

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา มีความประสงค์จะดำเนินการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

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

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้าน มาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน สำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษใน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๒.๒ เพื่อให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาล มหาวิทยาลัยบูรพากำหนด ซึ่งประกอบด้วย ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๓.๑ เป็นผู้มิอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อดังกล่าว
๓.๒ ผู้ขายจะต้องไม่เองงานทั้งหมดหรือบางส่วนแห่งสัญญาไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่งโดยไม่ได้ความยินยอม เป็นหนังสือจากมหาวิทยาลัยก่อน ทั้งนี้นอกจากในกรณีนี้จะระบุไว้เป็นอย่างอื่นความยินยอมดังกล่าวนี้ ไม่เป็นเหตุให้ผู้จะขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบหรือพันธะหน้าที่ตามสัญญานี้ และผู้จะขายจะยังคงต้องรับผิดชอบในความผิดและความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างช่วงหรือของตัวแทนหรือลูกจ้างช่วงนั้นทุกประการ
๓.๓ ผู้ขายจะต้องมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยมาก่อน

๔. ข้อกำหนด

๔.๑ ผู้ขายต้องมีนักโภชนาการหรือโภชนากร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาเอกสาขาอาหารและโภชนาการ หรือต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร โดยได้รับใบรับรองคุณสมบัติจากหน่วยงานที่หน่วยงานของราชการรับรอง หรือจัดให้มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร อย่างน้อย ๑ คน เพื่อควบคุมกำกับดูแลการประกอบอาหาร

๔.๒ บุคลากรของผู้ขายต้องเป็นคนที่มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย มีความรู้ในการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การบริการอาหาร เป็นผู้ที่มีพฤติกรรมบริการที่ดีในการปฏิบัติงาน ไม่ส่งเสียงดัง ปฏิบัติตัวให้เหมาะสมกับสถานที่ปฏิบัติงาน ไม่ดื่มสุราและสารเสพติด และไม่เล่นการพนัน สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี กรณีผู้ขายไม่สามารถจัดหาพนักงานที่เป็นคนไทยได้ทั้งหมด หรือหากมีความจำเป็นสามารถจัดหาคนต่างด้าวเข้าทำงานได้แต่ต้องเป็น



/๔.๓ คนต่างด้าวที่ได้รับ...

๑)  ๒)  ๓)  ๔) ๕) 

คนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้ทำงานได้โดยชอบด้วยกฎหมาย สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี และไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของพนักงานทั้งหมด

๔.๓ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานในวันแรกผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องส่งบัญชีรายชื่อและหลักฐานของบุคลากรที่ปฏิบัติงาน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง ดังนี้

- ๔.๓.๑. สำเนาวุฒิการศึกษา
- ๔.๓.๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- ๔.๓.๓. สำเนาทะเบียนบ้าน
- ๔.๓.๔. ผลการตรวจสุขภาพ ในระยะเวลา ๓ เดือน
- ๔.๓.๕. ในกรณีบุคลากรที่เป็นคนต่างด้าวให้แนบสำเนาหนังสือรับรองใบอนุญาตให้ทาง

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบ และให้ความเห็นชอบก่อนเข้าดำเนินการ กรณีที่บุคลากรของผู้เสนอราคา ลาออกหรือรับใหม่ ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบทุกครั้ง และจัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นทุกครั้ง โดยให้อยู่ในการกำกับดูแลของงานโภชนาการ

๔.๔ บุคลากรที่เข้าปฏิบัติงานทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพตามเกณฑ์จากแพทย์ ในสถานบริการของรัฐบาล โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ประกอบด้วย ๙ โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาदन้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวกไส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ โดยต้องมีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรคระบบทางเดินอาหาร และเอ็กซเรย์ปอดเพื่อค้นหาวัณโรค พร้อมทั้งมีการออกใบรับรองแพทย์ ก่อนเข้าเซ็นสัญญา

๔.๕ การแต่งกายของบุคลากร ต้องสวมแบบฟอร์มหรือเครื่องแบบของผู้ชายพร้อมทั้งติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนในขณะปฏิบัติงาน

๔.๖ ผู้ชายจะต้องจัดหาพนักงานหน่วยต่าง ๆ ดังนี้

- | | | |
|------------------------------------|-----------|------|
| ๔.๖.๑. นักโภชนาการ/โภชนาการ | อย่างน้อย | ๑ คน |
| ๔.๖.๒. พนักงานประกอบอาหาร | อย่างน้อย | ๑ คน |
| ๔.๖.๓. พนักงานเตรียมอาหารสด | อย่างน้อย | ๑ คน |
| ๔.๖.๔. พนักงานเตรียมและจัดส่งอาหาร | อย่างน้อย | ๓ คน |

๕. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๕.๑ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลตามคำสั่งแพทย์ ภายใต้การควบคุมกำกับดูแลของนักโภชนาการ โดยแบ่งเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

- ๕.๑.๑. อาหารธรรมดาสามัญ
- ๕.๑.๒. อาหารธรรมดาพิเศษ
- ๕.๑.๓. อาหารอ่อนสามัญ
- ๕.๑.๔. อาหารอ่อนพิเศษ
- ๕.๑.๕. อาหารเหลวหรือเหลวใส
- ๕.๑.๖. อาหารเฉพาะโรค/อาหารที่ต้องยกเว้น



/๕.๑.๗ อาหารอิสลาม

๑) 

๒) 

๓) 

๔) 

- ๕.๑.๗. อาหารอิสลาม/อาหารเจ/อาหารมังสวิรัต/หรืออื่นๆ
- ๕.๑.๘. อาหารว่าง-พิเศษ
- ๕.๑.๙. โจ๊ก/โจ๊กปั้น

๕.๒ ผู้ขายจะต้องจัดทำอาหารตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนด

ตัวอย่างตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร	
๑. อาหารธรรมดา สามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้ม ๒. กับข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไช้ลวกหรือไช้ต้ม
	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. อาหารธรรมดา พิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง ๓. เครื่องต้มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไช้ลวก ๓. เครื่องต้มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	๑. ขนมเบเกอรี่หรือขนมไทย ๒. เครื่องต้มหรือผลไม้	
	เย็น	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ผลไม้
	๓. อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง
	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
	๓. อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๒ อย่าง ๓. เครื่องต้มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้



๑) ๒) ๓) ๔) ๕)

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร	
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	๑. ขนมเบเกอรี่หรือขนมไทย ๒. เครื่องดื่มหรือผลไม้	
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กับข้าว ๓ อย่าง ๓. ผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ผลไม้

๕.๓ โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารตามยอดผู้ป่วยประจำวัน โดยแจ้งให้ทราบทุกวัน วันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

- ๕.๓.๑. รอบเช้า เวลา ๐๖:๐๐ นาฬิกา
- ๕.๓.๒. รอบกลางวัน เวลา ๑๐:๐๐ นาฬิกา
- ๕.๓.๓. รอบเย็น เวลา ๑๕:๐๐ นาฬิกา

๕.๔ ต้องส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยให้ทันตามเวลาที่กำหนดไว้ โดยส่งมอบอาหารทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดทำการ) ตามกำหนดเวลาบริการอาหารให้กับผู้ป่วย ดังนี้

- อาหารเช้า เวลา ๐๗:๐๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๐๘:๐๐ นาฬิกา
- อาหารกลางวัน เวลา ๑๑:๓๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๑๒:๐๐ นาฬิกา
- อาหารว่าง-พิเศษ เวลา ๑๓:๓๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๑๔:๓๐ นาฬิกา
- อาหารเย็น เวลา ๑๖:๐๐ นาฬิกา ถึงเวลา ๑๗:๐๐ นาฬิกา

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย ๓๐ นาที ถึง ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ชายต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

กรณีไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ชายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดจากการแก้ปัญหาของโรงพยาบาล

๕.๕ ต้องจัดส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับหรือนักโภชนาการของโรงพยาบาล ตรวจสอบก่อนที่จะจัดส่งไปยังหอผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ อาหารต้องจัดให้เป็นระเบียบ สะอาด นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิด และปริมาณเหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละรายบุคคล

๕.๖ การตรวจรับอาหาร หากคณะกรรมการตรวจรับอาหารตรวจพบว่าอาหารมือใดไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐาน ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกค่าอาหารในมือนั้น ๆ

๕.๗ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด



/๖. การจัดทำอาหาร....

๑) ๒) ๓) ๔) ๕)

๖. การจัดทำอาหาร วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร จำแนกเป็น ๒ ประเภท

๖.๑ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้น ควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

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

๖.๑.๒. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

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

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ ไม่บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำหรับครบกัวน เครื่องหมายรับรอง อย. มอก. แสดงการรับรองคุณภาพ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ

- การบรรจุหีบห่อ ใสกล่องสะอาด ไม่มีแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ มีข้าวสารเจ้าปนได้ไม่เกินร้อยละ ๕

๖.๒ วัตถุดิบประเภทของสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าวนี ส่วนใหญ่มาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว 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 และส่วนที่ไม่นำมาใช้ก่อนที่นำไปล้างทำความสะอาด เพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก

- ขนมห่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๖.๓ รายการอาหาร ปริมาณสัดส่วนของอาหาร ต้องอยู่ในการตรวจสอบและควบคุมของนักโภชนาการของโรงพยาบาล เท่านั้น

- วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้

ผลไม้ ขนมห่าง เครื่องดื่มต่าง ๆ จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน



/๗. การประเมินคุณภาพ.....

๑) ๒) ๓) ๔) ๕)

๗. การประเมินคุณภาพ

๗.๑ การประเมินผลงานการบริการอาหารผู้ป่วยใน โดยใช้แบบฟอร์มเพิ่มเติมจากเลขาคณะกรรมการตรวจรับ ดำเนินการประเมินโดยผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานทุก ๓ เดือน ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด และนำเสนอผลการประเมินและการปรับปรุง

ต่อผู้อำนวยการ

๗.๒ ผู้ชายต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานของวัตถุดิบ และคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที และโรงพยาบาลสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการผู้ป่วยได้ ตามสมควรแก่กรณี

๗.๓ หากโรงพยาบาลได้แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ๒ ครั้งแล้ว ผู้ชายยังมิได้ปรับปรุงแก้ไขกระบวนการเตรียมอาหารผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่แจ้ง โรงพยาบาลมีสิทธิออกเลิกสัญญาที่ซื้อขายได้ทันที

๗.๔ 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

** โดยผู้ชายต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี หากผู้ชายผ่านการประเมินระดับพอใช้ - ปรับปรุงให้บริษัทดำเนินการแก้ไขให้อยู่ในเกณฑ์ระดับ ดี หากไม่สามารถดำเนินการได้ จะพิจารณายกเลิกสัญญาทันที

๗.๕ การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติตาม เงื่อนไข และข้อตกลงที่โรงพยาบาลกำหนด และให้สอดคล้องกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานความปลอดภัย และกิจกรรม ๕ ส.

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

โดยการล้างทำความสะอาดที่รองเศษอาหารซึ่งค้ำน้ำ อ่างล้างภาชนะ ถังดักไขมันและส่วนอื่นที่อยู่ในความรับผิดชอบให้สะอาดอยู่เสมอ ทุกวันหลังการใช้งานเป็นประจำ



/-๗.๖ สุขอนามัย..

๑) ๒) ๓) ๔) ๕)

๗.๖ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร และผู้ส่งอาหาร

- สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย
- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ที่ใช้เฉพาะการปฏิบัติงาน
- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัว
- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่ลื่น (หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา ไม่ผูกข้อมือ หรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้ว
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อนและเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับผ้าเช็ดมือ ผ่ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด
- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาด
- ขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- ดูแลความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

๗.๗ วิธีจัดส่งอาหาร

- รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันปนเปื้อนได้
- การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายในและภายนอก รถขึ้น หลังบริการอาหารทุกมื้อ และล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

๘. สถานที่ประกอบอาหาร

๘.๑ ผู้ขายต้องใช้สถานที่อาคารโภชนาการของโรงพยาบาลในการประกอบอาหาร พร้อมจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๘.๒ ผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้ขายเอง จะต้องปฏิบัติตาม ข้อ ๗.๖

๘.๓ กรณีผู้ขายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของโรงพยาบาล จะต้องรับผิดชอบต่อการใช้ชำรุดเสียหายให้เป็นไปตามสภาพดีเหมือนเดิม

๘.๔ ผู้ขายจะต้องรักษาความสะอาดภายในอาคารโภชนาการของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๘.๕ ผู้ขายต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการใช้น้ำประปา ไฟฟ้า ในส่วนที่ดำเนินการประกอบอาหาร โดยต้องชำระเป็นรายเดือนทุกเดือน ตามราคาที่โรงพยาบาลกำหนด และควบคุมให้พนักงานใช้พลังงานอย่างประหยัด

๙. การจ่ายเงิน

โรงพยาบาลจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในให้แก่ผู้ขายเป็นรายเดือน โดยคิดคำนวณจากจำนวนมื้ออาหารที่โรงพยาบาลได้รับมอบในแต่ละเดือน โดยผู้ขายต้องส่งใบแจ้งหนี้ให้โรงพยาบาลภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป โดยให้ส่งที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา และโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา จะออกใบรับไว้เป็นหลักฐาน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในตามสัญญาต่อเมื่อโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา หรือผู้แทนของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาได้ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในว่าถูกต้องครบถ้วนตามสัญญาแล้วเท่านั้น


โรงพยาบาลจะโอนเงิน.....



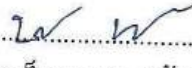
๑) ๒) ๓) ๔) ๕)

โรงพยาบาลจะโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารของผู้ขาย ทั้งนี้ ผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับภาระเงินค่าธรรมเนียมหรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอนเงินที่ธนาคารเรียกเก็บและยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าวจากจำนวนเงินโอนในงวดนั้น ๆ

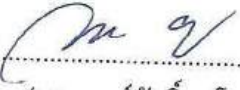
๑๐. คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
(นายนฤตย์ คุ่มยา)

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นายอตุลย์ คร้ามสมบุญ)

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาวเบ็ญจมาศ พร้อมเพ็ญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางกรรณิการ์ โชติประดา)

ลงชื่อ..... กรรมการและเลขานุการ
(นายพงษ์ศักดิ์ อุโมง)

