ขอบเขตของงาน จ้างเหมาทำอาหารเลี้ยงผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ
และจัดหาอาหารเสริมเพื่อบำรุงสุขภาพ ประจำปี ๒๕๖๙
ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ สำนักงานประกันสังคม

๑. ความเป็นมา

ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ ได้ดำเนินการจ้างเหมาทำอาหารเลี้ยงผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพและจัดหาอาหารเสริมเพื่อบำรุงสุขภาพ เพื่อรองรับในการสนับสนุนภารกิจของศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ ซึ่งจะสิ้นสุดสัญญาการจ้างในเดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ แต่ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ ยังมีความจำเป็นต้องจ้างเหมาฯ ดังกล่าวต่อเนื่อง

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ ได้รับประทานอาหารอย่างเพียงพอ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลที่อยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการกรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงาน

๓.๘ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๓.๙ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๔. คุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยถูกสุขลักษณะเลี้ยงผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพประมาณวันละ ๒๕ คน วันละ ๓ มื้อ เป็นเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๙

๔.๒ จัดทำอาหารสำหรับเติมให้แก่ผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ อย่างเพียงพอต่อความต้องการในแต่ละมื้อ

/ ๔.๓ รายการ...

๔.๓ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีหลากหลาย โดยแต่ละมื้อประกอบด้วยอาหาร ๓ มื้อหลัก ได้แก่ อาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น

๔.๓.๑ โดยให้มื้อเช้ามีอาหารเสริมเพื่อบำรุงสุขภาพ (ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร) จำนวน ๑ อย่าง เช่น นมสดพาสเจอร์ไรส์ นมสดสเตอร์รีไลส์ หรือนมกล่อง UHT นมสดชนิดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง UHT เครื่องดื่มธัญพืช ธัญพืชต้ม เครื่องดื่มมอลต์ เครื่องดื่มรังนก น้ำเต้าหู้สด น้ำผักผลไม้ หรือน้ำผลไม้ ๑๐๐% เป็นต้น

๔.๓.๒ จัดให้มีผลไม้หรือขนมหวาน ร่วมกับอาหารหลักอย่างน้อย ๒ มื้อต่อวัน

๔.๓.๓ จัดทำอาหารเฉพาะโรค เช่น โรคเบาหวาน โรคเก๊าท์ หรือตามคำสั่งของแพทย์ เป็นต้น

๔.๓.๔ อาหารเฉพาะกลุ่ม เช่น อาหารมุสลิม เป็นต้น

๔.๔ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดทำรายการอาหารล่วงหน้า ๑ เดือน เสนอต่อคณะกรรมการฯ ตลอดระยะเวลาสัญญาจ้าง

๔.๕ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดไว้

๔.๖ ผู้อำนวยการศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ หรือคณะกรรมการตรวจรับมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารหากเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ

๔.๗ ผู้อำนวยการศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ หรือคณะกรรมการตรวจรับมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร หากเห็นว่าอาหารมื้อนั้นมีผลกระทบต่อโรคประจำตัวของผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพเฉพาะรายบุคคล โดยจะมีหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรจากกลุ่มงานฟื้นฟูสมรรถภาพด้านการแพทย์

๔.๘ ห้ามสั่งผักและผลไม้จำนวนมากมาเก็บ เพราะทำให้คุณภาพต่ำ ห้ามนำของที่เหลือรับประทานมารับประทานในวันต่อไป

๔.๙ อาหารที่ตักใส่ถาดวางไว้ให้สำหรับผู้เข้ารับการฟื้นฟูฯ ต้องปิดคลุมด้วยผ้าขาวบางหรือภาชนะปิดมิดชิดที่สะอาด

๔.๑๐ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) เป็นต้น และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๔.๑๑ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด และ ผลไม้ หรือ อาหารแห้ง ที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง โดยผู้รับจ้างต้องจัดหาตู้แช่มาเอง

๔.๑๒ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีตู้เก็บ และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจกที่ปกปิดและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๑๓ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม หรือ น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกน้ำหรือทางเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๑๔ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้

๔.๑๕ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้รับจ้างต้องจัดหามาเอง

/๔.๑๖ ภาชนะ...

๔.๑๖ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน หรือ ส้อม เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว

๔.๑๗ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องมีฝาปิด ต้องใส่ในภาชนะที่สะอาดและมีช้อนตัก

๔.๑๘ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียม จาน ชาม และ แก้วน้ำ ให้เพียงพอกับจำนวนผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ ที่รับประทานอาหารในแต่ละวันและเก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๑๙ ช้อน ส้อม และ ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒๐ การล้างจาน ชาม แก้วน้ำ และ ถาดหลุม ฯลฯ ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมหม้อต้มน้ำไฟฟ้าที่ใหม่และสะอาด สำหรับต้มอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ อาทิ ช้อน ส้อม หรือ ตะเกียบ

๔.๒๒ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นช่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน

๔.๒๓ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดทั้งหมดในห้องครัว ตั้งแต่บริเวณทางเข้าห้องประกอบอาหาร ห้องเก็บของ บริเวณลานซักล้าง และประตูหน้าต่างบานกระจกของห้องครัว รวมถึงป้องกันสัตว์เข้ามาบริเวณภายในห้องครัว

๔.๒๔ ผู้รับจ้างต้องไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น

๔.๒๕ โต๊ะเตรียม–ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องดูแลทำความสะอาดให้มีสภาพดี และต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒๖ การใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

๔.๒๗ ผู้ปรุงอาหารหรือแม่ครัวต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน หรือแต่งกายด้วยเครื่องแบบ สวมหน้ากากอนามัย และใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมระหว่างการประกอบอาหาร

๔.๒๘ ผู้ปรุงอาหารหรือแม่ครัว หรือพนักงานที่ปฏิบัติงานอยู่ในครัว ต้องมีสุขนิสัยในทางที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง และต้องใช้ช้อนกลางเมื่อชิมอาหาร เป็นต้น

๔.๒๙ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบวัสดุ–ครุภัณฑ์ ที่อยู่ภายในห้องครัว ห้องอาหาร ให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย มิให้ชำรุดเสียหาย

๔.๓๐ กรณีผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพจำเป็นต้องเดินทางไปติดต่อภายนอกไม่สามารถกลับมารับประทานอาหารในแต่ละมื้อได้ ให้ผู้รับจ้างจัดข้าวกล่องที่เป็นอาหารไม่บูด ไม่เสียง่าย ในปริมาณที่เพียงพอและสะดวกแก่การรับประทาน หรือจ่ายค่าอาหารตามราคาที่ได้เสนอมาให้แก่ผู้เข้ารับการฟื้นฟูฯ

/ ๕. เงื่อนไข...

๕. เงื่อนไขการส่งมอบ

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานที่รับจ้างภายใน ๗ วัน นับถัดจากสิ้นสุดอาทิตย์สุดท้ายของเดือนนั้นๆ

๖. เงื่อนไขการจ่ายเงิน

ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ จะชำระค่าจ้างเหมาทำอาหารเลี้ยงผู้เข้ารับการฟื้นฟูสมรรถภาพ และจัดหาอาหารเสริมเพื่อบำรุงสุขภาพเป็นรายเดือนภายหลังจากวันที่ได้ตรวจรับเสร็จสิ้น โดยเบิกจ่ายตามที่รับประทานจริง

๗. วงเงินในการจัดหา

งบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๙ จำนวนเงินที่ตั้งไว้ ๑,๗๙๗,๖๒๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันหกร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

๘. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

พิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกเกณฑ์ราคา (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)

๙. หน่วยงานผู้รับผิดชอบดำเนินการ

ศูนย์ฟื้นฟูสมรรถภาพคนงานภาค ๒ สำนักงานประกันสังคม กระทรวงแรงงาน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาววัลลภา ทิพย์พละ) (นางนิภาพักตร์ ไชยเรือน)

นักจิตวิทยาปฏิบัติการ นักวิชาการประกันสังคม ๔

(ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวบุณยาพร สุทธวัจน์)

นักจิตวิทยา ๔