แบบ บก.๐๖

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาทำอาหารปรุงสำเร็จให้กับผู้ป่วยโควิด-๑๙ โรงพยาบาลสนาม เทศบาลเมืองปากพูน ครั้งที่ ๒ จำนวน ๑ งาน (ตั้งแต่วันที่ ๑๖ – ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔)

๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ) โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช

๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร ๑,๔๖๒,๕๐๐ บาท (หนึ่งล้านสี่แสนหกหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔
เป็นเงิน ๑,๔๖๒,๕๐๐ บาท (หนึ่งล้านสี่แสนหกหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)
ราคา/หน่วย จำนวน ๕๐๐ เตียงๆ ละ ๓ มื้อๆ ละ ๖๕ บาท ระยะเวลา ๑๕ วัน (๑๖ – ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
๕.๑ ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด

๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (อ้างอิง) ทุกคน
๖.๑ นางกมลรัตน์ แสงแก้ว ประธานกรรมการ
๖.๒ นางวรรณรัตน์ สายสิงห์ กรรมการ
๖.๓ นางสาวนิตยา แก้วทองมา กรรมการ

ขอบเขตของงานและราคากลางงานการจ้างเหมาทำอาหารปรุงสำเร็จให้กับผู้ป่วยโควิด – ๑๙ สำหรับโรงพยาบาลสนาม ศูนย์พักคอย และ Home Isolation ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบจัดทำอาหารปรุงสำเร็จให้กับผู้ป่วยโควิด – ๑๙ สำหรับโรงพยาบาลสนาม ศูนย์พักคอย และ Home Isolation ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ภายในวงเงินไม่เกินมื้อละ ๖๕ บาท (หกสิบห้าบาทถ้วน) โดยผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารทุกวันๆ ละ ๓ มื้อ โดยมีคุณลักษณะที่ต้องการ ดังนี้

๑.๑ เป็นอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมรับประทาน

๑.๒ ต้องผลิตจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ

<u>ประเภทเนื้อสัตว์</u>

- หมู ต้องซื้อจากเขียงหมูที่สะอาด ปลอดภัย มีป้ายรับรองมาตรฐาน หรือ ซื้อจากบริษัทที่มีการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานภาครัฐ
- เนื้อหมู ที่ใช้ต้องไม่ติดหนังไม่ติดมัน “ยกเว้นหมูกรอบ
- ไก่ ต้องเป็นส่วนหน้าอก / น่อง+สะโพก / ปีกบน
- ไข่ ต้องสด ใหม่
- ปลา/กุ้ง /หมึก ต้องสด ไม่มีกลิ่นสาบโคลน
- อาหารแปรรูป ลูกชิ้น ไส้กรอก ต้องไม่หมดอายุ มีเครื่องหมาย อย.รับรองคุณภาพ
- ผัก/ผลไม้ ต้องสดใหม่
- นม/ขนม ไม่หมดอายุ กล่อง/ซอง อยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่บุบ/บวม มีเครื่องหมาย อย. รับรองคุณภาพ
- เครื่องปรุงรส ไม่ใช้ผงปรุงรส / ผงชูรส
- เครื่องปรุงรส ทุกชนิดต้องไม่หมดอายุ มีเครื่องหมาย อย.รับรองคุณภาพ (น้ำปลาต้องใช้น้ำปลาแท้และน้ำส้มสายชูกลั่น ฯลฯ)

๑.๓ เมนูอาหารต้องเป็นเมนูชูสุขภาพ ลดหวาน มัน เค็ม

๑.๔ งด อาหารประเภทหมักดองทุกชนิด

๑.๕ ใช้กะทิประกอบอาหาร ไม่เกิน ๔ มื้อ/สัปดาห์

๑.๖ อาหารเฉพาะโรค

- เบาหวาน ปรุงอาหารไม่ใส่น้ำตาลใช้ผลไม้แทนขนม
- เค็มน้อย ลดความเค็มลงครึ่งหนึ่งของอาหารปกติ

๑.๗ ปริมาณอาหารที่จัดแต่ละมื้อ

ข้าวสุก : ไม่น้อยกว่า ๒๒๐ กรัม = ๒ ทัพพีพูนๆ (ผู้ป่วยเบาหวานข้าว ๑๘๐ กรัม)/มื้อ

เนื้อสัตว์ : ไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม (สุก) หรือ๒ช้อนกินข้าวพูนๆ/มื้อ

ผัก : ไม่น้อยกว่า ๒ ทัพพี/มื้อ

ผลไม้ : องุ่น ๕ - ๗ ผล, กล้วย ๑ ผล, เงาะ ๔ ผล, มังคุด ๔ ผล (เบาหวานลดครึ่งหนึ่ง) ผลไม้ปอก ๖ – ๗ ชิ้น พอคำ

เมนูกะทิ : ไม่เกิน ๔ ครั้ง/สัปดาห์

/๑.๘ รูปแบบ...

๑.๘ รูปแบบการจัดอาหาร

เช้า ข้าว + กับข้าว ๒ อย่าง (เผ็ด ๑ จืด ๑) + ขนมหรือผลไม้ + น้ำดื่ม ๖๐๐ cc
หรืออาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้ + น้ำดื่ม ๖๐๐ cc

เที่ยง ข้าว + กับข้าว ๒ อย่าง (เผ็ด ๑ จืด ๑) + ขนมหรือผลไม้ + น้ำดื่ม ๖๐๐ cc
หรืออาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้ + น้ำดื่ม ๖๐๐ cc

เย็น ข้าว + กับข้าว ๒ อย่าง (เผ็ด ๑ จืด ๑) + ผลไม้ + น้ำดื่ม ๖๐๐cc
หรืออาจจัดข้าวต้มสลับบ้างเป็นบางมื้อ

๑.๙ ตัวอย่าง**เมนู**

ตัวอย่างเมนูอาหาร เช่น

: ข้าวผัด ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมูแดง ข้าวไก่อบ ข้าวหมกไก่ ราดหน้า ผัดซีอิ้ว

: คั่วกลิ้ง แกงพริก ผัดเครื่องแกง แกงเทโพ แกงเขียวหวาน พะแนงหมู/ไก่ มัสมั่นหมู/ไก่ แกงส้ม ผัดฉ่า ผัดกระเพรา แกงกะทิ (กล้วยดิบ/สับปะรด/หยวกกล้วย/มันแกว/มะละกอสับฯลฯ) น้ำพริกมะขาม น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง ผัดน้ำพริกเผา ฯลฯ

: ผัดผักต่างๆ ผัดขิง ผัดคื่นฉ่าย ผัดพริกไทยดำ ปลานึ่ง หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด ผัดคะน้า ผัดกะหล่ำปลี ผัดบวบ ผัดแตง ผัดมันแกว ฯลฯ

: แกงจืด ต้มยำ ต้มชะมวง ต้มขมิ้น ต้มส้ม ปลาทอดขมิ้น หมู/ไก่ ทอดกระเทียมพริกไทย ไข่เจียว ไข่พะโล้ ไข่ลูกเขย ต้มจับฉ่าย ต้มซุป ฯลฯ

: ขนมหวาน เน้น ธัญพืช

๑.๑๐ อาหารก่อนนำมาปรุง ต้องผ่านการล้างสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

๑.๑๑ ผู้สัมผัสอาหาร : ต้องสวมหมวก/ผ้ากันเปื้อน/แมส ขณะเตรียม ปรุง จัดอาหาร

๑.๑๒ อาหารที่จัดบริการต้องไม่มีสิ่งปนเปื้อน เศษวัสดุต่างๆ/เส้นผม หรืออื่นๆ

๒. ราคากลาง ภายในวงเงินไม่เกิน มื้อละ ๖๕ บาท (หกสิบห้าบาทถ้วน) ตามรูปแบบรายการจัดอาหารในแต่ละมื้อ

๓. ระยะเวลาดำเนินการ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารปรุงสำเร็จให้กับผู้ป่วยโควิด – ๑๙ สำหรับโรงพยาบาลสนาม ศูนย์พักคอย และ Home Isolation ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้แก่โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ – ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๔

๔. เงื่อนไขการสั่งจ้างและการสิ้นสุดของสัญญา

๔.๑ ในการสั่งจ้างจัดทำอาหารปรุงสำเร็จให้กับผู้ป่วยโควิด – ๑๙ สำหรับโรงพยาบาลสนาม ศูนย์พักคอย และ Home Isolation ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ในครั้งนี้ กำหนดมูลค่าตามสัญญาให้อยู่ภายในวงเงินนอกงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ โรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช โดยมีระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ – ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๔) นับถัดจากวันลงนามในใบสั่งจ้าง

/๔.๒ การสั่งจ้าง...

๔.๒ การสั่งจ้างจัดทำอาหารปรุงสำเร็จให้กับผู้ป่วยโควิด – ๑๙ สำหรับโรงพยาบาลสนาม ศูนย์พักคอย และ Home Isolation ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามใบสั่งจ้าง จะสิ้นสุดลงเมื่อโรงพยาบาลมหาราชนครศรีธรรมราช เบิกจ่ายครบมูลค่าตามใบสั่งจ้าง หรือครบกำหนดระยะเวลาตามที่กำหนดในข้อ ๔.๑ แล้วแต่เงื่อนไขใดถึงก่อน