

เอกสารแนบ

ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามเอกสารแนบ ดังนี้

1. สถานที่ ภาระและอุปกรณ์การประกอบอาหาร

1.1 โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้ประสงค์เสนอราคาในวันที่เริ่มสัญญา โดยโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ เป็นผู้รับผิดชอบจัดหา

1.1.1 ระบบประกอบอาคาร และ อุปกรณ์ติดตั้ง เช่น พื้นที่ ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ และสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานต่างๆ

1.1.2 ครุภัณฑ์ ตามบัญชีทรัพย์สินของโรงพยาบาล เช่น ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้แช่แข็ง เตาแก๊ส เครื่องปรับอากาศ เครื่องดูดควัน เคาเตอร์ เครื่องล้างจานอัตโนมัติ ไม่รวมถึงรถขนส่งอาหาร เป็นต้น

1.2 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบจัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็นในครัว เช่น ชุดรับประทานอาหาร อุปกรณ์ประกอบอาหารทั่วไป โดยต้องนำเสนอรูปแบบในวันนำเสนอแผน โดยชุดรับประทานอาหารต้องเป็นภาชนะจานชามเซรามิค food grade ที่สามารถนำไปอุ่นร้อนได้ มีฝาปิดมิดชิดหรือมีการป้องกันสิ่งแปลกปลอม พร้อมซ้อนซ้อน

1.3 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊ส ทั้งส่วนครัวและห้องอาหารพนักงาน โดยโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์เป็นผู้กำหนดราคาดังนี้

ราคาค่าน้ำหน่วยละ	18	บาท
ราคาค่าไฟหน่วยละ	7	บาท
ค่าแก๊สคิวบิกละ	170	บาท

ทั้งนี้ราคาดังกล่าวอาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามราคาตลาดหรือภาวะเบี่ยงต่าง ๆ ของภาครัฐ โดยทางโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์จะแจ้งผู้ประสงค์เสนอราคาล่วงหน้า 1 เดือน

1.4 ผู้ประสงค์เสนอราคาจัดให้มีการทดสอบและบำรุงรักษาระบบดับเพลิงในครัว เครื่องดูดควันและท่อดูดควันหลักของครัวที่เชื่อมกับระบบของโรงพยาบาล ครบคลุมทั้งครัว อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

1.5 ผู้ประสงค์เสนอการรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์ วัสดุภัณฑ์และสินทรัพย์ถาวร ตามแผนประจำปีและดำเนินการบำรุงรักษา (Inspection and Preventive Maintenance) และ การสอบเทียบ (calibrate) โดยผู้ประสงค์เสนอราคาจะเป็นผู้ดูแลและรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าว ตลอดอายุสัญญา อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หากเกิดความเสียหายใดๆ อันเนื่องมาจากความผิดของผู้ประสงค์เสนอราคา ไม่ว่าจะเกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุ หรือจากการใช้งาน ผู้ประสงค์เสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาคงสภาพเดิม(ตามอายุใช้งาน) และพร้อมใช้งานตลอดเวลา หรือจัดหาอุปกรณ์ที่เทียบเท่ามาทดแทนโดยที่ไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและมาตรฐานในการทำงาน และโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์สามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่ รวมถึงครุภัณฑ์ วัสดุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า หากไม่สามารถดำเนินการได้ตามเวลาที่กำหนด ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับรายวันในอัตราร้อยละ 0.5 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือนให้แก่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์จนกว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จ กรณีที่สินทรัพย์ชำรุดเสียหายไม่สามารถซ่อมแซมให้กลับมาใช้ได้ ทางโรงพยาบาลจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินข้อเท็จจริง หากเป็นความเสียหายอันเกิดจากผู้ประสงค์เสนอราคา ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบสินทรัพย์นั้นตามมูลค่าทางบัญชีที่เหลืออยู่

1.6 เมื่อสัญญาจ้างใกล้สิ้นสุดลง ผู้ประสงค์เสนอราคากองแจ้งแผนการส่งมอบงานที่ให้บริการให้แก่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ และผู้เข้าร่วมการเสนอการารายต่อไป ก่อนวันสิ้นสุดสัญญา ไม่น้อยกว่า 30 วัน ในช่วงคาบเกี่ยวระหว่างการสิ้นสุดสัญญาเดิม และการเริ่มต้นสัญญาใหม่ ให้ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือ เพื่อให้การ

ส่งมอบงานดังกล่าวสำเร็จ ล่วง เรียบร้อย เช่น ยินยอมให้เข้าดูพื้นที่และเตรียมความพร้อม ส่งต่อข้อมูลคำสั่งอาหาร ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อผู้ป่วย เจ้าหน้าที่ และ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ แม้จะสิ้นสุดระยะเวลาตามสัญญาแล้วก็ตามจนกระทั่งผู้ประสงค์เสนอราคาต่อไปจะสามารถดำเนินงานได้

เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้ว ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ โดยผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวหรือชำระเป็นเงินสดในมูลค่าที่เท่ากันหรือมากกว่าเพื่อชดเชยให้โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ตามจำนวนและตามคุณลักษณะที่กำหนดอยู่เดิม ภายในวันสิ้นสุดของสัญญา

2. บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องปฏิบัติตามที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด

2.1 พนักงานของผู้ประสงค์เสนอราคาต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพ และมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้ประสงค์เสนอราคาต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย 3 วันทำการ ตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ กำหนด โดยผู้ประสงค์เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด โดยการตรวจสุขภาพต้องมีรายละเอียด ดังนี้

1. CBC	ปกติ
2. HBS Ag	ไม่พบ
3. CXR	ปกติ
4. Stool Exam	ไม่พบ Parasite Ova
5. Stool C/S	ไม่พบ Salmonella Shigella
6. Hepatitis A	ไม่พบ
7. covid-19	ไม่พบเชื้อ

2.2 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีและฉีดวัคซีนตามที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด ดังนี้

- ผลตรวจอุจจาระ (Stool Exam)
- ไข้หวัดใหญ่ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- ไวรัสตับอักเสบบี

โดยผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

2.3 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงาน และนำเสนอหน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ พิจารณาก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญา หากมีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและได้รับความเห็นชอบจากหน่วยงานโภชนาการเป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง

2.4 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีผู้จัดการประจำหรือผู้ควบคุมงาน จำนวนอย่างน้อย 1 คน ต่อวัน วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ การโรงแรม หรืออาหารและโภชนาการที่มีประสบการณ์ดูแลการประกอบอาหารอย่างน้อย 5 ปี ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วยและบุคลากร ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับหน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ โดยต้องระบุชื่อผู้จัดการประจำหรือผู้ควบคุมงาน

พร้อมหลักฐาน คุณสมบัติประกอบในวันยื่นของเอกสารด้วย ทั้งนี้ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมงานที่นำเสนอในวันยื่นของเอกสารต้องอยู่ประจำที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ อย่างน้อย 1 ปี หากไม่มีผู้จัดการประจำสาขาหรือผู้ควบคุมงาน ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเสียค่าปรับรายวัน วันละ 3,000 บาท

2.5 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ธุรการ (admin) ประจำอย่างน้อย 1 คนต่อวัน วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ทำหน้าที่ตรวจสอบ กำกับ ดูแล เกี่ยวกับงานเอกสารค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน งานจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ วัสดุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร การจัดซื้อวัตถุดิบและบริหารจัดการ การจัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหารในแต่ละวัน ประสานงานและแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงภาระงานอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์เห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหาร

2.6 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีหัวหน้านักโภชนาการหรือนักโภชนาการอาวุโส ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี วิชาเอกสาขาอาหารและโภชนาการที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย 5 ปี ได้รับการรับรองนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (CDT) จากสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ทำหน้าที่ควบคุมงานการเตรียมประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จของบุคลากรของผู้ประสงค์เสนอราคา ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ โดยระบุชื่อนักโภชนาการ พร้อมหลักฐาน คุณสมบัติประกอบในวันยื่นของเอกสารด้วย

2.7 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีนักโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี วิชาเอกสาขาอาหารและโภชนาการที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย 1 ปี ทำหน้าที่ควบคุมงานบริการอาหารปรุงสำเร็จของบุคลากรของผู้ประสงค์เสนอราคา ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ โดยรับคำสั่งอาหารผ่านทางนักโภชนาการโรงพยาบาลหรือทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

2.8 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ควบคุมการประกันคุณภาพ (Quality Assurance) ประจำอย่างน้อย 1 คน วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ทำหน้าที่กำกับ ดูแล ให้กระบวนการเตรียมและผลิตอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิต ตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน รวมถึงมีการตรวจประเมินครัวประจำวัน และมีส่วนร่วมกับโรงพยาบาลเพื่อขอรับรองมาตรฐาน GMP และมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

2.9 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีหัวหน้าผู้ประกอบอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ม. 6 หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย 5 ปี ทำหน้าที่ควบคุมการเตรียมและประกอบอาหารปรุงสำเร็จของบุคลากรของผู้ประสงค์เสนอราคา ร่วมกับโรงพยาบาลพัฒนาสูตรอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารและมีใบรับรองการผ่านการอบรม

2.10 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีพนักงานปรุงอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา เป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมต้องได้รับการอบรมและมีใบรับรองการอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาล

2.11 พนักงานของผู้ประสงค์เสนอราคา ต้องเป็นคนที่สัญชาติไทยหรือแรงงานต่างด้าวที่มีการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย อ้างอิงเอกสารตามข้อ 2.13 (ต้องพูด อ่าน เขียนภาษาไทยได้ รวมถึงภาษาอังกฤษพื้นฐาน) อายุระหว่าง 18-60 ปี วุฒิการศึกษา (สำหรับคนไทย) ไม่ต่ำกว่าประถมศึกษาปีที่ 6 มีความรู้ในการเตรียม ประกอบ และบริการอาหารจำนวนมาก มีพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และด้านการพัฒนาสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ หรือผ่านการอบรม

จากองค์กรที่น่าเชื่อถือ โดยผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการฝึกอบรมทุกครั้ง ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องมีการอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานตามมาตรฐานดังนี้

อบรมก่อนเข้าพื้นที่ทำงาน

- การอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
- การฝึกอบรมในงาน (on the job training)
- การอบรมป้องกันอัคคีภัย (fire safety)

อบรมกับทางโรงพยาบาล

- อบรมนิเทศพนักงาน (orientation) หรือเข้าร่วมกับการอบรมนิเทศของโรงพยาบาล
- ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน JCI

2.12 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของบุคลากรจนหมดอายุ สัญญารวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

2.13 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐานของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย 3 วัน ดังนี้

1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
2. สำเนาทะเบียนบ้าน
3. รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 รูป
4. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบัน จากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี 2541
5. ผลตรวจไม่พบเชื้อ covid-19
6. ประวัติการทำงานและประวัติอาชญากรรม
7. ใบกำหนดหน้าที่งาน (Job Description) และ ผลประเมินการปฏิบัติงานของพนักงาน
8. สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถาบันต้นสังกัด

กรณีเป็นแรงงานต่างด้าว ตามพระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานคนต่างด้าว พ.ศ. 2560 และแก้ไขเพิ่มเติม (16 ตุลาคม 61) ต้องมีเอกสารดังนี้

1. สำเนาหนังสือเดินทาง
2. สำเนาใบอนุญาตทำงานปีปัจจุบันที่ยังไม่หมดอายุ
3. รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 รูป
4. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบัน จากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี 2541
5. ผลตรวจไม่พบเชื้อ covid-19
6. ประวัติการทำงานและประวัติอาชญากรรม

2.14 สำหรับพนักงานที่ลาออกให้ผู้ประสงค์เสนอราคาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ก่อนวันแจ้งลาออกอย่างน้อย 3 วัน ที่หน่วยงานโภชนาการ

2.15 ในกรณีที่พนักงานของผู้ประสงค์เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นไข้ตัวเหลือง เป็นต้น ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย หรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทน โดย

พนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงาน และผู้ประสงค์เสนอราคาต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบภายในเวลา 08.30 น.

2.16 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบ เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสม ในวันเสนอราคา พร้อมทั้งผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมใส่เสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเลยเข้า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

2.17 โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ไม่อนุญาตให้ผู้ประสงค์เสนอราคา และพนักงานของผู้ประสงค์เสนอราคา นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ประสงค์เสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงาน และร่วมปฏิบัติงาน ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

2.18 ในกรณีที่พนักงานของผู้ประสงค์เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ชำรุดเสียหาย ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทน โดยเร่วนับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ

2.19 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องกำกับดูแลพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

1. เรื่องพฤติกรรมบริการที่ดี
2. ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ หากตรวจพบพนักงานที่มีพฤติกรรมดังกล่าว จะไม่อนุญาตให้เข้าพื้นที่
3. ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์หากพนักงานฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบ และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

2.20 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดอัตรากำลังนักโภชนาการและเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัวและพนักงาน) อย่างน้อยตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล โดยกำหนดให้มีนักโภชนาการไม่น้อยกว่า 10 คนต่อวัน พนักงานบริการอาหารไม่น้อยกว่า 10 คนต่อวัน คนครัวไม่น้อยกว่า 10 คนต่อวัน หรือไม่น้อยกว่ามาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

2.21 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องยินยอมให้ทางโรงพยาบาลมีส่วนร่วมในการประเมินผลงานประจำปีของพนักงาน โดยหัวข้อในการประเมินต้องเชื่อมโยงกับบริบทหรือบทบาท ยกตัวอย่าง เช่น

พนักงานบริการอาหาร มีการประเมินเกี่ยวกับการระบุตัวตนผู้ป่วยด้วย 2 ตัวระบุและการล้างมือก่อนให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วย

นักโภชนาการมีการประเมินเกี่ยวกับการระบุตัวตนผู้ป่วยด้วย 2 ตัวระบุและการรับคำสั่งอาหารทางโทรศัพท์ โดยนับจากสถิติและอุบัติการณ์ที่เกิดจากความผิดพลาดจากการรับคำสั่งอาหารทางโทรศัพท์ พฤติกรรมการบริการ เป็นต้น

3. วัตถุประสงค์อาหาร การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดเก็บ

3.1 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องมีการวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมาก และเพียงพอในการประกอบอาหารแต่ละมื้อ

3.2 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องมีความพร้อมสำหรับการสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร และต้องแสดงใบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสินค้า (Certificate of Analysis) ทุกครั้งที่มีการนำเข้าวัตถุดิบ รวมถึงต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ครอบคลุมถึงแหล่งผลิตวัตถุดิบ จากต้นน้ำถึงปลายน้ำ

3.3 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยมีรายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหาร (ตามเอกสารข้อ 11.3) รวมทั้งต้องมีมาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบอยู่ที่สถานที่ปฏิบัติงาน ประกอบไปด้วย รูปร่าง ขนาด คุณลักษณะของวัตถุดิบ

3.4 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

3.5 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน หน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ไม่อนุญาตให้นำเนื้อสัตว์บดจากภายนอกมาประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ยกเว้นเนื้อสัตว์บดที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องนำหลักฐาน หรือเอกสารมาแสดงต่อหน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ก่อน

3.6 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาด และจำนวนชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

3.7 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดให้มีการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ ด้วยรูปแบบ First In First Out และ First Expire First Out

3.8 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหาร ในสถานที่ของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ด้วยรูปแบบ One way system

3.9 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ของแห้ง เพื่อรองรับเหตุการณ์ฉุกเฉิน เช่น น้ำท่วม โรคระบาด วิทยาศาสตร์ อย่างน้อย 14 วัน หรือหากไม่สามารถผลิตอาหารได้ ต้องสามารถจัดทำ MOU กับโรงพยาบาลใกล้เคียง โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ในระยะรัศมีไม่เกิน 10 กิโลเมตร เพื่อปรุงอาหารมาส่งที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์

3.10 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดทำแผนฉุกเฉินกรณีต้องขนส่งวัตถุดิบ กรณีห้องแช่แข็งหรือห้องแช่เย็นเสียกับบริษัทที่จำหน่ายวัตถุดิบให้กับผู้เสนอราคา โดยในกรณีฉุกเฉินจะต้องจัดส่งได้ตลอด 24 ชั่วโมง

4. รูปแบบรายการอาหาร หรือคุณลักษณะของอาหาร

4.1 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยตามประเภทอาหาร ที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด สำหรับการเปลี่ยนแปลงรายการประเภทอาหาร นักกำหนดอาหารและนักโภชนาการของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ สามารถพิจารณาเปลี่ยนแปลง ได้ตามความเหมาะสม

4.2 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดทำรายการอาหาร (เมนูหมุนเวียน) สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยใน โดยรายการอาหารต้องมีความหลากหลาย ไม่ซ้ำกัน ดังนี้

1. อาหารไทยชนิดอาหารธรรมดา (Regular diet) และอาหารอ่อน (Soft diet) มีเมนูหมุนเวียน อย่างน้อยจำนวน 2 ชุด และแต่ละชุดประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน 7 วัน

2. อาหารต่างชาติ มีเมนูอย่างน้อยจำนวน 1 ชุด และประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน 7 วัน โดยอาหารเฉพาะโรค มังสวิรัติ อาหารเจ และอาหารฮาลาล สามารถใช้เมนูหมุนเวียนชุดเดียวกับ 2 ประเภท ดังที่กล่าวข้างต้น โดยต้องปรับวัตถุดิบอาหาร กระบวนการปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้นๆ

4.3 ในกรณีที่ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร (เมนูหมุนเวียน) ต้องชี้แจง โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้าหน่วยงานโภชนาการ หรือ นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการ ของโรงพยาบาลศิริราช

ปียมหาราชาการุณย์ ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน หน่วยงานโภชนาการมีสิทธิพิจารณาไม่อนุมัติให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีสต็อกคล่องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

4.4 เอกสารที่จำเป็นต้องมี ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ดังนี้ มาตรฐานการจัดอาหาร (meal plan) ตำรับอาหาร (recipes) เมนูหมุนเวียน (menu cycle) คู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน หนังสือรับรองมาตรฐานต่างๆ เอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าวัตถุดิบ โดยเอกสารดังกล่าวจะต้องพร้อมใช้งานและโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชาการุณย์สามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

5. การประกอบอาหาร การจัดจ่าย และบริการอาหาร

5.1 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะเครื่องปรุงอาหารเฉพาะโรค ตามสัดส่วนที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชาการุณย์กำหนดให้ รวมถึงไม่อนุญาตให้นำอาหารแช่แข็งสำเร็จรูป พร้อมรับประทานมาให้บริการแก่ผู้ป่วย และห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำในการปรุงประกอบอาหาร ยกเว้นอาหารที่ใช้เทคโนโลยีการถนอมอาหารที่สามารถคงคุณค่าสารอาหารไว้ได้และมีหลักฐานแสดงเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ พลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โซเดียม โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส ซึ่งต้องแจ้งทางโรงพยาบาลเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนเริ่มใช้จริงล่วงหน้า 1 เดือน

5.2 โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชาการุณย์อนุญาตให้ผู้ประสงค์เสนอราคา เตรียม ประกอบและจำหน่ายอาหาร สำหรับบริการผู้ป่วยและบุคลากรภายในพื้นที่ที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชาการุณย์ กำหนดไว้เท่านั้น โดยจะต้องสามารถให้บริการอาหารผู้ป่วยได้ตลอด 24 ชั่วโมง กรณีที่ครัวไม่สามารถเปิดทำการได้ตลอด 24 ชั่วโมง ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องจัดให้มีอาหารปรุงสำเร็จไว้ให้บริการแก่ผู้ป่วยที่มาเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลเป็นผู้ป่วยใน หลังจากທີ່ครัวปิดทำการอย่างเพียงพอตลอดจนให้บริการขนส่งอาหารแก่ผู้ป่วยที่หอผู้ป่วย

5.3 กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหารหรือเปลี่ยนแปลงประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้ประสงค์เสนอราคา ต้องสามารถให้โรงพยาบาลมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนดไว้

5.4 คณะกรรมการหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ จะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร ตามเกณฑ์แนวทางที่โรงพยาบาลกำหนด และผู้ประสงค์เสนอราคาต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารตามคำชี้แจงของคณะกรรมการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับ ทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย

5.5 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดหาอาหารให้เหมาะสมตามคำสั่งอาหารที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชาการุณย์ได้ กำหนด ปริมาณพลังงานและสารอาหารต่อมื้อให้ผู้ป่วยรับประทานเพียงพอ โดยจัดจ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐาน การจัดบริการอาหาร ต่อมื้อ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวง อาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น (ตามเอกสารข้อ 11.2 คำจำกัดความของอาหารชนิดต่าง ๆ)

5.6 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดบริการอาหารสำหรับบริการและเก็บถาดอาหารให้ทันตามเวลาที่กำหนด แบ่งเป็นอาหารหลัก 3 มื้อ และอาหารว่าง 1 มื้อ ภาชนะที่ใส่อาหารต้องสะอาด และปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชาการุณย์กำหนด

1. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหารหรือเปลี่ยนแปลงประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้ประสงค์เสนอราคา ต้องสามารถให้โรงพยาบาลมีการเปลี่ยนแปลงได้ภายในเวลา ดังนี้

มือเช้า	เวลา	05.30 น.
มือกลางวัน	เวลา	09.30 น.
มือเย็น	เวลา	15.00 น.

โดยช่วงเวลาดังกล่าวโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ให้ทันตามรอบเวลาที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ กำหนด แบ่งเป็นอาหารหลัก 3 มื้อ และอาหารว่าง 1 มื้อ ในช่วงเวลาที่กำหนด ดังนี้

อาหารเช้า	เวลา	07.00 น. – 07.30 น.
อาหารกลางวัน	เวลา	11.00 น. – 11.30 น.
อาหารว่างบ่าย	เวลา	14.00 น. – 14.30 น.
อาหารเย็น	เวลา	16.30 น. – 17.00 น.

โดยช่วงเวลาดังกล่าวโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ในกรณีที่มีการเบิกอาหารนอกเวลาที่ให้บริการในแต่ละมื้อ ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องบริการอาหารผู้ป่วย ภายใน 45 นาทีหลังจากการรับคำสั่งอาหาร

3. ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องเก็บถาดอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด ดังนี้

อาหารเช้า	เวลา	09.00 น. – 09.30 น.
อาหารกลางวัน	เวลา	13.00 น. – 13.30 น.
อาหารว่างบ่ายและเย็น	เวลา	18.30 น. – 19.00 น.

และเก็บถาดอาหารรอบสุดท้าย เวลา 21.00 น. โดยจะต้องไม่ให้มีถาดอาหารค้างอยู่บนหอผู้ป่วย

หลัง 21.00 น. หากไม่สามารถทำตามเงื่อนไขได้ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องมีแนวทางในการจัดการถาดอาหาร ค้างเหล่านั้นให้แก่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ เช่น จัดทำ MOU กับแม่บ้านหรือจัดให้มีพนักงาน

จัดเก็บ โดยช่วงเวลาดังกล่าวโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

5.7 พนักงานบริการอาหารของผู้ประสงค์เสนอราคาต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย ตามหลักปฏิบัติ ที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด เช่น การระบุตัวผู้ป่วย การล้างมือก่อนให้บริการผู้ป่วย เป็นต้น

5.8 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้ห้องผู้ป่วย ด้วยรถขนส่งอาหารหรืออุปกรณ์ขนส่งที่มีแบตเตอรี่ หรือสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตลอดการขนส่งที่มีสภาพดี ห้องบรรทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้องจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส และอาหารเย็น เช่น ของหวาน ต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อคงอุณหภูมิของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำรับประทาน และมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้

5.9 กรณีที่ผู้ประสงค์เสนอราคาไม่จัดอาหาร/ไม่ยกเลิกอาหาร ตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลแจ้งเปลี่ยนแปลง/แจ้ง ยกเลิกคำสั่งอาหารตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรม คอมพิวเตอร์ ของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์แล้ว ทางผู้ประสงค์เสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด

5.10 การรับใบสั่งอาหาร ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ โดยใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ในการรับคำสั่งอาหารจากผู้ป่วย

5.11 การประสานงานบริการในหอผู้ป่วย โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ อนุญาตให้ผู้ประสงค์เสนอราคาสามารถประสานงานการบริการอาหารกับหอผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาล

5.12 การสำรองอาหาร ในกรณีเกิดภาวะฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ หรือเกิดการจลาจล ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบรวมทั้งอาหารสำรอง และให้บริการอาหารได้ตามปกติ โดยจะต้องมีเอกสารหรือหลักฐานยืนยันความเพียงพอและพร้อมใช้ อย่างน้อย 14 วัน รวมถึงมีแผนฉุกเฉินเพื่อรองรับสถานการณ์ต่างๆ

5.13 การคิดค่าใช้จ่ายอาหารสำหรับผู้ป่วย ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ป้อนข้อมูลรหัสค่าอาหาร จำนวนที่ให้บริการแต่ละมื้อ ลงในระบบการคิดค่าใช้จ่ายของโรงพยาบาลสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย ตามที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยรายดังกล่าว ซึ่งอาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามบริบทของโรงพยาบาล

5.14 การปรุงประกอบอาหารฮาลาล ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนใช้การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ภาชนะเก็บรักษา จะต้องฮาลาลถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งหะรอม (สิ่งที่ต้องห้าม) ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม กระบวนการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องฮาลาลทุก ๆ ขั้นตอนดังต่อไปนี้

5.14.1 วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุดิบที่ต้องห้ามตามหลักการอิสลาม

5.14.2 อาหารต้องไม่เป็นเพื่อนกับนะญิส (สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น) โดยเด็ดขาด

5.14.3 อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์ เครื่องมือปราศจากการปนเปื้อนนะญิสด้วย

5.14.4 การเก็บรักษาอุปกรณ์ วัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จ ต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้าม

5.14.5 พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมต้องได้รับการอบรมและมีใบรับรองการอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาล รวมถึงมีผู้ตรวจเยี่ยมที่เป็นมุสลิม พนักงานผู้ผลิตอาหารฮาลาลควรล้างมือหลังรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องน้ำทุกครั้ง หรือหากอาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอมหลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อน กำหนดให้ล้างมือด้วยน้ำสะอาด 7 ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดินหรือสบู่ดิน ซึ่งผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียม

5.14.6 สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนะญิส การล้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และการขนส่งจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้ เปิดน้ำหรือรดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง และทำให้เป็นนะญิสได้ ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลให้เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุกรหรือสุนัข

เข้ามาบนเบื่อน เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้กับเนื้อสุกร เนื้อสุนัข หรือผลิตภัณฑ์จากสุกรและสุนัข รถขนส่งผ่านการบรรทุกสุกร หรือสุนัข ให้ทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 7 ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดินหรือสบู่ดิน ซึ่งผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียม

5.14.7 การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

6. ประเภทอาหารสำหรับบริการในโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ดังนี้

6.1 อาหารสำหรับผู้ป่วยใน

1. แยกตามประเภทอาหารผู้ป่วยผู้ใหญ่ ดังนี้ อาหารไทย อาหารยุโรปและฮาลาล และอาหารวีไอพี (VIP) โดยอาหารวีไอพี (VIP) ต้องมีความแตกต่างจากอาหารปกติ เช่น วัตถุดิบคุณภาพดีที่แตกต่างจากอาหารไทยทั่วไป การตกแต่งจานที่แตกต่าง เพิ่มเครื่องดื่มน้ำผลไม้เกรดพรีเมียม ขนมไทย หรือผลไม้พรีเมียม หรือ และภาชนะบรรจุอาหารที่แตกต่างจากอาหารปกติ เป็นต้น โดยผู้ประสงค์เสนอราคาต้องทำข้อตกลงกับหน่วยงานโภชนาการของ โรงพยาบาล ภายหลังการประกาศรายชื่อผู้ชนะการเสนอราคา

2. แยกตามประเภทอาหารผู้ป่วยเด็กทุกเพศทุกวัยแบ่งเป็น 4 กลุ่มดังนี้

1. เด็กอายุ 6-11 เดือน มีเมนูสำหรับเด็กเล็ก คิดราคาตามจำนวนที่สั่ง
2. เด็กอายุ 1-3 ปี มีเมนูสำหรับเด็กเพื่อความเหมาะสม คิดตามราคาอาหารผู้ป่วยเด็ก ได้แก่ อาหารไทยเด็ก อาหารยุโรปเด็กและฮาลาลเด็ก
3. เด็กอายุ 4-7 ปี มีเมนูสำหรับเด็กเพื่อความเหมาะสม คิดตามราคาอาหารผู้ป่วยเด็ก ได้แก่ อาหารไทยเด็ก อาหารยุโรปเด็กและฮาลาลเด็ก
4. อาหารสำหรับเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป คิดตามราคาอาหารผู้ป่วยผู้ใหญ่ ได้แก่ อาหารไทย อาหารยุโรปและฮาลาล

โดยภาชนะที่ให้บริการผู้ป่วยเด็ก จะต้องเหมาะสมกับเด็ก ไม่แตกง่ายและมีความปลอดภัยในการให้บริการอาหาร

6.2 อาหารอื่นๆ ให้ผู้ประสงค์เสนอราคา เสนอราคาอาหารเจ้าหน้าที่ (Staff canteen) รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม โดยการบริการอาหารเจ้าหน้าที่ต้องไม่เกินกว่าราคาที่ทางโรงพยาบาลกำหนดไว้ และผู้ประสงค์เสนอราคาต้องบริการอาหารเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด

รายการอาหาร	ราคาที่กำหนด
ข้าว + กับข้าว 1 อย่าง	ไม่เกิน 30 บาท
ข้าว + กับข้าว 2 อย่าง	ไม่เกิน 40 บาท
ก๋วยเตี๋ยว	ไม่เกิน 35 บาท
ยำต่าง ๆ	ไม่เกิน 45 บาท
ขนมหวาน	ไม่เกิน 15 บาท
เครื่องดื่ม/เครื่องดื่มขงสด	ไม่เกิน 15/35 บาท
เมนูพิเศษอื่น ๆ	ไม่เกิน 50 บาท

7. การคาดการณ์ปริมาณการเบิกอาหารแยกตามประเภทอาหารของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ การคิดราคา
ค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ให้ผู้ประสงค์เสนอราคาทำใบเสนอราคาอาหารรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ในอัตราราคาต่อถาด
ตามประเภทและชนิดอาหาร ดังนี้

หมวด 1 หมวดอาหารผู้ใหญ่

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
1. อาหารไทยผู้ใหญ่	ถาด	147,435	154,807	162,547	170,675	..บาท/ถาด
2. อาหารต่างชาติผู้ใหญ่	ถาด	2,212	2,322	2,439	2,573	..บาท/ถาด
3. อาหารฮาลาลผู้ใหญ่	ถาด	1,106	1,161	1,219	1,268	..บาท/ถาด
4. อาหาร V.I.P. ผู้ใหญ่	ถาด	22,780	23,919	25,115	26,371	..บาท/ถาด
5. อาหารเหลวชั้นผู้ใหญ่	ถาด	1,382	1,451	1,523	1,599	..บาท/ถาด
6. อาหารเหลวใสผู้ใหญ่	ถาด	4,509	4,734	4,971	5,220	..บาท/ถาด

หมวด 2 หมวดอาหารเด็ก

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
7. อาหารไทยเด็ก	ถาด	11,591	12,171	12,781	13,419	..บาท/ถาด
8. อาหารต่างชาติเด็ก	ถาด	11	11	11	12	..บาท/ถาด
9. อาหารฮาลาลเด็ก	ถาด	237	249	261	274	..บาท/ถาด
10. อาหารเหลวชั้นเด็ก	ถาด	0	0	0	0	..บาท/ถาด
11. อาหารเหลวใสเด็ก	ถาด	266	280	293	308	..บาท/ถาด
12. อาหารเด็กเล็ก	ถ้วย	-	-	-	-	..บาท/ถ้วย

หมวด 3 หมวดอาหารหลังครัวปิด

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ยจำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
13. อาหารหลังครัวปิด	ถาด	2,190	2,190	2,190	2,196	..บาท/ถาด

หมวด 4 หมวดอาหารทางการแพทย์

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
14. อาหารทางการแพทย์ ทุกความ เข้มข้นและปริมาตร (ราคารวมค่าถุงและ สายให้อาหารแล้ว)	ถุง feed	99,517	104,493	109,717	115,203	..บาท/ถุง

หมวด 5 หมวดอาหารทางสายยาง

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
15. อาหารปั่นผสมทุกความเข้มข้น ทุก ปริมาตร (ราคารวมค่าถุงและสายให้อาหารแล้ว)	ถุง feed	11,504	12,079	12,683	13,317	..บาท/ถุง
16. น้ำหวาน (ราคารวมค่าถุงและสายให้อาหารแล้ว)	ถุง feed	361	379	398	418	..บาท/ถุง
17. ไซในอาหารทางสาย	ฟอง	5,156	5,413	5,684	5,968	..บาท/ฟอง

หมวด 6 หมวดค่าบริการ (รวมค่าวัสดุสิ้นเปลือง ไม่รวมค่าอาหารทางการแพทย์ นมดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก)

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
18. ชงใส่แก้ว/ขวดนม	แก้ว/ ขวด	175	184	193	202	..บาท/แก้ว หรือขวด
19. ชงใส่ถุง Nutri-bag (ราคารวมค่าถุง และสายให้อาหารแล้ว)	ถุง feed	2,133	2,240	2,352	2,469	..บาท/ถุง

หมวด 7 หมวดอาหารฝึกกลืน

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
20. อาหารฝึกกลืนระดับที่ 1	ถาด	814	855	897	942	..บาท/ถาด
21. อาหารฝึกกลืนระดับที่ 2	ถาด	641	673	707	742	..บาท/ถาด
22. อาหารฝึกกลืนระดับที่ 3	ถาด	363	381	400	420	..บาท/ถาด
23. อาหารฝึกกลืนระดับที่ 4	ถาด	548	575	604	634	..บาท/ถาด

หมวด 8 อื่นๆ

ประเภทอาหาร	ขนาด/ หน่วย	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2564	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2565	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2566	เฉลี่ย จำนวน อาหารต่อปี ปี 2567	ราคาต่อหน่วย (รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)
24. ค่าบริการการล้างและนึ่งขวดนม	รอบ การ ล้าง	-	-	-	-	..บาท/รอบ การล้าง
25. อาหารว่างห้องพักแพทย์	ชุด	1,750	21,000	21,000	21,000	..บาท/ชุด
26. น้ำแข็ง	ลิตร	600	7,200	7,200	7,200	..บาท/ลิตร

หมายเหตุ 1. สัญลักษณ์ “-” ยังไม่มีการเก็บสถิติข้อมูล

2. กรณีที่แพทย์สั่งอาหารเป็นอาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยทั่วไป ตามที่ทางโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด ผู้ประสงค์เสนอราคาจะคิดค่าใช้จ่ายอาหารทางการแพทย์ตามราคาอาหารรายการที่ 14 15 16 และ 19 ตามที่ตกลงกันได้ โดยผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบจัดหาถุง nutri-bag และสาย nutri line-B โดยถุงและสายให้อาหารจะต้องสามารถใช้กับเครื่องให้อาหารของโรงพยาบาล

3. กรณีที่แพทย์สั่งอาหารทางสายยางเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยใน นอกเหนือจากอาหารทางการแพทย์ที่ผู้ประสงค์เสนอราคาได้เตรียมไว้ให้ตามรายการที่ทางโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้จัดหาอาหารทางการแพทย์ โดยผู้ประสงค์เสนอราคาจะรับผิดชอบในการจัดเตรียมผสมอาหารทางการแพทย์เฉพาะโรคและผู้ประสงค์เสนอราคาจะทำหน้าที่จัดเตรียมพร้อมนำส่ง โดยคิดแค่ค่าแรงในการผสมและค่าถุงต่อถุง (Nutri-bag) ในกรณีเบิกเป็นแก้วคิดค่าแรงในการผสมต่อแก้ว

4. ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องดำเนินการล้างและนึ่งขวดนมให้แก่โรงพยาบาล รวมถึงการขนส่ง โดยการบรรจุขวดนมที่นึ่งแล้วลงในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท บรรจุภัณฑ์ละ 1 ขวด พร้อมจุกและฝาปิด ทางผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบจัดเตรียมบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท การขนส่ง ทางผู้ประสงค์เสนอราคาสามารถขนส่งเองหรือหากประสงค์จะใช้ขนส่งกลางของโรงพยาบาล ทางผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าจัดส่ง

8. การสุขาภิบาลอาหาร สิ่งแวดล้อม และการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

8.1 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหาร และการจัดจ่ายอาหาร ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วน โดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ กับผักผลไม้

8.2 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ สำหรับทำความสะอาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจาน ให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน

8.3 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์

8.4 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบทำความสะอาด ตักบดักไขมันเป็นประจำทุกวัน ทำความสะอาดท่อระบายน้ำของครัวที่เชื่อมกับท่อหลักของโรงพยาบาลเดือนละ 1 ครั้ง ทำความสะอาดเครื่องดูดควันประจำสัปดาห์และทำความสะอาดท่อดูดควันหลักของครัวที่เชื่อมกับระบบของโรงพยาบาล อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง หรือตามที่หน่วยงานโภชนาการและฝ่ายบริหารอาคารและวิศวกรรมเครื่องมือแพทย์ ของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนดไว้

8.5 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องจัดเก็บ และนำทิ้งขยะให้ถูกวิธี ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ ห้ามไม่ให้มีขยะทั้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน

8.6 การทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ กรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบ หรือติดเชื้อจากอาหาร ต้องสามารถทวนสอบกลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย 7 วัน

8.7 โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ กำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ของกระบวนการเตรียม ประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จ โดยผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย และจัดหาชุดทดสอบให้โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ดำเนินการตรวจวิเคราะห์ หรือผู้ประสงค์เสนอราคาจะดำเนินการส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข หรือภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง โดยนำรายงานผลตรวจวิเคราะห์มาแจ้งที่หน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์

8.8 โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ กำหนดให้ผู้ประสงค์เสนอราคา ตรวจวิเคราะห์พลังงานและคุณค่าสารอาหารของอาหารทางการแพทย์และอาหารปั่นผสม อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือหากทางโรงพยาบาลร้องขอสามารถระบุให้ตรวจวิเคราะห์พลังงานและคุณค่าสารอาหารเพิ่มเติมได้

8.9 ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยหลายคนมีอาการผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้ประสงค์เสนอราคา ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น ตามสัญญาที่ได้จัดทำไว้กับทางโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ เช่น กรณีที่ผู้ป่วยจะได้กลับบ้านแล้ว แต่มีเหตุจากอาหารเป็นพิษ หรือแพ้อาหาร ทำให้ต้องรักษาตัวในโรงพยาบาลต่อ ทางผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบ ค่ารักษาของแพทย์ ค่าห้องพักในโรงพยาบาล รวมถึงค่ายาที่ผู้ป่วยต้องได้รับจากการรักษา หรือกรณีผู้ป่วยดื่มน้ำและอาหาร ทางผู้ประสงค์เสนอราคาจัดส่งอาหารให้ ทำให้ผู้ป่วยต้องเลื่อนการผ่าตัดหรือการทำการหัตถการ ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าอาหาร ค่าเลื่อนการผ่าตัดหรือหัตถการ (ถ้ามี)

9. การประเมินผลงาน

9.1 ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องให้คณะกรรมการและผู้ได้รับมอบหมายในการประเมิน ตรวจสอบประเมินสถานที่เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุดได้ตลอดเวลา

9.2 โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์จะตรวจประเมินผลประจำวัน / สัปดาห์ / เดือน ดังนี้

- การตรวจรับวัตถุดิบ วัตถุดิบอาหารส่วนที่กินได้และเครื่องปรุงรส
- รายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ
- การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food exchange)
- การตรวจสอบขนานมัยส่วนบุคคลของพนักงาน
- การสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม

9.3 ในกรณีที่คณะกรรมการและผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหาร ตรวจพบความบกพร่อง หรือปัญหา ในการเตรียม ประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จ ในเบื้องต้นโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ประสงค์เสนอราคารับทราบ และผู้ประสงค์เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไข ปรับปรุงให้ดีขึ้น ภายใน 3 วัน และถ้าผู้ประสงค์เสนอราคาไม่สามารถแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นได้ ผู้ประสงค์เสนอราคาต้อง เสียค่าปรับรายวันในอัตราร้อยละ 0.5 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน และทางโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ สามารถพิจารณายกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการ จัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้ประสงค์เสนอราคาใหม่

9.4 ในกรณีที่คณะกรรมการและผู้ได้รับมอบหมายตรวจรับอาหารปรุง ตรวจพบความบกพร่อง หรือปัญหา ในการจัดบริการอาหาร จนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้ประสงค์เสนอ ราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด และไม่คิดค่าใช้จ่ายในมือนั้นๆ ในกรณีที่ผู้ประสงค์เสนอ ราคาไม่สามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ตามที่กำหนด ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องเสียค่าปรับอีก 500 บาทต่อถาด และ ถ้าผู้ประสงค์เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด 3 ครั้งขึ้นไป โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชา การุณย์ สามารถพิจารณายกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการ และ ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้ประสงค์ เสนอราคาใหม่ด้วย

9.5 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องมีตัวชี้วัด (Key Performance Indication) และกระบวนการควบคุมคุณภาพ ต้องจัด ให้มีการรายงานผลเป็นประจำตามที่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์กำหนด และต้องเข้าร่วมกิจกรรมคุณภาพ ที่เกี่ยวข้องในงานบริการอาหารของโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ทุกกิจกรรม

ตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator) ประจำเดือน.....

ลำดับ	หัวข้อ การ ประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน	วิธีการประเมิน	ความ ถี่	น้ำหนัก ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	Performance				
							5	4	3	2	1
1	งานด้าน คุณภาพ	1.1 ตรวจสอบคุณภาพของ อาหาร การปนเปื้อนสารเคมี	สุ่มตรวจอาหารที่ปรุงสำเร็จ และวัตถุดิบต้องไม่พบการ ปนเปื้อน รวมถึงใบรายงานผล การทดสอบอาหาร ต้องไม่พบ เชื้อจุลินทรีย์หรือเชื้อไม่เกินค่า มาตรฐาน	ราย เดือน	10	0	0	-	-	-	≥1
		1.2 ตรวจวิเคราะห์พลังงาน และคุณค่าสารอาหารของ อาหารทางการแพทย์และ อาหารปั่นผสม	รายงานผลตรวจวิเคราะห์ พลังงานและคุณค่าสารอาหาร ของอาหารทางการแพทย์และ อาหารปั่นผสม ตรงตามสูตร อาหาร	ราย เดือน	5	95%	≥ 95%	85- 94.9 %	75- 84.9 %	65- 74.9 %	< 65%
		1.3 อุบัติการณ์เรื่อง Food poisoning	ต้องไม่เกิดอุบัติการณ์เรื่อง Food poisoning ภายในแต่ละ เดือน	ราย เดือน	5	0	0	-	-	-	≥1
		1.4 การตอบกลับสาเหตุที่เกิด อุบัติการณ์ (Occurrence Report) สำหรับอุบัติการณ์ ระดับ 1 ที่วิเคราะห์สาเหตุว่า เกิดจากงานบริการอาหาร ครบวงจรที่บกพร่อง รวม customer voice	อัตราการตอบกลับสาเหตุที่ เกิดอุบัติการณ์หรือ customer voice (ระดับ 1)	ราย เดือน	5	100 %	100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%
		1.5 การหาสาเหตุและแนว ทางแก้ไขการเกิดอุบัติการณ์ ซ้ำ สำหรับอุบัติการณ์ระดับ 2 ขึ้นไป (Reply Occurrence Report) รวมถึง customer voice ที่ส่งผลกระทบต่อ ผู้ป่วย	อัตราการตอบกลับแนว ทางแก้ไขการเกิดอุบัติการณ์ เชิงระบบหรือแผนปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการเกิดซ้ำของ อุบัติการณ์และ customer voice ที่ส่งผลกระทบต่อ ผู้ป่วย	ราย เดือน	5	100 %	100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%
		1.6 ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร ก่อนบริการผู้ป่วยแต่ละมือ	วัดอุณหภูมิของอาหาร ประเภทน้ำก่อนบริการผู้ป่วย เช่น น้ำซูป น้ำแกง น้ำ กล้วยเตี๋ย (อย่างน้อย 60 องศาเซลเซียส *Reference : CODEX)	ทุกวัน	5	>80 %	> 80%	71% - 80%	61% - 70%	51% - 60%	≤ 50%

ลำดับ	หัวข้อ การ ประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน	วิธีการประเมิน	ความถี่	น้ำหนักตัวชี้วัด	เป้าหมาย	Performance				
							5	4	3	2	1
		1.7 ตรวจสอบเวลาในการบริการอาหารที่ห้องผู้ป่วยแต่ละมือ	เวลาในการบริการอาหารในแต่ละมือต้องอยู่ภายในเวลาที่ตกลงร่วมกัน	ทุกวัน	5	>80 %	> 80%	71% - 80%	61% - 70%	51% - 60%	≤ 50%
		1.8 จัดอาหารถูกต้องตามคำสั่งการเบิกอาหารก่อนให้บริการผู้ป่วย	ผู้คุมตรวจอาหารที่ผู้รับจ้างเหมาบริการให้แก่ผู้ป่วยต้องถูกต้องตามคำสั่งการเบิกอาหารทุกวัน	รายเดือน	10	100 %	100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%
		1.9 บริการอาหารให้ผู้ป่วยได้ถูกต้องและมีการระบุตัวผู้ป่วยตามแนวทาง IPSPG1	ผู้คุมการบริการอาหารผู้ป่วยของพนักงานเสิร์ฟอาหารโดยระบุตัวผู้ป่วยตามแนวทาง IPSPG1	รายเดือน	10	100 %	100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%
		1.10 การล้างมือของผู้เสิร์ฟอาหารและนักโภชนาการที่เข้าห้องผู้ป่วย	อัตราการล้างมือ (Hand hygiene) ตามแนวทาง IPSPG5	รายเดือน	10	100 %	100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%
2	งานด้านบริการ	2.1 ภาพรวม Customer satisfaction survey	คะแนนภาพรวมความพึงพอใจ	รายเดือน	5	≥ 4	≥ 4	3-3.9	2-2.9	1-1.9	<1
3	ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	3.1 ผู้คุมตรวจประเมินสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหารและขั้นตอนในการปฏิบัติงานให้ตรงตามมาตรฐาน	ผู้คุมตรวจตามรายละเอียดในแบบประเมินมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล	รายเดือน	10	≥90 %	≥90%	80% - 89%	70% - 79%	60% - 69%	<60
		3.2 เอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าของผู้ส่งวัตถุดิบของผู้ประสงค์เสนอราคารวมถึงหลักฐานการควบคุมอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการขนส่ง ไม่เกิน 5 วัน หลังจากได้รับสินค้า (supply chain)	ส่งเอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าของผู้ส่งวัตถุดิบของผู้ประสงค์เสนอราคารวมถึงหลักฐานการควบคุมอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการขนส่ง สินค้าและใบเอกสารถูกต้องตามรายการและรอบการผลิต (lot no.)	รายเดือน	10	100 %	100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%

ลำดับ	หัวข้อ การ ประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน	วิธีการประเมิน	ความ ถี่	น้ำหนัก ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	Performance				
							5	4	3	2	1
4	งานด้าน การพัฒนา ฝึกอบรม และ เอกสารที่ เกี่ยวข้อง	4.1 การรายงานผล เช่น ค่าใช้จ่ายอาหาร การ บำรุงรักษาอุปกรณ์ รายงาน การทำความสะอาดห้อง ไข่ม้วนทุกเดือน รายงานตรวจ ตัวอย่างอาหาร การอบรม พนักงานและการรายงานผล การปฏิบัติงานประจำเดือน เป็นต้น	ส่งรายงานผล เช่น ค่าใช้จ่าย อาหาร การบำรุงรักษา อุปกรณ์ รายงานการทำความสะอาด ห้องไข่ม้วนทุกเดือน รายงานตรวจตัวอย่างอาหาร การอบรมพนักงานและการ รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือน เป็นต้น ภายใน วันที่ 5 ของทุกเดือน	ราย เดือน	5	ส่ง ภายใน วันที่ 5	ส่ง ภายใน วันที่ 5	-	-	-	ตั้งแต่ วันที่ 6 เป็น ต้นไป
คะแนนโดยรวม					100						

หมายเหตุ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์จะมีการทบทวน KPI และ น้ำหนัก ทุกๆ 6 เดือน ซึ่งอาจมีการเปลี่ยนแปลง KPI หรือน้ำหนักได้ตามความเหมาะสม โดยจะมีการแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 60 วัน

กรณีที่ผู้ประสงค์เสนอราคาปฏิบัติไม่เป็นไปตามเกณฑ์ภาพรวมตัวชี้วัดทั้งหมด จะกำหนดค่าปรับเป็นรายเดือนตามมูลค่างาน ค่าบริการในงวดนั้นๆ ดังนี้

- $\geq 80 \%$ ผ่านเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด ไม่เสียค่าปรับ
- 70-79% อัตราค่าปรับ 2 %
- $\leq 69\%$ อัตราค่าปรับ 3 %

หากประเมินผลปฏิบัติงาน ไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่ได้ตกลงร่วมกันติดต่อกันเป็นระยะเวลา 3 เดือน ทางโรงพยาบาล สามารถขอยกเลิกสัญญาทันที ผู้ประสงค์เสนอราคาพึงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด โดยขอตรวจละเอียดได้ที่ หน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์

10. การประกันความเสียหาย

ผู้ประสงค์เสนอการรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายที่เกิดขึ้น (ถ้ามี) โดยตรงต่อทรัพย์สินที่เป็นของหรือ อยู่ในความดูแล ครอบครองหรือควบคุมโดยตรงของผู้ประสงค์เสนอราคาหรือผู้ใช้บริการรักษาพยาบาลของโรงพยาบาล เฉพาะที่ปรากฏร่องรอยการจัดแ่งหรือมีร่องรอยการโจรกรรม อันเป็นผลเนื่องมาจากความประมาทหรือความทุจริตของพนักงานผู้ ประสงค์เสนอราคา ซึ่งเกิดขึ้นในขณะที่ปฏิบัติหน้าที่และได้มีการพิสูจน์เช่นนั้นแล้วให้ผู้ประสงค์เสนอราคาดำเนินการจัดหาของ มาทดแทนของเดิมที่สูญหายหรือเสียหายโดยมีคุณภาพ เทียบเท่าหรือสูงกว่าของเดิมโดยเร็ว

ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานของผู้ประสงค์เสนอราคา ปฏิบัติงานด้วยความประมาทเลินเล่อ ทำให้เกิดความเสียหายใดๆ แก่โรงพยาบาลและผู้รับบริการ ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด แก่โรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ หรือผู้มาใช้บริการ

11. มาตรฐานอาหารโรงพยาบาล และข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารตามหมวดต่างๆ

11.1 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล ดังนี้



มาตรฐานที่ 2 การจัดการทรัพยากรบุคคล

มีการบริหารและการจัดการทรัพยากรบุคคล เพื่อให้การปฏิบัติงานของหน่วยงานสามารถบรรลุตามพันธกิจที่กำหนดไว้ของหน่วยงาน เพื่อเอื้อต่อการให้บริการทางโภชนาการที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ

2.1 การจัดกำลังบุคลากร มีอัตรากำลังที่เพียงพอและเหมาะสมกับภาระงานที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้หน่วยงานสามารถให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยทั้งในpatient room, ภัตตาคาร และวันนัดแพทย์ อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิภาพ

คู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล

19

นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร	1 คนต่อผู้ป่วย	50*	เตียง
โภชนาการ	1 คนต่อผู้ป่วย	50*	เตียง
นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร/โภชนาการ	1 คนต่อผู้ป่วย	30**	เตียง
เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัวและคนงาน)	1 คนต่อผู้ป่วย	15	เตียง

หมายเหตุ * จากการวิเคราะห์ภาระงาน (FTE) ในโรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป

**จากการวิเคราะห์ภาระงาน (FTE2) ในโรงพยาบาลชุมชน

ส่วนเจ้าหน้าที่ธุรการ พิจารณาตามภาระงานที่ได้รับมอบหมายให้เหมาะสมตามลักษณะงาน เนื่องจากลักษณะงานแตกต่างกัน โรงพยาบาลชุมชนควรกำหนดตำแหน่งกรอบอัตราค่าจ้าง ในกรณี
ที่โรงพยาบาลยังไม่เคยกำหนดตำแหน่งมาก่อน เพื่อให้การปฏิบัติงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วย
ในโรงพยาบาลตามสายงานวิชาชีพโดยตรง

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Prot.	Fat	
อาหารอ่อนย่อยง่าย, อาหารเบา (Light Soft diet)	อาหารสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเกี่ยวกับทางเดิน อาหาร ผู้ป่วยหลังผ่าตัด ผู้ป่วยที่ไม่สามารถ รับประทานอาหารได้ตามปกติหรือไม่สามารถ เคี้ยวอาหารได้ อาหารมีลักษณะอ่อนนุ่ม เปื่อย งดผักสดหรืออาหารที่มีกากใยสูง เช่น ไข่ ข้าวต้มเครื่อง เป็นต้น	1,000 – 1,200	50 – 60	15 – 20	25 – 30	- ไข่ หรือ ข้าวต้มเครื่องใส่น้ำมันสัตว์ บดละเอียด - ซุปข้นใสผักหรือเนื้อสัตว์ปั่นละเอียด - ปลาอบ, มันบดใส่แครอท/ฟักทองต้มเป็น ละเอียดราดซอสเกรวี่ - ขนมปังตัดขอบอบ+เนย - ข้าวตุ๋นรับประทานกับเนื้อสัตว์สับละเอียด อบ/ตุ๋นจนนุ่มเปื่อย ผักใบตุ๋นจนเปื่อยนุ่ม ใช้ส่วนของก้านหรือแกนแข็งๆ - แก้วน้ำ หรือ เส้นใหญ่ น้ำ

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Prot.	Fat	
อาหารเหลว (Liquid diet)	อาหารที่มียาลดไขมัน เป็นน้ำ ไม่มีเนื้อสัตว์หรือผัก รวมถึงกากและตะกอน สามารถดูดซึมได้ทันที จึงประกอบด้วยน้ำและคาร์โบไฮเดรตเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจัดให้ผู้ป่วยในระยะเวลานั้น ๆ คือ 1 - 2 วันเท่านั้น คุณค่าทางอาหารค่อนข้างต่ำ ไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย หากผู้ป่วยรับประทานเป็นเวลานาน อาจทำให้เกิดปัญหาขาดพลังงานและสารอาหารได้	400	-	-	-	ซูบิส, น้ำข้าวใส, น้ำต้มผักใส ไม่มีใยหรือตะกอน, น้ำผลไม้ไม่มีใยหรือตะกอน, น้ำซิง, น้ำหวาน, วุ้นใส, เยลลี่
	มีลักษณะข้นกว่าอาหารเหลวใส สามารถนำ นำนม ธัญพืช เนื้อสัตว์ ไข่ หรือผัก ผสมลงในอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้สูงขึ้น โดยมากจัดให้ผู้ป่วยในระยะเวลานั้น ๆ คือ 1 - 2 วัน เช่นเดียวกับอาหารเหลวใสและคุณค่าทางอาหารค่อนข้างต่ำ ไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย	600 - 800	-	-	-	โจ๊กปั่นกรอง, ข้าวครูดผสมน้ำ, ซูบีน, ข้าวโอ๊ตกรองใส, ผักบดและกรองผสมน้ำ, ต้มผัก, คาราเมลคัสตาร์ด, โยเกิร์ต, ไอศกรีม, นม, เครื่องดื่มต่างๆ ที่ไม่มีกาก

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
			CHO	Prot.	Fat	
อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding diet, Blenderized diet)	อาหารที่ให้กับผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านการกลืนอาหาร ระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคมะเร็งลำไส้ ลักษณะอาหารประเภทนี้ เป็นของเหลวที่สามารถผ่านสายให้อาหาร เข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้ โดยไม่ติดขัด และมีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอกับความต้องการของผู้ป่วยแต่ละราย	ตามคำสั่งแพทย์	50-60	15-20	25-30	อาหารปั่นผสมสูตรมาตรฐานมาธิบตี อาหารปั่นผสมสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน อาหารปั่นผสมสำหรับผู้ป่วยโรคไต อาหารปั่นผสมสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดผิดปกติ
อาหารทางการแพทย์ (Commercial milk diet)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ใช่ยาหรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ใช้เป็นโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค ผู้ที่ไม่สามารถกินอาหารปกติได้อย่างเพียงพอ หรือร่างกายอยู่ในภาวะที่ต้องการสารอาหารบางอย่างมาก หรือน้อยเป็นพิเศษโดยที่ไม่สามารถบริโภคจากอาหารทั่วไป อาหารทางการแพทย์แต่ละชนิดมุ่งเน้นให้ตรงกับความต้องการของร่างกายอย่างจำเพาะเจาะจง อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้กินหรือดื่มแทนอาหารหลัก ดื่มเพื่อเสริมอาหารบางมื้อ หรือใช้เป็นอาหารทางสายยาง (tube feeding)	ตามคำสั่งแพทย์	ตามสูตรผลิตภัณฑ์	ตามสูตรผลิตภัณฑ์	ตามสูตรผลิตภัณฑ์	Standard formula Special formula Semi-elemental formula Disease Specific formula

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		Thai	Inter	CHO	Prot.	Fat	
อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)	อาหารที่มีการดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาวะของโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่ เพื่อใช้ในการรักษาหรือป้องกันภาวะแทรกซ้อน เช่น อาหารสำหรับโรคเบาหวาน โรคเก๊าท์ โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคไต เป็นต้น	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	ขึ้นกับ ชนิดของ โรค	ขึ้นกับ ชนิดของ โรค	ขึ้นกับ ชนิดของ โรค	ดูในตัวอย่างอาหารเฉพาะโรคต่าง ๆ
อาหารไขมันต่ำ (Low fat)	พลังงานจากไขมัน 20 – 25% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	-	-	20 – 25	หลีกเลี่ยงอาหารประเภททอด เนื้อสัตว์ติดมัน อาหารที่ผ่านการแปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม เบคอน ขนมขบเคี้ยวต่างๆ เป็นต้น แกงกะทิ ยกเว้นใช้กะทิธัญพืช
อาหารไม่มีไขมัน (Non-fat)	อาหารไม่มีไขมันหรือใช้ MCT oil แทนน้ำมันพืชในการประกอบอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่ไม่มีไขมันรั่วออกมาจากแผลผ่าตัดหรือต้องจำกัดไขมันจากตัวโรค	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	80-85	15-20	0	- งดบะหมี่ เส้นใหญ่ เส้นพาสต้า ขนมปัง - สำหรับแหล่งโปรตีนใช้หมัก กุ้ง ทูน่าในน้ำแร่ ปลานิล ไข่ขาว ปลาที่บดหิม ปลากระพง - นมและผลิตภัณฑ์ non fat ในการปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอาหารเท่านั้น *กรณีใช้ MCT oil อาจมีการปรับการกระจายพลังงานตามสูตรปกติได้
อาหารโปรตีนต่ำ (Low Protein)	พลังงานจากโปรตีน 8 – 10% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีนเท่ากับ 0.6 - 0.8 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะไตเสื่อมเรื้อรังหรือโรคอื่น ๆ ที่ต้องจำกัดโปรตีน	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	60-62	8 – 10	30	เลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ขาว เนื้อสัตว์ไขมันต่ำ เป็นต้น
อาหารโปรตีนสูง (High Protein)	พลังงานจากโปรตีน 25-30% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน หรือปริมาณโปรตีนเท่ากับ 1.2 – 1.5 กรัม	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	40-50	25-30	25-30	เลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ขาว เนื้อสัตว์ไขมันต่ำ เป็นต้น

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		Thai	Inter	CHO	Prot.	Fat	
อาหารเบาหวาน (DM diet)	ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่ขาดโปรตีนหรือต้องการโปรตีนสูง พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต 50 – 55% ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	50 – 55	-15 - 20	30-	จำกัดข้าว แป้ง หลีกเลี่ยงผลไม้รสหวานจัด และเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน เป็นต้น
อาหารเค็มน้อย (Low Salt)	จำกัดปริมาณโซเดียมในอาหารไม่เกิน 2 กรัมต่อวัน (Na < 2 gram/day)	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	-	-	-	หลีกเลี่ยงอาหารประเภทดองเค็ม เช่น ไข่เค็ม ปลาเค็ม อาหารหมักดอง และอาหารแปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม เบคอน หลีกเลี่ยงการเติมเครื่องปรุงรสเพิ่มเติม เช่น เกลือ น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำจิ้มไก่ ซอสพริก ผงชูรส เป็นต้น หากใช้เครื่องปรุงรสลดโซเดียม ต้องเป็นแบบไม่เติมโพแทสเซียมเพิ่ม
อาหารใยอาหารสูง (High Fiber)	ปริมาณใยอาหารอย่างน้อย 14 กรัมต่อพลังงาน 1,000 กิโลแคลอรีต่อวัน	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	-	-	-	มีเมื่อน้อยอย่างน้อย 1 อย่างต่อมื้อ + ผลไม้ทุกมื้อ ธัญพืชเต็มเมล็ด 6 – 11 ส่วนต่อวันและผักผลไม้ ถั่ว ธัญพืช 5 – 8 ส่วนต่อวัน
อาหารใยอาหารต่ำ (Low Fiber/ Low residue)	ปริมาณใยอาหารน้อยกว่า 15 กรัมต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับกระเพาะและลำไส้ ผู้ป่วยหลังผ่าตัดระบบทางเดินอาหารและลำไส้ใหญ่ รวมถึงผู้ป่วยท้องร่วง	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	-	-	-	งดผัก ผลไม้ หรือธัญพืชเต็มเมล็ด
อาหารโพแทสเซียมต่ำ (Low K)	ปริมาณโพแทสเซียมไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	-	-	-	หลีกเลี่ยงอาหารจำพวก

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		Thai	Inter	CHO	Prot.	Fat	
							- ผักที่มีโพแทสเซียมสูง เช่น หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกะหล่ำ บล็อกโคลี่ ผักคะน้า ฟักทอง มะเขือเทศ และแครอท เป็นต้น - ไม่เติมผงชูรสในอาหาร หากใช้ - เครื่องปรุงรสลดโซเดียม ต้องเป็นแบบไม่เติมโพแทสเซียมเพิ่ม - ผลไม้ เช่น แดงโม ฝรั่ง ส้ม กล้วย ทุเรียน มะม่วงสุก และผลไม้แห้งทุกชนิด
อาหารฟอสฟอรัสต่ำ (Low Phosphorus)	ปริมาณฟอสฟอรัสไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อวัน	1,700 – 1,800	2,000 – 2,200	-	-	-	- หลีกเลี่ยงอาหารที่จำพวก - เมล็ดพืชและธัญพืช เช่น งา เมล็ดทานตะวัน เมล็ดฟักทอง ถั่วมะม่วงหิมพานต์ ข้าวโอ๊ต - ถั่วเมล็ดแห้ง เช่น ถั่วเหลือง ถั่วดำ และถั่วปากอ้า เป็นต้น - ดับ แดง ไข่แดง - เนื้อสัตว์แช่แข็ง - นมและผลิตภัณฑ์จากนม เช่น โยเกิร์ต นมเปรี้ยว เนย ช็อคโกแลต โกโก้ โยเกิร์ต นมเปรี้ยว เนยแข็ง ไอศกรีม - ชาและกาแฟ - เบเกอรี่ หรืออาหารที่มีส่วนผสมประกอบของยีสต์และผงฟู
อาหารโรคเก๊าท์ (Gout)	สำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์	-	-	-	-	-	- งดเครื่องดื่มในสัตว์, เครื่องดื่มรสหวาน เช่น น้ำหวาน น้ำอัดลม น้ำผลไม้

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		Thai	Inter	CHO	Prot.	Fat	
							งดหน่อไม้ฝรั่ง ดอกกะหล่ำ เห็ด ผักโขม ยอดผัก เช่น ผักต้นหอม ผักชีฝรั่ง
อาหารงดยอดผัก	สำหรับผู้ป่วยที่กังวลเรื่องเก๊าท์ และอยากงดยอดผักหรือรับประทานแล้วรู้สึกปวดตามข้อ	-	-	-	-	-	งดกระถิน ขะอม ผักบุ้ง ต้นหอมผักชี ขึ้นฉ่าย ตำลึง หน่อไม้ฝรั่ง ยอดผักแก้ว (ไม่ให้เพราะผู้ป่วยมักเข้าใจว่ารับประทานไม่ได้ แต่จริงๆ รับประทานได้) ** ให้นักโภชนาการสอบถามกับทางผู้ป่วยอีกครั้งก่อนการจัดอาหาร
							ใบกะเพรา แมงลัก โหระพา รับประทานได้
อาหารแบบคีโตน้อย (Low bacteria diet, Neutropenic diet)	ผู้ป่วยภูมิคุ้มกันต่ำ เช่น มะเร็งเม็ดเลือดขาว ผู้ป่วยเปลี่ยนถ่ายอวัยวะ	-	-	-	-	-	อาหารต้องปรุงสุกทุกชนิด ต้องผ่านความร้อนก่อนเสิร์ฟ สามารถใช้ผลิตภัณฑ์แบบกล่องหรือ UHT เสิร์ฟได้ งดผักและผลไม้สด ของหมักดอง งดโยเกิร์ต ชีส กิมจิ
							เครื่องปรุงต่าง ๆ รับประทานได้ ขอสพริก น้ำจิ้มสุก ขอสด
อาหารงดหมักดอง		-	-	-	-	-	งดจำพวกอาหารการระบอง ตั้งชาย ไข่ปั่ว ผักกาดดอง กิมจิ เต้าเจี้ยว
							งดผักสด ผักโรยต่าง ๆ ที่ไม่ได้ผ่านความร้อน
อาหารมังสวิรัต	อาหารงดเนื้อสัตว์	-	-	-	-	-	จากการปรุง เช่น กระเทียมเจียว เป็นต้น
อาหารเจ	อาหารงดเนื้อสัตว์และผักฉุน	-	-	-	-	-	งดเนื้อสัตว์ยกเว้นระบุมารับเนื้อสัตว์อะไรได้ เช่น ไข่ นม งดผักฉุน 5 อย่าง ได้แก่

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		Thai	Inter	CHO	Prot.	Fat	
							1.กระเทียม 2.หัวหอม (ตระกูลหอมทุกชนิด) 3.หลักเกียว(กระเทียมโทนจีน) 4.กุยช่าย 5. ใบยาสูบ และใช้เครื่องปรุงร่งเท่านั้น โดย แยกผลิตไม่ใช้อุปกรณ์ปนกับอาหารทั่วไป
งดทะเล	สำหรับผู้ป่วยงดอาหารทะเล เช่น กุ้งทะเล หมึก หอย ปลาทะเล	-	-	-	-	-	ปลาทับทิม จะละเม็ด(เต้าเตย)เป็นน้ำจืด รับประทานได้ ปลากระพง และดอลลิความจริงเป็นปลา ทะเล แต่ปัจจุบันมีการเลี้ยงจากแหล่งอื่น ด้วย แต่ หากทวนสอบกลับไม่ได้ ควร หลีกเลี่ยง เพื่อความปลอดภัย แช่หมอนเป็นน้ำกร่อย ปลาทุ ปลาหิมะและ ปลาอินทรีย์เป็นปลาทะเล
งดเผ็ด	อาหารที่เมื่อรับประทานแล้วก่อให้เกิดความเผ็ด ร้อน	-	-	-	-	-	งดพริก,พริกไทย,พริกไทยอ่อน,กระชาย, กระเทียม, ขิง
งดคำ แดง น้ำตาล	อาหารที่มีโลโคป็น พิกเมนต์ หรือสีผสมอาหาร เวลาที่ผ่านมากระบวนการแล้วยังไม่เปลี่ยนสี สำหรับผู้ป่วยที่มีการเฝ้าระวังภาวะ bleeding	-	-	-	-	-	งดอาหารสีคำ แดง รวมถึงสีใกล้เคียง เช่น แดงโม มะเขือเทศ ขอสที่มีสีคำหรือแดง เช่น ซีอิ๊วหวาน ขอสมะเขือเทศ สีสผสมอาหาร พริกสีแดง หรือน้ำที่มีสีคำ แดง เช่น กระเจียว อัญชัน
งดถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว	กรณีไม่ใช้อาหารฟอสฟอรัสคำ	-	-	-	-	-	งดถั่วทุกชนิด งดซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว เต้าหู้ ญูพิช ต่างๆ รับประทานถั่วที่เป็นผักได้

ชนิดอาหาร (Food type)	คำจำกัดความ	พลังงาน (กิโลแคลอรี)		การกระจายพลังงาน (%)			ตัวอย่างอาหาร
		Thai	Inter	CHO	Prot.	Fat	
แพ้งสาส์	สำหรับผู้ป่วยที่แพ้งสาส์	-	-	-	-	-	งดชีว บะหมี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ พาสต้า มักกะโรนี แป้งชุบทอดและผลิตภัณฑ์ที่ข้างฉลากมีระบุว่ามีส่วนประกอบของแพ้งสาส์
อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	ผู้สูงอายุที่อายุ 70 ปีขึ้นไป	-	-	-	-	-	ผักต้องเปื่อย,นุ่ม หั่นชิ้นปกติ (ยกเว้นผู้ป่วยที่ขอหั่นชิ้นเล็ก) ผลไม้ที่มีลักษณะแข็งให้หั่นสไลด์ เช่น แอปเปิ้ล สาลี่ สับปะรด เป็นต้น (กรณีผู้ป่วยรับชิ้นปกติให้ระบุให้ชัดเจน)
อาหารสำหรับเด็ก	ผู้สูงอายุที่อายุน้อยกว่า 8 ปี	-	-	-	-	-	งดพริกป่น พริกไทย ขนาดอาหารชิ้นเล็ก หรือชิ้นปกติ ให้นักโภชนาการสอบถามขณะที่รับคำสั่งอาหาร

3. คำจำกัดความและตัวอย่างอาหารฝักกลืน (Dysphagia Diet)
อาหารผู้ป่วย dysphagia แบ่งออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

1. Thick Pureed – NO liquid เป็นอาหารที่ใช้ในการเริ่มต้นกับผู้ป่วย dysphagia เนื่องจาก neurological impairment ผู้ป่วยที่ไอและสำลักเมื่อรับประทานของเหลว
2. Thick and thin puree-thick liquids เริ่มเมื่อผู้ป่วยรับประทานอาหารระดับ 1 ได้ดี
3. Mechanical soft-thick liquids
4. Mechanical soft diet-liquids as tolerated

การปรับเปลี่ยนอาหารผู้ป่วยแต่ละระดับจะต้องค่อยเป็นค่อยไปตามขั้นตอนขึ้นกับความสามารถของผู้ป่วยในการรับประทานอาหารแต่ละระดับได้แต่เพียงใด สำหรับผู้ป่วยที่ได้รับการดูแลจากทีมงาน ผู้ป่วยจะพัฒนาการกลืนได้ขึ้นเรื่อยๆจนกระทั่งผู้ป่วยสามารถที่จะดื่มน้ำหรือของเหลวและรับประทานอาหารที่มี texture ต่างๆ กันได้ตามปกติ

ชนิดอาหารที่กลืน	คำจำกัดความ	ตัวอย่างอาหาร
อาหารเหลวข้น (thick liquid) (LEVEL 1)	เหมาะกับผู้ป่วยที่เริ่มการรับประทานอาหารทางปาก หรือผู้ที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารแข็งหรือกลืนอาหารเหลวได้ (moderate to severe dysphagia) ลักษณะอาหาร ปั่นข้นเป็นเนื้อเดียวกัน (thick and homogenous) หรืออาหารที่สามารถบดเคี้ยวและกลืนได้ โดยผู้ป่วยอาจใช้เวลา นานกว่าปกติในการรับประทานอาหารแต่ละครั้ง ผู้ป่วยอาจได้รับคุณค่าทางโภชนาการ ไม่เพียงพอตาม RDA กรณีที่ผู้ป่วยได้รับอาหารนี้เกิน 2 สัปดาห์ ควรได้รับ I.V.fluid เพื่อป้องกัน dehydration ผู้ป่วยควรได้รับการพิจารณาให้เสริมทางสายให้อาหารเพิ่มเติม หรือควรได้รับการเสริมด้วยวิตามินหรือเกลือแร่ และควรได้รับการ monitor fluid intake / output อย่างใกล้ชิด	ข้าว, ธัญพืช, ขนมปัง, โจ๊กเหลวข้น, instant cereal, ไข่ตุ๋น, สังขยา, ผลิตภัณฑ์นม, โยเกิร์ตครีม, ผักบดละเอียด (ปั่น), มันบด, ฟักทองบด, เผือกบด, แครอทบด, ผลไม้ปั่นข้น, แอปเปิ้ลซอส, กล้วยครูด, อาหารเด็กอ่อนสำเร็จรูปที่ปั่น, เต้าหู้, เนย, เนยแข็ง, เนยขาว (ประเภทน้ำราดหน้าข้นๆ), น้ำสลัด, คัสตาร์ด, สังขยา, ไอศกรีม, เซอร์เบท, พุดดิ้ง, น้ำผึ้ง, แยม, เผือกกวน, ถั่วกวน, เครื่องดื่มชนิดปั่นข้น ไม่เหลวเหมือนน้ำ ทำให้ข้นด้วยการเติม thickening agent, น้ำตาล, น้ำตาลเทียม, เกลือ, ซอสต่างๆที่ข้นเนื้อเนียนละเอียด เช่น ซอสมะเขือเทศ, น้ำผึ้ง, เยลลี่
อาหารปั่นข้นมากและข้นปานกลาง (thick and thin puree and thick liquids) (LEVEL 2)	เหมาะกับผู้ป่วยที่เคี้ยวได้บ้างเล็กน้อย แต่ไม่สามารถกลืนอาหารที่เป็นของเหลวได้โดยไม่มีสลัก อาหารชนิดนี้จะมีส่วนผสมของของเหลวมากกว่าชนิดแรก แต่ก็ไม่ถึงกับเป็นส่วนผสมของเหลว	ข้าว, ธัญพืช, ขนมปัง, โจ๊กข้น, ข้าวต้มข้น, ข้าวโอ๊ต, มักกะโรนีปั่น, ก๋วยเตี๋ยวปั่น, ไข่ตุ๋น, ไข่คน, ไข่ลวก, ผลิตภัณฑ์นม, โยเกิร์ตครีม, มิลค์เช็ด, cottage cheese, มัน

ชนิดอาหารฝึกกลืน	คำจำกัดความ	ตัวอย่างอาหาร
น้ำเหลว ลักษณะอาหาร คือ อาหาร Dysphagia diet level 1 ที่สามารถลดความข้นของอาหารลงได้บ้าง อาหารต้องเป็นเนื้อเดียวกัน ยังคงอาหารเหลวเหมือนน้ำ สารอาหารที่ได้รับขึ้นอยู่กับปริมาณที่ผู้ป่วยรับประทานและส่วนประกอบของอาหาร ถ้าผู้ป่วยได้รับอาหารที่มีสารอาหารเข้มข้นและบ่อยขึ้น ก็จะได้รับสารอาหารเพียงพอ ควรได้รับการ monitor ของเหลวเช่นเดียวกับอาหารชนิดแรก	บด, พักทองบด, ผีอกบด ราดน้ำซอส ผลไม้ปั่น, กล้วยครูด, น้ำผลไม้ปั่นชั้นๆ เนื้อบดเป็นเนื้อเดียว, เนื้อปลา, ซีสชนิดนิ่มราดด้วยน้ำเกรวี่ เนย, น้ำมันพืช, ครีม, เกรวี่, มายอนเนส, น้ำสลัด ซุปครีม สังขยา, ไอศกรีม, เซอร์เบท, แยม, พุดดิ้ง, น้ำผึ้ง, แองกวาตปั่นชั้น, น้ำผลไม้ปั่นชั้น, เครื่องดื่มเย็น น้ำปั่นชั้นๆ, โยเกิร์ตชนิดดื่ม, น้ำพูน หรือเครื่องดื่มที่ผสม thickening agent, น้ำเชื่อม แยม, เยลลี่, ซอสต่างๆ, ซอโกโกแลตนุ่มๆ	ข้าว, ธัญพืช, ขนมปัง, ข้าวต้มชั้น, ขนมปัง, มักโรนีสปาเกตตี้, เส้นหมี่, ซีเรียลผสมนม, แพนเค้ก, โดนัท, วาฟเฟิล, ไข่ตุ๋น, ไข่คน, ไข่ลวก, ไข่ดาวน้ำ โยเกิร์ต, ซีสนิ่ม (ยกเว้นชีสแข็ง) ผักใบสุกนุ่ม, มันบด, ผีอกบด, มันต้ม, พักทองต้มไม่ติดเปลือก, ถั่วบด, น้ำมะเขือเทศ ผลไม้ต่างๆไม่มีเมล็ด ปอกเปลือก เช่น ผลไม้สุก, กล้วย ฝรั่งสุก, เนื้อส้มไม่มีเยื่อหุ้ม สตรอเบอร์รี่ไม่มีเมล็ด, ผลไม้กระป๋อง, กล้วยเชื่อม, น้ำผลไม้ เนื้อสัตว์เปื่อยหรือตุ๋น, เนื้อไก่, เนื้อปลา, เนย, ครีม, เกรวี่, น้ำสลัด, ซุปครีม, ขนมปังนุ่มๆ, น้ำผลไม้ปั่น, เครื่องดื่มปั่นชั้น, น้ำเชื่อม, น้ำผึ้ง
อาหารอ่อนที่ไม่ต้องเคี้ยวมาก-เหลวข้น (mechanical soft-thick liquids) (LEVEL 3)	เหมาะกับผู้ป่วยที่เคี้ยวลำบาก และมีปัญหาการกลืนอาหารบางชนิด หรือผู้ป่วยที่ไม่มีฟัน ใส่ฟันปลอม เป็น transition ระหว่างอาหารเหลวและอาหารปกติ ลักษณะอาหารเป็นอาหารอ่อน เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย ไม่มีเปลือกหรือกากแข็ง จะบดหรือสับหยาบ เนื้อสัตว์สับให้ละเอียดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ไม่แห้ง มีน้ำขลุกขลิกหรือมีน้ำราด อาหารระดับนี้คืออาหารระดับ 1 และระดับ 2 และเพิ่มเติมอาหารที่มี texture อ่อน โดยความเพียงพอของสารอาหารชั้นกับปริมาณอาหารที่รับประทานได้	เครื่องเทศ, สารให้ความหวาน, ซอสต่างๆ, แยม, เยลลี่, น้ำผึ้ง สิ่งที่ควรหลีกเลี่ยง ถั่ว เมล็ดพืช ผัก ผลไม้ดิบ อาหารทอด อาหารที่มีรสเครื่องเทศจัด เครื่องดื่มเหลวใส ชา กาแฟ น้ำผลไม้ ซุปใส ขนมปังแข็ง

ชนิดอาหารฝึกกลืน	คำจำกัดความ	ตัวอย่างอาหาร
อาหารอ่อน (mechanical soft diet) (LEVEL 4)	เหมาะกับผู้ป่วยที่มี mild dysphagia ใส่ฟันปลอม เคี้ยวอาหารอ่อนได้และกลืนของเหลวได้ เมื่อผู้ป่วยรับประทานอาหารชนิดนี้ได้ดี อาจเปลี่ยนไปเป็นอาหารธรรมดาได้ ลักษณะอาหารเป็นอาหารอ่อนปกติ เท่าที่ผู้ป่วยจะรับได้ อาหารนุ่มนวล เปื่อย ไม่จำเป็นต้องบดหรือสับถ้าผู้ป่วยรับประทานได้ ถ้าไม่ได้อาจสับหยาบหรือละเอียดขึ้นกับความสามารถของผู้ป่วยในการเคี้ยวและกลืน อาหารระดับนี้จะรวมถึง regular diet ที่นำมาดัดแปลง texture เพื่อให้ผู้ป่วยกลืนได้สะดวกขึ้น โดยความเพียงพอของสารอาหารขึ้นกับปริมาณอาหารที่รับประทานได้ อาหาร ระดับนี้ เหมือนกับอาหารอ่อน (soft diet) แต่ต้องมีการสับ ให้มีชิ้นเล็ก ๆ ทุกเมนู เช่น ข้าวต้มสับ หมูสับ ปลา สับ ผักสับ ผลไม้สับ นั่นคือ จะต้องอ่อนนุ่ม และ ได้รับการสับทุกเมนู	สิ่งที่ควรหลีกเลี่ยง ถั่ว และอาหารทอดกรอบ เบคอน แครกเกอร์ ข้าวโพดคั่ว ลูกอม คอร์นเบรด ไซทอด ผักสด มันฝรั่งทอดกรอบ เมล็ดพืช ลูกเกด น้อย่าง

11.3 ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องใช้วัตถุดิบตามข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารตามหมวดต่างๆ ดังนี้

1. ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดต่างๆ

หมวดเนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีนํ้า ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้
3. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
5. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน -18 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) หรือผ่านการรับรองมาตรฐานเลี้ยงสะอาดหรือปศุสัตว์ OK

หมวดเนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

1. เนื้อสัตว์ปีกหรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีนํ้า
2. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยดำ หรือตำหนิอื่นๆ
3. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้
4. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
5. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน -18 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ

7. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

หมวดอาหารประเภทสัตว์น้ำ

1. อาหารประเภทกุ้งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
2. อาหารประเภทสัตว์น้ำแช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน -18 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
3. บรรจุในบรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับการรับรองใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด โดยต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. ต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

หมวดไข่

1. เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มมายื่นให้ ณ วันยื่นของทางเทคนิค และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง
2. การผลิตและบรรจุไข่ในกระหัดัมปอกเปลือก ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ ไข่ไก่ต้มปอกเปลือก ไข่ไก่ตอกสด จะต้องผ่านมาตรฐานการรับรองจาก ISO 9001 และ GMP และ HACCP สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นของทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้
3. แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และ ผู้ประมูลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาดสีเหลืองมาสำหรับเปลี่ยนก่อนเข้าฝ่ายโภชนาการ จำนวน 200 แผง
5. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

หมวดเนื้อสัตว์แปรรูป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุดิบเสีย ไม่ใช่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง ไม่แต่งสี
2. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP , HACCP สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับการรับรองใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)
6. รายการเนื้อสัตว์ที่มีไขมันเนื้อหมู ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

7. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิลดลงไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิลดลงไม่เกิน -18 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ

หมวดผักสด

1. ผักสด หรือ ผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดดำดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ติดมา

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยให้บรรจุในภาชนะพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและภาชนะบรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย

3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวดผลไม้

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปร่างลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยขีด ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่น ๆ

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยให้บรรจุในภาชนะพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและภาชนะบรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย

3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวดของแห้ง

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง

2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุทธลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน

- ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ประเภทอาหารที่ต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

ผลิตภัณฑ์	เลขที่มอก.
กุนเชียง	914-2539
ชิงตอง	459-2526
เต้าหู้หลอด	1004-2533
ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับถั้วลิสง	1700-2541
ก้วยเตี๋ย	959-2533
เกลือบรีโอก	91-2539
แป้งข้าวเจ้า	638-2529
แป้งข้าวเหนียว	639-2529
แป้งมันสำปะหลัง	274-2521
พริกแห้ง	456-2526
พริกไทย	297-2529
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1535-2541
เมล็ดงา	641-2529
วุ้นเส้น	444-2530
สาหร่าย	1011-2533
เส้นหมี่	400-2524

2. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่งและการขนส่ง

สำหรับผักสดและผลไม้

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อขลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้

การบรรจุหีบห่อและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

สำหรับอาหารหมวดเนื้อหมู สัตว์ปีก และสัตว์น้ำ

การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนดต่อไปนี้

ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ - 18°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7°C ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้ น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ

สำหรับผักสดและผลไม้

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุหีบห่ออาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุหีบห่อ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุหีบห่ออาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ

- จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

สำหรับผักสดและผลไม้

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรทุกผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้ได้
- การบรรทุกผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

3. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกลงบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

4. สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- ผ่านการตรวจคัดกรองจากพนักงานของผู้เสนอราคา
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- แต่งกายสุภาพและสวมอุปกรณ์ป้องกันทางครัวเตรียมไว้ เช่น หมวกตัวนอน ถุงคลุมรองเท้า พร้อมเก็บผมให้มิดชิด
- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- ปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

12. ข้อกำหนดการบริการอาหารทางการแพทย์ (Nutrition supplement)

รายการอาหารทางการแพทย์ที่ผู้ประสงค์เสนอราคาต้องมีเพื่อให้บริการแก่ผู้ป่วย และเทียบเท่ากับรายการของห้อง
ยาโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ โดยบริหารจัดการให้มีบริการเพียงพอต่อการใช้งาน ดังนี้

Aminoleban Powder
Blendera MF Powder
Enfalac A+ Lactofree
Enfalac A+ Soy care
Ensure Liquid รสวานิลลา
Ensure Powder รสวานิลลา/ช็อคโกแลต/สตรอเบอร์รี่
Gen-DM Powder
Glucerna SR Triple Care liquid
Glucerna SR Triple Care powder
Isomil Advance
Neo-Mune Powder รสวานิลลา
Nutren Balance Powder
Boost Fibre powder (Nutren fibre)
Boost optimum Powder
Pan-Enteral Powder
Peptamen Powder
Prosure
Nepro HP Liquid
Fresubin 2 kcal
Once Pro
Oral impact
Isocal

หมายเหตุ รายการสามารถเปลี่ยนได้ตามโรงพยาบาลศิริราช ปิยมหาราชการุณย์ กำหนด

13. แบบสำรวจความพึงพอใจในการรับบริการอาหารของแผนกโภชนาการ

 แบบสำรวจความพึงพอใจในการรับบริการอาหารของแผนกโภชนาการ		ควรปรับปรุง	พอใช้	ปานกลาง	ดี	ดีมาก
วันที่	ห้อง	Poor	Fair	Average	Excellent	Outstanding
1	รสชาติของอาหาร Flavor of the food	☐	☐	☐	☐	☐
2	ความสะอาดของภาชนะของอาหารและภาชนะ Cleanliness of the food and equipment	☐	☐	☐	☐	☐
3	อุณหภูมิของอาหาร Temperature of the food	☐	☐	☐	☐	☐
4	เวลาในการจัดส่งอาหาร Timeliness of the delivery	☐	☐	☐	☐	☐
5	ความมีมนุษยสัมพันธ์ของพนักงาน Friendliness/courtesy of the staff who served your food	☐	☐	☐	☐	☐
6	ภาพรวมของบริการด้านอาหาร How would you rate your satisfaction with our Food service	☐	☐	☐	☐	☐
7	เจ้าหน้าที่ได้สอบถามทั้งชื่อนามสกุลและวันเดือนปีเกิดของผู้ป่วยก่อนเสิร์ฟอาหารทุกครั้งหรือไม่ Staff identify patient correctly with name, surname and date of birth before serving the food	☐ ทุกครั้ง ☐ บางครั้ง ☐ ไม่เคย (Always) (sometime) (never)				
ข้อเสนอแนะ (Suggestion)						