

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญา มีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภครดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย

รายการที่ ๔ ประเภทผักสด และผลไม้สด ได้แก่

๔.๑ ผักสด ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กะหล่ำดอก	กะหล่ำดอกทั้งหัว ลำต้น ไม่กลวง เนื้อแน่น ไม่มีหนอนใยผัก จำนวนระหว่าง ๓ – ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๑๓,๐๐๐	กิโลกรัม
- แครอท	ไม่มีรากอก จำนวนระหว่าง ๔ – ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๗,๐๐๐	กิโลกรัม
- แตงโมอ่อน	ผลอ่อน จำนวนระหว่าง ๕ – ๗ ผลต่อกิโลกรัม	๓,๓๐๐	กิโลกรัม
- บรอกโคลี	ดอกแน่น ไม่เน่าเหลืองไม่กลวง เนื้อแน่น ไม่มีหนอนใยผัก จำนวนระหว่าง ๓ – ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๓,๓๐๐	กิโลกรัม
- ใบสาระแหน่	สด สะอาด ใบไม่ช้ำ ไม่มีจุดดำดำ ไม่ร่วง ไม่มีดิน	๒๒๐	กิโลกรัม
- ผักกาดแก้วสลัด	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่ดำ เป็นกอ	๖๐	กิโลกรัม
- ผักกาดหอม (สลัด)	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่ดำ เป็นกอ	๕๒๐	กิโลกรัม
- ผักชีฝรั่ง	ไม่มีดินติดราก ใบยาวเรียวยาว ความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว	๒๒๐	กิโลกรัม
- ผักชีลาว	สด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีดินติดราก	๒๐๐	กิโลกรัม
- พริกชี้ฟ้าแดง	สด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด	๔๐๐	กิโลกรัม
- พริกไทยเม็ดอ่อน	สด ไม่ดำ เม็ดไม่ร่วง ช่อสวย	๕๐	กิโลกรัม
- มะเขือพวง	สด ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน เด็ดขั้วแล้ว ไม่เน่า ไม่ช้ำ	๑,๑๐๐	กิโลกรัม
- มะเขือยาว	สด เนื้อในอ่อน ความยาวไม่น้อยกว่า ๘ - ๑๐ นิ้วต่อผล	๑,๘๐๐	กิโลกรัม
- มะละกอดิบ	สด เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วต่อผล	๒,๐๐๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- มันเทศ	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม	๙๐๐	กิโลกรัม
- หัวผักกาด	หัวใหญ่ เฉพาะหัว ตัดหัวและท้าย ขนาดระหว่าง ๓ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๑๗,๐๐๐	กิโลกรัม
- หัวเผือก	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม	๑,๖๐๐	กิโลกรัม
- เห็ดหูหนูดำ	สด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่อุ้มน้ำ ไม่มีรอยตำหนิด้านสีและผิวของดอก	๙๐๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผักสด

๑. สด ไม่เสื่อมคุณภาพหรือไม่เน่าเสียที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
๒. ผักสดผ่านการตัดแต่งแล้ว รอยตัดแต่งที่ลำต้น/ใบเรียบและสะอาด
๓. สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๔. ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปภายนอก ไม่มีร่องรอยต่อคุณภาพหรือตำหนิจากโรคพืช
๕. ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผักออกจากห้องเย็น
๖. ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง
๗. ไม่มีกลิ่น และ/หรือรสชาติแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๘. บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี สะอาด มีความแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพผักได้
๙. ผักที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๑๐. ผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย หรือกรมวิชาการเกษตร (Q/GAP/เกษตรอินทรีย์)

๔.๒ ผลไม้สด ประกอบด้วย


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กล้วยน้ำว้าสวน	กล้วยสุกครบทั้งผล เปลือกสีเหลืองไม่คล้ำปนดำ ไม่เน่า เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี	๑,๘๐๐	หวี
- แก้วมังกร	แก้วมังกรผลสุกทั้งผล มีหัวติดอยู่ เนื้อแน่น ไม่ช้ำ เปลือกสีแดงหรือชมพู เนื้อสีขาว จำนวน ๓ - ๔ ผล/กิโลกรัม	๖,๐๐๐	กิโลกรัม
- แคนตาลูป	แก่จัด มีกลิ่นหอม ไม่เน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อลูก	๖,๐๐๐	กิโลกรัม
- เงาะโรงเรียน	สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่ดำ ปลายขนมมีสีเขียวและโคนขนมมีสีแดง เนื้อแห้ง	๒,๔๕๐	กิโลกรัม
- ชมพูทับทิมจันทร์	สด ไม่มีรอยแตก ไม่เน่า ไม่ช้ำ	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
- แตงโมจินตหรา	ผลแดงไม่สดทั้งผล ไม่มีรอยแตก เนื้อแน่นสีแดง รสหวาน ใสไม่ล้น ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กิโลกรัมต่อลูก	๖,๕๐๐	กิโลกรัม
- ฝรั่งกิมจู	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ มีเนื้อแน่น มีหัวติดผล จำนวน ๔-๕ ผล/กิโลกรัม	๔,๕๐๐	กิโลกรัม
- มะละกอสอลแลนด์	ผลมะละกอสกทั้งผล พร้อมรับประทาน เนื้อแน่น ผิวสีส้ม ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อผล	๔,๕๐๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ลองกอง	ลองกอง เป็นข้อผลแน่น ไม่ร่วง ผลมีขั้วติดอยู่ ผิวผลมีสีเหลือง สม่ำเสมอ ไม่ดำคล้ำ ไม่เน่า แต่ละข้อควรมีผลติดไม่ต่ำกว่า ๕-๖ ผล	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
- ส้มจีน	ผลกลมสด ผิวเปลือกอ่อน แกะง่าย ไม่นิ่ม ไม่เน่า	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
- ส้มสายน้ำผึ้ง	ผิวมัน รสเปรี้ยวอมหวาน ผลไม่นิ่ม ไม่เน่า	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
- สาลี่	ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า มีก้านผล	๔,๐๐๐	กิโลกรัม
- องุ่นแดง/ดำ	ผลสีแดง/ดำ เป็นข้อแน่น ไม่ร่วง ไม่มีรอยช้ำ ไม่นิ่ม ไม่เน่า ไม่มีราขาว มีขั้วติดอยู่	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
- แอปเปิลฟูจิ	สด ไม่เน่า ไม่ช้ำ มีก้านผล น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม/ลูก	๙,๐๐๐	ลูก

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้สด

๑. มีความสด มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ บวม หรือแตกที่ทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค และไม่มีตำหนิที่ผิวและ/หรือเนื้อผลที่เห็นเด่นชัด
๒. สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ชัดเจน
๓. ปลอดภัยจากศัตรูพืชและความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไป
๔. ไม่มีความผิดปกติจากความชื้นภายนอก โดยไม่รวมหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำผลไม้ออกจากห้องเย็น
๕. ไม่มีความเสียหายจากเนื่องจากอุณหภูมิต่ำและ/หรืออุณหภูมิสูง
๖. ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๗. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
๘. ผลไม้ที่บรรจุในแต่ละภาชนะ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวปัทสนพร พงศ์พัศคมล)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวนิษฐา พรมลารักษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายสุรศักดิ์ ศรีละคร)