

สัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

สัญญาเลขที่ ๑๗/๒๕๖๖

สัญญานับนี้ทำขึ้น ณ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ เลขที่ ๒ ถนนสุเทพ ตำบลสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ ๓๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ ระหว่าง โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ โดยนางสาวศศิธร ศิริมหาราช ผู้อำนวยการโรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ผู้จะซื้อ” ฝ่ายหนึ่ง กับ ร้านเด่นดวงอาหารสดและค้าข้าว โดยนายเด่นดวง เยาวภัทรศิริ เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ๑๕๒๙๙๐๐๓๔๔๓๑๐ อยู่เลขที่ ๑๗/๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลสันผีเสื้อ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งจดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์ เทศบาลตำบลพิชัย ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคลปรากฏตามหนังสือรับรองสำนักงานทะเบียนพาณิชย์ เทศบาลตำบลพิชัย ลงวันที่ ๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ดังปรากฏตามสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และใบทะเบียนพาณิชย์แนบท้ายสัญญานี้ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ผู้จะขาย” อีกฝ่ายหนึ่ง

คู่สัญญาได้ตกลงกันมีข้อความดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อตกลงจะซื้อจะขาย

ผู้จะซื้อตกลงจะซื้อและผู้จะขายตกลงจะขายวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๒๓๓ รายการ ตามเอกสารรายการสินค้าและราคาต่อหน่วย เอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑, ผนวก ๒ และผนวก ๓ ตามจำนวนที่ผู้จะซื้อจะสั่งซื้อเป็นคราวๆ ไป มีกำหนดเวลา ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ จนถึงวันที่ ๓๐ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นราคาทั้งสิ้นประมาณ ๑,๗๔๕,๘๓๒.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนสี่หมื่นห้าพันแปดร้อยสามสิบสองบาทถ้วน) ซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้ว

ตลอดอายุสัญญานี้ ผู้จะขายรับจะจัดหาสิ่งของที่ขายตามวรรคหนึ่งเตรียมส่งมอบไว้ให้แก่ผู้จะซื้อได้อย่างเพียงพอตามจำนวนที่คู่สัญญาได้ตกลงประมาณการไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑ และผนวก ๒ แต่ผู้จะซื้ออาจสั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการดังกล่าวก็ได้

ข้อ ๒ การรับรองคุณภาพ

ผู้จะขายรับรองว่าสิ่งของที่ขายให้ตามสัญญานี้เป็นของแท้ ของใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน ไม่เป็นของเก่าเก็บ และมีคุณภาพ และคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑, ผนวก ๒ และผนวก ๓ ในกรณีที่เป็นการซื้อสิ่งของซึ่งจะต้องมีการตรวจสอบ ผู้จะขายรับรองว่า เมื่อตรวจสอบแล้ว ต้องมีคุณภาพและคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าที่กำหนดไว้ด้วย

ข้อ ๓ เอกสารอันเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

เอกสารแนบท้ายสัญญาดังต่อไปนี้ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญานี้

๓.๑ ผนวก ๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของผู้จะซื้อ	จำนวน ๑๙ หน้า
๓.๒ ผนวก ๒ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของผู้จะขาย	จำนวน ๒๒ หน้า
๓.๓ ผนวก ๓ ใบเสนอราคา	จำนวน ๑๘ หน้า
๓.๔ ผนวก ๔ เอกสารประกอบการทำสัญญา	จำนวน ๕ หน้า

ความใดในเอกสารแนบท้ายสัญญาที่ขัดหรือแย้งกับข้อความในสัญญานี้ ให้ใช้ข้อความในสัญญานี้บังคับ และในกรณีที่เอกสารแนบท้ายสัญญาขัดแย้งกันเอง ผู้จะขายจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของผู้จะซื้อ คำวินิจฉัยของผู้จะซื้อให้ถือเป็นที่สุด และผู้จะขายไม่มีสิทธิเรียกร้องราคา ค่าเสียหาย หรือค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติมจากผู้จะซื้อทั้งสิ้น

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
ลงชื่อ ผู้จะขาย
ลงชื่อ พยาน
ลงชื่อ พยาน

ข้อ ๔...

ข้อ ๔ การออกใบสั่งซื้อแต่ละคราว

ผู้ซื้อจะออกใบสั่งซื้อสิ่งของในแต่ละคราวเพียงรายการเดียวหรือหลายรายการ
พร้อมกันก็ได้ในปริมาณแต่ละรายการคราวละอย่างมากไม่เกิน.....(.....) หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า
.....(.....) โดยระบุปริมาณ สถานที่ และวันเวลาที่ผู้จะขายจะต้องส่งมอบไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราว ทั้งนี้ ผู้ซื้อ
จะออกใบสั่งซื้อมอบให้แก่ผู้จะขายล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๗ (เจ็ด) วัน

ข้อ ๕ การส่งมอบ

ผู้จะขายตกลงว่าจะส่งมอบสิ่งของตามสัญญาให้แก่ผู้ซื้อตามปริมาณ ณ สถานที่
และในวันเวลาที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราวด้วยค่าใช้จ่ายของผู้จะขายเอง พร้อมทั้งหีบห่อหรือเครื่องรัด
พันผูกให้เรียบร้อย

ข้อ ๖ การตรวจรับ

เมื่อผู้ซื้อได้ตรวจรับสิ่งของที่ส่งมอบและเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนตามสัญญาและ
ใบสั่งซื้อในแต่ละคราวแล้ว ผู้ซื้อจะออกหลักฐานการรับมอบเป็นหนังสือไว้ให้ เพื่อผู้จะขายนำมาเป็น
หลักฐานประกอบการขอรับเงินค่าสิ่งของนั้น

ถ้าผลของการตรวจรับปรากฏว่า สิ่งของที่ผู้จะขายส่งมอบไม่ตรงตามสัญญาและใบสั่งซื้อ
ผู้ซื้อทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับสิ่งของนั้น ในกรณีเช่นนี้ ผู้จะขายต้องรับนำสิ่งของนั้นกลับคืนโดยเร็วที่สุด
เท่าที่จะทำได้และนำสิ่งของมาส่งมอบให้ใหม่หรือเพิ่มเติมให้ถูกต้องตามสัญญาและใบสั่งซื้อด้วยค่าใช้จ่ายของ
ผู้จะขายเอง และระยะเวลาที่เสียไปดังกล่าว ผู้จะขายจะนำมาอ้างเป็นเหตุขอขยายเวลาส่งมอบหรือขอลด
หรืองดค่าปรับไม่ได้

ในกรณีที่ผู้จะขายส่งมอบสิ่งของถูกต้องแต่ไม่ครบจำนวน หรือส่งมอบครบจำนวน
แต่ไม่ถูกต้องทั้งหมด ผู้ซื้อจะตรวจรับเฉพาะส่วนที่ถูกต้อง โดยออกหลักฐานการตรวจรับเฉพาะส่วนนั้นก็ได้

ข้อ ๗ การชำระเงิน

ผู้ซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราว
และตามราคาต่อหน่วยดังระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญาผนวก ๑, ผนวก ๒ และผนวก ๓ ให้แก่ผู้จะขาย
ภายใน ๓๐ (สามสิบ) วัน นับถัดจากวันที่ผู้จะขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบตามข้อ ๖ ให้แก่ผู้ซื้อ

การจ่ายเงินตามเงื่อนไขแห่งสัญญานี้ ผู้ซื้อจะโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคาร
ของผู้จะขาย ชื่อธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ชื่อบัญชี ร้านเด่นดวง
อาหารสดและค้าข้าว โดยนายเด่นดวง เยาวภักดิ์ศิริ เลขที่บัญชี ๖๗๘-๖-๒๐๑๒๑-๐ ทั้งนี้ ผู้จะขายตกลงเป็น
ผู้รับภาระเงินค่าธรรมเนียม หรือค่าบริการอื่นใดเกี่ยวกับการโอน รวมทั้งค่าใช้จ่ายใดๆ (ถ้ามี) ที่ธนาคารเรียก
เก็บ และยินยอมให้มีการหักเงินดังกล่าวจากจำนวนเงินโอนในงวดนั้นๆ

ข้อ ๘ การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้จะขายตกลงรับประกันความชำรุดบกพร่องหรือข้อขัดข้องของสิ่งของตามสัญญานี้
เป็นเวลา.....(.....) ปี(.....) เดือน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อได้รับมอบ โดยภายในกำหนดเวลา
ดังกล่าวหากสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือข้อขัดข้องอันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้จะขาย
จะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดีดังเดิม ภายใน ๑ (หนึ่ง) วัน นับถัดจากวันที่ได้รับ
แจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น หากผู้จะขายไม่จัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขภายในกำหนดเวลา
ดังกล่าว ผู้ซื้อจะมีสิทธิที่จะทำการนั้นเองหรือจ้างผู้อื่นให้ทำการนั้นแทนผู้จะขาย โดยผู้จะขายต้องเป็นผู้ออก
ค่าใช้จ่ายเองทั้งสิ้น

ลงชื่อ ผู้ซื้อ
ลงชื่อ ปัทมาพร ไชยภักดิ์ศิริ ผู้จะขาย
ลงชื่อ [Signature] พยาน
ลงชื่อ [Signature] พยาน

ในกรณี...

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องโดยเร็ว และไม่อาจรอคอยให้ผู้จะขายแก้ไขในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งได้ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิเข้าจัดการแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือขัดข้องนั้นเอง หรือให้ผู้อื่นแก้ไขความชำรุดบกพร่องหรือขัดข้อง โดยผู้จะขายต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

การที่ผู้จะซื้อทำการนั้นเอง หรือให้ผู้อื่นทำการนั้นแทนผู้จะขาย ไม่ทำให้ผู้จะขายหลุดพ้นจากความรับผิดชอบตามสัญญา หากผู้จะขายไม่ชดใช้ค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายตามที่ผู้จะซื้อเรียกร้อง ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาได้

ข้อ ๙ หลักประกันการปฏิบัติตามสัญญา

ในขณะที่ทำสัญญานี้ผู้รับจ้างได้นำหลักประกันเป็นหนังสือค้ำประกันธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน) สาขาเซ็นทรัล ลำปาง เลขที่ ๑๐๐๐๕๗๔๗๔๔๘๘๘ ลงวันที่ ๒๐ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นจำนวน ๘๗,๒๙๑.๖๐ บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันสองร้อยเก้าสิบเอ็ดบาทหกสิบสตางค์) ซึ่งเท่ากับร้อยละ ๕ (ห้า) ของราคาจ้างมามอบให้แก่ผู้ว่าจ้างเพื่อเป็นหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญานี้

กรณีผู้รับจ้างใช้หนังสือค้ำประกันมาเป็นหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาหนังสือค้ำประกันดังกล่าวจะต้องออกโดยธนาคารที่ประกอบกิจการในประเทศไทย หรือโดยบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบตามแบบที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดหรืออาจเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนดก็ได้ และจะต้องมีอายุการค้ำประกันตลอดไปจนกว่าผู้รับจ้างพ้นข้อผูกพันตามสัญญานี้

หลักประกันที่ผู้รับจ้างนำมาให้ตามวรรคหนึ่งจะต้องมีอายุครอบคลุมความรับผิดชอบทั้งปวงของผู้รับจ้างตลอดอายุสัญญา ถ้าหลักประกันที่ผู้รับจ้างนำมามอบให้ดังกล่าวลดลงหรือเสื่อมค่าลง หรือมีอายุไม่ครอบคลุมถึงความรับผิดชอบของผู้รับจ้างตลอดอายุสัญญา ไม่ว่าด้วยเหตุใดๆ ก็ตาม ผู้รับจ้างต้องหาหลักประกันใหม่หรือหลักประกันเพิ่มเติมให้มีจำนวนครบถ้วนตามวรรคหนึ่งมามอบให้แก่ผู้ว่าจ้างภายใน ๑๕ (สิบห้า) วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้าง

หลักประกันที่ผู้รับจ้างนำมามอบไว้ตามข้อนี้ ผู้ว่าจ้างจะคืนให้ผู้รับจ้างโดยไม่มีดอกเบี้ยเมื่อผู้รับจ้างพ้นจากความรับผิดชอบและข้อผูกพันทั้งปวงตามสัญญานี้แล้ว

ข้อ ๑๐ การบอกเลิกสัญญา

ถ้าผู้จะขายไม่ปฏิบัติตามสัญญาข้อใดข้อหนึ่ง หรือเมื่อครบกำหนดส่งมอบสิ่งของตามใบสั่งซื้อ หากผู้จะขายไม่ส่งมอบสิ่งของที่ตกลงจะขายให้แก่ผู้จะซื้อหรือส่งมอบไม่ถูกต้องหรือไม่ครบจำนวน ผู้จะซื้อจะมีสิทธิบอกเลิกสัญญาทั้งหมดหรือแต่บางส่วนได้ การใช้สิทธิบอกเลิกสัญญานั้นไม่กระทบสิทธิของผู้จะซื้อที่จะเรียกร้องค่าเสียหายจากผู้จะขาย

ในกรณีที่ผู้จะซื้อใช้สิทธิบอกเลิกสัญญา ผู้จะซื้อจะมีสิทธิรับหรือบังคับจากหลักประกันตามข้อ ๙ เป็นจำนวนเงินทั้งหมดหรือแต่บางส่วนก็ได้ แล้วแต่ผู้จะซื้อจะเห็นสมควร และถ้าผู้จะซื้อจัดซื้อสิ่งของจากบุคคลอื่นเต็มจำนวนหรือเฉพาะจำนวนที่ขาดส่ง แล้วแต่กรณี ภายในกำหนด...(...) เดือน นับถัดจากวันบอกเลิกสัญญา ผู้จะขายจะต้องชดใช้ราคาที่เพิ่มขึ้นจากราคาที่กำหนดไว้ในสัญญานี้ด้วย

ข้อ ๑๑...

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
ลงชื่อ 18/๑๑/๒๕๖๕ น.น.น.น. ผู้จะขาย
ลงชื่อ
ลงชื่อ

ข้อ ๑๑ ค่าปรับ

ในกรณีที่ผู้จะซื้อไม่ใช้สิทธิบอกเลิกสัญญาตามข้อ ๑๐ ผู้จะขายจะต้องชำระค่าปรับให้ผู้จะซื้อเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ (๐.๒๐%) ของราคาส่งของที่ยังไม่ได้รับมอบ นับถัดจากวันครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อจนถึงวันที่ผู้จะขายได้นำสิ่งของมาส่งมอบให้แก่ผู้จะซื้อจนถูกต้องครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ หรือจนถึงวันที่ผู้จะซื้อได้ซื้อสิ่งของตามใบสั่งซื้อนั้นจากบุคคลอื่น ในกรณีนี้ผู้จะขายยอมรับผิดค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นจากราคาที่กำหนดไว้ในสัญญาด้วย ซึ่งผู้จะขายตกลงให้ผู้จะซื้อหักเงินค่าปรับและราคาที่เพิ่มขึ้นดังกล่าวจากราคาส่งของที่จะต้องชำระตามใบสั่งซื้อคราวใดก็ได้ หรือให้ผู้จะซื้อเรียกร้องจากผู้จะขายตามข้อ ๑๒ หรือจะบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาตามข้อ ๙ ก็ได้ ตามที่ผู้จะซื้อจะเห็นสมควร

การคิดค่าปรับในกรณีสิ่งของที่ตกลงจะซื้อจะขายประกอบกันเป็นชุด แต่ผู้จะขายส่งมอบเพียงบางส่วนหรือขาดส่วนประกอบส่วนหนึ่งส่วนใดไป ทำให้ไม่สามารถใช้งานได้โดยสมบูรณ์ ให้ถือว่ายังไม่ได้รับมอบสิ่งของนั้นเลย และให้คิดค่าปรับจากราคาส่งของเต็มทั้งชุด

ในระหว่างที่ผู้จะซื้อยังมีได้ใช้สิทธิบอกเลิกสัญญานั้น หากผู้จะซื้อเห็นว่าผู้จะขายไม่อาจปฏิบัติตามสัญญาต่อไปได้ ผู้จะซื้อจะใช้สิทธิบอกเลิกสัญญา และริบหรือบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาตามข้อ ๙ กับเรียกร้องให้ชดใช้ราคาที่เพิ่มขึ้นตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๐ วรรคสอง ก็ได้ และถ้าผู้จะซื้อได้แจ้งข้อเรียกร้องให้ชำระค่าปรับไปยังผู้จะขายเมื่อครบกำหนดส่งมอบตามใบสั่งซื้อแล้ว ผู้จะซื้อไม่มีสิทธิที่จะปรับผู้จะขายจนถึงวันบอกเลิกสัญญาได้อีกด้วย

ข้อ ๑๒ การบังคับค่าปรับ ค่าเสียหาย และค่าใช้จ่าย

ในกรณีที่ผู้จะขายไม่ปฏิบัติตามสัญญาข้อใดข้อหนึ่งด้วยเหตุใดๆ ก็ตาม จนเป็นเหตุให้เกิดค่าปรับ ค่าเสียหาย หรือค่าใช้จ่ายแก่ผู้จะซื้อ ผู้จะขายต้องชดใช้ค่าปรับ ค่าเสียหาย หรือค่าใช้จ่ายดังกล่าวให้แก่ผู้จะซื้อโดยสิ้นเชิงภายในกำหนด ๑๕ (สิบห้า) วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งเป็นหนังสือจากผู้จะซื้อ หากผู้จะขายไม่ชดใช้ให้ถูกต้องครบถ้วนภายในระยะเวลาดังกล่าวให้ผู้จะซื้อไม่มีสิทธิที่จะหักเอาจากจำนวนเงินค่าส่งของที่ผู้จะซื้อจะขายที่ต้องชำระ หรือบังคับจากหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาได้ทันที

หากค่าปรับ ค่าเสียหาย หรือค่าใช้จ่ายที่บังคับจากเงินค่าส่งของที่ผู้จะซื้อจะขายที่ต้องชำระ หรือหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญาแล้วยังไม่เพียงพอ ผู้จะขายยินยอมชำระส่วนที่เหลือที่ยังขาดอยู่จนครบถ้วนตามจำนวนค่าปรับ ค่าเสียหาย หรือค่าใช้จ่ายนั้น ภายในกำหนด ๑๕ (สิบห้า) วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งเป็นหนังสือจากผู้จะซื้อ

หากมีเงินค่าส่งของที่ผู้จะซื้อจะขายตามสัญญาที่หักไว้จ่ายเป็นค่าปรับ ค่าเสียหาย หรือค่าใช้จ่ายแล้วยังเหลืออยู่อีกเท่าใด ผู้จะซื้อจะคืนให้แก่ผู้จะขายทั้งหมด

ข้อ ๑๓ การงดหรือลดค่าปรับ หรือขยายเวลาส่งมอบ

ในกรณีที่มีเหตุเกิดจากความผิดหรือความบกพร่องของฝ่ายผู้จะซื้อ หรือเหตุสุดวิสัย หรือเกิดจากพฤติการณ์อันหนึ่งอันใดที่ผู้จะขายไม่ต้องรับผิดชอบตามกฎหมาย หรือเหตุอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ทำให้ผู้จะขายไม่สามารถส่งมอบสิ่งของตามเงื่อนไขและกำหนดเวลาแห่งสัญญานี้ได้ ผู้จะขายมีสิทธิของงดหรือลดค่าปรับหรือขยายเวลาส่งมอบตามสัญญาได้ โดยจะต้องแจ้งเหตุหรือพฤติการณ์ดังกล่าวพร้อมหลักฐานเป็นหนังสือให้ผู้จะซื้อทราบภายใน ๑๕ (สิบห้า) วัน นับถัดจากวันที่เหตุนั้นสิ้นสุดลง หรือตามที่กำหนดในกฎกระทรวงดังกล่าว

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
ลงชื่อ 10/10/2561 10/10/2561 ผู้จะขาย
ลงชื่อ
ลงชื่อ

ถ้าผู้ขาย...

ถ้าผู้จะขายไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามความในวรรคหนึ่ง ให้ถือว่าผู้จะขายได้สละสิทธิเรียกร้องในการที่จะขอลดหรือลดค่าปรับหรือขยายเวลาส่งมอบตามสัญญา โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น เว้นแต่กรณีเหตุเกิดจากความผิดหรือความบกพร่องของฝ่ายผู้จะซื้อซึ่งมีหลักฐานชัดเจนหรือผู้จะซื้อทราบที่อยู่แล้วตั้งแต่ต้น

การงดหรือลดค่าปรับหรือขยายเวลาส่งมอบตามสัญญาตามวรรคหนึ่งอยู่ในดุลพินิจของผู้จะซื้อที่จะพิจารณาตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๑๔ การใช้เรือไทย

ถ้าสิ่งของที่จะต้องส่งมอบให้ผู้จะซื้อตามสัญญานี้เป็นสิ่งของของผู้จะขายจะต้องสั่งหรือนำเข้ามาจากต่างประเทศ และสิ่งของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางเดินเรือที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้จะขายต้องจัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทยหรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่าก่อนบรรทุกของนั้นลงเรืออื่นที่มีใช้เรือไทยหรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้ ทั้งนี้ไม่ว่าการสั่งหรือนำเข้าสิ่งของดังกล่าวจากต่างประเทศเป็นแบบใด

ในการส่งมอบสิ่งของตามสัญญาให้แก่ผู้จะซื้อ ถ้าสิ่งของนั้นเป็นสิ่งของตามวรรคหนึ่ง ผู้จะขายจะต้องส่งมอบใบตราส่ง (Bill of Lading) หรือสำเนาใบตราส่งสำหรับของนั้น ซึ่งแสดงว่าได้บรรทุกมาโดยเรือไทยหรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยให้แก่ผู้จะซื้อพร้อมกับการส่งมอบสิ่งของด้วย

ในกรณีที่สิ่งของดังกล่าวไม่ได้บรรทุกจากต่างประเทศมายังประเทศไทยโดยเรือไทยหรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย ผู้จะขายต้องส่งมอบหลักฐานซึ่งแสดงว่าได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่าให้บรรทุกของโดยเรืออื่นได้หรือหลักฐานซึ่งแสดงว่าได้ชำระค่าธรรมเนียมพิเศษเนื่องจากการไม่บรรทุกของโดยเรือไทยตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์นาวีแล้วอย่างใดอย่างหนึ่งแก่ผู้จะซื้อด้วย

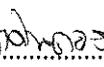
ในกรณีที่ผู้จะขายไม่ส่งมอบหลักฐานอย่างใดอย่างหนึ่งดังกล่าวในวรรคสองและวรรคสามให้แก่ผู้จะซื้อแต่จะขอส่งมอบสิ่งของดังกล่าวให้ผู้จะซื้อก่อนโดยยังไม่รับชำระเงินค่าสิ่งของ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิรับสิ่งของดังกล่าวไว้ก่อนและชำระเงินค่าสิ่งของเมื่อผู้จะขายได้ปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนดังกล่าวแล้วได้

สัญญานี้ทำขึ้นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมทั้งประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานและคู่สัญญาต่างยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

(ลงชื่อ)..........ผู้จะซื้อ

(นางสาวศศิธร ศิริมหาราช)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

(ลงชื่อ)..........ผู้จะขาย

(นายเด่นดวง เยาวภัทรศิริ)

(ลงชื่อ)..........พยาน

(นางภัทรวดี แก้วมา)

รองผู้อำนวยการด้านอำนวยการ

(ลงชื่อ)..........พยาน

(นางกรรณิการ์ ต้อยยศ)

เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖
โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ ให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาล ทั้งผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยสามัญเป็นประจำทุกวัน อัตราครองเตียงโดยเฉลี่ยประมาณ ๕๕ ราย/วัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จะต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

๓. คุณสมบัติของผู้ข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
ลงชื่อ *นาย น. น.* ผู้จะขาย
ลงชื่อ พยาน
ลงชื่อ *นาย น. น.* พยาน

๔. คุณลักษณะ...

ลงชื่อ *นาย น. น.*นางสาวกัญญาภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ *นางสาว น. น.*นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ *นางสาว น. น.*นางสาวนภาพัช อริยะเครือ ลงชื่อ *นางสาว น. น.*นางนวีนา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ *นางสาว น. น.*นางสาวชฎาภา เย็นใจ

๔. คุณลักษณะเฉพาะอาหาร

๔.๑ รายการอาหาร จำนวน ๒๓๓ รายการ รายละเอียดดังนี้

(๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๑๒	รายการ
(๒) อาหารสดประเภททะเล	จำนวน	๔	รายการ
(๓) อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด	จำนวน	๒	รายการ
(๔) อาหารสดประเภทไข่	จำนวน	๑	รายการ
(๕) อาหารประเภทข้าวสาร	จำนวน	๓	รายการ
(๖) อาหารประเภทอาหารแห้ง	จำนวน	๔๙	รายการ
(๗) อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๕๗	รายการ
(๘) อาหารประเภทขนมหวาน	จำนวน	๗	รายการ
(๙) อาหารประเภทผักสด	จำนวน	๒๗	รายการ
(๑๐) ประเภทผักปลอดสารพิษ	จำนวน	๕๓	รายการ
(๑๑) อาหารประเภทผลไม้	จำนวน	๑๘	รายการ

ทั้งนี้ ผู้ขายจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวได้อย่างเพียงพอตามประมาณการข้างต้น และการสั่งซื้ออาจสั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการดังกล่าวก็ได้ ภายใต้วงเงินตามสัญญา โดยรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย และประมาณการจัดซื้อวัสดุอาหารดังกล่าว รายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

๔.๒ ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ไม่ให้ปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด

๔.๓ ผักปลอดสารพิษต้องผ่านการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP พืช), GMP, เกษตรอินทรีย์ หรือได้รับใบประกาศนียบัตรการผลิตพืชอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับปลอดสารพิษ ทั้งนี้ ต้องแนบเอกสารหรือหลักฐานการผ่านมาตรฐานดังกล่าวหรือมีหนังสือรับรองการเป็นตัวแทนจำหน่ายผักปลอดสารพิษ ในวันยื่นข้อเสนอ

๔.๔ โรงพยาบาลฯ จะมีการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารทุกเดือน

๕. กำหนดส่งมอบ

๑๒ เดือน (ตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) ทำการส่งมอบพัสดุทุกวันตามรายการสั่งซื้อ ไม่เว้นวันหยุดราชการ ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น.

การส่งมอบและการตรวจรับวัสดุอาหาร (ตามคุณลักษณะอาหารที่กำหนด)

๑. อาหารสด กำหนดจัดส่งทุกวัน เวลาประมาณ ๐๘.๑๕ น. จัดส่งตามใบสั่งซื้อแต่ละวัน

๒. อาหารแห้ง กำหนดจัดส่งเดือนละ ๔ ครั้ง (หากตรงกับ วันหยุดราชการ หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

๓. อาหารเบ็ดเตล็ด ส่งกำหนดจัดส่งเดือนละ ๔ ครั้ง (หากตรงกับวันหยุดราชการ หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

๔. หากตรวจพบรายการวัสดุอาหารฯ ไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ จะต้องเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทันที และถ้าไม่ดำเนินการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทางโรงพยาบาลจะดำเนินการปรับร้อยละ ๐.๒๐ ของการจัดซื้อในวันนั้น ๆ ตามสัญญา

๖. หลักเกณฑ์...

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จีนาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนทยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางนรีนา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ
การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอโดยใช้เกณฑ์ราคา

กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โดย

ลงชื่อ *กัญญา วัฒน* ประธานกรรมการ
(นางสาวกัญญาวัฒน วัฒน)
หัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์

ลงชื่อ *กัญญา* กรรมการ
(นางสาวกัญญา วัฒน)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ *กัญญา* กรรมการ
(นางสาวกัญญา วัฒน)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ *กัญญา* กรรมการ
(นางสาวกัญญา วัฒน)
พนักงานพัสดุ ส ๓

ลงชื่อ *กัญญา* กรรมการ
(นางสาวกัญญา วัฒน)
นักโภชนาการ

ขอรับรองรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
และอนุมัติให้ใช้รายละเอียดดังกล่าวนี้ได้

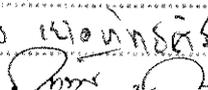
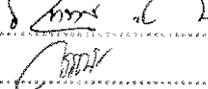
กัญญา

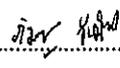
(นางสาวกัญญา วัฒน)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

ลงชื่อ *กัญญา* ผู้จะซื้อ
ลงชื่อ *กัญญา วัฒน* ผู้จะขาย
ลงชื่อ *กัญญา* พยาน
ลงชื่อ *กัญญา* พยาน

รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖
โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

มีทั้งหมด	๑๑ ประเภท	จำนวน	๒๓๓	รายการ ดังนี้
๑	อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๑๒	รายการ
๒	อาหารสดประเภททะเล	จำนวน	๔	รายการ
๓	อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด	จำนวน	๒	รายการ
๔	อาหารสดประเภทไข่	จำนวน	๑	รายการ
๕	อาหารประเภทข้าวสาร	จำนวน	๓	รายการ
๖	อาหารประเภทอาหารแห้ง	จำนวน	๔๙	รายการ
๗	อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๕๗	รายการ
๘	อาหารประเภทขนมหวาน	จำนวน	๗	รายการ
๙	อาหารประเภทผักสด	จำนวน	๒๗	รายการ
๑๐	อาหารประเภทผักปลอดสาร	จำนวน	๕๓	รายการ
๑๑	อาหารประเภทผลไม้	จำนวน	๑๘	รายการ

ลงชื่อ  ผู้จะซื้อ
ลงชื่อ  ผู้จะขาย
ลงชื่อ  ศึกษาน
ลงชื่อ  พยาน

ลงชื่อ  นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ  นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ  นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ  นางนวีนา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ  นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์				
๑	เนื้อหมู	กิโลกรัม	๒๐๐	- เนื้อสีชมพูอ่อนไม่มีพังผืด, ไม่มีมัน, ลักษณะเนื้อไม่หยาบไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาकुติด เป็นเนื้อสะโพก สันในหรือสันนอก
๒	ซีโครงหมูอ่อนสับ	กิโลกรัม	๔	- ซีโครงหมู, มีเนื้อหมูติดพอประมาณ, ไม่มีกระดูกส่วนอื่นปน
๓	ตับหมู	กิโลกรัม	๒	- สด, ไม่มีกลิ่น, ไม่แข็งและสีไม่ดำคล้ำ
๔	ขาหมูแกะ	กิโลกรัม	๑	- สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกระดูกติด
๕	หมูยอหนึ่งชนิดแห้งเล็ก	แห้ง	๓	- บรรจุในถุงพลาสติก ขนาดน้ำหนักแห้งละ ๓๐๐ กรัม
๖	หมูหยอง	กิโลกรัม	๐.๕	- คุณภาพอย่างดี แห้ง เนื้อสีเหลือง ไม่มีเศษยุ่ย
๗	ไส้กรอกฝรั่งคอกเทล(หมู)	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงปิดมิดชิด มีวันหมดอายุ, มีสีตามธรรมชาติ
๘	เนื้อไก่บดไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	๒๐	- ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเศษหนัง หรือพังผืดติด
๙	เนื้อไก่อกชำแหละ	กิโลกรัม	๙๐	- เป็นไก่อ่อนที่ชำ ชำแหละ ถอนขนเกลี้ยง ไม่ถูกฉีดยา ไม่มีส่วนประกอบอื่นๆของไก่ปน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีเขียวคล้ำ
๑๐	ปีกไก่บน	กิโลกรัม	๑๐	- เป็นส่วนโคนปีก ไม่มีขน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ
๑๑	เลือดไก่	ก๊อน	๕	- ไม่รวมน้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ ไม่แข็งจนเกินไป
๑๒	ไก่สะโพก	กิโลกรัม	๓๐	- เนื้อสะโพก ไม่รวมกระดูก ไม่รวมหนัง ไม่และไม่มีกลิ่นเหม็น สีสด ไม่คล้ำ
อาหารสดประเภททะเล				
๑	ปลาหมึกสดขนาดกลาง	กิโลกรัม	๔	- เป็นปลาหมึกสดหั่นแช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว
๒	กุ้งขาว	กิโลกรัม	๔	- สด หัวติดแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น เปลือกชั้นเงา สีเขียว จางๆปนน้ำเงิน
๓	เต้าหู้ปลา	ถุง	๒	- ถุงไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม
๔	ลูกชิ้นปลาใบเตย / บัวลอย	กิโลกรัม	๒	- ถุงไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีส่วนผสมของแป้งน้อยที่สุด

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
 ลงชื่อ (๒๕๖๖) ผู้จะขาย
 ลงชื่อ พยาน
 ลงชื่อ พยาน

ลงชื่อ นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ นางนวีนา ดิลกวิทวงศ์ ลงชื่อ นางสาวชฎาภา เอ็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด				
๑	เนื้อปลาตอสี	แพ็ค	๓๐	- สด เนื้อไม่เละ เป็นสีชมพู แพ็คถุง ปิดสนิท แข็งแรงขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม / ๑ แพ็ค
๒	ปลานิลขอดเกล็ดควักไส้	กิโลกรัม	๑๐	- สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้หรือชำแหละแล้ว ๑ กิโลกรัม เหลือประมาณ ๘๐๐ - ๘๕๐ กรัม
อาหารสดประเภทไข่				
๑	ไข่ไก่เบอร์๒	ฟอง	๒,๐๐๐	- เลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกติด เลือกไข่ไม่แตก ร้าว ไม่เนาโพรงอากาศเล็ก
อาหารประเภทข้าวสาร				
๑	ข้าวหอมมะลิเก่า ๑๐๐%	ถุง	๕	- ขนาดบรรจุกระสอบละ ๔๕ กก. เม็ดข้าวไม่หัก ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเศษวัสดุอื่นๆ ปน
๒	ข้าวกล้องหอมมะลิ	กิโลกรัม	๒	- เม็ดข้าวไม่หักไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนไม่มีเศษ วัสดุอื่น ๆ ปน
๓	ข้าวหอมมะลิหัก	กิโลกรัม	๕	- ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับชื้น ไม่มีเศษวัสดุอื่น ๆ ปน
อาหารประเภทอาหารแห้ง				
๑	นมหวาน UHT	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบ - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
๒	นมพร่องมันเนย	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ย ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่ร้าวซึม - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบ สินค้า

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
 ลงชื่อ ผู้จะขาย
 ลงชื่อ พยาน
 ลงชื่อ พยาน

ลงชื่อ นางสาวกนิชชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ นางสาวนปภัช อริยะศรี ลงชื่อ นางนริษา ดิลกรัตถยวงศ์ ลงชื่อ นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารประเภทอาหารแห้ง				
๓	นมถั่วเหลือง ๑๒๕ มล.	โหล	๔๐	- บรรจุในกล่องกระดาษ ขนาด ๑๒๕ มล - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๔	นมถั่วเหลือง ๒๐๐ มล.	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอยล์ ขนาด ๒๐๐ มล - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือนนับจากวันส่งมอบสินค้า - ไม่มีรอยร้าวซึม
๕	นมข้นหวาน	โหล	๑	- บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิมไม่มีรอยบุบ-ขนาดบรรจุ ๓๘๕ -๔๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๖	นมข้นจืด	โหล	๑	- บรรจุกระป๋องมิดชิด ไม่เป็นสนิมไม่มีรอยบุบ-ขนาดบรรจุ ๓๘๕ -๔๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๗	โอวัลตินสำหรับชง	ถุง	๒	- บรรจุในถุงอลูมิเนียมฟอยล์ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวซึม ไม่ชื้น ติดกันเป็นก้อน - ขนาดบรรจุ ๗๕๐ กรัม ต่อถุง - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
 ลงชื่อ ผู้จะขาย
 ลงชื่อ พยาน
 ลงชื่อ พยาน

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะะเครือ ลงชื่อ.....นางนวีณา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๘	น้ำผลไม้กล่อง ๑๐๐ %	กล่อง	๑๒๐	- บรรจุกล่องกระดาษบุด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ด้านใน ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๙	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุขวด	ขวด	๒	- บรรจุขวดแก้ว ขนาด ๗๑๐ - ๗๒๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๐	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	กิโลกรัม	๒๐	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น
๑๑	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	๒๐	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีความชื้น
๑๒	น้ำมันถั่วเหลือง	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๓	น้ำมันปาล์ม	โหล	๑	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๔	ซอสปรุงรส(ฝาสีน้ำตาล)	โหล	๐.๕	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดงรายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๖๐๐ - ๖๕๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย ออย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
 ลงชื่อ ผู้จะขาย
 ลงชื่อ พยาน
 ลงชื่อ พยาน

ลงชื่อ.....นางสาวกัญญาภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางนวีนา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๑๕	ซีอิ้วขาว สูตร ๑	โหล	๒	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดง รายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๖๐๐ - ๖๕๐ ซีซี - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๖	น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ๑๐๐% (สำหรับปรุงอาหาร)	ขวด	๑	- เป็นน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ไม่มีสิ่งเจือปน - มี อย. รับรองชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๑ ลิตร
๑๗	พริกไทยป่น	ถุง	๒	- เป็นพริกไทยป่นแท้ มีกลิ่นหอม ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม
๑๘	น้ำมันหอย	โหล	๒	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๙	โปรตีนเกษตร	ถุง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ทำจากถั่วเหลือง - ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม(เดิม ๑๐๐๐ กรัม)
๒๐	เต้าเจี้ยว ลงชื่อ.....ผู้จะซื้อ ลงชื่อ.....นางสาว.....ผู้จะขาย ลงชื่อ.....นาย..... ลงชื่อ.....นาย.....	ขวด	๑	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๑	สาकुเม็ดเล็ก	ถุง	๔	- บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด บรรจุในถุงขนาด ๔๐๐ กรัม - แห่งสนิท ไม่ชื้น
๒๒	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๒	- ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ถุงปิดสนิทไม่มีเศษวัสดุหรือสิ่ง แปลกปลอมติด
๒๓	เกลือป่น	กิโลกรัม	๕	- เป็นเกลือบริสุทธิ์ผสมไอโอดีนในอัตราส่วน ๕ : ๑๐๐,๐๐๐ บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ไม่แตก
๒๔	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	ขวด	๓	- เป็นน้ำส้มสายชูแท้ ๕% ขนาดบรรจุ ๗๐๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนทยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนภัช อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางนรีนา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๒๕	น้ำปลาแท้	โหล	๐.๕	- บรรจุในขวดที่สะอาดขนาด ๗๐๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๖	ซีอิ้วดำ	ขวด	๑	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๙๔๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๗	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๑	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มล (เต็ม ๖๐๐) - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๘	แป้งข้าวเจ้า	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก/ถุง
๒๙	แป้งมัน	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก/ถุง
๓๐	กะปิตี	กระปุก	๑	- ทำจากเคย บรรจุในกระป๋องขนาด ๓๔๐ กรัม - มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน
๓๑	ซอสพริก	ขวด	๑	- บรรจุในขวด ขนาด ๖๘๐ มล ในสภาพเรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๓๒	แป้งข้าวโพด	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย ขนาด ๑ กก. - มี อย.รับรอง
๓๓	ผงวุ้น	ซอง	๖	- บรรจุในซอง ขนาด ๒๕ กรัม ในสภาพเรียบร้อย - มี อย.รับรอง
๓๔	ซูปผง	ซอง	๔	- บรรจุในถุงปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๘๕๐ กรัม - มีเครื่องหมาย อย.
๓๕	ลูกพรุนแห้ง	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางนวีนา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๓๖	ถั่วเขียวไม่เลาะเปลือก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง
๓๗	ถั่วเขียวถั่วซีก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง
๓๘	ถั่วแดงต้มสุก	กิโลกรัม	๐.๕	- ถั่วแดงต้มสุกเปียก นิ่ม ไม่เหม็นบูด เน่า
๓๙	ถั่วลันเตา	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง
๔๐	กระเทียมแกะกลีบ	กิโลกรัม	๒	- กลีบโต ไม่ลีบ ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
๔๑	หอมแดง	กิโลกรัม	๒	- หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
๔๒	น้ำมันขามเปียก	กิโลกรัม	๒	- สีสด ไม่มีเม็ด มีรสเปรี้ยว ไม่มีตัวมอด แมลง
๔๓	ผงกะหรี่	ขวด	๑	- บรรจุในขวดปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม มีกลิ่นหอม
๔๔	ชาผงสำหรับชง	ซอง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท แห้ง มีกลิ่นหอม ขนาดบรรจุ ๔๐๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง
๔๕	น้ำสลัดครีมไขมันต่ำ	ถุง	๑	- บรรจุในถุงหรือซอง ปิดสนิท ขนาด ๘๐๐ - ๑๐๐๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง
๔๖	เครื่องปรุง(พริกป่น- น้ำตาลซอง)	ห่อ	๒	-บรรจุในซองปิดสนิท ไม่ชื้น - ขนาดบรรจุ ๕๐ ซอง / ๑ ห่อ
๔๗	หมีขาว	ห่อ	๔	- บรรจุในซองปิดสนิท ขนาด ๑๘๐ กรัม ไม่ชื้น - ทำจากแป้งถั่วเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น - มี อย. รับรอง
๔๘	แป้งทอดกรอบ	กิโลกรัม	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน - มี อย. รับรอง - ไม่เป็นชนิดแบ่งขาย
๔๙	แป้งข้าวเหนียว	กิโลกรัม	๑	-บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน - มี อย. รับรอง - ไม่เป็นชนิดแบ่งขาย

ลงชื่อ ผู้ซื้อ
 ลงชื่อ ผู้ขาย
 ลงชื่อ พยาน
 ลงชื่อ พยาน

ลงชื่อ นางสาวกิมชฎาภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ นางนวีณา ดิลกวิทรวงศ์ ลงชื่อ นางสาวชฎาภา เอ็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด				
๑	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีส่วนผสมของแป้งมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒	เต้าหู้แข็ง	แผ่น	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสวย ไม่ละ
๓	เต้าหู้อ่อน	ก้อน	๘	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นก้อนอยู่ตัว ไม่แตกร้าว
๔	เต้าหู้ไข่	หลอด	๑๐	- ทำจากไข่ บรรจุในหลอดพลาสติก ไม่มีน้ำเยิ้ม
๕	ลูกรอก	กิโลกรัม	๒	- สด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผสมสี
๖	เต้าหู้ขาว	หลอด	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง กลิ่นไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่บูด
๗	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๘	น้ำพริกน้ำเงี้ยว	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๙	น้ำพริกแกงเหลือง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๐	น้ำพริกแกงคั่ว	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๑	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๒	น้ำพริกแกงส้ม	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๓	น้ำพริกแกงเผ็ดหยาบ	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๔	น้ำพริกพะแนง	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๕	น้ำพริกแกงอ่อม	กิโลกรัม	๑	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๖	น้ำพริกลาบ	กิโลกรัม	๐.๕	- มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นบูด ไม่ขึ้นรา
๑๗	กะปิแกง	กิโลกรัม	๑	- รสจืด บรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิท
๑๘	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กิโลกรัม	๔	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนแห้ง ไม่ขึ้นรา
๑๙	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- เป็นเส้นเปียก ไม่ขึ้นรา
๒๐	บะหมี่เหลือง	กิโลกรัม	๒	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากโซมากกว่าแป้ง
๒๑	แผ่นก๊วยแบบบาง	กิโลกรัม	๑	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากโซมากกว่าแป้ง
๒๒	เส้นก๊วยจ๊ับแห้ง	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนแห้ง ไม่ขึ้นรา
๒๓	งาขาว	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีกรวด ทราบ เจือปน
๒๔	ดอกอัญชันแห้ง	กิโลกรัม	๐.๔	- สีสด ไม่ชืด แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา
๒๕	กระเจียบแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะศรี ลงชื่อ.....นางนริษา ดิลกวิทวงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๒๖	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา
๒๗	ลำไยแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา ไม่มีมอด
๒๘	ดอกคำฝอย	กิโลกรัม	๐.๓	- สีสด ไม่ซีด แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา
๒๙	ถั่วเน่าแผ่น	แผ่น	๑๐	- แห้งสนิท ไม่แตกยุ่ย เป็นแผ่น ไม่มีมอด
๓๐	มะตูมแห้ง	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้งสนิท มีกลิ่นหอม ไม่มีเชื้อรา
๓๑	เจาก๊วย	กิโลกรัม	๒	- ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก
๓๒	ทับทิมกรอบ	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ
๓๓	กะทิ	กิโลกรัม	๒๐	- สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
๓๔	ลอดช่องไทยสีขาว	กิโลกรัม	๒	- สด ใหม่ ไม่มีเมือกเหนียว
๓๕	กุนเชียง	กิโลกรัม	๓	- มีมันปนเล็กน้อย สีไม่แดงจัด
๓๖	ลูกเดือย	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน
๓๗	ฟรุตสลัดผลไม้	กระป๋อง	๑	- บรรจุในกระป๋องปิดสนิท ๓๔๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย. รับรอง
๓๘	ผงข้าวหมูแดง	ซอง	๔	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปนขนาด บรรจุ ๘๐ กรัม (เดิม ๑๐๐ กรัม) - มี อย. รับรอง
๓๙	ผงข้าวหมูไก่	ซอง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปนขนาด บรรจุ ๕๐ กรัม มี อย. รับรอง
๔๐	เครื่องตุ๋นยาจีน	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา
๔๑	เครื่องแกงจืด	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา
๔๒	พริกป่น	กิโลกรัม	๐.๕	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา มี อย. รับรอง
๔๓	สาหร่ายแห้ง	แผ่น	๑๐	- แห้ง ไม่ขึ้นรา เป็นแผ่นกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๒ นิ้ว - ไม่มีเศษวัสดุเจือปน เช่น หนุ่ย หิน ทราย
๔๔	เยื่อไผ่ ลงชื่อ ผู้สั่งซื้อ ลงชื่อ ผู้ขาย ลงชื่อ พยาน ลงชื่อ พยาน	ห่อ	๑	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท แห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ขนาด บรรจุ ๑๐๐ กรัม - ระบุวันผลิต - หมดอายุ

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จิน่าใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะะเครือ ลงชื่อ.....นางนวีณา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๔๕	อาหารแช่แข็ง	กล่อง	๕๐	- บรรจุในกล่องปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว แช่เย็นตลอดเวลา ก่อนนำมา ส่ง - ระบุวันผลิต - หมดอายุ
๔๖	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	๔	- แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีเชื้อรา ไม่เหม็นหืน
๔๗	วุ้นเส้นสด	ถุง	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีเมือกเหนียว
๔๘	วุ้นเส้นสด	แพ็ค	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน
๔๙	ซอสเห็ดเตาไฟ	แพ็ค	๕๐	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน
๕๐	เนยจืด	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน ขนาด ๑๕ กรัม * ๑๐ ชิ้น
๕๑	แยมผลไม้	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๑๕๐ กรัม / ถุง
๕๒	หมูหยองเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง
๕๓	เนื้อไก่เจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง
๕๔	หมูสามชั้นชิ้นเจ	ถุง	๑	บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ 450 กรัม / ถุง
๕๕	เห็ดหอมยอ	ถุง	๑	บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ 800 กรัม / ถุง
๕๖	ลูกชิ้นเห็ดหอม	แพ็ค	๑	บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ 500 กรัม / ถุง
๕๗	ก้านเห็ดหอม	แพ็ค	๑	บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่และ แช่เย็น ขนาดบรรจุ 500 กรัม / ถุง

ลงชื่อ ผู้จะซื้อ
 ลงชื่อ ผู้จะขาย
 ลงชื่อ พยาน
 ลงชื่อ พยาน

ลงชื่อ นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ นางสาวนปภัช อริยะศรี ลงชื่อ นางนรินา ดิลกวิทยวงศ์ ลงชื่อ นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารประเภทขนม				
๑	ขนมปังไส้ต่างๆทรงกลม	ชิ้น	๕	- มีวันผลิต หมดอายุ มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง - เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว x ๒.๕ นิ้ว มี อย. รับประกัน
๒	ขนมปังปอนด์	แถว	๑	- มีวันผลิต หมดอายุ มีขนาดกว้าง ๓ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว มี อย. รับประกัน(๑ แถว มี ๒๐ แผ่น)
๓	ขนมถั่วแปบ	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีไส้ถั่วข้างใน (๕ ชิ้น/๑ห่อ)
๔	ขนมต้มขาว/แดง	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีมะพร้าวโรย(๖ ชิ้น/๑ห่อ)
๕	ขนมมันสำปะหลัง	ห่อ	๑๐	- ไม่บูด มีมะพร้าวโรย(๖-๘ ชิ้น/๑ห่อ)
๖	ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ	ชิ้น	๑๐	- หวาน มัน เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว x ๒.๕ นิ้ว
๗	ข้าวต้มหัวหอม	ห่อ	๑๐	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท (บรรจุ ๖ ชิ้น/๑ห่อ) - ไม่มีกลิ่นบูดเน่า
ประเภทผักสด				
๑	กระชายหันฝอย	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน
๒	กระชายหัว	กิโลกรัม	๐.๕	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า
๓	กระเจียบเขียว	กิโลกรัม	๒	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่
๔	ขุ่นอ่อนหัน	กิโลกรัม	๒	- เนื้อไม่แก่ ไม่มีเมล็ด ปะปน ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน
๕	ถั่วงอก	กิโลกรัม	๒	- หัวโต สด สะอาด ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีเศษทรายติด
๖	ต้นคูน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด
๗	น้ำเต้าอ่อน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด เนื้อไม่แก่ เนื้อแน่น
๘	ผักกวางตุ้ง	กิโลกรัม	๑๕	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด
๙	ผักบุ้งไทยต้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด
๑๐	ผักแกงแค	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ไม่เน่า
๑๑	ผักชะอม	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า
๑๒	ผักรวมหันแช่แข็ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด เนื้อไม่เละ แฝกในถุงสำเร็จ ปิดสนิท
๑๓	ผักไผ่	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า
๑๔	พริกไทยอ่อน	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด มีเม็ดเต็มผัก ไม่เน่า

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จีนาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางนริษา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๑๕	มะเขือเปราะ	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว
๑๖	มะนาว	ลูก	๘๐	- สด ลูกโต มีน้ำเยอะ ไม่เน่า
๑๗	มะเขือเครือ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว
๑๘	มะเขือพวง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว
๑๙	มะระจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหลือง
๒๐	มะพร้าวอ่อน	ลูก	๕	- ผิวด้านนอกสด เนื้อด้านใน อ่อน น้ำมะพร้าวไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
๒๑	ยอดมะเขือเครือ	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว
๒๒	ยอดข้าวโพดอ่อน	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือมีตัว คล้ำ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๓	เห็ดนางฟ้า	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า
๒๔	เห็ดหูหนู	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่เละ
๒๕	ใบตอง	พับ	๒	- ไม่แก่ ใบเรียบ ไม่ฉีกขาด
๒๖	ผักฮ่องเต้	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด
๒๗	ผักคะน้าฮ่องกง	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด
ประเภทผักปลอดสาร				
๑	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒	กะหล่ำดอก	กิโลกรัม	๑๒	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓	ข้าวโพดหวาน	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔	ขิงซอย	กิโลกรัม	๑.๕	- สด สะอาด ไม่มีสารฟอกขาวเจือปน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๕	ข่าอ่อน	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๖	ขิงแก่	กิโลกรัม	๑	- สะอาด ไม่มีเศษดิน ปะปน ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๗	คื่นช่าย	กิโลกรัม	๖	- สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ

ลงชื่อ... อิศร... *น้ำต๋ำ*นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ... *S*นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ... *น้ำทิพย์*นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ... *Posto*นางวันวิภา ดิลกวิทรวงศ์ ลงชื่อ... *บุญท*นางสาวชฎาภา เย็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๘	บล็อคโครี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีใบปะปนมาก ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๙	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	๑๐	- ผลตรง ไม่งอ ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๐	ถั้วฝักยาว	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่ฝ่อ ไม่มีหนอน ฝักขนาดความยาวประมาณ ๑๒ เซนติเมตร ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๑	ถั้วลันเตา	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๒	ดอกแค	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๓	ต้นหอม	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๔	ตะไคร้	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๕	ผักชี	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ
๑๖	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๑๗	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๑๘	ผักปลั่ง ชื่อ..... ชื่อ.....	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๑๙	ผักกาดแก้ว ชื่อ..... ชื่อ.....	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๒๐	ผักตำลึง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่
๒๑	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๒	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	๑๕	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ
๒๓	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ
๒๔	ผักเชียงดา	กิโลกรัม	๓	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๕	ผักโขมจีน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ

ลงชื่อ.....นางสาวกัญญาภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนภัส อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางนรินา ดิลกริทยวงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวภูภา เียนใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๒๖	พริกชี้หนูเด็ด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๗	พริกชี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๘	พริกชี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๙	พริกหวาน ๓ สี	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๐	ฟักทองปอกเปลือก	กิโลกรัม	๑๕๐	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๑	ฟักเขียวแก่	กิโลกรัม	๘	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๒	มันเทศ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๓	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๔	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	๔	- สด ลูกโต ผิวเรียบ ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๕	มะเขือยาว	กิโลกรัม	๔	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๖	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่เน่า หรือฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๗	หัวไชเท้า	กิโลกรัม	๔.๕	- สด สะอาดไม่เน่า ไม่งอ ไม่เป็นเส้นหรือดำ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๘	เผือกต้ม	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๙	เห็ดฟาง	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๐	เห็ดหอมสด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๑	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่ฉะ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๒	แตงกวา	กิโลกรัม	๒๐	- ผลขนาดกลางประมาณ๑๐-๑๒ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๓	แครอท	กิโลกรัม	๑๐	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๔	ลูกมะกรูด	ลูก	๕	- สด ลูกโต มีน้ำเยอะ ไม่เน่า
๔๕	สะระแหน่	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด
๔๖	ใบจันทร์	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด
๔๗	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๐.๓	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด

ลงชื่อ.....นางสาวกิมชญาณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ.....นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ.....นางสาวนปภัช อริยะเครือ ลงชื่อ.....นางวันวิภา ดิลกวิหยวงศ์ ลงชื่อ.....นางสาวชฎาภา เอ็นใจ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๔๘	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง
๔๙	ใบยอ	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง
๕๐	ใบโหระพา	กิโลกรัม	๐.๗	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๕๑	ใบกะเพรา	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๕๒	ใบชะพลู	กิโลกรัม	๐.๒	- สด สะอาด ใบไม่เน่า ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๕๓	ใบกุยช่าย	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ใบไม่หักงอ หรือแห้ง ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
ประเภทผลไม้				
๑	กล้วยหอม	ลูก	๑,๒๐๐	- ขนาด ๑ ผล /๒๐๐ กรัม ไม่มีรอยชำ สุกพอดี
๒	กล้วยน้ำว้า	หวี	๒๐	- ขนาด ๑หวี มีประมาณ ๑๐ ลูก ไม่มีรอยชำ สุกพอดี
๓	กล้วยไข่	หวี	๒	- ขนาด ๑หวี มีประมาณ ๑๕-๒๐ ลูก ไม่มีรอยชำ สุกพอดี มีตามฤดูกาล
๔	ชมพูแดง	กิโลกรัม	๖	- ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่เน่า ขนาด ๖-๘ ลูก /กก
๕	พุทราใต้หัว	กิโลกรัม	๒	- ผลขนาดกลางประมาณ ๑๐-๑๒ ลูก/กก สด เนื้อไม่นิ่ม
๖	ฝรั่งแป้นสีทอง	กิโลกรัม	๑๘	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๗	มะละกอสุก	กิโลกรัม	๓๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่ละ เนื้อไม่ขำ
๘	ลูกพลับ	กิโลกรัม	๑๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๖-๗ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๙	สาลี	กิโลกรัม	๔	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๑๐	สับปะรด	กิโลกรัม	๑	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย
๑๑	องุ่นแดง /เขียว	กิโลกรัม	๗	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่เน่า
๑๒	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	๑๐	- สด ผิวเปลือกไม่ดำ เนื้อร้อน ไม่เน่า
๑๓	แก้วมังกร ขาว/แดง	กิโลกรัม	๒๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔ ลูก/กก สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๑๔	องุ่นเขียว	ลูก	๘๐	- ผลขนาดกลางหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม สด ผิวเรียบ ไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๑๕	แคนตาลูป	กิโลกรัม	๓๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ - ๒ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด
๑๖	แตงโม	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด
๑๗	แตงไทย	กิโลกรัม	๒๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก/ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด
๑๘	ส้มเขียวหวาน	กิโลกรัม	๕๐	- จำนวน ๘ ผล/กก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว

ลงชื่อ *กัญญา*นางสาวกัญญาภรณ์ภรณ์ จินาใหม่ ลงชื่อ *ณัฐ*นางสาวสนธยา ไชยวุฒิ

ลงชื่อ *นพภัฏ*นางสาวนพภัฏ อริยะเศียร ลงชื่อ *ณัฐ*นางวันวิภา ดิลกวิทย์วงศ์ ลงชื่อ *ณัฐ*นางสาวชฎาภา เย็นใจ