

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัสดุบริโภค รายการผักปลอดภัย
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา**

ความเป็นมา

เนื่องจากมีนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้กำหนดให้โรงพยาบาลทั่วประเทศดำเนินการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย จึงได้จัดโครงการอาหารปลอดภัยขึ้น โดยใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย ในการประกอบอาหาร เพื่อให้ผู้ป่วยได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีหรือเชื้อโรคที่ปนเปื้อน อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมสนับสนุนเกษตรกรเพิ่มช่องทางการตลาดเกษตรอินทรีย์ สร้างเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ให้มีเพิ่มมากขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับบริการภายในโรงพยาบาลได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารพิษ และสารปนเปื้อน


รายละเอียดรายการ ดังนี้


ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	กระเจี๊ยบเขียว	สด อ่อน ไม่แก่	๑๒๐	กิโลกรัม
๒.	กระชายฝอย	สด ไม่ปนเปื้อนสารเคมี ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑๖๐	กิโลกรัม
๓.	กวางตุ้งใบ	สด แต่งแล้ว ใบและลำต้นไม่เหี่ยวเหลือง ไม่ซ้ำ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๕,๐๐๐	กิโลกรัม
๔.	กวางตุ้งฮ่องเต้	สด แต่งแล้ว ใบและลำต้นไม่เหี่ยวเหลือง ความยาวไม่น้อยกว่า ๔ นิ้ว	๔,๓๐๐	กิโลกรัม
๕.	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ แต่งแล้ว ไม่เน่าใน หัวแน่น น้ำหนัก ประมาณ ๒ หัว/กก.	๑๗,๐๐๐	กิโลกรัม
๖.	กุยช่ายเขียว	สด ไม่เหลือง ไม่มีดินติด ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑๕๐	กิโลกรัม
๗.	ข่า	สด ไม่เหี่ยว เนื้อแน่น ไม่มีดินติด	๒๘๐	กิโลกรัม
๘.	ข้าวโพดฝักอ่อน	สด ไม่แก่ ปอกเปลือกแล้ว ความยาวไม่น้อยกว่า ๔ นิ้ว	๕๐๐	กิโลกรัม
๙.	ข้าวโพดหวาน (ลอกเปลือก)	ดิบ สด ปอกเปลือกแล้ว ความยาวไม่น้อยกว่า ๔ นิ้ว	๗๐๐	กิโลกรัม
๑๐.	ขิงฝอย	สด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ปนเปื้อนสารเคมี	๒๕๐	กิโลกรัม
๑๑.	คะน้าไทย	สด แต่งแล้ว ใบไม่แก่ ไม่เหลือง ต้นยาวประมาณ ๑๐ นิ้ว	๖,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๒.	ต้นหอม	สด ไม่มีติดดิน ไม่ซ้ำ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๓.	ตะไคร้	สด ลำต้นแน่น ตั้งตรง ไม่มีใบ ความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๔.	แตงร้าน (แตงตั่ง)	สด ไม่เหลือง ผลโตตรง เนื้อแน่น จำนวนระหว่าง ๕-๗ ผล/กก.	๑๕,๐๐๐	กิโลกรัม


ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	จำนวน	หน่วยนับ
๑๕.	ถั่วงอก	สด ร้อนแล้ว ทำจากถั่วเขียว ไม่มีสารฟอกขาว ไม่เน่า ไม่ขำน้ำ	๓,๓๐๐	กิโลกรัม
๑๖.	ถั้วฝักยาว	สด ฝักอวบ ไม่พองบวม เนื้อแน่น ความยาว ไม่น้อยกว่า ๑๕ นิ้ว	๖,๒๐๐	กิโลกรัม
๑๗.	บวบหอม	สด อ่อน ไม่แก่ เส้นผ่าศูนย์กลางระหว่าง ๓.๕-๔ ซม.	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๘.	บวบเหลี่ยม	สด อ่อน ไม่แก่ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว เส้นผ่าศูนย์กลางระหว่าง ๓.๕-๔ ซม.	๖,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๙.	ใบกะเพรา	สด สะอาด ใบไม่ขำ ไม่มีจุดต่างตำ ไม่ร่วง	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๐.	ใบคื่นช่าย	สด ไม่มีดินติด ลำต้นและใบไม่เหลืองขำ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
๒๑.	ใบมะกรูด	สด สะอาด ใบไม่ขำ ไม่มีจุดต่างตำ ไม่ร่วง	๒๕๐	กิโลกรัม
๒๒.	ใบแมงลัก	สด สะอาด ใบไม่ขำ ไม่มีจุดต่างตำ ไม่ร่วง	๒๐๐	กิโลกรัม
๒๓.	ใบโหระพา	สด สะอาด ใบไม่ขำ ไม่มีจุดต่างตำ ไม่ร่วง	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๔.	ผักกาดขาว	สด ใหม่ แต่งแล้ว ไม่เน่าใน หัวใหญ่	๙,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๕.	ผักชี	สด ไม่มีดินติดราก ใบไม่เหลืองขำ ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ นิ้ว	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๖.	ผักบุ้งจีน	สด ไม่เน่า ใบไม่เหลือง แต่งแล้ว วัดจากยอด ความยาวไม่เกิน ๔๐ ซม.	๒,๗๐๐	กิโลกรัม
๒๗.	ผักบุ้งไทยขาว	สด อวบ สะอาด ไม่ขำ ลำต้นตั้งตรง ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๘.	พริกแดง	สด เด็ดขั้ว ไม่เน่า ไม่เหี่ยว	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๒๙.	พริกหนุ่มเขียว	สด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว	๕๐๐	กิโลกรัม
๓๐.	พริกหยวก	เม็ดใหญ่ ได้ขนาดกัน เนื้อไม่เน่า ไม่แตกกัน	๙๐๐	กิโลกรัม
๓๑.	ฟักเขียว (แฟง)	ผลโต ไม่ฟ้าม น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กก./ลูก	๑๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๓๒.	ฟักทอง	เนื้อแน่น ผลโต แก่จัด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กก./ลูก	๑๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๓๓.	มะเขือเทศ (ท้อ)	สด ผลโต สีแดง ไม่ขำ ไม่อม จำนวนระหว่าง ๘-๑๐ ผล/กก.	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
๓๔.	มะเขือเปราะ (กรอบ)	สด อ่อน ไม่แก่ รื่น ไม่มีหนอน จำนวนระหว่าง ๒๐-๒๔ ผล/กก.	๗,๐๐๐	กิโลกรัม
๓๕.	มะนาว	น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า	๘๐๐	ลูก
๓๖.	มะระจีน	สด ตาห่าง ผลไม่เหลือง ความยาวประมาณ ๑๒ นิ้ว จำนวนระหว่าง ๓-๔ ผล/กก.	๖๐๐	กิโลกรัม
๓๗.	ลูกมะกรูด	กลม ผิวมันเข้ม ไม่เน่า ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า ๑.๕ นิ้ว	๑๐๐	กิโลกรัม
๓๘.	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑,๓๐๐	กิโลกรัม

เงื่อนไขเฉพาะของวัสดุสินค้าและข้อกำหนดของการจัดส่งสินค้า

๑. วัสดุสินค้าทุกรายการ ต้องใหม่ สด และบรรจุในผลิตภัณฑ์ที่สะอาด
๒. วัสดุสินค้าทุกรายการ ต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practice) ของกรมวิชาการเกษตร หรือมาตรฐานสากลอื่นๆ เช่น Global GAP, Thai GAP เป็นต้น หรือได้รับเครื่องหมายรับรอง Q, Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารหรือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ อย่างใดอย่างหนึ่ง หากไม่มีหลักฐานแสดงการรับรองคุณภาพ จะต้องผ่านการฝึกอบรม GAP พืชผัก จากกรมส่งเสริมการเกษตร หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และโรงพยาบาลสามารถส่งตรวจสารเคมีกำจัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอได้
๓. ก่อนส่งสินค้า ผู้ขายต้องแสดงเอกสารหลักฐานวัสดุทุกรายการว่าผ่านการรับรองมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง (ตามมาตรฐานข้อ ๒) ก่อนส่งมอบสินค้าให้กับผู้ซื้อ และผู้ซื้อสามารถตรวจสอบเอกสารหลักฐานได้
๔. หากการส่งสินค้าไม่ตรงตามคุณลักษณะเฉพาะที่ตั้งไว้และไม่ได้มาตรฐาน หรือพบมีสารปนเปื้อน จะต้องคิดค่าปรับตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ แต่ไม่ส่งคืนวัตถุดิบ
๕. ผู้ขายต้องจัดส่งสินค้าให้ผู้ซื้อล่วงหน้า ๑ วัน ในเวลา ๑๔.๐๐-๑๕.๐๐ น. และ เวลา ๐๖.๐๐-๐๗.๓๐ น. ของวันถัดไป เท่านั้น

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวนิทยา นาประจักษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวกุลนันท์ บุญเกียรติ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางนิตากร ศรีสำราญ)