

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค (รายการอาหารแห้ง) จำนวน ๒๘ รายการ
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ ที่มีผู้มารับการรักษาและพักรักษาตัวเป็นจำนวนมาก รวมถึงโรงพยาบาลฯ ได้จัดให้มีการบริการอาหารแก่ผู้ป่วยดังกล่าวที่เข้ารับการพักรักษาตัวภายในหอผู้ป่วยต่างๆ และผู้มาบริจาคโลหิต ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภคเพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้ในปัจจุบันและรองรับการเข้ารับบริการของผู้ป่วยอย่างเพียงพอ ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
๒. เพื่อให้บริการผู้มาบริจาคโลหิต

รายละเอียดรายการ ดังนี้

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	เกลือบริโภคผสมไอโอดีน	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง - เกลือแกง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๙ - ไอโอดีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๐๐๒ - เม็ดร่วนแห้งสนิท ขาวสะอาด	๗๒	ถุง
๒.	ซิงผง	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม /ซอง - ปริมาณซิง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ - น้ำตาล และหรือสารให้ความหวาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕	๒๒,๐๐๐	ซอง
๓.	ครีมเทียมชั้นหวาน ชนิดพร้อมไขมัน	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๓๘๐ กรัม/กระป๋อง - นมและหรือผลิตภัณฑ์นม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ - น้ำมันปาล์ม น้อยกว่าร้อยละ ๑๒ - น้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐	๓,๓๖๐	กระป๋อง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๔.	เครื่องต้มช็อคโกแลต ชนิดผงปรุงสำเร็จ (๓ in ๑)	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๒๕ กรัม/ซอง - ครีมเทียม นมผง นมผงขาดมันเนย รวมกัน หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ - ผงโกโก้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ - น้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ - แต่งกลิ่นสังเคราะห์	๒๒,๐๐๐	ซอง
๕.	เครื่องต้มช็อคโกแลต ชนิดผง	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง - นมผง มากกว่าร้อยละ ๕ - ผงโกโก้ มากกว่าร้อยละ ๗ - น้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ - มอลต์สกัด มากกว่าร้อยละ ๓๐ - แต่งกลิ่นสังเคราะห์	๘๔๐	ถุง
๖.	แครกเกอร์หรือ ขนมปังกรอบ	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ห่อ - แป้งสาลี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ - น้ำมันพืช ไม่เกินร้อยละ ๓๐ - น้ำตาล ไม่เกินร้อยละ ๕ - แผ่นเต็ม ไม่แตกหัก	๕๐๔	ห่อ
๗.	ซอสปรุงรส	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซม ^๓ /ขวด - ซอสถั่วเหลือง มากกว่าร้อยละ ๕๕ - น้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ - น้ำเกลือ/เกลือป่น ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘	๒,๗๐๐	ขวด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๘.	ซีอิ้วขาว (เค็ม)	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓ /ขวด - เติ็ดหอม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ - ถั่วเหลือง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ - น้ำตาล น้อยกว่าร้อยละ ๕ - น้ำเกลือ/เกลือปน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘	๕,๘๘๐	ขวด
๙.	ซีอิ้วดำ (หวาน)	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซม. ^๓ /ขวด - กากน้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ - ถั่วเหลืองหมักสกัด มากกว่าร้อยละ ๙ - น้ำตาลทรายแดง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ - เกลือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐	๘๐๔	ขวด
๑๐.	เต้าเจี้ยว	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๕๐ ซม. ^๓ /ขวด - ถั่วเหลือง มากกว่าร้อยละ ๖๐ - น้ำตาล น้อยกว่าร้อยละ ๘ - น้ำเกลือ/เกลือปน น้อยกว่าร้อยละ ๑๕	๓๗๒	ขวด
๑๑.	นมจืด ยูเอชที	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๒๒๕ มล./กล่อง - นำนมโคแท้ ๑๐๐ เปอร์เซนต์	๔๙,๓๒๐	กล่อง
๑๒.	นมจืดพร่องมันเนย	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๒๒๕ มล./กล่อง - นำนมโคพร่องมันเนย ๑๐๐ เปอร์เซนต์	๔๖,๘๐๐	กล่อง
๑๓.	นมช็อคโกแลต ยูเอชที	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง - นำนมโค ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ - น้ำตาล น้อยกว่าร้อยละ ๘ - ผงโกโก้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๕๐	๗๑,๖๔๐	กล่อง

๑๔. นมถั่วเหลือง...

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๔.	นมถั่วเหลือง ยูเอชที รสชาติต่าง ๆ	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง - น้านมถั่วเหลือง มากกว่าร้อยละ ๘๕ - ไขมัน/น้ำมันจากพืช น้อยกว่าร้อยละ ๒ - คละรสชาติต่าง ๆ	๔๖,๘๐๐	กล่อง
๑๕.	น้ำตาลทรายธรรมดา ไม่ขัดสี (สีธรรมชาติ)	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง - เป็นน้ำตาลสีธรรมชาติ - สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น	๑๐,๘๐๐	ถุง
๑๖.	น้านมข้าวรสชาติต่าง ๆ	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร - น้ำตาล ไม่เกินร้อยละ ๑๕ - ไม่ใช้วัตถุกันเสีย	๒๑,๒๔๐	กล่อง
๑๗.	น้ำปลาแท้	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซม ^๓ /ขวด - ปลากระดัก มากกว่าร้อยละ ๖๐ - น้ำเกลือ มากกว่าร้อยละ ๓๐ - น้ำตาล น้อยกว่าร้อยละ ๑๐	๒,๐๔๐	ขวด
๑๘.	น้ำผักหรือน้ำผลไม้ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ รสชาติต่างๆ	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มล./กล่อง - น้ำผักหรือน้ำผลไม้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ - น้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒	๒๐,๔๐๐	กล่อง

๑๙. น้ำมันถั่วเหลือง...

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๙.	น้ำมันถั่วเหลือง	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ มล./ขวด - สกัดจากถั่วเหลือง - ใส ไม่เป็นไข เมื่อเก็บในอุณหภูมิห้อง - ไม่ใช้วัตถุกันหืน - สะอาด ปลอดภัย	๕,๐๔๐	ขวด
๒๐.	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ มล./ขวด - ผลิตจากเนื้อปาล์ม ๑๐๐ เปอร์เซนต์ - ใส ไม่เป็นไข เมื่อเก็บในอุณหภูมิห้อง - ผ่านกรรมวิธี ไม่มีกลิ่นหืน - สะอาด ปลอดภัย	๔,๐๒๐	ขวด
๒๑.	น้ำมันหอย	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซม ^๓ /ขวด - หอยนางรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ - เกลือ ไม่เกินร้อยละ ๑๐ - น้ำตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕	๓,๓๖๐	ขวด
๒๒.	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ เปอร์เซนต์	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๐๐ ซม ^๓ /ขวด - กรดน้ำส้ม น้อยกว่าร้อยละ ๘ - ใส ไม่มีสิ่งเจือปน	๓๐๐	ขวด
๒๓.	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นครีมโซดา	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๕๐ มล./ขวด - น้ำตาลทราย มากกว่าร้อยละ ๑๐	๔๖๐	ขวด
๒๔.	น้ำหวานเข้มข้น กลิ่นมะลิ	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๕๐ มล./ขวด - น้ำตาลทราย มากกว่าร้อยละ ๑๐	๖๐๐	ขวด

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๒๕.	น้ำหวานเข้มข้น กลี้นสละ	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๖๕๐ มล./ขวด - น้ำตาลทราย มากกว่าร้อยละ ๑๐	๒,๖๔๐	ขวด
๒๖.	ผลิตภัณฑ์นมสำหรับ ปรุงอาหารและเบเกอรี่	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - ปริมาตรสุทธิไม่น้อยกว่า ๓๖๐ กรัม/กระป๋อง - นมและผลิตภัณฑ์นม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ - น้ำมันปาล์ม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕	๓,๓๖๐	กระป๋อง
๒๗.	เวเฟอร์สอดไส้ครีมรสนม	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๖ กรัม/ซอง - น้ำตาล/กลูโคสไซรัป ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ - ไม่แตกหัก	๖,๘๔๐	ซอง
๒๘.	คุกกี้/เค้ก/พาย	ส่วนประกอบโดยประมาณ ดังนี้ : - น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม - แป้งสาลี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ - น้ำตาล/กลูโคสไซรัป ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ - ไขมัน/น้ำมันจากพืช ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘	๔๓,๒๐๐	ซอง

หมายเหตุ

๑. รายการลำดับที่ ๑๔ (นมถั่วเหลือง ยูเอชที รสชาติต่าง ๆ), รายการลำดับที่ ๑๖ (นํ้านมข้าวรสชาติต่าง ๆ), และรายการลำดับที่ ๑๘ (น้ำผักหรือน้ำผลไม้ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ รสชาติต่าง ๆ)
 - ให้ส่งตัวอย่าง ๓ ตัวอย่าง รสชาติไม่ซ้ำกัน
๒. รายการลำดับที่ ๒๘ คุกกี้/เค้ก/พาย
 - ให้ส่งตัวอย่าง อย่างน้อยชนิดละ ๒ ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๖ ตัวอย่าง

เงื่อนไขเฉพาะ

๑. สินค้าต้องผ่านการรับรองมาตรฐานโดยภาครัฐ สำนักงานอาหารและยา (อย.) และผลิตจากโรงงานที่รับรองมาตรฐาน GMP, HACCP และระบุมตรฐานต่าง ๆ ที่ได้รับการรับรองอย่างชัดเจนที่บรรจุภัณฑ์
๒. สินค้าจะต้องระบุน้ำหนัก วันผลิต วันหมดอายุอย่างชัดเจนที่บรรจุภัณฑ์

๓. สินค้าต้อง...

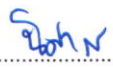
๓. สินค้าต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ไม่มีการชำรุด ฉีกขาด แตกหัก บวม บิดเบี้ยว หรือรูปแบบผิดเพี้ยนไป

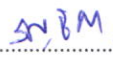
๔. กรณีสินค้ามีส่วนประกอบที่อาจทำให้เกิดอาการแพ้ได้ สินค้าจะต้องระบุสารที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ได้ที่บรรจุภัณฑ์

๕. สินค้าที่จัดส่งในทุกรอบใบสั่งซื้อจะต้องมีระยะเวลาก่อนหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖ เดือน

๖. กรณีสินค้ามีปัญหาผู้ค้าสามารถเปลี่ยนได้ทันทีโดยไม่คิดมูลค่าเพิ่ม

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางหนึ่งฤทัย วัฒนาธาดาสุข)

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

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวรัญชิดา นตะบุตร)