

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา**

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา มีความประสงค์จะดำเนินการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๗๐ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| ๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ | จำนวน ๑๐๙ เตียง |
| ๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ | จำนวน ๑๐๔ เตียง |
| อัตราครองเตียงร้อยละ ๖๐ | |

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม มีการบริหารจัดการในการประกอบและบริการอาหาร ที่มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว มีคุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารโภชนาการ โภชนบำบัด มีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในการปฏิบัติงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน รวมถึงการจัดเก็บหลังการผลิตอาหาร ให้เป็นระเบียบ มีความสะอาด มีกระบวนการทำงานเป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๒.๒ เพื่อให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพากำหนด ซึ่งประกอบด้วย ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อสรรหาผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ต้องมีส่วนร่วมในการตรวจรับรองมาตรฐาน HA, GMP, HACCP หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับโรงพยาบาล จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

๓. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง (รวมถึงกรณีที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนด)
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

/๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์

๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มี คำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนใหม่ กิจการร่วมค้าจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามเงื่อนไขที่ กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา และการเสนอราคาให้เสนอราคาในนาม "กิจการร่วมค้า" ส่วนคุณสมบัติด้านผลงาน ก่อสร้างและปรับปรุง กิจการร่วมค้าดังกล่าวสามารถนำผลงานก่อสร้างและปรับปรุงของผู้เข้าร่วมมาใช้แสดงเป็นผลงานก่อสร้าง และปรับปรุงของกิจการร่วมค้าที่เข้าประกวดราคาได้

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ นิติบุคคลแต่ละนิติบุคคลที่เข้าร่วมทุกรายการ จะต้องมีความสมบูรณ์ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ในกรณีที่กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่าง ผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอราคากับหน่วยงาน ของรัฐ และแสดงหลักฐานดังกล่าวมาพร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานก่อสร้างและปรับปรุงของผู้เข้าร่วมค้าทุกรายเดี่ยวเป็นผลงานก่อสร้างและปรับปรุงของกิจการ ร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอได้

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

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

๓.๑๒ ต้องมีนักโภชนาการหรือโภชนากร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาเอกสาขา อาหารและโภชนาการ หรือต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร โดยได้รับใบรับรองคุณสมบัติ จากหน่วยงานที่หน่วยงานของราชการรับรอง หรือต้องมีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร อย่างน้อย ๓ คน เพื่อควบคุมกำกับดูแลการประกอบอาหาร โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการหรือโภชนากร พร้อมหลักฐานคุณวุฒิประกอบ ในวันยื่นของเสนอด้านเทคนิค

๓.๑๓. ผู้ขายจะต้องมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยมาก่อน

๓.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจัดจ้างในครั้งนี้ คือ "ผลงานการให้บริการ ด้านบริหารจัดการ การประกอบอาหาร และบริการอาหารในโรงพยาบาล" ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐ บาท (สิบล้าน บาทถ้วน) ต่อสัญญาเดียว โดยต้องเป็นผลงานที่ผู้ยื่นข้อเสนอได้ทำงานแล้วเสร็จตามสัญญา มีการส่งมอบงานและตรวจรับ เรียบร้อยแล้ว โดยเป็นสัญญาตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่มหาวิทยาลัยบูรพาเชื่อถือ (กรณีผลงานเอกชน ต้องแนบหลักฐานใบรับเงินทุกงวดตลอดจนหลักฐานการเสียภาษีของงานนั้นจากกรมสรรพากรมาแสดง)



/๓๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอด้วยวิธี...

๑) สมาน ๒) ✓ ๓) ๐๐๐๕ ๔) สมิทธิ์ ๕) ✓ ๖) ประจักษ์

๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปีต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่ได้มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้าให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาโดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๔๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการดังนี้

(๔.๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๔๐ วัน

(๔.๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบหรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๔๐ วัน

/ (๕) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล...

๑) สมชาย ๒) ✓ ๓) จิตรดี ๔) จันทิ ๕) ✓



(๕) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้อิทธิพลชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔.๒ มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

(๖) กรณีตามข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๕๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาปริมาตรและค่าเช่าสิ่งหาปริมาตร

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครู ชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๔. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

๔.๑ หลักประกันการเสนอราคา

๔.๒ ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

- ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัดให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลบัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง
- บริษัทจำกัด หรือ บริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลหนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔.๓ ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา หรือ คณะบุคคลที่มีชนิธิบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ของผู้นั้นสำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วนหรือ สำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้อิทธิพลชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔.๔ ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้าให้ยื่นสำเนาสัญญาของารร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน ๔.๒ หรือ ๔.๓ ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี



/๔๕ สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์...

๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

๔.๕ สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

๔.๖ บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นรายใหญ่ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ/หุ้นส่วนผู้จัดการและผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)

๔.๗ ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

๔.๘ หลักฐานอื่น ๆ

- สำเนาหนังสือรับรองผลงาน การให้บริการด้านบริหารจัดการ การประกอบอาหารและบริการอาหารในโรงพยาบาล หรือลักษณะงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้างดังกล่าว และสำเนาสัญญาการให้บริการประกอบอาหารและบริการอาหารในโรงพยาบาลหรือลักษณะงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้างดังกล่าว ตามหนังสือรับรองผลงานที่ยื่นเสนอ
- สำเนาหนังสือรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น GMP, HACCP , ISO๒๒๐๐๐ ฯลฯ (อาจเป็นมาตรฐานที่ผู้ขายได้ขอรับรองร่วมกับสถานประกอบการในโรงพยาบาลเดิมที่ดำเนินการ)
- รูปแบบเครื่องแต่งกายพนักงาน ชาย - หญิง พร้อมรายละเอียดประกอบ

๕. ขอบเขตของงาน และรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน หมายถึง กระบวนการให้บริการตั้งแต่การจัดหา จัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บ การปรุงประกอบ การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การนำส่งอาหาร การล้างทำความสะอาด การเก็บภาชนะอุปกรณ์ การจัดการขยะตามมาตรฐานของโรงพยาบาล ตลอดจนการบริหารจัดการและแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการให้บริการอาหารในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ประกอบไปด้วย

- ๕.๑ สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์การประกอบอาหาร
- ๕.๒ บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร
- ๕.๓ ประเภทอาหาร และ รูปแบบสำหรับการบริการ
- ๕.๔ คุณลักษณะของอาหาร
- ๕.๕ หลักเกณฑ์การบริการอาหารผู้ป่วยใน
- ๕.๖ วัตถุดิบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดเก็บ
- ๕.๗ การประกอบอาหาร การจัดจ่าย และบริการอาหาร
- ๕.๘ การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร
- ๕.๙ การควบคุมมาตรฐาน
- ๕.๑๐ หลักเกณฑ์สุขาภิบาล
- ๕.๑๑ หลักเกณฑ์อื่นๆ ให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพากำหนด

๖. ข้อกำหนด

๖.๑ ผู้ขายต้องมีนักโภชนาการหรือโภชนากร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาเอกสาขาอาหารและโภชนาการ หรือต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร โดยได้รับใบรับรองคุณสมบัติจากหน่วยงานที่หน่วยงานของราชการรับรอง หรือจัดให้มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร อย่างน้อย ๓ คน เพื่อควบคุมกำกับดูแลการประกอบอาหารทุกวัน



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖) บุคลากรของผู้ขายต้อง... ๗) ๘) ๙) ๑๐)

๖.๒ บุคลากรของผู้ชายต้องเป็นคนที่สัญชาติไทย เชื้อชาติไทย มีความรู้ในการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การบริการอาหาร เป็นผู้รับผิดชอบบริการที่ดีในการปฏิบัติงาน ไม่ส่งเสียงดัง ปฏิบัติตัวให้เหมาะสมกับสถานที่ราชการ ไม่ดื่มสุราและสารเสพติด และไม่เล่นการพนัน สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี กรณีผู้ชายไม่สามารถจัดหาพนักงานที่เป็นคนไทยได้ทั้งหมด หรือหากมีความจำเป็นสามารถจัดหาคนต่างด้าวเข้าทำงานได้แต่ต้องเป็น

คนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้ทำงานได้โดยชอบด้วยกฎหมาย สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี มีคุณสมบัติตามที่กำหนดมีสุขภาพแข็งแรงสมบูรณ์ และไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของพนักงานทั้งหมด หากเกินกว่าที่กำหนด ผู้ชายต้องชี้แจงเหตุผลและรายละเอียดเป็นลายลักษณ์อักษร

๖.๓ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานในวันแรกผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องส่งบัญชีรายชื่อและหลักฐานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง ดังนี้

๖.๓.๑. สำเนาวุฒิการศึกษา

๖.๓.๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๖.๓.๓. สำเนาทะเบียนบ้าน

๖.๓.๔. ผลการตรวจสุขภาพ ในระยะเวลา ๓ เดือน

๖.๓.๕. ในกรณีบุคลากรที่เป็นคนต่างด้าวให้แนบสำเนาทะเบียนรับรองใบอนุญาตให้ทางโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบ และให้ความเห็นชอบก่อนเข้าดำเนินการ

๖.๔ กรณีที่บุคลากรของผู้เสนอราคาออกหรือรับใหม่ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบทุกครั้ง และจัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นทุกครั้ง ตามข้อ ๖.๓ โดยให้อยู่ในการกำกับดูแลของกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๖.๕ บุคลากรที่เข้าปฏิบัติงานทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพตามเกณฑ์จากแพทย์ ในสถานบริการของรัฐบาล โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ประกอบด้วย ๔ โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ โดยต้องมีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรกระบบทางเดินอาหาร และเอ็กซเรย์ปอดเพื่อค้นหาวัณโรค พร้อมทั้งมีการออกใบรับรองแพทย์ ก่อนเข้าเซ็นสัญญา

๖.๖ การแต่งกายของบุคลากร ต้องสวมแบบฟอร์มและติดป้ายชื่อบุคลากรของผู้ชายอย่างชัดเจนในขณะที่ปฏิบัติงาน

๖.๗ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต้องเป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพากำหนด

๖.๗.๑ การกล่าวของพนักงานบริการต้องกล่าวคำทักทาย พร้อมระบุ ชื่อ - นามสกุลของผู้ป่วย

ตัวอย่างเช่น

- "สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเช้าของคุณพายุ สายฟ้า มาแล้วครับ/ค่ะ"
- "สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารกลางวันของคุณพายุ สายฟ้า มาแล้วครับ/ค่ะ"
- "สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเย็นของคุณพายุ สายฟ้า มาแล้วครับ/ค่ะ"

กรณีเก็บถาดอาหารใช้คำพูดให้สุภาพเหมาะสม ตัวอย่างเช่น

- "สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือเช้า นะครับ/ค่ะ"
- "สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือกลางวัน นะครับ/ค่ะ"
- "สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมือเย็น นะครับ/ค่ะ"



๖.๗.๒ กระดาษปรุงอาหาร...

๑) ๒) ✓ ๓) ๐๓๕ ๔) ณิชา ๕) จิ ๖) ประทุม

๖.๗.๒ กระดาษปูรองถาดอาหารหรือแผ่นรองถาดอาหาร ผู้ขายต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

๖.๗.๓ ถ้วย จาน แก้วน้ำ และอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารต้องจัดชุดให้ครบถ้วนในการบริการ และต้องสะอาด ไร้คราบ ไร้กลิ่น

๖.๗.๔ ภาชนะเมื่อบรรจุอาหารแล้ว ต้องปกปิดให้มีมิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ

๖.๘ ผู้ขายจะต้องจัดหาพนักงานหน่วยต่าง ๆ ดังนี้

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| ๖.๘.๑. นักโภชนาการ/โภชนาการ | อย่างน้อย ๑ คน |
| ๖.๘.๒. พนักงานประกอบอาหาร | อย่างน้อย ๑ คน |
| ๖.๘.๓. พนักงานเตรียมอาหารสด | อย่างน้อย ๑ คน |
| ๖.๘.๔. พนักงานเตรียมและจัดส่งอาหาร | อย่างน้อย ๓ คน |

๗. หลักเกณฑ์การพิจารณาข้อเสนอ

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่นในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โดยจะพิจารณาให้คะแนนตามปัจจัยหลักและน้ำหนักที่กำหนด และผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องได้คะแนนข้อเสนอด้านเทคนิคหรือข้อเสนออื่นผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพากำหนด ดังนี้

๑. ราคาที่ยื่นข้อเสนอ กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๓๐.๐๐
๒. คุณภาพและคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์ต่อโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา กำหนดน้ำหนักเท่ากับร้อยละ ๗๐.๐๐ โดยพิจารณาจาก

หลักเกณฑ์ประเมินการพิจารณาคัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอ เกณฑ์คุณภาพ ๗๐ คะแนน

เกณฑ์การพิจารณา	เกณฑ์
มาตรฐานสินค้าและบริการ ประกอบไปด้วย	
๑. การบริหารจัดการตลอดอายุสัญญา (น้ำหนักร้อยละ ๓๐)	
๑.๑ แผนเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มปฏิบัติตามสัญญา	๓๐
๑.๒ แผนบริหารจัดการบุคลากร	๑๐
๑.๓ แผนรองรับสถานการณ์ฉุกเฉิน	๑๐
รวมคะแนน ข้อ ๑ (๓๐ คะแนน)	๓๐
๒.การควบคุมคุณภาพ (น้ำหนักร้อยละ ๓๐)	
๒.๑ การควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและการบริการอาหาร	๓๐
๒.๒ การควบคุมมาตรฐานการจัดอาหาร/สำหรับอาหาร	๑๐
๒.๓ การควบคุมวัตถุดิบอาหาร	๑๐
รวมคะแนน ข้อ ๒ (๓๐คะแนน)	๓๐
๓.ประสบการณ์การดำเนินงาน (น้ำหนักร้อยละ ๑๐)	๑๐
รวมคะแนน ข้อ ๓ (๑๐ คะแนน)	๑๐
รวมทั้งสิ้น	๗๐

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาการให้คะแนน (ตามเอกสารแนบท้ายข้อ ๒)



/ข้อมูลการนำเสนอ....

๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

ข้อมูลการนำเสนอ (Slide presentation) หรือเอกสารที่จะใช้นำเสนอในวันทำการคัดเลือก โดยต้องมีข้อมูลตามเกณฑ์ การประเมิน Performance นำเสนอและถามตอบภายใน ๓๐ นาที ทั้งนี้ วิธีการให้คะแนนเป็นไปตามหลักเกณฑ์ประเมินการพิจารณาคัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอ (ตามเอกสารแนบท้าย ข้อ ๑)

๔. สถานที่ ภาระงาน อุปกรณ์การประกอบอาหาร และบุคลากร

๔.๑ ผู้ขายต้องใช้สถานที่ประกอบอาหารในพื้นที่กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพากำหนดและต้องจัดหาครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวตามความจำเป็นที่นอกเหนือจากกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาให้มีไว้ให้

๔.๒ ผู้ขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าเชื้อเพลิงหุงต้มค่าจัดการขยะ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์ วัสดุงานบ้านงานครัว โดยจัดทำเป็นแผนบำรุงรักษาประจำปี และดำเนินการตามแผนบำรุงรักษา รวมทั้งการสอบเทียบ โดยผู้ขายจะเป็นผู้ดูแลรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าวตลอดอายุสัญญาหากเกิดความเสียหายใดๆ อันเนื่องมาจากความผิดของผู้ขาย ไม่ว่าจะเกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุ หรือจากการใช้งาน ผู้ขายจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมามีสภาพเดิม (ตามอายุใช้งาน) และพร้อมใช้งานตลอดเวลา หรือจัดหาอุปกรณ์ที่เทียบเท่ามาทดแทนโดยไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและมาตรฐานในการทำงาน

๔.๓ ผู้ขายต้องมีการอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนดเช่น อบรมอัคคีภัย การอบรมหลักการสุขาภิบาลอาหาร ฯลฯ

๔.๔ พนักงานของผู้ขาย ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคลำไส้อาหารเอกซเรย์ปอดตรวจวัดโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค และมีผลการรับรองจากแพทย์ โดยผู้ขายต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริง ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา กำหนด และพนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี โดยผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด

๔.๕ ในกรณีพนักงานของผู้ขายเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ผู้ขายต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงาน

๔.๖ ผู้ขายต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย-หญิง และแนบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นเอกสาร พร้อมทั้งผู้ขายต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเหนือเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

๔.๗ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ไม่อนุญาตให้ผู้ขาย และพนักงานของผู้ขายนำบุคคลภายนอกเข้าได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ขายเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและมาร่วมปฏิบัติงาน ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๘ กรณีที่พนักงานของผู้ขาย ทำให้ทรัพย์สินของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ชำรุดเสียหาย ผู้ขายต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็วนับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ



/๙. คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร....

๑) ๒) ๓) ๐๐๐๕ ๔) จมื่น ๕) ๖) ฝนท.

๔. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๔.๑ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลตามคำสั่งแพทย์ ภายใต้การควบคุมกำกับดูแลของ
นักโภชนาการ โดยแบ่งเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

- ๔.๑.๑. อาหารธรรมดาสามัญ
- ๔.๑.๒. อาหารธรรมดาพิเศษ
- ๔.๑.๓. อาหารอ่อนสามัญ
- ๔.๑.๔. อาหารอ่อนพิเศษ
- ๔.๑.๕. อาหารเหลวหรืออาหารเหลวใส
- ๔.๑.๖. อาหารเฉพาะโรค /อาหารที่ต้องยกเว้น (ให้เป็นไปตามรายละเอียดที่กำหนดตามเอกสารแนบท้ายข้อ ๓)
- ๔.๑.๗. อาหารอิสลาม/อาหารเจ/อาหารมังสวิรัต/หรืออื่นๆ
- ๔.๑.๘. อาหารว่าง-พิเศษ
- ๔.๑.๙. โจ๊ก/โจ๊กปั่น

๔.๒ ผู้ขายจะต้องจัดทำอาหารตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๒.๑ อาหารผู้ป่วยในมีลักษณะดังนี้

ตัวอย่างตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร	
๑. อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้ม ๒. กับข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวกหรือไข่ต้ม
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๒ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด
๒. อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวก ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	๑. ขนมเบเกอรี่หรือขนมไทย ๒. เครื่องดื่มหรือผลไม้	
	เย็น	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ผลไม้

๓) กัมพูชา ๒) ✓ ๓) ๑๐๐ ๔) บันทึก ๕) ✓ ๖) ปฐมนิเทศ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร	
๓. อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวก
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด
๔. อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวก ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	ว่างบ่าย	๑. ขนมเบเกอรี่หรือขนมไทย ๒. เครื่องดื่มหรือผลไม้	
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ผลไม้

๔.๒.๒ ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

๑. ประเภทข้าว

รายการ	ปริมาณ (ส่วน/มือ)		หมายเหตุ
	พิเศษ	สามัญ	
โจ๊ก	๓ - ๔	๓ - ๔	อาหารเบาหวานตามสัดส่วนพลังงานที่กำหนด
ข้าวต้ม	๓ - ๔	๓ - ๔	
ข้าวสวย	๓.๕ - ๔	๓.๕ - ๔	

๒. ประเภทอาหารจานเดียว

รายการ	ปริมาณ (ส่วน/มือ)		หมายเหตุ
	พิเศษ	สามัญ	
เส้นก๋วยเตี๋ยว	๒ - ๓	๒ - ๓	อาหารเบาหวานตามสัดส่วนพลังงานที่กำหนด
ข้าว	๓.๕ - ๔	๓.๕ - ๔	



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

๓. ประเภทผลไม้

รายการ	ปริมาณ (กรัม)	จำนวน (ผล/ชิ้น)	หมายเหตุ
มะละกอ	๓๓๕	๗ - ๘ ชิ้นคำ	จำนวน/ขนาดของชิ้นปรับได้ตามความเหมาะสม
เงาะโรงเรียน	-	๔ ผล	
ส้ม	-	๓ - ๒ ผล	
ส้มโอ	๑๓๐	๒ กลีบ	
มังคุด	-	๔ ผล	
ลองกอง	-	๖ - ๘ ผล	
แตงโม	๒๘๕	๗ - ๘ ชิ้นคำ	
กล้วยน้ำว้า	๕๐	๑ ผลกลาง	
กล้วยไข่	-	๑ - ๒ ผล	
แอปเปิ้ล	๑๐๐	๓ ผลเล็ก	
สับปะรด	๑๒๐	๗ - ๘ ชิ้นคำ	
แก้วมังกร	๑๒๐	½ ผล	
แคนตาลูป	๒๐๐	๑๕ ชิ้นคำ	
ชมพู	๒๕๐	๒ - ๓ ผล	
ลาไค้	๑๓๕	๑ ผลเล็ก	

๔.๒.๓ พลังงานและการกระจายสารอาหาร

๔. มาตรฐานอาหารทั่วไป

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต
อาหารธรรมดา	๓,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๒ - ๑๕%	๒๕ - ๓๐%	๕๕ - ๖๐%
อาหารอ่อน	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๒ - ๑๕%	๒๕ - ๓๐%	๕๕ - ๖๐%
อาหารเหลวใส	๕๐๐ - ๖๐๐	-	-	-
อาหารเหลวข้น	๖๐๐ - ๑,๐๐๐	-	-	-



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖) /มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค....

๕. มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต
อาหารธรรมดาเบาหวาน	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐%	๓๐%	๕๐ - ๕๕%
อาหารอ่อนเบาหวาน	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐%	๓๐%	๕๐ - ๕๕%
อาหารธรรมดาลดโซเดียม (<๒,๔๐๐ มิลลิกรัม/วัน)	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๓๒ - ๓๕%	๒๕ - ๓๐%	๕๕ - ๖๐%
อาหารอ่อนลดโซเดียม (<๒,๔๐๐ มิลลิกรัม/วัน)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๒ - ๑๕%	๒๕ - ๓๐%	๕๕ - ๖๐%
อาหาร COPD	๑,๕๐๐ - ๒,๐๐๐	๒๕%	๓๐%	๔๐ - ๔๕%
อาหารธรรมดาลดไขมัน	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐%	๒๐ - ๒๕%	๖๐ - ๖๕%
อาหารอ่อนลดไขมัน	๑,๒๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐%	๒๐ - ๒๕%	๖๐ - ๖๕%

๕.๓ โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารพามียอดผู้ป่วยประจำวัน โดยแจ้งให้ทราบทุกวัน วันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

๕.๓.๑. รอบเช้า เวลา ๐๖:๐๐ นาฬิกา

๕.๓.๒. รอบกลางวัน เวลา ๑๐:๓๐ นาฬิกา

๕.๓.๓. รอบเย็น เวลา ๑๕:๐๐ นาฬิกา

๕.๔ ต้องส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยให้ทันตามเวลาที่กำหนดไว้ โดยส่งมอบอาหารทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดทำการ) ตามกำหนดเวลาบริการอาหารให้กับผู้ป่วย ดังนี้

อาหารเช้า เวลา ๐๗:๐๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๐๗:๓๐ นาฬิกา

อาหารกลางวัน เวลา ๑๑:๓๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๑๒:๐๐ นาฬิกา

อาหารว่าง-พิเศษ เวลา ๑๓:๓๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๑๔:๐๐ นาฬิกา

อาหารเย็น เวลา ๑๖:๐๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๑๖:๓๐ นาฬิกา

- อาหารเช้า รดส่งอาหารออกจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์เวลา ๐๗:๐๐ นาฬิกา และจัดส่งอาหารเสร็จสิ้นในเวลา ๐๗:๓๐ นาฬิกา
- อาหารกลางวัน รดส่งอาหารออกจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์เวลา ๑๑:๓๐ นาฬิกา และจัดส่งอาหารเสร็จสิ้นในเวลา ๑๒:๐๐ นาฬิกา
- อาหารว่าง-พิเศษ รดส่งอาหารออกจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์เวลา ๑๓:๓๐ นาฬิกา และจัดส่งอาหารเสร็จสิ้นในเวลา ๑๔:๐๐ นาฬิกา
- อาหารเย็น รดส่งอาหารออกจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์เวลา ๑๖:๐๐ นาฬิกา และจัดส่งอาหารเสร็จสิ้นในเวลา ๑๖:๓๐ นาฬิกา

หมายเหตุ กรณีการเบิกอาหารเพิ่มเติมจากเวลาที่กำหนดในแต่ละมื้อให้ผู้ขายดำเนินการจัดอาหารส่งให้ผู้ป่วยโดยใช้เวลาไม่เกิน ๑๕ นาทีหลังได้รับการแจ้งจากเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล

กรณีไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดจากการแก้ปัญหาของโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้น กรณีที่ผู้ป่วยมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ขายต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๑) ๒) ๓) ๔) ๕) /๕.๕ ต้องจัดส่งอาหารให้...
๖)
(

๔.๕ ต้องจัดส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับหรือนักโภชนาการของโรงพยาบาล ตรวจสอบก่อนจัดอาหารลงภาชนะให้ผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาทีทุกมื้อ

๔.๖ การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ อาหารต้องจัดให้เป็นระเบียบ สะอาด นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิด และปริมาณเหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละรายบุคคล (รายละเอียดการจัดวางถาดอาหาร ตามเอกสารแนบท้าย ข้อ ๔)

๔.๗ การตรวจรับอาหาร หากคณะกรรมการตรวจรับอาหารตรวจพบว่าอาหารมือใดไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารในมือนั้น ๆ

หลักเกณฑ์	เป้าหมาย
๑.จำนวนครั้งการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์	๐ ครั้ง/เดือน
๒.จำนวนครั้งการบริการอาหารผู้ป่วยไม่ทันเวลา	๐ ครั้ง/เดือน
๓.จำนวนครั้งการบริการอาหารผู้ป่วยผิดราย	๐ ครั้ง/เดือน
๔.จำนวนอุบัติการณ์อาหารไม่สุก หรือ ถึงสุกกึ่งดิบ	๐ ครั้ง/เดือน
๕.จำนวนครั้งการพบสิ่งปนเปื้อน สิ่งแปลกปลอมในอาหาร	๐ ครั้ง/เดือน
๖.จำนวนครั้งการตรวจพบการปนเปื้อนอาหาร (สุ่มตรวจโดยชุดทดสอบ) ได้แก่ โคลิฟอร์มที่มีผู้สัมผัสอาหาร, โคลิฟอร์มที่ภาชนะใส่อาหาร, สารฟอสฟอรัสในอาหาร, สารฟอร์มาลีนในอาหาร, ยารักษาแผล	๐ ครั้ง/เดือน
๗.ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ (ตามเอกสารแนบท้าย ข้อ ๒)	≥ ๘๐%
๘.ผลการประเมินหลักสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์โดยนักโภชนาการโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา	≥ ๘๐%

หมายเหตุ :

๑. โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาอาจมีการเปลี่ยนแปลงหลักเกณฑ์หรือเป้าหมายได้ตามความเหมาะสม โดยมีการแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย ๖๐ วัน
๒. การสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการ ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินคะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ถ้าผู้ขายไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินจะต้องแก้ไขโดยด่วน หากเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ทางงานโภชนาการกำหนด ซึ่งส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของโรงพยาบาล โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาสามารถพิจารณาลงโทษได้
๓. หากประเมินผลปฏิบัติงาน ไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่ได้ตกลงร่วมกัน ทางโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาสามารถพิจารณาขอยกเลิกสัญญาทันที

๔.๘ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) /๑๐. การจัดทำอาหาร ...
 ๖)

๑๐. การจัดทำอาหาร วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร จำแนกเป็น ๒ ประเภท

๑๐.๑ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมสภาพหรือเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ เพราะอาหารประเภทนี้จะมียันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้นควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

๑๐.๑.๑. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แป้งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา และควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

๑๐.๑.๒. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

๑๐.๑.๓. อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทอาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจดูว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ ไม่บวม

- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำรับครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อย. มอก. แสดง

การรับรองคุณภาพ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ

- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก

- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด

- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก

- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ มีข้าวสารเจ้าปนได้ไม่เกินร้อยละ ๕

๑๐.๒ วัตถุดิบประเภทของสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าวนี้น่าสนใจมาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรคครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผักที่รับประทานสดต้องปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง และให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านใช้เวลานาน ๒ นาที หรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชู ๕% ๑ ขวด ต่อน้ำสะอาด ๔ ลิตร นาน ๑๕ นาที)

- เนื้อสัตว์จะต้องสด มีลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไม่มีกลิ่น เป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์หรือแผงที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ให้คัดเลือกตัดแต่ง ส่วนที่มีสิ่งปนเปื้อน เน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ ก่อนที่นำไปล้างทำความสะอาดเพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก

- ขนมห่วง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๑๐.๓ รายการอาหาร ปริมาณสัดส่วนของอาหาร ต้องอยู่ในการตรวจสอบและควบคุมของนักโภชนาการของโรงพยาบาล เท่านั้น

- วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำหนด

- ผลไม้ ขนมห่วง เครื่องดื่มต่าง ๆ จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

๑๑. การประเมินคุณภาพ

๑๑.๑ หากโรงพยาบาลได้แจ้งเดือนปฏิบัติการไม่พึงประสงค์ด้วยสาเหตุเดิมตามหลักเกณฑ์ ข้อ ๙.๗ เป็นลายลักษณ์อักษร ๒ ครั้งแล้ว โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญากับผู้ขายได้ทันที

๑๑.๒ การประเมินผลงานการบริการอาหารผู้ป่วยใน โดยใช้แบบฟอร์มเพิ่มเติมจากเลขาคณะกรรมการตรวจรับ ดำเนินการประเมินโดยผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานทุก ๓ เดือน ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด และนำเสนอผลการประเมินและการปรับปรุงต่อผู้อำนวยการ (ตามเอกสารแนบท้ายข้อ ๒)

๑๑.๓ ผู้ขายต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานของวัตถุดิบ และคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที และโรงพยาบาลสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการผู้ป่วยได้ตามสมควรแก่กรณี

๑๑.๔ การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหาร รสชาติ และปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตามหลักเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

- ระดับคะแนน ต่ำกว่า ๖๐ ยกเลิกสัญญาทันที
- ระดับคะแนน ๖๑ - ๖๙ ควรปรับปรุง
- ระดับคะแนน ๗๐ - ๗๙ พอใช้
- ระดับคะแนน ๘๐ - ๘๙ ดี
- ระดับคะแนน ๙๐ - ๑๐๐ ดีมาก

** โดยผู้ขายต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี หากผู้ขายผ่านการประเมินระดับพอใช้ - ปรับปรุงให้บริษัทดำเนินการแก้ไขให้อยู่ในเกณฑ์ระดับ ดี หากไม่สามารถดำเนินการได้ จะพิจารณายกเลิกสัญญาทันที (ตามเอกสารแนบท้ายข้อ ๕)

๑๑.๕ การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ถูกต้อง ตรงตามข้อปฏิบัติตาม เงื่อนไข และข้อตกลงที่โรงพยาบาลกำหนด และให้สอดคล้องกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานความปลอดภัย และกิจกรรม ๕ ส.

- สถานที่เก็บอาหารสด/อาหารแห้ง
- สถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง/หั่น/ปอก)
- สถานที่ประกอบอาหาร
- สถานที่วางและเก็บอาหารที่ปรุงสุกเสร็จ
- สถานที่จัดสำรับอาหาร
- สถานที่ล้างและเก็บภาชนะ
- ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงผู้ป่วย และการจัดบริการ (เลี้ยง) อาหารผู้ป่วย
- การจัดเก็บภาชนะที่ใช้แล้ว จากการจัดเลี้ยงอาหารผู้ป่วยเพื่อนำไปทำความสะอาด
- สถานที่จัดเก็บเศษอาหารและขยะ
- มีถังดักไขมัน
- ผู้ขายจะต้องดูแลและรักษาทำความสะอาดภายในห้องเตรียมอาหาร ห้องประกอบอาหาร

โดยการล้างทำความสะอาดที่รองเศษอาหารซึ่งคั้นน้ำ อ่างล้างภาชนะ ถังดักไขมันและส่วนอื่นที่อยู่ในความรับผิดชอบให้สะอาด อยู่เสมอ ทุกวันหลังการใช้งานในประจำวัน



๓) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

/๑๑.๖ สำนวนมายของผู้นำส่งอาหาร
๖)

๑๑.๖ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร และผู้ส่งอาหาร

- สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย
- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ที่ใช้เฉพาะการปฏิบัติงาน
- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัว
- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่สั่น (หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา ไม่ผูกข้อมือ หรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้ว
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อนและเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับผ้าเช็ดมือ ผ้ากันเปื้อน

หรือผ้าที่ไม่สะอาด

- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาดขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร

- ดูแลความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

๑๑.๗ วิธีจัดส่งอาหาร

- รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนและสัตว์ซึ่งเป็นพาหะนำโรคได้
- การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายในและภายนอกรถหลังบริการอาหารทุกมื้อ และล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

๑๒. สถานที่ประกอบอาหาร

๑๒.๑ ผู้ขายต้องใช้สถานที่อาคารโภชนาการของโรงพยาบาลในการประกอบอาหาร พร้อมกับต้องทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๑๒.๒ ผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้ขายเองและจะต้องปฏิบัติตาม ข้อ ๑๑.๖

๑๒.๓ กรณีผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของโรงพยาบาล จะต้องรับผิดชอบการชำรุดเสียหายและดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดีเหมือนเดิม

๑๒.๔ ผู้ขายจะต้องรักษาความสะอาดภายในอาคารโภชนาการของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๑๒.๕ ผู้ขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการใช้น้ำประปา ไฟฟ้า ในส่วนที่ดำเนินการประกอบอาหาร โดยต้องชำระเป็นรายเดือนทุกเดือน ตามอัตราที่โรงพยาบาลกำหนด และควบคุมให้พนักงานใช้พลังงานอย่างประหยัด

๑๒.๖ ผู้ขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าบริการกำจัดขยะโดยต้องชำระเป็นรายเดือนตามอัตราที่โรงพยาบาลกำหนด



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖) /๑๓. การจ่ายเงิน....

๑๓. การจ่ายเงิน

โรงพยาบาลจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในให้แก่ผู้ขายเป็นรายเดือน โดยคิดคำนวณจากจำนวนมื้ออาหารที่โรงพยาบาลได้รับมอบในแต่ละเดือน โดยผู้ขายต้องส่งใบแจ้งหนี้ให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ตรวจสอบและลงนามภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป จากนั้นนำส่งทีมงานพัสดุ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา เพื่อตรวจสอบอีกครั้ง และออกใบรับไว้เป็นหลักฐาน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในตามสัญญาต่อเมื่อโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา หรือผู้แทนของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาได้ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในว่าถูกต้องครบถ้วนตามสัญญาแล้วเท่านั้น

โรงพยาบาลจะโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารของผู้ขายภายใน ๓๐ วันทำการ ทั้งนี้ ผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับภาระเงินค่าธรรมเนียมหรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอนเงินที่ธนาคารเรียกเก็บและยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าวจากจำนวนเงินโอนในงวดนั้น ๆ

๑๔. คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดและคุณสมบัติเฉพาะ

ลงชื่อ.....วิญญู วัฒน.....ประธานกรรมการ
(พญ.สมภาพรรณ ดินสุโข)

ลงชื่อ.....ใบ / น.....กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ พร้อมเพรียง)

ลงชื่อ.....อ.ดร. อรุณ.....กรรมการ
(นายอดุลย์ คร้ามสมบูรณ์)

ลงชื่อ.....ธนาโชติ.....กรรมการ
(นายธนโชติ มีมานะทำ)

ลงชื่อ.....อ. / น.....กรรมการ
(นางสาวบัณฑิตา เกตุเหล็ก)

ลงชื่อ.....ปรีชญาภา.....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวปรีชญาภา ศิลาโรจน์)

