

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Terms of Reference : TOR)  
ประกวดราคาซื้อวัสดุบริโภคอาหารแห้ง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖  
โรงพยาบาลรัฐประเทศ

๑. ความเป็นมา

เนื่องจากโรงพยาบาลรัฐประเทศ ได้ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาอาการอยู่ในโรงพยาบาลทั้งผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๒๐ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลรัฐประเทศ ผู้ป่วยในพิเศษและสามัญ ระยะเวลา ๑ ปี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

๓. คุณลักษณะเฉพาะ

ตามเอกสารรายละเอียดรายละเอียดยคุณลักษณะเฉพาะและปริมาณที่ต้องการใช้วัสดุประกอบอาหาร ประเภทอาหารแห้ง จำนวน ๖๔ รายการ

๔. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๔.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพ ขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๔.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๔.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕

๔.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๔.๕ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ดำเนินการเองโดยมิให้ผู้อื่นรับช่วง

๔.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๔.๗ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้ลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

/๔.๘ ผู้ประสงค์.....

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

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

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

๔.๘ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาท คู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๔.๙ การส่งมอบของทุกครั้ง ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องนำส่งด้วยตนเอง

๔.๑๐ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้ที่ไม่ประวัติการละทิ้งงาน การส่งของไม่ตรงตามรายการ การส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด และต้องไม่มีประวัติดังกล่าวจากโรงพยาบาลอื่น

๔.๑๑ การจัดส่งของที่ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้เกิดความเสียหายต่อการปฏิบัติงานของงานโภชนศาสตร์ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาจะต้องเสียค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อระยะเวลาการส่งมอบ

#### ๕. ระยะเวลาส่งมอบ

ตั้งแต่วันที่ ทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์ จนถึงสิ้นสุดการประกวดราคาด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญาจะซื้อจะขาย

๕.๑ โรงพยาบาลจะออกใบสั่งซื้อและให้ผู้จะขายติดต่อขอรับใบสั่งซื้อได้ล่วงหน้า ๒ วัน

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

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

๕.๔ อาหารแห้งประเภทผักปลอดภัย จะต้องมียี่ห้อรับรองมาตรฐานความปลอดภัย เช่น ใบรับรอง GA และผลการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง โดยต้องแนบเอกสารมาพร้อมวันยื่นเสนอราคา

๕.๕ การส่งวัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง จะต้องส่งในแต่ละวันตามรายการในใบสั่งซื้อ ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน สำหรับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณลักษณะ ร้านค้าจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องและส่งมอบให้งานโภชนศาสตร์ภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. ในวันเดียวกัน แต่แต่ละครั้งต้องส่งของครบตามจำนวนและปริมาณที่กำหนด ถ้าส่งของไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทำให้การปฏิบัติงานของงานโภชนศาสตร์เกิดปัญหาต้องเสียค่าปรับรายการละ 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) จะไม่มีการค้ำส่งหรือฝากของไว้เป็นรายวัน (ยกเว้นบางกรณีงานโภชนศาสตร์จะบอกให้ร้านค้านำสินค้ามาส่งในวันที่ต้องใช้จริงจะแจ้งให้ร้านค้าทราบล่วงหน้า)

๕.๗ ถ้าร้านค้ามีความจำเป็นไม่สามารถหาสินค้าได้จริงๆ ต้องโทรศัพท์มาแจ้งงานโภชนศาสตร์เพื่อขอเปลี่ยนแปลงรายการสั่งซื้อเปลี่ยนแปลงเพราะงานโภชนศาสตร์จะไม่รับสินค้าของท่าน งานโภชนศาสตร์จะให้เปลี่ยนรายการสินค้าได้ในกรณีที่ไม่มีสินค้าในท้องตลาดจริง แต่ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนในกรณีที่สินค้านั้นราคาท้องตลาดสูงกว่าราคาประกวด

๕.๘ งานโภชนศาสตร์มีสิทธิ์ซื้อสินค้าจากร้านค้าอื่นๆ ถ้าร้านค้าไม่สามารถนำสินค้ามาส่งได้ตามเวลาที่กำหนด และซื้อสินค้าที่มีความเป็นต้องใช้โดยไม่ต้องแจ้งร้านค้าหากเกินกำหนดการจัดส่งสินค้าแล้ว โดยไม่ต้องคำนึงถึงราคาประมูล และร้านค้าต้องเป็นผู้จ่ายเงินสด พร้อมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อของดังกล่าวให้กับงานโภชนศาสตร์โดยไม่มีข้อต่อรองใดๆ ทั้งสิ้น

๕.๖ การส่งของทุกครั้งต้องมีใบส่งของพร้อมสินค้า

#### ๖. วิธีการตรวจรับ

๖.๑ ผักก่อนตรวจรับจะต้องมีการตัดแต่งตามคุณลักษณะกำหนดให้เรียบร้อย ถูกต้อง ถ้าไม่ตัดแต่งมา กรรมการจะส่งคืนทั้งหมด ไม่ตรวจรับ

๖.๒ การตรวจรับผัก ผู้ส่งของจะต้องจัดผักลงในตะกร้าที่งานโภชนศาสตร์จัดเตรียมไว้ให้เพื่อตรวจรับให้เรียบร้อย ก่อนเวลาการตรวจรับให้จัดใส่ภาชนะที่งานโภชนศาสตร์จัดเตรียมไว้ให้โดยมีน้ำหนักไม่เกิน ๒๐ กิโลกรัม

๖.๓ การตรวจรับเนื้อสัตว์ ผู้ส่งของจะต้องแยกประเภทเนื้อสัตว์ใส่ภาชนะที่งานโภชนศาสตร์เตรียมไว้ให้ เพื่อรอตรวจรับ โดยเนื้อสัตว์แต่ละประเภทต้องไม่ปะปนกัน

๖.๔ อาหารที่มีวันหมดอายุ อาหารแห้ง จะต้องเหลือวันหมดอายุไม่น้อยกว่า ๗ วัน (ยกเว้นขนมปังสไลด์)

๖.๕ ถ้าผู้เสนอราคาลงนามทำสัญญาผู้จะขายแล้ว ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเงื่อนไขในสัญญา โรงพยาบาลรัฐประเทศมีสิทธิ์ยกเลิกสัญญาและพิจารณาให้ทุนเป็นผู้ละทิ้งงานของโรงพยาบาลรัฐประเทศ ความเสียหายอันเกิดจากการบอกเลิกสัญญาผู้ขายจะต้องรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

#### ๗. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาลรัฐประเทศ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๑,๒๑๖,๐๕๕.๐๐.- บาท (หนึ่งล้านสองแสนหนึ่งหมื่นหกพันห้าสิบบาทถ้วน)

/๘. หน่วยงาน...

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

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

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)  
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.....นาง.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

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

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

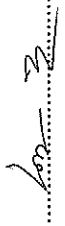
ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑	น้ำปลา ๔,๕๐๐ มล	เป็นน้ำปลาที่เกิดจากการหมักกับเกลือ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้อง สะอาด ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำปลามีสีน้ำตาลเข้มใส น้ำหนักบรรจุแคลอนขนาด๔,๕๐๐CC	๑๒๐	ถัง
๒	น้ำปลาสดเค็มน้อย ๗๐๐มล	น้ำปลาสดเค็มน้อยที่ดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๒๐	ขวด
๓	น้ำตาลปีบ ๑ กิโลกรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๒๔๐	กิโลกรัม
๔	น้ำตาลทราย ๕๐ กิโลกรัม	เป็นน้ำตาลทรายสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ เม็ดเล็ก เกร็ดไม่จับตัวกันเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ๕๐กิโลกรัมต่อกระสอบ	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
๕	น้ำตาลโตนดซูการ์	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๙๖	ถุง
๖	เกลือ	เป็นเกลือป่น เป็นผงละเอียดสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ แห้งสนิท ไม่จับตัวกันเป็นก้อนผสมไอโอดีนในอัตราส่วน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน อยู่ภายใต้การควบคุมของกระทรวงสาธารณสุข น้ำหนักสุทธิ๑กิโลกรัมต่อถุง	๗๒๐	ถุง
๗	ซอสปรุงรส	เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลว ที่ใช้ปรุงอาหารมีสีน้ำตาลเข้ม ประกอบไปด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๓๔๐CC	๑๔๔	ขวด
๘	ซอสหอยนางรม	ซอสหอยนางรมอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๔๔	ขวด


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

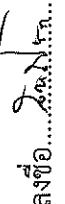
ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เหง้าแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค สุริยะช้อย)  
พนักงานประกอบอาหาร


ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๙	ขอสหอยนางรมลด โซเดียม	ขอสหอยนางรมลดโซเดียมอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวัน หมดอายุ	๑๒๐	ขวด
๑๐	ซีอิ๊วดำ	ซีอิ๊วดำอย่างดี บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๑๒๐	ขวด
๑๑	เต้าเจี้ยว	เป็นเต้าเจี้ยวดำที่ผลิตจากการหมักถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจาก สิ่งอื่นเจือปน เต้าเจี้ยวจะมีความเข้มข้น มีสีน้ำตาลเข้ม มีรสเค็มไม่มาก ไม่เหม็นหืน น้ำหนักบรรจุ ขวดขนาด๗๐๐ CC	๑๔๔	ขวด
๑๒	น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชูอย่างดีกลิ่น ๕ % บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวัน หมดอายุ	๒๔	ขวด
๑๓	น้ำมันพืช	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง๑๐๐% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องแล้ว ปราศจาก สิ่งอื่นเจือปน ลักษณะสีเหลืองใส ไม่เหม็นหืน น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๑ลิตร	๒,๔๔๘	ขวด
๑๔	ขอสมมะเขือเทศ	เป็นขอสมมะเขือเทศที่ทำจากมะเขือเทศสดสุก ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่น เจือปน ลักษณะเนื้อขอสมมีความเข้มข้นพอดีสีแดงเข้ม น้ำหนักบรรจุขวดขนาด๓๔๐กรัม	๑๒	ขวด
๑๕	กระเทียมเจียว	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ สะอาด ไม่เป็นผงและไม่ ขึ้นรา	๒๔๐	กิโลกรัม
๑๖	พริกป่น/น้ำตาลทราย บรรจุซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	๔๘	ห่อ


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


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

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

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๑๗	ถั่วเขียว	เป็นถั่วเขียวเมล็ดใหญ่งาม เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจาก สิ่งอื่นเจือปน	๑๐๘	ถุง
๑๘	ถั่วเขียวเราะเปลือก	เป็นถั่วเขียวเมล็ดใหญ่งาม เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ชนิดผ่าซีก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๙๖	ถุง
๑๙	ถั่วดำ	เป็นถั่วดำเมล็ดใหญ่งาม เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่ง อื่นเจือปน	๙๖	ถุง
๒๐	ลูกเดือย	เป็นเมล็ดลูกเดือยดิบ(ข้าวเจ้า) เมล็ดใหญ่งาม ใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็น รา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ไม่เก่า ไม่เหม็นสาบ สีขาวนวล หรือน้ำตาลอ่อน	๗๒	ถุง
๒๑	กระเจียบแห้ง	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	๑๒	กิโลกรัม
๒๒	มะตูมแห้ง	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	๑๒	กิโลกรัม
๒๓	เก็กฮวยแห้ง	เป็นดอกเก็กฮวยที่ใหม่ ตากแห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา มีกลิ่นหอม ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนัก ๕๐๐กรัมต่อห่อ	๒๔	ห่อ
๒๔	งาขาว	เป็นเมล็ดงาใหม่ แห้ง สีขาวนวล มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ปราศจากสิ่งอื่น เจือปน	๑๒	ถุง
๒๕	วุ้นเส้น	เป็นวุ้นเส้นอย่างดี ที่ใหม่ เส้นไม่หัก ไม่เหม็นสาบ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ขนาด บรรจุถุงประมาณ๕๐๐กรัมต่อถุง	๒๘๘	ถุง
๒๖	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ใหม่ ตากแห้งสนิท มีสีขาว ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๒๔	กิโลกรัม

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาน้ำเตี้ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

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

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

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๒๗	ตั้งฉาย	เป็นตั้งฉายเป็นขี้นๆ ไม่ละเอียดมาก มีสีน้ำตาลอ่อน มีรสเค็มเล็กน้อย น้ำหนักสุทธิ๑๖๐กรัมต่อ กระป๋อง	๑๒๐	กิโลกรัม
๒๘	แป้งชูบทอด	เป็นแป้งที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด มีสีขาวนวล แห่ง สนิท ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือแฉง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง น้ำหนักสุทธิ๑๕๐ กรัมต่อถุง	๙๐	ถุง
๒๙	แป้งมัน	เป็นแป้งสีขาว แห่งสนิท เนื้อแป้งละเอียด ไม่มีเศษผง ไม่เป็นตัว ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือแฉง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัมต่อถุง	๓๖	ถุง
๓๐	แป้งข้าวเจ้า	เป็นแป้งที่มีสีขาว แห่งสนิท เนื้อแป้งละเอียด ไม่มีเศษผง ไม่เป็นตัว ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือ แฉง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักประมาณ ๑ กิโลกรัมต่อถุง	๒๔	ถุง
๓๑	ผงหมูแดง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึก ไว้เรียบร้อยแล้ว	๒๔	ซอง
๓๒	ผงพะโล้	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึก ไว้เรียบร้อยแล้ว	๙๖	ซอง
๓๓	ผงกระหรี่	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึก ไว้เรียบร้อยแล้ว	๔๘	ซอง
๓๔	วุ้นผง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี ยอ. ระบุงวันหมดอายุ	๑๐๘	ซอง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ถาน้ำเที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เท่งแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นายสิทธิโชค ศรียะตอย)  
พนักงานประกอบอาหาร



ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๓๕	นมข้นจืด	เป็นนมสดที่ระเหยมันเนยออก มีสีขาวครีม ไม่เปลี่ยนสี ไม่แยกตัว ไม่เหม็นบูด ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ ๔๑๑กรัมต่อกระป๋อง	๑๕๔	กล่อง
๓๖	เครื่องต้มมอลต์สกัดรส ช็อกโกแลต๑๐๐ก	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอายุ. ระบุวันหมดอายุ	๑๕๔	ห่อ
๓๗	นมถั่วเหลือง ๒๐๐มล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอายุ. ระบุวันหมดอายุ	๑,๕๔๐	แพ็ค
๓๘	น้ำหวานเข้มข้น ๗๑๐ มล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอายุ. ระบุวันหมดอายุ	๗๒	ขวด
๓๙	นมสดจืด๑๒๕ มล	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอายุ. ระบุวันหมดอายุ	๙๖	แพ็ค
๔๐	กะทิกล่อง	เป็นนมสดชนิด UHT มีสีขาวธรรมชาติ ไม่เหม็นบูด ไม่จับตัว หรือแยกชั้นกัน ผ่านกรรมวิธีที่ผลิตสะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน น้ำหนักสุทธิ๒๕๐๐๐ต่อกล่อง	๕๗๖	กล่อง
๔๑	เส้นหมี่อบแห้ง ๒๗๐๐ กรัม	เป็นน้ำกะทิสีขาว มีความมันและข้น ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง น้ำหนักสุทธิ ๑,๐๐๐กรัมต่อถุง	๑๐๘	ห่อ
๔๔	เห็ดหอมญี่ปุ่น ขนาด กลาง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้งสนิท	๑๒	กิโลกรัม
๔๕	เห็ดหูหนูขาว	เป็นเห็ดหอมเนื้อหนา ดอกใหญ่ ที่แห้งสนิท ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่มีรา มีกลิ่นหอม ก้านดอกยาวไม่เกิน๑/๒ เซนติเมตร น้ำหนักประมาณ๑๐๐ดอกต่อ๑๐๐กรัม	๑๒	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ  
(นางนราพร ลาห์เที่ยง)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(นางอุไรรัตน์ เทง่าแก้ว)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

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

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๔๖	เห็ดหูหนูดำ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้งสนิท	๙	กิโลกรัม
๔๗	พองเต้าหู้ ๑๕๐ กรัม	เป็นเห็ดหอมเนื้อหนา ดอกใหญ่ ที่แห้งสนิท ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่มีรา มีกลิ่นหอม ก้านดอกยาวไม่เกิน ๑/๒ เซนติเมตร นำหนักประมาณ ๑๐๐ ต่อ ๑๐๐ กรัม	๒๔	ถุง
๔๘	ดอกไม้จีน ๑๐๐ กรัม	เป็นพองเต้าหู้อากแห้งที่ใหม่ทำจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง เป็นชนิดแผ่นบางๆ ไม่แตกหรือขาด ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ	๖	ถุง
๔๙	ข้าวเหนียวขาว	เป็นดอกไม้จีนที่ใหม่ ไม่เก่า ไม่เหม็นสาบ แห้งสนิท ไม่ขึ้นหรือมีเชื้อรา ดอกสีเหลืองแก่ไม่ดำคล้ำ	๔๘	กิโลกรัม
๕๐	สาหร่าย	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	๑๒๐	ห่อ
๕๑	กุ้งแห้ง	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	๓๐	กิโลกรัม
๕๒	กะปิ	เป็นกุ้งแห้งเนื้อที่ทำมาจากกุ้งสด ตัวใหญ่ ไม่เก่าเก็บ หรือมีกลิ่นเหม็นหืน ไม่แต่่งสี มีลักษณะสมบูรณ์ มีสีแดงอ่อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๗๕	กิโลกรัม
๕๓	หมูหยองอย่างดี	เป็นกะปิกุ้งอย่างดีที่ทำจากกุ้งสด เนื้อกะปิต้องละเอียด มีสีชมพูแดง มีรสไม่เค็มมาก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๒๐	กิโลกรัม
๕๔	กระเทียมกลีบเล็ก	เป็นหมูหยองที่ทำจากเนื้อหมู ไม่ติดมัน ใหม่ สด เป็นเส้นผอย ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นตะเยียด ต้องแห้ง มีสีน้ำตาลทอง	๓๖๐	กิโลกรัม
๕๕	น้ำมันขามเปียก ๑๐๐๐ กรัม	เป็นกระเทียมตัดจุก แห้ง ไม่ผ่อ หัวโต ไม่มีส่วนออกหรือส่วนที่แตกต้นอ่อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑ นิ้วต่อหัว	๒๕	กิโลกรัม

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางนราพร ลาน้ำเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอุไรรัตน์ เห่งแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายสิทธิโชค สุริยะตอย)

พนักงานประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	ปริมาณที่ใช้ ตลอดปี	ขนาดบรรจุ
๕๕	น้ำมะขามเปียก ๑๐๐๐ กรัม	เป็นกระเทียมตัดจุก แห้ง ไม่ฝ่อ หัวโต ไม่มีส่วนงอกหรือส่วนที่แตกต้นอ่อน เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ๑นิ้วต่อหัว	๒๕	กิโลกรัม
๕๖	เต้าเจี้ยวขาว	เป็นมะขามเปียกแกะเม็ดออก คุณภาพดี สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีเอด ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	๔๘	กิโลกรัม
๕๗	ถั่วลิสงคั่ว	เป็นเต้าเจี้ยวขาวใหม่ เมล็ดถั่วเหลืองไม่หัก ปน มีสีเหลืองทอง เมื่อนิ้ม ไม่แข็ง ไม่เค็มจัด ที่ ผลิตจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๓๖	กิโลกรัม
๕๘	เกี่ยมฉาย	เป็นถั่วลิสงคั่ว เมล็ดใหญ่งาม เป็นถั่วใหม่ มีความสมบูรณ์ของเมล็ด ใหม่ กลิ่นหอม	๒๐๐	กิโลกรัม
๕๙	ผักกาดทอง	มีลักษณะเป็นผักกาดทองเค็ม ที่ทำจากผักกาดเขียวปลี ผ่านกรรมวิธีการดองที่ถูกต้อง สะอาด ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ผักต้องเป็นต้นแข็ง กรอบ เมื่อนิ้มและ ไม่เค็มจัด เมื่อฝักมีสีเหลือง น้ำหนัก สุทธิ ๑๔๕กรัมต่อกระป๋อง	๒๐๐	กิโลกรัม
๖๐	ไข่ปิวฝอย	มีลักษณะเป็นผักกาดทองเค็ม ที่ทำจากผักกาดเขียวปลี ผ่านกรรมวิธีการดองที่ถูกต้อง สะอาด ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ผักต้องเป็นต้นแข็ง กรอบ เมื่อนิ้มและ ไม่เค็มจัด เมื่อฝักมีสีเหลือง น้ำหนัก สุทธิ ๑๔๕กรัมต่อกระป๋อง	๖๐๐	กิโลกรัม
๖๑	ไข่ปิวหัว	เป็นหัวผักกาดเค็มชนิดฝอย ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ต้อง เป็นเส้นยาวพอประมาณ ไม่ขาดเป็นท่อนสั้นๆ เส้นไม่และ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ ไม่เค็มจัด	๕๐	กิโลกรัม
๖๒	พริกแห้ง	เป็นผักกาดเค็มชนิดหัว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด และถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน เนื้อหัว ผักกาดไม่และ มีสีเหลืองนวล	๔	กิโลกรัม
๖๓	พริกขี้หนูแห้ง	เป็นพริกขี้หนูแห้งตากแห้ง ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ภายในพริกมีสีแดงเสมอกัน เป็นพริกที่มีสภาพ สมบูรณ์ ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	๔	กิโลกรัม
๖๔	ข้าวสาร(ข้าวเหลือง อ่อน กลางปี)	เมล็ดข้าวขาว ข้าวเรียวยาว ขาวใส เป็นเงา นุ่ม มีกลิ่นหอมอร่อย	๘๐๐	ถึง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางนราพร ลาเนาเที่ยง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอุไรรัตน์ เพ้งแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายสิทธิโชค สุริยะดอย)

พนักงานประกอบอาคาร