



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ขย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร ๐๒๕๕๖๖๐๔

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๒๕๖๕

วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและร่างเอกสารประกวดราคา
ซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๒๘๐/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ พร้อมร่างเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์พร้อมประกาศเผยแพร่และรับฟังความคิดเห็นการพิจารณาฯ นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ พิจารณาแล้วเห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ตามหนังสือสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี ที่ พม ๐๗๐๗.๑๒/๑๔๘๘ ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๒๙๘ รายการ เป็นคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้รับการสงเคราะห์จะได้รับ ๓ มื้อ/วัน ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามหนังสือสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี ที่ พม ๐๗๐๗.๑๒/๑๔๘๘ ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๗

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

(นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ กรรมการ

(นางสาวฐาปณี ทุมโสภา)

พนักงานพัสดุ ส๔

ลงชื่อ กรรมการ

(นางแก้วมะณี แสงแก้ว)

โภชนาการ ส๓

- อนุมัติ/อนุญาตตามเสนอ

- ปฏิบัติตามระเบียบ

อย่างเคร่งครัด

(นางสาวจิรัชยา เข้มศิริ)

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

11.2 พ.ย. 2567

ที่		รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ		หมายเหตุ
1.		ประเภทเนื้อสัตว์				
		ก. เนื้อหมู				
1		หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือทิ้งไว้ได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
2		หมูสันนอก	กก.	ไขมันเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมีมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
3		หมูสามชั้น	กก.	ไขมันเนื้อแดงมีเนื้อแดงมากกว่าไขมัน มีมันขาว หนึ่งสีขาว หนึ่งสีชมพู และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีการดักค้ำหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ		
4		เนื้อหมูบด	กก.	เป็นหมูบดหยาบหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีการดัก ค้างหนึ่ง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
5		ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
6		ซี่โครงหมู	กก.	เป็นกระดูกซี่โครง มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
7		กระดูกหมู (หัวน้ำซุ)	กก.	ซี่โครงกระดูกสันหลังหมู ตัดหัวจนยาวกว่า 3-4 นิ้ว		
8		ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูสุกและ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่เข้าหะและเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น		
9		ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดนุ่ม ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
10		ปอดหมู	กก.	เป็นปอดหมู เนื้อละเอียดนุ่ม ไม่หยาบ ไม่ปนไขมัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
11		ไส้หมูอ่อน	กก.	ต้องสด สะอาด ไม่มีสีซีดขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น		
12		หนังหมูต้มหันผ้อย	กก.	หนังหมูต้มหันผ้อย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน คมสุก ไม่ร้อน ไม่เหนียวเกินไป		
13		หนังหมูหอมแต้	กก.	หนังหมูแล่ ไม่ได้มัน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว คมสุก ไม่ร้อน ไม่เหนียวเกินไป		
14		เลือดหมู	กก.	เป็นเลือดก่อนได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่สีเข้มเกินไป ไม่ปนไขมัน ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
15		หมูกรอบ	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หนึ่งต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม		
16		หมูแดงสำเร็จรูป	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี		
17		เนื้อวัว	กก.	เป็นเนื้อวัวสด สีสดสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือทิ้งไว้ได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีซีดขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
18		เนื้อวัว-สันนอก	กก.	เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงติดมัน มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยจ้ำหรือสีซีดขาว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการดักค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย		
		ค. สัตว์ปีก				

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	จ. สัตว์น้ำจืด			
40	ปลาทั่วไป	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว คัดหัว คัดคิลิบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
41	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว คัดหัว คัดคิลิบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
42	ปลาสวาย (พันธุ์)	กก.	ปลาสวายเนื้อส่วนหัวขึ้น ขนาดขึ้นประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
43	ปลาดุก (พันธุ์)	กก.	ปลาดุกเนื้อส่วนหัวขึ้น ขนาดขึ้นประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
44	ปลารูขี (พันธุ์)	กก.	ปลารูขีเนื้อส่วนหัวขึ้น ขนาดขึ้นประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
45	เนื้อปลากราย	กก.	เนื้อปลากรายสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
46	เนื้อปลาสด	กก.	เนื้อปลาสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
	จ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก			
47	กุ้งขาวขนาดกลาง	กก.	25-30 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
48	กุ้งขาวขนาดใหญ	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
49	หอยแมลงภู่มิสุและเปลือก	กก.	ขนาดหัวพอเหมาะ 1 กิโลกรัมขึ้นไป แช่เย็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
50	ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึกกรอบ)	กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
51	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง	กก.	10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตีไม่แตกและใหญ่จากหัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
	2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป			
52	ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
53	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
54	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
55	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
56	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
57	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
58	ลูกชิ้นปลาบวกลอย 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
59	ไก่จืด 1,000 กรัม/ถุง	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
60	ทอดมันปลากราย (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลากราย ไม่มีกลิ่นเหม็น ผสมด้วยไข่ขาว ใบมะขามเทศ เครื่องเทศกลิ่นหอม เนื้อนุ่ม ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
61	ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ผสมด้วยไข่ขาว ใบมะขามเทศ เครื่องเทศกลิ่นหอม เนื้อนุ่ม ไม่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
62	ปอเต๋ยเนื้อหมู	กก.	เป็นเนื้อหมู ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุในซองสุญญากาศหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
63	เต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15% ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหม็นคาว	
64	เต้าหู้ทอด ชนิดพวงละ 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่ค่างานาน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นคาว	
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
66	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
67	เกี๊ยวหุ้หลอด 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุกันที่ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
68	เต้าหู้แข็ง 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุกันที่ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
			หมดอายุ	
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป (ต่อ)				
69	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุกันที่ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
70	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุกันที่ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
71	หมูยอ 500 กรัม/แท่ง	แท่ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แช่แข็ง บรรจุกันที่ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
3. ประเภทไข่				
72	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่เล็ดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้างเปลือกนวล	
73	ไข่เบ็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เบ็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้างเปลือกนวล	
74	ไข่เบ็ดเค็ม	ร้อยละ	ไข่เบ็ดเค็มต้มสุก มีน้ำหนักพอละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีเข้ม ไข่ขาวแน่น	
75	ไข่แก่กระเทียมต้มสุกแกะเปลือก	ร้อยละ	ไข่แก่กระเทียมต้ม ปอกเปลือก สีขาว ไม่แฉก ไม่มีมีือก ไม่เหม็น	
4. ประเภทผัก				
76	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีกลิ่นและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นห่อ ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใส่ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่คูนน้ำ	
77	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบตึงสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่จ้ำ ไม่คูนน้ำ	
78	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวใบเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่จ้ำ	
79	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวสด ไม่แก่ รสไม่ขม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แฉก ไม่มีหนอน	
80	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีสีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่ากบไปไม่จ้ำ	
81	กะหล่ำดอก	กก.	กะหล่ำดอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำ ไม่จ้ำ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
82	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากดี ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือจ้ำ	
83	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่จ้ำ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว	
84	ผักคะน้าช่วย	กก.	เป็นต้นคะน้าช่วยสมบูรณ์ ลำต้นไม่หัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	
85	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
86	ดอกหอม	กก.	เป็นดอกหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน อวบ สด อ่อน ไม่มีหนอน สีเขียว สภาพสมบูรณ์ ลำต้นตรงไม่เหี่ยวจ้ำ	
87	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่จ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
88	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
4. ประเภทผัก (ต่อ)				
89	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่จ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
90	ดอกกุ้ยช่าย	กก.	เป็นดอกกุ้ยช่ายสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียสีเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
91	ใบกุ้ยช่าย	กก.	เป็นใบกุ้ยช่ายสด ใบเป็นรูปของขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด	
92	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีจ้ำและก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
93	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพี้ยนขาว หรือราดำ	
94	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไปไม่มีรอยดำ ไม่จ้ำ	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
153	เจ้าเจ็ยดำ 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีตัว สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
154	เจ้าเจ็ยถั่วเหลือง	กก.	เม็ดถั่วสีน้ำตาลแดง น้ำมีสีน้ำตาลแดง กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
155	หัวผักกาดหวาน	กก.	เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
5. ประเภทของหมักดอง (ต่อ)				
156	ผักกาดดองหวาน (ไข่เป็ด)	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
157	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
158	หน่อไม้ดอง	กก.	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ๊ต ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
159	โศปลา	กก.	ทำจากโศปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
160	ปลาร้า	กก.	ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นหืน หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
161	ปูเค็ม	กก.	คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นอับกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
162	มะนาวดอง	ผล	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
163	ชิงดอง	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
6. ประเภทอาหารแห้ง				
164	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กุ้งเนื้อมีเปลือก ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
165	ปลาเกล็ดขาว	กก.	ใหม่ สะอาดแห้งสนิท ไม่ชื้นฉ่ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
166	ปลาหมึกแห้ง ขนาดกลาง	กก.	เก็บปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลิ่นไม่ฉุนหรือเหม็นสาบ ไม่ชื้นฉ่ำ	
167	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	ทำจากการเพาะปลาแท้ ขยิดผ่านหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแตก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
168	ปลารีวักหวาน (ของแท้)	กก.	ของใหม่เนื้อใส แฉ่งปลาค่อนข้างหนา เฉ็ววัน และไม่ขึ้นรา	
169	ปลาข้างเหลืองหวานโรยงา	กก.	ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โรยงา และไม่ขึ้นรา	
170	กุนเชียงหมู	กก.	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดอุณหภูมิคงที่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นเจ้มน สีสตามธรรมชาติกลิ่นข้มข้ม	
171	หมูหยอง	กก.	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	
172	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
173	สาหร่ายทะเล	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	
174	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
175	ลำไยแห้ง	กก.	กลิ่นหอมใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
176	ดอกกระเจี๊ยบแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
177	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
7. ประเภทอาหารแปรรูป				
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหมียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหมียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
180	เส้นมะพร้าว	กก.	สด ผลัดใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน หนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	
181	เส้นหมี่แห้ง	กก.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา	
182	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ แห้ง หนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
183	เส้นก๋วยจั๊บน้ำแห้ง	กก.	ใหม่ แห้ง หนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
184	วุ้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเจือปน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
185	เกี๊ยวอี	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือคอก้างนาน	
186	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลัดใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
187	แผ่นก๊วย	กก.	สด ผลัดใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นก๊วยไม่ขาด	
188	มักกะโรนีแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเจือปน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
189	ลาบเนื้อเล็ก 500 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเจือปน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
190	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
191	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
192	แป้งท้าวขายม่อม 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
193	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเจือปน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ได้สารฟอสฟอรัส	
194	8. ประเภทตัวต่างๆ			
194	เมล็ดถั่วลิสงคั่ว/ทอดปอกเปลือก	กก.	เม็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงจะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
195	ถั่วลิสงป่น	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
196	เมล็ดถั่วเขียว	กก.	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเจือปน	
197	เมล็ดถั่วเหลือง	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา เม็ดเสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเจือปน	
198	เมล็ดถั่วดำต้มสุก	กก.	ใหม่ เม็ดไม่เลาะ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีตัวหนอนหรือรูมอดเจาะ	
199	เมล็ดถั่วแดงหลวงต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ ไม่เลาะ ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน	
200	เมล็ดถั่วเขียวต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่เลาะ ไม่กลิ่นสาป ไม่มีสิ่งปนเจือปน	
201	9. ประเภทเครื่องปรุง			
201	ดอกไม้มิ้น	กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหี่ยวสาป ไม่มีสารฟอสฟอรัส สะอาด ปราศจากสิ่งปนเจือปน	
202	พริกแห้งแบบแบนแห้ง	กก.	ต้องใหม่ ไม่ค่างนาน	
203	หัวหอมแดงไม่มีราก	กก.	ไม่มีราก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนที่งอก	
204	หัวกระเทียมไม่มีราก	กก.	เป็นกระเทียมแห้ง แห้งเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่แตก มีเปลือกบาง ๆ	
205	กระเทียมบด	กก.	สีเหลืองนวล ไม่เหม็นฉุนติด มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเจือปน ไม่มีรา	
206	ข้าวคั่ว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
207	กระเทียมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ หอมกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่หืน หืน หัก ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกระเทียมเจียว ไม่ไหม้	
208	หอมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ หอมกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่หืน หืน หัก ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีน้ำตาลตามธรรมชาติของหอมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ		หมายเหตุ
209	พริกชี้ฟ้าป่น	กก.	พริกชี้ฟ้าป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม	ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ	
210	พริกไทยป่น	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
211	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีสันแดง	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขา	
212	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีสันแดง	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขา	
213	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
214	เมล็ดพริกไทยดำ	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
215	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
216	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
217	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
218	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
219	น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
220	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
221	น้ำพริกแกงพะแนงสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
222	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
223	น้ำพริกไตปลาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
224	น้ำพริกเผ็ดขมิ้นสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
225	น้ำพริกเผ็ดขมิ้นสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
226	น้ำพริกตาแดง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก. สำหรับปรุงพร้อมรับประทาน	
9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)					
227	น้ำพริกไตปลาแห้ง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก. สำหรับปรุงพร้อมรับประทาน	
228	น้ำพริกปลาร้าดิบ/บอง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก	ไม่ปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก. สำหรับปรุงพร้อมรับประทาน	
229	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เก่าคล้ำ กลิ่นหอม		
230	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
231	เครื่องตุ๋นยี่เก็น ขนาด 65 กรัม	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ	ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
232	ผงพะโล้ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด	ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
233	ผงกะหรี่ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด	ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
234	อบเชย 500 กรัม	ห่อ	ไม่หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ	ไม่เก่าเก็บ บรรจุลงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	
235	ใบยี่เก็ง 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	ไม่มีมอดเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
236	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	บดละเอียด ขาวสะอาด	มีมาตรฐาน อย. บรรจุลงละ 1 กก.	
237	เกลือเม็ด	กก.	เม็ดสีขาว สะอาด	มีมาตรฐาน อย. บรรจุลงละ 1 กก.	
238	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีสันดำ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด	
239	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
240	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
261	โคขุนญี่ปุ่น	ซอง	ขนาดบรรจุซองไม่ต่ำกว่า 5 กรัม ต้องใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ฉีกขาด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
10. ประเภทของหวาน				
262	ลอดช่องไทย	กก.	สีขี้เอยจากในเคย สีขาว ขนิตตัวบ้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
263	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแป้งเหนียวใส สีขี้เอยจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
264	รามมิตร	กก.	ตัวแป้งเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่มีเมือก	
265	เอาก๊วย	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเอาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่แฉะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
266	ทับทิมกรอบ	กก.	เนื้อแป้งเหนียว ไม่ใส ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.	
267	ชาห์ริม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น แป้งไม่แฉะหรือค่าง	
268	ลูกชิด	กก.	สะอาดไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
10. ประเภทของหวาน (ต่อ)				
269	ขนมเค้กโบราณ	ชิ้น	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่จะขึ้นมีขนาดเล็กพอประมาณที่ขายในท้องตลาด	
270	ขนมแข็งกระโหลก	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่จะขึ้นมีขนาดเล็กพอประมาณที่ขายในท้องตลาด	
271	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	ผลิตใหม่ เนื้อเหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น	
272	ข้าวเหนียวมูล	กก.	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน	
273	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดบดละเอียด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้ตามมาตรฐาน GMP	
274	น้ำแข็งยูนิต์ (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้ตามมาตรฐาน GMP	
11. ประเภทผลไม้				
275	มะละกอฮอลแลนด์	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล	
276	สับปะรดศรีราชา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก. ตามฤดูกาล	
277	แดงไม่จินตรา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ได้ไม่ส้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล	
278	แดงไทย	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง ลูก เนื้อหยาบ ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
279	แคนดงอุป	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง ลูก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
280	เงาะโรงเรียน	กก.	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้ออ่อน หวาน กรอบ ไม่มีเพี้ยน น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล	
281	ส้มเขียวหวาน	กก.	สดใหม่ สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
282	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีพินอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
283	ฝรั่งมัส	กก.	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่ฝ่อ ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
284	มะม่วงน้ำดอกไม้สุกขนาดกลาง	กก.	แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบดีไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
285	มะม่วงดิบ (เปรี้ยว) น้ำดอกไม้	กก.	แก่จัด ผิวเขียววาว สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด 3-4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
286	องุ่น	กก.	เขียว/แดง ชั่วสด ใหม่ ลูกติดกันแน่นเป็นพวง ผิวเรียบดี ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
287	ลำไย	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา แข็งกรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล	
288	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล	
289	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
290	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
291	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
292	สาลี่	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
293	แอปเปิลกล่ำ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
294	แอปเปิลฟูจิ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล	
12. ประเภทข้าวสาร				
295	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุในซองที่ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
296	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)		เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุในซองที่ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
297	ข้าวสารขาว 5% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาว 5% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุในซองที่ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
298	ข้าวสารเหนียวขาว 25 % (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารเหนียวขาว 25% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุในซองที่ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

ข้อกำหนด

- 1 ประเภท อาหารสด ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีรอยเขียวช้ำ หรือใช้ด้วยสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย
- 2 ประเภท อาหารแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่หมดยอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้น ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 3
- 4 ประเภท เครื่องปรุงรส / น้ำมัน และประเภทของเค็ม ของแห้ง เครื่องเทศ อาหารเส้น บรรจุในซองที่ปิดสนิทที่เหมาะสม มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 5 ประเภท ผลไม้ ต้องสดใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีตำหนิ สภาพสมบูรณ์
- 6 ประเภท ขนมและของหวาน ต้องมีคุณลักษณะที่เหมาะสมตามประเภทของขนมและของหวานนั้น ๆ ต้องสดใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่บูด ไม่ขึ้นรา ไม่หมดยอายุ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มียอดคำพิบ ในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต
- 7 ประเภท ไข่ ต้องสด สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์บนเปลือก ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย ระบุวันที่ผลิต
- 8 ประเภท ข้าว/ข้าวเหนียว ต้องใหม่ สะอาด ไม่แตกผง ไม่เก่า ไม่มีมอด ไม่มีแมลง ไม่มีเศษวัสดุสิ่งปะปน มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

ลงชื่อ นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์ กรรมการ
(นางแก้วมะณี แสงแก้ว)
โภชนาการ ส๓

ลงชื่อ นางสาวสุภาณี ทุมโสภา กรรมการ
(นางสาวสุภาณี ทุมโสภา)
พนักงานพัสดุ ส๔

ลงชื่อ นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์ ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์)
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ