

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญา มีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภสดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย

รายการที่ ๔ ประเภทผักสด และผลไม้สด ได้แก่

๔.๑ ผักสด ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑. กะหล่ำดอก	กะหล่ำดอกทั้งหัว ลำต้น ไม่กลวง เนื้อแน่น ไม่มีหนอนใยผัก จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๖,๕๐๐	กิโลกรัม
๒. แครอท	ไม่มีรากอก จำนวนระหว่าง ๔ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๘,๕๐๐	กิโลกรัม
๓. แตงโมอ่อน	ผลอ่อน จำนวนระหว่าง ๕ - ๗ ผลต่อกิโลกรัม	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
๔. บรอกโคลี	ดอกแน่น ไม่เน่าเหลืองไม่กลวง เนื้อแน่น ไม่มีหนอนใยผัก จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม เส้นผ่านศูนย์กลางดอก ไม่น้อยกว่า ๘ เซนติเมตร	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
๕. ใบสาระแน	สด สะอาด ใบไม่ซ้ำ ไม่มีจุดดำดำ ไม่ร่วง ไม่มีดิน	๒๐๐	กิโลกรัม
๖. ผักกาดแก้วสลัด	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ไม่ซ้ำ ไม่ดำ เป็นกอ	๕๐	กิโลกรัม
๗. ผักกาดหอม (สลัด)	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ไม่ซ้ำ ไม่ดำ เป็นกอ	๓๐๐	กิโลกรัม
๘. ผักชีฝรั่ง	ไม่มีดินติดราก ใบยาวเรียว ความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว	๓๓๐	กิโลกรัม
๙. ผักชีลาว	สด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีดินติดราก	๒๐๐	กิโลกรัม
๑๐. พริกชี้ฟ้าแดง	สด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ขั้วหรือก้านไม่หลุด	๒๔๐	กิโลกรัม
๑๑. พริกไทยเม็ดอ่อน	สด ไม่ดำ เม็ดไม่ร่วง ซ่อสวย	๔๐๐	กิโลกรัม
๑๒. มะเขือพวง	สด ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน เด็ดขั้วแล้ว ไม่เน่า ไม่ซ้ำ	๑,๑๐๐	กิโลกรัม
๑๓. มะเขือยาว	สด เนื้อในอ่อน ความยาวไม่น้อยกว่า ๘ - ๑๐ นิ้วต่อผล	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๔. มะละกอดิบ	สด เนื้อแน่น ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วต่อผล	๔,๔๐๐	กิโลกรัม
๑๕. มันเทศ	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม	๑,๘๕๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๖. หัวผักกาด	หัวใหญ่ เฉพาะหัว ตัดหัวหัวและท้าย ขนาดระหว่าง ๓ - ๕ หัวต่อกิโลกรัม	๑๔,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๗. หัวเผือก	เนื้อแน่น ไม่มีดินติด จำนวนระหว่าง ๓ - ๔ หัวต่อกิโลกรัม	๒,๓๐๐	กิโลกรัม
๑๘. เห็ดหูหนูดำ	สด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่อมน้ำ ไม่มีรอยตำหนิด้านสีและผิวของดอก	๑,๓๕๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผักสด

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

๔.๒ ผลไม้สด ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๙. กล้วยน้ำว้าสวน	กล้วยสุกพอดี สุกครบทั้งผล เปลือกสีเหลืองไม่คล้ำปนดำ ไม่เน่า เนื้อแน่น จำนวน ๑๒ - ๑๕ ผลต่อหวี	๒,๙๐๐	หวี
๒๐. แก้วมังกร	แก้วมังกรผลสุกทั้งผล มีขั้วติดอยู่ เนื้อแน่น ไม่ช้ำ เปลือกสีแดงหรือชมพู เนื้อสีขาว จำนวน ๓ - ๔ ผล/กิโลกรัม	๔,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๑. แคนตาลูป	แก่จัด มีกลิ่นหอม ไม่เน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ กิโลกรัมต่อลูก	๔,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๒. เงาะโรงเรียน	สด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่ดำ ปลายขนมมีสีเขียวและโคนขนมมีสีแดง เนื้อแห้ง	๑,๔๙๙	กิโลกรัม
๒๓. ชมพู่ทับทิมจันทร์	สด ไม่มีรอยแตก ไม่เน่า ไม่ช้ำ จำนวน ๖ - ๘ ผลต่อกิโลกรัม	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๔. แตงโมจินตหรา	ผลแตงโมสดทั้งผล ไม่มีรอยแตก เนื้อแน่นสีแดง รสหวาน สีไม่ลึ้ม ไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ กิโลกรัมต่อลูก	๖,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๕. ฝรั่งกิมจู	ไม่สุก เนื้อหวานกรอบ มีเนื้อแน่น มีขั้วติดผล จำนวน ๔-๕ ผล/กิโลกรัม	๔,๕๐๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๖. มะละกอฮอลแลนด์	ผลมะละกอสุกทั้งผล พร้อมรับประทาน เนื้อแน่น ผิวสีส้ม ไม่แตก ไม่ขำ ไม่เน่า น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕-๒.๕ กิโลกรัม ต่อผล	๔,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๗. ลองกอง	ลองกอง เป็นข้อผลแน่น ไม่ร่วง ผลมีขั้วติดอยู่ ผิวผลมีสีเหลือง สม่ำเสมอ ไม่ดำคล้ำ ไม่เน่าแต่ละข้อควรมีผลติดไม่ต่ำกว่า ๕-๖ ผล	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
๒๘. ส้มจีน	ผลกลมสด ผิวเปลือกกล่อน แกะง่าย ไม่นิ่ม ไม่เน่า	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๒๙. ส้มสายน้ำผึ้ง	ผิวมัน รสเปรี้ยวอมหวาน ผลไม่นิ่ม ไม่เน่า จำนวน ๖ - ๘ ผล/กิโลกรัม	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
๓๐. สาลี่	ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่า มีก้านผล จำนวน ๓ - ๔ ผล/กิโลกรัม	๔,๐๐๐	กิโลกรัม
๓๑. องุ่นแดง/ดำ	ผลสีแดง/ดำ เป็นข้อแน่น ไม่ร่วง ไม่มีรอยขำ ไม่นิ่ม ไม่เน่า ไม่มีราขาว มีขั้วติดอยู่	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
๓๒. แอปเปิลฟูจิ	สด ไม่เน่า ไม่ขำ มีก้านผล น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม/ลูก	๘,๐๐๐	ลูก

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลไม้สด

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

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายกษิพนธ์ ก.ศรีสุวรรณ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวนิตยา นาประจักษ์)

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