

ร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ (Terms of Reference : TOR)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

๑.๑ ชื่อโครงการ

โครงการประกวดราคาซื้อจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

๑.๒ ความเป็นมา

ด้วยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี สังกัดกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ มีภารกิจให้การอุปการะเลี้ยงดูผู้ให้บริการในสถานคุ้มครองฯ อายุระหว่าง ๗ - ๑๘ ปี เพศหญิง จำนวน ๔๔๐ คน โดยมีหน้าที่จัดหาวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารให้ผู้ให้บริการได้รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ ระหว่างวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ รวม ๓๐๔ วัน เป็นจำนวนเงิน ๗,๗๕๘,๐๘๐.- บาท (เจ็ดล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน)

๑.๓ วัตถุประสงค์

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี มีความประสงค์จะจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อใช้ประกอบอาหารให้ผู้ให้บริการจำนวน ๔๔๐ คน ในวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ รวม ๓๐๔ วัน ในอัตราค่าอาหารวันละ ๕๘ บาท (ห้าสิบบาทถ้วน)/คน/วัน เป็นจำนวนเงิน ๗,๗๕๘,๐๘๐.- บาท (เจ็ดล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน) ซึ่งเป็นราคาที่ต่ำที่สุดเพื่อเพลิงแก่สังคมเรียบร้อยแล้ว

๑.๔ วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับจัดสรร

เงินงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ เป็นจำนวนเงิน ๗,๗๕๘,๐๘๐.- บาท (เจ็ดล้านเจ็ดแสนห้าหมื่นแปดพันแปดสิบบาทถ้วน)

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทิ้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทิ้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการกรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขาดพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

/๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับ ...

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งเสียเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเหล่านั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๒.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิที่ด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีกิจการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับการพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝากธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่าที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือให้มีสภาพคล่องที่ตึงเงินเพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบโดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการพัฒนาตามพระราชบัญญัติ

ล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๒.๑๓ มีประสบการณ์/ผลงานการขายวัตถุดิบประกอบอาหารพร้อมเอกสารรับรองผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของมูลค่าที่จะประกวดราคาในครั้งนี้

(๑) มีประสบการณ์กับภาครัฐหรือภาคเอกชน

(๒) มีประสบการณ์ทั้งกับภาครัฐและเอกชน

๓. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะดำเนินการจัดซื้อ และเอกสารแนบท้ายอื่น ๆ

เอกสารแนบ ๑ คุณลักษณะเฉพาะ

เอกสารแนบ ๒ ราคาากลาง

เอกสารแนบ ๓ เกณฑ์การพิจารณาคุณภาพ

เอกสารแนบ ๔ ใบเสนอราคา

เอกสารแนบ ๕ ใบเสนอราคาเกณฑ์คุณภาพ

เอกสารแนบ ๖ เกณฑ์การให้คะแนน

๔. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ ๓๐๔ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งให้เริ่มส่งมอบพัสดุ

๕. งานงานและการจ่ายเงิน

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี จะจ่ายค่าสิ่งของซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งวงด้วยแล้วโดยกำหนดจ่ายเงินเป็นจำนวน ๒๐ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๘ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๘ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ มกราคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๑ มกราคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๓ วัน

งวดที่ ๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๑ มีนาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ เมษายน ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๑๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๑๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๑๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑-๑๕ กันยายน ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕.๐๐ ของค่าสิ่งของ เมื่อผู้ขายได้ส่งมอบส่งมอบวัตถุดิบประกอบอาหารวันที่ ๑๖-๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ ครบถ้วนเรียบร้อยแล้ว ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

๖. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี ใช้หลักเกณฑ์ราคาประกอบเกณฑ์อื่นในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ โดยจะพิจารณาให้คะแนนตามปัจจัยหลักและน้ำหนักที่กำหนด และผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องได้คะแนนข้อเสนอด้านเทคนิคหรือข้อเสนออื่นผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรีกำหนด ดังนี้

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคาโดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคาเป็นดังนี้

๑. ผู้เสนอราคามีคุณสมบัติครบถ้วนถูกต้องตามประกาศประกวดราคาและเอกสารประกวดราคา
๒. วัตถุดิบประกอบอาหารที่เสนอราคามีข้อกำหนดถูกต้องครบถ้วนตามคุณสมบัติเฉพาะที่ประกาศประกวดราคา

๓. กำหนดตัวแปรหลัก สำหรับใช้เป็นเกณฑ์ในการประเมินค่าประสิทธิภาพต่อราคา ประกอบด้วย ๒ ตัวแปร ซึ่งมีน้ำหนักคะแนนดังนี้

ตัวแปรหลักที่ ๑ ราคาที่เสนอในใบเสนอราคา (Price)	๔๐ คะแนน
ตัวแปรหลักที่ ๒ คุณภาพและคุณสมบัติที่เสนอในใบเสนอคุณภาพอาหาร	๖๐ คะแนน
รวม	๑๐๐ คะแนน

ตัวแปรหลักที่ ๑ ราคาที่เสนอ (price) คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (E-GP) จะดำเนินการประมวลผลคะแนนจากใบเสนอราคาของผู้ยื่นข้อเสนอทุกรายจากน้อยไปมาก

ตัวแปรหลักที่ ๒ คุณภาพและคุณสมบัติที่เสนอในใบเสนอคุณภาพอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน)

โดยมีหลักเกณฑ์การพิจารณาดังต่อไปนี้

๑. คุณลักษณะเฉพาะของรายการอาหารที่จะจัดซื้อตามประเภท และรูปแบบรายการเปรียบเทียบคุณลักษณะของอาหารในทุกรายการโดยมีการพิจารณาตามเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

(๑) ไม่เป็นไปตามคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดกำหนด = ๐ คะแนน

(๒) เป็นไปตามคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนด = ๔๕ คะแนน

(๓) มีคุณสมบัติดีกว่าที่กำหนดในข้อ (๒) เช่น มาตรฐานการเลี้ยงสัตว์ การปลูกผัก การผลิตปลอดจากสารพิษตกค้าง แหล่งผลิตที่มีการจ้างงานคนพิการ หรือผลผลิตจากครอบครัวคนพิการ ข้าราชการพิการ หรือการรวมกลุ่มคนพิการเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพกับคนพิการ = ๒๕ คะแนน ทั้งนี้ การพิจารณาเอกสารหลักฐานมีค่าคะแนน ดังนี้

หมวดรายการหมวดอาหารที่มีคุณสมบัติเพิ่มเติม ๘ - ๙ ข้อ

- มีคุณสมบัติเพิ่ม ๑ - ๒ ข้อ ได้ ๑๐ คะแนน

- มีคุณสมบัติเพิ่ม ๓ - ๕ ข้อ ได้ ๒๐ คะแนน

- มีคุณสมบัติเพิ่ม ๖ ข้อขึ้นไป ๒๕ คะแนน

หมวดรายการหมวดอาหารที่มีคุณสมบัติเพิ่มเติม ๖ ข้อ

- มีคุณสมบัติเพิ่ม ๑ ข้อ ได้ ๑๐ คะแนน

- มีคุณสมบัติเพิ่ม ๒ - ๓ ข้อ ได้ ๒๐ คะแนน

- มีคุณสมบัติเพิ่ม ๔ - ๖ ข้อ ได้ ๒๕ คะแนน

๒. มีประสบการณ์/ผลงานการขายวัสดุประเภทอาหารพร้อมเอกสารรับรองผลงาน

(๑) ไม่มีประสบการณ์ = ๐ คะแนน

(๒) มีประสบการณ์กับภาครัฐหรือภาคเอกชน = ๕ คะแนน

(๓) มีประสบการณ์ทั้งกับภาครัฐและเอกชน = ๑๐ คะแนน

๓. สามารถเปลี่ยน/หรือจัดหาสินค้าทดแทนในกรณีที่ได้รับแจ้งจากผู้สั่งซื้อ

(๑) สามารถเปลี่ยนได้ภายในไม่เกิน ๓ ชั่วโมง = ๒๐ คะแนน

(๒) สามารถเปลี่ยนได้ภายใน ๖ ชั่วโมง = ๑๐ คะแนน

(๒)

๗. อัตราค่าปรับ

อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน

๘. การกำหนดระยะเวลาปรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของดังนี้

๑. อาหารสด ๑ วัน

๒. อาหารแปรรูป ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ซื้อ ได้รับมอบสิ่งของทั้งหมดไว้โดยถูกต้องครบถ้วนตามสัญญา โดยภายในกำหนดระยะเวลาดังกล่าวหาสิ่งของตามสัญญานี้เกิดชำรุดบกพร่องหรือข้อขัดข้อง อันเนื่องมาจากการใช้งานตามปกติ ผู้ขายจะต้องจัดการซ่อมแซมหรือแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ตั้งเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งจากผู้ซื้อ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น

นางสาว ทัศนีย์

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวกฤษฎกร ศักดิ์มณี)

เจ้าพนักงานพัสดุ

วิมล

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางจินตนา ทองสุข)

พนักงานธุรการ ส๔



ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายস্যัมภ์ ปัญญาวุฒิ)

นักพัฒนาสังคมชำนาญการ

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุดิบประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2569

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	1. ประเภทเนื้อสัตว์			
	ก.เนื้อหมู			
1	หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังคิตได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
2	หมูสันนอก	กก.	ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
3	หมูสามชั้น	กก.	ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนากว่าชั้นไขมัน มีมันขาว หนึ่งสีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
4	เนื้อหมูบด	กก.	เป็นหมูบดหยาบหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
5	ซีโครงหมูอ่อน	กก.	เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
6	ซีโครงหมู	กก.	เป็นกระดูกซี่โครง มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
7	กระดูกหมู (ทำน้ำซุป)	กก.	ซีโครงกระดูกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3-4 นิ้ว	
8	ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูชำและ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่ชำและเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น	
9	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
10	ปอดหมู	กก.	เป็นปอดหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาบ ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
11	ไส้หมูอ่อน	กก.	ต้องสด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
12	หนังหมูต้มหั่นฝอย	กก.	หนังหมูต้มหั่นฝอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
13	หนังหมูพองแช่น้ำ	กก.	หนังหมูแล่ ไม่ติดมัน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ	
14	เลือดหมู	กก.	เป็นเลือดก่อนได้ไขมัน ไม่รวมน้ำ ไม่มีสีเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
15	หมูกรอบ	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หนังต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม	
16	หมูแดงสำเร็จรูป	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นกลิ่นไหม้ ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี	
	ข.เนื้อวัว			
17	เนื้อวัว-เนื้อแดง	กก.	เป็นเนื้อวัวสด สีแดงสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังคิตได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

กฤษฎา คุ้ม

วิมล



ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
18	เนื้อวัว-สันนอก	กก.	เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงติดมัน มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ค. สัตว์ปีก			
19	ไก่สดทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน)	กก.	มีลักษณะเป็นไก่สดทั้งตัว ถอนขนและชำแหละเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเครื่องใน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
20	เนื้อสันในไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะเป็นเส้นยาวที่เรียกว่า เนื้อสันใน ไม่มีกระดูกหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
21	เนื้ออกไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
22	เนื้อไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
23	มันไก่	กก.	เป็นมันไก่ล้วน สีขาว ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
24	ปีกไก่	กก.	มีลักษณะติดกัน 3 ท่อน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
25	โคนปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหลถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
26	น่องไก่ขนาดใหญ่	กก.	มีลักษณะเป็นส่วนล่างของขา ตัดออกตรงส่วนเข่าและส่วนตีน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
27	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
28	ตีนไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
29	ตีนไก่ถอดกระดูกต้มสุก	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ และกระดูก ต้มสุก สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
30	ตับไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตับไก่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือเลอะ ไม่มีส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
31	เลือดไก่	ก้อน	มีลักษณะสุกเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่รวมน้ำ ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ค. สัตว์ปีก (ต่อ)			
32	เครื่องในไก่ทั้งชุด	กก.	มีลักษณะเป็นเครื่องในไก่สด ไม่มีมันติด ผ่าและลอกเอาพังผืด หรือเนื้อเยื่อด้านในออก เป็นเครื่องในที่สมบูรณ์ ไม่มีเลือดติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
33	กระดูกซี่โครงไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโครงไก่สด แต่งแล้ว กระดูกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ง. สัตว์น้ำเค็ม			
34	ปลาทุสด	กก.	มีลักษณะเป็นปลาที่สด เจริญแดง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	

กฤษฎา สัตว์ปีก

จิระพร

ร. 3

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
35	ปลาทุ่นขนาดกลาง	เชิง	2 ตัว/เชิง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นน้ำ ปราศจากสารพิษตกค้าง	
36	ปลากระพงขาว (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
37	ปลาซาบะ	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควกักได้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
38	ปลาน้ำตอกไม้	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควกักได้ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
39	ปลาคอปลี (ชิ้น)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาสีขาว เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
จ. สัตว์น้ำจืด				
40	ปลาทับทิม	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลีและควกักได้พุ่งออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
41	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลีและควกักได้พุ่งออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
42	ปลาสวาย (หันชิ้น)	กก.	ปลาสวายเนื้อล้วนหันชิ้น ขนาดชิ้นประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
43	ปลาดุก (หันชิ้น)	กก.	ปลาดุกน้ำจืด ไม่มีหัวปน ขนาดชิ้นประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
44	ปลาช่อน (หันชิ้น)	กก.	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดชิ้น 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
45	เนื้อปลากลายขูด	กก.	เนื้อปลากลายล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
46	เนื้อปลาขูด	กก.	เนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
ฉ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก				
47	กุ้งขาวสดขนาดกลาง	กก.	25-30 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
48	กุ้งขาวสดขนาดใหญ่	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
49	หอยแมลงภู่มัดลูกแกะเปลือก	กก.	ขนาดตัวหอยเท่า ๆ กันไม่เล็กจนเกินไป ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
50	ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึกกรอบ)	กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีนิ้มและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
51	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง	กก.	10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตัวไม่แตกและไม่หลุดจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป				
52	ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
53	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
54	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
55	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
56	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
57	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
58	ลูกชิ้นปลาบั่วลอย 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

กนกกร สัตว์น้ำ

จิณณ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
59	ไก่จ้อ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
60	ทอดมันปลาทราย (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาทรายสด ไม่มีก้างปน ผสมตัวฝึกขาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
61	ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาสด ไม่มีก้างปน ผสมตัวฝึกขาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว	
62	ปู้อัดชนิดแห้ง	กก.	เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
63	เต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15 % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่หมดอายุ	
64	เต้าหู้ทอด ชนิดพวงๆละ 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่ค้างมานาน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน	
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
66	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
67	เต้าหู้หลอด 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
68	เต้าหู้ไข่ 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ	
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป (ต่อ)				
69	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
70	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
71	หมูยอ 500 กรัม/แท่ง	แท่ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะ มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
3. ประเภทไข่				
72	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
73	ไข่เป็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล	
74	ไข่เป็ดเค็ม	ร้อยละ	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวแน่น	
75	ไข่นกกระทาต้มสุกแกะเปลือก	ร้อยละ	ไข่นกกระทา ต้ม ปอกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น	
4. ประเภทผัก				
76	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นท่อน ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ขม	
77	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบแดงสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ขี้ ไม่ขม	
78	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ขี้	
79	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
80	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่ากบใบไม่ขี้	
81	กะหล่ำดอก	กก.	กะหล่ำดอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดด่างดำ ไม่ขี้ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
82	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือขี้	
83	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ขี้ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว	
84	ผักคื่นช่าย	กก.	เป็นต้นคื่นช่ายที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่ขี้หัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	

กนกพร ลีสิทธิ์

วิกรม

ร.ร.

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
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 ลำต้นตรงไม่เหี่ยวซ้ำ	
87	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ติดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
88	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
4. ประเภทผัก (ต่อ)				
89	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ติดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
90	ดอกกุยฉ่าย	กก.	เป็นดอกกุยฉ่ายสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
91	ใบกุยฉ่าย	กก.	เป็นใบกุยฉ่ายสด ใบเป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด	
92	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีขี้และก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
93	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ	
94	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่ปรนน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ซ้ำ	
95	ใบกระเพรา	กก.	เป็นใบกระเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวยใหญ่ ก้านเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
96	ใบแมงลัก	กก.	เป็นใบแมงลักที่ใบไม่หยิกงอ ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกับส่วนราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ซ้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
97	ใบสะระแหน่	กก.	เป็นใบสะระแหน่ที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักซ้ำ ดำ หรือร่วง	
98	มะเขือยาว	กก.	เป็นมะเขือยาวอ่อน ลูกโตได้ขนาด ไม่มีหนอนไข่ เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ มีขี้สด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อนไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน	
99	มะเขือเปาะ	กก.	เป็นมะเขือเปาะ รับประทาน สมบูรณ์ ผลแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขนาด 20-30 ลูก/กก. ไม่มีขี้ ผิวเรียบ เกี้ยงแดงตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกไม่มีหนอนเจาะหรือเน่า	
100	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด 12-15 ลูก/กก. เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ซ้ำ	
101	มะเขือเทศผลเล็ก	กก.	เป็นมะเขือเทศผลเล็ก ลูกเล็ก ยาวรี เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
102	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน หั่นเป็นชิ้นตามแนวยาว ไม่เหม็น ไม่ขุ่นน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาป	
103	บร็อคเคอรี่	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ด้านไม่แตก ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 3 นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
104	มะเขือพวง	กก.	เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ แต่งตึง ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เต็มขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	
105	ถั่วฝักยาว	กก.	เป็นถั่วฝักยาวอ่อน พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	
106	ถั่วลันเตา	กก.	เป็นถั่วลันเตาอ่อน ผิวเกลี้ยง แต่งตึง ไม่เหี่ยวยาน ฝักสีเขียวอ่อน เมล็ดเล็ก ฝักไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย	
107	พริกชี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวแต่งตึง มีขี้สด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
108	พริกขีหนูสด	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีขี้ สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
109	พริกหวาน	กก.	เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ แต่งตึง มีขี้ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	
110	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ แต่งตึง มีก้านขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขั้วเขียวสด ยาว 10 ซม. ขึ้นไป	
111	พริกไทยอ่อนสด	กก.	เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ก่อน มีสภาพสมบูรณ์ทั้งซีก เมล็ดพริกไทยอยู่ติดซีกเรียงกันเต็มซีก	

กนกพร อัคร

จิราพร

ร.ร.

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
	4. ประเภทผัก (ต่อ)			
112	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน เอาเปลือกออกเหลือแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ติดขั้วยาว ไม่เกิน 2-4 ซม.	
113	ข้าวโพดดิบ	กก.	เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดจะเกาะอยู่เป็นแถว	
114	สับปะรดแดง	กก.	ผลสับปะรดสด เนื้อในเหลืองสด รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีก้าน ไม่มีจุด ไม่ช้ำไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	
115	สายบัว	กก.	เป็นสายบัวลอกเปลือกแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาวกรอบ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	
116	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่นิ่มหรือรอยช้ำ	
117	มะละกอดิบ	กก.	เป็นมะละกอดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
118	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.	
119	แตงร้าน	กก.	เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดสะอาด ไม่แก่ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง 200 -300 กรัม	
120	พริกเขียว	กก.	เป็นพริกเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง เนื้อแน่นกรอบ สีขาวไม่वल สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา	
121	พริกทอง	กก.	เป็นผลพริกทองผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียวแก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว	
122	แตงโมอ่อน	กก.	เป็นแตงโมอ่อน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีชีวิตดีมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ ไม่เน่า จำนวน 5-6 ลูก/กก.	
123	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	
124	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นยาวไม่เกิน 2,5 นิ้ว	
125	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
126	เห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ)	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
127	เห็ดฟาง	กก.	เป็นเห็ดฟางดอกตูม ไม่บาน เนื้อแน่น สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ตูม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
128	เห็ดนางฟ้า	กก.	เป็นเห็ดนางฟ้าดอกโต เนื้อไม่ยุ่ย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
129	เห็ดหอมสด	กก.	เป็นเห็ดหอมสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม. ขึ้นไป	
130	เห็ดออริจิ	กก.	เป็นเห็ดออริจิสด เนื้อแน่น สีขาวนวล ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
131	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	กก.	เป็นหัวผักกาดรูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่งอ สีขาวเป็นมันขั้วมีสีอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
132	ข่าสด	กก.	เป็นหัวข่าอ่อน ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวขาว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	
133	กระชาย	กก.	เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ยาวประมาณ 4-10 ซม.	
134	กระชายหันฝอย	กก.	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	
	4. ประเภทผัก (ต่อ)			
135	ขิงอ่อน	กก.	เป็นขิงสดอ่อน ที่มีแฉ่งที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เปลือกจะออกสีขาวนวล กาบโคนใบหรือยอดอ่อนสีชมพู	
136	ขิงแก่	กก.	เป็นขิงสดแก่ ที่มีแฉ่งที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก	
137	ขิงสด (หันฝอย)	กก.	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นเป็นเส้น	
138	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ต้นใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แฉ่งส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว	

กนกพร สักดิ์

วิเศษ

วิเศษ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
139	มะนาว ขนาดกลาง	ผล	เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
140	มะกรูด ขนาดกลาง	ผล	เป็นลูกมะกรูดเนื้อแข็ง ผิวสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
141	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ช้ำ เนื้อไม่นิ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
142	มันเทศ	กก.	เป็นมันเทศสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีดิน หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	
143	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์	
144	ขะอม	กก.	เป็นขะอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อ่อน ใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ร่วง ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
145	หน่อไม้ผัดต้ม	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เนื้อไม่เละหรือยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เต็มไปด้วยใย ไม่ใส่สี สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
146	หน่อไม้ไผ่หวานสด	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน สด เปลือกไม่เหี่ยว เนื้ออวบ สีขาว	
147	หน่อไม้ปิ้งห้อย	กก.	เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ พอประมาณ	
148	กะทิสด	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	
5. ประเภทของหมักดอง				
149	ตั้งฉ่าย (200 กรัม)	ถุง	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
150	เต้าหู้ยี้ (25 ก้อน)	กระปุก	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
151	ปลากระป๋อง (155 กรัม)	กระป๋อง	ทำมาจากปลาสด ขนาดบรรจุ 155 กรัม ผาติ่ง ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
152	เต้าเจี้ยวขาว 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
153	เต้าเจี้ยวดำ 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีดำ สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
154	เต้าเจี้ยวถั่วเหลือง	กก.	เม็ดถั่วสีน้ำตาลแดง น้ำก็มีสีน้ำตาลแดง กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
155	หัวผักกาดหวาน	กก.	เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
5. ประเภทของหมักดอง (ต่อ)				
156	ผักกาดผอยหวาน (ไชโป้ว)	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
157	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
158	หน่อไม้ดอง	กก.	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
159	โตปลา	กก.	ทำจากโตปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
160	ปลาร้า	กก.	ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นหืน หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
161	ปูเค็ม	กก.	คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นคาวกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	

กนกพร ลีพันธ์

จิราพร

นพ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
162	มะนาวดอง	ผล	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
163	ขิงดอง	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
6. ประเภทอาหารแห้ง				
164	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กุ้งเนื้อมีเปลือก ใหม่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม	
165	ปลาเกล็ดขาว	กก.	ใหม่ สะอาดแห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
166	ปลาหมึกแห้ง ขนาดกลาง	กก.	เนื้อปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลิ่นไม่ฉุนหรือเหม็นสาป ไม่ขึ้นรา	
167	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ	
168	ปลารวักหวาน (ของแท้)	กก.	ของใหม่เนื้อใส แผ่นปลาค่อนข้างหนา เนื้อร่วน และไม่ขึ้นรา	
169	ปลาข้างเหลืองหวานโรยงา	กก.	ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โรยงา และไม่ขึ้นรา	
170	กุ้งเชียงหนู	กก.	ทำจากหนูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติกุ้งเชียง	
171	หมูหยอง	กก.	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	
172	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
173	สาหร่ายทะเล	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
174	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
175	ลำไยแห้ง	กก.	กลิ่นหอมใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
176	ดอกกระเจียบแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
177	ดอกเก็กฮวยแห้ง	กก.	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
7. ประเภทอาหารแปรรูป				
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
180	เส้นบะหมี่	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	
181	เส้นหมี่แห้ง	กก.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา	
182	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
183	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กก.	ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
184	วุ้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
185	เกี๊ยวห่อ	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือคดค่างนาน	
186	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
187	แผ่นเกี๊ยว	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี๊ยวไม่ขาด	
188	มักกะโรนีแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
189	สาหร่ายเม็ดเล็ก 500 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
190	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	

ภาพ ๑๖๖

จันท

จันท

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
191	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
192	แป้งท้าวยายหม่อม 500 กรัม	ถุง	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
193	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	ถุง	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ใส่สารฟอกขาว	
8. ประเภทตัวต่างๆ				
194	เมล็ดถั่วลิสงคั่ว/ทอดปอกเปลือก	กก.	เมล็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
195	ถั่วลิสงป่น	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
196	เมล็ดถั่วเขียว	กก.	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
197	เมล็ดถั่วเหลือง	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา เมล็ดเสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
198	เมล็ดถั่วดำต้มสุก	กก.	ใหม่ เมล็ดไม่ละ ไม่เป็นรา เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีถั่วหินปนหรือรูมอดเจาะ	
199	เมล็ดถั่วแดงหลวงต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ ไม่ละ ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นราเมล็ดใหญ่เสมอกัน	
200	เมล็ดถั่วเขียวต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
9. ประเภทเครื่องปรุง				
201	ดอกไม้งา	กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาป ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
202	ฟองเต้าหู้แผ่นแบบแห้ง	กก.	ต้องใหม่ ไม่ค่างมานาน	
203	หัวหอมแดงไม่มีจุก	กก.	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนที่งอก	
204	หัวกระเทียมไม่มีจุก	กก.	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ	
205	กระเทียมบด	กก.	สีเหลืองนวล ไม่มีเปลือกติด มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา	
206	ข้าวคั่ว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
207	กระเทียมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้น แห้ง ขึ้นเล็กน้อยเกาะติดกัน ต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกระเทียมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
208	หอมเจียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้น แห้ง ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติของหอมเจียว ไม่ไหม้เกรียม	
209	พริกขี้หนูป่น	กก.	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ	
210	พริกไทยป่น	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
211	พริกขี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดดำขาว	
212	พริกขี้หนูแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดดำขาว	
213	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
214	เมล็ดพริกไทยดำ	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
215	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.	
216	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.	

กฤษฎา สัตยกิจ

จิณห์

นพ.

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
217	น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
218	น้ำพริกแกงคั่วสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
219	น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
220	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
221	น้ำพริกแกงพะแนงสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
222	น้ำพริกแกงมัสมั่นสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
223	น้ำพริกโตปลาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
224	น้ำพริกผัดขี้เมาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
225	น้ำพริกเผอย่างดี	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
226	น้ำพริกตาแดง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)				
227	น้ำพริกโตปลาแห้ง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
228	น้ำพริกปลาร้าดิบ/บอง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
229	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เผาคั่ว กลิ่นหอม	
230	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
231	เครื่องตุ๋นยาจีน 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 บรรจุถุงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม	
235	โป๊ยกั๊ก 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีมอดเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
236	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.บรรจุถุงละ 1 กก.	
237	เกลือเม็ด	กก.	เม็ดสีขาว สะอาด มีมาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	
238	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด	
239	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
240	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
241	น้ำตาลทรายแดง (ไอ้วทั้ง)	กก.	น้ำตาลทรายแดง(ไอ้วทั้ง) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
242	น้ำตาลกรวด	กก.	ใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
243	น้ำตาลปีบ	กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอสเฟต ไม่เหม็นและไม่แฉะมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด	
244	น้ำมันพืชหัวเหลือง 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันหัวเหลือง 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
245	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันปาล์ม 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	

กนกพร สนิท

จิณ

ช.ม.

[illegible]

การขาดสารอาหาร

from





ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
262	ลอดช่องไทย	กก.	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
263	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแปงเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
264	รวมมิตร	กก.	ตัวแปงเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่มีออก	
265	เผือกว๊าย	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเผือกว๊ายแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
266	ทับทิมกรอบ	กก.	เนื้อแปงเหนียว ไม่ใสสี ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กก.	
267	ชาหริ่ม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น แป้งไม่เละหรือค้ำง	
268	ลูกชิด	กก.	สะอาดไม่เละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
10. ประเภทของหวาน (ต่อ)				
269	ขนมเค้กโบราณ	ชิ้น	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
270	ขนมปังกระโหลก	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
271	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน	
272	ข้าวเหนียวมูล	กก.	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน	
273	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดบดละเอียด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP	
274	น้ำแข็งยูนิต (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน 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	แตงโมจินตรา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น สีไม่ส้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล	
278	แตงไทย	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อทราย ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
279	แคนตาลูป	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
280	เงาะโรงเรียน	กก.	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ ไม่มีเพี้ยน น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล	
281	ส้มเขียวหวาน	กก.	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
282	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
283	ฝรั่งกิมจู	กก.	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
284	มะม่วงน้ำดอกไม้สุกขนาดกลาง	กก.	แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบตึงไม่เน่า 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 ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
287	ลำไย	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา แท่งกรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล	
288	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล	
289	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
290	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	

กนกกร อัคร

วิมล

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
291	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
292	สาเลี	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
293	แอปเปิ้ลกลาล่า	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
294	แอปเปิ้ลฟูจิ	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 บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
296	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)		เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
297	ข้าวสารขาว 5% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาว 5% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
298	ข้าวสารเหนียวขาว 25 % (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารเหนียวขาว 25% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
13. ประเภทนมและอาหารเสริม				
299	นมผง (บรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม)	ถุง/ กล่อง/ กระป๋อง	เป็นนมดัดแปลงที่ใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 6 เดือน หรือตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน หรือตั้งแต่ 1 ปี ขึ้นไป มีลักษณะร่วนเป็นผง หรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะ นำไปใช้เลี้ยงทารกได้ โดยสามารถผ่านห้วนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ ไม่มีวัตถุกันเสีย ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตรวจพบสารเมลามีน (melamine) และสารในกลุ่มเมลามีน (กรดซียานูริก (cyanuric acid)) ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	
300	อาหารเสริม (บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม)	ถุง/ กล่อง/ กระป๋อง	เป็นซีเรียลสำหรับทารกที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ทำจากข้าวสาลี ผสมกับนมผง ซีเรียลสำหรับทารกของเราทำจากข้าวสาลี มีสารอาหารหลากหลายชนิดที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของเด็ก เช่น ธาตุเหล็กสูง, วิตามินบี 12, แคลเซียม, DHA, และวิตามินและเกลือแร่รวม 16 ชนิด เหมาะสำหรับทารกอายุประมาณ 6 เดือนขึ้นไป และไม่เหมาะสำหรับใช้เป็นนมทดแทน	

ลงชื่อ กรรมการ

 (นางสาวกฤษกร ศักดิ์มีณี)
 เจ้าหน้าที่งานพัสดุ

ลงชื่อ กรรมการ

 (นางจินตนา ทองสุก)
 พนักงานธุรการ ระดับ ส4

ลงชื่อ ประธานกรรมการ

 (นายสายัณห์ ปัญญาณัติ)
 นักพัฒนาสังคมชำนาญการ