

## รายละเอียดการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

### ๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา มีความประสงค์ จะดำเนินการซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| ๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ | จำนวน ๑๐๔ เตียง |
| ๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ | จำนวน ๕๖ เตียง  |

### 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 เป็นผู้มิอาชีพขายพัสดุที่ตกลงราคาซื้อ
- ๓.๒ ผู้ขายจะต้องไม่เองงานทั้งหมดหรือบางส่วนแห่งสัญญาฯนี้ไปจ้างช่วงอีกต่อหนึ่งโดยไม่ได้รับความยินยอม เป็นหนังสือจากมหาวิทยาลัยก่อน ทั้งนี้นอกจากในกรณีนี้จะได้รับไว้เป็นอย่างอื่นความยินยอมดังกล่าวนี้ ไม่เป็นเหตุให้ผู้ขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบหรือพันธะหน้าที่ตามสัญญาฯนี้ และผู้ขายจะยังคงต้องรับผิดชอบ ในความผิดและความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างช่วงหรือของตัวแทนหรือลูกจ้างช่วงนั้นทุกประการ

### ๔. ข้อกำหนด

๔.๑ ผู้ขายต้องมีนักโภชนาการหรือโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง วิชาเอกสาขาอาหารและโภชนาการ หรือต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร โดยได้รับใบรับรองคุณสมบัติจากหน่วยงานที่หน่วยงานของราชการรับรอง หรือจัดให้มีความรู้ด้าน โภชนาการ โภชนบำบัดสุขภาพอาหาร อย่างน้อย ๑ คน เพื่อควบคุมกำกับดูแลการประกอบอาหาร

๔.๒ บุคลากรของผู้ขายต้องเป็นคนที่มิสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย มีความรู้ในการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การบริการอาหาร เป็นผู้ที่มีพฤติกรรมบริการที่ดีในการปฏิบัติงาน ไม่ส่งเสียงดังปฏิบัติตัวให้เหมาะสมกับ สถานที่ราชการ ไม่ดื่มสุราและสารเสพติด และไม่เล่นการพนัน สามารถสื่อสารได้เป็นอย่างดี กรณีผู้ขายไม่สามารถ จัดหาพนักงานที่เป็นคนไทยได้ทั้งหมด หรือหากมีความจำเป็นสามารถจัดหาคนต่างด้าวเข้าทำงานได้แต่ต้องเป็น คนต่างด้าวที่ได้รับอนุญาตให้ทำงานได้โดยชอบด้วยกฎหมาย สามารถสื่อสารและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี และไม่เกิน ๒๐% ของพนักงานทั้งหมด

๑) ..... ๒) ..... ๓) ..... ๔) ..... ๕) ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน... ๖) .....



๔.๓ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานในวันแรกผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องส่งบัญชีรายชื่อและหลักฐานของบุคลากรที่ปฏิบัติงาน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง ดังนี้

๑. สำเนาวุฒิการศึกษา
๒. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๓. สำเนาทะเบียนบ้าน
๔. ผลการตรวจสุขภาพ

๕. ในกรณีบุคลากรที่เป็นคนต่างด้าวให้แนบสำเนาหนังสือรับรองใบอนุญาตให้ทางโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบ และให้ความเห็นชอบก่อนเข้าดำเนินการ กรณีที่บุคลากรของผู้เสนอราคาลาออกหรือรับใหม่ ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาทราบทุกครั้ง และจัดส่งเอกสารหลักฐานตามรายละเอียดข้างต้นทุกครั้ง โดยให้อยู่ในการกำกับดูแลของงานโภชนาการ

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


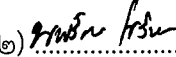
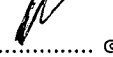


๔.๕ การแต่งกายของบุคลากร ต้องสวมแบบฟอร์มหรือเครื่องแบบของผู้ชายพร้อมทั้งติดป้ายชื่ออย่างชัดเจนในขณะที่ปฏิบัติงาน

๔.๖ ผู้ชายจะต้องจัดหาพนักงานหน่วยต่าง ๆ ดังนี้

- |                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| ๑. นักโภชนาการ/โภชนาการ        | อย่างน้อย ๑ คน |
| ๒. พนักงานประกอบอาหาร          | อย่างน้อย ๑ คน |
| ๓. พนักงานเตรียมอาหารสด        | อย่างน้อย ๑ คน |
| ๔. พนักงานเตรียมและจัดส่งอาหาร | อย่างน้อย ๓ คน |

๔.๗ ผู้ชายต้องจัดหาวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารทางสายยางของผู้ป่วยในโรงพยาบาล ดังนี้

๑. ฟักทอง
๒. ผักคะน้า
๓. สันในไก่
๔. ขมิ้นชัน
๕. น้ำมันพืชถั่วเหลือง
๖. ไข่ไก่ (เบอร์ ๒)
๗. ข้าวหอมมะลิ
๘. เกลีสอปเสริมไอโอดีน
๙. น้ำตาลทราย
๑๐. ผักกาดขาว
๑๑. ผักกวางตุ้ง
๑๒. แครอท

๑)  ๒)  ๓)  ๔)  ๕) 



๑๓. เนื้อปลากะพงขาว...

- ๑๓. เนื่อปลากะพงขาว
- ๑๔. ถั่วเหลือง
- ๑๕. งา
- ๑๖. กลัวย่น้ำหว่า
- ๑๗. มอลโตเดกซ์ตริน (Maltodextrin)
- ๑๘. เวย์โปรตีน
- ๑๙. พาลาทินน้ำตาลสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน
- ๒๐. เวย์โปรตีนไอโซเลท

**๕. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล**

๕.๑ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลตามคำสั่งแพทย์ ภายใต้การควบคุมกำกับดูแลของนักโภชนาการ โดยแบ่งเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

- ๑. อาหารธรรมดาสามัญ
- ๒. อาหารธรรมดาพิเศษ
- ๓. อาหารอ่อนสามัญ
- ๔. อาหารอ่อนพิเศษ
- ๕. อาหารเหลวหรือเหลวใส
- ๖. อาหารเฉพาะโรค/อาหารที่ต้องยกเว้น
- ๗. อาหารอิสลาม/อาหารเจ/อาหารมังสวิรัต/หรืออื่นๆ
- ๘. อาหารว่าง-พิเศษ
- ๙. อาหารผสมปั่น
- ๑๐. โจ๊ก/โจ๊กปั่น

๕.๒ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจายสารอาหาร

**ตารางแสดงรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน**

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร	
๑. อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้ม ๒. กับข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไช้ลูกหรือไช้ต้ม
	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

๑) ..... ๒) ..... ๓) ..... ๔) ..... ๕) .....



/๒. อาหารอ่อนสามัญ...

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร	
๒. อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กีบข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวก
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กีบข้าว ๒ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
๓. อาหารธรรมดาพิเศษ	เย็น	๑. ข้าวสวย ๒. กีบข้าว ๒ อย่าง	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด
	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กีบข้าว ๒ อย่าง ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวก ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กีบข้าว ๓ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	๑. ขนมเบเกอรี่หรือขนมไทย ๒. เครื่องดื่มหรือผลไม้	
	เย็น	๑. ข้าวสวย ๒. กีบข้าว ๓ อย่าง ๓. ผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ผลไม้
๔. อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กีบข้าว ๒ อย่าง ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้	หรือ ๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ลวก ๓. เครื่องดื่มร้อน ๔. เบเกอรี่หรือผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย ๒. กีบข้าว ๓ อย่าง ๓. ขนมหรือผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง	๑. ขนมเบเกอรี่หรือขนมไทย ๒. เครื่องดื่มหรือผลไม้	
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว ๒. กีบข้าว ๓ อย่าง ๓. ผลไม้	หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๒. ซุปหรือแกงจืด ๓. ผลไม้

/๕.๓ โรงพยาบาล...

๑) ..... ๒) ..... ๓) ..... ๔) ..... ๕) .....



๕.๓ โรงพยาบาลจะจัดทำใบสั่งอาหารตามยอดผู้ป่วยประจำวัน โดยแจ้งให้ทราบทุกวัน วันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

๑. รอบเช้า	เวลา ๐๖:๐๐ นาฬิกา
๒. รอบกลางวัน	เวลา ๑๐:๐๐ นาฬิกา
๓. รอบเย็น	เวลา ๑๔:๐๐ 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 ผู้ชายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายจากการแก้ปัญหาของโรงพยาบาล

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

๕.๖ การตรวจรับ ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใด ทางโรงพยาบาลจะไม่ดำเนินการเบิกค่าอาหารในมือนั้น ๆ

๕.๗ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

## ๖. การจัดทำอาหาร วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร จำแนกเป็น ๒ ประเภท

๖.๑ วัตถุดิบประเภทของแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้น ควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จและจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลผลิตจากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง แบ่งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา และควรจะเป็นผลผลิตที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

๒. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี, สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

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



/๓. อาหารที่บรรจุ...

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

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำหรับครบบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อย. มอก. แสดงการรับรองคุณภาพ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ
- การบรรจุหีบห่อ ใสกล่องสะอาด ไม่มีแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ มีข้าวสารเจ้าปนได้ไม่เกิน ๕%

๖.๒ วัตถุประสงค์ประเภทของสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่าง ๆ ดังกล่าวนี้อยู่ส่วนใหญ่มาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผักที่รับประทานสด ให้ล้างโดยใช้น้ำผ่านใช้เวลานาน ๒ นาที หรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชู ๕% ๑ ขวด ต่อน้ำสะอาด ๔ ลิตร นาน ๑๕ นาที) หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ
- เนื้อสัตว์จะต้องสด มีลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไม่มีกลิ่น เป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์หรือแผงที่ได้รับการรับรอง ล้างทำความสะอาด คัดเลือกตัดแต่ง ส่วนสิ่งที่มีสิ่งปนเปื้อน เน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนที่นำไปล้างทำความสะอาด เพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก และช่วยลดสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร
- ขนมต่าง ๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย ฯลฯ

๖.๓ ปริมาณสัดส่วนอาหาร จะต้องอยู่ในการตรวจสอบและควบคุมของนักโภชนาการของโรงพยาบาล เท่านั้น

- เครื่องปรุงรสต่าง ๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำหนด
- ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่าง ๆ จัดทำตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในแต่ละวัน

### ๗. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อการประเมินคุณภาพ

๗.๑ การประเมินผลงานของกระบวนการเตรียมอาหารผู้ป่วย ดำเนินการประเมินโดยผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ ในหน่วยงานทุก ๑ เดือน ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด และนำเสนอผลการประเมินและการปรับปรุงต่อผู้อำนวยการ

๗.๒ ผู้ขายต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานของวัตถุดิบ และคุณภาพอาหารได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที และโรงพยาบาลสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการผู้ป่วยได้ ตามสมควรแก่กรณี

๗.๓ หากโรงพยาบาลได้แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ๒ ครั้งแล้ว ผู้ขายยังมิได้ปรับปรุงแก้ไขกระบวนการเตรียมอาหารผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่แจ้ง โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญาที่ซื้อขายได้ทันที



/๗.๔ การประเมิน...

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

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

\*\* โดยผู้ขายต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี

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 (และการทำความสะอาด)
- ผู้ขายจะต้องดูแลและรักษาทำความสะอาดภายในห้องเตรียมอาหาร ห้องประกอบอาหาร

โดยการล้างทำความสะอาดที่รองเศษอาหารซึ่งค้ำน้ำ อ่างล้างภาชนะ ถังดักไขมันและส่วนอื่นที่อยู่ในความรับผิดชอบให้สะอาดอยู่เสมอ ทุกวันหลังการใช้งานเป็นประจำ

๗.๖ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

- สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย
- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ที่ใช้เฉพาะการปฏิบัติงาน
- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัว
- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่ลื่น (หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา ไม่ผูกข้อมือ หรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้ว
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจาก

มีการปนเปื้อนและเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกันพื้นเช็ดมือ ผ่ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด

/- ห้ามใช้มือ...

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



- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาด
- ขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- ดูแลความสะอาดบริเวณที่รับผิดชอบและส่วนรวม

#### ๗.๗ วิธีจัดส่งอาหาร

- รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้
  - การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายในและภายนอก
- รถเข็น หลังบริการอาหารทุกมื้อ และล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

### ๘. สถานที่ประกอบอาหาร

๘.๑ ผู้ชายต้องใช้สถานที่อาคารโภชนาการของโรงพยาบาลในการประกอบอาหาร พร้อมจะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องลักษณะตามกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๘.๒ ผู้ชายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้ชายเอง จะต้องปฏิบัติตาม ข้อ ๗.๖

๘.๓ กรณีผู้ชายจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของโรงพยาบาล จะต้องรับผิดชอบต่อการใช้วัสดุเสียหายให้เป็นไปตามสภาพดีเหมือนเดิม

๘.๔ ผู้ชายจะต้องรักษาความสะอาดภายในอาคารโภชนาการของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา

๘.๕ ผู้ชายต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการใช้น้ำประปา ไฟฟ้า ในส่วนที่ดำเนินการประกอบอาหาร โดยต้องชำระเป็นรายเดือนทุกเดือน ตามราคาที่โรงพยาบาลกำหนด และควบคุมให้พนักงานใช้พลังงานอย่างประหยัด

### ๙. การจ่ายเงิน

โรงพยาบาลจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในให้แก่ผู้ชายเป็นรายเดือน โดยคิดคำนวณจากชนิดและปริมาณอาหารที่โรงพยาบาลได้รับมอบในแต่ละเดือน โดยผู้ชายต้องส่งใบแจ้งหนี้ให้โรงพยาบาลภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป โดยให้ส่งที่โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา และโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา จะออกใบรับไว้เป็นหลักฐาน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาจะชำระค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในตามสัญญาต่อเมื่อโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา หรือผู้แทนของโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพาได้ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในว่าถูกต้องครบถ้วนตามสัญญาแล้วเท่านั้น

โรงพยาบาลจะโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคารของผู้ชาย ทั้งนี้ ผู้ชายจะต้องเป็นผู้รับภาระเงินค่าธรรมเนียมหรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอนเงินที่ธนาคารเรียกเก็บและยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าวจากจำนวนเงินโอนในงวดนั้น ๆ

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



/๑๐. คณะกรรมการ...



๑๐. คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะ

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| ๑. นายแพทย์สุรียา โปรงน้ำใจ      | ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยบูรพา |
| ๒. นางนพรัตน์ ไชวิทูรกิจ         | ตำแหน่ง พยาบาลชำนาญการ                       |
| ๓. นายสัญญาลักษณ์ จันทร์ประเสริฐ | ตำแหน่ง พยาบาลชำนาญการพิเศษ                  |
| ๔. นายอดุลย์ ศรีรามสมบัติ        | ตำแหน่ง นักวิชาการโชนาการ                    |
| ๕. นางวารากรณ์ เข้มทอง           | ตำแหน่ง นักวิชาการเงินและบัญชี               |
| ๖. นางสาวนุรักษ์ แซ่เตียว        | ตำแหน่ง นักวิชาการพัสดุ                      |

ลงชื่อ.....  
(นายแพทย์สุรียา โปรงน้ำใจ)



ลงชื่อ.....  
(นางนพรัตน์ ไชวิทูรกิจ)

ลงชื่อ.....  
(นายสัญญาลักษณ์ จันทร์ประเสริฐ)

ลงชื่อ.....  
(นายอดุลย์ ศรีรามสมบัติ)

ลงชื่อ.....  
(นางวารากรณ์ เข้มทอง)

ลงชื่อ.....  
(นางสาวนุรักษ์ แซ่เตียว)