

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทปลาทุกชนิด น้ำหนักหลังจากตัดหัว ควักไส้ และขอดเกล็ด (เฉพาะปลาที่มีเกล็ด) ออกแล้ว
๒. รายการประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิด ทุกรายการ ต้องสดใหม่ ต้องไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน
ยกเว้น รายการเนื้อสัตว์แช่แข็ง
๓. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๔. รายการประเภทไข่ทุกชนิด ไข่ต้องสด ใหม่ ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในกระเบที่สะอาด
๕. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
ประเภทเนื้อหมู			
๑	กระดุกหมูสำหรับทำซूप	๑ กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติ ตัดเป็นท่อน
๒	หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	๑ กก.	ไม่มีเอ็น ไม่มีฝัด และไขมัน เป็นชิ้นหรือบดชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้
๓	หมูเนื้อแดงล้วน (สันใน)	๑ กก.	ไม่มีเอ็น ไม่มีฝัด และไขมัน เป็นชิ้นหรือบดชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้
๔	หมูสามชั้นอย่างดี	๑ กก.	เนื้อสีชมพูอมแดง สลับชั้นไขมัน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน ๓ ชั้น หนึ่งสีขาวไม่มีขน
๕	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	๑ กก.	ทำจากเนื้อหมูล้วน ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีกลิ่น ไม่มีสารบอแรกซ์
๖	เลือดหมูหลอด	๑ กก.	ทำจากเลือดหมู สีเป็นไปตามธรรมชาติ ตราซี.พี. หรือ ตราเบทาโกร หรือเทียบเท่า
๗	ไส้กรอกหมู	๑ กก.	ทำจากเนื้อหมู ไม่มีสารบอแรกซ์ ตราซี.พี. หรือ ตราบีลิกกี้ หรือเทียบเท่า
ประเภทไก่ ไช้ และเป็ด			
๘	สะโพกไก่ไม่รวมหนัง	๑ กก.	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก สด ไม่มีกลิ่นเหม็น
๙	ปีกไก่ส่วนบน	๑ กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ลอก
๑๐	ปีกไก่ส่วนกลาง	๑ กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ลอก
๑๑	สันในไก่	๑ กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือกกลิ่น บรรจุถุง
๑๒	อกไก่ล้วน	๑ กก.	เนื้ออกล้วน ลอกหนัง ไม่มีกระดูก เป็นชิ้นหรือบดชิ้นอยู่กับลักษณะการใช้
๑๓	ไก่จ้อ	๑ กก.	บรรจุถุง ใหม่ สด ไม่มีสารเจือปน ตราซี.พี. หรือตราสหฟาร์ม หรือตราห้าดาว หรือเทียบเท่า
๑๔	ไข่ไก่สด	๑ ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่มีรอยยุบ หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อฟอง
๑๕	ไข่ไก่ไร้กรง	๑ ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่มีรอยยุบ หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อฟอง มาจากฟาร์มที่ได้รับมาตรฐานไข่ไก่ไร้กรง มีเอกสารรับรอง
๑๖	ไข่นกกระทาต้ม	๑ ฟอง	ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำ
๑๗	ไข่เป็ดสด	๑ ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่มีรอยยุบ หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อฟอง

๑.....*นางสาวมานิตา อนุวรรณ*.....ประธานกรรมการ ๒.....*จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ*.....กรรมการ ๓.....*นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ*.....กรรมการ

(นางสาวมานิตา อนุวรรณ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

(นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการประเภทปลาทุกชนิด น้ำหนักหลังจากตัดหัว ควักไส้ และขอดเกล็ด (เฉพาะปลาที่มีเกล็ด) ออกแล้ว
- รายการประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิด ทุกรายการ ต้องสดใหม่ ต้องไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน
ยกเว้น รายการเนื้อสัตว์แช่แข็ง
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
- รายการประเภทไขทุกชนิด ไขต้องสด ใหม่ ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในระเบียบที่สะอาด
- น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
ประเภทกุ้ง หอย ปู ปลา			
๑๘	กุ้งขาว	๑ กก.	เนื้อใส สีตามธรรมชาติของกุ้ง หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่นเหม็น สดใหม่ ลำตัวกว้าง ๑ ซม. ขึ้นไป
๑๙	กุ้งขาวชนิดดิบแช่แข็ง	๑ กก.	เนื้อกุ้งล้วน แช่แข็งอย่างดี สีตามธรรมชาติของเนื้อกุ้ง ผ่าหลัง ดึงเส้นกลางออกไว้ทาง บรรจุ ถุงจำนวน ๔๙-๕๐ ตัว/กิโลกรัม ไม่มีน้ำปน
๒๐	เต้าหู้ปลา	๑ กก.	อย่างดี ไม่เละ ไม่มีเมือกกลิ่น สดใหม่
๒๑	เต้าหู้ปลาอย่างดี	๑ กก.	อย่างดี สด ใหม่ ไม่เละ ไม่มีเมือกกลิ่น สดใหม่ ตราซี.พี. หรือตราพานทะเล หรือเทียบเท่า
๒๒	เนื้อปลาอินทรีขูด	๑ กก.	เป็นเนื้อปลาอินทรีล้วน ไม่ผสม สด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ
๒๓	ปลากะพงแสมแช่แข็ง	๑ กก.	เนื้อล้วน ไม่มีก้าง ไม่มีหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อแน่น ไม่เละชนิดชิ้นใหญ่
๒๔	ปลาทูน่า	๑ กก.	สุกทั้งตัว ใหม่ เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก ตัวขนาดกลาง ไม่เค็ม ไม่เละ จำนวน ๑๖-๑๘ ตัว/กิโลกรัม
๒๕	ปลาทูสัด	๑ กก.	ตัดหัว ควักไส้ ผิวใส สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก จำนวน ๑๔-๑๖ ตัว/กิโลกรัม
๒๖	ปลานิลไร้ก้างชนิดแช่แข็ง	๑ กก.	เนื้อล้วน ไม่มีก้าง ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อแน่น ไม่เละ ชนิดชิ้นใหญ่
๒๗	ลูกชิ้นปลาชนิดแห้งอย่างดี	๑ กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปนที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์
๒๘	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	๑ ถุง	ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็นเน่า ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม
๒๙	หมึกสด	๑ กก.	ไม่มีกระดอง ลอกเยื่อแล้ว ลำตัวกว้าง ๑ นิ้วขึ้นไป
๓๐	หอยแมลงภู่ม้วน	๑ กก.	เนื้อล้วน ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แกะเปลือกออกแล้ว ไม่มีน้ำปน

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวมานิตา อุนวรรณ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) (นางสาวอติรัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยช้ำ ไม้เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม้ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ไม้แช่ฟอร์มาลินและสารฟอกขาว
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม้มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
- รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยช้ำ ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม้ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
	ประเภทผักสด		
๑	กระชาย /	๑ กก.	สะอาด ไม้ติดดิน
๒	กระชายหันฝอย /	๑ กก.	สด สะอาด ไม้มีสารฟอกขาว
๓	กะหล่ำปลี /	๑ กก.	สด สีเขียวอ่อน ไม้เน่า กาบไม้ช้ำ ไม้มีหนอน
๔	ข่า /	๑ กก.	ผิวขาว สะอาด ไม้มีดิน
๕	ข้าวโพดดิบ /	๑ กก.	สด สะอาด ปอกเปลือกแล้ว
๖	ข้าวโพดอ่อน /	๑ กก.	สด สะอาด ปอกเปลือกแล้ว
๗	ขิงแก่ /	๑ กก.	สด สะอาด เนื้อแข็ง ไม้มีราก
๘	ขิงอ่อนหันฝอย /	๑ กก.	สด สะอาด หันฝอยเป็นเส้น ไม้มีสารฟอกขาว
๙	แครอท /	๑ กก.	สด เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม้มีราก
๑๐	ดอกกะหล่ำปลี /	๑ กก.	ก้านยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ไม้มีใบ ดอกขาวสะอาด
๑๑	ดอกแคอ่อน /	๑ กก.	สด สีขาว ไม้เหี่ยว ไม้ช้ำ
๑๒	ดอกปลี /	๑ กก.	ก้านยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว ไม้มีใบ ดอกสีเขียว สดอ่อน ไม้ช้ำ ไม้มีหนอน
๑๓	ต้นคื่นไช้ /	๑ กก.	สด สะอาด ตัดราก ไม้มีดิน
๑๔	ต้นหอม /	๑ กก.	ใบเขียวสด โคนต้นขาว รากสั้น ไม้มีดิน
๑๕	ตะไคร้ /	๑ กก.	แก่ สด สะอาด ไม้มีใบและราก
๑๖	เต้าหู้ขาวแผ่นใหญ่ชนิดแข็ง /	๑ แผ่น	เป็นก้อนแข็ง สีขาว ไม้มีเมือกสี
๑๗	เต้าหู้ไข่ /	๑ หลอด	ตามมาตรฐาน อย. กำหนด ตราเกษตร หรือตราซี.พี หรือตรานางพยาบาล หรือเทียบเท่า
๑๘	เต้าหู้ทอด /	๑ กก.	ไม้เหม็นหืน เป็นของใหม่
๑๙	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง /	๑ หลอด	ตามมาตรฐาน อย. กำหนด ตราเกษตร หรือตราซี.พี หรือตรานางพยาบาล หรือเทียบเท่า
๒๐	แตงกวาอ่อน /	๑ กก.	ผลอ่อน สด สะอาด เนื้อแน่น
๒๑	แตงร้านอ่อน /	๑ กก.	สด สะอาด สีเขียว ไม้แก่
๒๒	ถั่วแขก /	๑ กก.	อ่อน สด สะอาด สีเขียวอ่อน ฝักถั่วไม่งอก
๒๓	ถั่วงอกหัวเล็ก /	๑ กก.	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว หัวถั่วงอกไม้มีเปลือกติด ไม้มีสารฟอกขาว

๑.....นางสาวมานิตา อนุวรรณ.....ประธานกรรมการ ๒.....(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ).....กรรมการ ๓.....นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ.....กรรมการ

(นางสาวมานิตา อนุวรรณ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

(นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


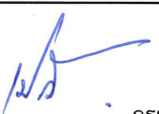

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยชำ ไม้เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม้ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ไม้แช่ฟอร์มาลินและสารฟอกขาว
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม้มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
- รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยชำ ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม้ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๒๔	ถั่วฝักยาวอ่อน	๑ กก.	อ่อน สด สะอาด ฝักไม่พอง
๒๕	ถั่วลันเตา	๑ กก.	สด อ่อน ฝักสีเขียว ไม้เหี่ยว ไม้มีรูหนอน
๒๖	น้ำเต้าอ่อน	๑ กก.	สด ผลสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน
๒๗	บวบเหลี่ยมอ่อน	๑ กก.	ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์
๒๘	ใบกะเพรา	๑ กก.	ใบสด มีกลิ่นหอม ไม้พรมน้ำ ไม้ชำ
๒๙	ใบกุยชै	๑ กก.	ใบสีเขียว ไม้หัก ไม้ฉีกขาด สด สะอาด
๓๐	ใบเตย	๑ กก.	สด ไม้มีดินติด
๓๑	ใบมะกรูด	๑ กก.	สด สะอาด ใบเขียวเข้ม ไม้มีเพลี้ยขาว หรือราดำ
๓๒	ใบแมงลัก	๑ กก.	ใบสด ไม้ชำ ไม้พรมน้ำ ไม้มีดิน
๓๓	ใบยอ	๑ กก.	ใบเขียว สด สะอาด
๓๔	ใบสาระแหน่	๑ กก.	ใบสด สะอาด ไม้หักชำ
๓๕	ใบโหระพา	๑ กก.	ใบสด มีกลิ่นหอม ไม้พรมน้ำ ไม้ชำ
๓๖	ผักกวางตุ้ง	๑ กก.	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม้มีหนอนเจาะ
๓๗	ผักกาดขาวห่อ	๑ กก.	ลำต้นห่อใบสด ไม้ชำ ไม้มีรูหนอน
๓๘	ผักกาดหอม	๑ กก.	สด สะอาด ใบเขียวสีอ่อน ไม้ชำ ไม้มีรูหนอน ไม้พรมน้ำ
๓๙	ผักคะน้าต้นโต	๑ กก.	ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม้แก่ ไม้มีหนอน
๔๐	ผักคะน้าต้นเล็ก	๑ กก.	ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม้แก่ ไม้มีหนอน
๔๑	ผักชี	๑ กก.	ลำต้นและใบสีเขียวสดอ่อน รากสะอาด ไม้มีดิน
๔๒	ผักชีฝรั่ง	๑ กก.	ใบเขียวสดอ่อน รากสะอาด ไม้มีดิน
๔๓	ผักบุ้งจีน	๑ กก.	สด สะอาด วัดจากยอดลงมายาว ๑๕ นิ้ว ตัดราก ใบเขียว ไม้ชำ
๔๔	ผักบุ้งไทย	๑ กก.	อ่อนชนิดต้นขาว วัดจากยอดลงมายาว ๒๐ นิ้ว ตัดราก ไม้ชำ
๔๕	เผือกหอม	๑ กก.	สด หัวใหญ่ ไม้มีดิน
๔๖	พริกชี้หนู	๑ กก.	มีสีเขียวและสีแดงรวมกัน สด สะอาด เด็ดหัวออก ไม้เน่า

๑..........ประธานกรรมการ ๒..........กรรมการ ๓..........กรรมการ
(นางสาวมานิตา อุนรรณ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) (นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และตัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยช้ำ ไม้เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม้ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ไม้แช่ฟอร์มาลินและสารฟอกขาว
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม้มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม้ปะปนกับเนื้อหมู
- รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และตัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยช้ำ ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม้ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๔๗	พริกชี้หูสวนเม็ดเล็ก /	๑ กก.	มีสีเขียวและสีแดงรวมกัน สด สะอาด เด็ดหัวออก ไม้เน่า
๔๘	พริกชี้ฟ้าเขียว /	๑ กก.	เม็ดใหญ่สีเขียวเข้ม หัวเขียว สด ไม้จุดดำเน่า
๔๙	พริกชี้ฟ้าแดง /	๑ กก.	เม็ดใหญ่ หัวเขียว สด ไม้จุดดำเน่า
๕๐	พริกหยวก /	๑ กก.	สด ไม้เน่า
๕๑	พริกหวาน /	๑ กก.	สด ไม้เน่า
๕๒	พริกเหลือง /	๑ กก.	เม็ดใหญ่ หัวเขียว สด ไม้จุดดำเน่า
๕๓	พริกเขียว /	๑ กก.	อ่อน ผลใหญ่ เนื้อแน่น
๕๔	พริกทอง /	๑ กก.	เนื้อเหนียว ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔ กก./ผล
๕๕	มะขามเปียก /	๑ กก.	ไม้ดำ แกะเม็ดแล้ว
๕๖	มะเขือเทศ /	๑ กก.	สด ผลใหญ่ สีแดง ไม้ช้ำ
๕๗	มะเขือเทศสีดำ /	๑ กก.	สด สีแดง ไม้ช้ำ
๕๘	มะเขือเทศราชินี /	๑ กก.	ใหม่ สด ผลเล็ก ไม้ช้ำ
๕๙	มะเขือเปราะอ่อน /	๑ กก.	อ่อน ไม้เหลือง หัวเขียว
๖๐	มะเขือพวง /	๑ กก.	ใหม่ สด เด็ดหัวออกแล้ว
๖๑	มะเขือยาว /	๑ กก.	อ่อน ไม้มีหนอนเจาะ
๖๒	มะนาว /	๑ กก.	สด ผลใหญ่ ขนาด ๒๐-๒๕ ผล/กก.
๖๓	มะระจีน /	๑ กก.	ผิวสีเขียวออกขาว ผลใหญ่ ไม้เหลืองสุก
๖๔	มะละกอดิบ /	๑ กก.	สด สีเขียวเข้ม ผลใหญ่ เนื้อแน่น
๖๕	มันเทศ /	๑ กก.	หัวใหญ่ เนื้อแน่น ไม้มีดินติด
๖๖	มันฝรั่ง /	๑ กก.	หัวใหญ่ เนื้อแน่น ไม้มีดินติด
๖๗	เม็ดพริกไทยอ่อน /	๑ กก.	สด สีเขียวเข้ม ติดขอ ไม้ร่วง
๖๘	ยอดมะพร้าวอ่อน /	๑ กก.	สด สีขาว ไม้มีสารฟอกขาว
๖๙	สับปะรดชนิดแกง /	๑ กก.	สด ขนาดกลาง ไม้มีจุกและก้าน
๗๐	สายบัวอ่อน /	๑ กก.	สด ขาวสะอาด ลอกเยื่อแล้ว ไม้ช้ำ

๑.....*นางสาว อานูวรรณ*.....ประธานกรรมการ ๒.....*นางสาว เปรณิษฐ์*.....กรรมการ ๓.....*นางสาว อธิรัตน์*.....กรรมการ
 (นางสาวมานิตา อานุวรรณ) (จ.ส.ต.เปรณิษฐ์ การะเกตุ) (นางสาวอธิรัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และตัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยขีด ไม้เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ไม้แช่ฟอร์มาลินและสารฟอกขาว
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม้มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
- รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และตัดแล้ว ไม้เน่า ไม้มีรอยขีด ไม้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๗๑	หอมใหญ่	๑ กก.	สด หัวใหญ่ ไม้มีรา
๗๒	หัวผักกาดขาว	๑ กก.	สด อ่อน ไม้ฟ้าม ไม้มีหนอน ไม้มีก้าน
๗๓	เห็ดนางฟ้า	๑ กก.	ดอกสด ไม้ขีด ไม้มม่น้ำ ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๔	เห็ดฟางดอกใหญ่	๑ กก.	ดอกสด ตุ่ม ไม้ขีด ไม้มม่น้ำ ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๕	เห็ดหูหนูสด	๑ กก.	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม้มีเมือก
ประเภทเส้น			
๗๖	ก๋วยจั๊บน้ำ	๑ กก.	สด สะอาด ใหม่ แผ่นเหนียว ไม้เป็นรา ไม้เหม็นหืน ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๗	แผ่นเกี๊ยว	๑ กก.	สด ใหม่ ไม้มีรา ไม้เหม็นหืน
๗๘	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	๑ กก.	สด ใหม่ สะอาด แห้ง เหนียว ไม้เป็นรา ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๙	เส้นก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	๑ กก.	สด ใหม่ สะอาด เหนียว ไม้มีรา ไม้มีกลิ่นเปรี้ยว
๘๐	เส้นบะหมี่	๑ กก.	สด ใหม่ เส้นเหนียวนุ่ม
ประเภทผลไม้			
๘๑	กล้วยน้ำว้า	๑ ผล	ผิวเหลือง ไม้ขีด ไม้เป็นจุดดำ ไม้สุกงอม
๘๒	แก้วมังกร	๑ กก.	เปลือกไม้เป็นจุด ไม้ขีด ไม้เน่า สด รสหวาน
๘๓	แคนตาลูป	๑ กก.	สด แก่จัด ไม้ขีด ไม้เน่า รสหวาน กลิ่นหอม
๘๔	แตงโมอย่างดี	๑ กก.	เปลือกบาง เนื้อแน่น สีแดง ไม้มีกลิ่น
๘๕	มะม่วงดิบ	๑ กก.	สด ผิวเขียววาว
๘๖	มะละกอสุก	๑ กก.	สด ไม้ขีด ไม้มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา
๘๗	สาลี่	๑ กก.	สด ผิวเหลืองวาว ไม้มีรอยขีด เนื้อกรอบ รสหวาน
๘๘	ส้มสายน้ำผึ้ง	๑ กก.	สด ผิวบาง สะอาด รสหวาน
๘๙	องุ่นแดงไร้เมล็ด	๑ กก.	สด ใหม่ ไม้หลุดจากขั้ว
๙๐	แอปเปิ้ลขนาดใหญ่	๑ กก.	ฟูจิ ใหม่ สด

๑..........ประธานกรรมการ ๒..........กรรมการ ๓..........กรรมการ
(นางสาวมานิตา อนุวรรณ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) (นางสาวอุทัยรัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทเครื่องปรุง จำนวน ๒๑ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือ พาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมัน เครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน ออย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจน ไม่ปะปนกับเนื้อหมู
- น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑	กระเทียม (แกะกลีบแล้ว)	๑ กก.	เป็นกระเทียมแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา มีเปลือกบางๆ
๒	โซขาวชนิดพลาสติกเจอร์ไรซ์	๑ ลิตร	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ มล. ระบุวันที่ผลิตและหมดอายุ
๓	ตั้งฉ่าย	๑ กก.	ไม่มีกรวดหรือทราย ต้องเป็นของใหม่ อย่งดี
๔	เต้าเจี้ยวขาว	๑ กก.	สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เก่าเก็บ
๕	น้ำตาลมะพร้าวอย่างดี	๑ กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว มีกลิ่นหอม ไม่เหลวหรือแข็งเกินไป ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สำหรับน้ำกระทิชมนม
๖	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๗	น้ำพริกแกงป่า	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๘	น้ำพริกแกงเผ็ด	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๐	น้ำพริกแกงส้ม	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๑	น้ำพริกแกงส้มเจ	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๒	น้ำพริกผัดพริกขิง	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๓	น้ำพริกแพนง	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๔	พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑ กก.	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๕	หอมแดง	๑ กก.	หอมไทย หัวใหญ่ เปลือกแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่งอก
๑๖	กะป๋องอย่างดี	๑ กระปุก	เป็นของแท้ สีธรรมชาติ ไม่เก่าคั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม บรรจุในภาชนะได้มาตรฐานตราช้าง หรือตราคลองโคน หรือตรายอด หรือเทียบเท่า
๑๗	เครื่องยาจีน	๑ ฝูง	ประกอบด้วยเกากี้ ช่วยขับ ดั่งเซียม เจ๊กเต็ก น้ำหนักสุทธิ ๓๐ กรัมต่อฝูง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน
๑๘	น้ำพริกเผา	๑ กระป๋อง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม กระป๋องมีสภาพสมบูรณ์
๑๙	พริกขี้หนูแห้งปั่น	๑ ฝูง	เป็นของใหม่ ไม่ขึ้นรา แห้งสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ตราไร่ทิพย์ หรือตราข้าวทอง หรือเทียบเท่า
๒๐	พริกไทยป่นอย่างดี	๑ กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่ขึ้นรา แห้งสนิท ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์ ตรามือ หรือตราจรวด หรือเทียบเท่า
๒๑	พริกไทยเม็ด	๑ กก.	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

๑.....*นางสาวมานิตา อนุธรรม*.....ประธานกรรมการ ๒.....*จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ*.....กรรมการ ๓.....*นางสาวอิศรารัตน์ สิงห์ประเสริฐ*.....กรรมการ
(นางสาวมานิตา อนุธรรม) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) (นางสาวอิศรารัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทของแห่ง จำนวน ๒๕ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมันเครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน ออย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
๒. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง งาขาว ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา
๓. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้งหรือแปรรูป เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิว สีสังเคราะห์ เป็นต้น
๔. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑	กระเทียมดองอย่างดี /	๑ กก.	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ ก้านสั้น ไม่มีเชื้อราหรือฝ้าขาว
๒	กระเพาะปลาแห้ง /	๑ กก.	กระเพาะปลาแห้งชนิดแผ่นหรือหลอด เป็นของใหม่ ไม่เหม็นหืน ไม่หักแหลก ไม่มันเยิ้ม
๓	กุ้งแห้ง /	๑ กก.	กุ้งเนื้อไม่มีเปลือก ตัวขนาดกลาง เป็นของใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ของกุ้งแห้ง ไม่ย้อมสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อนไม่ขึ้น
๔	กุนเชียงหมู /	๑ ฝูง	ทำจากหมูล้วน เป็นของใหม่ ไม่ปนมันมาก ไม่ใส่สี ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐ กรัม ตราส.ขอนแก่น หรือบ้านไผ่ หรือเทียบเท่า
๕	เกล็ดขนมปัง /	๑ ฝูง	เป็นของใหม่ ระบุวันหมดอายุ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม
๖	งาขาว /	๑ กก.	ใหม่สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๗	ดอกไม้จันอย่างดี /	๑ กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เก่าเก็บ
๘	ถั่วลันเตา /	๑ ฝูง	เม็ดไม่ฝ่อ ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์ หรือเทียบเท่า
๙	ปลาช่อนแห้ง /	๑ กก.	แห้งพอเหมาะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
๑๐	หมูหยอง	๑ กก.	ใหม่ กรอบ กลิ่นหอม ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๑	หมูแผ่น /	๑ กก.	ใหม่ กรอบ กลิ่นหอม ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๒	หัวผักกาดหวานชนิดฝอยอย่างดี /	๑ กก.	ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เค็มมาก
๑๓	เห็ดหอมอย่างดี /	๑ กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๔	แป้งข้าวโพด /	๑ กล่อง หรือ ๑ ฝูง	ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงหรือกล่องที่ปิดสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัม ตราคนอร์ หรือเทียบเท่า
๑๕	แป้งทอดกรอบ /	๑ ซอง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม บรรจุถุงปิดสนิท ตราโกกิ หรือฉลากทอง หรือเทียบเท่า
๑๖	แป้งมันสำปะหลัง /	๑ กก.	ไม่เหม็นสาป ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท
๑๗	แป้งสาลีเอนกประสงค์ /	๑ กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท ชนิดบรรจุกล่อง ตราบัวแดง หรือตราว่าว หรือเทียบเท่า

๑.....*นางสาวอนิศา อนุวรรณ* ประธานกรรมการ ๒.....*ดร.ประสิทธิ์* กรรมการ ๓.....*นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ* กรรมการ
(นางสาวอนิศา อนุวรรณ) (จ.ส.ต.ประสิทธิ์ ภาวะเขต) (นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ)

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทของแห้ง จำนวน ๒๕ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่างๆ น้ำมันเครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
๒. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง งาขาว ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา
๓. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้งหรือแปรรูป เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสารปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิว สีสังเคราะห์ เป็นต้น
๔. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑๘	โปรตีนเกษตร /	๑ กก.	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๙	ฟองเต้าหู้ /	๑ ถุง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่เหม็นหืน
๒๐	เยื่อไผ่ /	๑ กก.	สีขาวนวล แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ
๒๑	วุ้นเส้น อย่างแห้ง /	๑ กก.	อย่างดีชนิดพิเศษ แห้ง สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ท่อน トラสังหัดไตคู่ หรือตราเกษตร หรือตราต้นสน หรือเทียบเท่า
๒๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวจันทบุรีเส้นเล็กอย่างแห้ง	๑ กก.	เส้นแห้ง เหนียว ไม่แตกหัก บรรจุปิดสนิท
๒๓	เส้นหมี่ /	๑ กก.	เส้นแห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แตกหัก บรรจุปิดสนิท
๒๔	สาหร่ายทะเลแห้งชนิดแผ่น /	๑ กก.	ใหม่ กรอบ กลิ่นหอม ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒๕	เห็ดหูหนูขาวแห้ง /	๑ กก.	สีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่แตกหัก อยู่ในสภาพดี

(ลงชื่อ)..... *ชพชน อนุวรรณ* ประธานกรรมการ
(นางสาวมานิตา อนุวรรณ) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..... *พ.จ.ต.* กรรมการ
(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

(ลงชื่อ)..... *โพนวิมล* กรรมการ
(นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ) โภชนากรปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภค ๕ ประเภท ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์


ประเภทของหวาน จำนวน ๗ รายการ


รายละเอียดเฉพาะ

๑. ขนมหต้องมีคุณลักษณะที่เหมาะสมตามประเภทของขนมนั้น ๆ สด ใหม่ ไม่เน่าเสียหรือบูด ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ ไม่แตกหักหรือมีรอยตำหนิ
๒. อาหารที่บรรจุภาชนะที่เปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมันเครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
๓. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑	ขนมเปียกปูน	๑ ชิ้น	เนื้อขนมเหนียวนุ่ม สีธรรมชาติ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม พร้อมมะพร้าวชูดขาว (สำหรับโรยหน้า)
๒	ขนมชิฟฟอน	๑ ชิ้น	เนื้อเนียนนุ่ม น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม
๓	ขนมกล้วย	๑ ห่อ	เนื้อขนมเหนียวนุ่ม สีธรรมชาติ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม
๔	ขนมชั้นใบเตย	๑ ชิ้น	เนื้อขนมเหนียวนุ่ม สีธรรมชาติ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม
๕	ขนมปังเนยสด	๑ ชิ้น	เนื้อขนมปังนุ่ม น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม ต้องสดใหม่
๖	ขนมตาล	๑ ห่อ	เนื้อขนมหอมนุ่ม สีธรรมชาติ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม
๗	แยมโรล	๑ ชิ้น	เนื้อขนมเค็มนุ่ม กลิ่นหอม ใสต่างๆ สดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

(ลงชื่อ)..... ประธานกรรมการ
(นางสาวมานิตา อนุวรรณ)พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)..... กรรมการ
(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

(ลงชื่อ)..... กรรมการ
(นางสาวธิดารัตน์ สิงห์ประเสริฐ)โภชนาการปฏิบัติงาน