รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 5 หมวด (ครั้งที่ 2)

โรงพยาบาลสมเด็จพระสังฆราช องค์ที่ 17 จังหวัดสุพรรณบุรี

วัตถุประสงค์ : สำหรับบริการผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสมเด็จพระสังฆราช องค์ที่ 17

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ : ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ พิจารณาตัดสินโดยใช้เกณฑ์ ราคา

หมวดเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ก.ประเภทอาหารเนื้อสัตว์					
1	กุ้งขาว	60.00	กิโลกรัม	290.00	17,400.00
2	ไก่ - กระดูกโครงไก่	10.00	กิโลกรัม	28.00	280.00
3	ไก่ - ไก่ตัวสับ	490.00	กิโลกรัม	96.00	47,040.00
4	ไก่ - เนื้ออกไก่ (บด)	750.00	กิโลกรัม	95.00	71,250.00
5	ไก่ - เนื้ออกไก่	800.00	กิโลกรัม	95.00	76,000.00
6	ไก่ - ปีกกลางไก่	15.00	กิโลกรัม	138.00	2,070.00
7	ไก่ - ปีกบนไก่	560.00	กิโลกรัม	95.00	53,200.00
8	ไก่ - สันในไก่	750.00	กิโลกรัม	95.00	71,250.00
9	เนื้อปลากรายขูด / ปลาฉลาด	15.00	กิโลกรัม	180.00	2,700.00
10	ปลาช่อนแล่	6.00	กิโลกรัม	220.00	1,320.00
11	ปลาซาบะ	5.00	กิโลกรัม	75.00	375.00
12	ปลาดุก	25.00	กิโลกรัม	100.00	2,500.00
13	ปลาทับทิม	4.00	กิโลกรัม	120.00	480.00
14	ปลาทูนึ่ง	250.00	เข่ง	30.00	7,500.00
15	ปลานิลเค็ม	110.00	กิโลกรัม	120.00	13,200.00
16	ปลานิลทำแล้ว	250.00	กิโลกรัม	100.00	25,000.00
17	ปลาสลิดเค็ม	3.00	กิโลกรัม	240.00	720.00
18	เป็ด - เลือดเป็ด	40.00	ก้อน	28.00	1,120.00
19	หมู - ซี่โครงหมู	30.00	กิโลกรัม	150.00	4,500.00
20	หมู - ตับหมู	280.00	กิโลกรัม	140.00	39,200.00
21	หมู - เนื้อหมูสันนอก	350.00	กิโลกรัม	165.00	57,750.00
22	หมู - เนื้อหมูบด	1,560.00	กิโลกรัม	160.00	249,600.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ข.ประเภทอาหารแปรรูป					
ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่เละ สภาพต้องคงรูป ไม่มีเมือกอยู่ในบรรจุภัณฑ์/ลัง					
ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด แตก ไม่มีวัตถุดิบ หลุดออกมาจากบรรจุภัณฑ์					
23	เต้าหู้ขาว	130	แผ่น	12	1560
24	เต้าหู้ไข่	1000	ชิ้น	13	13000
25	เต้าหู้ปลา	4	ถุง	100	400
26	ปูอัด	3	ถุง	120	360
27	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	4	ถุง	170	680
28	ลูกชิ้นปลาบุ่ม	5	ถุง	90	450
29	ลูกชิ้นหมู	140	ถุง	100	14000
30	ไส้กรอกหมู	120	ถุง	135	16200
ค. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่					
เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลหรือขนติด ไข่แดงกลมนูนอยู่ตรงกลาง ไม่มีจุดเลือด ไข่ไม่แตกร้าว					
31	ไข่ไก่	1485	แผง	145	215325
32	ไข่เป็ด	30	แผง	150	4500
33	ไข่เป็ดเค็มสุก	800	ฟอง	8	6400
รวม					1,017,330.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

หมวดเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
ก.ประเภทอาหารเนื้อสัตว์			
1	กุ้งขาว	กิโลกรัม	สด หัวติดแน่น ไม่มีไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกใสขึ้นเงา สีเขียวจางๆปนน้ำเงิน ขนาด 60-70 ตัวต่อกิโลกรัม
2	ไก่ - กระดูกโครงไก่	กิโลกรัม	โครงไก่ทั้งตัว สด มีเนื้อติดกระดูกเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า สีไม่ซีด/เขียวคล้ำ
3	ไก่ - ไก่ตัวสับ	กิโลกรัม	(ไม่รวมเท้า ก้น หัว คอ) สับเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้ว สะอาด ไม่มีเศษขนติด ไม่ช้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น เนื้อไม่มีรุ่ย (1 กิโลกรัม ทำแล้วน้ำหนักเหลือประมาณ 800 กรัม)
4	ไก่ - เนื้ออกไก่ (บด)	กิโลกรัม	อกไก่บดเฉพาะเนื้อไก่ไม่มีหนังติด สะอาด สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่มีลักษณะเหลว
5	ไก่ - เนื้ออกไก่	กิโลกรัม	อกไก่ไม่ติดหนัง สด สะอาด ไม่ช้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น เนื้อไม่มีลักษณะเหลว หลุดรุ่ย
6	ไก่ - ปีกกลางไก่	กิโลกรัม	ปีกไก่เฉพาะปีกกลางติดกระดูก ขนาด 17-20 ชิ้นต่อกิโลกรัม สะอาด ไม่มีเศษขนติด ไม่ช้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น ปีกไก่สดสมบูรณ์
7	ไก่ - ปีกบนไก่	กิโลกรัม	ปีกไก่เฉพาะปีกบนติดกระดูก ขนาด 17-20 ชิ้นต่อกิโลกรัม สะอาด ไม่มีเศษขนติด ไม่ช้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น ปีกไก่สดสมบูรณ์
8	ไก่ - สันในไก่	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่ช้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น เนื้อไม่มีรุ่ย
9	เนื้อปลากรายขูด / ปลาฉลาด	กิโลกรัม	เฉพาะเนื้อปลากรายแท้ 100% ไม่มีแป้งปน เป็นเนื้อปลาขูดใหม่ ลักษณะสีขาวหรือชมพูเล็กน้อย ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีกลิ่นคาว
10	ปลาช่อน	กิโลกรัม	ไม่รวมหัว สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย ขอดเกล็ด ควักไส้หรือชำแหละแล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม (1 กิโลกรัม ทำแล้วน้ำหนักเหลือประมาณ 800 - 850 กรัม)
11	ปลาซาบะ	กิโลกรัม	สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้หรือชำแหละแล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม (1 กิโลกรัม ทำแล้วน้ำหนักเหลือประมาณ 800 - 850 กรัม)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
12	ปลาดุก	กิโลกรัม	(ไม่รวมหัว) หั่นเป็นชิ้น หนาประมาณ 2 เซนติเมตรต่อชิ้น สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย ควักไส้แล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม (1 กิโลกรัม ทำแล้วน้ำหนักเหลือประมาณ 800 - 850 กรัม)
13	ปลาทับทิม	กิโลกรัม	ไม่รวมหัว สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย ขอดเกล็ด ควักไส้แล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม (1 กิโลกรัม ทำแล้วน้ำหนักเหลือประมาณ 800 - 850 กรัม)
14	ปลาทูนึ่ง	เข่ง	ปลาทูนึ่ง ขนาด 3 ตัวต่อเข่ง น้ำหนัก 50-70 กรัมต่อตัว ตาและหัวไม่หลุดจากตัวปลา อยู่ในสภาพใหม่ ไม่มีคราบเหนี่ยวติดบนตัวปลา ผิวเรียบ สีตัวปลาเป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
15	ปลานิลเค็ม	กิโลกรัม	แห้ง แดดเดียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ขนาด 12-13 ตัวต่อกิโลกรัม
16	ปลานิล	กิโลกรัม	สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้หรือชำแหละแล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม (1 กิโลกรัม ทำแล้วน้ำหนักเหลือประมาณ 800 - 850 กรัม)
17	ปลาสลิดเค็ม	กิโลกรัม	แห้ง แดดเดียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ขนาด 7-8 ตัวต่อกิโลกรัม
18	เป็ด - เลือดเป็ด	ก้อน	เลือดเป็ดพะโล้ต้มสุก สด สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 280 กรัมต่อก้อน
19	หมู - ซี่โครงกระดูกหมูอ่อนสับ	กิโลกรัม	สับเป็นชิ้นขนาด 1.5 นิ้ว มีเนื้อติดปริมาณมาก เป็นกระดูกหมูส่วนซี่โครงสันนอก ไม่รวมกระดูกสันหลัง ไม่มีกระดูกส่วนอื่นปน กระดูกไม่ใหญ่หรือแข็ง มีลักษณะเป็นสีชมพู สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น
20	หมู - ตับหมู	กิโลกรัม	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข่แข็งและสีไม่ดำคล้ำ
21	หมู - เนื้อหมูสันนอก	กิโลกรัม	เป็นเส้นหมูสันนอกทั้งชิ้น เนื้อสีชมพูอ่อน ไม่มีพังผืด ไม่มีมัน สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิที่มีลักษณะคล้ายเม็ดสาคู
22	หมู - เนื้อหมูบด เกรด A	กิโลกรัม	เนื้อหมู 100% บดละเอียด ไม่มีเนื้อไก่ปน เนื้อสีชมพูหรือแดงเล็กน้อย ไม่มีมันสีขาวปน ไม่มีพังผืด สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิที่มีลักษณะคล้ายเม็ดสาคู
			ข.ประเภทอาหารแปรรูป
23	เต้าหู้ขาว	แผ่น	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสวย ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ขนาดไม่น้อยกว่า 7*7 เซนติเมตร หนา 1.5 เซนติเมตร น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150 กรัม
24	เต้าหู้ไข่	ชิ้น	ทำจากไข่ บรรจุในหลอดพลาสติก ไม่มีน้ำเยิ้ม มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัมต่อหลอด ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
25	เต้าหู้ปลา	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันบูด ลักษณะคงรูป ไม่ยุ่ย เนื้อต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีรสขม มีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และมีส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% มีโปรตีนไม่ต่ำกว่า 10% ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
26	ปูอัด	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันบูด ลักษณะคงรูป ไม่ยุ่ย เนื้อต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่บูด วัตถุดิบผลิตจากเนื้อปลาบด 50% ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
27	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
28	ลูกชิ้นปลาบุ้ม	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
29	ลูกชิ้นหมู	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
30	ไส้กรอกหมู	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
ค. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่			
31	ไข่ไก่	แผง	ไข่ไก่ เบอร์ 2 เปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่แตกร้าว ไม่เน่า บรรจุแผงละ 30 ฟอง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัมต่อฟอง
32	ไข่เป็ด	แผง	ไข่เป็ด เบอร์ 2 เปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่แตกร้าว ไม่เน่า บรรจุแผงละ 30 ฟอง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัมต่อฟอง
33	ไข่เป็ดเค็มสุก	ฟอง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 65 กรัมต่อฟอง รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรุพรุน ไม่มีฟองอากาศ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เปลือกไข่ขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร

คุณลักษณะอาหารทั่วไป

1. วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกลื่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน

2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4. ภาชนะที่รองรับวัสดุประเภทไข่ ต้องสะอาด ไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน

5. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า

6. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากสารบอแร็กซ์ สารกันบูด ฟอร์มาลิน สารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

หมวดอาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	กระเทียมกลีบเล็ก	110.00	กิโลกรัม	129.00	14,190.00
2	กะทิชนิดกล่อง	100.00	กล่อง	80.00	8,000.00
3	กะทิธัญพืชสำเร็จรูป	3.00	กล่อง	80.00	240.00
4	กะทิสด	8.00	กิโลกรัม	75.00	600.00
5	กะปิ	15.00	กระปุก	68.00	1,020.00
6	กุ้งแห้งเนื้อ	9.00	กิโลกรัม	795.00	7,155.00
7	เกล็ดขนมปัง	2.00	ถุง	45.00	90.00
8	เกลือผสมไอโอดีน	70.00	ถุง	15.00	1,050.00
9	เครื่องสมุนไพรจีน(ตุ๋นไก่)	8.00	ถุง	30.00	240.00
10	ซอสปรุงรส	20.00	ลัง	660.00	13,200.00
11	ซอสมะเขือเทศ	5.00	ขวด	38.00	190.00
12	ซอสหอยนางรม	18.00	ลัง	630.00	11,340.00
13	ซีอิ๊วขาว	18.00	ลัง	600.00	10,800.00
14	ซีอิ๊วดำ	1.00	ลัง	380.00	380.00
15	เต้าเจี้ยว	1.00	ลัง	480.00	480.00
16	เต้าเจี้ยวเหลือง	10.00	กิโลกรัม	40.00	400.00
17	ถั่วเขียว	3.00	ถุง	29.00	87.00
18	ถั่วแดงหลวง	3.00	ถุง	29.00	87.00
19	ถั่วลิสง	3.00	ถุง	33.00	99.00
20	ถั่วเหลือง	3.00	ถุง	25.00	75.00
21	น้ำจิ้มไก่	5.00	ขวด	28.00	140.00
22	น้ำจิ้มบ๊วย	2.00	ขวด	23.00	46.00
23	น้ำตาลทรายขาว	240.00	กิโลกรัม	30.00	7,200.00
24	น้ำตาลทรายแดง	3.00	กิโลกรัม	37.00	111.00
25	น้ำตาลปี๊บอย่างดี	120.00	กิโลกรัม	38.00	4,560.00
26	น้ำตาลมอลโตเด็กซ์ตริน D-19	5.00	กิโลกรัม	100.00	500.00
27	น้ำปลา	20.00	ลัง	410.00	8,200.00
28	น้ำมันงา	1.00	ขวด	160.00	160.00
29	น้ำมันถั่วเหลือง	29.00	ลัง	780.00	22,620.00
30	น้ำมันปาล์ม	5.00	ลัง	660.00	3,300.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
31	น้ำมันรำข้าว	1.00	ลัง	979.00	979.00
32	น้ำส้มพริกดองชนิดซอง	380.00	แพ็ค	35.00	13,300.00
33	น้ำส้มสายชู	2.00	ลัง	210.00	420.00
34	แป้งข้าวโพด	20.00	ถุง	55.00	1,100.00
35	แป้งทอดกรอบ	15.00	ถุง	45.00	675.00
36	แป้งมันสำปะหลัง	35.00	ถุง	39.00	1,365.00
37	ผงพะโล้	10.00	ถุง	35.00	350.00
38	ผงหมูแดง	10.00	ถุง	35.00	350.00
39	ผักกาดกระป๋อง	10.00	แพ็ค	120.00	1,200.00
40	พริกแกงเขียวหวาน	15.00	กิโลกรัม	120.00	1,800.00
41	พริกแกงเผ็ด	50.00	กิโลกรัม	100.00	5,000.00
42	พริกแกงส้ม	50.00	กิโลกรัม	110.00	5,500.00
43	พริกขี้หนูแห้ง	5.00	กิโลกรัม	175.00	875.00
44	พริกไทยขาวป่นแท้	60.00	ถุง	190.00	11,400.00
45	พริกไทยดำป่น	4.00	ถุง	190.00	760.00
46	พริกป่น ชนิดซอง	20.00	แพ็ค	35.00	700.00
47	พริกป่น	15.00	ถุง	140.00	2,100.00
48	พริกป่นและน้ำตาลทราย ชนิดซอง	120.00	แพ็ค	45.00	5,400.00
49	พริกเผา	2.00	กระป๋อง	120.00	240.00
50	พริกเผาป่า	20.00	กิโลกรัม	195.00	3,900.00
51	มะขามเปียก	30.00	กิโลกรัม	80.00	2,400.00
52	เยื่อไผ่	5.00	ถุง	55.00	275.00
53	ลูกเกดแห้ง	5.00	ถุง	90.00	450.00
54	ลูกเดือย	4.00	ถุง	50.00	200.00
55	สาหร่ายแห้ง	3.00	ซอง	100.00	300.00
56	เส้นก๋วยจั๊บ	30.00	กิโลกรัม	35.00	1,050.00
57	เส้นวุ้นเส้น	90.00	ห่อ	75.00	6,750.00
58	เส้นหมี่ขาว แห้ง	70.00	ห่อ	135.00	9,450.00
59	เส้นใหญ่	330.00	กิโลกรัม	35.00	11,550.00
60	หมูหยอง	35.00	ถุง	460.00	16,100.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
61	หอมแขก	40.00	กิโลกรัม	40.00	1,600.00
62	หอมแดง	20.00	กิโลกรัม	43.00	860.00
63	เห็ดหอมแห้ง	5.00	กิโลกรัม	490.00	2,450.00
	ขนมหวานและเครื่องดื่ม				
64	ขนมตาล / ขนมถ้วยฟูต่าง/ขนมสอดไส้/ขนมสายบัว	90.00	ถุง	6.00	540.00
65	ขนมบวดกะทิ / ขนมหวานต่างๆ	90.00	ถุง	6.00	540.00
66	ขนมมัน / ขนมกล้วย / ตะโก้ / เปียกปูน /วุ้นต่างๆ	90.00	ถุง	6.00	540.00
67	ขนมสังขยา / ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	90.00	ถุง	6.00	540.00
68	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต	180.00	ถุง	70.00	12,600.00
69	ครีมเทียมข้นหวานชนิดพร่องไขมัน	13.00	ลัง	1,200.00	15,600.00
70	นมถั่วเหลือง	5.00	ลัง	395.00	1,975.00
71	นมสดรสจืดUHT	20.00	ลัง	450.00	9,000.00
72	นมสดรสจืดพร่องไขมันUHT	55.00	ลัง	460.00	25,300.00
73	นมสดรสหวานUHT	2.00	ลัง	375.00	750.00
74	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	10.00	ลัง	850.00	8,500.00
รวม					**303,294.00**

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

หมวดอาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	กระเทียมกลีบเล็ก	กิโลกรัม	ไม่ลีบ ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
2	กะทิชนิดกล่อง	กล่อง	ทำจากหัวกะทิ 100% บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ย ขนาดบรรจุ 1000 กรัม มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม
3	กะทิธัญพืชสำเร็จรูป	กล่อง	เป็นกะทิไขมันต่ำ ได้รับการรับรองจากมูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทย ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และโปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอชที ขนาดบรรจุ 1000 กรัม มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม
4	กะทิสด	กิโลกรัม	สด สะอาด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว
5	กะปิ	กระปุก	ทำจากเคย บรรจุในกระป๋องขนาด 340 กรัม มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน
6	กุ้งแห้งเนื้อ	กิโลกรัม	ไม่มีเปลือกแข็งปน สีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สีเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ 1 - 1.5 เซนติเมตรต่อตัว ขนาดใกล้เคียงกันทุกตัว
7	เกล็ดขนมปัง	ถุง	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท ขนาดบรรจุ 200 กรัม ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
8	เกลือผสมไอโอดีน	ถุง	เป็นเกลือบริสุทธิ์ผสมไอโอดีนในอัตราส่วน 5 : 100,000 บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1000 กรัม มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
9	เครื่องสมุนไพรจีน(ตุ๋นไก่)	ถุง	แห้ง ไม่มีเชื้อรา มีส่วนผสมของฮ่วยซัว เก๋ากี้ เง็กเต็ก ตังเซียม ปักคี้ ขนาดบรรจุ 45 กรัม บรรจุในถุงที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
10	ซอสปรุงรส	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
11	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 600-800 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
12	ซอสหอยนางรม	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 600 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
13	ซีอิ๊วขาว	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
14	ซีอิ๊วดำ	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 940 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
15	เต้าเจี้ยว	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 800 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
16	เต้าเจี้ยวเหลือง	กิโลกรัม	บรรจุถุงที่สะอาด ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เม็ดถั่วไม่ป่นเหลว
17	ถั่วเขียว	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
18	ถั่วแดงหลวง	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
19	ถั่วลิสง	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
20	ถั่วเหลือง	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
21	น้ำจิ้มไก่	ขวด	บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 260 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมาย อย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
22	น้ำจิ้มบ๊วย	ขวด	บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 350 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมาย อย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
23	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 1 กิโลกรัม สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่ความชื้น
24	น้ำตาลทรายแดง	กิโลกรัม	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 1 กิโลกรัม สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่ความชื้น
25	น้ำตาลปี๊บอย่างดี	กิโลกรัม	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ถุงปิดสนิทไม่มีเศษวัสดุหรือสิ่งแปลกปลอมติด
26	น้ำตาลมอลโตเด็กซ์ตริน D-19	กิโลกรัม	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 1 กิโลกรัม สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่ความชื้น
27	น้ำปลา	ลัง	บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
28	น้ำมันงา	ขวด	บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 630 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
29	น้ำมันถั่วเหลือง	ลัง	บรรจุในขวดพลาสติกใส ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1 ลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
30	น้ำมันปาล์ม	ลัง	บรรจุในขวดพลาสติกใส ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1 ลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
31	น้ำมันรำข้าว	ลัง	บรรจุในขวดพลาสติกใส ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1 ลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
32	น้ำส้มพริกดองชนิดซอง	แพ็ค	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 8 กรัมต่อซอง (50 ซองต่อแพ็ค) ผลิตจากเมล็ดพริกชี้ฟ้าใส่น้ำส้มสายชูกลั่นแท้ ไม่มีสารปนเปื้อน มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
33	น้ำส้มสายชู	ลัง	เป็นน้ำส้มสายชูแท้ 5% ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
34	แป้งข้าวโพด	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
35	แป้งทอดกรอบ	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
36	แป้งมันสำปะหลัง	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
37	ผงพะโล้	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 65 กรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
38	ผงหมูแดง	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 100 กรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
39	ผักกาดกระป๋อง	แพ็ค	บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 140 กรัมต่อกระป๋อง (6 กระป๋องต่อแพ็ค) มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
40	พริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
41	พริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
42	พริกแกงส้ม	กิโลกรัม	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
43	พริกขี้หนูแห้ง	กิโลกรัม	แห้งสนิท เม็ดสีแดง ไม่ชืด ไม่มีเชื้อรา
44	พริกไทยขาวป่นแท้	ถุง	บรรจุในถุงปิดสนิท ไม่ชื้น ไม่มีเชื้อรา ขนาดบรรจุ 1000 กรัม
45	พริกไทยดำป่น	ถุง	บรรจุในถุงปิดสนิท ไม่ชื้น ไม่มีเชื้อรา ขนาดบรรจุ 1000 กรัม
46	พริกป่นชนิดซอง	แพ็ค	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1.3 กรัมต่อซอง (50 ซองต่อแพ็ค) ผลิตจากเมล็ดพริกขี้ฟ้าใส่น้ำส้มสายชูกลั่นแท้ ไม่มีสารปนเปื้อน มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
47	พริกป่น	ถุง	แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา บรรจุในถุงที่ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 500 กรัม
48	พริกป่นและน้ำตาลทรายชนิดซอง	แพ็ค	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท บรรจุซองคู่ ผลิตจากพริกขี้หนูสวนป่นน้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 1.2 กรัมต่อซอง และน้ำตาลทรายน้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า 4.5 กรัมต่อซอง (50 ซองคู่ต่อแพ็ค) มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
49	พริกเผา	กระป๋อง	บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 900 กรัมต่อกระป๋อง มีเครื่องหมายอย. รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
50	พริกเผาป่า	กิโลกรัม	บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด มีเครื่องหมาย อย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
51	มะขามเปียก	กิโลกรัม	สีสด ไม่มีเม็ด มีรสเปรี้ยว ไม่มีตัวมอด/แมลง สีไม่ดำคล้ำ
52	เยื่อไผ่	ถุง	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท ขนาดบรรจุ 100 กรัม ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
53	ลูกเกดแห้ง	ถุง	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน
54	ลูกเดือย	ถุง	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน
55	สาหร่ายแห้ง	ซอง	แห้ง ไม่มีราขึ้น เป็นแผ่นกลม ไม่มีสิ่งเจือปน เช่น หญ้า หิน ทราย ขนาดบรรจุ 100 กรัมต่อซอง
56	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กิโลกรัม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา
57	เส้นวุ้นเส้น	ห่อ	บรรจุในซองปิดสนิท ขนาดบรรจุ 500 กรัม ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น มีเครื่องหมายอย.รับรอง
58	เส้นหมี่ขาว แห้ง	ห่อ	บรรจุในซองปิดสนิท ขนาดบรรจุ 2600 กรัม ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น มีเครื่องหมายอย.รับรอง
59	เส้นใหญ่	กิโลกรัม	เป็นเส้นเปียก สด สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย
60	หมูหยอง	ถุง	ไม่ป่น ไม่เหม็นหืน ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง
61	หอมแขก	กิโลกรัม	หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
62	หอมแดง	กิโลกรัม	หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
63	เห็ดหอมแห้ง	กิโลกรัม	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดประมาณ 1.5 นิ้วต่อชิ้น

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
			ขนมหวานและเครื่องดื่ม
64	ขนมตาล / ขนมถ้วยฟู/ ขนมสอดไส้/ขนมสายบัว	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
65	ขนมบวดกะทิ / ขนม หวานต่างๆ	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
66	ขนมมัน / ขนมกล้วย / ตะโก้ / เปียกปูน /วุ้นต่างๆ	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
67	ขนมสังขยา / ข้าวเหนียว หน้าต่างๆ	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
68	เครื่องดื่มมอลต์รส ช็อกโกแลต	ถุง	บรรจุในถุงอลูมิเนียมฟอล์ยปิดสนิท ไม่มีรอยรั่วซึม ไม่ชื้น ไม่ติดกันเป็นก้อน ขนาดบรรจุ 280 กรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
69	ครีมเทียมข้นหวานชนิด พร่องไขมัน	ลัง	ครีมเทียมข้นหวานชนิดพร่องไขมัน บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยบุบ ขนาด 388 กรัมต่อกระป๋อง (48 กระป๋องต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม หรือบวม
70	นมถั่วเหลือง	ลัง	สูตรเจ บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด 200 มล.ต่อกล่อง (48 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม หรือบวม
71	นมสดรสจืดUHT	ลัง	บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด 180 มล.ต่อกล่อง (36 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม หรือบวม
72	นมสดรสจืดพร่องไขมัน UHT	ลัง	บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด 180 มล.ต่อกล่อง (36 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม หรือบวม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
73	นมสดรสหวานUHT	ลัง	บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด 180 มล.ต่อกล่อง (36 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยรั่วซึม หรือบวม
74	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	ลัง	บรรจุขวดแก้ว ขนาด 710 มิลลิลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) สีแดงกลิ่นสละ ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง

2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบบรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

3. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

ปัจจุบัน

5. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหารเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

6. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

หมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	กระชายฝอย	5.00	กิโลกรัม	110.00	550.00
2	กระชายหัว	3.00	กิโลกรัม	55.00	165.00
3	กวางตุ้ง	500.00	กิโลกรัม	50.00	25,000.00
4	กวางตุ้งฮ่องเต้	5.00	กิโลกรัม	45.00	225.00
5	กะหล่ำปลี	640.00	กิโลกรัม	50.00	32,000.00
6	ขมิ้นสด	2.00	กิโลกรัม	50.00	100.00
7	ข้าวโพด	40.00	กิโลกรัม	35.00	1,400.00
8	ข้าวโพดอ่อนชนิดปลอกเปลือก	90.00	กิโลกรัม	110.00	9,900.00
9	ข่าสด	8.00	กิโลกรัม	80.00	640.00
10	ขิงแก่ (หัว)	2.00	กิโลกรัม	50.00	100.00
11	ขิงอ่อนฝอย	20.00	กิโลกรัม	95.00	1,900.00
12	คะน้า	200.00	กิโลกรัม	40.00	8,000.00
13	คะน้าฮ่องกง	20.00	กิโลกรัม	65.00	1,300.00
14	คื่นช่าย	50.00	กิโลกรัม	120.00	6,000.00
15	แครอท	380.00	กิโลกรัม	40.00	15,200.00
16	ดอกกะหล่ำ	90.00	กิโลกรัม	85.00	7,650.00
17	ดอกกุ้ยช่าย	25.00	กิโลกรัม	110.00	2,750.00
18	ดอกแค	20.00	กิโลกรัม	40.00	800.00
19	ดอกสลิด	5.00	กิโลกรัม	70.00	350.00
20	ดอกหอม	6.00	กิโลกรัม	60.00	360.00
21	ต้นหอม	90.00	กิโลกรัม	110.00	9,900.00
22	ต้นอ่อนทานตะวัน	2.00	กิโลกรัม	100.00	200.00
23	ตะไคร้	18.00	กิโลกรัม	50.00	900.00
24	ตำลึง	6.00	กิโลกรัม	35.00	210.00
25	แตงกวา	540.00	กิโลกรัม	38.00	20,520.00
26	แตงร้าน	150.00	กิโลกรัม	45.00	6,750.00
27	ถั่วงอก	160.00	กิโลกรัม	32.00	5,120.00
28	ถั่วฝักยาว	350.00	กิโลกรัม	110.00	38,500.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
29	ถั่วลันเตาหวาน	20.00	กิโลกรัม	80.00	1,600.00
30	น้ำเต้าอ่อน	40.00	กิโลกรัม	30.00	1,200.00
31	บร็อคโคลี่	30.00	กิโลกรัม	70.00	2,100.00
32	บวบเหลี่ยม	380.00	กิโลกรัม	50.00	19,000.00
33	ใบกะเพรา	20.00	กิโลกรัม	40.00	800.00
34	ใบเตย	5.00	กิโลกรัม	39.00	195.00
35	ใบมะกรูด	10.00	กิโลกรัม	80.00	800.00
36	ใบแมงลัก	5.00	กิโลกรัม	45.00	225.00
37	ใบสะระแหน่	8.00	กิโลกรัม	40.00	320.00
38	ใบโหระพา	30.00	กิโลกรัม	40.00	1,200.00
39	ผักกาดไชลุ้ย	230.00	กิโลกรัม	58.00	13,340.00
40	ผักกาดหอม	40.00	กิโลกรัม	140.00	5,600.00
41	ผักชี	50.00	กิโลกรัม	150.00	7,500.00
42	ผักชีฝรั่ง	5.00	กิโลกรัม	90.00	450.00
43	ผักบุ้งจีน	350.00	กิโลกรัม	60.00	21,000.00
44	ผักบุ้งไทย	450.00	กิโลกรัม	55.00	24,750.00
45	พริกขี้หนูสด สีแดง-เขียว	50.00	กิโลกรัม	120.00	6,000.00
46	พริกขี้หนูสวน สีแดง-เขียว	7.00	กิโลกรัม	170.00	1,190.00
47	พริกชี้ฟ้าแดง-เขียว	60.00	กิโลกรัม	75.00	4,500.00
48	พริกไทยอ่อน (สด)	2.00	กิโลกรัม	170.00	340.00
49	พริกหยวก	25.00	กิโลกรัม	90.00	2,250.00
50	พริกหวานยักษ์ สีแดง-เขียว	2.00	กิโลกรัม	120.00	240.00
51	พริกเหลือง	3.00	กิโลกรัม	170.00	510.00
52	ฟัก	962.00	กิโลกรัม	30.00	28,860.00
53	ฟักทอง	1,300.00	กิโลกรัม	35.00	45,500.00
54	ฟักแม้ว	4.00	กิโลกรัม	30.00	120.00
55	มะเขือเจ้าพระยา	240.00	กิโลกรัม	50.00	12,000.00
56	มะเขือเทศเนื้อ	120.00	กิโลกรัม	60.00	7,200.00
57	มะเขือเทศสีดา	6.00	กิโลกรัม	60.00	360.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
58	มะเขือพวง	30.00	กิโลกรัม	90.00	2,700.00
59	มะเขือยาว	90.00	กิโลกรัม	60.00	5,400.00
60	มะนาวแป้น	1,300.00	ผล	6.00	7,800.00
61	มะระจีน	230.00	กิโลกรัม	65.00	14,950.00
62	มะละกอดิบ	250.00	กิโลกรัม	28.00	7,000.00
63	มันฝรั่ง	15.00	กิโลกรัม	38.00	570.00
64	ยอดคะน้า (ต้นอ่อนเล็ก)	5.00	กิโลกรัม	35.00	175.00
65	ลูกมะกรูด	22.00	ผล	2.00	44.00
66	หน่อไม้ฝรั่ง	3.00	กิโลกรัม	110.00	330.00
67	หอมหัวใหญ่	320.00	กิโลกรัม	40.00	12,800.00
68	หัวไชเท้า	350.00	กิโลกรัม	43.00	15,050.00
69	เห็ดเข็มทอง	10.00	กิโลกรัม	40.00	400.00
70	เห็ดนางฟ้าภูฐานสด	10.00	กิโลกรัม	80.00	800.00
71	เห็ดนางฟ้าสด	300.00	กิโลกรัม	100.00	30,000.00
72	เห็ดฟาง	4.00	กิโลกรัม	135.00	540.00
73	เห็ดหูหนูสด	30.00	กิโลกรัม	100.00	3,000.00
รวม					507,199.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

หมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	กระชายฝอย	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน
2	กระชายหัว	กิโลกรัม	สะอาด ไม่มีเศษดินปะปน ไม่เน่า
3	กวางตุ้ง	กิโลกรัม	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
4	กวางตุ้งฮ่องเต้	กิโลกรัม	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ
5	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ
6	ขมิ้นสด	กิโลกรัม	สด สะอาดอวบ ไม่มีดิน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เปียกน้ำ
7	ข้าวโพด	กิโลกรัม	ไม่ปอกเปลือก ฝักใหญ่ เมล็ดแน่น ไม่เก็บค้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ
8	ข้าวโพดอ่อนชนิดปลอกเปลือก	กิโลกรัม	สด อ่อน ไม่มีเปลือก ยาวประมาณ 9 - 10 เซนติเมตร
9	ข่าสด	กิโลกรัม	เป็นข่าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว
10	ขิงแก่ (หัว)	กิโลกรัม	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก
11	ขิงอ่อนฝอย	กิโลกรัม	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวขิง
12	คะน้า	กิโลกรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ไม่มีหนอน
13	คะน้าฮ่องกง	กิโลกรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ไม่มีหนอน
14	คื่นช่าย	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ลำต้นไม่ช้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว
15	แครอท	กิโลกรัม	ขนาด 4-5 หัวต่อกิโลกรัม เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว
16	ดอกกะหล่ำ	กิโลกรัม	ดอกสีขาว สะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดด่างดำ ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว
17	ดอกกุ้ยช่าย	กิโลกรัม	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ช้ำ สด ใหม่
18	ดอกแค	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน
19	ดอกสลิด	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่เน่า
20	ดอกหอม	กิโลกรัม	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ช้ำ สด ใหม่
21	ต้นหอม	กิโลกรัม	ใบเขียวสด โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
22	ต้นอ่อนทานตะวัน	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ลำต้นไม่ช้ำหรือหัก ใบสีเขียว
23	ตะไคร้	กิโลกรัม	ตะไคร้แก่ ที่สดและสะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นอวบ ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
24	ตำลึง	กิโลกรัม	ใบเขียวสด อ่อน สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน ไม่เน่าเสีย
25	แตงกวา	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง เต่งตึง มีสีเขียว เนื้องแข็ง กรอบ ไม่แก่ แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว
26	แตงร้าน	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง เต่งตึง มีสีเขียว เนื้องแข็ง กรอบ ไม่แก่ แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 5 นิ้ว
27	ถั่วงอก	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน ไม่มีน้ำแช่ปนมา
28	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอกันทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น ความยาวไม่ต่ำกว่า 12-15 นิ้ว
29	ถั่วลันเตาหวาน	กิโลกรัม	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ ไม่มีรอยช้ำ อวบ ไม่มีหนอนเจาะ
30	น้ำเต้าอ่อน	กิโลกรัม	สด สะอาด เนื้อไม่แก่ เนื้อแน่น ไม่เน่า ขนาดไม่ต่ำกว่า 180 - 200 กรัมต่อผล
31	บร็อคโคลี่	กิโลกรัม	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่เกิน 3 นิ้ว
32	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว
33	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ร่วง
34	ใบเตย	กิโลกรัม	ใบยาวเขียว สด สะอาด
35	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีพลี้ยขาวหรือราดำ ใบม่แก่
36	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	ก้านเขียว ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง
37	ใบสะระแหน่	กิโลกรัม	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง
38	ใบโหระพา	กิโลกรัม	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง
39	ผักกาดไชลุ้ย	กิโลกรัม	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ
40	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ แห้งน้ำ
41	ผักชี	กิโลกรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดินและสิ่งปนเปื้อน
42	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดินและสิ่งปนเปื้อน
43	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ขนาดยาวประมาณ 10-12 นิ้ว (วัดจากยอดถึงปลาย)
44	ผักบุ้งไทย	กิโลกรัม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ขนาดยาวประมาณ 10-12 นิ้ว (วัดจากยอดถึงปลาย)
45	พริกขี้หนูสด สีแดง-เขียว	กิโลกรัม	สด เม็ดเล็ก สีเขียวและสีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
46	พริกขี้หนูสวน สีแดง-เขียว	กิโลกรัม	สด เม็ดสีเขียวและสีแดง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
47	พริกชี้ฟ้าแดง-เขียว	กิโลกรัม	เม็ดใหญ่ ยาว สีแดงและสีเขียว ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า เม็ดตรง ผิวเรียบตึงเป็นมัน
48	พริกไทยอ่อน (สด)	กิโลกรัม	สด เป็นช่อ ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย
49	พริกหยวก	กิโลกรัม	มีก้านขั้วสีเขียวสด ผิวเรียบเต่งตึง สีเขียวอ่อนไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า
50	พริกหวานยักษ์ สีแดง-เขียว	กิโลกรัม	ขั้วสด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า
51	พริกเหลือง	กิโลกรัม	ขั้วสด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า
52	ฟักทอง	กิโลกรัม	สด เนื้อแน่น เนื้อหนา ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดประมาณ 3 - 3.5 กิโลกรัมต่อผล
53	ฟักแม้ว	กิโลกรัม	สด ลำต้นและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ดำ ความยาวไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว
54	ฟัก	กิโลกรัม	ฟักเขียวแก่ ผลกลม ยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอกัน เนื้อแน่น กรอบ ขนาดประมาณ 3 - 5 กิโลกรัมต่อผล
55	มะเขือเจ้าพระยา	กิโลกรัม	ผลมีขนาดสมบูรณ์ ไม่มีรอยแมลงเจาะ ไม่แก่เกินไป อ่อน สด เนื้อกรอบ ขนาดประมาณ 15 - 20 ผลต่อกิโลกรัม
56	มะเขือเทศเนื้อ	กิโลกรัม	ขนาด 10-15 ลูกต่อกิโลกรัม ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ
57	มะเขือเทศสีดา	กิโลกรัม	ขนาด 15-20 ลูกต่อกิโลกรัม ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ
58	มะเขือพวง	กิโลกรัม	สด เด็ดขั้วออก ผลสีเขียว ไม่เน่า ไม่ดำ ไม่มีหนอน
59	มะเขือยาว	กิโลกรัม	รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่รอยแตกหรือฉีก มั่วติด ขั้วเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว
60	มะนาวแป้น	ผล	เปลือกบาง น้ำมาก ไม่เหลือง ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ 30 - 50 กรัมต่อผล
61	มะระจีน	กิโลกรัม	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวออกขาว สด ตาห่าง ผลตรง ไม่เหลืองสุก
62	มะละกอดิบ	กิโลกรัม	ผลสด ผิวสีเขียวสด ไม่เหี่ยว เนื้อแน่น ขนาดประมาณ 2 -3 กิโลกรัมต่อผล
63	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	หัวใหญ่ อวบ เต่งตึง สีเหลือง สะอาด อ่อน สด ไม่มีหนอน ขนาด 4-5 ผลต่อกิโลกรัม
64	ยอดคะน้า (ต้นอ่อนเล็ก)	กิโลกรัม	ต้นอ่อนเล็ก ไม่เน่า ไม่ช้ำ
65	ลูกมะกรูด	ผล	สด ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ 30 - 50 กรัมต่อผล
66	หน่อไม้ฝรั่ง	กิโลกรัม	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคนต้นมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 เซนติเมตร
67	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่งอก ขนาดประมาณ 100-150 กรัมต่อหัว

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
68	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	ตัดขั้วสีเขียวออก หัวใหญ่ อวบ เต่งตึง สีขาว สะอาด อ่อน สด ไม่ฟ่าม ไม่มีเสี้ยน ไม่มีหนอน ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 9 - 10 นิ้วต่อหัว
69	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ
70	เห็ดนางฟ้าภูฐานสด	กิโลกรัม	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
71	เห็ดนางฟ้าสด	กิโลกรัม	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
72	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	ดอกใหญ่ สด ตูม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ช้ำ ไม่อบน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
73	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. ผักสด ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ตำหนิจากโรค แมลง หนอนหรือสิ่งอื่นๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยช้ำ รอยเน่าหรือจุดด่างดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา

2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4. ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

หมวดผลไม้สด

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	กล้วยไข่สุก	220.00	หวี	55.00	12,100.00
2	กล้วยน้ำว้า	380.00	หวี	30.00	11,400.00
3	กล้วยหอม	30.00	หวี	90.00	2,700.00
4	แก้วมังกร	280.00	กิโลกรัม	45.00	12,600.00
5	แคนตาลูป	240.00	กิโลกรัม	50.00	12,000.00
6	เงาะโรงเรียน	190.00	กิโลกรัม	50.00	9,500.00
7	ชมพู่ทับทิม	70.00	กิโลกรัม	75.00	5,250.00
8	แตงโม	955.00	กิโลกรัม	25.00	23,875.00
9	ฝรั่งกิมจู.	200.00	กิโลกรัม	40.00	8,000.00
10	มะม่วงเปรี้ยว	60.00	กิโลกรัม	30.00	1,800.00
11	มะละกอสุก	450.00	กิโลกรัม	38.00	17,100.00
12	มังคุด	90.00	กิโลกรัม	40.00	3,600.00
13	ลองกอง	60.00	กิโลกรัม	60.00	3,600.00
14	ลิ้นจี่	20.00	กิโลกรัม	80.00	1,600.00
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	260.00	กิโลกรัม	60.00	15,600.00
16	ส้มจีน	90.00	กิโลกรัม	40.00	3,600.00
17	สับปะรดหวาน	550.00	กิโลกรัม	38.00	20,900.00
18	สาลี่น้ำผึ้ง	200.00	กิโลกรัม	85.00	17,000.00
19	องุ่นแดง	80.00	กิโลกรัม	120.00	9,600.00
20	แอปเปิ้ล	320.00	ผล	17.00	5,440.00
รวม					**197,265.00**

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

หมวดผลไม้สด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	กล้วยไข่สุก	หวี	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน ไม่มากกว่า 15 ลูก/หวี (หวีละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม)
2	กล้วยน้ำว้า	หวี	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน ผลโต หวีละ 8-12 ผล
3	กล้วยหอม	หวี	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน ขนาด 6 ผล/กิโลกรัม (200 กรัมต่อลูก)
4	แก้วมังกร	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า ลูกละ 300 กรัม หรือประมาณ 4 ลูก/กิโลกรัม เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ช้ำ ไม่เน่า สด เนื้อสีขาว รสหวาน
5	แคนตาลูป	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า ลูกละ 1.5 กิโลกรัม แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม
6	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	ผิวสด ผลไม่แห้งเหี่ยว ผลสีแดงปลายขนมีสีเขียวอ่อน ขนาดผลโดยเฉลี่ยใกล้เคียงกัน เนื้อเงาะต้องล่อนดี ไม่ติดเมล็ดและน้ำไม่แฉะจนเกินไป มีรสหวาน
7	ชมพู่ทับทิม	กิโลกรัม	ผิวเรียบตึง ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดเน่า สีสด เนื้อกรอบ รสหวาน สด ใหม่ ขนาด 6-8 ลูกต่อกิโลกรัม
8	แตงโม	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อลูก เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไส้ไม่ล้ม รสหวาน กรอบ
9	ฝรั่งกิมจู.	กิโลกรัม	แก่จัด ผิวตึง หวาน กรอบไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ขนาด 5 ผลต่อกิโลกรัม
10	มะม่วงเปรี้ยว	กิโลกรัม	ขนาด 3-4 ผลต่อกิโลกรัม แก่จัด ผิวตึง สด ใหม่ มีรสเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน
11	มะละกอสุก	กิโลกรัม	ผิวสีส้ม เรียบแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ ขนาด 1-2 ผลต่อกิโลกรัม
12	มังคุด	กิโลกรัม	ผลแก่จัด เปลือกไม่แข็ง ผิวสีม่วงแดง ขั้วสด เนื้อในสีขาวนวล รสหวานอมเปรี้ยว ขนาด 10-12 ผลต่อกิโลกรัม
13	ลองกอง	กิโลกรัม	ผิวเรียบ ไม่มีรอยดำมากเกินไป มีขนาดผลใกล้เคียงกัน ขนาด 15-17 ผลต่อกิโลกรัม
14	ลิ้นจี่	กิโลกรัม	เปลือกบาง ผลไม่แห้งเหี่ยว ผลสีชมพูแดง ขนาดผลโดยเฉลี่ยใกล้เคียงกัน เนื้อลิ้นจี่ต้องล่อนดี ไม่ติดเมล็ดและน้ำไม่แฉะจนเกินไป มีรสหวานเปรี้ยว ผลขนาดกลาง ประมาณ 12-15 ลูกต่อกิโลกรัม
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	กิโลกรัม	ขนาด 8-10 ผลต่อกิโลกรัม ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ่าม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
16	ส้มจีน	กิโลกรัม	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ่าม ไส้กลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 30-35 ผลต่อกิโลกรัม
17	สับปะรดหวาน	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อลูก ไม่เน่าเสีย ตัดจุกและก้าน
18	สาลี่น้ำผึ้ง	กิโลกรัม	สด ผิวเรียบ เป็นมัน สีเหลืองอ่อน ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวาน กรอบ ขนาด 3-4 ผลต่อกิโลกรัม หรือประมาณ 280-300 กรัมต่อผล
19	องุ่นแดง	กิโลกรัม	เป็นช่อ ผลกลมใหญ่ ขั้วสด ใหม่ ลูกติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน เนื้อแน่น ประมาณ 1- 2 ช่อต่อกิโลกรัม
20	แอปเปิ้ล	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมัน สีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวาน กรอบ ขนาด 3-4 ผลต่อกิโลกรัม หรือประมาณ 250-300 กรัมต่อผล

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยว หรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยช้ำ ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ ไม่มีส่วนเน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผลไม้ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผลไม้ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

หมวดข้าวสาร

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)
1	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 48กก. / กระสอบ)	192.00	กระสอบ	1885.00	361,920.00
2	ข้าว กข.43 (บรรจุ 48กก. / กระสอบ) ใช้ในผู้ป่วยเฉพาะโรค	2.00	กระสอบ	1600.00	3,200.00
รวม					365,120.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

หมวดข้าวสาร

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 48กก. / กระสอบ)	กระสอบ	ขนาดบรรจุ 48 กิโลกรัมต่อกระสอบ ข้าวหอมมะลิ 100% เม็ดข้าวไม่หัก ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเศษวัสดุอื่นเจอปน สะอาด กระสอบบรรจุภัณฑ์ไม่ขาด ไม่มีรอยรั่ว ไม่แตก ไม่ถูกเปิดหลุดออก บรรจุอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่เปียก ไม่ชื้น ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์
2	ข้าว กข.43 (บรรจุ 48 กก. / กระสอบ) ใช้ในผู้ป่วยเฉพาะโรค	กระสอบ	ขนาดบรรจุ 48 กิโลกรัมต่อกระสอบ เป็นข้าวใหม่คัดกลางปี สะอาด กระสอบบรรจุภัณฑ์ไม่ขาด ไม่มีรอยรั่ว ไม่แตก ไม่ถูกเปิดหลุดออก บรรจุอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่เปียก ไม่ชื้น ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบบรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งถึงลูกค้า

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางวรรณา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์) (นางสุนทร ไพรวิจารณ์)