

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
เอกสารแนบท้ายรายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
หมวดขนม อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส

รายละเอียดของพัสดุที่ส่งมอบตามสัญญา ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุ ที่มาจากผู้ผลิต ดังต่อไปนี้

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ สดใหม่ แห้งสะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่เปื้อน ยู่ ไม่หยาบ หรือมีสิ่งอื่นใดเจือปน
๒. เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด
๓. บรรจุภัณฑ์ สะอาด ไม่บุบ ไม่บี้ ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
๔. ผลิตภัณฑ์ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ GMP, อย, มอก, ฮาลาล

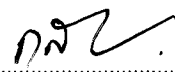
หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติมตามวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละรายการ ที่แนบท้ายนี้



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นางสาวพกามาศ ครูทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจินบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๑	ข้าวสาร (เหลืองอ่อน)	ไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๒	ข้าวสาร (หอมมะลิ) อย่างดี	ไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๓	ข้าวกล้อง (หอมมะลิ)	ไม่น้อยกว่า ๔๙ กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๔	ข้าวเหนียวขาว	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๕	ข้าวคั่ว (ปนละเอียด)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	คั่วใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๖	น้ำปลาอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๗	น้ำปลาบรรจุซอง	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗ กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๘	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๙	น้ำซีอิ๊วดำอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๐	น้ำซีอิ๊วขาวอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๑	น้ำมันหอย (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๒	น้ำมันถั่วเหลือง	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑.๙ ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๓	น้ำมันรำข้าว	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑.๙ ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๔	น้ำตาลทราย	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	

(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอู่)

(นางสาวกามาศ ครูทอง)

(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๑๕	น้ำตาลปีบ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรือ อ้อย ไม่เปรี้ยว ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็น อันตรายต่อผู้บริโภค	
๑๖	น้ำหวานอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๗	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๘	ซอสมะเขือเทศ	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกิน อายุบริโภค	
๑๙	ซอสพริก	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๘๐ มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกิน อายุบริโภค	
๒๐	มะขามเปียก	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นมะขามเปียกแกะเม็ดออก คุณภาพดี สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีมอด ไม่มีรา และไม่เก่า เก็บ	
๒๑	ผงพะโล้	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	
๒๒	เต้าเจี้ยวอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มล./ขวด	ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดี มีข้อมูลโภชนาการ ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
๒๓	มักกะโรนี (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
๒๔	วุ้นเส้น	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	แห้ง เส้นไม่หักปน เหนียว นุ่ม มีอย. และมี มอก. มีข้อมูลโภชนาการ	
๒๕	แป้งมัน (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	

(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)

(นางสาวพกามาศ ครุทอง)

(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๒๖	กะปวยเตี๋ย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ทำจากกุ้งหรือเคย ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่หมดอายุ ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนอย่างอื่น ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีวาง จำหน่ายในท้องตลาด	
๒๗	เกลือป่น	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
๒๘	เส้นหมี่ขาวแห้ง	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้ง สนิท	
๒๙	หมี่ซั่ว	บรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้ง สนิท	
๓๐	แก๋กั (เครื่องตุ๋นยาจีน)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๓๑	ช่วยซั่ว (เครื่องตุ๋นยาจีน)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๓๒	โป๊ยกั๊ก (เครื่องพะโล้)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๓๓	อบเชย (เครื่องพะโล้)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๓๔	พริกไทยเม็ด	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สะอาดแห้งสนิท ไม่มีราขึ้น บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	
๓๕	เห็ดหูหนูขาว	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้ง สนิท	
๓๖	เห็ดหอมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นของใหม่แห้งสนิท ไม่มีรา	

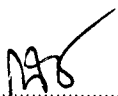
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)

(นางสาวพกามาศ ครูทอง)

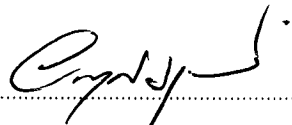
(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๓๗	พริกไทยป่น	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ขวด	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๓๘	พริกชี้หนูแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น ไม่หัก ไม่ฝ่อ ไม่มีราขึ้น	
๓๙	พริกชี้หนูแห้งป่น	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีราขึ้น	
๔๐	เครื่องปรุง (พริกป่น+น้ำตาลของ)	บรรจุอย่างละไม่น้อยกว่า ๕ กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๑	บะหมี่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีราขึ้น	
๔๒	นมข้นหวาน	บรรจุไม่น้อยกว่า ๓๗๐ กรัม/ กระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๓	นมสดUHT (จืด)	ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๔	นมสดUHT (พร้อมมันเนย)	ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๕	นมถั่วเหลือง (เจ)	ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๖	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีราขึ้น	
๔๗	พริกแกงมัสมั่น	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
๔๘	พริกแกงเขียวหวาน	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอวย)



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๔๙	พริกแกงเผ็ดสำเร็จ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
๕๐	น้ำพริกเผา	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
๕๑	หอมแดงแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท หัวโต ไม่ฝ่อ ไม่มีรา ตัดจุกแล้ว	
๕๒	กระเทียมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่ขึ้น กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีรา	
๕๓	เต้าหู้ยี้ (กระปุกใหญ่)	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/ กระปุก	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๕๔	ตั้งฉ่าย	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ กระปุก	ชนิดสีขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๕๕	ผงกะหรืออย่างดี	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๕๖	แก๊ยมฉ่ายกระป๋อง	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม/ กระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๕๗	ไข่โป๊ฝอย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา	
๕๘	ลูกรอก	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด	
๕๙	เต้าหู้ขาว	ขนาดกว้าง*ยาว ๑๐X๑๐ นิ้ว หนา ๑.๕ นิ้ว	สด ใหม่ สะอาด	
๖๐	เต้าหู้หลอด (มี อ.ย.)	น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/หลอด	สด ใหม่ สะอาด มี อ.ย. ไม่หมดอายุ	
๖๑	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อ.ย.)	น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/หลอด	ผลิตจากไข่ไก่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย มี อ.ย. ไม่หมดอายุ	

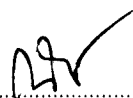
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)

(นางสาวผกามาศ ครูทอง)


(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๖๒	ก้วยเตี๋ยเส้นใหญ่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เส้นสด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ สะอาด	
๖๓	โปรตีนเกษตร	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	อย่างดี ไม่ขึ้นรา มี อย.	
๖๔	ขนมจีน	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด	
๖๕	ถั่วลันเตา	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น	
๖๖	ถั่วแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๖๗	ลูกเดือย	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๖๘	วุ้นผง	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๖๙	ลอดช่องไทย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ ไม่ค้างคืน ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว	
๗๐	เงาะก๊วย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นบูด	
๗๑	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ	ขนาดไม่น้อยกว่า ๕ X ๕ ซม.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
๗๒	สาकुใส่หมู	ไม่น้อยกว่า ๔ เม็ด/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
๗๓	ทับทิมกรอบทำสำเร็จ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ต็มสุกใหม่ๆ ไม่ค้างคืน ไม่มียาง ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว	
๗๔	ขนมเค้กชนิดต่าง ๆ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม	ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่หมดอายุบริโภค	
๗๕	ขนมถั่วแปบ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	



.....
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)


.....
(นางสาวพกามาศ ครูทอง)

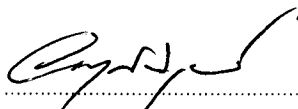

.....
(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๗๖	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
๗๗	หมูยอ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย และมีวางขาย	
๗๘	ห่อหมก	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ในท้องตลาด ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
๗๙	ปลานิลแดดเดียว	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลง ปนเปื้อน	
๘๐	กุนเชียงหมูอย่างดี	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐ กรัม/ถุง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน ๑๐ % มีสี ตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆบรรจุถุงปิดมิดชิด มี อย.	
๘๑	หมูหยอง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม/ถุง	เป็นเส้น ไม่ ป่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่อับชื้น ไม่ มีรา มี อย.	
๘๒	ไก่จืด	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด	
๘๓	ทอดมันปลาอย่างดี	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๘๔	ลูกชิ้นหมู	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลูก/กก.	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปน สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มี อย.	
๘๕	ลูกชิ้นปลา(บัวลอย) อย่างดี	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๐ ลูก/กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก มีวางจำหน่ายในท้องตลาด	
๘๖	ลูกชิ้นปลาเส้น	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กรัม/เส้น	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก มีวางจำหน่ายในท้องตลาด	
๘๗	สาकुเม็ดเล็ก	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี อย. ระบุวันหมดอายุ	



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จ้ายู่)



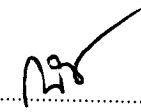
(นางสาวกามาต ครุธอง)

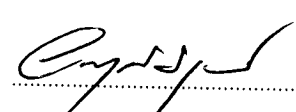



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๘๘	สาकुเม็ดใหญ่	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๘๙	ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวันหมดอายุ	
๙๐	ลูกชิด	บรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐ กก./ปี๊บ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๙๑	เครื่องดื่มช็อกโกแลตมอลต์ ผง	บรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๙๒	ดอกอัญชันแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๓	ดอกเก๊กฮวย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๔	เม็ดเก๊กฮวย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๕	พุทราจีน	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๖	กระเจียบแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๗	ลำไยอบแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๘	มะตูมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	

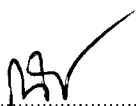

 (ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)


 (นางสาวกามาต ครุธทอง)

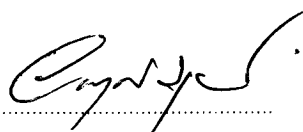

 (นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม


ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	ข้าวสาร (เหลืองอ่อน)	กก.	8,820	19.00	167,580.00	
๒	ข้าวสาร (หอมมะลิ) อย่างดี	กก.	8,820	25.00	220,500.00	
๓	ข้าวกล้อง (หอมมะลิ)	กก.	600	27.00	16,200.00	
๔	ข้าวเหนียวขาว	กก.	120	30.00	3,600.00	
๕	ข้าวคั่ว (ปนละเอียด)	กก.	12	80.00	960.00	
๖	น้ำปลาอย่างดี	ขวด	720	20.00	14,400.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓
๗	น้ำปลาบรรจุซอง (๕ กรัม)	ถุง	300	30.00	9,000.00	บรรจุ ๕๐ ซอง/ถุง
๘	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	ขวด	300	20.00	6,000.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓
๙	น้ำซีอิ๊วดำอย่างดี	ขวด	72	18.00	1,296.00	ไม่น้อยกว่า ๕๒๕ ซม. ^๓
๑๐	น้ำซีอิ๊วขาวอย่างดี	ขวด	580	38.00	22,040.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓
๑๑	น้ำมันหอย (อย่างดี)	ขวด	580	45.00	26,100.00	ไม่น้อยกว่า ๘๔๐ กรัม
๑๒	น้ำมันถั่วเหลือง	ลิตร	4,200	31.00	130,200.00	
๑๓	น้ำมันรำข้าว	ลิตร	300	65.00	19,500.00	
๑๔	น้ำตาลทราย	กก.	5,400	23.00	124,200.00	
๑๕	น้ำตาลปีบ	กก.	600	30.00	18,000.00	
๑๖	น้ำหวานอย่างดี	ขวด	300	37.00	11,100.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓
๑๗	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	ขวด	900	32.00	28,800.00	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๑๘	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	300	35.00	10,500.00	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๑๙	ซอสพริก	ขวด	300	35.00	10,500.00	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๒๐	มะขามเปียก	กก.	200	150.00	30,000.00	แกะเปลือก ไม่มีรก ไม่มีเม็ด
๒๑	ผงพะโล้	ซอง	360	3.00	1,080.00	ไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม
๒๒	เต้าเจี้ยวอย่างดี	ขวด	145	32.00	4,640.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ^๓
๒๓	มักกะโรนี (อย่างดี)	กก.	180	120.00	21,600.00	
๒๔	วุ้นเส้น	กก.	360	120.00	43,200.00	ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ห่อ
๒๕	แป้งมัน	กก.	180	35.00	6,300.00	
๒๖	กะปิอย่างดี	กก.	190	120.00	22,800.00	



(ว่าที่ ร.ต. ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นางสาวพกามาศ ครูทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม	หมายเหตุ
๒๗	เกลือป่น	กก.	180	15.00	2,700.00	
๒๘	เส้นหมี่ขาวแห้ง	กก.	360	40.00	14,400.00	ไม่น้อยกว่า ๑ กก./ห่อ
๒๙	หมี่ซั่ว	กก.	100	60.00	6,000.00	
๓๐	เก๋ากี้ (เครื่องตุ๋นยาจีน)	กก.	6	500.00	3,000.00	
๓๑	ฮ่วยซั่ว (เครื่องตุ๋นยาจีน)	กก.	6	500.00	3,000.00	
๓๒	โป๊ยกั๊ก (เครื่องพะโล้)	กก.	6	300.00	1,800.00	
๓๓	อบเชย (เครื่องพะโล้)	กก.	6	300.00	1,800.00	
๓๔	พริกไทยเม็ด	กก.	90	550.00	49,500.00	
๓๕	เห็ดหูหนูขาว	กก.	60	400.00	24,000.00	
๓๖	เห็ดหอมแห้ง	กก.	30	450.00	13,500.00	
๓๗	พริกไทยป่น	ขวด	300	6.00	1,800.00	
๓๘	พริกชี้หูแห้ง	กก.	24	150.00	3,600.00	
๓๙	พริกชี้หูแห้งป่น	กก.	48	150.00	7,200.00	
๔๐	เครื่องปรุง (พริกป่น+น้ำตาลซอง)	ชุด	240	28.00	6,720.00	บรรจุ ๕๐ ซอง/ชุด
๔๑	บะหมี่	กก.	840	55.00	46,200.00	
๔๒	นมข้นหวาน	กระป๋อง	120	23.00	2,760.00	ไม่น้อยกว่า ๓๙๐ กรัม/กระป๋อง
๔๓	นมสดUHT (จืด)	โหล	1,440	108.00	155,520.00	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง
๔๔	นมสดUHT (พร้อมมันเนย)	โหล	1,440	108.00	155,520.00	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง
๔๕	นมถั่วเหลือง (เจ)	โหล	2,160	96.00	207,360.00	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง
๔๖	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง)	กก.	120	550.00	66,000.00	ไม่มีเปลือก
๔๗	พริกแกงมัสมั่น	กก.	100	250.00	25,000.00	
๔๘	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	100	85.00	8,500.00	
๔๙	พริกแกงเผ็ดสำเร็จ	กก.	600	70.00	42,000.00	
๕๐	น้ำพริกเผา	กก.	270	80.00	21,600.00	
๕๑	หอมแดงแห้ง	กก.	480	40.00	19,200.00	
๕๒	กระเทียมแห้ง	กก.	540	60.00	32,400.00	แกะกลีบ
๕๓	เต้าหู้ยี้ (กระปุกใหญ่)	กระปุก	30	180.00	5,400.00	ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม ชนิดสีขาว

(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒินท์ จำอยู่)

(นางสาวกามาต ครุทอง)

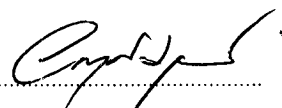
(นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม	หมายเหตุ
๕๔	ตั้งฉ่าย	กระปุก	300	20.00	6,000.00	ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม
๕๕	ผงกะหรืออย่างดี	ขวด	18	75.00	1,350.00	ไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัม/ขวด
๕๖	เกี่ยมฉ่ายกระป๋อง	กระป๋อง	900	12.00	10,800.00	ไม่น้อยกว่า ๑๔๐ กรัม/กระป๋อง
๕๗	ไข่โป๊ฝอย	กก.	360	60.00	21,600.00	
๕๘	ลูกรอก	กก.	150	130.00	19,500.00	
๕๙	เต้าหู้ขาว	แผ่น	450	8.00	3,600.00	กว้าง ๑๐ ยาวX ๑๐ ซม.หนา ๑.๕ ซม.
๖๐	เต้าหู้หลอด (มี อ.ย.)	หลอด	100	8.00	800.00	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๒๒๐ กรัม
๖๑	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อ.ย.)	หลอด	7,200	7.00	50,400.00	น้ำหนักสุทธิไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม
๖๒	ก๋วยเตี่ยวเส้นใหญ่	กก.	1,440	35.00	50,400.00	
๖๓	โปรตีนเกษตร	กก.	20	180.00	3,600.00	
๖๔	ขนมจีน	กก.	420	30.00	12,600.00	
๖๕	ถั่วลิสงเม็ดคั่วใหม่	กก.	120	150.00	18,000.00	
๖๖	ถั่วแดง	กก.	300	70.00	21,000.00	
๖๗	ลูกเดี๋ย	กก.	240	70.00	16,800.00	
๖๘	วุ้นผง	กก.	240	55.00	13,200.00	
๖๙	ลอดช่องไทย	กก.	1,080	35.00	37,800.00	
๗๐	เฉาก๊วย	กก.	960	35.00	33,600.00	
๗๑	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ	ห่อ	3,840	6.00	23,040.00	ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/ห่อ
๗๒	สาकुไส้หมู	กล่อง	3,840	6.00	23,040.00	
๗๓	ทับทิมกรอบทำสำเร็จ	กก.	960	80.00	76,800.00	
๗๔	ขนมเค็กชนิดต่าง ๆ	ชิ้น	15,360	6.00	92,160.00	ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม
๗๕	ขนมถั่วแปบ	ชิ้น	3,840	6.00	23,040.00	ไม่น้อยกว่า ๔๐ กรัม
๗๖	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	ลูก	3,600	8.00	28,800.00	ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม
๗๗	หมุยยอ	กก.	20	120.00	2,400.00	
๗๘	ห่อหมก	กระทง	1,950	10.00	19,500.00	ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/ห่อ
๗๙	ปลานิลแดดเดียว	กก.	1,680	120.00	201,600.00	ไม่มากกว่า ๑๒ ตัว/กก.
๘๐	กุนเชียงหมูอย่างดี	กก.	820	185.00	151,700.00	ไม่มีมัน



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวัฒน์ จำอยู่)



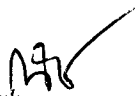
(นางสาวกามาศ ครุทอง)



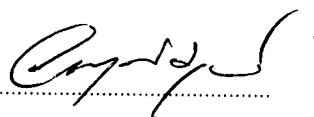
(นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม	หมายเหตุ
๘๑	หมูหยอง	กก.	220	450.00	99,000.00	
๘๒	ไก่จ๊อ	กก.	720	145.00	104,400.00	
๘๓	ทอดมันปลาอย่างดี	กก.	600	120.00	72,000.00	
๘๔	ลูกชิ้นหมู	กก.	300	130.00	39,000.00	ไม่ปนแป้ง
๘๕	ลูกชิ้นปลา(บัวลอย)อย่างดี	กก.	100	100.00	10,000.00	
๘๖	ลูกชิ้นปลาเส้น	กก.	90	50.00	4,500.00	
๘๗	สาकुเม็ดเล็ก	กก.	400	45.00	18,000.00	ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง
๘๘	สาकुเม็ดใหญ่	กก.	180	50.00	9,000.00	ไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง
๘๙	ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก	กก.	240	70.00	16,800.00	ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง
๙๐	ลูกชิด	ปี๊บ	12	1,200.00	14,400.00	ไม่น้อยกว่า 20 กก./ปี๊บ
๙๑	เครื่องดื่มช็อกโกแลตมอลต์ผง	ถุง	24	100.00	2,400.00	ไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง
๙๒	ดอกอัญชันแห้ง	กก.	240	250.00	60,000.00	
๙๓	ดอกเก๊กฮวย	กก.	240	150.00	36,000.00	
๙๔	เม็ดเก๊กฮวย	กก.	240	300.00	72,000.00	
๙๕	พุทราจีน	กก.	240	250.00	60,000.00	
๙๖	กระเจียบแดง	กก.	240	180.00	43,200.00	
๙๗	ลำไยอบแห้ง	กก.	240	200.00	48,000.00	
๙๘	มะตูมแห้ง	กก.	240	50.00	12,000.00	
					3,249,206.00	



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒินท์ จำอยู่)



(นางสาวกามาต ครุทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)

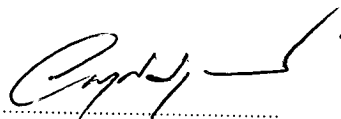
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภคนม หมวด ขนม

ลำดับ	รายการ	ขนาด	เนื้อขนม	รสชาติ	กลิ่น/สี	การบรรจุ	หมายเหตุ
๑	ขนมไทย ประเภทอบ	ตามที่ระบุไว้	เนียน นุ่ม ไม่หยาบ รูปฟองอากาศ ไม่กว้าง	จากการชิม ตามลักษณะ ของขนม แต่ละชนิด	ธรรมชาติ ไม่เหม็นหืน	บรรจุกล่องหรือถุงแข็ง ปริมาณตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ	รูปร่างแปลกใหม่ ปรับปรุง พัฒนาอยู่เสมอ
๒	ขนมไทย	ตามที่ระบุไว้	เนียน นุ่ม ไม่เปียก ยุ่ย มีขนาด พอเหมาะ	จากการชิม ตามลักษณะ ของขนม แต่ละชนิด	ธรรมชาติ ไม่เหม็นหืน	บรรจุกล่องหรือถุงแข็ง ปริมาณตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ	รูปร่างแปลกใหม่ ปรับปรุง พัฒนาอยู่เสมอ
๓	ข้าวเหนียว หน้าต่างๆ	ตามที่ระบุไว้	ดี	ดี	ไม่มีกลิ่นที่ ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นไหม้	ห่อให้มิดชิดด้วยใบตอง ถุงพลาสติก หรือกล่อง สะอาด	การขนส่งไปที่ฝ่าย ไม่บรรจุในกล่อง กระดาษที่ใช้แล้ว ให้บรรจุในถาด กล่องพลาสติก หรือ อลูมิเนียมมิดชิดอีกครั้ง
๔	สาคุไส้หมู	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	เนียน นุ่ม มีขนาด พอเหมาะ	ดี	ไม่มีกลิ่นที่ ไม่พึงประสงค์	ห่อมิดชิดในกล่องสะอาด	



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี
 คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวต อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส

รายการ	คุณลักษณะ	เกลือ (ความเค็ม)	น้ำตาล (ความหวาน)	ผงชูรส	การรับรองมาตรฐาน
ซอสปรุงรส	สูตร ๑ (ผาเขียว)	ไม่มากกว่า ๔%	ไม่มากกว่า ๕%		อย. หรือ มอก. หรือ GMP
ซีอิ๊วขาว	สูตร ๑	ไม่มากกว่า ๔%	ไม่มากกว่า ๕%		อย. หรือ มอก. หรือ GMP
น้ำปลา	เกรดดี ทำจากปลากระดัก ๖๐%	ไม่มากกว่า ๓๗%	ไม่มากกว่า ๓%	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
น้ำส้มสายชู	แท้ กลั่น				อย. หรือ มอก. หรือ GMP
น้ำมันพืช	ถั่วเหลือง ๑๐๐% หรือ รำข้าว ๑๐๐% หรือ ปาล์ม ๑๐๐% ตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ				อย. หรือ มอก. หรือ GMP
ก๊วยฉ่าย บรรจุกระป๋อง	กรอบ ไม่ยุ่ย ไม่เหม็น ฝากระป๋องมีที่ดึงเปิดได้			ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
หมูหยอง	ไม่ร่วงหลุดเป็นผงหรือ ไม่หยابกระด้าง เส้นยาวเกินไป				ไม่เหม็นหืน

(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิจำ อ้อย)

(นางสาวนงมาศ ครูทอง)

(นางกสิณา คงเจริญ)