

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส และขนม จำนวน ๑๑๐ รายการ
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

๑. ความเป็นมา

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

๒. วัตถุประสงค์

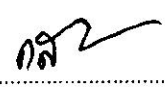
- ๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด
- ๒.๒ เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัดบรรเทาอาการได้ตรงตามเป้าหมายของการสั่งอาหารนั้นๆ อันเป็นประโยชน์ในด้านสนับสนุนการรักษาโรคของผู้ป่วย ซึ่งอาจได้รับยาร่วมด้วยหรือได้รับ อาหารบำบัดเพียงอย่างเดียว
- ๒.๓ เพื่อเป็นแนวทางและส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญของอาหารที่เป็นส่วนหนึ่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

๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา

- ๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์
- ๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว 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


.....
(นางสาวผกาภาศ ครุทอง)


.....
(นายวุฒิชัย 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 ๖,๖๙๔,๕๑๐.-บาท (หกล้านหกแสนเก้าหมื่นสี่พันสี่ร้อยสิบบาทถ้วน) 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 บุค เน่า เทียว ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์มีสภาพบุบ แดง ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นใด ที่คณะกรรมการตรวจรับไม่สามารถทำการตรวจรับ ให้ผู้รับจ้าง, ผู้ขาย ดำเนินการจัดหาสินค้า สิ่งของทดแทนในจำนวนของที่เท่ากันต่อรายการที่ไม่สามารถตรวจรับได้ หากทางผู้ว่าจ้างมีหนังสือให้ปรับปรุงคุณภาพสินค้า จำนวน ๕ ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และยึดเงินหลักประกันสัญญาได้ทันทีโดยไม่มีเงื่อนไข ทั้งนี้


.....
(นางสาวพวงมาศ ครุทอง)


.....
(นายขวัญชัย ดำปิ่น)


.....
(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
เงื่อนไขในการเสนอราคาการจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย อาหารแห้ง
เครื่องปรุงรส และขนม จำนวน ๑๑๐ รายการ

๑. ระยะเวลาการซื้อขาย ส่งมอบ ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด โดยผู้เสนอราคาส่งมอบตามความต้องการผลิตภัณฑ์ของโรงพยาบาล
๒. ผู้เสนอราคายินดีเสนอราคาแบบคงที่ไม่จำกัดปริมาณ เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด กำหนดเวลาที่ต้องส่งวัสดุเครื่องบริโภคในช่วงเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. ของทุกๆ วัน เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร


.....
(นางสาวพกาภาศ ครูทอง)


.....
(นายวิญชัย คำปิ่น)


.....
(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

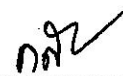
ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
1	ข้าวสาร (เหลืองอ่อน)	ไม่น้อยกว่า 49 กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
2	ข้าวสาร (หอมมะลิ) อย่างดี	ไม่น้อยกว่า 49 กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
3	ข้าวกล้อง (หอมมะลิ)	ไม่น้อยกว่า 49 กก./กระสอบ	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
4	ข้าวเหนียวขาว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



(นางสาวพุกามาศ ครูทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

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

(นางสาวพกามาศ ครุทอง)

(นายขวัญชัย ดำปิ่น)

(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
27	ซอสพริก	บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
28	เต้าเจี้ยวอย่างดี	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด	ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดี มีข้อมูลโภชนาการ ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
29	ตั้งฉ่าย	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กระปุก	ชนิดสีขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
30	เกี๊ยมฉ่ายกระป๋อง	บรรจุไม่น้อยกว่า 140 กรัม/กระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
31	มะขามเปียก	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	เป็นมะขามเปียกแกะเม็ดออก คุณภาพดี สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีมอด ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	
33	ผงหมูแดง	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	
34	ผงกะหรี่อย่างดี	ไม่น้อยกว่า 55 กรัม/ขวด	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	
35	มักกะโรนี (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
36	วุ้นเส้น	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	แห้ง เส้นไม่หักปน เหนียว นุ่ม มีอย. และมีมอก. มีข้อมูลโภชนาการ	
37	เส้นหมี่ขาวแห้ง	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้งสนิท	
38	บะหมี่	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีราขึ้น	
39	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	เส้นสด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ สะอาด	
40	ขนมจีน	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด	

(นางสาวผกามาศ ครูทอง)

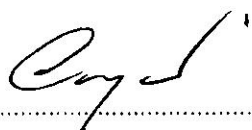
(นายวิชัญชัย ดำปิ่น)

(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปรารจันบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

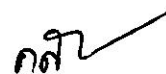
ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
41	แป้งมัน (อย่างดี)	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้ เรียบร้อย มียอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
43	เก๋ากี้ (เครื่องตุ๋นยาจีน)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
44	ฮ่วยซัว (เครื่องตุ๋นยาจีน)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
45	โป๊ยกั๊ก (เครื่องพะโล้)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
46	อบเชย (เครื่องพะโล้)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
47	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ไม่มีเปลือกและไม่เค็มมาก	
48	เห็ดหอมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีรา	
49	เครื่องต้มช็อกโกแลตมอลต์ พร้อมดื่ม UHT	ขนาด 180 มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มียอย. ระบุวันหมดอายุ	
50	นมสดUHT (พร่องมันเนย)	ขนาด 180 มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มียอย. ระบุวันหมดอายุ	
51	นมถั่วเหลือง (เจ)	ขนาด 180 มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มียอย. ระบุวันหมดอายุ	
52	พริกแกงมัสมั่น	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจอปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
53	พริกแกงเขียวหวาน	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจอปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มียอย. ไม่หมดอายุ	



(นางสาวพวงมาศ ครูทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
54	พริกแกงเผ็ดสำเร็จ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อ.ย. ไม่หมดอายุ	
55	พริกแกงคั่วกลิ้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อ.ย. ไม่หมดอายุ	
56	น้ำพริกเผา (ป่า)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เป็นน้ำพริกเผาโหลกไม่ผัดน้ำมัน	
57	หอมแดงแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท หัวโต ไม่ฝ่อ ไม่มีรา ตัดจุกแล้ว	
58	กระเทียมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่ขึ้น กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีรา แกะกลีบ	
59	ไข่โป๊ฝอย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา	
60	เต้าหู้ขาวแผ่น	ขนาดกว้าง*ยาว 10X10 นิ้ว หนา 1.5 นิ้ว	สดใหม่ สะอาด	
61	แครอท	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น	
62	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อ.ย.)	น้ำหนัก 120 กรัม/หลอด	ผลิตจากไข่ไก่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย มี อ.ย. ไม่หมดอายุ	
63	ถั่วลิสงเม็ดคั่วใหม่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น	
64	ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวันหมดอายุ	
65	ถั่วเขียว	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวันหมดอายุ	
66	ถั่วแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	

(นางสาวพงามาศ ครูทอง)

(นายชัชวัญชัย ดำปิ่น)

(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
67	สาकुเม็ดเล็ก	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
68	ลูกขิด	บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กก./ปีป	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
69	ลอดช่องไทย	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กก./ถุง	สด ใหม่ ไม่ค้างคืน ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว	
70	ทับทิมกรอบทำสำเร็จ	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ต้มสุกใหม่ๆ ไม่ค้างคืน ไม่มียาง ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว	
71	เงาะก๊วย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นบูด	
72	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ	ขนาดไม่น้อยกว่า 120 กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
73	สาकुไส้หมู	ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
74	ขนมถั่วแปบ	ไม่น้อยกว่า 50 กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
75	หอมหัวใหญ่	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
76	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 50 กรัม	สด ใหม่ ไม่มีสี ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
77	ปลาตากแดดเดียว	ขนาด 6-8 ตัว/กก.	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลง ปนเปื้อน	
78	ปลานิลตากแดดเดียว	ขนาด 6-8 ตัว/กก.	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลง ปนเปื้อน	
79	ปลาแห้ง	ขนาดไม่น้อยกว่า 15 ซม./ตัว	สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	
80	กวยเตี๋ยวเส้นเล็ก (ผัดไทย)	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
81	หมูหยอง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง	เป็นเส้น ไม่ ปน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่อับชื้น ไม่ มีรา มี อย.	



(นางสาวพวงมาศ ครูทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวต อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
82	หมูยอ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กก./ชิ้น	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตราย และมีวางขายในท้องตลาด	
83	ห่อหมก	ไม่น้อยกว่า 120 กรัม/กระทง	นึ่งสุก ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว หรือมียาง บรรจุในกระทงใบตอง	
84	กุนเชียงหมูอย่างดี	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 900 กรัม/ถุง	ทำจากเนื้อหมูไม่มีมัน มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆบรรจุถุงปิดมิดชิด มี อย.	
85	ทอดมันปลาอย่างดี	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	เป็นทอดมันปรุงทอดแล้ว พร้อมใช้ใหม่ ไม่มีกลิ่นไม่มียาง	
86	ขนมจีบ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด	
87	ไก่จ้อ	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด มี อย. และวันหมดอายุบรรจุถุงละ 1 กก.	
88	ไข่ไก่	เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60 กรัม/ฟอง	ใหม่ สด สีไม่ซีดขาว เปลือกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ไม่มีมูลติด	เปลี่ยนแผงพลาสติกแผงไข่ต้องสะอาด
89	ไข่เค็ม	เบอร์ ๒	ใหม่ สด ไม่บุบ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลติด	เปลี่ยนแผงพลาสติกแผงไข่ต้องสะอาด
90	ลูกชิ้นหมู	น้ำหนักไม่น้อยกว่า 100 ลูก/กก.	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มี อย.	
91	ลูกชิ้นปลาเส้น	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 250 กรัม/เส้น	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก มีวางจำหน่ายในท้องตลาด	
92	กะทิสด	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	คั้นใหม่ ไม่มีกาก แยกหัวและหาง สะอาด ไม่ปนแปง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
93	น้ำมันปาล์ม	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
94	น้ำหวานอย่างดีสีขา	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มี อย. ระบุวันหมดอายุ	

(นางสาวผกามาต ครูทอง)

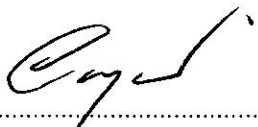
(นายชัยชัย คำปิ่น)

(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
95	ดอกอัญชันแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
96	ดอกเก๊กฮวย	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
97	กระเจี๊ยบแดง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
98	มะตูมแห้ง	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
99	ขนมหม้อแกง	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
100	ขนมชั้น	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
101	ขนมตะโก้	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
102	ขนมตาล	ไม่น้อยกว่า 2 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
103	ขนมเปียกปูน	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
104	ขนมมันสำปะหลัง	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
105	ขนมกล้วย	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
106	ขนมเปียกปูน	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
107	ขนมใส่ไส้	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
108	ขนมฟักทอง	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
109	ขนมต้ม	ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	



(นางสาวผกามาต ครุทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี

คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส


ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
110	ข้าวต้มมัด	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่น่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	



(นางสาวผกามาศ ครูทอง)



(นายขวัญชัย ดำปิ่น)



(นางกสิณา คงเจริญ)