

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
จัดซื้อวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗
โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

๑. ความเป็นมา

เนื่องด้วยกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ มีการจัดให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ที่นอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาล ทั้งอาหารพิเศษ และอาหารสามัญเป็นประจำทุกวัน ซึ่งในการให้บริการอาหารดังกล่าว จำเป็นต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีอาหารไว้สำหรับบริการผู้ป่วยอย่างสม่ำเสมอ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้ในการดำเนินงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

๓. คุณสมบัติของผู้ข้อเสนอ

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่เสนอราคาดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ ณ วันเสนอราคาหรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้
- ๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค่างำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก
ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค่างำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก
กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับ...

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชื่อ.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนภัส อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมี

เงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. คุณสมบัติเฉพาะอาหาร

๔.๑ รายการอาหาร จำนวน ๒๓๖ รายการ รายละเอียดดังนี้

(๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	๑๒	รายการ
(๒) อาหารสดประเภททะเล	จำนวน	๔	รายการ

(๓) อาหารสด...

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนภัช อริยะศรีชื่อ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

(๓) อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด	จำนวน	๒	รายการ
(๔) อาหารสดประเภทไข่	จำนวน	๑	รายการ
(๕) อาหารประเภทข้าวสาร	จำนวน	๓	รายการ
(๖) อาหารประเภทอาหารแห้ง	จำนวน	๔๙	รายการ
(๗) อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด	จำนวน	๖๐	รายการ
(๘) อาหารประเภทขนมหวาน	จำนวน	๗	รายการ
(๙) อาหารประเภทผักสด	จำนวน	๒๗	รายการ
(๑๐) ประเภทผักปลอดสารพิษ	จำนวน	๕๓	รายการ
(๑๑) อาหารประเภทผลไม้	จำนวน	๑๘	รายการ

ทั้งนี้ ผู้จะขายจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวได้อย่างเพียงพอตามประมาณการข้างต้น และการสั่งซื้ออาจสั่งซื้อจริงเพิ่มขึ้นหรือลดลงจากจำนวนประมาณการในแต่ละรายการดังกล่าวก็ได้ ภายใต้วงเงินตามสัญญา โดยรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย และประมาณการจัดซื้อวัสดุอาหารดังกล่าว รายละเอียดแนบท้ายเอกสารนี้

๔.๒ ต้องมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ไม่ให้ปนเปื้อนสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด

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

๔.๔ โรงพยาบาลฯ จะมีการสุ่มตรวจเพื่อประเมินคุณภาพอาหารทุกเดือน

๕. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

๑๒ เดือน (ตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗) 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 กำหนดจัดส่งเดือนละ ๔ ครั้ง (หากตรงกับวันหยุดราชการ หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ทำการส่งมอบและตรวจรับวันทำการถัดไป)

๔. หากตรวจพบรายการวัสดุอาหารฯ ไม่ตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ จะต้องเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทันที และถ้าไม่ดำเนินการเปลี่ยนวัสดุอาหารให้ใหม่ทางโรงพยาบาลจะดำเนินการปรับร้อยละ ๐.๒๐ ของการจัดซื้อในวันนั้น ๆ ตามสัญญา

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่ จะพิจารณาคัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๗. วงเงิน...

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนปภัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

๗. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

เป็นจำนวนเงิน ๒,๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๘. งวดงานและการจ่ายเงิน

โรงพยาบาลจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยตามสัญญาจะซื้อจะขายไม่จำกัดปริมาณให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้จะขายภายใน ๑๕ (สิบห้า) วัน นับถัดจากวันที่ผู้จะขายได้ส่งให้แก่ผู้จะซื้อ

๙. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดย

ลงชื่อ *นางนัฐชยา คนใจชื่อ* ประธานกรรมการ
(นางนัฐชยา คนใจชื่อ)

ลงชื่อ *นางจิราภรณ์ ทองชีว* กรรมการ
(นางจิราภรณ์ ทองชีว)

หัวหน้างานการพยาบาลผู้ป่วยในศัลยกรรม

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ *นางสนธยา จันทร์ทอง* กรรมการ
(นางสนธยา จันทร์ทอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ *นางสาวนภักษ์ อริยะเครือ* กรรมการ
(นางสาวนภักษ์ อริยะเครือ)
นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ *นางสาวชฎาภา เย็นใจ* กรรมการ
(นางสาวชฎาภา เย็นใจ)
นักโภชนาการ

ขอรับรองรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ และอนุมัติให้ใช้รายละเอียดดังกล่าวนี้ได้

นางสาวศศิธร ศิริมหาราช

(นางสาวศศิธร ศิริมหาราช)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

รายละเอียดคุณลักษณะอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗
โรงพยาบาลประสาทเชียงใหม่

มีทั้งหมด	๑๑ ประเภท	จำนวน	๒๓๖ / 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	๖๐ / รายการ
๘	อาหารประเภทขนมหวาน	จำนวน	๗ / รายการ
๙	อาหารประเภทผักสด	จำนวน	๒๗ / รายการ
๑๐	อาหารประเภทผักปลอดสาร	จำนวน	๕๓ / รายการ
๑๑	อาหารประเภทผลไม้	จำนวน	๑๘ / รายการ

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองจิ๋ว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนภักษ์ อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์				
๑	เนื้อหมู	กิโลกรัม	๒๐๐,	- เนื้อสีชมพูอ่อนไม่มีพังผืด, ไม่มีมัน, ลักษณะเนื้อไม่หยาบ ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาकुติด เป็นเนื้อสะโพก สันในหรือสันนอก
๒	ซี่โครงหมูอ่อนสับ	กิโลกรัม	๔,	- ซี่โครงหมู, มีเนื้อหมูติดพอประมาณ, ไม่มีกระดูกส่วนอื่นปน
๓	ตับหมู	กิโลกรัม	๒,	- สด, ไม่มีกลิ่น, ไม่แข็งและสีไม่ดำคล้ำ
๔	หมูยอหนึ่งชนิดแห้งเล็ก	แห้ง	๓	- บรรจุในถุงพลาสติก ขนาดน้ำหนักแห้งละ ๓๐๐ กรัม
๕	หมูหยอง	กิโลกรัม	๐.๕,	- คุณภาพอย่างดี แห้ง เนื้อสีเหลือง ไม่มีเศษขุย
๖	ไส้กรอกฝรั่งคอกเทล(หมู)	กิโลกรัม	๑,	- บรรจุในถุงปิดมิดชิด มีวันหมดอายุ, มีสีตามธรรมชาติ
๗	เนื้อไก่บดไม่ติดหนัง	กิโลกรัม	๑๐,	- ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเศษหนัง หรือพังผืดติด
๘	เนื้อไก่อกชำแหละ	กิโลกรัม	๑๐	- เป็นไก่อ่อนที่ชำชำแหละ ถอนขนเกลี้ยง ไม่ถูกฉีดน้ำ ไม่มี ส่วนประกอบอื่นๆของไก่ปน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีเขียวคล้ำ
๙	สันในไก่	กิโลกรัม	๑๐๐	- เป็นไก่อ่อนที่ชำชำแหละ ถอนขนเกลี้ยง ไม่ถูกฉีดน้ำ ไม่มี ส่วนประกอบอื่นๆของไก่ปน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีเขียวคล้ำ
๑๐	ปีกไก่บน	กิโลกรัม	๑๐	- เป็นส่วนโคนปีก ไม่มีขน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีคล้ำ
๑๑	เลือดไก่	ก้อน	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 เปลือกขึ้นเงา สีเขียว จางๆปน น้ำเงิน
๓	เต้าหู้ปลา	ถุง	๒,	- ถุงไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม
๔	ลูกชิ้นปลาใบเตย / บัวลอย	กิโลกรัม	๒,	- ถุงไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีส่วนผสมของแป้งน้อยที่สุด

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนภักข์ อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารสดประเภทปลาน้ำจืด				
๑	เนื้อปลาตอสี	แพ็ค	๓๐	- สด เนื้อไม่เละ เป็นสีชมพู แพ็คถุง ปิดสนิท แข็งแรงขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม / ๑ แพ็ค
๒	ปลานิลขอดเกล็ดควักไส้	กิโลกรัม	๑๕/	- สด ตาใส เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย เหงือกมีสีแดง ขอดเกล็ด ควักไส้หรือฆ่าทะเลแล้ว ๑ กิโลกรัม เหลือประมาณ ๘๐๐ - ๘๕๐ กรัม
อาหารสดประเภทไข่				
๑	ไข่ไก่เบอร์๒	ฟอง	๒,๐๐๐	- เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกติด เปลือกไข่ไม่แตก ร้าว ไม่เน่า โพรงอากาศเล็ก
อาหารประเภทข้าวสาร				
๑	ข้าวหอมมะลิเก่า ๑๐๐%	ถุง	๕	- ขนาดบรรจุกระสอบละ ๔๕ กก. เม็ดข้าวไม่หัก ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเศษวัสดุอื่นๆ ปน
๒	ข้าวกล้องหอมมะลิ	กิโลกรัม	๒	- เม็ดข้าวไม่หักไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนไม่มีเศษ วัสดุอื่นๆปน
๓	ข้าวหอมมะลิหัก	กิโลกรัม	๕	- ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับชื้น ไม่มีเศษวัสดุอื่นๆปน
อาหารประเภทอาหารแห้ง				
๑	นมหวาน UHT	โหล	๒๔	- บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ยขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - อายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบ - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - ไม่มีรอยร้าวซึม หรือบวม
๒	นมพร้อมมันเนย	โหล	๓๖	- บรรจุกล่องอลูมิเนียมฟอล์ย ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่ร้าวซึม - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า

นางณัฐษา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
 นางสาวนภัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เ็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

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

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนภัส อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เ็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๙	น้ำผลไม้กล่อง ๑๐๐ %	กล่อง	๑๒๐	- บรรจุกล่องกระดาษบุด้วยอลูมิเนียมพอลียดำนใน ขนาด ๑๘๐ ซีซี - ระบุปริมาณสารอาหารชัดเจน ไม่รั่วซึม - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๐	น้ำหวานเข้มข้นชนิดบรรจุ ขวด	ขวด	๖	- บรรจุขวดแก้ว ขนาด ๗๑๐ - ๗๒๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย. รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๑	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	กิโลกรัม	๒๕	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีควมชื้น
๑๒	น้ำตาลทรายขาว	กิโลกรัม	๒๐	- บรรจุในถุงพลาสติกขนาด ๑ กก. - สภาพถุงแข็งแรง ไม่มีรอยขาด ไม่มีควมชื้น
๑๓	น้ำมันถั่วเหลือง	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๔	น้ำมันปาล์ม	โหล	๒	- บรรจุในขวดพลาสติกใส ขนาด ๑ ลิตร ต่อขวด - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๑๕	ซอสปรุงรส(ฝาสีน้ำตาล)	โหล	๐.๕	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท มีฉลากแสดงรายละเอียด - ขนาดบรรจุ ๖๐๐ - ๖๕๐ มิลลิลิตร - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชิว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนปภัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เอินใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

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

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองจิ๋ว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนภาพัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เสนใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๒๖	น้ำปลาแท้	ขวด	๒,	- บรรจุในขวดที่สะอาดขนาด ๗๐๐ มล - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๗	ซีอิ้วดำ	ขวด	๑,	- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๙๔๐ มล. - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๘	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	๑,	- บรรจุในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด ขนาดบรรจุ ๖๐๐-๘๐๐ มล. - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๒๙	แป้งข้าวเจ้า	กิโลกรัม	๑,	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก./ถุง
๓๐	แป้งมัน	กิโลกรัม	๑,	- บรรจุในถุงที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑ กก./ถุง
๓๑	กะปิตี	กระปุก	๑,	- ทำจากเคย บรรจุในกระป๋องขนาด ๓๔๐ กรัม - มีฉลากแสดงรายละเอียดชัดเจน
๓๒	ซอสพริก	ขวด	๑	- บรรจุในขวด ขนาด ๖๘๐ มล ในสภาพเรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.รับรอง - ระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ - มีอายุการใช้งานไม่ต่ำกว่า ๖ เดือน นับจากวันส่งมอบสินค้า
๓๓	แป้งข้าวโพด	กิโลกรัม	๑,	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย ขนาด ๑ กก. - มี อย.รับรอง
๓๔	ผงวุ้น	ซอง	๖,	- บรรจุในซอง ขนาด ๒๕ กรัม ในสภาพเรียบร้อย - มี อย.รับรอง
๓๕	ซूपผง	ซอง	๔,	- บรรจุในถุงปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๘๕๐ กรัม - มีเครื่องหมาย อย.
๓๖	ลูกพรุนแห้ง	กิโลกรัม	๑,	- บรรจุในซองพลาสติก ปิดสนิท เรียบร้อย - มีเครื่องหมาย อย.

นางนัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนปภัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๓๗	ถั่วเขียวไม่เลาะเปลือก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง
๓๘	ถั่วเขียวถั่วซีก	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง
๓๙	ถั่วแดงต้มสุก	กิโลกรัม	๐.๕	- ถั่วแดงต้มสุกเปียก นิ่ม ไม่เหม็นบูด เน่า
๔๐	ถั่วลันเตา	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีเศษวัสดุ เช่น ใบไม้ ไม่มีมอดหรือแมลง
๔๑	กระเทียมแกะกลีบ	กิโลกรัม	๒	- กลีบโต ไม่ลีบ ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
๔๒	หอมแดง	กิโลกรัม	๒	- หัวโต ไม่เน่า ไม่เป็นเชื้อรา แห้งสนิท
๔๓	น้ำมะขามเปียก	กิโลกรัม	๒	- สีสด ไม่มีเม็ด มีรสเปรี้ยว ไม่มีตัวมอด แมลง
๔๔	ผงกะหรี่	ขวด	๑	- บรรจุในขวดปิดสนิท ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม มีกลิ่นหอม
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	หมี่ขาว	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

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชิว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนภัส อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด				
๑	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีส่วนผสมของแป้งมาก ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒	เต้าหู้แข็ง	แผ่น	๑๐	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่นสวย ไม่ละ
๓	เต้าหู้อ่อน	ก้อน	๘	- ทำจากถั่วเหลือง เป็นก้อนอยู่ตัว ไม่แตกง่าย
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	ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก	กิโลกรัม	๔	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา
๑๙	ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	กิโลกรัม	๔	- เป็นเส้นเปียก ไม่ขึ้นรา
๒๐	บะหมี่เหลือง	กิโลกรัม	๒	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากไข่มากกว่าแป้ง
๒๑	แผ่นก๊วยแบบบาง	กิโลกรัม	๑	- ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ส่วนผสมทำมาจากไข่มากกว่าแป้ง
๒๒	เส้นก้วยจับแห้ง	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน แห้ง ไม่ขึ้นรา
๒๓	งาขาว	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่เหม็นหืน ไม่มีกรด ทราาย เจือปน
๒๔	ดอกอัญชันแห้ง	กิโลกรัม	๐.๔	- สีสด ไม่ชืด แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา
๒๕	กระเจียบแห้ง	กิโลกรัม	๑	- แห้งไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองวิชา.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนภกษ อริยะเครือ.....นางสาวภูภาดา เข้มใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ 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	เนากุ้ง	กิโลกรัม	๒	- ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก
๓๒	ทับทิมกรอบ	กิโลกรัม	๒	- ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ
๓๓	กะทิ	กล่อง	๒๐	- ปริมาตรสุทธิ ๑๐๐๐ มล./กล่อง - บรรจุในกล่องมิดชิด กล่องไม่บุบ ระบุวันผลิต/หมดอายุ ชัดเจน
๓๔	กะทิธัญพืช	กล่อง	๖	- ปริมาตรสุทธิ ๒๐๐ มล./กล่อง - บรรจุในกล่องมิดชิด กล่องไม่บุบ ระบุวันผลิต/หมดอายุ ชัดเจน
๓๕	ลอดช่องไทยสีขาว	กิโลกรัม	๒	- สด ใหม่ ไม่มีเมือกเหนียว
๓๖	กุนเชียง	กิโลกรัม	๓	- มีมันปนเล็กน้อย สีไม่แดงจัด
๓๗	ลูกเต๋อย	กิโลกรัม	๐.๕	- แห้ง ไม่มีราขึ้น ไม่มีสิ่งเจือปน
๓๘	พุดรสลัดผลไม้	กระป๋อง	๓	- บรรจุในกระป๋องปิดสนิท ๓๔๐ กรัม - ระบุวัน ผลิต - หมดอายุ มี อย.รับรอง
๓๙	ผงข้าวหมูแดง	ซอง	๔	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน ขนาดบรรจุ ๘๐ กรัม (เดิม ๑๐๐ กรัม) - มี อย. รับรอง
๔๐	ผงข้าวหมกไก่	ซอง	๑	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีเศษ ดิน หิน ปะปน ขนาดบรรจุ ๕๐ กรัม มี อย. รับรอง
๔๑	เครื่องตุ๋นยาจีน	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา
๔๒	เครื่องแกงจืด	ซอง	๑๐	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา
๔๓	พริกป่น	กิโลกรัม	๐.๕	- บรรจุในซองปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นรา มี อย.รับรอง
๔๔	紗ห่วยแห้ง	ห่อ	๑๐	- แห้ง ไม่ขึ้นรา เป็นแผ่นกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๒ นิ้ว - ไม่มีเศษวัสดุเจือปน เช่น หญ้า หิน ทราย - ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม
๔๕	เยื่อไผ่	ห่อ	๑	- บรรจุในห่อพลาสติกปิดสนิท แห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่ขึ้นรา ขนาดบรรจุ ๑๐๐ กรัม - ระบุวันผลิต - หมดอายุ

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชิว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนภาพัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เข็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๔๖	อาหารแช่แข็ง	กล่อง	๕๐	- บรรจุในกล่องปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว แช่เย็นตลอดเวลา ก่อนนำมาส่ง - ระบุวันผลิต - หมดอายุ
๔๗	กระเทียมเจียว	กิโลกรัม	๔	- แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีเชื้อรา ไม่เหม็นหืน
๔๘	วุ้นเส้นสด	ถุง	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีเมือกเหนียว
๔๙	ซอสเย็นตาโฟ	ขวด	๒	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน
๕๐	เบคกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต)	ถุง	๔	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๓๐๐ กรัม
๕๑	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน - ขนาดบรรจุ ๓๐๐ กรัม - แห้ง ไม่ขึ้นรา ไม่มีเศษวัสดุเจือปน เช่น หลง้า หิน ทราย
๕๒	เนยจืด	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุชัดเจน ขนาด ๑๕ กรัม * ๑๐ ชิ้น
๕๓	แยมผลไม้	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๑๕๐ กรัม / ถุง
๕๔	หมูหยองเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง
๕๕	เนื้อไก่เจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง
๕๖	หมูสามชั้นขึ้นเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๕๐ กรัม / ถุง
๕๗	เห็ดหอมยอ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๘๐๐ กรัม / ถุง
๕๘	ลูกชิ้นเห็ดหอม	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง
๕๙	ก้านเห็ดหอม	แพ็ค	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๕๐๐ กรัม / ถุง
๖๐	แหนมเจ	ถุง	๑	- บรรจุภัณฑ์ปิดมิดชิด มีวัน เดือน ปี ผลิตและหมดอายุ เนื้อไม่ละเอียด แช่เย็น ขนาดบรรจุ ๔๘๐ กรัม / ถุง

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนทยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนปภัช อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ 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 แพ็คในถุงสำเร็จ ปิดสนิท
๑๓	ผักไผ่	กิโลกรัม	๐.๕,	- สด สะอาด ไม่เน่า
๑๔	พริกไทยอ่อน	กิโลกรัม	๐.๓,	- สด สะอาด มีเม็ดเต็มฝัก ไม่เน่า

นางณัฐชยา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชิว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนภัส อริยะเครือ.....นางสาวชฎาภา เย็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ 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 หรือผิวดำ 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	๒,	- สะอาด ไม่มีหนอน ไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔	ขิงขอย	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

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....
นางสาวนปภัช อริยะศรีชื่อ.....นางสาวชฎาภา เสน่ใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน ที่ ใช้/ เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๘	บล็อกโครี	กิโลกรัม	๘	- ไม่เน่า หัวไม่เล็กเกินไป สะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีใบปะปนมาก ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๙	บวบเหลี่ยม	กิโลกรัม	๑๐	- ผลตรง ไม่งอ ไม่แก่ ไม่มีหนอน ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๐	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	๕	- สด สะอาด ไม่ฝ่อ ไม่มีหนอน ฝักขนาดความยาวประมาณ ๑๒ เซนติเมตร ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๑	ถั่วลันเตา	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 ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๑๖	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๑๗	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	๖	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๑๘	ผักปวยเล้ง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๑๙	ผักกาดแก้ว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผัก ปลอดสารพิษ
๒๐	ผักตำลึง	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ใบไม่แก่
๒๑	ผักชีฝรั่ง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่มีเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๒	ผักกาดขาวปลีลอก (คัตเกรด)	กิโลกรัม	๓๐	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ
๒๓	ผักกาดหอม	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ
๒๔	ผักเชียงดา	กิโลกรัม	๓	- สด สะอาด ใบไม่แก่ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๕	ผักโขมจีน	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอด สารพิษ

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนปภัช อริยะเครือ.....นางสาวฎาภา เข็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๒๖	พริกขี้หนูเด็ด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๗	พริกขี้ฟ้าแดง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๘	พริกขี้ฟ้าเขียว	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๒๙	พริกหวาน ๓ สี	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๐	ฟักทองปอกเปลือก	กิโลกรัม	๑๕๐	- สด สะอาด ไม่เน่าหรือเหี่ยว ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๑	ฟักเขียวแก่	กิโลกรัม	๘	- สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ฝ่อ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๒	มันเทศ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอนหรือเศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๓	มันฝรั่ง	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอนหรือเศษดินติด 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	๕	- สด สะอาดไม่เน่า ไม่งอ ไม่เป็นเส้นหรือดำ ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๘	เผือกดิบ	กิโลกรัม	๒	- สด สะอาด ไม่มีหนอน หรือ เศษดินติด ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๓๙	เห็ดฟาง	กิโลกรัม ลูก	๔	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๐	เห็ดหอมสด	กิโลกรัม	๑	- สด สะอาด ไม่มีหนอน / เศษดินติด ไม่เน่า ต้องเป็นผักปลอดสารพิษ
๔๑	เห็ดเข็มทอง	กิโลกรัม	๐.๕	- สด สะอาด ไม่เน่า เนื้อไม่แฉะ 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	สาระแหน่	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

นางณัฐชา คนใจชื่อ.....นางจิราภรณ์ ทองชีว.....นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวนภัช อริยะเครือ.....นางสาวฎาภา เ็นใจ.....

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุอาหารสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ ที่	รายการ	หน่วยนับ	จำนวนที่ ใช้/เดือน	คุณลักษณะอาหาร
๔๘	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หึงงอ หรือแห้ง
๔๙	ใบยอ	กิโลกรัม	๐.๑	- สด สะอาด ใบไม่หึงงอ 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 ใบไม่หึงงอ 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	ชมพู่แดง	กิโลกรัม	๙	- ไม่เหี่ยว ไม่มีหนอน ไม่เน่า ขนาด ๖-๘ ลูก /กก.
๕	พุทราได้หัว	กิโลกรัม	๒	- ผลขนาดกลางประมาณ ๑๐-๑๒ ลูก/กก. สด เนื้อไม่นิ่ม
๖	ฝรั่งแป้นสีทอง	กิโลกรัม	๑๘	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๗	มะละกอสุก	กิโลกรัม	๔๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่ละ เนื้อไม่ขำ
๘	ลูกพลับ	กิโลกรัม	๑๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๖-๗ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๙	สาเก	กิโลกรัม	๒๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔-๕ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๑๐	สับปะรด	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย
๑๑	องุ่นแดง /เขียว	กิโลกรัม	๑๐	- สด เนื้อไม่นิ่ม ไม่เน่า
๑๒	เงาะโรงเรียน	กิโลกรัม	๑๐	- สด ผิวเปลือกไม่ดำ เนื้อร้อน ไม่เน่า
๑๓	แก้วมังกร ขาว/แดง	กิโลกรัม	๓๐	- ผลขนาดกลางประมาณ ๔ ลูก/กก. สดไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย
๑๔	แอปเปิ้ล	ลูก	๑๐๐	- ผลขนาดกลางหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม สด ผิวเรียบ ไม่เหี่ยว หรือเน่าเสีย
๑๕	แคนตาลูป	กิโลกรัม	๔๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ - ๒ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด
๑๖	แตงโม	กิโลกรัม	๒	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๒ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด
๑๗	แตงไทย	กิโลกรัม	๔๐	- ลูกขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก./ลูก ไม่เน่าเสีย ไม่มีเศษดินติด
๑๘	ส้มเขียวหวาน	กิโลกรัม	๕๐	- จำนวน ๘ ผล/กก. ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว

นางณัฐชา คนใจชื่อ..... นางจิราภรณ์ ทองชีว..... นางสนธยา จันทร์ทอง.....

นางสาวณภัช อริยะเครือ..... นางสาวภาภา เ็นใจ.....