

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ**  
**การซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส และขนม จำนวน ๑๔๘ รายการ**  
**โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี**

**๑. ความเป็นมา**

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะอยู่ในสภาวะปกติหรือเจ็บป่วย รวมทั้งสามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ ถ้าร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารไม่เพียงพอหรือไม่สมดุลกับความต้องการของร่างกาย ในภาวะที่มีการเจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลนั้น อาหารเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการช่วยรักษาให้อาการที่เป็นอยู่นั้นหายได้เร็วขึ้น เพราะผู้ป่วยทุกคนยังต้องการอาหารและรับประทานอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน และสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการในภาวะนั้น ๆ ดังนั้นโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จึงมีการให้บริการแก่ผู้ป่วย โดยฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำกับดูแลการดำเนินงานในการบริการอาหารนั้น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องจัดหา เพื่อรองรับผู้ป่วยที่มาใช้บริการภายในโรงพยาบาลฯ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องจัดหา


**๒. วัตถุประสงค์**

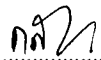
- ๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด
- ๒.๒ เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัดบรรเทาอาการได้ตรงตามเป้าหมายของการสั่งอาหารนั้นๆ อันเป็นประโยชน์ในด้านสนับสนุนการรักษาโรคของผู้ป่วย ซึ่งอาจได้รับยาพร้อมด้วยหรือได้รับ อาหารบำบัดเพียงอย่างเดียว
- ๒.๓ เพื่อเป็นแนวทางและส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญของอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการบำบัดโรค และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้าน

**๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา**

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖
- ๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ
- ๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ
- ๓.๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

  
.....  
(นางสาวกามาศ ครูทอง)

  
.....  
(นายชวัญชัย ดำปิ่น)

  
.....  
(นางกสิณา คงเจริญ)

**๔. รายละเอียดคุณลักษณะ**

(ตามรายละเอียดแนบท้าย)

**๕. ระยะเวลาดำเนินการ**

ระยะเวลาตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน

**๖. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ**

ผู้ขายจะต้องทำการส่งมอบวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ได้รับการสั่งซื้อจากฝ่ายโภชนาการตามเมนูที่กำหนดในแต่ละวัน และทำการส่งมอบให้แล้วเสร็จภายใน ๑ วัน นับจากที่ได้รับการสั่งซื้อ โดยให้ทำการส่งมอบตั้งแต่ เวลา ๐๗.๐๐ น. - ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน หากสิ่งของที่ทำการส่งมอบเกิดการชำรุดเน่าเสีย ผู้ขายจะต้องทำการเปลี่ยนวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ชำรุดเน่าเสียให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน ๐๘.๓๐ น. ของวันนั้น

**๗. วงเงินในการจัดหา**

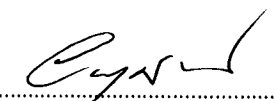
เงินบำรุงโรงพยาบาล ในวงเงินที่คณะกรรมการกำหนดราคากลาง ได้กำหนด ไว้ที่จำนวน ๔,๙๙๒,๕๘๐.-บาท (สี่ล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสองพันห้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนรวมภาษีอากรอื่น ๆ และ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงด้วยแล้ว

**๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น**

- สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับขอบเขตของงานนี้ได้ที่  
สถานที่ติดต่อ กลุ่มงานพัสดุและบำรุงรักษา โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร  
โทรศัพท์ ๐๓๗-๒๑๑๐๘๘ ต่อ ๒๕๓๕, ๒๕๓๗, โทรสาร ๐๓๗-๒๑๗๑๒๙  
สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของ  
ผู้ให้ข้อเสนอแนะวิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

**๙. ข้อกำหนด**

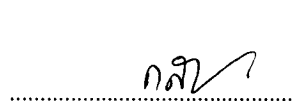
ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาสิ่งของที่ยังไม่รับมอบต่อวันต่อรายการสินค้า หรือคณะกรรมการตรวจรับ ในแต่ละวันของการส่งสินค้า พบการชำรุดบกพร่อง ไม่เป็นไปตามคุณภาพสินค้าที่คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะกำหนด อาทิ สินค้ามีกลิ่นเหม็น บุด เน่า เหี่ยว ชื้นรา บรรจุภัณฑ์มีสภาพบุบ แดง ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นใด ที่คณะกรรมการตรวจรับไม่สามารถทำการตรวจรับ ให้ผู้รับจ้าง, ผู้ขาย ดำเนินการจัดหาสินค้า สิ่งของทดแทนในจำนวนของที่เท่ากันต่อรายการที่ไม่สามารถตรวจรับได้ หากทางผู้ว่าจ้างมีหนังสือให้ปรับปรุงคุณภาพสินค้า จำนวน ๕ ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และยึดเงินหลักประกันสัญญาได้ทันทีโดยไม่มีเงื่อนไข ทั้งนี้



(นางสาวกามาศ ครูทอง)



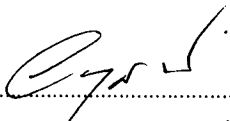
(นายขวัญชัย คำปิ่น)



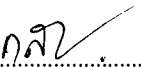
(นางกสิณา คงเจริญ)

**โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร**  
**เงื่อนไขในการเสนอราคาการจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคน้ำดื่มสำหรับผู้ป่วย อาหารแห้ง**  
**เครื่องปรุงรส และขนม รวม ๒ หมวด จำนวน ๑๔๘ รายการ**

- ระยะเวลาการซื้อขาย ส่งมอบ ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด โดยผู้เสนอราคาส่งมอบตามความต้องการผลิตภัณฑ์ของโรงพยาบาล
- ผู้เสนอราคายินดีเสนอราคาแบบคงที่ไม่จำกัดปริมาณ เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด กำหนดเวลาที่ต้องส่งวัสดุเครื่องบริโภคน้ำดื่มในช่วงเวลา ๐๗.๓๐ – ๐๘.๓๐ น. ของทุกๆ วัน เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

  
.....  
(นางสาวกามาศ ครูทอง)

  
.....  
(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

  
.....  
(นางกสิณา คงเจริญ)

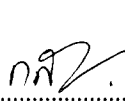
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
1	ข้าวสาร (เหลืองอ่อน)	ไม่น้อยกว่า 49 กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
2	ข้าวสาร (หอมมะลิ) อย่างดี	ไม่น้อยกว่า 49 กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
3	ข้าวกล้อง (หอมมะลิ)	ไม่น้อยกว่า 49 กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
4	ข้าวเหนียวขาว	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
5	ข้าวเหนียวดำ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
6	ข้าวคั่ว (ป่นละเอียด)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	คั่วใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
7	เครื่องปรุง (พริกป่น+น้ำตาลซอง)	บรรจุอย่างละไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มียอย. ระบุวันหมดอายุ	
8	น้ำส้มซอง	บรรจุอย่างละไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มียอย. ระบุวันหมดอายุ	
9	เกลือป่น	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
10	กะปิจำอย่างดี	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ทำจากกุ้งหรือเคย ต้องมีเครื่องหมาย อย. และไม่หมดอายุ ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนอย่างอื่น ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีวาง จำหน่ายในท้องตลาด	
11	พริกแห้งเม็ดเล็ก	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น ไม่หัก ไม่ฝ่อ ไม่มีราขึ้น	
12	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีราขึ้น	
13	พริกป่น	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีราขึ้น	
14	พริกไทยเม็ด	ตามความต้องการของฝ่าย	ใหม่ สะอาด แห้งสนิท ไม่มีราขึ้น บรรจุใน	

  
.....  
(นางสาวผกามาศ ครูทอง)

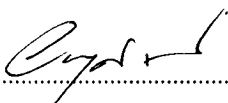
  
.....  
(นายวิชวุชชัย ดำปิ่น)

  
.....  
(นางกสิณา คงเจริญ)


โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราชินบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

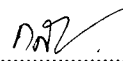
ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
		โภชนาการ	บรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว	
15	พริกไทยป่น	บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ขวด	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
16	น้ำปลาอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
17	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
18	น้ำซีอิ๊วดำอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า 525 มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
19	น้ำซีอิ๊วขาวอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
20	น้ำมันหอย (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า 840 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
21	น้ำมันถั่วเหลือง	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
22	น้ำมันรำข้าว	บรรจุไม่น้อยกว่า 1.9 ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
23	น้ำตาลทราย	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
24	น้ำตาลปีบ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรือ อ้อย ไม่เปรี้ยว ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็น อันตรายต่อผู้บริโภค	
25	น้ำหวานอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
26	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
27	ซอสมะเขือเทศ	บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกิน อายุบริโภค	
28	ซอสพริก	บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกิน อายุบริโภค	



(นางสาวพวงมาศ ครูทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมนและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
29	เต้าเจี้ยวอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดี มีข้อมูลโภชนาการ ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
30	เต้าหู้ยี้ (กระปุกใหญ่)	บรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม/ กระปุก ชนิดขาว	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
31	ตั้งฉ่าย	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ กระปุก	ชนิดสีขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
32	เกี๊ยมฉ่ายกระป๋อง	บรรจุไม่น้อยกว่า 140 กรัม/ กระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
33	มะขามเปียก	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นมะขามเปียกแกะเม็ดออก คุณภาพดี สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีมอด ไม่มีรา และไม่เก่า เก็บ	
34	ผงพะโล้	ไม่น้อยกว่า 10 กรัม/ซอง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึก ไว้เรียบร้อย	
35	ผงหมูแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึก ไว้เรียบร้อย	
36	ผงกะหรี่อย่างดี	ไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ขวด	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึก ไว้เรียบร้อย	
37	มักกะโรนี (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
38	วุ้นเส้น	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	แห้ง เส้นไม่หักปน เหนียว นุ่ม มีอย. และมี มอก. มีข้อมูลโภชนาการ	
39	เส้นหมี่ขาวแห้ง	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้ง สนิท	
40	หมี่ซั่ว	บรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้ง สนิท	
41	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา แห้ง สนิท	
42	บะหมี่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีราขึ้น	
43	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ตามความต้องการของฝ่าย	เส้นสด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่	

(นางสาวพกามาศ ครุทอง)

(นายขวัญชัย คำปิ่น)

(นางกสิณา คงเจริญ)

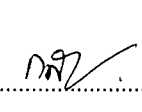
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
		โภชนาการ	สะอาด	
44	ขนมจีน	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด	
45	แป้งมัน (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
46	แป้งข้าวโพด	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
47	แป้งข้าวเจ้า	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
48	แป้งข้าวเหนียว	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
49	แป้งรวมมิตร	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิต และวันหมดอายุ)	
50	แก้ว (เครื่องตุ๋นยาจีน)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
51	ถ้วยชาม (เครื่องตุ๋นยาจีน)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
52	โป๊ยกั๊ก (เครื่องพะโล้)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
53	อบเชย (เครื่องพะโล้)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
54	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ไม่มีเปลือกและไม่เค็มมาก	
55	เห็ดหูหนูขาว	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้ง สนิท	
56	เห็ดหอมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีรา	

  
.....  
(นางสาวพุกามาศ ครูทอง)

  
.....  
(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

  
.....  
(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
		โภชนาการ		
57	นมถั่วเหลือง (ชนิดจืด)	ขนาด 180 มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
58	นมสดUHT (พร้อมมันเนย)	ขนาด 180 มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
59	นมถั่วเหลือง (เจ)	ขนาด 180 มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
60	พริกแกงมัสมั่น	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
61	พริกแกงเขียวหวาน	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
62	พริกแกงเผ็ดสำเร็จ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
63	พริกแกงคั่วกลิ้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
64	พริกแกงเหลือง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
65	น้ำพริกเผา (ป่า)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เป็นน้ำพริกเผาโหลกไม่ผัดน้ำมัน	
66	หอมแดงแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท หัวโต ไม่ฝ่อ ไม่มีรา ตัดจุกแล้ว	
67	กระเทียมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่ขึ้น กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีรา แกะกลีบ	

(นางสาวผกามาศ ครุทอง)

(นายขวัญชัย คำปิ่น)

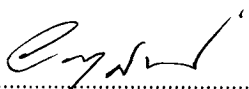
(นางกสิณา คงเจริญ)



โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

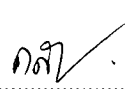
ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
68	โปรตีนเกษตร	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	อย่างดี ไม่ขึ้นรา มี อย.	
69	ไข่โป๊ฝอย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา	
70	ลูกรอก	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีเมือก ไม่เหม็น	
71	เต้าหู้ขาว	ขนาดกว้าง*ยาว 10X10 นิ้ว หนา 1.5 นิ้ว	สด ใหม่ สะอาด	
72	เต้าหู้แผ่นสีเหลือง	ขนาดกว้าง*ยาว 10X10 นิ้ว หนา 1.5 นิ้ว	สด ใหม่ สะอาด	
73	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อย.)	น้ำหนัก 120 กรัม/หลอด	ผลิตจากไข่ไก่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย มี อย. ไม่หมดอายุ	
74	ถั้วลิสงเม็ดคั่วใหม่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น	
75	ถั้วเขียวซีกเลาะเปลือก	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวันหมดอายุ	
76	ถั้วเขียว	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวันหมดอายุ	
77	ถั้วดำ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
78	ถั้วแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
79	ลูกเต๋อย	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
80	วุ้นผง	บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
81	สาकुเม็ดเล็ก	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
82	สาकुเม็ดใหญ่	บรรจุไม่น้อยกว่า 1000 กรัม./ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี อย. ระบุวันหมดอายุ	



(นางสาวผกามาศ ครุธทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
83	ลูกชิด	บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กก./ปีป	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อ.ย. ระบุวันหมดอายุ	
84	ลอดช่องไทย	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	สด ใหม่ ไม่ค้างคืน ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
85	ชาหริ่มทำสำเร็จ	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	สด ใหม่ ไม่ค้างคืน ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
86	ทับทิมกรอบทำสำเร็จ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ต้มสุกใหม่ๆ ไม่ค้างคืน ไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
87	เงาะก๊วย	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ สด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นบูด	
88	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ	ขนาดไม่น้อยกว่า 120 กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
89	สาคุไส้หมู	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
90	ขนมถั่วแปบ	ไม่น้อยกว่า 50 กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
91	ขนมเค้กชนิดต่าง ๆ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม	ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่หมดอายุบริโภค	
92	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม	สด ใหม่ ไม่มีสี ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
93	ปลาตากแดดเดียว	ขนาด 6-8 ตัว/กก.	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลงปนเปื้อน	
94	ปลานิลตากแดดเดียว	ขนาด 6-8 ตัว/กก.	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลงปนเปื้อน	
95	ปลาทูนึ่ง	ขนาดไม่น้อยกว่า 15 ซม./ตัว	สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	
96	ปลาทูนึ่งตัวใหญ่	ขนาดไม่น้อยกว่า 18 ซม./ตัว	สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	
97	ปลากรอบ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	แห้ง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มี อ.ย.	
98	หมูหยอง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	เป็นเส้น ไม่ ป่น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่อับชื้น ไม่	

(นางสาวผกามาศ ครูทอง)

(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

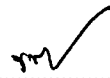
(นางกสิณา คงเจริญ)

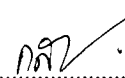
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
			มีรา มี อย.	
99	หมุยอ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กก./ชิ้น	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย และมีวางขายในท้องตลาด	
100	ทอดหมก	ไม่น้อยกว่า 120 กรัม/กระทง	นึ่งสุก ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว หรือมียาง บรรจุในกระทงใบตอง	
101	กุนเชียงหมุยอย่างดี	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 900 กรัม/ถุง	ทำจากเนื้อหมูไม่มีมัน มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆบรรจุถุงปิดมิดชิด มี อย.	
102	ทอดมันปลาอย่างดี	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	เป็นทอดมันปรุงทอดแล้ว พร้อมใช้ใหม่ ไม่มีกลิ่นไม่มียาง	
103	ขนมจีบ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด	
104	ไก่จ้อ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด มี อย. และวันหมดอายุบรรจุถุงละ 1 กก.	
105	ไข่นกกระทาต้มปอกเปลือก	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด	
106	ไข่ไก่	เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัม/ฟอง	ใหม่ สด สีไม่ซีดขาว เปลือกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ไม่มีมูลติด	เปลี่ยนแผงพลาสติก แผงไข่ต้องสะอาด
107	ไข่เค็ม	เบอร์ ๒	ใหม่ สด ไม่บุบ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลติด	เปลี่ยนแผงพลาสติก แผงไข่ต้องสะอาด
108	ลูกชิ้นหมู	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 100 ลูก/กก.	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มี อย.	
109	ลูกชิ้นปลา(บัวลอย) อย่างดี	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 80 ลูก/กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก มีวางจำหน่ายในท้องตลาด	
110	ลูกชิ้นปลาเส้น	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 250 กรัม/เส้น	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก มีวางจำหน่ายในท้องตลาด	
111	กะทิสด	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	คั้นใหม่ ไม่มีกาก แยกหัวและหาง สะอาด ไม่ปนแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	

  
 (นางสาวผกา มาศ ครูทอง)

  
 (นายขวัญชัย คำปิ่น)

  
 (นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
112	กระทิธัญพีชกล่อง	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	บรรจุในกล่อง มี อย. และระบุวันหมดอายุ	
113	กะทิกล่อง	บรรจุไม่น้อยกว่า 1000 มิลลิลิตร/กล่อง	บรรจุในกล่อง มี อย. และระบุวันหมดอายุ	
114	เครื่องดื่มช็อกโกแลตมอลต์ ผง	บรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. และระบุวันหมดอายุ	
115	ดอกอัญชันแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
116	ดอกเก็กฮวย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
117	เม็ดเก็กฮวย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
118	กระเจียบแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
119	ลำไยอบแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
120	มะตูมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
121	ขนมหม้อแกง	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
122	ขนมชั้น	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
123	เต้าฮวยนมสด	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
124	ขนมวุ้นกะทิ	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
125	ขนมเผือกกวน	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
126	ขนมถั่วกวน	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
127	ขนมตะโก้	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	

(นางสาวผกามาศ ครูทอง)

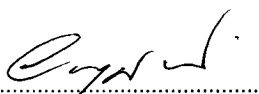
(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

(นางกสิณา คงเจริญ)

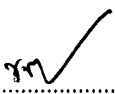
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

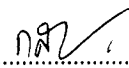
ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
128	ขนมตาล	ไม่น้อยกว่า 2 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
129	ข้าวเกรียบปากหม้อ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
130	ขนมเขี้ยว	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
131	ขนมมันสำปะหลัง	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
132	ขนมกล้วย	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
133	ขนมเปียกปูน	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
134	ข้าวเหนียวมูน	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
135	ขนมใส่ไส้	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
136	ขนมฟักทอง	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
137	ขนมต้ม	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
138	ขนมปุยฝ้าย	ไม่น้อยกว่า 2 ชิ้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
139	ข้าวต้มมัด	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะที่สะอาด	
140	แป้งครองแครงสำเร็จรูป	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	สด ใหม่ และบรรจุในถุงที่สะอาด	
141	แป้งบัวลอยสำเร็จรูป	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
142	แผ่นเกี้ยว	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ และบรรจุในถุงที่สะอาด	



(นางสาวผกามาศ ครุธทอง)



(นายขวัญชัย คำปิ่น)

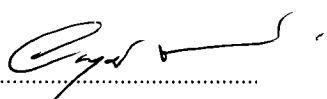


(นางกสิมา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

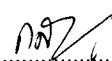
ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
143	หน้าเลียบกระป๋องใหญ่	บรรจุไม่น้อยกว่า 370 กรัม/ กระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและ วันหมดอายุ)	
144	ปูเค็มตัวกลาง	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ และบรรจุในถุงที่สะอาด	
145	เม็ดบัว	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ และบรรจุในถุงที่สะอาด	
146	ฟองเต้าหู้	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ และบรรจุในถุงที่สะอาด	
147	ปลาหมึกแห้งฝอย	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ และบรรจุในถุงที่สะอาด	
148	น้ำผลไม้รวม 40 %	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	



(นางสาวพกามาศ ครุธทอง)



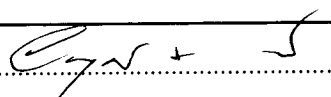
(นายวิชัญชัย ตำปิ่น)

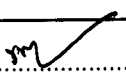


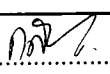
(นางกสิณา คงเจริญ)

รายการอาหารแห้งและเครื่องปรุงรส

ลำดับที่	รายการอาหารแห้ง	หน่วยนับ	หมายเหตุ	
๑	น้ำปลาอย่างดี	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐	มล./ขวด
๒	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐	มล./ขวด
๓	น้ำซีอิ๊วดำอย่างดี	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๕๒๕	มล./ขวด
๔	น้ำซีอิ๊วขาวอย่างดี	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐	มล./ขวด
๕	น้ำมันหอยอย่างดี	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๘๔๐	มล./ขวด
๖	น้ำมันถั่วเหลือง	ลิตร	ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐	มล./ขวด
๗	น้ำมันรำข้าว	ลิตร	ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐	มล./ขวด
๘	น้ำหวานอย่างดี	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐	มล./ขวด
๙	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐	มล./ขวด
๑๐	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐	มล./ขวด
๑๑	ซอสพริก	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐	มล./ขวด
๑๒	เต้าเจี้ยวอย่างดี	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐	กรัม/ขวด
๑๓	มักกะโรนีอย่างดี	กก.	ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐	กรัม/ถุง
๑๔	วุ้นเส้น	กก.	ไม่น้อยกว่า ๕๐๐	กรัม/ห่อ
๑๕	นมข้นหวาน	กระป๋อง	ไม่น้อยกว่า ๓๙๐	กรัม/กระป๋อง
๑๖	นมสด UHT	โหล	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐	มล./กล่อง
๑๗	นมสด UHT (พร้อมมันเนย)	โหล	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐	มล./กล่อง
๑๘	นมถั่วเหลือง	โหล	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐	มล./กล่อง
๑๙	เครื่องดื่มช็อคโกแลต	ถุง	ไม่น้อยกว่า ๗๕๐	กรัม/ถุง
๒๐	กะทิกล่อง	กล่อง	ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐	มล./กล่อง
๒๑	น้ำส้มแมนดารินเข้มข้น	ขวด	ไม่น้อยกว่า ๘๔๐	มล./ขวด
๒๒	น้ำผักผลไม้รวม ๔๐ %	กล่อง	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐	มล./กล่อง

  
 (นางสาวพวงมาศ ครุธทอง)

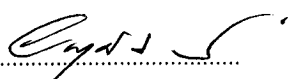
  
 (นายชวัญชัย ดำปิ่น)

  
 (นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภคนมขวด ขนม

ลำดับ	รายการ	ขนาด	เนื้อขนม	รสชาติ	กลิ่น/สี	การบรรจุ	หมายเหตุ
๑	ขนมไทย ประเภทอบ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม	เนียน นุ่ม ไม่หยาบ รูปองอากาศ ไม่กว้าง	จากการชิม ตามลักษณะ ของขนม แต่ละชนิด	ธรรมชาติ ไม่เหม็นหืน	บรรจุกล่องหรือถุงแข็ง ปริมาณตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ	- บรรจุขนส่งในกล่อง พลาสติก ขนาด E๐๐ - รูปร่างแปลกใหม่ ปรับปรุงและพัฒนา อยู่เสมอ
๒	ขนมไทย	ตามที่ระบุไว้	เนียน นุ่ม ไม่เปียก ยุ่ย มีขนาด พอเหมาะ	จากการชิม ตามลักษณะ ของขนม แต่ละชนิด	ธรรมชาติ ไม่เหม็นหืน	บรรจุกล่องหรือถุงแข็ง ปริมาณตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ	- บรรจุขนส่งในกล่อง พลาสติก ขนาด E๐๐ - รูปร่างแปลกใหม่ ปรับปรุงและพัฒนา อยู่เสมอ
๓	ข้าวเหนียว หน้าต่างๆ	ตามที่ระบุไว้	ดี	ดี	ไม่มีกลิ่นที่ ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นไหม้	ห่อให้มิดชิดด้วยใบตอง ถุงพลาสติก หรือกล่อง สะอาด	- บรรจุขนส่งในกล่อง พลาสติก ขนาด E๐๐ - รูปร่างแปลกใหม่ ปรับปรุงและพัฒนา อยู่เสมอ
๔	สาคุไส้หมู	ไม่น้อยกว่า ๔ ชิ้น/กล่อง	เนียน นุ่ม มีขนาด พอเหมาะ	ดี	ไม่มีกลิ่นที่ ไม่พึงประสงค์	ห่อมิดชิดในกล่องสะอาด	- บรรจุขนส่งในกล่อง พลาสติก ขนาด E๐๐ - รูปร่างแปลกใหม่ ปรับปรุงและพัฒนา อยู่เสมอ
๕	ซาลาเปาไส้ ต่างๆ	ตามที่ระบุไว้	เนียน นุ่ม มีขนาด พอเหมาะ	ดี	ไม่มีกลิ่นที่ ไม่พึงประสงค์	บรรจุกล่องหรือถุงแข็ง ปริมาณตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ	- บรรจุขนส่งในกล่อง พลาสติก ขนาด E๐๐



(นางสาวกมลภาศ ครูทอง)



(นายชวัญชัย คำปิ่น)

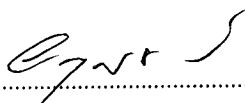


(นางกสิณา คงเจริญ)



โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี  
คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวดย อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะ	เกลือ (ความเค็ม)	น้ำตาล (ความหวาน)	ผงชูรส	การรับรองมาตรฐาน
๑	น้ำปลา	เกรดดี ทำจากปลากระตัก ๖๐%	ไม่มากกว่า ๓๗%	ไม่มากกว่า ๓%	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๒	น้ำส้มสายชู	แท้ กลั่น	-	-	-	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๓	ซีอิ้วดำ	สูตร ๑	ไม่มากกว่า ๔%	ไม่มากกว่า ๕%	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๔	ซีอิ้วขาว	สูตร ๑	ไม่มากกว่า ๔%	ไม่มากกว่า ๕%	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๕	น้ำมันหอย	เกรดดี	ไม่มากกว่า ๘%	ไม่มากกว่า ๑๐%	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๖	ซอสปรุงรส	สูตร ๑ (ฝาเขียว)	ไม่มากกว่า ๔%	ไม่มากกว่า ๕%	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๗	เต้าเจี้ยว	เกรดดี	-	ไม่มากกว่า ๕%	-	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๘	น้ำมันพืช	ถั่วเหลือง ๑๐๐% หรือ รำข้าว ๑๐๐% ตามความต้องการ ของฝ่ายโภชนาการ	-	-	-	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๙	เกลือฉ่ำย บรรจุกระป๋อง	กรอบ ไม่ยุ่ย ไม่เหม็น ฝากระป๋องมีที่ดึงเปิดได้	-	-	ไม่มี	อย. หรือ มอก. หรือ GMP
๑๐	หมูหยอง	ไม่ร่วงหลุดเป็นผง ไม่หยาบกระด้างหรือ เส้นยาวเกินไป	-	-	-	มี อย. ไม่เหม็นหืน



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)



(นายขวัญชัย คำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)