

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 5 หมวด

โรงพยาบาลสมเด็จพระสังฆราช องค์ที่ 17 จังหวัดสุพรรณบุรี

วัตถุประสงค์ : สำหรับบริการผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสมเด็จพระสังฆราช องค์ที่ 17

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ : ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ พิจารณาคัดสินโดยใช้เกณฑ์ ราคา

หมวดเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ก.ประเภทอาหารเนื้อสัตว์					
1	กุ้งขาว	90	กิโลกรัม	370.00	33,300.00
2	ไก่ - กระตักโครงไก่	35	กิโลกรัม	23.00	805.00
3	ไก่ - ไก่ตัวสับ	750	กิโลกรัม	90.00	67,500.00
4	ไก่ - เนื้ออกไก่ (บด)	1100	กิโลกรัม	82.00	90,200.00
5	ไก่ - เนื้ออกไก่	1601	กิโลกรัม	90.00	144,090.00
6	ไก่ - ปีกกลางไก่	15	กิโลกรัม	160.00	2,400.00
7	ไก่ - ปีกบนไก่	1640	กิโลกรัม	93.00	152,520.00
8	ไก่ - สันในไก่	1800	กิโลกรัม	90.00	162,000.00
9	เนื้อปลาชุก	60	กิโลกรัม	300.00	18,000.00
10	ปลาช่อนแล้	14	กิโลกรัม	200.00	2,800.00
11	ปลาซาบะ	20	กิโลกรัม	85.00	1,700.00
12	ปลาดุก	150	กิโลกรัม	90.00	13,500.00
13	ปลาหับทิม	60	กิโลกรัม	120.00	7,200.00
14	ปลาหูช้าง	300	เซ่ง	35.00	10,500.00
15	ปลานิลเค็ม	190	กิโลกรัม	100.00	19,000.00
16	ปลานิลทำแล้ว	150	กิโลกรัม	95.00	14,250.00
17	ปลาสดเค็ม	30	กิโลกรัม	180.00	5,400.00
18	เป็ด - เลือดเป็ด	180	ก๊อน	30.00	5,400.00
19	หมู - ซี่โครงหมู	180	กิโลกรัม	170.00	30,600.00
20	หมู - ตับหมู	520	กิโลกรัม	120.00	62,400.00
21	หมู - เนื้อหมูสันนอก	1000	กิโลกรัม	145.00	145,000.00
22	หมู - เนื้อหมูสันใน	680	กิโลกรัม	145.00	98,600.00
23	หมู - เนื้อหมูปด	4070	กิโลกรัม	140.00	569,800.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ข.ประเภทอาหารแปรรูป					
ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่เละ สภาพต้องคงรูป ไม่มีเมือกอยู่ในบรรจุภัณฑ์/ลัง					
ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด แตก ไม่มีวัตถุติด หลุดออกมาจากบรรจุภัณฑ์					
24	เต้าหู้ขาว	651	แผ่น	15.00	9765.00
25	เต้าหู้ไข่	2300	ชิ้น	11.00	25300.00
26	เต้าหู้ปลา	34	ถุง	120.00	4080.00
27	ปูอัด	30	ถุง	130.00	3900.00
28	ลูกชิ้นปลาบวลอย	8	ถุง	50.00	400.00
29	ลูกชิ้นปลาบ่ม	45	ถุง	120.00	5400.00
30	ลูกชิ้นหมู	250	ถุง	130.00	32500.00
31	ไส้กรอกหมู	80	ถุง	130.00	10400.00
ค. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่					
เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลหรือขนติด ไข่แดงกลมมนอยู่ตรงกลาง ไม่มีจุดเลือด ไข่ไม่แตกร้าว					
32	ไข่ไก่	2648	แผง	140	370720.00
33	ไข่เป็ด	40	แผง	160	6400.00
34	ไข่เป็ดเค็มสุก	2744	ฟอง	11	30184.00
รวม					2,156,014.00
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ (นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ) ลงชื่อ.....กรรมการ (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) ลงชื่อ.....กรรมการ (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)					

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

วัสดุบริโภค ประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน 5 หมวด

โรงพยาบาลสมเด็จพระสังฆราช องค์ที่ 17 จังหวัดสุพรรณบุรี

วัตถุประสงค์ : สำหรับบริการผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสมเด็จพระสังฆราช องค์ที่ 17

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ : ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ พิจารณาคัดสินโดยใช้เกณฑ์ ราคา

หมวดเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ก.ประเภทอาหารเนื้อสัตว์					
1	กุ้งขาว	90	กิโลกรัม	370.00	33,300.00
2	ไก่ - กระตักโครกไก่	35	กิโลกรัม	23.00	805.00
3	ไก่ - ไก่ตัวสับ	750	กิโลกรัม	90.00	67,500.00
4	ไก่ - เนื้ออกไก่ (บด)	1100	กิโลกรัม	82.00	90,200.00
5	ไก่ - เนื้ออกไก่	1601	กิโลกรัม	90.00	144,090.00
6	ไก่ - ปีกกลางไก่	15	กิโลกรัม	160.00	2,400.00
7	ไก่ - ปีกบนไก่	1640	กิโลกรัม	93.00	152,520.00
8	ไก่ - สันในไก่	1800	กิโลกรัม	90.00	162,000.00
9	เนื้อปลาชุก	60	กิโลกรัม	300.00	18,000.00
10	ปลาช่อนแล้	14	กิโลกรัม	200.00	2,800.00
11	ปลาซาบะ	20	กิโลกรัม	85.00	1,700.00
12	ปลาดุก	150	กิโลกรัม	90.00	13,500.00
13	ปลาทับทิม	60	กิโลกรัม	120.00	7,200.00
14	ปลาหูช้าง	300	เซ่ง	35.00	10,500.00
15	ปลานิลเค็ม	190	กิโลกรัม	100.00	19,000.00
16	ปลานิลทำแล้ว	150	กิโลกรัม	95.00	14,250.00
17	ปลาสดเค็ม	30	กิโลกรัม	180.00	5,400.00
18	เป็ด - เลือดเป็ด	180	ก้อน	30.00	5,400.00
19	หมู - ซี่โครงหมู	180	กิโลกรัม	170.00	30,600.00
20	หมู - ตับหมู	520	กิโลกรัม	120.00	62,400.00
21	หมู - เนื้อหมูสันนอก	1000	กิโลกรัม	145.00	145,000.00
22	หมู - เนื้อหมูสันใน	680	กิโลกรัม	145.00	98,600.00
23	หมู - เนื้อหมอบด	4070	กิโลกรัม	140.00	569,800.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรจน์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ข.ประเภทอาหารแปรรูป					
ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่เละ สภาพต้องคงรูป ไม่มีเมือกอยู่ในบรรจุภัณฑ์/ลัง					
ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด แตก ไม่มีวัตถุติด หลุดออกมาจากบรรจุภัณฑ์					
24	เต้าหู้ขาว	651	แผ่น	15.00	9765.00
25	เต้าหู้ไข่	2300	ชิ้น	11.00	25300.00
26	เต้าหู้ปลา	34	ถุง	120.00	4080.00
27	ปูอัด	30	ถุง	130.00	3900.00
28	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	8	ถุง	50.00	400.00
29	ลูกชิ้นปลาบ่ม	45	ถุง	120.00	5400.00
30	ลูกชิ้นหมู	250	ถุง	130.00	32500.00
31	ไส้กรอกหมู	80	ถุง	130.00	10400.00
ค. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่					
เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลหรือขนติด ไข่แดงกลมนูนอยู่ตรงกลาง ไม่มีจุดเลือด ไข่ไม่แตกร้าว					
32	ไข่ไก่	2648	แผง	140	370720.00
33	ไข่เป็ด	40	แผง	160	6400.00
34	ไข่เป็ดเค็มสุก	2744	ฟอง	11	30184.00
รวม					2,156,014.00
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ (นางวรรณภา อุ่นยิ่งเจริญ) ลงชื่อ.....กรรมการ (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) ลงชื่อ.....กรรมการ (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)					

หมวดอาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	กระเทียมกลีบเล็ก	250	กิโลกรัม	120.00	30,000.00
2	กะทิชนิดกล่อง	420	กล่อง	95.00	39,900.00
3	กะทิธัญพืชสำเร็จรูป	12	กล่อง	95.00	1,140.00
4	กะทิสด	20	กิโลกรัม	90.00	1,800.00
5	กะปิ	22	กระปุก	95.00	2,090.00
6	กุ้งแห้งเนื้อ	18	กิโลกรัม	700.00	12,600.00
7	เกล็ดขนมปัง	4	ถุง	30.00	120.00
8	เกลือผสมไอโอดีน	125	ถุง	16.00	2,000.00
9	เครื่องสมุนไพรจีน(ต้นไก่อ)	15	ถุง	30.00	450.00
10	งาขาว	6	ซอง	25.00	150.00
11	ซอสปรุงรส	40	ลิ้ง	400.00	16,000.00
12	ซอสเทรียกิ	6	ขวด	150.00	900.00
13	ซอสมะเขือเทศ	20	ขวด	50.00	1,000.00
14	ซอสหอยนางรม	45	ลิ้ง	650.00	29,250.00
15	ซีอิ๊วขาว	30	ลิ้ง	640.00	19,200.00
16	ซีอิ๊วดำ	3	ลิ้ง	340.00	1,020.00
17	เต้าเจี้ยว	2	ลิ้ง	420.00	840.00
18	เต้าเจี้ยวเหลือง	27	กิโลกรัม	30.00	810.00
19	ถั่วเขียว	3	ถุง	35.00	105.00
20	ถั่วแดงหลวง	3	ถุง	45.00	135.00
21	ถั่วลิสง	3	ถุง	45.00	135.00
22	ถั่วเหลือง	3	ถุง	25.00	75.00
23	น้ำจิ้มไก่	15	ขวด	70.00	1,050.00
24	น้ำจิ้มบ๊วย	3	ขวด	30.00	90.00
25	น้ำตาลทรายขาว	520	กิโลกรัม	26.00	13,520.00
26	น้ำตาลทรายแดง	15	กิโลกรัม	40.00	600.00
27	น้ำตาลปีบอย่างดี	210	กิโลกรัม	40.00	8,400.00
28	น้ำตาลมอลโตเด็กซ์ตริน D-19	84	กิโลกรัม	95.00	7,980.00
29	น้ำปลา	30	ลิ้ง	385.00	11,550.00
30	น้ำมันงา	3	ขวด	170.00	510.00
31	น้ำมันถั่วเหลือง	49	ลิ้ง	684.00	33,516.00
32	น้ำมันปาล์ม	14	ลิ้ง	600.00	8,400.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณภา อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
33	น้ำมันรำข้าว	6	ถัง	830.00	4,980.00
34	น้ำส้มพริกตองชนิดซอง	490	แพ็ค	35.00	17,150.00
35	น้ำส้มสายชู	3	ถัง	240.00	720.00
36	แป้งข้าวโพด	10	ถุง	55.00	550.00
37	แป้งทอดกรอบ	18	ถุง	60.00	1,080.00
38	แป้งมันสำปะหลัง	30	ถุง	40.00	1,200.00
39	โปรตีนเกษตร	6	ถุง	80.00	480.00
40	ผงพะโล้	75	ถุง	17.00	1,275.00
41	ผงหมูแดง	95	ถุง	32.00	3,040.00
42	ผักกาดกระป๋อง	5	แพ็ค	115.00	575.00
43	พริกแกงเขียวหวาน	20	กิโลกรัม	110.00	2,200.00
44	พริกแกงเผ็ด	130	กิโลกรัม	100.00	13,000.00
45	พริกแกงส้ม	40	กิโลกรัม	100.00	4,000.00
46	พริกชี้หนูแห้ง	6	กิโลกรัม	140.00	840.00
47	พริกไทยขาวป่นแท้	50	ถุง	270.00	13,500.00
48	พริกไทยดำป่น	3	ถุง	270.00	810.00
49	พริกป่น ชนิดซอง	80	แพ็ค	31.00	2,480.00
50	พริกป่น	12	ถุง	100.00	1,200.00
51	พริกป่นและน้ำตาลทราย ชนิดซอง	160	แพ็ค	33.00	5,280.00
52	พริกเผา	15	กระป๋อง	120.00	1,800.00
53	พริกเผาป่า	35	กิโลกรัม	120.00	4,200.00
54	มะขามเปียก	55	กิโลกรัม	90.00	4,950.00
55	เยื่อไผ่	3	ถุง	55.00	165.00
56	ลูกเกดแห้ง	4	ถุง	130.00	520.00
57	ลูกเดือย	3	ถุง	55.00	165.00
58	สาหร่ายวากาเมะ(ญี่ปุ่น)	6	ซอง	75.00	450.00
59	สาหร่ายแห้ง	5	ซอง	85.00	425.00
60	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	52	กิโลกรัม	40.00	2,080.00
61	เส้นวุ้นเส้น	90	ห่อ	85.00	7,650.00
62	เส้นหมี่ขาว แห้ง	50	ห่อ	130.00	6,500.00
63	เส้นใหญ่	350	กิโลกรัม	40.00	14,000.00
64	หมูหยอง	60	กิโลกรัม	400.00	24,000.00
65	มาการีน	5	กระปุก	50.00	250.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณภา อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
66	หอมแขก	70	กิโลกรัม	50.00	3,500.00
67	หอมแดง	60	กิโลกรัม	80.00	4,800.00
68	เห็ดหอมแห้ง	6	กิโลกรัม	550.00	3,300.00
	ขนมหวานและเครื่องดื่ม				
69	ขนมตาล / ขนมกล้วยฟูต่าง/ขนมสอไส้/ขนมสายบัว	200	ถุง	10.00	2,000.00
70	ขนมบัวตะกั / ขนมหวานต่างๆ	80	ถุง	10.00	800.00
71	ขนมมัน / ขนมกล้วย / ตะโก้ / เปียกปูน / วุ้นต่างๆ	150	ถุง	10.00	1,500.00
72	ขนมสังขยา / ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	100	ถุง	10.00	1,000.00
73	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต	360	ถุง	75.00	27,000.00
74	ครีมเทียมชั้นหวานชนิดพ่องไขมัน	15	ลัง	1180.00	17,700.00
75	ครีมเทียมพ่องไขมันสำหรับอาหารและเบเกอรี่	9	ลัง	1150.00	10,350.00
76	นมถั่วเหลือง	15	ลัง	345.00	5,175.00
77	นมถั่วเหลือง UHT เจ	10	ลัง	345.00	3,450.00
78	นมสดรสจืดUHT	130	ลัง	350.00	45,500.00
79	นมสดรสจืดพ่องไขมันUHT	25	ลัง	425.00	10,625.00
80	น้ำผลไม้	30	ลัง	295.00	8,850.00
81	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	12	ลัง	864.00	10,368.00
รวม					542,769.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณภา อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

หมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	กระชายฝอย	5	กิโลกรัม	65.00	325.00
2	กระชายหัว	20	กิโลกรัม	60.00	1,200.00
3	กวาดั่ง	285	กิโลกรัม	48.00	13,680.00
4	กวาดั่งฮ่องเต้	360	กิโลกรัม	45.00	16,200.00
5	กะหล่ำปลี	1350	กิโลกรัม	35.00	47,250.00
6	ขมิ้นสด	2	กิโลกรัม	40.00	80.00
7	ข้าวโพด	45	กิโลกรัม	26.00	1,170.00
8	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	160	กิโลกรัม	78.00	12,480.00
9	ข่าสด	20	กิโลกรัม	70.00	1,400.00
10	ขิงแก่ (หัว)	3	กิโลกรัม	60.00	180.00
11	ขิงอ่อนฝอย	40	กิโลกรัม	85.00	3,400.00
12	คะน้า	290	กิโลกรัม	40.00	11,600.00
13	คะน้าฮ่องกง	280	กิโลกรัม	65.00	18,200.00
14	คื่นช่าย	70	กิโลกรัม	75.00	5,250.00
15	แครอท	690	กิโลกรัม	25.00	17,250.00
16	ดอกกะหล่ำ	390	กิโลกรัม	72.00	28,080.00
17	ดอกกุ้ยช่าย	45	กิโลกรัม	75.00	3,375.00
18	ดอกแค	25	กิโลกรัม	45.00	1,125.00
19	ดอกสลิด	20	กิโลกรัม	75.00	1,500.00
20	ดอกหอม	60	กิโลกรัม	65.00	3,900.00
21	ต้นหอม	200	กิโลกรัม	100.00	20,000.00
22	ต้นอ่อนทานตะวัน	5	กิโลกรัม	65.00	325.00
23	ตะไคร้	40	กิโลกรัม	40.00	1,600.00
24	ตำลึง	10	กิโลกรัม	35.00	350.00
25	แตงกวา	740	กิโลกรัม	40.00	29,600.00
26	แตงร้าน	390	กิโลกรัม	40.00	15,600.00
27	ถั่วงอก	170	กิโลกรัม	30.00	5,100.00
28	ถั้วฝักยาว	690	กิโลกรัม	50.00	34,500.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณษา อุ๋นยั้งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพริวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
29	ถั่วลันเตาหวาน	45	กิโลกรัม	90.00	4,050.00
30	น้ำเต้าอ่อน	110	กิโลกรัม	38.00	4,180.00
31	บร็อคโคลี่	75	กิโลกรัม	70.00	5,250.00
32	บวบเหลี่ยม	580	กิโลกรัม	55.00	31,900.00
33	ใบกะเพรา	60	กิโลกรัม	30.00	1,800.00
34	ใบเตย	6	กิโลกรัม	30.00	180.00
35	ใบมะกรูด	12	กิโลกรัม	45.00	540.00
36	ใบแมงลัก	5	กิโลกรัม	30.00	150.00
37	ใบสาระแหน่	15	กิโลกรัม	75.00	1,125.00
38	ใบโหระพา	50	กิโลกรัม	20.00	1,000.00
39	ผักกาดไชยล้วย	700	กิโลกรัม	40.00	28,000.00
40	ผักกาดหอม	70	กิโลกรัม	80.00	5,600.00
41	ผักกาดหอมจีน	35	กิโลกรัม	80.00	2,800.00
42	ผักชี	160	กิโลกรัม	100.00	16,000.00
43	ผักชีฝรั่ง	18	กิโลกรัม	90.00	1,620.00
44	ผักบุ้งจีน	460	กิโลกรัม	35.00	16,100.00
45	ผักบุ้งไทย	460	กิโลกรัม	35.00	16,100.00
46	พริกขี้หนูจินดาแดง	60	กิโลกรัม	85.00	5,100.00
47	พริกขี้หนูสวน สีแดง-เขียว	45	กิโลกรัม	140.00	6,300.00
48	พริกขี้ฟ้าแดง	150	กิโลกรัม	50.00	7,500.00
49	พริกไทยอ่อน (สด)	7	กิโลกรัม	100.00	700.00
50	พริกหยวก	100	กิโลกรัม	60.00	6,000.00
51	พริกหวานยักษ์ สีแดง-เขียว	10	กิโลกรัม	70.00	700.00
52	พริกเหลือง	15	กิโลกรัม	110.00	1,650.00
53	ฟัก	780	กิโลกรัม	32.00	24,960.00
54	ฟักทอง	3500	กิโลกรัม	30.00	105,000.00
55	มะเขือเจ้าพระยา	750	กิโลกรัม	30.00	22,500.00
56	มะเขือเทศเนื้อ	270	กิโลกรัม	90.00	24,300.00
57	มะเขือเทศสีดา	25	กิโลกรัม	50.00	1,250.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณษา อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
58	มะเขือพวง	80	กิโลกรัม	90.00	7,200.00
59	มะเขือยาว	150	กิโลกรัม	25.00	3,750.00
60	มะนาวแป้น	3998	ผล	4.00	15,992.00
61	มะระจีน	450	กิโลกรัม	35.00	15,750.00
62	มะละกอดิบ	300	กิโลกรัม	25.00	7,500.00
63	มันฝรั่ง	100	กิโลกรัม	35.00	3,500.00
64	แขนงคะน้า	25	กิโลกรัม	40.00	1,000.00
65	ลูกมะกรูด	40	ผล	2.00	80.00
66	หน่อไม้ฝรั่ง	70	กิโลกรัม	100.00	7,000.00
67	หอมหัวใหญ่	520	กิโลกรัม	40.00	20,800.00
68	หัวไชเท้า	550	กิโลกรัม	35.00	19,250.00
69	เห็ดเข็มทอง	50	กิโลกรัม	75.00	3,750.00
70	เห็ดหอมสด	30	กิโลกรัม	120.00	3,600.00
71	เห็ดนางฟ้าสด	450	กิโลกรัม	80.00	36,000.00
72	เห็ดฟาง	40	กิโลกรัม	135.00	5,400.00
73	เห็ดหูหนูสด	50	กิโลกรัม	70.00	3,500.00
รวม					791,147.00
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ (นางวรรณฯ อุ๋นยั้งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)					

หมวดผลไม้สด

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	กล้วยไข่สุก	160	หวี	40.00	6,400.00
2	กล้วยน้ำว้า	680	หวี	25.00	17,000.00
3	กล้วยหอม	40	หวี	100.00	4,000.00
4	แก้วมังกร	1150	กิโลกรัม	40.00	46,000.00
5	แคนตาลูป	770	กิโลกรัม	45.00	34,650.00
6	เงาะโรงเรียน	220	กิโลกรัม	35.00	7,700.00
7	ชมพูทับทิม	300	กิโลกรัม	60.00	18,000.00
8	แตงโม	1330	กิโลกรัม	25.00	33,250.00
9	ฝรั่งกิมจู.	700	กิโลกรัม	40.00	28,000.00
10	มะม่วงเปรี้ยว	100	กิโลกรัม	25.00	2,500.00
11	มะละกอสุก	510	กิโลกรัม	40.00	20,400.00
12	มังคุด	100	กิโลกรัม	35.00	3,500.00
13	ลองกอง	80	กิโลกรัม	60.00	4,800.00
14	แตงโมธิเบต	40	กิโลกรัม	50.00	2,000.00
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	490	กิโลกรัม	50.00	24,500.00
16	ส้มจีน	30	กิโลกรัม	40.00	1,200.00
17	สับปะรดหวาน	990	กิโลกรัม	35.00	34,650.00
18	สาหร่ายน้ำผึ้ง	290	กิโลกรัม	70.00	20,300.00
19	องุ่นแดง	80	กิโลกรัม	100.00	8,000.00
20	แอปเปิ้ล	600	ผล	18.00	10,800.00
รวม					327,650.00

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณษา อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทรไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

หมวดข้าวสาร

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)
1	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 48กก. / กระสอบ)	238	กระสอบ	2200.00	523600.00
2	ข้าว กข.43 (บรรจุ 48กก. / กระสอบ) ใช้ในผู้ป่วย เฉพาะโรค	4	กระสอบ	1800.00	7200.00
3	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (บรรจุ 1กก. / ถุง)	36	ถุง	45.00	1620.00
รวม					532,420.00
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ (นางวรรณ อุ๋นยั้งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)					

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท เนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
ก.ประเภทอาหารเนื้อสัตว์			
1	กุ้งขาว	กิโลกรัม	สด หัวติดแน่น ไม่มีไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกใสขึ้นเงา สีเขียวจางๆปนน้ำเงิน ขนาด 40-50 ตัวต่อกิโลกรัม
2	ไก่ - กระดูกโครงไก่	กิโลกรัม	โครงไก่ทั้งตัว สด มีเนื้อติดกระดูกเล็กน้อย ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า สีไม่ซีด/เขียวคล้ำ
3	ไก่ - ไก่ตัวสับ	กิโลกรัม	(ไม่รวมเท้า กัน หัว คอ) สับเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้ว สะอาด ไม่มีเศษขนติด ไม่ซ้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น เนื้อไม่มีรูลู
4	ไก่ - เนื้ออกไก่ (บด)	กิโลกรัม	อกไก่บดเฉพาะเนื้อไก่ไม่มีหนังติด สะอาด สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่มีลักษณะเหลว
5	ไก่ - เนื้ออกไก่	กิโลกรัม	อกไก่ไม่ติดหนัง สด สะอาด ไม่ซ้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น เนื้อไม่มีลักษณะเหลว หลุดรูลู
6	ไก่ - ปีกกลางไก่	กิโลกรัม	ปีกไก่เฉพาะปีกกลางติดกระดูก ขนาด 17-20 ขึ้นต่อกิโลกรัม สะอาด ไม่มีเศษขนติด ไม่ซ้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น ปีกไก่สดสมบูรณ์
7	ไก่ - ปีกบนไก่	กิโลกรัม	ปีกไก่เฉพาะปีกบนติดกระดูก ขนาด 17-20 ขึ้นต่อกิโลกรัม สะอาด ไม่มีเศษขนติด ไม่ซ้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น ปีกไก่สดสมบูรณ์
8	ไก่ - สันในไก่	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่ซ้ำแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือกที่ผิวเนื้อ สีเนื้อสด ไม่ซีด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีจุดเลือดออก มีลักษณะเนื้อแน่น เนื้อไม่มีรูลู
9	เนื้อปลาซูด	กิโลกรัม	เฉพาะเนื้อซูด เป็นปลาฉลาดหรือปลาเบญจพรรณ ไม่มีแบงปน เป็นเนื้อปลาซูดใหม่ ลักษณะสีขาวหรือชมพูเล็กน้อย ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีกลิ่นคาว
10	ปลาช่อน	กิโลกรัม	ไม่รวมหัว ไม่รวมก้าง สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย ขอดเกล็ด ควักไส้หรือแล้วแล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม
11	ปลาซาบะ	กิโลกรัม	สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขนาด 2 ตัวต่อกิโลกรัม
12	ปลาดุก	กิโลกรัม	(ไม่รวมหัว) หั่นเป็นชิ้น หนาประมาณ 2 เซนติเมตรต่อชิ้น สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้แล้ว ขนาด 2-3 ตัวต่อกิโลกรัม
13	ปลาหับทิม	กิโลกรัม	ไม่เอาแก้มทั้ง 2 ข้าง ไม่รวมหัว สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้แล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม
14	ปลาพูนึ่ง	เข่ง	ปลาพูนึ่ง ขนาด 3 ตัวต่อเข่ง น้ำหนัก 50-70 กรัมต่อตัว ตาและหัวไม่หลุดจากตัวปลา อยู่ในสภาพใหม่ ไม่มีคราบเหนียวติดบนตัวปลา ผิวเรียบ สีตัวปลาเป็นมัน ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางวรรณมา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางสุนทร ไพริจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท เนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
15	ปลานิลเค็ม	กิโลกรัม	แห้ง แดงเดียว ไม่มีก้าง ไม่มีคอ ไม่มีหาง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ขนาด 12-13 ตัวต่อกิโลกรัม
16	ปลานิล	กิโลกรัม	ทำแล้ว ไม่เอาแก้มทั้ง 2 ข้าง สด สะอาด เนื้อไม่เละ ไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ครักใส่แล้ว ขนาด 1 ตัวต่อกิโลกรัม
17	ปลาสดเค็ม	กิโลกรัม	แห้ง แดงเดียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ขนาด 7-8 ตัวต่อกิโลกรัม
18	เป็ด - เลือดเป็ดพะโล้	กิโลกรัม	เลือดเป็ดพะโล้ต้มสุก สด สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 300 กรัมต่อกิโลกรัม
19	หมู - ซีโครงกระดูกหมูอ่อน	กิโลกรัม	สับเป็นชิ้นขนาด 1.5 นิ้ว มีเนื้อติดปริมาณมาก เป็นกระดูกหมูส่วนซี่โครงสันนอก ไม่รวมกระดูกสันหลัง ไม่มีกระดูกส่วนอื่นปน กระดูกไม่ใหญ่หรือแข็ง มีลักษณะเป็นสีชมพู สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น
20	หมู - ตับหมู	กิโลกรัม	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งและสีไม่ดำคล้ำ
21	หมู - เนื้อหมูสันนอก	กิโลกรัม	เป็นเส้นหมูสันนอกทั้งชิ้น เนื้อสีชมพูอ่อน ไม่มีพังผืด ไม่มีมัน สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิที่มีลักษณะคล้ายเม็ดสาคุ
22	หมู - เนื้อหมูสันใน	กิโลกรัม	เป็นเส้นหมูสันในทั้งชิ้น เนื้อสีชมพูอ่อน ไม่มีพังผืด ไม่มีมัน สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิที่มีลักษณะคล้ายเม็ดสาคุ
23	หมู - เนื้อหมอบด	กิโลกรัม	เกรด A เนื้อหมู 100% บดละเอียด ไม่มีเนื้อไก่ปน เนื้อสีชมพูหรือแดงเล็กน้อย ไม่มีมันสีขาวปน ไม่มีพังผืด สีไม่คล้ำไม่เขียว ไม่ซีด ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิที่มีลักษณะคล้ายเม็ดสาคุ

ข.ประเภทอาหารแปรรูป

24	เต้าหู้ก้อนชนิดนิ่ม	ถุง	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสววย ไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ขนาดไม่น้อยกว่า 7 * 7 เซนติเมตร หนา 1.5 เซนติเมตร น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150 กรัม
25	เต้าหู้ขาว	แผ่น	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสววย ไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ขนาดไม่น้อยกว่า 7 * 7 เซนติเมตร หนา 1.5 เซนติเมตร น้ำหนักไม่น้อยกว่า 150 กรัม
26	เต้าหู้ไข่	ชิ้น	ทำจากไข่ บรรจุในหลอดพลาสติก ไม่มีน้ำเยิ้ม มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัมต่อหลอด ได้รับมาตรฐานการผลิต อย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
27	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

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท เนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
28	ปูอัด	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันบูด ลักษณะคงรูป ไม่ยุ่ย เนื้อต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่บูด วัตถุดิบผลิตจากเนื้อปลาสด 50% ได้รับมาตรฐานการผลิต ออย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
29	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	ถุง	ขนาดบรรจุ 500 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เหมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต ออย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
30	ลูกชิ้นปลาบ่ม	ถุง	ขนาดบรรจุ 800 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เหมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต ออย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
31	ลูกชิ้นหมู	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ไม่ผสมไก่ ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เหมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต ออย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน
32	ไส้กรอกหมู	ถุง	ขนาดบรรจุ 1000 กรัมต่อถุง ถุงไม่ฉีกขาด ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแป้ง ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปน ไม่เหมือก ได้รับมาตรฐานการผลิต ออย. ระบุวันที่ผลิต/วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ ชัดเจน

ค. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

33	ไข่ไก่	แผง	ไข่ไก่ เบอร์ 2 เปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่แตกร้าว ไม่เน่า บรรจุแผงละ 30 ฟอง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัมต่อฟอง
34	ไข่เป็ด	แผง	ไข่เป็ด เบอร์ 2 เปลือกไข่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน เปลือกไข่ไม่แตกร้าว ไม่เน่า บรรจุแผงละ 30 ฟอง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัมต่อฟอง
35	ไข่เป็ดเค็มสุก	ฟอง	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักไม่น้อยกว่า 65 กรัมต่อฟอง รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เปลือกไข่ขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่

คุณลักษณะอาหารทั่วไป

- วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ ปราศจากสารเคมี สีหรือสิ่งอื่นใดเจือปน
- ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ห่อหุ้มอย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
- ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย
อาหารประเภท เนื้อสัตว์

คุณลักษณะอาหารทั่วไป (ต่อ)

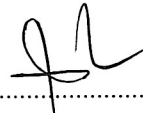
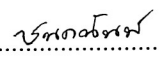
4. ภาชนะที่รองรับวัสดุประเภทไข่ ต้องสะอาด ไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน
5. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
6. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด ฟอร์มาลิน สารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	กระเทียมกลีบเล็ก	กิโลกรัม	ไม่ลืบ ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
2	กะทิชนิดกล่อง	กล่อง	ทำจากหัวกะทิ 100% บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ ขนาดบรรจุ 1000 กรัม มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม
3	กะทิธัญพืชสำเร็จรูป	กล่อง	เป็นกะทิไขมันต่ำ ได้รับการรับรองจากมูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทย ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และโปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอชที ขนาดบรรจุ 1000 กรัม มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม
4	กะทิสด	กิโลกรัม	สด สะอาด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว
5	กะปิ	กระปุก	ทำจากเคย บรรจุในกระป๋องขนาด 400 กรัม มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน
6	กุ้งแห้งเนื้อ	กิโลกรัม	ไม่มีเปลือกแข็งปน สีสตามธรรมชาติ 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	เกล็ดผสมไอโอดีน	ถุง	เป็นเกล็ดบริสุทธิ์ผสมไอโอดีนในอัตราส่วน 5 : 100,000 บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1000 กรัม มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
9	เครื่องสมุนไพรจีน(ต้นไก่อ)	ถุง	แห้ง ไม่มีเชื้อรา มีส่วนผสมของฮ่วยซัว เก๋ากี้ เฉาก๊ี้ ตังเซียม ปักคี้ ขนาดบรรจุ 42 กรัม บรรจุในถุงที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
10	งาขาว	ซอง	แห้ง ไม่มีเชื้อรา ขนาดบรรจุ 100 กรัม บรรจุในถุงที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
11	ซอสปรุงรส	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 600 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
12	ซอสเทอริยากิ	ขวด	บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1000 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

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

(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

(นางสุนทร ไพโรวจารณ์)

(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
13	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 600-800 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
14	ซอสหอยนางรม	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 600 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
15	ซีอิ๊วขาว	ลัง	สูตร 1 บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
16	ซีอิ๊วดำ	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 940 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
17	เต้าเจี้ยว	ลัง	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 800 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
18	เต้าเจี้ยวเหลือง	กิโลกรัม	บรรจุถุงที่สะอาด ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เม็ดถั่วไม่ปนเหลว
19	ถั่วเขียว	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
20	ถั่วแดงหลวง	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
21	ถั่วลิสง	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
22	ถั่วเหลือง	ถุง	แห้ง ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุ 500 กรัม
23	น้ำจิ้มไก่	ขวด	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 980 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
24	น้ำจิ้มบ๊วย	ขวด	บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 350 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณภา อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรจน์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
25	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 1 กิโลกรัม สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่ความชื้น
26	น้ำตาลทรายแดง	กิโลกรัม	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 1 กิโลกรัม สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่ความชื้น
27	น้ำตาลปีบอย่างดี	กิโลกรัม	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ถุงปิดสนิทไม่มีเศษวัสดุหรือสิ่งแปลกปลอมติด
28	น้ำตาลมอลโตเด็กซ์ตริน D-19	กิโลกรัม	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 1 กิโลกรัม สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น
29	น้ำปลา	ลิ้ง	ทำจาก ปลาไส้ตันอย่างน้อย 66% บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลิ้ง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
30	น้ำมันงา	ขวด	บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 630 มล.ต่อขวด มีเครื่องหมาย อย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
31	น้ำมันถั่วเหลือง	ลิ้ง	บรรจุในขวดพลาสติกใส ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1 ลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลิ้ง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
32	น้ำมันปาล์ม	ลิ้ง	บรรจุในขวดพลาสติกใส ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1 ลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลิ้ง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
33	น้ำมันรำข้าว	ลิ้ง	บรรจุในขวดพลาสติกใส ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 1 ลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลิ้ง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
34	น้ำส้มพริกทองชนิดซอง	แพ็ค	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 8 กรัมต่อซอง (50 ซองต่อแพ็ค) ผลิตจากเมล็ดพริก ขี้ฟ้าใส่น้ำส้มสายชูกลั่นแท้ ไม่มีสารปนเปื้อน มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
35	น้ำส้มสายชู	ลิ้ง	เป็นน้ำส้มสายชูแท้ 5% ขนาดบรรจุ 700 มล.ต่อขวด (12 ขวดต่อลิ้ง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
36	แป้งข้าวโพด	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
37	แป้งทอดกรอบ	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
38	แป้งมันสำปะหลัง	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
39	โปรตีนเกษตร	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
40	ผงพะโล้	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 65 กรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
41	ผงหมูแดง	ถุง	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 100 กรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
42	ผักกาดกระป๋อง	แพ็ค	บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 140 กรัมต่อกระป๋อง (6 กระป๋องต่อแพ็ค) มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
43	พริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
44	พริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
45	พริกแกงส้ม	กิโลกรัม	มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
46	พริกชี้หนูแห้ง	กิโลกรัม	แห้งสนิท เม็ดสีแดง ไม่ชืด ไม่มีเชื้อรา
47	พริกไทยขาวป่นแท้	ถุง	บรรจุในถุงปิดสนิท ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ขนาดบรรจุ 500 กรัม
48	พริกไทยดำป่น	ถุง	บรรจุในถุงปิดสนิท ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ขนาดบรรจุ 500 กรัม
49	พริกป่นชนิดซอง	แพ็ค	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 1.3 กรัมต่อซอง (50 ซองต่อแพ็ค) ผลิตจากเมล็ดพริกชี้ฟ้าใส่น้ำส้มสายชุกลั่นแท้ ไม่มีสารปนเปื้อน มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
50	พริกป่น	ถุง	แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา บรรจุในถุงที่ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 500 กรัม
51	พริกป่นและน้ำตาลทรายชนิดซอง	แพ็ค	บรรจุในถุงที่ปิดสนิท บรรจุซองคู่ ผลิตจากพริกชี้หนูสวนป่นน้ำหนักรสสุทธีไม่ต่ำกว่า 1.2 กรัมต่อซอง และน้ำตาลทรายน้ำหนักรสสุทธีไม่ต่ำกว่า 4.5 กรัมต่อซอง (50 ซองคู่ต่อแพ็ค) มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
52	พริกเผา	กระป๋อง	บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ 900 กรัมต่อกระป๋อง มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
53	พริกเผาป่า	กิโลกรัม	บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด มีเครื่องหมาย อย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
54	มะขามเปียก	กิโลกรัม	สีสด ไม่มีเม็ด มีรสเปรี้ยว ไม่มีตัวมอด/แมลง สีไม่ดำคล้ำ
55	เยื่อไผ่	ถุง	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท ขนาดบรรจุ 100 กรัม ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
56	ลูกเกตแห้ง	กิโลกรัม	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปนขนาดขนาดบรรจุ 1 กก.
57	ลูกเต๋อย	ถุง	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุ 500 กรัม
58	สาหร่ายวากาเมะ(ญี่ปุ่น)	ซอง	แห้ง ไม่มีราขึ้น เป็นแผ่นกลม ไม่มีสิ่งเจือปน เช่น หย้า หิน ทราญ ขนาดบรรจุ 50 กรัม ต่อซอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
59	สาหร่ายแห้ง	ซอง	แห้ง ไม่มีราขึ้น เป็นแผ่นกลม ไม่มีสิ่งเจือปน เช่น หย้า หิน ทราญ ขนาดบรรจุ 100 กรัมต่อซอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
60	เส้นก๋วยจั๊บน้ำแห้ง	กิโลกรัม	ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
61	เส้นวุ้นเส้น	ห่อ	บรรจุในซองปิดสนิท ขนาดบรรจุ 500 กรัม ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
62	เส้นหมี่ขาว แห้ง	ห่อ	บรรจุในซองปิดสนิท ขนาดบรรจุ 2600 กรัม ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน มีเครื่องหมายอย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
63	เส้นใหญ่	กิโลกรัม	เป็นเส้นเปียก สด สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว น้ำมันน้อย
64	หมูหยอง	กิโลกรัม	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
65	มาการีน	กระปุก	ขนาดไม่น้อยกว่า 150 กรัมต่อกระปุก บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด มีเครื่องหมาย อย.รับรอง ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
66	หอมแขก	กิโลกรัม	หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
67	หอมแดง	กิโลกรัม	หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
68	เห็ดหอมแห้ง	กิโลกรัม	แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดประมาณ 1.5 นิ้วต่อชิ้น

ขนมหวานและเครื่องดื่ม

69	ขนมตาล / ขนมกล้วยฟู/ ขนมสอไส้/ขนมสายบัว	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
70	ขนมบัวตอกกะทิ / ขนม หวานต่างๆ	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
71	ขนมมัน / ขนมกล้วย / ตะโก้ / เปียกปูน / วุ้นต่างๆ	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน
72	ขนมสังขยา / ข้าวเหนียว หน้าต่างๆ	ถุง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เมือกเหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
73	เครื่องดื่มมอลต์รสช็อกโกแลต	ถุง	บรรจุในถุงอลูมิเนียมฟอยล์ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวซึม ไม่ขึ้น ไม่ติดกันเป็นก้อน ขนาดบรรจุ 280 กรัมต่อถุง มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
74	ครีมเทียมข้นหวานชนิดพว่องไขมัน	ลัง	ครีมเทียมข้นหวานชนิดพว่องไขมัน บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยบุบ ขนาด 388 กรัมต่อกระป๋อง (48 กระป๋องต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
75	ครีมเทียมพว่องไขมันสำหรับอาหารและเบเกอรี่	ลัง	ครีมเทียมพว่องไขมันสำหรับอาหารและเบเกอรี่ สูตรเข้มข้น บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยบุบ ขนาด 385 กรัมต่อกระป๋อง (48 กระป๋องต่อลัง) มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
76	นมถั่วเหลือง	ลัง	บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด 200 มล.ต่อกล่อง (48 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
77	นมถั่วเหลืองUHT เจ	ลัง	สูตรเจ บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด 300 มล.ต่อกล่อง (36 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
78	นมสดรสจืดUHT	ลัง	บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด 180 มล.ต่อกล่อง (36 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
79	นมสดรสจืดพว่องไขมัน UHT	ลัง	บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด 180 มล.ต่อกล่อง (36 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
80	น้ำผลไม้	ลัง	น้ำผลไม้ 40% บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ขนาด 250 มล.ต่อกล่อง (24 กล่องต่อลัง) ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
81	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	ลัง	บรรจุขวดแก้ว ขนาด 710 มิลลิลิตรต่อขวด (12 ขวดต่อลัง) สีแดงกลิ่นสละ หรือสีใส กลิ่นมะลิ ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน มีเครื่องหมายอย.รับรอง อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน นับจากวันส่งมอบ ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางวรรณภา อุ่นยิ่งเจริญ) (นางสุนทร ไพโรวิจารณ์) (นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท อาหารแห้ง

คุณลักษณะอาหารทั่วไป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
4. ประเภทอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพสุกลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
5. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุกลักษณะทางอาหารเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
6. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท ผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	กระชายฝอย	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน
2	กระชายหัว	กิโลกรัม	สะอาด ไม่มีเศษดินปะปน ไม่เน่า
3	กวาดั่ง	กิโลกรัม	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
4	กวาดั่งช่อดัง	กิโลกรัม	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ
5	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ
6	ขมิ้นสด	กิโลกรัม	สด สะอาดอวบ ไม่มีดิน มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เปียกน้ำ
7	ข้าวโพด	กิโลกรัม	ไม่ปอกเปลือก ผักใหญ่ เมล็ดแน่น ไม่เก็บค้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ
8	ข้าวโพดอ่อนชนิดเปลือกเปลือก	กิโลกรัม	สด อ่อน ไม่มีเปลือก ยาวประมาณ 9 - 10 เซนติเมตร
9	ข้าสด	กิโลกรัม	เป็นข้าอ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว
10	ชิงแก่ (หัว)	กิโลกรัม	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก
11	ชิงอ่อนฝอย	กิโลกรัม	เป็นชิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆตามความยาวชิง
12	คะน้า	กิโลกรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ไม่มีหนอน
13	คะน้าฮ่องกง	กิโลกรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ต้นอวบ ไม่มีหนอน
14	คื่นช่าย	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ลำต้นไม่ซ้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว
15	แครอท	กิโลกรัม	ขนาด 4-5 หัวต่อกิโลกรัม เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเส้นในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว
16	ดอกกะหล่ำ	กิโลกรัม	ดอกสีขาว สะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว
17	ดอกกุ้ยช่าย	กิโลกรัม	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สด ใหม่
18	ดอกแค	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน
19	ดอกสลิด	กิโลกรัม	สด สะอาด ไม่เน่า
20	ดอกหอม	กิโลกรัม	ก้านอวบ เขียวสด ยาว ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สด ใหม่
21	ต้นหอม	กิโลกรัม	ใบเขียวสด โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
22	ต้นอ่อนทานตะวัน	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีดิน ลำต้นไม่ซ้ำหรือหัก ใบสีเขียว
23	ตะไคร้	กิโลกรัม	ตะไคร้แก่ ที่สดและสะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นอวบ ขนาดยาวไม่ต่ำกว่า 12 นิ้ว

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท ผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
24	ตำลึง	กิโลกรัม	ใบเขียวสด อ่อน สะอาด ไม่มีใบสีเหลืองปน ไม่เน่าเสีย ความยาว 13-15 นิ้ว
25	แตงกวา	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง แต่งตั้ง มีสีเขียว เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่ แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 4 นิ้ว
26	แตงร้าน	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรง ผิวนอกเรียบเกลี้ยง แต่งตั้ง มีสีเขียว เนื้อแข็ง กรอบ ไม่แก่ แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 5 นิ้ว
27	ถั่วงอก	กิโลกรัม	สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีเขียว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัว ถั่วงอกไม่แตกเป็นใบซ้อน ไม่มีน้ำแช่ปนมา
28	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรง โตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น ความยาวไม่ต่ำกว่า 12-15 นิ้ว
29	ถั่วลันเตาหวาน	กิโลกรัม	ฝักอ่อน เขียว สด ฝักสมบูรณ์ ไม่มีรอยชำ อวบ ไม่มีหนอนเจาะ
30	น้ำเต้าอ่อน	กิโลกรัม	สด สะอาด เนื้อไม่แก่ เนื้อแน่น ไม่เน่า ขนาดไม่ต่ำกว่า 160 - 180 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 ไม่มีพลีขาวหรือราดำ ใบไม่แก่
36	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	ก้านเขียว ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง
37	ใบสาระแหน่	กิโลกรัม	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง
38	ใบโหระพา	กิโลกรัม	ใบสด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ชำ ไม่ร่วง
39	ผักกาดไช้ล้วย	กิโลกรัม	ตัดแต่งใบห่อหุ้มภายนอกออก สด ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ชำ
40	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ชำ แห้งน้ำ
41	ผักกาดหอมจีน	กิโลกรัม	สด อ่อน ใบสีเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ชำ แห้งน้ำ
42	ผักชี	กิโลกรัม	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ชำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดินและสิ่งปนเปื้อน
43	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดินและสิ่งปนเปื้อน
44	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวไม่ชำ ขนาดยาวประมาณ 13-15 นิ้ว (วัดจากยอดถึงปลาย)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท ผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
45	ผักบุ้งไทย	กิโลกรัม	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ขนาดยาวประมาณ 17-19 นิ้ว (วัดจากยอดถึงปลาย)
46	พริกชี้ฟ้าจินดาแดง	กิโลกรัม	สด เม็ดเล็ก สีแดง กลิ่นหอม ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
47	พริกชี้ฟ้าสวน สีแดง-เขียว	กิโลกรัม	สด เม็ดสีเขียวและสีแดง ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
48	พริกชี้ฟ้าแดง-เขียว	กิโลกรัม	เม็ดใหญ่ ยาว สีแดงและสีเขียว ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า เม็ดตรง ผิวเรียบตึงเป็นมัน
49	พริกไทยอ่อน (สด)	กิโลกรัม	สด เป็นช่อ ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย
50	พริกหยวก	กิโลกรัม	มีก้านขั้วสีเขียวสด ผิวเรียบตึงตึง สีเขียวอ่อนไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า
51	พริกหวานยักษ์ สีแดง-เขียว	กิโลกรัม	ขั้วสด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า
52	พริกเหลือง	กิโลกรัม	ขั้วสด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีสด ไม่เหี่ยว ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า
53	ฟักทอง	กิโลกรัม	สด เนื้อแน่น เนื้อหนา ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดประมาณ 3 - 3.5 กิโลกรัมต่อผล
54	ฟัก	กิโลกรัม	ฟักเขียวแก่ ผลกลม ยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ เนื้อแน่น สด กรอบ ไม่พองแห้ง 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 มั้ติด ขั้วเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 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 เติ่งตึง สีเหลือง สะอาด อ่อน สด ไม่มีหนอน ขนาด 4-5 ผลต่อกิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุทัยเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท ผักสด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
64	ยอดคะน้า (ต้นอ่อนเล็ก)	กิโลกรัม	ต้นอ่อนเล็ก ไม่เน่า ไม่ขี้
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
68	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	ตัดขั้วสีเขียวออก หัวใหญ่ อวบ เติ่งตั้ง สีขาว สะอาด อ่อน สด ไม่ฟ้าม ไม่มีเสี้ยน ไม่มีหนอน ขนาดความยาวไม่ต่ำกว่า 9 - 10 นิ้วต่อหัว
69	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ
70	เห็ดหอมสด	กิโลกรัม	ดอกสด สะอาด ดอกเสมอกัน ดอกไม่ขี้ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
71	เห็ดนางฟ้าสด	กิโลกรัม	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขี้ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
72	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขี้ ไม่อบน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
73	เห็ดหูหนูสด	กิโลกรัม	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- ผักสด ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ตำหนิจากโรค แมลง หนอนหรือสิ่งอื่นๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดดำดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา
- ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
- ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท ผลไม้สด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
1	กล้วยไข่สุก	หวี	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน ไม่มากกว่า 15 ลูก/หวี (หวีละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม)
2	กล้วยน้ำว้า	หวี	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน ผลโต หวีละ 8-12 ผล
3	กล้วยหอม	หวี	ผิวเหลืองอมเขียว ไม่ดำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม ไม่มีเมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด พร้อมรับประทาน ขนาด 8 -10 ผล/กิโลกรัม (200 กรัมต่อลูก)
4	แก้วมังกร	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า ลูกละ 300 กรัม หรือประมาณ 4 ลูก/กิโลกรัม เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เน่า สด เนื้อสีขาว รสหวาน
5	แคนตาลูป	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า ลูกละ 1.5 กิโลกรัม แก่จัด ไม่ดำ ไม่เน่า เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม
6	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	ผิวสด ผลไม่แห้งเหี่ยว ผลสีแดงปลายขนมีสีเขียวอ่อน ขนาดผลโดยเฉลี่ยใกล้เคียงกัน เนื้อเงาะต้องอ่อนดี ไม่ติดเมล็ดและน้ำไม่แฉะจนเกินไป มีรสหวาน
7	ชมพูทับทิม	กิโลกรัม	ผิวเรียบดี ไม่มีรอยขีด ไม่มีจุดเน่า สีสด เนื้อกรอบ รสหวาน สด ใหม่ ขนาด 6-8 ลูกต่อกิโลกรัม
8	แตงโม	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อลูก เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม รสหวาน กรอบ
9	ฝรั่งิมจุ.	กิโลกรัม	แก่จัด ผิวดี หวาน กรอบไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว ขนาด 5 ผลต่อกิโลกรัม
10	มะม่วงเปรี้ยว	กิโลกรัม	ขนาด 3-4 ผลต่อกิโลกรัม แก่จัด ผิวดี สด ใหม่ มีรสเปรี้ยว มัน กรอบ ลูกโตเสมอกัน
11	มะละกอสุก	กิโลกรัม	ผิวสีส้ม เรียบแก่จัด ไม่ดำ 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	แตงโมทิเบต	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อลูก เปลือกบาง เนื้อแน่น รสหวาน กรอบ ใสไม่เน่า ไม่ลึ้ม
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	กิโลกรัม	ขนาด 8-10 ผลต่อกิโลกรัม ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่ป็นน้ำ รสหวาน
16	ส้มจีน	กิโลกรัม	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในมีสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่ป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 30-35 ผลต่อกิโลกรัม
17	สับปะรดหวาน	กิโลกรัม	ขนาดไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อลูก ไม่เน่าเสีย ตัดจุกยาวไม่เกิน1 นิ้ว และไม่มีก้าน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)

เอกสารแนบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย

อาหารประเภท ผลไม้สด

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร
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 ไม่ขำ 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 ไม่บิดเบี้ยวหรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยขีด ปราดจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ ไม่มีส่วนเน่าเสียและสิ่งสกปรกปนเปื้อน
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผลไม้ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผลไม้ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. ปราดจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวรรณ อุ่นยิ่งเจริญ)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุนทร ไพโรวิจารณ์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์)