

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
การจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

๑. ความเป็นมา

ด้วย โรงพยาบาลวังเหนือ มีความประสงค์จะดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษโรงพยาบาลวังเหนือ จำนวน ๑ งาน เพื่อให้บริการผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน ๔ รายการ ดังต่อไปนี้

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ	ประมาณ ๓๐ คนต่อวัน/จำนวน ๓๖๖ วัน
๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ	ประมาณ ๒ คนต่อวัน/จำนวน ๓๖๖ วัน
๑.๓ อาหารว่างผู้ป่วยห้องพิเศษ	ประมาณ ๒ คนต่อวัน/จำนวน ๓๖๖ วัน
๑.๔ อาหารทางสายยาง	ประมาณ ๑๐ มื้อต่อวัน/จำนวน ๓๖๖ วัน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้าน มาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลวังเหนือ

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย หรือ ไม่เคยถูกหน่วยงานของรัฐแจ้งยกเลิกสัญญา เนื่องจากปฏิบัติผิดสัญญากับหน่วยงานของรัฐ
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดลำปาง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

- ๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
- ๒.นายสิริวิชญ์ สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
- ๓.นางวราลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่าย ไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๔.ขอบเขตของงานจ้าง

๔.๑ ผู้รับจ้าง หรือ พนักงาน หรือ ลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องสวมแบบฟอร์มที่สะอาด สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว สวมผ้าปิดปาก ปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร และติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนในขณะที่ปฏิบัติงาน หากผิดระเบียบปรับคนละ ๑๐๐.๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องแจ้งจำนวนพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลดังนี้

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาใบทะเบียนบ้าน
- สำเนาวุฒิทางการศึกษา
- รูปถ่าย
- ผลการตรวจสุขภาพ โดย ผู้รับจ้างต้องออกค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพ

โดยทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายบริหาร ๑ ชุด

๔.๓ ผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ประกอบอาหารทุกประเภท

๔.๔ ผู้รับจ้างจะต้องทำอาหารโดยปฏิบัติตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด และสุขาภิบาลอาหาร ตามเอกสารวิชาการที่ทางโรงพยาบาลวังเหนือกำหนดภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ควบคุมงานของ ผู้ว่าจ้าง

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องร่วมจัดรายการอาหารกับผู้ควบคุมงานทุกสัปดาห์และกรณีและผู้รับจ้างขอเปลี่ยนรายการอาหารประจำวัน ต้องแจ้งให้ผู้ควบคุมงานทราบทุกครั้ง

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ

๒.นายสิริวิทย์ สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

๓.นางวราลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

(Handwritten signatures and initials)

๔.๖ ตารางปรุงอาหารสำเร็จรูปมีดังนี้

วัน	ชนิดผู้ป่วย	มือเช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	สามัญ	ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
อังคาร	สามัญ	ข้าวต้มหมู+ไข่ต้ม	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวต้มหมู+ไข่ต้ม	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
พุธ	สามัญ	ข้าวผัด + น้ำซุป	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวผัด + น้ำซุป	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
พฤหัสบดี	สามัญ	ข้าวต้ม + ไข่ + ไข่ต้ม	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวต้ม + ไข่ + ไข่ต้ม	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
ศุกร์	สามัญ	ข้าวเหนียวเจียว+น้ำซุป	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวเหนียวเจียว+น้ำซุป	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
เสาร์	สามัญ	ข้าวต้ม + กับข้าว ๑ อย่าง	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวต้ม + กับข้าว ๑ อย่าง	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้
อาทิตย์	สามัญ	ข้าวกระเพรา+น้ำซุป	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง + ผลไม้
	ห้องพิเศษ	ข้าวกระเพรา+น้ำซุป	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้	ข้าวสวยกับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

- ๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
 ๒.นายสิริวิชญ์ สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 ๓.นางวรลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

ปริมาณอาหารสามัญ

ปริมาณอาหารสามัญปรุงสำเร็จตามรายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้ออกไก่ หรือ เนื้อปลา (ดิบ) ไข่ นม	๓๐๐ กรัม
ข้าว แป้ง	๔๘๐ - ๑๒๐๐ กรัม
ผักสด ส่วนที่กินได้ไม่ต่ำกว่า	๑๖๐ - ๖๐๐ กรัม
ผลไม้ เช่น แดงโม สับปะรด ฝรั่ง หรือ ชมม	๒๐๐ กรัม
ไขมัน หรือ กะทิ (ถ้าเป็นกะทิให้ใช้ ๓ เท่าของน้ำมัน)	๑๕ - ๔๕ กรัม
น้ำตาล	๒๕ - ๕๐ กรัม
น้ำสมุนไพร	๑๕๐ - ๒๐๐ ซีซี

๔.๗ การทำอาหารในแต่ละมื้อ กำหนดให้มีอาหารอย่างน้อย ๒ ชนิด สำหรับอาหารผู้ป่วยห้องสามัญ และอย่างน้อย ๓ ชนิด สำหรับอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษพร้อมกับอาหารว่าง ๑ มื้อต่อวัน (อาหารว่างให้เป็นประเภทน้ำหวานหรือน้ำสมุนไพร หรือนม พร้อมกับขนม อื่น ๆ ตามความเหมาะสม)

๔.๘ อาหารทางสายยางให้จัดทำตามแพทย์สั่ง

๔.๙ การบริการอาหารผู้ป่วย

กำหนดเวลาเป็น ๓ มื้อ ดังนี้

- อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๖.๔๕ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๐๐ - ๐๘.๐๐ น.
- อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.
- อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๗.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๗.๓๐ - ๑๘.๓๐ น.

หรือ อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการอ่อนเพลีย หรือไปรับการตรวจรักษาพิเศษ ไม่สามารถรับประทานอาหารตามระยะเวลาที่กำหนดได้ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารตามรายการที่โรงพยาบาลวังเหนือกำหนด ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่ผู้ป่วยจะรับประทานให้อิ่ม

๔.๑๐ การจัดเตรียมวัตถุดิบ

ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลวังเหนือตรวจสอบมาตรฐานได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข (รายละเอียดท้ายนี้) ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพดี มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.กำกับอย่างชัดเจน ดังนี้อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา ควรเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในหีบห่อที่สมบูรณ์

๑. ข้าวสารที่ใช้ต้องไม่มีมอด แมลงและเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ %

๒. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ควรจะมีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสีว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

- ๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
- ๒.นายสิริวิชญ์ สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
- ๓.นางวราลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๓. อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. หรือ หน่วยงานที่เชื่อถือได้มีฉลากวัน เดือน ปี วันผลิต และวันหมดอายุ ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบหรือบวม ให้ใช้อาหารคุณภาพดี ไม่เสื่อมคุณภาพ ไม่ใส่สี เช่น น้ำพริกแกงต่าง ๆ กะปิ

๔. น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เช่น น้ำมันถั่วเหลือง หรือน้ำมันรำข้าว

๕. น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมักให้ได้มาตรฐานเดียวกับ อ.ส.ร.

๖. ผักและผลไม้ ให้ใช้ผักและผลไม้สดใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย และเป็นผักปลอดสารพิษ หรือ ผักปลอดภัยที่ได้รับการตรวจสอบจากคณะกรรมการอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลวังเหนือ

๗. เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใช่เนื้อสัตว์ที่หมักสำเร็จรูป และต้องล้างทำความสะอาด เก็บในภาชนะที่เหมาะสม

๔.๑๑ สถานที่ประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างจะต้องใช้สถานที่ และ/ หรือ อุปกรณ์ของโรงพยาบาลวังเหนือ โดยจะต้องปฏิบัติตามแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานจำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑) (ตามเอกสารแนบ) ดังนี้

๔.๑๑.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดสถานที่ประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบควบคุมความสะอาด ปลอดภัยของอาหารตามกรมอนามัยกำหนด

๔.๑๑.๒ ผู้รับจ้างต้องล้างพื้น ทำความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหารหลังประกอบอาหารทุกครั้ง

๔.๑๑.๓ ผู้รับจ้างต้องล้างท่อระบายน้ำอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๑๑.๔ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดบริเวณที่อยู่ในส่วนรับผิดชอบของผู้รับจ้างให้สะอาด เรียบร้อย อยู่เสมอ

๔.๑๑.๕ การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นและล้างตามหลักสุขาภิบาล และผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาถ้วยล้างจานมาเอง

๔.๑๑.๖ ผู้รับจ้างต้องทำการกำจัดหนู แมลงสาบหรือแมลงนำโรคต่าง ๆ อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๑๑.๗ หากสถานที่และ/หรืออุปกรณ์ของโรงพยาบาลวังเหนือ ที่ผู้รับจ้างใช้ชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในจัดซื้อมาทดแทน และ/หรือต้องซ่อมแซมบำรุงรักษาทั้งหมด

๔.๑๒ การจัดทำอาหาร

ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารให้ได้คุณภาพ และปริมาณตามที่โรงพยาบาลวังเหนือ กำหนดไว้หากมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้อยู่ในอำนาจของหัวหน้ากลุ่มงานการพยาบาล ให้เป็นผู้ส่งการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารโดยราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับอาหารเดิม และรายการอาหารที่โรงพยาบาลวังเหนือกำหนด สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม และผู้รับจ้างเป็นผู้ตักอาหารให้กับผู้ป่วย

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ

๒.นายสิริวิษณุ สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ

๓.นางวาราลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๔.๑๓ การตรวจรับอาหารสำเร็จรูป

ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลวังเหนือที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบก่อนนำไปให้บริการผู้ป่วย หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำไปให้บริการแก่ผู้ป่วย อาหารที่ตรวจรับแล้วให้ใช้บริการเฉพาะผู้ป่วยของโรงพยาบาลวังเหนือเท่านั้น กรณีอาหารสำเร็จรูปไม่ได้คุณภาพถ้าตรวจรับไม่ผ่านในมือใดมือหนึ่ง โรงพยาบาลวังเหนือจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารให้ในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มือ) ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย

๔.๑๔ การส่งมอบอาหาร

กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้โรงพยาบาลวังเหนือเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ และ ค่าปรับเพิ่มอีกมีมูลค่า ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน) และถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้เกิน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลวังเหนือมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องรอให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๔.๑๕ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าและค่าวัสดุเชื้อเพลิงในการใช้ประกอบอาหาร โดยค่าน้ำและค่าไฟฟ้าคิดตามจำนวนมิเตอร์ที่ใช้

๔.๑๖ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้มีการปรับปรุงการให้บริการอาหารตามความเหมาะสม โดยพิจารณาจากการสำรวจความพึงพอใจและข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ

๔.๑๗ การปฏิบัติตามนโยบายและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลวังเหนือ

๔.๑๗.๑ ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพบริการที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพของ

โรงพยาบาล วังเหนือ เช่น การเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา ตามสมควร

๔.๑๗.๒ ผู้รับจ้างต้องมีการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะด้านการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง สม่่าเสมอยินยอมรับการปรับเปลี่ยนการบริการให้สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์

๔.๑๗.๓ ผู้รับจ้างยินดีให้ความร่วมมือในการจัดทำเอกสารวิชาการ/ รายงานต่าง ๆ ตามที่ผู้ควบคุมคุณภาพมอบหมาย

๔.๑๗.๔ ผู้รับจ้าง หรือพนักงาน ลูกจ้าง ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐเป็นประจำทุกปี ต้องไม่เป็นโรคฉี่หนู โรคติดต่อรุนแรง โรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ และต้องมีผลการตรวจสุขภาพประจำปีก่อนเริ่มดำเนินการ หรือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนพนักงาน โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ดังนี้

- ตรวจเพาะเชื้ออุจจาระและหาไข่พยาธิ
- ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีและซี
- X-ray ปอด
- ตรวจปัสสาวะหาสารเสพติด (UMA) ตลอดเวลาที่มีข้อสงสัย

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
 ๒.นายสิริวิชญ์ สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
 ๓.นางวราลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

๖. ระยะเวลาส่งมอบงานและการจ่ายเงินค่าจ้าง

ผู้ว่าจ้างจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งจ้างแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยตั้งระบุไว้ในสัญญาแก่ผู้รับจ้างภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ผู้รับจ้างได้แสดงหลักฐานการส่งมอบให้แก่ผู้ว่าจ้าง

๗. พื้นที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลวังเหนือ ที่อยู่เลขที่ ๓๖๒ หมู่ ๔ ตำบลวังเหนือ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง

๘. วงเงินงบประมาณ

เงินบำรุงโรงพยาบาลวังเหนือ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ในวงเงิน ๑,๓๔๖,๘๘๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนสี่หมื่นหกพันแปดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๙. อัตราค่าปรับ

๙.๑ กรณีผู้รับจ้างหรือพนักงานไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในสัญญาจ้างข้อหนึ่งข้อใด และก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัดลำปาง จังหวัดลำปางจะดำเนินการปรับผู้รับจ้างในอัตรา ร้อยละ ๐.๑๐ ของมูลค่าตามสัญญาจ้างเป็นรายวัน โดยจังหวัดลำปางจะแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๙.๒ กรณีผู้รับจ้างส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ไม่ครบถ้วนตามจำนวนในใบสั่งจ้างหรือข้อตกลง ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้ จังหวัดลำปางปรับเป็นรายวัน ในอัตรา ร้อยละ ๐.๑๐ ของมูลค่าอาหารปรุงสำเร็จรูปสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษที่ไม่ได้มีการส่งมอบในแต่ละวัน ทั้งนี้ไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐ บาท

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลวังเหนือ

๑๑. หน่วยงานที่รับผิดชอบ :

งานพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป โรงพยาบาลวังเหนือ เลขที่ ๓๖๒ หมู่ ๔ ตำบลวังเหนือ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง รหัสไปรษณีย์ ๕๒๑๔๐ โทรศัพท์หมายเลข ๐๕๔-๒๗๕๑๐๐ ต่อ ๓๐๗ โทรสารหมายเลข ๐๕๔-๒๗๕๑๐๐ ต่อ ๓๐๘

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตของงานจ้าง

- ๑.นางเบญญาภา หมั่นงาน พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ประธานกรรมการ
- ๒.นายสิริวิชัย สุริยา พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
- ๓.นางวราลักษณ์ บุญมาวงศ์ นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ