

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Terms of Reference : TOR)**  
**ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภคอาหารสด ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖**  
**โรงพยาบาลอรัญประเทศ**

**๑. ความเป็นมา**

เนื่องจากโรงพยาบาลอรัญประเทศ ได้ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาอาการอยู่ในโรงพยาบาลทั้งผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๒๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

**๒. วัตถุประสงค์**

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลอรัญประเทศ ผู้ป่วยในพิเศษและสามัญ ระยะเวลา ๑ ปี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

**๓. คุณลักษณะเฉพาะ**

ตามเอกสารรายละเอียดรายละเอียดยคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุประกอบอาหาร ประเภทอาหารสด จำนวน ๑๑๔ รายการ

**๔. คุณสมบัติผู้เสนอราคา**

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นว่านั้น

๔.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

/๔.๘ ผู้ประสงค์...

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

๔.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔.๙ การส่งมอบของทุกครั้ง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องนำส่งด้วยตนเอง

๔.๑๐ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ไม่ประวัติกการละทิ้งงาน การส่งของไม่ตรงตามรายการ การส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด และต้องไม่มีประวัติดังกล่าวจากโรงพยาบาลอื่น

๔.๑๑ การจัดส่งของที่ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายต่อการปฏิบัติงานของงาน โภชนาการ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อระยะเวลาการส่งมอบ

#### ๕. ระยะเวลาส่งมอบ

ตั้งแต่วันที่ ทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์ จนถึงสิ้นสุดการประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย

๕.๑ โรงพยาบาลฯ จะออกไปสั่งซื้อและแจ้งให้ผู้จะขายติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๒ วัน

๕.๒ การส่งอาหารสดและการบรรจุในหีบห่อหรือภาชนะต่างๆ จะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรอง มอก. ระบุวัน/เดือนปี ที่ผลิต น้ำหนัก วันหมดอายุ มีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิต หรือที่อยู่ของผู้ผลิตรายนั้นๆ และมี กระบวนการขั้นตอนที่สะอาดปลอดภัย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการขนส่งและรักษาความสะอาดได้จนถึงมือผู้บริโภค และเนื้อสัตว์แต่ละประเภทจะต้องแยกภาชนะที่ใช้จัดส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจะเป็นปัญหาเรื่องการแพ้อาหารหรือหลักฮาลาล เช่น อาหารทะเล กุ้ง อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ การจัดส่งจะต้องควบคุมอุณหภูมิให้เป็นไปตามหลักมาตรฐาน เช่น เนื้อสัตว์เมื่อวัดอุณหภูมิแล้วต้องไม่เกิน ๔ องศา และสินค้าแช่แข็งจะต้องไม่ละลายอุณหภูมิต้องไม่เกิน -๑๘ องศา

๕.๓ อาหารสดประเภท เนื้อหมู เนื้อไก่ และไข่ จะต้องผ่านการรับรองคุณภาพ มาตรฐานจากการเลี้ยงแบบฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ต้องได้มาตรฐานฮาลาล โดยมีใบรับรองจากฟาร์ม และผู้เสนอราคาจะต้องรับซื้ออาหารดังกล่าวจากบริษัทห้างร้าน จากฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานต่างๆ โดยแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๔ อาหารสดประเภทผักปลอดภัย จะต้องมืหนังสือรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น ใบรับรอง GA และผลการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง โดยต้องแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๕ การส่งวัสดุบริโภคประเภทอาหารสด จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน สำหรับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ร้านค้าจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนาการภายในเวลา ๐๙.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่แต่ละครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของงานโภชนาการเกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับรายการละ ๐.๒๐ บาทต่อสินค้า ๑ รายการ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ บาทต่อรายการ ของการจัดซื้อในวันนั้น ๆ ตามสัญญา

/๕.๖ จำนวนของ...

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

๕.๖ จำนวนของที่นำมาส่งต้องตรงตามใบสั่งซื้อ (ทั้งจำนวน น้ำหนัก และจำนวนนับ) จะไม่มีการ ค้างส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนศาสตร์จะบอกให้ร้านค้านำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้ จริงจะแจ้งให้ร้านค้าทราบล่วงหน้า)

๕.๗ ถ้าร้านค้ามีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนศาสตร์ เพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อเปลี่ยนเองเพราะงานโภชนศาสตร์จะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนศาสตร์จะให้ เปลี่ยนรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคา ท้องตลาดสูงกว่าราคาประกวด

๕.๘ งานโภชนศาสตร์มีสิทธิ์ซื้อสินค้าจากร้านค้าอื่นๆ ถ้าร้านค้าไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตาม เวลาที่กำหนด และซื้อสินค้าที่มีความเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งร้านค้าหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้ว โดยไม่ ต้องคำนึงถึงราคาประมูล และร้านค้าต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงาน โภชนศาสตร์โดยไม่มีข้อต่อรองใดๆ ทั้งสิ้น

๕.๙ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบส่งของพร้อมสินค้า

#### ๖. วิธีการตรวจรับ

๖.๑ ผักก่อนตรวจรับจะต้องมีการตัดแต่งตามคุณลักษณะกำหนดให้เรียบร้อย ถูกต้อง ถ้าไม่ตัด แต่งมา กรรมการจะส่งคืนทั้งหมด ไม่ตรวจรับ

๖.๒ การตรวจรับผัก ผู้ส่งของจะต้องจัดผักลงในตะกร้าที่งานโภชนศาสตร์จัดเตรียมไว้ให้เพื่อ ตรวจรับให้เรียบร้อย ก่อนเวลาการตรวจรับให้จัดใส่ภาชนะที่งานโภชนศาสตร์จัดเตรียมไว้ให้โดยมีน้ำหนักไม่เกิน ๒๐ กิโลกรัม

๖.๓ การตรวจรับเนื้อสัตว์ ผู้ส่งของจะต้องแยกประเภทเนื้อสัตว์ใส่ภาชนะที่งานโภชนศาสตร์ เตรียม

ไว้ให้ เพื่อรอตรวจรับ โดยเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องไม่ปะปนกัน

๖.๔ อาหารที่มีวันหมดอายุ อาหารสด จะต้องเหลือวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๗ วัน (ยกเว้นขนม ปังสไลด์)

๖.๕ ถ้าผู้เสนอราคาลงนามทำสัญญาผู้จะขายแล้ว ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญา โรงพยาบาลรัฐประเทศมีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้ทุนเป็นผลงานของโรงพยาบาลรัฐประเทศ ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเลิกสัญญาผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

#### ๗. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาลรัฐประเทศ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๑,๓๒๖,๙๙๘.๐๐.- บาท (หนึ่งล้านสามแสนสองหมื่นหกพันเก้าร้อยเก้าสิบแปดบาทถ้วน)

/๘. หน่วยงาน...

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

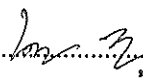
ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)  
พนักงานประกอบอาหาร


๘. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

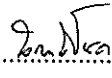
งานโภชนศาสตร์ ชั้น ๓ อาคารสนับสนุนบริการ โรงพยาบาลรัฐประเทศ ตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว

๙. ติดต่อสอบถามรายละเอียด

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และแสดงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เป็นลายลักษณ์อักษร ได้โดยตรงที่ฝ่ายพัสดุ กลุ่มงานบริหารทั่วไป ชั้น ๙ อาคารเจ้าพระยาบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) โรงพยาบาลรัฐประเทศ ตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว ๒๗๑๒๐

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)  
พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑	ไข่ไก่เบอร์ ๑	ใหม่ สด สีส้มซีขาว เปลือกไม่มีรอยแตก ร้าว ไม่บุบหรือแตก ไม่มีมูลติด	๑,๘๐๐	แผง
๒	ลูกชิ้นหมู	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อ ย. ไม่มีสารบอแรก	๑๔๔	กิโลกรัม
๓	ลูกชิ้นปลากลม	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อ ย. ไม่มีสารบอแรก	๑๕๐	กิโลกรัม
๔	ซีอิ้วขาว	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อ ย. ไม่มีสารบอแรก	๒๔๐	เส้น
๕	กุ้งแกะ	สด สะอาด ไม่มีหัวและเปลือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เน่าและไม่มีเชื้อพยาธิ	๓๖	กิโลกรัม
๖	ปูอัด	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อ ย. ไม่มีสารบอแรก	๔๐	กิโลกรัม
๗	โปลีนามมูด้วน	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อ ย. ไม่มีสารบอแรก	๕๐	กิโลกรัม
๘	ไก่ยอ ๕๐๐ กรัม	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี อ ย. ไม่มีสารบอแรก	๕๕๐	แพ่ง
๙	ปลาตุก	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	๓๐๐	กิโลกรัม
๑๐	กระชาย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๒๔	กิโลกรัม
๑๑	กระชายฝอย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑๘	กิโลกรัม
๑๒	กวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๖๐๐	กิโลกรัม
๑๓	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ ใบสีเขียว ไม่เน่าเสีย มีสภาพสมบูรณ์	๙๐๐	กิโลกรัม
๑๔	ข้าวโพดหวาน	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก สด ใหม่ สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ปอกเปลือกและหนวดออก	๒๔๐	กิโลกรัม
๑๕	ข้าวโพดอ่อน	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก สด ใหม่ สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ปอกเปลือกและหนวดออก	๗๒	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....*นางสาวสุวิภา*.....ประธานกรรมการ  
(นางนงนราพร ลาหน้าเที่ยง)

พญาบาตรวิชัยชำนัญการพิเศษ

ลงชื่อ.....*นายสุวิทย์*.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหล่าแก้ว)

พญาบาตรวิชัยชำนัญการพิเศษ

ลงชื่อ.....*นายสุวิทย์*.....กรรมการ  
(นายสุวิทย์ โชติชูขันธ์)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑๖	ข้า	เป็นข้าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่	๒๔	กิโลกรัม
๑๗	ซิงแก่	เป็นของสดใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่แห้ง	๒๐	กิโลกรัม
๑๘	ซิงผอย	เป็นซิงใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่ราค่น้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๒๐	กิโลกรัม
๑๙	แขนงกะหล่ำ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	๓๒	กิโลกรัม
๒๐	คะน้า	มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ	๒๔๐	กิโลกรัม
๒๑	ลูกคะน้า	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	๑๒๐	กิโลกรัม
๒๒	ขึ้นฉ่าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่ติดดิน	๑๘๐	กิโลกรัม
๒๓	แครอท	หัวต้องสด ไม่เน่าเสีย	๕๐๐	กิโลกรัม
๒๔	ดอกกวางตุ้ง	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่งใบ	๖๐	กิโลกรัม
๒๕	ดอกกุ่มชาย	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่งใบ	๒๔	กิโลกรัม
๒๖	ต้นหอม	สด สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัด ส่วนของรากและใบทิ้ง	๑๘๐	กิโลกรัม
๒๗	ตะไคร้	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง	๓๐	กิโลกรัม
๒๘	แตงกวา	สด ผิวเกลี้ยงสีเขียว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่	๙๖๐	กิโลกรัม
๒๙	ถั่วฝักยาว	ร่อนแล้ว ไม่มีสารฟอกขาว ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล	๑๘๐	กิโลกรัม
๓๐	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง	๑๘๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เห่งแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๓๑	ถั่วลิสงเตา	สีเขียวสด อ่อน ไม่มีเมล็ด	๒๔	กิโลกรัม
๓๒	บด็อกเคอร์รี่	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	๒๔	กิโลกรัม
๓๓	บวบ	มีสีเขียวตรง กรอบ ไม่แก่	๒๔๐	กิโลกรัม
๓๔	ใบกระเพรา	สด ใหม่ ใบไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	๖๕	กิโลกรัม
๓๕	ใบยี่หระ	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	๖๕	กิโลกรัม
๓๖	ใบโหระพา	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ลำต้นตั้งตรงสีม่วง	๖๕	กิโลกรัม
๓๗	ใบเตย	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ	๑๒	กิโลกรัม
๓๘	ใบแมงลัก	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ ก้านสีเขียว	๑๒	กิโลกรัม
๓๙	ใบสาระแหน่	เป็นใบสาระแหน่ที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยช้ำ	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๐	ใบมะกรูด	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด สะอาด ไม่เน่าเสีย	๑๕๐	กิโลกรัม
๔๑	มะระจีน	สีเขียวสด ไม่สุก ไม่เหี่ยวช้ำ	๒๔๐	กิโลกรัม
๔๒	ยอดมะพร้าวอ่อน	เป็นส่วนยอดของต้นมะพร้าวอ่อน มีเนื้ออ่อน ไม่แก่	๓๘๐	กิโลกรัม
๔๓	สายบัวเด็ด	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ลอกแล้ว	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๔	หน่อไม้สด	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๖๐	กิโลกรัม
๔๕	หอมแดงหัวใหญ่	เป็นของใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	๒๔๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนรพร ลาน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เพ้งแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๔๖	หอมใหญ่	เป็นของใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๗	หัวไชเท้า	เป็นรูปกรวยยาว หัวมีสีขาว	๖๐๐	กิโลกรัม
๔๘	หัวปลี	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	๑๒๐	กิโลกรัม
๔๙	เห็ดนางฟ้า	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๑๔๔	กิโลกรัม
๕๐	เห็ดหูหนูสด	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๖๐	กิโลกรัม
๕๑	เห็ดฟาง	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๒๔	กิโลกรัม
๕๒	เงาะก้วย	ใหม่ สด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นบุต	๒๕๐	กิโลกรัม
๕๓	ลอดช่องไทย	สด ใหม่ ไม่ค้างคืน ตัวไม่แข็ง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	๑๑๐	กิโลกรัม
๕๔	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ขำ ไม่แตก สุกเสมอกัน แก่จัด	๓๖๐	กิโลกรัม
๕๕	ปลาร้าปลากระดี	สะอาด ไม่มีวัตถุกันเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด ไม่มีหนอน	๓๒	กิโลกรัม
๕๖	เนื้อปลาสด	สด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น	๙๐๐	กิโลกรัม
๕๗	เต้าหู้ปลา	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารบอแรก	๓๖	กิโลกรัม
๕๘	ฝักรวม	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๙๐	กิโลกรัม
๕๙	น้ำสลัด	น้ำสลัดสำเร็จรูป บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย มี ย. มีวันผลิตและ หมดอายุ	๒๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางนราพร ลานน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอุไรรัตน์ เห่งแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)

พนักงานประกอบอาหาร



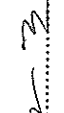
ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๖๐	เค้กเนย แยมโรล คุกกี้ เอแคลร์ ชาลอะปาด	เนียน นุ่ม มีขนาดพอเหมาะ สะอาด บรรจุกล่องหรือถุงแข็งปริมาณตามต้องการของฝ่าย โภชนาการ	๕,๔๗๕	ชิ้น
๖๑	ทอฟฟี่ บราวน์ ฝอยทอง เค้ก	เนียน นุ่ม มีขนาดพอเหมาะ สะอาด บรรจุกล่องหรือถุงแข็งปริมาณตามต้องการของฝ่าย โภชนาการ	๕,๔๗๕	ชิ้น
๖๒	ขนมปัง	เนียน นุ่ม มีขนาดพอเหมาะ สะอาด บรรจุกล่องหรือถุงแข็งปริมาณตามต้องการของฝ่าย โภชนาการ	๑๐,๙๕๐	ชิ้น
๖๓	ลูกมะกูด	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวขรุขระ มันสีเขียว เปลือกบาง	๓๖	ลูก
๖๔	ดอกกระหล่ำ	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่ંગใบ	๗๒	กิโลกรัม
๖๕	ใบกุยช่าย	กุยช่ายเขียว และกุยช่ายขาว ใบจะแบนเป็นรูปขอบขนาน ตรงโคนมีก้านบางข้อสลับกันไปมา ใบ และความชื้นของโคนใบว่ายังมีความชุ่มฉ่ำอยู่ใน	๑๒	กิโลกรัม
๖๖	ผักกาดแก้ว	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	๒๔	กิโลกรัม
๖๗	ผักกาดขาว	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก	๙๖๐	กิโลกรัม
๖๘	น้ำเต้า	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	๖๐	กิโลกรัม
๖๙	ผักกาดหอม	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	๑๒	กิโลกรัม
๗๐	ผักชีฝรั่ง	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน	๒๐	กิโลกรัม
๗๑	ผักบุ้งนา	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอมม่วง ตั้งตรง ไม่มีราก สะอาด	๓๐๐	กำ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลานาเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เห่งแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะทอง)  
พนักงานประกอบอาหาร

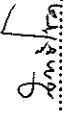
ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๗๒	ผักบุ้งจีน	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง สะอาด	๒๕๐	กิโลกรัม
๗๓	ผักบุ้งไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง สะอาด	๔๘	มัด
๗๔	เผือก	สด ใหม่ ไม่เน่า ไม่มีเพรียง	๑๔๔	กิโลกรัม
๗๕	พริกชี้หูแดงเด็ด	มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	๑๔๔	กิโลกรัม
๗๖	พริกชี้หูสวนเด็ด	สีแดงไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	๑๕	กิโลกรัม
๗๗	พริกอ่อน	สีแดงไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	๕๐	กิโลกรัม
๗๘	พริกเขียว อ่อน	สด ใหม่ ไม่ผ่อ ผิวสีเขียวสด	๓๐๐	กิโลกรัม
๗๙	พริกทองลูกใหญ่	เป็นพริกทองแก่ เนื้อหนา มีสีเขียวสด ผลโต	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
๘๐	มะละกอดำส้ม	เป็นมะละกอใหม่ เนื้อแน่น	๑๒๐	กิโลกรัม
๘๑	มะละกอดิบ	เป็นมะละกอใหม่ เนื้อแน่น	๒๕๐	กิโลกรัม
๘๒	มะนาว	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยง เรียบ มีสีเขียว เปลือกบาง	๘๐	ลูก
๘๓	มันฝรั่งหัวใหญ่	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	๔๘	กิโลกรัม
๘๔	มะเขือเทศข้อ	รูปร่างกลมสีเขียว สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีสีเขียวสด ติดแน่นกับผล	๑๔๔	กิโลกรัม
๘๕	มะเขือเทศสีดา	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เข้มน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑๒	กิโลกรัม
๘๖	มะเขือเทศราชินี	มีลักษณะกลมรี หรือทรงรี มีขนาดเล็ก ผิวบางเรียบเป็นมัน ผลดิบมีสีเขียว ผลสุกสีเหลือง สีส้ม หรือสีแดง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เข้มน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑๐	กิโลกรัม

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๘๗	มะเขือเปาะ	เป็นมะเขือเปาะอ่อน รูปร่างกลม ผิวสดไม่เขียวขำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสด ติดแน่นกับผล ผลโต ได้ขนาดเท่ากัน	๔๕๐	กิโลกรัม
๘๘	มะเขือยาว	ผิวสดสีเขียวอ่อนหรือม่วง เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ผลโต	๒๔๐	กิโลกรัม
๘๙	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เต็ดหัวออก ไม่มีหนอน	๑๘	กิโลกรัม
๙๐	มะเขือเสวย	เป็นมะเขือเสวยอ่อน รูปร่างรี ผิวสดไม่เขียวขำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ได้ขนาดเท่ากัน	๒๔	กิโลกรัม
๙๑	มันเทศ	สด ใหม่ ไม่เน่า ไม่มีเปรี้ยว	๒๔๐	กิโลกรัม
๙๒	พริกแกงแดง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด ไม่หมดอายุ	๑๘๐	กิโลกรัม
๙๓	พริกแกงเขียว	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด ไม่หมดอายุ	๙๐	กิโลกรัม
๙๔	พริกแกงส้ม	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด ไม่หมดอายุ	๓๖	กิโลกรัม
๙๕	เต้าหู้แผ่นขาว	ขนาดกว้าง*ยาว ๑๐x๑๐ นิ้ว หนา ๑.๕ นิ้ว สด ใหม่ สะอาด	๖๐๐	แผ่น
๙๖	เต้าหู้แผ่นเหลือง	ขนาดกว้าง*ยาว ๑๐x๑๐ นิ้ว หนา ๑.๕ นิ้ว สด ใหม่ สะอาด	๒๐๐	แผ่น
๙๗	เต้าหู้หลอดไข่	ผลิตจากไข่ไก่สด บรรจุในบรรจุภัณฑ์น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/หลอด ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอายุ ระบุวันหมดอายุ	๑,๒๐๐	อัน
๙๘	เต้าหู้ปลา	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารออร์แกนิก	๑๕	กิโลกรัม
๙๙	บะหมี่เหลือง ท่อ	สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกันบูด	๓๖๐	ท่อ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอุไรรัตน์ เพ็งแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑๐๐	แผ่นแก้ว ท่อ	สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกัมมันต	๑๒	ท่อ
๑๐๑	เส้นเล็ก	เส้นสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกัมมันต	๒๘๘	กิโลกรัม
๑๐๒	เส้นใหญ่	เส้นสด สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ ไม่มีสารกัมมันต	๓๖๐	กิโลกรัม
๑๐๓	กล้วยน้ำว้า	สด ไม่สุกงอม ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ ผลโต	๑๒๐	กิโลกรัม
๑๐๔	สับปะรด	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแค้นไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวาน	๑๒๐	กิโลกรัม
๑๐๕	แก้วมังกร	สด ผิวไม่ช้ำ ผลโต	๙๐	กิโลกรัม
๑๐๖	แคนตาลูป	สด ใหม่ ไม่เน่า แก่จัด	๙๐	กิโลกรัม
๑๐๗	กล้วยไข่สุก	สด ไม่สุกงอม ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำหรือช้ำ ผลโต	๙๐	กิโลกรัม
๑๐๘	แตงโม	ผิวสีเขียวเข้ม สด ใหม่ แก่จัด ไม่เน่า	๒๐๐	ลูก
๑๐๙	มะละกอสุก	แก่จัด ผลสมบูรณ์ ผิวไม่ช้ำ ไม่เน่า	๙๐	กิโลกรัม
๑๑๐	ชมพู	สด แก่จัด ผลสมบูรณ์ ผิวไม่ช้ำ ไม่เน่า	๙๐	กิโลกรัม
๑๑๑	มะม่วงมัน	สด ตีบ ผลสมบูรณ์ มีรสหวานอมเปรี้ยว	๙๐	กิโลกรัม
๑๑๒	มะม่วงเปรี้ยว	สด ตีบ ผลสมบูรณ์ มีรสชาติเปรี้ยว	๔๘	กิโลกรัม
๑๑๓	พุทรากลมใหญ่	สด แก่จัด ผลสมบูรณ์	๙๐	กิโลกรัม
๑๑๔	มะพร้าวอ่อน	เป็นมะพร้าวน้ำหอมอ่อน มีเนื้ออ่อน ไม่แก่	๓๐	ลูก

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)

พนักงานประกอบอาหาร