

ขอบเขตของงาน (Term of Reference: TOR)
จ้างเหมาบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน
ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

๑. ความเป็นมา

ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่มีความประสงค์จะจ้างเหมาบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน เพื่อให้บริการผู้ป่วยทั่วไป และผู้ป่วยต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐ จำนวน ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสม และมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการ ประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๒.๒ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการดูแลการบริการด้านอาหารหอผู้ป่วยใน

๒.๓ เพื่อยกระดับระบบการบริการด้านอาหารให้อย่างถูกต้องเหมาะสม และมีมาตรฐานการบริการด้านอาหารสร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับบริการ

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๕ ไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้ติดบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๗ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับที่ปรึกษารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๘ ไม่เป็นนิติบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ ตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนด ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๙ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นที่ทะเล, กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ...วิมล...ปัญญาเรือง, กรรมการ
(นางสาววิมล ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน, กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่เข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement :e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นๆ

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักกิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

ทั้งนี้ “กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่” หมายความว่า กิจการร่วมค้าที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการ

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิมล...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิมล ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

จัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลและให้บริการจ้างเหมาบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในภายในโรงพยาบาลรัฐหรือเอกชนโดยมีหนังสือรับรองผลงานหรือผลงานประเภทเดียวกันที่จ้างโดยทำสัญญากับหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ซึ่งมีมูลค่าไม่น้อยกว่า ๔,๐๐๐,๐๐๐ บาท (สี่ล้านบาทถ้วน) ต่อหนึ่งสัญญา โดยระยะเวลาสัญญาไม่น้อยกว่า ๒ ปี นับตั้งแต่ได้ทำการแล้วเสร็จจนถึงวันยื่นเสนอราคา โดยยื่นเอกสารในวันเสนอราคา

๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีประสบการณ์ด้านคุณภาพตามมาตรฐานด้านการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จได้รับมาตรฐานรับรองด้านอาหาร เช่น GMP หรือ HACCP หรือ ISO๒๒๐๐๐ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า โดยยื่นเอกสารในวันเสนอราคา

๓.๑๖ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีส่วนร่วมในการตรวจรับรองมาตรฐาน JCI GMP HACCP ISO๒๒๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับโรงพยาบาล จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

๔. รายละเอียดของงาน

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง จัดเตรียมสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์การประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร ได้แก่

๔.๑.๑ จัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารตามความจำเป็น และเหมาะสมตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล

๔.๑.๒ จัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์จัดบริการอาหาร ได้แก่ รถบริการขนส่งอาหารอย่างน้อย ๑ คัน ต่อ ๑ หอผู้ป่วย, ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลกำหนด คือ จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย และมีความสวยงามเหมาะสม เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้วอลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน และจาน ชาม สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้, กระดาษรองถาดอาหาร หรืออื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ซึ่งทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย กรณีเกิดชำรุด สูญหาย ต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทน แต่หากกรณีทางโรงพยาบาลเป็นผู้ทำชำรุด เสียหาย จะจัดหาทดแทน หรือชดใช้เป็นเงินตามราคาจริงของภาชนะที่เสียหาย ตามราคาในท้องตลาด

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๔.๑.๓ สถานที่สำหรับการประกอบอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๔.๑.๔ อาคารสถานที่ประกอบอาหาร ต้องสำรวจ ตรวจสอบ ควบคุม ทำความสะอาดอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑.๕ สถานที่ประกอบอาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบ และประเมินจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น JCI, GMP, GHP, HACCP, ISO๒๒๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๔.๒ การดำเนินงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวง

๔.๒.๑ เมนูอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดทำรายการอาหารให้ทางโรงพยาบาลพิจารณาก่อนล่วงหน้า ๑ เดือน และจัดทำเล่มเมนูหรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามที่โรงพยาบาลกำหนด ให้ทางโรงพยาบาลก่อนวันเริ่มใช้งานจริง ๑ สัปดาห์

๔.๒.๒ จัดทำเค้กวันเกิดตามวันเกิดผู้ป่วย และมีขนมหรืออาหารพิเศษอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้งตามวันสำคัญต่างๆ

๔.๒.๓ บริการจัดเตรียมและขนส่งอาหารให้ผู้ป่วยที่ได้รับการรักษาในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ

๔.๒.๔ เมื่อปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องบริการจัดส่งให้โรงพยาบาล ตามเวลาที่ศูนย์ศรัทธาฯกำหนด

๔.๒.๕ รับผิดชอบอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นเกาะภาชนะที่บรรจุอาหาร

๔.๒.๖ จัดเก็บ ภาชนะบรรจุอาหารหลังจากผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จ เพื่อนำมาล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ สถานที่ประกอบอาหารและเก็บเศษอาหารทุกครั้ง ตามรอบบริการอาหารในอาหารมือถัดไป

๔.๒.๗ อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานเพียงพอแก่ที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/แต่ละวัน

๔.๒.๘ อาหารต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องจากพยาบาลหรือผู้ช่วยพยาบาลหรือนักโภชนาการของผู้ยื่นข้อเสนอราคา หรือผู้รับผิดชอบก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วยทุกครั้ง และโรงพยาบาลสามารถทวนสอบกลับผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่เป็นผู้ตรวจสอบอาหารได้ทุกมื้อ

๔.๒.๙ อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่ามีอาหารอิสลาม

๔.๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในแต่ละครั้ง (ทั้งด้านปริมาณตามความเหมาะสม, ความสะอาด)

๔.๒.๑๑ การรับคำสั่งทางโทรศัพท์/ใบสั่งอาหารทางอีเมล/ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วย/ทางไลน์

๔.๒.๑๒ ให้แผนกผู้ป่วยในแต่ละหอผู้ป่วยเป็นผู้รับผิดชอบ ในการบันทึกข้อมูลการสั่งอาหารในระบบสารสนเทศตามเวลาที่กำหนด

๔.๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดหาคนรับคำสั่งอาหารตามหอผู้ป่วยตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด (ถ้ามี)

๔.๓ กำหนดเวลา ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๔.๓.๑ เวลาในการสั่งอาหาร/ยกเลิกอาหารโดยโรงพยาบาล

- อาหารเช้า ก่อนเวลา ๐๓.๐๐ น.
- อาหารกลางวัน ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น.
- อาหารเย็น ก่อนเวลา ๑๓.๐๐ น.

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

**หมายเหตุ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงอาหารนอกเวลาจะพิจารณาเป็นกรณีตามเวลาและรายการที่ต้องการจะเปลี่ยน

๔.๓.๒ กรณีเพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ ให้หอผู้ป่วยใน/ผู้ป่วยนอก แจ้งคำสั่งเพิ่มทางไลน์ และบันทึกเพิ่มในระบบ

- | | | |
|----------------|-------------|------------------|
| - อาหารเช้า | ระหว่างเวลา | ๐๓.๐๐ – ๐๔.๐๐ น. |
| - อาหารกลางวัน | ระหว่างเวลา | ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น. |
| - อาหารเย็น | ระหว่างเวลา | ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น. |

**หมายเหตุ กรณีได้รับคำสั่งหลังจากเวลาที่กำหนดสามารถจัดอาหารเป็นชนิดอาหารแช่แข็งได้

๔.๓.๓ กำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยตามหอผู้ป่วย

- | | | |
|----------------|----------------|------------------|
| - อาหารเช้า | จัดบริการ เวลา | ๐๗.๐๐ – ๐๗.๓๐ น. |
| - อาหารกลางวัน | จัดบริการ เวลา | ๑๑.๐๐ – ๑๑.๔๕ น. |
| - อาหารเย็น | จัดบริการ เวลา | ๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. |

**หมายเหตุ สามารถส่งก่อน-หลังเวลาที่กำหนดได้ไม่เกิน ๑๕ นาที

๔.๓.๔ กำหนดเวลาในการสแตนด์บายอาหารผู้ป่วยรับใหม่ตามหอผู้ป่วย

- | | | |
|----------------|------|------------------|
| - อาหารเช้า | เวลา | ๐๗.๐๐ – ๐๘.๐๐ น. |
| - อาหารกลางวัน | เวลา | ๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. |
| - อาหารเย็น | เวลา | ๑๖.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. |

**หมายเหตุ สามารถส่งก่อน-หลังได้เวลาที่กำหนดไม่เกิน ๑๕ นาที

๔.๓.๕ เวลาในการรับออเดอร์อาหารจากผู้ป่วยโดยผู้ยื่นข้อเสนอราคา(ถ้ามี) โดยรับออเดอร์อาหารล่วงหน้าของวันถัดไปพร้อมเวลาจัดส่งอาหารในมือเย็น เวลา ๑๖.๐๐-๑๗.๓๐ น. หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด

** หมายเหตุ - เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามโรงพยาบาลกำหนด

- ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนักหรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการอาหารต้องจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนด ให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วย

- ยกเว้นในกรณีฉุกเฉินที่ไม่สามารถควบคุมได้

- อาหารอาจมีเปลี่ยนชนิดหรือประเภทนอกเวลาข้างต้นตามคำสั่งแพทย์ในบางมือโดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๔.๔ การวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

๔.๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอราคามีการวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมาก และเพียงพอในการประกอบอาหารแต่ละมือ

๔.๔.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีความพร้อมสำหรับการสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร และต้องแสดงใบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสินค้า (Certificate of Analysis) ทุกครั้งที่มีการเรียกตรวจ รวมถึงต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ครอบคลุมถึงแหล่งผลิตวัตถุดิบ จาก ต้นน้ำถึงปลายน้ำ

๔.๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร โดยมีรายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหาร รวมทั้งต้องมีมาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบอยู่ที่สถานที่ ปฏิบัติงาน ประกอบไปด้วย รูปภาพขนาด

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ,ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๔.๔.๔ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

๔.๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาด และจำนวนชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

๔.๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดให้มีการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ ด้วย รูปแบบ First In First Out และ First Expire First Out

๔.๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ของแห้ง เพื่อรองรับเหตุการณ์ฉุกเฉิน เช่น น้ำท่วม โรคระบาด วิทยาศาสตร์ อย่างน้อย ๑๔ วัน หรือหากไม่สามารถผลิตอาหารได้ต้องสามารถจัดหาอาหารตามมาตรฐานโรงพยาบาล เพื่อให้บริการได้ตามปกติ

๔.๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดทำแผนฉุกเฉินกรณีต้องขนส่งวัตถุดิบ โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕ ด้านบุคลากรและอัตรากำลัง

๔.๕.๑ จัดให้ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ ซึ่งต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี มีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับ กลุ่มโภชนาการ ของโรงพยาบาล

๔.๕.๒ จัดให้มีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหารที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล และผ่านการสอบเพื่อการรับรองเป็น นักกำหนดอาหาร วิชาชีพ (กอ.ช.)/ (Certified Dietitian of Thailand : CDT) ทำหน้าที่ควบคุม การจัดเตรียม การประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จของผู้รับจ้าง ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลโดยระบุชื่อนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐาน คุณวุฒิประกอบในวันยื่นของเอกสารด้วย

๔.๕.๓ จัดให้มีนักโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี วิชาเอกสาขาอาหาร และโภชนาการที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย ๑ ปี ทำหน้าที่ควบคุมงานบริการอาหารปรุงสำเร็จ ของบุคลากรของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาล โดยรับคำสั่งอาหารผ่านทางนักโภชนาการโรงพยาบาลหรือทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕.๔ จัดให้มีเจ้าหน้าที่ควบคุมการประกันคุณภาพ (Quality Assurance) ประจำ อย่างน้อย ๑ คน วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ทำหน้าที่กำกับ ดูแล ให้กระบวนการเตรียมและผลิตอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิต ตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน รวมถึงมีการตรวจประเมินครัวประจำวัน และมีส่วนร่วมกับโรงพยาบาล เพื่อขอรับรองมาตรฐาน GMP และมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕.๕ จัดให้มีหัวหน้าผู้ประกอบอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ม. ๖ หรือ ประกาศนียบัตร วิชาชีพ (ปวช.) ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย ๕ ปี ทำหน้าที่ควบคุมการเตรียมและประกอบอาหาร ปรุงสำเร็จของบุคลากรของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ร่วมกับโรงพยาบาลพัฒนาสูตรอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัส อาหารและมีใบรับรองการผ่านการอบรม โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕.๖ จัดให้มีพนักงานปรุงอาหารฮาลาล ควรเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม หากมิใช่ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม จะต้องไม่เกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา เป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่ มิใช่ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามต้องได้รับการอบรมและมีใบรับรองการอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ...ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๔.๕.๗ หากมีการให้บริการรับคำสั่งอาหาร ต้องจัดให้มีพนักงานรับคำสั่งอาหาร โดยต้องเป็นพนักงานประจำ มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี วิชาเอกสาขาอาหาร และต้องนำส่งรายชื่อให้กับทางโรงพยาบาลโดยมีการระบุชัดเจนว่าเป็นผู้ปฏิบัติการรับออเดอร์ โดยนอกเหนือจากรายชื่อดังกล่าวจะไม่สามารถให้บริการรับคำสั่งอาหารได้ โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาอาหารต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหารให้ผู้ป่วยทั้งหมดของโรงพยาบาล โดย โรงพยาบาลจัดเตรียมสถานที่ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอย่างน้อย ๑ คน และในหอผู้ป่วยที่มีจำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ ๔๐ คนขึ้นไป จะต้องมีพนักงานไปบริการอาหาร ๒ คน

๔.๕.๙ พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ต้องเป็นคนที่สัญชาติไทยหรือแรงงานต่างด้าวที่มีการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย (ต้องพูด อ่าน เขียนภาษาไทยได้ รวมถึงภาษาอังกฤษพื้นฐาน) อายุ ระหว่าง ๑๘-๖๐ ปี วุฒิการศึกษา (สำหรับคนไทย) ไม่ต่ำกว่าประถมศึกษาปีที่ ๖ มีความรู้ในการเตรียม ประกอบ และ บริการอาหารจำนวนมาก มีพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และด้านการพัฒนา สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล หรือผ่านการอบรมจากองค์กรที่น่าเชื่อถือ โดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการฝึกอบรมทุกครั้ง ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง มีการอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานตามมาตรฐาน ดังนี้

๔.๕.๑๐ พนักงานของผู้ยื่นเสนอราคาต้องอบรมก่อนเข้าพื้นที่ทำงาน ดังนี้

- การอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
- การฝึกอบรมในงาน (on-the-job training)

๔.๕.๑๑ พนักงานของผู้ยื่นเสนอราคาต้องอบรมกับทางโรงพยาบาล ดังนี้

- การอบรมป้องกันอัคคีภัย (fire safety) และเหตุฉุกเฉินต่างๆ
- ปรุมนิเทศพนักงาน (orientation) หรือเข้าร่วมกับการปรุมนิเทศของโรงพยาบาล
- ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน JCI
- และอื่นๆตามมาตรฐานโรงพยาบาลกำหนด

๔.๕.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วน of พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอราคาจนหมดอายุ สัญญารวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

๔.๕.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐาน ของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๓ วัน ดังนี้

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน
๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป
๔. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบัน จากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี ๒๕๔๑
๕. ผลตรวจสุขภาพ (ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร)
๖. ประวัติการทำงานและประวัติอาชญากรรม
๗. ใบกำหนดหน้าที่งาน (Job Description) และ ผลประเมินการปฏิบัติงานของพนักงาน
๘. สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถาบันต้นสังกัด

๔.๕.๑๔ กรณีเป็นแรงงานต่างด้าว ตามพระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานคนต่างด้าว พ.ศ. ๒๕๖๐ และแก้ไข เพิ่มเติม (๑๖ ตุลาคม ๖๑) ต้องมีเอกสาร ดังนี้

๑. สำเนาหนังสือเดินทาง

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ...ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นที่ทะเล...กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง...กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน...กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๒. สำเนาใบอนุญาตทำงานปัจจุบันที่ยังไม่หมดอายุ

๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

๔. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบัน จากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี ๒๕๔๑

๕. ผลตรวจสุขภาพ (ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร)

๖. ประวัติการทำงานและประวัติอาชญากรรม

๔.๕.๑๕ ในกรณีพนักงานที่ลาออกให้ผู้อื่นขอเสนอราคาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ก่อนวันแจ้งลาออกอย่างน้อย ๓ วัน ที่ หน่วยงานโภชนาการ โดยต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนในการปฏิบัติงานทันทีโดยนำส่งรายชื่อผู้มาทดแทนก่อนเริ่มปฏิบัติการภายใน ๓ วัน

๔.๕.๑๖ ในกรณีที่พนักงานของผู้อื่นขอเสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นไข้ตัวเหลือง เป็นต้น ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพัก ปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย หรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทน พนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงาน และผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบล่วงหน้าก่อนถึงเวลาเริ่มปฏิบัติงาน

๔.๕.๑๗ ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบ เพื่อให้ คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสม ในวันเสนอราคา พร้อมทั้งผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วย เครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมใส่เสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเลยเข้า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

๔.๕.๑๘ โรงพยาบาล ไม่อนุญาตให้ผู้ยื่นขอเสนอราคาและพนักงานของผู้ยื่นขอเสนอราคา นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ยื่นขอเสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงาน และร่วมปฏิบัติงาน ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๕.๑๙ ในกรณีที่พนักงานของผู้ยื่นขอเสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาล ขำรุ่ด เสียหาย ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทน โดยเรืวนับตั้งแต่วันที่ ทราบเหตุ

๔.๕.๒๐ ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องกำกับดูแลพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๔.๕.๒๐.๑. เรื่องพฤติกรรมบริการที่ดี หากมีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับพฤติกรรมบริการทางผู้ยื่นขอเสนอราคา ต้องมีบทลงโทษหรือมาตรการเปลี่ยนพนักงาน

๔.๕.๒๐.๒. ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุก ชนิดในโรงพยาบาล หากตรวจพบพนักงานที่มีพฤติกรรมดังกล่าว จะไม่อนุญาตให้ เข้าพื้นที่

๔.๕.๒๐.๓. ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลหากพนักงานฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบ และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากกรปฏิบัติงานทันที

๔.๕.๒๐.๔. ห้ามเปิดเผยข้อมูลของผู้รับบริการของโรงพยาบาลแก่บุคคลภายนอกไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น

๔.๕.๒๑ ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องยินยอมให้ทางโรงพยาบาลมีส่วนร่วมในการประเมินผลงานประจำปีของพนักงาน โดยหัวข้อในการประเมินต้องเชื่อมโยงกับบริบทหรือบทบาท ยกตัวอย่าง เช่น

๔.๕.๒๑.๑. พนักงานบริการอาหาร มีการประเมินเกี่ยวกับการระบุตัวตนผู้ป่วยด้วย ๒ ตัวบ่งชี้ คือ ชื่อ-นามสกุล และเลขโรงพยาบาล และการล้างมือก่อนให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วย

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๔.๕.๒๑.๒. นักโภชนาการมีการประเมินเกี่ยวกับการระบุตัวตนผู้ป่วยด้วย ๒ ตัวบ่งชี้คือ ชื่อ-นามสกุล และ เลขโรงพยาบาล และการรับคำสั่งอาหารทางโทรศัพท์ โดยนับจากสถิติและอุบัติการณ์ที่เกิดจากความผิดพลาดจากการรับคำสั่งอาหารทางโทรศัพท์ พฤติกรรมการบริการ เป็นต้น

๔.๖ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการสำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาล จัดตามกลุ่มผู้ป่วย แบ่งเป็น

๔.๖.๑ ประเภทอาหารผู้ป่วยใน แบ่งเป็น

- อาหารผู้ป่วยทั่วไป
- อาหารผู้ป่วยต่างชาติ
- อาหารฝึกกลืน ระดับ ๐-๗ ตามมาตรฐาน International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI)

๔.๖.๒ ประเภทอาหารผู้ป่วย : อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งมีความแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไป อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล แบ่งเป็น

ลำดับที่	รายการ	จำนวนมื้อ/เดือน (โดยประมาณ)
๑	อาหารธรรมดาทั่วไป/ อาหารธรรมดาชาวต่างชาติ	๓,๕๐๐
๒	อาหารอ่อนทั่วไป/ อาหารอ่อนชาวต่างชาติ	-
๓	อาหารเฉพาะทางโรค(therapeutic diet)	-
๔	อาหารฝึกกลืนมาตรฐาน(IDDSI)	-

๔.๖.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร (เมนูหมุนเวียน) ต้องชี้แจง โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้าหน่วยงานโภชนาการ หรือ นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการ ของโรงพยาบาล ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ เดือน หน่วยงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุมัติให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารที่สอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

๔.๖.๔ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงรายการ ชนิดอาหาร ให้เหมาะสมกับผู้ป่วย เช่น เฉพาะโรค หรือศาสนา ต้องมีการแจ้งทางนักโภชนาการของโรงพยาบาล และพยาบาลหรือผู้ช่วยพยาบาลก่อนจัดทำทุกครั้ง และต้องแจ้งพยาบาล/ผู้ช่วยพยาบาลตอนที่นำส่งอาหาร

****หมายเหตุ** ชนิดอาหารที่เปลี่ยนต้องได้ปริมาณและสารอาหารใกล้เคียงกับชนิดที่ถูกเปลี่ยนออกไปตามที่โรงพยาบาลพิจารณา

๔.๖.๕ เอกสารที่จำเป็นต้องมี ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ได้แก่ มาตรฐานการจัดอาหาร (meal plan) ตำรับอาหาร (recipes) เมนูหมุนเวียน (menu cycle) คู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน หนังสือรับรองมาตรฐานต่างๆ เอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าวัตถุดิบ โดยเอกสารดังกล่าวจะต้องพร้อมใช้งาน และโรงพยาบาลสามารถสุ่มตรวจสอบได้ตลอดอายุสัญญา

อาหารทั่วไปเป็นอาหารที่ใช้ทั่วไปในโรงพยาบาล บริการให้ผู้ป่วยที่ไม่จำเป็นต้องได้รับอาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic Diets) ได้แก่

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณูรา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

ชนิดของอาหาร	ลักษณะอาหาร	โอกาสที่ใช้	อาหารที่ควรเลี่ยง
๑. อาหารธรรมดา (Regular diet)	มีลักษณะคล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไปที่ไม่ได้ป่วย เพียงแต่ต้องระวังเรื่องอาหารรสจัด	สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรค และใช้เป็นหลักในการดัดแปลง เป็นอาหารบำบัดโรคในแต่ละวัน	อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัด มาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ หมักดอง บางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า
๒. อาหารอ่อน (Soft diet)	เป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายและรสค่อนข้างจืด เช่น ข้าวต้ม เครื่องข้าวต้มกับ โจ๊ก หลีกเลียงของหมักดอง เหนียวและรสจัด	เป็นอาหารที่ใช้บ่อย จัดให้แก่ผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรค เกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลัง การผ่าตัด รอยแผล การวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ	อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีเยื่อ อาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหาร หมักดอง เหนียวและรสจัด
๓. อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	ลักษณะเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก ชุป หรือเครื่องดื่มน้ำที่ไม่มีเนื้อสัตว์ ผัก หรือ นมผสมลงในอาหาร	ให้แก่ผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง ที่อวัยวะการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วง อย่างแรง หรือหลังการผ่าตัด	เป็นอาหารพลังงานต่ำ ไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ควรให้ในระยะสั้นๆ ๓-๔ มื้อ/วัน ครั้งละไม่มาก (น้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ ออก ก่อน)
๔. อาหารเหลวข้น (Full liquid diet)	ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำ ใสเพราะมีการบด ผักเนื้อสัตว์หรือผสม นม ลงไปเป็นน้ำซุป กลืนได้ง่าย	เป็นอาหารที่เชื่อมระหว่างอาหารน้ำใสและอาหารอ่อน สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้หรือหลังผ่าตัด	เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้งน้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ชุปต่างๆ สามารถให้ได้ และหลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส

มาตรฐานอาหารทั่วไปแต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกัน ขึ้นกับนโยบายการบริการ สำหรับโรงพยาบาล ได้กำหนดดังนี้

Diets	Energy (Kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)
Regular	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๔ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๔๘ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Soft	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๐๖ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วราภรณ์...พินทะเล, กรรมการ
(นางวิทย์วราภรณ์ พินทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง, กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน, กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

Diets	Energy (Kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)
Clear Liquid	๖๐๐ - ๘๐๐	๑.๕ - ๒ (๑ %)	Quite low	๑๔๘ - ๑๙๘ (๙๙ %)
Full Liquid	๘๐๐ - ๑,๐๐๐	๒๐ - ๒๕ (๑๐ %)	๙ - ๑๑ (๑๐ %)	๑๕๐ - ๒๐๐ (๗๕ - ๘๐ %)

อาหารเฉพาะโรคเป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ที่พบและใช้มาก ได้แก่

ชนิดของอาหาร	ลักษณะอาหาร	โอกาสที่ใช้	อาหารที่ควรเลี่ยง
๑. อาหารเบาหวาน (DM. diet)	เหมือนอาหารคนปกติทั่วไป แต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้ คาร์โบไฮเดรตสูง	สำหรับผู้ที่เบาหวานต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือด เพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน	เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวานทั้งชนิดน้ำและชิ้น ของเชื่อม ดอง แอ้ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงน้ำตาล
๒. อาหารลดโซเดียม/ลดเค็ม (Low sodium diet)	เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไปหรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียมของแพทย์	ให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ที่มีอาการบวม	น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหาร ที่ใส่ผงฟูและผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม
๓. อาหารลดไขมัน (Low fat diet)	เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้นอาจลด คอเลสเตอรอล ร่วมด้วย	สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อยและดูดซึมไขมัน คนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง	หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ
๔. อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)	อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน ๐.๖ g/๑ kg น้ำหนักตัว/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย	ให้แก่ผู้ป่วยที่ uremia, acute renal failure	หลีกเลี่ยงธัญพืชบางชนิด ถั่ว เมล็ดแห้ง ผักที่มีโปแตสเซียมสูง เลือกรโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ จัดให้ใน ปริมาณ จำกัด
๕. อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)	เป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อนที่มีโปรตีนสูงกว่า ๑๕ %/วัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด	จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัดผู้ป่วย Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน	โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวม ร่วมด้วย
๖. อาหารลดกาก (Low residue diet)	เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมด หลังการย่อย จึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามิน และแร่ธาตุ อาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน	ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัด ลำไส้ใหญ่หรือทวารหนัก	งดนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก เนื้อที่เหนียว อาหารรสจัด อาหาร ทอดอม น้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วราภรณ์...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วราภรณ์ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิญญา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิญญา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรคมาตรฐานอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามที่แพทย์กำหนด เพียงแต่ระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไร หรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้

Diets	Energy (Kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)
Regular-DM	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๔ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๔๘ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Soft-DM	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๐๖ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Regular-Low fat	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐ %)	๓๓ - ๕๐ (๒๐ - ๒๕ %)	๒๒๕ - ๒๙๓ (๖๐ - ๖๕ %)
Soft-Low fat	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๖ - ๗๕ (๑๕ - ๒๐ %)	๓๓ - ๔๑ (๒๐ - ๒๕ %)	๒๒๕ - ๒๔๔ (๖๐ - ๖๕ %)
Regular-Low protein	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๓๖ - ๔๐ (๘ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๗๐ - ๓๒๕ (๖๐ - ๖๕ %)
Soft-Low protein	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๓๘ - ๔๕ (๑๐ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๐ - ๖๐ %)
Regular-High protein	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๙๐ - ๑๐๐ (๒๐ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๐๒ - ๒๗๕ (๔๕ - ๕๕ %)
Soft-high protein	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๗๕ - ๙๐ (๒๐ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๖๙ - ๒๔๘ (๔๕ - ๕๕ %)

- **หมายเหตุ ๑. อาหารจำกัดโซเดียม คือจำกัดเครื่องปรุงที่มีโซเดียมไม่เกิน ๒,๐๐๐ mg/วัน
 ๒. อาหารจำกัดกากใย คือลดการให้ผักและผลไม้ในมื้ออาหาร
 ๓. อาหารประเภทอื่นๆ เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิวัติ จัดตามสัดส่วนที่กำหนด

ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

สัดส่วนอาหารที่จัดบริการในแต่ละระดับพลังงาน

อาหาร	๑,๒๐๐ kcal.					๑,๕๐๐ kcal.					๑,๘๐๐ kcal.					๒,๐๐๐ kcal.				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
ข้าว	๖	๒	๒	-	๒	๗.๕	๒	๓	-	๒.๕	๙	๓	๓	-	๓	๑๐	๓	๓	๑	๓
เนื้อ	๔	๑	๑.๕	-	๑.๕	๔	๑	๑.๕	-	๑.๕	๕	๑.	๑.	-	๒	๕	๑	๑.๕	-	๒
ผัก	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑
ผลไม้	๒	-	๑	-	๑	๓	-	๑	๑	๑	๔	๑	๑	๑	๑	๔	๑	๑	-	๑
น้ำมัน	๓	๑	๑	-	๑	๕	๑	๑.๕	-	๒	๖	๒	๒	-	๒	๖	๒	๒	-	๒
นม	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	-	-	๒	๑	-	๑	-

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ...ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล...กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง...กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน...กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

อาหาร	๑,๒๐๐ kcal.					๑,๕๐๐ kcal.					๑,๘๐๐ kcal.					๒,๐๐๐ kcal.				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
พลังงาน	๑,๑๘๕ kcal.					๑,๔๙๐ kcal.					๑,๗๙๐ kcal.					๑,๙๘๐ kcal				

หมายเหตุ : ปรับเปลี่ยนสัดส่วนได้ตามความเหมาะสมและเงื่อนไขต่างๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

การจัดอาหารธรรมดา

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และผลไม้หรือขนม ๒. ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง และผลไม้หรือขนม (อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน)
กลางวัน	๑. ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง และขนมหรือผลไม้ ๒. อาหารจานเดียวและแกงจืดหรือน้ำซุป และขนมหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม
เย็น	๑. ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง และขนมหรือผลไม้

การจัดอาหารอ่อน

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม ๒ ข้าวต้มเปล่า และกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม(อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน)
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม และขนม ๒. ข้าวต้มเปล่า และกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม ๓. อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และแกงจืดหรือน้ำซุป และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม และเครื่องดื่ม
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม และขนม ๒ ข้าวต้มเปล่า และกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม

อาหารต่างชาติ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ขนมปังอย่างน้อย ๒ แผ่น ไข่ดาว ๒ ฟอง ไข่กรอกคอกเทล ๓ อัน แฮม ๒ แผ่น เครื่องดื่มและผลไม้
กลางวัน	อาหารหลักต่างชาติ และซุป และขนมหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม
เย็น	อาหารหลักต่างชาติ และซุป และขนมหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ,ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นที่ทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ...วิณูรา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- ** หมายเหตุ** - ไข่ต้มทั้งฟองหรือไข่ขาว ต้องไม่เล็กกว่าไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ฟอง)
- นมกล่อง UHT, น้ำผลไม้ไม่น้อยกว่า ๔๐% และต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซีซี/กล่อง
 - ผลไม้ที่เหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย ปริมาณตามที่โรงพยาบาลพิจารณา
 - ผลไม้อ่อนนิ่มตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด
 - อาหารผู้ป่วย VIP มีการเพิ่มรายการอาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๖.๖ การจัดทำอาหารต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ได้ตรวจคุณภาพของวัตถุดิบ (วัตถุดิบ) ก่อนนำไปประกอบอาหาร ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน โดยกำหนดให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลสุ่มตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อ ๒ เดือน **หากตรวจสอบแล้วคุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องแก้ไขโดยทันที** ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคามีความต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต่อนักโภชนาการหรือโภชนาการของโรงพยาบาลล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน และจะต้องไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วันพร้อมทั้งชี้แจงเหตุผลเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๖.๗ การปรุงประกอบอาหารฮาลาล ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือก วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ภาชนะเก็บรักษา จะต้องฮาลาลถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งที่ต้องห้าม) ตามบทบัญญัติ ศาสนาอิสลาม กระบวนการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องฮาลาลทุก ๆ ขั้นตอนดังต่อไปนี้

- วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุดิบที่ต้องห้ามตาม หลักการอิสลาม
- อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับนะญิส (สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น) โดยเด็ดขาด
- อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์ เครื่องมือปราศจาก การปนเปื้อนนะญิสด้วย
- การเก็บรักษาอุปกรณ์ วัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จ ต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะ บรรจุที่ต้องห้าม
- พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะ ผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีเชื้อ มุสลิมต้องได้รับการอบรมและมีใบรับรองการอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาล รวมถึงมีผู้ตรวจเยี่ยมที่เป็น มุสลิม พนักงานผู้ผลิตอาหารฮาลาลควรล้างมือ หลังรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องน้ำทุกครั้ง หรือ หากอาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม หลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อน กำหนดให้ล้างมือด้วยน้ำสะอาด ๗ ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดินหรือสบู่ดิน ซึ่งผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียม
- สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนะญิส การล้าง เครื่องมือ อุปกรณ์และ การขนส่งจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่นน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่ อนุญาตให้ใช้ได้ เปิดน้ำหรือรดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลให้เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุกรหรือสุนัข
- การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๔.๖.๘ การจัดส่งอาหารของโรงพยาบาลจัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วันตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในโรงพยาบาลจากหอผู้ป่วยและแจ้งยอดผู้ป่วยให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคาดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และผู้ยื่นข้อเสนอราคารวบรวมเอกสารการส่งมอบให้กลุ่มโภชนาการ เพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าผู้ป่วยต่อไป

- กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหารหรือเปลี่ยนแปลงประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องสามารถให้โรงพยาบาลมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนดไว้

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคา ต้องจัดบริการอาหารสำหรับบริการและเก็บถาดอาหารให้ทันตามเวลาที่กำหนด แบ่งเป็น อาหารหลัก ๓ มื้อ ภาชนะที่ใส่อาหารต้องสะอาด และปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- การประสานงานบริการในหอผู้ป่วย ของโรงพยาบาล อนุญาตให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคา สามารถประสานงานการบริการอาหารกับหอผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาล

๔.๖.๙ การคิดค่าใช้จ่ายอาหารสำหรับผู้ป่วย ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องเป็นผู้ป้อนข้อมูลรหัสค่าอาหาร จำนวนที่ให้บริการแต่ละมื้อ ลงในระบบการคิดค่าใช้จ่ายของโรงพยาบาลสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย ตามที่ โรงพยาบาลกำหนด เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยรายดังกล่าว ซึ่งอาจมีการปรับเปลี่ยน ได้ตามบริบทของโรงพยาบาลและมีการทวนสอบความถูกต้อง ครบถ้วนโดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาอีกครั้ง

๔.๖.๑๐ จะมีการสุ่มตรวจ การส่งมอบอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาอาหารต้องส่งมอบอาหารให้ผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับ อาหารปรุงสำเร็จ ตรวจสอบก่อนนำส่งหอผู้ป่วยอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ชั่ง ตวง น้ำ ปริมาณครบตามที่กำหนด อาหารต้องสะอาด นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิดและปริมาณเพียงพอเหมาะสมกับผู้ป่วยในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาไม่สามารถส่งมอบตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด โดยกำหนดเวลาการตรวจรับอาหารสำเร็จตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- คณะกรรมการหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ จะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร ตามเกณฑ์แนวทางที่โรงพยาบาลกำหนด และผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง แก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารตามคำชี้แจงของคณะกรรมการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับ โดยการสุ่มตรวจก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย

- พนักงานบริการอาหารของผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย ตามหลักปฏิบัติ ที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น การระบุตัวผู้ป่วย การล้างมือก่อนให้บริการผู้ป่วย เป็นต้น

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้ห้องผู้ป่วย ด้วยรถขนส่งอาหารหรืออุปกรณ์ขนส่งที่มีแบตเตอรี่ หรือสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตลอดการขนส่งที่มีสภาพดี ห้องบรรจุทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยถ้าไม่สามารถแจกจ่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จได้ทันทีให้เก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับอาหารแต่ละประเภท ดังนี้

- อาหารเย็น เช่น ของหวาน ต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า ๕ องศาเซลเซียส เพื่อคงอุณหภูมิของอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน นำรับประทาน และมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้

- อาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้องจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า ๕๐ องศาเซลเซียส และไม่ควรทิ้งอาหารไว้ในอุณหภูมิห้องเกินกว่า ๒ ชั่วโมง

- กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาไม่จัดอาหาร/ไม่ยกเลิกอาหาร ตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลแจ้งเปลี่ยนแปลง/แจ้งยกเลิกคำสั่งอาหารตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรม คอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลแล้ว ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่ เกิดขึ้นเองทั้งหมด

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- การรับใบสั่งอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล โดยใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ในการรับคำสั่งอาหารจากผู้ป่วย

๔.๖.๑๑ คุณลักษณะอื่น ๆ : เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

- การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาล กำหนดตามเกณฑ์การประเมิน

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาล กำหนด

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานประกอบอาหารและการจัดบริการอาหาร ผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด

- การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าระดับดี

- สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

- ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง - หั่น - ปั่น) ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

- ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริการอาหารผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- สถานที่ตั้งวางถังขยะ ถังใส่เศษอาหาร การทำความสะอาดตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๗ การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องให้เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จก่อนนำไปจัดใส่ภาชนะเพื่อบริการผู้ป่วยก่อนขึ้นไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหารหรือชิมรสชาติอาหารหากตรวจสอบแล้วคุณภาพไม่ผ่านตามข้อกำหนดผู้ประกอบการต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไขในทันที และเมื่อดำเนินการแก้ไขเสร็จสิ้นและผ่านการประเมินคุณภาพจากคณะกรรมการฯ แล้ว จึงจะสามารถนำอาหารไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยได้

๔.๘ การตรวจรับและการประเมินผู้ยื่นข้อเสนอราคา

- โรงพยาบาลจะสุ่มการตรวจรับส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ประจำวัน โดยตัวแทนของกลุ่มงานโภชนาการ และเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย

- การตรวจสอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยประจำวันแต่ละประเภท เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค โดยผู้ยื่นข้อเสนอราคา นักโภชนาการของผู้ยื่นข้อเสนอราคาหรือตัวแทนส่งมอบอาหารให้กลุ่มงานโภชนาการ หรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยตรวจรับ ซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องนำส่งเอกสารตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยในลงชื่อตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จประจำวัน เป็นประจำทุกมื้อ

๔.๙ การสุขาภิบาลอาหาร สิ่งแวดล้อม และการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหาร และการจัดจ่ายอาหาร ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วน โดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ กับผักผลไม้

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาล

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พินทะเล, กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พินทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง, กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน, กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดเก็บ และนำทั้งขยะให้ถูกวิธี ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล ห้ามไม่ให้มีขยะทิ้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน

- การทวนสอบกลับได้ของอาหารปรุงสุกและวัตถุดิบ ในกรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบ หรือติดเชื้อจากอาหาร ต้องสามารถทวนสอบ กลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเก็บตัวอย่างแต่ละชนิดสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย ๓ วัน

- โรงพยาบาลกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหาร และ ผู้สัมผัสอาหาร ของกระบวนการเตรียม ประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จ โดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเป็น ผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย และผู้ประสงค์เสนอราคา จะดำเนินการส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข หรือภาควิชาจุลชีววิทยา อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยนำรายงานผลตรวจวิเคราะห์มาแจ้งที่หน่วยงานโภชนาการของโรงพยาบาลคู่มือตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ปี ๒๕๖๐

- โรงพยาบาลกำหนดให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคา ตรวจวิเคราะห์พลังงานและคุณค่า สารอาหารของอาหารทางการแพทย์ และอาหารปั่นผสม อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง หรือหากทางโรงพยาบาลร้องขอ สามารถระบุให้ตรวจวิเคราะห์พลังงานและคุณค่าสารอาหารเพิ่มเติมได้

- ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีอาการผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น ตามสัญญาที่ได้จัดทำไว้กับทางโรงพยาบาลเช่น กรณีที่ผู้ป่วยจะได้กลับบ้านแล้ว แต่มีเหตุจากอาหารเป็นพิษ หรือแพ้อาหาร ทำให้ต้องรักษาตัวในโรงพยาบาลต่อ ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบ ค่ารักษาของแพทย์ ค่าห้องพักในโรงพยาบาล รวมถึงค่ายาที่ผู้ป่วยต้องได้รับจากการรักษา หรือกรณีผู้ป่วยดื่มน้ำและอาหาร ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาจัดส่งอาหารให้ ทำให้ผู้ป่วยต้องเลื่อนการผ่าตัดหรือการทำหัตถการ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าอาหาร ค่าเลื่อนการผ่าตัดหรือ หัตถการ (ถ้ามี)

๔.๑๐มาตรฐานอาหารโรงพยาบาล และข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารตามหมวดต่างๆ

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล



มาตรฐานที่ 2 การจัดการทรัพยากรบุคคล

มีการบริหารและการจัดการทรัพยากรบุคคล เพื่อให้การปฏิบัติงานของหน่วยงานสามารถบรรลุตามพันธกิจที่กำหนดไว้ของหน่วยงาน เพื่อให้สอดคล้องให้บริการโภชนาการที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ

2.1 การมีค่าสัมฤทธิ์การ มีอัตราค่าเฉลี่ยของผลงานตามภาระงานที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้หน่วยงานสามารถให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยที่อยู่ในรายการ รวบรวมรายการ และบันทึกข้อมูล อย่างมีคุณภาพและประสิทธิภาพ

คู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล

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 * จากการบริหารจัดการภาระงาน (FTE) ในโรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป

** จากการวิเคราะห์ภาระงาน (FTE) ในโรงพยาบาลชุมชน

ส่วนเจ้าหน้าที่ธุรการ พิจารณาตามภาระงานที่มีไว้รับมอบหมายได้เหมาะสมตามลักษณะงาน

เนื่องจากลักษณะงานแตกต่างกัน โรงพยาบาลชุมชนควรกำหนดตำแหน่งตามอัตราค่าจ้าง ในกรณีที่โรงพยาบาลอื่นไม่ยอมกำหนดตำแหน่งก่อน เพื่อให้การปฏิบัติงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตามสถานบริการอื่นได้ตรง

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องใช้วัตถุดิบตามข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารตามหมวดต่างๆ ดังนี้

หมวดเนื้อหมู และส่วนประกอบของหมู

๑. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พินทะเล, กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พินทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง, กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน, กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๒. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรม ปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP สามารถแสดงให้เห็น คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นช่องทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

๓. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีก ขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๔. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๑๘ องศาเซลเซียสน้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

๖. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตใน กระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) หรือผ่านการรับรองมาตรฐานเชิง สะอาดหรือปศุสัตว์

หมวดเนื้อสัตว์ปีก และส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

๑. เนื้อสัตว์ปีกหรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น

๒. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยตำหรือ ตาหนีอื่นๆ

๓. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็น คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นช่องทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

๔. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีก ขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๕. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

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

หมวดอาหารประเภทสัตว์น้ำ

๑. อาหารประเภทกุ้งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลืออุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

๒. อาหารประเภทสัตว์น้ำแช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน -๑๘ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

๓. บรรจุในบรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอย ฉีกขาด โดยต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๔. ต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

หมวดไข่

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ,ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณรดา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๑. เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO ๙๐๐๑, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรอง จากฟาร์มมายื่นให้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิค และสามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง

๒. การผลิตและบรรจุในกระภาตัมปอกเปลือก ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ ไข่ไก่ตัมปอกเปลือก ไข่ไก่ตอกสด จะต้องผ่านมาตรฐานการรับรองจาก ISO ๙๐๐๑ และ GMP และ HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

๓. แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และ ผู้ประมูลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาดสีเหลืองมาสำหรับเปลี่ยนก่อนเข้าฝ่ายโภชนาการ จำนวน ๑๐๐ แผง

๔. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถังพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๕. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถังพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

หมวดเนื้อสัตว์แปรรูป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุดิบเสีย ไม่ใช่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง ไม่แต่งสี

๒. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP , HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้

๓. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถังพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๔. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตใน กระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)

๖. รายการเนื้อสัตว์ที่มีไขมันเนื้อหมู ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

๗. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน - ๑๘ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

หมวดผักสด

๑. ผักสด หรือ ผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรคแมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดดำดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ติดมา

๑.๑ เกณฑ์คุณภาพของผักสด และผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อก หนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๑๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ,ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

๑.๒ ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยให้บรรจุในภาชนะ พลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและภาชนะ บรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย

๑.๓ ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณ ที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวดผลไม้

๑.ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยว หรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยขีด ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ

๑.๑ เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน - ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๑๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

๒. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยให้บรรจุในภาชนะ พลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและภาชนะ บรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย

๓.ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณ ที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวดของแห้ง

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่ง แลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง

๒. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

๓. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน

- ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ,ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาประเภทอาหารที่ต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

ผลิตภัณฑ์	เลขที่มอก.
กุนเชียง	๙๑๔-๒๕๓๙
ชิงตอง	๔๕๖-๒๕๒๖
เต้าหู้หลอด	๑๐๐๔-๒๕๓๓
ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับถั่วลิสง	๑๗๐๐-๒๕๔๑
ก้วยเตี๋ย	๙๕๙-๒๕๓๓
เกลือบริโภค	๙๑-๒๕๓๙
แป้งข้าวเจ้า	๖๓๘-๒๕๒๙
แป้งข้าวนึ่ง	๖๓๙-๒๕๒๙
แป้งมันสำปะหลัง	๒๗๔-๒๕๒๑
พริกแห้ง	๔๕๖-๒๕๒๖
พริกไทย	๒๙๗-๒๕๒๙
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	๑๕๓๕-๒๕๔๑
เมล็ดงา	๖๔๑-๒๕๒๙
วุ้นเส้น	๔๔๔-๒๕๓๐
สาหร่าย	๑๐๑๑-๒๕๓๓
เส้นหมี่	๔๐๐-๒๕๒๔

**หมายเหตุ ในกรณีที่มีการใช้ผลิตภัณฑ์นอกเหนือจากตารางข้างต้นต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

๔.๑๑ สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง และการขนส่ง

๔.๑๑.๑ ผักสด และผลไม้

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงสดอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้
- การบรรจุและการขนส่ง
- สุขลักษณะของรถส่งอาหาร
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือ วัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พินทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พินทะเล)

ลงชื่อ...วิมล...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิมล ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพ ของผักสดและผลไม้ได้

- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบ เกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

๔.๑๑.๒ อาหารหมวดเนื้อหมู สัตว์ปีก และสัตว์น้ำ

การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่ เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนด ต่อไปนี้

- ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องใช้อุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ - ๑๘c หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
- ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องใช้อุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน ๔๐ หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน ๗c ขณะทำการตรวจสอบ

๔.๑๒ การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

**** หมายเหตุ** หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพิษหรือ วัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ

๔.๑๓ การรับ/ ขนถ่ายวัตถุดิบอาหาร

- ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือ เสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้
- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกอง ไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

๔.๑๔ สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- ผ่านการตรวจคัดกรองจากพนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอราคา
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สงสัยเสี่ยง

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- แต่งกายสุภาพและสวมอุปกรณ์ป้องกันทางครัวเตรียมไว้ เช่น หมวกตัวนอน ถุงคลุมรองเท้า พร้อมเก็บผมให้มิดชิด

- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

๔.๑๕ ตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator)

ตารางที่ ๑ ผลการประเมินตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator)

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
ด้านคุณภาพ	1. ตรวจสอบคุณภาพของอาหาร การปนเปื้อนสารเคมี	สุ่มตรวจอาหารที่ปรุงสำเร็จและวัตถุดิบต้องไม่พบการปนเปื้อน	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	5		
	2. ตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์	ใบรายงานผลการทดสอบอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่พบเชื้อจุลินทรีย์หรือเชื้อไม่เกินค่ามาตรฐาน	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	5		
	3. อุบัติการณ์เรื่อง Food poisoning และสิ่งแปลกปลอม	ต้องไม่เกิดอุบัติการณ์เรื่อง Food poisoning ภายในแต่ละเดือน และไม่พบสิ่งแปลกปลอมในอาหารภายในแต่ละเดือน	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	5		
	4. การตอบกลับสาเหตุที่เกิดอุบัติการณ์ (Occurrence Report) สำหรับอุบัติการณ์ ระดับ 1 ที่วิเคราะห์สาเหตุว่าเกิดจากงานบริการอาหารที่บกพร่องรวม Customer voice	อัตราการตอบกลับสาเหตุที่เกิดอุบัติการณ์หรือ customer voice (ระดับ 1)	รายเดือน		100 %	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%	10		

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ,ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นที่ทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ...วิณูรา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
	5. การหาสาเหตุและแนวทางแก้ไขการเกิดอุบัติการณ์ซ้ำสำหรับอุบัติการณ์ ระดับ 2 ขึ้นไป (Reply Occurrence Report) รวมถึง Customer Voice ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย	อัตราการตอบกลับแนวทางแก้ไขการเกิดอุบัติการณ์เชิงระบบหรือแผนปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำของอุบัติการณ์และ customer voice ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย	รายเดือน		100 %	90% - 99%	80% -89%	70% -79%	< 70%	10		
	6. ตรวจสอบภูมิของอาหารก่อนบริการผู้ป่วยแต่ละมือ	วัดอุณหภูมิของอาหารประเภทน้ำก่อนบริการผู้ป่วย เช่น น้ำซุ๊ป น้ำแกง น้ำก๋วยเตี๋ยว (อย่างน้อย 40 องศาเซลเซียส)	สุ่มตรวจ 4 ครั้ง/เดือน		> 80%	71% - 80%	61% -70%	51% -60%	≤ 50%	5		
	7. เวลาในการให้บริการอาหารที่หื้อผู้ป่วยแต่ละมือ	เวลาในการบริการอาหารในแต่ละมือต้องอยู่ภายในเวลาที่ตกลงร่วมกัน	ทุกวัน		> 80%	71% - 80%	61% -70%	51% -60%	≤ 50%	5		
	8. จัดอาหารถูกต้องตามคำสั่งการเบิกอาหารก่อนให้บริการผู้ป่วย เช่น อาหารเฉพาะโรคถูกโรค อาหารงด/แพ้	สุ่มตรวจจากอาหารที่ผู้รับจ้างเหมาบริการให้แก่ผู้ป่วยต้องถูกต้องตามคำสั่งการเบิกอาหารทุกวัน และไม่มีการรายงานเรื่องการส่งอาหารไม่ตรงตามที่สั่ง	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	10		
	9. บริการอาหารให้ผู้ป่วยได้ถูกต้องและมีการระบุตัวผู้ป่วยตามแนวทาง IPSG1 คือ ชื่อ-นามสกุล และเลขโรงพยาบาล	สุ่มการบริการอาหารผู้ป่วยของพนักงานเสิร์ฟอาหารโดยระบุตัวผู้ป่วยตามแนวทาง IPSG1	รายเดือน		100 %	90% - 99%	80% -89%	70% -79%	< 70%	10		

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พินทะเล, กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พินทะเล)

ลงชื่อ...วิณรดา...ปัญญาเรือง, กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมแสน, กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
งานด้านบริการ	1. ภาพรวม Customer satisfaction survey	คะแนนภาพรวมความพึงพอใจ	รายเดือน		>80%	71% - 80%	61% - 70%	51% - 60%	≤ 50%	15		
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	1. สุ่มตรวจประเมินสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหารและขั้นตอนในการปฏิบัติงานให้ตรงตามมาตรฐาน	สุ่มตรวจตามรายละเอียดในแบบประเมินมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล	รายเดือน		>90%	80% - 89%	70% - 79%	60% - 69%	≤ 50%	10		
	2. ส่งเอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าของผู้ส่งวัตถุดิบของผู้ประสงค์เสนอราคารวมถึงหลักฐานการควบคุมอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการขนส่งไม่เกิน 5 วันหลังจากได้รับสินค้า (Supply chain)	ส่งเอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าของผู้ส่งวัตถุดิบของผู้ประสงค์เสนอราคารวมถึงหลักฐานการควบคุมอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการขนส่งสินค้าและใบเอกสารถูกต้องตามรายการและรอบการผลิต (lot no.)	รายเดือน		100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	≤ 70%	5		
งานด้านการพัฒนาฝึกอบรมและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	1. การรายงานผล เช่น ค่าใช้จ่ายอาหาร การบำรุงรักษาอุปกรณ์ รายงานการทำความสะอาดห้องแช่แข็งรายเดือน รายงานตรวจตัวอย่างอาหาร การอบรมพนักงานและการรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือน เป็นต้น	ส่งรายงานผล เช่น ค่าใช้จ่ายอาหาร การบำรุงรักษาอุปกรณ์ รายงานการทำความสะอาดห้องแช่แข็งรายเดือน รายงานตรวจตัวอย่างอาหารอาหารการอบรมพนักงานและการรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือน เป็นต้น ภายในวันที่ 5 ของทุกเดือน	รายเดือน	ส่งภายในวันที่ 5	ส่งภายในวันที่ 5	-	-	-	ตั้งแต่วันที่ 6 เป็นต้นไป	5		
คะแนนโดยรวม									เต็ม	500	ได้	
%โดยรวม									เต็ม	100	ได้	

คะแนนตัวชี้วัด

มากกว่าร้อยละ ๘๐

ไม่เสียค่าปรับ

คะแนนตัวชี้วัด

ร้อยละ ๗๐ – ๗๙

อัตราค่าปรับร้อยละ ๒

คะแนนตัวชี้วัดน้อยกว่า

ร้อยละ ๖๙

อัตราค่าปรับร้อยละ ๓

๔.๑๕.๒ จำนวนข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร น้อยกว่า ๒ ครั้ง/ปี

ลงชื่อ...ศุภรัตน์ภิญโญ...ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นที่ทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ...วิมลรา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิมลรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๔.๑๕.๓ ต้องไม่พบรายงานเหตุการณ์การแพ้อาหาร หรืออาหารไม่ตรงตามแผนการรักษาของแพทย์

๕. เงื่อนไขอื่นๆ

๕.๑ การประเมินผลงาน

๕.๑.๑ ศูนย์ศรัทธาฯ จะทำการประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเดือนละ ๑ ครั้ง โดยคณะกรรมการตรวจรับ และแจ้งผลการประเมินให้ทราบ หากไม่ผ่านการประเมิน หรือมีข้อปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้เกิดความเหมาะสม ต้องดำเนินการ ภายใน ๓ วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด โดยมีหัวข้อการประเมินดังนี้ ๑.คุณภาพ ๒.การบริการ ๓.เวลาการดำเนินงาน ตามตารางผลการประเมินตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator)

๕.๑.๒ ประเมินผลตรวจสอบมาตรฐาน ตามคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐

๕.๑.๓ ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การปรุงอาหาร จัดบริการ แบบประเมินสถานที่ ตาม มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ. ๒๕๖๐

๕.๑.๔ ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส เครื่องปรุง โดยปริมาณอาหารกับคุณค่าทาง โภชนาการ เหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมื้อ

๕.๑.๕ กรณีถ้าพบสิ่งปนเปื้อนผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องดำเนินการจัดเปลี่ยนทดแทนในทันที ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง ยกเลิกการคิดค่าอาหารในมือนั้น นำสิ่งของมาชดเชยและนำสิ่งปนเปื้อนนั้นไปส่งตรวจ เช่น การวิเคราะห์ด้วยกล้องจุลทรรศน์ การส่งตรวจแลป และส่งผลการตรวจสอบให้โรงพยาบาล ตามแผนรองรับที่โรงพยาบาลกำหนดและถูกหักคะแนนประเมิน ตัวชี้วัดประจำเดือน

๕.๒.การบอกเลิกสัญญา

๕.๒.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหารจำนวน ๓ ชุด คือ

ชุดที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร ประเมินทุก ๑ เดือน โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม

- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยหรือญาติต่อการให้บริการอาหาร
- แบบสอบถามความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ต่อการให้บริการอาหาร

เกณฑ์การประเมิน คะแนนความพึงพอใจในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐ %หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้ง จะเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ถ้าประเมินครั้งที่ ๓ หากคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ ศูนย์ศรัทธาฯจะบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพการประกอบอาหาร ด้วยการตรวจสอบ ๒ รายการคือ

๑. แบบประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย ตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐

- สุ่มตรวจสอบปนเปื้อน ๖ ชนิดในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สารฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์), สารฟอกขาว (ซัลไฟต์), ฟอร์มาลิน, สารกันรา (กรดซาลิซิลิก), บอแรกซ์
- การตรวจน้ำมันทอดซ้ำ
- การตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชที่สำคัญ ๔ ชนิด ได้แก่ Organophosphate, Cabarmate, Organochlorine, Pyrethroid

เกณฑ์การประเมิน ต้องไม่พบการปนเปื้อนในอาหาร หากพบ ๑-๒ ครั้ง จะเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ถ้าประเมินครั้งที่ ๓ หากคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ ศูนย์ศรัทธาฯจะบอกเลิกสัญญา

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๒. การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร โดยตรวจอย่างน้อยอาหาร ๕ ตัวอย่าง ภาชนะ ๓ ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร ๒ ตัวอย่าง โดยนํ้ายา SL-๒ ทำการตรวจทุกเดือน หากมีการตรวจพบปนเปื้อนในเดือนที่ ๑ จะทำการตรวจติดตามในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำการตรวจโดยนํ้ายา SL-๒ พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างอาหารส่งศูนย์วิทยาศาสตร์ทางการแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการโดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

เกณฑ์การประเมิน ต้องไม่พบการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหารจากการตรวจโดยใช้นํ้ายา SL-๒ และการตรวจทางห้องปฏิบัติการ จำนวน ๒ ครั้ง หากไม่ปนเปื้อนให้ตรวจครั้งที่ ๓ หากครั้งที่ ๓ ไม่ผ่าน ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๓ ด้วยการตรวจสอบ ๒ รายการ คือ

๑.แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาล กรมอนามัย ทำการประเมินทุก ๒ เดือน

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อ หากไม่ผ่านให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ภายใน ๑ เดือน

๒.วัตถุติดในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้ง เช่น น้ำมันพืช อาหารกระป๋อง ตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อ หากไม่ผ่านให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ภายใน ๑ เดือน

๕.๒.๒ เงื่อนไขการบอกเลิกสัญญา

เมื่อมีการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพ ชุดที่ ๑ ชุดที่ ๒ และชุดที่ ๓ หากไม่ผ่านชุดใดชุดหนึ่ง ผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแบบประเมินแต่ละชุด เป็นจำนวน ๒ ครั้ง และมีการประเมินซ้ำ เป็นครั้งที่ ๓ หากถ้าไม่ผ่าน ศูนย์ฯมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ รวมเป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

๗.๑ พิจารณาเกณฑ์ราคา ๔๐ %

๗.๒ พิจารณาเกณฑ์คุณภาพ ๖๐ %

เกณฑ์คุณภาพ ประกอบด้วย ๕ ส่วน ดังนี้

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

ส่วนที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๑	นำเสนอแผนการดำเนินงาน ในระยะเวลา ๑ ปี	๑๐	
	- ไม่เสนอแผนการดำเนินงาน	๐	
	- นำเสนอแผนการดำเนินงานในระยะเวลา ๑ ปี แผนการปฏิบัติงาน ก่อนเริ่มงานแผนการบริการอาหารตลอด ๒๔ ชั่วโมง แผนการ ให้บริการอาหารปรุงสำเร็จในกรณีฉุกเฉิน หรือภัยพิบัติที่ไม่สามารถ ปรุงอาหารได้ตามปกติ แผนพัฒนางานด้านคุณภาพอาหาร การ พัฒนาบุคลากร ด้านเทคโนโลยีการรับคำสั่ง การตรวจสอบอาหาร ชุตอุปกรณ์ งานซ่อม ซ่อมส้อม ถาดอาหาร รวมทั้งจำนวนของ อุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการให้บริการแก่ผู้ป่วยและบุคลากร	๑๐	
๒	รายการอาหาร (เมนูหมุนเวียน) สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยใน โดยรายการอาหารต้องมีความหลากหลาย ไม่ซ้ำกัน	๑๐	
	- อาหารไทยชนิดอาหารธรรมดา (Regular diet) และอาหารอ่อน (Soft diet) มีเมนูหมุนเวียน จำนวน ๔ ชุด และแต่ละชุด ประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันอย่างน้อย ๗ วัน		
	- อาหารต่างชาติ มีเมนู จำนวน ๔ ชุด และประกอบด้วยรายการ อาหารไม่ซ้ำกัน อย่างน้อย ๗ วัน		
	-อาหารเฉพาะโรค มังสวิรัติ อาหารเจ และอาหาร ฮาลาล สามารถใช้ เมนูหมุนเวียนชุดเดียวกับ ๒ ประเภท ดังที่กล่าวข้างต้น โดยต้องปรับ วัตถุประสงค์อาหาร กระบวนการปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับ อาหารชนิดนั้น ๆ		
	- ไม่มีเมนูหมุนเวียน	๐	
	- มีเมนูหมุนเวียนไม่ครบถ้วนตามข้อกำหนด	๓	
	- มีเมนูหมุนเวียนครบถ้วนตามข้อกำหนด	๕	
	- มีเมนูหมุนเวียนมากกว่าข้อกำหนด และสามารถปรับเปลี่ยนตาม ความต้องการของศูนย์ศรัทธาฯ ได้	๑๐	

ส่วนที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๓	ตรวจเยี่ยมกระบวนการให้บริการอาหาร ณ สถานที่ปฏิบัติงานใน ศูนย์ศรัทธาฯ ที่ผู้เสนอราคาให้บริการอยู่ในปัจจุบันรวมทั้งเสนอ เอกสารที่เกี่ยวข้อง	๑๐	
	- ขั้นตอนการให้บริการอาหาร สุขลักษณะอาหารและผู้ประกอบ อาหารซึ่งจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานสากล		
	๑. เคยผ่านการตรวจรับรองด้านมาตรฐาน JCI กลุ่มบริษัท	๓	

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณรดา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

	๒. เคยผ่านการตรวจรับรองด้านมาตรฐาน และ GMP หรือ ISO๒๒๐๐๐ หรือ HA หรือ HACCP หรือ ฮาลาลและการรับรองยังไม่หมดอายุ (ได้ผ่านการตรวจรับรองอย่างน้อย ๒ มาตรฐาน)	๕	
	๓. เคยผ่านการตรวจรับรองด้านมาตรฐาน JCI และ GMP หรือ ISO๒๒๐๐๐ หรือ HA หรือ HACCP หรือ ฮาลาลและการรับรองยังไม่หมดอายุ (ได้ผ่านการตรวจรับรอง ๓ มาตรฐานขึ้นไป)	๑๐	
๔	- มาตรฐานการจัดอาหาร (meal plan) ตำรับอาหาร (recipes) พร้อมสูตรอาหารสำหรับการปรุงประกอบจำนวนมาก (เช่น ๑๐ ที่ ๕๐ ที่ คู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน)	๒๐	
	๑. ไม่มีเอกสารแสดงมาตรฐานการจัดอาหารหรือคู่มือต่าง ๆ	๐	
	๒. มีสูตรอาหาร ตำรับอาหาร	๕	
	๒.๑ ตำรับอาหารสำหรับ ๑ ที่	๑	
	๒.๒ ตำรับอาหารสำหรับ ๑๐ ที่หรือ ๕๐ ที่	๕	
	๓. มีเอกสารคู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ	๕	
	๔. เอกสารแสดงแผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน	๕	
	๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จโดยให้นำเสนอในวันที่ตรวจเยี่ยมสถานที่ปฏิบัติงาน ทั้งแบบเฉพาะโรคและสูตรปกติ อาหารไทย ๒ เมนู อาหารต่างชาติ ๒ เมนู	๕	
	๕.๑ ไม่มีตัวอย่างที่ปรุงสำเร็จหรือไม่ครบตามประเภทที่กำหนด	๐	
	๕.๒ มีตัวอย่างอาหารที่ปรุงสำเร็จครบตามประเภทที่กำหนด	๕	

ลำดับที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๕	แหล่งที่มาของวัตถุดิบ (การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน Supply chain management) ประกอบด้วย นโยบายการตรวจสอบแหล่งที่มาและผู้ผลิต (vendor) วิธีการจัดหาวัตถุดิบ ขั้นตอนการตรวจสอบกลับหากเกิดเหตุไม่ถึงประสงค์จากการให้บริการอาหาร หนังสือรับรองมาตรฐานของผู้ขายวัตถุดิบให้กับผู้เสนอราคารวมทั้งรายงานผลการตรวจสอบแหล่งวัตถุดิบ	๑๐	
	๑. ไม่มีระบบตรวจสอบกลับแหล่งวัตถุดิบ	๐	
	๒. มีระบบการตรวจสอบกลับแหล่งวัตถุดิบ โดยใช้กระดาษอย่างเดียว	๕	
	๓. มีระบบการตรวจสอบกลับแหล่งวัตถุดิบ โดยใช้กระดาษและตรวจสอบกลับผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์	๑๐	

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณรดา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๘. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวนเงินทั้งสิ้น ๘,๔๐๐,๐๐๐ บาท (แปดล้านสี่แสนบาทถ้วน) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว

๙. งานงานและการจ่ายเงิน

ศูนย์ศรีพัฒนาฯ จะชำระเงินเป็นรายเดือน จำนวน ๑๒ เดือน เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอได้ส่งมอบในแต่ละงวดงาน และคณะกรรมการตรวจรับได้ทำการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว โดยจะชำระตามจำนวนการบริการจริงในแต่ละงวด

๑๐. ค่าปรับ

๑๐.๑ หากผู้ยื่นข้อเสนอราคาปฏิบัติงานตามรายละเอียดของงานไม่แล้วเสร็จ ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสัญญา หรือกรณีปฏิบัติผิดจากสัญญาหรือTORข้อใดข้อหนึ่ง หรือไม่ปฏิบัติเป็นไปตามเกณฑ์วัดประสิทธิภาพการทำงานอย่างใดอย่างหนึ่ง กรณีศูนย์ศรีพัฒนาฯ ไม่ได้บอกเลิกสัญญา ให้มีค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑ (ศูนย์จุดหนึ่ง) ของราคางานในแต่ละงวดที่ถึงกำหนดส่งมอบตามสัญญา โดยนับถัดจากวันที่กำหนดแล้วเสร็จตามสัญญา จนถึงวันที่ปฏิบัติงานตามสัญญานี้แล้วเสร็จสมบูรณ์

๑๐.๒ หากศูนย์ศรีพัฒนาฯ ใช้สิทธิบอกเลิกสัญญา ผู้ยื่นข้อเสนอตกลงและยินยอมที่จะชำระค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ (ศูนย์จุดหนึ่งศูนย์) ของราคางานในแต่ละงวดที่ถึงกำหนดส่งมอบตามสัญญา นับถัดจากวันที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่ปฏิบัติตามสัญญา จนถึงวันบอกเลิกสัญญา และยินยอมให้รับหลักประกันทั้งหมด นอกจากนั้นผู้ยื่นข้อเสนอยินยอมให้ศูนย์ศรีพัฒนาฯ เรียกค่าเสียหายประการอื่นได้อันพึงมีขึ้นจากการผิดสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอได้อีกด้วย

๑๐.๓ หากภายในระยะเวลา ๓ เดือน (นับจากวันเริ่มต้นสัญญา) ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาไม่สามารถขึ้นระบบงานเทคโนโลยีสำหรับรับคำสั่งอาหาร ตรวจสอบอาหารได้จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันร้อยละ ๐.๑ ของราคาค่าจ้างทั้งหมด นับถัดจากวันที่ครบกำหนดส่งมอบจนกว่าจะส่งมอบให้แก่ศูนย์ศรีพัฒนาฯ หรือหากศูนย์ศรีพัฒนาฯ พิจารณาแล้วเห็นว่าผู้รับจ้างไม่สามารถขึ้นระบบงานเทคโนโลยีสำหรับรับคำสั่งอาหารและการตรวจสอบอาหารได้ภายใน ๖ เดือน (นับจากวันเริ่มต้นสัญญา) ทางศูนย์ศรีพัฒนาฯ สามารถแจ้งยกเลิกสัญญาได้ทันที และมีสิทธิเรียกค่าปรับได้จนถึงวันที่บอกเลิกสัญญา

๑๑. การรับประกันคุณภาพและความชำรุดบกพร่อง

๑๑.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่สิ้นสุดสัญญาหากไม่ดำเนินการตามระยะเวลาที่กำหนด จะโดนยึดหลักประกันสัญญาตามสัดส่วนมูลค่าของเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ของโรงพยาบาลที่ชำรุดบกพร่อง โดยจะต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ของโรงพยาบาลตามอายุการเสื่อมสภาพของเครื่องมือที่ชำรุดบกพร่อง

๑๑.๒ อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่บกพร่องผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในมือนั้น ๆ ให้ทันก่อนเวลาให้บริการอาหาร

๑๑.๓ ในกรณีที่ศูนย์ศรีพัฒนาฯ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่พิจารณาวัตถุบของผู้ยื่นข้อเสนอราคาแล้วพบว่าระบบการจัดหารวมถึงคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่ศูนย์ศรีพัฒนาฯ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่กำหนด ศูนย์ศรีพัฒนาฯ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สามารถแจ้งยกเลิกการรับวัตถุดิบจากผู้นำส่งวัตถุดิบรายนั้นของผู้ยื่นข้อเสนอราคาได้และทางผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการเพื่อให้บริการอาหารได้ทันตามกำหนด

๑๑.๔ ศูนย์ศรีพัฒนาฯ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สามารถตรวจสอบเอกสารผลการเยี่ยมสำรวจโรงงานหรือแหล่งผลิตวัตถุดิบนั้น ๆ ของผู้เสนอราคาได้ อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณณา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๑๑.๕ หากเกิดความเสียหายแก่ผู้ว่าจ้าง ผู้ป่วย หรือบุคคลอื่น อันเนื่องมาจากอาหารหรือการปฏิบัติงานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขโดยทันที และรับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด โดยไม่เป็นการตัดสิทธิของผู้ว่าจ้างในการใช้สิทธิตามสัญญาหรือกฎหมาย

เอกสารแนบท้าย

1. แบบตัวอย่างเอกสารแบบสอบถาม

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับผู้ป่วยหรือญาติต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย

ศูนย์ศรัทธาพัฒนา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ประเมินแบบสอบถามวันที่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ปี

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการให้บริการด้านอาหารผู้ป่วย

โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงในช่องว่าง ☐ และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด ดังนี้

1 = น้อยที่สุด 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก 5 = มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. รูปลักษณะอาหาร					
2. ปริมาณอาหาร					
3. รสชาติอาหาร					
4. ความสะอาด					
5. เวลาในการให้บริการอาหาร					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะการให้บริการอาหารผู้ป่วย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

* ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน *

ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของศูนย์ศรัทธาพัฒนา

ลงชื่อ วิศวกร...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทยากร...พินทุเล กรรมการ
(นางวิทยากร พินทุเล)

ลงชื่อ วิศวกร...ปัญญารัตน์ กรรมการ
(นางสาวปัญญารัตน์)

ลงชื่อ อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับเจ้าหน้าที่ต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย
ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันที่ประเมินแบบสอบถามวันที่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ ปี

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการให้บริการด้านอาหารผู้ป่วย

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ☐ และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดดังนี้
1 = น้อยที่สุด 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก 5 = มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ความสะอาด					
2. การให้บริการ (โดยดูจากบุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)					
3. เวลาในการให้บริการอาหาร					
4. เวลาในการเก็บภาชนะ					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะการให้บริการอาหารผู้ป่วย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

* ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน *
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของศูนย์ศรีพัฒน์

ลงชื่อ วิศวต์...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวต์ ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทญวณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทยาภรณ์ พื้นทะเล)

ลงชื่อ วิณรดา ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ อารยา...พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

2. แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ก. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร	1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย			
	2. พื้น ผนังที่ด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดี และสะอาด			
	3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วย มุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ			
	5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี			
ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)			
	7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง			
	8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
	9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่ง สะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
	10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดใหญ่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบและสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นที่ทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ...วิณรดา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ค. ภาชนะ อุปกรณ์	1. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.			
	2. การสำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการ ปกปิดให้มิดชิด			
	3. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มี ฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์สำหรับตัก โดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	4. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น			
	5. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อและไม่ ติดเชื้อออกจากกัน หรือมีการแยกภาชนะใช้แล้วทิ้ง			
	6. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอน สุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีที่ระบายน้ำทิ้ง ที่ใช้การได้ดี			
	7. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมใน การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคหรือมีตู้อบภาชนะ			
	8. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บ เป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
	9. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียง ไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
	10. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะ อาหารสุก และอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้น ครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)			

ลงชื่อ วิศวต...ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทญวณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทยาภรณ์ พื้นทะเล)

ลงชื่อ วิณูรา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ง. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	11. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด			
	12. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือ แหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง			
	13. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย			
จ. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	14. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม			
	15. มีห้องส้วมและมีอ่างล้างมือสำหรับ ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ			
ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ			
	17. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว			
	18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้			
ช. การเฝ้าระวัง ความสะอาดของ อาหารและ ภาชนะ	19. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน			
	20. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐานคือ - ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10^6 โคโลนี/กรัมของอาหาร - ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10^3 โคโลนี/ภาชนะ 1 ชิ้น/4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน)			

เกณฑ์การประเมิน โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป

- มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานครบทุกข้อ 30 ข้อ

อ้างอิงจาก กองบริหารกลางสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข . มาตรฐานโรงพยาบาลความปลอดภัย (Food Safety Hospital), พิมพ์ครั้งที่ 3. สมุทรสาคร:บริษัท บอร์น ทุ ปี พับลิชชิง จำกัด; 2561.

ลงชื่อ...วิศรุต...ศุภรัตน์ภิญโญ, ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ...วิทย์วรรณ...พื้นทะเล กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นทะเล)

ลงชื่อ...วิณรดา...ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ...อารยา...พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

แบบฟอร์มการตรวจอาหารสด

เกณฑ์การให้คะแนนมี 5 ระดับ คือ ระดับ 5 (ดีมาก) ระดับ 4 (ดี) ระดับ 3 (ปานกลาง) ระดับ 2 (ต่ำ) ระดับ 1 (ต่ำมาก)																																
ประจำเดือน ปี																																
รายการ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	หมายเหตุ
1. ผักสด																																
2. ผลไม้																																
3. เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่ อาหารทะเล																																
3.1 เนื้อหมู																																
3.2 เนื้อไก่																																
3.3 เนื้อปลา																																
4. เนื้อสัตว์สดประเภท อาหารทะเล																																
4.1 กุ้งสด																																
5. อาหารแปรรูป																																
5.1 หมูยอ																																
5.2 กุนเชียง																																
5.3 หมูหยอง																																
5.4 เต้าหู้แข็ง																																
5.5 เต้าหู้ไข่																																
5.6 เต้ากั่ว																																
5.7 กุ้งแห้ง																																
6. อื่น ๆ																																
ลงชื่อผู้ตรวจ																																

ผู้ตรวจสอบ _____

วันที่ _____

ลงชื่อ..วิศรุต.ศุภรัตน์ภิญโญ.ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ.วิทยากรณ์..พันธ์ทะเล กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันธุ์ทะเล)

ลงชื่อ.วิณูรา.ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ.อารยา..พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

แบบบันทึกการตรวจอาหารแห้ง ประจำเดือน

รายการ	สัปดาห์ที่ 1		สัปดาห์ที่ 2		สัปดาห์ที่ 3		สัปดาห์ที่ 4		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
เกลือป่น									
น้ำตาล (ขูด)									
ซอสปรุงรส (ขูด)									
ซีอิ๊วขาว (แกลลอน)									
น้ำมันหอย (แกลลอน ใหญ่)									
น้ำมันหอย (แกลลอน เล็ก)									
เต้าเจี้ยว (ขูด)									
น้ำตาลทราย									
น้ำมันถั่วเหลือง (ขูด)									
นมถั่วเหลือง 250 cc									
นมถั่วเหลือง 200 cc									
นมจืด 250 cc									
นมจืด 200 cc									
นมเปรี้ยว 180 cc									
น้ำผลไม้ กล่อง									
นมข้น (กระป๋อง)									
โอวัลตินซอง 35 กรัม									
โอวัลตินซอง 750 กรัม									
ลงชื่อผู้ตรวจ									

****หมายเหตุ เกณฑ์การประเมินตาม TOR**

ผู้ตรวจสอบ _____

วันที่ _____

ลงชื่อ..วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ..วิทยากรณ์..พันธ์ทะเล กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันธ์ทะเล)

ลงชื่อ..วิณูรา..ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ..อารยา..พรมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)