

**โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี**  
**คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส**

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๑	ข้าวสาร (เหลืองอ่อน) /	ไม่น้อยกว่า ๕ กิโลกรัม/ถุง	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๒	ข้าวสาร (หอมมะลิ) อย่างดี /	ไม่น้อยกว่า ๕ กิโลกรัม/ถุง	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๓	ข้าวเหนียวขาว /	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ กิโลกรัม	ใหม่ ไม่มีมอดหรือสิ่งอื่นๆเจือปน	
๔	ข้าวคั่ว (ปนละเอียด) /	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ กิโลกรัม	คั่วใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๕	เครื่องปรุง (พริกป่น+น้ำตาลซอง) /	บรรจุอย่างละไม่น้อยกว่า ๕ กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๖	น้ำส้มซอง /	บรรจุอย่างละไม่น้อยกว่า ๕ กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๗	เกลือป่น /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
๘	กะปิอย่างดี /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ทำจากกุ้งหรือเคย ต้องมีเครื่องหมาย อย.และไม่หมดอายุ ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบ หรือกลิ่นอับ ไม่เจือปนอย่างอื่น ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีวางจำหน่ายในท้องถิ่น	
๙	พริกแห้งเม็ดเล็ก /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้นรา ไม่หัก ไม่ฝ่อ ไม่มีราขึ้น	
๑๐	พริกแห้งเม็ดใหญ่ /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีราขึ้น	
๑๑	พริกป่น /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีราขึ้น	
๑๒	พริกไทยเม็ด /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สะอาด แห้งสนิท ไม่มีราขึ้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	
๑๓	พริกไทยป่น /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ขวด	ผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๔	น้ำปลาอย่างดี /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๕	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๖	น้ำซอว์ดำอย่างดี /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๒๕ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๗	น้ำซอว์ขาวอย่างดี /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๘	น้ำมันหอย (อย่างดี) /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๘๔๐ กรัม/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๑๙	น้ำมันถั่วเหลือง /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๒๐	น้ำมันรำข้าว /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๒๑	น้ำตาลทราย /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๒๒	น้ำตาลปีบ /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยว ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	

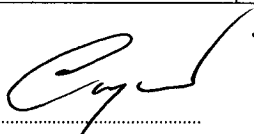
(นางสาวพกาภาศ ครุทอง)


/ กนกวิทย์  
 (นางสาวรัตนาวดี พิษล)

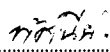
/ ทัศนีย์  
 (นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี  
คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๒๓	น้ำหวานอย่างตีสีแดง ✓	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๒๔	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส/	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๒๕	ซอสมะเขือเทศ/	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
๒๖	ซอสพริก/	บรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด	ไม่เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
๒๗	เต้าเจี้ยวอย่างตี/	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างตี มีข้อมูลโภชนาการ ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค	
๒๘	ตั้งฉ่าย/	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/กระปุก	ชนิดสีขาว บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๒๙	เกี่ยมฉ่ายกระป๋อง ✓	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม/กระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๓๐	มะขามเปียก/	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นมะขามเปียกแกะเม็ดออก คุณภาพดี สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีมอด ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	
๓๑	ผงหมูแดง/	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	
๓๒	ผงกะหรี่อย่างตี ✓	ไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัม/ขวด	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย	
๓๓	วันเส้น/	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	แห้ง เส้นไม่หักปน เหนียว นุ่ม มีอย. และมีมอก. มีข้อมูลโภชนาการ	
๓๔	เส้นหมี่ขาวแห้ง ✓	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีราแห้งสนิท	
๓๕	บะหมี่ ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เส้นสด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ สะอาด	
๓๖	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เส้นสด ไม่มีกลิ่น ไม่มีรา เป็นของใหม่ สะอาด	
๓๗	ขนมจีน/	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด	
๓๘	แป้งมัน (อย่างตี) ✓	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	ขาวบริสุทธิ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย มีอย. (ระบุชื่อ ยี่ห้อ แหล่งผลิต วันที่ผลิตและวันหมดอายุ)	
๓๙	แก๋กั (เครื่องตุ๋นยาจีน) ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๔๐	ช่วยชัว (เครื่องตุ๋นยาจีน) ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๔๑	โปยักัก (เครื่องพะไล) ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๔๒	อบเซย (เครื่องพะไล) ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีราขึ้น	
๔๓	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง) ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ไม่มีเปลือกและไม่เค็มมาก	

  
.....  
(นางสาวผกาภาส ครุทอง)

  
.....  
(นางสาววิรัตน์วดี พิมล)

  
.....  
(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปรารังบุรี  
คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมหและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๔๔	เห็ดหอมแห้ง /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	เป็นของใหม่ แห่งสนิท ไม่มีรา	
๔๕	เครื่องต้มช็อกโกแลตมอลต์ พร้อมดื่ม UHT /	ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๖	นมสดUHT (พร้อมมันเนย) /	ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๗	นมถั่วเหลือง (เจ) /	ขนาด ๑๘๐ มล./กล่อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๔๘	พริกแกงมีสมัน /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่ เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	
๔๙	พริกแกงเขียวหวาน /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของ เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสาร ที่เป็นอันตรายต่อ ผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
๕๐	พริกแกงเผ็ด /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของ เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ ผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
๕๑	พริกแกงคั่วกลิ้ง /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วน ผสมของ เครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อ ผู้บริโภค ไม่ผสมสารกันบูด มี อย. ไม่หมดอายุ	
๕๒	น้ำพริกเผา (ป่า) /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ ไม่เจือปนสี หรือสารที่ เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เป็นน้ำพริกเผาโลกไม่ผัด น้ำมัน	
๕๓	หอมแดงแห้ง /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท หัวโต ไม่ฝ่อ ไม่มีรา ตัดจุกแล้ว	
๕๔	กระเทียมแห้ง /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท ไม่ขึ้น กลีบใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่มีรา แกะกลีบ	
๕๕	ไข่ไปหวานหันฝอย /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่ย้อมสี กลิ่นธรรมชาติ ไม่มีรา	
๕๖	เต้าหู้ขาวแผ่น /	ขนาดกว้าง*ยาว ๑๐x๑๐ นิ้ว หนา ๑.๕ นิ้ว	สด ใหม่ สะอาด	
๕๗	แครอท /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น	
๕๘	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อย.) /	น้ำหนัก ๑๒๐ กรัม/หลอด	ผลิตจากไข่ไก่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย มี อย. ไม่ หมดอายุ	
๕๙	ถั่วลิสงเม็ดคั่วใหม่ /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น	
๖๐	ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวัน หมดอายุ	
๖๑	ถั่วเขียว /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุวัน หมดอายุ	
๖๒	ถั่วแดง /	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๖๓	สาชูเม็ดเล็ก /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี อย. ระบุวัน หมดอายุ	
๖๔	ลูกชิด /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐ กก./ปีป	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ มี อย. ระบุวันหมดอายุ	
๖๕	ลอดช่องไทย /	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กก./ถุง	สด ใหม่ ไม่ค้างคืน ตัวไม่มียาง ไม่มีกลิ่น เปรี้ยว	


  
.....  
(นางสาวกามาศ ครุธอง)

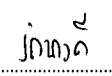
โกถั่วถั่ว  
.....  
(นางสาวรัตนาวดี พิมพ์)

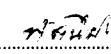
ทศนิยม  
.....  
(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปรารจันบุรี  
คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๖๖	ทับทิมกรอบทำสำเร็จ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ต้มสุกใหม่ๆ ไม่ค้างคืน ไม่มียาง ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
๖๗	เลาก้วย ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว กลิ่นบูด	
๖๘	ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ ✓	ขนาดไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
๖๙	สาकुไส้หมู ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชิ้น/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือยาง	
๗๐	ขนมถั่วแปบ✓	ไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
๗๑	หอมหัวใหญ่✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา	
๗๒	ซาลาเปาไส้ต่างๆ✓	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม	สด ใหม่ ไม่มีสี ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวหรือมียาง	
๗๓	ปลาแดดเดียว✓	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก.	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลง ปนเปื้อน	
๗๔	ปลานิลแดดเดียว✓	ขนาด ๖-๘ ตัว/กก.	ตากแดดแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีแมลง ปนเปื้อน	
๗๕	ปลาหนึ่ง✓	ขนาดไม่น้อยกว่า ๕ นิ้ว/ตัว✓	สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น	
๗๖	หมูหยอง ✓	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม/ถุง	เป็นเส้น ไม่ ปน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่อับชื้น ไม่ มี รา มี อย.	
๗๗	หมูยอ✓	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กก./ชิ้น	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ เจือปนสารที่เป็นอันตราย และมีวางขายใน ห้องตลาด	
๗๘	ห่อหมก✓	ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/กระทง	นึ่งสุก ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว หรือมี ยาง บรรจุในกระทงใบตอง	
๗๙	กุนเชียงหมูอย่างดี ✓	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ถุง	ทำจากเนื้อหมูไม่มีมัน มีสี ตามส่วนประกอบที่ ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ บรรจุถุงปิดมิดชิด มี อย.	
๘๐	ขนมจีบ ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด	
๘๑	ไก่จ้อ ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	ใหม่ สด สะอาด มี อย. และวันหมดอายุ บรรจุถุงละ ๑ กก.	
๘๒	ไข่ไก่ ✓	เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม/ฟอง	ใหม่ สด สีไม่ซีดขาว เปลือกไข่สะอาด ไม่บุบ หรือแตก ไม่มีมูลติด	เปลี่ยนแผงพลาสติก แผงไข่ต้องสะอาด
๘๓	ไข่เค็ม ✓	เบอร์ ๒	ใหม่ สด ไม่บุบ เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลติด	เปลี่ยนแผงพลาสติก แผงไข่ต้องสะอาด
๘๔	ลูกชิ้นหมู ✓	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลูก/กก.	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปน สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มี อย.	
๘๕	ลูกชิ้นปลาเส้น ✓	น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กรัม/เส้น	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก มี วางจำหน่ายในห้องตลาด	
๘๖	กะทิสด ✓	ตามความต้องการของ ฝ่ายโภชนาการ	เป็นกะทิดันสดหอมตามคุณสมบัติของกะทิไม่ ผสมแป้งไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	

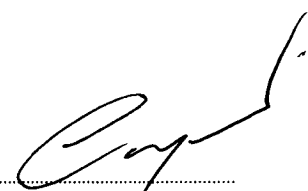
  
(นางสาวกามาศ ครูทอง)

  
(นางสาวรัตนาวดี ทิมอ)

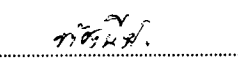
  
(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

**โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี**  
**คุณลักษณะของเครื่องบริโภค หมวด อาหารแห้ง ขนมและเครื่องปรุงรส**

ลำดับ	รายการ	ขนาด	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
๘๗	น้ำมันปาล์ม ✓	บรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร/ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๘๘	น้ำหวานอย่างดีสีขาว ✓	บรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มล./ขวด	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยแล้ว สะอาด มีอย. ระบุวันหมดอายุ	
๘๙	ดอกอัญชันแห้ง ✓	ตามความต้องการของฝ่ายโภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๐	ดอกเก๊กฮวย ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๑	กระเจี๊ยบแดง ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๒	มะตูมแห้ง ✓	ตามความต้องการของฝ่าย โภชนาการ	แห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มี กลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๓	ขนมหม้อแกง ✓	ไม่น้อยกว่า ๒ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๙๔	ขนมชั้น ✓	ไม่น้อยกว่า ๒ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๙๕	ขนมตะโก้ ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๙๖	ขนมตาล ✓	ไม่น้อยกว่า ๒ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๙๗	ขนมเปียก ✓	ไม่น้อยกว่า ๒ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๙๘	ขนมมันสำปะหลัง ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๙๙	ขนมกล้วย ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๑๐๐	ขนมเปียกปูน ✓	ตามความต้องการของ ฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๑๐๑	ขนมใส่ไส้ ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๑๐๒	ขนมฟักทอง ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๑๐๓	ขนมต้ม ✓	ไม่น้อยกว่า ๔ ชั้น/กล่อง	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	
๑๐๔	ข้าวต้มมัด ✓	ตามความต้องการของ ฝ่าย โภชนาการ	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย บรรจุในภาชนะ ที่สะอาด	

  
 (นางสาวกามาต ครุธทอง)

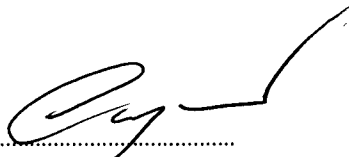
โจกเว็ด  
 (นางสาวรัตนาวดี พิมล)


  
 (นางสาวทัศนีย์ ชมดี)

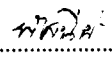
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร  
เอกสารแนบท้ายรายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย  
หมวดขนม อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส

- รายละเอียดของพัสดุที่ส่งมอบตามสัญญา ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุ ที่มาจากผู้ผลิต ดังต่อไปนี้
๑. เป็นผลิตภัณฑ์ สดใหม่ แห้งสะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่เปื่อย ยุ่ย ไม่หยาบ หรือมีสิ่งอื่นใดเจือปน
  ๒. เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด
  ๓. บรรจุภัณฑ์ สะอาด ไม่บุบ ไม่บี้ ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
  ๔. ผลิตภัณฑ์ มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ GMP, อย, มอก, ฮาลาล

หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติมตามวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละรายการ ที่แนบท้ายนี้

  
.....  
(นางสาวผกามาศ ครูทอง)

  
.....  
(นางสาวรัตนาวดี พิมล)

  
.....  
(นางสาวทัศนีย์ ชมดี)