

**จัดซื้อวัสดุบริโภค ประเภทข้าวสาร
กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลรนอง**

๑. ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ :

- ข้าวสารห้อมมะลิ พันธุ์ กข. ๔๓
- ข้าวสาร ข้าวมันปู
- ข้าวสาร ข้าวไรซ์เบอร์
- ข้าวสาร ข้าวกล้องห่ม

๒. ความเป็นมา

กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลรนอง มีหน้าที่ผลิตอาหาร และบริการอาหารแก่ผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลรนอง ซึ่งมีการใช้ข้าวสารปริมาณมาก ต่อ ๑ ปี ทั้งข้าวสารที่ใช้หุงเป็นข้าวยำ และข้าวต้ม ผู้ป่วยที่พักรักษาตัวจะได้รับบริการอาหาร ๓ เวลา ตามมื้ออาหาร ซึ่งอาหารที่ผู้ป่วยควรได้รับ ต้องมีพลังงาน และสารอาหารครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ เพื่อเป็นการสนับสนุนแผนการรักษา และช่วยด้านการฟื้นตัวของผู้ป่วย การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของข้าวสาร ทำให้ได้รับข้าวที่มีคุณภาพ มีสารอาหารครบถ้วน และเหมาะสมสำหรับผู้ป่วยในแต่ละโรค

๓. วัตถุประสงค์

- เพื่อใช้เป็นอาหาร และบริการแก่ผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาล
- เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารครบถ้วน และเหมาะสมกับภาวะโรค

๔. คุณลักษณะเฉพาะ

๑. ข้าวสารห้อมมะลิ พันธุ์ กข. ๔๓

- ๑.๑. ข้าวมีลักษณะเป็นเม็ดยาวเรียว ไม่แตก หรือหักท่อน เป็นข้าวกลางเก่ากลางใหม่
- ๑.๒. เมื่อหุงสุก ต้องมีลักษณะนุ่ม - เหนียวเล็กน้อยมีกลิ่นหอมอ่อนๆ คล้ายข้าวห้อมมะลิ ๑๐๕
- ๑.๓. เป็นข้าวที่สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปนเปื้อน ทั้งทางกายภาพ และทางเคมี
- ๑.๔. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดสนิท โดยบรรจุ ๕ กิโลกรัม ต่อ ๑ ถุง
- ๑.๕. ข้าวที่จัดส่งต้องมีลักษณะเหมือนข้าวตัวอย่าง หากพบว่าข้าวที่จัดส่งมีลักษณะเปลี่ยนไป หรือไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่ควรเป็น ทางกลุ่มงานโภชนาศาสตร์จะเก็บตัวอย่างข้าวที่หุงแล้ว ให้ผู้เสนอราคารับทราบถึงความแตกต่าง (ทั้งนี้จะจัดเก็บไว้ไม่เกิน ๒ วัน) และเมื่อผู้เสนอราคาทราบแล้ว ต้องทำการเปลี่ยนข้าวสารให้กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ภายใน ๓ วัน หากผู้เสนอราคาไม่สามารถเปลี่ยนข้าวได้ ภายในเวลาที่กำหนด กลุ่มงานโภชนาศาสตร์จะทำการจัดซื้อข้าวสารเอง โดยให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบ ด้านค่าใช้จ่ายนั้นๆ

	นางวนันดา อภิรักษ์รัตนกุล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
	นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
	นางสาวชัญญาณุช เชษคง	นักโภชนาการปฏิบัติการ	กรรมการ
			และเลขานุการ

๒. ข้าวกล้อง หรือข้าวไม่ฉาดสี

๒.๑. ข้าวมันปู : มีเยื่อหุ้มเปลือกสีแดงแบบสีมันปู เมื่อหุงสุกจะมีลักษณะนุ่ม - เหนียว มีกลิ่นหอมอ่อนๆ มีสีชมพูอ่อนๆ

๒.๒ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ : เป็นข้าวผสมระหว่างข้าวหอมนิล กับข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ มีสีขาวเข้ม เมื่อหุงสุกจะมีลักษณะร่วนเป็นเม็ดสวย มีกลิ่นหอม มีสีขาวเข้ม

๒.๓. ข้าวกล้องหอม : เยี่ยมหุ้มเปลือกมีสีเหลืองนวล เมื่อหุงสุกจะมีลักษณะนุ่ม หอมคล้ายข้าวหอมมะลิ

๒.๔. ต้องเป็นข้าวที่สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมปนเปื้อน ทั้งทางกายภาพ และทางเคมี

๒.๕. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดสนิท โดยบรรจุ ๕ กิโลกรัม ต่อ ๑ ถุง

๒.๖. ข้าวที่จัดส่งต้องมีลักษณะเหมือนข้าวตัวอย่าง หากพบว่าข้าวที่จัดส่งมีลักษณะเปลี่ยนไป หรือไม่เป็นไปตามคุณลักษณะที่ควรเป็น ทางกลุ่มงานโภชนาศาสตร์จะเก็บตัวอย่างข้าวที่หุงแล้ว ให้ผู้เสนอราคารับทราบถึงความแตกต่าง (ทั้งนี้จะจัดเก็บไว้ไม่เกิน ๒ วัน) และเมื่อผู้เสนอราคารับทราบแล้ว ต้องทำการเปลี่ยนข้าวสารให้กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ภายใน ๓ วัน หากผู้เสนอราคามิ่งสามารถเปลี่ยนข้าวได้ ภายในเวลาที่กำหนด กลุ่มงานโภชนาศาสตร์จะทำการจัดซื้อข้าวสารเอง โดยให้ผู้เสนอราคางานเป็นผู้รับผิดชอบ ด้านค่าใช้จ่ายนั้นๆ

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ตราสินค้า	หน่วย
๑	ข้าวสาร กข. ๔๓	บรรจุ ๕ กิโลกรัม/ถุง	ฉัตรไล์	ถุง
๒	ข้าวสาร ข้าวมันปู	บรรจุ ๕ กิโลกรัม/ถุง	แสนดี	ถุง
๓	ข้าวสาร ข้าวไรซ์เบอร์รี่	บรรจุ ๑ กิโลกรัม/ถุง	-	ถุง
๔	ข้าวสาร ข้าวกล้องหอม	บรรจุ ๕ กิโลกรัม/ถุง	แสนดี	ถุง

.....นางวนัน毫不ภารักษ์รัตนกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ประธานกรรมการ
.....นางสายสุดา พุ่มเกลี้ยง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
.....นางสาวชัญญาณุช เศษคง นักโภชนาการปฏิบัติการ กรรมการ
และเลขานุการ

Wichtig
zu seien

କାଳିତ୍ରଣାଜୀବିନୀ ପରିପାଲନା କାନ୍ତିକାରୀ ପରିମାଣରେ ଉପରେ
ପରିପାଲନା କାନ୍ତିକାରୀ ପରିମାଣରେ ଉପରେ
ପରିପାଲନା କାନ୍ତିକାରୀ ପରିମାଣରେ ଉପରେ