประจำปีและดำเนินการบำรุงรักษา (Inspection and Preventive Maintenance) และการสอบเทียบเช่น เครื่องมือ ชั่ง ตวง วัด อุณหภูมิตู้แช่ อุณหภูมิตู้เย็น ให้ถูกต้องและแม่นยำ โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ดูแลและรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าว ตลอดอายุสัญญา หากเกิดความเสียหายใดๆ อันเนื่องมาจากความผิดของผู้รับจ้าง ไม่ว่าจะเกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุหรือจากการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม ให้กลับมาคงสภาพเดิมและพร้อมใช้งานโดยไม่กระทบต่อคุณภาพการบริการอาหารและมาตรฐานในการทำงาน และโรงพยาบาลตำรวจสามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่รวมถึงครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวรได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

4.1.4 เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้วผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร คืนให้โรงพยาบาลตำรวจ ให้อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้น กับพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซม พื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติ

4.2 บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

4.2.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ ซึ่งต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวนอย่างน้อย 6 คนต่อวัน หรือมีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ

4.2.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ธุรการประจำอย่างน้อย 1 คนต่อวัน หรือมีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทำหน้าที่ตรวจสอบ กำกับดูแลเกี่ยวกับงานเอกสาร ค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน งานจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร การจัดซื้อวัตถุดิบและบริหารจัดการ การจัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหารในแต่ละวัน ประสานงานและแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงภาระงานอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลตำรวจเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหาร

พ.ต.ท.หญิง


(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง


(พิลาสณี ขปาร์งษ์)

พ.ต.ท.หญิง


(พรินทร์ดา หอมยก)

4.2.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้นักรกำหนดอาหารที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล และผ่านการสอบเพื่อการรับรองเป็นนักรกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) / (Certified Dietitian of Thailand : CDT) ทำหน้าที่ควบคุมงาน การจัดเตรียม การประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จของผู้รับจ้าง ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลตำรวจ โดยระบุชื่อนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐาน คุณวุฒิประกอบในวันยื่นของเอกสารด้วย

4.2.4 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุระหว่าง 18-60 ปี วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประถมศึกษาปีที่ 6 มีความรู้ในการเตรียม การประกอบและบริการอาหาร มีพฤติกรรม การบริการที่ดีและต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและด้านการพัฒนาสุขอนามัยส่วนบุคคล ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ หรือผ่านการอบรมจากองค์กรที่น่าเชื่อถืออย่างน้อย ปีละ 2 ครั้ง โดยผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมทุกครั้ง

4.2.5 ผู้ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารให้มีคุณภาพรสชาติมาตรฐาน ถูกหลักโภชนาการและโภชนบำบัด สะอาด ปลอดภัย และต้องไม่เป็นโรคที่นำรังเกียจแก่สังคม ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ต้องผ่านการตรวจโรคอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอด ตรวจวัณโรค ไวรัสตับอักเสบชนิด บี โรคเอดส์ เป็นต้น

4.2.6 ผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของบุคลากรจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

4.2.7 ผู้รับจ้าง ต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้งพร้อมส่งหลักฐานของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วัน ดังนี้

4.2.7.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

4.2.7.2 สำเนาทะเบียนบ้าน

4.2.7.3 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป

4.2.7.4 ผลการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลตำรวจ

4.2.7.5 ประวัติการทำงาน และประวัติอาชญากรรม

4.2.7.6 ใบกำหนดหน้าที่ (Job Description)

4.2.7.7 สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถาบันการศึกษา

4.2.8 ผู้รับจ้างต้องมีการอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

4.2.9 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบ ชนิดบี และมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วันทำการ ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลตำรวจ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด

4.2.10 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำ เช่น ท้องเสีย อูจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงาน

พ.ต.ท.หญิง

(ศราวรรณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

จนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงานและต้องแจ้งให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบภายในเวลา 8.30 น.

4.2.11 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีและฉีดวัคซีนตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด และผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

4.2.12 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงานและนำเสนอกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ พิจารณาก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญา หากมีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและต้องได้รับความเห็นชอบจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง

4.2.13 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นซองเอกสาร พร้อมทั้งผู้รับจ้างต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเหนือเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

4.2.14 โรงพยาบาลตำรวจไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้าง และพนักงานของผู้รับจ้าง นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและมาร่วมปฏิบัติงาน ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

4.2.15 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้าง ทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาลตำรวจชำรุด เสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็ว ภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ

4.2.16 ผู้รับจ้างต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

4.2.16.1 เรื่องพฤติกรรมบริการที่ดี

4.2.16.2 ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมายและถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลตำรวจ

4.2.16.3 ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลตำรวจ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบและพิจารณาลงโทษพนักงานผู้นั้นทันที

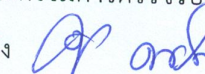
4.2.17 ผู้รับจ้างต้องจัดอัตรากำลังนักกำหนดอาหารและเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัวและพนักงาน) อย่างน้อยตามมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (Standard of Nutrition Unit : SNH-2550)

4.3 วัตถุประสงค์อาหาร

4.3.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีการวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมากและเพียงพอในการประกอบอาหารแต่ละมื้อ

4.3.2 ผู้รับจ้าง ต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร

พ.ต.ท.หญิง



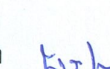
(ศราวรรณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง



(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง



(พรินทรดา หอมยก)

4.3.3 ผู้รับจ้าง ต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยมีรายละเอียดตามข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหาร

4.4 การเตรียมวัตถุดิบและการจัดเก็บ

4.4.1 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ ผู้รับจ้าง ต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ไม่อนุญาตให้นำเนื้อสัตว์บดจากภายนอกมาใช้ประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ยกเว้นเนื้อสัตว์บดที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้รับจ้างจะต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจก่อน

4.4.2 ผู้รับจ้าง ต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาดและชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

4.4.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการด้วยรูปแบบ First In First Out และ First Expire First Out

4.5 รูปแบบรายการอาหารหรือคุณลักษณะของอาหาร

4.5.1 ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยประเภทอาหารทางสายให้อาหาร โดยใช้สูตรธรรมชาติหรือผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ เพื่อให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ หรือตามแพทย์สั่ง และเพื่อให้เหมาะสมตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย

4.5.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารหมุนเวียน สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ โดยรายการอาหารต้องมีความหลากหลาย ไม่ซ้ำกัน เช่น อาหารไทย 4 ภาค อาหารจีน อาหารฝรั่ง เป็นต้น มีรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อยจำนวน 2 ชุดและแต่ละชุดประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน 1 เดือน

4.5.3 ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารหมุนเวียน ต้องชี้แจงเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือนักกำหนดอาหาร โรงพยาบาลตำรวจ ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาต ให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีสอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

4.6 การเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร

กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหารหรือเปลี่ยนประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้รับจ้างต้องสามารถ ให้โรงพยาบาลตำรวจ มีการเปลี่ยนแปลงได้ภายในเวลา ดังนี้

มือเช้า	เวลา 06.45 น.
มือกลางวัน	เวลา 10.45 น.
มือเย็น	เวลา 15.45 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสินี ขปรั่งซี่)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

4.7 การจัดจ่ายและบริการอาหาร

4.7.1 ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมาย ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ โดยวิธีการตรวจประเมินคุณภาพรสชาติของอาหาร และตรวจคุณลักษณะของอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด อาหารต้องมีรสชาติและสีกลิ่นตามชนิดของอาหารนั้น ไม่ผิดแปลกไปจากอาหารปกติ หากไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้รับจ้าง ต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหาร ให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนที่จะดำเนินการจัด หรือจ่ายอาหารให้แก่ผู้ป่วย

4.7.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัด จ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมื้อ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น

4.7.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดบริการอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วย ให้ทันตามเวลาที่กำหนด ภาชนะใส่อาหารต้องสะอาดและปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

4.7.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วยด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรจุทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้อง หรือหอผู้ป่วยรวมจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารที่ต้องบริการด้วยอุณหภูมิต่ำ เช่น ผลไม้ หรือของหวานต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อคงคุณภาพของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำรับประทาน และมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้ตามเวลาที่กำหนดในข้อ 4.7.5

4.7.5 ผู้รับจ้าง ต้องจัดอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยให้ทันตามรอบเวลาที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด แบ่งเป็นอาหารหลัก 3 มื้อและอาหารว่าง 1 มื้อ โดยมีเวลาในการให้บริการ ดังนี้

อาหารเช้า	เวลา 07.00 น. - 07.30 น.
อาหารว่างเช้า	เวลา 07.00 น. - 07.30 น. (ส่งพร้อมอาหารเช้า)
อาหารกลางวัน	เวลา 11.15 น. - 11.45 น.
อาหารเย็น	เวลา 16.00 น. - 16.30 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

4.7.6 ผู้รับจ้าง ต้องเก็บถาดอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด ดังนี้

อาหารเช้า	เก็บเวลา 09.00 น. - 09.30 น.
อาหารกลางวัน	เก็บเวลา 13.00 น. - 13.30 น.
อาหารเย็น	เก็บเวลา 17.30 น. - 18.00 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

4.7.7 ผู้รับจ้าง ต้องจัดหาอาหารให้เหมาะสมตามคำสั่งอาหารที่โรงพยาบาลตำรวจได้กำหนด ปริมาณพลังงานและสารอาหารต่อมื้อให้ผู้ป่วยรับประทานเพียงพอ

4.7.8 กรณีที่ผู้รับจ้างไม่จัดอาหาร หรือ ยกเลิกอาหาร ตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลตำรวจแจ้งเปลี่ยนแปลง หรือแจ้งยกเลิกคำสั่งอาหารตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจแล้ว ทางผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด

พ.ต.ท.หญิง


(ศรารณ์ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง


(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง


(พรินทร์ดา หอมยก)

4.7.9 พนักงานบริการอาหารของผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

4.7.10 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลตำรวจ

4.7.11 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบรวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และให้บริการอาหารได้ตามปกติในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจล เป็นต้น โดยจะต้องมีเอกสารหรือหลักฐานยืนยัน

4.7.12 โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการกับหอผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจ

4.8 การคิดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน

4.8.1 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ดังนี้

อาหารผู้ป่วยสามัญ	ราคา 150 บาท ต่อวัน
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	ราคา 330 บาท ต่อวัน
อาหารผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง	ราคา 450 บาท ต่อวัน

4.8.2 ในกรณีที่แพทย์สั่งอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญา ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม

4.9 การสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

4.9.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัด จ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์กับผักผลไม้

4.9.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจาน ให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน

4.9.3 ผู้รับจ้าง ต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงานและสิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของงาน Infectious Control ของโรงพยาบาลตำรวจ

4.9.4 ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบทำความสะอาดและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน เช่น ตักบ่อไขมัน สัปดาห์ละ 2 ครั้ง ล้างปล่องดูดควัน (Hood) ทุก 3 เดือน หรือตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจกำหนดไว้

4.9.5 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเก็บและนำขยะทิ้งให้ถูกวิธีตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลตำรวจ ห้ามไม่ให้มีขยะทิ้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน

4.10 ความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานสากล (มาตรฐาน GMP, HACCP อาหารทางสายให้อาหาร, มาตรฐานตามระบบการตรวจประเมินโรงพยาบาลต้นแบบด้านโภชนาบำบัดโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง)

พ.ต.ท.หญิง

(ศราวรรณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

4.11 การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

4.11.1 การทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ กรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหารต้องสามารถทวนสอบกลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย 14 วัน

4.11.2 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหารและผู้สัมผัสอาหารของกระบวนการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จและอาหารทางสายให้อาหาร ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขหรือกลุ่มงานจุลชีววิทยา โรงพยาบาลตำรวจอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง โดยนำรายงานผลตรวจวิเคราะห์มาแจ้งที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ

4.12 การประเมินผลงาน

4.12.1 ผู้รับจ้าง ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการประเมิน ตรวจประเมินสถานที่ เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุดได้ตลอดเวลา

4.12.2 โรงพยาบาลตำรวจแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและอนุกรรมการตรวจรับพัสดุ ทำหน้าที่ตรวจประเมินผลประจำวัน โดยมีการบันทึกเป็นหลักฐาน ดังนี้

4.12.2.1 การตรวจสอบจำนวนภาชนะอาหารที่เบิกอาหารจากหออผู้ป่วย

4.12.2.2 รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ

4.12.2.3 การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food Exchange)

4.12.2.4 การตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน โดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบ สุขลักษณะส่วนบุคคล

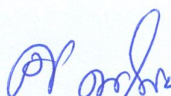
4.12.2.5 การสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม โดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอย สัตว์พาหะ, แบบบันทึกผลการควบคุมสารเคมี (บำรุงรักษาเครื่องมือ)

4.12.2.6 การตรวจการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมในอาหาร โดยแบบบันทึกภาชนะแตก ชำรุด

4.12.2.7 การตรวจบันทึกอุณหภูมิห้องเย็น และตู้เย็น

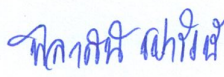
4.12.3 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหาร ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จในเบื้องต้นโรงพยาบาลตำรวจ จะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบ และผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับรายวันใน อัตราร้อยละ 0.5 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือนและทางโรงพยาบาลตำรวจสามารถพิจารณายกเลิกสัญญา ได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่าง การจัดหาผู้เสนอราคารายใหม่

พ.ต.ท.หญิง



(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง



(พิลาสนี ชปารังซี)

พ.ต.ท.หญิง



(พริทธิ์ดา หอมยก)

4.12.4 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการจัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมดและไม่คิดค่าใช้จ่ายในมือนั้นๆ ในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นมือน้อยกว่าดังนี้

อาหารสามัญ 150 บาท/วัน

อาหารพิเศษ 330 บาท/วัน

อาหาร V.I.P./อาหารฝรั่ง 450 บาท/วัน

ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วย

4.12.5 ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานของผู้รับจ้างปฏิบัติงานด้วยความประมาทเลินเล่อทำให้เกิดความเสียหายใดๆแก่โรงพยาบาลตำรวจและผู้รับบริการ ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมดแก่โรงพยาบาลตำรวจหรือผู้มาใช้บริการ

4.12.6 ผู้รับจ้างต้องมีตัวชี้วัด

4.12.6.1	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	< 5 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.2	จำนวนครั้งที่จ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเตียง	< 5 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.3	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	< 5 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.4	จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ไม่สวมเครื่องป้องกันส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.5	จำนวนการตรวจพบสารเคมีในอาหารสด	0 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.6	จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ตรวจพบเชื้อโรค	0 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.7	จำนวนการพบสารปนเปื้อนในอาหาร 6 ชนิด	0 ครั้ง / เดือน *
	1. แบคทีเรียในอาหาร	
	2. โคลิฟอร์มในอาหาร	
	3. สารฟอกขาวในอาหาร	
	4. สารบอแรกซ์ในอาหาร	
	5. สารฟอร์มาลีน	
	6. สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ	
4.12.6.8	จำนวนการเบิกอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	10 ครั้ง / เดือน *
4.12.6.9	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80 %
4.12.6.10	ร้อยละการบริการอาหารผู้ป่วย ถูกต้อง ทันเวลา ครบถ้วนตามคำสั่งแพทย์	80 %
4.12.6.11	ร้อยละของผู้ป่วยที่มีข้อบ่งชี้ทางโภชนาการ ได้รับบริการอาหารที่กำหนด	
	พลังงาน สารอาหารที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย	60 %
4.12.6.12	ร้อยละของแผนงาน หรือโครงการที่นำไปสู่การปฏิบัติ	90 %

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสณี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทรดา หอมยก)

- 4.12.6.13 ร้อยละของกิจกรรมที่มีการวิเคราะห์แก้ไขและป้องกันความเสียหายของหน่วยงาน > 60 %
- 4.12.6.14 ร้อยละของผลงานที่มีการนำมาพัฒนาระบบงาน หรือสร้างนวัตกรรมใหม่ในกระบวนการปฏิบัติงาน 100 %
- 4.12.6.15 ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อเสนอแนะสู่ลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร ดีมาก
- 4.12.6.16 ผ่านเกณฑ์การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ดีมาก

* หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อใดข้อหนึ่งตามข้อ 4.12.6.1 - 4.12.6.8 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับรายวันในอัตราร้อยละ 0.5 ของค่าบริการอาหารในแต่ละและเดือน

4.12.7 ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นเองทั้งสิ้น รวมทั้งกรณีอื่นผู้รับจ้างต้องปกป้องคุ้มครอง มิให้ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบต่อผู้ป่วยอันเนื่องมาจากเหตุดังกล่าว

5. การควบคุมมาตรฐาน

5.1 วัตถุดิบอาหาร

5.1.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีการวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมากและเพียงพอในการประกอบอาหารแต่ละมื้อ

5.1.2 ผู้รับจ้าง ต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร

5.1.3 ผู้รับจ้าง ต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหารโดยมีรายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหาร

5.1.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.1.5 ผู้รับจ้าง ต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหารในสถานที่ของโรงพยาบาลตำรวจด้วยรูปแบบ One way system

5.2 วัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีเครื่องหมาย ออ. หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจน หรือผ่านการตรวจ GMP

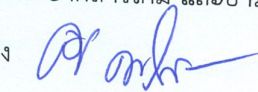
5.3 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด ดังนี้

5.3.1 เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมาก และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐบาล และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ไม่มีโรค หรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

5.3.2 ผลไม้ ต้องสุกหรือแก่ตามลักษณะของผลไม้ และมีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ผ่านการทำความสะอาดสารเคมี และยาฆ่าแมลง

5.3.3 ผัก ต้องสด มีคุณภาพ ไม่แก่หรือตามลักษณะหรือชนิดของผักนั้น และไม่เหี่ยว ผ่านการทำ ความสะอาดสารเคมี และยาฆ่าแมลง

พ.ต.ท.หญิง



(ศรารณ์ ชชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง



(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง



(พริษฐ์ดา หอมยอก)

5.3.4 อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันที่ผลิตและวันหมดอายุ

5.3.5 น้ำมันที่นำมาประกอบอาหาร ต้องทำจากถั่วเหลือง 100% และน้ำมันทำจากรำข้าว 100% และมีฉลากบอกวันที่ผลิตและวันหมดอายุ

5.3.6 ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีทั้งข้าวหอมมะลิและข้าวกล้องให้เลือกบริโภค

5.3.7 วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ต้องมีใบรับรองคุณภาพจากบริษัทผู้จัดส่ง

5.3.8 สถานที่เก็บอาหารสดหรืออาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.4 เพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในอาหาร ให้มีการสุ่มตรวจ ดังนี้

5.4.1 ผู้สัมผัสอาหาร เดือนละ 1 ครั้ง

5.4.2 ภาชนะสัมผัสอาหารทุกประเภท เดือนละ 1 ครั้ง

5.4.3 อาหารปรุงสุก ผักสด ผลไม้ เดือนละ 1 ครั้ง

พร้อมทั้งรายงานผลการตรวจให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบ หากมีการตรวจพบการปนเปื้อน เช่น แบคทีเรีย สารโคลิฟอร์ม สารฟอกขาว สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารโพลาร์ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องรีบดำเนินการแก้ไข ซึ่งทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจจะทำการตรวจติดตามในเดือนถัดไป

5.5 การตรวจความสะอาด ตรวจความเรียบร้อย เพื่อเตรียมความพร้อมการตรวจประเมิน GMP กิจกรรม 5 ส. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินโดยกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ กำหนดเดือนละ 1 ครั้ง

5.6 ภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหารต้องผ่านการล้างด้วยเครื่องล้างจานที่ได้มาตรฐาน ล้างและอบฆ่าเชื้อ มีการบำรุงรักษาเครื่องล้างจานอยู่เสมอ ในกรณีเครื่องล้างจานชำรุด เป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างที่ต้องดำเนินการซ่อมแซมในทันที

5.7 อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารต้องล้างด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำสะอาด ไม่มีคราบสกปรก

5.8 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารทางสายให้อาหาร จะต้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม ทนความร้อนได้สูง และต้องผ่านการลวกน้ำร้อนก่อนนำมาประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ทุกครั้ง

6. หลักเกณฑ์การบริการอาหารผู้ป่วยใน

6.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีนักกำหนดอาหารวางแผนการผลิตอาหาร จากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งปรับแก้จากแพทย์ได้จนถึงก่อนเวลานำส่ง 30 นาที โดยคำนึงถึงหลักการจัดวัตถุดิบตามฤดูกาล หมุนเวียนไม่ซ้ำรายการอาหารในแต่ละเดือน

6.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยใน โดยรายการอาหารต้องมีความหลากหลาย ไม่ซ้ำกัน มีรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อยจำนวน 4 ชุด และแต่ละชุดประกอบด้วยรายการ

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ ศสโสมณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสินี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

อาหารไม่ซ้ำกันภายใน 7 วัน ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต้องแจ้งกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน

6.3 ผู้รับจ้าง ต้องส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ตรวจสอบ ก่อนการนำมาจัดใส่ภาชนะ อย่างน้อย 30 นาทีเพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ปริมาณความเพียงพอ ถ้าการตรวจรับอาหาร ไม่ผ่านในมื้ออาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจจะ ไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น ทั้ง 3 มื้อ แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบบริการอาหารผู้ป่วยในมื้อที่เหลือ ในวันนั้นด้วย

6.4 ผู้รับจ้าง ต้องสามารถผลิตอาหารตามคำสั่งแพทย์ เช่น อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารตามศาสนา อาหารเหลวข้น อาหารเหลวใส อาหารทางสายให้อาหาร และให้ความร่วมมือจัดอาหาร เสริมประเภทอาหารผักกสิณ ไข่ขาวต้มสุก ไข่ต้ม ไข่ขาวปั่น อาหารทางสายให้อาหารประเภทบริการใส่แก้ว โดย คำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสัดส่วนอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์

6.5 มื้ออาหารและการบริการอาหาร

มื้อ	เวลาในการเบิกอาหาร	เวลาในการบริการอาหาร	เวลาในการเก็บถาดอาหาร
เช้า	16.00 - 06.45 น.	07.00 น.	09.00 น.
กลางวัน	06.45 - 11.00 น.	11.15 น.	13.00 น.
เย็น	11.00 - 15.45 น.	16.00 น.	17.30 น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย 1 ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้น กรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรค ให้คงถาดไว้ที่ห้องพัก และเก็บถาดในมือถัดไป การบริการอาหารเกินกว่าเวลาที่กำหนดอาจส่งผลต่อการรักษาพยาบาล

6.6 ผู้เกี่ยวข้องในการสั่งอาหาร

6.6.1 แพทย์ กำหนดแผนการรักษา และทำหน้าที่เป็นผู้สั่งอาหารสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย

6.6.2 พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย รับผิดชอบตามแผนการรักษาของแพทย์ และดำเนินการสั่งอาหารผ่านระบบคอมพิวเตอร์ 29 ระบบ พร้อมทั้งส่งใบเบิกอาหารมากับพนักงานที่ขึ้นไปบริการอาหาร

6.7 การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต้องเป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

6.7.1 ผู้รับจ้างต้องจัดให้ มีป้ายชื่อ บอกชื่อ-นามสกุลผู้ป่วย วันเดือน ปีเกิด ห้องพัก ชนิดอาหาร และพลังงานที่ได้รับอย่างชัดเจน

6.7.2 การกล่าวของ พนักงานบริการต้องกล่าวคำทักทาย พร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ป่วย ตัวอย่างเช่น

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเช้าของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารกลางวันของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเย็นของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสณี ขปารังซี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

กรณีเก็บถาดอาหาร ใช้คำพูดให้เหมาะสม เช่น

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือเข้านะครับ/ค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือกลางวันนะครับ/ค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือเย็นนะครับ/ค่ะ”

- 6.7.3 ถาดและกระดาดปูรองถาด สะอาด ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ จัดทำข้อมูลทางด้านโภชนาการลงบนกระดาดปูรองถาดสลับปรับเปลี่ยนทุกมือ (มือเช้า, มื้อกลางวัน, มือเย็น ไม่ซ้ำกัน) กำหนดให้เปลี่ยนข้อมูลทุกๆ 6 เดือน พร้อมทั้งส่งข้อมูลให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจตรวจสอบก่อน
- 6.7.4 ถ้วย จาน แก้วน้ำ และอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ต้องสะอาด ไร้คราบ ไร้กลิ่น
- 6.7.5 ช้อน ส้อม ช้อนขนมหวาน บรรจุในซองปกปิด ตะเกียบใช้แบบใช้ครั้งเดียว
- 6.7.6 กระดาษเช็ดปากสีอ่อน พร้อมไม้จิ้มฟันบรรจุซอง 1 ชิ้น/ซอง
- 6.7.7 ซองเครื่องปรุงรสไม่ฉีกขาด ในกรณีที่อุปกรณ์ในการรับประทาน ชำรุด สูญหาย คิดตามราคาจริงจากผู้ป่วย กลับคืนสู่ผู้ประกอบการให้บริการอาหาร
- 6.8 ภาชนะเมื่อบรรจุอาหารแล้ว ต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
- 6.9 โรงพยาบาลตำรวจ จะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนที่ได้แจ้งยอดผู้ป่วยในใบสั่งอาหาร ตามเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน จะเบิกจ่ายเงินให้เดือนละ 1 ครั้ง
- 6.10 สรุปยอดจำนวนผู้ป่วยทุกประเภท ปัญหาในการปฏิบัติงาน ให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบ เดือนละ 1 ครั้ง
- 6.11 สถานประกอบการและการทำความสะอาด ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีการเข้าตรวจโดยคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อภายในโรงพยาบาล และผู้เยี่ยมสำรวจจากภายนอก เพื่อขอการรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น GMP HACCP JCI โรงพยาบาลต้นแบบด้านโภชนาการบำบัดโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เป็นต้น
- 6.12 คุณลักษณะเฉพาะของอาหารและอื่นๆ
 - 6.12.1 อาหารสามัญ ราคา 150 บาท จัดบริการวันละ 3 มื้อ มีลักษณะดังนี้
เช้า ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวต้ม + กับข้าว 2 อย่าง + เครื่องดื่มและของว่าง
กลางวัน อาหารจานเดียว หรือ ข้าวสวยหรือข้าวต้ม + กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหรือ ผลไม้
เย็น ข้าวสวยหรือข้าวต้ม + กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหรือผลไม้
 - 6.12.2 อาหารพิเศษ ราคา 330 บาท จัดบริการวันละ 3 มื้อ มีลักษณะดังนี้
เช้า ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวต้ม + กับข้าว 2 อย่าง + เครื่องดื่มและของว่าง
กลางวัน อาหารจานเดียว หรือ ข้าวสวยหรือข้าวต้ม + กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหรือผลไม้ + เครื่องดื่ม (ประเภทนมหรือน้ำผลไม้)
เย็น ข้าวสวยหรือข้าวต้ม + กับข้าว 3 อย่าง + ขนมหรือผลไม้ + เครื่องดื่ม (ประเภทนม หรือน้ำผลไม้)

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสนี ขปาร์งษ์)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

6.12.3 อาหารพิเศษประเภทอาหารฝรั่ง + VIP ราคา 450 บาท จัดบริการวันละ 3 มื้อ มีลักษณะดังนี้
เช้า อาหารจานหลัก + ขนมปัง + ซุป + เครื่องดื่มและของว่าง

กลางวัน อาหารจานหลัก + ขนมปัง + ซุป + สลัด + ผลไม้ + เครื่องดื่ม (ประเภทนมหรือน้ำผลไม้)

เย็น อาหารจานหลัก + ขนมปัง + ซุป + สลัด + ผลไม้ + เครื่องดื่ม (ประเภทนมหรือน้ำผลไม้)

6.12.4 อาหารเฉพาะโรค ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์และเหมาะสมกับพยาธิสภาพของผู้ป่วย เช่น

อาหารเบาหวาน ใช้น้ำตาลเทียมและน้ำตาลฟรุคโตสแทนการใช้น้ำตาลทราย

อาหารลดเค็ม

อาหารลดไขมัน

อาหารจำกัดโพแทสเซียมและฟอสฟอรัส

อาหารเก๊าท์

อาหารงดดำแดง

อาหารลดแบคทีเรีย

อาหารกากน้อย

อาหารโปรตีนสูง/โปรตีนต่ำ

อาหารลดแคลเซียม

อาหารธาตุเหล็กสูง

อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ

อาหารมังสวิรัต พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อ-นามสกุลผู้ป่วย เติง ให้ถูกต้องตามใบสั่ง

6.12.5 อาหารทางสายให้อาหาร ให้สอดคล้องตามชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์
โรงพยาบาลตำรวจกำหนด เช่น

สูตรอาหารทางการแพทย์ (สูตร 1:1, 1.2:1, 1:5, 2:1)

สูตรอาหารปั่นผสม (สูตรธรรมชาติ) (สูตร 1:1, 1.2:1, 1:5, 2:1)

6.12.6 อาหารเหลวใส ได้แก่ น้ำซุปใส น้ำหวาน น้ำข้าวใส น้ำแกงหวาน น้ำมะตูม น้ำขิง
น้ำผลไม้กล่อม

6.12.7 อาหารเหลวข้น ได้แก่ น้ำฟักทอง น้ำข้าวข้น น้ำลูกเดือย น้ำแครอท นำนมถั่ว 5 ส
นมกล่อง UHT

6.12.8 อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ
อาหารมังสวิรัต

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสณี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทร์ดา หอมยก)

6.12.9 อาหารว่าง ให้เลือกผลิตภัณฑ์จากร้านที่ผ่านระบบมาตรฐาน วิธีการที่ดีในการผลิต เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในขอบข่ายการผลิตขนมปัง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

เบเกอรี่ มือเช้า

นมหรือน้ำผลไม้ มือเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น

พลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ชนิดอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	การกระจายสารอาหารต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	1,800-2,000	15%	55-60%	35%
อาหารอ่อนทั่วไป	1,500-1,600	15%	50-60%	25-30%
อาหารธรรมดาเฉพาะโรค	1,600-1,800	15%	50-55%	25-30%
อาหารอ่อนเฉพาะโรค	1,500-1,600	15%	50-55%	25-30%
อาหารเหลวข้น	800-1,000	-	-	-
อาหารเหลวใส	600-800	-	-	-

6.12.10 อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด และยังคงความร้อนอยู่

6.12.11 อาหารทุกประเภทต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย

6.12.12 รายการอาหารทุกประเภทของการบริการในโรงพยาบาลตำรวจในแต่ละปีงบประมาณ ได้มีการระดมความคิดตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด มีการตรวจสอบกำกับประเมินผล การปฏิบัติงานของผู้ประกอบการให้บริการอาหารอย่างต่อเนื่อง

6.12.13 ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่มโปรตีนสูง โดยเพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือไข่ เช่น ไข่ต้ม ไข่ขาวสุกดี ไข่ขาวปั่น อาหารฝึกกลืน ทางผู้รับจ้าง ต้องให้บริการอาหารทุกอย่างตามที่แพทย์สั่งโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

6.12.14 รายการอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยทุกประเภทแต่ละมื้อ ต้องคิดสัดส่วนข้าว เนื้อสัตว์ ไขมัน ผลไม้ ผัก น้ำตาล นม ตามที่กำหนดในมาตรฐานอาหารโรงพยาบาลหรือสามารถแลกเปลี่ยนส่วนอาหารให้ได้พลังงานตามที่กำหนด

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาณี ขปารังษี)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินทรดา หอมยก)

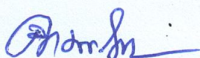
7 หลักเกณฑ์สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

- 7.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์กับผักผลไม้
- 7.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเก็บและแยกขยะให้ถูกวิธี เช่น ขยะทั่วไป เศษอาหาร ขยะรีไซเคิล ขยะติดเชื้อ ขยะ อันตราย และจัดการตามแนวทางสุขาภิบาลในกรณีที่ต้องพักขยะในพื้นที่โรงพยาบาล ให้ กำหนดจุดพักขยะและแนวทางป้องกันความเสี่ยงต่อสิ่งแวดล้อม
- 7.3 ผู้รับจ้าง ต้องตากไขมันออกจากบ่อดักไขมัน เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรตากไขมันอย่างน้อย สัปดาห์ละ 2 ครั้ง หรือตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจกำหนดไว้
- 7.4 ผู้รับจ้าง ต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงานและสิ่งแวดล้อมให้ สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อของ โรงพยาบาลตำรวจ
- 7.5 ผู้รับจ้าง มีมาตรการเฝ้าระวังสัตว์พาหะนำโรค
- 7.6 ผู้รับจ้าง มีมาตรการการควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง
- 7.7 ผู้รับจ้าง ต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นในการทำทำความสะอาดภาชนะใส่อาหาร พร้อมทั้งล้างภาชนะ อุปกรณ์ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง
- 7.8 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรง ขัดพื้น น้ำยาล้างจานให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน

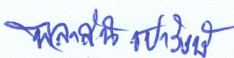
8 เงื่อนไขอื่นๆ

- 8.1 โรงพยาบาลตำรวจ ได้จัดเตรียมครุภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการสามารถใช้ได้ โดยผู้ประกอบการต้อง บำรุงรักษา ซ่อมแซมให้คงสภาพใช้งานได้ตามปกติ หากหมดสัญญาผู้ประกอบการต้องส่งมอบคืนให้ โรงพยาบาลตำรวจครบตามจำนวน หากครุภัณฑ์ขึ้นใดใช้การไม่ได้ผู้ประกอบการต้องจัดซื้อมาทดแทน ให้กับโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.2 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้ รับจ้างผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.3 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อม
- 8.4 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือในการสนับสนุนข้อมูลกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.5 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแล รักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ ทำประกันอัคคีภัยเพื่อประกันความเสียหาย พร้อมทั้งลง บันทึกรูปแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน และดำเนินการซ้อมแผน อัคคีภัยปีละ 1 ครั้ง
- 8.6 ผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี เช่น ค่า น้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าโทรศัพท์

พ.ต.ท.หญิง


 (ศรวรณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง


 (พิลาสินี ขปาร์งษ์)

พ.ต.ท.หญิง


 (พรินทร์ดา หอมยอก)

- 8.7 ผู้รับจ้าง ต้องนำขยะไปทิ้งตามจุดและเวลา ตามวิธีปฏิบัติของโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.8 สถานที่ที่โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ใช้พื้นที่ ถือเป็นกรรมสิทธิ์ของโรงพยาบาลตำรวจ ห้ามพักค้าง แรม ตื่นสุรา และเสพสิ่งเสพติด ตลอดจนก่อความเสียหายแก่โรงพยาบาลตำรวจ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ซึ่งมีต้นเหตุจากผู้ประกอบการ จะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าว ตัวอาคารเช่นไฟไหม้ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ซึ่งมีต้นเหตุจากผู้ประกอบการ จะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าว
- 8.9 ผู้รับจ้าง ต้องยินยอมให้คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน GMP HACCP JCI และโรงพยาบาลต้นแบบ ด้านโภชนาบำบัดโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เข้าตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด
- 8.10 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลตำรวจในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า น้ำประปา
- 8.11 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆในภายในหน้า ซึ่งเป็นมติของคณะกรรมการโรงพยาบาลตำรวจ

9 การประเมินผลการดำเนินการ

- 9.1 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามตัวชี้วัด (KPI) และกระบวนการควบคุมคุณภาพที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด พร้อมทั้งรายงานผลและร่วมกิจกรรมคุณภาพที่เกี่ยวข้องในงานบริการอาหารของโรงพยาบาลตำรวจ ทุกกิจกรรม ดังนี้

9.1.1 อัตราการจัดอาหารไม่ตรงตามใบเบิก	0%
9.1.2 อัตราข้อร้องเรียนเกี่ยวกับการบริการอาหารที่ได้รับการแก้ไข	100%
9.1.3 อัตราการติดเชื้อของผู้ป่วยจากการได้รับอาหารของ กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. 0%	
9.1.4 อัตราความพึงพอใจของผู้รับบริการ (อาหารทั่วไป - พิเศษ/สามัญ, อาหารเฉพาะโรค)	≥85%
9.1.5 อัตราการคำนวณ และจัดอาหารเฉพาะโรค	100%
9.1.6 อัตราปริมาณอาหารผู้ป่วยที่รับประทานได้	≥85
9.1.7 อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี	0%
9.1.7.1 อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก 3 เดือน	
9.1.7.2 น้ำดื่ม ทำการตรวจทุก 3 เดือน	
9.1.7.3 น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	

อาหารทางสายให้อาหาร น้ำดื่ม น้ำประปาต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียตามวิธีปฏิบัติการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล โดยโรงพยาบาลตำรวจจะเป็นผู้ดำเนินการสุ่มตรวจ

9.1.8 แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารอย่างน้อย 200 คน/เดือน โดยมีการส่งแบบสอบถามทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุกวัน เกณฑ์การประเมิน เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินในแบบคุณภาพ จะต้องแก้ไขโดยด่วน หากยังเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ทางโรงพยาบาลตำรวจกำหนด ใน

พ.ต.ท.หญิง



(ศรารณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง



(พิลาสินี ชปารังซี)

พ.ต.ท.หญิง



(พริทธิ์ดา หอมยก)

กรณีที่เกิดเหตุร้ายแรงขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของโรงพยาบาลตำรวจ โรงพยาบาลตำรวจสามารถพิจารณาลงโทษได้ตามความเหมาะสม

10 ระยะเวลาในการดำเนินการ

ระยะเวลาของสัญญา 1 ปี

11 วงเงินในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหาร

56,065,440.- บาท (ห้าสิบล้านหกหมื่นห้าพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

12 คณะกรรมการร่างขอบเขตและรายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย
ในโรงพยาบาลตำรวจ

12.1	พ.ต.ท.หญิง ศรารวณ	คชโสภณ	ประธานกรรมการ
12.2	พ.ต.ท.หญิง พิลาสินี	ชปรั่งซี่	กรรมการ
12.3	พ.ต.ท.หญิง พรินท์ดา	หอมยก	กรรมการ/เลขานุการ

13 คณะกรรมการพิจารณาผล

13.1	พ.ต.อ.หญิง ภิญญดา	มานะวัชรเดช	ประธานกรรมการ
13.2	พ.ต.ท.หญิง พรินท์ดา	หอมยก	กรรมการ
13.3	พ.ต.ต.หญิง อรัญญา	พรหมศิริ	กรรมการ

14 คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ / ตรวจการจ้าง

14.1	พ.ต.ท.หญิง ศรารวณ	คชโสภณ	ประธานกรรมการ
14.2	พ.ต.ท.หญิง ชนพัฒน์	วีระโสภณ	กรรมการ
14.3	ร.ต.อ.หญิง ยุว	พุ่มอ้วน	กรรมการ

พ.ต.ท.หญิง

(ศรารวณ คชโสภณ)

พ.ต.ท.หญิง

(พิลาสินี ชปรั่งซี่)

พ.ต.ท.หญิง

(พรินท์ดา หอมยก)



สัญญาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลตำรวจ

สัญญาเลขที่/.....

สัญญานี้ทำขึ้น ณ โรงพยาบาลตำรวจ สำนักงานตำรวจแห่งชาติ ตั้งอยู่เลขที่ ๔๙๒/๑ ถนนพระราม ๑ แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่เดือน พ.ศ. ระหว่างสำนักงานตำรวจแห่งชาติ โดย ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ผู้ว่าจ้าง” ฝ่ายหนึ่ง กับ ซึ่งจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ณ มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ถนน.....ตำบล/ แขวง.....อำเภอ/ เขต..... จังหวัด โดย ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองของ สำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท.....ลงวันที่.....(และหนังสือมอบอำนาจลงวันที่.....) แนบท้ายสัญญานี้ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ผู้รับจ้าง” อีกฝ่ายหนึ่ง

คู่สัญญาได้ตกลงกันมีข้อความดังต่อไปนี้

ข้อ ๑. ข้อตกลงว่าจ้าง

ผู้ว่าจ้างตกลงจ้างและผู้รับจ้างตกลงรับจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ณ โรงพยาบาลตำรวจ สำนักงานตำรวจแห่งชาติ เลขที่ ๔๙๒/๑ ถนนพระราม ๑ แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ตามข้อกำหนดและเงื่อนไขแห่งสัญญานี้รวมทั้งเอกสารแนบท้ายสัญญา

ข้อ ๒. เอกสารอันเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

เอกสารแนบท้ายสัญญาดังต่อไปนี้ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญานี้

๒.๑ ผนวก ๑ รายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลตำรวจ

จำนวน.....หน้า

๒.๒ ผนวก ๒ ใบแจ้งปริมาณงานและราคา

จำนวน.....หน้า

๒.๓ ผนวก ๓ ใบเสนอราคา

จำนวน.....หน้า

๒.๔ ฯลฯ.....

ข้อความใดในเอกสารแนบท้ายสัญญาที่ขัดแย้งกับข้อความในสัญญานี้ ให้ใช้ข้อความในสัญญานี้ บังคับ และในกรณีที่เอกสารแนบท้ายสัญญาขัดแย้งกันเอง ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของผู้ว่าจ้าง โดยให้ถือว่าคำวินิจฉัยของผู้ว่าจ้างเป็นที่สุด

ข้อ ๓. หลักประกันการปฏิบัติตามสัญญา

ในขณะทำสัญญานี้ผู้รับจ้างได้นำหลักประกันเป็น..... เป็นจำนวนเงิน บาท (.....) ซึ่งเท่ากับร้อยละ.....(.....) ของ ราคาจ้างมามอบให้แก่ผู้ว่าจ้างเพื่อเป็นหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญานี้

/หลักประกันที่...

หลักประกันที่ผู้รับจ้างนำมามอบไว้ตามวรรคหนึ่ง จะต้องมียุครอบคลุมความรับผิดชอบของผู้รับจ้างตลอดอายุสัญญา ถ้าหลักประกันที่ผู้รับจ้างนำมามอบให้ดังกล่าวลดลงหรือเสื่อมค่าลงหรือมีอายุไม่ครอบคลุมถึงความรับผิดชอบของผู้รับจ้างตลอดอายุสัญญา ไม่ว่าด้วยเหตุใดๆก็ตาม ผู้รับจ้างต้องจัดหาหลักประกันใหม่หรือหลักประกันเพิ่มเติมให้มีจำนวนครบถ้วนตามวรรคหนึ่งนำมามอบให้แก่ผู้ว่าจ้างภายใน.....(.....)วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้างและผู้ว่าจ้างจะคืนหลักประกันดังกล่าวให้แก่ผู้รับจ้างโดยไม่มีดอกเบี้ย เมื่อผู้รับจ้างพ้นจากข้อผูกพันและความรับผิดชอบทั้งปวงตามสัญญานี้แล้ว

ข้อ ๔. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

ผู้ว่าจ้าง ตกลงจ่ายเงินค่าจ้าง และผู้รับจ้างตกลงรับเงินค่าจ้างเป็นราคาเหมารวมจำนวนเงินทั้งสิ้น..... บาท (.....) ซึ่งได้รวมค่าแรง ค่าวัสดุดิบ ค่าเครื่องปรุง ภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้ว

ค่าจ้างตามวรรคแรก ผู้ว่าจ้างจะจ่ายให้แก่ผู้รับจ้างเป็นรายเดือน ทุกวันที่.....(.....) ของทุกเดือนตามจำนวนวันที่ได้ส่งอาหาร ตามยอดจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน และเมื่อผู้ว่าจ้างได้ตรวจสอบการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ในโรงพยาบาลตำรวจ ว่าครบถ้วนถูกต้องตามสัญญาและคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ตรวจรับงานไว้ตามสัญญาครบถ้วนถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

การจ่ายเงิน ตามเงื่อนไข แห่งสัญญานี้ ผู้ว่าจ้าง จะโอนเงินเข้า บัญชีเงินฝากธนาคารของ ผู้รับจ้าง ชื่อธนาคาร.....สาขา..... ชื่อบัญชี..... เลขที่บัญชี..... ทั้งนี้ ผู้รับจ้าง ตกลงเป็นผู้รับภาระเงินค่าธรรมเนียมหรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอนรวมทั้งค่าใช้จ่ายอื่นใด(ถ้ามี)ที่ธนาคารเรียกเก็บ และยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าว จากจำนวนเงินโอนในงวดนั้น ๆ (ความในวรรคนี้ ใช้สำหรับกรณีที่ส่วนราชการจะจ่ายเงินตรงให้แก่ผู้รับจ้าง (ระบบ Direct Payment) โดยการโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคาร ของผู้รับจ้าง ตามแนวทางที่กระทรวงการคลังกำหนด)

ข้อ ๕ ระยะเวลาจ้าง และสิทธิของผู้ว่าจ้างในการบอกเลิกสัญญา

ระยะเวลาจ้างตามสัญญานี้ มีกำหนดเวลา.....(.....) วัน เริ่มตั้งแต่วันที่ ...เดือน พ.ศ. ถึงวันที่ เดือน พ.ศ. ถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถประกอบอาหารในแต่ละมื้อของแต่ละวันให้แล้วเสร็จพร้อมรับประทานภายในกำหนดเวลาและตามรายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ในโรงพยาบาลตำรวจ ผนวก ๑ แบบท้ายสัญญาโดยสม่ำเสมอหรือผู้รับจ้างทำผิดสัญญาข้อใดข้อหนึ่งหรือเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุผู้ว่าจ้างมีสิทธิที่จะบอกเลิกสัญญานี้ได้ และมีสิทธิจ้างผู้รับจ้างรายใหม่ เข้าทำงานของผู้รับจ้างให้ลุล่วงไปได้ด้วย

การที่ผู้ว่าจ้างไม่ใช้สิทธิเลิกสัญญาดังกล่าวข้างต้นไม่เป็นเหตุให้ผู้รับจ้างพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา

ไม่ว่ากรณีจะเป็นอย่างไรก็ตาม ผู้ว่าจ้างทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะบอกเลิกสัญญา ก่อนครบกำหนดเวลาดังกล่าวในวรรคแรกก็ได้เมื่อผู้ว่าจ้างเห็นว่ามีความผิดอันควร ทั้งนี้ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นหนังสือให้ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ (สามสิบ) วัน และผู้รับจ้างตกลงจะไม่เรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากผู้ว่าจ้างทั้งสิ้น

ข้อ ๖. ความรับผิดชอบ ในงานจ้าง

เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบอาหารแต่ละมื้อให้แก่ผู้ว่าจ้าง หากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุตรวจพบว่าอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งบูด เน่าเสีย หรือไม่เหมาะสมแก่การบริโภค ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาอาหารที่มีคุณภาพและปริมาณให้เพียงพอตามสัญญานี้มาทดแทนในมือนั้นๆ โดยทันที โดยผู้ว่าจ้างไม่ต้องรับผิดชอบใดๆในการนี้ทั้งสิ้นและหากผู้รับจ้างบิดพลิ้ว ไม่กระทำการดังกล่าว ให้ผู้ว่าจ้างมีสิทธิจ้างผู้อื่นประกอบอาหารให้หรือจัดซื้อจากผู้อื่นได้ทันทีโดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น

ข้อ ๗. การจ้างช่วง

ห้ามผู้รับจ้างเองงานตามสัญญานี้ไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่ง

ข้อ ๘. การควบคุมงานโดยผู้ว่าจ้าง

ผู้รับจ้าง ตกลงว่า คณะกรรมการตรวจรับพัสดุที่ผู้ว่าจ้างแต่งตั้งมีอำนาจที่จะตรวจสอบคุณภาพของอาหารและงานบริการตามสัญญานี้ เพื่อให้เป็นไปตามเอกสารแนบท้ายสัญญาในผนวก ๑ และมีอำนาจที่จะสั่งให้แก้ไขปรับปรุง เปลี่ยนแปลง หรือเพิ่มเติมซึ่งงานบริการตามสัญญานี้ หากผู้รับจ้างขัดขืนไม่ปฏิบัติตามคณะกรรมการตรวจรับพัสดุมีอำนาจที่จะสั่งให้หยุดกิจการนั้นชั่วคราวได้ ความล่าช้าในกรณีเช่นนี้ผู้รับจ้างจะถือเป็นเหตุของการประกอบอาหารสำหรับแต่ละมื้อในวันนั้นๆไม่ได้

การใดที่ผู้ว่าจ้างหรือคณะกรรมการตรวจรับพัสดุของผู้ว่าจ้างได้แจ้งหรือบอกกล่าวแก่พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างหรือบุคคลที่ผู้รับจ้างมอบหมายให้ควบคุมการทำงานตามสัญญานี้ ให้ถือว่าผู้รับจ้างได้ทราบข้อความนั้นแล้ว

ข้อ ๙. ค่าปรับ

หากผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานบริการประกอบอาหารตามที่กำหนดในสัญญานี้ได้และผู้ว่าจ้างยังมิได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นมือนี้อัตราร้อยละบาท(.....) ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน ตามที่กำหนดไว้ใน รายละเอียดจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ในโรงพยาบาลตำรวจ ผนวก ๑ แนบท้ายสัญญา นอกจากนี้ผู้รับจ้างยอมให้ผู้ว่าจ้างเรียกค่าเสียหายอันเกิดขึ้นจากการที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานบริการประกอบอาหารดังกล่าวเฉพาะส่วนที่เกินกว่าจำนวนค่าปรับได้อีกด้วย

ในระหว่างที่ผู้ว่าจ้างยังมิได้บอกเลิกสัญญานั้น หากผู้ว่าจ้างเห็นว่าผู้รับจ้างจะไม่สามารถ ปฏิบัติตาม สัญญาต่อไปได้ ผู้ว่าจ้างจะใช้สิทธิบอกเลิกสัญญาและใช้สิทธิตามข้อ๑๐ ก็ได้ และถ้าผู้ว่าจ้างได้แจ้งข้อเรียกร้องไปยังผู้รับจ้างให้ชำระค่าปรับรายมือนี้นั้นจนถึงวันบอกเลิกสัญญา ผู้ว่าจ้างมีสิทธิที่จะปรับผู้รับจ้างเป็นรายมือนี้นั้นจนถึงวันบอกเลิกสัญญาได้อีกด้วย

/ข้อ ๑๐. สิทธิ....

ข้อ ๑๐. สิทธิของผู้ว่าจ้างภายหลังบอกเลิกสัญญา

ในกรณีที่ผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญา ผู้ว่าจ้างอาจทำงานนั้นเองหรือว่าจ้างผู้อื่นให้ทำงานนั้นต่อจนแล้วเสร็จได้

ในกรณีดังกล่าวผู้ว่าจ้างมีสิทธิริบหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาทั้งหมดหรือบางส่วน ตามแต่จะเห็นสมควร นอกจากนั้นผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในค่าเสียหาย ซึ่งเป็นจำนวนเกินกว่าหลักประกัน การปฏิบัติงาน และค่าเสียหายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น รวมทั้งค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นในการทำงานนั้นต่อให้แล้วเสร็จตามสัญญา

ข้อ ๑๑. การบังคับค่าปรับและค่าเสียหาย

ค่าปรับหรือค่าเสียหายซึ่งเกิดขึ้นจากผู้รับจ้างตามสัญญานี้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิที่จะหักเอาจากจำนวนเงินค่าจ้างที่ค้างจ่าย หรือจากหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาก็ได้

หากค่าปรับ หรือค่าเสียหายที่บังคับจากเงินค่าจ้างที่ต้องชำระ หรือหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาแล้วยังไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างยินยอมชำระส่วนที่เหลือที่ยังขาดอยู่จนครบถ้วนตามจำนวนค่าปรับหรือค่าเสียหายนั้นภายในกำหนด.....(.....) วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้าง

หากมีเงินค่าจ้างตามสัญญาที่หักไว้จ่ายเป็นค่าปรับ และค่าเสียหายแล้วยังเหลืออยู่อีกเท่าใด ผู้ว่าจ้างจะคืนให้แก่ผู้รับจ้างทั้งหมด

ข้อ ๑๒. การรับผิดชอบในสถานที่ปฏิบัติงาน

ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารที่มีคุณภาพดีตามความจำเป็น นอกเหนือจากที่ผู้ว่าจ้างมีไว้ให้ เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานตามสัญญานี้ และต้องรับผิดชอบต่อค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อเพลิงค่าโทรศัพท์ ทั้งส่วนครัว สำนักงาน และห้องอาหารพนักงานตามอัตราที่ส่วนราชการกำหนด รวมทั้งต้องรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์ อุปกรณ์ประกอบอาหารและสินทรัพย์ถาวรที่อยู่ในสถานที่ปฏิบัติงาน เพื่อให้ใช้ในการปฏิบัติงานได้เป็นปกติตลอดอายุสัญญา

เมื่อสัญญาสิ้นสุดลง ผู้รับจ้างจะต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารที่เป็นของผู้ว่าจ้างคืนให้แก่ผู้ว่าจ้างโดยจะต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และสะอาดเรียบร้อย

ข้อ ๑๓. การงดหรือลดค่าปรับตามสัญญา

ในกรณีที่มี เหตุสุดวิสัย หรือเหตุใด ๆ อันเนื่องมาจากความผิด หรือความบกพร่องของฝ่ายผู้ว่าจ้าง หรือเหตุการณ์อันหนึ่งอันใดที่ผู้รับจ้าง ไม่ต้องรับผิดชอบตามกฎหมาย หรือเหตุอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ทำให้ผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานตามเงื่อนไขและกำหนดเวลาแห่งสัญญานี้ได้ ผู้รับจ้างมีสิทธิของงดหรือลดค่าปรับได้โดยผู้รับจ้างจะต้องแจ้งเหตุหรือเหตุการณ์ดังกล่าว พร้อมหลักฐานเป็นหนังสือให้ผู้ว่าจ้างทราบ ภายใน ๑๕.....(.....) วัน นับถัดจากวันที่เหตุนั้นสิ้นสุดลง หรือตามที่กำหนดในกฎกระทรวงดังกล่าวแล้วแต่กรณี

/ถ้าผู้รับจ้าง....

ถ้าผู้รับจ้าง ไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตาม ความในวรรคหนึ่ง ให้ถือว่าผู้รับจ้างได้ละสิทธิเรียกร้อง ในการที่จะขอลดหรือลดค่าปรับโดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ ทั้งสิ้น เว้นแต่กรณีเหตุเกิดจากความผิด หรือความบกพร่องของฝ่ายผู้ว่าจ้าง ซึ่งมีหลักฐานชัดเจน หรือผู้ว่าจ้างทราบอยู่แล้วตั้งแต่ต้น

การงดหรือลดค่าปรับตามวรรคหนึ่ง อยู่ในดุลพินิจ ของผู้ว่าจ้างที่จะพิจารณาตามที่เห็นสมควร

สัญญานี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อ พร้อมทั้งประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และคู่สัญญาต่างยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

(ลงชื่อ) พลตำรวจตรี

ผู้ว่าจ้าง

(ลงชื่อ) นาย

ผู้รับจ้าง

(ลงชื่อ) พันตำรวจเอก

พยาน

(ลงชื่อ) พันตำรวจโทหญิง

พยาน