

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐
โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๑. ความเป็นมา

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

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| ๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ | จำนวน ๓๐๙ เตียง |
| ๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ | จำนวน ๓๐๙ เตียง |
| อัตราครองเตียงร้อยละ ๖๐ | |

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม มีการบริหารจัดการในการประกอบและบริการ
อาหาร ที่มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว มีคุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารโภชนาการ โภชนบำบัด มีความชำนาญ
เฉพาะด้านมาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน รวมถึงการจัดเก็บหลังการผลิตอาหาร ให้เป็นระเบียบ
มีความสะอาด มีกระบวนการทำงานเป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษในโรงพยาบาล
มหาวิทยาลัยบูรพา

๒.๒ เพื่อให้ผู้ประสงค์จะเสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัย
บูรพากำหนด ซึ่งประกอบด้วย ด้านบุคลากร วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อสรรหาผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ต้องมีส่วนร่วมในการตรวจสอบรับรองมาตรฐาน HA, GMP, HACCP หรือมาตรฐาน
อื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับโรงพยาบาล จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

๓. คุณสมบัติของผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว ตามที่
ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง (รวมถึงกรณีที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของ
ผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนด)
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงาน
ของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ
ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุกลาง
กำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว



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 จะต้องมีความสัมพันธ์กันตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ในกรณีที่กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่าง ผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอราคากับหน่วยงาน ของรัฐ และแสดงหลักฐานดังกล่าวมาพร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานก่อสร้างและปรับปรุงของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานก่อสร้างและปรับปรุงของกิจการ ร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอได้

ทั้งนี้ "กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่" หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

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

๓.๑๒ ต้องมีนักโภชนาการหรือโภชนากร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาเอกสาขา อาหารและโภชนาการ หรือต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพโภชนาการ โดยได้รับใบรับรองคุณสมบัติ จากหน่วยงานที่หน่วยงานของราชการรับรอง หรือต้องมีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คน เพื่อควบคุมกำกับดูแลการประกอบอาหาร โดยจะต้องระบุชื่อนักโภชนาการหรือโภชนากร พร้อมหลักฐานคุณสมบัติประกอบ ในวันยื่นของข้อเสนอด้านเทคนิค

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)



/๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นนิติบุคคล...

๑) สมชาย ๒) ✓ ๓) 0005 ๔) จิราพัทธ์ ๕) 8 ๖) ประติมา

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 ๙๐ 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 ๙๐ วัน

(๔.๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบหรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

/ (๕) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล...

๑) กิตติคุณ ๒) วิ ๓) วิธวิ ๔) ธนสิทธิ์ ๕) วิ



(๕) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ 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 ไม่ใช้บังคับกับการมีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ 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 คณะบุคคลที่มีชื่อนิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นสำเนาขอตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วนหรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔.๔ ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมคำให้ยื่นสำเนาสัญญาของการร่วมด้วยและเอกสารตามที่ระบุไว้ใน ๔.๒ หรือ ๔.๓ ของผู้ร่วมคำ แล้วแต่กรณี



/๔.๕ 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, ISO๒๒๐๐ 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 โภชนบำบัดสุขาภิบาลอาหาร โดยได้รับใบรับรองคุณวุฒิจากหน่วยงานที่หน่วยงานของราชการรับรอง หรือจัดให้มีการความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ คน เพื่อควบคุมกำกับดูแลการประกอบอาหารทุกวัน



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

๖.๒ บุคลากรของผู้ขายต้อง...

๖.๒ บุคลากรของผู้ขายต้องเป็นคนที่มิใช่สัญชาติไทย เชื้อชาติไทย มีความรู้ในการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การบริการอาหาร เป็นผู้รับผิดชอบบริการที่ดีในการปฏิบัติงาน ไม่ส่งเสียงดัง ปฏิบัติตัวให้เหมาะสมกับสถานที่ราชการ ไม่ดื่มสุราและสารเสพติด และไม่เล่นการพนัน สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี กรณีผู้ขายไม่สามารถจัดหาพนักงานที่เป็นคนไทยได้ทั้งหมด หรือหากมีความจำเป็นสามารถจัดหาคนต่างด้าวเข้าทำงานได้แต่ต้องเป็น

คนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้ทำงานได้โดยชอบด้วยกฎหมาย สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี มีคุณสมบัติตามที่กำหนดมีสุขลักษณะส่วนบุคคล และไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของพนักงานทั้งหมด หากเกินกว่าที่กำหนด ผู้ขายต้องชี้แจงเหตุผลและรายละเอียดเป็นลายลักษณ์อักษร

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. ในกรณีบุคลากรที่เป็นคนต่างด้าวให้แนบสำเนาหนังสือรับรองใบอนุญาตให้ทำงานโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบ และให้ความเห็นชอบก่อนเข้าดำเนินการ

๖.๔ กรณีที่บุคลากรของผู้เสนอราคาเสนอหรือรับไหมให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ 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 และเอ็กซเรย์ปอดเพื่อค้นหาวินโรค พร้อมทั้งมีการออกใบรับรองแพทย์ ก่อนเข้าเซ็นสัญญา

๖.๖ การแต่งกายของบุคลากร ต้องสวมแบบฟอร์มและติดป้ายชื่อบุคลากรของผู้ขายอย่างชัดเจนในขณะปฏิบัติงาน

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 กระดาษรับรองถาดอาหาร....

๑) พิมพ์ ๒) ใบ ๓) ๑๐๕ ๔) ธนาธิปไตย ๕) ธ ๖) พิมพ์

๖.๗.๒ กระจกปูรองถาดอาหารหรือแผ่นรองถาดอาหาร ผู้ขายต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

๖.๗.๓ ด้วย จาน แก้วน้ำ และอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารต้องจัดชุดให้ครบถ้วนในการบริการ และต้องสะอาด ไร้คราบ ไร้กลิ่น

๖.๗.๔ ภาชนะเมื่อบรรจุอาหารแล้ว ต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ

๖.๘ ผู้ขายจะต้องจัดหาพนักงานหน่วยต่าง ๆ ดังนี้

๖.๘.๑. นักโภชนาการ/โภชนาการ อย่างน้อย ๓ 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	๓๐
๑.๓ แผนรองรับสถานการณ์ฉุกเฉิน	๓๐
รวมคะแนน ข้อ ๑ (๓๐ คะแนน)	๓๐
๒.การควบคุมคุณภาพ (น้ำหนักร้อยละ ๓๐)	
๒.๑ การควบคุมกระบวนการผลิตอาหารและการบริการอาหาร	๓๐
๒.๒ การควบคุมมาตรฐานการจัดอาหาร/สำหรับอาหาร	๓๐
๒.๓ การควบคุมวัตถุดิบอาหาร	๓๐
รวมคะแนน ข้อ ๒ (๓๐คะแนน)	๓๐
๓.ประสิทธิภาพการดำเนินงาน (น้ำหนักร้อยละ ๑๐)	๓๐
รวมคะแนน ข้อ ๓ (๑๐ คะแนน)	๓๐
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)

๘. สถานที่ ภาระงาน อุปกรณ์การประกอบอาหาร และบุคลากร

๘.๑ ผู้ขายต้องใช้สถานที่ประกอบอาหารในพื้นที่กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาที่กำหนดและต้องจัดหาครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวตามความจำเป็นที่นอกเหนือจากกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาให้มีไว้ให้

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

๘.๓ ผู้ขายต้องมีการอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนดเช่น อบรมอัคคีภัย การอบรมหลักการสุขาภิบาลอาหาร ฯลฯ

๘.๔ พนักงานของผู้ขาย ต้องได้รับการตรวจสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหารเอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค และมีผลการรับรองจากแพทย์ โดยผู้ขายต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริง ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา กำหนด และพนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด

๘.๕ ในกรณีพนักงานของผู้ขายเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคสู่อาหารและน้ำ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ผู้ขายต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงาน

๘.๖ ผู้ขายต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย-หญิง และแบบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นเอกสาร พร้อมทั้งผู้ขายต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเหนือเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

๘.๗ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ไม่อนุญาตให้ผู้ขาย และพนักงานของผู้ขายนำบุคคลภายนอกที่มีชื่อจริงชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ขายเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและมาร่วมปฏิบัติงาน ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๘.๘ กรณีที่พนักงานของผู้ขาย ทำให้ทรัพย์สินของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ชำรุดเสียหาย ผู้ขายต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็วนับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ



/๘. คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร...

๑) Arumma ๒) W ๓) 100% ๔) อิมพีค ๕) 2 ๖) ปิ่นทอง

๔. คุณสมบัติเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

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/โจ๊กปั้น

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



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

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

๓. 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) ประเภทผลไม้.....

๓. ประเภทผลไม้

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

๔.๒.๓ พลังงานและการกระจายสารอาหาร

๔. มาตรฐานอาหารทั่วไป

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต
อาหารธรรมดา	๑,๘๐๐ - 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	-	-	-



๓) ๖๖๖๖ ๔) ๖๖๖๖ ๕) ๖๖๖๖ ๖) ๖๖๖๖

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	๑๒ - ๑๕%	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%	๕๐ - ๕๕%
อาหารธรรมดาลดไขมัน	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐%	๒๐ - ๒๕%	๖๐ - ๖๕%
อาหารอ่อนลดไขมัน	๑,๒๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐%	๒๐ - ๒๕%	๖๐ - ๖๕%

๕.๓ โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารตามยอดผู้ป่วยประจำวัน 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 กรณีการเบิกอาหารเพิ่มเติมจากเวลาที่กำหนดในแต่ละมื้อให้ผู้ขายดำเนินการจัดอาหารส่งถึงโดยใช้ระยะเวลาไม่เกิน ๑๕ นาทีหลังได้รับการแจ้งจากเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล

กรณีไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดจากการแก้ปัญหาของโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้น กรณีที่ผู้ป่วยมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ขายต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

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

๔.๕ ต้องจัดส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับหรือนักโภชนาการของโรงพยาบาล ตรวจสอบก่อนจัดอาหารลงภาชนะให้ผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาทีทุกมื้อ

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

๔.๗ การตรวจรับอาหาร หากคณะกรรมการตรวจรับอาหารตรวจพบว่าอาหารมีข้อใดไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารในมื้อนั้น ๆ

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

หมายเหตุ :

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

๔.๘ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด



๑) hmm ๒) ✓ ๓) 0005 ๔) ตามใบ ๕) ✓ ๖) ปรีติภา

/๑๐. การจัดทำอาหาร

๑๐. การจัดทำอาหาร วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร จำแนกเป็น ๒ ประเภท

๑๐.๑ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมสภาพหรือเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ เพราะอาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา 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 ต้องตรวจสอบว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ ไม่บวม

- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนคำรับครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อย. มอก. แสดงการรับรองคุณภาพ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ

- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก

- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใส่น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

- กะปิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด

- น้ำส้มสายชู ใ้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก

- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมละลิ มีข้าวสารเจ้าปนได้ไม่เกินร้อยละ ๕

๑๐.๒ วัตถุดิบประเภทของสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าวนี้อาจมีส่วนใหญ่นำมาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

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

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

- ขนมห่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๑๐.๓ รายการอาหาร ปริมาณสัดส่วนของอาหาร ต้องอยู่ในการตรวจสอบและควบคุมของนักโภชนาการของโรงพยาบาล เท่านั้น

- วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำหนด

- ผลไม้ ขนมห่าง เครื่องดื่มต่าง ๆ จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ในแต่ละวัน



๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

๑๑. การประเมินคุณภาพ

๑๑.๑ หากโรงพยาบาลได้แจ้งเดือนปฏิบัติการไม่พึงประสงค์ด้วยสาเหตุเดิมตามหลักเกณฑ์ ข้อ ๔.๗ 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 จะพิจารณาบอกเลิกสัญญาทันที (ตามเอกสารแนบท้ายข้อ ๕)

๑๑.๕ การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ควรทำความสะอาดให้อุดมตรงตามข้อปฏิบัติตาม เวียนโซ 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
- ผู้ขายจะต้องดูแลและรักษาทำความสะอาดภายในห้องเตรียมอาหาร ห้องประกอบอาหาร

โดยการล้างทำความสะอาดที่รองเศษอาหารทิ้งค้ำน้ำ อ่างล้างภาชนะ ถังดักไขมันและส่วนอื่นที่อยู่ในความรับผิดชอบให้สะอาดอยู่เสมอ ทุกวันหลังการใช้งานในประจำวัน



๓) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖)

/๑๑.๖ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

๑๑.๖ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร และผู้ส่งอาหาร

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

หรือผ้าที่ไม่สะอาด

- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหารต้องดักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาดขณะปรุงประกอบ

อาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร

- ดูแลความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

๑๑.๗ วิธีจัดส่งอาหาร

- รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนและสัตว์ซึ่งเป็นพาหะนำโรคได้
- การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายในและภายนอกรถเงินหลังบริการอาหารทุกครั้ง และล้างชักด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

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 ผู้ขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าบริการกำจัดขยะโดยต้องชำระเป็นรายเดือนทุกเดือนตามอัตราที่โรงพยาบาลกำหนด



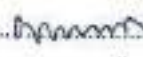
๑) ๒) ๓) ๔) ๕) ๖) /๑๓. การจ่ายเงิน.....

๑๓. การจ่ายเงิน

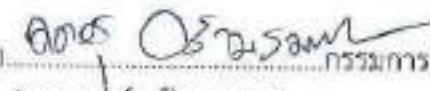
โรงพยาบาลจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในให้แก่ผู้ขายเป็นรายเดือน โดยคิดคำนวณจากจำนวนมื้ออาหารที่โรงพยาบาลได้รับมอบในแต่ละเดือน โดยผู้ขายต้องส่งใบแจ้งหนี้ให้กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ตรวจสอบและลงนามภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป จากนั้นนำส่งที่งานพัสดุ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา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

โรงพยาบาลจะโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารของผู้ขายภายใน ๓๐ วันทำการ ทั้งนี้ ผู้ขายจะต้องเป็นผู้รับภาระเงินค่าธรรมเนียมหรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอนเงินที่ธนาคารเรียกเก็บและยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าวจากจำนวนเงินโอนในงวดนั้น ๆ

๑๔. คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(พญ.ผกาพรรณ คินชูไท)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวเบญจมาศ พริ้มเพรียง)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายอตุลย์ คร้ามสมบูรณ์)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายธนโชติ มีมานะท่า)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวบัณฑิตา เกตุเหล็ก)

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวปรีชญากา สีลาโรจน์)

