รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภค
โรงพยาบาลอุทัยธานี

วัตถุประสงค์ วัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์, อาหารแห้ง และเครื่องปรุงรสอาหาร

หมวดที่ ๑. ประเภทเนื้อหมูสด

๑.๑ เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูสด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกลื่น ไม่มีพยาธิ และหั่นตามใบสั่งซื้อ

๑.๒ ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งเจือปน

๑.๓ ต้องบรรจุภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ห่อหุ้มเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอม

๑.๔ ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ไม่มีสี หรือสารอื่นออกมาเจือปน

๑.๕ เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท หรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์การผลิต (GMP:Good Manufacturig Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือHACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)

๑.๖ ผู้ขนส่งมีสุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามกำหนด

<u>การบรรจุและการขนส่ง</u>

การขนส่งอาหาร

- เป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่
- ส่วนการบรรทุกอาหารต้องมีลังคา และอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดอาหารได้มิดชิด

<u>การบรรทุกอาหาร</u>

- อาหารที่จะทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณ ที่เหมาะสม ไม่มากหรือแน่นจนเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- การบรรทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารและวัตถุดิบ
- ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

วัตถุดิบและอาหารประเภทต่างๆ ต้องถูกกำหนดตามคุณลักษณะเฉพาะเจาะจงตามชนิดอาหารที่สั่งซื้อ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและคณะกรรมการสามารถตรวจสอบได้ถูกต้องเช่น

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

<u>เนื้อสัตว์</u> ต้องมีคุณลักษณะดังนี้

- ควรมีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด สามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาทำการขนส่ง โดนให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้
- ประเภทอาหารที่ต้องแช่แข็ง (Forzen Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -๑๘ องศาซี หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
- ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน ๔ องศาซี หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน ๗ องศาซี ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิ จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภคโดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

<u>สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า</u>

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของหน่วยงาน

- ต้องแต่งกายสุภาพ และสวมคุมสะอาด สวมหมวกไนลอน เก็บผมมิดชิด
- สวมรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณตรวจรับอาหาร
- ปฏิบัติการขนถ่ายด้วยความระมัดระวัง ป้องกันอาหารเสื่อมคุณภาพจากการขนย้าย
- พนักงานต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อ หรือเมาสุรา สูบบุหรี่
- ไม่ไอจาม หรือถ่มน้ำลายขณะปฏิบัติงาน ขนส่งอาหาร
- การปฏิบัติดังกล่าวเพื่อความปลอดภัย ในการบริการอาหารผู้ป่วยลดการปนเปื้อน หรือสิ่งปลอมปน จึงขอความร่วมมืออย่างเคร่งคัด

<u>ข้อกำหนดการจัดส่ง</u>

จัดส่งตามใบสั่งซื้อส่งล่วงหน้า๑ – ๓ วันทำการให้ผู้จำหน่าย โดยผู้จำหน่ายจัดเตรียมตามข้อกำหนด ถูกต้องตามจำนวน ปริมาณ ทุกวันตามใบแจ้ง ช่วงเวลา ๗.๓๐ – ๘.๐๐ น.และรอการตรวจเช็คจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารทุกวัน

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

ประเภทอาหารที่ต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์	เลขที่ มอก.	หมายเหตุ
๑	กุนเชียง	๙๑๔-๒๕๓๕	
๒	ขิงดอง	๔๕๙-๒๕๒๖	
๓	ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติสำหรับถั่วลิสง	๑๗๐๐-๒๕๔๑	
๔	ก๋วยเตี๋ยว	๙๕๙-๒๕๓๓	
๕	เกลือบริโภค	๙๑-๒๕๓๙	
๖	แห้งข้าวเจ้า	๖๓๘-๒๕๒๙	
๗	แห้งข้าวเหนียว	๖๓๙-๒๕๒๙	
๘	แป้งมันสำปะหลัง	๒๗๔-๒๕๒๑	
๙	พริกแห้ง	๔๕๖-๒๕๒๖	
๑๐	พริกไทย	๒๙๗-๒๕๒๙	
๑๑	เมล็ดงา	๖๔๑-๒๕๒๙	
๑๒	วุ้นเส้น	๔๔๔-๒๕๓๐	
๑๓	สาคู	๑๐๑๑-๒๕๓๓	
๑๔	เส้นหมี่	๔๐๐-๒๕๒๔	

หมวดที่ ๒ ประเภทอาหารแห้ง

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งปลอมแปลง หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมปนอยู่

๒. ภาชนะที่บรรจุต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนกับอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

๓. หากมีบรรจุภัณฑ์ในอาหารประเภทสำเร็จรูปต้องมี เลขที่อย. ชัดเจน พร้อมแจ้งวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุ ในบรรจุภัณฑ์นั้นๆ โดยผู้ผลิตที่มีขบวนการผลิตผ่านการรับรองถูกต้อง

๔. ภาชนะที่บรรจุต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนกับอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

๕. ผู้ขนส่งมีสุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามกำหนด

<u>เครื่องปรุง/เครื่องแกง</u>

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งปลอมแปลง หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมปนอยู่

๒. ภาชนะที่บรรจุต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนกับอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

การบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับ ที่๙๒ พ.ศ.๒๕๒๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ในการบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารแต่ละประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่นๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร
- การทำฉลาก ให้เป็นไปตาม มอก. ๑๖๙๘-๒๕๔๑ หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๙๔ (พ.ศ.๒๕๔๓) เรื่องฉลาก

การบรรจุและการขนส่ง

การขนส่งอาหาร

- เป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่
- ส่วนการบรรทุกอาหารต้องมีลังคา และอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดอาหารได้มิดชิด

การบรรทุกอาหาร

- อาหารที่จะทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณ ที่เหมาะสม ไม่มากหรือแน่นจนเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- การบรรทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารและวัตถุดิบ
- ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

วัตถุดิบและอาหารประเภทต่างๆ ต้องถูกกำหนดตามคุณลักษณะ เฉพาะเจาะจงตามชนิดอาหารที่สั่งซื้อ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและคณะกรรมการสามารถตรวจสอบได้ถูกต้องเช่น

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

<u>สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า</u>

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของหน่วยงาน

- ต้องแต่งกายสุภาพ และสวมคุมสะอาด สวมหมวกไนลอน เก็บผมมิดชิด
- สวมรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณตรวจรับอาหาร
- ปฏิบัติการขนถ่ายด้วยความระมัดระวัง ป้องกันอาหารเสื่อมคุณภาพจากการขนย้าย
- พนักงานต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อ หรือเมาสุรา สูบบุหรี่
- ไม่ไอจาม หรือถ่มน้ำลายขณะปฏิบัติงาน ขนส่งอาหาร
- การปฏิบัติดังกล่าวเพื่อความปลอดภัย ในการบริการอาหารผู้ป่วยลดการปนเปื้อน หรือสิ่งปลอมปน จึงขอความร่วมมืออย่างเคร่งคัด

<u>ข้อกำหนดการจัดส่ง</u>

จัดส่งตามใบสั่งซื้อส่งล่วงหน้า๑ – ๓ วันทำการให้ผู้จำหน่าย โดยผู้จำหน่ายจัดเตรียมตามข้อกำหนด ถูกต้องตามจำนวน ปริมาณ ทุกวันตามใบแจ้ง ช่วงเวลา ๗.๓๐ – ๘.๐๐ น.และรอการตรวจเช็คจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารทุกวัน

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคา/หน่วย	จำนวนที่ต้องการซื้อ	ราคารวม
1	มะตูมแห้ง	มะตูมขวานแว่นตากแห้ง สีสวยไม่รา สะอาด	กก.	189	8	1,512
2	กระเจี๊ยบแห้ง	ดอกกระเจี๊ยบตากแห้งไม่มีคั่ว สะอาดไม่ป่น	กก.	210	8	1,680
3	เก๊กฮวยแห้ง	ดอกเก๊กฮวยตากแห้งสีเหลืองอ่อน ไม่รา สะอาด	กก.	630	5	3,150
4	ลำไยแห้ง	ผลแกะเม็ดอบแห้ง ไม่รา	กก.	252	5	1,260
5	อัญชันแห้ง	ดอกอัญชันตากแห้งไม่รา ไม่ป่น	กก.	420	10	4,200
6	ฝางแห้ง	ไม้ฝางแห้ง ไม่รา	กก.	420	2	840
7	กระเทียมดอง	กระเทียมสดดอง น้ำใส ไม่เป็นวุ้น	กก.	84	21	1,764
8	กระเทียมแห้ง	กระเทียมกลีบ แห้ง ไม่รา	กก.	137	390	53,430
9	หอมแดงแห้ง	หอมแดงตากแห้ง ตัดแต่ง ไม่รา	กก.	84	167	14,028
10	กุ้งแห้ง	กุ้งแห้ง เลาะเปลือก ไม่แต่สี สะอาด ไม่รา	กก.	660	130	85,800
11	กุนเชียง	กุนเชียงหมู แห้งพอดี มีมันน้อยกว่า 20%	กก.	137	140	19,180
12	เกล็ดขนมปัง	เกล็ดขนมปังแห้งบรรจุถุงสนิท แจ้งวันหมดอายุ	กก.	110	9	990
13	เกลือป่น	ผงเกล็ดสีขาว สะอาด มี อย.กำกับ	กก.	19	389	7,391
14	เครื่องตุ๋นยาจีน	บรรจุถุงปิดสนิทมีวันหมดอายุ	ซอง	37	105	3,885
15	งาขาว	เมล็ดสะอาด ไม่เหม็นหืน	กก.	190	7	1,330
16	ซีอิ้วขาวสูตร1	บรรจุ 700 มล.	โหล	480	65	31,200
17	ซีอิ้วดำสูตร5	บรรจุ 940 มล.	โหล	353	12	4,236
18	ซอสมะเขือเทศ	บรรจุ 660 กรัม	โหล	50	10	500
19	ซอสพริก	บรรจุ 680 มล.	โหล	340	5	1,700
20	น้ำมันปาล์ม	บรรจุ 1 ลิตร	โหล	440	35	15,400
21	น้ำมันถั่วเหลือง	บรรจุ 1 ลิตร	โหล	542	200	108,400
22	น้ำส้มสายชู	บรรจุ 700 มล.	โหล	252	7	1,764

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ)

(นางอรัญญา ยศชัยพงศ์)

(นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

23	น้ำปลาอย่างดี	ขนาด 700 มล. ผลิตจากปลาไส้ตัน	กก.	353	130	45,890
24	น้ำมันหอย	ปริมาณ 600 มล.	กก.	530	35	18,550
25	น้ำตาลปี๊บ	บรรจุถุงละ 1กก. ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด	กก.	44	200	8,800
26	น้ำตาลทราย	บรรจุถุงละ 1 กก. เกล็ดสีขาวละเอียด ไม่มีสิ่งปลอมปน	กก.	27	1,800	48,600
27	น้ำหวาน	ขนาดบรรจุ 710 ซม.3/ขวด	โหล	504	15	7,560
28	ดอกโป๊ยกั๊ก	ขนาดบรรจุ 100 กรัม/ถุง ผลิตใหม่ ไม่มีรา สะอาด	ถุง	54	50	2,700
29	ดอกไม้จีนแห้ง	สีเหลือง ธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น เปรี้ยว สะอาด	กก.	190	5	950
30	ตั้งฉ่ายชนิดธรรมดา	บรรจุ 250 กรัม ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว สะอาด	กป.	22	150	3,300
31	กะปิอย่างดี	สะอาด ผลิตจากกุ้งเคยแท้ นน.กระปุกละ 575 กรัม	กป.	115	50	5,750
32	เต้าหู้แห้ง	ไม่เหม็นอับ สะอาด ไม่เปียกน้ำ	กก.	252	20	5,040
33	ถั่วแดง	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบ สะอาด	กก.	88	360	31,680
34	ถั่วดำ	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด	กก.	126	330	41,580
35	ถั่วเหลือง	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด	กก.	46	200	9,200
36	ถั่วเขียว	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด	กก.	74	330	24,420
37	ถั่วเขียวกะเทาะเปลือก	สีธรรมชาติ ไม่มีราหรือมอด สะอาด	กก.	84	330	27,720
38	ลูกเดือย	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด	กก.	120	330	39,600
39	น้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอกสี	สีธรรมชาติ บรรจุถุงละ 1 กก. สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	29	1,500	43,500
40	นมถั่วเหลือง	บรรจุกล่องพร้อมดื่มขนาด 250 มล. ระบุวันผลิตและหมดอายุชัดเจน	โหล	105	20	2,100

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ)

(นางอรัญญา ยศชัยพงศ์)

(นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

41	นมสดกล่อง	บรรจุกล่องพร้อมดื่มขนาด 225มล.ระบุวันผลิตและหมดอายุชัดเจน รสหวาน/พร่องมันเนยตามใบสั่ง	โหล	126	1,080	136,080
42	นมเปรี้ยวUHT	บรรจุกล่องพร้อมดื่มขนาด 180มล.ระบุวันผลิตและหมดอายุชัดเจน รสหวาน/จืด/พร่องมันเนยตามใบสั่ง	โหล	110	1,800	198,000
43	วุ้นเส้น	อย่างดีชนิดพิเศษ นน. 500 กรัม/ห่อ	ห่อ	55	360	19,800
44	หมี่แห้ง	อย่างดี เส้นแห้ง ไม่มีรา500 กรัม/ห่อ	ห่อ	32	360	11,520
45	แป้งสาลี	ไม่เก่า บรรจุ 1000 กรัม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	32	43	1,376
46	แป้งมัน	เนื้อแป้งสีขาวไม่มีสิ่งปนเปื้อนบรรจุ 1 กก.	กก.	30	120	3,600
47	แป้งข้าวจ้าว	เนื้อแป้งขาว สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นสาบบรรจุ1 กก.	กก.	37	30	1,110
48	ผงวุ้น	บรรจุซอง นน.50 กรัม	ซอง	71	150	10,650
49	แป้งทอดกรอบ	ไม่เก่า บรรจุ 500 กรัม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	45	30	1,350
50	ผงพะโล้	บรรจุซองนน.12 กรัมมีอย.	ซอง	7	195	1,365
51	โปรตีนเกษตรชนิดเม็ด	ใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ชนิดเม็ดกลม	กก.	140	5	700
52	โปรตีนเกษตรชนิดเม็ด	ใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ชนิดแผ่น	กก.	200	10	2,000
53	ผงหมักหมูแดง	นน. 80 กรัม	ซอง	25	85	2,125
54	พริกป่น	พริกขี้หนูป่น100% คั่วป่นใหม่ บรรจุ 500 กรัม	ห่อ	137	6	822
55	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ใหม่ไม่มีรา สีแดง มีความมัน แห้งไม่อับ	กก.	180	12	2,160
56	พริกแห้งเม็ดเล็ก	ใหม่ไม่มีรา สีแดง มีความมัน แห้งไม่อับ	กก.	179	12	2,148
57	พริกไทยเม็ด	ใหม่ ไม่มีผงฝุ่นหรือทราย สีดำ	กก.	924	6	5,544
58	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สะอาดบรรจุ1กก.	กก.	90	60	5,400
59	มะนาวดอง	ไม่เก็บเก่า ขนาด 25 ผล/โหล	โหล	130	12	1,560
60	สาคูเม็ดใหญ่	เม็ดขาวสะอาดไม่มีกวดทราย บรรจุ 500 กรัม	กก.	75	65	4,875
61	สาหร่ายแห้ง	บรรจุห่อละ 1 กก.ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	ห่อ	230	12	2,760

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

62	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	เส้นสด สะอาด ใหม่ไม่เหม็นอับ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีรา	กก.	30	620	18,600
63	ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทร์แห้ง	เส้น สะอาด ใหม่ไม่เหม็นอับ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวไม่มีรา	กก.	110	70	7,700
64	หมูหยอง	ไม่เป็นผง ไม่เหม็นหืน บรรจุ 1,000 กรัม	กก.	450	131	58,950
65	หอมแขก	หัวแต่งตึง ไม่มีราดำ ไม่เน่า	กก.	40	140	5,600
66	เห็ดหอมแห้ง	หัวแต่งตึง ไม่มีราดำ ไม่เน่า	กก.	580	17	9,860
67	เห็ดหูหนูขาว	สีขาวนวล ไม่มีรา สะอาด	กก.	440	40	17,600
68	น้ำตาล/พริกซอง	บรรจุซอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ (50ซอง/ห่อใหญ่)	ห่อ	26	26	676
69	ถั่วลิสงเม็ด	เม็ดอวบ สะอาด ไม่มีรา ไม่ปนเปื้อน	กก.	93	41	3,813
70	หญ้าหวานอบแห้ง	สะอาด แห้ง ไม่มีเชื้อรา	กก.	2,000	2	4,000
71	เครื่องดื่มมอลต์สกัดชนิดผง	รสช็อกโกแลต บรรจุ 450 กรัม/ห่อ ไม่แข็ง ระบุวันผลิตและหมดอายุ	โหล	864	36	31,104
72	นมข้นหวาน	ขนาด 380 กรัม/กระป๋อง กระป๋องไม่บุบ บวม ระบุวันผลิตและหมดอายุ	โหล	276	158	43,608
73	ซอสถั่วเหลือง	ขนาด 600 มล.	โหล	264	61	16,104
74	ฟองเต้าหู้	สะอาด แผ่นไม่แตก ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเชื้อรา	กก.	540	10	5,400
75	ข้าวเหนียว	ใหม่ สะอาด ไม่มีมอด	กก.	40	121	4,840
76	สาคูเม็ดเล็ก	เม็ดขาวสะอาดไม่มีกวดทราย	กก.	65	180	11,700
77	ลำไยกระป๋อง	บรรจุ565กรัม กระป๋องไม่บุบ บวม ระบุวันผลิตและหมดอายุ	โหล	480	12	5,760
78	เต้าเจี้ยวสูตร 1	บรรจุ 800 กรัม ไม่รา มีอย. วันหมดอายุชัดเจน	โหล	432	5	2,160
79	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเซี่ยงไฮ้	เส้นใส ขนาด 190 กรัม	ห่อ	70	100	7,000
รวม 79 รายการ เป็นเงินทั้งสิ้น						1,400,000

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ)

(นางอรัญญา ยศชัยพงศ์)

(นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

วัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ต้องการซื้อ	ราคารวม
1	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีความสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่คล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วหรือส่วนที่ไม่ใช่ติดมา หั่นตามใบสั่งซื้อ ขนาดบรรจุถุงละ 0.5 กก.	กก.	145	360	52,200
2	เนื้อสะโพกหมูหั่น	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก ไม่มีเอ็น พังผืด และไขมันมาด้วย ขนาดบรรจุ 2 กก.หั่นตามใบสั่งซื้อ ขนาดชิ้น= 4 ซม.X4 ซม. X 0.3 ซม ขนาดชิ้น=1 ซม.X 5 ซม. X 1 ซม ขนาดชิ้น= 1 ซม.X 8 ซม. X 1 ซม	กก.	140	890	124,600
3	เนื้อหมูบด	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกหรือไหล่ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 90 % ไขมัน10% บดหยาบหรือบดละเอียดตามใบสั่งซื้อ บรรจุถุงละ 2 กก.	กก.	140	4,350	609,000
4	เนื้อหมูสันนอก	เป็นหมูที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลังหรือซี่โครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์ น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า 2.5 กก./ชิ้น	กก.	150	3,250	487,500
5	เนื้อหมูสามชั้น	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซี่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 0.5 นิ้ว ความหนาไขมันใต้ผิวหนังไม่เกิน 2.5 ซม. ไม่มีกระดูกอ่อน หั่นชิ้นขนาด 1 X2X5 ซม. บรรจุถุงละ 2 กก.	กก.	130	160	20,800
6	ซี่โครงหมูอ่อน	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระบังลม หั่นชิ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้าง 1นิ้วยาว 1.5 นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่น้อยกว่า 1.5 ซม. ติดไขมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง สะอาด สดใหม่ บรรจุถุงละ 2 กก.	กก.	140	50	7,000

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)

7	เลือดหมู	ผลิจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า200 ก.	กก.	10	500	5,000
8	ตับไก่	ตับสมบูรณ์ สดสะอาดไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	125	2,500	312,500
9	เนื้อสะโพกไก่มีหนังหั่น	เนื้อสะโพกไก่มีหนังเลาะกระดูกตัดแต่งหนัง ไม่มีขน บรรจุถุงละ 2กก. หั่นตามการสั่งซื้อ ขนาดชิ้น= 4 ซม.X4 ซม. X 0.3 ซม ขนาดชิ้น=1 ซม.X 5 ซม. X 1 ซม ขนาดชิ้น= 1 ซม.X 8 ซม. X 1 ซม	กก.	90	600	54,000
10	เครื่องใน	สดสมบูรณ์ สะอาดไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	80	50	4,000
11	ปีกไก่ตอนบน	ปีกไก่ตอนบนน้ำหนัก 20-22 ปีก/กก. ไม่มีขน ไม่มีจุดแดงช้ำ หนังไม่ถลอก บรรจุถุงละ 2 กก.	กก.	90	400	36,000
12	อกไก่	ไก่สด นน. หนังขาวสะอาด สด ไม่มีส่วน เครื่องใน ปอดไม่มีขน ไม่ฉีดน้ำหั่นหรือบด ตามการกำหนด ขนาดชิ้น= 4 ซม.X4 ซม. X 0.3 ซม ขนาดชิ้น=1 ซม.X 5 ซม. X 1 ซม ขนาดชิ้น= 1 ซม.X 8 ซม. X 1 ซม	กก.	90	7,200	648,000
13	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดสารบอแร็กซ์ ขนาดยาวแท่งละ 4นิ้ว น้ำหนัก25-30 ชิ้น/กก.บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	110	100	11,000
14	ลูกชิ้นไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ สดสะอาด	กก.	70	120	8,400
รวม 14 รายการ เป็นเงินทั้งสิ้น						**2,380,000**

(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ) (นางอรัญญา ยศชัยพงศ์) (นางสาวณัฐธิดา อมรชร)